INSPIRATIE

KRUIDEN & SPECERIJEN

Wegdromen bij de gedachte aan jalapeño peper, geelwortel en limoenblad. Juist de intense smaken inspireren ons om onverwachte combinaties te maken vol diepgang. Eindeloos kunnen wij experimenteren en daarom serveren wij gerechten nèt iets anders en nèt iets uitdagender. Deze heerlijke fantasieën delen we graag in dit boekje, gevuld met inspiratie en recepten.

Noem een smaak waar je ondersteboven van bent en wij maken er een ijsje van. IJsjes van wasabi, spiced coffee of rode peper met citroengras, niets is te gek. Een delicatesse om je vingers bij af te likken op een warme zomerdag. Geloof ons, hierna wil je alleen maar meer...

THE EET-TEAM

020 6735067
eten@the-eet-team.nl
www.the-eet-team.nl

@eetteam
the-eet-team

GEMMIT EITJE
BIESLOOK
TAUGE
LONTONG
AARDAPPEL
ABC
INDONESIAN
SOTO
THE EET-TEA

SOTO SOEP

SOTO AJAM & VEGETARISCHE SOTO

Geurige Indonesische soep, waar de gasten zelf toppings en sambals aan kunnen toevoegen.

TOPPINGS

Taugé
Gebakken uitjes
Lontong
Aardappel
Gekookt ei
Bieslook

HOMEMADE SAMBALS

Sambal Tauco
Sambal Ketjap
Sambal Hijo

RECEPT HOMEMADE SAMBAL HIJO

INGREDIËNTEN

- 15 rode pepers (zonder zaadjes)
- 10 groene rawit pepers
- 2 sjalotten
- 4 knoflooktenen
- Halve limoen (geperst)
- 8 eetlepels zonnebloemolie
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel palmsuiker
- 2 serehstengels (gekneusd)
- 6 limoenblaadjes (heel fijngehakt)
- 3 cm gember (geschild & geraspt)

BEREIDING

1. Wrijf de pepers, sjalotten en knoflook in een vijzel fijn.
2. Voeg sap van de halve limoen toe.
3. Verhit zonnebloemolie in een koekenpan en bak het mengsel uit de vijzel.
4. Voeg het zout, suiker, sereh en limoenblad toe.
5. Voeg de gember toe en bak ongeveer 10 minuten tot de geuren vrij zijn gekomen.
6. Verwijder de sereh.

Direct te serveren of bewaren in een weckpotje.

THE EET-TEAM

TACO BAR

Ter plekke worden verse maistortilla's geperst en gebakken. De taco's worden in een houten taco bar gepresenteerd en gevuld met bijvoorbeeld:

TINGA DE POLLO
Pulled chicken met rokerige chipotle pepers

LINZEN- AVOCADO SALADE
Met een pittige noten dressing

BIRRIA DE RES
Pittig gestoofd rundvlees

TOPPINGS
Zoetzure rode ui
Verse koriander
Ingemaakte rodekool
Limoenpartjes
Zwarte bonen met oregano
Salsa verde
Salsa rojo

RECEPT SALSA ROJAS & SALSA VERDE

SALSA VERDE

- 5 tomatillo's (of een mix van groene tomaat en paprika)
- ¼ witte ui
- 1 à 2 jalapeño pepers
- 1 knoflook teentje
- Bosje koriander (opt.)
- Zout
- ¼ komkommer in kleine blokjes
- Klein bosje munt (fijn gesneden)

BEREIDING

Meng eerst de witte ui, knoflook, jalapeño peper, eventueel koriander en zout in een keukenmachine. Voeg daarna de tomatillos toe. Puls kort, het mengsel mag grof blijven. Daarna de komkommer en munt toevoegen.

SALSA ROJAS

- 3 tenen knoflook
- ½ witte ui
- 5 tomaten
- 1 jalapeño peper
- 3 eetlepels chipotles in adobo
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel peper
- Sap van 1 limoen

BEREIDING

Doe alle ingrediënten in een keukenmachine en blend tot het een gladde massa is. Voeg eventueel wat extra zout, peper en het sap van een limoen toe.

VERSE LIMONADESIROOP

Tijdens onze evenementen serveren we homemade limonadesiropen. Deze mengen wij met sparkling Earth Water of prosecco.

