



🎄 Opwarminstructies Kerstbites 🎄

Welkom bij uw feestelijke kerstdiner! U heeft de kerstbites bij ons opgehaald, waarvan een deel nog warm gemaakt moet worden. Op de schaalpjes met bites die warm gegeten moeten worden, staat duidelijk op het etiket **warm**.

Wat zit er in uw tas of doos?

Koude bites

-  Wrap met carpaccio met romige truffelmayonaise
-  Sandwich brie met rogenbrood en vijgenjam
-  Tonijn tataki met een bakje wasabisaus
-  Quiche Lorraine met spek en ui
-  Zalm wrap met gemarineerde geroosterde gamba
-  Brood met dips zoals pesto, aioli en kruidenboter

 **Tip 1:** Het brood dient u nog af te bakken op 180°C gedurende 8 minuten. Vergeet niet de oven voor te verwarmen.

 **Tip 2:** Haal de koude bites ongeveer een half uur voor uw diner uit de koelkast voor de beste smaak.

 **Tip 3** Strooi optioneel wat (zee)zout over de tonijn tataki

Warme bites

In vacuümzakjes voorzien van sticker waar de naam van het gerecht op staat:

-  Gamba's in saus
-  Aardappelmousseline
-  Runderstoofpotje
-  Gehaktballetjes in Stroganoffsaus

Eén of meerdere ovenschalen met:

-  Geroosterde Roseval-aardappelen

 Zalm in een marinade van honing en mosterd

 Groente/aardappel taartje

 *Deze gerechten kunnen tegelijkertijd in de oven verwarmd worden. De schalen zijn ovenbestendig!*

Instructies voor de warme bites

Verwarmen van de vacuümzakjes

- Zet een pan water op het vuur en breng aan de kook (minimaal halfvol)
- Zet het vuur lager zodra het water kookt, zodat het net niet meer kookt
- Plaats de zakjes in het water. Laat ze minimaal 20 minuten in het hete water liggen (langer mag altijd)
- Zorg dat het water net onder het kookpunt blijft

Verwarmen in de oven

- Verwarm de oven (hetelucht) op 120°C
- Plaats het ovenrek in het midden van de oven
- Zet de ovenschalen met het aardappeltaartje, geroosterde Roseval-aardappelen en zalm in de oven, de bakjes zijn dus hittebestendig tot 120 graden Celsius.
- Bereidingstijd: ± 20 minuten

Serveeradvies

- Gebruik een tang om de zakjes uit het water te halen en knip ze voorzichtig open
- Let op: De zakjes zijn heet! Gebruik een droge theedoek voor extra veiligheid
- Doe de inhoud in feestelijke schaalpjes
- Ook de gerechten uit de oven kunnen nu in mooi servies worden opgediend

💡 Wij wensen u een heel gezellig, feestelijk en smakelijk kerstdiner 💡

Catering Zutphen & Freelancekok Zutphen

*Bent u tevreden over onze service? Laat dan een Google review achter.
Daar helpt u ons enorm mee!*