

**-Lieve Gasten,**

**Dank u wel voor uw bestelling en vertrouwen,  
dat wij deze romantische dag culinair voor u mogen verzorgen.**

### **Bereiding van de tapas**

**Dit is een algemene lijst met bereidingsinstructies voor alle tapas die wij aanbieden  
het klopt dus dat er tapas bij kunnen staan die je niet hebt besteld.**

Bijna alle warme gerechten zijn geschikt om in de oven op te warmen en zitten in ovenschaaltjes. De gerechten die niet in de oven opgewarmd kunnen worden, zitten in andere verpakkingen en hebben een andere bereidingsinstructie.

**Hieronder vind u de bereidingsinstructie van de verschillende warme gerechten.**

We hebben de bereidingstijd getimed met onze eigen heteluchtoven maar deze kan uiteraard afwijken van uw eigen oven. Wij adviseren dus om **ook een visuele controle** toe te passen.

### **OVENGERECHTEN**

**1. Verwarm de oven goed voor op 180 graden, wij gebruiken een heteluchtoven,** pas de temperatuur aan als u een andere oven heeft. Conventionele oven 10 % warmer ca. 200 graden en gasoven stand 4. Deze temperatuur houdt u aan voor alle gerechten die u in de oven gaat opwarmen, Uitzondering is het brood dat bakt u 6-8 minuten op 200 graden voor andere ovens plus 10%

**2. Welke gerechten gaan in de oven en hoelang:**

**OVENAARDAPPELS** zet het ovenbakje 8 tot 10 minuten in de oven daarna eventueel op een bord serveren of het gelijk in je eigen ovenschaaltje scheppen en die in de oven zetten.

**GARNALEN (reeds voorgedaard product) Methode 2** bij bakken in pan instructie

**Methode 1:** zet het ovenschaaltje 3- 4 minuten in de oven tot de olie goed warm is, (borrelen is indicatie en haal ze er dan uit

**Methode 2:** verhit een koekenpan en als deze heet is doe dan voorzichtig de garnalen met de olie in de pan en verwarm ze.

**KIPFILET PARMIGIANA(reeds voorgedaard product)**

**Methode 1:** zet het ovenschaaltje met de kip en saus

ca. 8-10 minuten in de oven, check of het dan goed warm is anders iets langer, gaat het te hard? dek dan de bovenkant af met aluminiumfolie.(bijgeleverd)

**Methode 2** bij bakken in pan instructie

**GEHAKTBALLETJES (reeds voorgedaard product)** zet het ovenschaaltje ca. 8 minuten

in de oven als de tomatensaus gaat borrelen of de gehaktballen aan de bovenkant gaan glimmen zijn ze goed warm.

**MANICOTTI** zet het ovenschaaltje 8- 10 minuten in de oven of tot de kaas goudbruin is.

**KIPKLUIFJES (geheel gegaard product)** zet het ovenschaaltje 8-10 minuten in de oven.

**AUBERGINETORENTJES** zet het ovenschaaltje 8 tot 10 minuten in de oven tot de mozzarella goudbruin kleurt.

**ZONNETJES GORGO** verwijder het deksel en zet het schaalpje 4 minuten in de oven tot het lekker warm is, schep daarna over op een bord en schep met een lepel de saus erover garneer met het takje basilicum.

**PASTAHARTJES PARMA ROSA SAUS** verwijder het deksel en zet het schaalpje 4 minuten in de oven tot het lekker warm is, schep daarna over op een bord en schep met een lepel de saus erover bestrooi met de Grana Padano en garneer met de cress.

**KAASFONDUE** verwarm in een pannetje op laag vuur de kaasfondue voeg de room toe naar wens serveer in een (soep) kom met het brood en groenten.

**FUNGHI TRIFOLATI** verhit een koekenpan en verhit de champignons met de olie tot het warm is, ze zijn door ons al voorgebakken.

