



## Opwarmtips Feestfolder 2022-23

| Blz.   | Omschrijving                         | Voorverwarmen  | Opwarmen           | Opmerking              | Afgedekt | Aankleuren |
|--------|--------------------------------------|--|--------------------|------------------------|----------|------------|
| Blz 6  | Warme hapjes                         | 10 min 200°C   | 8-10 min 180°C     |                        |          |            |
| Blz 9  | Warme voorgerechten                  | 10 min 200°C   | 35 min 180°C       | 6-8 min 750 watt Micro | *        |            |
| Blz 10 | Hoofdgerechten                       | 10 min 200°C   | 35 min 180°C       | 6-8 min 750 watt Micro | *        |            |
| Blz 11 | Supplement warme groenten            |  |                    | 6-8 min 750 watt Micro | *        |            |
| Blz 11 | Aardappelpuree                       |  |                    | 6-8 min 750 watt Micro |          |            |
| Blz 11 | Knolselderpuree                      |  |                    | 6-8 min 750 watt Micro |          |            |
| Blz 11 | Gegratineerde aardappelen Ovenschaal | 10 min 200°C   | 35 min 180°C       | 6-8 min 750 watt Micro |          |            |
| Blz 11 | Gepocheerde appeltjes Ovenschaal     | 10 min 200°C   | 6-8 min 175°C      | 3 min 750 watt Micro   |          |            |
| Blz 11 | Gepocheerde peertjes                 | 10 min 200°C   | 6-8 min 175°C      | 4-6 min 750 watt Micro |          |            |
| Blz 11 | Alle warme sauzen                    | Zacht vuurtje  | Roeren             | Niet laten koken       |          |            |
| Blz 14 | Gevulde kalkoenfilet 750g            | 10 min 200°C   | 35 min 180°C       | Elke 10 min oversauzen | *        | *          |
| Blz 14 | Gevulde kalkoenfilet 1 kg            | 10 min 200°C   | 50 min 180°C       | Elke 10 min oversauzen | *        | *          |
| Blz 14 | Gevulde kalkoenfilet 1,5 kg          | 10 min 200°C   | 1h 10min min 180°C | Elke 10 min oversauzen | *        | *          |
| Blz 14 | Gevulde kwartel                      | 10 min 200°C   | 35 min 175°C       | Elke 10 min oversauzen | *        | *          |
| Blz 14 | Gevuld piepkuiken                    | 10 min 200°C   | 50 min 175°C       | Elke 10 min oversauzen | *        | *          |
| Blz 14 | Gevulde varkenshaas                  | 10 min 200°C   | 35 min 175°C       | Elke 10 min oversauzen | *        | *          |
| Blz 14 | Gevulde lamsbout/Toscaans 1 kg       | 10 min 200°C   | 1h 10 min 180°C    | Elke 10 min oversauzen | *        | *          |
| Blz 14 | Gevulde lamsbout/Toscaans 1,5 kg     | 10 min 200°C   | 1h 25 min 180°C    | Elke 10 min oversauzen | *        | *          |
| Blz 14 | Gevulde lamsbout/Toscaans 2 kg       | 10 min 200°C   | 1h 40 min 180°C    | Elke 10 min oversauzen | *        | *          |
| Blz 14 | Gevulde Fazant 1 kg                  | 10 min 200°C   | 50 min 175°C       | Elke 10 min oversauzen | *        | *          |
| Blz 14 | Gevulde Parelhoen                    | 10 min 200°C   | 1h 10 min 175°C    | Elke 10 min oversauzen | *        | *          |
| Blz 14 | Gevulde kip                          | 10 min 200°C   | 1h 40 min 180°C    | Elke 10 min oversauzen | *        | *          |
| Blz 15 | Gevulde kalkoen                      | <p>Verwarm de oven voor op <b>200°C gedurende 10 minuten</b>.<br/>           Strijk de kalkoen goed in met olijfolie en kruid hem rijkelijk met peper en zout.<br/>           Leg op de bovenzijde een klontje 'goede boter'.</p> <p><b>Plaats de kalkoen, afgedekt met aluminiumfolie in de voorverwarmde oven op 175°C.</b><br/>           De braadtijd is afhankelijk van het gewicht van de kalkoen.<br/> <b>Voor de eerste 3 kg van de kalkoen, reken je 2 uur in de oven.</b><br/> <b>Voor elk bijkomende 500g, tel je 20 minuten bij.</b><br/>           Voorbeeld:<br/>           een kalkoen van 6 kg, gaat 4 uur in de oven.</p> <p><b>Vergeet niet om de laatste 20 minuten de aluminiumfolie te verwijderen zodat de kalkoen mooi bruin kan braden.</b></p>  |                    |                        |          |            |
| Blz 15 | Niet gevulde kalkoen                 | <p><b>Verwarm de oven voor op 220°C gedurende 10 minuten.</b><br/>           Wrijf de kalkoen goed in met olijfolie en kruid met kalkoen of kippenkruiden "K".<br/> <b>Bak 10 minuten op 220°C en vervolgens 20 minuten op 200°C.</b><br/>           Voeg een grote klomp boter toe en dek af met aluminiumfolie.<br/>           Leg eventueel een spekbandje op de billen, dit om ze sappig te houden.</p> <p><b>Verlaag de temperatuur naar 180°C en zet een kommetje met water in de oven.</b><br/> <b>Bak de kalkoen vervolgens volgens gewicht:</b><br/> <b>standaard 80 minuten + 20 minuten per kilo.</b><br/>           Voorbeeld<br/>           een kalkoen van 6 kg = 200 minuten of 3 uur en 20 minuten.</p> <p><b>Vergeet niet de kalkoen om de 15 minuten even te arrosieren met het braadvocht en de laatste 15 minuten de aluminiumfolie te verwijderen.</b><br/> <b>Tip: overgiet om de 20 minuten de kalkoen met bruine fond en het braadvocht om uitdrogen te voorkomen.</b></p> |                    |                        |          |            |