

<b>Panklaar</b>	<b>bereidingstijd</b>	<b>Extra informatie</b>
Blinde (kalfs)vink	15 min. zachtjes braden	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Bosche ballen (rund/varken)	20 min. zachtjes braden	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Boomstammetje (kip)	15 min. braden	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Cordon bleu	15 min. zachtjes bakken	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Duitse biefstuk	2 x 2 min. bakken	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Gehaktschnitzel	8-10 min. zachtjes bakken	
Gevulde filet	10 min. zachtjes bakken	
Hamburger (100% rund)	8 min. bakken	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Jungle burger ((kip)	8 min. bakken	
Krokant schnitzel	12 min. zachtjes bakken	
Kroket	Bevroren 8 min. op 160 °C frituren	Ontdooit 4 min op 180 °C frituren
Maffia rolletje	15 min op 200 °C in de oven	
Merqueze worst (100% rund)	8 min. zachtjes bakken	Of 8 min grillen/bbq
Nordic burger	8 min. bakken	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Rotterdam burger (100% rund)	8 min. zachtjes bakken	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Runderbraadworst (100% rund)	2 min. wellen in kokend water, daarna 12 min. zachtjes braden. Niet in het vel prikken!	Of in gesmolten boter garen op laag vuur. Na 12 min. vuur hoger en de worst bruin bakken. Niet in het vel prikken!
Rundervink	15 min. braden	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Slavink	15 min. braden	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Taco poncho	14 min. zachtjes bakken	
Tartaartje	2 x 2 min. bakken	Haal uw vlees een ½ uur voor gebruik uit de koelkast
Vegetarische hamburger	8 min. bakken	Geldt ook voor de groenteburger
Verse worst	2 min. wellen in kokend water, daarna 12 min. zachtjes braden. Niet in het vel prikken!	Of in gesmolten boter garen op laag vuur. Na 12 min. vuur hoger en de worst bruin bakken. Niet in het vel prikken!
Zwitserse grillworst	8 min. zachtjes bakken	Of 8 min. grillen/bbq