



RON
GASTROBAR

AT HOME

*Selamat
makan!*

WWW.RONGASTROBARATHOME.NL

MENU

DAGING RENDANG

Rundvlees op Sumatraanse wijze met gekleurde kroepoek

BABI KETJAP

Varkensvlees in ketjap met steranijs, korianderzaad en gebakken ui

AYAM BAKAR:

Gegrilde kippendij met pindasaus en pindacrumble

UDANG PETEH

Gegrilde kippendij met pindasaus en pindacrumble

IKAN KERRIE

Gegrilde kippendij met pindasaus en pindacrumble

TUMIS TEMPEH TAHU

Roergebakken tempeh en tahu met ketjapsaus en tempehcrumble

GADO GADO

Groenten met pindasaus

BLADO KENTANG

Gebakken aardappeltjes met sambalsaus en jeneverbescrumble

SAMBAL GORENG TELOR

Ei met kruidige kokossaus en bieslook

SAYOUR PADEH

Groenten in gebrande paprikasaus met wontoncrumble

NASI PUTIH

Witte rijst met casavecrumble

NASI GORENG

Gebakken rijst met rawitcrumble

PERALATAN MAKAN

Kroepoek en emping met pindasaus

ATJAR

Zoetzure komkommersalade

SAMBAL MANIS

Gebakken sambal

SEROENDENG

Geroosterde kruidige kokosrasp

SAMBAL GORENG KENTANG:

Gekaramaliseerde krokante aardappel

GEWELDIG DAT JE GEKOZEN HEBT VOOR DEZE FANTASTISCHE RIJSTAFELBOX VAN RON GASTROBAR AT HOME.

ZOMETEEN GENIET JE VAN DIT SUPERLEKKERE MENU, BEDACHT EN MET ZORG BEREID DOOR ONZE TOPCHEFS.

OP DEZE KAART STAAT STAP VOOR STAP DE BEREIDING OMSCHREVEN EN VIND JE ALLE ALLERGENEN DIE VAN TOEPASSING ZIJN OP DIT MENU.

ALS JE DE QR-CODE OP DE BUITENKANT VAN DEZE BOX SCANT, VIND JE ALLE OVERIGE INFORMATIE EN ONTDEKT JE ONS HELE AANBOD, WANT WE HEBBEN NOG VEEL MEER VERSCHILLENDE BOXEN!

WANT OOK THUIS ETEN MOET EEN FEESTJE ZIJN!

RON
BLAAUW

ALLERGENEN



BEREIDING

OPTIE 1: IN DE OVEN

VERWARM DE OVEN VOOR OP 160 GRADEN.

PLAATS ALLE BAKJES MET EEN RODE STIP OP HET LABEL IN DE VOORVERWARMDE OVEN VOOR 25 MINUTEN. HAAL HET FOLIE NIET VAN DE BAKJES AF.

ALLE BAKJES MET EEN BLAUWE STIP OP HET LABEL SERVEER JE KOUD.

OP HET LABEL KUN JE ZIEN WELKE TOPPING BIJ WELK GERECHT HOORT. STROOI DE TOPPING OVER DE WARME GERECHTEN ZODRA DEZE UIT DE OVEN KOMEN.

OPTIE 2: IN DE OVEN

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 IN DE MAGNETRON VOOR 3 A 4 MINUTEN.

ALLE BAKJES MET EEN BLAUWE STIP OP HET LABEL SERVEER JE KOUD.

HAAL HET BORD UIT DE MAGNETRON EN STROOI DE BIJBEHORENDE TOPPINGS OVER DE GERECHTEN.

SELAMAT MAKAN!