

MENUGIDS

# Een schitterend feestmenu

26 recepten



6 menu's

2016



## Menugids vol inspiratie

Kerstmis, oudejaarsavond, Nieuwjaar ... binnenkort zitten we weer gezellig rond de feesttafel.  
Net als elk jaar zorgen wij graag voor inspiratie op uw menu.

In deze menugids vindt u **26 feestelijke eindejaarsrecepten**, van aperitief tot dessert.

Bij elk recept geven we een prijsberekening per persoon of per stuk, zodat u snel een menu kan samenstellen **voor elke smaak én elk budget**. Achteraan in deze gids vindt u alvast onze 6 menusuggesties en hun prijs, met en zonder aperitief en aangepaste wijnen.

Wij wensen u veel kookplezier en heel gezellige feesten!

Het Colruyt-kookteam

### Stel zelf uw feestmenu samen



#### Aperitief

3

- Kerstbubbels met rum en appel ☐
- Gin Tonic & Grapes ☐
- Santa Claus Mocktail ☐

#### Hapjes

4-5

- Panna cotta van erwten met krokante ham ☐
- Blini's met forel en rodebietenspread ☐
- Zalmhapjes met groene asperge en dilleroom ☐
- Rozijntoastjes met eendenborst en vijgen ☐
- Bruschetta met coppa en geitenkaas ☐

#### Voorgerechten

6-11

- Everzwijnenvleesbrood met fruitig winterslaatje ☐
- Gevulde witloofblaadjes met tomatenhummus en krokante wraps ☐
- Juliennesoep met koningskrab ☐
- Broccolisoup met paprikacroutons en zonnebloempitjes ☐
- Kreeft met appelgarnituur ☐
- Krokante sint-jakobsnoten met quinoa en frisgroene coulis ☐

#### Hoofdgerechten

12-17

- Gegratineerd vispannetje met langoustines en fijne groentjes ☐
- Gebakken tarbot met zeekraal en saffraansaus ☐
- Bladerdeegpasteitje met bospaddenstoelen en knolselderpuree ☐
- Gevulde kalkoen met groenterolletjes en bosbessenpuree ☐
- Hindegebraad met butternutpuree en blauwebessensaus ☐
- Varkenshaasje in sjalotsaus met gewokte flower sprouts ☐

#### Desserten

18-21

- Meringuetorentjes met chocolademascarpone ☐
- Mini-trifle met yoghurtroom en frambozencoulis ☐
- Ijsstronk met nougat ☐
- Vanille-ijs met karamelroom en kattentongen ☐
- Dessertbordje van de chef ☐
- Cheesecake met bosvruchten ☐

#### Onze 6 menusuggesties

22-23

### Hoe worden de indicatieve prijzen van onze menu's en recepten berekend?

- De meeste recepten en menu's zijn voor 4 personen. Voor de menu's geven we u altijd de prijs per persoon. Voor de individuele recepten is dat de prijs per persoon of per stuk.
- Ingrediënten die u maar voor een deel nodig hebt en die niet langer bewaard kunnen worden, zijn volledig in de prijs verrekend. Voor de ingrediënten die u kan bewaren (bv. diepvriesproducten), hebben we alleen de gebruikte hoeveelheid meegerekend.
- Basisingredienten zoals peper, zout en boter worden niet meegerekend.



## Kerstbubbels met rum en appel

APERITIEF - 1 glas

2,40 €/glas

### INGREDIËNTEN

12 cl schuimwijn  
2 cl bruine rum  
4 cl appelsap

1 partje rode appel  
1 koffiel. rietsuiker  
1 mespunt kaneel

### VOORBEREIDING (5 min.)

Meng de kaneel onder de rietsuiker. Dompel de rand van een fluitglas eerst in een bodempje water en daarna in de kaneelsuiker.

### BEREIDING (5 min.)

**1** Giet de rum en het appelsap in het fluitglas en vul aan met de goed gekoelde schuimwijn.

**2** Snij het partje appel in heel dunne schijfjes en doe in het glas.

## Gin Tonic & Grapes

APERITIEF - 1 glas

2,60 €/glas

### INGREDIËNTEN

4 cl gin  
12 cl tonic  
2 pitloze blauwe druiven  
2 pitloze witte druiven  
2 à 3 ijsblokjes

### BEREIDING (10 min.)

- 1** Doe de ijsblokjes in een gin-glas en overgiet met de gin.
- 2** Snij de druiven in schijfjes en verdeel over het glas.
- 3** Vul aan met de goed gekoelde tonic.

## Santa Claus Mocktail

ALCOHOLVRIJ APERITIEF - 1 glas 1,20 €/glas

### INGREDIËNTEN

10 cl rodevruchtensap  
10 cl spuitwater  
1 schijfje limoen  
1 takje verse munt  
ijsblokjes

### BEREIDING (10 min.)

- 1** Doe enkele ijsblokjes in een longdrinkglas en giet er het rodevruchtensap en het spuitwater bij.
- 2** Steek het takje munt door het schijfje limoen. Maak een kleine inkeping in het limoenschijfje en steek op het glas.

## Panna cotta van erwten met krokante ham

10 GLAASJES

0,20 €/glaasje

### INGREDIËNTEN

2 sneetjes Ganda-ham  
200 g erwten (diepvries)  
1 lente-uitje  
10 blaadjes basilicum  
2 dl lichte room  
2 blaadjes gelatine  
1/2 blokje kippenbouillon  
peper en zout

### BEREIDING

**ENKELE UREN VOORAF** (15 min. + 2 u. in de koelkast)

- 1 Laat de gelatineblaadjes weken in koud water. Knijp uit.
- 2 Breng de room samen met het halve bouillonblokje aan de kook. Voeg de diepgevroren erwten toe en laat 2 min. koken. Mix tot een gladde massa en roer er de uitgeknepen gelatine-blaadjes onder. Kruid met peper en zout.
- 3 Verdeel de erwtenpuree over 10 glaasjes en laat 2 u. opstijven in de koelkast.

**OP HET MOMENT ZELF** (15 min.)

- 4 Bak de sneetjes Ganda-ham aan beide kanten krokant in een braadpan zonder vetstof. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 5 Snij intussen het lente-uitje eerst in de lengte in 4 en snipper daarna heel fijn.
- 6 Breek de sneetjes ham in kleine stukjes en meng met de fijngesnipperde lente-ui. Verdeel over de glaasjes panna cotta en versier telkens met een blaadje basilicum.

