



ASIAN

STREETFOOD

SCAN



& ONTDEK

eurofresh.

wat zijn gyoza's?

Gyoza's zijn Japanse dumplings die bij elk moment passen. Ze worden vaak geserveerd bij ramen of noedelsoepen, maar ook als voorgerecht, hoofdgerecht of aperitief.

De kleine hapjes zijn gevuld met verse groenten, vlees, zeevruchten of een vegetarische vulling, ideaal om te combineren of te delen.



Gyoza Yakitori

BENODIGDHEDEN

- + 73009 Yakitorisaus
- + 69127 Japanse Kwepie mayonaise
- + 75114 Chuka wakame
- + 75124 Roasted sesamzaad wit
- + 75125 Roasted sesamzaad zwart
- + 75702 1,5 Palmblad
- + 71651 Eco food bowl 900ml
- + 73058 Sauscupje met deksel
- + 75129 Dashi-iri ponzu yuzu dip

± Aankoopprijs
3.75€

± Verkoopprijs
8.95€

Stoom de gyoza's in de rijstoker of steamer en bak ze kort aan tot één zijde goudgeel is. Leg deze zijde bovenaan. Bekleed de ecofoodbowl met 1,5 palmblad, leg 7 à 8 gyoza's (één soort of een mix) in halve maanvorm en plaats in het midden een torentje wakame. Schenk ponzu-yuzudip in het sauscupje en zet dit voor de wakame. Maak een swirl van yakitorisaus en kewpiemayo over de gyoza's, garneer met zwarte en witte sesamzaadjes. Sluit af met anticonductiedeksel en 50 mm sticker.

Voor de klant: 1 minuut opwarmen in de microgolf op 600W.



Gyoza Scampi

BENODIGDHEDEN

- + 75144 Gyoza dumpling scampi
- + 69127 Japanse Kewpie mayonaise
- + 75107 Yuzusap Kajyu Yama
- + 75125 Roasted sesamzaad zwart
- + 75124 Roasted sesamzaad wit
- + 51025 Pijpajuintjes
- + 70977 Pagoda platter 12x22cm
- + 69555 Bandstickers 'Vers voor u gemaakt'
- + 79195 Stickers 'Scampi'

Bereid de gyoza's volgens de aanwijzingen op de verpakking (koken, bakken, stomen of frituren) en laat ze afkoelen. Meng 1 liter Japanse mayonaise met 60 ml yuzusap. Schik 7 gyoza's op een pagoda platter, spuit er fijne lijntjes yuzumayo over en werk af met zwarte en witte sesamzaadjes, pijpajuin en geroosterde ajuin. Sluit af met deksel en stickers 'Vers voor u gemaakt' en 'Vis'.

± Aankoopprijs
4.75€

± Verkoopprijs
8.95€

Gyoza Veggie

BENODIGDHEDEN

- + 75143 Gyoza dumpling veggie
- + 75585 Tom-Chi topping Hero
- + 75125 Roasted sesamzaad zwart
- + 75124 Roasted sesamzaad wit
- + 51025 Ajuin geroosterd
- + 70977 Pagoda platter 12x22cm
- + 69555 Bandstickers 'Vers voor u gemaakt'
- + 73660 Stickers 'Veggie'

Bereid de gyoza's volgens de aanwijzingen op de verpakking (koken, bakken, stomen of frituren) en laat afkoelen. Schik 7 stuks op een pagoda platter, spuit er fijne lijntjes Hero Tom-chi topping over en werk af met zwarte en witte sesamzaadjes en geroosterde ajuin. Sluit af met deksel en stickers 'Vers voor u gemaakt' en 'Veggie'.

