

Bood's bereidingsadvies

Uitleg 'Kant en Klaar' en 'Kookaanwijzing'

Gerechten met een * zijn 'kant en klaar' en dienen alleen opgewarmd en/of gepresenteerd te worden.

Voor de meeste kant en klaar producten geldt dat ze verpakt zijn in bakjes die geschikt zijn voor de diepvries, magnetron en oven. In een voorverwarmde oven van 175°C moeten ze in afgedekte toestand ongeveer 20 minuten opgewarmd worden. Warmt u het op in de magnetron dan dient u er gaatjes in te prikken.

Soepen

1. Soep opwarmen, niet laten koken, borden voorverwarmen. Aan tafel de soep in de voorverwarmde borden scheppen.
2. Soep opwarmen, niet laten koken, borden voorverwarmen. Aan tafel de soep in de voorverwarmde borden scheppen.
3. Bouillon aan de kook brengen, borden voorverwarmen. Aan tafel de soep in de voorverwarmde borden scheppen.
4. Bouillon aan de kook brengen, borden voorverwarmen. Aan tafel de soep in de voorverwarmde borden scheppen.
5. Soep opwarmen, niet laten koken, borden voorverwarmen. Aan tafel de soep in de voorverwarmde borden scheppen.
6. Soep opwarmen, niet laten koken, borden voorverwarmen. Aan tafel de soep in de voorverwarmde borden scheppen.

Koude voorgerechten

1. Bak de pijnboompitjes goudbruin in de koekenpan. Smeer het bord in met pesto. Keer de carpaccio van het plastic op het bord, versier de carpaccio met de pijnboompitjes en schaaf er met de kaasschaaf wat krullen Parmezaanse kaas overheen.
2. Snijd de citroen in partjes. Keer de kalfsfricandeau van het plastic op het bord, druppel de tonijnmayonaise erover heen en garneer met citroen en wat kappertjes.
3. Keer bresaola van het plastic op het bord, maak in het midden een bergje van de rucola, bestrooien met goudgebakken pijnboompitjes peper, zout en Parmezaanse shavers, aan tafel olijfolie en balsamicoazijn erover sprenkelen.
4. Kant en klaar, dien op in een champagne coupe.
5. Leg de terrine in het midden van het bord en verdeel de witlof confit rondom.
6. Kant en klaar, dien op in een champagne coupe.
7. Smeer het bord in met de basilicum citroen saus en keer de carpaccio van het plastic op het bord, garneer met wat druppels van de saus.

