

Opwarm cq afbakadviezen:

Over het algemeen geldt dat u de maaltijden en producten, die alleen maar opgewarmd hoeven te worden, 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.

Brood en stokbrood 10 tot 12 minuten afbakken (ontdooit) op 200 graden.

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:

Op 170 graden in de voorverwarmde oven. Circa 10 minuten is voldoende

Voor een extra krokant gegratineerd korstje kunt u ook nog extra de grillstand van de oven gebruiken, blijf er dan wel bij staan, zodat het niet verbrand!

Tarte tatin:

Op 190 graden 20 minuten in de oven afbakken. Het deeg moet nog garen. De oven liefst voorverwarmen op 200 graden.

Zalmfilet met antiboise saus:

10 min op 180 graden in de voorverwarmde oven.

Portobello:

Op 180 graden 15 tot 20 minuten afbakken.

Appel-Peer crumble:

Deze moet nog afgebakken worden ca. 30 tot 35 minuten (mooie bruine kleur) op 180 graden. Heerlijk om bijvoorbeeld met een bolletje ijs te serveren.

Crème Brûlée:

Deze gaat niet in de oven! Suiker over de crème strooien en kort afbranden met een gasbrander, totdat de suiker een mooie bruine kleur heeft gekregen.

Eet smakelijk en fijne feestdagen!

Team PHIL&DEJEAN

Pien, Anniek, Linda, Susan, Jan, Gérard en Phil

Bereidingsadvies Fazant met Pancetta:

Haal de fazant minimaal een half uur voor bereiding uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 200 graden.

Doe een flinke klont boter met wat olijfolie in een braad- of koekenpan en zet op een middelhoog vuur. Als de boter bruin begint te worden, braadt de fazant aan beide kanten aan tot er een mooi bruin korstje ontstaat, zo'n 1,5 minuut per kant. Zet dan de pan met fazant in de oven en draai de temperatuur terug naar 180 graden. Laat de fazant maximaal 10 minuten in de oven staan. Halverwege (dus na ca 5 minuten) draai de fazant even om in de pan en bedruip deze met de boter in de pan. Laat de fazant 5 minuten rusten alvorens deze op bord te serveren. Verwarm ondertussen de saus.

Serveer bijvoorbeeld met onze fameuze roomzuurkool

Tip: als de braad- of koekenpan niet geschikt is om in de oven te doen, gebruik dan de braadslede van de oven.

Eet smakelijk en fijne feestdagen!

Team PHIL&DEJEAN

Pien, Anniek, Linda, Susan, Jan, Gérard en Phil