

Innovatieve braadslede

nr. 231-861

De universele braadplaat met innovatieve jusfunctie!

VOORDELEN EN HOOGTEPUNTEN

- Produceert **minstens 3x** meer fond/jus als bij conventionele braadpannen/braadplaten.
- **Snij- en krasvast** dankzij emaillering.
- Het is **niet meer nodig** om **extra gekochte vleesfond** aan het vleesnat toe te voegen.
- **Ongezonde vetten** kunnen heel **gemakkelijk afgeschept worden**.
- **Minimaliseert het risico op brandwonden** door het simpelweg al in de oven direct te verwijderen met behulp van de aftapkraan (open/dicht-functie).
- Laat **geen vetspetters van vleesnat/fond in de oven** achter.
- Het **braadsap, dat vrijkomt, blijft** zelfs op hoog vuur behouden dankzij het speciale ontwerp met geperforeerde platen. Dit voorkomt verdamping zoals bij conventionele braadpannen.
- De in de opvangbak geïntegreerde **zeef voorkomt het verstopt raken** van de afvoerslang.
- Ook te gebruiken als **stomer** om het gerecht **op smaak te brengen**.

GEBRUIKSAANWIJZING

Met de SRT(=Special Roasting Tray) braadt uw gevogelte, gebraden vlees, vis en groentegerechten perfect.

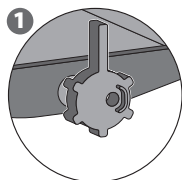
Kies gewoon je favoriete recept en zet het in de oven!

Voorbereiding: Leg de geperforeerde plaat op de opvangbak en plaats het te braden/garen voedsel erop. Plaats de SRT - met de aftapkraan naar voren gericht - in de oven.

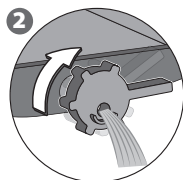
1 Voor het braden: Aftapkraan op „GESLOTEN“ zetten.

2 Tijdens het braden/garen: Zet de aftapkraan op „OPEN“ om de gewenste hoeveelheid vleesnat eruit te laten lopen. U kunt het vleesnat bijvoorbeeld gebruiken om het te koken voedsel te overgieten of om een saus te bereiden. Zet de aftapkraan op „GESLOTEN“ om het uitlopen te stoppen.

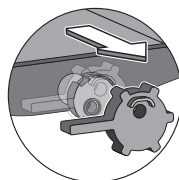
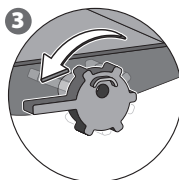
3 Reiniging: Draai de aftapkraan om hem te reinigen linksom en haal hem eruit. Alle onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig.



*Aftapkraan
gesloten*



*Aftapkraan
open*



*De aftapkraan kan voor reiniging
eruit worden gehaald*

TOEPASSINGSVOORBEELDEN

- Gebraden varkensvlees*
- Rosbief* ...
- Ham
- Schenkel*
- Lam



- Wild*
- Kalkoen/kalkoenhen
- Kippenvleugels
- Eend
- Gans



- Kip
- Vis



- Groente



Tip: Ook geschikt voor diepvriesgroenten en om mee op te bakken.

**Het is raadzaam om het vooraf in een pan dicht te schroeien om de poriën te sluiten en geroosterde aroma's te krijgen, die vervolgens met het vleesnat door de geperforeerde plaat in de fond stromen.*

KNAPPERIGE KALKOEN

Voor 4-6 personen

Ongeveer 200 minuten

Ingrediënten

4 kg kalkoen

1 ui

250 ml sinaasappelsap

1 wortel

7 theelepels Worcester Sauce

2 appels

De voorbereiding:

Verwarm de oven met circulerende lucht voor op 170°C.

Snijd de wortel, appels en ui in kleine stukjes en vul de buik van de kalkoen ermee. Naai hem vervolgens met een braadkoord dicht.

Dep de kalkoen droog en wrijf zout en peper van binnen en van buiten.

Het aanbraden:

Leg de kalkoen met de borst naar onderen op de geperforeerde plaat en schuif deze in de oven.

Giet vervolgens 150 ml sinaasappelsap in de opvangbak van de SRT.

Elke 30 minuten: Laat met de aftapkraan wat vleesnat eruit lopen en overgiet het vlees daarmee.

De kalkoen blijft zo sappig en krijgt een knapperige bruine schil.

Na 90 minuten: Draai de kalkoen op zijn rug.

Na 120 minuten: Gebruik een klein deel van het uitgelekte vleesnat om te overgieten en vang de rest op in een juskom.

Na 180 minuten: Overgiet de kalkoen voor de laatste keer, tap het overgebleven vleesnat af en vang dit op in de juskom. Zet vervolgens de oven uit en laat de kalkoen in de oven rusten.

Ondertussen kan de jus worden gebonden met bijvoorbeeld maizena en naar wens op smaak worden gebracht met sinaasappelsap, worcestersaus, zout en peper. De kalkoenjus is klaar!

Tip: Na 180 minuten braden krijgt u ongeveer 300 ml geconcentreerd vleesnat. Als u meer saus wilt, giet dan tijdens het braden gewoon wat extra water in de opvangbak.

