



# SERVEER- EN BEREIDINGSWIJZE DOORDEWEEKSE MAALTIJD

## **Gebraden runderworstje**

Verwarm een oven voor op 200 graden en zet een ruime pan met water op en breng aan de kook. Zet de runderworstjes en de aardappel puree in de voorverwarmde oven gedurende 20 minuten. Laat de gesloten vacuüm zakjes met de rode kool en de jus in het warme water zakken en houd gedurende 10 minuten tegen de kook aan. Neem de rode kool en de jus uit de pan en knip de zakjes open en verdeel over twee pannen. Haal de worstjes en de aardappel puree uit de oven en serveer het geheel naar wens.

## **Gemarineerde varkensfilet**

Verwarm een oven voor op 200 graden en zet een ruime pan met water op en breng aan de kook. Zet de gemarineerde varkenslapjes in de voorverwarmde oven gedurende 15 minuten. Laat de gesloten vacuüm zakjes met de boontjes, mosterdsaus en de kriel aardappeltjes in het warme water zakken en houd gedurende 10 minuten tegen de kook aan. Neem de zakjes met de gerechtjes uit de pan en knip de zakjes open en verdeel over drie pannen of bakjes. Haal de varkensfilet uit de oven en serveer het geheel naar wens.

## **Carpaccio burger**

Verwarm een oven voor op 200 graden en zet een ruime pan met water op en breng aan de kook. Zet de carpaccio burger en de rozemarijn aardappeltjes in de voorverwarmde oven gedurende 20 minuten. Laat het gesloten vacuüm zakje met gele bonen in het warme water zakken en houd gedurende 10 minuten tegen de kook aan. Neem het zakje van de gele bonen uit de pan en knip het open en doe het in een pan of bakje. Haal de burger na 15 minuten uit de oven en doe de oude kaas er op. Doe de burger nog 5 minuten terug in de oven. Neem het zakje van de gele bonen uit de pan en knip het open en doe het in een pan of bakje. Serveer de burger met de chili mayonaise en de rest naar wens.

## **Zalmfilet**

Verwarm een oven voor op 200 graden en zet een ruime pan met water op en breng aan de kook. Zet de zalmfilet in de voorverwarmde oven gedurende 20 minuten. Laat de gesloten vacuüm zakjes met de broccoli, botersaus en de kriel aardappeltjes in het warme water zakken en houd gedurende 10 minuten tegen

de kook aan. Neem de zakjes met de gerechtjes uit de pan en knip de zakjes open en verdeel over drie pannen of bakjes. Haal de zalmfilet uit de oven en serveer het geheel naar wens.

### **Kabeljauwfilet**

Verwarm een oven voor op 200 graden en zet een ruime pan met water op en breng aan de kook. Zet de kabeljauwfilet en de gegratineerde aardappeltjes in de voorverwarmde oven gedurende 20 minuten. Laat de gesloten vacuüm zakjes met de snijbonen, mosterdsaus in het warme water zakken en houd gedurende 10 minuten tegen de kook aan. Neem de zakjes met de gerechtjes uit de pan en knip de zakjes open en verdeel over twee pannen of bakjes. Haal de kabeljauwfilet en de gegratineerde aardappeltjes uit de oven en serveer het geheel naar wens.

### **Tagliatelle**

Zet een ruime pan met water op en breng aan de kook. Laat de gesloten vacuüm zak met de pasta in het warme water zakken gedurende 12 minuten en houd het water tegen de kook aan. Meng vervolgens de dressing en de pijnboompitten door de spinaziesalade. Haal nu de zak met de tagliatelle uit de pan en knip de zak open en serveer naar wens.

### **Gemengde Groenten schotel**

Verwarm een oven voor op 200 graden en zet een ruime pan met water op en breng aan de kook. Zet de groenten schotel in de voorverwarmde oven gedurende 20 minuten. Laat de gesloten vacuüm zakje met de rijst in het warme water zakken en houd gedurende 10 minuten tegen de kook aan. Neem de zakje met de rijst uit de pan en knip het zakjes open en verdeel over een pan of bakje. Haal de groenten schotel uit de oven en serveer het geheel naar wens.

### **Kipnuggets**

Verwarm een oven voor op 200 graden en zet de kipnuggets en de rösti in de oven gedurende 12 minuten. Haal ze uit de oven en controleer of de kipnuggets gaar zijn. Zo niet, zet ze nog 2 a 3 minuutjes terug. Serveer daarna naar wens met de appelmoes.

### **Pizza Margarita**

Verwarm een oven voor op 200 graden en zet de pizza er in gedurende 12 minuten haal de pizza uit de oven en serveer naar wens.

### **Volkoren macaroni**

Zet een ruime pan met water op en breng aan de kook. Laat de gesloten vacuüm zak in het water glijden en houd gedurende 12 minuten tegen de kook aan. Knip de zak open en serveer naar wens.