

# INSPIRATIE



**THE EET-TEAM**



**[Street food]**~ is ready-to-eat food sold by a vendor in a street or other public place, such as at a market or fair. It is often sold from a portable food booth, food cart, or food truck and meant for immediate consumption. Some street foods are regional, but many have spread beyond their region of origin. Most street foods are classed as both finger food and fast food



## Hoorntjes

### Chili Squid

Knapperig gebakken pijlinktvis.  
Met chilipeper, koriander,  
gefrituurde knoflook & lenteui  
Geserveerd met kimchi-mayonaise

### Onion-bhaji

Gefrituurde hapjes van rode ui,  
kikkererwtenmeel, groene chili, venkel-  
zaad, gember & koriander  
Geserveerd met yoghurt-mint dip

### Thaise kipballetjes

Kleine gehaktballetjes met citroengras,  
rode peper, vissaus, koriander & lenteui  
Geserveerd met chili-jam



Baechu kimchi (kool)

Mango kimchi

Komkommer kimchi

Chinese pruimensaus

Zoet-pittige chili jam

Mango chutney

Sambal trassie

Zoet-zure rettich & venkel

Zoet-zure mosterd-ui

Pittig ingelegde wortel





# Chinese pruimensaus

Perfect bij crispy duck

Recept voor 1 liter

2 kg rijpe pruimen (ontdaan van pit)

750 gr uien, gesnipperd

1 bol knoflook, gepeld & fijngehakt

400 gr gember, geschild & fijngehakt

250 ml lichte soja saus (kikoman)

1 ltr rijstazijn

1 kg lichtbruine basterdsuiker

6 steranijs, gemalen

Doe alle ingrediënten behalve de suiker & steranijs in een pan. Breng aan de kook en laat afgedekt ca. 20 min koken. Druk het mengsel door een zeef (een roerzeef is ideaal) en doe terug in de pan met het suiker en steranijs. Breng weer aan de kook en laat ca. 45 min zachte sudderen tot een dikke saus. In (weck)potten is de saus 1 jaar te bewaren.

# Veggie Indian

## Kikkererwten curry

Met geroosterde tomaat, kokosmelk,  
gember & koriander

## Geroosterde bloemkool

Met komijn, koriander & rode peper

## Masoor Dhal

Dhal van rode linzen met groene chilli,  
gember, knoflook & citroen

## Paneer Makhani

Paneer (Indiase kaas)  
in een mild-pittige Korma saus

## Basmati rijst

Naan brood

Homemade mango chutney







# Steamy buns

Gevuld met:

Koreaanse ossewang  
Met lenteui & kimchi

Miso aubergine  
Met knapperige lotus chips

Crispy duck  
Met Chinese pruimensaus,  
komkommer & lenteui



# Spiesjesgrill

Koreaanse kip

Saté Daging

Miso aubergine & waterkastanjes

Oesterzwam Yakitori

Gamba met gember & limoenblad

Buikspek met chili-lak



# Tom kha kai

Het ultieme vakantiegevoel...

De klassieke Thaise soep van kip,  
kokosmelk, citroengras & gember

met:

Malse biologische kip

Garnalen

Lenteui

Taugé

Rode peper

Limoen

Basilicum

Koriander





## Pittige hapjes

Knapperig geroosterd buikspek  
Met homemade chili jam

Yakitori oesterzwam-spiesjes  
Geserveerd met sesamzaadjes

Quinoa sushi  
Gevuld met knapperige rauwkost  
& spicy kimchi-mayonaise  
Geserveerd met ponzu-dip

Crispy duck  
Geserveerd in kleine sla-blaadjes  
Met Chinese pruimensaus & lenteui



# Zoete hapjes

Gevuld met:

Witte chocolade mousse

Met limoenblad

of

Pure chocolade mousse

Met gember

Gegarneerd met:

Mango

Ananas

Passievrucht

Kiwi

Lychee

# The Eet-team

020-6735067

eten@the-eet-team.nl

www.the-eet-team.nl

 the-eet-team.nl

 @eetteam

