

Warme hapjes:

Voorverwarmde oven 180°C / ca. 8-10 min

Soepen:

Inhoud vacuümzak of soepbeker opwarmen in kookpot
Room/Garnituren pas toevoegen als de soep wordt geserveerd

Kaas- en Garnaalkroketten:

Friteuse / ca. 3-4 min / 180°C
Kroketten hoeven niet voorgebakken te worden

Warme visgerechten (voor/hoofdgerecht) :

Lepeltje saus over vis doen (om uitdroging te vermijden)
Voorverwarmde oven 175°C / ca. 10-15 min
De rest van de saus opwarmen in kookpotje en oversauzen bij het serveren
TIP: potje water in de oven plaatsen om uitdroging te vermijden

Kreeftbereiding

Voorverwarmde oven 165°C pasta onder aluminiumfolie / ca. 20 minuten
Voorverwarmde oven 165°C kreeft onder aluminiumfolie / ca. 15 minuten

Hoofdgerechten Vlees:

Gratin : oven 180°C / ca. 30 min
Vlees: Voorverwarmde oven 180°C / ca. 12-15 min (afhankelijk bakwijze vlees)
Stoofpotje ca. 25 min op 180°C
Groenten : Afdekken met alu-folie / oven 180°C - ca. 10 min
Veenbessen : opwarmen in microgolf of fornuis
Kroketten : enkel afbakken in friteuse / ca. 2-3 min / 180°C
TIP: potje water in de oven plaatsen om uitdroging te vermijden

Ystaarten:

Ca. 10 minuten op voorhand uit diepvries halen