

EEN VOLLEDIG KEUKENTEAM STAAT VOOR U KLAAR

*Onze Chefs hebben de meeste voorbereidingen al voor U gedaan.
Hieronder lichten ze nog even toe wat, hoe, hoeveel en hoe lang. Smakelijk!*

Apero & Voorgerecht

Warme hapjes en pasteitjes: 12 à 15 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C

Gefrituurde hapjes: 3 à 4 minuten bakken in een friteuse op 180°C

Soepen: Zachtjes al roerend opkoken in een kookpot op een middelmatig vuurtje

Vispannetje: 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C, vervolgens laten gratineren onder de grill tot er een goudbruin korstje ontstaat

Thaise curry met scampi: Dek af met aluminiumfolie en laat 10 à 15 minuten opwarmen in een voorverwarmde oven op 180°C

Hoofdgerechten

Rollade van fazant: Verwarm de oven voor op 180°C. Schep de inhoud van het bakje in een ovenschaal. Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en plaats het in het midden van de oven. Warm 15 minuten op en serveer onmiddellijk.

Vol au vent: Giet de vol-au-vent in een kookpot en laat al roerend rustig opkoken op een middelmatig vuurtje.

Vergeet de koekjes niet! Die kan je best even opwarmen in de oven (5 minuutjes op 180°C).

Stoverijen: Giet de stoverij in een kookpot en laat al roerend rustig opkoken op een middelmatig vuurtje. Serveer met je favoriete side dishes en aardappelgarnituurtje.

Tongrolletjes: Verwarm de oven voor op 180°C. Schep de inhoud van het bakje in een ovenschaal. Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en plaats het in het midden van de oven. Warm 15 minuten op en serveer onmiddellijk.

Kalkoen

Verwarm de oven voor op 160°C. Vet de gevulde kalkoen goed in met olijfolie en kruid af met peper en zout. Leg een paar klontjes boter op de bovenzijde van de kalkoen. Zet de kalkoen in de oven. Een kalkoen van 3kg moet twee uur in de oven. Per extra halve kilo gewicht komt er 30 minuten gaartijd bij. Bijvoorbeeld: een kalkoen van 4kg moet drie uur garen. Eens de kalkoen in de oven staat, regelmatig overgieten met het braadvocht. Zo kan hij mooi bruinen, maar blijft hij binnen lekker sappig.

Kalkoenrollade

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet de rollade goed in met olijfolie en kruid af met peper en zout. Leg een paar klontjes boter op de bovenzijde van de rollade. Zet ze in het midden van de voorverwarmde oven. Een rollade heeft een bereidingstijd van ongeveer 45 minuten per kg. Regelmatig de rollade overgieten met het braadvocht houdt ze lekker sappig terwijl er zich een heerlijk knapperig korstje vormt.

Side dishes

Side dishes: Prik enkele gaatjes in de folie en warm 4 minuten op in de microgolf.

Sauzen: Al roerend opwarmen op een zacht vuurtje, zonder te laten koken.

Purees: Prik enkele gaatjes in de folie en warm 4 minuten op in de microgolf.

Aardappeltjes: Prik enkele gaatjes in de folie en warm 4 minuten op in de microgolf. U kan er desgewenst voor kiezen om deze een 10-tal minuutjes onafgedekt op te warmen in een oven van 180°.

Fondue

Kies voor een metalen set met regelbare temperatuur.

Vul de fonduepot met 1/3 neutrale olie, zoals van druivenpit.

Verwarm op 180 graden. Te heet doet het vlees verbranden, niet heet genoeg maakt het vlees slap.

Dep het vlees droog voor u het prikt, en in de olie laat zakken. Bak het vlees niet te lang: rundvlees is à point na 2 minuten en bien cuit na 3.

Reken voor lam & varken op drie minuten. Kip mag gerust 4 minuten hebben.

Leg een geschilde aardappel in de fonduepan om oliegeurtjes te beperken.

Leg naast elk bord een sneetje brood en laat er elk stukje gebakken vlees op uitdruppen.

Gebruik een blusdeken als het misloopt, nooit water!

Gourmet

Gebruik bij voorkeur een elektrisch gourmetstel of grill.

Gebruikt u toch een gourmetstel met brandstof, kies dan voor een pasta.

Bewaar het vlees in de koelkast maar haal het er een half uur vroeger uit, zodat het op kamertemperatuur kan komen.

Maak het pannetje of de grill regelmatig schoon. Zorg voor wat keukenpapier om de pannetjes schoon te vegen.

Gebruik onderzettertjes om hete pannetjes op kwijt te kunnen.

Serveer klassieke sausjes, maar probeer ook eens een zelfgemaakte tzaziki. Lekker fris. Of maak truffelmayonaise.

Gourmet kan ook zoet zijn. Bak pannenkoekjes met op voorhand gemaakt beslag. Bijvoorbeeld met schijfjes banaan, chocoladesaus en een bolletje ijs.

