

# MZE

≡ AT HOME ≡

Al onze verpakkingen zijn **volledig biologisch** ♥ **afbreekbaar**, ook de gebruikte bioplastics en folies. Je kan ze gewoon bij het restafval gooien. De papieren draagtas kan je hergebruiken, of samen met dit papier bij het papierafval gooien voor recyclage.

## Cocktails

Roer zachtjes op, voeg garnituur en ijs toe, enjoy!

## Koude sharing dishes

Verwijder het deksel, zet op tafel en geniet.

## Dessert

Verwijder het deksel, schep het dessert eventueel op een bordje, en geniet! De honing en walnoten bij de Griekse yoghurt worden apart verpakt. Voeg deze toe vlak voor je gaat smullen.

“ **There’s no place like MZE At Home** ”

## Warme sharing dishes

De meeste gerechten\* warm je eenvoudig, en zonder kwaliteitsverlies, in de verpakking op in de **microgolfoven**. Verwijder het deksel, zet het bakje in het midden van de oven, en stel de tijd in. Op de achterzijde van dit blad vind je de richttijden.

Warm je de gerechtjes liever op in een **warmeluchtoven**? Schep ze dan over in een ovenschotel. Temperaturen en richttijden vind je op de achterzijde van dit blad.

*\*Volgende gerechten warm je op een andere manier op: Haloumi me tomata, Tsipoura (Dorade Royal), Paidakia en Arni sto forno. Zie op de achterzijde van dit blad voor meer uitleg.*

## Warme gerechten opwarmen in de microgolf

We geven u graag de richttijden mee. Deze kunnen van oven tot oven verschillen.



**+/- 1 min 30:** Pancetta, Garides ladolemono (de scampi's zijn al voorgegaard)

**+/- 2 min 30:** Alle gerechten die hier geen andere richttijd meekregen

**+/- 3 min 30 à 4 min:** Mousakas, Pastitsio

## Warme gerechten opwarmen in de warmeluchtoven

Schep de gerechten over in een vuurvaste schaal en plaats ze in een voorverwarmde oven van 180°C.

Richttijden (ook hier kan de tijd verschillen van oven tot oven):

3 min (Garides ladolemono, Pancetta) tot 12 minuten (ovenschotels).

Volgende gerechten vereisen een aangepaste manier van opwarmen:

### Haloumi me tomata

*In de oven:*

Plaats de haloumi in een vuurvaste schotel, gedurende +/- 6 minuten, in een op 200°C voorverwarmde oven.

*In de pan:*

Bak de haloumi kort op een hoog vuur in een (grill)pan.



Werk het gerecht af met de tomatenconfituur en de mix van geroosterde amandelen en zwarte sesam.

### Paidakia

De lamskoteletjes zijn reeds op smaak gebracht, enkel zout moet toegevoegd worden. Bak ze naar wens in een (grill)pan.

### Tsipoura (Dorade Royal)

De vis werd volledig schoongemaakt, geprepareerd en gekruid.

Neem de vis uit de vacuumzak en plaats die in een ovenschotel.

Voeg het extra vocht met de smaakmakers toe en zet deze gedurende

+/- 25 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven. That's it!

### Arni sto fourno (lamsschenkel)

Dit gerecht is volledig klaar en werd verpakt in een kookzak.

Plaats de zak gedurende 15 minuten in een pot met kokend water.

Om te vermijden dat de zak de (te warme) bodem raakt, plaats je best een bord op de bodem van de kookpot.



**Smakelijk!**