Voedingswaarde per glaasje (op basis van de ingrediëntenlijst):

Energie 63 kcal - Eiwitten 2,7 g - Vetten 4,4 g - Koolhydraten 2,9 g



## Blini's met forel en rodebietenspread

12 HAPJES

0,50 €/hapje

### INGREDIËNTEN

1 gerookte forelfilet (versmarkt)  
1/2 bakje tuinkers  
1/3 komkommer  
185 g rodebietenspread (versmarkt)  
12 blini's (versmarkt)

**BEREIDING** (15 min.)

- 1 Snij de ongeschilde komkommer in 12 flinterdunne schijfjes. Verdeel de forelfilet in 12 stukjes.
- 2 Besmeer de blini's met de rodebietenspread.
- 3 Leg op elke blini 1 schijfje komkommer en een stukje forelfilet. Werk af met een plakje tuinkers.

Voedingswaarde per hapje (op basis van de ingrediëntenlijst):

Energie 54 kcal - Eiwitten 3,2 g - Vetten 2,4 g - Koolhydraten 4,6 g



## Zalmhapjes met groene asperge en dilleroom

± 18 HAPJES

X,XX €/hapje

### INGREDIËNTEN

6 sneetjes gerookte zalm  
200 g groene aspergepunten  
1/2 plantje dille  
2 eetl. zure room  
peper en zout

### BEREIDING (15 min.)

- 1 Kook de aspergepunten 3 à 4 min. in lichtgezouten water. Spoel onder koud water en laat uitlekken.
- 2 Snipper intussen de dille fijn. Meng onder de zure room en kruid met peper en zout.
- 3 Verdeel de zure room over de sneetjes gerookte zalm en leg er enkele aspergepunten op. Rol de sneetjes zalm strak op en snij in 2 of 3 hapklare stukken, afhankelijk van de grootte. Steek vast met een mooi prikkertje.

Voedingswaarde per hapje (op basis van de ingrediëntenlijst):  
Energie 22 kcal - Eiwitten 2,3 g - Vetten 1,2 g - Koolhydraten 0,4 g

## Rozijnentoastjes met eendenborst en vijgen

18 HAPJES

0,80 €/hapje

### INGREDIËNTEN

18 sneetjes gerookte eendenborstfilet (versmarkt)  
150 g appel-perenkonfijt (beenhouwerij)  
2 verse vijgen  
18 Melba toasts met rozijnen

### BEREIDING (10 min.)

- 1 Snij de vijgen eerst in 2 en daarna in 18 halvemantjes.
- 2 Besmeer de toastjes met het appel-perenkonfijt en leg er telkens een sneetje eendenborstfilet en een stukje vijg op.

Voedingswaarde per hapje (op basis van de ingrediëntenlijst):  
Energie 68 kcal - Eiwitten 3,3 - Vetten 2,6 g - Koolhydraten 7,7 g



## Bruschetta met coppa en geitenkaas

10 HAPJES

0,50 €/hapje

### INGREDIËNTEN

4 sneetjes coppa (charcuterie, versmarkt)  
1 takje verse rozemarijn  
125 g geitenkaas (rolletje)  
1 voorgebakken wit stokbroodje  
3 eetl. rode pesto

### BEREIDING (25 min.)

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Snij het stokbrood in 10 sneetjes en de geitenkaas in 10 schijfjes. Besmeer de sneetjes stokbrood met de pesto en leg er telkens 1 schijfje geitenkaas op.
- 3 Hak de rozemarijn fijn en strooi lichtjes over de geitenkaas. Snij de coppa in heel fijne reepjes en verdeel over de bruschetta's.
- 4 Schik de bruschetta's naast elkaar op een bakplaat met bakpapier en bak 10 min. in de voorverwarmde oven.

Voedingswaarde per hapje (op basis van de ingrediëntenlijst):  
Energie 114 kcal - Eiwitten 4,7 g - Vetten 6,9 g - Koolhydraten 7,9 g



## Everzwijnenvleesbrood met fruitig winterslaatje

**KOUD VOORGerecht**

**2,90 €/pers.**

### INGREDIËNTEN (4 personen)

8 sneetjes everzwijnenvleesbrood (versmarkt)  
100 g jonge slascheuten  
20 g gemengde scheuten  
2 verse vijgen  
2 eetl. blauwe bessen  
125 g blauwgeaderde kaas  
2 eetl. zonnebloempitten  
1 eetl. vloeibare honing  
3 eetl. olijfolie  
1 eetl. frambozenazijn  
1 eetl. balsamicocrème  
peper en zout

### VOORBEREIDING (10 min.)

- Meng de olijfolie met de honing en de frambozenazijn. Kruid met peper en zout.
- Snij de vijgen in 8 partjes.
- Snij de blauwgeaderde kaas in kleine blokjes.

### BEREIDING (10 min.)

- 1** Meng de slascheuten met de kaasblokjes, de partjes vijg, de blauwe bessen en de zonnebloempitten. Besprenkel met de frambozenvinaigrette.
- 2** Leg een inox ring in het midden van elk bord. Vouw telkens 2 sneetjes everzwijnenvleesbrood dubbel en duw ze

tegen de binnenkant van de ring.

Vul de ring met de salade en verwijder de ring voorzichtig.

- 3** Druppel de balsamicocrème rond het vleesbrood en werk de salade af met de gemengde scheuten.

### AFWERKING

Serveer met stukjes ciabatta of crackers.



Pinot Gris 'Sélection du Sommelier'  
A.O.P. Alsace - Wolfberger

Floreffe Dubbel  
Abdijbier





# Gevulde witloofblaadjes met tomatenhummus en krokante wraps



KOUD VOORGERECHT

7,70 €/pers.

## INGREDIËNTEN (4 personen)

2 stronken witloof  
2 lente-uitjes  
3 takjes verse oregano  
1 takje verse tijm  
8 gemarineerde halfgedroogde tomaten (Cheritos, versmarkt)  
1 teentje knoflook  
3 wraps  
340 g kikkererwten (bokaal)  
1 eetl. pijnboompitten  
1 eetl. pompoenpitten  
5 eetl. olijfolie  
peper en zout

## VOORBEREIDING (10 min.)

- Rooster de pijnboompitten goudbruin in een braadpan met antiaanbaklaag, zonder vetstof. Roer er de pompoenpitten onder.
- Spoel de kikkererwten onder koud water en laat uitlekken.
- Snij de lente-uitjes in fijne ringetjes.
- Trek de blaadjes van de tijm en de oregano.
- Snij het knoflook in stukjes.
- Maak 12 mooie blaadjes los van de witloofstronken.
- Verwarm de oven voor op 180 °C.

