



Voorgerecht

Ingrediënten

- Halve liter ambachtelijke doperwten-preisoep met VOC kruiden
- Broodsoldaatjes
- Witte kaas



Bereiding

Warm de soep op zonder aan de kook te brengen.
Schenk de soep in kleine glaasjes of kommetjes.
Verkruiemel de witte kaas voor het serveren over de soep.
Serveer en een broodsoldaatje bij.

Tussengerecht - vegetarische foodbox

Ingrediënten

- 4 pastei bakjes
- Vegetarische pastei vulling



Bereiding

Verwarm de oven voor op 175°C.
Zet de pastei bakjes 10 minuten in de oven.
Haal het bolletjes mozzarella en basilicumblaadjes voor de garnering uit de vulling.
Verwarm de pastei vulling in een pannetje op laag vuur zonder te koken.
Zet de pastei bakjes op 4 borden en schep de vulling erin.
Leg ter garnering een bolletje mozzarella en basilicumblaadje op het pasteitje.

#SUPPORTYOURLOCALSNL

Hoofdgerecht - foodbox met kip

Ingrediënten

- Scharrelhoen
- Gekleurde peen
- Pastinaak
- Aardappels
- Gevogelte saus van rode wijn, sjalotjes en verse kruiden
- Zelf toevoegen: 1 dl melk, olijfolie, peper & zeezout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.

Leg de kip in een braadslee of ovenschaal en bak hem in circa 1,5 uur gaar.

Borstel de peen en pastinaak schoon en snijdt ze in de lengte in circa acht repen.

Leg in een braadslede naast elkaar. Besprenkel met olijfolie en wat zeezout. En zet bij de kip in de oven voor 45 minuten.

Schil de aardappelen en kook ze gaar in 20 minuten.

Verwarm de gevogelte saus van rode wijn, sjalotjes en kruiden op zonder te laten koken.

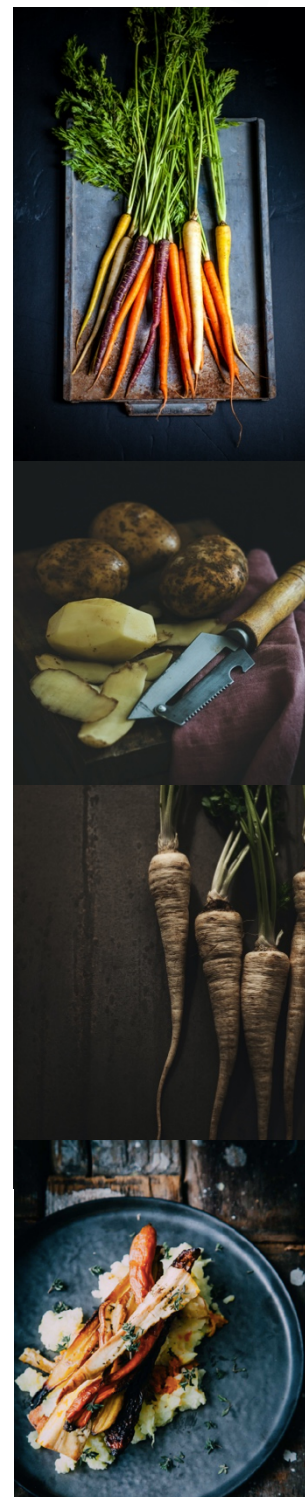
Stamp de aardappels grof en voeg de melk toe en breng op smaak met zout en peper.

Wanneer de groenten een mooi bruin randje hebben en zacht zijn kun je ze door de aardappelpuree mengen. Je kan een deel van de peen en pastinaak heel laten en bovenop de stampot leggen.

Snijd na het braden eerst de poten van de kip rondom het gewricht los. Draai de poot zodat het gewricht loslaat. Snijd met een mes het gewricht door. Snijd aan dezelfde kant ook de vleugel los van het gewricht met een mes. Herhaal met de andere helft van de kip. Snijd het borstvlies (de kipfilet) los door met het mes langs het borstbeen te snijden. Serveer de kip met de geroosterde groente stampot op een mooi bord.

Serveer tip

Lekker met de rode wijn uit de foodbox.



#SUPPORTYOURLOCALSNL



Hoofdgerecht - vegetarische foodbox

Ingrediënten

- Knolselderij
- Gekleurde peen
- Pastinaak
- Aardappels
- Kruiden rode wijn vinaigrette
- Zelf toevoegen: 1 dl melk, olijfolie, laurierblaadje, klont roomboter, peper & zeezout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Boen ondertussen de knolselderij goed schoon en snijd de wortelige onderkant eraf zodat je een platte kant hebt. De schil kun je laten zitten. Leg twee lange stukken aluminiumfolie kruislings op elkaar. Zet de knolselderij in het midden van het aluminiumfolie. Leg er een snuf zeezout op, het laurierblaadje, gevolgd door een flinke klont ongezouten roomboter. Pak de knol helemaal in en zet 'm in de hete oven. Bak in het midden van de oven in circa 1,5 uur gaar.

Borstel de peen en pastinaak schoon en snijdt ze in de lengte in circa acht repen. Leg in een braadslede naast elkaar. Besprenkel met olijfolie en wat zeezout. En zet bij de knolselderij in de oven voor 45 minuten. Schil de aardappelen en kook ze gaar in 20 minuten.

Stamp de aardappels grof en voeg de melk toe en breng op smaak met zout en peper.

Wanneer de groenten een mooi bruin randje hebben en zacht zijn kun je ze door de aardappelpuree mengen. Je kan deel van de peen en pastinaak heel laten en bovenop de stampot leggen.

Neem de knolselderij uit de oven en snijd in plakken van circa 1 cm. Leg alles op een mooi bord en schenk de vinaigrette over de knolselderij.

Serveer tip

Lekker met de rode wijn uit de foodbox.



#SUPPORTYOURLOCALSNL



Nagerecht

Ingrediënten

- Adriaan Pauw oude kaas
- Vijgencompote
- Blauwe druiven
- Oerbrood



Voor bij de koffie

Ingrediënten

- Oudhollandse boterkoek

Eet smakelijk!

#SUPPORTYOURLOCALSNL