

# ZO BEREID JE JE JAPAS TAPASBOX

**NIEUW BIJ  
JAPAS!**

SLECHTS

**20.00**

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 CHIPS VAN 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 schaaletje of kommetje naast de tartaar dip geserveerd worden.

**EXCLUSIEVE SUSHI VAN DE CHEF, 8 STUKS;** Pak een leuk (liefst langwerpige) 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.

## 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 voorverwarmde 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.

**JAPANESE CHICKEN GYOZA MET SESAMDESSING;** Haal de gyoza uit de verpakking. 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 voorverwarmde oven (200 graden) gedurende 5 tot 7 minuten. Haal de gyoza uit de oven en leg deze op een mooi bord. Serveer deze met de bijgeleverde saus.

**SPICY CHICKEN BITES MET SICHUANSAUS;** Haal de chicken bites uit de verpakking en plaats deze in een ovenschaal. Plaats deze in het midden van de voorverwarmde 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 en serveer je de dipsaus ernaast.

**CHAMPIGNONS IN TERIYAKISAUS;** Plaats de champignons in een ovenschaal en plaats deze in een voorverwarmde oven (200 graden) voor 5 minuten. Of plaats de champignons met deksel in de magnetron op 900 watt voor 2 minuten. Haal de champignons eruit als ze klaar zijn en doe ze in een leuk kommetje. Decoreer de champignons met witte sesam en knoflook-pindakruim.

**SOJABONEN MET ZOUT EN TRUFFELSAUS;** Breng water aan de kook en zet het vuur laag. Doe de sojabonen voor 6 minuten in het water en laat ze daarna even uitlekken. De sojabonen kunnen ook opgewarmd worden door deze voor 50 seconden in de magnetron te plaatsen op 900 watt met deksel. Serveer de bonen in een schaalje en de bijgeleverde truffelsaus. Bestrooi de sojabonen eventueel met wat zout.

## **MALSE RIBBETJES MET OOSTERSE TSJA SUESAUS EN EEN MIX VAN KNOFLOOK EN NOOTJES;**

Haal de ribbetjes uit de verpakking en plaats deze in een ovenschaal. Plaats dit in de oven op 160 graden voor 6 minuten. Eventueel kan je deze ook voor 110 seconden in de magnetron doen op 900 watt. Leg een bananenblad op een leuk bord met daarbovenop de ribbetjes. Bestrooi met de kruim van knoflooknootjes en fijngesneden bosui.

**GERILDE KIPSPESJES MET TERIYAKI SAUS EN WITTE SESAM;** Haal de kipspiesjes uit de verpakking en plaats dit in een ovenschaal. Plaats dit in de oven op 160 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 schaalje/kommetje schuin over elkaar heen en bestrooi deze met fijngesneden bosui.

