



MCD & Ad Janssen brengen uit eten bij u thuis

*Geniet van onze kerstspecialiteiten &
6 heerlijke recepten van de meesterkok.*





Topkok Ad Janssen zorgt voor de heerlijkste recepten.

MCD zorgt voor de beste producten.

MCD zorgt dit jaar voor een bijzondere kerst. Want dankzij de samenwerking met meesterkok Ad Janssen biedt MCD u maar liefst 6 exclusieve recepten, waarmee u een heerlijk kerstdiner op tafel kunt toveren.

Ad Janssen is eigenaar van meerdere topkwaliteit restaurants, zoals Het Kasteel van Rhoon, Biggo Restaurant, Bellevue Groothoofd hotel culinair, Restaurant Blanc, kookstudio Het Oude Regthuys, Het Wapen van Rhoon en Art & Dining in het Dordrechts Museum.

Ad Janssen is begin 2011 verkozen tot de Meest Markante Horecaondernemer van Nederland. De jury typeerde hem als een 'gepassioneerde duizendpoot' en "Een kok in hart en nieren."

Wij wensen u veel kookplezier met de recepten van Ad Janssen.



De heerlijkste specialiteiten die u in een handomdraai op tafel zet.



Bijzonder lekker voor ontbijt of brunch.

Wat vindt u nog meer in deze speciale kerstuitgave van MCD?



De beste kazen en wijnen.



Volop zoet om heerlijk na te genieten.

MCD & Ad Janssen brengen uit eten bij u thuis.

Kreeftensoep

pot 300 ml



3.99

liter 13.30

Volromige soep gemaakt met verse kreeft.

Langoustines

500 gram



8.99

kilo 17.98

Noorse specialiteit. Hele, rauwe kreeftjes met schaal en kop.

Canadese kreeft

vriesvers
per stuk 350 gram



8.99

kilo 25.68

Biologische oesters

doos 12 stuks



11.99

Sint Jacobs-schelpen

500 gram



9.98

kilo 19.96



diepvriesproduct

Ovenschotel zalm basilicum

250 gram



5.99

kilo 23.96

Pacifische zalmfilet pepper & chive

250 gram



4.49

kilo 17.96

Luxe vis gourmetschotel

300 gram



5.99

kilo 19.97



De heerlijkste specialiteiten in een handomdraai op tafel



Ovenschotel kalkoen culinair met peper roomsaus

500 gram van ~~6.49~~ voor

4.99

kilo 9.98

Ovenschotel Provençaalse Kerstfilet

500 gram van ~~6.49~~ voor

3.99

kilo 7.98

Ovenschotel Tamme konijnenbout met abrikoos en pruimen

500 gram van ~~7.99~~ voor

5.99

kilo 11.98

Ovenschotel varkenshaas bruchetta

500 gram van ~~7.99~~ voor

5.99

kilo 11.98

Mini filetrollade curry lemon of Grieks gekruid

500 gram van ~~6.99~~ voor

4.99

kilo 9.98

Ovenschotel winterfilet met spek

500 gram van ~~6.99~~ voor

5.99

kilo 11.98

Gourmetschotel de luxe

kilo (4 personen) van ~~44.99~~ voor

11.99

Gevulde varkenshaas/champignon

250 gram

4.99

kilo 19.96

Wildzwijn goulash

450 gram

5.99

kilo 13.31

Kippedij in sinaasappelsaus

450 gram

5.99

kilo 13.31

Heerlijke wijnen voor zachte prijzen

Chateau la Croix Cotes du Rhone

fles 750 ml

4.89

liter 6.52

Billeron Bouquey St. Emillion

fles 750 ml

13.99

liter 18.65

Chateau Jean Gué, Lalande du Pomerol

fles 750 ml

9.99

liter 13.32



“Een heerlijke start van een bijzonder kerstdiner.”



