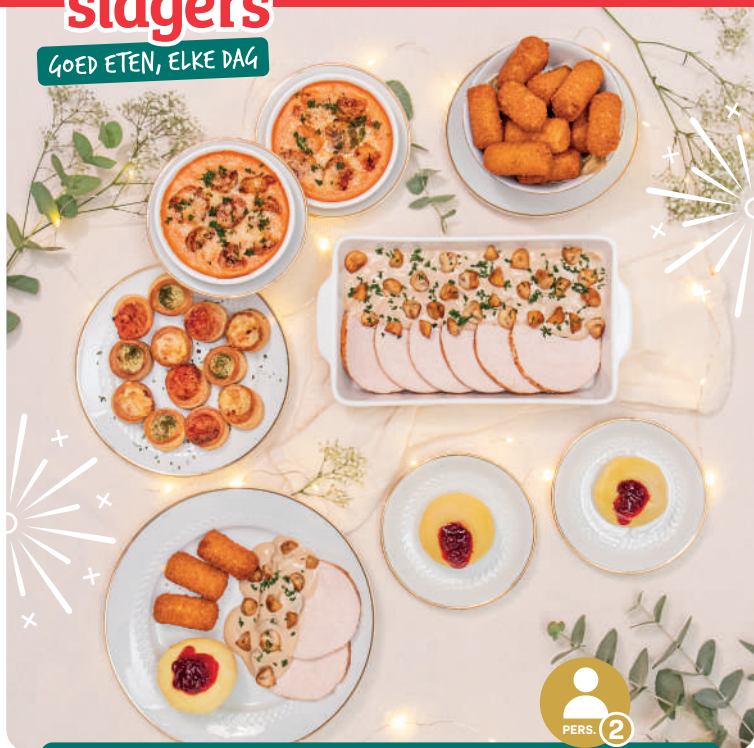


Buurt slagers

GOED ETEN, ELKE DAG



Feestdiner met gebakken kalkoenfilet

- 12 aperitiefhapjes • 2 scampigratins diabolique •
- ±600 g gebakken kalkoenfilet in archiducsaus •
- 12 ambachtelijke aardappelkroketten •
- 2 appels met veenbessensaus

Bereidingswijze

- Toasten maar! Schenk de glazen vol en schuif de **aperitiefhapjes** 10 min. in een voorverwarmde oven van 180 °C.
- Verwarm daarna de **scampigratins diabolique** 15 min. in een voorverwarmde oven van 200 °C. Ping, het voorgerecht is klaar!
- Wanneer het tijd is voor het hoofdgerecht, zet je het schaalkje met **gebakken kalkoenfilet in archiducsaus** 25 min. in een voorverwarmde oven van 150 °C.
- Open de verpakking van de **verse kroketten** een halfuur op voorhand: opgedroogd worden ze krokanter en barsten ze niet in de friteuse. Vul het frituurmandje met 1 laagje kroketten per keer tot ze goudbruin kleuren. Dat is ±4 min. op 180 °C. Gebruik je liever de airfryer? Volg hiervoor de handleiding van je toestel.
- **Bereidingswijze appeltjes**
 - **Optie 1 (microgolf):** Haal de **appels** uit de verpakking en leg ze op een bord. Open het zakje **veenbessensaus** en verdeel over en in de appels. Plaats het bord in de microgolfoven en verwarm 3 minuten op 750 W.
 - **Optie 2 (oven):** Haal de **appels** uit de verpakking en leg ze in een ovenschaal. Open het zakje **veenbessensaus** en verdeel over en in de appels. Zet de ovenschaal in een voorverwarmde oven op 150°C voor zo'n 25 minuten.



Hou de gerechten langer warm op een warm bord.
Spoel je borden met koud water en verwarm ze enkele minuten in de microgolfoven. Nog even afdrogen en je bent klaar om ze te dresseren.

**Buurt
slagers**

