BOX INHOUD EN BEREIDINGINSTRUCTIES

6. GEGRILDE ZEEBAARS IN CITROENGRASSAUS
Geroosterde zeebaars in een saus van citroengras, geserveerd met sojabonen en komkommer.

Allergenen informatie: *Vis, soja, sesam*

7. GEBAKKEN HEILBOT IN ZOETZUUR SAUS
Gemarineerde en gepaneerde heilbotfilet in een saus van zoetzure basilicum, geserveerd met groene paprika en cherrytomaten.

Allergenen informatie: *Vis, gluten*

8. PENNE PASTA
Penne pasta in een kruidige piri piri saus.

Allergenen informatie: *Gluten*

9. GROENE KRUIDEN NOEDELS
Noedels in een saus van groene kruiden

Allergenen informatie: *Gluten*

10. NASI
Gebakken rijst met ei, doperwten en wortel.

Allergenen informatie: *Ei*

Bereidingsinstructies 6, 7, 8, 9, 10:
1. Verwarm oven voor op 160 graden.
2. **Open de bakjes niet!** Plaats het product in zijn geheel, zonder de folie te verwijderen, in de oven en verwarm gedurende 12 minuten.

SAUZEN

11. PONZU SAUS
Frisse hartige dressing van soja en citrus

Allergenen informatie: *soja*

12. CHILI MAYONAISE
Dipsaus van lichtpikant chili mayonaise.

Allergenen informatie: *Ei*

13. KORIANDER PESTO DIP
Dipsaus van korianderpesto.

Allergenen informatie: *Pinda*

UMAMI
Steamed Seafood Bar
SAVORY SEA DELIGHTS

sous
Premium Home Dining

SeaFood Bar Box

WWW.UMAMI-RESTAURANT.COM

SeaFood Bar Box Menu

UMAMI SEAFOOD BAR BOX – EXCLUSIEF VAN UMAMI BY HAN

Met de introductie van onze nieuwe Steamed Seafood Bar bij Umami by Han, presenteren wij trots de Seafood Bar Box voor thuis. Deze exclusieve box, samengesteld voor 3-4 personen, zit boordevol heerlijke zeevruchten van de hoogste kwaliteit, perfect om in het comfort van je eigen huis van te genieten.

Onze seafoodbox biedt een verfijnd assortiment van langoustine, sappige black cod, coquilles en meer, allemaal zorgvuldig geselecteerd en gestoomd om de pure smaken van de zee te behouden. Daarnaast leveren wij een selectie van heerlijke sauzen en bijgerechten voor een complete en luxe dinerervaring.

Of je nu een bijzondere gelegenheid viert of gewoon wilt genieten van een uitzonderlijk diner, de Seafood Bar Box van Umami by Han is de perfecte keuze om je zintuigen te verwennen.

Koude Gerechten
1. Getrancheerde tonijn filet, rode bieten zalm en paling
2. Thaise kerrie gamba salade
3. Japanse tofu salade

Warme Gerechten
4. Gestoomde langoustine in kruidige zoetzuure saus
5. Black cod met chili en zwarte bonen relish. Coquille met knoflook confit
6. Gerilde zeebaars in citroengrassaus
7. Gebakken heilbot in zoetzuur saus

Bijgerechten
8. Penne pasta
9. Groene kruiden noedels
10. Nasi

Sauzen
11. Ponzu
12. Chili mayonnaise
13. Koriander pesto

BOX INHOUD EN BEREIDINGINSTRUCTIES

1. PALING, RODE BIETEN ZALM EN TONIJN
Getrancheerde gerookte paling, zalm gemarineerd in rode bietensap en rauwe tonijn.
Allergenen informatie: ***Vis***
Bereidingsinstructies: Klaar om te eten, serveer met de dipsaus naar keuze.

3. THAISE KERRIE GAMBA SALADE
Frisse salade met kerriegarnalen, zwarte boomoorzwam, pinda's, maïs, tomaten, kruiden, sjalotten, afgemaakt met een Thaise dressing en krokant zeewier.

Allergenen informatie:
- Salade: ***Schaaldieren, pinda's, sesam***
- Thaise dressing: ***Vis, ei***

Bereidingsinstructies: Klaar om te eten
1. Plaats de kerriegarnalensalade op een bord.
2. Giet de ***THAISE DRESSING*** over het gerecht.
3. Strooi de ***KROKANTE ZEEWIER*** over het gerecht.

3. JAPANSE TOFU SALADE
Frisse salade met Teriyaki tofu, wakame zeewier, konjac noedels, sojabonen en bestrooid met tempura furikaki crisp voor extra textuur.

Allergenen informatie:
- Salade: ***Soja, sesam, gluten***

Bereidingsinstructies: Klaar om te eten
1. Plaats de Japanse tofusalade op een bord.
2. Strooi de ***TEMPURA FURIKAKI*** over het gerecht.

4. GESTOOMDE LANGOUSTINE
Gestoomde langoustine geserveerd in een kruidige zoetzure saus.
Allergenen: Schaaldier

5. BLACK COD EN COQUILLE
Sabelvis met een relish van zwarte bonen en fijngehakte chilipeper, geserveerd met een kruidige sojasaus.
Allergenen: ***Vis, soja***
Coquilles met hartige knoflook confit en een kruidige sojasaus.
Allergenen informatie: ***Schelpdieren, soja***

Bereidingsinstructies 4 & 5:
1. Verwarm oven voor op 160 graden.
2. **Open de bakjes niet!** Plaats het product in zijn geheel, zonder de folie te verwijderen, in de oven en verwarm gedurende 8 minuten.