



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°. (± 11 à 12 minuten)
- Aardappel in schil of zoete aardappel: 14 min met deksel op.
LET OP: Humus bij de zoete aardappel mag niet mee in de oven. Dit is voor achteraf erop te smeren.
- NACHO's:
 - **Optie 1:** de kaassaus, salsa, groene pepers + geraspte kaas over de nacho's strooien en 3 min in de oven op 180°.
 - **Optie 2:** de nacho's met geraspte kaas 3 min in de oven op 180°, de kaasdip en salsadip opwarmen in de oven en als losse dipsausjes gebruiken.

Gerechten verpakt in zwarte sealbakjes :

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

Spareribs:

- Oven voorverwarmen op 185°.
- Sparerib uit de vacuümzak halen en omgekeerd in een ovenschaal leggen.
- Eerst marinade aanbrengen aan de onderzijde van de sparerib met de siliconen kwast.
- Vervolgens de sparerib omdraaien en marinade aan de bovenzijde aanbrengen.
- 1/2 van een potje marinade is voor 1 sparerib van ± 600 gram.
- Sparerib in de ovenschaal opwarmen in de oven op 185° gedurende 14 minuten, met de bovenkant van de sparerib naar boven !!!
- Na 14 minuten opnieuw nog een laatste keer marinade aanbrengen op de bovenzijde van de sparerib, 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 sparerib zonder marinade bereidt, eerst af kruiden met peper & zout.
- De sparerib natuur is 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.

!!! SPARERIBS in GEEN geval in de magnetron, het vlees droogt uit !!!

Burger-spareribs menu:

- Opwarmtips NACHO'S staan op de andere kant van de pagina.

STAP 1: Oven voorverwarmen op 185°.

STAP 2: Verwijder de deksel van de twee ovenschalen en neem de plastic potjes eruit.

STAP 3: Plaats de 2 ovenschalen zonder deksel in een voorverwarmde oven van 185° graden, gedurende 16 minuten.

STAP 4: Snij de broodjes doormidden en leg de bovenkant en de onderkant terug op elkaar.

STAP 5: Na 12 minuten leg je de cheddarcheese op het hamburgervlees, bovenop het spek.

STAP 6: Leg nu ook de 2 hamburgerbroodjes 4 minuten in de oven.

STAP 7: Als de 16 minuten om zijn, haal je de 2 ovenschalen en de broodjes uit de oven. De bodem van het broodje besmeer je met een dun laagje mosterd, daarna leg je de sla en tomaat erop. De bovenkant van het broodje besmeer je met ketchup en bestrooi je met knapperige uitjes. Leg het hamburgervlees met spek en de gesmolten kaas op de onderkant en vervolgens leg je de bovenkant van het broodje erop.

STAP 8: Om de hamburger af te werken leg je de uienring op het broodje en steek je de prikker met augurk in het midden van de uienring doorheen het broodje.

STAP 9: Het extra potje met zoete marinade giet je over de warme sparerib en ENKEL de sparerib zet je nog snel even 1 minuutje terug in de oven voor de perfecte glans.

Smakelijk !



Pizza Spareribs:

- Oven voorverwarmen op 185°.
- Zet de pizza ongeveer 6 tot 8 minuten in de oven. Als de kaas mooi gesmolten is, is de pizza klaar.





Spareribs box 'Oud-Oteren':



- **Oven voorverwarmen op 185°.**
- **Spareribs uit de vacuümzak halen en omgekeerd in de ovenschaaltjes leggen.**
- **Per smaak 3/4 marinade aanbrenge, eerst aan de onderzijde van de rib met de siliconen kwast.**
- **Vervolgens de rib omdraaien en marinade aan de bovenzijde aanbrenge.**
- **Voor iedere smaak even de kwast afspoelen.**
- **Spareribs in de meegeleverde ovenschaaltjes opwarmen in de oven op 185° gedurende 14 minuten.
De aardappel in schil mag gewoon mee de oven in gedurende 14 minuten.**
- **Als de spareribs warm zijn nog een laatste keer de overige marinade aanbrenge op de bovenzijde met de siliconen kwast & de spareribs nog 1 minuutje in de oven zetten.**
- **Smakelijk!**

Spareribs 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.

