

Eenvoudige garneertips voor smakelijke convenience maaltijden

Het zijn de kleine dingen die het doen...



**Aan
Tafel**

Rundvlees maaltijden

Rundertartaartje met jus, sperziebonen en gekookte aardappelen:

strooi peterselie over de aardappelen

Hachee met rode bietjes, zilveruitjes en aardappelpuree met tuinkruiden:

serveer met stoofpeertjes

Limburgse stoofschotel met spruitjes en gekookte krieltjes:

serveer met een klontje roomboter, appelmoes en/of appelcompote en strooi peterselie over de krieltjes

Rundervink met mosterdsaus, sperziebonen en gebakken aardappeltjes:

strooi spekjes over de sperzieboontjes en serveer mayonaise bij de gebakken aardappeltjes

Macaroni Bolognese:

serveer met rauwkostsalade, parmezaan en rucola

Hollandse hachee met hutspot:

serveer met een zoetzuur komkommertje of Amsterdams uitje

Chili con carne met rijst-groenteschotel:

serveer met rauwkostsalade, augurkjes of stokbrood

Kalfsgehaktballetjes in jus met herfstgroenten en gekookte aardappelen:

strooi peterselie over de maaltijd

Rundergehaktbal in jus met boerenkoolstampot:

serveer met uitgebakken spekjes

Lamsburgers met barbecuesaus, doperwtjes, worteltjes en gebakken krieltjes:

serveer met mayonaise of een BBQ-saus om de krieltjes in te dippen

Kalfsvlees in romige saus met bladspinazie en gekookte aardappelen:

strooi peterselie op de aardappelen en leg plakjes ei op de spinazie

Spaghetti met gehaktballetjes in kruidige tomatensaus:

serveer met rauwkostsalade, parmezaan en rucola

Sukadelapje met jus, bloemkool à la crème en aardappelpuree met bieslook:

strooi een beetje nootmuskaat over de bloemkool

Gehaktschotel met aardappel, bloemkool, prei en kerrie:

serveer met rauwkostsalade en stokbrood



Kip en kalkoenvlees maaltijden

Kip tandoori, sajour boontjes en kruidige zilvervliesrijst:

serveer met atjar, kroepoek, gebakken uitjes, seroundong of een Amsterdams uitje en augurkje

Zoet zure kip, bulgur-quinoaschotel met groenten:

serveer met rauwkostsalade

Kipfilet met kippenjus, gestoofde witlof naturel en aardappelpuree met tuinkruiden:

leg een schijfje ananas op de kipfilet

Kalkoenbiefstukjes in dragonsaus, tuinbonen met ui en gebakken aardappeltjes:

strooi een beetje bonenkruid over de tuinboontjes en serveer mayonaise bij de gebakken aardappeltjes

Kippenbout met bonne femme:

serveer met appelmoes

Boeren kippenragout met witte rijst-groenteschotel:

serveer met rauwkostsalade

Kip satésaus, sajour lodeh en nasi goreng:

serveer met atjar, kroepoek, gebakken uitjes, seroundong of een Amsterdams uitje en augurkje

Drumsticks in kippenjus, sperziebonen en gebakken aardappeltjes:

strooi een beetje paprikapoeder over de gebakken aardappeltjes

Kipkarbonade met kippenjus, rode bietjes met zilveruitjes en gebakken aardappeltjes:

strooi paprikapoeder over de gebakken aardappeltjes en leg een plakje ananas op de kipkarbonade

Kip op Brabantse wijze, Parijse worteltjes en aardappelpuree:

serveer met gehakte peterselie en een klontje boter op de worteltjes

Kipfilet in uienjus met andijviestamppot:

leg een plakje ananas op de kipfilet



Varkensvlees maaltijden

Rookworst met jus en boerenkoolstampot:

serveer met mosterd

Slavink met jus, doperwtjes en worteltjes en gekookte aardappelen:

strooi peterselie over de aardappelen

Halskarbonade in jus, witlof met spek en gekookte krieltjes:

strooi peterselie over de aardappelen

Gehaktballen in jus, rodekool met appeltjes en gekookte aardappelen:

serveer met mosterd

Elzasser zuurkoolschotel, casselerrrib en een speklapje:

serveer met piccalilly

Speklapjes in jus met andijviestampot met spekjes:

serveer met mosterd

Volkoren macaroni ham kaas met groenten:

serveer met rauwkostsalade, parmezaan en rucola

Babi pangang, pikante groenten ananas en bami goreng:

serveer met atjar, kroepoek, gebakken uitjes, seroundong of een Amsterdams uitje en augurkje

