

BEDANKT VOOR JE BESTELLING

Ovengebakken, gevuld & kweet-nie-oe-Belgisch, da's wat we doen.

Voortaan dus niet enkel in onze restaurants & hun delivery-diensten in Gent, Sint-Niklaas, Antwerpen, Mechelen, Leuven of Brussel, maar we gaan voor de extra mile:

Deze webshop is een eerste stap om onze ballekes & stoemp aan iedere deur in België & Nederland te bezorgen, met een beperkt assortiment, maar to the point.

We zijn nog geen bal.com ;) dus al jouw feedback is welkom op webshop@ballsnlglory.be



YOU ARE THE CHEF!

Meer tips op onze blog



A. GLORY BALLS (3 X 210G)

1. oven voorverwarmen op 180°C
2. balletjes op een bakpapier, siliconenmat of ingeoliede bakplaat dressereren
3. 27 minuten bakken
4. heel even laten "rusten" voor het serveren

180°C

27 minuten

APERIO BALLS (8 X 25G)

1. oven voorverwarmen op 180°C
2. balletjes op een bakpapier, siliconenmat of ingeoliede bakplaat dressereren
3. 9 minuten bakken
4. heel even laten "rusten" voor het serveren, serveer met een mooie prikker

180°C

9 minuten

Deze ballen zijn oven-vers & kunnen 5 dagen in de koelkast bewaard worden.

Invriezen kan: verpak deze luchtdicht, 3 maand houdbaar. Ontdooien doe je best door de ballen op voorhand in de koelkast op temperatuur te laten komen.

Microgolf is sterk af te raden voor de glory balls.

B. BALLEKES

1. verwijder de metalen klemmekes & elastiek van de bokaal
2. verwarm de ballekes & hun saus in een pannetje op het vuur
3. OF - 7 minuten op 750 WATT in de microgolf



C. ORIGINAL STOEMP

1. verwijder de metalen klemmekes & elastiek van de bokaal
2. verwarm de stoemp in een pannetje op het vuur met een scheutje melk
3. OF - 7 minuten op 750 WATT in de microgolf



D. SAUZEN

1. verwijder de metalen klemmekes & elastiek van de bokaal (of het deksel bij de 200ml verpakking)
2. verwarm de saus in een pannetje op het vuur
3. OF - 5 minuten op 750 WATT in de microgolf



TIP

serveer zoals bij ons in het restaurant de witte saus en bruine saus elk langs een zijde van het bord: een écht smaakbommetje!

Flip me over :)



EINDEJAARSMENU

Meer tips op onze blog



FEESTELIJKE SOEP

1. verwarm deze soep in een pannetje op het vuur

A. KERSTBALLEN

1. oven voorverwarmen op 180°C
2. Glory ballen op een bakpapier, siliconenmat of ingeoliede bakplaat dressereren
3. 27 minuten bakken
4. heel even laten "rusten" voor het serveren

180°C

27 minuten

Deze ballen zijn oven-vers & kunnen 5 dagen in de koelkast bewaard worden.

Invriezen kan: verpak deze luchtdicht, 3 maand houdbaar. Ontdooien doe je best door de bal 8u op voorhand in de koelkast op temperatuur te laten komen.

Microgolf is sterk af te raden voor de glory ballen.

D. TIRAMISU-BAL

ZUUTE BAL

De tiramisubal is klaar om te serveren: laat hem 10 minuten staan op kamertemperatuur zodat de nutella mooi smeugig wordt & laat je verrassen door de binnenzijde ;)

FAQ

1. Leverdagen

Onze bezorgers rijden elke woensdag en zaterdag rond om jouw Balls & Glory-pakket aan huis te leveren.

2. Levering op ander adres of andere dag?

Eens jouw bestelling werd afgerond na betaling, kunnen er geen wijzigingen meer gebeuren. Daarom vragen we jou om goed te controleren vooraleer je afrekent.

Neem contact met ons op via webshop@ballsnlglory.be wanneer er toch een foutje in je bestelling is geslopen.

3. Hoe wordt de bestelling geleverd?

De verse producten worden recht uit de koeling geplaatst in een koelbox, met 4 koelplaten, zodat steeds de koude keten gerespecteerd wordt en dit tot aan jouw voordeur.

4. Wat doe ik als er iets mis is gegaan bij mijn levering?

Neem contact met ons op via webshop@ballsnlglory.be wanneer je een vraag of opmerking hebt over jouw levering.

5. Waar kan ik de lege Weckbokalen omruilen?

Zoals je kan zien, vragen we €2 leeggoed voor de voeding in Weckbokalen. Je kan deze Weckbokalen uiteraard zelf verder gebruiken om lekkere gerechtjes in te bewaren, maar je kan deze ook binnenbrengen in een Balls & Glory restaurant in jouw buurt:

Brussel – Henrimausstraat 35
 Leuven – Tiensestraat 31
 Gent – Jakobijnenstraat 6
 Antwerpen – Theaterplein 1
 Sint-Niklaas – Sacramentsstraat 2
 Mechelen – Nauwstraat 10

X-MAS MENU †

VOORGERECHT

Feestelijke soep met zuurdesembrood & boter

HOOFDGERECHT

Glorieuze kerstbal met stoemp van savooi, overgoten met gravysaus en veenbessen, gecombineerd met een slaatje van quinoa, rode biet & feta.

DESSERT

Onze wereldberoemde Tiramisubal met Nutella



EXTRA SIDES: BROOD & BOTER

1. bak het zuurdesembrood 10 minuten in een voorverwarmde oven van 220°C & serveer met de boter

B. ORIGINAL STOEMP

1. verwarm de stoemp in een pannetje op het vuur met een scheutje melk
2. OF +/- 5 minuten op 750 WATT in de microgolf
3. OF liever met een korstje? Schuif dan de stoemp, samen met de ballen, in de oven (27 minuten op 180°C)

C. SAUZEN

1. verwarm de sauzen in een pannetje op het vuur
2. OF +/- 3 minuten op 750 WATT in de microgolf & serveer elk langs een zijde van het bord

D. TASTY SALAD VAN RODE BIET & QUINOA

1. laat de jonge spinazie ff krokant worden in koud water voor extra crunch (D1)
2. schik op een schotel & dresseer de quinoa (D2) & rode biet (D3) er bovenop
3. werk af met de yoghurt-dressing (D4) & feta (D5)