FRAMBOOS & MUNT

Frisse limonade met zoete ondertonen

GEMBER, CITROEN & CITROENGRAS

Spicy smaken met citrus geuren

RABARBER, ROZEMARIJN & TIJM

Kruidige siroop met een licht zuurtje

WILDPLUKWANDELING

Wist je dat er een overvloed aan wilde kruiden om je heen te vinden zijn? In de berm, tussen de stoeptegels of gewoon in je achtertuin.

Pinksterbloemen, look-zonder-look, beren-klauw, raapzaad, vlierbloesem, brandnetels, zevenblad en zandkool. Om maar wat te noemen... Allemaal eetbaar!

Ga mee op een wildplukwandeling en leer welke planten, kruiden, bloemen en bessen eetbaar zijn en hoe je ze herkent. Ontdek een heel nieuw palet aan smaken, texturen en aroma's en proef wat voor heerlijks jij zelf kunt maken met deze planten. Elke wandeling heeft afhankelijk van het seizoen z'n eigen karakter.

Enthousiast? Trommel je vrienden en collega's op, zet je zintuigen op scherp en laat je verwonderen!

PIMENTOS DE PADRON - SPANJE

Een allround peper! Bij uitstek voor tapas. Vaak gebakken in olijfolie en zeezout en staan erom bekend dat niet elke peper even scherp is: de meeste hebben nauwelijks scherpte, maar sommigen zijn erg heet.

GELE PEPER - SPANJE

De gele peper smaakt iets zachter dan de rode peper. Een ideale peper voor degene die niet van al te heet houdt.

RODE PEPER - MIDDEN-AMERIKA

De rode peper is misschien wel de peper die wereldwijd het meest gebruikt wordt. Met een mild pittige smaak kan deze in elk gerecht verwerkt worden.

JALAPEÑO PEPER - MEXICO

Deze peper is meestal mild, maar er zijn ook hetere soorten. Ze hebben een unieke smaak en je kunt ze vers in salsa's gebruiken of in ringen snijden voor bij nacho's. Een chipotle is een gerookte jalapeño peper.

ROCOTO - PERU

Deze peper heeft unieke zwarte zaden en is erg heet. Wordt veel gebruikt voor salsa's, ceviche, stoofpotjes en sauzen.

RAWIT - THAILAND

De rawit, ook wel Thaise peper, is een kleine peper met een hete smaak. Bekend van de Indonesische en Thaise keuken en wordt vaak gebruikt voor het maken van sambals en salsa's, maar ook in curry's of wokgerechten.

MADAME JEANETTE - ZUID-AMERIKA

Een pittige en fruitige peper! Deze chilipeper heeft een sterke, citrusachtige geur en smaak. Wordt veelal gebruikt om sauzen mee te maken.

SITDOWN DINER

Passend bij het thema hebben we het volgende menu samengesteld, boordevol kruiden! Wij vinden het ontzettend leuk om mee te denken over de aankleding van een diner, zo staan er hier op tafel vaasjes met verse kruiden en boterkaarsen versierd met eetbare bloemen.

BURRATA

Met gegrilde nectarines, basilicum
& Coppa di Parma

HELDERE TOMATENBOUILLON

Met groene asperges, basilicum-ravioli
& een pipetje met kruiden olie

HEILBOTFILET

Met een kruidenkorst, venkel
& wortel beurre blanc

PURE CHOCOLADE TAARTJE

Met sinaasappel & rode peper ijs

LINZENCURRY MET EI & ALOO PARATHA

LINZENCURRY MET EI

Deze geurige Indiase linzencurry met spinazie wordt bereid in een reuzenpan. In de curry pocheren we biologische eitjes.

ALOO PARATHA

Ter plekke wordt de Aloo Paratha gebakken. Dit is een Indiaas brood gevuld met een mengsel van aardappel, groenten en specerijen.

Bij de linzencurry en Aloo Paratha serveren we homemade chutney's en tafelzuren.