± Aankoopprijs
4.75€

± Verkoopprijs
8.95€

Gyoza Chicken

BENODIGDHEDEN

- + 75142 Gyoza dumpling kip
- + 69127 Japanse Kewpie mayonaise
- + 75107 Yuzusap Kajyu Yama
- + 75125 Roasted sesamzaad zwart
- + 75124 Roasted sesamzaad wit
- + 51025 Pijpajuintjes
- + 70977 Pagoda platter 12x22cm
- + 69555 Bandstickers 'Vers voor u gemaakt'
- + 73667 Stickers 'Kip'

Bereid de gyoza's volgens de aanwijzingen op de verpakking (koken, bakken, stomen of frituren) en laat afkoelen. Meng de kipgyoza met Japanse sesamsaus tot ze goed bedekt zijn. Schik 7 stuks op een pagoda platter, spuit er fijne lijntjes Japanse mayonaise over en werk af met zwarte en witte sesamzaadjes en pijpajuin. Sluit af met deksel en stickers 'Vers voor u gemaakt' en 'Kip'.

± Aankoopprijs
4.75€

± Verkoopprijs
8.95€

wat is Yakitori?

Yakitori is gegrilde kip op stokjes, gemarineerd in tare-saus van sojasaus, mirin, suiker en sake. De kip wordt geroosterd boven houtskool en kan bestaan uit borst, dij of lever. Vaak geserveerd als snack of bijgerecht, en ook lekker op een Japanse tapasplank.

Yakitori spiesjes

BENODIGDHEDEN

- + 75139 Yakitorispiesjes
- + 73009 Yakitorisaus
- + 75124 Roasted sesamzaad wit
- + 75123 Togarashi kruiden
- + 33384 Fijn gesneden spitskool
- + 29262 Geraspte wortelen
- + 75702 1,5 palmblad
- + 71651 Eco food bowl 900ml

± Aankoopprijs
4.58€

± Verkoopprijs
8.99€

Laat de Yakitori-spiesjes ontdooien en bestrijk ze met Yakitorisaus. Leg 5 spiesjes in een pagoda platter en werk af met witte sesamzaadjes, togarashi en pijpajuin.



wat is Tatsuta age?

Tatsuta-age is Japanse gefrituurde kip, gemarineerd in sojasaus, mirin, sake, gember en knoflook, daarna gepaneerd met aardappelzetmeel of maizena voor een lichte, knapperige korst. Vaak geserveerd als snack, voorgerecht of op een Japanse tapasplank.

± Aankoopprijs
4.75€

± Verkoopprijs
8.99€

Kara-age en Tatsuta

BENODIGDHEDEN

- + 75702 1,5 palmblad
- + 75131 Kimchee base
- + 73008 Japanse sesamsaus
- + 69127 Kewpie mayonaise
- + 73720 Fijn gesneden lenteui
- + 75125 Roasted sesamzaad zwart
- + 75124 Roasted sesamzaad wit
- + 75117 Kizaminori (zeewierstrips)

Meng 1 deel kimchi base met 3 delen Japanse sesamsaus tot een dressing. Frituur de kara-age of tatsuta. Leg een half palmblad in het potje (punt naar boven) en plaats daarop de kip. Lepel de dressing erover, maak een swirl van kewpiemayo en strooi er zwarte en witte sesamzaadjes over. Werk af met fijngesneden lente-ui en kizaminori.



wat is fried wakadori?

Fried Wakadori zijn Japanse gefrituurde kippenvleugels van jonge kip, gemarineerd in sojasaus, sake, mirin, knoflook en gember. Ze zijn knapperig vanbuiten en mals vanbinnen, vaak geserveerd als snack of voorgerecht, met kruiden zoals shichimi togarashi en een dipsaus van ponzu of mayonaise.



± Aankoopprijs
4.75€

± Verkoopprijs
9.95€

Fried Wakadori salad

BENODIGDHEDEN

- + 75313 Fried Wakadori
- + 55122 Little gems
- + 65476 Radijs in schijfjes
- + 38575 Sugarsnaps
- + 3945 Pompelmoes partjes
- + 3838 Cavaillon meloenbolletjes
- + 34462 Aspergetips
- + 69127 Kewpie mayonaise
- + 71652 Eco foodbowl 1200ml

Laat de wakadori ontdooien. Snijd de little gems in vieren en stoom de sugarsnaps en aspergetips gaar. Leg de groenten in een ecofoodbowl en voeg de stukjes fried wakadori toe. Garneer met meloenbolletjes, pompelmoespartjes, radijs-schijfjes en witte en zwarte sesamzaadjes. Werk af met een swirl kewpiemayonaise.

wat is een Boa bun?



