

# OUDEJAARSMENU & OUDEJAARSCATERING

## VINCENT DECEUNINCK

### BEREIDINGSWIJZE

#### ASSORTIMENT APERITIEFHAPJES

*SLAATJE VAN KROKANTE KOOL MET TONIJN EN MISO MAYONAISE*  
Koud te serveren.

*CARPACCIO VAN SINT-JACOBSNOOTJES MET AARDPEER EN LAVAS*  
Koud te serveren.

*STOOPPOTJE VAN WILD, WITLOOF EN AARDAPPELMOUSSELINE*  
Warm het hapje gedurende 10 minuten op in een voorverwarmde oven van 160 graden.

#### VOORGERECHT

*GRIETBOT MET CHORIZO MET GEBAKKEN RODE RIJST EN ZOETE AARDAPPEL EN WITTE WIJNSAUS*  
Verwijder de folie van de schaal en vervang deze door aluminiumfolie. Verwarm ongeveer 15 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C.

#### HOOFDGERECHT

*GEBAKKEN KALFSFILET MET CHARLOTTE AARDAPPEL GEVULD MET DUXELLES VAN CHAMPIGNONS MET EEN ROLLETJE VAN RODE KOOL EN KALFSJUS*  
Verwijder de folie van de schalen van het vlees en de groenten en vervang deze door aluminiumfolie. Verwarm deze gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C. Dresseer vervolgens alles op een bord.

#### DESSERT

*CLAFOUTIS VAN PEER MET KAMEL EN PISTACHECRUMBLE*  
Serveer de clafoutis van peer samen met de pistachecrumble mooi op een bordje.

☞ **TIP van de chef:** Voeg er nog een bolletje vanille-ijs aan toe!

*Smakelijk*

Verwijder steeds de folie voor u de schaal in de oven plaatst. De zwarte schalen zijn hittebestendig tot 170°C in de oven en mogen ook in de microgolf gebruikt worden. De opgegeven opwarmtijden zijn richttijden! De hoeveelheden kunnen verschillen en elke oven werkt anders! Wij raden u aan steeds zelf te controleren of de gerechten warm genoeg zijn en indien nodig wat langer te verwarmen.