

Wij wensen u een zalige Kerst en voorspoedig Nieuwjaar 2011-2012

Belangrijk :Kijk uw bestelling direct na bij uw thuiskomst

Kroketten: wij verpakken uw kroketten hermetisch. Dit is hygiënisch verantwoord, maar dit maakt uw kroket te vochtig om direct uit de verpakking te bakken. Open de verpakking minstens 1 uur tevoren, zet ze op kamertemperatuur en bestrooi ze voor het bakken met het meegeleverde paneermeel en rol ze voorzichtig om.

Gaartijden zijn opgegeven voor een **voorverwarmde oven** op de aangegeven temperatuur (10 a 30'). Verwijder de plastic film en garnituur en vervang deze door de bijgeleverde aluminiumfolie waar nodig is (zie laatste kolom)

Uitzondering: producten met **bladerdeeg** zoals minihapjes, koninginnehapjes **cocotte** mogen **niet afgedekt** worden.

type oven	gas	elektrisch gewoon	warme lucht	opmerking
<u>minimum</u> voorverwarm tijd:	25'	20'	15'	
temperatuur:	220° <small>stand 7 of ¼</small>	200°	190°	

Jakitori's van het bord op alu folie leggen en in pan of friteuse 1a 2' of oven/grill 200°C 7 a 10 minuten

Minihapjes worstenbrood/varia's	11'	10'	7-10'	onafgedekt
Tapas warm (mag ook micro 2 a 3')	8'	7'	6'	onafgedekt
Vidé koekje alleen <u>leeg</u> (beste methode) (vulling in potje apart of in micro opwarmen)	6'	5'	5'	onafgedekt
Vidé kip " <u>gevuld</u> " / (niet aanbevolen)	20-25'	20-25'	15-20'	onafgedekt
Ravioli v zwezerik	8'	7'	6'	afgedekt
Trio quiche	11'	10'	9'	onafgedekt
Vispannetje	15'	14'	13'	onafgedekt
Sint jacobs schelp	14'	13'	12'	onafgedekt
Warm groenten assortiment kalk.	35-40'	35-40'	30-35'	Afgedekt
Gratin rondjes 200gr (mag micro)	25-30'	20-25'	15-20'	onafgedekt
Gratin in pot + 1kg (mag micro)	40-50'	35-40'	35-40'	afgedekt
Normandische tongscharrol	25-30'	25-30'	20-25'	Afgedekt
Jagersfilet GV/ konijnrollade	35-40'	35-40'	30-35'	Afgedekt
Kalfswangetjes	35-40'	35-40'	30-35'	Afgedekt
Kabouterkipje	30-35'	30-35'	20-25'	Afgedekt
Hinde filet / Hazerug / fazant	30-35'	30-35'	25-30'	Afgedekt
Kerstkalkoen 2 wijzen kant&klaar	40-45'	40-45'	35-40'	Afgedekt

Verse grootmoeders gevulde kerstkalkoen met vulling (in pot) :

Oven op 125 °C-130° C, De kalkoen kruiden en 1 uur per kg braden. (2.5 kg = 2.30 uur / 3 kg = 3 uur / 4 kg = 4 uur) Mocht hij niet bruin genoeg zijn, het laatste kwartier de temperatuur opdrijven tot maximum 200 °

opmerkingen: Het verschil in de opgegeven tijden is respectievelijk voor klein of grote schotels en een weinig of goed gevulde oven. **Mocht u uw oven volledig vullen** en u merkt dat de temperatuur **sterk terugvalt**, dan moet U zeker 5 tot 15 minuten extra tellen bij de aangegeven tijden. (afhankelijk van vermogen, kilowattage en kracht van uw oven!)(combi ovens zijn soms zwak, maar beetje micro bijgeven kan dan weer helpen maar daar geldt de eigen kennis van uw specifieke oven)

Presentatie: **Neem garnituur weg en houdt dit opzij.** Na het opwarmen onder alufolie ligt er soms veel vocht op de inox schotels (door condensatie onder de folie). Giet hiervan zoveel mogelijk aan uw aanrecht weg. Doe dit voorzichtig dat er niets van uw schotel schuift. Overgiet daarna het vlees of de vis met de bij behorende saus. Plaats garnituur terug.