Een bao bun is een zacht, gestoomd broodje uit Azië, meestal gevuld met vlees, groenten of tofu. Het deeg is luchtig en lichtzoet, waardoor het perfect combineert met hartige vullingen zoals buikspek, kip of tempura.

± Aankoopprijs
4.75€

± Verkoopprijs
9.95€

Boa Bun Tatsuta

BENODIGDHEDEN

- + 77899 Ichiban Gua Bao Bun
- + 75138 Ichiban Tatsuta
- + 69127 Kewpie mayonaise
- + 75131 Kimchee base
- + 79295 Dun geschaafde spitskool
- + 3954 Dun gesneden bosui
- + 61180 Borage Cress
- + 75702 Bamboo blad

wat is Kimchi?

Kimchi is een Koreaans gerecht van gefermenteerde groenten, meestal Chinese kool of radijs, op smaak gebracht met knoflook, gember, chili en vissaus. Het is pittig, zuur en rijk aan probiotische bacteriën, vaak geserveerd als bijgerecht of verwerkt in andere gerechten.

Kimchi Wraps

BENODIGDHEDEN

- + 70463 Wraps Ø30cm
- + 69127 Japanse Kewpie mayonaise
- + 75131 Kimchee base
- + 73008 Japanse sesamsaus
- + 33384 Fijn gesneden spitskool
- + 75136 Edamame boontjes
- + 29262 Geraspte wortelen
- + 75313 Kip wakadori
- + 70977 Pagoda platter 12x22cm
- + 69555 Bandstickers

± Aankoopprijs
3.30€

± Verkoopprijs
6.99€



Marineer de kip met 1 deel kimchi base en 3 delen Japanse sesamsaus. Bestrijk de wrap met kewpiemayonaise, leg er spitskool en geraspte wortel op, gevolgd door de gemarineerde kip. Werk af met edamamebonen en een extra swirl kewpiemayo. Rol de wrap op, snijd schuin doormidden en presenteer in de pagoda met bandsticker.

Vers bamboeblad
art.75702

Kewpie Japanse mayo
art.69127

Huramaki springroll
art.79190

Kipstukjes Kare Age
art.75140

Ponzu Citrusazijn
art.75129

Gyoza met kip
art.75142

Roasted sesamzaadjes
art.75124

Yakitori Spiesjes
art.75139

eurofresh.

Izakaya

is overgewaaid uit Japan en wint enorm aan populariteit, het is een traditionele Japanse bistro dat je kan vergelijken met een tapasbar. Izakaya on a tray is hier het perfecte voorbeeld van. Een verscheidenheid aan kleine, culinaire, Japanse gerechten die geserveerd worden in een gezellige en gemoedelijke sfeer.



Yakitori Chicken Ichiban
Inhoud: 40 stuks - Artikelnr. 75139



Tatsuta
Inhoud: 900g (30st) - Artikelnr. 75138



Kara-Age
Inhoud: 900g (35st) - Artikelnr. 75140



Vegetarische loempia's
Inhoud: 900g (36st) - Artikelnr. 79190



Fried Wakadori Ichiban
Inhoud: 5x175g - Artikelnr. 75313



Japanse Kewpie mayonaise
Inhoud: 520g - Artikelnr. 69127



Wasabi Topping Hero
Inhoud: 1000ml - Artikelnr. 69035



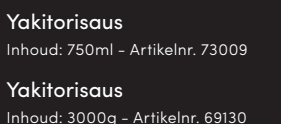
Yakitorisaus
Inhoud: 750ml - Artikelnr. 73009



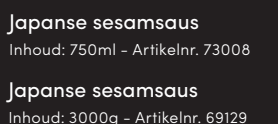
Japanse sesamsaus
Inhoud: 750ml - Artikelnr. 73008



