



Rode Kruisstraat  
9100 Sint-Niklaas

Tel : 03.776.70.53  
Fax : 03.766.60.93

[www.slagerijtorino.be](http://www.slagerijtorino.be)

[info@slagerijtorino.be](mailto:info@slagerijtorino.be)

# Braadwijzer

*Alle gaartijden zijn opgegeven in de veronderstelling dat uw oven voorverwarmd is op 220 °C à 240° C en dit gedurende minstens 20 minuten.*

## Voorgerechten

*Alle voorgerechten worden verwarmd op 180°C.*

	<b>Opwarmtijd</b>	<b>Opmerking</b>
<i>Schelpje met St-Jacobsvruchten</i>	<i>8 – 10 min</i>	<i>NIET afdekken met aluminiumfolie</i>
<i>Minihapjes classic</i>	<i>10 - 12 min</i>	<i>NIET afdekken met aluminiumfolie</i>
<i>Minihapjes croque monsieur</i>	<i>10 - 12 min</i>	<i>NIET afdekken met aluminiumfolie</i>
<i>Apero cups ( diverse soortren )</i>	<i>10 - 12 min</i>	<i>NIET afdekken met aluminiumfolie</i>
<i>Scampi in tempura</i>	<i>± 6 min</i>	<i>in de frituur op 180°C</i>
<i>Kaas- &amp; garnaal kroketten</i>	<i>± 6 min</i>	<i>in de frituur op 180°C</i>
<i>Kreeft- &amp; mozzarella kroketten</i>	<i>± 6 min</i>	<i>in de frituur op 180°C</i>
<i>Koninginnehapje</i>	<i>10 min 25 min</i>	<i>voor vidé-koekje ( niet afdekken ) vulling in ovenschaal ( afdekken ) ofwel op vuur of in de microgolfoven</i>
<i>St-Jacobsschelp " Torino "</i>	<i>20 min</i>	<i>NIET afdekken met aluminiumfolie</i>
<i>Noordzee vispannetje</i>	<i>20 min</i>	<i>NIET afdekken met aluminiumfolie</i>
<i>Visrolletjes met prei in witte wijnsaus</i>	<i>20 min</i>	<i>NIET afdekken met aluminiumfolie</i>
<i>Scampi's met fijne groentjes en rijst</i>	<i>20 min</i>	<i>NIET afdekken met aluminiumfolie</i>
<i>Scampi's met lookboter</i>	<i>20 min</i>	<i>afdekken met aluminiumfolie</i>
<i>Gratin van St-Jacobsvruchten</i>	<i>20 min</i>	<i>NIET afdekken met aluminiumfolie</i>

*Alle gaartijden zijn opgegeven in de veronderstelling dat uw oven voorverwarmd is op 220 °C à 240° C en dit gedurende minstens 20 minuten.*

*Alle hoofdgerechten worden verwarmd op 180°C.*

# Hoofdgerechten

***De hoofdschotels minstens  
1 uur op voorhand  
uit de koelkast plaatsen.***

	<b>Opwarmtijd</b>	<b>Opmerking</b>
<i>Varkenshaasjes met oesterzwammensaus</i>	<i>30-35 min</i>	<i>afdekken met aluminiumfolie</i>
<i>Franse lamskroontjes met mosterdsaus</i>	<i>30-35 min</i>	<i>afdekken met aluminiumfolie</i>
<i>Kalkoenfilet met stroganoffsaus</i>	<i>30-35 min</i>	<i>afdekken met aluminiumfolie</i>
<i>Parelhoenfilet met woudkampernoelies</i>	<i>25-30 min</i>	<i>afdekken met aluminiumfolie</i>
<i>Parelhoenfilet met druifjes</i>	<i>25-30 min</i>	<i>afdekken met aluminiumfolie</i>
<i>Mechelse koekoek met fine champagnesaus</i>	<i>30-35 min</i>	<i>afdekken met aluminiumfolie</i>
<i>Everzwijnfilet met wintergroenten</i>	<i>30-35 min</i>	<i>afdekken met aluminiumfolie</i>
<i>Hertekalffilet " Grand Veneur "</i>	<i>30-35 min</i>	<i>afdekken met aluminiumfolie</i>
<i>Visserspotje met fijne groenten in chabilssaus</i>	<i>25-30 min</i>	<i>afdekken met aluminiumfolie</i>
<i>Tongrolletjes &amp; rivierkreeftjes in witte wijnsaus</i>	<i>25-30 min</i>	<i>afdekken met aluminiumfolie</i>

***Als er 3 schotels met hoofdgerechten dienen opgewarmd te worden in dezelfde oven, moet de opwarmtijd met 10 minuten verlengd worden***

<b>Hoofdschotel voor 1 persoon op een bord</b>	<i>15-20 min</i>	<i>afdekken met aluminiumfolie</i>
<i>Aardappelkroketten</i>	<i>± 5 min</i>	<i>in de frituur op 180°C</i>
<i>Amandelkroketten</i>	<i>± 5 min</i>	<i>in de frituur op 180°C</i>
<i>Veenbessenkroketten</i>	<i>± 5 min</i>	<i>in de frituur op 180°C</i>
<i>Gebakken aardappeltjes</i>	<i>20-25 min</i>	<i>afdekken met aluminiumfolie</i>
<i>Gratin dauphinoise ( 3 tot 5 pers )</i>	<i>20-25 min</i>	<i>NIET afdekken met aluminiumfolie</i>
<i>Gratin dauphinoise ( 6 pers en meer )</i>	<i>30-35 min</i>	<i>NIET afdekken met aluminiumfolie</i>
<i>Aardappelpuree</i>	<i>20-25 min</i>	<i>NIET afdekken voor gekorste puree wel afdekken voor een zachte puree</i>
<i>Groentenschotel</i>	<i>20-25 min</i>	<i>afdekken met aluminiumfolie</i>

***Tip : probeer de borden ook op te warmen in de oven ( 5 à 10 min )***



**Rode kruisstraat 53  
9100 Sint-Niklaas**

**Tel : 03.776.70.53  
Fax : 03.766.60.93**

[www.slagerijtorino.be](http://www.slagerijtorino.be)

[info@slagerijtorino.be](mailto:info@slagerijtorino.be)