

HELLO DUCK MENU!

NIEUW
BIJ JAPAS!

SLECHTS
32.50
P.P.

4-GANGEN MENU VOOR THUIS

Ontdek de chef in jezelf met ons **Hello Duck Menu!** Voor dit heerlijk 4-gangen menu leveren wij je alle gerechten & bereidingsinstructies aan. Daarna duik je de keuken in en bereid je dit **doe-het-zelf-menu** zelf! Zo ontdek je de Aziatische chef in jezelf en kook je de sterren van de hemel.

Het Hello Duck Menu, voor slechts **€32.50 p.p.**, is speciaal te bestellen voor de feestdagen van 22 december t/m 9 januari. Dit menu is te bestellen **per 2 personen.**



WAT KRIJG JE ALLEMAAL?

VOORGERECHT **DUCK SPRING ROLLS**

2 PCS. P.P. ⌚ 12 MINUTEN

Loempia met pekingeend,
groenten & chilisaus

TUSSENGERECHT **PEKING DUCK CRÊPES**

⌚ 15 MINUTEN

Pekingeend, lente-ui,
komkommer, flensjes
& hoisinsaus

HOOFDGERECHT **5 SPICE EENDENBORST**

⌚ 10 MINUTEN

Eendenborst met 5
specerijen mix, gyoza
met eend, gegrilde
groenten & rijst

DESSERT **CHOCOLADE MACARON**

⌚ 2 MINUTEN

Macaron met chocolade
vulling & caramelsaus



HELLO DUCK MENU!

Verwarm de oven voor op 250°C. Pak de box uit en leg alle artikelen geordend per categorie bij elkaar, zodat het duidelijk te zien is welke producten je nodig hebt per gang.



VOORGERECHT

DUCK SPRING ROLLS

2 PCS. P.P. ©12 MINUTEN

Leg de loempia's op bakpapier in het midden van de oven. Zorg dat de oven de temperatuur bereikt heeft van 240°C à 250°C. Bak de loempia's in 12 minuten goudbruin.

SERVEERTIP Serveer de loempia's in een leuk kommetje of op een plat bordje en garneer deze met een bijgeleverd bananenblad. Schenk de bijgeleverde chilisaus in een klein sausbakje ernaast en besprenkel met de witte sesam.



TUSSENGERECHT

PEKING DUCK CRÊPES

©15 MINUTEN

De eend kan in het bijgeleverde aluminium bakje in het midden van de oven geplaatst worden voor een duur van 15 minuten op 250°C. Zorg dat de deksel van het bakje verwijderd is voordat u deze in de oven zet. In de laatste minuut van de aanbevolen baktijd kunt u de flensjes met plastic verpakking nog intact in de magnetron doen voor een duur van 35 seconden op 900 watt. Verwijder de verpakking pas wanneer u de flensjes gaat uitserveren op deze manier blijven ze lekker warm.

SERVEERTIP Snij de eend in dunne reepjes en leg deze op een (houten) snijplank. Voeg daarbij de fijngesneden komkommer en bosui toe. Leg de flensjes op een apart bordje ernaast en schenk de bijgeleverde hoisinsaus in een klein sausbakje ernaast en besprenkel deze met witte sesam.

EETTIP Smeer de flensjes in met wat hoisinsaus en vul ze met wat eend (2 stukjes per flensje), komkommer, bosui. Roll it in... En eet smakelijk!



HOOFDGERECHT

5 SPICE EENDENBORST

⌚ 10 MINUTEN

Haal de eendenborst uit de verpakking en bak deze in de koekenpan met een scheutje olijfolie (eerst op de huid) op middel tot laag vuur goudbruin en krokant. Plaats tegelijkertijd de groenten met aluminium verpakking (verwijder de deksel) in de oven voor 10 minuten op 250°C.

De gyoza kunt u tegelijkertijd met de eend in de pan bakken. Zorg dat twee van de drie kanten mooi bruin en krokant gebakken zijn. Indien de gyoza eerder klaar is dan de eendenborst, dan kunt u deze alvast apart op een bord leggen. U kunt de eendenborst omdraaien, wanneer er veel vet is vrijgekomen en de huid mooi krokant en bruin gebakken is. Bak dan de andere zijde nog even kort (2 minuten) voor wat extra kleur.

De gebakken rijst kunt u als laatste met de gesloten verpakking in de magnetron opwarmen voor een duur van 60 seconden op 900 watt. De duur van opwarmen is sterk afhankelijk van de temperatuur van de rijst, check dit tussendoor en verleng indien nodig de duur wat.

Verwarm de zoete sun mei saus (pruimensaus) op in de magnetron voor een duur van 35 seconden op 900 watt (kan gewoon in de verpakking). **TIP** Doe dit pas wanneer het bord in zijn geheel gedecoreerd is. Op deze manier garandeert u dat de saus warm bij je gasten aankomt.

SERVEERTIP Pak een mooi groot, rond, plat bord. Leg een groen bananenblad aan de linkerkant schuin op het bord. Plaats de gyoza in een halve maan op het bananenblad. Snij de eendenborst met een scherp mes in mooie stukken van ongeveer een halve centimeter dik. Hou het mes een klein beetje schuin, zodat er mooie lange stukken ontstaan. Leg de gesneden eendenborst aan de rechterkant van het bord in een tegenovergestelde halve maan op het bord. Leg de groenten in het midden van het bord en probeer kleuren te combineren, zodat het er speels en kleurrijk uitziet. Voor de extra kleur leg je de paarse wortel (decoratie) gekruld in het midden van het bord bovenop de groenten. Drapeer nu de sun-meisous subtiel over de eendenborst en besprenkel met wat witte sesam en eventueel wat bosui.

De gebakken rijst kunt u in een kommetje naast het gerecht serveren. Decoreer ook hier af met een groen bananenblad in de zijkant en besprenkel de rijst met witte sesam en bosui.



DESSERT

CHOCOLADE MACARON

⌚ 2 MINUTEN

Haal het dessert uit de verpakking en leg deze op een leuk schaalpje zoals bijvoorbeeld een glazen bordje. Drapeer de bijgeleverde caramelsaus over de macaron in mooie lange banen. Eet smakelijk!