

Oosters menu 4A 12-15 personen



Vorbereiding: 2 uur **Bereidingstijd:** 45 minuten

Ingrediënten / Boodschappen

- 150 gr tauge
- 3 lenteuitjes
- 1 komkommer (½ voor de gado gado en ½ in 20 plakjes)
- 4 grote tomaten in 20 plakjes
- 200 gram wortel (voor als er 4 vegetariërs zijn)
- 250 gram taugé (voor als er 4 vegetariërs zijn)
- 250 gram paksoi (voor als er 4 vegetariërs zijn)
- 250 gram peultjes (voor als er 4 vegetariërs zijn)
- 2 kilo sperziebonen (vers of diepvries)
- 2 x het aantal personen kant en klaar gemarineerde satéstokjes
- zoveel keer het aantal personen eieren
- zonnebloemolie om in te vetten en te bakken
- 2 potten kant en klare satésaus
- 1 ½ kilo rijst of 3 kilo kant en klare nasi
- 1 zak kroepoek
- 1 potje atjar
- 1 potje gebakken uitjes
- 4 pakjes boembloe voor sajoer boontjes
- tropische vruchtencocktail voor 15 personen
- roomijs voor 15 personen
- cocktailprikkers

1. Chinese kippensoep

2. Doe de inhoud van 2 zakje in een pan met 3 liter koud water en breng dit al roerend met een garde aan de kook. Doe het deksel op de pan (niet helemaal afsluiten) en laat de soep onder af en toe roeren nog 10 minuten zachtjes doorkoken. Doe in elke soepkom een plukje taugé en wat fijngesneden bosui en giet de kokend hete soep er op en serveer

3. Kipsaté

4. Leg de saté naast elkaar in een braadslee en braad ze 20-25 minuten in een op 190 graden voorverwarmde oven. Of leg de spiesjes naast elkaar op een combirooster met daaronder een braadslee of in porties op een grillpan of BBQ en grill ze 5 -7 minuten per kant op 225 graden. Draai de spiesjes halverwege om en bestrijk ze met de vrijgekomen marinade.

5. Satésaus voor de saté en gado gado

6. Maak de satésaus volgens gebruiksaanwijzing.

7. Rijst of Nasi

8. Rijst en Nasi koken/bakken volgens gebruiksaanwijzing. Warmhouden op 100 graden.

9. Spiegeleieren

10. Eieren in bakken in koekenpan. en in ovenschaal leggen steeds met zilverpapier ertussen en warmhouden op 100 graden.

11. Sajoer boontjes

12. Verse sperziebonen schoonmaken en in kokend water 3 minuten voorkoken. Verhit 10 el olie en roerbak de diepvries sperziebonen 2 minuten. Voeg de boemboe en 1 liter water toe, breng het al roerend aan de kook, laat het geheel 5 minuten inkoken op gematigd vuur, tot de saus de gewenste dikte heeft. Warmhouden

13. Komkommer, tomaat en atjar

14. Op bord 1 plakje tomaat leggen, daarop pluk atjar en daar bovenop komkommer en vastzetten met een cocktailprikker.

15. Gado Gado voor 4 vegetariërs

16. Wortel in dunne plakjes snijden. Paksoi in kleine stukjes snijden. Pan water met zout aan de kook brengen en eerst wortelplakjes ongeveer 8 minuten koken met schuimspaan uit de pan halen en in vergiet uit laten lekken en met koud water afspoelen tot ze koud zijn, mooi op een schaal rangschikken. Paksoi en peultjes in dezelfde pan met kokend water doen en 2 minuten koken en hetzelfde doen als bij de wortel, daarna taugé nog 1 minuut koken en op dezelfde wijze behandelen. Groenteschaal in de koelkast 45 minuten af laten koelen. 1 komkommer schillen en in reepjes of plakjes snijden en ook op de schaal rangschikken. Bij het uitserveren de satésaus er over doen.

17. Roomijs met tropische vruchtencocktail

18. Schep met een ijslepel 2 bolletjes roomijs op een gebaksschoteltje of ijscoup en garneer er tropisch cocktailfruit omheen.