Voorgerecht voor 4 personen of borrelhapjes

Rolletje van kip met garnalen

Ingrediënten*

- 1 dubbele kipfilet
- 4 grote garnalen
- 8 grote bladeren spinazie
- 1 eiwit
- 10 el room
- 2 el gehakte peterselie
- peper en zout

Wijntip van Ad Janssen

Feudo Monaci
Primitivo
Salento

fles 750 ml



5.99

liter 7.99

- Snijd de kipfilet doormidden en sla de kipfilets tussen twee stukjes plastic plat tot dunne plakjes.
- Bestrijk de platgeslagen kipfilet met losgeklopt eiwit en bestrooi met peper en zout.
- Maak de garnalen schoon en verwijder het darmkanaaltje.
- Doe de garnalen in een keukenmachine, voeg room en de rest van het eiwit toe, draai dit mengsel fijn en breng vervolgens op smaak met peper en zout.
- Voeg de peterselie toe en roer het geheel goed door elkaar.
- Leg de rauwe spinaziebladeren op de platgeslagen kipfilets.
- Smeer de garnalenfarce op de spinazie en rol het geheel strak op tussen plastic.
- Leg het rolletje in een stoompan, gaar ze in ca. 8 minuten en laat ze afkoelen.
- Verwijder het plastic, snijd mooie plakjes van de kiprolletjes en rangschik deze op borden.

Tip: u kunt deze rolletjes op toastjes serveren of als een salade met verse gekookte groenten en tomaat.

Tip van de meester
Het plat slaan van kipfilet



1. Snijd de kippenborstfilet met een scherp mes in, maar laat deze nog net aan elkaar zitten.
2. Klap de kipfilet open.
3. Leg deze opengesneden kipfilet op een stukje plastic en leg er nog een stukje plastic op.
4. Plet de kipfilet door er met een pan, of groot plat mes op te slaan tot ze mooi egaal zijn.

Feest
op
Tafel
met MCD

MCD & Ad Janssen brengen uit eten bij u thuis

UIT ETEN BIJ U THUIS
prijs per persoon

1.13

*alle ingrediënten voor dit recept kunt u vinden in uw MCD



“Een exclusieve combinatie om echt van te genieten.”



Warm tussengerecht voor 4 personen

Langoustine staartjes omwikkeld met Gandaham

Ingrediënten*

- 8 grote langoustines (of 12 kleine)
- 4 plakjes dun gesneden Gandaham
- 1 sjalotje
- 1 teentje knoflook
- 1 el olijfolie
- 2 tomaten
- 1 tl tomatenpuree
- 0,5 dl visbouillon of tomatensap
- 1 glas droge witte wijn
- 1 limoentje
- peper en zout

Wijntip van Ad Janssen

Menetou-Salon les Criottes

fls 750 ml



9.99

liter 13.32

- Pel de langoustine en verwijder het darmkanaaltje [zie hiernaast hoe u kunt leren pellen als een professional]
- Steek stevige houten prikkers in het langoustine staartje 2 staartjes per stokje en omwikkel deze met de plakjes Gandaham. [geen zout toevoegen omdat de ham al zout is]
- Pel en snipper het sjalotje en het knoflook fijn.
- Ontvel en ontpit de tomaten en snijd het vruchtvlees in blokjes.
- Verhit de olie in een bakpannetje en zweet hierin het sjalotje en knoflook aan.
- Voeg de visbouillon of tomatensap, tomatenpuree en witte wijn toe en laat dit even koken.
- Voeg de blokjes tomaat toe, laat het geheel nog 1 minuut koken en breng op smaak met peper en zout.
- Leg de langoustine spiesjes op een ovenplaatje en gaar ze in een voorverwarmde oven van 180 graden in ca. 5 minuten.
- Lepel de tomatensaus in een warm diep bord en rangschik de spiesjes op de saus. Garneer met plakjes limoen en eventueel met een takje basilicum

Tip: serveer met knoflook brood

Tip van de meester Het schoonmaken van een garnaal



1. Draai het staartje van het lijfje.
2. Breek het staartje open
3. Snijd met een mesje over het gepelde staartje.
4. Haal het darmkanaaltje eruit.



MCD & Ad Janssen brengen uit eten bij u thuis

UIT ETEN BIJ U THUIS
prijs per persoon

2.07

*alle ingrediënten voor dit recept kunt u vinden in uw MCD



“Traditionele biefstuk met een zeer bijzonder tintje.”

