

Verklaring & uitleg

Verdubbelen en/of halveren

Bijna alle recepten in delicious. zijn voor 4 personen. Wil je vermeerderen of halveren?

- Houd de oorspronkelijke temperaturen en tijden van het recept aan als uitgangspunt, maar houd het kookproces goed in de gaten. Kerntemperaturen voor vlees blijven gelijk, maar het duurt langer voor een grotere hoeveelheid die heeft bereikt (bij kleinere hoeveelheden korter). Als meerdere gerechten samen in de oven gaan, verhoog de temperatuur dan iets.
- Wees voorzichtig met het verdubbelen van smaakmakers. Ga liever eerst uit van anderhalf keer de hoeveelheid en proef!
- Vermeerder recepten voor gebak of bijvoorbeeld soufflé niet, maar bereid liever meerdere keren het recept.
- 1 el = 15 ml • 1 tl = 5 ml

Oventemperaturen gelden voor gas en/ of elektrische oven. Voor een heteluchtoven verlaag je de temperatuur met 15% (200°C wordt dan 170°C).

Vega

In onze vegetarische gerechten wordt soms wel kaas gebruikt en daarin kan dierlijk stremsel of gelatine zitten. Check het label en gebruik eventueel een vegetarisch alternatief.

Vegan = 100% plantaardig

Ingrediënten bevatten mogelijk sporen van dierlijke producten. Check het label en kies eventueel een veganistisch alternatief.

Glutenvrij

De ingrediënten van glutenvrije recepten bevatten geen gluten, maar ze bevatten mogelijk sporen van gluten. Check altijd de allergie-informatie op de verpakking!

Lactosevrij

Lactose is melksuiker en komt voor in de meeste zuivelproducten. De ingrediënten van de lactosevrije recepten bevatten geen lactose, maar ze bevatten mogelijk sporen van lactose. Check altijd de allergie-informatie op de verpakking!

LET OP

Serveersuggesties bij glutenvrije en lactosevrije gerechten kunnen wél gluten of lactose bevatten!