



Bereidingstijden

De gerechten zijn voor u verpakt zodat u kan kiezen hoe u ze opwarmt:

(behalve ovenhapjes!)

OF **oven**: verwijder de doorschijnende folie, zwarte plastic mag in de oven tot **MAX 180°C**, steeds oven voorverwarmen

OF **microgolf**: alles zo laten, WEL gaatjes prikken!

Apero:

Gegratineerde oester met champagnesaus

Kaas- en garnaalballetjes

Assortiment warme ovenhapjes (schoteltje veranderen)

Escargotsoesje

Trio van scampi

Kibbeling/calamares

Voorgerechten:

St-Jacobsschelp

Scampi diabolique (6 stuks)

Scampi curry/Jonagold (6 stuks)

Halve kreeft (500 gr) met kruidenboter en kerstomaatjes

OF gegratineerd

King krab met kruidenboter en kerstomaatjes

Ravioli met kreeft, tomaat- en mascarponesaus

Kaas- en garnaalkroketter

Escargots de Bourgogne

Kaasrol met gerookte zalm of garnaaltjes

Gamba à la plancha

Hoofdgerechten:

(dit zijn de opwarmingstijden voor een portie voor 1 persoon, voor meerdere porties tegelijk dient u de duurte aan te passen)

Vispannetje Deluxe

Tongfilets op Normandische wijze

Tongfilets met gemengde groentjes en garnaalsaus

Lotte/zeeduivel garnaalsaus met gestoofd prei

Grietfilet met boschampignons en mosterdsausje

Duo tong en tarbot met vergeten groentjes

Kabeljauwhaasje Hollandaise met prei

Zalmfilet met béarnaisesaus en spinazie

Cannelloni gevuld zalm en spinazie

Zalmlasagne (gerookte zalm)

Paëlla

Paling groen/rood

Volledige kreeft met kruidenboter en kerstomaatjes

OF à la nage

Wij wensen u smakelijk eten!

Sam, Lien en hun team – VISHANDEL BOEL ASSE

Plaats oesters in alu-bedje zodat saus niet kan weglopen, kort opwarmen oven 180°, 5 min., blijven!

Friteuse 185°C, +- 4 min.

oven 175°C, 8 à 10 min.

oven 175°C, 5 à 7 min.

sausje verwijderen! oven 180°C, 15 min.

oven 175°C 8min./friteuse 180°C 2 min.of i/d pan

plaats schelpen in alu-bedje zodat

saus niet kan weglopen, oven 170°C, 15 min.

oven 170°C, 15 min. of microgolf 750W, 3 min.

oven 170°C, 15 min. of microgolf 750W, 3 min.

oven 170°C, 13 min.

oven 170°C, 7 min.

oven 170°C, 15 min. of microgolf 750W, 3 min.

Friteuse max. **185°C**, max 5 min., blijven.

oven 170°C, 8 min.

oven 170°C, 8 min.

kort opwarmen op de pan of oven 170°C, 5 min

oven 175°, 15 min. of microgolf 750W, 3 à 4 min.

oven 175°, 15 min. of microgolf 750W, 3 à 4 min.

oven 175°, 15 min. of microgolf 750W, 3 à 4 min.

oven 175°, 15 min. of microgolf 750W, 3 à 4 min.

oven 175°, 15 min. of microgolf 750W, 3 à 4 min.

oven 175°, 15 min. of microgolf 750W, 3 à 4 min.

oven 175°, 15 min. of microgolf 750W, 3 à 4 min.

oven 175°, 15 min. of microgolf 750W, 3 à 4 min.

oven 175°C, 20 min.

oven 175°C, 20 min.

oven 175°C, 20 min. (olijfolie toevoegen+afdekken met zilverpapier) of microgolf 750W,4min.

oven 175°, 15 min. of microgolf 750W, 3 à 4 min.

De groene saus NIET laten koken.

oven 175°, 14 min.

