

COTE DE BOEUF STEAK BOX

BESTE,

WAT SUPERLEUK DAT U DE COTE DE BOEUF STEAK BOX HEEFT BESTELD BIJ ONS! DE GERECHTEN ZIJN KOUD AANGELEVERD. MET DE MEEGELEVERDE INSTRUCTIES ZET U IN EEN HANDOMDRAAI DE GERECHTEN OP TAFEL.

UW STAPPENPLAN VOOR VANAVOND:

STAP 1: STAAT ER AL EEN LEKKER DRANKJE VOOR U KLAAR? SCHENK DE SEXY FISH MERLOT IN.

STAP 2: WARM DE COTE DE BOEUF OP IN EEN VOORVERWARMDE OVEN VAN 180 GRADEN. LET OP, WEERGEGEVEN TIJDEN ZIJN RICHTLIJNEN :

- 14 MIN = RARE
- 17 MIN = MEDIUM/RARE
- 23 MIN = MEDIUM
- 30 MIN = MEDIUM/WELL

STAP 3: WARM DE VOLGENDE GERECHTEN OP (DE MEEGEGEVEN BAKJES ZIJN GESCHIKT VOOR DE MAGNETRON, NIET VOOR IN DE OVEN) LET OP, WEERGEGEVEN TIJDEN ZIJN RICHTLIJNEN :

- GEWOKTE SPINAZIE - 2 Á 3 MINUTEN 700WATT
- ASPERGE GEWOKT MET CHORIZO - 2 Á 3 MINUTEN 700WATT
- GEBAKKEN BOSPADDESTOELN - 2 Á 3 MINUTEN 700WATT
- GEWOKTE KRIELTJES - 2 Á 3 MINUTEN 700WATT
- MADEIRA JUS - 2 MINUTEN 700WATT
- SOJA GARLIC - 2 MINUTEN 700WATT

STAP 4: GENIET VAN HET ETEN & DEEL HET MET UW VRIENDEN OP UW INSTAGRAM STORIES @CATCHBYSIMONIS

