



SERVEER- EN BEREIDINGSWIJZE DOORDEWEEKSE MAALTIJD

Gemarineerde Spareribs

Zet de oven op 200°C. Zet het aluminiumbakje met de ribbetjes en de wedges in de oven gedurende +/- 12 minuten. Daarna de spareribs overgieten met de marinade en nog een drietal minuutjes terug in de oven. Schep de dressing over de rauwkost salade. Serveer daarna de spareribs en de wedges in een schaal of op een bordje samen met de knoflooksaus naar eigen wens.

Boomstammetje van rundvlees

Verwarm een oven voor op 200 graden en zet een pan met water op en breng aan de kook. Zet het boomstammetje in de voorverwarmde oven gedurende 15 minuten. Laat de gesloten vacuüm zakjes met de kriel aardappeltjes en de boontjes in het water zakken en houd gedurende 10 minuten tegen de kook aan. Neem de zakjes van de kriel aardappeltjes en de boontjes uit de pan en knip het open en doe het in een pan of bakje. Haal ook het boomstammetje uit de oven. En serveer alles geheel naar wens.

Varkenshaas met Stroganoffsaus

Verwarm een oven voor op 200 graden en zet een ruime pan met water op en breng aan de kook. Zet de varkenshaas en de gegratineerde aardappeltjes in de oven gedurende 12 minuten in de voorverwarmde oven. Laat de gesloten vacuüm zakjes met de Mexicaanse groenten en de Stroganoffsaus in het warme water zakken en houd gedurende 10 minuten tegen de kook aan. Neem de zakjes van de Mexicaanse groenten en de Stroganoffsaus uit de pan en knip het open en doe het in een pan of bakje. Haal ook de varkenshaas en de gegratineerde aardappeltjes uit de oven. Serveer alles geheel naar wens.

Kipfilet met mosterdsaus

Verwarm een oven voor op 200 graden en zet een ruime pan met water op en breng aan de kook. Zet de aardappeltjes in de olijfolie in de oven gedurende 12 minuten in de voorverwarmde oven. Laat het gesloten vacuüm zakje met de kip in mosterdsaus, gekookte witlof in het warme water zakken en houd gedurende 10 minuten tegen de kook aan. Neem het zakje van de kip en de witlof uit de pan en knip het open en doe het in een pan of bakje. Haal ook de aardappeltjes 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 gegrilde zalm en de Provençaalse kriel in de voorverwarmde oven gedurende 20 minuten. Laat het gesloten vacuüm zakje met de spinazie en de botersaus in het warme water zakken en houd gedurende 10 minuten tegen de kook aan. Neem het zakje met de spinazie en de botersaus uit de pan en knip het zakje open en doe het in een pan of bakje. Haal de zalm en de Provençaalse aardappeltjes uit de oven en serveer alles geheel naar wens.

Stukjes kabeljauw met grote garnaal

Verwarm een oven voor op 200 graden en zet een ruime pan met water op en breng aan de kook. Zet de kabeljauw en garnaal in de voorverwarmde oven gedurende 15 minuten. Laat het gesloten vacuüm zakje met de knolselderij moes en de snijbonen in het warme water zakken en houd gedurende 10 minuten tegen de kook aan. Neem het zakje met de knolselderij moes en de snijbonen uit de pan en knip het zakje open en doe het in pan of bakje. Haal de kabeljauw met de garnaal uit de oven en serveer het geheel naar wens.

Pasta met gebakken paddenstoelen

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. Haal nu de zak met de pasta uit de pan, knip de zak open en verdeel over de borden. Bestrooi daarna met de geraspte kaas en serveer geheel naar wens.

Aardappelschijfjes gegratineerd met brie

Verwarm een oven voor op 200 graden. Zet de ovenschotel in de oven gedurende 12 minuten. Haal daarna de schotel uit de oven en serveer het geheel naar wens.

Krokante kip

Verwarm een oven voor op 200 graden en zet de kip en de rösti in de oven gedurende 12 minuten. Haal ze uit de oven en controleer of de kip gaar is. 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.

Pasta met knakworst en tomaat

Verwarm een oven voor op 200 graden Zet het bakje met de pasta gedurende 12 minuten in de oven tot er een goudbruin korstje ontstaat en serveer naar wens.