

Speciale editie H B M

OOSTERS TAFELEN CONCEPT



De Aziatische keuken staat garant voor vers, kleurrijk, smaakvol en gevarieerd voedsel. De diversiteit van smaken en geuren maakt dat Oosterse gerechten bij velen bijzonder geliefd zijn.

Wij selecteerden voor u een gamma Oosterse, kwalitatief hoogstaande voedingsproducten voor het samenstellen van de heerlijkste gerechten.

Hierbij ligt de nadruk vooral op de eenvoud, snelheid en efficiëntie en de daarmee gepaard gaande mooie winstmarge waarmee deze bereidingen gemaakt kunnen worden.

De talrijke mogelijkheden en de superieure kwaliteit van de producten resulteren dan ook in tevreden klanten.



Oosters tafelen

OOSTERSE RECEPTIEHAPJES

YAKITORI SPIESJES :

Gegrilde stukjes kippenvlees op een spiesje bestreken met milde Yakitorisaus en voorgegaard. Ideaal als aperitiefhapje.



TATSUTA :

Handgesneden stukjes kippendij gemarineerd met soyasaus en gember en voorgefrituurd in Tempurabeslag. Een ware delicatessen. Serveer met Geroosterde Sesamsaus.



IKA FRY :

Ika Fry is een ware delicatessen uit de zee voor de echte liefhebber : stukjes inktvis met een subtiel smaak, voorgefrituurd in Tempurabeslag. Lekker met Chinese Gember dip of Ika-Lemon dip.



EBY FRY :

Een gefrituurde garnaal van formaat, subliem verpakt in een knapperig, licht jasje van Panko paneer. Perfect in een aperitiefglaasje met een dipje Ika-Lemon saus.



SPRING ROLL CHICKEN :

Een heerlijk, knapperige mini-loempia met een vulling van kip en groenten, ideaal in combinatie met Chinese Gembersaus.



Aperitief

Basis Oosters Concept

1. Shoyu-Bonito Bouillon (vloeibaar concentraat) (Art. nr. 08640) :

- ideaal als basis voor soepen en sauzen en als kookbouillon.
- eenvoudig in gebruik : water toevoegen.
- lekker van smaak

2. Oosterse sauzen :

- a. Ika-Lemon saus (Art. nr. 08600)
- b. Chinese Gember saus (Art. nr. 08601)
- c. Geroosterde Sesamsaus (Art. nr. 08602)
- d. Yakitori saus (Art. nr. 08603)

- Kant-en-klaar
- Authentieke en lekkere smaken
- Origineel
- Oneindige toepassingen : laat uw fantasie de vrije loop!



3. Noedels :

- a. Udon noedels voorgedaard (dikke noedels) (Art. nr. 08620)
- b. Ramen noedels voorgedaard (dunne noedels) (Art. nr. 08621)
- c. Soep noedels voorgedaard (Art. nr. 08622)

- Onmiddellijk te gebruiken : reeds voorgedaard

Neem de noedels uit de diepvries, 2 minuten weken in heet water, laten uitlekken.

Oosters tafelen

SUGGESTIES

Oosterse Noedelsoep :

Wat heb je nodig?

- 1 zakje Bonito Bouillon + 2 liter water
- 2 x 200g Soepnoedels voorgegaard
- 200g Oosterse wokgroenten
- Koriander

Hoe maken?

Doe de noedels in een kom en giet hierop de hete bouillon.

De Oosterse groentenmix aan de hete soep toevoegen.

Garneer met wat koriander.



Krokant geoosterde speklapjes met noedels en Sesamsaus :

Wat heb je nodig?

- 2 x 250g Udon Noedels voorgegaard
- 300g speklapjes in stukken gesneden
- 200g Oosterse wokgroenten
- 150g Geroosterde Sesamsaus

Hoe maken?

Neem de noedels uit de diepvries en overgiet met heet water.

Rooster de speklapjes in de oven.

