



AFWERKFICHE - VOOR HET OPWARMEN EN DRESSEREN VAN AFHAALGERECHTEN

Bedankt voor het vertrouwen in Hof te Rhode

Alles gerechten zijn vers bereid en zorgvuldig verpakt, zodat je ze gemakkelijk zelf kunt afwerken.

De gekoelde gerechten zijn bij bewaring in de koelkast tot drie dagen na de afhaaldatum houdbaar.

Bewaar diepgevroren producten in de diepvriezer.

Koude amuses

Deze zijn kant-en-klaar of hoeft je enkel nog af te werken met een krokantje.

Warme amuses

Warm de amuses 5 minuten op in een voorverwarmde oven van 180°C.

-

Koude voorgerechten

Deze zijn kant-en-klaar.

Knip de verpakking open, schep het gerecht voorzichtig op je bord en werk het af met een lepeltje saus.

-

Soepen

De soepen zijn verpakt in microgolfovenbestendige potjes. Je kunt de soep natuurlijk ook opwarmen in een keteltje.

-

Warme tussengerechten

De warme tussengerechten zijn verpakt in microgolfovenbestendige bakjes met afdekfolie.

Prik eerst enkele gaatjes in de afdekfolie. Warm elk bakje ongeveer 3 minuten op in de microgolfoven op 750 watt.

Zonder afdekfolie kun je de bakjes ook in een gewone oven plaatsen op maximaal 120°C.

Je kunt het gerecht ook overscheppen in een vuurvaste schotel. Verwarm het dan 15 minuten in een voorverwarmde oven van 140°C.

Schik alles zo creatief mogelijk op warme borden.

-

Sorbet

Plaats de sorbet bij aankomst meteen in de diepvriezer. Haal hem een halfuur voor het serveren uit de diepvriezer.

-

Hoofdgerechten

De hoofdgerechten zijn verpakt in microgolfovenbestendige bakjes met afdekfolie.

Prik eerst enkele gaatjes in de afdekfolie. Warm elk bakje ongeveer 3 minuten op in de microgolfoven op 750 watt.

Zonder afdekfolie kun je de bakjes ook in een gewone oven plaatsen op maximaal 120°C.

Je kunt het gerecht ook overscheppen in een vuurvaste schotel. Verwarm het dan 15 minuten in een voorverwarmde oven van 140°C.

Schik alles zo creatief mogelijk op warme borden.

Aardappel- en amandelkroketten

De kroketjes zijn vers en niet ingevroren. Frituur ze op 178°C tot ze goudbruin zijn.

Aardappelgratin en -taartje

De aardappelgratin en het aardappeltaartje zijn verpakt in microgolfovenbestendige bakjes met afdekfolie.

Prik eerst enkele gaatjes in de afdekfolie. Warm elk bakje ongeveer 4 minuten op in de microgolfoven op 600 watt.

-

Dessert

De desserts zijn kant-en-klaar en individueel verpakt. Je kunt ze op je eigen borden schikken en de saus erbij lepelen.



NUTTIGE TIPS EN WEETJES

Laat soepen en warme sauzen eventueel nog even kort doorkoken, maar laat ze niet inkoken.

Soepgarnituren zijn soms apart verpakt.

Voeg ze pas op het laatste moment aan de warme soep toe.

Dresseer je rechtstreeks op borden?

Werk dan telkens drie borden tegelijk af.

Zet de warme borden vooraan op je werktafel en plaats de gerechtcomponenten erachter, binnen handbereik.

Zijn de eerste drie borden klaar?

Zet ze dan nog even in de oven om ze goed warm te serveren, terwijl je de volgende borden afwerkt.

Gebruik hiervoor ovenbestendige borden.

Serveer de eerste drie borden en maak zo plaats voor de volgende.

Warme borden maken een groot verschil. Verwarm ze voor in de oven als ze daarvoor geschikt zijn, of dompel ze vlak voor gebruik in heet water en droog ze goed af.

Je kunt natuurlijk ook een klein buffet in de eetkamer opstellen of de warme schotels op tafel zetten.

Voorzie daarvoor van bij het begin voldoende ruimte op tafel.

Verwijder garnituren zoals rivierkreeftjes en kruidenpluksels vóór het opwarmen en plaats ze nadien terug.

Laat het smaken!

Vriendelijke groeten,

Team Hof te Rhode