

# BAK-, BRAAD EN OPWARMTIPS

# BEREIDINGEN

## Aperitief

### Apéro garnaal- en kaaskroketjes:

7 - 10 min in frituur op 170°

### Bladerdeeghapjes:

8 à 10 min in een voorverwarmde oven op 170°C

### Borrelbrood:

15 min in de oven op 160°C

### Apéro kippenboutjes:

In de oven op 170° gedurende 10 min

Microgolfoven 4-tal min op max.

### Reuzegarnalen met panko en chilidip:

3 min in frituur op 170°

### Gepelde gambastaarten met lookboter:

5 min in de oven op 160°

### Zeeuwse oesters geopend gegratineerd:

10 min in de oven op 180°C.

*Deze tips zijn louter informatief.*

*Bij het bereiden en opwarmen hangt veel af van het type oven dat u gebruikt.*



## Soep

*De soep op een zacht vuur opwarmen en meerdere malen in roeren.*



## Vis

1. Oven voorverwarmen op 180°C
2. De vis afdekken met aluminiumfolie
3. De vis ongeveer 20 min in de oven op 180°C

## Vlees

1. Oven voorverwarmen op 180°C
2. Het vlees afdekken met aluminiumfolie
3. Het vlees ± 20-30min in de oven op 180°C  
(varieert naargelang het soort vlees)
4. Een kommetje water bijzetten tegen uitdroging is altijd goed

## Groenten en aardappelen

1. Oven voorverwarmen op 180°C
2. De groenten en aardappelen afdekken met aluminiumfolie.
3. De groenten en aardappelen ongeveer 20 min in de oven op 180°C
4. De laatste 5 min aluminiumfolie verwijderen om eventueel te gratineren onder de grill.