01 / EERST EVEN LEZEN

Samen genieten van tapas

Bedankt voor je vertrouwen en je bestelling. Deze handleiding helpt je om de voorbereiding en bereiding vlot te laten verlopen.

Sorteer wat bij elkaar hoort

Bekijk de aanduiding rechts bovenaan op de producten. Zet de bij elkaar horende ingrediënten vooraf samen, zodat je niets vergeet.

> **LETTER = 2 INGREDIËNTEN**
>
> Producten met een **letter** rechts bovenaan bestaan uit **twee bij elkaar horende ingrediënten**. Zet die samen klaar.

> **CIJFER = 3 INGREDIËNTEN**
>
> Producten met een **cijfer** rechts bovenaan bestaan uit **drie bij elkaar horende ingrediënten**. Sorteer ook die vooraf bij elkaar.

Belangrijk over de houdbaarheid

Door een drukfout staat op alle etiketten een houdbaarheid van één week. **Die termijn geldt alleen voor de vacuümverpakte producten.**

- De termijn geldt **nooit voor verse producten** of voor producten in een verpakking die niet vacuüm gesloten is. Die zijn beperkt houdbaar.
- De houdbaarheid is nooit gegarandeerd als de koudeketen niet perfect gerespecteerd werd. Neem de voedselveiligheidsmaatregelen op pagina 5 in acht.

02 / VOORBEREIDING

Zet alles rustig klaar

Denk Spaans: zet de tapas niet allemaal tegelijk op tafel. Neem de tijd en spreid het tafelgenot.

> **MAAK JE GASTEN DEELGENOOT**
>
> Deel je feestplan en gebruik deze handleiding en het bestellingsoverzicht om de tapas toe te lichten. Laat bij de eerste tapas al weten **dat er nog meer komt**.

Voor elke gast

- Voorzie liefst twee of meer borden, zodat je na een aantal tapas kunt verversen. Voorzie aparte dessertbordjes als er desserts zijn.
- Eén bestek per gast kan volstaan. Voorzie bij dessert wel een extra lepeltje en/of vorkje.
- Leg voldoende servetten klaar.

Voor de tapas

- Lees op je bestellingsoverzicht welk kookgerief nodig is. Voorzie voldoende kommen van allerlei slag: reken in totaal op een 17-tal. Diepe borden kunnen ook dienstdoen.
- Voorzie scheplepels.

Dek de tafel praktisch

- Laat plaats voor broodkorven en zorg dat tapaschalen en kommen veilig op tafel kunnen staan.
- Wees voorzichtig met kaarsen: er wordt heel wat over de tafel heen gelepeld.
- Voorzie indien mogelijk warmhoudplaten, en ook wat boter of iets soortgelijks.

03 / BEREIDEN

Au bain-marie

Een grote ketel met heet water maakt het opwarmen van vacuümverpakte producten eenvoudig.

> **VOOR JE BEGINT**
>
> **Spreid de bereidingen.** Serveer gerust in meerdere keren en vul later aan. Verzamel voor elke tapa eerst alle bij elkaar horende bakjes op het aanrecht. Garneer de schotels met de bijgeleverde verse kruiden.

Heet water, zonder koken

- Gebruik een grote ketel met heet water, liefst **boven 70 °C en onder 85 °C**. Warm het vacuümverpakte product daarin op.
- Hoe meer zakjes je opwarmt, hoe meer warmte nodig is. Zet het vuur desnoods hoger en gebruik een grotere pot met meer water.
- Hou rekening met het stijgende waterpeil wanneer je gerechten toevoegt. Vermijd dat de ketel overloopt.

> **OPGELET: HET WATER MAG NOOIT KOKEN**
>
> Het water moet zeker **boven 65 °C** zijn. Respecteer de temperatuur: bij koken ontstaat stoom in de zakjes, met explosiegevaar tot gevolg.

Opwarmen en openen

- Leg de zakjes tijdig in het water. Volgens de oorspronkelijke handleiding mogen ze langer blijven liggen dan de voorgeschreven tijd, zonder dat het product eronder lijdt.
- Knip aan de bovenkant een hoek van het zakje af: niet te groot, maar groot genoeg om de stukken erdoorheen te krijgen.
- Tip: hang een geopend zakje met een wasknijper aan de rand van de ketel om het warm te houden. Laat de onderkant nog net in het hete water hangen.

04 / BEREIDEN

De andere bereidingswijzen

Gebruik je bestellingsoverzicht om te zien welke bereiding bij elk gerecht hoort.

01 Frituren

- Gebruik een gewone friteuse op **180 °C**.
- Gebruik bij voorkeur arachideolie. Kies in ieder geval olie die geschikt is voor hete bereidingen.
- Wees voorzichtig.

02 Microgolf

- Warm op in een daarvoor bestemde kom met deksel.
- Bij de meeste gerechten roer je het best tussentijds even om.
- Wees voorzichtig.

03 Oven

- Opwarmen in de oven is vooral bedoeld voor gratintapas. Die worden geleverd in een aluminium ovenschaal.
- De schalen kunnen zeer heet worden. Let ook op voor de gesmolten kaas.
- Gebruik ovenwanten of iets soortgelijks en wees voorzichtig.

04 In de pan

- Sommige gerechten bereid je het best in een grote wokpan, een steelpan of een pot.
- Vet de pan of pot vóór het opwarmen met wat olie in.

05 / VEILIG BEWAREN & CONTACT

Warm blijft warm. Koud blijft koud.

Hou de koudeketen in stand en verwarm voldoende, vlak voordat je de tapas op tafel zet.

KOUD: ONDER 7 °C

Hou koud wat koud is en koud moet blijven. Producten die nog opgewarmd moeten worden, blijven koud tot het moment waarop je ze gaat verwarmen.

WARM: BOVEN 65 °C

Verwarm snel genoeg en voldoende, net voor je de tapas serveert. Warm niet meer op dan je denkt nodig te hebben.

Omgaan met overschotten

- Niet-gebruikte producten kun je nog enige tijd bewaren, mits je de koudeketen respecteert. Let wel: deze producten ondergingen geen bewaringsconditionering.
- Wees voorzichtig met tafeloverschotten. Wat te lang open of op omgevingstemperatuur heeft gestaan, mag niet bewaard worden voor latere consumptie.

Vertel ons hoe het was

We horen graag eerlijk en objectief hoe je het hebt ervaren. Zowel positieve als negatieve belevenissen helpen ons om bij te leren.

Een vraag tijdens de voorbereiding?

Aarzel bij dringende vragen niet om ons ook mobiel te contacteren.

IVAN SPRUYT / 0475 59 79 45

Mail je vragen naar **oudjaartapas@eetkafee.be**.