

# Baktijden



## KERNTEMPERATUUR

Per kg	Bien cuit	à Point	Saignant	Bleu
Rund	68°C	57° C	54° C	50°C
Varken	70°C	57° C	-	-
Kip		72° C	-	-
Kalf	70° C	60° C	57°C	54°C
Lam	70° C	65° C	60°C	54°C

## BAKWIJZE

<b>Rund</b>	Rosbief	15 min	200°C	+	8 min	180°C	Rood	
		15 min	200°C	+	16 min	180°C	Roze	
		Per kg extra 10 minuten bij						
		15 minuten laten rusten in aluminiumfolie						
<b>Varken</b>	Gebraad	15 min	200°C	+	25 min	150°C		
		Per kg extra 10 minuten bij						
		15 minuten laten rusten in aluminiumfolie						
<b>Kalfs</b>	Gebraad	15 min	200°C	+	16 min	180°C		
		Per kg extra 10 minuten bij						
		15 minuten laten rusten in aluminiumfolie						
<b>Lams</b>	Bout	15 min	220°C	+	25 min	180°C		
		Per kg extra 20 minuten bij						
<b>Kalkoen</b>	Filet	15 min	200°C	+	45 min	180°C		
		Per kg extra 10 minuten bij						
		15 minuten laten rusten in aluminiumfolie						