

St. Jorisstraat 34 - 6511 TD NIJMEGEN - 024-7370164

MAGNETRON (Uitgaande van 800- 1000 watt magnetron – let op: de bakken zijn magnetron bestendig - de deksel er op laten - gaatjes prikken niet nodig).

Alle droge gerechten kort opwarmen i.v.m. met uitdroging. Liever 3 x 20 sec. dan 1 x 60 sec. dit geldt voor alles, ook is het goed om af en toe even door te roeren.

Gado gado wordt in Indonesië koud gegeten met warme satésaus. Wilt u de groenten warm dan maximaal 30 sec. kleine bak of 50 sec. grote bak. De satésaus 30 - 40 sec. opwarmen. Klein beetje kokend water erin en even doorroeren.

Sambal Goreng Tempe maximaal 30 sec. - grote bak maximaal 60 sec. en S.G. Telor maximaal 30 sec. Liever 3x 20 sec. dan 1x 60 sec. tussendoor even schudden. Groenten en alle Tahu/Tofugerechten 1,5 - 2 minuten maximaal.

De **satéstokjes** met deksel max 30 sec. voor 3 stokjes. Bij meerdere in 1 bak de tijd aanpassen: 6 stokjes 50 sec. Satésaus apart maximaal 40 sec. - klein beetje kokend water erin en even doorroeren voor opdienen.

Vleesgerechten 2,5 - 3 minuten en **kipperechten** 2 - 2,5 minuten op hoogste stand. Even goed doorroeren. Heeft u **een menu met saté** dan adviseren wij de saté eruit te halen en de rijst, nasi kuning, nasi goreng of bami goreng eerst 1,5 minuut op te warmen. Daarna saté weer in de bak terug doen. Deksel er weer op en nog 30 sec. extra verwarmen.

Loempia's of snacks gefrituurd zijn niet lekker uit de magnetron. Zet de oven aan gedurende 10 min op 150 graden. Als de oven is opgewarmd de snacks erin leggen – 10 minuten op 100 graden. Ze zijn gaar dus hoeven alleen warm te worden.

IKAN PEPESAN

Magnetron: Indien al ontdooit. Word geleverd uit de vriezer. In kleine stapjes opwarmen zonder aluminiumfolie. Liever 4 x 1 minuut dan in een keer 4 minuten. Klein beetje water in het bakje i.v.m. uitdrogen en tussendoor omdraaien. Stomen heeft de voorkeur, wel in een vuurvast bakje leggen anders loopt de saus weg. **Oven:** op lage temperatuur 100 – max. 120 graden, 25 minuten.

Let op - Oven: De bakken zijn niet specifiek voor de oven. Maar opwarmen met de oven kan met deksel tot maximaal 120 graden gedurende 15 - 20 minuten. Gewone oven hoeft niet eerst voorverwarmd te worden; het eten kan meteen in de oven worden geplaatst. In het midden, niet tegen hitte-element aanzetten. Dit geldt alleen voor de witte bakken (!!), niet voor de kleine ronde bakjes - deze zijn geschikt voor de magnetron en minimaal hittebestendig. Of u moet gaatjes prikken in de deksel of deze een beetje openen. Ook kunt u alle bakjes in een **stoomoven/-pan** opstapelen en warm stomen. Of in de **Airfryer in een schaal met aluminiumfolie**. 160 graden 4 tot 6 min.
Bestel en betaal op www.pasundan.nl.

Wij wensen u smakelijk eten en blijf gezond

Smakelijk eten * Selamat makan * Enjoy your meal * Bon appetit