



JAPANESE STREETFOOD

日本の屋台料理

SCAN



& ONTDEK

eurofresh.



Wat zijn gyoza's?

- + Gyoza's zijn kleine dumplings voor elke gelegenheid. In Japan worden gyoza's geserveerd als bijgerecht bij heldere ramen of noedelsoepen.
- + Als voorgerecht stimuleren ze de smaakpapillen en passen ze naadloos in haast elk menu.
- + Ook als hoofdgerecht - bij voorkeur verschillende soorten gecombineerd - zijn gyoza's een populaire specialiteit.
- + De kleine lekkernijen worden gevuld met verse ingrediënten zoals groenten, vlees of zeevruchten. Ook zijn er vegetarische versies.
- + Kan ook als aperitiefhapje of op een Japanse tapasplank

+ **Aankoopprijs: € 3,75**

+ **Verkoopprijs: € 8,95**

Gyoza's

Benodigdheden

+ Yakitorisaus (25 g)	73009
+ Japanse kwepie mayonaise (25 g)	69127
+ Chuka wakame (20 g)	75114
+ Irigoma shiro (witte sesam zaadjes)	75124
+ Irigoma Kuro (zwarte sesamzaadjes)	75125
+ Palmblad (1,5 st)	75702
+ Eco food bowl 900ml	71651
+ Sauscupje met deksel	73058/73059
+ Dashi-iri ponzu yuzu dip	75129

Uitwerking

- + Gyoza's stomen in de Hendi rijstoker of steamer, daarna kort aanbakken zodat er langs 1 zijde een goudgeel korstje ontstaat. Deze zijde naar boven leggen ter presentatie.
- + Onderaan de ecofoodbowl leg je 1.5 palmbladeren (makkelijk in twee te snijden) daarboven leg je een 7 a 8 Gyoza's kan per soort of een mix van de 3 soorten in een halve maan vorm.
- + In het midden van de eco foodbowl plaats je een torentje wakame.
- + In het sauscupje schenk je de ponzu Yuzu dip. Deze plaats je voor de wakame.
- + Sauzen: maak een mooie swirl over de gyoza's met de yakitorisaus en kwepie mayonaise
- + Garneer met de zwarte en witte sesamzaadjes.
- + Sluit de eco food bowl af met het anti condens deksel en werk af met een 50mm sticker

Voor de klant

1 min in de microgolf oven op 600w.

Gyoza Tori Chicken

Art.nr. 75142
600g
±30 stuks



Gyoza Veggie

Art.nr. 75143
600g
±30 stuks



Gyoza Scampi

Art.nr. 75144
600g
±30 stuks





GYOZA SCAMPI

INGREDIËNTEN

- 75144 Gyoza dumpling Scampi
- 69127 Japanse mayonaise Kewpie
- 75107 Yuzusap Kajyu Yama
- 75125 Roasted sesamzaad zwart Irigoma
- 75124 Roasted sesamzaad wit Irigoma
- 51025 Ajuin geroosterd
- 38350 Pijpajuin
- 70977 Pagoda platter 12*22cm + deksel
- 69555 Bandsticker 'Vers voor u gemaakt'
- 79195 Sticker 'Scampi' 28Ømm

BEREIDINGSWIJZE

- Bereid de gyoza's makkelijk zoals op verpakking vermeld staat naar wens, koken, bakken, stomen of frituren.
- Laat product na bereiding afkoelen.
- Vermeng 1 liter Japanse mayonaise met 60ml yuzusap.
- Plaats netjes 7 stuks op een pagoda platter.
- Spuit daarna fijne streepjes vermengde yuzu mayonaise over de gyoza's.
- Garneer daarna af met zwart en witte sesamzaadjes, pijpajuin ringetjes en geroosterde ajuin.
- Na plaatsen bijbehorende deksel en voorzie deze van een bandsticker 'Vers voor u gemaakt' en 'Vis' -sticker.

GYOZA VEGGIE

INGREDIËNTEN

- 75143 Gyoza dumpling Veggie
- 75585 Hero Tom-chi topping
- 75125 Roasted sesamzaad zwart Irigoma
- 75124 Roasted sesamzaad wit Irigoma
- 51025 Ajuin geroosterd
- 70977 Pagoda platter 12*22cm + deksel
- 69555 Bandsticker 'Vers voor u gemaakt'
- 73660 Sticker 'Veggie' 28Ømm

BEREIDINGSWIJZE

- Bereid de gyoza's makkelijk zoals op verpakking vermeld staat naar wens, koken, bakken, stomen of frituren.
- Laat product na bereiding afkoelen.
- Plaats netjes 7 stuks op een pagoda platter.
- Spuit daarna fijne streepjes Tom-chi topping Hero over de gyoza's.
- Garneer daarna af met zwart en witte sesamzaadjes en geroosterde ajuin.
- Na plaatsen bijbehorende deksel en voorzie deze van een bandsticker 'Vers voor u gemaakt' en 'Veggie' -sticker.

