



Handleiding voor het opwarmen

VOORAF

1. Haal alles 1 uur vooraf uit de frigo en laat het op kamertemperatuur komen, behalve het dessert en de voorgerechten.
2. Verwarm de oven voor op 160° of 180° afhankelijk van uw gerecht (zie hieronder).
3. Neem de deksels van de bakjes af want deze mogen niet mee opgewarmd worden. De ijzeren bakjes zelf mogen wel in de oven.
4. Zet de friteuse aan op 170°

Let op! Dit zijn maar richtlijnen. Elk toestel is anders waardoor de tijd kan verschillen.

APERITIEF

Ovenhapjes: oven 180°: 7 min
Tapaskroketjes: friteuse 170°: 3 min

SOEP

5 min in de microgolfoven op 900w

WARME GERECHTEN

- OVEN 160°:
- Nr 11 pompoenlasagne: 25 min
 - Nr 12 gevulde pasta scampi: 10 min
 - Nr 13 zeebaars: 10 min
 - Nr 14 varkenshaasje: 10 min
 - Nr 15 parelhoen: 10 min
 - Nr 16 hertenfilet: 10 min
 - Nr 17 vispannetje: 15 min

Gratin: 25 min in de oven op 160°
Kroketten: 3 min in de friteuse op 170°

GRIEKS

- OVEN 160°:
- Vlees: 10 min
 - Moussaka: 30 min
 - Griekse pasta: 10 min

Calamares: 3 min in de friteuse 170°

STREETFOOD

- OVEN 160°:
- Pulled pork: 10 min
 - Souvlaki's: 10 min
 - Gevulde pasta scampi: 15 min
 - Pad kra pow: 15 min

FEEST WARM BUFFET

- OVEN 160°:
- Vlees: 10 min
 - Vispannetje: 15 min
 - Gratin: 25 min
 - Groenten: 10 min

Kroketten: 3 min in de friteuse op 170°

DESSERT

OVEN 180°:
Nr 20 moelleux: 11 min

OPWARMEN IN BAIN-MARIE

Indien het eten in bain-maries zit, dient u 1u15' voor etenstijd de 2 vuurtjes eronder aan te steken, zo warmt het eten vanzelf op.

LET OP: kroketten en calamares dienen vooraf eruit genomen te worden en deze moeten nog gefrituurd worden.

Smakelijk!

MAS FOODSTORE

Sint-Hubertusstraat 66, Hoeselt
012 / 22 78 85
info@traiteurmas.be

blijf ook op de hoogte via

www.traiteurmas.be
[fb.com/traiteurmas](https://www.facebook.com/traiteurmas)
[@traiteur_mas](https://www.instagram.com/traiteur_mas)