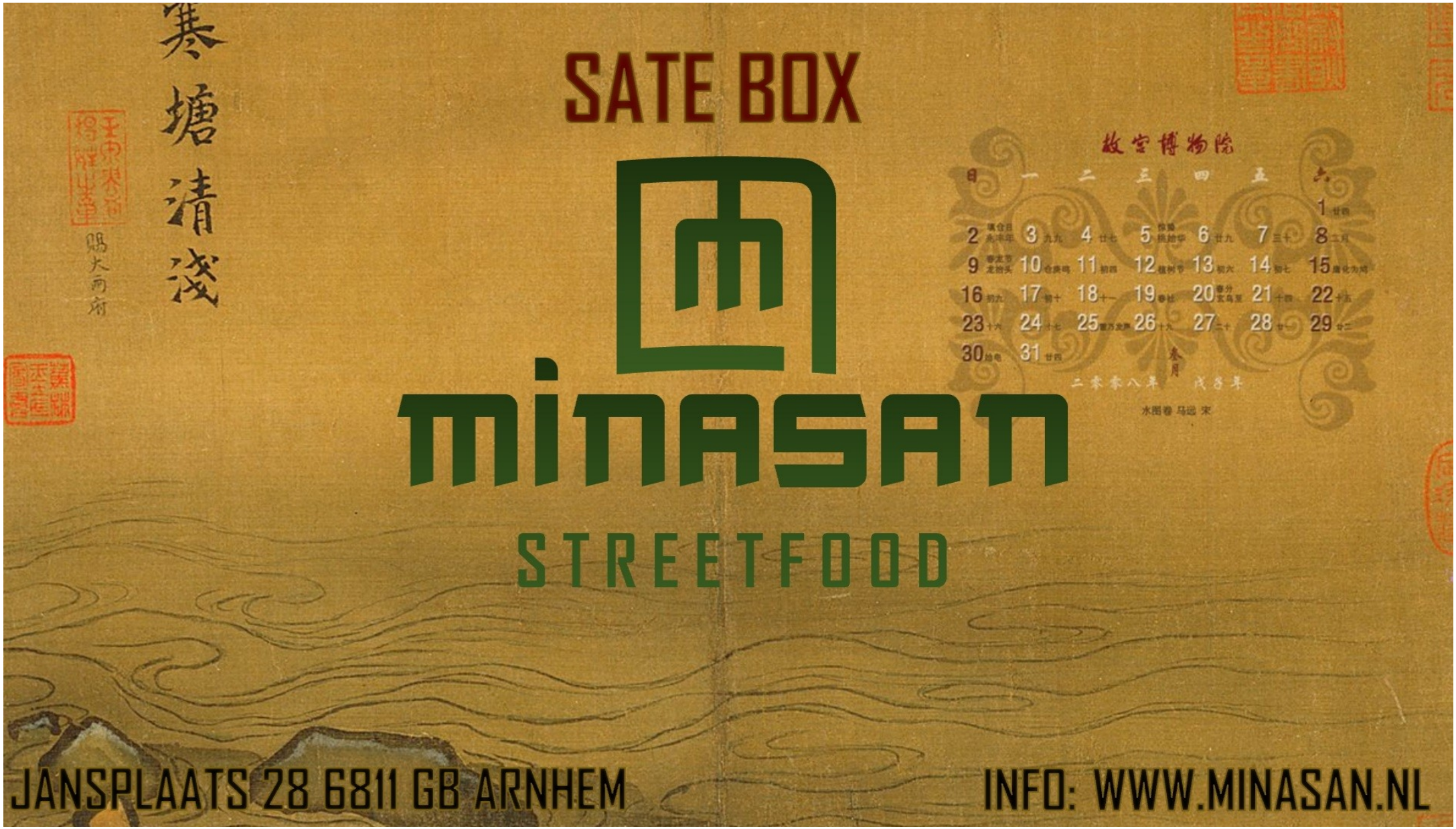

SATE BOX

MINASAN

STREETFOOD

JANSPLAATS 28 6811 GB ARNHEM

INFO: WWW.MINASAN.NL

minasan

STREETFOOD

KROEPOEK EMPING HUISGEMAAKTE SAMBAL

SATE BABI VARKENVLEES/ SAUS/ GEBAKKEN UITJES

SATE KAI KIPDIJEN/ THAISE PINDA SAUS/ PINDA CRUNCH

SATE UDANG GAMBA'S/ SESAM TERRIYAKI SAUS

NASI GORENG BASMATI RIJST/ VARKENSVLEES/ GROENTEN/ KENTANG GORENG

SAMBAL BOONTJES PITTIGE BOONTJES/ SAMBAL BOEMBOE

ATJAR TJAMPOER SPITSKOOL/ UI/ WORTEL/ KOMKOMMER/ ZOETZUUR

INHOUD

KROEPOEK
SAMBAL
SATE BABI
PINDA CRUNCH
SATE SAUS
GEBAKKEN UITJES
ATJAR TJAMPOER
SATE KAI
PINDA SAUS
SATE UDANG
SESAM YAKATORI SAUS
NASI GORENG
SAMBAL BOONTJES

LAAT DE INGREDIËNTEN MET RODE LABELS 30 MIN OP KAMER TEMPERATUUR KOMEN

BENODIGDHEDEN

1 SOEP (OF GROTE) PAN MET KOKEND WATER
WEKKER
SCHAAR
VLEESTANG OF OVEN HANDSCHOEN
3 MIDDEL GROTE BORDEN OF SCHALEN VOOR DE SATE
2 GROTE BORDEN VOOR DE NASI GORENG
2 KLEINE BORDEN OF SCHAALTJES VOOR DE SAMBAL BOONTJES
2 SALADE KOMMEN VOOR DE ATJAR TJAMPOER

ONZE INGREDIËNTEN ZIJN AANGEGEVEN MET NUMMERS EN DE KLEUREN ROOD EN BLAUW.
DE KLEUR ROOD STAAT VOOR WARM, DEZE GERECHTEN (INCLUSIEF DE ZAK) MOETEN OPGEWARMD WORDEN IN EEN PAN MET HEET WATER.
