

Opwarmfiche eindejaar 2025

Onze menu's zijn zo opgesteld dat U thuis enkel 'au bain-marie' of in de oven moet opwarmen.

Au bain-marie opwarmen en enkele tips bij het opwarmen.

Au bain-marie opwarmen:

Plaats een pot met warm water op het vuur. Wanneer het water begint te koken leg je de gesloten zakjes met het gerecht erin. Dit volgens de tijd die op de fiche staat. Je begint te tellen vanaf het water terug lichtjes begint te koken, want door de koude gerechten erin te leggen daalt de temperatuur terug van het water. Het kan absoluut geen kwaad om de zakjes wat langer dan de opgeschreven tijd te laten liggen in het water. Dit verandert niets aan het gerecht. Beter iets te lang dan te kort en dat het niet warm is. Je kan dus de hele avond dezelfde pot met water blijven behouden. Soms misschien eens wat water extra toevoegen.

Tips:

Leg naast het vuur met de pot water een keukenhanddoek. Dit is gemakkelijk om daar je zakjes eerst op te leggen als je deze uit het water haalt, ... dan kan deze handdoek het nat absorberen zodat de keuken niet gans onder het water ligt. De zakjes haal je het beste uit met een schuimspaan.

Snij de zakjes open met scherp keukenmes of met een schaar.

Bekijk reeds op voorhand onze filmkes van de gerechten die je gekozen hebt. Zo zie je al eens hoe gemakkelijk elk gerecht mooi gepresenteerd kan worden. En weet je ook welk bord ideaal is per gerecht.

Leg ook jouw menu voor de gasten komen al klaar per gang (voorgerecht – soep – hoofdgerecht) met de nodige garnituurtjes erbij. Dan is dit straks overzichtelijker.

Als we schrijven om de gerechten in een reeds voorverwarmde oven te plaatsen van 180° graden rekenen we die tijd die nodig is om voor te verwarmen niet mee in onze tijd dat het gerecht in de oven moet.

Verwijder steeds de plastieken deksels of folie van alles alvorens in de oven te plaatsen!!

In dit lettertype vind U bij elk gerecht de toebehoren welke je allemaal nodig hebt.

Het kan geen kwaad om de gerechten al uit de frigo te laten juist voor de gasten komen. Ze moeten dan toch opgewarmd worden, ... en zo kan je toch al even kijken wat bij wat hoort.

De dessertjes het best tot het laatst in de frigo bewaren om lekker fris te zijn.

Merk je tijdens het opwarmen van de voorgerechtjes in de oven dat de tijden wat langer moeten dan op de opwarmfiche, ... Hou hierbij dan rekening met de tijden van de hoofdgerechten zodat je deze ook wat kan aanpassen.

Cress mengeling. De cress die bijna bij alle gerechtjes hoort om af te werken voorzien we per box ... dus niet per gerecht.

Meerkeuze menu:

Voorgerechten:

Gebrande coquilles met ravioli, sausje van Comté en limoen, afgewerkt met kruidenolie.

Verwarm de ravioli en de saus 'au bain-marie' gedurende ongeveer 15 minuten. Plaats het schaalpje met de coquilles de laatste 7 minuten in een voorverwarmde oven van 180°. Eventueel laatste minuut het bord welke je gaat gebruiken voor dit gerecht bij in de oven plaatsen zodat het mooi warm is. Haal zakje met de ravioli en de saus uit de bain marie. Snij het zakje met de saus open en giet in het bord. Nadien snij je het zakje met de ravioli open en leg deze bovenop de saus. Haal de coquilles uit de oven en dresseer deze bovenop de ravioli. Snij het zakje met de kruidenolie open en besprenkel over het gerecht. Bestrooi met de crumble en werk af met wat cress.

Bij voorkeur een mooi schaalpje of klein diep bordje voorzien.

