

Varkensvlees	Bereidingstijd	Extra informatie
Bak bloedworst	2 x 3 min. bakken	Lekker met ui en appel
Cordon bleu	12 min. zachtjes bakken	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Filetlapje	8 min. zachtjes bakken	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Filet unique	12 min. zachtjes bakken	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Frikando	Garen tot een kern van 61 °C ongeveer 40 min. per 500 gram braden	Lekker met een vleugje mosterd. Bereidingstijd afhankelijk v/d dikte → Vraag uw slager om de juiste tijd
Gevulde filet	10 min. zachtjes bakken	
Hamlappen	100 min. stoven of 10 min. bakken	
Hamschijf	120 min. koken	
Haaskarbonade	7 min. bakken, dikke karbonade 10 min. bakken	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Katenhaasje	10 – 12 minuutjes zachtjes braden	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Krabbetjes	90 min. koken	Of 40 min op 150 °C in de oven
Lever	6-8 min. bakken	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Oud Hollandse karbonade	10 min. bakken	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Provençaalse varkenshaas	4 min. roerbakken op zeer hoog vuur	
Ribkarbonade	7 min. bakken, dikke karbonade 10 min.	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Rollade	Braden of in de oven tot een kern van 62 °C. +/- 45 min. braden	Bereidingstijd even vragen aan uw slager. Is afhankelijk van de dikte van uw rollade
Schnitzel (naturel of gepaneerd)	4 min. op hoog vuur bakken	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Serrano haasje	10 – 12 minuutjes zachtjes braden	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Spaanse procureur	6 min. bakken	Of grillen/bbq
Speklap	6-8 min. bakken	Of grillen/bbq
Shoarmavlees	8 min. op zeer hoog vuur roerbakken	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Souvlakifilet	8-10 min. bakken/grillen	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Spareribs (reeds gegaard)	15 min op 130 °C in de oven	
Varkenshaas	12 min. zachtjes braden	Dunne punt even omklappen