Hoofdgerecht voor 4 personen

Biefstuk met champignon duxelle mousseline puree & groene asperges



Ingrediënten*

- 4 biefstukken van ca. 125 gram
- 400 g. Hollandse champignons
- 1 kleine ui
- 1 teentje knoflook
- 1 bosje peterselie
- 1 tl kerriepoeder
- 400 g. peultjes
- 8 groene asperges
- 800 g. aardappelen (kruimig)
- 100 g. boter
- 2 dl melk
- Peper en zout

Wijntip van Ad Janssen

Chateau Gran Gallus Medoc A.C.

fles 750 ml

6.99

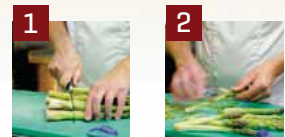
liter 9.32



- Pel de ui en het teentje knoflook en snipper deze ragfijn. Pluk het bosje peterselie en hak deze fijn. Snijd de champignons in kleine blokjes van ca 0,5 cm.
- Voor de champignon duxelle: verhít 20 g. boter en fruit hierin de fijngesneden ui en knoflook. Voeg de champignons toe en bak deze gaar (zorg dat al het water is verdampt) Voeg de gehakte peterselie, kerriepoeder, peper en zout toe naar smaak.
- Voor de mousseline puree: schil de aardappelen, snijd deze in stukken en kook deze in water met zout gaar. Giet de aardappelen af en doe ze terug in de pan. Voeg 50 g. boter en de melk toe en stamp deze aardappelen tot een lopende puree. Breng de puree op smaak met peper en zout.
- Maak de peultjes schoon, snijd ze in zeer dunne reepjes en kook ze beetgaar af. Schil de groene asperges en kook ze in water en zout beetgaar af.
- Verhit de rest van de boter en peper en zout ondertussen de biefstukken.
- Bak de biefstukken in ca. 6 minuten, onder voortdurend in beweging houden, aan beide kanten bruin en laat de biefstuk ca. 5 minuten op een warme plaats rusten.
- Lepel de mousseline op warme borden en leg de biefstuk hierop. Lepel de duxelle op de biefstukken en rangschik de groenten om de biefstuk heen.

Tip: lekker met truffelsaus

Tip van de meester Schoonmaken van de asperges



1. Snijd de kontjes van de asperges af zodat ze allemaal even groot zijn.
2. Schil de asperges met een dunschiller altijd van de kop naar de kont.

Groene asperges hoeft je niet te schillen, maar de asperges worden door het schillen wel minder taai.



MCD & Ad Janssen brengen uit eten bij u thuis

UIT ETEN BIJ U THUIS
prijs per persoon

4.62

*alle ingrediënten voor dit recept kunt u vinden in uw MCD



“Een bijzonder wildgerecht
is een mooie kersttraditie.”



Hoofdgerecht voor 4 personen

Eendenborst met bleekselderij & Bloemen honing

Ingrediënten*

- 4 tamme eendenborsten
- 5 el sojasaus
- 2 el bloemen honing
- snuffje chilipeper
- snuffje kaneelpoeder
- 8 stengels bleekselderij
- 2 el citroensap
- 3 el olie
- 2 takjes koriander
- iets zout

- Snijd de vetkant van de eendenborsten in tot op het vlees.
- Meng de honing met de sojasaus, het chilipeper en kaneel door elkaar, smeer dit op de ingesneden eendenborsten en laat het ca. 15 minuten intrekken.
- Was de bleekselderijstengels, schil de draden weg met een dunschiller en snijd deze in schuine plakjes. Verhit de olie in een pan en bak hierin de eendenborsten ca. 12 minuten op matig vuur, let op dat het niet te bruin wordt. Laat de eendenborsten op een lauwwarme plaats rusten, snijd deze daarna in plakjes en bestrooi met iets zout.
- Bak de bleekselderijplakjes in de rest van de olie en blus af met het citroensap. Leg de bleekselderij samen met de plakjes eendenborst op warme borden. Leg de geplukte blaadjes koriander erop. Giet het overgebleven mengsel van de honing en de sojasaus in de pan van de bleekselderij, kook deze nog iets in en lepel de overgebleven marinade om het gerecht.

Wijntip van Ad Janssen

Chateau Sauman
Cotes de Bourg
Bordeaux

fles 750 ml



6.49

liter 8,65

Tip: lekker met Tagliatella

Tip van de meester Het pareren van de eendenborst



1. Snijd het overtollige vet van de zijkant van de eendenborst.
2. Snijd met een scherp mes het vet in zodat er ruitvormige inkepingen ontstaan.

Verhit de pan en bak de eendenborst zonder toevoeging van vetstof op de velkant. De eendenborst bakt u dan in zijn eigen vet.

