

BESTE GAST,

Wat leuk dat je gekozen hebt voor deze fantastische boneless spareribsbox van Ron Gastrobar At Home.

Dit menu is met zorg bedacht en bereid door onze topchefs en bevat uitsluitend ingrediënten van de beste kwaliteit.

Aan de rechterkant van deze kaart staat stap voor stap beschreven hoe je deze maaltijd bereidt. In het midden vind je alle allergenen die van toepassing zijn op dit menu.

Als je de QR-code op de buitenkant van de box scant, vind je alle overige informatie en ontdek je ons hele aanbod.

We hebben namelijk nog veel meer verschillende boxen. Want ook thuis eten moet een feestje zijn!

RON
BLAAUW

MENU

SPARERIBS

Boneless spareribs met BBQ-lak en krokante zuurkool



GEBAKKEN AARDAPPELEN

Gebakken Roseval-aardappeltjes met huisgemaakte kruidenboter



COESLAW

Frisse salade van rauwe witte kool, wortel en mierikswortel



SAMBAL MANIS

Gebakken zoete sambal met laos en ketjap medja

SAMBAL KUNING

Gele sambal met Madame Jeanette-peper

ALLERGENEN



SESAM



SELDERIJ



LACTOSE



GLUTEN



EI



SOJA



MOSTERD



WEEKDIEREN

**Kijk voor de specifieke allergenen per gerecht en topping op de labels van de bakjes.*

BEREIDING

IN DE OVEN

Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius.

Neem de bakjes met de rode stip op het label. Haal het folie niet van de bakjes af.

Plaats alle bakjes met een rode stip op het label circa 25 minuten in de voorverwarmde oven.

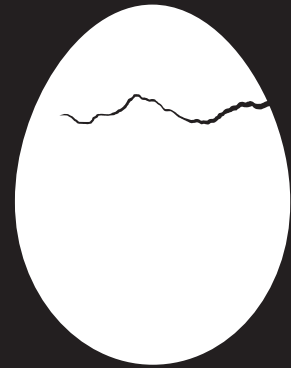
Haal het folie van de coleslaw en doe dit in een mooi kommetje.

Neem de bakjes na 25 minuten uit de oven en haal het folie eraf.

Plaats de aardappels in een kommetje en server de spareribs in een schaal.

Lak de spareribs af met het bakje BBQ-lak en strooi de krokante zuurkool er overheen.

EET SMAKELIJK!



RON
GASTROBAR
AT HOME