

# Opwarmoverzicht

## APERITIEFHAPJES

- mini videes/veggiehapjes : 10 à 15 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C (**zonder** deksel)
- worstenbroodjes: 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C (**zonder** deksel)
- aperosticks/hamburgers/hotdogs: 8 à 10 minuten in voorverwarmde oven op 180°C (zonder deksel)
- vispannetje: 10à 15 minuten in 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 )

## WARME SCHOTELS

- bereid 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/peertjes : koud serveren of lichtjes opwarmen in de microgolfoven naar wens
- 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** (afhankelijk van gewicht: kleine rollades ca 15 min verder laten bakken ipv 30 min )
- reeds voorgedaard 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: WIJ RADEN AAN OM MET EEN THERMOMETER TE WERKEN**

- Vers kalfsvlees : 55°C
- Rosbief (klein hoofd , ed) : 48°C
- Kalkoengebraad : 72°C
- Filetgebraad (varkens) 66°C

Veel succes en smakelijk eten !