



Lunch- of voorgerecht
4 personen

- 300 g pastinaak
- 300 g wortel
- 2 sjalotten
- 1 knoflookteentje
- 1 el olijfolie
- 800-1000 ml groentebouillon
- Sap van 1 sinaasappel
- Sap van ½ citroen
- Peper, zout
- 50 g chorizo

Schil de pastinaak en wortel, en snijd deze in schijven. Snipper de sjalotjes en knoflook fijn. Fruit deze zachtjes in de olie in een soeppan aan. Voeg vervolgens de wortel en pastinaak toe en bak even kort mee. Voeg nu de bouillon, sinaasappelsap en citroensap toe en laat 20-30 minuten koken tot de groenten gaar zijn. Pureer met een staafmixer vervolgens de soep tot een gladde massa. Breng op smaak met peper en zout en voeg eventueel extra bouillon toe. Laat nog even zachtjes doorkoken. Snijd de chorizo in zeer dunne reepjes en bak deze in een koekenpan uit. Schep de soep in de bord en verdeel de chorizoreepjes erover.

Tip! Lekker met een lepeltje crème fraîche

[illegible]

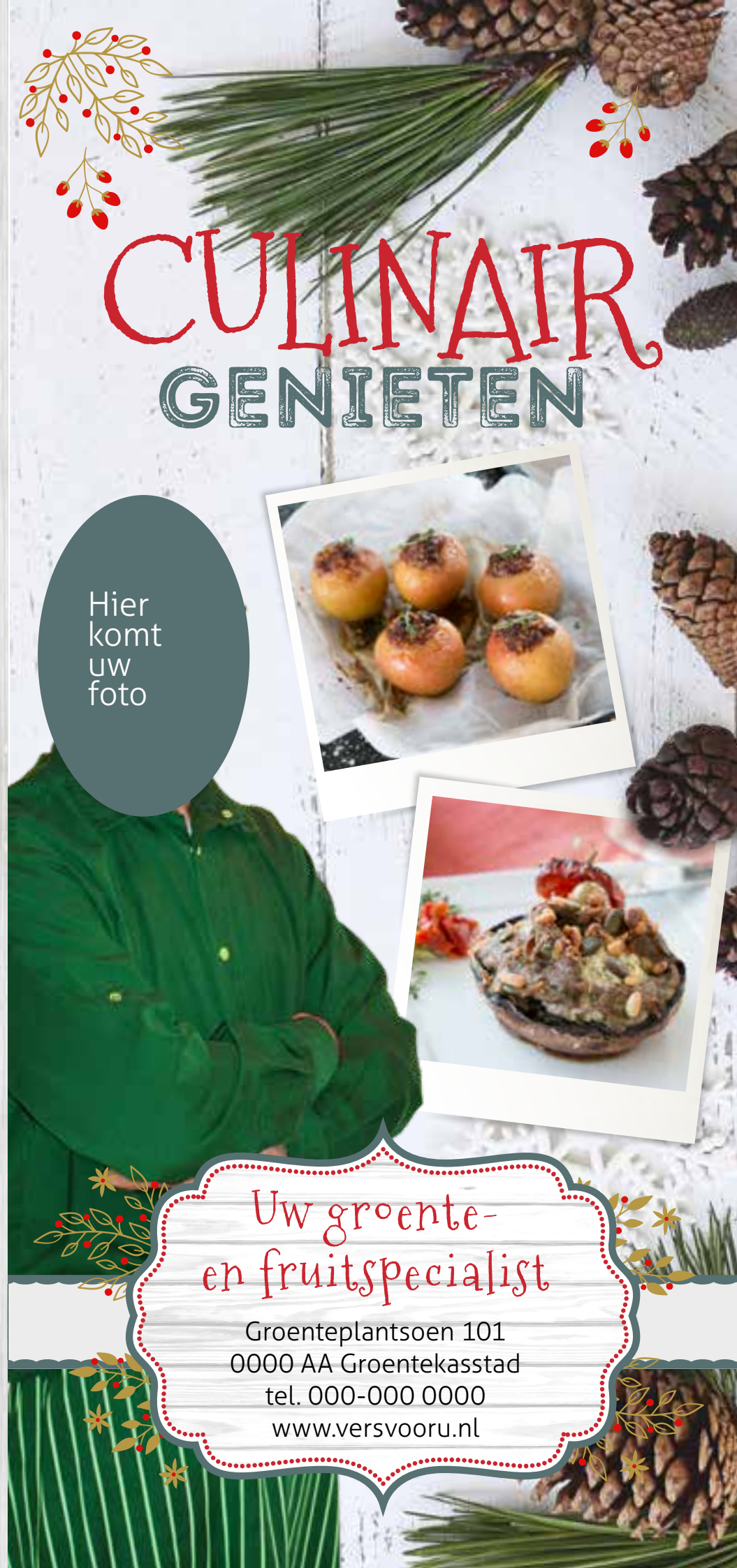
Naam :

