

Opwarm en bak advies

Warme Hapjes

Oven voorverwarmen 150 C° 10/12min

Kaas – Garnaal kroketten (niet bevroren)

Frituren 170-180°C 3/4 minuten. niet hoger dan 180°C want dan bakken ze open. Controleer dat u friteuse voldoende olie heeft dan zal de temperatuur correcter zijn en niet te veel tegelijk bakken.

Een bereid gerecht in een vacuumkook zak dient u au bain marie op te warmen!!

De zak niet optrekken en in een pot doen, dan gaat u gemak verloren. Niks aangebrand en oven vrij voor iets anders.

1. BRENG EEN GROTE POT MET WATER AAN DE KOOK
2. ZET OP KLEIN
3. DOE HIERIN DE VACUUMKOOKZAKMET GERECHT
4. OPWARMEN +/- 1 KILO – 1 UUR 2 KILO – 1,5 UUR

Bereid Hoofdgerecht orloff

Heeft u meer gerechten dient U opbouwend te werken, d.w.z.: U begint met het gerecht dat de langste opwarmtijd nodig heeft.(grootste hoeveelheid/ dikte)

De oven voorverwarmen op +/- 170°C. De totale opwarmtijd van dit gerecht is +/- 500 gr 30-35 min. +/- 1 kilo 50-60 min. evt. eerst afdekken met alu-folie. laatste 10 min. verwijderen.

Zijn de hoeveelheden groter/dikker + 10 min. extra.

Let wel dat wanneer U de oven opendoet, U steeds de warmte trekt uit uw oven en dit tot gevolg kan hebben dat de totale opwarmtijd langer duurt.

Bereid Hoofdgerecht vispannetje

De oven voorverwarmen tot +/- 170°C. niet afdekken met alu-folie

De gerechten in de oven plaatsen en opwarmen gedurende min 30/35 minuten.

Daarna controleren en eventueel tijd bijgeven!

Bereide kalkoen (bakservice)

De kalkoen is versneden en dakpansgewijs in de schotel gelegd met een beetje braadjus. Oven voorverwarmen op +/- 170°C. De totale opwarmtijd van dit gerecht is 50-60 min. Eerst afdekken met alu-folie. Eventueel de laatste 10 min. verwijderen.

Bereide warme groenten

De oven voorverwarmen tot +/- 170°C. Al dan niet afdekken met alu-folie maar altijd verluchting voorzien om condensatie tegen te gaan (anders verwatert het gerecht). De gerechten in de oven plaatsen en opwarmen gedurende min 35/40 minuten.

Appel met veenbessen

Gaatjes prikken in de bovenkant van de folie. Microgolfoven 750W +/- 4 min.

Opwarm en bak advies

Verse aardappelkroketten

Frituren 170-180°C 2/3 minuten. niet hoger dan 180°C want dan bakken ze open. Controleer dat u friteuse voldoende olie heeft dan zal de temperatuur correcter zijn en niet te veel tegelijk bakken.

Bereid aardappelgratin

Oven voorverwarmen 170°C. +/- 30 minuten.

Dessert Creme Brulee

Gemaakt met verse room en eieren. Werk evt. nog extra af met een laagje kristalsuiker

Oven grill voorverwarmen 220 -240°C dan 2/3 minuten of met een kleine brander laten karamelliseren.

Verse gebradjes

GEBRAADJES RONDON AANBAKKEN, IN EEN VOORVERWARMDE OVEN 160°C PLAATSEN.

+/- 600/750 GRAM 45 - 50MIN. +/- 1 KG/1.2KG 60 - 70 MIN. UITHALEN EN 5 MIN LATEN RUSTEN

VOOR DE KERN THERMOMETER:

VARKENSGEBRAAD 60°C KERN TEMPERATUUR

KALKOENGEBRAAD 68°C KERN TEMPERATUUR

RUNDSGEBRAAD 50°C KERN TEMPERATUUR

Secreto gebrad "Brasvarken"

Oven voorverwarmen 170°C. Het gebrad aanbakken in de pan, in een ovenschotel leggen en nog +/-20 min in de oven. Eruit halen, afdekken met alufolie en 5 minuten laten rusten. Kern 58 -60°C

Verse Gevulde kalkoenen

In de oven plaatsen met de braadfolie!

Uw oven verwarmen 150°C.

De kalkoen 3 à 3.5 uur in een oven van 150°C laten garen.

Na 2 uur controleren door een lange naald tot in het midden te steken. Wanneer het vocht dat dan uit de kalkoen komt wit ziet en

NIET roosachtig mag u aannemen dat de kalkoen klaar is.

Voor de braadthermometer 68°C kern temperatuur

Gevulde kalkoenfilet abrikoos notenkorst

Eerst aanbakken en uw oven verwarmen 175°C. 1uur per kilo gewicht

De kalkoenfilet in een oven van 175°C laten garen.

Controleren door een lange naald tot in het midden te

steken. Wanneer het vocht dat dan uit de kalkoen komt wit ziet en

NIET roosachtig mag je aannemen dat de kalkoen klaar is.

Voor de braadthermometer 68°C kern temperatuur.