

HIGH SPEED OVEN RECEPTEN



Snelle gerechten voor horeca,
fastservice en petrol met maximale
smaak en minimale handeling



MAQS
FOOD GROUP
making a chef's life easier

HIGH SPEED OVEN

PENNE ARRABIATTA MET CHORIZO



INGREDIËNTEN

- Penne (Smiling Cook)
- Arrabiatta saus (Smiling Cook)
- Half zongedroogde tomaatjes
- Chorizo in kwartjes
- Chili vlokken
- Verse oregano
- Parmezaan



HIGH SPEED OVEN INSTELLINGEN



2 MIN 30 SEC



260°C



80% HITTE BOVEN



80% HITTE ONDER



70% MAGNETRONFUNCTIE



BEREIDING

- 1 Ontdooi de Penne in heet water van 95°C of laat vooraf ontdooien in de koeling.
- 2 Meng de Penne met de Arrabiatta saus.
- 3 Voeg de half zongedroogde tomaatjes en de chorizo in kwartjes toe en meng alles goed door elkaar.
- 4 Verdeel het geheel in een ovenschaal of serveerschaal.
- 5 Stel de High Speed Oven in zoals aangegeven.
- 6 Verwarm 2 min 30 sec in de High Speed Oven tot het gerecht volledig heet is.
- 7 Werk af met extra verse oregano, Parmezaan en eventueel nog een beetje chili vlokken.

HIGH SPEED OVEN

TAGLIATELLE CARBONARA



INGREDIËNTEN

- Tagliatelle (Smiling Cook)
- Carbonara saus (Smiling Cook)
- Guanciale
- Verse peterselie
- Parmezaan
- Peper



HIGH SPEED OVEN INSTELLINGEN



1 MIN 45 SEC



260°C



90% HITTE BOVEN



70% HITTE ONDER



40% MAGNETRONFUNCTIE



BEREIDING

- 1 Ontdooi de Tagliatelle in heet water van 95°C of laat vooraf ontdooien in de koeling.
- 2 Meng de Tagliatelle met de Carbonara saus en een deel van de guanciale.
- 3 Verdeel het geheel in een ovenschaal of serveerschaal.
- 4 Top af met Parmezaan en resterende guanciale.
- 5 Stel de High Speed Oven in zoals aangegeven.
- 6 Verwarm 1 min 45 sec in de High Speed Oven tot het gerecht heet en licht gegratineerd is.
- 7 Werk af met verse peterselie en extra zwarte peper.

HIGH SPEED OVEN

PAELLA MET GAMBA'S



INGREDIËNTEN

- Paella (Smiling Cook)
- Saffraan
- Gamba's
- Citroen



HIGH SPEED OVEN INSTELLINGEN



3 MIN 20 SEC



260°C



90% HITTE BOVEN



90% HITTE ONDER



70% MAGNETRONFUNCTIE



BEREIDING

- 1 Verdeel de paella van Smiling Cook direct vanuit de zak in een geschikte paella pan of ovenschaal.
- 2 Voeg een beetje saffraan toe voor extra kleur en smaak.
- 3 Leg de gamba's mooi bovenop het gerecht.
- 4 Stel de High Speed Oven in zoals aangegeven.
- 5 Verwarm 3 min 20 sec in de High Speed Oven tot het gerecht volledig heet is.
- 6 Werk af met citroenpartjes en serveer direct.

HIGH SPEED OVEN

BASMATI RIJST THAI CURRY



INGREDIËNTEN

- Basmati rijst (Smiling Cook)
- Thai Curry saus (Smiling Cook)
- Wokgroenten
- Verse koriander
- Limoen
- Peper



HIGH SPEED OVEN INSTELLINGEN



2 MIN 30 SEC



260°C



80% HITTE BOVEN



80% HITTE ONDER



70% MAGNETRONFUNCTIE



BEREIDING

- 1 Bak de wokgroenten 6 minuten voor, zodat ze al wat garing en smaak krijgen.
- 2 Meng de Thai Curry saus met de direct diepvries Basmati rijst van Smiling Cook.
- 3 Voeg de voorgebakken wokgroenten toe en meng alles goed door elkaar.
- 4 Verdeel het geheel in een ovenschaal of serveerschaal.
- 5 Stel de High Speed Oven in zoals aangegeven.
- 6 Verwarm 2 min 30 sec in de High Speed Oven tot het gerecht volledig heet is en de saus mooi door de rijst is opgenomen.
- 7 Werk af met verse koriander, een beetje peper en eventueel wat limoensap.

HIGH SPEED OVEN

RISOTTO MET BOSPADDENSTOELEN



INGREDIËNTEN

- Risotto (Smiling Cook)
- Bospaddenstoelen
- Parmezaan
- Verse tijm
- Zout
- Peper



HIGH SPEED OVEN INSTELLINGEN



2 MIN 20 SEC



260°C



80% HITTE BOVEN



80% HITTE ONDER



90% MAGNETRONFUNCTIE



BEREIDING

- 1 Bak de bospaddenstoelen eerst 6 minuten voor, zodat ze mooi garen en extra smaak krijgen.
- 2 Meng de risotto met een deel van de Parmezaan en een deel van de verse tijm.
- 3 Voeg de voorgebakken bospaddenstoelen toe en meng alles goed door elkaar.
- 4 Breng op smaak met zout en peper.
- 5 Verdeel het geheel in een ovenschaal of serveerschaal.
- 6 Top af met extra Parmezaan en nog een beetje verse tijm.
- 7 Stel de High Speed Oven in zoals aangegeven.
- 8 Verwarm 2 min 20 sec in de High Speed Oven tot het gerecht volledig heet is.
- 9 Werk af met extra Parmezaan, verse tijm en eventueel nog wat zwarte peper.