DE INGREDIËNTEN AANGEGEVEVEN MET DE KLEUR BLAUW HEBBEN EEN KOUDE BEREIDING NODIG OF DIENEN ALS GARNITUUR VOOR OVER DE GERECHTEN.
DE NUMMERS GEVEN AAN WELKE GARNITUREN BIJ ELKAAR HOREN.

BEREIDNGSWIJZE SATE

ZET EEN PAN MET WATER OP HET VUUR EN BRENG DEZE AAN DE KOOK, ZODRA HET WATER KOOKT ZET JE DE PAN OP LAAG VUUR EN LEG JE DE ZAKKEN MET SATE BABI, SATE KAI EN SATE UDANG MET DE DAARBIJ HORENDE SAUZEN IN HET WATER EN DE WEKKER OP 10 MIN, DOE EEN DEKSEL OP DE PAN.
IN DE TUSSENTIJD ZET JE HET SERVIES KLAAR OM SATE STOKJES TE PRESENTEREN.

ZODRA DE 10 MIN VOORBIJ ZIJN KUN JE DE ZAKKEN VOORZICHTIG UIT HET WATER HALEN EN LATEN UITEKKEN OP EEN THEEDOEK. SERVEER DE GERECHTEN EN MAAK DE SATE AF MET DE SAUS EN GARNITUREN.

BEREIDNGSWIJZE NASI GORENG/ SAMBAL BOONTJES

ZET DE PAN MET WATER OP HOOG VUUR EN BRENG DEZE AAN DE KOOK, ZODRA HET WATER KOOKT ZET JE DE PAN OP LAAG VUUR EN LEG JE DE ZAKKEN MET NASI EN BOONTJES IN DE PAN EN ZET JE DE WEKKER OP 10 MIN, LEG DE DEKSEL OP DE PAN.
IN DE TUSSENTIJD KUN JE DE ATJAR IN SCHAALTJES DOEN.
NA DE 10 MIN KUN JE DE ZAKKEN UIT HET WATER HALEN EN DE GERECHTEN GAAN SERVEREN.

EET SMAKELIJK EN GRAAG TOT DE VOLGENDE KEER!

MET CULINAIRE GROET, TEAM MINASAN