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)

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: 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 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: WIJ RADEN AAN OM MET EEN THERMOMETER TE WERKEN**

Vers kalfsvlees : 55°c
Rosbief (kleinhoofd , ed) : 48*c
Kalkoengebraad : 72°c
Filetgebraad (varkens) 66°c

Veel succes en smakelijk eten !