

ITEM	HOEVEELHEID	kg of stuk	PRIJS per kg/stuk	TOTAAL - voor 4 personen
------	-------------	------------	-------------------	--------------------------

<b>Koud voorgerecht: selectie Belgische tomaten, basilicum, aardbei en Belgische mozzarella</b>				
ITEM	HOEVEELHEID	kg of stuk	PRIJS per kg/stuk	TOTAAL - voor 4 personen
Coeur de boeuf tomaat	2 stuks	0,360	3,81	1,37
Kerstomaat	8 stuks	0,080	8,48	0,68
Vleestomaat	1 stuk	0,150	4,99	0,75
Trostomaat	1 stuk	0,130	6,64	0,86
Buffel mozzarella	1 bol	1,390	1,00	1,39
Aardbeien	4 stuks	0,040	36,64	1,47
Basilicum	1 potje	1,000	1,65	1,65
Olijfolie	3 eetlepels	0,030	6,50	0,20
Zeezout	1 eetlepel	0,015	4,38	0,07
Ketchup	3 eetlepels	0,051	5,58	0,28
Mayonaise	2 eetlepels	0,034	7,09	0,24
<b>TOTAAL</b>				<b>8,95</b>

\*De prijsberekening van deze gerechten is op basis van de momentopname van de prijzen van de gebruikte ingrediënten

<b>Warm voorgerecht: zoute tarte tatin met venkel, appel en geitenkaas</b>				
ITEM	HOEVEELHEID	kg of stuk	PRIJS per kg/stuk	TOTAAL - voor 4 personen
Venkel	1 stuk	0,250	3,10	0,78
Appel Jonagold	2 stuks	0,250	2,50	0,63
Zeezout	3 eetlepels	0,050	4,38	0,22
Olijfolie	3 eetlepels	0,030	6,50	0,20
Chilivlokken	1/2 theelepel	0,002	19,00	0,04
Boekweitkorrels	4 theelepels	0,060	7,00	0,42
Venkelzaad	1/2 theelepel	0,002	15,00	0,03
Citroen bio	1 stuk	1,000	0,45	0,45
Dille	1 pakje	1,000	1,19	1,19
Geitenkaas	1 potje	1,000	2,29	2,29
Bladerdeeg	1 rol	1,000	1,59	1,59
<b>TOTAAL</b>				<b>7,82</b>

\*De prijsberekening van deze gerechten is op basis van de momentopname van de prijzen van de gebruikte ingrediënten

<b>Hoofdgerecht: gebraseerd witloof met mosterd, gratin dauphinois van zoete aardappel en pastinaak</b>				
ITEM	HOEVEELHEID	kg of stuk	PRIJS per kg/stuk	TOTAAL - voor 4 personen
Witloof	4 stronken	0,150	15,14	2,27
Oregano	1 potje	1,000	1,65	1,65
Boter	2 eetlepels	0,050	11,56	0,58
Zout	1 theelepel	0,010	4,38	0,04
Look	2 teentjes	0,001	9,98	0,01
Graanmosterd	2 eetlepels	0,034	9,71	0,33
Zoete aardappel	1 stuk	0,400	3,50	1,40
Pastinaak	1 stuk	0,300	2,50	0,75
Amandelmelk	300 ml	0,300	2,39	0,72
Room	300 ml	0,300	2,60	0,78
Nootmuskaat	1/2 theelepel	0,002	36,59	0,07
Witte peper	1/4 theelepel	0,004	45,00	0,18
Aardappelzetmeel	20 gram	0,020	5,45	0,11
Cashewnoten	50 gram	0,050	18,73	0,94
<b>TOTAAL</b>				<b>9,83</b>

\*De prijsberekening van deze gerechten is op basis van de momentopname van de prijzen van de gebruikte ingrediënten

<b>Dessert: pannenkoeken met gepocheerde peer, mascarpone, amandelcrumble en honingsiroop</b>				
ITEM	HOEVEELHEID	kg of stuk	PRIJS per kg/stuk	TOTAAL - voor 4 personen
Conference peer	4 stuks	0,600	2,65	1,59
Mascarpone	80 gram	0,080	4,76	0,38
Suiker	75 gram	0,075	1,19	0,09
Citroen	1 stuk	1,000	0,45	0,45
Kaneelstokje	1 stuk	1,000	0,49	0,49
Tarwebloem	200 gram	0,200	1,25	0,25
Suiker	40 gram	0,040	1,19	0,05
Bakpoeder	12 gram	0,012	19,90	0,24
Zout	3 gram	0,003	4,38	0,01
Eieren	2 stuks	2,000	0,28	0,56
Melk	250 ml	0,250	0,92	0,23
Boter	60 gram	0,060	11,56	0,69
Zandkoekjes	80 gram	0,080	12,23	0,98
Honing	50 gram	0,050	12,54	0,63
<b>TOTAAL</b>				<b>6,64</b>

\*De prijsberekening van deze gerechten is op basis van de momentopname van de prijzen van de gebruikte ingrediënten