



Street Food

BY HAN

CHINESE RIJSTTAFEL

2 PERSONEN - VLEES

BEREIDINGSWIJZE

SOUS

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 - VLEES

SOUS

GERECHTEN EN ALLERGENEN

- **1. ZOETZURE BEEF**  
Biefstukken in zoetzure basilicum saus, geserveerd met groene paprika en cherry tomaten.
Als topping: pikante pinda en rode peper.
- **2. PINDA KIP**    
Geroosterde kippendijfilet met een saus van pinda, geserveerd met haricots verts.
Als topping: sesam en gebakken uien.
- **3. HOISIN TJA SIEW**  
Geroosterd varkensvlees in hoisin saus met sojabonen en komkommer. *Als topping: sjalotten en bosuien.*
- **4. KERRIE TOFU**  
Gestoofde Tofu in een saus van kerrie, met aardappel en wortel.
Als topping: koriander en rode peper.
- **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**

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!

