



OPWARM INSTRUCTIES

Antipasti: Laat de antipasti een halfuur van tevoren op kamertemperatuur komen en eet het met brood.

Lasagna/Cannelloni/Parmigiana: Doe het gerecht in een ovenschaal, in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 10-15 minuten.

Pasta: Doe de pasta samen met 3 eetlepels water in de pan, roer af en toe en verwarm op laag vuur voor +/- 8 minuten. Mag ook in de magnetron: voeg dan ook 3 eetlepels water toe, laat het bakje dicht en verwarm voor 3 minuten op 800W.

Kip/Polpette: Doe het vlees in een ovenschaal, in een voorverwarmde oven van 175 °C gedurende 10 minuten. De polpette afdekken met aluminiumfolie.

Scaloppine: Neem een pan met een dikke bodem en verwarm het vlees heel zachtjes samen met 2 eetlepels water op laag vuur. Draai af en toe om.

Groente: Eet op kamertemperatuur.

Ciabatta: Bak de Ciabatta af in een voorverwarmde oven van 175 °C gedurende 12 minuten.

Sfoglia: Verwarm de Sfoglia in een voorverwarmde oven van 175 °C gedurende 5 minuten.

Rechaud: Voeg 2 liter kokend water toe in aan onderste bak. Steek de gelbranders 45-60 minuten van te voren aan. Roer het gerecht af en toe om. Wordt de saus droog? Voeg kopje water toe!



Buon Appetito!

