

Opwarm tips

Belangrijk: Kijk uw bestelling onmiddellijk na bij uw thuiskomst indien u vragen hebt of uw bestelling is niet volledig kan u ons contacteren zodat we het nodige kunnen doen om uw feest tot een succes te maken!

Braadwijzer ovenklare gerechten

Alle gaartijden zijn opgegeven in de veronderstelling dat uw oven voorverwarmd is op 160°C (minstens 20°)

Type oven	gas	elektrisch	warme	opmerking
Temperatuur:	140°	gewoon 140°	lucht 140°	
	stand 6 of ¾			

aperitiefboutjes, schelpjes	12'	12'	10'	onafgedekt (dit op 160°C)
Sharing gerechtjes vis	20'	20'	20'	onafgedekt
Sharing met vlees (groenten niet opwarmen!)	10'	10'	10'	Vlees warm op plankje leggen.
Vidé leeg koekje	5'	5'	5'	vulling afzonderlijk opwarmen
Warme voorgerechten	25-30'	30-35'	30'	onafgedekt
Warme hoofdgerechten (tot 4pers)	45-50'	45-50'	45-50'	Afgedekt
Warme hoofdgerechten (+ 4pers)	60'	60'	60'	Afgedekt

Indien u ook de groenten mee opwarmt, 10min extra

Hertekalffilet Volgens apart bijgekregen opwarmfiche of op www.jeroenenanneleen.be/nl/braadwijzer-rood-vlees-413.htm

Gevulde kalkoen(filet) ong. 1uur per kg op 130°C afgedekt met aluminium een regelmatig overgieten met jus en/of cognac Op het einde nog een 20-tal min. op 160°C onafgedekt om af te kleuren.

Warme groenten	40'	40'	35-40'	Afgedekt
Appel (veenbessen apart serveren)	25'	25'	25'	Onafgedekt

Optie 2: appel in vacuümzakje laten: per appel 0.5l water. Het water (zonder appel) laten opkoken, pot van het vuur zetten, appel in het water leggen (20-30')

Gratin Dauphinois, bakpatatjes, krieltjes	30-35'	30-35'	25-30'	Onafgedekt
---	--------	--------	--------	------------

opmerkingen: Het verschil in de opgegeven tijden is respectievelijk voor klein of grote schotels. Indien u uw oven volledig vult en u merkt dat de temperatuur sterk terugvalt, dan moet U minstens 10 minuten op tellen bij de opgegeven tijden.

Presentatie: Na het opwarmen van de schotels ligt er soms veel vocht op (door condensatie onder de folie. Giet hiervan zoveel mogelijk af. Doe dit voorzichtig dat er niets van uw schotel schuift. Napeer daarna het vlees of de vis met de bij behorende saus.

Tips voor de microgolf (gewone oven blijft altijd beter!)

Dit is slechts een basis omdat iedere microgolfoven verschilt in opwarmtijd.

Het beste doet u het opwarmen in 2 stappen dus eerst op half vermogen en daarna enkele minuten op vol vermogen, dit heeft als voordeel dat het gerecht de tijd krijgt om de warmte op te nemen en zo voorkomt u dat het gerecht langs buiten uitgedroogd is en van binnen nog koud.

Warme voorgerechten

5-8minuten op half vermogen daarna 2 minuten op vol vermogen enkele gaatjes prikken in de plastic verpakking voor u het in de oven plaatst.

Warme Hoofdgerechten en groenten

8-12minuten op half vermogen daarna 2 minuten op vol vermogen enkele gaatjes prikken in de plastic verpakking voor u het in de oven plaatst.

Veel smulplezier,
Jeroen & Anneleen
059/33 18 45

JEROEN & ANNELEEN

klasselager • pure ambacht, puur genieten