

Handleiding om uw gerechten optimaal op tafel te brengen



OPWARMEN van bereide gerechten en groenten

Het is aan te raden om op te warmen in een **heteluchtoven**.

Heteluchtoven VOORKEUR: Schik het vlees en saus of de groenten in een ovenvaste schaal (liefst met deksel) of dek af met aluminiumfolie (om uitdroging tegen te gaan). Verwarm de oven voor op 140°C. Zet de afgedekte schaal in de oven op 140°C en laat alles rustig opwarmen. Controleer na ongeveer 45-60 minuten of het voldoende opgewarmd is. Naargelang de op te warmen hoeveelheid, kunt u de tijd verlengen tot alles tot de kern opgewarmd is

Microgolf: Saus gedeeltelijk bij vlees/vis voegen. Hoekje van het plastic deksel openen of deksel doorprikken. Opwarmen op lage wattage 600 Watt. Regelmatig controleren en telkens met enkele minuten verlengen tot alles warm is.

Aperitiefhapjes: +/-15 min in voorverwarmde oven van 140°C

BAKKEN en BRADEN

- **Bakken van verse kroketten**

Afbakken op hoge temperatuur 190°C. +/-3 min.

Opgelet: niet meer dan 8 tot 10 kroketten tegelijk bakken om openbarsten te voorkomen

- **Gevulde Kalkoen BRADEN**

Leg de kalkoen in een beboterde schaal en leg er nog enkele klontjes boter op.

Zet ze in de voorverwarmde oven op **170°C**. Oversaus geregeld en speel ook met de graden, als je ziet dat ze te snel bakt aan de buitenkant zet de oven dan wat zachter.

Gaartijd: 45 minuten per KG. (bijv. een kalkoen van 3,0 kg heeft 2,5 a 3 uur nodig om te garen. (Tip: Dek het laatste uur af met aluminiumfolie, zo wordt het borstsvlees niet te droog en niet te bruin.)

Tussentijdse controle: Haal de kalkoen na 2,5u even uit de oven en prik in het midden met de kernthermometer. Als de kerntemperatuur 68°C of hoger is, is de kalkoen gaar. Haal ze uit de oven en laat minstens 15 minuten rusten. Zo blijft het sap mooi in de kalkoen. Dan mag u ze aansnijden. Wil u ze warm houden? Laat ze dan afgedekt in de oven staan op 80°C.

- **Wildgebraad BRADEN**

Haal het gebrad een uurtje op voorhand uit de koeling zodat het op kamertemperatuur kan komen. Kruid het gebrad zorgvuldig met peper en zout of wildkruiden, bak het rondom mooi bruin in een pan in boter en plaats in een oven **van 180°C. GAARTIJD: 20 tot 25 minuten voor stuk van 1kg**

Test: Haal het gebrad uit de oven en steek de kernthermometer in het midden van het stuk vlees. Als de kerntemperatuur 50° a 52°C bereikt heeft is het vlees nog mooi rosé. Tip: een stukje wildgebraad laat u **per 500 gram 10 tot 12 minuten** braden. Laat het gebrad 10 minuutjes rusten onder aluminiumfolie vooraleer u het aansnijdt.

- **Hertenfilet BRADEN**

Haal de hertenfilet een uurtje op voorhand uit de koeling zodat het op kamertemperatuur kan komen. Kruid de hertenfilet zorgvuldig met peper en zout of wildkruiden, bak het rondom mooi bruin in een pan in boter en plaats in een voorverwarmde oven **van 180°C. GAARTIJD: 10 tot 12 minuten.**

Test: Haal het gebrad uit de oven en steek de kernthermometer in het midden van het stuk vlees. Als de kerntemperatuur 50° a 52°C bereikt heeft is het vlees nog mooi rosé. Tip: Laat het gebrad 10 minuutjes rusten onder aluminiumfolie vooraleer u het aansnijdt.

- **Rosbief BRADEN**

Haal het gebrad een uurtje op voorhand uit de koeling zodat het op kamertemperatuur kan komen. Smelt een klontje boter in een braadpan en korst de gekruide rosbief aan alle zijden mooi bruin. Verwarm de oven op **180°C** en laat een klontje boter smelten in een braadslee. **GAARTIJD: 25 minuten PER KG.** Tip: een rosbief laat u per **500 gram 10 tot 15 minuten** braden (mooie rosé kleur). Als de kerntemperatuur 48/50°C bereikt heeft is het vlees nog mooi rosé. Laat de rosbief 10 minuutjes rusten onder aluminiumfolie vooraleer u hem aansnijdt.