

ZO BEREID JE JOUW JAPAS' TAPASBOX DELUXE

SLECHTS
30.00
p.p.
MIN. 2 PERS

Om ervoor te zorgen dat je het beste uit de Japas Tapasbox haalt, vragen wij je nog wel om thuis een paar kleine handelingen uit te voeren.

KOUDE GERECHTEN

DIP VAN VERSE ZALMTARTAAR MET AVOCADO, CITRUS EN KROKANTE NORI; haal de dip uit de verpakking en doe dit in een kommetje. Bestrooi de tartaar met wat fijngesneden bosui en radijs. De krokante nori chips kunnen in een schaal of kommetje naast de tartaar dip geserveerd worden.

EXCLUSIEVE SUSHI VAN DE CHEF, 8 STUKS; pak een leuk (liefst langwerpig) bordje en leg hier schuin een bananenblad op. Haal de sushi voorzichtig uit de verpakking en plaats deze op het bordje. De eventuele overgebleven garnering kun je over de sushi heen strooien. Giet de sojasaus in een klein dip bakje ernaast.

SASHIMI VAN VERSE ZALM; pak een mooi (liefst) langwerpig bordje, haal de sashimi uit de verpakking en leg deze schuin over elkaar heen. Doe de sojasaus in een kommetje en voeg naar smaak wasabi toe. De bijgeleverde gember is om tussen het eten van de koude gerechten door de smaak te neutraliseren. Geniet van heerlijke verse zalm sashimi.

WARM GERECHTEN **VERWARM DE OVEN ALVAST VOOR OP 200 GRADEN**

KNOFLOOKBROOD MET AIOLI; haal het brood uit de verpakking en smeer deze aan de bovenzijde in met de bijgeleverde knoflookboter. Plaats het brood op een rooster in het midden van de voorverwarnde oven (200 graden) voor een duur van 5 minuten. Pak het brood uit de oven, snij het in mooie plakken en leg dit op een leuk broodplankje. Haal de aioli uit de verpakking en serveer dit ernaast.

CHICKEN GYOZA MET SESAMDRESSING; haal de gyoza uit de verpakking. Voor het beste resultaat bakken in de pan. Verwarm een pan op laag vuur met een klein beetje olie. Bak de gyoza in de pan aan één of meerdere zijdes krokant met de deksel op de pan. Of plaats de gyoza in een ovenschaal. Plaats deze in het midden van de voorverwarnde oven (200 graden) gedurende 5 tot 7 minuten. Wanneer de gyoza klaar zijn serveer je ze op een mooi bord met daarop een bananenblad. Serveer met de sesamdressing.

CHICKEN KARAAGE MET TRUFFELMAYO; haal de chicken bites uit de verpakking en plaats deze in een ovenschaal. Plaats deze in het midden van de voorverwarnde oven (200 graden) gedurende 5 minuten. Eventueel kunnen deze ook in de magnetron opgewarmd worden voor 2 minuten op 600 watt. Wanneer de chicken bites klaar zijn, leg je deze op een mooie schaal met een bananenblad erop en serveer de dipsaus ernaast.

GAMBA'S IN PITTIGE KNOFLOOKOLIE; plaats de gamba's in een ovenschaal en plaats deze in een voorwarnde oven (200 graden) voor 5 minuten. Als de gamba's klaar zijn haal je ze uit de oven en doe je ze in een kommetje. Giet de saus over de gamba's en roer de saus en gamba's goed door. Serveer op een leuk rond bordje door de gamba's schuin op elkaar te plaatsen. Giet eventueel de overgebleven saus over de gamba's. Garneer de gamba's met bosui en sesam en een schijfje citroen. Tip: het is ook erg lekker om het brood in de saus te dippen.

CRISPY PEKING DUCK MET KOMKOMMER, BOSUI EN HOISIN SAUS; haal de eend uit de verpakking en plaats deze in een ovenschaal. Plaats deze in de oven op 200 graden voor 12 minuten. Haal de eend uit de oven als deze klaar is en leg deze op een snijplank. Snij de eend met een scherp mes in mooie reepjes. Doe de flensjes in het zakje in de magnetron, voor 40 seconden op 900 watt. Haal de flensjes uit het zakje als ze klaar zijn en besmeer naar smaak met de hoisin saus. Leg vervolgens de komkommer, bosui en pekingeend in het midden van het flensje en rol deze op. Presenteer de flensjes op een leuk bordje met daaronder een bananenblad.

GEGRILDE KIPSPIESJES MET TERIYAKI EN WITTE SESAM; haal de kipspiesjes uit de verpakking en plaats dit in een ovenschaal. Plaats dit in de oven op 200 graden voor 4 minuten. Eventueel kan je dit ook voor 110 seconden in de magnetron doen op 900 watt. Plaats de saté op een leuk schaal of kommetje schuin over elkaar heen en bestrooi deze met fijngesneden bosui.

