



Hoofdgerecht

Korean rice bowl met gelakte Iberico ribfingers, kimchi en edamameboontjes

Ingrediënten voor 1 couvert

Art.nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
145557	Gegaarde varkens iberico ribfingers, Kaldenberg	120 gr
171446	Pruim & gember glaze, Besc	30 gr
388589	Witte rijst, Meesterschap	100 gr
109074	Vers gebakken uien, Lucullus	5 gr
148178	Kimchi, Chongga	40 gr
171447	Mango & habanero salsa, Besc	30 gr
109787	Edamame muki, Yama	10 gr

Bereidingswijze

- Lak de Iberico ribfingers met de pruim & gember glaze en verwarm deze 8 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.
- Verwarm de rijst volgens de instructies op de verpakking.
- Schep de rijst op een voorverwarmd bord en leg hier de in stukjes gesneden Iberico ribfingers tegen aan.
- Garneer de Iberico ribfingers met gebakken ui.
- Dresseer tussen de Iberico ribfingers de kimchi en de mangosalsa.
- Strooi als laatste wat edamame boontjes erover.

Tip: Garneer eventueel met ringetjes bosui en kiem green peas.

Adviesprijs: € 19,50

Brutomarge*: 71 %

Mise-en-place: geen

Bereidingstijd: 9 minuten

Wijnsuggestie:

Kellerei Kaltern, Pinot Bianco

Art.nr. 164929