GYOZA KIP

INGREDIËNTEN

- 75142 Gyoza dumpling Kip
- 73008 Japanse sesamsaus Yama
- 69127 Japanse mayonaise Kewpie
- 75125 Roasted sesamzaad zwart Irigoma
- 75124 Roasted sesamzaad wit Irigoma
- 38350 Pijpajuin
- 70977 Pagoda platter 12*22cm + deksel
- 69555 Bandsticker 'Vers voor u gemaakt'
- 73667 Sticker 'Kip' 28Ømm

BEREIDINGSWIJZE

- Bereid de gyoza's makkelijk zoals op verpakking vermeld staat naar wens, koken, bakken, stomen of frituren.
- Laat product na bereiding afkoelen en vermeng deze kip gyoza met Japanse sesamsaus zodat deze goed bedekt is.
- Plaats netjes 7 stuks op een pagoda platter.
- Spuit daarna fijne streepjes Japanse mayonaise over de gyoza's.
- Garneer daarna af met zwart en witte sesamzaadjes en fijngesneden pijpajuin-ringetjes.
- Na plaatsen bijbehorende deksel en voorzie deze van een bandsticker 'Vers voor u gemaakt' en 'Kip' -sticker.



日本の屋台料理



Smootwall 940ml

Art.nr. 68870
640 stuks

Deksels voor Smootwall 940ml

Art.nr. 68868
500 stuks

**Pagoda Platter 12x22
met zwart deksel**

Art.nr. 70977
50 stuks

Yakitori spiesjes

Benodigdheden

+ Yakitori spiesje	75139
+ Yakitori saus	73009
+ Irigoma shiro (witte sesam zaadjes)	75124
+ Togarashi kruiden	75123
+ Fijn gesneden spitskool	33384
+ Geraspte wortel	29262
+ Eco food bowl 900ml	71651
+ 1,5 Palmblad	75702

Afwerking

- + Ontdooi de Yakitori spiesjes, lak deze met Yakitorisaus
- + Leg een 5 tal spiesjes in de pagoda platter
- + Werk de spiesjes af met witte sesam zaadjes, togarashi kruiden en ajuinpijpjes

Wat is yakitori?

- + Yakitori is een Japans gerecht van gegrilde kip op stokjes, waarbij het vlees in kleine stukjes wordt gesneden en op spiesjes wordt geregen.
- + De stukjes kip worden geroosterd boven houtskool of een andere warmtebron en worden vaak gekruid met tare-saus, een zoete en hartige marinade gemaakt van sojasaus, mirin, suiker en sake.
- + Yakitori kan worden bereid met verschillende delen van de kip, zoals de borst, dijen en lever, en wordt vaak geserveerd als snack of bijgerecht in Japanse restaurants en bars.
- + Andere ingrediënten zoals groenten en vis kunnen ook worden gebruikt om yakitori te maken.
- + Ook heerlijk op een Japanse tapasplank

**Chicken Yakitori
Ichiban**

Art.nr. 75139
40 stuks



Japanse kipspiesjes van kippendijfilet.
Voorgegaard en geglaceerd met yakitorisaus.

**Yakitorisaus
Yama**

Art.nr. 77582
330ml
Art.nr. 73009
750ml
Art.nr. 69130
3000g



Een donkere saus op basis van soja.

+ **Aankoopprijs: € 4,58**
+ **Verkoopprijs: € 8,99**



Topper als aperitefhapje

Wat is kara-age en tatsuta?

- + Tatsuta-age is een Japans gerecht van gefrituurde stukjes kip die zijn gemarineerd in sojasaus, mirin, sake, gember en knoflook voordat ze worden gepaneerd en gefrituurd.
- + Het verschil met kara age is dat tatsuta-age meestal wordt gemaakt met aardappelzetmeel of maizena als paneermeel, terwijl kara age traditioneel wordt gemaakt met tarwebloem.
- + Het resultaat is een knapperige en lichtere buitenkant dan kara age.
- + Tatsuta-age kan ook worden gemaakt met andere ingrediënten zoals vis of groenten.
- + Het gerecht is populair in Japan en wordt vaak geserveerd als snack, voorgerecht of als onderdeel van een bento box.
- + Perfect als apertiefhapje of op een japanse tapasplank

Kara-age en tatsuta

Benodigheden

- | | |
|--|-------|
| + Palmblad | 75702 |
| + Kimchee base | 75131 |
| + Japanse sesamsaus | 73008 |
| + Kwepie mayonaise | 69127 |
| + Fijn gesneden Lentui | 73720 |
| + Irigoma shiro (witte sesam zaadjes) | 75124 |
| + Irigoma Kuro (zwarte sesamzaadjes) | 75125 |
| + Kizaminori (zeewier strips) | 75117 |

Afwerking

- + Maak de dressing meng 1 deel kimchi base met 3 delen japanse sesamsaus
- + Frituur de kara age of tatsuta
- + Snij een palmblad in 2 en leg onderaan in het potje met de punt naar boven
- + Leg hierop de kara age of tatsuta
- + Lepel de dressing over ieder stukje kara age / tatsuta
- + Werk af met een swirl kwepie mayonaise + zwarte en witte sesam zaadjes
- + Garneer met fijn gesneden lente ui en kizaminori

Tatsuta Yama

Art.nr. 75138
900g
±30 stuks



Gemarineerde kippendij in tempura.

