

Bedankt voor het bestellen van onze 4- gangen Dinerbox!

*In dit formulier vindt u de bereidingsadviezen per box. Uiteraard bent u vrij om hier uw eigen twist aan te geven, zodat u in een handomdraai een heerlijk diner op tafel zet.
Minder tijd in de keuken en dus meer tijd om samen te genieten aan tafel!*

Let op: 1 box is voor 2 personen

Tip van de kok: serveer de warme gerechten op warme borden

Menubox 1:

Voorgerecht: Pastetje met kipragout

- Leg het zakje ragout voor 30 minuten in een pannetje warm *(net niet kokend)* water
- Zet de pasteibakjes 10 minuten in de oven op 180 graden

Tussengerecht: Runderbouillonsoep met fijne groenten *(inclusief afbakbrood en kruidenboter)*

- De soep verwarm je eenvoudig op in een pannetje, breng de soep al roerend aan de kook
- Het afbakbrood bak je af in 8/10 minuten op 180 graden

Hoofdgerecht: Beenhamreepjes in honingmosterdsaus, aardappeltaartje, rode kool, wintergroente in bechamelsaus

- Leg het zakje beenhamreepjes minimaal 30 min. in een pannetje warm *(net niet kokend)* water
- Verwarm de aardappeltaartjes in de oven 14/16 minuten op 160 graden
- Verwarm het bakje rode kool in de magnetron voor 2-3 minuten, 900 Watt
- Leg het zakje groenten minimaal 30 minuten in een pannetje warm *(net niet kokend)* water

Dessert: chefs surprise

- Lepeltje en vorkje erbij en geniet van een heerlijk Kerstdessert!

Menubox 2:

Voorgerecht: Pastetje hertenragout en champignons

- Leg het zakje ragout voor 30 minuten in een pannetje warm *(net niet kokend)* water
- Zet de pasteibakjes 10 minuten in de oven op 180 graden

Tussengerecht: Romige wildsoep met kastanjechampignons *(inclusief afbakbrood en kruidenboter)*

- De soep verwarm je eenvoudig op in een pannetje, breng de soep al roerend aan de kook
- Het afbakbrood bak je af in 8/10 minuten op 180 graden

Hoofdgerecht: "Knien in ut zoer", witlof, rode kool, puree van aardappel en knolselderij

- Leg het zakje knien in ut zoer voor 45 minuten in een pannetje warm *(net niet kokend)* water
- Verwarm het zakje witlof voor 15 minuten in een pannetje warm *(net niet kokend)* water
- Verwarm het bakje rode kool in de magnetron voor 2-3 minuten, 900 Watt
- Leg het zakje puree voor 45 minuten in een pannetje warm *(net niet kokend)* water

Dessert: chefs surprise

- Lepeltje en vorkje erbij en geniet van een heerlijk Kerstdessert!

Namens Familie en Team Schreurs wensen wij u
zorgeloze en gezellige Kerstdagen toe.
Laat het u lekker smaken!

Bedankt voor het bestellen van onze 4- gangen Dinerbox!

*In dit formulier vindt u de bereidingsadviezen per box. Uiteraard bent u vrij om hier uw eigen twist aan te geven, zodat u in een handomdraai een heerlijk diner op tafel zet.
Minder tijd in de keuken en dus meer tijd om samen te genieten aan tafel!*

Let op: 1 box is voor 2 personen

Tip van de kok: serveer de warme gerechten op warme borden

Menubox 3: vegetarisch

Voorgerecht: cocktail van rode biet, ui, appel en feta

- Serveer klaar

Tussengerecht: vegetarische zoete aardappelsoep (*Inclusief afbakbrood en kruidenboter*)

- De soep verwarm je eenvoudig op in een pannetje, breng de soep al roerend aan de kook
- Het afbakbrood bak je af in 8/10 minuten op 180 graden

Hoofdgerecht: Oosterse balletjes (*op basis van erwteneiwit*) met ketjapsaus, bulgur, groenterelish, atjar

- Leg het zakje balletjes voor 30 minuten in een pannetje warm (net niet kokend) water
- Prik een paar gaatjes in het zakje van de bulgur, in de magnetron voor 2-3 minuten, 900 Watt
- (De groenterelish kan zowel warm als koud geserveerd worden) Liever verwarmen?
Verwarm het zakje groenterelish dan in een pannetje warm (net niet kokend) water
- Atjar hoeft niet verwarmd te worden en is bedoeld voor koude consumptie

Dessert: chefs surprise

- Lepeltje en vorkje erbij en geniet van een Kerstdessert!

Menubox 4:

Voorgerecht: rundercarpaccio, Inclusief rucola, pittenmix, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

- Leg de bevroren (!!) carpaccio op de borden. Knip een klein puntje van de spuitzak truffelmayonaise af en voeg naar wens toe. Garneer verder af met rucola, pittenmix, en Parmezaanse kaas. Voeg naar smaak zout en peper toe.

Tussengerecht: Romige tomatensoep met basilicum (*Inclusief afbakbrood en kruidenboter*)

- De soep verwarm je eenvoudig op in een pannetje, breng de soep al roerend aan de kook
- Het afbakbrood bak je af in 8/10 minuten op 180 graden

Hoofdgerecht: runderstoof met tutti frutti, krieltjes in schil, rode kool

- Leg het zakje runderstoof voor 45 minuten in een pannetje warm (net niet kokend) water
- Verwarm de krieltjes in schil, in de oven, 180°C voor 30 minuten
- Verwarm het zakje rode kool in de magnetron voor 2-3 minuten, 900 Watt
- Verwarm het zakje witlof voor 15 minuten in een pannetje warm (net niet kokend) water

Dessert: chefs surprise

- Lepeltje en vorkje erbij en geniet van een heerlijk Kerstdessert!

Namens Familie en Team Schreurs wensen wij u
zorgeloze en gezellige Kerstdagen toe.
Laat het u lekker smaken!