

# Een partypan met een compleet kerstmenu voor 4 personen. Goede tip voor uw klanten!



## Maaltijdpan Mixed grill

Spareribs gegaard, kipfilet, rundergehakt, aardappel wedges gebakken, grove groenten (ui, paprika R/G, courgette), naan broodjes, wortelen en mais.

Gyros kruiden, Verstegen	122120730
Binding vero, Verstegen	122112258
Kipkruiden, Verstegen	122124625
World grill Greek Passion, Verstegen	122161076
Tumblingmix, Qualité d'Or	123016900
Rijstmix Creoolse, Qualité d'Or	123016090
Alu partyschaal rond, Weidelco	111827020
Deksel party schaal, Weidelco	111827010

Maak van het rundergehakt met de gyroskruiden en binding vero burgertjes en gaar deze. Gaar de kipfilet met kipkruiden en tumblingmix in vacuüm in de steamer. Maak kleine mini worstjes en bak deze ook gaar. Snijd de gegaarde spareribs in gelijke stukjes. Kook de Creoolse rijst volgens recept. Bak de aardappel wedges met iets World grill Greek Passion. Vul de partyschaal met alle ingrediënten in totaal ongeveer 500-550 gram per persoon.



## Maaltijdpan Hollandse Hachee

Rundvlees, rode kool, aardappelen gekookt, broccoli, wortelen en rode ui.

Hachee saus, Qualité d'Or	123051000
Rijst wit, Qualité d'Or	125205445
Appel tradition (compote), Hela	121858175
Alu partyschaal rond, Weidelco	111827020
Deksel party schaal, Weidelco	111827010

Maak de Hachee volgens recept met de Hachee saus. Gaar de aardappelen, rode kool en wortelen. Kook de rijst en bak de rode uien in een pan.

Vul de alu partyschaal met de hachee, aardappelen, rode kool, gebakken rode ui, Appel tradition, broccoli en witte rijst. Ongeveer in totaal 500-550 gram per persoon.



## Maaltijdpan Rollade met jachtsaus

Gegrilde rollade in plakken, sperziebonen gegaard, rookspekjes gebakken, groente grof gesneden (ui, paprika R/G, courgette).

Jachtsaus, Verstegen	122153300
Rijstmix Oosterse, Qualité d'Or	123016095
Aardappel puree, Qualité d'Or	123010200
World grill French garden, Verstegen	122161001
Zilver uitjes, Kroon	122816600
Champignons, Nestor	129000810
Alu cup ovaal, Weidelco	111150100
Alu partyschaal rond, Weidelco	111827020
Deksel party schaal, Weidelco	111827010

Maak de aardappel puree volgens recept aan met iets World grill French garden. Meng de sperzieboontjes met gebakken spekjes. Kook de Oosterse rijst volgens recept en bak de grof gesneden groenten gaar. Snijd de gegaarde rollade in plakken van ongeveer 80 gram. Vul de alu partyschaal met 2 plakken gegaarde rollade p/p. een alu cup met jachtsaus, de sperzieboontjes met spekjes, zilveruitjes, Oosterse rijst, gebakken champignons en grof gebakken groenten. Decoreer de rollade met wat jachtsaus, totaal gewicht 500-550 gram per persoon.



## Maaltijdpan Varkenshaas champignonroomsaus

Varkenshaas, sperzieboontjes gegaard, gebakken gerookte spekjes, stoofpeertjes heel, spruitjes gekookt, aardappel wedges gebakken, bospaddestoelen vers fijn

Champignonroomsaus, Benel	122651650
Tumblingmix, Qualité d'Or	123016900
Rijstmix Oosterse, Qualité d'Or	123016095
Alu cup ovaal, Weidelco	111150100
Alu partyschaal rond, Weidelco	111827020
Deksel party schaal, Weidelco	111827010

Bak de aardappel wedges met iets World grill French garden. Meng de gekookte sperzieboontjes met de gebakken spekjes. Gaar de varkenshaas met peper en zout en tumblingmix in vacuüm in de steamer. Kook de Oosterse rijst volgens recept. Kook de spruitjes gaar en bak de bospaddestoelen mooi bruin. Vul de alu partyschaal met de gegaarde en gesneden varkenshaas, een alu cup vullen met champignonsaus, de sperzieboontjes met spekjes, Oosterse rijst, Gekookte hele peertjes, gebakken aardappel wedges en spruitjes. Decoreer de gesneden varkenshaas met wat champignonroomsaus en gebakken bospaddestoelen. het totaal gewicht 500-550 gram per persoon.

Vul partypan met half kopje water en zet op stand 2. Zet gevulde schaal erin en doe de deksel erop. Na ca 20 minuten in de maaltijdpan warm.