



## Feestmenu: lekker budgetvriendelijk

Digital cooking

### Pittige scampi's met kruidenbroodje

4 personen

#### Ingrediënten

- 400 g Party Scampi's -diepvries-
- 4 tomaten
- ½ plantje bieslook
- 1 ui
- 2 dl culinaire room
- 1 stokbrood met kruidenboter
- 1 el olijfolie
- ½ kl Italiaanse kruiden
- Peper
- Zout

#### Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200°C. Laat de scampi's oppervlakkig ontdooien.
- Verwijder de pitjes uit de tomaten en snij het vruchtvlees in blokjes van ½ cm. Snipper de ui en ⅓ van het bieslook fijn.
- Bak het stokbrood in de voorverwarmde oven (baktijd: zie verpakking).
- Verhit intussen de olijfolie in een pan en bak de ui glazig. Bak de scampi's 1 min. aan elke kant en kruid met de Italiaanse kruiden, peper en zout.
- Voeg de tomatenblokjes en de room toe. Laat 5 min. inkoken. Voeg het fijngesnipperde bieslook toe en kruid naar smaak met peper en zout.
- Werk de scampi's af met enkele takjes bieslook en serveer met sneetjes stokbrood met kruidenboter.



# Varkensgebraad met notenkorstje en zoete aardappelpuree

4 personen

## Ingrediënten

- 800 g varkensgebraad
- 100 g gerookte baconreepjes
- 4 stronken witloof
- 2 appels
- 1 plantje platte peterselie
- 600 g aardappelen
- 200 g zoete aardappelen
- 3 el boter
- 60 g notenmengeling
- 2 el olijfolie
- Nootmuskaat
- Peper
- Zout

## Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Verwijder de harde kern uit het witloof en snij in de lengte in 4. Besprenkel met de olijfolie, peper en zout.
- Hak de notenmengeling grof en meng met de boter. Besmeer er het varkensgebraad mee. Kruid met peper en zout.
- Leg het varkensgebraad in een braadslede en zet 45 min. in de voorverwarmde oven.
- Schil intussen de appels en snij in stukken. Bak de appels en het witloof de laatste 25 min. van de baktijd mee in de braadslede van het vlees.
- Schil de aardappelen en zoete aardappelen en snij in gelijke stukken. Kook 20 min. gaar in lichtgezouten water. Giet af. Prak tot puree en kruid met nootmuskaat, peper en zout.
- Hak intussen de platte peterselie fijn. Bak de baconreepjes goudbruin in een pan met antiaanbaklaag, zonder vetstof. Laat uitlekken op keukenpapier. Meng met de platte peterselie.
- Snij het varkensgebraad in sneetjes en serveer met het witloof, de appeltjes en de zoete aardappelpuree. Werk af met de bacon met peterselie.



# Krokant chocoladetorentje

4 personen

## Ingrediënten

- 500 g mascarpone
- 150 g pure hazelnootpasta
- 240 g Bretoense koeken
- 78 g suikerdecoratie (bvb regenboosfantasie)

## Bereiding

- Meng de mascarpone met de hazelnootpasta.
- Besmeer 2/3 van de Bretoense koeken met de chocolademascarpone.
- Stapel telkens 2 koeken met topping en 1 zonder om torentjes te maken.
- Besmeer de zijkanten van het torentje ook met de chocolademascarpone en strijk af met een mes.
- Bestrooi de zijkanten met de regenboogfantasie.
- Versier met behulp van een spuitzak de bovenkant van de torentjes met de rest van de mascarpone.
- Laat 2 u. opstijven in de koelkast.

