



# Baktijden vlees

(Braadtijden voor rosbief en gebraad van ± 1 kg)

## **ROSBIEF CHATEAUBRIAND ROSBIEF 1STE KEUS**

Eerst goudbruin bakken in de pan. Oven voorverwarmen: 230 °C  
Braadtijd: 15 min. op 230 °C +10 à 20 min. op 180 °C  
Voor een zwaarder stuk met een gelijke vorm: 40 à 45 min. totale braadtijd.

## **GEROLDE ROSBIEF**

Eerst goudbruin bakken in de pan. Oven voorverwarmen: 180 °C  
Braadtijd: 25 min. op 180 °C  
Voor een zwaarder stuk met een gelijke vorm: dezelfde braadtijd.

## **KALFSGEBRAAD**

Eerst goudbruin bakken in de pan. Oven voorverwarmen: 230 °C  
Braadtijd: 10 min. op 230 °C + 35 à 45 min. op 180 °C  
Voor een zwaarder gebraad met een gelijke vorm: dezelfde braadtijd.

## **LAMSBOUT**

Eerst goudbruin bakken in de pan. Oven voorverwarmen: 230 °C  
Braadtijd: 10 min. op 230 °C + 20 à 30 min. op 180 °C  
Voor een lamsbout van 2 kg: 40 à 50 min. (rozig gebakken).

## **VLEESKOEK**

Oven voorverwarmen: 200 °C  
Braadtijd: 15 min. op 200 °C in aluschaaltje + 45 min. op 180 °C  
Maakt u meerdere stuks tegelijk klaar, neem dan dezelfde braadtijd.

## **HESPENGEBRAAD**

Eerst goudbruin bakken in de pan. Oven voorverwarmen: 200 °C  
Braadtijd: 10 min. op 200 °C + 45 min. op 180 °C  
Voor een zwaarder gebraad met een gelijke vorm: dezelfde braadtijd.

## **KOTELETTENGEBRAAD**

Eerst goudbruin bakken in de pan. Oven voorverwarmen: 180 °C  
Braadtijd: 45 min. op 180 °C  
Voor een zwaarder gebraad met een gelijke vorm: dezelfde braadtijd.

## **SPIERINGGEBRAAD PROVENÇAALS GEBRAAD**

Eerst goudbruin bakken in de pan. Oven voorverwarmen: 200 °C  
Braadtijd: 10 min. op 200 °C + 45 min. op 180 °C  
Voor een zwaarder gebraad met een gelijke vorm: dezelfde braadtijd.

## **ARDENS GEBRAAD**

Eerst goudbruin bakken in de pan. Oven voorverwarmen: 200 °C  
Braadtijd: 15 min. op 200 °C + 45 min. op 180 °C  
Voor een zwaarder gebraad met een gelijke vorm: dezelfde braadtijd.

## **ORLOFF-GEBRAAD**

Eerst goudbruin bakken in de pan. Oven voorverwarmen: 160 °C  
Braadtijd: 1u à 1u10 op 160 °C  
Voor een zwaarder gebraad met een gelijke vorm: dezelfde braadtijd.

## **KALKOENFILET (GEBRAAD)**

Eerst goudbruin bakken in de pan. Oven voorverwarmen: 200 °C  
Braadtijd: 45 à 50 min. op 200 °C  
Voor een zwaarder gebraad met een gelijke vorm: dezelfde braadtijd.

## **BOOMSTAMMETJES**

Voorverwarmen: 200°C / Braadtijd: 25min. Op 180°C

