

BRAADWIJZER

Alle gaartijden zijn opgegeven in de veronderstelling dat uw oven **voorverwarmd** is op de hiernavolgende temperatuur:

-Gasoven: 200° à 220° C (stand 6 of 7) 25 minuten voorverwarmen

-elektrische oven: 180° à 200° C 20 minuten voorverwarmen

-warme luchtoven: 170° à 180° C 10 minuten voorverwarmen

	GAS	WARME LUCHT	MICROGOLF
mini hapjes, pizza	10 min	10 min	/

voorgerechten

Vide (kip-)	25 min	25 min	NIET IN MICRO
Scampipannetje	20 min	20 à 25 min	NIET IN MICRO
Tongrolletjes	20 min	20 à 25 min	NIET IN MICRO
St jacobspannetje	20 min	20 à 25 min	NIET IN MICRO
Risotto parelhoenfilet	20 min	20 min	NIET IN MICRO

Hoofdgerechten 30 à 45 min afhankelijk van de hoeveelheid

Jagersfilet	STEEDS AFDEKKEN MET ALUMINIUM-FOLIE
Lamskroon	STEEDS POTJE WATER ONDER AAN DE OVEN
vispannetje	ZETTEN => uitdroging voorkomen
Kalkoen	
Varkenswangetjes	
Wildstoofpotje	

aardappelgratin: niet afdekken onder de grill voor een krokant korstje : 15 min

aardappelpure : 20 à 25 min

ALLE GERECHTEN AFDEKKEN MET ALUMINIUM-FOLIE => gewone oven
Voor de microgolf uw gerecht steeds afdekken met plasticfolie , en gaatjes in de folie prikken.

DIT ZIJN RICHTLIJNEN : AFHANKELIJK VAN DE HOEVEELHEID KAN U DE GAARTIJDEN AANPASSEN

VEEL SUCCES & SMAKELIJK ETEN


KLASSESLAGER
HAVERMANS

CONFORTALEI 134 2100 DEURNE

Tel. 03/324.11.19 Fax 03/325.35.00
karel.havermans@klasselager.be www.karelhavermans.be