

Opwarminstructies Kerstdiner



Lees alle instructies goed door voor u begint.

Stokbrood t.b.v. salades:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bak het brood 8 minuten af.

Warme gerechten:

Art.# **KRST 1000** tot en met **1014**, **1200** tot en met **1204** en **1207** zijn reeds gaar en in speciale sous-vide zakjes verpakt.

Zet voor deze gerechten een grote pan met ruime hoeveelheid water op uw kookplaat. Zodra het water kookt draait u de hittebron naar de laagste stand en doet u bovenstaande producten met zakje en al in de pan. Laat de gerechten 10 tot 15 minuten in het water warm worden.

N.B.: De spareribs kunnen eventueel ook in de oven worden opgewarmd volgens dezelfde instructies als de gratintaartjes (1205 en 1206)

ART.# **KRST 1205, 1206** en indien gewenst **1005**.

Verwarm de oven voor op 120 graden, verwijder de plastic verpakking en plaats het aluminium bakblik in het midden van de oven. Verwarm gedurende 15 minuten.

Desserts:

ART.# **6000, 6001, 6002, 6003, 6004**

KRST 6000: neem de desserts met een taartschep voorzichtig uit de doos en plaats deze bevroren op het bord. Laat gedurende 20 minuten ontdooien en serveer.

KRTST 6001 Neem de desserts met een taartschep voorzichtig uit de doos en plaats deze bevroren op het bord en serveer deze bevroren (dit is een ijs dessert)

KRST 6002, 6003 dienen bevroren op de serveerschaal te worden geplaatst en moeten ongeveer 1.5 uur buiten de koeling ontdooien.

KRST 6004: De tiramisu dient te worden bewaard in de koelkast tot het moment van serveren.

Namens het hele team van Laura's Keuken wens ik u gezellige en smakelijke feestdagen en bovenal een gezond 2022.

Laura de Haas