## BEREIDING (15 min. + afkoelen)

- 1 Bestrijk de wraps met 1 eetl. olijfolie en bestrooi lichtjes met zout. Bak 3 min. krokant in de voorverwarmde oven. Haal uit de oven en laat afkoelen. Breek daarna in stukken.
- 2 Mix de kikkererwten samen met de gedroogde tomaten, de stukjes knoflook, 4 eetl. olijfolie en de tijm- en oreganoblaadjes tot een gladde massa. Kruid met peper en zout.
- 3 Meng er de pijnboompitten en de pompoenpitten onder en verdeel over de witloofblaadjes. Bestrooi met de ringetjes lente-ui.

## AFWERKING

Prik een stukje wrap in elk gevuld witloofblaadje. Geef er de rest van de wraps apart bij.

Voedingswaarde per persoon  
(op basis van de ingrediëntenlijst):  
Energie 458 kcal - Eiwitten 12,4 g -  
Vetten 26,7 g - Koolhydraten 38,8 g



Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Classico - Moncaro  
Marche - Italië

Barbär  
Speciaalbier





## Juliennesoep met koningskrab

SOEP

2,70 €/pers.

### INGREDIËNTEN (4 personen)

1 wortel  
1 prei  
2 stengels selder  
8 sprietjes bieslook  
2 dl lichte room  
1 eidooier  
150 g King krab (blik)  
1 L visbouillon (2 blokjes opgelost in  
1 L heet water)  
3 eetl. olijfolie  
peper en zout

### VOORBEREIDING (10 min.)

- Snij de wortel, het preiwit en de selder in flinterdunne reepjes van enkele mm.
- Laat het krabvlees goed uitlekken.

### BEREIDING (20 min.)

- 1 Verhit 2 eetl. olijfolie in een grote kookpot en stook de groentereepjes lichtjes.
- 2 Overgiet met de visbouillon en laat 10 min. koken.
- 3 Klop intussen de eidooier los in de room.
- 4 Verhit 1 eetl. olijfolie in een braadpan en verwarm het krabvlees kort op een hoog vuur.
- 5 Neem de soep van het vuur en roer er net voor het opdienen het roommengsel onder. Kruid eventueel met peper en zout.

### AFWERKING

Verdeel de soep over de borden en lepel er een beetje krabvlees over. Versier elk bord met 2 sprietjes bieslook.

Voedingswaarde per persoon (op basis van de ingrediëntenlijst):  
Energie 249 kcal - Eiwitten 9,6 g - Vetten 20,2 g - Koolhydraten 6,5 g

**TIP**

Ook lekker met stokbrood met rouille.







## Broccolisoup met paprikacroutons en zonnebloempitjes

SOEP

0,71 €/pers.

### INGREDIËNTEN (4 personen)

1 kleine broccoli  
1 prei  
50 g blauwgeaderde kaas  
1 dl lichte room  
40 g ciabattacroutons met pesto  
2 eetl. zonnebloempitten  
1 L kippenbouillon (2 blokjes opgelost in 1 L heet water)  
3 eetl. olijfolie  
1/3 koffiel. paprikapoeder  
peper en zout

### VOORBEREIDING (10 min.)

- Snij de prei fijn (ook het groen).
- Snij de broccoli in roosjes. Schil de steel en snij in stukken.

### BEREIDING (30 min.)

- 1 Verhit 1 eetl. olijfolie in een grote kookpot en stoof de fijngesneden prei 2 à 3 min. (laat niet kleuren).
- 2 Voeg de broccoli toe en overgiet met de kippenbouillon. Laat 20 min koken.
- 3 Voeg de room en de blauwgeaderde kaas toe en mix tot een gladde soep. Kruid met peper en zout.
- 4 Verhit 2 eetl. olijfolie in een braadpan en bak de zonnebloempitten en de croutons ± 2 min. goudbruin. Bestrooi met het paprikapoeder.

### AFWERKING

Verdeel de soep over de borden en werk af met de zonnebloempitten en de croutons.

Voedingswaarde per persoon (op basis van de ingrediëntenlijst):  
Energie 290 kcal - Eiwitten 9,2 g - Vetten 21,8 g - Koolhydraten 13,9 g



TIP

Voeg extra kippenbouillon toe als de soep te dik is.





## Kreeft met appelgarnituur

KOUD VOORGERECHT

8,40 €/pers.

### INGREDIËNTEN (4 personen)

2 gekookte kreeften (450 g/stuk, diepvries)  
 3 appels (red love)  
 20 g preischeuten  
 10 g verse kervel  
 2 takjes verse platte peterselie  
 2 eetl. pijnboompitten  
 1 eetl. Luikse siroop  
 3 eetl. mayonaise  
 1 eetl. appelazijn  
 1/2 koffiel. kerriepoeder  
 peper en zout

### VOORBEREIDING (ontdooitijd + 15 min.)

- Laat de kreeften volledig ontdooien in de verpakking. Steek de punt van een stevig mes in het kruis op de rug van de kreeft. Haal het mes eerst over naar de kop toe, vervolgens naar de staart. Verwijder de bruine draad die in de kop vertrekt en naar de staart van de kreeft toeloopt.
- Haal het vlees uit het pantser en snij het in mooie, dunne plakjes. Breek de scharen voorzichtig met een notenkraker en haal er het vlees uit. Bewaar de kleinere pootjes voor de afwerking.

Voedingswaarde per persoon (op basis van de ingrediëntenlijst):  
 Energie 304 kcal - Eiwitten 13,6 g - Vetten 20,4 g - Koolhydraten 16,8 g

### BEREIDING (15 min.)

- 1 Rooster de pijnboompitten goudbruin in een braadpan met antiaanbaklaag, zonder vetstof.
- 2 Schil intussen 1 appel, snij in stukjes en mix fijn. Meng er de appelazijn, de siroop en de mayonaise onder. Kruid met het kerriepoeder, peper en zout.
- 3 Meng de kervel, de preischeuten en de blaadjes peterselie onder elkaar.
- 4 Verwijder het klokhuis uit 2 ongeschilde appels en snij in mooie, dunne plakken.

### AFWERKING

Schik de appelplakjes samen met de plakjes kreeft in een cirkel in het midden van de borden. Verdeel er de groene kruiden en preischeuten in het midden over en lepel er de appeldressing over. Bestrooi met de geroosterde pijnboompitten. Schik de stukjes kreeftenvlees uit de scharen op de groene kruiden en werk de borden af met de pootjes.



