

## TIPS BIJ HET VERWARMEN OF BEREIDEN VAN UW GERECHTEN

De opwarmtijden kunnen verschillen van oven tot oven. Dus best tussentijds even controleren. Wij raden u ook steeds aan alles 1 uur vooraf uit de koelkast te halen, zodoende dat alles op kamertemperatuur in de oven gaat. Op deze manier zakt de oven niet te snel van temperatuur. Wij geven alles mee afgedekt met plasticfolie. Vóór het opwarmen de plasticfolie verwijderen en daarna afdekken met alu folie!

### HAPJES

- frituurhapjes: 2 à 3 min. in een voorverwarmde frituur op 170°C
- ovenschaaltjes: 12 minuten op 170°C in een voorverwarmde oven.
- ovenhapjes: 8 min. op 170°C in een voorverwarmde oven op de rooster of op bakpapier

### SOEPEN

- Verwarmen op het fornuis (op een laag vuurtje) of in microgolf kan ook.

### VOORGERECHTEN

- Kaas en garnaalkroketter: ongeveer 4 à 5 min. op 170°C in voorverwarmde frituur
- Quiches: 15 min. op 160°C in een voorverwarmde oven op de rooster of op bakpapier
- Vispannetjes: 20 min. op 170°C afgedekt met alufolie (gaatjes in alu-folie prikken met vork)

### HOOFDGERECHTEN

- VIS: 40 min. op 170°C afgedekt met alu-folie (gaatjes in alu-folie prikken)
- Warme groenten VIS: 30 min. op 170°C afgedekt met alu folie (gaatjes in alu-folie prikken)
- VLEES: 40 min. op 170°C afgedekt met alu-folie (gaatjes in alu-folie prikken)
- Warme groenten VLEES: 30 min. op 170°C afgedekt met alu-folie (gaatjes in alu-folie prikken)
- Gratin aardappelen en puree: 30 min. op 170°C zonder alu-folie
- Hoofdgerechten vacuüm verwarmen: water tot kookpunt laten komen, op een klein vuurtje zetten, de zakken met vlees of groenten hierin leggen. Het water mag nu zeker niet meer koken. De zakken ongeveer 30 minuutjes in het water laten liggen. Na 30 min. alles er uithalen, de zakken opensnijden en u kan beginnen met serveren. Indien er zakken ongeopend zijn afkoelen onder koud water en bewaren in de koelkast.

### GEVULDE KALKOEN

- BRAADTIP!

Verwarm Uw oven op 150°C, voor de eerste 2 kg telt u ongeveer 1 uur 45 min.

Daarna de resterende kilo's 30 minuten per kg.

Bv. Een kalkoen van 4 kg moet ongeveer 2 uur en 45 min. in de oven zitten.

Regelmatig overgieten met het bakvocht. Smakelijk!

