

# KERST EN NIEUWJAAR

**Belangrijk: Kijk uw bestelling onmiddellijk na bij uw thuiskomst indien u vragen hebt of uw bestelling is niet volledig kan u ons bereiken op 0475653585 (niet voor bestellingen of wijzigingen)**

**Breng deze bon mee bij het terugbrengen van uw leeggoed !!**

Alle gaartijden zijn opgegeven in de veronderstelling dat uw oven voorverwarmd is op 200 C gedurende 20 minuten !

Als uw product in de oven staat de temperatuur instellen op 140 °C (Indien u over voldoende tijd beschikt kan u ook kiezen voor een lagere temperatuur tussen de 80 en de 90 graden, hierdoor zal uw gerecht zeer sappig blijven, maar reken dan wel een opwarm tijd voor grotere schotels tussen de 60 en 90 minuten)

**Verwijder de plastic film en vervang deze door de bijgeleverde aluminiumfolie indien u niet opwarmt in een microgolfoven.**

**Uitzondering:** alle produkten met bladerdeeg zoals minihapjes, koninginnehapjes , mini vide, worstenbroodjes, babbelknabbelschotels mogen niet afgedekt worden, alsook de gerechten die moeten gegratineerd worden.

Minihapjes	160°C	7-10'	onafgedekt
Vidé leeg koekje	180°C	5'	vulling in pot opwarmen
Vidé gevuld kip	140°C	15-20'	Onafgedekt
Warme voorgerechten	140°C	15-20'	Afgedekt
Warm Hoofdgerechten	160°C	40-45'	Afgedekt
Kerstkalkoen op 2 wijzen	160°C	40-45'	Afgedekt
Gratin Dauphinois	160°C	10-15'	Onafgedekt

Gevulde babykalkoen Plasticfolie verwijderen en vervangen door aluminium folie de Babykalkoen gedurende ongeveer 4 uur in een oven van Ongeveer 110 graden zachtjes laten garen, daarna de folie Verwijderen en de temperatuur verhogen naar ongeveer 160 °c Gedurende 30 minuten af en toe met saus overgieten.

**opmerkingen:** Het verschil in de opgegeven tijden is respectievelijk voor klein of grote schotels. Mocht u uw oven volledig vullen en u merkt dat de temperatuur sterk terugvalt, dan moet U minstens 5 minuten op tellen bij de opgegeven tijden.

**Presentatie:** Na het opwarmen van de schotels ligt er soms veel vocht op (door condensatie onder de folie. Giet hiervan zoveel mogelijk af. Doe dit voorzichtig dat er niets van uw schotel schuift. Napeer daarna het vlees of de vis met de bij behorende saus.

## Tips voor de microgolf oven ;

Dit is slechts een basis omdat iedere microgolfoven verschilt in opwarmtijd.

Het beste doet u het opwarmen in 2 stappen dus eerst op half vermogen en daarna enkele minuten op vol vermogen, dit heeft als voordeel dat het gerecht de tijd krijgt om de warmte op te nemen en zo voorkomt u dat het gerecht langs buiten uitgedroogd is en van binnen nog koud.

**Geen gaatjes prikken in de plastic verpakking voor u het in de oven plaatst.**

### Warme voorgerechten

5-8minuten op half vermogen daarna 2 minuten op vol vermogen

### Warm Hoofdgerechten

8-12minuten op half vermogen daarna 2 minuten op vol vermogen

### Kerstkalkoen op 2 wijzen

20 minuten op half vermogen daarna 3 minuten op vol vermogen

Indien u meerdere borden met hoofdgerechten of voorgerechten moet opwarmen dan verwarmt u best alle borden eerst op half vermogen en laat de schotel nog verpakt in de plastic verpakking, nadat alle borden op half vermogen verwarmt zijn plaatst u ze terug om vervolgens nog enkele minuten op vol vermogen op te warmen.

Wees ook altijd voorzichtig bij het verwijderen van de verpakking omdat er tijdens het opwarmen warm vocht of saus kan terechtgekomen zijn in de verpakking .