Zakje met ravioli en saus – alubakje met coquilles – zakje met kruidenolie – potje met crumble – potje met cress

Gelakt buikspek met gebakken rijst en een rijke demi glace saus

Verwarm het buikspek en de rijst in de voorverwarmde oven van 180 ° gedurende ongeveer 12 minuten. Verwarm ook ondertussen de demi glace saus 'au bain marie' gedurende ook ongeveer 12 minuten. Plaats de laatste minuut het bord welke je gaat gebruiken voor dit gerecht in de oven zodat het mooi warm is. Haal bord uit. Haal de saus uit de 'bain marie'. Snij het zakje open. Giet dit in het bordje. Haal de rijst uit de oven. Ga eens met een mes langs de rand van het schaalpje en giet de rijst dan op de saus. Haal het buikspek uit de oven en leg dit op de rijst. Versier met een beetje cress. Bestrooi met de crumble

Bij voorkeur een mooi schaalpje of klein diep bordje voorzien.

Zakje met demi glace saus – potje met rijst – potje met buikspek – potje met cress – potje met crumble.

Gegratineerde oesters met Comté en Breydelham.

Plaats het schaalpje met de oesters in een voorverwarmde oven van 180° gedurende ongeveer 15 minuutjes. Afhankelijk van de sterkte van de oven. De kaas moet mooi gratineerd zijn, dan zijn de oesters klaar. Leg de oesters op een bord met wat grof zeezout erin, zo blijven de oesters mooi liggen.

Alubakje met oesters

Gegrilde gamba's met beurre de Paris en honingtomaat.

Schep de gamba's bij voorkeur over in een vuurvast bord of schaalpje welke je dan in de voorverwarmde oven van 180 ° plaatst gedurende ongeveer 15 minuten. Als de boter mooi bruin begint te kleuren en te pruttelen zullen de gamba's gaar zijn. Haal het bord of schaalpje uit de oven en bestrooi met de pijpajuintjes.

Bakje met gamba's – potje met pijpajuin

Een vuurvast schaalpje of bord voorzien.

Vol au vent tartellette met truffel en boschampignons.

Verwarm de tartellette in een voorverwarmde oven van 180 ° gedurende ongeveer 12 à 15 min afhankelijk van de sterkte van de oven. Plaats laatste minuut het bord waar je het gerecht gaat in leggen al even in de oven om mooi warm te hebben. Haal de tartellette uit de oven en plaats in bord. Bestrooi met cress.

Bakje met tartellette en potje met cress

Bij voorkeur een mooi schaalpje of klein diep bordje voorzien.

Soepen:

Romige pompoensoep met geroosterde noten, krokante bacon en kruidenolie.

Verwarm de soep 'au bain-marie' gedurende ongeveer 15 min. De laatste minuut verwarm je in de oven een diep bord of kommetje waar je de soep gaat in serveren. Haal soepje uit, snij open en giet in bord. Snij een klein hoekje van het zakje met de groene kruidenolie en besprenkel over de soep. Strooi dan de geroosterde noten en de bacon aan 1 kant van de soep en werk af met cress.

Zakje met soep – zakje met groene kruidenolie – potje met geroosterde noten en bacon.

Soepkommetje of diep bord voorzien.

Heldere wildbouillon met Wagyu-gyoza's

Verwarm de soep 'au bain-marie' gedurende ongeveer 15 min. De laatste 8 à 10 minuten verwarm je de gyoza's in de oven. De laatste minuut verwarm je in de oven een diep bord of kommetje waar je de soep gaat in serveren. Haal de gyoza's uit de oven en leg deze in het warme bord. Verdeel de edamame boontjes hierover. Samen met het bladtuille. Haal het zakje met de wildbouillon uit de 'bain marie'. Indien je een theekannetje of sauskannetje hebt is het heel leuk om de soep daarin te gieten om dan aan tafel te kunnen serveren bij de gasten.

