



VLAAMSE KOST MENU/BOX

ALGEMEEN

- ◆ Gezonde Vlaamse gezinskeuken . Bereid zoals het hoort, op de goeie 'grootmoeders wijze'.
- ◆ De gerechten wisselen af en de beschikbaarheid ervan ziet u op de webshop (bestel knop). Stay tuned with fb & Instagram voor updates!
- ◆ Alle gerechten zijn klaargemaakt en worden koud meegeven.
- ◆ De gemakkelijkste (meest praktische) manier om de vacuümzak(ken) te bereiden is de volgende
 - ◆ Breng een pot water aan de kook.
 - ◆ Houd de temperatuur net onder het kookpunt ($\pm 70^\circ$ tot 90°).
 - ◆ Leg de vacuüm kookzak(ken) 15 tot 20 minuten in het water.
- ◆ De vacuümzakken zijn geschikt voor temperaturen tot 120° . Ze zijn gecertificeerd volgens hoogste EU normen. Ze zijn volledig vrij van weekmakers (zoals BPA's) e.a stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid of de smaak nadelig beïnvloeden. Geen nare stofjes en smaakjes". De overige potjes/bakjes zijn composteerbaar.
- ◆ Denk aan de toekomst, blijf goed sorteren. Door correct te sorteren, verbetert het recyclageproces, en dragen we bij aan een beter milieu. Sorteert zo veel mogelijk.
- ◆ De allergenen staan vermeld op het etiket. Bij ernstige allergie of extra vragen, kan u deze vermelden bij de bestelling.

BEREIDINGSWIJZEN

- ◆ Breng een pot water aan de kook. Houd de temperatuur net onder het kookpunt (+- $70-90^\circ$). Leg de vacuümzak(ken) met de curry's +- 15-20 minuten in het water.
- ◆ Combi steamoven: leg de vacuüm kookzak(ken) 10 minuten in de combi steamer $70^\circ-90^\circ$ (functie sous-vide of stoom-microgolf).
- ◆ Pan & pot op je fornuis: hanteer een klein tot matig vuur, roer regelmatig. Voeg eventueel een klein beetje water toe.
- ◆ Microgolf: 600W, doe de inhoud van het zakje in een microgolf bestendige pot of bord, 6-8minuten.

