

RON
GASTROBAR

AT HOME

*Selamat
makan!*

WWW.RONGASTROBARATHOME.NL

BESTE GAST,

Wat leuk dat je gekozen hebt voor deze fantastische nasi rames visbox 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

GADO GADO

Groenten met pindasaus



UDANG PETEH

Gebakken garnalen met kokossaus en petehcrumble



IKAN KERRIE

Gebakken kabeljauw in kerriesaus met loempiacrumble



TUMIS TEMPEH TAHU

Roergebakken tempeh en tahu met ketjapsaus en tempehcrumble



BLADO KENTANG

Gebakken aardappeltjes met sambalsaus en jeneverbescrumble



SAMBAL GORENG TELOR

Ei met kruidige kokossaus en bieslook



PERALATAN MAKAN

Kroepoek en emping met pindasaus



SAMBAL MANIS

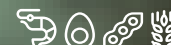
Gebakken sambal

NASI PUTIH

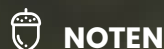
Witte rijst met casavecrumble

NASI GORENG

Gebakken rijst met rawitcrumble



ALLERGENEN



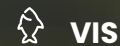
NOTEN



SOJA



PINDA



VIS



EI



SCHELPDIEREN



GLUTEN

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

BEREIDING

OPTIE 1: IN DE OVEN

Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius.

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.

Alle bakjes met een blauwe stip op het label server je koud.

Op de labels staat beschreven welke topping bij welk gerecht hoort.

Serveer de gerechten in mooie bakjes.

Strooi de toppings over de warme gerechten zodra deze uit de oven komen.

Strooi tot slot ook toppings over de koude gerechten.

OPTIE 2: IN DE MAGNETRON

Neem een groot bord dat in de magnetron past.

Verdeel de inhoud van de bakjes met een rode stip op het label over het bord.

Dek het bord af met folie en verwarm deze 3 à 4 minuten in de magnetron.

Alle bakjes met een blauwe stip op het label server je koud.

Haal het bord uit de magnetron, voeg nu ook de koude gerechten toe en strooi de bijbehorende toppings over de gerechten.

SELAMAT MAKAN!