Zo warmt u eenvoudig uw warme gerechten op.

BIELDERMAN catering Puur en Persoonlijk

1: Breng water aan de kook.

2:Voeg 20 % koud water toe (het water is dan c.a.80 graden)

3: zet de warmtebron op een stand zodat het water niet weer gaat koken.

4: zorg ervoor dat er ruim water in de pan zit gebruik indien nodig meerdere pannen.

Voor 1000 gr maaltijd c.a. 3 liter water gebruiken.

5:Leg de zak met inhoud in het water (geheel onder water)

6:Laat het geheel c.a. 25 tot 35 minuten opwarmen.

7:Haal de zak met inhoud uit het water.

8: knip de zak open en vul het geheel af in de door u gewenste schaal of au bain Marie.

9: steek de branders aan.

10: eet smakelijk.