

Handleiding feestmenu

POMPOENKROKETJES



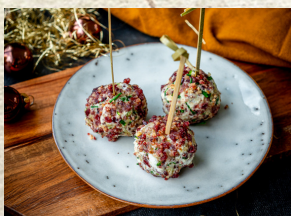
- in de pan bakken in zonnebloemolie, elke zijde totdat ze mooi goudbruin zijn.
- serveer met beetje sla en schijfje citroen



ZALMTARTAAR

- dresseren op een bord en serveren
- zuurdesembrood 5 min op 180°C roosteren in de oven.

GEITENKAASTRUFFEL



- serveren en genieten.