

RON GASTROBAR – VIS / GROENTEN

RIJSTTAFEL

4 PERSONEN

“BON APPÉTIT”

IN DE OVEN

1. Verwarm de oven voor op 160 graden.
2. 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.
3. Alle bakjes met een blauwe stip op het label serveer je koud.
4. 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.
5. Bon appétit!

IN DE MAGNETRON

1. Neem een groot bord dat in de magnetron past.
2. Verdeel de inhoud van de bakjes met een rode stip op het label over het bord. Op het label staat welke topping bij welk gerecht hoort. Bewaar deze en strooi de toppings nog niet over de gerechten.
3. Dek het bord af met folie en verwarm deze in de magnetron voor 3 à 4 minuten.
4. Alle bakjes met een blauwe stip op het label serveer je koud.
5. Haal het bord uit de magnetron en strooi de bijbehorende toppings over de gerechten.
6. Bon appétit!



INSTRUCTIES

GERECHTEN EN ALLERGENEN

- **GADO GADO**
Groenten, pinda's
- **SAMBAL GORENG TELOR**   
Ei, kruidige kokossaus, bieslook
- **PERALATAN MAKAN**   
Kroepoek, emping, pindasaus
- **SAMBAL MANIS** 
Gebakken sambal
- **TUMIS TEMPEH TAHU (V)** 
Roergebakken tempeh en tahu, ketjapsaus, tempeh crumble
- **UDANG PETEH**   
Gebakken garnalen, kokossaus, peteh crumble
- **IKAN KERRIE**   
Gebakken kabeljauw in kerriesaus, loempia crumble
- **BLADO KENTANG**    
Gebakken aardappeltjes, sambalsaus, jeneverbes crumble
- **NASI PUTIH**
Witte rijst, cassave crumble
- **NASI GORENG**   
Gebakken rijst, rawit crumble

MUZIEK TIJDENS HET VOORBEREIDEN.



TOPPING ALLERGENEN

- **PINDASAU**  
- **PETEH CRUMBLE**  
- **LOEMPIA CRUMBLE**  
- **TEMPEH CRUMBLE** 
- **JENEVERBES CRUMBLE** 
- **BIESLOOK**
- **PINDASAU**  
- **CASAVE CRUMBLE** 
- **RAWIT CRUMBLE** 

ALLERGENEN LEGENDA

- **EI** 
- **GLUTEN** 
- **NOTEN** 
- **PINDA** 
- **SCHAALDIEREN** 
- **SOJA** 
- **VIS** 

1. MAAK EEN FOTO VAN JOUW GEDEKTE TAFEL
2. TAG & VOLG ONS OP DE SOCIALS @SOUS_NL
3. WIE WEET WORD JIJ DE SOUS-ERVARING VAN DE MAAND!

LIEFS VAN TEAM SOUS!

