

Alle gerechten verpakt in kookzakken bereidt u als volgt:

## AU BAIN MARIE

- Zet een ketel met koud water op en leg kookbuidel in de ketel.
- Als het water kookt draait u uw fornuis uit.
- Laat de kookzak nog een tweetal minuten in het warme water liggen. Zo dringt de warmte nog even door en blijft je gerecht super mals.

Alle gerechten in een aluminium ovenschaaltje :

Uit de kookzak nemen en het ovenschaaltje ± 15 min opwarmen in een voor verwarmde oven van 180 graden.

( lasagne, vispan, gehaktschotel, cannelloni,..... )

## Spare-ribs

### stap voor stap naar het lekkerste resultaat

1. Oven voorverwarmen op 180 graden.
2. Kookzak verwijderen.
3. Draai de spare-ribs om, zodat vlezige kant naar boven ligt.  
**de spare ribs liggen omgedraaid verpakt, zodat het vlees kan marineren**
4. Zet de ovenschaal 15 minuten in de voorverwarmde oven.
5. De Spare-ribs hebben nu een krokante korst.
6. Gebruik de overige marinade om over uw spare-ribs te gieten.

!!! SPARE-RIBS in GEEN geval in de magnetron, het vlees droogt uit !!!

!!! SPARE-RIBS met marinade zijn NIET geschikt voor op de BBQ !!!

Alle gerechten in zwarte sealbakjes :

Deze gerechten zijn geschikt voor de magnetron, gaatjes prikken in de sealfolie en ± 6 minuten op 350 Watt