

Bereidingswijzen

Met de onderstaande bereidingswijzen zorgt u ervoor dat onze gerechten thuis perfect worden geserveerd.

Eet smakelijk! We wensen u alvast gezellige feesten!

Mini burgers, gevulde mini vidées, luxe warme hapjes

Oven voorverwarmd of Airfryer op 180°C, 3 min.

Mini schelpjes

Oven voorverwarmd of Airfryer op 180°C, 5-8 min.

Garnaalballetjes, kaasballetjes, garnaalkroketter, kaaskroketter

Friteuse op 180°C, 3 min., per 8 balletjes of per 4 kroketter goudbruin bakken

Gegratineerde schelp met Sint-Jacobsnootjes, gegratineerde oesters

Oven voorverwarmd of Airfryer op 180°C, 12-14 min.

Bisque, roomsoep, velouté

In een steelpannetje op het vuur, zachtjes laten koken

Microgolfoven op 800 watt

Kabeljauwhaasje, Grietfilet, Gebakken Tarbot

Oven voorverwarmd of airfryer op 160°C, 10 min.

Microgolfoven op 800 watt, 4 min.

Saus opwarmen in de microgolfoven op 800 watt

Of in een steelpannetje op het vuur

Puree opwarmen in de microgolfoven op 800 watt

of oven voorverwarmd/airfryer op 160°C, 10 min.

Gratin oven voorverwarmd of airfryer op 160°C, 10 min.

Tongrolletjes

Oven voorverwarmd of airfryer op 160°C, 10 min.

Canadese kreeft met kruidenboter,

Oven voorverwarmd of Airfryer op 180°C, 8 min.

Couscous opwarmen in de microgolfoven 800 watt

Of in een steelpannetje op het vuur

Gevulde parelhoenfilet, Fazant "Fine champagne", Filet van hertenkalf,

Kwartel met vulling van foie gras

Oven voorverwarmd of Airfryer op 160°C, 12 min.

Microgolfoven op 800 watt, 4 min.

Saus opwarmen in de microgolfoven 800 watt

Of in een steelpannetje op het vuur

Wildbereidingen en vleesbereidingen

Oven voorverwarmd of Airfryer op 160°C, 14 min.

Microgolfoven op 800 watt, 5 min.

Amandelkroketjes, aardappelkroketjes, gepoft appeltje gevuld met veenbessen, gepocheerd peertje in rode wijn

Oven voorverwarmd of Airfryer op 160°C, 5 min.

Groentenbundeltjes

Bij het gerecht, samen opwarmen

Oven voorverwarmd of Airfryer op 160°C, 5 min.

Microgolfoven op 800 watt, 3 min.