Adres :

Plaats :

Telefoon :

Ophaaldag :



CULINAIR GENIETEN

Hier komt uw foto

Uw groente-
en fruitspecialist

Groenteplantsoen 101
0000 AA Groentekasstad
tel. 000-000 0000
www.versvooru.nl

Hier
komt
uw
foto



Groenteplantsoen 101
0000 AA Groentekasstad
tel. 000-000 0000
www.versvooru.nl

Voorgerechten en salades

Waldorfsalade

Winterse salade met knolselderij, appel, ananas, mandarijn, walnoot en een heerlijke dressing.

100 gram € **0,00**

Kerstkalkoen cranberrysalade

Feestelijke salade met o.a. gerookte, kalkoen, diverse fruitsoorten, roomkoolsalade en cranberry.

100 gram € **0,00**

Ananas-kipsalade

Frisse salade met kipsalade, appel, spitskool, verse ananas, mandarijn en rozijn.

100 gram € **0,00**

Pompoensoep

Pompoen met zoete aardappel, rozemarijn en tijm.

€ **0,00**

Bospaddenstoelensoep

Een gebonden soep met verse paddenstoelen en cantharellen.

€ **0,00**

Tomaten/basilicumsoep

Verse tomatensoep met gekarameliseerde rode ui in balsamicoazijn.

€ **0,00**



Specialiteiten

Groentengratin

Aardappelgratin met roerbakgroenten, gehakt en ham.

0,00

Roseval aardappeltjes uit de oven

Gebakken aardappeltjes met een heerlijke vulling van knoflook, ui, tijm en rozemarijn met een spekje.

400 gram € **0,00**

Aardappelpuree met knolselderij

De smaak van knolselderij past erg goed bij uw kerst gerechten.

440 gram € **0,00**

Spruiten met kastanjes in portsaus

Spruitjes en stukjes spek met kastanjes in portsaus en aardappelgratin.

0,00



Bijgerechten en Desserts

Stoofpeertjes met steeltje

Gekookt in rode wijn met kaneel en suiker.

100 gram € **0,00**

Appelcompote

Met kaneel

100 gram € **0,00**

Witlofrolletjes

Met ham en kaas

5 stuks € **0,00**

Haricots verts

Haricots verts omwikkelt met spek.

6 stuks € **0,00**

Gevulde portobello

Portobello gevuld met geitenkaas, zongedroogde tomaatjes en geroosterde amandelen.

€ **0,00**

Feestelijke appel uit de oven

Gevulde appel met vanillevla.

€ **0,00**

Mangomousse met passiefruit

Een heerlijke mousse van mango met passiefruit.

€ **0,00**

Specifieke wensen OF ADVIES NODIG?

Deze folder toont slechts een gedeelte van ons assortiment. Voor meer specialiteiten, advies of complete invulling van uw feestelijk diner kunt u terecht in onze winkel. Ons team van medewerkers staat voor u klaar!