



ASIAN STYLE BOX | OPWARMINSTRUCTIES

VERWARM DE OVEN VOOR OP 160 GRADEN

- 1. SOTO** | VERDEEL DE GARNITUREN OVER DE KOPJES, KOOK DE SOEP OP EN GIET DEZE OVER DE GARNITUREN
- 2. GYOZA** | PLAATS HET ALUMINIUM BAKJE 20 MINUTEN IN DE OVEN, SERVEER MET CHILISAUS
- 3. YAKATORISPIESJES** | PLAATS HET ALUMINIUM BAKJE 20 MINUTEN IN DE OVEN, SERVEER DE HOISINSAUS ER KOUD BIJ
- 4. MINI PANCAKES** | PLAATS EERST DE PEKINGEEND IN HET ALUMINIUMBAKJE 20 MINUTEN IN DE OVEN. PLAATS VERVOLGENS DE PANCAKES (IN VERPAKKING) 20 SECONDEN OP 600 WATT IN DE MAGNETRON. VERDEEL DE PEKINGEEND, BOSUI, 5 SPICES, HONING, EN HOISINSAUS EROVER EN VOUW DEZE DICHT
- 5. SPICY CHICKENWINGS** | PLAATS HET ALUMINIUM BAKJE 20 MINUTEN IN DE OVEN, SERVEER MET DE GEROOKTE BARBECUESAUS
- 6. STICKY BUIKSPEK** | PLAATS HET ALUMINIUM BAKJE 20 MINUTEN IN DE OVEN, VERWARM DE STEAMBUNS (BAPAO) 20 SECONDEN OP 600 WATT IN EEN AFGESLOTEN BAKJE IN DE MAGNETRON, SERVEER MET DE OOSTERSE TOMATENSAUS
- 7. WOKGARNALEN MET NOODLES** | PLAATS HET ALUMINIUM BAKJE (MET DEKSEL) 8 MINUTEN IN DE OVEN
- 8. TATAKI VAN KALF** | PLAATS HET ALUMINIUM BAKJE 2 MINUTEN IN DE OVEN (LAUWWARM)
- 9. MINI POKÉ BOWL** | KOUD SERVEREN

SMAKELIJK ETEN!

DEEL UW RESULTAAT OP ONZE SOCIAL MEDIA PAGINA'S EN MAAK KANS OP EEN FLES WIJN
BIJ UW VOLGENDE DINER!