Zakje met wildbouillon – doosje met gyoza's en edamameboontjes en bladtuille.

Soepkommetje of diep bord voorzien.

Hoofdgerechten :

Stoofpotje van hert met veenbesjes, spekjes en gratinaardappelen.

Verwarm de zakjes met hert (op ons filmpje staat daar een foutje ,... er staat op het zakje hazenpeper in plaats van hert. Maar is dus juist dat het hert moet zijn. Dus verwarm het hert 'au bain-marie' gedurende ongeveer 20 min. Ondertussen plaats je het schaaltje met de gratin aardappelen in een voorverwarmde oven van 180 ° gedurende ongeveer 15 à 20 minuten. Afhankelijk van de sterkte van de oven. Plaats de laatste minuut ook de borden waarop je het gerecht gaat dresser en bij in de oven. Haal zakje met hert uit , snij open en giet op verwarmde bord. Werk af met de cress en met de crumble. Haal de gratin uit de oven. Snij de randen eens los met een mes,.. Schep nadien de gratin over in een schaaltje. NB Je kan ook de gratin al direct in een vuurvast schoteltje leggen vooraleer je deze in de oven plaatst. Zo blijft deze nog iets langer warm dan wanneer je het moet overscheppen.

Zakje met hert – potje met gratin aardappelen – potje met cress- potje met crumble

Een mooi groot diep bord voorzien.

Gebakken zalmfilet op z'n vel met smeùige aardappelmousseline, groene groentjes en soja.

Verwarm de zakjes met de puree en de soja 'au bain-marie' gedurende ongeveer 15 min. Verwarm de zalm ongeveer 8 à 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °. Haal de puree uit de bain marie. Snij hoekje af en duw deze in een reeds voorverwarmd bord. Haal de zalm uit. Leg deze eventjes op het deksel en dresseer eerst de groentjes op de puree. Nadien leg je stukje zalm er boven op. Bestrooi met de crumble en cress. Haal zakje met de soja uit de bain marie en giet deze bij voorkeur in een theekannetje of sauskannetje zodat je dit aan de tafel zelf kan uitschenken naast de puree.

Bakje met zalm en groentjes – zakje soja – potje met cress – potje met crumble

Een diep bord voorzien.

½ gegrilde kreeft met romige saus en bucatini.

Plaats het schaaltje met de kreeft in en voorverwarmde oven van 180 ° gedurende ongeveer 15 minuten afhankelijk van de sterkte van de oven. Verwarm ondertussen de pasta ' au bain-marie ' gedurende 15 minuten. Als de saus van de kreeft mooi begint te kleuren en pruttelen is deze klaar. Dresseer de kreeft op een voorverwarmd bord. Haal zakje met pasta uit de bain marie en giet deze in het schaaltje van de kreeft waar de saus nog in ligt. Roer deze goed om en giet dan de pasta bij in het bord met de kreeft. Bestrooi de pasta met de crumble en de cress.

Alubakje met kreeft – potje met crumble – potje met cress

Een mooi groot diep bord voorzien.

Wildfrikandon met smeūige aardappelmousseline, kriekjes en bruine saus.

Verwarm de sausen de puree ' au bain-marie ' gedurende ongeveer 15 min. Plaats het schaaltje met de frikandon in een voorverwarmde oven van 180 ° gedurende ongeveer 15 min. afhankelijk van de sterkte van de oven. Plaats de laatste minuut een bord in de oven waar je de frikandon gaat op dresser. Haal de frikandon uit. Leg op warm bord. Haal bruine saus met kriekjes uit de bain marie en giet deze over 1 kant van de frikandon uit. Haal de puree uit de bain marie en giet deze in een afzonderlijk potje of schaaltje. Bestrooi zowel de puree als de frikandon met de crumble.

Bakje met frikandon – zakje met puree – zakje met bruine saus - crumble

Een groot mooi bord voorzien.

