

OPWARMINSTRUCTIES

Bedankt voor je Paasbestelling bij WESS Horeca Groep!
Graag geven we je nog wat meer info, zodat jij optimaal kan genieten van jouw bestelde arrangement.
Hierna vind je per box de opwarminstructies.

Wat tips vooraf:

- Lees de bereidingswijze van de gerechten die je besteld hebt voorafgaand aan het koken alvast eens door
- De oven kun je alvast voorverwarmen tot 180 graden.
- Haal de gerechten van de proeverij box een half uurtje voordat je ze gaat bereiden alvast uit de koeling, zodat ze op kamertemperatuur komen.
- Heb je de proeverij box besteld? In onze restaurants verwarmen we de borden waar onze warme gerechten op komen. Mocht je nog plaats hebben in de oven, dan kun je de borden daar op het laatst een paar minuutjes bijzetten. Je kan ze ook even op een warme verwarming zetten. Hier serveer je de diamanthaas op, zodat deze niet te snel afkoelt.

PAASBRUNCH

Courgettesoep:

- De soep verwarm je in het bakje in de magnetron voor ongeveer 2-3 minuten (leg het dekseltje los erop). Even doorroeren en eventueel nog wat extra verwarmen.
- De soep kan natuurlijk ook in de pan worden opgewarmd.
- Serveer de soep in een mooi glas

Ham-kaas (of kaas) croissant:

- Deze kun je koud eten, maar nog even opwarmen is wel zo lekker. Leg de croissantjes 3-4 minuten in de voorverwarmde oven.

Scones:

- Leg de scones voor 4-6 minuten in de voorverwarmde oven.

PROEVERIJBOX

Breekbrood:

- Voor lekker warm brood kun je het breekbrood ook nog 3-4 minuutjes in de voorverwarmde oven erbij leggen.

Courgettesoep:

- De soep verwarm je in het bakje in de magnetron voor ongeveer 2-3 minuten (leg het dekseltje los erop). Even doorroeren en eventueel nog wat extra verwarmen.
- De soep kan natuurlijk ook in de pan worden opgewarmd.
- Serveer de soep in een mooi glas

Pinsa:

- Verwarm de pinsa in de voorverwarmde oven voor 5-6 minuten. Je kan zelf kiezen of je de Serranoham wel of niet wil meebakken in de oven, beide is lekker :-)

Diamanthaas:

- Zet het bakje met de groenten, aardappeltjes en de diamanthaas zonder deksel in de voorverwarmde oven voor ongeveer 12-15 minuten voor een medium gebakken diamanthaas.
- Verwarm ondertussen de saus (laat het dekseltje los erop liggen) een halve minuut in de magnetron. Gebruik je een combimagnetron, schenk de saus dan eerst in een ovenbestendig bakje als de oven nog warm is.
- Laat het vlees heel even rusten als je het uit de oven haalt en leg intussen al de groenten en de aardappeltjes op het bord.
- Leg de diamanthaas in zijn geheel op het bord, of snijdt er plakken van.
- Schenk de saus erover of serveer apart.
- Leg het takje rozemarijn erbij als decoratie

Quiche:

- Verwarm de quiche in de voorverwarmde oven voor 5-6 minuten.

SMAKELIJK EN VROLIJK PASEN