

Koude lepeltjes

- zijn afgewerkt, gewoon schikken op een schotel met onderlegger

Warme hapjes

- ongeveer 8 minuten opwarmen in een matige oven (\pm 180°C)
- schikken op schotel met onderlegger.

Soepen

- opwarmen in kookpot op het vuur, regelmatig roeren, niet laten doorkoken
- garnituur bijvoegen als de soep opgewarmd is

Zeevruchtencocktail

- cocktailsaus wordt apart meegeleverd, best op tafel zetten

Gandaham - Eendenmousse - Zachtgerookte Zalm - Rundercarpaccio

- is reeds volledig afgewerkt

Pannetje met Scampi

- potjes in de oven plaatsen ongeveer 20 minuten, de oven dient goed voorverwarmd te worden tot op 200°C
- serveren met een half maantje dat lichtjes opgewarmd wordt in de oven (na het uitnemen van de visschotelletjes), aluminiumfolie erop laten om warm te houden

Gegratineerde Zeevruchten en Cassoulet

- zelfde als scampi maar niet afdekken

Tongreepjes - Zalmoot - Kabeljauwhaasje - Roodbaars

- kartonnen deksel afnemen en afdekken met aluminiumfolie
- oven goed voorverwarmen tot 200°C
- alu-doos in de oven plaatsen ongeveer 30 min. (kan ook in microgolfoven, tijd afhankelijk van aantal kw ...)
- er goed op letten dat alles goed warm opgediend wordt, desnoods terugplaatsen in de oven
- schikken op een schotel met de halve maantjes of individueel op bord

VOOR ALLE VLEESHOOFDGERECHTEN GELDT DEZELFDE WERKWIJZE

- nooit een kartonnen deksel in de oven plaatsen
u dient het af te nemen en de doos af te dekken met aluminiumfolie
- de oven goed voorverwarmen tot 200°C en de doos met vlees en saus in de oven plaatsen
- de opwarmtijd bedraagt ongeveer 45 minuten, let wel dat deze tijd een richttijd aangeeft en naargelang uw oven kan schommelen van 40 tot 60 minuten
- let er wel goed op dat het vlees met de saus goed warm opgediend wordt
- bij **Hertenkalf** dient extra aandacht besteed te worden, niet laten uitbakken
- indien saus apart meegegeven wordt, dient deze opgewarmd te worden in een kookpotje op het vuur, goed opwarmen maar niet laten doorkoken
- wilt u opwarmen in de microgolfoven, dan dient u het vlees te verleggen in uw schalen,
doch nooit Hertenkalf in de microgolfoven opwarmen

Groenten zoals parijse worteltjes, boontjes

- worden best opgewarmd in een kookpot. Zorgen voor een weinig vocht in de pot, af en toe schudden.
Kan ook in microgolf gemakkelijk opgewarmd worden.
- de boontjes zijn beetgaar bereid, wenst u deze zeer zacht dan moeten ze bijgestoofd worden

Groenten zoals witloof, romanescu, selderpuree

- worden best (niet afgedekt) in de oven opgewarmd, kan ook in microgolf.

Rode Wijnperen - Peertjes bij de parelhoender - Veenbessen

- lichtjes opwarmen in kookpotje met de meegeleverde siroop

Gemengde Salade

- de meegeleverde vinaigrette op de salades verdelen

Wonderbare Visvangst

- de pirex met vis en fumet in de oven zetten (\pm 30 min.) om goed op te warmen (plasticfolie afnemen en alu-folie erop)
- of opwarmen in microgolf (met de plasticfolie erop). Deze pirex met de fumet op tafel zetten zodat alles langer warm blijft.
- de saus apart opwarmen in kookpotje en opdienen in een sauskommetje

Crème Brûlée

- de meegeleverde suiker verdelen over de verschillende potjes en een 15-tal minuten in een warme oven zetten, onder de grill, om te karamelliseren