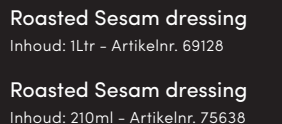
Roasted Sesam dressing
Inhoud: 1Ltr - Artikelnr. 69128



Yakitorisaus
Inhoud: 3000g - Artikelnr. 69130



Japanse sesamsaus
Inhoud: 3000g - Artikelnr. 69129



Roasted Sesam dressing
Inhoud: 210ml - Artikelnr. 75638



Wasabi Tempura Crackers
Inhoud: 280g - Artikelnr. 74926



Wraps/Tortilla Ø30cm
Inhoud: 18 stuks - Artikelnr. 81590



Gua Bao Bun
Inhoud: 900g (30st.) - Artikelnr. 77899



Gyoza appel
Inhoud: 400g (20st.) - Artikelnr. 81374



Gyoza edamame - champ.
Inhoud: 600g (30st.) - Artikelnr. 81371



Gyoza kip
Inhoud: 600g (30st.) - Artikelnr. 75142



Gyoza scampi
Inhoud: 600g (30st.) - Artikelnr. 75144



Gyoza beef
Inhoud: 600g (30st.) - Artikelnr. 80883



Gyoza eend
Inhoud: 600g (30st.) - Artikelnr. 81373



Gyoza kip-curry
Inhoud: 600g (30st.) - Artikelnr. 81375

GEWOKTE bami met kip



Bami goreng met kip Bonfait
Inhoud: 2000g - Artikelnr. 68893



Bami goreng met ham Bonfait
Inhoud: 2000g - Artikelnr. 68892



Surinaamse Mie
Inhoud: 1000g - Artikelnr. 68905



Basis Bamischotel
Inhoud: 1000g - Artikelnr. 68907



Singapore noedels
Inhoud: 1000g - Artikelnr. 68906



Nasi goreng met kip
Inhoud: 2000g - Artikelnr. 68895



Nasi goreng met ham
Inhoud: 2000g - Artikelnr. 68894



Babi Pangang Bonfait
Inhoud: 1000g - Artikelnr. 68903



Kip in Chilisaus Bonfait
Inhoud: 1000g - Artikelnr. 68910



Gehaktballetjes ketjap Bonfait
Inhoud: 3000g - Artikelnr. 68889



Gele rijst, gekookt Bonfait
Inhoud: 1000g - Artikelnr. 68904



Mediterrane rijstschotel
Inhoud: 1000g - Artikelnr. 68908



Aziatische rijst Bonfait
Inhoud: 1000g - Artikelnr. 78273

Gekookte rijst voor pokebowls



Kant-en-klare Pokebowlrijst
Inhoud: 2000g - Artikelnr. 80647





DIEPGEVROREN

KANT-EN-KLARE

poke
bowls

XXL

met de uitstraling en smaak van vers

Ideaal als side dish bij gourmet en fondue of heerlijk bij al uw koude buffeten!

Pokebowl XXL Natuur

Inhoud: 2000g - Artikelnr. 82382



Parelcouscous kant-en-klaar

Inhoud: 2000g - Artikelnr. 80428



Sushirijst

Inhoud: 10kg - Artikelnr. 69125



Rijstazijn voor sushi

Inhoud: 19Ltr - Artikelnr. 69132



Smoothwall 650ml

Inhoud: 480 stuks - Artikelnr. 68869



Pagoda Platter 12x20cm

Inhoud: 50 stuks - Artikelnr. 70977



Pad krapow kip en groenten

Inhoud: 1000g - Artikelnr. 81381



Thaise rode curry

Inhoud: 1000g - Artikelnr. 81379



Thaise groene curry

Inhoud: 1000g - Artikelnr. 81378



Thaise gele curry

Inhoud: 1000g - Artikelnr. 81380



Tom Kha kokossoep

Inhoud: 1000g - Artikelnr. 81384

SCAN

