

Handleiding Kerst 2023

KOUDE GERECHTEN

Verwarm de oven voor op 180 graden. Bak het brood af in de oven gedurende 4 minuten.

De rest van de koude gerechten kun je zo op tafel zetten!

WARME GERECHTEN

Zet een pan (of pannen) op het vuur met water en breng dit aan de kook. Wanneer het heeft gekookt hang de zakjes met kipsaté, beenham en varkenshaas erin.

Tip: je kunt het uiteinde van de zak tussen een deksel en de pan vastklemmen; Hierdoor kun je het makkelijker uit de pan halen. (Of gebruik hiervoor een wasknijper)

Let op: het water niet meer hard laten koken (dan kan de vacuümzak knappen). Laat de producten 20 minuten in de pan zitten. Haal de zak eruit en knip deze open. Presenteer de gerechten in een schaal.

Bak de aardappelen in de oven, frituur of pan tot ze mooi goudbruin zijn.

Wok de groenten op middelhoog vuur.

NAGERECHT

Verwarm de brownies een half minuutje in de magnetron.

De aardbeienmousse kan zo op tafel gezet worden!

**Namens Vos Catering Hardenberg
fijne feestdagen gewenst en eet smakelijk!**