Varkensfricandeau in zoete uiencompote, broccoli en gebakken aardappeltjes:

strooi een beetje paprikapoeder over de aardappeltjes en serveer met mayonaise

Verse worst met jus, rode kool met appeltjes en aardappelpuree:

serveer met mosterd

Varkensschnitzel in champignonsaus, spinazie à la crème en aardappelpuree met spek en bieslook:

leg plakjes ei op de spinazie



Vis maaltijden

Gebakken zalmfilet met Normandische saus, bladspinazie en aardappelpuree met bieslook:
serveer met een schijfje citroen en een takje dille

Kibbeling met ravigotesaus, Mexicaanse groenten en gebakken krieltjes:
knijp een citroen uit over de kibbeling en serveer met voldoende saus

Zalm met hollandaisesaus, gesmoorde prei en gekookte aardappelen:
leg plakjes ei op de prei

Lekkerbekje met ravigotesaus, fijne groenten en aardappelpuree met tuinkruiden:
knijp een citroen uit over de kibbeling en serveer met voldoende saus

Pangafilet in Provençaalse saus, Parijse worteltjes en aardappelpuree:
serveer met gehakte peterselie en boter op de worteltjes

Zalm en kabeljauw in mosterdsaus, groentemix en volkoren spaghetti:
serveer met rauwkostsalade, een paar plakjes tomaat op de viscurry en een takje peterselie

Thaise viscurry met witte rijst:
serveer met een schijfje citroen en een takje dille



Vegetarische maaltijden

Vegetarische balletjes in pangangsaus, pikante groenten, ananas en bami goreng:

serveer met atjar, kroepoek, gebakken uitjes, seroundong of een Amsterdams uitje en augurkje

Groenteburger met peterseliesaus, uitjes en spinaziestamppot:

leg rauwkost op de groenteburger

Omelet in dragonsaus, tuinbonen met ui en gebakken krieltjes:

serveer met bonenkruid op de tuinbonen

Gegrilde vegastukjes in uiensaus met hutspot:

serveer met gebakken uitjes

Groentepaëlla:

serveer met rauwkost en stokbrood. Garneer af met tomaat en 3 kleuren paprika

Vegetarische worst, Mexicaanse bonenschotel en zoete aardappelpuree:

serveer met mosterd en een Amsterdams uitje

Tajine van kikkererwten, abrikozen en krieltjes:

strooi peterselie over de tajine

Rode linzencurry met witte rijst:

strooi peterselie over de linzen

Vegetarische hachee, rode bietjes met zilveruitjes en gekookte aardappelen:

leg een takje peterselie op de aardappelen

Thaise gele groentecurry met noten-zilvervliesrijst:

serveer met een takje peterselie

Vegetarische balletjes in satésaus, tjap tjoy en nasi goreng:

serveer met atjar, kroepoek, gebakken uitjes, seroundong of een Amsterdams uitje en augurkje

Vegetarische rookworst met jus en boerenkoolstamppot:

serveer met mosterd en een Amsterdams uitje

Volkoren macaronischotel vegetarisch:

serveer met rauwkost, rucola en een scheut olijfolie

Omelet champignon in Provençaalse saus, Parijse worteltjes en aardappelpuree:

serveer met gehakte peterselie en boter op de worteltjes

Carezzo maaltijden eiwitverrijkt

Kipragoutschotel met rijst, doperwten en worteltjes:

strooi gehakte peterselie over de doperwten

Kipsaté met nasi en sajourboontjes:

serveer met atjar, kroepoek, gebakken uitjes, seroundong of een Amsterdams uitje en augurkje

Boerenkoolstampot met rookworst:

serveer mosterd en een Amsterdams uitje

Hutspot met hachee:

serveer met augurkjes en een Amsterdams uitje

Runderstooflapje met puree en rode kool:

leg een takje peterselie op de puree

Macaroni Bolognese:

serveer met rauwkost, parmezaan, rucola en een scheut olijfolie

Pasta penne met zalm en vergeten groenten:

serveer met schijfjes citroen en dille

Babi Pangang met bami en atjar ananas:

serveer met atjar, kroepoek, gebakken uitjes, seroundong of een Amsterdams uitje en augurkje

Varkenshaas met puree en botergroenten:

leg een takje peterselie op de puree

Vegetarische Thaise curryschotel met notenrijst:

serveer met een takje peterselie