Chablis A.O.P. 'La Jouchère'  
 Michel Laroche

Brugs  
 Witbier





# Krokante sint-jakobsnoten met quinoa en frisgroene coulis



WARM VOORGERECHT

6 €/pers.



## VIDEORECEPT

Bekijk het videorecept of surf naar

[colruyt.be/lekkerkoken](http://colruyt.be/lekkerkoken)

## INGREDIËNTEN (4 personen)

12 sint-jakobsnoten zonder koraal (diepvries)  
4 sneetjes grisonvlees (versmarkt)  
2 bosjes waterkers  
40 g verse spinazie  
1 appel  
1 eetl. citroensap  
1 sjalot  
1 eetl. boter  
1 dl lichte room  
1 ei  
200 g quinoa  
4 eetl. panko (Japans paneermeel)  
2 eetl. bloem  
1 dl visbouillon (1/3 blokje opgelost in 1 dl heet water)  
4 eetl. olijfolie  
nootmuskaat  
peper en zout

## VOORBEREIDING (ontdooitijd + 25 min. + afkoelen)

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Laat de sint-jakobsnoten volledig ontdooien en dep goed droog.
- Schik de sneetjes grisonvlees op een bakplaat met bakpapier en bak 10 à 15 min. krokant in de voorverwarnde oven. Haal uit de oven en laat afkoelen.
- Spoel intussen de quinoa in een fijne zeef onder koud water. Kook gaar in 3 dl lichtgezouten water (kooktijd: zie verpakking). Laat afkoelen.

- Snij de ongeschilde appel in kleine blokjes van 1/2 cm. Meng er 2 eetl. olijfolie en het citroensap onder. Kruid met peper en zout en roer onder de afgekoelde quinoa.
- Snipper de sjalot fijn.
- Klop het ei los. Wentel de sint-jakobsnoten eerst door de bloem, dan door het losgeklopte ei en vervolgens door de panko. Zet in de koelkast tot gebruik.

## BEREIDING (10 min.)

- 1 Smelt de boter in een kookpot en bak de fijngesnipperde sjalot glazig. Roer er de spinazieblaadjes en de waterkers onder en laat 2 à 3 min. slinken.
- 2 Overgiet met de room en de visbouillon en laat 2 min. koken. Mix tot een gladde saus en kruid met nootmuskaat, peper en zout.
- 3 Verhit intussen 2 eetl. olijfolie in een braadpan en bak de sint-jakobsnoten 2 min. aan elke kant goudbruin.

## AFWERKING

Schep enkele lepels waterkerscoulis op elk bord en verdeel er de quinoa over. Schik er telkens 3 sint-jakobsnoten op. Verkruimel er het grisonvlees over.



Pouilly-Fumé A.O.P. 'La Tuilerie'

Floreffe Tripel  
Abdijbier

Voedingswaarde per persoon (op basis van de ingrediëntenlijst):  
Energie 489 kcal - Eiwitten 18,1 g - Vetten 23,9 g - Koolhydraten 50,2 g



# Gegratineerd vispannetje met langoustines en fijne groentjes

HOOFDGERECHT

7,30 €/pers.

## INGREDIËNTEN (4 personen)

1 kg langoustines (diepvries)  
 8 hondstongrolletjes met zalm (diepvries)  
 800 g aardappelpuree (diepvries)  
 250 g groenteblokjes (diepvries)  
 1/2 plantje platte peterselie  
 1/3 plantje bieslook  
 1 teentje knoflook  
 80 g comté (blok)  
 1 eetl. boter  
 2 dl lichte room  
 1 dl melk  
 1 eetl. tomatenpuree  
 4 dl visbouillon  
 (1 blokje opgelost in 4 dl heet water)

## VOORBEREIDING

(ontdooitijd + 20 min.)

- Laat de langoustines volledig ontdooien en zet er 8 opzij voor de afwerking. Breek de rest van de langoustines open en verwijder het visvlees.
- Laat de tongrolletjes met zalm oppervlakkig ontdooien. Dep droog.
- Snij de blaadjes peterselie grof.
- Rasp de comté fijn en meng onder de peterselie.
- Snipper het knoflook en het bieslook fijn.

## BEREIDING (10 min. + 25 min. in de oven)

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Schik de tongrolletjes naast elkaar in een ovenschaal en voeg het visvlees van de langoustines toe.
- 3 Smelt de boter in een kookpot en bak het fijngesnipperde knoflook glazig. Voeg de diepgevroren groenteblokjes toe en laat 2 à 3 min. mee stoven.
- 4 Overgiet met de visbouillon en de room. Roer er de tomatenpuree onder en laat 1 min. koken. Schep in de ovenschaal. Zet 25 min. in de voorverwarmde oven.
- 5 Leg 10 min. voor het einde van de baktijd de opzijgehouden langoustines in de ovenschaal en bak mee in de oven.
- 6 Verwarm de diepgevroren aardappelpuree samen met de melk al roerend op een zacht vuur. Roer er het bieslook onder.
- 7 Strooi 5 min. voor het einde van de baktijd de geraspte kaas met peterselie over de visschotel. Zet de laatste 2 à 3 min. de ovengrill aan.

## AFWERKING

Leg op elk bord 2 hondstongrolletjes en lepel er de groenten en het langoustinevlees over. Serveer met de aardappelpuree en werk elk bord af met 2 hele langoustines.



Las Mulas Sauvignon Blanc Reserva - Miguel Torres  
 Central Valley - Chili

Tempelier  
 Speciaalbier

Voedingswaarde per persoon (op basis van de ingrediëntenlijst):  
 Energie 837 kcal - Eiwitten 85,1 g - Vetten 35,0 g - Koolhydraten 42,4 g



### TIP

Een leuke presentatie voor de aardappelpuree: Laat de aardappelpuree volledig ontdooien en lepel in een spuitzak. Spuit de puree in torentjes op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk met losgeklopt ei en verwarm 15 à 20 min. in de voorverwarmde oven, op 180 °C.





## Gebakken tarbot met zeekraal en saffraansaus

HOOFDGERECHT

13,80 €/pers.

### INGREDIËNTEN (4 personen)

4 tarbotfilets (diepvries)  
600 g pommes duchesses (diepvries)  
400 g zeekraal  
3 eetl. boter  
1 dl lichte room  
3 eetl. bloem  
1 eetl. maïszetmeel  
3 dl visfond (bokaal)  
1 eetl. olijfolie  
1/3 buisje saffraandraadjes  
peper en zout

### VOORBEREIDING (ontdooitijd + 15 min.)

- Laat de tarbotfilets volledig ontdooien en dep droog.
- Spoel de zeekraal onder koud water (niet onderdompelen in water) en laat uitlekken.  
Breek de harde steeltjes onderaan af.
- Roer het maïszetmeel onder de room.
- Zeef de bloem boven een diep bord en kruid met peper en zout.

