

No stress- handleiding feestfolder- Smakelijk

Cote à l'os/chateaubriand

Het vlees op kamertemperatuur laten komen en inwrijven met olijfolie of een andere vetstof en eventueel nog (bij)kruiden Oven voorverwarmen op 80°C, ovenstand warme lucht Vlees op de rooster leggen en een 35 à 40 minuten (voor ong.1kg vlees) in de oven plaatsen
Neem een ruime braadpan met goede boter, eventjes lichtbruin laten komen en het vlees aan beide zijden een 4 tal minuutjes bakken, Klaar!

Beenham met ovenkoek

In stoomoven 12/15 minuten of au bain marie opwarmen
(au bain marie= ruime pot met water aan de kook brengen, de zak laten en erin plaatsen, het kookvuur op stand 1 brengen en een 20 tal minuten laten rusten.
. De ovenkoek kan je koud geven of kort opwarmen in de microgolfoven.

Hamburger met ovenkoek

Oven voorverwarmen op 170 °C wanneer op temperatuur gedurende 8 tal minuten in de oven of opwarmen op de barbecue.
De broodjes van de hamburger kan je koud geven of kort opwarmen in de microgolfoven.

Pulled porc

Oven voorverwarmen op 170 °C wanneer op temperatuur gedurende 8/10 tal minuten in de oven tot het broodje krokant is
Daarna kan je het broodje oppimpen met de garnituren.

Appetizers

Doos mini-kroketjes
friteuse op 180 graden 3 tal minuten in het frituurvet

Traaggegaard wit-blauw - tagliatelle - pangrattato (w)
oven voorverwarmen op 160 graden, 7 tal minuten in de oven

Oostendse waterzooi (w)
oven voorverwarmen op 160 graden, 7 tal minuten in de oven

Champagnerisotto - schelvis - beurre blanc (w)
oven voorverwarmen op 160 graden, 5 tal minuten in de oven

Foccicia bij sharing: 4 tal min oven op 180 graden
toast 1 min oven op 180 graden of toaster
brioche: 2 tal minuten oven op 180 graden

Groenten en aardappelbereidingen:

potjes zijn oven en microgolfoven bestendig plastic mag er op blijven wel gaatjes in prikken
Warme groenten

Oven voorverwarmen op 160°C wanneer op temperatuur gedurende 15 à 20 min in de oven
Microgolfoven 800 watt 8-10 tal minuten

Aardappelgratin

Oven voorverwarmen op 170°C wanneer op temperatuur gedurende 20 min in de oven

Fruit

Oven voorverwarmen op 170°C wanneer op temperatuur gedurende 8/10 min in de oven
Microgolfoven 800 watt 5 tal minuten

Kroketjes

Friteuse voorverwarmen op 175°C en afbakken op 175°C wanneer goudbruin

Bakaardappeltjes

Oven voorverwarmen op 170°C wanneer op temperatuur gedurende 15 min in de oven
Microgolfoven 800 watt 8-10 tal minuten

Opgevulde kalkoen

Kalkoen op kamertemperatuur laten komen Oven voorverwarmen op 120°C-130°C Wikkel de kalkoen/kip volledig in aluminiumfolie Per kg vlees, rekent u ong.40 min.
baktijd vb. 4 kg kalkoen mag een 2,5-tal uur in de oven Elk half uur overgieten met het braadvocht of een mengeling van vocht met sinaasappelsap of maderin napoleon Na het bakken de kalkoen zo veel mogelijk ontdoen van de aluminiumfolie en nog een klein halfuurtje laten bruinen op 150°C.

Opgevulde kalkoenrollade

Rollade op kamertemperatuur laten komen. Kort aanbakken in de pan en in ovenschotel plaatsen in de oven op 165 graden, per kg vlees een 35/40 tal minuten rekenen

Hoofd en voorgerechten Vlees en Vis ZORG ERVOOR DAT DE OVEN ALTIJD VOORVERWARMD IS

(ook voor de menu's) potjes zijn oven en microgolfoven bestendig plastic mag er op blijven wel gaatjes in prikken

Hoofdgerechten met rood vlees tal minuten in de oven

Oven voorverwarmen op 140°C wanneer op temperatuur gedurende kleine 10 min in de oven

Hoofdgerechten met vis

Oven voorverwarmen op 160°C wanneer op temperatuur gedurende 10 à 12 min in de oven/voorgerecht een 8 tal minuten

Hoofdgerechten wit vlees

Oven voorverwarmen op 160°C wanneer op temperatuur gedurende 14-16 min in de oven

Dit zijn richtlijnen, elke oven is anders,

blijf rond het kookvuur als je opwarmt en controleer in de helft van de tijd om na te gaan of alles volgens plan verloopt
Smakelijk