

## BANKOH'S VEGA RIJSTAFEL

MISSCHIEEN IS HIJ JE AL BEKEND. EEN TAFEL VOL AZIATISCH LEKKERS. NU OOK VOOR BIJ JOU THUIS: BANKOH RIJSTAFEL. GENIET VAN ULTIEM COMFORT EN VERRASSENDE GERECHTEN HOOG OP SMAAK. OVER EEN KLEINE TWINTIG MINUTEN KUN JE AAN TAFEL. HIERONDER LEGGEN WE JE UIT HOE JE TE WERK MOET GAAN. SUCCES EN ENJOY!

TIJDENS JOUW REIS NAAR HET MIDDELPUNT VAN SMAAK HEB JIJ DE VOLGENDE ELEMENTEN VERZAMELD:

**SEROENDENG**  
GEROOSTERDE  
KOKOSRASP

**ATJAR**  
ZOETZURE  
KOMKOMMERSALADE

**SAJOER LODEH**  
GROENTEN IN  
KOKOSBOUILLON

**SAMBAL GORENG  
TELOR**  
EI MET KOKOSSAUS

**GADO GADO**  
GROENTEN MET PINDASAUS

**JACKFRUIT RENDANG**  
STOOF VAN JACKFRUIT

**KETOPRAK**  
TAUGÉSALADE MET  
TOFU EN KETJAP SAUS

**SAMBAL GORENG  
KENTANG**  
GEKARAMELLISEERDE  
AARDAPPEL

**WOKGROENTEN**  
IN TERIYAKI SAUS



NASI GORENG  
NASI PUTIH  
EMPING/KROEPOEK

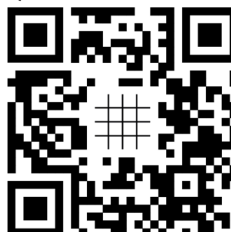
## BENODIGDHEDEN

READY TO EXPLORE? VOOR HET ERVAREN VAN EEN OPTIMALE SMAAKEXPLOSIË DIE JE VAN ONS GEWEND BENT HEB JE EEN AANTAL HULPMIDDELEN NODIG. EEN GROTE PAN WAARIN JE HET WATER NET TEGEN DE KOOK AANBRENGT. VERDER HEB JE EEN KOEKENPAN OF MAGNETRON NODIG. NAAST DE BEREIDINGSWIJZE, GEVEN WE JE EXTRA VISUELE HULP DOOR MIDDEL VAN KORTE INSTRUCTIEVIDEO'S. SCAN HIERVOOR DE QR-CODES. ZET DE EMPING EN KROEPOEK MET PINDADIP MAAR ALVAST OP TAFEL!

## BEREIDING

1. Vul een grote pan met water, bijna tot de rand gevuld.
2. Breng het water aan de kook en zet het daarna op laag vuur.
3. Hang de zakjes met Telor, Sajoer Lodeh, Jackfruit Rendag, pindasaus en ketjapsaus aan de wasknijpers in het water.
4. Laat deze zakjes in ongeveer tien minuten warm worden.
5. Bak in een koekenpan met een beetje olie de rijst en de nasi of verwarm in een magnetron tot de rijst heet is.
6. Bak in een koekenpan op hoog vuur de wokgroenten ongeveer 3 minuten. Blus af met de teriyakisaus en warm nog even goed door. Doe de groenten in een bakje.
7. Schenk de ketjapsaus over de Ketoprak, strooi hier wat krokante ui overheen.
8. Schenk de pindasaus over de Gado Gado en kruimel hier wat emping overheen.
9. Doe de Jackfruit Rendag in een bakje en doe daar de knoflook kroepoek overheen.
10. Schep de wokgroenten in een bakje.
11. Schep de Telor in een bakje.
12. Doe de Sajoer Lodeh in een bakje.
13. Schep de warme nasi en witte rijst in bakjes.
14. Zet alles op tafel

### QR INSTRUCTIE



SCAN DE QR CODE VOOR DE BEREIDINGS INSTRUCTIES VIA EEN VIDEO!

Scan de QR code voor Bankoh's muziekljst op jou spotify!

### QR SPOTIFY



# BANKOH AT HOME

VEGA RIJSTTAFEL



## 'CAN'T BE TOO CAREFUL WITH YOUR COMPANY'

ONE NIGHT IN BANGKOK



# DUNCH

[ a new way to connect. enjoy *dinner* at *lunch* ]

BISTROBAR FAMILY

## DUNCH

Bij de Bistrobar family rocken we DINNER@LUNCH.  
Proef onze gerechten van de avondkaart, alleen dan  
wat eerder op de dag.

Bistrobar Berlin en Bankoh:  
MA-VRIJ 16.00-20.00h  
ZA-ZO 12.00-20.00h

Bistrobar Beaune:  
MA-ZO 11.00-20.00h