

**Beste Klant,
Eerst en vooral bedanken wij u voor uw bestelling!**

Gelieve op volgende wijze uw gerecht klaar te maken:

CARPACCIO

Verwijder het dekseltje van de schaal en besprenkel met het pipetje (balasamico/olijfolie) de carpaccio naar smaak.

•

VERSE PASTA MET SCAMPI OF KIP

CPET bakje met de pasta in de saus met folie in een voorverwarmde oven *10 minuten 160°C* of
CPET bakje met enkele gaatjes in de folie doorprikken en *5 minuten op 900 watt*.

•

VERS VLEES IN SAUS MET SLAATJE EN GRATINAARDAPPELEN OF FRIETJES

CPET bakje met vers vlees in de saus met folie in een voorverwarmde oven *15 minuten op 180°C*,
CPET bakje met gratinaardappelen met folie in een voorverwarmde oven *15 minuten op 180°C* of
CPET bakjes met enkele gaatjes in de folie doorprikken en *5 minuten op 900 watt*.
Frietjes afbakken in voorverwarmde frituurolie *3 minuten op 180°*. Slaatje apart serveren.

•

VERSE VIS MET PUREEAARDAPPELEN

CPET bakje met de verse vis in de saus met folie in een voorverwarmde oven *15 minuten op 180°C*,
CPET bakje met puree met enkele gaatjes in de folie doorprikken en *5 minuten op 900 watt*.

•

KREEFT MET LOOKBOTER EN RIJST

Alu-bakje met 1/1 kreeft met boter en deksel in een voorverwarmde oven *10 minuten op 180°C*.
CPET bakje met wilde rijst met enkele gaatjes in de folie doorprikken en *5 minuten op 900 watt*.

Tijden en temperaturen zijn een richtlijn. Dit kan veranderen naargelang de werking van uw oven/microgolf.

Smakelijk!



EXTRA VRAGEN? BEL 051 68 75 39

www.denieuwelekkerbek.be



Bestellingen moeten voor 11u binnen zijn. Afhalen kan telkens van 11u tot 16u. Maandag gesloten.

info@denieuwelekkerbek.be • Tielstraat 29 • 8755 Ruiselede