Hoe warm ik mijn feestgerechten op?

Om al uw bereide gerechten op een goede en veilige manier op te warmen zonder kwaliteitsverlies, zonder uitdroging van uw gerecht volgen hier richtlijnen.

**Aperitiefhapjes**

Verwarm de oven voor op 180 °C - Plaats de hapjes gedurende 8 à 10 min. in de voorverwarmde oven.

**Hoofdgerechten**

Verwarm de warme luchtoven voor op 100 °C.

Doe bij de vleesgerechten en de groenten aluminiumfolie of een deksel op het gerecht. Bij de gratin en puree verwijder je de folie. Zeker geen gaatjes prikken! - Plaats de gerechten in de voorverwarmde oven. –

Breng de temperatuur van de oven terug op 80 à 90 °C. - Reken minstens 1u30 vooraleer de gerechten warm zijn. - Indien nodig mogen de gerechten langer in de oven staan.

Voordelen van deze manier van opwarmen - Geen kwaliteitsverlies en uitdroging door de folie/deksel. - Geen verdere garing door de lage temperatuur. - U hoeft niet meer om te kijken bij de opwarming, dus minder werk. - Perfecte manier om de gerechten te serveren

**Verse kalkoenrollade**

Oven voorverwarmen op 180°. Kalkoenrollade inpakken in aluminiumfolie.

+/-45 min **per halve kilo** in de oven OF garen tot een kerntemperatuur van 72°

Aluminiumfolie verwijderen en rollade insmeren met olijfolie.

Nog 15 min in de oven om het spek te kleuren.