

EET SMAKELIJK

Stappenplan voor jouw avondje thuis



1. Zet een lekker muziekje op
2. Verwarm de oven voor op 200 °C
3. Steek het meegeleverde kaarsje aan
4. Schenk een lekker drankje in.
5. Geniet van onze gerechten
6. Sluit de avond feestelijk af met het vuurwerk

Bereidingstijd per gerecht

Love sushi bite – 0 minuten

Edamame - 2 minuten

Sushi rollen – 0 minuten

Tom Ka Kai soep – 2 minuten (magnetron of steelpan)

Chicken noedels – 20 minuten

Krokante taco Pulled mushroom met

Spinazie salade – 0 minuten

Zalm met teriyaki saus – 15 minuten

Dessert – 0 minuten

F.A'KING BEDANKT VOOR JE BESTELLING <3

Oven gerechten

Verpak de noedels in aluminiumfolie en leg dit in een ovenschaal samen met de Pulled mushroom en de zalm teriyaki gedurende 15 minuten.

Koude gerechten

De sushi's en spinazie salade serveer je op mooie bordjes en zijn ready to eat!

Benodigheden

5x kleine bordjes

2x schaaltjes

1x magnetron of steelpan

2x oven schaal

2x steelpan

Gerechten

1. 10 minute love sushi
2. Edamame met truffelolie en grof zeezout
3. De lekkerste sushi!
Salmon Flambe 4 stuks
Dragon roll 4 stuks
4. Rode Tom Ka Kai soep met koriander en kokos room
5. Chicken noedels met oestersaus, cashewnoten, oesterzwammen en paksoi
6. Krokante taco Pulled mushroom met jalapeno aoili, radijs en gepekeld rode ui
7. Spinazie salade met granaatappel, feta, koriander, ananas, chili en kaffir limoen dressing
8. Zalm met teriyaki saus, zwarte sesam en knoflook
9. Cheesecake en Brownie

Je hoeft de gerechten alleen nog maar af te maken. De gerechten zet je op tafel zodra ze klaar zijn. Ready & Eat!

Steelpan gerechten

Roer de Tom Ka Kai soep gedurende 2 minuten door op middelhoog vuur. Breng voor de Edamame water aan de kook. Kook de Edamame 2 minuten. Giet het water af en leg de Edamame in een schaaltje. Strooi het zout en de olie hierover heen

Dessert

Serveer het Love parade dessert op het bakpapier, teken met de sauzen figuurtjes en geniet ervan <3!

