

Restaurant 't Ryck

Bereidingswijze maaltijden

*Let op: de tijden zijn een indicatie en afhankelijk van type apparatuur

Soepen

Verwarm de soep in de geleverde verpakking, zonder deksel, maar met folie, op in de magnetron.

Daarna even goed doorroeren.

Vermogen: 900 watt

Tijd: 3:30 minuten

Mocht je geen magnetron hebben, dan kun je de soep altijd in een pan opwarmen.

Stamppotten

Verwarm de stamppot, in de geleverde verpakking, zonder deksel, maar met folie op in de magnetron.

Vermogen: 900 watt

Tijd: 5 minuten

Mocht je geen magnetron hebben, dan kun je de stamppot altijd even in de pan opbakken.

Vegetarische gehaktbal

Verwarm de gehaktbal, in de geleverde verpakking op in de magnetron.

Vermogen: 900 watt

Tijd: 3 minuten

Mocht je geen magnetron hebben, dan kun je de gehaktbal opwarmen in een pan kokend water voor 5 minuten.

Runder gehaktbal

Verwarm de gehaktbal, in de geleverde verpakking op in de magnetron.

Vermogen: 900 watt

Tijd: 3 minuten

Mocht je geen magnetron hebben, dan kun je de gehaktbal opwarmen in een pan kokend water voor 5 minuten.

Runderstoofpotje

Verwarm de stoofpot, in de geleverde verpakking, inclusief deksel, op in de magnetron.

Vermogen: 900 watt

Tijd: 3 minuten

Mocht je geen magnetron hebben, dan kun je de stoofpot verwarmen in een pan.

Oerhammetje

Warm het oerhammetje op, in de geleverde verpakking, in een pan met kokend water.

Tijd: 20 minuten

Je kunt het oerhammetje ook in de magnetron verwarmen, 5 minuten op 900 watt.

Opwarmen in gekookt water geeft wel het lekkerste resultaat!



Maaltijden

Spareribs

Verwarm de spareribs en de roseval aardappeltjes op in de oven in de geleverde, afgedekte verpakking. Serveer de koolsalade en de sauzen apart.

Vermogen: 160°C

Tijd: 30 minuten

Zalm

Verwarm de zalm, risottokoekjes en pompoen op in de oven in de geleverde, afgedekte verpakking.

Vermogen: 160°C

Tijd: 15 minuten

Verwarm de kruidensaus op in de magnetron.

Vermogen: 900 watt

Tijd: 1 minuut

Kameryckse Burger

Verwarm de hamburger, pulled pork en roseval aardappeltjes in de oven in de geleverde, afgedekte verpakking. Doe de laatste 10 minuten het bakje met het broodje in de oven erbij.

Vermogen: 160°C

Totale tijd: 20 minuten

Stap voor stap opbouwen:

- Besmeer beide binnenzijden van het broodje met de chipotlesaus
- Leg de komkommer en tomaat op het onderste broodje
- Leg de hamburger en pulled pork er bovenop
- Bovenkant van het broodje erop, prik erin en serveer de aardappels met aioli naast de burger

Vegetarische Burger

Verwarm de knolselderij met de champignons, kaas en aardappels in de oven in de geleverde, afgedekte verpakking. Doe de laatste 10 minuten het bakje met het broodje in de oven erbij.

Vermogen: 160°C

Totale tijd: 15 minuten

Stap voor stap opbouwen:

- Besmeer beide binnenzijden van het broodje met de chipotlesaus
- Leg de sla op het onderste broodje
- Leg de knolselderij met champignons, kaas en gebakken ui op de sla
- Bovenkant van het broodje erop, prik erin en serveer de aardappels met aioli naast de burger



Kids gerechten

Gepaneerde kip

Verwarm de gepaneerde kip met de aardappels in de oven in de geleverde, afgedekte verpakking.

Vermogen: 160°C

Totale tijd: 10 minuten

Mini burger

Verwarm de hamburger en aardappeltjes in de oven in de geleverde, afgedekte verpakking. Doe de laatste 5 minuten het bakje met het broodje in de oven erbij.

Vermogen: 160°C

Totale tijd: 10 minuten

Stap voor stap opbouwen:

- Besmeer beide binnenzijden van het broodje met ketchup
- Leg de komkommer, sla en tomaat op het onderste broodje
- Leg de hamburger er bovenop
- Bovenkant van het broodje erop, prik erin en serveer de aardappels met appelcompote naast de het burgertje

Dessert

Tarte Tatin van appel

Verwarm de tarte tatin op in de oven in het geleverde schaalte. Draai de tarte tatin daarna om op een bord en verwijder het aluminium bakje. **LET OP:** het bakje wordt heet!

Vermogen: 180°C

Tijd: 8 minuten

Eet smakelijk!

Groet, Team Buitenplaats Kameryck



BUITENPLAATS
KAMERYCK