



HET OPWARMEN VAN UW FEESTGERECHTEN

Kalkoenen die u rauw afhaalt

Uw oven verwarmen tot +/-150 à 160°C. De kalkoen op de zachte temperatuur laten braden. U moet ongeveer 45min. per kg rekenen. Als test kan u de kalkoen prikken met een steekvork tot in het midden. Wanneer het vocht dat dan uit de kalkoen komt helder oogt en NIET roosachtig mag u aannemen dat de kalkoen klaar is.

TIP: regelmatig de kalkoen overgieten om een mooie braadkleur te bekomen.

Kalkoenen die u gebraden afhaalt

De oven voorverwarmen tot 90°C en de kalkoen afgedekt in de oven plaatsen in het alu-recipient waarin de kalkoen zich bevindt, afgedekt met alu-folie. Deze formule is goed voor een verlenging van +/-1u alvorens hij zich begint af te koelen.

Aperitiefhapjes

De oven voorverwarmen tot +/-180°C en gedurende +/-6 à 8 minuten opwarmen.

Hoofdgerechten (vlees, vis, groentengarnituur en aardappelgerechten)

De vishoofdgerechten zijn idem als de warme voorgerechten, alleen +/-16 minuten langer.

De vleeshoofdgerechten vragen wat extra aandacht. Hier dient u opbouwend te werken, d.w.z.: U begint met het gerecht dat de langste opwarmtijd nodig heeft. De oven voorverwarmen op +/-180°C. De totale opwarmtijd van een gerecht is +/-15 minuten. Het groentengarnituur met het vlees gelijktijdig in de voorverwarmde oven plaatsen gedurende +/-12 minuten. Let wel dat wanneer u de oven opendoet, u steeds de warmte uit uw oven trekt en dit tot gevolg kan hebben dat de totale opwarmtijd wat langer duurt.

TIP: alles in de gaten houden en eventueel afdekken met alu-folie om het product te beschermen. De saus warmt u op in de microgolf of op het vuur.

TIP: vraag wat hulp in de keuken bij het dressereren van de borden dan gaat het sneller en heeft u meer tijd om uw hoofdschotel mooi te schikken en minder kans op afkoeling.