CHUTNEYS & TAFELZUREN

Chutney van dadels, pruimen & appel
Mint Raita
Pittig ingemaakte wortel
Mango chutney
Ingemaakte limoen
Citroen & gember chutney

MINI TOMPOUCE

FOREL CRÈME
Met dille en zoetzure rode uitjes

ZOETE AARDAPPEL
Met cashew-koriander pesto
& verse koriander

GEITENKAAS CRÈME
Met doperwten pesto & mint

CRÈME VAN GEROOKTE KIP
Met waterkers & sinaasappel

INDONESISCH WALKING DINNER

LEMPER
Kokosrijst gevuld met kruidige jackfruit

TAHOE TELOR
Omelet van tahoe, geserveerd met pindasaus & taugé

GARNALEN ROEDJAK
Frisse curry van garnalen met een pittige ondertoon, geserveerd met rijst & gebakken uitjes

MINI RIJSTTAFELTJE
Rendang van spitskool, saté ajam & sajoer boontjes met atjar ketimoen, rijst & krupuk

SATÉ CUMI CUMI
Pijlstaartinktvis saté met sambal tauco

MINI PANDAN CAKE
Met een glazuur van pandan, geserveerd met verse ananas & mango

RECEPT GARNALEN ROEDJAK

INGREDIËNTEN

- 1 kg garnalen
- 3 uien
- 4 rode pepers
- 5 tenen knoflook
- 1 tl tamarinde pasta
- 2 tl kurkuma
- 4 kemiri noten
- 15 gr limoenblaadjes
- 10 gr palmsuiker
- 1 L kokosmelk
- 1 tl cayenne peper
- Zout
- Gebakken uitjes

BEREIDING

1. Rooster de kemirinoten.
2. Snijd de ui, peper en knoflook in grove stukken.
3. Pureer de kemirinoten, ui, peper, knoflook, tamarinde, kurkuma, limoenblaadjes en palmsuiker in de keukenmachine tot een boemboe pasta.
4. Fruit de boemboe in een pan met olie.
5. Kokosmelk, cayenne peper en zout naar smaak toevoegen en 30 min zachtjes laten koken.
6. Garnalen toevoegen en 10-15 min laten garen in de pruttelende saus.
7. Garneer met gebakken uitjes.

TAPAS MUUR

GAMBA'S PIL PIL
Gebakken in olie met knoflook,
rode peper & peterselie

CROQUETTAS DE CHORIZO
Geserveerd met aïoli

PATATAS BRAVAS
Knapperige aardappels
met een pittige saus & aïoli

GEMENGDE TOMATEN SALADE
Met olijfolie, kappertjes & kruidendressing

PIEMENTOS DE PADRÓN
Met zeezout vlokken

SERRANOHAM
Op een knapperige crostini

MANCHEGO ROMERO
Met membrillo (kweepeer jam)

GAZPACHO
Gekoelde soep van tomaat & komkommer,
geserveerd in reageerbuisjes

FAST FOOD DELUXE

KAASSOUFFLÉS
Met cheddar & kimchi

LOADED FRIES
Met Tinga de Pollo, chipotle mayonaise, sla & salsa verde

INDONESISCHE CHICKEN NUGGETS
Met sambal tauco, laos mayonaise & zoetzure radijs

CAFÉ DE PARIS OESTERZWAM BITTERBALLEN
Een bitterbal bomvol klassieke Franse smaken, zoals dragon, peterselie, sjalot, ansjovis, knoflook & rode peper

VEGAN HOTDOGS
Worstje van paddenstoelen, wortel en noten. Geserveerd met homemade ketchup, mosterd-mayonaise & gebakken uitjes

MINI MAIS KROKETJES
Met gegrilde paprika, jalapeño pepers, pittige tomaten salsa & verse koriander (vegan)

FAST FOOD DELUXE

CHEESE SOUFFLÉS
With cheddar & kimchi

LOADED FRIES
With Tinga de Pollo, chipotle mayonnaise, lettuce & salsa verde

INDONESIAN CHICKEN NUGGETS
With sambal tauco, laos mayonnaise & sweet & sour radish

CAFÉ DE PARIS OYSTER MUSHROOM BITTERBAL
A bitterbal packed with classic French flavors, including tarragon, parsley, shallot, anchovies, garlic & red pepper

VEGAN HOTDOGS
Sausage made of mushrooms, carrot and nuts. Served with homemade ketchup, mustard mayonnaise and fried onions

MINI CORN CROQUETTES
With grilled peppers, jalapeño peppers, a spicy tomato salsa & fresh cilantro (vegan)

TAPAS WALL

PRAWNS PIL PIL
Fried in garlic oil, red pepper and parsley

CROQUETTAS DE CHORIZO
Served with aioli

PATATAS BRAVAS
Crispy potatoes with a spicy sauce & aioli

MIXED TOMATO SALAD
With olive oil, capers & herb dressing

PIEMENTOS DE PADRÓN
With sea salt flakes

SERRANO HAM
On a crispy crostini

MANCHEGO ROMERO
With membrillo (quince jam)

