'T WERFTJE

1905

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 2027

BEREIDINGSWIJZEN

GARNAALKROKET / KAASKROKET / GANDAHAMKROKET
GARNAALBALLETJES / KAASBALLETJES / GANDAHAMBALLETJES
VISREEPJES / INKTVISRINGEN / TORPEDOGARNALEN

GARNAALKROKET / KAASKROKET / GANDAHAMKROKET: 3,5 MIN OP 180°C
GARNAALBALLETJES / GANDAHAM BALLETJES: 2,5 MIN OP 180°C
KAASBALLETJES: 2 MIN OP 180°C
INKTVISRINGEN / VISREEPJES / TORPEDOGARNALEN: 2 À 3 MIN OP 180°C

(CITROEN EN GEFRITUURDE PETERSELIE) DRESSEREN OP HET BORD

GEROOKTE ZALM / PALING
TOAST / BRIOCHE 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
8 MIN IN EEN VOORVERWARMDE AIRFRYER OP 180°C

GEGRATINEERDE SINT-JAKOBSSCHELP
12-14 MIN IN EEN VOORVERWARMDE OVEN OP 180°C
12-14 MIN IN EEN VOORVERWARMDE AIRFRYER OP 180°C

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

ROYALE BOUILLABAISSE
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
COUSCOUS 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

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