

Bereidingswijze en allergenen "Take Away Maaltijden"

1. Graved Lax (Allergenen: Vis)

Bereiding: laat de Graved Lax 24-uur in de koelkast ontdooien.

Menu suggestie 1: serveren op toast met een honing-mosterd dressing of mierikswortel-mayonaise

Menu suggestie 2: serveren met een knapperige salade van geroosterde pompoen, crème fraîche en groene appel

2. Rillete van eend (Allergenen: géén)

Bereiding: laat de rilette 24-uur in de koelkast ontdooien.

Menu suggestie 1: serveren op toast met een vijgenchutney en cornichos

Menu suggestie 2: carpaccio van rode biet met rillette van eend, groene appel, vijgenchutney en mayonaise van ras el hanout

3. Pompoensoep (Vegetarisch)

Bereiding: laat het product 24 uur ontdooien in de koelkast. Verwarm de soep in een pan tot kookpunt, laat de soep niet doorkoken. Maak de soep nog eventueel op smaak naar eigen inzicht.

Menu suggestie 1: serveer met crème fraîche, geitenkaas en fijngesneden bosui

Menu suggestie 2: serveer met kokosroom, geroosterde paprika, koriander en naan

4. Bisque (Allergenen: Schaal en Schelpdieren, gluten, selderij en zuivel)

Bereiding laat het product 24 uur ontdooien in de koelkast. Verwarm de soep in een pan tot kookpunt, laat de soep niet doorkoken. Maak de soep nog eventueel op smaak naar eigen inzicht.

5. Thom Kha Kai (Allergenen: kan sporen van gluten bevatten)

Laat het product 24 uur ontdooien in de koelkast. Verwarm de soep in een pan tot kookpunt, laat de soep niet doorkoken. Maak de soep nog eventueel op smaak naar eigen inzicht.

6. Buikspek (Allergenen: Soja)

Bereiding: laat het product 24 uur ontdooien in de koelkast. Bak het buikspek krokant in wat zonnebloemolie op de middelhoog vuur

Menu suggestie 1: stampotje van zuurkool met kerriepoeder en mosterd, krokant buikspek met wat ketjap en appelcompote.

Menu suggestie 2: Broodje krokant buikspek op een bao bun (toko), hoisin saus en zoetzure komkommer en bos ui

7. Sukade (Allergenen: Gluten, selderij en koemelk)

Bereiding: laat het product 24 uur ontdooien in de koelkast. Leg de vacuümzak minimaal 20 min een pan water van rond de 90°C.

Menu suggestie: Gebruik als onderdeel van het kersthoofdgerecht. Heerlijk met een mooie aardappelpuree, gebakken spruiten en gestoofde rodekool met appeltjes.

8. Gekonfijte eendenbout (Allergenen: géén)

Bereiding: laat het product 24 uur ontdooien in de koelkast. Bak de eendenbouten op laag vuur tot het krokant is.

Menu suggestie 1: Gebruik als onderdeel van het kersthoofdgerecht. Heerlijk met pommes gratin, zuurkool, geroosterde spruitjes en stoofperen.

Menu suggestie 2: "peking eend" Geplukte eend kort gebakken, met flensjes, hoisin pannenkoekjes en komkommer en bosui.

9. (Vega) Rendang (Allergenen: Géén)

Bereiding: laat het product 24 uur ontdooien in de koelkast. Verhit het gerecht in een stoofpannetje tot net onder het kookpunt.

Menu suggestie: het gerecht combineert goed met gekookte rijst, sajoer boontjes en atjar.

10. Vegetarische stoofgerecht (Allergenen: Selderij)

Bereiding: laat het product 24 uur van te voren ontdooien. Verhit het gerecht in een stoofpannetje tot net onder het kookpunt.

Menu suggestie: Gebruik als onderdeel van het kersthoofdgerecht. Heerlijk met pommes gratin, zuurkool, geroosterde spruitjes en stoofperen.

11. Quiches (Allergenen: Ei, gluten en koemelk)

Bereiding: laat het product 24 uur ontdooien in de koelkast. Verwarm het product op 10-12 min 140°C

12. Stoofperen (Allergenen: Géén)

Bereiding: laat het product 24 uur ontdooien in de koelkast. Eventueel kort verwarmen.

Menu suggestie: Poire belle Helene. Stoofperen met chocolade saus, vanille-ijs en slagroom.

13. Worteltaart (Allergenen: Gluten, zuivel en noten)

Bereiding: laat het product 24 uur ontdooien in de koelkast. Verwarm het product eventueel 4-6 min op 140c.

14. Brownie (Gluten en zuivel)

Bereiding: laat het product 24 uur ontdooien in de koelkast. Verwarm het product eventueel 4-6 min op 140c.

15. Worstebroodjes (Gluten, zuivel, ei, soja en selderij)

Bereiding: laat het product 24 uur ontdooien in de koelkast. Verwarm het product eventueel 6-8 min op 140c of 1 minuut in de magnetron op 700watt.