GAZPACHO
Chilled soup of tomato and cucumber served in a test cube

RECIPE SHRIMP ROEDJAK

INGREDIENTS

- 1 kg shrimp
- 3 onions
- 4 red peppers
- 5 garlic cloves
- 1 tsp tamarind paste
- 2 tsp turmeric
- 4 kemiri nuts
- 15 gr lime leaves
- 10 gr palm sugar
- 1 L coconut milk
- 1 tsp cayenne pepper
- Salt
- Fried onions

PREPARATION

1. Toast the kemiri nuts.
2. Coarsely chop the onion, pepper and garlic. 3. Put the kemiri nuts, onion, pepper, garlic, tamarind, turmeric, lime leaves and palm sugar in a food processor to form a paste.
4. Sauté the paste in a frying pan with sunflower oil.
5. Add coconut milk, cayenne pepper and salt to taste and simmer gently for 30 min.
6. Add the shrimp and cook for 10-15 min in the simmering sauce.
7. Garnish with fried onions.

INDONESIAN WALKING DINNER

LEMPER
Coconut rice stuffed with spicy jackfruit

TAHOE TELOR
Tahoe omelet, served with peanut sauce & bean sprouts

SHRIMP ROEDJAK
Fresh curry of shrimp with spicy undertones, served with rice and fried onions

MINI RICE TABLE
Rendang of pointed cabbage, satay ajam & sajoer beans. Served with atjar ketimun, rice & krupuk

SATAY CUMI CUMI
Squid sate with sambal tauco

MINI PANDAN CAKE
With a glaze of pandan, served with fresh pineapple & mango

MINI TOMPOUCE

SMOKED TROUT
With dill and sweet & sour red onions

SWEET POTATO
With cashew-cilantro pesto
& fresh cilantro

GOAT CHEESE MOUSSE
With pea pesto & mint

MOUSSE OF SMOKED CHICKEN
With watercress & orange

LENTIL CURRY WITH EGG & ALOO PARATHA

LENTIL CURRY WITH EGG

This fragrant Indian lentil curry with spinach is prepared in a giant pan. Organic egg is poached in the curry.

ALOO PARATHA

On the spot, Aloo Paratha is fried on a grill. This is an Indian bread filled with a mixture of potato, vegetables and spices.

Homemade chutneys and pickles are served with the Lentil curry and Aloo Paratha.

CHUTNEYS & PICKLES

Chutney of dates, plums & apple
Mint raita
Spicy pickled carrot
Mango chutney
Pickled lime
Lemon & ginger chutney

SITDOWN DINNER

Matching this booklet's theme, we created the following menu full of herbs. We love to arrange decorations for a dinner table, for example vases with fresh herbs and butter-candles decorated with edible flowers.

BURRATA

With grilled nectarines,
basil & Coppa di Parma

CLEAR TOMATO BROTH

With green asparagus, basil ravioli
& a pipette of herb oil

HALIBUT FILLET

With an herb crust,
fennel & carrot beurre blanc

DARK CHOCOLATE TARTLET

With orange & red pepper ice cream

PIMENTOS DE PADRON - SPAIN

An all-round pepper! Excellent for tapas. Often fried in olive oil and sea salt, and known for the fact that not every pepper is equally sharp: most have hardly any sharpness, but some are very hot.

YELLOW PEPPER - SPAIN

This yellow pepper tastes slightly softer than the red pepper. An ideal pepper for those who do not like it too hot.

RED PEPPER - CENTRAL AMERICA

This red pepper is perhaps the most used pepper worldwide. With a mildly spicy flavor, it can be incorporated into any dish.

JALAPEÑO PEPPER - MEXICO

This pepper is usually mild, but there are also hotter varieties. They have a unique flavor and you can use them in salsas or cut into rings for nachos. A chipotle is a smoked jalapeño pepper.

ROCOTO - PERU

This pepper has unique black seeds and is very hot. Widely used for salsas, ceviche, stews and sauces.

RAWIT - THAILAND

Rawit, also called Thai pepper, is a small pepper with a hot flavor. In Indonesian and Thai cuisine they are often used to make sambals and salsas, as well as in curries or wok dishes.

MADAME JEANETTE - SOUTH AMERICA

A spicy and fruity pepper! This chili pepper has a strong, citrusy aroma and flavor. Often used to make sauces.