### BEREIDING (15 min.)

- 1 Breng de visfond samen met het roommengsel aan de kook en laat op een matig vuur inkoken tot een lichtgebonden saus. Kruid met de saffraandraadjes, peper en zout.
- 2 Wentel intussen de tarbotfilets door de gekruide bloem en schud er de overtollige bloem af. Verhit 2 eetl. boter samen met de olijfolie in een braadpan en bak de tarbotfilets 2 à 3 min. aan elke kant.
- 3 Bak de pommes duchesses goudbruin in de friteuse op 175 °C (baktijd: zie verpakking).
- 4 Smelt 1 eetl. boter in een wok en roerbak de zeekraal 2 à 3 min. Kruid lichtjes met peper.



Montagny 1er Cru A.O.P. 'Blason de Bourgogne'  
Cave de Buxy

Hopus  
Sterk blond bier

Voedingswaarde per persoon (op basis van de ingrediëntenlijst):  
Energie 628 kcal - Eiwitten 31,5 g - Vetten 31,4 g - Koolhydraten 53,0 g



# Bladerdeegpasteitje met bospaddenstoelen en knolselderpuree

VEGETARISCH HOOFDGERECHT

4,90 €/pers.

## INGREDIËNTEN (4 personen)

600 g aardappelpuree met knolselder (diepvries)  
 400 g assortiment bospaddenstoelen  
 400 g verse spinazie  
 1/3 plantje platte peterselie  
 1 sjalot  
 1 teentje knoflook  
 3 eetl. boter  
 1 dl lichte room  
 1 dl melk  
 4 bladerdeegpasteitjes  
 2 eetl. bloem  
 1 dl witte wijn  
 1/2 blokje groentebouillon  
 peper en zout

## VOORBEREIDING (10 min.)

- Snipper het knoflook en de sjalot fijn.
- Hak de spinazie en de platte peterselie grof.
- Scheur grote bospaddenstoelen in hapklare stukken.

Voedingswaarde per persoon  
 (op basis van de ingrediëntenlijst):  
 Energie 427 kcal - Eiwitten 10,1 g -  
 Vetten 27,2 g - Koolhydraten 26,5 g

## BEREIDING (20 min.)

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Verwarm de diepgevroren knolselderpuree samen met de melk al roerend op een zacht vuur.
- 3 Bak intussen de bladerdeegpasteitjes 10 min. in de voorverwarmde oven.
- 4 Smelt 2 eetl. boter in een kookpot en stoof de bospaddenstoelen 2 à 3 min. op een hoog vuur.
- 5 Zet het vuur lager en bestrooi de paddenstoelen met de bloem. Roer goed en overgiet met de witte wijn en de room. Verkruiemel er het halve bouillonblokje over. Laat 5 min. al roerend inkoken op een zacht vuur.
- 6 Smelt ondertussen 1 eetl. boter in een kookpot en stoof de sjalot en het knoflook glazig. Voeg de spinazie toe en laat 5 min. slinken. Kruid met peper en zout. Laat even uitlekken.

## AFWERKING

Verdeel de uitgelekte spinazie over de borden. Leg er telkens een bladerdeegpasteitje op en vul met de bospaddenstoelen. Serveer met de knolselderpuree en bestrooi met de grofgehakte peterselie.



Château Beaulieu  
 A.O.P. Bordeaux Supérieur

Floreffe Dubbel  
 Abdijbier







# Gevulde kalkoen met groenterolletjes en bosbessenpuree

HOOFDGERECHT

5,90 €/pers.

## INGREDIËNTEN (10 personen)

1 verse gevulde kalkoen (3,5 kg, beenhouwerij)  
20 sneetjes fijngesneden spek (versmarkt)  
3 pastinaken  
2 dikke wortelen  
1 rammenas  
2 kg aardappelen (belle de fontenay)  
3 sjalotten  
5 eetl. koude boter  
2 dl melk  
4 eetl. bereide rode bosbessen met wijn (blik)  
2 dl porto  
2 dl gevogeltefond (bokaal)  
2 eetl. olijfolie  
2 eetl. balsamicoazijn  
nootmuskaat  
peper en zout

## VOORBEREIDING (30 min.)

- Schil de pastinaken, de wortelen en de rammenas en snij in gelijke staafjes.
- Schil de aardappelen en snij in stukken.
- Snij de sjalotten in grove stukken.

## BEREIDING (30 min. + 2 u. 30 min. à 3 u. in de oven)

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2 Leg de kalkoen in een ovenschaal en verdeel er 2 eetl. boter in klontjes over. Zet 1 u. in de voorverwarmde oven, samen met een kommetje water om uitdrogen te voorkomen. Bedruip het vlees tussendoor met het braadvocht.
- 3 Verdeel intussen de groentestaafjes over een ovenschaal, besprenkel met de olijfolie en kruid met peper en zout. Bak 15 min. mee in de oven met de kalkoen.
- 4 Haal de groenten uit de oven en roer er de balsamicoazijn onder. Laat even afkoelen. Neem enkele groentestaafjes en rol er een sneetje spek rond. Maak zo 20 rolletjes en leg ze in de ovenschaal.
- 5 Verlaag na 1 u. de oventemperatuur tot 165 °C. Verdeel de stukken sjalot rond de kalkoen en bedek de ovenschaal met aluminiumfolie. Laat nog 1 u. 30 min. à 2 u. verder braden. Bedruip regelmatig met het braadvocht.
- 6 Zet de groenterolletjes ± 20 min. voor het einde van de baktijd van de kalkoen in de oven om op te warmen.
- 7 Kook intussen de aardappelen 20 min. in lichtgezouten water. Giet af en pureer samen met 2 eetl. boter en de melk. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Roer er de bereide bosbessen onder. Hou warm.
- 8 Prik met een breinaald of een lang, dun mes in het midden van de kalkoen om te zien of hij gaar is. Het vocht moet helder zijn en de naald of het mes moet heet aanvoelen. Haal de kalkoen uit de ovenschaal en hou warm.
- 9 Verwijder indien nodig het overvloedige vet uit de ovenschaal met keukenpapier. Giet er de porto in en schraap de braadresten los. Giet het braadvocht in een steelpan en roer er de gevogeltefond onder. Laat even inkoken. Neem van het vuur en klof er 1 eetl. koude boter in klontjes onder. Kruid met peper en zout.



