



FEESTMENU

teppanyaki Royal

HOOFDGERECHT

Teppanyaki-vleeschotel klassiek - 1 stuk

Teppanyaki-gehaktschotel - 1 stuk

Schotel met grillgroenten - 1 stuk

Aardappelsalade - ±600 g

Gemarineerde noedels - ±400 g



mmmagische
feesten
BonAp

Aan de slag!



VOORBEREIDING

Aardappelsalade met ajuin

- Duw de tube aardappelsalade uit in een mengkom. Dat kan eenvoudig door er met een mes een kleine inkeping in te maken.
- Voeg 2 eetlepels gesneden ajuin toe.
- Meng goed onder elkaar.
- Bewaar koel tot verder gebruik.



Gemarineerde noedels

- Haal de linguine uit de verpakking en doe in een mengkom.
- Voeg 2 eetlepels marinade toe (±30 g).
- Meng goed.
- Bewaar koel tot verder gebruik.



TIJDENS HET GRILLEN

Noedels

- Bak kort op de teppanyakiplaat tot de noedels warm zijn.

Teppanyakischotels

- Bak het vlees kort aan op de teppanyakiplaat.
- Bak naar eigen voorkeur.

Let op: Zorg ervoor dat je kipfilet altijd volledig doorbakken is.

Grillgroenten

- Bak de groenten kort aan op de teppanyakiplaat.
- Gaar naar eigen smaak.