

# Slagerij Jonkers-Verheyen

**Belangrijk! Kijk uw bestelling onmiddellijk na bij uw thuiskomen**

Alle gaartijden zijn in de veronderstelling dat uw oven voorverwarmd is op de aangegeven temperatuur. Verwijder de plastic film en vervang deze door aluminiumfolie.

**Uitzondering:** alle producten met bladerdeeg zoals minihapjes, koninginnen hapjes mogen niet afgedekt worden, alsook de gerechten die moeten gegratineerd worden.

Type oven	gas	elektrisch/ Gewoon	warme lucht/ lucht	opmerking
voorverwarmtijd:	25'	20'	15'	
Temperatuur:	220°	200°	190°	
Minihapjes	10'	10'	7-10'	onafgedekt
Vidé leeg koekje	5'	5'	5'	
Warme voorgerechten	15-20'	15-20'	15'	afgedekt
Warme hoofdgerechten	30-35'	30-35'	25-30'	afgedekt
Gevulde babykalkoen	35-45'	35-45'	30-35'	afgedekt
Gratin Dauphinois	30-35'	30-35'	25-30'	onafgedekt

**Gevulde babykalkoen:** plastic folie verwijderen en vervangen door aluminiumfolie, de Babykalkoen gedurende ongeveer 4 á 5 uur in de oven van ongeveer 120° graden zachtjes laten garen, daarna de folie verwijderen en de temperatuur verhogen naar ongeveer 160° graden. Gedurende 30 minuten af en toe met saus overgieten.

**opmerking:** het verschil in de opgegeven tijden is respektievelijk voor klein of grote schotels. Mocht u uw oven volledig vullen en u merkt dat de temperatuur sterk terugvalt, dan moet U minstens 5 minuten optellen bij de opgegeven tijden.