Roodeberg - KWV  
Western Cape - Zuid-Afrika

Tongerlo Blond  
Abdijbier

Voedingswaarde per persoon (op basis van de ingrediëntenlijst):  
Energie 1.113 kcal - Eiwitten 82,7 g - Vetten 59,4 g - Koolhydraten 56,6 g





## TIP

U kan ook het hindegebraad uit de beenhouwerij gebruiken. Dat is goed voor 5 personen. Bak het gebrad aan alle kanten goudbruin in 1 eetl. boter. Zet daarna 25 à 30 min. in de voorverwarmde oven, op 180 °C.

## Hindegebraad met butternutpuree en blauwebessensaus



HOOFDGERECHT

6,60 €/pers.



## VIDEORECEPT

Bekijk het videorecept  
of surf naar

[colruyt.be/lekkerkoken](http://colruyt.be/lekkerkoken)

### INGREDIËNTEN (6 personen)

1 kg hindegebraad (diepvries)  
6 gratins dauphinois (diepvries)  
1 butternutpompoe  
150 g blauwe bessen  
2 sjalotten  
1 eetl. boter  
1 dl lichte room  
1 dl porto  
3 dl wildfond (bokaal)  
3 eetl. olijfolie  
2 blaadjes laurier  
1 koffiel. tijm (gedroogd)  
peper en zout

### VOORBEREIDING (ontdooitijd + 10 min. + 50 à 60 min. in de oven)

- Laat het hindegebraad oppervlakkig ontdooien en dep droog.
- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Snij de ongeschildde butternutpompoe in de lengte doormidden en lepel er de pitten en draden uit. Leg de helften met de snijkant naar boven op een bakplaat, besprenkel met 2 eetl. olijfolie en bestrooi met de tijm. Steek in elke holte een laurierblaadje. Bak 50 à 60 min. in de voorverwarmde oven. Haal uit de oven.
- Snipper de sjalotten fijn.

### BEREIDING (± 1 u.)

- 1 Smelt de boter in een braadpan en bak het hindegebraad aan alle kanten goudbruin. Leg het gebrad in een ovenschaal en bak 40 à 50 min. in de hete oven, op 180 °C.
- 2 Zet de diepgevroren gratins bij het gebrad in de oven (baktijd: zie verpakking).
- 3 Verwijder intussen de laurierblaadjes uit de pompoeenhelften. Snij de pompoe (met de schil) in stukken en mix samen met de lichte room tot een gladde puree. Kruid met peper en zout.
- 4 Verhit 1 eetl. olijfolie in een steelpannetje en bak de fijngesnipperde sjalotten goudbruin. Overgiet met de porto en laat volledig inkoken. Voeg de wildfond toe en laat tot de helft inkoken. Doe er de blauwe bessen bij en laat 2 min. mee koken tot ze openbarsten.
- 5 Verwarm de butternutpuree eventueel al roerend in een kookpot op een zacht vuur.

### AFWERKING

Snij het hindegebraad in gelijke sneetjes en verdeel samen met de bessensaus over de borden. Serveer met de butternutpuree en de aardappelgratins.



Tautavel Réserve - A.O.P. Côtes du Roussillon Villages  
Gérard Bertrand

Postel Dubbel  
Abdijbier

Voedingswaarde per persoon (op basis van de ingrediëntenlijst):  
Energie 564 kcal - Eiwitten 40,2 g - Vetten 32,7 g - Koolhydraten 22,7 g





# Varkenshaasje in sjalotsaus met gewokte flower sprouts

HOOFDGERECHT

4,80 €/pers.

## INGREDIËNTEN (3 personen)

1 varkenshaasje (diepvries)  
300 g flower sprouts  
2 takjes verse tijm  
550 g krielaardappelen  
3 sjalotten  
1 teentje knoflook  
2 eetl. boter  
1 eetl. gepelde, ongezouten pistachenoten  
1 dl rode wijn  
4 dl runderfond (bokaal)  
3 eetl. olijfolie  
1 blaadje laurier  
peper en zout

Voedingswaarde per persoon  
(op basis van de ingrediëntenlijst):  
Energie 632 kcal - Eiwitten 42,8 g -  
Vetten 29,2 g - Koolhydraten 43,8 g

## VOORBEREIDING (ontdooitijd + 15 min.)

- Laat het varkenshaasje oppervlakkig ontdooien, dep droog en snij in 6 gelijke stukken.
- Wrijf de krielaardappelen goed schoon onder koud water.
- Snipper de sjalotten en het knoflook fijn.
- Hak de pistachenoten fijn (dat gaat makkelijk als u ze in een plastic zak steekt en erover rolt met een deegrol of glazen fles).
- Rits de blaadjes van de takjes tijm.

## BEREIDING (25 min.)

- 1** Kook de ongeschilde krielaardappelen 10 min. in lichtgezouten water. Giet af.
- 2** Maak intussen een kruisvormige inkeping in het voetje van de flower sprouts. Kook de minikooltjes 3 min. in lichtgezouten water. Giet af en spoel onder koud water.
- 3** Smelt de boter in een braadpan en bak de stukken vlees 10 à 15 min. gaar en goudbruin. Kruid met peper en zout.
- 4** Verhit 1 eetl. olijfolie in een kookpot en bak de fijngesnipperde sjalotten goudbruin. Voeg de rode wijn, de tijm en het laurierblaadje toe. Laat volledig inkoken. Overgiet met de runderfond en laat tot 1/3 inkoken.
- 5** Verhit 2 eetl. olijfolie in een wok of brede braadpan en roerbak de krielaardappelen, het knoflook en de flower sprouts 2 à 3 min. Kruid met peper en zout.

## AFWERKING

Verdeel het vlees over de borden en lepel er de sjalotsaus over. Serveer met de krielaardappelen en de flower sprouts en bestrooi met de fijngehakte pistachenoten.



Château de Vaugelas 'Le Prieuré'  
A.O.P. Corbières

Postel Tripel  
Abdijbier



## Meringuetorentjes met chocolademascarpone

DESSERT

1,40 €/pers.

