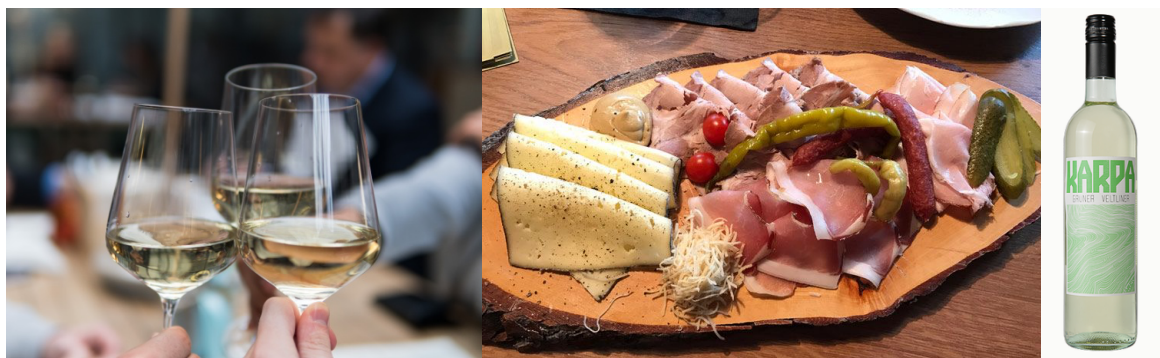


WINTERSPORT FOODBOX



SPECKPLATTE – Oostenrijkse borrelplank

- Schwarzwaldler ham - Keurslagerij Peter van der Geest
- Procureur rollade - Keurslagerij Peter van der Geest
- Schmaltz, kruidig langzaam gegaard varkensvlees - Keurslagerij Peter van der Geest
- Schlossberger alt, kruidige kaas uit het Emmental gebied - Kaashuis Tromp
- Tilsiter, romige volle kaas - Kaashuis Tromp
- Cornichons - Han de Kroon Horecavers
- Stokbrood - Boulangerie Oscar
- Een fles Karpa Grüner Veltliner - Grapedistrict



#SUPPORTYOURLOCALSNL



WINTERSPORT FOODBOX



SAUERKRAUT MIT BRATWURST

Verwarm de oven voor op 150 graden. Doe de Sauerkraut in een ovenschaal en maak een kuiltje in het midden. Schenk de jus in het kuiltje.

De Bratwurst is al voorgegaard. Verhit wat boter of olie in een pan en bak de worsten krokant. Haal na een half uur de Sauerkraut uit de oven en leg voor het serveren de braadworsten er bovenop. Lekker met een glaasje Karpa Grüner Veltliner.

TARTIFLETTE

Verwarm de oven voor op 190 graden. Zet de schalen met Tartiflette (zonder deksel) gedurende 25 tot 30 minuten in de oven. Serveer met de Mesclun salade met de frisse vinaigrette. Lekker met een glaasje Karpa Grüner Veltliner.



#SUPPORTYOURLOCALSNL



WINTERSPORT FOODBOX



APFELSTRUDEL MET VANILLESAUS

Haal de Apfelstrudel een half uur voor serveren uit de koelkast. Nog lekkerder is het om de strudel 3 à 4 minuten in een voorverwarmde oven op te warmen (180 graden). Je kan de strudel in het ovenbestendige bakje laten.

Leg de Apfelstrudels op bordjes en schenk de koude vanillesaus er naast.

Bon appétit!

Lieve groet van de locals

Esmée



#SUPPORTYOURLOCALSNL