

Street Food

BY HAN

CHINESE RIJSTTAFEL

2 PERSONEN - VIS

BEREIDINGSWIJZE

SOUIS

IN DE OVEN

1. Verwarm oven voor op 160 graden.
2. Plaats de producten met **nummer 1 t/m 7** in zijn geheel in de oven zonder de folie te verwijderen en verwarm voor 12 minuten.
3. Strooi de bijbehorende topping over het gerecht.

IN DE MAGNETRON

1. Bij een magnetron van 700 watt: Plaats de producten **nummer 1 t/m 7** in de magnetron zonder de folie te verwijderen en verwarm voor 2 minuten.
2. Strooi de bijbehorende topping over het gerecht



CHINESE RIJSTTAFEL










BOXINHOUD - VIS

SOUS

GERECHTEN EN ALLERGENEN

- **1. LEMONGRASS ZEEBAARS**    
Geroosterde zeebaars in een lemongrass saus, met sojabonen en komkommer.
Als topping: krokante zeewier.
- **2. ZOETZURE HEILBOT**   
Gemarineerde en gepaneerde heilbotfilet in een saus van zoetzure basilicum, met groene paprika en cherrytomaten. *Als topping: sjalotten en bosui.*
- **3. KERRIE GAMBA**  
Gemarineerde gamba's in een saus van kerrie met aardappel, wortel en rode ui.
Als topping: koriander en rode peper.
- **4. MANIS TEMPEH**   
Geroosterde Tempeh met ketjap manis saus. Geserveerd met kidneybonen, kikkererwten en haricots verts.
Als topping: sesam en gebakken uien.
- **5. TJAP TJOY MET CASHEWNOTEN**  
Een kleurrijke groentemix met bloemkool, sugarsnaps, maïs, rode paprika, zwarte boomoor en bosui met een saus van Sambal Goreng. *Als topping: cashewnoten.*
- **6. NASI**  
Gebakken rijst met ei, doperwten, wortel en kokos.
- **7. BAMI**    
Noodles met sesam en sojabonen.
- **8. SESAM DIPSAUS** 
Huisgemaakte saus om in te dippen. Gemaakt van chili en sesam.
- **9. CHINESE KIMCHI SALADE** 
Huisgemaakte Kimchi, ingelegde Chinese kool en rettich salade met sesamolie.
- **10. KROEPOEK** 
Cassave kroepoek.

ALLERGENEN LEGENDA

-  **Sulfiet**
-  **Pinda**
-  **Gluten**
-  **Sesam**
-  **Soja**
-  **Noten**
-  **Ei**
-  **Vis**
-  **Schaaldieren**

DOE MEE:

Win een voucher t.w.v. €25,- voor onze Streetfood by Han restaurants.

Wat moet je doen?

1. Tag en volg ons op socials:
@streetfoodbyhan, @sous_nl
2. Wie weet word jij de gelukkige!