UIT ETEN BIJ U THUIS
prijs per persoon

4.09

MCD & Ad Janssen brengen uit eten bij u thuis

*alle ingrediënten voor dit recept kunt u vinden in uw MCD

15

14





“Zalm uit het koele noorden ontmoet de Spaanse passie.”

Hoofdgerecht voor 4 personen

Mootje zalm met kruidkorst en gedroogde ibericoham

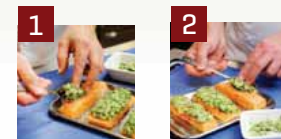
Ingrediënten*

- 4 zalmfilets van 125 g. elk
- 1 eiwit
- 1 el. olie
- 100 g. witbroodkruim [oud wit brood]
- 1 bosje peterselie
- 12 sprietjes bieslook
- 1 teentje knoflook
- 1 sjalotje
- 1 tl mosterd
- 2 dl. crème fraîche
- 1 kleine ui
- 400 g. haricots verts
- 4 plakjes Ibericoham
- peper en zout

- Zet de oven op ca. 100 °C en leg de plakjes ibericoham op ovenplaatjes. Laat in ca. 2 uur de ibericoham tot lekker krokante plakjes drogen. Hak de peterselie en bieslook fijn.
- Pel en snipper het sjalotje en knoflook ragfijn. Vermeng kruiden, knoflook en sjalotje met het broodkruim en breng op smaak met peper en zout.
- Klop de eiwit los, bestrijk de zalmfilets hiermee (aan de kant waar het vel heeft gezeten) en verdeel het kruidmengsel over de vier ingestreken zalmfilets. Verhit de olie in een anti-aanbakpan en bak de filets met de kruidkorst naar boven ca. 3 minuten.
- Leg de mootjes gebakken zalm op een ovenplaatje en zet deze in een voorverwarmde oven van 180 °C en laat dit ca. 8 minuten garen.
- Pel en snipper de ui, verhit iets olie in een pan en zweet hierin de ui aan. Lepel de crème fraîche erbij, meng ook de mosterd erdoor, breng het geheel tegen de kook aan, breng op smaak met peper en zout en klop de saus iets luchtig.
- Maak de Haricots vert schoon en kook deze af in water met zout. Schep ze als ze beetbaar zijn in de saus en vermeng deze voorzichtig. Leg de zalmfilets op warme borden en rangschik de haricots vert naast de zalm. Steek de gedroogde ibericoham tussen het gerecht.

Tip van de meester

Aanbrengen kruidkorst op de zalm



1. Breng het kruidkorst mengsel goed op smaak.
2. Lepel het kruidmengsel op de zalm en druk dit aan met een palet mes. Zorg ervoor dat de kruidkorst mooi verdeeld op de zalm ligt.



Wijntip van Ad Janssen

Chateau Pradeau Mazeau Blanc

fles 750 ml



4.49

liter 5.99

Tip: lekker met aardappeltaart



MCD & Ad Janssen brengen uit eten bij u thuis

UIT ETEN BIJ U THUIS
prijs per persoon

4.87

*alle ingrediënten voor dit recept kunt u vinden in uw MCD

“De perfecte afsluiter,
die niemand zal vergeten.”

Dessert voor 8 personen

Advocaatparfait met verse fruitsalade met granaatappelpitjes

Ingrediënten*

- 5 eidooiers
- 1 ei
- 125 g. suiker
- 5 dl room
- 0,5 dl advocaat
- 50 g. amandelschaafsel
- 1 dl sinaasappelsap
- 800 g. verse fruitsalade met granaatappelpitjes
- een paar takjes munt

3.99 Bak het amandelschaafsel in een droge anti-aanbakpan goudbruin en laat dit afkoelen.

- Meng de eidooiers en het ei met de suiker en klop deze in een kom boven kokend water op tot ca. 80 graden [kijk uit dat de eieren niet gaan stollen bij een te hoge temperatuur!].
- Haal de kom van de pan en klop de massa vervolgens weer koud tot er een luchtige massa ontstaat.
- Vermeng het sinaasappelsap met de advocaat en meng dit mengsel voorzichtig met een spatel door de opgeklopte eieren.
- Klop de room op tot yoghurtdikte en spatel de eimassa hierdoor, voeg ook het amandelschaafsel toe, giet deze massa in de gewenste vormpjes en zet ze ca. 4 uur in de vriezer om op te stijven.
- Rangschik de verse fruitsalade met de rode granaatappelpitjes op de diepe borden.
- Houd de vormpjes even in een warmwaterbadje en stort de parfait dan op de fruitsalade.

