OPWARMTIPS

2025-2026

Tip van de chef:
Warm alles op in een **goed voorverwarmde oven** en serveer op **warme borden** – dat maakt echt het verschil!

Warme hapjes:
10 min. in een voorverwarmde oven van 180°C.

Soep:
De soeppotten mogen in de microgolf. Toch is het beter om een grote hoeveelheid soep op te warmen in een pot op het fornuis.

Warme voorgerechten:
Vispannetje: 20 min. in een voorverwarmde oven van 180°C (niet afgedekt).

Hoofdgerechten vlees:
- De gerechten afdekken onder aluminiumfolie en 30 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 180°C. De saus die apart werd verpakt, ook apart opwarmen in een potje of in de microgolf.
- Hertenkalf 'Grand Veneur': afdekken onder aluminiumfolie en 20 min. opwarmen in een voorverwarmde oven van 180°C.
  De saus die apart werd verpakt, ook apart opwarmen in een potje of in de microgolf.

Hoofdgerechten vis:
Dek de gerechten af met aluminiumfolie en warm ze 20 à 25 min op in een voorverwarmde oven van 180°C.
Bij sommige gerechten horen er garnituren. Indien u deze hebt ontvangen, werk dan het gerecht af met de garnituren net voor het serveren.

Stoofpotjes:
Zet een pot met kokend water op het vuur en leg er een bord ondersteboven op de bodem (zodat het zakje niet blijft kleven aan de bodem van uw kookpot).
Breng het water tot net onder het kookpunt en leg het vacuümzakje met het stoofpotje erin.
Laat het ± 30 min. rustig opwarmen. Serveer op voorverwarmde borden.

Groenten (niet afdekken):
- Feestappeltjes: 10 à 15 min. in een voorverwarmde oven van 180°C.
- Stoofpotje van vergeten groenten, klassieke warme groenten en portobello:
  20 min. in een voorverwarmde oven van 180°C.

Aardappelbereidingen (niet afdekken):
- Puree, pommes duchesse en bakpatatjes: 20 min. in een voorverwarmde oven van 180°C.
- Gratin: 30 min. in een voorverwarmde oven van 180°C.

Deze tips zijn enkel een indicatie,
iedere oven is anders dus goed controleren is zeker van belang!

Wij en ons ganse team wensen u een fijne feestperiode toe!
Smakelijk en geniet!