



Gerechten verpakt in kookzakken :

AU BAIN MARIE

- Zet een ketel met koud water op en leg de kookbuidel(s) 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.

Gerechten verpakt in een aluminium ovenschaaltje:

- Uit de verpakking nemen en het ovenschaaltje opwarmen in de voorverwarmde oven op 180 graden. (± 10 à 12 minuten)

Gerechten verpakt in zwarte sealbakjes :

- Deze gerechten zijn geschikt voor de magnetron, gaatjes prikken in de sealfolie en opwarmen op 350 Watt (± 5 à 6 minuten)

Spare-ribs:

- Oven voorverwarmen op 185°.
- Spare rib uit de vacuümzak halen en omgekeerd in een ovenschaal leggen.
- Eerst marinade aanbrengen aan de onderzijde van de rib met de siliconen kwast.
- Vervolgens de rib omdraaien en marinade aan de bovenzijde aanbrengen.
- 1/2 van een potje marinade is voor 1 spare rib van ± 500 gram.
- Ribben in de ovenschaal opwarmen in de oven op 180° gedurende 14 minuten, met de bovenkant van de rib naar boven.
- Na 14 minuten opnieuw nog een laatste keer marinade aanbrengen op de bovenzijde van de spare rib, nu blinkt je rib zoals het hoort. Tenslotte nog 1 minuut terugplaatsen in de oven, zodat het laatste laagje marinade warm is.

Tips:

- Als u de spare ribs zonder marinade bereidt, eerst af kruiden met peper & zout.
- De spare ribs natuur zijn ook geschikt voor op de BBQ.

Nooit marinades gebruiken op de BBQ, deze verbranden. Grill ze eerst natuur en bestrijk ze net voor het serveren aan beide kanten met de gekozen marinade.

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



Spare-ribs box 'Oud-Oteren':



- **Oven voorverwarmen op 180°.**
- **Start met de aardappel in schil, deze moet 20 minuten in de oven.**
- **Spare rib porties uit de vacuümzak halen en omgekeerd in de ovenschaaltjes leggen.**
- **Per smaak 3/4 marinade aanbrengen, eerst aan de onderzijde van de rib met de siliconen kwast.**
- **Vervolgens de rib omdraaien en marinade aan de bovenzijde aanbrengen.**
- **Voor iedere smaak even de kwast afspoelen.**
- **Ribben in de meegeleverde ovenschaaltjes opwarmen in de oven op 180° gedurende 14 minuten.**
- **Als de ribben warm zijn nog een laatste keer de overige marinade aanbrengen op de bovenzijde met de siliconen kwast.**
- **Smakelijk!**

Spare ribs NOOIT opwarmen in de microgolfoven, vlees droogt uit !!!

1. **ZOET GELAKT**

Donker stroperige lak op basis van abdijbier (Tongerlo donker) en siroop.

2. **BBQ OUD OTEREN**

Niet de klassieke rokerige smaak maar kruidig en zoet met een licht pikantje, op basis van tomaten en honing.

3. **SPICY INDIAN CURRY**

Lekker kruidig en pikant met een zoete ondertoon. Op de achtergrond een lekkere curry en chili smaak.

4. **LOCKDOWN**

Een mooie combinatie tussen zout en zoet op basis van esdoornsiroop met een vleugje kruiden uit het Midden Oosten. Afgewerkt met beetgare uitjes.

5. **STICKY ASIAN**

Een kleverige siroop van soja & chili.

6. **TERIYAKI**

Zoet, zout & pikant. Deze Japanse saus op basis van suiker, sambal & rijstwijn zorgt voor een mooie kleverige glans.

7. **SWEET CHILLI PEPPER**

Zoete en zeer licht pikante Thaise saus met een vleugje knoflook.

8. **SMOKEY PULLED PORK**

Authentieke Texaanse marinade met een zoete en niet overheersende rokerige smaak.

9. **BLACK GARLIC**

Smaakvolle donkere marinade met zwarte gefermenteerde look. Een verrassende smaak van milde knoflook & rode peper.

10. **CLASSIC BBQ**

Getomateerde rokerige bbq saus met augurkjes, uitjes & zachte rode peper.