Tip: decoreer het geheel met een paar takjes verse munt en serveer er een glaasje advocaat bij.



MCD & Ad Janssen brengen uit eten bij u thuis

UIT ETEN BIJ U THUIS
prijs per persoon

0.92

*alle ingrediënten voor dit recept kunt u vinden in uw MCD

19

Byzonder lekker

Halve aardappeltjes met paddenstoelen in champignonsaus

schaal 600 gram



3.29

kilo 5.48

Gehalveerde krielaardappeltjes zijn de basis van deze oven-schotel met champignons en heerlijke bospaddenstoelen.

Broccoli met camembert en kaas

schaal 400 gram



3.79

kilo 9.48

Byzonder lekker

Aardappel gratin met truffel

schaal 500 gram



2.99

kilo 5.98

Gegratineerde aardappeltaart

schaal 400 gram



4.99

kilo 12.98

Luxe groente Gourmetschotel

schaal 240 gram deze week



1.99

kilo 8.29

Groene Asperges

bundel 450 gram deze week



2.99

kilo 6.64

Rucola melange

met pijnboompitten en dressing
schaal 115 gram deze week



1.99

kilo 17.30

Fruitsalade wave

diverse vers gesneden fruitsoorten met granaatappelpitten
schaal 500 gram



3.99

kilo 7.98

Witlofstronkjes met ham en kaassaus

schaal 400 gram



4.99

kilo 12.48

Tutti frutti

schaal 450 gram



3.99

kilo 8.87

Appelcompote met kaneel

schaal 400 gram



4.99

kilo 12.98

Byzonder lekker

Alles voor een bijzonder lekkere kerstbrunch!

Kerstboom bollenbrood
per stuk

2.59

2.99
kilo 7.48

Amaretto cake
400 gram

Chocolade Fudge cake
400 gram

2.99
kilo 7.48

Luxe kaasplateau

per stuk 350 gram

9.99

kilo 28.54

Kaas brengt smaak op tafel

Byzonder lekker

Afbakbroodjes
Dadels&walnoot

pak 8 stuks

2.49

Byzonder lekker

Waldkornbeschuit

pak 10 stuks

2.99

Byzonder lekker

Basilicum&knoflook of
tomaat&ui breekbroodjes

pak 8 stuks

2.29

Roomboter-
kerstklokje

100 gram

1.99

Blaauwe kaas
met ananas

prijs per 100 gram

1.99

Gevulde brie met
vijgen en rode port

stuk 180 gram

2.29
kilo 12.72

Gevulde Brie met
rum en rozijn

prijs per 100 gram

1.69

Roomkaas met
gerookte zalm en dille

bakje 125 gram

1.79
kilo 14.32

Fazantenpaté uienconfijt

plak 105 gram



1.89

kilo 18.00

Heerlijk op de brunchtafel of als voorgerecht.

Everzwijnpaté veenbessenconfijt

plak 105 gram



1.89

kilo 18.00

Paddenstoel gebrad met truffel

vers van het mes
100 gram



1.79

Gerookte Brugse ham

pakje 100 gram



2.59

2.99

kilo 19.93

Everzwijn- of fazantenpaté

pak 2 plakken
à 75 gram



Gevulde kip

vers van het mes
100 gram



1.99

Geroosterde kerstham

vers van het mes
100 gram



1.99

Geroosterde Belgische ham,
bijzonder zacht van bite.

Brabantse Boerenmetworst ring

prijs per 100 gram



1.69

Ardennerham met peper

vers van het mes
100 gram



2.29

Een met zorg gerookte
ham en voorzien van
een mantel met
zwarte peper.
Gegarandeerd lekker.

Gebakken ham met abrikozen en mosterd

vers van het mes
100 gram



2.29

Gemarineerd in een
mengsel van mosterd,
bruine suiker en
gemalen abrikozen.

Geroosterde rollade met bieslook en lenteuitjes

vers van het mes
100 gram



Twee heerlijke geroosterde rollades, gemaakt van mager varkensvlees. De eerste is gemaakt met een kruidenmelange van bieslook en lente-ui. De andere met Cointreau sinaasappellikeur.

