

GOED ETEN, ELKE DAG



Feestdiner met teppanyaki

- 8 gebakken aprio's • 12 bruschetta's • 4 miniscampigratins
diabolique • 2 teppanyaki-vlees-visschotels •
2 schotels met grillgroenten •
2 x ±500 gr gemarineerde krielaardappelen in de schil

PERS. 4

Bereidingswijze

- Start je feest met een lekkere apero met hapjes. Schuif de **aprio's** 15 min. in een voorverwarmde oven van 180 °C.
- De **bruschetta's** schuif je 6 min. in een voorverwarmde oven van 180 °C.
- Wanneer het bijna tijd is voor de volgende gang, schuif je de **miniscampigratins diabolique** 5 min. in een voorverwarmde oven van 200 °C.
- Zet daarna de **teppanyakischotels** op tafel samen met de **krielaardappelen** en **grillgroenten**. Daarna vullen de gasten de grillplaat en hun bord naar wens.
 - Bak gerust de scampi's in combinatie met de krielaardappelen. Heb je de krielaardappelen liever wat krokanter? Verwarm ze 25 min. in een voorverwarmde oven van 150 °C.
 - Bak de zalm met wat ajuin en paprika van de schotel met grillgroenten.
 - Combineer daarna stukjes vlees naar keuze met de overige grillgroenten.



Dit feestmenu is heel geschikt voor een groter gezelschap. De schotels zijn per 2 personen samengesteld. Verdeel ze makkelijk over de tafel om met je buur of overbuur te delen.

**Buurt
slagers**

