

# 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*

*Garnaalketnetten: friteuse 180°C 2 minuten*

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

*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 dekset, steeds serveren op goed voorverwarmde borden*

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

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

*Aarappelgratin 30 min in oven 150 °c, zonder dekset, 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 dekset*

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

---

*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.*

---