



• DE MOLUKSE KEUKEN THUIS •

KERSTVAKANTIE MENU



TANTEKOOKT.NL

TANTE KOOKT IN DE

KERSTVAKANTIE

OVER 20 MINUTEN START HET DINER

DAAR GAAN WE!

1. Laat op bakjes met een rode sticker de folie zitten!
2. Prik een paar gaatjes in de folie.
2. Verwarm de oven* voor op 150 graden.
3. Plaats de bakjes met een rode sticker 20 minuten in de voorverwarmde oven.
4. Verwijder de folie van de warme gerechten met een mesje; er kan bij openen stoom uitkomen.
5. Gerechten met een groene sticker zijn koude gerechten.

* Niet in het bezit van een oven? De bakjes kunnen ook worden verwarmd in de magnetron.

VLEES/VIS/VEGA MENU

VOORAF

Soto + Garnituur - Heldere soep getrokken van kip

HOOFD

Nasi Kuning - Geurige gele kokosrijst
Nasi Putih - Witte geurige jasmijnrijst
Bami Goreng - Gebakken bami
Atjar Traditioneel - Groente in zuur
Buntjis Udang - Boontjes met garnalen en mais
Babi Ketjap - Gestoofd varkensvlees met ketjap
Rendang - Runderstoofvlees
Ikan Pepesan - In bananenblad gegaarde pikante vis
Saté Ajam - Saté van kip
Atjar Ketimun - Komkommer in zoetzuur
Sambal Goreng Kentang - Zoete frietjes
Krupuk
Sambal - Van onze tante

NA

Pandan Mousse

VEGA ONLY MENU

VOORAF

Vega Soto - Heldere soep getrokken van authentieke kruiden

HOOFD

Vega Soto - Heldere soep getrokken van authentieke kruiden
Nasi Kuning - Geurige gele kokosrijst
Nasi Putih - Geurige witte jasmijnrijst
Bami Goreng - Gebakken bami
Atjar Traditioneel - Groente in zuur
Buntjis - Heerlijke snijboontjes
Tahu - Tofu, bosuitjes en tomaat
Tempe - Koek van sojabonen
Rendang Nangka - Gestoofde jackfruit
Saté Tempe - Met pindasaus
Atjar Ketimun - Komkommer in zoetzuur
Atjar Merah - Rode kool in zoetzuur
Krupuk
Sambal - Van onze tante

NA

Pandan Mousse

TANTEKOOKT.NL

