

Opwarm cq afbakadviezen:

Over het algemeen geldt voor maaltijden dat u de producten in een goed voorverwarmde oven van circa 170 graden kunt opwarmen. 15 tot 20 minuten is in de meeste gevallen dan voldoende. Producten altijd minimaal 30 minuten voor opwarmen uit de koelkast halen.

Enkele specifieke producten tijdens deze feestdagen:

Crottin 'Wellington':

Even afbakken in de oven circa 20 minuten op 180 graden. De oven liefst voorverwarmen op 200 graden.

Coquilles op Normandische wijze:

Liefst onder de gratineerstand (bovenwarmte) op 170/180 graden tot het paneer mooi bruin is. Circa 10 minuten is voldoende (als deze niet direct uit de koeling de oven in gaat!)

Tarte tatin:

Op 180 graden 20 minuten in de oven afbakken. Het deeg moet nog garen. De oven liefst voorverwarmen op 200 graden.

Papillotte van kwartel:

Op 180 graden 30 minuten in de oven en mooi op het bord presenteren en pas openmaken als u gaat eten!

Doradefilet:

15 min op 180 graden in de verpakking opwarmen.

Portobello:

Op 180 graden 15 tot 20 minuten afbakken.

Appel-Peer crumble:

Alleen even afbakken 15 tot 20 minuten (mooie bruine kleur) op circa 200 graden. Heerlijk om bijvoorbeeld met een bolletje ijs te serveren.

Eet smakelijk en fijne feestdagen!

Team PHIL&DEJEAN