



Lekker December

't Heerlijk (gourmet)avondje is
weer gekomen!

Ingrediënten voor gourmetten met varkenshaasjes:

Varkenshaas, rozemarijn, olijfolie, zout en peper.

Bereidingswijze:

Verwarm het gourmetstel goed voor. Doe een paar druppels olie op de bakplaat/grill en bestrooi het vlees met een beetje zout en peper. Schroei het vlees dicht aan beide kanten en laat het 3 minuten bakken. Strooi als laatste een beetje fijngehakte rozemarijn over het vlees.

Ingrediënten en benodigheden voor gourmetten met garnalen:

1 zak wokgarnalen, peterselie, 3 teentjes knoflook, 2 dl olijfolie, zout, peper en cocktailprikkers.

Bereidingswijze:

Laat de garnalen ontdooien in de koelkast. Pluk de peterselie voor de marinade. Beetje olijfolie en 3 teentjes knoflook erbij en doe dit in de keukenmachine totdat het ragfijn is. Vervolgens wat zout, peper en 1 dl olijfolie toevoegen. De marinade is klaar. Doe de garnalen in de marinade en laat dit 6 uur staan. Rijg de garnalen aan een cocktailprikkers en grill ze circa 3 minuten op de gourmetplaat.

Puur genieten. Puur

POESZ
SUPERMARKTEN