



## *Bak en Braad Tijden*

<u>Rundvlees:</u>	<u>aanbraden</u>	<u>suddereren</u>	<u>bakken</u>	<u>braden</u>	<u>grillen</u>
Biefstuk	x	x	4-6 min.	x	2-3 min.
Braadlappen	in hete boter	x	x	45 min.	x
Doorregenlappen	in hete boter	2-2½ uur	x	x	x
Entrecote	x	x	8-10 min.	x	6-8 min.
Gehaktballen	x	x	10-15min.	20 min.	10-12min.
Hamburgers	x	x	2x4 min.	x	x
Rosbief	in hete boter	x	x	20-25min.	x
Riblappen	in hete boter	2½ uur	x	x	x
Rollade rosé	in hete boter	x	x	25-30min.	25 min.
Rollade gaar	in hete boter	1½-2 uur	x	x	x
Schnitzels	x	x	2x10 min.	x	x
Saucijsjes	x	x	x	30 min.	20 min.
Succadelappen	in hete boter	2-2½ uur	x	x	x
Tartaartjes	x	x	2x3 min.	x	x

**Poulet- Schenkels- Mergpijp.**

Dit kookt men in water (±150-180min.) om bouillon van te trekken.

Deze tijden zijn richtlijnen. Naar smaak langer of korter braden of bakken.