

Opwarmingsinstructies Oudejaarsmenu De levensboom Hasselt

Kijk bij thuiskomst je bestelling goed na!

Ons hele menu werd met de grootste zorg klaargemaakt en verpakt.
Heeft u toch nog vragen, contacteer ons dan vóór 15u op 011 22 64 00.
Smakelijk!

Betekenis van de nummers op de doosjes

1. Aperitiefhapjes
2. Soep
3. Voorgerecht
4. Hoofdgerecht
5. Dessert
6. Kaasplank

Pro opwarmingstips

- Zet het eten een uur op voorhand uit de frigo, en gebruik een voorverwarmde oven.
- Opwarmingstijden en -graden verschillen van oven tot oven. Check regelmatig het eten in de oven door er bijvoorbeeld met een vork in te prikken, of om te roeren.
- Voorzie op voorhand een pot met kokend water om de vacuümzakken op te warmen.
- Wij gebruiken zelf geen microgolfoven omdat dit afbreuk doet aan onze verse bereidingen en kwaliteitsvolle ingrediënten.

Opwarmingsinstructies

1. Aperitiefhapjes

- onion bahji: in de oven: 170°, 2 min, serveer met yoghurt dip
- focaccia: in de oven: 170°, 1 min, serveer met bonendip
- paté: koud serveren met veenbeschutney

2. Soep

- aardpeercrumble: 1 min op 170° in de oven (of heel kort frituren op 170°)
- opwarmen op een laag vuurtje en meteen serveren met de aardpeercrumble

3. Voorgerecht

- tofu kort en met een beetje olie in hete pan krokant bakken
- linguini van bietjes: oven 140°, 1 à 2 min (nog lauw serveren), afwerken met zout
- serveren met dulsaus en kiemen

4. Hoofdgerecht

- *seitangebak*: oven 140°, 5 min
- *gierstkroketjes*: kunnen mee in de oven, of frituren op 170°, 1 min
- *ragout + morieltjessaus + kweepeercreme*: opwarmen in een pot met zacht kokend water (+/- 5min)
- serveren met koude pickle, saliecrumble hoort bij de kweepeer



OUJJAAR

APERITIEF

werelds - hartig

focaccia italiana | rosmarino | pistaccio
svensk paté | tranbär
indian onion bahji | yoghurt | fresh herbs

SOEP

nostalgisch - romig

kervelvelouté | aardpeercrumble

VOORGERECHT

lokaal - ver weg

tamarinetofu | dulsegremolata
linguini van blokhoevebietjes
kiemen van kiemmm

HOOFDGERECHT

rokerig - rijkelijk

seitangebak | morieltjes
winterragout | pickle
kweeper | salie
gierstkroketje

DESSERT

fluweelzoet - boterzacht

notenbotergebak | chocolade
portugese sinaas | caramel

KAASPLANK

weelderig - bourgondisch

fromage van Omage

