



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*: 65 %

Mise-en-place: geen

Bereidingstijd: 6 minuten

Wijnsuggestie:

Agustinos Carmenère

Reserva

Art.nr. 48910

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