

Buurt slagers

GOED ETEN, ELKE DAG



Feestdiner met varkenshaasje

12 aperitiefhapjes • 2 visgratins • ±600 g gebakken varkenshaasje
in archiducsaus • ±500 g aardappelgratin • 1 ovenschotel met
ovengroentes

Bereidingswijze

- Schenk de glazen vol en schuif de **aperitiefhapjes** 10 min. in een voorverwarmde oven van 180 °C.
- Schuif daarna de voetjes onder tafel, want het voorgerecht komt eraan. Verwarm de **visgratins** 15 min. in een voorverwarmde oven van 200 °C.
- Tijd voor het hoofdgerecht.
Handig: alles kan tegelijk in de oven!
 - Zet het schaaltje met het gebakken **varkenshaasje in archiducsaus** in een voorverwarmde oven van 150 °C.
 - Dek de **ovengroenteschotel** af met aluminiumfolie en plaats ook deze in de oven.
 - Schuif de **aardappelgratin** mee in de oven.
Laat alles samen 25 minuten verwarmen op 150 °C.
Klaar om te genieten!

Zo smaakt
Feest



Wil je een lekker gegratineerd korstje op jouw aardappelgratin?
Zet de gratin nog 3 min. onder de grill. Ondertussen dresseer je het vlees en de groenten al op de borden.

**Buurt
slagers**

Bestel op
buurtslagers.be