MENU

WORLD OF STREETFOOD

1. CEVICHE VERDE



Ceviche verde is een traditioneel Peruaans gerecht dat zijn oorsprong vindt in de kuststreken van Peru. In dit gerecht wordt rauwe vis, in dit geval Yellowtail Kingfish, gemarineerd in leche de tigre, waardoor de zuren de vis zachtjes 'garen'. De leche de tigre wordt gecombineerd met een groene saus van komkommer, koriander en jalapeño, wat het gerecht een frisse, pittige smaak geeft.

2. SOM TUM



Som tum, een beroemd gerecht uit de Thaise keuken, is een pittige papayasalade die zijn oorsprong vindt in het noordoosten van Thailand. De salade bestaat uit jonge, onrijpe groene papaya gemengd met krachtige smaken zoals chilipepers, saus van gefermenteerde paddenstoelen, limoensap en pinda's. Er worden ook gedroogde garnalen aan toegevoegd voor extra umami-smaak.

3. PINDASOEP



Pindasoep, gemaakt van gemalen pinda's, bouillon en sambal, is bijzonder populair in Suriname. Het gerecht wordt vaak geserveerd tijdens feestdagen en speciale gelegenheden vanwege zijn voedzaamheid en de unieke smaak die de lokale specerijen bieden. Wij hebben ervoor gekozen om de soep te serveren met gebrande klapper (kokos).

4. JAPANSE HOTDOG



De Japanse hotdog is een creatief voorbeeld van fusion cuisine, waarbij de traditionele Amerikaanse hotdog wordt gecombineerd met unieke Japanse ingrediënten. De hotdog wordt belegd met wasabimayonaise, yakitori-gel, ghoa cress en furikake, een veelzijdige Japanse specerijenmix van sesamzaad, zeewier en gedroogde vis.

MENU

5. ORANGE CHICKEN



Orange Chicken is een klassiek Amerikaans-Chinees gerecht dat populair werd in Chinese restaurants in de Verenigde Staten. Het gerecht bestaat uit knapperige kipstukjes die worden geglazuurd in een zoetzure saus met een uitgesproken sinaasappelsmaak. Deze combinatie van de krokante textuur en de zoete, citrusachtige saus wordt geserveerd met zachte basmati rijst.

6. TACO CON GOBERNADOR



Tacos zijn misschien wel het meest iconische gerecht uit de Mexicaanse keuken en komen oorspronkelijk uit de inheemse culturen van Meso-Amerika. In deze versie worden zachte tortilla's gebruikt, die traditioneel worden gemaakt van maïs, en gevuld met garnalen gemarineerd in chipotle.

7. ELOTE



Elote, oftewel Mexicaanse gegrilde maïs, is een geliefde streetfood in heel Mexico. De maïskolf wordt gegrild boven een open vuur, waardoor de suikers in de maïs karamelliseren en het een heerlijke rokerige smaak krijgt. Vervolgens wordt de maïs ingesmeerd met een mengsel van mayonaise en crème fraîche, bestrooid met Tajín, een pittige chilipoeder met limoen, en geraspte pecorino.

8. CANNOLI



Cannoli zijn Siciliaanse zoetigheden die hun oorsprong vinden in het oude Sicilië. Het gerecht bestaat uit knapperige, gefrituurde deegrolletjes die gevuld worden met een romige vulling van zoete ricotta, vaak gemengd met vanille, chocolade of gekonfijte vruchtjes en in dit geval pistache crème. Tip: Dresseer de cannoli met poedersuiker.

BEREIDINGSWIJZE

START

1. Haal de box 20 minuten voor het begin van de bereiding uit de koelkast & verwijder de deksel van de doos.

2. Verwarm de oven voor op 180 graden. De warme gerechten hebben verschillende bereidingswijzen, deze staan per gerecht aangegeven.

3. Pak verschillende borden en kommen om de gerechten in op te maken.

4. *De toppings voor de gerechten zitten in het toppingzakje. We geven bij elk gerecht aan welke toppings het beste passen bij het gerecht.*

ALLERGENEN

SOJA, MOSTERD, GLUTEN, SESAMZAAD, MELK, NOTEN, EI, PINDA'S, VIS, SCHAALDIEREN

AAN DE SLAG!

1. CEVICHE VERDE

1. Pak een kommetje en doe hier de vis en de leche de tigre in. Roer deze goed om. (Doe dit maximaal 5 minuten voor het serveren).

2. Dresseer de ceviche met de tostada, kikos (maïskorrels), zoetzure komkommer, gepekelde rode ui en eventueel wat van de koriander.

2. SOM TUM

1. Schenk de dressing over de salade heen vlak voordat je de salade gaat serveren.

2. Garneer de salade met de gedroogde garnalen, de pinda's, koriander, rode peper en lente ui.

3. PINDASOEP

1. Verwarm de soep in een kleine pan. Roer tussendoor en laat de soep niet koken.

2. Serveer de soep met de gebrande klapper, rode peper en lente ui.

4. JAPANSE HOTDOG

1. Verwarm de hotdog in een pannetje met water en het broodje in de oven gedurende 2 minuten.

2. Snijd de bovenkant van het broodje open en garneer de hotdog met de yakitori gel, wasabi mayonaise, gember, furikake, onion crumble & ghoa cress.

5. ORANGE CHICKEN

1. Verwarm de kip en rijst (zonder de saus) in de oven gedurende 8 minuten.

2. Mix de saus en de kip goed door.

3. Dresseer de kip met sesam, rode peper & fijngesneden lente ui.

6. TACO

1. Verwarm de garnalen in een pan en zet deze apart. Verwarm de maïstortilla's in de pan voor 30 seconden per kant.

2. Leg de maïstortillas op een bord, dresseer deze met de garnalen en garneer met de feta, lente ui en koriander.

7. ELOTE

1. Steek de spiezen in de kern van de maïskolf.

2. Knip een klein puntje van het zakje met de mayo-crème fraîche saus, en dresseer deze speels over de maïs heen en bestrooi deze met de tajín-pecorino mix.

8. CANNOLI

1. Knip een klein puntje van het zakje met de pistache vulling. Hierdoor krijg je een spuitzakje.

2. Vul de cannoli met de pistache vulling.

3. Serveertip: Dresseer de cannoli met poedersuiker.

VOLG ONS OP INSTAGRAM EN ONTDEK MEER VAN ONS!
@DARKKITCHENXL

WORLD OF STREET FOOD x DKXL DARKKITCHENXL