

Buurt slagers

GOED ETEN, ELKE DAG



Feestdiner met gourmet

2 visgratins • 1 feestgourmet Royal • ±500 g gemarineerde
krielaardappelen in de schil • 1 groentebuffet

Bereidingswijze

- Fijne feesten! Starten doen we met de **visgratins**. Schuif die voor 15 min. in een voorverwarmde oven van 200 °C.



- Tover daarna de **gourmetschotel** op tafel met zijn lekkere bijgerechten.
- Het vlees is vers gesneden in bak- en hapklare stukjes. Zo grilt iedereen zijn stukje vlees volgens de gewenste cuisson.
- Bak de **krielaardappelen** mee in de pannetjes of op de grill. Liever wat krokanter? Verwarm ze 25 min. in een voorverwarmde oven van 150 °C.
- Serveer het kleurrijke **groentebuffet** op tafel. Opscheppen maar!



Bak de gemarineerde krielaardappelen en het vlees tegelijk op de gourmetplaat. Dit bespaart tijd en zorgt ervoor dat de smaken goed in elkaar trekken.

**Buurt
slagers**