Hoofdgerechten

1. Laat de biefstuk op kamertemperatuur komen en snijd de truffel in plakjes. Peper en zout de biefstuk vlak voor het bakken, bak de biefstuk 1à2 minuten per zijde in bruine bruisende boter, haal deze uit de pan en houd warm in een oven van 60°C. Giet het braadvocht weg en verwarm de truffelsaus in de pan, niet koken. Bak ondertussen in een hete droge pan de lever kort en heftig bruin. Plaats de biefstuk in het midden van een voorverwarmd bord en leg hier de lever bovenop. Napeer de saus rondom en strooi de truffel er over.
2. Laat de tournedos op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 200°C. Plaats de tournedos 15 minuten in het midden van de oven, uitgaande van 500 gram.
3. Bak de kalfshaas in boter en olie aan en zet hem vervolgens in een voorverwarmde oven van 175°C. Reken 20 minuten per 500 gram.
4. Kant en klaar product, u hoeft deze alleen nog op te warmen in de oven, 25 minuten op 150°C.
5. Plaats de kalkoen met braadzak en al 3 uur in een voorverwarmde oven van 150°C. Laat de kalkoen even rusten voordat u begint te snijden.
6. Plaats de parelhoen met braadzak en al 90 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C. Laat de parelhoen even rusten voordat u begint te snijden.
7. Oven voorverwarmen op 160°C. Peper en zout de gevulde borsten licht. Braad ze vervolgens aan in bruine bruisende boter gedurende 5 minuten, gaar ze verder 20 minuten in de oven.
8. Gegaarde kalfssucade met verpakking 30 minuten wellen. Risotto kort opwarmen in een pan op laag vuur (in een bodempje water). De sucade uit de verpakking halen, fond opvangen, vlees in mooie plakken snijden (3cm) en in een braadpan met wat olijfolie bruin bakken in ongeveer 4 minuten, glaceren met de fond. Op een mooi warm bord een spiegel van de risotto maken en de plak van de sucade in het midden leggen, naperen met de jus en opdienen.
9. Over voorverwarmen op 150°C. Zet de rollade met zak en al in een braadslee en braad 90 minuten.
10. Oven voorverwarmen op 160°C. Braad de carré gedurende 5 minuten in bruine bruisende boter aan en zet ze vervolgens in de oven gedurende 15 minuten. Verwarm de saus op laag vuur.
11. Braad de filet gedurende 5 minuten in bruine bruisende boter aan. Temper de warmtebron en laat nog 5 minuten rustig doorgaren. Verwarm de saus in een steelpannetje op laag vuur.
12. Oven voorverwarmen op 150°C. Zet de kip gedurende 90 minuten met zak en al in de oven.
13. Oven voorverwarmen op 160°C. Peper en zout de hazenrug. Braad gedurende 3 minuten in bruine bruisende boter aan in de koekenpan. Plaats de hazenrug vervolgens 10 minuten in de oven en verwarm de saus. Laat de filets even rusten voordat u de filets met een lepel van het karkas duwt.
14. Laat de filets op kamertemperatuur komen. Peper en zout ze vlak voordat u ze gaat bakken. Braad de filets gedurende 1à2 minuten in bruine bruisende boter. Laat ze even rusten voordat u ze opdiend.
15. Laat de filets op kamertemperatuur komen. Peper en zout ze vlak voordat u ze gaat bakken. Braad de filets gedurende 1à2 minuten in bruine bruisende boter. Laat ze even rusten voordat u ze opdiend.
16. Oven voorverwarmen op 150°C. Reken 30 minuten per 500 gram. Haal de ham uit de oven en verwarm de oven naar 200°C, smeer het papje van suiker en honing op de ham en glaceer hem 10 minuten in de oven.
17. Oven voorverwarmen op 150°C. Reken ongeveer 30 minuten per 500 gram.
18. Oven voorverwarmen op 160°C. Bak het boutje gedurende 10 minuten aan in bruine bruisende boter. Plaats hem hierna in de oven. Reken ongeveer 25 minuten per 500 gram.
19. Dit is een kant en klaar gaar product, u hoeft het alleen nog op te warmen in de oven, 20 minuten in de oven bij 100°C.
20. Prik een gaatje boven in de braadzak en leg deze 3 uur op 140°C in een voorverwarmde oven, haal het vlees uit de zak en verwarm de oven naar 190°C en braad de rollade hierin ongeveer 20 minuten tot mooi crispy.
21. Dit is een kant en klaar gaar product, u hoeft het alleen nog op te warmen in de oven, 20 minuten per 500 gram bij 160°C of in de magnetron, 5 minuten per 500 gram bij 800 watt.
22. Dit is een kant en klaar gaar product, u hoeft het alleen nog op te warmen in de oven, 20 minuten per 500 gram bij 160°C of in de magnetron, 5 minuten per 500 gram bij 800 watt.

23. Dit is een kant en klaar gaar product, u hoeft het alleen nog op te warmen in de oven, 20 minuten per 500 gram bij 160°C of in de magnetron, 5 minuten per 500 gram bij 800 watt.
24. Breng een pan water aan de kook en wel het vacuümzakje met de eendenpoot gedurende 10 minuten.
25. Dit is een kant en klaar gaar product, u hoeft het alleen nog op te warmen in de oven, 20 minuten per 500 gram bij 160°C of in de magnetron, 5 minuten per 500 gram bij 800 watt.
26. Wel de schenkels in de verpakking ongeveer 25 minuten, knip het zakje voorzichtig open en leg het vlees en de saus op een bord, bestrooien met het knoflook-peterselie-citroen mengsel.

Desserts

Allemaal serveer klaar.

Groenten en garnituren

1. Opwarmen gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C.
2. Bakken in de pan ongeveer 10 minuten tot mooi bruin.
3. Opwarmen gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C.
4. Opwarmen gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C.
5. Afgedekt opwarmen gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C.
6. Afgedekt opwarmen gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C.
7. Afgedekt opwarmen gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C.
8. Afgedekt opwarmen gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C.
9. Koud serveren of warm gedurende 4 minuten in de magnetron.
10. Koud serveren of warm gedurende 4 minuten in de magnetron.
11. Afgedekt opwarmen gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C.
12. Afgedekt opwarmen gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C.
13. Afgedekt opwarmen gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C.
14. Afgedekt opwarmen gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C.
15. Afgedekt opwarmen gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C.
16. Afgedekt opwarmen gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C.
17. Opwarmen gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven van 160°C.

Alle genoemde tijden, temperaturen en wattages zijn indicatief, door de verschillen in vorm kunnen bereidingstijden afwijken. Vraag ons daarom gerust om advies.