Nagerechten :

Creamy dreamy tiramisu met witte chocolade

Rechtstreeks uit de frigo koel serveren.

Warme appelcrumble

Verwarm de crumble gedurende 10 min in de voorverwarmde oven van 180°

Chocolademoelleux

Verwarm de moelleux gedurende 13 à 15 min in de voorverwarmde oven van 180°. Het middenste van het moelleux gebakje moet nog beetje lobbijg zijn als je er eens mee beweegt. Ga eens langs de rand met een mes en draai om op bord.

Sharing menu.

Feta dip met pompoen en Mediterraanse focacciatosts. Artisjok met truffeldip. Sticky maiscorns.

Verwarm de mais en de toastjes in een voorverwarmde oven van 180 ° gedurende ongeveer 8 à 10 minuten. De laatste 5 minuten zet je de dip erbij.

Hoe eet je een artisjok?

Trek voorzichtig een blaadje los en dip het onderste, vlezige deel in de saus. Haal dit deel zachtjes tussen de tanden om het malse vruchtvlees te proeven. Het blaadje zelf wordt niet opgegeten.

Gegratineerde oesters met Comté en Breydel. Malse kipspiesjes met honing-mosterdglazuur en verse kruiden. Zoet gelakt buikspek met pinda's en bloemkoolcrème.

Verwarm de oesters, de kipspiesjes en het buikspek in een voorverwarmde oven van 180 ° gedurende ongeveer 13 minuten. Ondertussen warm je ook de bloemkoolcrème op 'au bain-marie' gedurende 10 minuten. Leg bij voorkeur een beetje grof zout op een bordje waar je dan straks de oesters kan opleggen. Zo blijven ze mooi recht liggen op je bord. Als de oesters mooi gegratineerd kleurtje hebben dan is alles klaar. Haal de bloemkoolcrème uit de bain marie, snij open en giet deze in een voorverwarmd schaaltje. Daarop leg je dan de stukjes buikspek. De kipspiesjes leg je ernaast. Werk af met een beetje cressmengeling.

Ravioli met truffel en wilde boschampionns. Kramiektoast met pulled pork, kastanje en mosterdkaviaar.

Verwarm de ravioli 'au bain-marie' gedurende ongeveer 15 minuten. Verwarm ondertussen de toastjes en de boschampionns in een voorverwarmde oven van 180 ° gedurende ongeveer 10 minuten. Haal de ravioli uit de bain marie. Snij open en giet deze in een reeds voorverwarmd schaaltje. Doe er de champignons over. Bestrooi met de Parmezaan. De kramiektoastjes leg je ernaast. Werk af met de cress mengeling.

Gegrilde scampi's met appelcurry. Luikse wildballetjes. Zoete aardappelblokjes met yoghurt-dressing.

Giet de scampi's in een vuurvast bord of schaaltje en bestrooi met de gruyère. Verwarm de scampi's en de zoete aardappelblokjes in een voorverwarmde oven van 180 ° gedurende ongeveer 15 minuten. Ondertussen verwarm je de wildballetjes 'au bain-marie' gedurende 15 minuten. Haal de wildballetjes uit de bain marie. Snij open. Giet in een reeds voorverwarmd bordje. Doe de zoete aardappelblokjes in een reeds voorverwarmd schaaltje. Giet er de dressing over en bestrooi met de crumble. Bestrooi de balletjes en de scampi's met de pijpajuin.

Creamy dreamy tiramisu met witte chocolade. Warme vanille crumble met appeltjes en gezouten caramel.

Haal plasticfolie van de crumble en plaats deze in een reeds voorverwarmde oven van 180 ° gedurende ongeveer 10 minuten. Haal uit. Indien je ijscrème hebt bijbesteld, dan leg je op de crumble een bolletje vanille ijs. De tiramisu serveer je koud.

À la carte hoofdgerechten.

Gegratineerde scampi's in currysausje – appeltjes – frietjes.