### INGREDIËNTEN (4 personen)

125 g mascarpone  
70 ml room (min. 30 % V.G.)  
2 eiwitten  
1 eetl. gepelde, ongezoeten pistachenoten  
250 g purechocoladecallets  
110 g suiker

Voedingswaarde per persoon  
(op basis van de ingrediëntenlijst):  
Energie 635 kcal - Eiwitten 7,7 g -  
Vetten 39,1 g - Koolhydraten 62,9 g

### BEREIDING (20 min. + ± 60 min. in de oven + afkoelen)

- 1 Verwarm de oven voor op 120 °C.
- 2 Klop de eiwitten stijf en klop er beetje bij beetje de suiker onder.
- 3 Maak de meringues: lepel het stijfgeklopte eiwit in 8 hoopjes op een bakplaat met bakpapier. Gebruik een inox ring om mooie, gelijke vormpjes te krijgen.
- 4 Zet ± 60 min. in de voorverwarmde oven. Haal uit de oven en laat afkoelen.
- 5 Hak intussen de pistachenoten fijn (dat gaat makkelijk als u ze in een plastic zak steekt en erover rolt met een deegrol of glazen fles).
- 6 Smelt de chocoladecallets au bain-marie (plaats daarvoor een hittebestendige mengkom op een kleinere kookpot met heet water, de bodem van de kom mag het water niet raken).
- 7 Klop de room stijf en meng er de mascarpone onder. Hou enkele eetlepels gesmolten chocolade apart voor de afwerking en roer de rest onder de mascarponerom.
- 8 Maak 4 meringuetorentjes: neem 1 meringue, bestrijk met een laagje chocolademascarpone en leg er nog een meringue op. Lepel er een beetje gesmolten chocolade over. Bestrooi lichtjes met de fijngehakte pistachenoten.





## Mini-trifle met yoghurtroom en frambozencoulis

DESSERT

1,30 €/ glaasje

### INGREDIËNTEN (6 glaasjes)

200 g frambozen (diepvries)  
200 g verse kaas (roomkaas)  
170 g Griekse yoghurt  
1/2 eetl. koude boter  
1 eetl. kokospoeder  
50 g boudoirs (lange vingers)  
2 eetl. bloedsuiker  
1/2 eetl. rietsuiker  
1 vanillestokje

### VOORBEREIDING (5 min., enkele uren vooraf)

Snij het vanillestokje in de lengte open met een scherp mesje en schraap er de zaadjes uit.

### BEREIDING (20 min. + 3 u. afkoelen)

- 1** Doe de diepgevroren frambozen in een steelpannetje samen met de rietsuiker, het vanillestokje en de vanillezaadjes. Voeg 2 eetl. water toe en laat 15 min. stoven op een zacht vuur.
- 2** Neem van het vuur en roer er de koude boter onder. Laat afkoelen en verwijder het vanillestokje.
- 3** Breek de lange vingers in grove stukken en verdeel de koekjes over 6 glazen.
- 4** Meng de Griekse yoghurt met de roomkaas en de bloedsuiker en lepel over de koekjes. Werk de glaasjes af met de frambozenmengeling en laat 3 u. afkoelen in de koelkast.
- 5** Bestrooi met het kokospoeder.

Voedingswaarde per glaasje (op basis van de ingrediëntenlijst):  
Energie 198 kcal - Eiwitten 3,5 g - Vetten 13,7 g - Koolhydraten 14,8 g



### IJsstronk met nougat (6 personen) - 1,90 €/pers.

Laat de ijsnougat 5 min. ontdooien en snij in sneetjes.  
Werk de borden af met bosvruchten en een blaadje munt.



## Vanille-ijs met karamelroom en kattentongen

DESSERT

1,50 €/pers.

### INGREDIËNTEN (4 personen)

4 bollen vanille-ijs  
100 g boter (op kamertemperatuur)  
2 eiwitten  
2 dl lichte room  
100 g karameltoffee's  
50 g purechocoladecallets  
100 g bloem  
100 g bloedsuiker  
1 zakje vanillesuiker  
1/2 dl koude sterke koffie

### VOORBEREIDING (25 min. + afkoelen)

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Mix de zachte boter met de bloedsuiker en de vanillesuiker tot een gladde, luchtige massa. Voeg de eiwitten toe en mix nog 1 à 2 min. Zeef er de bloem over en mix nog 2 min.
- Doe het deeg in een spuitzak en spuit strookjes van 1 bij 5 à 6 cm op een bakplaat met bakpapier. Zet ± 10 min. in de voorverwarmde oven. Haal uit de oven en laat afkoelen.

### BEREIDING (15 min. + afkoelen)

- 1 Verwarm de room in een steelpannetje en voeg de karameltoffee's toe. Smelt ze al roerend op een zacht vuur.
- 2 Neem van het vuur en roer er de sterke koffie onder. Laat afkoelen.
- 3 Smelt de chocoladecallets au bain-marie (plaats daarvoor een hittebestendige mengkom op een kleinere kookpot met heet water, de bodem van de kom mag het water niet raken). Trek met de gesmolten chocolade streepjes op de koekjes.
- 4 Verdeel het ijs over mooie glazen en lepel er de karamelroom over. Steek er telkens 1 à 2 koekjes in.

Voedingswaarde per persoon (op basis van de ingrediëntenlijst):  
Energie 723 kcal - Eiwitten 7,5 g - Vetten 42,2 g - Koolhydraten 77,5 g



### Dessertbordje van de chef (4 personen) - 1,70 €/pers.

Verwarm de oven voor op 200 °C en zet 4 diepgevroren moelleux 12 à 13 min. in de oven. Serveer met een bolletje ijs naar keuze, frambozen en blaadjes munt.





## Cheesecake met bosvruchten

DESSERT

1,70 €/punt

### INGREDIËNTEN (10 punten)

125 g blauwe bessen  
125 g frambozen  
400 g verse kaas (roomkaas)  
100 g boter  
2 dl room (min. 30 % V.G.)  
4 eieren  
200 g speculaaskoekjes  
200 g witte chocolade  
1 zakje vanillesuiker  
1 eetl. bloedsuiker  
1 vanillestokje

### VOORBEREIDING (10 min. + 1 u. afkoelen, liefst de dag voordien)

- Smelt de boter in een steelpannetje.
- Verkruimel intussen de speculaaskoekjes (dat gaat makkelijk als u ze in een plastic zak steekt en erover rolt met een deegrol of glazen fles). Roer er de gesmolten boter onder.
- Bekleed een springvorm (Ø 24 cm) met bakpapier en verdeel er de koekjesmengeling over. Druk goed aan met de bolle kant van een lepel. Laat 1 u. afkoelen in de koelkast.

