

De Roode Leeuw

Hoe Alles eenvoudig opwarmen?

Ribbokes

Microgolf oven 6-8 minuten (zak goed gesloten laten)

Na het opwarmen de ribben lakken met de donkere marinade (maakt het sappiger en zoeter)

De jus in de zak kan ook over de ribben gestrooid worden

Ringetjes pijpajuin over de ribben strooien voor de frisheid

Patat ook 6-8 minuten opwarmen in de microgolf oven

Stoofvlees, Wildragoût, Varkenswangen, Scampi, Linguini Bolognaise, Koninginnehapje

6-8 minuten in de microgolfoven (deze bakjes zijn microgolf bestendig, afwas- en herbruikbaar)

Lamskroon, Steak-Away, Kabeljauw, Hertenkalfilet, Filet Pur, Penne Forrestière

15 minuten in voorverwarmde oven op 180° zonder deksel.

Saus (indien apart) 2-3 minuten in microgolfoven

Gamba's van de Chef, Bosduif, Hazerug

10-12 minuten opwarmen in voorverwarmde oven op 180° zonder deksel

Gegratineerd witloof, Vispannetje

20-25 minuten opwarmen in een voorverwarmde oven op 180° zonder deksel

SMAKELIJK !!