1.99

Geroosterde rollade met Cointreau

vers van het mes
100 gram



1.99

Jambon d'Ardenne

vers van het mes
100 gram



1.99

Peppersweet ansjovis

schaaltje 100 gram



3.99

Tapenade van ansjovis

bakje 125 gram



3.99

kilo 31.92

Saladeschotel surimi of zalm&garnalen

schaal 350 gram



4.79

kilo 13.69

Vistapas

grote garnaal met knoflook,
rivierkreeft met kip kerrie of
zalm met honing/mosterd
bakje 125 gram



3.99

kilo 31.92

Japane rivierkreeft of forel&zalmsalade

schaaltje 150 gram



3.99

kilo 26.60

Amuse- of dessert glaasjes

(uit de diepvries)
4 stuks



3.99

Trio gourmetsaus

bakje 210 gram



1.99

Trio Chutney

bakje 210 gram



2.59

Byzonder lekker

Dessert Tiramisu

voor 6 personen
bak 500 gram

Ook verkrijgbaar:
2 bakjes à 80 gram



Byzonder lekker

**Champagne/
aardbei of
Apfelstrudel
roomijs**

bak 750 ml



KERSTTIP

Zet het ijs voor het uitscheppen even een paar minuten buiten de diepvries. Dan is het beter te verwerken bij de opmaak van uw dessert en kan het direct gegeten worden.

Byzonder lekker

**Abrikoos
Amaretto of
Kletsoppen
roomijs**

bak 750 ml



Byzonder lekker

Roomflesjes

gevuld met vanille roomijs
pak 4 stuks



Byzonder lekker

**Chocolade
mousse**

2 bakjes à 90 gram



Byzonder lekker

**Sorbetijs
framboos**

pak 2 stuks



**Apple
crumble**

per stuk 450 gram



**Baileys
mousse taart**

per stuk 600 gram



Ijstaart sensations

speculaas of fruit
per stuk 1000 ml.



Sneeuwpop Snowy

pak 2 stuks



Smelt nu al voor onze heerlijke kerstdesserts.

Een zoete afsluiting van het kerstdiner.



1.99
kilo 13.27

Fruit assorti of vanille nougat
zakje 150 gram



1.99
kilo 13.27

Chocolade kerstboompjes
zakje 150 gram



2.99
kilo 27.18

Chocolade
melk crisps, puur sinaasappel of wit cranberry
pakje 110 gram



2.99

Chocolade kerstmannen of sneeuwpoppen
zakje 150 gram/ 155 gram

Kerstmix Hagelslag
pak 380 gram



1.47
kilo 3.87

Gevulde brioche kaneel en rozijnen
500 gram



2.99
kilo 5.98

Luxe kerst petit fours
doos 6 stuks



6.25

Luxe truffelstam
per stuk



5.99

Kerstweelde
per stuk 500 gram



3.99
kilo 7.98

Romige bonbons
200 gram

3.49
kilo 17.45

Zeevruchten
250 gram

3.49
kilo 13.96

Bonbons handwerk
200 gram

3.49
kilo 17.45

Kerstklokjes wit/crisp
225 gram

3.49
kilo 15.51

Seizoensmix
175 gram

3.49
kilo 19.94

Cacaotruffels
175 gram

3.49
kilo 19.94

Hulstblaadjes
175 gram

3.49
kilo 19.94



MCD wenst u bijzonder veel smaak op tafel tijdens de feestdagen!

Halve Peren met karamel

pot 370 ml



1.99

kilo 5.38

Hollandse kersen zonder pit

pot 370 gram



1.75

kilo 4.73

Pasta Kerst

pak 250 gram



1.69

kilo 6.76

Bij MCD vindt u een uitgebreid assortiment producten dat **Byzonder Lekker** is. Omdat ze volgens authentiek recept zijn bereid. Of door de bijzondere combinatie van de allerbeste ingrediënten. Alle producten van **Byzonder Lekker** staan voor een uit-gelezen en geraffineerde smaak. U haalt de kwaliteit van topkoks in huis. Dat wordt dus gegarandeerd een bijzonder lekkere kerst.

Dressing honing, mosterd, dille

flesje 185 ml.



1.40

liter 7.57

Dressing Olijf & Basilicum

flesje 150 ml



1.59

liter 10.60

Bearnaise, truffel of sinaasappel cranberry saus

potje 200 ml



2.79

kilo 13.95