

SMOKE MASTERS

BESTE SMOKE FAN

SUPER BEDANKT VOOR DE STEUN EN BESTELLING!

HIERONDER VINDT U DE OPWARM INSTRUCTIES. GENIET ERVAN EN
VERGEET HET NIET TE DELEN OP SOCIAL MEDIA.

SMOKE MASTERS

SPARERIBS

VERWARM DE HETELUCHTOVEN OP 180 GRADEN EN PLAATS DE RIB 17 MINUTEN IN DE FOLIE MET DE BOLLE KANT NAAR BENEDEN IN DE OVEN. NA 17 MINUTEN DE RIB UITPAKKEN, LAKKEN MET DE SAUS EN DAN NOG 2 MINUTEN IN DE OVEN MET DE BOLLE KANT NAAR BOVEN.

ZOETE AARDAPPEL

20 MINUTEN IN DE FOLIE IN EEN VOORVERWARDE OVEN OP 180 GRADEN.

PULLED CHICKEN/PORK/BEEF

PRIK MEERDERE GAATJES IN DE FOLIE VAN HET BAKJE. VERWARM DE HETELUCHTOVEN OP 180 GRADEN EN PLAATS HET BAKJE IN DE OVEN VOOR 15 - 20 MINUTEN.

JALAPEÑO CHEDDAR WORST

HAAL DE WORSTEN UIT DE VERPAKKING EN BAK DEZE IN DE PAN OF GAAR DEZE 8 MINUTEN IN DE OVEN OP 180 GRADEN.

GROF BROOD

5 MINUTEN AFBAKKEN OP 180 GRADEN IN DE OVEN.

BEEF BURGER

ZET DE OVEN OP 180 GRADEN. SNIJ HET BROODJE DOORMIDDEN. DOE EEN BEETJE BOTER IN EEN BAKPAN EN BAK DE BROODJES KORT AAN. BAK DAARNA BEIDE KANTEN VAN DE BURGERS KORT AAN OP HOOG VUUR. BELEG BEIDE BURGERS MET KAAS EN 1 MET SPEK EN UI. PLAATS VERVOLGENS DE BURGERS EN ALLE TOPPINGS IN DE OVEN VOOR 4 MINUTEN.

SMEER DE BOVEN- EN ONDERKANT VAN HET BROODJE IN MET SAUS. SLA EN AUGURK EROP EN DAN DE STAPEL MET BURGERS EN TOPPINGS.

CHICKEN BURGER

ZET DE OVEN OP 180 GRADEN. SNIJ HET BROODJE DOORMIDDEN. DOE EEN BEETJE BOTER IN EEN BAKPAN EN BAK DE BROODJES KORT AAN. BAK DAARNA DE KIP BURGER KORT AAN BEIDE KANTEN. BELEG DE BURGER MET MOZZARELLA EN PLAATS DEZE 6 MINUTEN IN DE OVEN. BELEG ONDERTUSSEN HET BROODJE MET TRUFFELMAYONAISE, SLA, REMOULADE. PLAATS DE BURGER EROP EN TOP DEZE AF MET DE ZONGEDROOGDE TOMAATJES.