



**BESTE KLANTEN, COLLEGA'S, VRIENDEN...**

ALVAST BEDANKT VOOR UW VERTROUWEN IN ONZE ZAAK.  
HET EINDEJAAR IS STEEDS EEN SPECIALE GELEGENHEID DIE WE GRAAG MET JULLIE DELEN!

EET SMAKELIJK, EN GENIET!  
ELI & TEAM 'T WERFTJE  
WENSEN JULLIE EEN GELUKKIG EN GEZOND 2025

## **BEREIDINGSWIJZEN**

**GARNAALKROKET / KAASKROKET / SERRANOHAMKROKET  
GARNAALBALLETJES / KAASBALLETJES / SERRANOHAMBALLETJES  
VISREEPJES / INKTVISRINGEN / TORPEDOGARNALEN  
BAKKEN OP 180°C IN EEN VOORVERWARMDE FRIETKETEL  
TOT ZE MOOI GOUD BRUIN ZIJN  
(CITROEN EN GEFRITUURDE PETERSELIE) DRESSEREN OP HET BORD**

**GEROOKTE ZALM / PALING**  
TOAST BROOD 6 MIN IN EEN VOORVERWARMDE OVEN OP 180°C  
ZALM / PALING DRESSEREN OP/OF NAAST HET BROOD MET GARNITUREN

**GEGRATINEERDE OESTERS**  
8 MIN IN EEN VOORVERWARMDE OVEN OP 180°C

**GEGRATINEERDE COQUILLESCHHELP / VISPANNETJE**  
12-14 MIN IN EEN VOORVERWARMDE OVEN OP 180°C  
HET BAKJE MET PUREE IS NIET OVEN BESTENDIG!  
2 MIN OPWARMEN IN DE MICROGOLFOVEN 800WATT  
OF IN EEN STEELPANNETJE OP HET VUUR

**GARNAALSOEP / VISSOEP / TOMATENROOMSOEP**  
OPWARMEN IN DE MICROGOLFOVEN 800WATT  
OF IN EEN STEELPANNETJE OP HET VUUR

**BOUILLABASSE VAN NOORDZEEVIS**  
OPWARMEN TOT DE SOEP KOOKT  
IN EEN STEELPANNETJE OP HET VUUR  
GIET DE KOKENDE SOEP OVER DE VIS/SCHAALDIEREN

**NOG MEER GERECHTEN OP DE VOLGENDE PAGINA —>**

### **GEGRILDE KREEFTEN**

6 MIN IN EEN VOORVERWARMDE OVEN OP 180°C  
SAUS OVER GIETEN EN NOG 4 MIN IN DE OVEN  
RIJST 2 MIN OPWARMEN IN DE MICROGOLFOVEN 800WATT  
OF IN EEN STEELPANNETJE OP HET VUUR  
DEZE BAKJES ZIJN NIET OVEN BESTENDIG!

### **KABELJAUW**

8 MIN IN EEN VOORVERWARMDE OVEN OP 180°C  
PUREE OPWARMEN IN DE MICROGOLFOVEN 800WATT  
OF IN EEN STEELPANNETJE OP HET VUUR  
DEZE BAKJES ZIJN NIET OVEN BESTENDIG!  
SAUS OPWARMEN IN DE MICROGOLFOVEN 800WATT  
OF IN EEN STEELPANNETJE OP HET VUUR  
GROENTJES OPWARMEN IN DE MICROGOLFOVEN 800WATT  
OF IN EEN STEELPANNETJE OP HET VUUR MET WAT VETSTOF

### **LASAGNE VAN KREEFT**

12 MIN IN EEN VOORVERWARMDE OVEN OP 180°C

### **HOEVEBROOD**

LIEVER WAT KROKANTER?

3 MIN IN EEN VOORVERWARMDE OVEN OP 180°C

## **VERSE KROKETJES INVRIEZEN?**

GEEN PROBLEEM!

ZORG ER VOOR DAT DE KROKETJES ZEKER NIET TEGEN ELKAAR PLAKKEN  
LEG EEN VEL BOTERPAPIER TUSSEN DE KROKETJES OF VRIES ZE APART IN OP EEN SCHOTEL

### **VERSE KROKETTEN BAKKEN**

BAK ZE OP 180°C IN EEN VOORVERWARME FRIETKETEL  
TOT ZE MOOI GOUD BRUIN ZIJN

### **ONTDOOIDE KROKETTEN BAKKEN**

LAAT ZE EEN HALVE DAG IN DE KOELKAST ONTDOOIEN OP EEN HANDDOEK  
BAK ZE NADIEN OP 180°C IN EEN VOORVERWARME FRIETKETEL  
TOT ZE MOOI GOUD BRUIN ZIJN

### **TIPS VOOR HET BESTE BAKRESULTAAT:**

ZORG DAT DE FRITUURTEMPERATUUR HOOG GENOEG IS (180°C). BAK NIET MEER DAN 4 KROKETJES  
TEGELIJK, ZODAT HET FRITUURVET NIET TE VEEL AFKOELT. SCHUD NIET MET HET FRITUURMANDJE.

LAAT DE KROKETJES RUSTIG IN HET VET ZAKKEN OM BESCHADIGING VAN HET KROKANTE  
LAAGJE TE VOORKOMEN. ZO GENIET U VAN EEN PERFECT GOUDBRUINE KROKET MET DE SMAAK EN  
KWALITEIT DIE U VAN ONS GEWEND BENT!

HET KAN VOORKOMEN DAT ER TIJDENS HET BAKKEN KLEINE KRATERTJES ONTSTAAN IN  
ONZE KROKETJES. DIT IS VOLKOMEN NORMAAL EN HOORT BIJ ONZE VERSE, AMBACHTELIJKE  
KROKETTEN MET EEN SMEUÏGE VULLING EN ZACHTE KORST.

**SCAN DE QR VOOR MEER INFO OVER ONZE KROKETTEN**

