

Bereidingswijze

Meeneemgerechten

Assortiment bereide ovenhapjes : Oven op 180 °c +- 10 min in oven

Soepen: Verwarm de soep op zacht vuurtje, niet laten koken!!!!

Warme voorgerechten

Kaaskroketten: friteuse 180°C 2 minuten

Garnaalketters: friteuse 180°C 2 minuten

Visgerechtjes: Oven op 160 °c +- 15/20 min in oven met gesloten deksel

Koninginnehapje: Oven op 160 °c +- 20 tal min. Videekoekje laatst 10 min mee in oven

Hoofdgerechten

Visgerechtjes: Vis in de oven op 140 °c plaatsen, samen met de puree, +- 25 min

Alles onder gesloten deksel, steeds serveren op goed voorverwarmde borden

Vleesgerechtjes: Oven opwarmen op 150 °c Vlees + saus in potje +- 30 min in oven opwarmen met gesloten deksel, steeds serveren op goed voorverwarmde borden

De groentjes en gevulde appel: in oven zetten onder gesloten deksel +- 20 min op 150 °c

Aarappelgratin 30 min in oven 150 °c, zonder deksel, desgewenst even laten gratineren op het einde

Aardappelkroketten friteuse 180°C 3 minuten

Aardappelpuree in de oven op 140 °c plaatsen +- 25 min met gesloten deksel

Rösti Aardappelen 20min in de oven op 150°C, zonder deksel

De opwarmtijden kunnen verschillen naargelang het type van oven.

Best regelmatig even alles checken, en eventueel bijsturen waar nodig.

Tracht steeds om op lekker warme borden te dressereren,

Dat komt de gerechtjes alleen maar ten goede.

Succes en Smakelijk eten.
