

Opwarmoverzicht

APERITIEFHAPJES

-mini videes : 8 à 10 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C (**zonder** deksel)

-worstenbroodjes: 8 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C (**zonder** deksel)

SOEPEN

Soepen kunnen in de microgolfoven of in een pannetje op het vuur opgewarmd worden

ALLERLEI

Verse aardappelkroketten : 5 à 8 minuten bakken in de friteuse op 180°C

Aardappelpuree : 30 minuten in een voorverwarmde oven op 180 – 200°C (zonder deksel)

Aardappelgratin : 30 minuten in een voorverwarmde oven op 180-200°C (zonder deksel)

Gekruide krielaardappeltjes: aanbakken in de pan

WARME SCHOTELS

-vlees met saus : 30 à 45 minuten in voorverwarmde oven op 160°C **met deksel**

-witloof en boontjes met spek : 45 à 50 minuten in voorverwarmde oven op 160°C **zonder deksel**

-appeltjes met veenbessen : koud serveren of lichtjes opwarmen in de microgolfoven naar wens

-stoofpeertjes : 30-45 minuten in voorverwarmde oven op 160° **zonder deksel**

-warme sauzen opwarmen in de microgolfoven of in een pannetje op het vuur

GEVULDE KALKOENROLLADE

-**zelf bakken** : oven voorverwarmen op 200°C

De rollade 15 minuten laten bakken op 200°C , dan temperatuur lager zetten op

160°C en nog 30 minuten verder laten bakken op 160°C **zonder deksel**

-**reeds voorgegaard op lage temperatuur en voorgesneden** : 45 minuten in een voorverwarmde oven op 160°C laten opwarmen **met deksel**

Indien u werkt met een kernthermometer: VERS VLEES

Vers kalfsvlees : 55°C

Rosbief (klein hoofd , ed) : 48°C

Kalkoengebraad : 72°C

Filetgebraad (varkens) 66°C

Veel succes en smakelijk eten !