FEEST

HANDIGE TIPS

FEESTGELUKSBRENGERS
HARELBEKE
SINDS 1989

CHECK UW EERSTE BEVESTIGINGS E-MAIL!
HIER KAN U UW LEEGGOEDBON TERUG VINDEN.

WARME OVENHAPJES

- in de traditionele oven
- 10 tot 20 minuten
- 180 °C
- niet afdekken

SOEPEN

- op het kookvuur of in de microgolf
- mag even kort tot het kookpunt komen
- eventuele garnituur NA het opwarmen door roeren
- de plastic potten mogen in de microgolf (zonder deksel!)
- verwarm uw serveerborden even voor

WARME VOORGERECHTEN

- in de traditionele oven
- 20 minuten / controleren / evt. 10 minuten extra
- voorverwarmen / 160 °C
- afdekken met aluminiumfolie
- gerechten met kaas op het einde kort gratineren onder de grill. De porseleinen schalen zijn geschikt voor de grill, de zwarte plastic schalen NIET.

WARME HOOFDGERECHTEN / ROOD VLEES

- in de traditionele oven
- 20 minuten / controleren / evt. 10 minuten extra
- voorverwarmen / 160 °C
- afdekken met aluminiumfolie
- roze van kleur serveren, niet doorbakken! Neem uw tijd, ga niet te hoog in temperatuur en controleer regelmatig
- eventuele extra saus opwarmen in een pannetje op een zacht vuur.
- verwarm uw serveerborden even voor

WARME HOOFDGERECHTEN / GEVOGELTE, VARKEN

- in de traditionele oven
- 20 minuten / controleren / evt. 10 minuten extra
- voorverwarmen / 160 °C
- afdekken met aluminiumfolie
- opwarmen samen met de saus in de plastic schalen
- eventuele extra saus opwarmen in een pannetje op een zacht vuur.
- verwarm uw serveerborden even voor

- **Alle ALUMINIUM schalen zijn geschikt voor de oven, maar NIET voor de microgolf.**
- **Alle plastic zwarte schalen (dit zijn de VOLLEDIG zwarte schalen, maar OOK de schalen met witte buitenzijde en zwarte binnenzijde) zijn geschikt voor microgolf én voor de oven (tot 200°C).**

  Opgelet!! De zwarte schalen zijn NIET geschikt om te gebruiken onder de grill of om te gratineren, hierdoor smelten deze!!
- **De transparante afdekschalen zijn NIET geschikt voor de oven, wel voor de microgolf.**
- **De aardewerk kommetjes/schalen waarin de warme voorgerechten en hoofdgerechten vis worden gepresenteerd zijn geschikt om op te warmen in de oven (tot 220°C) of microgolf en mogen gebruikt worden om te gratineren.**
- **De platte borden waarop de koude voorgerechten worden gepresenteerd zijn NIET geschikt voor de oven of microgolf!**
- **Dek uw gerechten af tijdens het opwarmen! (behalve om te gratineren), dit voorkomt uitdrogen.** Indien uw gerecht afgedekt is met plasticfolie of plastic deksel mag u deze erop laten in de microgolf, maar NIET in de oven. Dek in de oven uw gerecht af met aluminiumfolie.
- **Maak bij voorkeur gebruik van de oven om uw gerecht op te warmen.** U zal iets meer tijd nodig hebben, maar een gelijkmatigere warmtespreiding bekomen. Vergeet ook niet uw oven voor te verwarmen!
- **Warm uw borden voor!** Steek ze kort in de oven, in lauw water of zet ze even op de chauffage. Uw gerechten zullen langer warm blijven bij het serveren.

WARME HOOFDGERECHTEN / VIS

- in de traditionele oven
- 20 minuten / controleren / evt. 10 minuten extra
- voorverwarmen / 160 °C
- afdekken met aluminiumfolie
- opwarmen samen met de saus in de plastic schalen en/of in de porseleinen schaal
- gerechten met kaas op het einde kort gratineren onder de grill. De porseleinen schalen zijn geschikt voor de grill, de zwarte plastic schalen NIET.

KREEFT

- in de traditionele oven
- 15 tot 20 minuten
- voorverwarmen / 160 °C
- afdekken met aluminiumfolie

WARME GROENTEN VLEES OF VIS / APPELTJE / PEERTJE

- in de traditionele oven of microgolf
- 20 minuten
- voorverwarmen / 160 °C
- oven: afdekken met aluminiumfolie / microgolf: afdekken met plastic folie
- voor de microgolf: opwarmen volgens uw eigen gewoonte

GRATIN AARDAPPELEN

- in de traditionele oven
- 20 minuten
- voorverwarmen / 180 °C
- afdekken met aluminiumfolie
- op het einde kort gratineren onder de gril. De zwarte ALUMINIUM schalen zijn geschikt voor de grill. Bij het grillen de aluminiumfolie en/of het plastic deksel verwijderen.

POMMES DUCHESSE AARDAPPELPUREE / KRIELTJES

- in de traditionele oven of microgolf
- 20 minuten
- voorverwarmen / 180 °C
- afdekken met aluminiumfolie
- voor de microgolf: opwarmen volgens uw eigen gewoonte

VERSE AARDAPPELKROKETJES

- frituurolie
- 5 minuten
- max temperatuur
- wanneer de kroketjes boven komen drijven, zijn deze klaar om uit het vet gehaald te worden

BROODJESASSORTIMENT / STOKBROOD

- indien gewenst, kort terug even bakken voor een verse krokantheid
- in de traditionele oven op het rooster (niet de bakplaat)
- voorverwarmen / 180°C
- bevochtig de afgebakken broodjes boven en onderzijde met een goed natte handdoek of met natte handen. NIET de zachte (rozijnen) bolletjes of bebloemde broodjes (deze zijn zacht en vers)
- 5 minuten / controleren / evt. 1 minuut extra
- laten afkoelen en opnieuw een kraakvers korstje

LESS IS MORE!

Neem uw tijd en controleer tussendoor. Beter een lage temperatuur dan kort en snel!