DROOGERS
KOEL- EN KEUKENINNOVATIE

smiling cook · MAQS FOOD GROUP · making a chef's life easier

RECEPT · HIGH SPEED OVEN

Penne Arrabbiata met chorizo



INGREDIËNTEN

- Penne (Smiling Cook)
- Arrabbiata saus (Smiling Cook)
- Half zongedroogde tomaatjes
- Chorizo in kwartjes
- Chiliflakes
- Verse oregano
- Parmezaan

HIGH SPEED OVEN-INSTELLINGEN

2 min 30 sec	260 °C	80%	80%	70%
TIJD	TEMP.	HITTE BOVEN	HITTE ONDER	MAGNETRON

BEREIDING

1. Neem de penne direct uit de diepvries; ontdooien is niet nodig.
2. Meng de penne met de Arrabbiata 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 chiliflakes.

DROOGERS
KOEL- EN KEUKENINNOVATIE

smiling cook · MAQS FOOD GROUP making a chef's life easier

RECEPT · 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%	70%	40%
TIJD	TEMP.	HITTE BOVEN	HITTE ONDER	MAGNETRON

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 de 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.

DROOGERS
KOEL- EN KEUKENINNOVATIE

smiling cook · MAQS FOOD GROUP making a chef's life easier

RECEPT · 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%	90%	70%
TIJD	TEMP.	HITTE BOVEN	HITTE ONDER	MAGNETRON

BEREIDING

1. Verdeel de paella van Smiling Cook direct vanuit de zak in een geschikte paellapan 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.

DROOGERS
KOEL- EN KEUKENINNOVATIE

smiling cook · MAQS FOOD GROUP making a chef's life easier

RECEPT · 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%	80%	70%
TIJD	TEMP.	HITTE BOVEN	HITTE ONDER	MAGNETRON

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.

DROOGERS
KOEL- EN KEUKENINNOVATIE

smiling cook · MAQS FOOD GROUP making a chef's life easier

RECEPT · 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%	80%	90%
TIJD	TEMP.	HITTE BOVEN	HITTE ONDER	MAGNETRON

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.