7. **BAMI** (voor 2 personen)
Noedels (**GLUTEN**), **SOJASAUS** (**SOJABONEN**, **TARWE**, zout), **SOJA**bonen, specerijen

**BEREIDING INSTRUCTIES GERECHTEN 5, 6 & 7**

Oven
Stap 1: Verwarm de oven voor op 160˚C.
Stap 2: Plaats het gerecht in de oven. Open het bakje niet.
Stap 3: Verwarm gedurende 12 minuten.
Stap 4: Haal het gerecht uit het bakje en leg ze op een bord.

Magnetron
Stap 1: Plaats het bakje in zijn geheel in de magnetron (open de folie niet
Stap 2: Verwarm het gedurende 3 minuten op 900 watt.
Stap 3: Haal het gerecht uit het bakje en leg ze op een bord.

7. **EDAMAME**
**SOJA**bonen, kruiden en specerijen **SOJASAUS** (**SOJABONEN**, water, zout, **TARWEBLOEM**)

Oven
Stap 1: Verwarm de oven voor op 160˚C.
Stap 2: Plaats het gerecht in de oven. Open het bakje niet.
Stap 3: Verwarm gedurende 4 minuten.
Stap 4: Haal het gerecht uit het bakje en leg ze op een bord.

Magnetron
Stap 1: Plaats het bakje in zijn geheel in de magnetron (open de folie niet
Stap 2: Verwarm het gedurende 1 minuut op 900 watt.
Stap 3: Haal het gerecht uit het bakje en leg ze op een bord.

8. **WAKAME**
Zeewier, **SESAM**, specerijen, peper, **SOJASAUS** (**SOJABONEN**, water, zout, **TARWEBLOEM**) , suiker, zout

9. Dipsauzen (Huisgemaakte sojasaus, soja vinnaigrette, sesamdressing)
Bereiding: De dipsausjes hoeven niet te worden opgewarmd.
Stap 1: Serveer de sausjes in kleine schaaltjes naast de dim sum.
**ALLERGENEN: GLUTEN, SOJA OF SESAM BEVATTEN.**

Tip: Zet de warme gerechten samen op een mooie schaal en serveer de koude gerechten ernaast voor een feestelijke presentatie. Eet smakelijk!

# Street Food
## BY HAN

# Dim Sum Box

sous
Premium Home Dining

WWW.STREETFOODBYHAN.COM

# Dim Sum Box

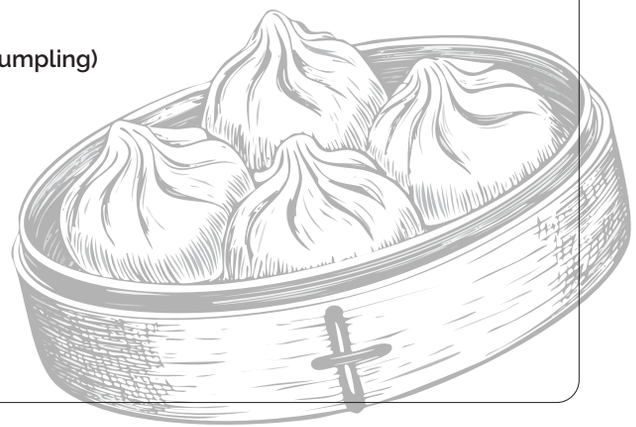
Laat u betoveren door de heerlijke smaken van de Dim Sum Box, met zorg samengesteld door meesterchef Han Ji. Deze exclusieve box, perfect voor twee personen, biedt een verrukkelijke selectie van authentieke gerechten voor een culinaire verwennerij bij jou thuis.

In de Dim Sum Box vindt u een evenwichtig menu dat traditie en vakmanschap samenbrengt. Geniet van delicate Gyoza, varkens dumpling, smaakvolle Siu Mai en malse Visballetjes. Ontdek ook zijdezachte Garnalen Dim Sum, met knapperige Edamame en frisse Wakame. En om de ervaring compleet te maken, bevat de box twee porties rijke Tom Yum soep en heerlijke bami om je maaltijd perfect af te sluiten.

Met de eenvoudige instructies warmt u deze gerechten moeiteloos op, zodat u volledig kunt genieten van de smaken van de Aziatische keuken - allemaal vanuit het comfort van je eigen huis. De Dim Sum Box is een eerbetoon aan comfort en de onweerstaanbare kunst van dim sum.

祝您用餐愉快, oftewel “Ik wens je een fijne maaltijd!”

Inhoud box:
1x Gyoza
1x Xiao Long Bao (varkens dumpling)
1x Siu Mai
1x Visballetjes in bisque
1x Garnalen dim sum
1x Wakame
1x Edamame
2x Tom Yum Soep
2x Bami



## Inhoud en bereiding

Met deze eenvoudige stappen geniet u in een handomdraai van een heerlijke Dim Sum-maaltijd. Volg onderstaande instructies om de gerechten perfect op te warmen en te serveren.

1. **GYOZA**
Kool, **TARWEBLOEM**, kippenvlees, water, kippenhuid, Chinese bieslook, paneermeel (**TARWEBLOEM**, zout, gist), zout, knoflookpoeder, **SOJASAUS** (**SOJABONEN**, **TARWE**, zout), **SESAM**olie, gemberpoeder.

2. **XIAO LONG BAO** (Varkens dumpling)
Varkensvlees, **TARWEBLOEM**, lente-ui, sojasaus (**SOJABONEN**, water, zout, **TARWEBLOEM**), gember, zout, peper, **SESAM**.

3. **SIU MAI**
Varkensvlees, **TARWEBLOEM**, waterkastanje, shiitake, zout, **SOJAOLIE**, gemalen **GARNALEN**, peper, paprika-extract.

4. **HA KAU** (Garnalen dimsum)
**GARNALEN**, **TARWE**, bamboescheuten, tapioca, **SOJAOLIE**, kruiden (suiker, smaakversterker, witte peper), **SESAMOLIE**, **EIGEEL**

**BEREIDING INSTRUCTIES GERECHTEN 1 T/M 4**

Oven
Stap 1: Verwarm de oven voor op 160˚C.
Stap 2: Plaats het gerecht in de oven. Open het bakje niet.
Stap 3: Verwarm gedurende 8 minuten.
Stap 4: Haal het gerecht uit het bakje en leg ze op een bord.

Magnetron
Stap 1: Plaats het bakje in zijn geheel in de magnetron (open de folie niet
Stap 2: Verwarm het gedurende 2 minuten op 900 watt.
Stap 3: Haal het gerecht uit het bakje en leg ze op een bord.

5. **VIS BALLETJES IN BISQUE**
Panga (**VIS**), zout, peper, knoflook, ui, Bisque saus (ui, knoflook, **SOJA**olie, pompoenpuree, tomatenpuree, boter (**LACTOSE**), witte peperpoeder, witte wijn, **SCHAALDIEREN**, room (**LACTOSE**)

6. **TOM YUM SOEP** (voor 2 personen)
**GARNALEN**, stro paddenstoel, **SOJA**bonen, laos, specerijen, citrioengras, zout, peper, rode ui, tamarinde, cherry tomaten, gebakken ui (**GLUTEN**), koriander

**LET OP:** Garneer het gerecht met cherrytomaten, gebakken ui en koriander nadat u het gerecht hebt opgewarmd.