

# Opwarm fiche

# culinaire slagerijen Bij 't lekker beest De comptoir

## Aperitiefhapjes

zakouskis	voorverwarmde oven 180°C	8 min
bisque in bladerdeeg	voorverwarmde oven 140°C	10 min, daarna 5 min laten afkoelen
oesters:	voorverwarmde oven 150°C	12 min
Kippenboutjes	frituur 180°C	8 min
Soepen	gewoon 1 min laten opkoken, regelmatig roeren neem een te grote pot om overkoken te voorkomen	

## Voorgerechten

Kreeftenstoofpot, kwartels, tongrolletjes, vispannetjes:

bedekken met aluminiumpapier,  
halve liter water in volle plaat gieten,  
in het water zetten

voorverwarmde oven 130°C 35 min

Scampi's microwave 450 watt 2 min/150 gram, regelmatig omroeren

Sint Jacobschelpen: voorverwarmde oven 150°C 20 min

Kaaskroketter frituur 180°C 6 min

Koninginnehapje bladerdeegje enkel in oven 150°C 5 min

Vol au vent 450 Watt 2 min/100 gr, regelmatig omroeren

## Hoofdgerechten

Kreeftenstoofpot, kwartels, tongrolletjes, waterzooi Noordzeevis, zalm en pangasius:

bedekken met aluminiumpapier,  
halve liter water in volle plaat gieten,  
in het water zetten

voorverwarmde oven 130°C 40 min

Kalkoengebraad, parelhoenham, kalkoenrolletjes, marcassin:

bedekken met aluminiumpapier,  
halve liter water in volle plaat gieten,  
in het water zetten

voorverwarmde oven 150°C 40 min

Hazenrug:

Saus doen opkoken,  
derde zoveel boter in saus doorroeren, (mocht ze schiften: klein  
beetje koud water toevoegen en krachtig kloppen of mixen)  
Leg de filets recht uit de frigo in de hete saus 5 min

Eend en fazant filet:

bedekken met aluminiumpapier, halve liter water in volle plaat

gieten, in het water zetten  
voorverwarmde oven 150°C 20 min

**Groenten:** Witloof: voorverwarmde oven 150°C 12 min  
Peertjes: microwave 450 Watt 2 min/100 gram of opwarmen in rode wijn  
Appeltjes: microwave 450 Watt 2 min/100 gram of oven 150°C 10 min  
Bladerdeegje met spinazie: oven 150°C 15 min  
Tomaatje: oven 150°C 15 min  
Champignon: oven 150°C 15 min  
Prinsessen: pan met gesmolten boter of olijfolie lichtjes bruinen

**Aardappelen** Puree: microwave 450 Watt 2 min/100 gram, roeren, oven 150°C 30 min  
Gratin: oven 180°C 25 min  
Groentengratin: oven 150°C 25 min  
Provençalse gratin: oven 150°C 25 min  
Kroketten: frituur 180°C 8 min

**Sauzen:** Bigarade, grand veneur, archiduc, appelsaus: gewoon even laten opkoken  
Wildsaus van de chef: Saus doen opkoken, derde zoveel boter in saus door roeren,  
(mocht ze schiften: klein beetje koud water toevoegen en krachtig kloppen of mixen)

## Kerstgerechten

Appelsienhammetje: 2 uur voordien uit frigo, voorverwarmde oven 150°C 1.15 uur

Rosbief en croûte: 2 uur voordien uit frigo, op max voorverwarmde oven,  
20 min aan 200°C

(oven niet openen, zoniet dreigt het bladerdeeg ineen te vallen),  
daarna 20 min terwijl uw oven af staat.

Snij het bij voorkeur zo dun mogelijk met een elektrisch mes.

Varkenshaasje korst: 1 uur voordien uit frigo, op max voorverwarmde oven,  
20 min aan 200°C

(oven niet openen, zoniet dreigt het bladerdeeg ineen te vallen),  
daarna 10 min terwijl uw oven af staat.

Snij het bij voorkeur zo dun mogelijk met een elektrisch mes.

Speenhammetje: kom het warm afhalen. Wij vullen dan uw frigobox met heet water,  
zo blijft het hammetje nog gemakkelijk 2 uur warm.

Loopt het aperitief langer uit, voeg enkele liters kokend water toe.

Snij de ham evenwijdig met het been eerst langs de dikste kant aan.

Vorgebakken Kalkoen: 4 uur op voorhand uit frigo;

1,5 uur op 100°C, dan 1 uur op 150°C

Vorgebakken Baby kalkoen: 2 uur op voorhand uit frigo. 1.15 uur op 150°C.

Noodnummer 24/24 7/7 Bruno 02/687-48-97