

寒塘清淺

壬申年
楊大兩所

賜大兩所

DINER BOX



MINASAN
STREETFOOD

故宫博物院

日	一	二	三	四	五	六
						1 廿四
2 庚子年 九月初	3 九	4 廿七	5 初九 九月初	6 廿九	7 三十	8 二月
9 庚子年 九月初	10 廿八	11 初四	12 初五	13 初六	14 初七	15 初八
16 初九	17 初十	18 十一	19 十二	20 十三	21 十四	22 十五
23 十六	24 十七	25 十八	26 十九	27 二十	28 廿一	29 廿二
30 廿三	31 廿四					

二零零八年 戊子年

水閣春 馬遠 宋

JANSPLAATS 28 6811 GB ARNHEM

INFO: WWW.MINASAN.NL

精製百鍊出爐極其美味
百鍊出爐極其美味
百鍊出爐極其美味

minasan STREETFOOD

KROEPOEK EMPING HUISGEMAAKTE SAMBAL
TOM KHA KAI KOKOS CURRY SOEP/ RODE PEPER/ LIMDOEN/ KIP
SATE BABI VARKENSVLEES/ PINDASAU/ GEBAKKEN UI
YUM SUM-O GAMBA'S / CITRUS/ SPITSKOOL/ KOKOS/ THAISE DRESSING
PENANG BEEF CURRY RODE CURRY/ BAVETTE/ GROENTEN/ KRUIDEN/ JASMIJN RIJST
INDISCHE SPEKKOEK KRUIDNAGEL/ KARDEMON/ NOOTMUSKAAT



INHOUD

KROEPOEK

SAMBAL

SATE BABI

PINDA CRUNCH

SATE SAUS

GEBAKKEN UITJES

PENANG CURRY

TOM KHA KAI

YUM SUM- O

GAMBA'S

KOKOS

THAISE DRESSING

JASMIJNRIJST

LAAT DE INGREDIËNTEN MET DE RODE LABELS 30 MIN OP KAMER TEMPERATUUR KOMEN

BENODIGDHEDEN

1 SOEP (OF GROTE) PAN MET KOKEND WATER

WEKKER

SCHAAR

VLEESTANG OF OVEN HANDSCHOEN

2 SAUSBAKJES OF EIERDOPJES

2 SOEP KOMMEN

2 KLEINE BORDEN

2 MIDDEL GROTE BORDEN OF SALADE KOMMEN

2 GROTE BORDEN

精製百鍊劍
吳昌碩書



精製百鍊出紅爐梅徑寒苦盡清香
百鍊刻

ONZE INGREDIËNTEN ZIJN AANGEGEVEN MET NUMMERS EN DE KLEUREN ROOD EN BLAUW.

DE KLEUR ROOD STAAT VOOR WARM, DEZE GERECHTEN (INCLUSIEF DE ZAK) MOETEN OPGEWARMD WORDEN IN EEN PAN MET HEET WATER.

DE INGREDIËNTEN AANGEGEVEVEN MET DE KLEUR BLAUW HEBBEN EEN KOUDE BEREIDING NODIG OF DIENEN ALS GARNITUUR VOOR DE GERECHTEN.

DE NUMMERS GEVEN AAN WELKE GARNITUREN BIJ ELKAAR HOREN.

BEREIDINGSWIJZE VOORGERECHTEN

ZET EEN PAN MET WATER OP HET VUUR EN BRENG DEZE AAN DE KOOK, ZODRA HET WATER KOOKT ZET JE DE PAN OP LAAG VUUR EN LEG JE DE ZAKKEN MET TOM KHAI KAI SOEP, SATE BABI EN SATE SAUS IN HET WATER EN DE WEKKER OP **10 MIN**, DOE EEN DEKSEL OP DE PAN.

IN DE TUSSENTIJD ZET JE HET SERVIES KLAAR OM DE VOORGERECHTEN TE PRESENTEREN.

ZODRA DE **10 MIN** VOORBIJ ZIJN KUN JE DE ZAKKEN VOORZICHTIG UIT HET WATER HALEN EN LATEN UITEKKEN OP EEN THEEDOEK. SERVEER DE GERECHTEN EN MAAK DE SATE AF MET DE SAUS EN DE GEBAKKEN UITJES.



精製百鍊出爐極其美味清香
百鍊劍

BEREIDINGSWIJZE HOOFDGERECHTEN

ZET DE PAN MET WATER OP HOOG VUUR EN BRENG DEZE AAN DE KOOK, ZODRA HET WATER KOOKT ZET JE DE PAN OP LAAG VUUR EN LEG JE DE ZAKKEN MET CURRY EN JASMIJNRIJST IN DE PAN EN ZET JE DE WEKKER OP **5 MIN**, LEG DE DEKSEL OP DE PAN.

IN DE TUSSENTIJD KUN JE DE SALADE MENGEN MET DE DRESSING.

NA DE **5 MIN** DOE JE DE GAMBA'S BIJ HET WATER EN ZET JE DE WEKKER WEER OP **5 MIN**. NA DEZE **10 MIN** KUN JE DE ZAKKEN UIT HET WATER HALEN EN DE GERECHTEN GAAN SERVEREN.

DE SALADE MAAK JE AF MET DE GAMBA'S, KOKOS EN PINDA CHRUNCH.

ALS ZOETE AFSLUITING HEBBEN WIJ INDISCHE SPEKKOEK, EVENTUEEL TE SERVEREN MET VANILLE IJS EN SLAGROOM

EET SMAKELIJK EN GRAAG TOT DE VOLGENDE KEER!

MET CULINAIRE GROET, TEAM MINASAN

