Zo maak je het

Soep

1. Giet de soep in een kookpot en verwarm op een matig warm vuur tot net tegen het kookpunt.

2. Roer regelmatig om aanbranden te vermijden.

Voorgerecht

1. Dek de schaaltjes af met aluminiumfolie om uitdrogen te vermijden.

2. Verwarm in een oven van 160 °C gedurende 15 à 20 minuten.

Ontdek onze afwerktips

Hoofdgerecht

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.

2. Schep het gerecht in een ovenbestendige schaal en dek af met aluminiumfolie, zo blijft alles lekker smeuïg.

3. Plaats je gerecht in de oven, verlaag de temperatuur naar 160 °C en laat minstens 30 minuten opwarmen.

Tip Als je voor meer dan 6 personen een gerecht opwarmt, voeg dan ± 10 min. toe aan de bereidingstijd. De oventemperatuur daalt snel als er te veel koude producten tegelijk in de oven staan.

Hoe check ik of mijn gerecht warm is tot in de kern?

1. Prik met een vork in het midden van je gerecht, diep genoeg in het dikste deel.

2. Als de vork warm genoeg aanvoelt, is je schotel klaar om te serveren.

3. Indien niet: plaats de schotel nog 5 à 10 minuten terug in de oven en doe de check opnieuw.

4. Herhaal dit tot je vork warm genoeg aanvoelt.

