

# MENU



# WORLD OF STREETFOOD

## 1. CEVICHE VERDE



Voor de vegetarische variant van ceviche verde hebben we gekozen voor gele biet in plaats van vis. De biet wordt subtiel gemarineerd en gecombineerd met een aromatische olie van limoenblad. De heldere, citrusachtige smaak van het limoenblad geeft de biet een frisse, opwekkende toets, terwijl de natuurlijke zoetheid van de gele biet zorgt voor een mooie balans.

## 2. SOM TUM



Som tum, een beroemd gerecht uit de Thaise keuken, is een pittige papayasalade die zijn oorsprong vindt in het noordoosten van Thailand. De salade bestaat uit jonge, onrijpe groene papaya gemengd met krachtige smaken zoals chilipepers, gefermenteerde paddenstoelensaus, limoensap en pinda's.

## 3. PINDASOEP



Pindasoep, gemaakt van gemalen pinda's, bouillon en sambal, is bijzonder populair in Suriname. Het gerecht wordt vaak geserveerd tijdens feestdagen en speciale gelegenheden vanwege zijn voedzaamheid en de unieke smaak die de lokale specerijen bieden. Wij hebben ervoor gekozen om de soep te serveren met gebrande klapper (kokos).

## 4. JAPANESE HOTDOG [V]



De Japanse vegetarische hotdog is een modern voorbeeld van fusion cuisine. Deze versie vervangt de klassieke hotdog door een plantaardig alternatief, dat wordt gearmeerd met wasabimayonaise en yakitori-gel. Daarnaast wordt het gerecht afgemaakt met furikake, een smaakvolle Japanse specerijenmix en wordt de hotdog geserveerd in een briochebroodje.

# VEGETARISCH MENU

## 5. ORANGE CAULIFLOWER



Orange cauliflower is een plantaardige variant van het bekende Amerikaans-Chinese gerecht: orange chicken. In plaats van gefrituurde kip, wordt knapperige bloemkool gebruikt, bedekt met een zoetzure sinaasappelsaus. Dit gerecht biedt dezelfde heerlijke combinatie van krokante textuur en de kenmerkende zoete citrusmaak.

## 7. ELOTE



Elote, oftewel Mexicaanse gegrilde maïs, is een geliefde streetfood in heel Mexico. De maïskolf wordt gegrild boven een open vuur, waardoor de suikers in de maïs karamelliseren en het een heerlijke rokerige smaak krijgt. Vervolgens wordt de maïs ingesmeerd met een mengsel van mayonaise en crème fraîche, bestrooid met Tajín, een pittige chilipoeder met limoen, en geraspte pecorino.

## 6. TACO BOLETO REY



Tacos zijn een iconisch gerecht uit de Mexicaanse keuken dat wereldwijd bekend is. Voor deze vegetarische box hebben we gekozen voor zachte maïstortilla's, gevuld met koningsboleet, een paddenstoel met een diepe, umami-smaak, en frisse rode kool. Deze combinatie biedt een smakelijke vulling, waarbij de aardsheid van de paddenstoel mooi samengaat met de knapperige textuur en lichte zuurheid van de rode kool.

## 8. CANNOLI



Cannoli zijn Siciliaanse zoetigheden die hun oorsprong vinden in het oude Sicilië. Het gerecht bestaat uit knapperige, gefrituurde deegrolletjes die gevuld worden met een romige vulling van zoete ricotta, vaak gemengd met vanille, chocolade of gekonfijte vruchtjes en in dit geval pistache crème. Tip: dresseer de cannoli's met poedersuiker.

# BEREIDINGSWIJZE

## START

1. Haal de box 20 minuten voor het begin van de bereiding uit de koelkast.
2. Verwarm de oven voor op 180 graden. De warme gerechten hebben verschillende bereidingswijzen, deze staan per gerecht aangegeven.
3. Pak verschillende borden en kommen om de gerechten in op te maken.
4. De toppings voor de gerechten zitten in het toppingzakje. We geven bij elk gerecht aan welke toppings het beste passen bij het gerecht.

## ALLERGENEN



SOJA



MOSTERD



GLUTEN



SESAMZAAD



MELK



NOTEN



EI



PINDA'S



VIS



SCHAALDIEREN

# AAN DE SLAG!

## 1. CEVICHE VERDE



1. Pak een kommetje en doe hier de gele biet en de groene olie van limoenblad in. Roer deze goed om. (Doe dit maximaal 5 minuten voor het serveren).
2. Dresseer de ceviche met de tostada, kikos (maïskorrels), zoetzure komkommer, gepekelde rode ui en eventueel wat van de koriander.

## 2. SOM TUM



1. Schenk de dressing over de salade heen vlak voordat je de salade gaat serveren.
2. Garneer de salade, de pinda's, koriander, rode peper en lente ui.

## 3. PINDASOEP



1. Verwarm de soep in een kleine pan. Roer tussendoor en laat de soep niet koken.
2. Serveer de soep met de pinda crunch, rode peper en lente ui.

## 4. JAPANESE HOTDOG



1. Verwarm de hotdog in de pan en het broodje kort in de oven gedurende 3 minuten.
2. Snijd de bovenkant van het broodje open en garneer de hotdog met de yakitori gel, wasabi mayonaise, gember, furikake, onion crumble & ghoa cress.

## 5. ORANGE CAULIFLOWER



1. Verwarm de bloemkool en rijst (zonder de saus) in de oven gedurende 8 minuten.
2. Mix de saus en de bloemkool goed door.
3. Dresseer de bloemkool met sesam, rode peper & fijngesneden lente ui.

## 6. TACO BOLETO REY



1. Verwarm de paddenstoelenmix in een pan en zet deze apart. Verwarm de maïstortilla's kort in de pan voor 30 seconden per kant.
2. Leg de maïstortilla met de paddenstoelenmix op een bord en garneer met de rode kool, lente ui en koriander.

## 7. ELOTE



1. Steek de spiesen in de kern van de maïskolf.
2. Knip een klein puntje van het zakje met de mayo-crème fraîche saus, en dresseer deze speels over de maïs heen en bestrooi deze met de tajin-pecorino mix.

## 8. CANNOLI



1. Knip een klein puntje van het zakje met de pistache vulling. Hierdoor krijg je een spuitzakje.
2. Vul de cannoli met de pistache vulling.
3. Serveer tip: Dresseer de cannoli met wat poedersuiker.

VOLG ONS OP INSTAGRAM EN ONTDEK MEER VAN ONS!

@DARKKITCHENXL



DKXL  
DARKKITCHENXL