**Bereidingswijze Jochumhof to go gerechten**

**VOORGERECHTEN**

**Soepen**

* De inhoud van het bakje verwarmen in een pan.
* De deksel van het kilo bakje halen er in de magnetron 3 a 4 minuten verwarmen.

**Vitello**

* Een klein puntje van het zakje afknippen ongeveer 1cm, zo kun je makkelijk de inhoud uit het zakje op de vitello spuiten en vervolgens een beetje salade erop of gewenst er naast.

**Carpaccio**

* Een klein puntje van het zakje afknippen ongeveer 1 cm, zo kun je makkelijk de inhoud uit het zakje op de carpaccio spuiten. Vervolgens mag de kaas en de pijnboompitjes er overheen en de salade erop of gewenst er naast.

***HOOFDGERECHTEN***

**Mosselen**

* Doe de inhoud van de zak in een pan met de deksel erop aan de kook brengen. Laat deze circa 8 a 10 minuten koken tot ze allemaal open zijn. Tussendoor een keer goed schudden zodat alle mosselen even “wakker” worden ☺.

**Kroket**

* 4 minuten voor frituren op 180 graden. Daarna omhoog halen en 3 minuutjes laten rusten. Om ze vervolgens weer 4 minuten af te frituren, ook op 180 graden.

**Huisgemaakte frites**

* Deze zijn al voor gefrituurd en hoeven enkel nog afgebakken te worden. Frituren op 180 graden circa 3 minuten.

**Spaghetti kids, gehaktballetjes, carbonara en vegetarische**

* Sauzen aan de kook brengen, wanneer deze koken dan de spaghetti eronder mengen.

Al roerend een aantal minuten verwarmen. Door de zetmeel van de pasta wordt de saus iets dikker en wordt het een mooie smakelijke massa. Bon appetit ☺.

 **Spaghetti gamba’s**

* De gamba’s bakken in de pan zo’n 2 minuten. Vervolgens mag de saus worden toegevoegd en kan na 2 minuten de pasta erbij. Door de zetmeel van de pasta wordt de saus iets dikker. Dit alles samen even nog lekker door roeren tot het een mooie massa is. Bon appetit ☺.

**Alle oven schotels en lasagnes**

* De oven voor verwarmen op 180 graden. Vervolgens de schotel 13 minuten in de oven. Alle ovens zijn uiteraard anders. Dus kijk zelf wel tussendoor of het nog even in de oven mag of dat het eruit kan.

**Rijst**

* Vul een pannetje met water, echt maar een beetje (vingerkootje hoog) Breng dit aan de kook, snufje zout erin, rijst toevoegen en verwarmen circa 4 minuten.

**Sous-vide te verwarmen**

(Sous-vide, kook water en hang de zakjes 5 minuten in het kokende water. In deze 5 minuten dek je de tafel of schenk je een lekker wijntje in ☺.)

Onderstaande items kunnen allemaal zo worden verwarmd. Check wel vooraf of geen gaatje in het zakje zit.

* Wild goulash
* Konijn in het zuur
* Aardappel puree
* Rode kool
* Spruitjes
* Romanesco
* Worteltjes
* Sukade
* Kalfsvlees

Na 5 minuten is het op de juiste temperatuur, knip je de zak open en schuif je het zo op het bord.

Zo heb je vandaag weer super lekker gekookt.

**DESSERT**

Chocolade mousse

* Ga aan tafel zitten, neem de deksel van het bakje slagroom en van het bakje chocolade mousse. Ga er goed voor zitten…. En smullen maar.

Tiramisu

* Trek een broek aan de knoop van los kan of een met een elastische band. Doe de deksel er vanaf, zorg dat niemand een stukje uit je bakje proeft, en peuzel het lekker op…. Man wat goed ☺. Leuk weetje over Tiramisu is. De naam betekent letterlijk trek mij omhoog. Tiramisu wordt dan ook vaak aan herstellende zieken gegeven in Italië om aan te sterken en er weer bovenop te brengen. Dus volgens de schrijver van deze tekst is het dus gewoon op dokters recept en hoef je je dus niet schuldig te voelen na het eten van dit gerecht ☺. Graag gedaan hoor.