



Handleiding voor de presentatie en opwarmingsinstructies van de gerechten

Hapjes: koel bewaren tot gebruik.

Soep: In een kookpot opwarmen tot kookpunt, niet laten doorkoken. Sneetjes coquilles in de borden toevoegen

Koude voorgerechten

Foie gras, gerookte en gemarineerde zalm, $\frac{1}{2}$ kreeft

Koel bewaren, en 15 minuten, vóór het opdienen, op een bord plaatsen

Terrine foie gras

Koel houden vóór het opdienen, Salade met vinaigrette mengen

Coquilles

Salade met vinaigrette mengen en op bord leggen. Naast de salade de gesneden coquilles plaatsen.

Tonijn

Koel houden vóór het opdienen. Eerst de rijst op bord leggen dan de groenten en de stukjes tonijn erop.

Scampi's koko

Koel houden vóór het opdienen. Eerst de groenten op bord leggen, scampi's erop en saus rondom.

Warme voorgerechten Oven altijd voorverwarmen.

De verwarmingstijd is een minimale tijd voor een kleine hoeveelheid en kan volgens de hoeveelheden en uw oven variëren.

Kreeft waterzooi

Kreeftstukken in de soepborden leggen. In een kookpot de soep opwarmen tot kookpunt en in de borden gieten.

Koulibiac

In een voorverwarmde oven 180° voor +/- 12 minuten plaatsen, saus in een kookpot opwarmen.

Coquilles en witloof.

In een voorverwarmde oven 180° voor +/- 5 minuten. Saus in een kookpot opwarmen.

Bladerdeeg fazant

Bladerdeeg in een voorverwarmde oven 180°, 12 minuten opwarmen. Saus in een kookpot opwarmen.

Tarbot

In een voorverwarmde oven 160° voor +/- 10 minuten de visfilets en groenten plaatsen, saus in een kookpot opwarmen.



Hoofdgerechten Oven altijd voorverwarmen

Kreeft.

Kreeftstukken in de soepborden leggen. In een kookpot de soep opwarmen tot kookpunt en in de borden gieten. Aardappelen in een microgolf 1 minuut per portie

Koulibiac

In een voorverwarmde oven 180° voor +/- 12 minuten plaats, saus in een kookpot opwarmen. Selderpuree in de microgolf 1:15' per portie

Tarbotfilet.

In een voorverwarmde oven 160° voor +/- 10 minuten de filets en groenten plaats, saus in een kookpot opwarmen. Aardappelen in een microgolf 1 minuut per portie

Gevulde kalkoen, portosaus.

De kalkoensneetjes met de saus bedekken in een ovenschotel, in de oven schuiven 160°, 10 à 20 minuten volgens de hoeveelheid. Niet teveel sneetjes op elkaar stapelen, gebruik liefst twee ovenschotels. Rösti's in de oven 160° 10 minuten.

Fazantfilet.

Oven 160° +/- 10 minuten opwarmen, de gaarheid controleren

Eendenfilet

Oven 160° +/- 10 minuten opwarmen, de gaarheid controleren

Hertenootjes.

Oven 160° +/- 5 minuten opwarmen, de gaarheid controleren.

Hazenfilet.

Haas in Oven 160°, +/- 5 minuten opwarmen, de gaarheid controleren.

Sausen en garnituren

Cèpes en aubergine: Samen met het vlees in de oven. Saus in een kookpot niet te lang opwarmen.

Rapen en peer

Peren in de oven plaats samen met het vlees Saus in kookpot (niet te lang opwarmen).

Luikse stroop

Appel in de oven plaats samen met het vlees. Saus in kookpot niet te lang opwarmen.

Rösti of kroketjes: In de oven 10 minuten.

Selderpuree: In de micro golf 1:15' per portie

Geplette aardappelen: In de oven 12 minuten

Desserten

- IJsdesserten: bewaren in de diepvries -18°, eruit nemen 5 minuten vóór het serveren
- Patisserie: in de koelkast bewaren, eruit nemen ½ uur vóór het serveren
- Crème brûlée: de instructies in de verpakking volgen

Smakelijk eten