

# Groepsmenu 12 Hollandse winter 30 personen



## Ingrediënten / Boodschappen

- 6 ons fijne soepgroente
- 8 rode uien
- 1500 gr zoete aardappels
- 1500 gr koolraap, geschild
- 1500 gr vastkokende aardappelen
- 1500 gr pastinaak
- 1500 gr winterwortel
- 13 teentjes knoflook, ongepeld
- 6 kilo spruiten schoongemaakt en gewassen
- 15 el gesmolten boter + boter om in te vetten
- zout en peper
- 30 x vlees of vegetarisch
- eventueel soepballetjes
- nootmuskaat
- 65 gr grof zeezout
- beetje chilivlokken
- bakboter
- 4 pakjes Honig groentesoep
- 13 el olijfolie
- balsamicoazijn
- 26 gr bruine basterdsuiker
- 2 slagroom spuiten
- appeltaart voor 30
- bakpapier

## **Bereidingswijze**

### **Groentesoep**

Doe de inhoud van de zakjes in een pan met 6 liter koud water en breng dit al roerend met een garde aan de kook. Voeg, zodra de soep kookt, de soepgroenten toe. Doe het deksel op de pan (niet helemaal afsluiten) en laat onder af en toe roeren de soep nog 10 minuten zachtjes doorkoken.

### **Vlees en vegetarisch**

Koop vlees en vegetarisch wat in de reclame is en maak die volgens gebruiksaanwijzing en houdt warm op 100 graden in de oven

### **Geroosterde Groente**

Oven op 225°C voorverwarmen. In ruime kom olie, basterdsuiker, zeezout en chilivlokken door elkaar mengen. Uien pellen en in kwarten snijden. Aardappels en groenten in stukken van ca. 4 x 4 cm snijden en met uien en knoflook door olie in kom mengen. Bakplaat met bakpapier bekleden en groente-aardappelmengsel erop uitspreiden. Groente in midden van oven in ca. 45 min. goudbruin en gaar roosteren. Groente elke 15 min. omscheppen, zodat dit gelijkmatig gebeurt. Bakplaat uit oven nemen en groenten besprenkelen met balsamicoazijn. Groenten in serveerschaal scheppen en warm houden.

### **Spruitjes**

Verwarm de oven voor tot 180 graden. Blancheer de spruiten 5 à 6 minuten in gezouten kokend water. Vet de binnenkant van een vuurvaste ovenschaal in met de zachte boter. Leg de geblancheerde spruiten in de schaal. Bestrooi ze met zout en peper en schenk de gesmolten boter erover. Dek de spruiten af met bakpapier. Leg het deksel op de schaal en verwarm de schaal op het vuur tot de boter gaat pruttelen. Zet de pan 25 minuten in het midden van de voorverwarmde oven, tot de spruiten gaar zijn en met de boter doortrokken. Dien direct op.

### **Appeltaart met slagroom**

Gewoon kopen

Getest november 2014 kosten € 3,50 pp