



Bereidingswijze Droste's Afhaalmenu

St. Jans Roggebol

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Bak de roggebol 12 minuten in de oven
- Haal ondertussen de roomboter, knoflooksaus en kruidige olie uit de koelkast

Ovenfrietten

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Haal de frieten uit het bakje en leg ze los op een bakplaat met bakpapier (is erbij geleverd)
- Warm de frieten 10-15 minuten op in de oven
- Zout ze licht na

Seizoengroenten

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Zet het aluminium bakje met het kartonnen dekseltje (de groenten) 15 minuten in de oven
- Kijk uit voor stoomvorming bij het verwijderen van het dekseltje

Voorgerechten:

Terrine van zalm en heilbot

- Haal alle componenten (15 minuten voor U deze gaat nuttigen) uit de koelkast en dresseer die zoals de foto in de webshop op een bord

Rosbief van hert

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Zet het aluminiumbakje **zonder** het kartonnen dekseltje (de bakbloedworst) 10 minuten in de oven
- Haal ondertussen de andere componenten uit de koelkast en dresseer die zoals de foto in de webshop op een bord
- Dresseer de bakbloedworst als laatste op het bord

"Sushi" van witlof

- Haal alle componenten (15 minuten voordat U deze gaat nuttigen) uit de koelkast en dresseer die zoals de foto in de webshop op een bord

Carpaccio

- Haal de carpaccio 15 minuten voordat U deze gaat nuttigen uit de koelkast
- Verwijder het folie, maak op smaak met zeezout en peper uit de molen
- Bestrooi met de pijnboompitten, de winterpostelein en de oude kaas
- Als laatste besprenkelen met de kruidige olie



Soepen:

De soep zit in een vacuum zakje. De soep uit het zakje knippen of snijden en in een passend pannetje rustig opwarmen en de gebonden soepen met een garde of spatel doorroeren. Worden ze iets te dik, dan af slappen met iets water. (als je het in het zakje opwarmt heb je kans dat het zakje scheurt)

Pompoen

- Eerst de opgewarmde soep in een kom of bord doen en het garnituur erover strooien

Wildbouillon

- In een bord of kom de tartaar van hert, paddenstoelen en prei schaafsel dressereren
- De opgewarmde bouillon hierop gieten/scheppen

Bisque

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Zet het aluminium bakje met het kartonnen dekseltje (de gamba's en fijne groente) 5 minuten in de oven
- Dresseer de groente en de gamba's in een bord of kom
- De opgewarmde bisque hierop gieten/scheppen

Tussengerecht:

Sliptongetje

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Zet het aluminium bakje met het kartonnen dekseltje (sliptongetje en bataat) 10-15 minuten in de oven
- Doe de schaaldierenjus in een passend pannetje en warm deze op een matig vuurtje onder voortdurend roeren op
- Dresseer de bataat, sliptongetje, gerookte paling en saus op een bord als op de foto in de webshop

Hoofdgerechten:

Aardappel met kikkererwten en pompoen curry

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Zet het aluminium bakje met het kartonnen dekseltje (de gevulde aardappel met curry) 15-20 minuten in de oven
- Doe de bataatcoulis in een passend pannetje en warm deze op een matig vuurtje onder voortdurend roeren op
- Dresseer de aardappel, salsa verde en julienne salade (kamertemperatuur) en de bataatcoulis op een bord als op de foto in de webshop

Rode Poon en Kabeljauw

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Zet de aluminium bakjes met het kartonnen dekseltje (vis) 15-20 minuten in de oven
- Zet het aluminium bakje met het kartonnen dekseltje (prei en winterpeen) 15-20 minuten in de oven
- Zet een pan met water op en breng deze aan de kook. Warm hierin de knolselderij en ratatouille of de quinoa. Het water mag een beetje borrelen. De garnituren zitten in een vacuum zakjes.
- Verwarm de sauzen op een matig vuurtje in een passend pannetje onder voortdurend roeren op.
- Haal de vis uit de bakjes, knip of snij de garnituren uit de vacuum zakjes en dresseer het net als op de foto van de webshop op een bord. Dresseer de saus erbij



Runderentrecote, Hert, Haas

- Verwarm de oven voor op 200 °C
 - Zet de aluminiumbakjes met het kartonnen dekseltje in de oven
- | | |
|--|---------------|
| <i>Runderentrecote</i> met pastinaak en gekonfijte aardappel | 10-15 minuten |
| <i>Hertenbout</i> , bombe groene kool, spätzle en kweepeer | 10-15 minuten |
| <i>Hazenrugfilet</i> , pasteitje, spruitjes, gepofte aardappeltjes | 8-12 minuten |
| De zoete rode kool moet op kamertemperatuur, dus niet warm | |
| Het pasteitje in het aluminiumbakje zonder dekseltje opwarmen | 10-15 minuten |
- Verwarm de sauzen op een matig vuurtje in een passend pannetje onder voortdurend roeren op.
 - Haal de gerechten uit de bakjes en dresseer ze op een bord net als op de foto van de webshop. De saus ernaast dressereren.

