

## *Creatief koken met Go-Tan ingrediënten*



### *Creamy Cocos Coriander garnalen*

Voor het beste resultaat de mihoen een half uurtje in koud water wellen. De garnalen evt. ontdooien in stromend water, pellen, over de rug insnijden en ontdoen van het darmpje, droog deppen. Roerbak de garnalen in hete olie met Go-Tan Gehakte Knoflook, ruime hoeveelheid gehakte lente-ui, twee minuten. Afblussen met Go-Tan Wok Essential Chilli Coriander naar smaak, evenveel Go-Tan Cocosmelk toevoegen. Serveren bij Mihoen, die in 4 minuten geweld is in kokendheet water, goed uitgelekt t. Bestrooien met vers gehakt corianderblad, garneren met enkele gehalveerde kerstomaatjes en serveren met garnalenkroepoek.



### *Ketjap Sesam ossehaas blokjes met sla*

Ossehaasblokjes kort aanbraden in hete olie, afblussen met rijstwijn of droge sherry, direct van vuur af. Apart zetten en bestrooien met peper en zout. Rode ui en gesneden rode paprika wokken in hete olie, afblussen met Go-Tan Wok Essential Ketjap Sesam naar smaak. Ossehaasblokjes toevoegen en kort verwarmen, niet koken. Serveren naast witte of gele rijst (met koenjit) op een bedje van Little Gem sla, garneren met geroosterde sesamzaadjes en schuin gesneden lente-ui.



### *Zoetzure Gember kippedijtjes, cashews*

Kippedijen ontbenen en snijden. Droogdeppen en wokken in hete olie, samen met wat Go-Tan Gehakte Gember, de klein gesneden gele paprika en courgette, tot de kip bijna gaar is. Go-Tan Wok Essential Sweet and Sour toevoegen naar smaak. Enkele gehalveerde kerstomaatjes, gehakte ongezouten geroosterde cashews en gesneden peterselie toevoegen. Doorwarmen. Serveren met eenvoudige nasi goreng. Ruim garneren met vers basilicumblad.



### *Gamba's op frispittige Chilli Coriander mihoen salade met groene asperges*

Kleine groene asperge (-tips) enkele minuten stomen of blancheren. Mihoen (eerst koud wellen) garen in heet water van de kook af, drie minuten. Direct koud afspoelen, goed uitlekken en eventueel wat droogknippen en afdeppen. Een dressing (!) maken van 3 delen Go-Tan Wok Essential Chilli Coriander en twee delen natuur- of rijstazijn, één deel olie en een goede scheut verse limoensap. Eventueel enkele druppels sesamololie toevoegen. Hiermee groene sla, rode uiringen en asperges aanmaken. Het groen serveren over een pluk koude mihoen. Schoongemaakte gamba's in olie met knoflook bakken en bestrooien met zout en peper. Dit op de salade leggen. Alles garneren met lente-ui en rode peper ringetjes. Serveren met garnalenkroepoek.



### *Broodje BBQ Pangang*

Gesneden varkens- of kipvlees (schouderkarbonade of kippedijtjes) minstens een uur marinieren in Go-Tan BBQ-Grill Roast Pork marinade. Dit vlees grillen onder de ovengrill of op een grillplaat. Een geroosterd broodje smeren met wat boter, bekleden met een blaadje sla en gesneden tomaat. Hierover het gegrilde vlees doen.



### *Creatief met BBQ-Grill saté marinade*

De marinades van Go-Tan zijn natuurlijk niet alleen voor Babi Pangang of Saté. Zo kunnen ook mooie stukken vlees gemarineerd en geroosterd worden voor leuke gerechten! Hiernaast afgebeeld een voorbeeld van hele kippedijtjes gemarineerd met de Satémarinade. Ook kunnen ze mooi ontbeend worden en daarmee kan bijvoorbeeld een heerlijke Saté'burger' gemaakt worden.

Voor meer informatie: [www.go-tanfoodservice.nl](http://www.go-tanfoodservice.nl)  
Go-Tanfoodservice, postbus 7, 4040 DA Kesteren  
T 0488-487100 F 0488-482193 E [info@go-tanfoodservice.nl](mailto:info@go-tanfoodservice.nl)



*For foodloving professionals*