

# De Roode Leeuw

## Hoe Alles eenvoudig opwarmen?

### **Ribbekes**

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 microgolfoven

### **Varkenswangen, Scampi, Linguini Bolognaise, Koninginnehapje**

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

### **Puree, krieltjes, patats bravas, Linguini, Gepofte patat**

6 - 8 minuten in microgolfoven

### **Filet van Schelvis, Filet Pur, Gamba's**

Deksel of folie verwijderen

15 minuten in voorverwarmde oven op 180° zonder deksel.

Saus (indien apart) 2-3 minuten in microgolfoven

### **Kreeft à la nage, Varkenshaasje, Saltimbocca**

Deksel of folie verwijderen

15-18 minuten opwarmen op 180° in voorverwarmde oven

### **Gegratineerd witloof, Penne Trufata, Lasagna van krab, Gratin, Warme groenten**

Deksel of folie verwijderen

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

**SMAKELIJK !!**