

**Aan  
Tafel**

# Nagerechten voor de feestdagen

Tijdens de feestdagen sluit je het kerstdiner natuurlijk af met een heerlijk nagerecht. Wij geven je simpele tips om binnen een handomdraai een feestelijk nagerecht op tafel te zetten.



## Ready-to-serve assortiment



**Le Pâtissier**  
Bramen sorbetijs met  
frambozensaus en  
merengestukjes  
met bosvruchtenaroma  
Tray 6 stuks x 5 cl  
116538



**Le Pâtissier**  
Grand dessert met  
amandel en koek aroma  
amarettosaus en  
bitterkoekstukjes.  
Tray 6 stuks x 5 cl  
116537



**Rolph & Rolph**  
Dessert assortiment  
vanille crumble,  
chocolademousse,  
mascarpone  
6 stuks  
116536



**Bavaois tulband**  
Aardbei-, bokkenpootjes-  
of vanille/toffeesmaak  
1 stuk 750 ml  
809501



**Traiteur Cappuccino**  
dessert  
Met chocoladecrumble,  
koffiecrème en een  
lichte melkmousse  
Doos 8 stuks à 95 gram  
142046



**Crème brûlée**  
Geserveerd in een  
keramisch bakje  
Doos 2 stuks à 120 gram  
116540



# Zelf aan de slag



## Appelbol

VOOR 8 PERSONEN  
BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

### INGREDIËNTEN

692323	8 appelbollen
745841	3 bananen
038064	500 milliliter slagroom
611576	100 gram suiker
629972	2 zakjes vanillesuiker
129499	16 plakjes bananenchips



### AAN DE SLAG

Bak de appelbollen af volgens de aanwijzingen op de verpakking. Pel ondertussen de bananen en snijd ze in plakjes. Pureer de helft van de plakjes banaan. Klop de slagroom stevig op met de vanillesuiker. Spatel de gepureerde banaan door de opgeklopte slagroom. Snijd de afgebakken appelbollen aan de bovenkant open en lepel er de crème in. Schep er een bol ijs op en steek er wat bananenchips in.

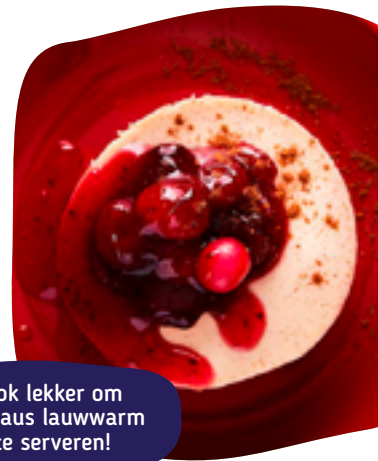
## Aardbeien bavaois met bosvruchten saus

VOOR 8 PERSONEN  
BEREIDINGSTIJD 20 MINUTEN

### INGREDIËNTEN

064744	Bavaois aardbeien
097303	500 gram bevroren bosvruchtenmix
611576	100 gram suiker
470933	1 theelepel limoensap
	4 el water

Benodigdheden: Steelpan, mixer, eventueel een bolzeefje



Ook lekker om de saus lauwwarm te serveren!

### AAN DE SLAG

Schep de bevroren bosvruchtenmix in een steelpannetje. Voeg de suiker, het limoensap en het water toe en verhit de bosvruchten totdat het suiker is opgelost en de bosvruchten ontdooit en zacht zijn. Mix de saus vervolgens met een staafmixer. Wil je liever geen pitjes in de saus, zeef de saus dan met een bolzeefje. Laat de bosvruchten saus nu afkoelen in de koelkast. Serveer de aardbeien bavaois met de bosvruchtensaus en garneer met een kransje.

## Trifle met chocolade bavaois en kersen

VOOR 8 PERSONEN  
BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

### INGREDIËNTEN

973198	1 pot kersen zonder pit op siroop
038064	250 ml slagroom
097609	100 gram mascarpone
629972	1 zakje vanillesuiker
064749	Bavaois chocolade
116429	Schuimkransjes

Benodigdheden: Mixer

### AAN DE SLAG

Laat de kersen uitlekken. Klop ondertussen de slagroom met de vanillesuiker lobbijg. Klop in een andere kom de mascarpone los met 1 el heet water. Spatel de mascarpone en slagroom door elkaar. Nu zijn alle elementen van de triple klaar en kan je de trifle in lagen gaan opbouwen. Begin met een laagje kersen, vervolgens de chocolade bavaois en een schep room. Herhaal deze stappen tot de schaaltes vol zijn. Bewaar de trifle tot serveren in de koelkast. Brokkel de schuimkransjes en garneer de trifle voor serveren met schuimkransjes.



## Gebakken peer met boerenjongens en ijs

VOOR 8 PERSONEN  
BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

### INGREDIËNTEN

082015	4 handperen
290634	2 el olijfolie
115772	2 tl kaneel
853916	1 pot boerenjongens op brandewijn
809420	1 bak vanille ijs

Benodigdheden: Grillpan of koekenpan

### AAN DE SLAG

Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis met een lepel. Meng vervolgens de olijfolie met de kaneel. Bestrijk de halve peren met de olijfolie en kaneel en gril de halve peren 5 min in een grillpan. Er mogen grillstrepen ontstaan op de peren. Schep de peren op de borden en serveer met de boerenjongens en het vanille ijs.



Aan Tafel

Voor meer inspiratie  
volg je ons ook op Facebook & Instagram!

