

## **HOE ONZE GERECHTEN IN UW OVEN OPWARMEN?**

**UW OVEN OP 180°C VOORVERWARMEN.**

**VOOR DE GERECHTEN DIE IN EEN ZWARTE DOOS AANGEBODEN WORDEN,  
NEEM DE VERSHOUDFOLIE AF, PLAATS DE PRODUCTEN IN EEN PYREX SCHOTEL,  
GOOI DE VERPAKKING EN PLAATS DE PYREX SCHOTEL IN DE OVEN.**

### **VOORGERECHTEN**

MERGPIJP – 10 MINUTEN

**« KANT-EN-KLAAR ! »**

MAC DELYNS BURGER – 5 MINUTEN (GEWOON VERPAKT IN EEN ALUMINIUM)

WAGYU BURGER – 5 MINUTEN (GEWOON VERPAKT IN EEN ALUMINIUM)

VOL-AU-VENT – 15 MINUTEN

### **'T SPIT**

KIP OP NANOU-WIJZE/MORILLES - 15 MINUTEN

*ALLES SAMEN ZETTEN (+ BIJGERECHTEN EN SAUS) IN EEN PYREX SCHOTEL*

CHICKEN NUGGETS - 5 MINUTEN

VARKENS SPARE RIBS - 10 MINUTEN

### **DESSERTS**

TARTE TATIN - 5 MINUTEN

*ZONDER KARAMEL EN CRUMBLE*

## **BIJGERECHTEN**

AARDAPPELPUREE - 10 MINUTEN

SEIZOENSGROENTEN - 10 MINUTEN

KRIELAARDAPPELEN - 10 MINUTEN

IN RUNDVET GEBAKKEN FRIETEN (VOORGEBAKKEN) – 5 MINUTEN (*IN DE FRITEUSE OP 190°C*)

SAUS & JUS – 5 MINUTEN

## **BROOD**

VOORGEBAKKEN BROODJES – 4-5 MINUTEN

## Bakwijze voor côte à l'os van +/- 1 kg

### STAP 1

Haal het vlees minstens 3 uur op voorhand uit de koelkast en laat het op kamertemperatuur komen.

### STAP 2

Strooi flink wat grof zout of fleur de sel van goede kwaliteit op de bovenkant van het vlees.

### STAP 3

Leg het vlees op de ovenplaat (met het zout erop) en bak minstens een goed uur op 55°. Dit kan gerust tot 2 uur doorgaan. Zo komt het vlees op een zachte manier op temperatuur.

### STAP 4

**In de pan:** Half boter half olie isio 4 (zo kan de boter heet worden zonder te verbranden)

Zet de pan op maximaal vuur en leg er het ribstuk in (niet opnieuw zouten) 4 – 5 minuten aan elke kant zodat er een mooi korstje wordt gevormd. De pan moet het uitschreeuwen van geluk en overall splitten! "#\$% Het mag branden, niet bang zijn ...

**Op de BBQ:** zelfde principe op de hete barbecue (wel moeilijker want het vet kan vuur vatten) en op de plancha.

### STAP 5

Haal het vlees uit de pan en laat 5 tot 10 minuten goed ontspannen. Leg er eventueel een vel aluminiumfolie op

### STAP 6

**MAAK UW BORDEN HEEL WARM!**

Onder ons gezegd: misschien wel de belangrijkste stap ;-) Een koud bord = koud vlees!

### STAP 7

Verwijder het been en snij het vlees in stukken van een goede centimeter!

### STAP 8

Smakelijk! En hopelijk tot heel snel bij de Colonel! Stay safe ... But with good meat!!!!

## Bakwijze voor Filet, Entrecôte, Kobe of Wagyu

**In de pan:** Half boter half olie isio 4 (zo kan de boter heet worden zonder te verbranden)  
Zetdepanopmaximaalvuurenlegerhetvlees(metzout)in 3–4–5minutenaanelkekantzodat er een mooi korstje wordt gevormd. De pan moet het uitschreeuwen van geluk en overal splitten! "#\$% Het mag branden, niet bang zijn ...

**Op de BBQ:** zelfde principe op de hete barbecue (wel moeilijker want het vet kan vuur vatten) en op de plancha.

**VOOR KOBE EN WAGYU = DEZELFDE METHODE MAAR ZONDER EXTRA VET (geen boter, geen olie).**