Vermeng de uitgelekte noedels met de speklapjes en de kort gegaarde wokgroenten en voeg tot slot de Geroosterde Sesamsaus toe.

TIP!! De Geroosterde Sesamsaus kan ook aan de klant meegegeven worden zodat deze ze tijdens het opwarmen zelf toevoegt en het geheel kort roerbakt!



Rundsreepjes in Geroosterde Sesamsaus :

Wat heb je nodig?

- 1,5kg rundsreepjes
- 200g bosuitjes
- 100g Pijnboompitten (Art. nr. 04220)
- 50g soyascheuten
- 150g Geroosterde Sesamsaus
- Zwarte peper en zout

Hoe maken?

De rundsreepjes kort wokken en kruiden met wat peper en zout. De bosuitjes in stukjes snijden en gaar wokken. Het geheel samen in de wok vermengen met de Geroosterde Sesamsaus.

De pijnboompitten en de soyascheuten samen met wat olie toevoegen.

Presenteer in een wokpan en garneer met wat soyascheuten. Heerlijk met noedels of rijst.

Scampi's met Ika-Lemon saus :

Wat heb je nodig?

- 4 x 125g Ramen Noedels voorgedaard
- 20 scampi's 16-20
- Mexicana-mix (Art. nr. 75940)
- 200g Oosterse wokgroenten
- 150g Ika-Lemon saus

Hoe maken?

Neem de noedels uit de diepvries en overgiet met heet water.

De scampi's pellen en darmkanaal verwijderen, kruiden met Mexicana-mix en kort gaarbakken.

Vervolgens de wokgroenten beetgaar wokken in wat olie en de scampi's toevoegen. De uitgelekte noedels toevoegen en tot slot de Ika-Lemon saus vermengen met het geheel.

TIP!! De Ika-Lemon saus kan ook aan de klant meegegeven worden zodat deze ze tijdens het opwarmen zelf toevoegt en het geheel kort roerbakt!



Varkenshaas met gebakken noedels in Chinese Gembersaus :

Wat heb je nodig?

- 1,5kg varkenshaas in reepjes
- 200g preiringen
- 200g sluiserewrten in stukjes
- 200g courgette in reepjes
- 8 x 125g Ramen Noedels
- 700g Chinese Gembersaus

Hoe maken?

De noedels ontdooien met heet water.

De varkenshaas reepjes bakken in de pan en de groenten snijden en gaar wokken. De uitgelekte noedels kort bakken.

Het geheel met mekaar vermengen. De Chinese gembersaus toevoegen en nogmaals goed mengen.



Oosters tafelen

Kippenspiesjes gemarineerd in Chinese Gembersaus :

Wat heb je nodig?

- Kippenfilet in kleine blokjes gesneden
- Curry-mix (Art. nr. 75970)
- Chinese gembersaus
- Bamboe spiesjes 15 of 18cm

Hoe maken?

De kippenfilets in kleine blokjes snijden en lichtjes kruiden met de Curry-mix.

Vervolgens de blokjes op spiesjes steken en bestrijken met de Chinese gembersaus.

De spiesjes bakken en even laten afkoelen.

Vervolgens nogmaals bestrijken met een laagje Chinese gembersaus.

Combineer de spiesjes met rijst of noedels, wat gewokte groenten en eventueel wat extra saus of maak mini-spiesjes als aperitiefhapje. Heerlijk!!



Yakitori drumsticks :

Wat heb je nodig?

- 20 drumsticks gegaard
- 500g Yakitorisaus
- Geroosterde Sesamzaadjes

Hoe maken?

Glaceer de gegaarde drumsticks in de Yakitorisaus zodat deze volledig bedekt zijn.

Bestrooi met wat geroosterde Sesamzaadjes als garnituur.





Herbaroma bvba - Mechelsesteenweg 41 B-2840 RUMST
Tel. 015/31.92.92 - Fax. 015/31.08.33 - info@herbaroma.be