BELANGRIJK:
kijk uw bestelling onmiddellijk na bij thuiskomst

KS
DE LAET
modern ambachtelijk slager
- sinds 1921 -

Richtlijnen voor het opwarmen van de meeneemgerechten

Borrelhapjes

altijd de oven voorverwarmen op 200°C

In een voorverwarmde oven gedurende 7 à 8 minuten op 180°C

Warme voorgerechten

Het gerecht ongeveer 20 minuten opwarmen op 150°C.

Hoofdgerechten

Het gerecht ongeveer 40 minuten opwarmen op 150°C.
Over de groenten een alufolie spannen en in de oven plaatsen. 40min op 150°C.
Het appeltje met veenbessen, gestoofd peertje of de chutney hoeven maar 20 minuten in de oven. Dus na 20 minuten bij de hoofdgerechten plaatsen.

"Deze opwarmtijd zijn opgesteld zodat het vlees saignant en de groenten beetgaar zijn.
Heeft U liever uw gerecht iets meer doorbakken, verleng de tijd dan met 15minuten."

Soepen

Opwarmen in kookpot op het vuur. Juist niet laten koken. U kan desgewenst nog wat room, melk of verse kruiden (zoals peterselie of bieslook) toevoegen bij het opdienen voor een mooiere presentatie.

Kroketten

In frietketel van 180°C à 190°C
(is het vet onder 160°C dan springen de verse kroketten)

Dit zijn slechts richtlijnen. Mocht U de oven volledig vullen en merken dat de temperatuur sterk terugvalt dan kan U de tijd verlengen. Evenals wanneer U de oven te veel open en dicht doet en de warmte zo ontsnapt.