Kara-Age Yama

Art.nr. 75140
900g
±35 stuks



kipstukjes, krokant en licht pittig gekruid, gebakken in panko.

Smootwall 650ml

Art.nr. 68869
480 stuks

Deksels voor Smootwall 650ml

Art.nr. 68868
500 stuks



Palmblad

Art.nr. 75702
100 stuks



Japanse kwepie mayonaise Yama

Art.nr. 69127
520g



Japanse sesamsaus Yama

Art.nr. 77581
330ml
Art.nr. 73008
750ml
Art.nr. 69129
3000g



Een rode, licht zoete saus met geroosterd sesamzaad.

日本の屋台料理

Fried Wakadori salad

Benodigdheden

+ Fried Wakadori	75313
+ Eco foodbowl 1200ml	71652
+ Little gems	55122
+ Radijs schijfjes	65476
+ Sugarsnaps	38575
+ Pompelmoes partjes	3945
+ Cavaillon Meloen bolletjes	3838
+ Asperge tips	34462
+ Kwepie mayonaise	69127

Afwerking

- + Laat de wakadori ontdooien
- + Snij de little gems in 4
- + Stoom de sugarsnaps en asperge tips gaar
- + Leg in de eco food bowl de little gems samen met de sluimerwten en asperge tips
- + Leg hier op de stukjes Fried wakadori
- + Garneer met meloen bolletjes, pompelmoes partjes, radijsschijfjes, witte en zwarte sesam zaadjes
- + Werk af met een swirl kwepie mayonaise

+ Aankoopprijs: € 4,75

+ Verkoopprijs: € 9,95

Fried Wakadori Ichiban

Art.nr. 75313
5x175g



Gemarineerde kippendij zonder bot, 100% gegaard in teriyaki marinade. Ook erg lekker als kip te gebruiken in Poke bowls.



Wat is fried wakadori?

- + Fried Wakadori is een Japanse term die verwijst naar gefrituurde kippenvleugels. Wakadori betekent letterlijk "jonge kip" in het Japans.
- + De kippenvleugels worden meestal gemarineerd in een mengsel van sojasaus, sake, mirin, knoflook en gember voordat ze worden gepaneerd en gefrituurd.
- + Het resultaat is een knapperige en smaakvolle buitenkant en een sappige en malse binnenkant.
- + Fried Wakadori wordt vaak geserveerd als snack of voorgerecht in Japanse restaurants en bars.
- + Het kan ook worden gegaard met verschillende kruiden en specerijen zoals shichimi togarashi (een mix van zeven kruiden) en wordt vaak geserveerd met een dipsaus zoals ponzu-saus of mayonaise.

Boa bun met Ichiban Tatsuta

Benodigdheden

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

Gua Bao Bun

Art.nr. 77899
900g
30 stuks





Wat is Kimchi?

- + Kimchi is een traditioneel Koreaans gerecht gemaakt van gezouten en gefermenteerde groenten, meestal Chinese kool of radijs, gecombineerd met een verscheidenheid aan smaakmakers zoals knoflook, gember, chilipeper en vis saus.
- + Het is een vast onderdeel van de Koreaanse keuken en wordt vaak gegeten als bijgerecht of als ingrediënt in andere gerechten.
- + Kimchi heeft een pittige en zure smaak en wordt beschouwd als een probiotisch voedsel vanwege de gezonde bacteriën die het bevat.

+ **Aankoopprijs: € 3,30**

+ **Verkoopprijs: € 6,99**

Kimchi wrap

Benodigdheden

+ Wrap salud 30 cm	70463
+ Japanse kwepie mayonaise	69127
+ Kimchee base	75131
+ Japanse sesamsaus	73008
+ Fijn gesneden spitskool	33384
+ Edamame bonen	75136
+ Geraspte wortel	29262
+ Kip wakadoni	75313
+ Pagoda + deksel 12x22cm	70977
+ Bandsticker	69555

Uitwerking

- + Marineer de kip met 1 deel kimchi base en 3 delen Japanse sesamsaus, goed omroeren
- + Strijk de wrap in met de japanse kwepie mayonaise
- + Leg onderaan de fijngesneden spitskool en daarop de geraspte wortel
- + Verdeel nu de gemarineerde kip slices over de groenten
- + Werk af met edamame bonen en een extra swirl kwepie mayonaise
- + Rol de wrap op en snij de wrap schuin in twee
- + Presenteer in de pagoda en werk af met de bandsticker.

Wraps Ø30cm

Art.nr. 70463
8 stuks



Japanse kwepie
mayonaise
Yama

Art.nr. 69127
520g



Japanse
sesamsaus
Yama

Art.nr. 77581
330ml
Art.nr. 73008
750ml
Art.nr. 69129
3000g



Een rode, licht zoete saus met geroosterd sesamzaad.

日本の屋台料理

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

Izakaya

is overgewaaid uit Japan en wint enorm aan populariteit, het is een traditionele Japanse bistro dat je kan vergelijken met een 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.