



# ASIAN MENU/BOX

## ALGEMEEN

- ✦ Alle gerechten zijn klaargemaakt en worden koud meegegeven.
- ✦ De bereiding of de opwarming ervan is eenvoudig.
- ✦ De allergenen staan vermeld op het etiket. Pinda's (item 1, 2 & 4), ei (item 2 / ei-noedels), gluten (item 2), sesamzaad (item 1, 2, 3 & 4), selder (item 3), soya (item 1 & 3), weekdieren (item 1 kan sporen bevatten)
- ✦ Deze box bevat 3 hoofdmaaltijden en een bijgerecht/voorgerecht salade. Voor vandaag of later.
- ✦ De vacuümzakken zijn geschikt voor temperaturen tot 120°. Ze zijn gecertificeerd volgens hoogste EU normen. Ze zijn volledig vrij van weekmakers (zoals BPA's) e.a stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid of de smaak nadelig beïnvloeden. Geen nare stofjes en smaakjes". De overige potjes/bakjes zijn composteerbaar.
- ✦ Denk aan de toekomst, blijf goed sorteren. Door correct te sorteren, verbetert het recyclageproces, en dragen we bij aan een beter milieu. Sorteert zo veel mogelijk.

## GERECHTEN

- ✦ 1/ Tom Yam Thai Kai
  - ✦ Thaise maaltijdsoep
  - ✦ met rijst, noedels, groenten, Thaise basilicum, limoengras, kaffir, (kip of vegetarisch  
In de vegetarische versie is de vers getrokken bouillon een samenstelling van het volgende bouquet : umi boshi, shitake, zeewier, kaffirblad, limoengras, citroentijm, verse galangal, gember, wortel, soya & soyausaus
  - ✦ maaltijdsoep voor 1- of voorgerecht soep voor 2-personen
  - ✦ Deze goedgevulde soep komt met rauwe toppings (o.a. verse koriander, courgette, sojaboon, pindanoten, sesam, ..) apart verpakt.
  - ✦ Toppings koud toevoegen 'On-Top' vlak voor het serveren.
  - ✦ Naar smaak en keuze, voor wie wil. Een schijfje limoen in huis? Dit verzacht en verfrist het gerecht.

### BEREIDING

- ✦ De soep met groenten en/of kip opwarmen in een pot op het kookvuur.  
Matig vuur en regelmatig roeren, niet laten koken.
- ✦ Of leg de vacuümzak in een pot warm water zoals voordien beschreven (niet koken), circa 15 minuutjes.
- ✦ 2/ Asian Noodle
  - ✦ Rijkelijk roerbakgerecht met ei-noedels, groenten, een heerlijke dressing en fijn bereid toppings
- ✦ 3/ Green Thai curry
  - ✦ Is een Thaise groene curry (met kip of vegetarisch).
  - ✦ Beide met groenten (courgette, paprika, witte selder, mung boon, wortel, aardappel).
  - ✦ De curry is op basis van kokosmelk en aangedikt met chia.
  - ✦ Het gerecht wordt geserveerd met rijst.
  - ✦ Koriander vult de curry aan met dit fantastisch kruid -vlak voor het serveren. De krokante uitjes gaan onder de warme rijst - vlak voor het serveren. Beide zitten apart verpakt en naar wens te gebruiken.

### BEREIDING

- ✦ Breng een pot water aan de kook. Houd de temperatuur onder het kookpunt (+- 70°-80°). Leg de vacuümzak(ken) met de curry en de rijst +- 15-20 minuten in het water.  
Behoudt de temperatuur van het water door een klein vuurtje.
- ✦ Combi steamer: leg de vacuüm kookzak(ken) in de combi steamer, 70°-80° (functie sous-vide of stoom-microgolf), 10minuten.
- ✦ Pan & pot op je fornuis: hanteer een klein tot matig vuur, roer regelmatig.
- ✦ Microgolf: 600W, doe de inhoud van het zakje in een microgolf bestendige pot of bord, 6-8minuten.
- ✦ 2/ Thai salad
  - ✦ Een fijn afgekruid mix van rauwe- & gestoomde groenten + verse kruiden (koriander, peterselie, limoen, gember, look, ...) + mung-bonen + noten & pitten.
  - ✦ Salad zit apart verpakt - koel bewaren - koud consumeren als salade of bijgerecht).