Wildstoof

- Zet een pan met water op en breng deze aan de kook.
- De wildstoof, rode kool en aardappeltjes zitten in vacuum zakjes. Warm deze in het water op een matig vuurtje (water mag borrelen) voor 10-15 minuten op.
- Knip of snij de wildstoof uit het zakje, doe in een passende pan, voeg de spekjes en zilveruitjes toe en verhit nog even onder voortdurend roeren op een zacht vuurtje.
- Knip of snij de aardappeltjes en de rode kool uit de zakjes en dresseer deze net als op de foto van de webshop op een bord. Serveer de stoofpeer erbij en de wildstoof in een stoofpotje of bakje.



Desserts en Kaas

Hollandse kaas

- Haal de kazen 15 minuten voor dat U het gaat nuttigen uit de koelkast
- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Verwarm de geroosterde krentenwegge op een rooster voor 5 minuten in de oven
- Dresseer de kazen, marmelade en de krentenwegge op een bord

Grand Dessert, Mousse pure chocolade/sinaasappel en Trifle

- Dresseer het Grand dessert en de mousse pure chocolade/sinaasappel net als op de foto in de webshop op een bord
- De Trifle zit al in een beker en deze af garneren met de schuimpjes

Warme crumble

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- De crumble in het aluminiumbakje **zonder** deksel voor 10-15 minuten opwarmen in de oven.
- De crumble voorzichtig met behulp van een lepel of taartschep op een bord dresser
- De kaneelsaus (zit in een spuitzakje waar U een klein puntje vanaf moet knippen) rondom de crumble spuiten

Viennetta

- Dresseer de viennetta op een bord, schep de slagroom ernaast en druk de cacaokoekjes in de slagroom. Dresseer de vossenbessen compote rondom het gerecht



Kinderkaart

Voorgerechtjes

Meloenbolletjes en de Mikado

Dresseer de gerechtjes op een bord net als op de foto in de webshop

Stokbroodje

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Bak het stokbroodje 10 minuten in de oven
- Snij het stokbroodje in kleine stukjes en serveer op een plank of bord met de knoflooksaus

Tomatensoepje

De soep zit in een vacuum zakje. De soep uit het zakje knippen of snijden en in een passend pannetje dan af slappen met iets water. (als je het in het zakje opwarmt heb je kans dat het zakje scheurt)

- De room in een kom of bord doen en hierop de tomatensoep uitschenken

Hoofdgerechtjes

Pizzaatje

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Haal de pizza uit het aluminiumbakje en leg deze op het bakpapier op een ovenrooster of bakplaat
- Verwarm de pizza 12-18 minuten op

Visfilet

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Zet het aluminiumbakje met het kartonnen dekseltje (visfilet, groente en aardappel) 10-15 minuten in de oven
- Verwarm de saus op een matig vuurtje in een passende pan onder voortdurend roeren op.
- Haal het gerecht uit het bakje en dresseer ze op een bord net als op de foto van de webshop.
- Dresseer de saus ernaast

Kippendij

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Zet het aluminium bakje met het kartonnen dekseltje (kippendij en ratatouille) 10-15 minuten in de oven
- Knip of snij de pasta uit de vacuum zak en warm deze met een klein beetje water op in een passende pan
- Verwarm de saus op een matig vuurtje in een passende pan onder voortdurend roeren op.
- Dresseer het gerecht net als op de foto in de webshop met de saus ernaast.

Gevulde champignons

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Zet het aluminium bakje **zonder** kartonnen dekseltje (champignons) 10-15 minuten in de oven.
- Leg de ovenfrietjes op bakpapier los op een ovenbakplaat en verwarm deze 8-15 minuten in de oven
- Dresseer het gerecht net als op de foto in de webshop



Dessertjes

Soesjes

- Leg de soesjes op een bord en bestrooi met de poedersuiker
- De chocolade saus kan er koud bij maar kunt U ook in een passend pannetje onder voortdurend roeren opwarmen (of het bakje in de magnetron opwarmen)

Milkshake

- De deksel van de sinaasappel milkshake halen en bestrooien met de schuimpjes
- De deksel van de chocolade milkshake halen, de slagroom erop scheppen en dan bestrooien met de koekkrumels

Kleine Trifle

- De deksel van de trifle halen en bestrooien met de schuimpjes

Droste's Gebaksrundjes

- De gebaksbodems op een bordje zetten.
- Hierop of de appelcompote of de stoofpeertjes compote scheppen
- De slagroom daar bovenop scheppen