Na 200 minuten: De kalkoen kan nu worden geserveerd en gesneden op de SRT, waaronder van te voren een schotel is geplaatst. Daar blijft hij warm door de restwarmte.

GEBRADEN VARKENSVLEES KORST

Voor 4-6 personen

Ongeveer 130 minuten

Ingrediënten

*1-1,5 kg gebraden
varkensvlees korst*

2 eetlepels honing

1 ui

1 stuk knolselderij

1 theelepel karweizaad

1 wortel

1 liter zwart bier

1 takje rozemarijn

Zout en peper

De voorbereiding:

Verwarm de oven met circulerende lucht voor op 180°C. Snijd de wortel, knolselderij en ui in kleine stukjes.

Belangrijk: Verdeel de ingrediënten voor de zeef in de opvangbak en breng op smaak met karwijzaad, rozemarijn, zout en peper. Plaats vervolgens de geperforeerde plaat op de bak.

Dep het vlees droog en snijd de zwoerd in een ruitvorm met een tussenruimte van ongeveer 1 cm in.

Laat het vlees daarbij met rust. Wrijf het daarna volledig in met zout.

Het aanbraden:

Leg het vlees op de geperforeerde plaat met het zwoerd naar beneden en zet het in de oven. Giet vervolgens het bier in de opvangbak.

Elke 20- 30 minuten: Tap wat vleesnat af en giet over het gebrad - zo blijft het sappig en krijgt het een bruine, knapperige korst.

Na 60 minuten: Draai het vlees met het zwoerd naar boven.

Na 2 uur: Zet de oven uit en laat het vlees 10 minuten afkoelen.

Tap alle vleesnat af, bind het bijvoorbeeld met maizena en breng op smaak met honing/siroop, zout en peper. De kalkoenjus is klaar!

Tip: Na ongeveer 2 uur braden krijgt u ongeveer 300 ml geconcentreerd vleesnat. Als u meer saus wilt, giet dan tijdens het braden gewoon wat extra water in de opvangbak.

Om ervoor te zorgen dat het gebrad langer warm blijft, kan het geserveerd worden op de SRT, waar van te voren een schotel is klaar gezet.

GEKOOKTE ZALM

Voor 4-6 personen

Ongeveer 60 minuten

Ingrediënten

4x150 g zalmfilets

1 theelepel honing

1 wortel

250 ml witte wijn

1 stuk selderij

1 citroen

*1 theelepel slagroom /
crème fraîche*

1 ui

Zout, peper en dille

De voorbereiding:

Verwarm de oven met circulerende lucht voor op 210°C.

Dep de zalm droog, bestrijk hem met olie en breng op smaak met peper en zout.

Snijd de wortel, bleekselderij en ui in kleine stukjes en doe ze in de opvangbak met de dille. Voeg de witte wijn toe en zet het in de oven.

Voeg vervolgens 250 ml water toe.

Snijd de citroen in dunne plakjes en leg deze op de zalm.

Na 30 minuten: Zet de oven terug naar 100°C en plaats de vis - bedekt met partjes citroen - op de geperforeerde plaat met de velzijde naar beneden.

Het gaarkoken:

Elke 3-4 minuten: Tap wat fond af en giet over de zalm.

Na 20 minuten: Haal de vis uit de oven en vang de fond op.

Verfijn de vloeistof op zeer laag vuur met honing, citroensap, room/crème fraîche, zout en peper. Om de saus te verdikken kan bijvoorbeeld Maizena worden gebruikt.

Bijpassende bijgerechten:

Aardappelen, gekookte worteltjes of tagliatelle

KIPPENPOTEN

Voor 4 personen

Ongeveer 80 minuten

Ingrediënten

8 kippenpoten

50 ml kruidenketchup

1 teentje knoflook

50 ml sojasaus

2 eetlepels olie - naar keuze

1 citroen (geperst)

1 theelepel honing

1 snuffje chilipoeder

2 sinaasappels (geperst)

*1 eetlepel Tabasco**

1 snuffje gerookt zout, peper

Tip:

Spoel voor het marineren de poten grondig af met water en dep ze vervolgens

droog. Op deze manier wordt het kruidenmengsel beter opgenomen door het vlees.

De marinade:

Hak de knoflook fijn en het met de andere ingrediënten in een kom mengen.

Leg dan de kip erin. Sluit dit idealiter in een diepvrieszak luchtdicht af en laat u het twee tot drie uur in de koelkast intrekken.

Het aanbraden:

Verwarm de oven met circulerende lucht voor op 180°C.

Leg de poten met de huidzijde op het geperforeerde vel en verdeel de resterende marinade erover.

Vul de opvangbak met 150 ml water.

Tap af en toe wat vleesnat af en giet het over het vlees.

Na 35 minuten: Draai de poten.

Na 60 minuten: Laat de vloeistof uit de SRT lopen en verfijn het vleesnat naar wens en bind deze zo nodig (bijvoorbeeld met maizena). De jus is klaar!

Na 70 minuten: Zet het fornuis om op 200°C, grillfunctie en gril de poten krokant.

Na 80 minuten: Haal de poten uit de oven en serveer ze.

Meer informatie op **www.zenker-backformen.de**

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hülz 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01803 677 916

F: Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9000 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen