

| SOORT | OVEN | GRADEN | TIJD IN MIN | MET ALUM.FOLIE | ZONDER ALUM.FOLIE |
|------------------------------|-------------|---------------|--------------------|-----------------------|--------------------------|
| <u>HAPJES</u> | | | | | |
| Kaashoorntje | **** | 180 | 10 | | **** |
| Loempia | friteuse | 180 | 3 à 4 | | |
| Scampi fritti | friteuse | 180 | 3 à 4 | | |
| Bruchetta | **** | 180 | 10 | | **** |
| Warm kaasje | **** | 180 | 10 | | **** |
| Kaasbolleke | friteuse | 180 | 3 à 4 | | |
| Garnaalbolleke | friteuse | 180 | 3 à 4 | | |
| Mini pizza | **** | 180 | 10 | | **** |
| Ovenschaaltje | **** | 180 | 10 | | **** |
| Risotto | | | | | |
| Karnemelkstampers | **** | 180 | 5 | **** | |
| <u>VOORGERECHTEN</u> | | | | | |
| Beursje zalm | **** | 180 | 20 à 30 | **** | |
| Griet+puree | **** | 180 | 20 à 30 | **** | |
| Ovenpotje scampi | **** | 180 | 20 à 30 | **** | |
| Pladijs+risotto | **** | 180 | 20 à 30 | **** | |
| <u>HOOFDGERECHTEN</u> | | | | | |
| Ard. kalkoen in saus | **** | 180 | 30 à 40 | **** | |
| Ezelsgebr in saus | **** | 180 | 30 à 40 | **** | |
| Chat briand in saus | **** | 160 | 20 à 30 | **** | |
| Kalfsgebr in saus | **** | 160 | 20 à 30 | **** | |
| Hertestoofpotje | **** | 180 | 30 à 40 | **** | |
| Hertefilet in saus | **** | 160 | 20 à 30 | **** | |
| Bret kip in saus | **** | 180 | 30 à 40 | **** | |
| Orloff in saus | **** | 180 | 30 à 40 | | **** |
| Warme groentjes | **** | 180 | 10 à 15 | | **** |
| Gratins | **** | 180 | 20 à 30 | | **** |
| Gevulde aardappel | **** | 180 | 20 à 30 | | **** |
| | | | | | |

1. Steeds uw oven voorverwarmen
2. Minimum een 30 tal min. Vlees en bereide gerechten uit de frigo halen en op kamertemperatuur laten komen
3. Kroketjes: friteuse op 180°C , enkel 1 laag kroketten in het mandje leggen, geen meerdere lagen op mekaar. Bak ze een 4 tal min. Tot ze goudgeel zijn, haal ze tijdens het bakken NIET UIT HET FRITUURVET want anders is de kans dat ze openbarsten groter !!!
4. Wild bakken in de pan : afhankelijk van de dikte van het stuk een 5 tal min. braden aan beide kanten om mooi rosé te hebben.
5. Chateau briand en rosbief bakken: afhankelijk van de dikte , best bij afhaling eens informeren.

Dit zijn richtlijnen, d.w.z : dit kan verschillen van oven tot oven!

Geniet van uw aperitiefje maar vergeet niet uw eten in de gaten te houden!!!

Smakelijk !!!!

******=- van toepassing**