

## BIJGERECHTEN

**WITTE RIJST**

2,50

**BAMI**

*Gewokte eiermie*

4,-

**NASI GORENG**

*Gebakken rijst*

4,-

**NASI KUNING**

*Rijst in kokos*

4,-

**ATJAR**

*Komkommer in zuur*

2,50

**ANANAS GOYANG**

*Ananas in een pittige zuur*

2,50

**SATESAUS**

2,50 / 500

## GEBRUIKSAANWIJZING

1. Stel uw bordje samen met uw Senang Gerechtjes
2. Gebruik een magnetrondeksel of een bord en plaats dit op uw bord  
Zet uw bord in het magnetron op 750 Watt , tijdsduur 3 tot 5 minuten

Wilt u liever alle gerechten langer warm houden en gezellig tafelen?

Warm alles op in een pan of een wok.

Voor alle stoof en suddergerechten, vul een pannetje met 100 ml water en voeg het gerecht bij.

Let op, geef het veel liefde dus roer regelmatig om zodat het gerecht niet aanbrandt.

NB, gebruik alleen hoog vuur totdat het vocht begint te koken.

Laat het op laag vuur 7 tot 10 minuten sudderen.

Wanneer de saus een mooie dikte heeft dan is het klaar om geserveerd te worden.

Wok alle groente en bijgerechten.

Neem een wok. Gooi er een eetlepel zonnebloemolie bij.

Laat de wok goed heet worden, voeg nu uw groente of bijgerecht bij.

Voor Groente 3 minuten

Voor Nasi goreng of Bami Goreng 5 minuten

Saté in een grillrooster ( 4 minuten) of voorwarmde oven 180graden 10 min

Nasi Kuning en Witte rijst lekker in een stoompan!

**ALLES GOED WARM ? PLAATS HET DAN IN DIVERSE SCHAALTJES EN KOMMETJES.  
EN MET ZIJN ALLEN AAN TAFEL. ENJOY!**