

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, Wildragout

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

Kabeljauw, Filet Pur, Gamba's, Lamskroon, Hertenkalffilet, Tongrolletjes, Reefilet

Deksel of folie verwijderen

15 minuten in voorverwarmde oven op 180° zonder deksel.

Saus (indien apart) 2-3 minuten in microgolfoven

Hazenrugfilet

Deksel of folie verwijderen

12-15 minuten in voorverwarmde oven op 180°

Kreeft à la nage

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 !!