Instructies feestmenu

Snacks Pepas

Beste in de friteuse (dan worden ze mooi goudbruin), 3-4min op 180graden.

Indien geen friteuse kan het eventueel ook in de airfryer, 4-8min op 180gr;

Of in de oven 10-15min op 180gr.

Zeeuws pannetje

Handigste is in zijn geheel (met bakje) in de microgolf, 2min tot warm.

Of in een keteltje, tot warm.

Geroosterde bimi

Kan in zijn geheel in de microgolf, maar het is het lekkerste als het sausje koud is. Neem dus de bimi ervanaf en warm die op in de microgolf, of bak even op in de pan, of warm 5min op in de oven op 180gr.

Soep

Opwarmen in de microgolf of in een keteltje.

Portobello Wellington + sausje

Beste is in de oven, dus alles in een ovenschaal en 15min op 180gr.

Indien geen oven, kan je het ook opwarmen in de microgolf (maar dan gaat het wat platter worden).

Sausje (zit apart), 30sec opwarmen in de microgolf.

Gevulde butternut + sausje

Beste is in de oven, dus alles in een ovenschaal en 15min op 180gr.

Indien geen oven, kan je het ook opwarmen in de microgolf (maar dan gaat het wat platter worden).

Sausje (zit apart), 30sec opwarmen in de microgolf.

Stoofvlees en Videe van Pepas

Handigste is gewoon in de microgolf tot warm.

Kan ook in een keteltje opgewarmd worden.

Aardappelgratin

Beste in de oven, 15min op 180gr.

Kan ook in de microgolf, maar dan gaat het natuurlijk wat platter worden.

Krieltjes

Beste in de oven, 15min op 180gr.

Kan ook in de microgolf.

Pommes Duchesse

Beste in de oven, 15min op 180gr.

Kan ook in de microgolf, maar dan gaan ze niet zo mooi bruin worden en platter zijn.

Puree

Handigste in de microgolf, maar kan ook mee in de oven (15min op 180gr).

Dessertjes

Koud serveren.