

# Oosters menu 20 personen



**Vorbereiding:** 2 uur **Bereidingstijd:** 45 minuten

## Ingrediënten / Boodschappen

- 2 kroppen sla
- 2 komkommer (1 voor de gado gado en 1 in 20 plakjes)
- 5 grote tomaten in 20 plakjes
- 200 gram wortel
- 250 gram taugé
- 250 gram paksoi
- 250 gram peultjes
- 1 komkommer
- 3 kilo sperziebonen (vers of diepvries)
- 40 kant en klaar gemarineerde satéstokjes
- 20 eieren
- zonnebloemolie om in te vetten en te bakken
- 1 1/2 liter frituurvet
- 3 potten kant en klare satésaus
- 2 kilo rijst of 5 kilo kant en klare nasi
- 2 zakken kroepoek
- 1 pot atjar
- 1 potje gebakken uitjes
- 1 fles milde chilisaus
- 5 pakjes boemboe kerrie
- 5 pakjes boemboe voor sajoer boontjes
- tropische vruchtencocktail voor 20 personen
- 2 pakken kleine Vietnamese loempia's diepvries (a 20 stuks) (LIDL)
- roomijs voor 20 personen
- cocktailprikkers

**1. Vietnamese Loempia's**

2. Pluk de blaadjes sla van de krop. Verwijder de harde kern en was en droog ze en blancheer ze. Maak de loempia's volgens gebruiksaanwijzing (oven of frituur). leg op een bordje een blaadje sla en leg de loempia's er op. Of rol ze in een blaadje sla en serveer ze met een beetje chilisaus.

**3. Kipsaté**

4. Leg de saté naast elkaar in een braadslee en braad ze 20-25 minuten in een op 190 graden voorverwarmde oven. Of leg de spiesjes naast elkaar op een combirooster met daaronder een braadslee of in porties op een grillpan of BBQ en grill ze 5 -7 minuten per kant op 225 graden. Draai de spiesjes halverwege om en bestrijk ze met de vrijgekomen marinade.

**5. Satésaus voor de saté en gado gado**

6. Maak de satésaus volgens gebruiksaanwijzing.

**7. Rijst of Nasi**

8. Rijst en Nasi koken/bakken volgens gebruiksaanwijzing.

**9. Kare Telor (eieren in kerriesaus)**

10. Eieren in 10 minuten hard koken en pellen. Eieren bakken in de saus van de kerriesaus uit een pakje.

**11. Sajoer boontjes**

12. Verse sperziebonen schoonmaken en in kokend water 3 minuten voorkoken. Verhit 10 el olie en roerbak de diepvries sperziebonen 2 minuten. Voeg de boemboe en 1 liter water toe, breng het al roerend aan de kook, laat het geheel 5 minuten inkoken op gematigd vuur, tot de saus de gewenste dikte heeft.

**13. Komkommer, tomaat en atjar**

14. Op schaal 1 plakje tomaat leggen, daarop pluk atjar en daar bovenop komkommer en vastzetten met een cocktailprikker.

**15. Gado Gado voor 4 vegetariërs**

16. Wortel in dunne plakjes snijden. Paksoi in kleine stukjes snijden. Pan water met zout aan de kook brengen en eerst wortelplakjes ongeveer 8 minuten koken met schuimspaan uit de pan halen en in vergiet uit laten lekken en met koud water afspoelen tot ze koud zijn, mooi op een schaal rangschikken. Paksoi en peultjes in dezelfde pan met kokend water doen en 2 minuten koken en hetzelfde doen als bij de wortel, daarna taugé nog 1 minuut koken en op dezelfde wijze behandelen. Groenteschaal in de koelkast 45 minuten af laten koelen. 1 komkommer schillen en in reepjes of plakjes snijden en ook op de schaal rangschikken. Bij het uitserveren de satésaus er over doen.

**17. Roomijs met tropische vruchtencocktail**

18. Schep met een ijslepel 2 bolletjes roomijs op een gebaksschoteltje of ijscoup en garneer er tropisch cocktailfruit omheen.