



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Opwarmadvies kerstmenu 2025

Voorgerecht:

Vitello Tonnato

Draai het dun gesneden vlees vanaf het plastic velletje op het bord. Verdeel vervolgens de rucola, kappertjes, zontomaatjes en tonijnsaus over het geheel.

Carpaccio van rund

Draai de carpaccio vanaf het velletje op het bord. Besprenkel deze met de dressing en maak het gerecht af met oude kaas, sla en pijnboompitten.

Zalm Bonbon

Schep de zalmbonbon met een lepel en vork op het bord en leg het garnituur er mooi omheen.

Varkenshaasrouleaux & Aubergine schuitje

Beide gerechten kunnen in de oven op 130°C gedurende 20 minuten.

De varkenshaasrouleaux kunnen daarnaast ook in de magnetron worden verwarmd, 4 minuten per portie op 400 watt.

Kalfsragout

De ragout kan in de magnetron worden verwarmd. Voor een portie van 100 gram is 3 minuten op 600 watt voldoende. Wanneer meerdere porties samen in één bakje zitten, kan de magnetrontijd worden vermenigvuldigd 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 handig wanneer de soep vooraf wordt ontdooid.





SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Hoofdgerecht:

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

Ossenhaasstukjes in stroganoffsaus

De stroganoffsaus kan apart worden opgewarmd in de magnetron of in een pannetje. Bak de stukjes haas vervolgens kort aan in de pan, ongeveer twee tot drie minuten, en laat ze daarna verder opwarmen in de warme saus. Doe dit niet te lang van tevoren om te voorkomen dat het vlees te gaar wordt.

Varkenshaas in champignon-roomsaus

Magnetron 3 minuten op 800 watt.
Oven op 130°C 25 minuten.

Aaltens wildstoofpotje

Magnetron ruim 3 minuten op 600 Watt
Oven op 130°C 20 á 30 minuten.

Kabeljauw in wittewijn roomsaus

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.

Tamme eendenborst in balsamico tijmsaus

Magnetron ruim 3 minuten op 600 Watt;
Oven op 130°C 20 minuten.





SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Garnituur:

Aardappeltaartje, groente taartje

Magnetron 2-3 minuten op 600 Watt.

Het aardappeltaartje en het groentetaartje kunnen daarnaast ook in de oven, waar ze tien tot vijftien minuten nodig hebben op 130°C.

Aardappel pastinaakpuree

Magnetron 600 watt 2-3 minuut. Bij meerdere porties de magnetrontijd vermenigvuldigen met het aantal personen.

Truffel gratin

Oven op 140°C 12 tot 15 minuten

Magnetron 600 watt 2,5 minuut

Appeltjes met veenbessen en gestoofde rode kool

Oven op 140°C 12 minuten

Magnetron 600 watt 2 minuten

Geroosterde pompoen

In de oven op 150°C 15 minuten

Gebakken zuurkool en stooferen

In de magnetron 600 watt 3 minuten

In de oven op 150°C 15-20 minuten

Tip

Voor een gelijkmatige opwarming is het prettig wanneer de gerechten vooraf op kamertemperatuur komen. Wanneer het eten later wordt opgediend dan gepland, kan de oven na de opwarmtijd worden teruggezet naar 80°C. Door de ovendeur kort te openen zakt de temperatuur sneller. Op deze manier blijft alles warm zonder dat de smaak achteruitgaat

Eet smakelijk!

