

# 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

BY HAN



# 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 sesamololie.
- **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!

