

SUGGESTIE



"AMBACHTELIJKE AARDAPPELGRATIN MET KWARTEL, SPRUITBLAD, APPEL MASCARPONE CRÈME, GEKONFIJTE POMPOEN, TRUFFEL EN CRUMBLE VAN ZWARTE PENS"

"GRATIN DE POMMES DE TERRE AVEC CAILLE, FEUILLES DE POUSSSE, CRÈME DE MASCARPONE ET POMMES, POTIRON CONFIT, TRUFFE ET CRUMBLE DE BOUDIN NOIR"



AMBACHTELIJKE AARDAPPELGRATIN

Verse aardappelgratin gemaakt naar ambachtelijk recept. Een goede gratin maak je door de juiste verhouding tussen fijne aardappelschijfjes en een saus van volle room, melk en fijne kruiden. De ovengebakken gratin dient enkel opgewarmd te worden en is eenvoudig te portioneren. Kelderman als partner van de chef, met de kwaliteit zoals u hem zelf zou maken.

GRATIN DE POMMES DE TERRE ARTISANAL

Ce gratin de pommes de terre est fraîchement préparé selon une recette artisanale. Le secret d'un bon gratin réside dans les justes proportions entre les fines lamelles de pommes de terre et la sauce de crème entière, de lait et de fines herbes. Déjà cuit au four, ce gratin se réchauffe simplement et se portionne facilement. Kelderman, en tant que partenaire des chefs, offre la même qualité que si vous l'aviez préparé vous-même.

