



Lunchgerecht

Bao rendang met mango en kimchi

Ingrediënten voor 1 couvert

| Art.nr. | Omschrijving | Hoeveelheid |
|---------|------------------------------|-------------|
| 829404 | Mantao, wit, Tjendrawasih | 2 st |
| 115472 | Daging rendang, Meesterschap | 120 gr |
| 362295 | Mango | 15 gr |
| 97740 | Kimchi, Wang | 40 gr |
| 75929 | Bosui, gesneden, 5mm | 5 gr |
| 526925 | Taugé | 5 st |
| 716562 | Cress ghoa, Koppert Cress | 2 gr |

Bereidingswijze

- Verwarm de mantao broodjes volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking in de magnetron.
- Verwarm de rendang in een pannetje of ook in de magnetron.
- Maak de mango schoon en snijd in blokjes.
- Leg de broodjes op een voorverwarmd bord en leg de broodjes erop.
- Vul de broodjes met de rendang, mango, kimchi, bosui en taugé.
- Garneer met ghoa cress.

Adviesprijs: € 15,50

Brutomarge*: 69 %

Mise-en-place: geen

Bereidingstijd: 6 minuten

Wijnsuggestie:

Agustinos Carmenère

Reserva

Art.nr. 48910

*De brutomarge is een richtlijn en afhankelijk van actuele prijzen.