### BEREIDING (15 min. + ± 50 min. in de oven + 12 u. in de koelkast)

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Smelt de witte chocolade au bain-marie (plaats daarvoor een hittebestendige mengkom op een kleinere kookpot met heet water, de bodem van de kom mag het water niet raken).
- 3 Snij intussen het vanillestokje in de lengte open en schraap er de zaadjes uit met een scherp mesje.
- 4 Mix de roomkaas los samen met de vanillezaadjes en de vanillesuiker. Mix er een voor een de eieren onder tot u een gladde massa krijgt.
- 5 Mix er de room en de gesmolten chocolade goed onder.
- 6 Giet het beslag over de koekjesbodem. Zet ± 50 min. in de voorverwarmde oven.
- 7 Haal de taart uit de oven en laat volledig afkoelen. Zet daarna in de koelkast, bij voorkeur 1 nacht.

### AFWERKING

Werk de kaastaart af met de frambozen en de blauwe bessen. Strooi er de bloedsuiker door een zeefje over.

Voedingswaarde per punt (op basis van de ingrediëntenlijst):  
Energie 480 kcal - Eiwitten 7,6 g - Vetten 36,3 g - Koolhydraten 30,6 g

# Onze menu**suggesties**

De recepten in deze inspiratiegids bieden u vast en zeker inspiratie om zelf een heerlijk feestmenu samen te stellen voor uw gasten, van aperitief tot dessert.

Wij stellen u alvast **6 feestmenu's van 3 gangen** voor, met prijsberekening per persoon en begeleidende dranken. Ze zijn opgedeeld per thema, zodat u nog makkelijker uw keuze kan maken.

## Budgetmenu

Bennwihr - Crémant d'Alsace A.O.P.

Broccolisoepp met paprikacroutons en zonnebloempitjes **p. 9**

Varkenshaasje in sjalotsaus met gewokte flower sprouts **p. 17**

Château de Vaugelas 'Le Prieuré' - A.O.P. Corbières

Vanille-ijs met karamelroom en kattentongen **p. 20**



**7,01** €/pers.  
zonder aperitief  
en aangepaste wijnen

**10,38** €/pers.  
met aperitief  
en aangepaste wijnen

## Veggiemenu

Comtesse de Gramont - Champagne brut

Gevulde witloofblaadjes met tomatenhummus en krokante wraps **p. 7**

Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Classico - Moncaro - Marche - Italië

Bladerdeegpasteitje met bospaddenstoelen en knolselderpuree **p. 14**

Château Beaulieu - A.O.P. Bordeaux Supérieur

Mini-trifle met yoghurtroom en frambozencoulis **p. 19**



**13,90** €/pers.  
zonder aperitief  
en aangepaste wijnen

**20,10** €/pers.  
met aperitief  
en aangepaste wijnen

## Vooraf klaar

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G. Superiore - Villa Antonini - Italië

Everzwijnevleesbrood met fruitig winterslaattje **p. 6**

Pinot Gris 'Sélection du Sommelier' - A.O.P. Alsace - Wolfberger

Gegratineerd vispannetje met langoustines en fijne groentjes **p. 12**

Las Mulas Sauvignon Blanc Reserva - Miguel Torres - Central Valley - Chili

Cheesecake met bosvruchten **p. 21**



**11,90** €/pers.  
zonder aperitief  
en aangepaste wijnen

**17,81** €/pers.  
met aperitief  
en aangepaste wijnen



## Traditie boven

Comtesse de Gramont - Champagne brut

Juliennesoep met koningskrab **p. 8**

Gevulde kalkoen met groenterolletjes en bosbessenpuree **p. 15**

Rodeberg - KWV - Western Cape - Zuid-Afrika

Ijsstronk met nougat **p. 19**



**11 €/pers.**  
zonder aperitief  
en aangepaste wijnen



**16,44 €/pers.**  
met aperitief  
en aangepaste wijnen

## Visserparade

Comtesse de Gramont - Champagne brut

Krokante sint-jakobsnoten met quinoa en friscroene coulis **p. 11**

Pouilly-Fumé A.O.P. La Tuilerie

Gebakken tarbot met zeekraal en saffraansaus **p. 13**

Montagny 1er Cru A.O.P. 'Blason de Bourgogne' - Cave de Buxy

Dessertbordje van de chef **p. 20**



**21,50 €/pers.**  
zonder aperitief  
en aangepaste wijnen



**30,60 €/pers.**  
met aperitief  
en aangepaste wijnen

## Fijnproeversmenu

Marquis De Villon - Champagne Brut

Kreeft met appelfarnituur **p. 10**

Chablis A.O.P. 'La Jouchère' - Michel Laroche

Hindegebraad met buternutpuree en blauwebessensaus **p. 16**

Tautavel Réserve - A.O.P. Côtes du Roussillon Villages  
Gérard Bertrand

Meringuetorentjes met chocolademascarpone **p. 18**



**16,40 €/pers.**  
zonder aperitief  
en aangepaste wijnen



**26,24 €/pers.**  
met aperitief  
en aangepaste wijnen

[colruyt.be/lekkereken](http://colruyt.be/lekkereken)

U vindt deze  
en nog 6 extra feestmenu's online.

Ontdek er ook onze handige  
kookfilmpjes en info over verschillende  
eindejaarsspecialiteiten.

# Colruyt Lekker Koken

dé inspiratiebron voor uw feesten

## Menugids met 26 feestelijke recepten

- ▶ inspiratie van aperitief tot dessert
- ▶ 6 gevarieerde feestmenu's met recepten uit de gids
- ▶ met begeleidende dranken en prijsberekening per persoon

## Nog meer inspiratie op [colruyt.be/lekkerkoken](https://colruyt.be/lekkerkoken)

- ▶ 6 extra feestmenu's met prijsberekening, waaronder een menu voor grote groepen en een kidsmenu
- ▶ handige kookfilmpjes en info (bv. hoe kreeft of gevogelte snijden, de juiste bak- en braadtijden van verschillende soorten gebrad ...)
- ▶ meer dan 1.000 feestelijke recepten

## Ontdek onze nieuwe app **MyColruyt**

- ▶ bekijk er alle feestmenu's
- ▶ pas de ingrediënten aan in functie van het aantal gasten
- ▶ voeg ze meteen toe aan uw digitaal boodschappenlijstje

## Ons kookteam staat voor u paraat, ook tijdens de feesten!

Stel ons uw vragen en krijg een snel en persoonlijk antwoord:

- ▶ [info@colruyt.be](mailto:info@colruyt.be)
- ▶ [facebook.com/ColruytLekkerKoken.EnCuisine](https://facebook.com/ColruytLekkerKoken.EnCuisine)
- ▶ 02 345 2345

**Wij wensen u alvast prettige feesten!**

