



Verwarmen van kant en klare gerechten en menu's

Onderstaande bereidingswijze is een richtlijn, gebaseerd op onze ervaring.



Werkwijze:

Om u optimaal van onze gerechten te laten genieten adviseren wij u het volgende met betrekking tot het opwarmen.

Soepen/sauzen:

Verwarmen in een pannetje/ketel op het vuur. Niet laten koken.

Kant en klare menu's of gerechten:

Oven: de zwarte bakken met folie zijn geschikt voor de oven.

- alle gerechten bij voorkeur verwarmen in de oven.
- verwarm de oven voor op 175-180 graden.
- plastic folie op het zwarte bakje laten zitten en gaatjes erin prikken.
- LET OP! Ovenaardappelen, aardappelgratin en gegratineerde gerechten **zonder** folie in de oven zetten.
- Opwarmtijd voor grotere porties (750 gram–kilo) 30 minuten en 15-20 minuten voor kleinere porties (250-500 gram).
- Alu-schalen (gratins) met plastic deksel zonder deksel in oven plaatsen.

Magnetron: zowel de zwarte als de doorzichtige bakken kunnen in de magnetron.

- zwarte bak met folie : prik in de plastic folie een paar gaatjes
- tijd voor 500 gram afhankelijk van capaciteit van de magnetron.
- Samen gestelde menu's 4-5 minuten.
- Vis/vlees in saus en pasta gerechten 4-5 minuten.
- Vlees in jus 2 x 30 seconden.
- Aardappel/rijstgerechten 3-4 minuten.
- Stampotten/groentegerechten 4-5 minuten.
- Grotere porties iets langer en tussendoor roeren.

Niet geschikt voor magnetron zijn:

- Gegratineerde gerechten.
- Ovenaardappelen.
- Lasagne