**BROOD MET AIOLI** : zet de oven op 200 graden! bak het brood 6 -8 min tot goudbruin.

### FRITUREN

**Welke gerechten frituren en hoelang?**

**GARNALENKROKETJES** 3 minuten frituren op 175 graden **let op!** Ze kunnen knappen dus blijf erbij!

**AARDAPPELCHIPS** 3 1/2 minuten frituren op 175 graden (goudbruin), bestrooi daarna met de kruidenmelange.

**BAKKELJAUWKROKETJES** 3 1/2 minuten frituren op 175 graden (goudbruin) serveer met de bijgeleverde saus.

### BAKKEN ÉN/OF VERWARMEN IN PAN (Methode 2)

**Welke gerechten bakken/verwarmen en hoelang?**

**RUNDERSTOFPOT** verwarm in een steelpannetje op laag vuur de stoofpot, schep daarna in een diepe kom.

**KIPFILET PARMIGIANA (reeds voorgegaard product) Methode 2**

**Methode 2:** verhit een koekenpan (met deksel) met een klein beetje olie schep dan de kip uit de saus in de pan en verwarm deze op laag vuur, draai om, voeg de saus toe en verhit nog even door met de deksel op de pan.

**GARNALEN (reeds voorgegaard product) Methode 2**

**Methode 2:** verwarm een koekenpan en als deze heet is doe dan voorzichtig de garnalen met de olie in de pan en verwarm ze.

**FUNGHI TRIFOLATI** verhit een koekenpan en verhit de champignons met de olie tot het warm is, ze zijn door ons al voorgebakken, dus goed doorwarmen is voldoende.

## **KOUDE TAPAS**

De koude tapas van de tapasboxen zitten in 1 grote schaal bij elkaar, deze is geheel door ons al af gegarneerd en kunt u zo op tafel zetten.

Wanneer u extra tapas of carpaccio heeft besteld, dan komen deze in aparte plastic bakjes, met de garnituur en dressing in aparte bakjes erbij.

Hierdoor kunt u ervoor kiezen desgewenst de tapas op uw eigen servies te serveren.

### **Koude serveersuggesties**

**CARPACCIO** leg de sla op een bord of laat het in de bak, verwijder eerst 1 vel van de folie om de carpaccio, leg de carpaccio op de sla verwijder dan het andere vel, verdeel de rucola. Erover schep de pesto uit het bakje over de carpaccio, garnier met de kaas en pijnboompitjes.

**MOZZARELLASPIESJES** besprenkel voor het serveren de spiesjes met de pesto.

**CAESARSALADE** schep de salade voorzichtig uit de bak op een bord en garnier af met de bijgeleverde saus en de Grana Padano.

**MELOEN MET BRESAOLA** leg de meloenstukjes op een schaal en leg de Bresaola er mooi overheen.

**TONIJNSALADE** schep de salade voorzichtig uit de bak op een bord en garnier af met de bijgeleverde garnering.

**KALFSVLEES MET TONIJMAYONAISE** leg de plakjes kalfsvlees op een bord garnier met de rucola, dan de saus dan bestrooien met de kappertjes en aftoppen met de cress.

**GEMENGDE SALADE MET DRESSING** schep de salade voorzichtig uit de bak in een saladeschaal en besprenkel met de bijgeleverde dressing en de cress.

**BRUSCHETTA MET TAPENADE** leg de bruschetta's op een plank of bord en schep de tapenade in een klein bakje en zet erbij.

## SERVICE EN HULPLIJN

**Onze Service Hulplijn staat en blijft open!**

**Wij controleren uw bestelling 3 keer voor we het meegeven,  
echter het blijft mensenwerk! en kunnen ook wij fouten maken!  
Kijk uw bestelling na ontvangst alstublieft goed na, mochten er toch nog vragen  
over de bereiding zijn of artikelen ontbreken, bel ons dan zo snel mogelijk!**

**U kunt ons bij vragen bellen op 0294 – 48 07 94 / 06-15 60 40 00  
Dit telefoonnummer staat doorgeschakeld naar onze mobiele nummers.**

**Namens het hele team van Il Bocconcino...**

**Wensen wij u een Smaakvolle en romantische dag toe en Buon Appetito!!**

***Liefs Team Il Bocconcino***