



Spitbakjes maken



- Plaats het bakvuur aan de linker kant van een tafel van ongeveer 2 meter lang.
- Zet daarnaast de sla, tomaat en vinaigrettesaus.
- Vervolgens komt het warmwatertoestel met de schotels erin.
- Rechts komt het potje met de bruine braadsaus.
- Plaats de tablet boven de sla en tomaten.
- Plaats een potje brandpasta onder de braadsaus, steek het aan en laat de saus opwarmen.
- Sluit het bakvuur aan op een stopcontact (16 A) waar geen andere toestellen op aangesloten zijn.
- Doe een halve liter water in het warmwatertoestel, plaats er 2 brandpastapotjes onder en steek ze aan.
- Zet het vuur op 240 graden en laat het goed opwarmen gedurende 15 minuten.
- Giet een zak aardappelen op het vuur, spreid ze open en laat een 5-tal minuutjes liggen.
- De aardappelen zijn gekruid en zijn voldoende van olie voorzien.
- Keer de aardappelen om en laat ze nog een 5-tal minuutjes bakken. Wanneer ze een mooi korstje hebben mogen ze afgedekt in een schotel van het verwarmingstoestel.
- Bak eventueel nog zakken aardappelen (1 zak aardappelen = 10 personen) en doe ze in dezelfde of in de tweede schaal van het warmwatertoestel.
- Bak een zakje vlees op hetzelfde vuur en keer regelmatig (ongeveer 2 minuten) tot het vlees goed warm en lichtjes gekorst is.
- Begin nu bakjes te maken door eerst sla, 2 schijven tomaat en vinaigrettesaus in het groot vak te leggen.
- Daarnaast komt een portie aardappelen met gedroogde uitjes op. In het kleine vakje van het bakje komt een portie vlees met wat bruine braadsaus op.
- Het bakje opdienen met een servet en een vorkje.
- Bak indien nodig opnieuw een zak vlees en maak verder bakjes.
- Zorg ervoor genoeg gebakken aardappelen te hebben vóór je het vlees bakt.
- Het vlees dient zo vlug mogelijk bediend te worden als het klaar is.
- Gelieve alle materialen afgewassen terug te bezorgen.
- De keramische platen worden door ons gereinigd.