



# SERVEER- EN BEREIDINGSWIJZE DOORDEWEEKSE MAALTIJD

## **Runderworstje**

Verwarm een oven voor op 200 graden en zet een ruime pan met water op en breng aan de kook. Zet de stampot met de runderworst in de voorverwarmde oven gedurende 15 minuten. Laat het gesloten vacuüm zakje met de jus in het warme water zakken en houd gedurende 10 minuten tegen de kook aan. Neem de jus uit de pan en knip de zakjes open. Haal de stampot met runderworst uit de oven en serveer alles geheel naar wens.

## **Kippendijen in kerrie saus**

Verwarm een oven voor op 200 graden en zet een ruime pan op met water en breng aan de kook. Zet de kippendijen in de saus in de voorverwarmde oven gedurende 15 minuten. Laat het gesloten zakje met de rijst in het warme water zakken gedurende 10 minuten. Haal de kippendijen uit de oven en controleer of deze gaar zijn. Zet ze anders nog even 5 minuutjes terug in de oven. Haal het zakje met de rijst uit het water en knip het open en serveer naar wens samen met de kippendijen uit de oven.

## **Iberico varkenslapje**

Verwarm een oven voor op 200 graden en zet een ruime pan met water op en breng aan de kook. Zet de Iberico lapjes in de oven gedurende 12 minuten in de voorverwarmde oven. Laat de gesloten vacuüm zakjes met de gekookte kriel, de snij bonen en de mosterdsaus in het warme water zakken en houd gedurende 10 minuten tegen de kook aan. Neem de zakjes van de gekookte kriel, de snijbonen en de mosterdsaus uit de pan en knip het open en doe het in een pan of bakje. Haal ook de Iberico lapjes uit de oven. Serveer alles geheel naar wens.

## **Gegrilde zalmfilet**

Verwarm een oven voor op 200 graden en zet een ruime pan met water op en breng aan de kook. Zet de zalmfilet en de gegratineerde aardappels in de voorverwarmde oven gedurende 20 minuten. Laat het gesloten vacuüm zakje met de spinazie in het warme water zakken en houd gedurende 10 minuten tegen de kook aan. Neem het zakje met de spinazie uit de pan en knip het zakje open en doe het in een pan of bakje. Haal de zalmfilet en de gegratineerde aardappeltjes uit de oven en serveer alles geheel naar wens.

## **Gepaneerde kabeljauwfilet reepjes**

Verwarm een oven voor op 220 graden en zet een ruime pan met water op en breng aan de kook. Zet de kabeljauwfilet en de rozemarijn aardappeltjes in de voorverwarmde oven gedurende 20 minuten. Laat de gesloten vacuüm zakjes met de pepersaus en de broccoli roosjes 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. Verdeel deze over twee pannen of bakjes. Haal de kabeljauwfilet en de rozemarijn aardappeltjes uit de oven en serveer het geheel naar wens.

## **Tortellini**

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 rucola salade. Haal nu de zak met de pasta uit de pan, knip de zak open en bestrooi de pasta met de geraspte kaas en serveer geheel naar wens.

## **Gegratineerde groenten wrap**

Verwarm een oven voor op 200 graden en zet een ruime pan met water op en breng aan de kook. Zet het aluminium bakje met de wrap in de voorverwarmde oven gedurende 15 minuten. Laat het gesloten vacuüm zakje met de rijst en champignons in het warme water zakken en houd gedurende 10 minuten tegen de kook aan. Neem het zakje met de rijst en champignons uit de pan en knip het zakje open en doe het in een pan of bakje. Haal de wrap uit de oven en verdeel de crème fraiche over de wrap. 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.

## **Macaroni met tomatensaus en stukjes kip**

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