



SLAGERIJ

# GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

# Opwarmadvies kerstmenu 2024

## ***Voorgerecht:***

### **Vitello Tonnato**

De Vitello Tonnato is heel dun gesneden op een plastic velletje. Dit op een bord omkeren de rucola-sla, kappertjes & zontomaatjes en tonijnsaus er over verdelen.

### **Carpaccio van rund**

De carpaccio is heel dun gesneden op een plastic velletje. Dit op een bord omkeren en besprenkelen met de dressing, oude kaas, sla en pijnboompitjes.

### **Zalm Bonbon**

De zalmbonbon met een lepel en vork op het bord scheppen en het garnituur er omheen leggen.

### **Kerst quiche**

Verwarm de oven voor op 150 graden. Plaats de quiche in een voorverwarmde oven en verwarm deze voor 20 minuten.

### **Kalfsragout in pasteibakje**

1 portie (100 gram) In de magnetron 3 minuten op 600 watt.

Heeft u voor meerdere personen in 1 bakje dan de magnetrontijd vermenigvuldigen met het aantal personen.

### **Diverse soepen**

De soep zit verpakt in een magnetron bestendige bak; dus opwarmen in de magnetron is mogelijk. Maar dit kan natuurlijk ook gewoon in een pannetje.

Het is wel handig om de soep vooraf te laten ontdooien.





SLAGERIJ

# GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

## **Hoofdgerecht:**

### **Ossenhaasstukjes in stroganoffsaus**

De saus is apart verpakt; deze kunt u opwarmen in de magnetron of een pannetje. De gebraden stukjes haas kunt u het beste even in een pan opbakken gedurende 2 á 3 minuten en dan in de warme saus verder laten opwarmen. (Doe dit niet te lang van tevoren anders kan het vlees te gaar worden)

### **Varkenshaas in champignon-roomsaus**

In de magnetron 3 minuten per portie op 800 watt.  
In de oven op 130°C 25 minuten.

Heeft u voor meerdere personen in 1 bakje dan de magnetrontijd vermenigvuldigen met het aantal personen.  
De oventijd gaat dan naar 40 á 45 minuten.

### **Aaltens wildstoofpotje**

#### **Truffel risotto met paddenstoelen**

#### **Kalkoen rollade met sinaasappelsaus**

In de magnetron ruim 3 minuten op 600 Watt  
In de oven op 130°C 20 á 30 minuten.

Heeft u voor meerdere personen in 1 bakje dan de magnetrontijd vermenigvuldigen met het aantal personen.  
De oventijd gaat dan naar 40 á 45 minuten.

### **Duo van zalm en kabeljauw met beurre blanc saus**

In de magnetron ruim 3 minuten op 600 Watt;  
In de oven op 130°C 15 á 20 minuten.

Heeft u voor meerdere personen in 1 bakje dan de magnetrontijd vermenigvuldigen met het aantal personen.  
De oventijd gaat dan naar 40 á 45 minuten.





SLAGERIJ

# GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

## *Garnituur:*

### **Aardappeltaartje, aardappelpuree en het groente taartje**

Kunnen in de magnetron opgewarmd worden.

Per portie 2-3 minuten op 600 Watt.

Als de oven toch warm is, dan kan het aardappeltaartje of groentetaartje ook in de oven op 130°C ongeveer 10-15 minuten.

### **Truffel gratin**

In de oven op 140°C 12 tot 15 minuten

In de magnetron 600 watt 2,5 minuut

### **Appeltjes in veenbessen en gestoofde rode kool**

In de oven op 140°C 12 minuten

In de magnetron 600 watt 2 minuten

## *Tip*

Het opwarmen op welke manier dan ook gaat veel makkelijker als de onderdelen al goed op kamertemperatuur zijn.

Het is natuurlijk niet altijd heel makkelijk te plannen, dus als het eten toch nog even op zich laat wachten: zet de oventemperatuur terug na 80°C als de opwarmtijd al is verstreken. Doe voor een paar minuten de deur van de oven open zodat de oventemperatuur ook echt terug kan naar 80°C. Nu blijft het lekker warm zonder dat er smaakschade kan ontstaan.

## **Eet smakelijk!**

