

Koch Box der Woche

bitte 1 Tag vorbestellen

Brunnenkresse Creme mit Tiger Prawns

verschiedene Blattsalate mit Räucherlachstreifen

**drei Medaillons vom Schweinefilet mit Speck umwickelt,
dazu Pilzrahmsauce,
Spätzle und Karotten- Kohlrabi Gemüse**

Mousse au chocolat mit Vanillesauce

Box ab 4 Personen 85,00 €

jede weitere Person 23,00 €

Die Gerichte sind in Vakuum verpackt und müssen nur im Wasser erwärmt werden Anleitung liegt natürlich bei

Anleitung Koch Box

Suppe im Kochtopf langsam erhitzen und wenn die Suppe gekocht hat die Klößchen hineingeben und ca. 5 Minuten ziehen lassen

Blattsalat in Schüssel mit dem Dressing vermengen und die Lachstreifen über den Salat geben

Fleisch und Beilagen in einem Topf mit **kochenden** Wasser mit den Beutel auf einmal geben und dann ca. 20 Minuten ziehen lassen (ca. 80 Grad)

Um den Kartoffeln mehr Geschmack zu geben, ist es ratsam die warmen Kartoffeln einmal kurz in einer Pfanne mit Butter anzuschwenken.

Das APPLAUS Team einen guten Appetit