

Restaurant 't Ryck

Bereidingswijze maaltijden

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

Soepen

Verwarm de soep in de geleverde vacuumzak, in de magnetron.

Daarna in een soepkom nog even goed doorroeren.

Vermogen: 900 watt

Tijd: 4 minuten

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

Salades

BBQ Gamba salade

De gamba's zijn koud te eten, maar je kunt ze ook even opwarmen in de koekenpan. Leg het stokje met de gamba's in een warme koekenpan, zonder olie en verwarm voor 4 minuten.

Burgers

Porchetta burger

Verwarm de porchetta en roseval aardappeltjes in de oven in de geleverde, afgedekte verpakking.

Doe de laatste 10 minuten het bakje met het broodje en de groentes in de oven erbij.

Vermogen: 180°C

Totale tijd: 20 minuten

Stap voor stap opbouwen:

- Besmeer beide binnenzijden van het broodje met de chipotlesaus.
- Leg de geroosterde groentes op het onderste broodje.
- Leg de porchetta met de cheddar op de groentes.
- Bovenkant van het broodje erop, prikker erin en serveer de koolsla en de aardappels met aioli naast de burger.

Black Angus burger

Verwarm de Black Angus burger en roseval aardappeltjes in de oven in de geleverde, afgedekte verpakking. Doe de laatste 10 minuten het bakje met het broodje en de groentes in de oven erbij.

Vermogen: 180°C

Tijd: 20 minuten

Stap voor stap opbouwen:

- Besmeer beide binnenzijden van het broodje met de chipotlesaus.
- Leg de pickles op het onderste broodje.
- Leg de burger met kaas, bacon en gebakken uien op de pickles.
- Bovenkant van het broodje erop, prikker erin en serveer de aardappels met aioli naast de burger.



Linzenburger

Verwarm de linzenburger en roseval aardappeltjes in de oven in de geleverde, afgedekte verpakking. Doe de laatste 10 minuten het bakje met het broodje en de geroosterde groentes in de oven erbij.

Vermogen: 180°C

Totale tijd: 20 minuten

Stap voor stap opbouwen:

- Besmeer beide binnenzijden van het broodje met de chipotlesaus.
- Leg de geroosterde groentes op het onderste broodje.
- Leg de linzenburger met de blauwe kaas er bovenop.
- Bovenkant van het broodje erop, prik erin en serveer de koolsla en de aardappels met aioli naast de burger.

Vleesgerechten

Ossobucco

Verwarm de ossobucco, geroosterde groentes en de roseval aardappels in de oven in de geleverde verpakking zonder deksel.

Vermogen: 180°C

Totale tijd: 30 minuten

Sate van kippendij

Verwarm de kippendij saté, geroosterde groentes en de roseval aardappels in de oven in de geleverde verpakking zonder deksel. Strooi de gebakken ui over de sate en serveer de koolsalade er apart bij.

Vermogen: 180°C

Totale tijd: 30 minuten

Verwarm de satésaus apart in de magnetron of in een steelpannetje.

Vermogen: 900 watt

Tijd: 2 minuten

Spareribs

Verwarm de spareribs en de roseval aardappeltjes in de oven in de geleverde verpakking, zonder deksel en zonder folie. Serveer de koolsalade en de sauzen apart.

Vermogen: 180°C

Tijd: 30 minuten

Visgerechten

Visschotel

Verwarm de visschotel, citroengort en geroosterde groentes in de oven in de geleverde verpakking, zonder deksel maar met folie.

Vermogen: 180°C

Tijd: 20 minuten



Vegetarische gerechten

Ravioli

Verwarm de ravioli en de groentes in de oven in de geleverde, verpakking, zonder deksel maar met folie.

Vermogen: 180°C

Tijd: 30 minuten

Kindergerechten

Kipnuggets

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

Vermogen: 180°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: 180°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 appelmoes naast de het burgertje.

Desserts

Tarte Tatin van appel

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

Vermogen: 180°C

Tijd: 10 minuten

Clafoutis

Verwarm de clafoutis in de oven in het geleverde schaalpje zonder folie. **LET OP:** het bakje wordt heet!

Vermogen: 180°C

Tijd: 6 minuten

Eet smakelijk!

Groet, Team Buitenplaats Kameryck

