

## Bereidingswijze van onze feestgerechten

### Napoligebraad

Haal het gebrad een uurtje op voorhand uit de koelkast en uit de vacuümverpakking zodat deze op kamertemperatuur kan komen. Schroei het gebrad langs alle kanten dicht in een kookpot. (Kruiden is niet nodig) Zet het gebrad in een voorverwarmde oven van 180 graden. De tijd is afhankelijk van het gewicht.

- ✓ 500 gr => 40 minuten
- ✓ 750 gr => 50 minuten
- ✓ 1 kg => 60 minuten
- ✓ 1,2 kg => 70 minuten
- ✓ 1,5 kg => 80 minuten



Als je gebrad klaar is, dek je het af met aluminiumfolie en laat je dit 10 minuutjes rusten.

Terwijl kan je de heerlijke saus opwarmen met het braadvocht. Snijden en smakelijk!

### Kalkoenfilet en gevulde kalkoenrollade met nootjes

Haal het gebrad een uurtje op voorhand uit de koelkast en uit de vacuümverpakking zodat deze op kamertemperatuur kan komen. Kruid het gebrad. Schroei het gebrad langs alle kanten dicht in een kookpot met een klontje boter. Zet het gebrad in een voorverwarmde oven van 180 graden. De tijd is afhankelijk van het gewicht.

- ✓ 500 gr => 40 minuten
- ✓ 750 gr => 50 minuten
- ✓ 1 kg => 60 minuten
- ✓ 1,2 kg => 70 minuten
- ✓ 1,5 kg => 80 minuten

Als je gebrad klaar is, dek je het af met aluminiumfolie en laat je het 10 minuutjes rusten. Snijden en smakelijk!



## Bereidingswijze van onze feestgerechten

### Hertenkalf filet gebraad

Haal het gebraad een uurtje op voorhand uit de koelkast en uit de vacuümverpakking zodat deze op kamertemperatuur kan komen. Kruid het met peper en zout. Schroei het gebraad langs alle kanten dicht in een kookpot met een klontje boter.

Een gebradjie van 400 à 800 gr mag 10 tot 15 minuutjes in een voorverwarmde oven van 180 graden, vervolgens 10 minuutjes laten rusten onder zilverpapier.

Bij grotere stukken gebraad kan de bereidingstijd oplopen tot 20 minuutjes.

### Varkensgebraad

Haal het gebraad een uurtje op voorhand uit de koelkast en uit de vacuümverpakking zodat deze op kamertemperatuur kan komen. Kruid het met peper en zout. Schroei het gebraad langs alle kanten dicht in een kookpot met een klontje boter. Zet het gebraad in een voorverwarmde oven van 180 graden. De tijd is afhankelijk van het gewicht.

- ✓ 500 gr => 40 minuten
- ✓ 750 gr => 50 minuten
- ✓ 1 kg => 60 minuten
- ✓ 1,2 kg => 70 minuten
- ✓ 1,5 kg => 80 minuten

Als je gebraad klaar is, dek je het af met aluminiumfolie en laat je het 10 minuutjes rusten. Snijden en smakelijk!