Giet de scampi's in een vuurvast bord of schaal en bestrooi met de gruyère. Verwarm de scampi's in een voorverwarmde oven van 180 ° gedurende ongeveer 15 minuten. Als de scampi's mooi gegratineerd zijn... dan zijn deze klaar. De laatste 4 minuten bak je de frietjes af in een voorverwarmde friteuse van 170°. Bestrooi de scampi's met de pijpajuin.

Gekarameliseerde varkensribbetjes

Plaats de schaal met de ribben in een voorverwarmde oven van 180° gedurende ongeveer 25 à 30 minuten. Tip: zeker tussendoor de saus enkele keren over de ribbetjes gieten zodat ze mooi karamelliseren. De laatste 4 minuten bak je de frietjes af in een voorverwarmde friteuse van 170°. Verwarm bij voorkeur de borden waarop je de ribbetjes gaat dresser. Leg de ribben in het midden van het bord en bestrooi met de gefrituurde uitjes en de pijpajuin.

Gegrilde gamba's met beurre de Paris en honingtomaat.

Schep de gamba's bij voorkeur over in een vuurvast bord of schaal welke je dan in de voorverwarmde oven van 180 ° plaatst gedurende ongeveer 15 minuten. Als de boter mooi bruin begint te kleuren en te pruttelen zullen de gamba's gaar zijn. De laatste 4 minuten bak je de frietjes af in een voorverwarmde friteuse van 170°. Haal het bord of schaal uit de oven en bestrooi met de pijpajuintjes.

Stoofpotje van hert met veenbesjes, spekjes en gratinaardappelen.

Verwarm de zakjes met hert ' au bain-marie ' gedurende ongeveer 20 min. Ondertussen plaats je het schaalje met de gratin aardappelen in een voorverwarmde oven van 180 ° gedurende ongeveer 15 à 20 minuten. Afhankelijk van de sterkte van de oven. Plaats de laatste minuut ook de borden waarop je het gerecht gaat dresser bij in de oven. Haal zakje met hert uit, snij open en giet op verwarmde bord. Werk af met de cress en met de crumble. Haal de gratin uit de oven. Snij de randen eens los met een mes,... Schep nadien de gratin over in een schaalje. NB Je kan ook de gratin al direct in een vuurvast schoteltje leggen vooraleer je deze in de oven plaatst. Zo blijft deze nog iets langer warm dan wanneer je het moet overscheppen.

Gebakken zalmfilet op z'n vel met smeuijge aardappelmousseline, groene groentjes en soja.

Verwarm de zakjes met de puree en de soja ' au bain-marie ' gedurende ongeveer 15 min. Verwarm de zalm ongeveer 8 à 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °. Haal de puree uit de bain marie. Snij hoekje af en duw deze in een reeds voorverwarmd bord. Haal de zalm uit. Leg deze eventjes op het deksel en dresseer eerst de groentjes op de puree. Nadien leg je stukje zalm er boven op. Bestrooi met de crumble en cress. Haal zakje met de soja uit de bain marie en giet deze bij voorkeur in een theekannetje of sauskannetje zodat je dit aan de tafel zelf kan uitschenken naast de puree.

½ gegrilde kreeft met romige saus en bucatini.

Plaats het schaalje met de kreeft in een voorverwarmde oven van 180 ° gedurende ongeveer 15 minuten afhankelijk van de sterkte van de oven. Verwarm ondertussen de pasta ' au bain-marie ' gedurende 15 minuten. Als de saus van de kreeft mooi begint te kleuren en pruttelen is deze klaar. Dresseer de kreeft op een voorverwarmd bord. Haal zakje met pasta uit de bain marie en giet deze in het schaalje van de kreeft waar de saus nog in ligt. Roer deze goed om en giet dan de pasta bij in het bord met de kreeft. Bestrooi de pasta met de crumble en de cress.