FORAGING TOUR

Did you know that an abundance of wild herbs can be found all around you? On the roadside, between the paving stones or just in your backyard.

Pennywort flowers, garlic mustard, hogweed, turnip greens, elderflower, nettles, ground elder, sand cabbage, just to name a few. All are edible.

Join us on a foraging tour and learn which plants, herbs, flowers and berries are edible and how to recognize them. Discover a whole new palette of flavors, textures and aromas and taste what delicious things you can make yourself with these plants. Each walk has its own character depending on the season.

Enthousiastic? Round up your friends and colleagues, sharpen your senses and be amazed!

HOMEMADE LEMONADE

During our events we serve homemade fruit syrups. We mix these with sparkling Earth Water or prosecco.

RASPBERRY & MINT

Fresh syrup with sweet undertones

GINGER, LEMON & LEMONGRASS

Spicy flavors with citrus scents

RHUBARB, ROSEMARY & THYME

Spicy syrup with a slight acidity

RECIPE SALSA ROJAS & SALSA VERDE

SALSA VERDE

- 5 tomatillos (or a mix of green tomato and green bell pepper)
- ¼ white onion
- 1-2 jalapeño peppers
- 1 garlic clove
- Small bunch of cilantro (optional)
- Salt
- ¼ cucumber in small cubes
- Small bunch of mint, finely chopped

PREPARATION

First mix the white onion, garlic, jalapeño pepper, cilantro (optional) and salt in a blender. Then add the tomatillos. Pulse briefly, the mixture should stay chunky. Then add the cucumber and mint.

SALSA ROJAS

- 3 garlic cloves
- ½ white onion
- 5 tomatoes
- 1 jalapeño pepper
- 3 tablespoons chipotles in adobo
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon pepper
- Juice of 1 lime

PREPARATION

Place all ingredients in a blender and blend until smooth. Add some extra salt, pepper and the juice of a lime if necessary.

TACO BAR

Fresh corn tortillas are pressed and fried on site. The tacos are presented in a wooden taco bar, and for example filled with:

TINGA DE POLLO
Pulled chicken with smoky chipotle peppers

LENTIL AVOCADO SALAD
With a spicy nut dressing

BIRRIA DE RES
Spicy braised beef

TOPPINGS
Sweet and sour red onion
Fresh cilantro
Pickled red cabbage
Lime wedges
Black beans with oregano
Salsa verde
Salsa rojo

RECIPE HOMEMADE SAMBAL HIJO

INGREDIENTS

- 15 red peppers (seeds removed)
- 10 green rawit chillies
- 2 shallots
- 4 garlic cloves
- Half a lime (squeezed)
- 8 tablespoons sunflower oil
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon palm sugar
- 2 lemon grass (bruised)
- 6 lime leaves (finely chopped)
- 3 cm ginger (peeled and grated)

PREPARATION

1. Finely rub the chilies, shallots and garlic in a mortar.
2. Add juice from half the lime.
3. Heat sunflower oil in a frying pan and fry the mixture from the mortar.
4. Add the salt, sugar, slemon grass and lime leaf.
5. Add the ginger and fry for about 10 minutes until the fragrances are released.
6. Remove the lemon grass.

Serve immediately or store in a preserving jar.

THE EET-TEAM

GEKOOKT EITJE
TAUGE
LONTONG
AARDAPPEL
ABC
INDONESIAN
SOIO
THE EET-TEA

SOTO SOUP

SOTO AJAM & VEGETARIAN SOTO

Fragrant Indonesian soup to which guests can add their own toppings and sambals.

TOPPINGS

Bean sprouts
Fried onions
Lontong
Potato
Boiled egg
Chives

HOMEMADE SAMBALS

Sambal Tauco
Sambal Ketjap
Sambal Hijo

HERBS & SPICES

Daydreaming about jalapeño pepper, turmeric and lime leaf. The intense flavors inspire us to create unexpected and rich combinations. We can experiment endlessly, which is why we serve dishes that are just that little bit different and just that little bit more challenging. We are happy to share these delicious fantasies in this booklet, filled with inspiration and recipes.

Name a flavor that you are impressed by and we will make it into an ice cream. Ice creams of wasabi, spiced coffee or red pepper with lemongrass, nothing is too crazy. A delicacy to lick your fingers on a hot summer day. Believe us, after this you just want more...

THE EET-TEAM

020 6735067
eten@the-eet-team.nl
www.the-eet-team.nl

@eetteam
the-eet-team