

Hamertse Pokébowls / Pokébowls Hamert Style

De Hamertse Poké-Bowl wordt samengesteld met zoveel mogelijk regionale producten. De basis is gekookte rijst, gemengde groene sla kan ook.

Diese Poké-Bowl Hamert Style wird so viel wie möglich aus regionalen Produkten zusammengestellt. Die Basis ist gekochter Reis, gemischter grüner Salat ist auch möglich.

Kies één hoofdingrediënt / Wählen Sie eine Hauptzutat:

Gekruide kipreepjes / Gewürzte Hähnchenstreifen

Gerookte zalmforel / Geräucherte Lachsforelle

Gebakken ossenhaaspuntjes / Gebratene Tenderlinscheiben

Gebakken paddenstoelen / gebackene Pilze

(extra ingrediënt 5.00)

Kies vier groenten of fruit / Wählen Sie vier Früchte oder Gemüse:

Avocado / Avocado

Mango / Mango

Courgette / Zucchini

Paprika / Paprika

Curried kraut (Atjar) / Curry Kraut (Atjar)

Purple powers / Purple powers

Edamame boontjes / Edamame-Bohnen

Snoeptomaatjes / Süße Tomaten

Komkommer / Gurken

Wakame (zeewiersalade) / Wakame

Kimchido / Kimchido

Wortel / Karotten

Maïs / Mais

(extra ingrediënt 1.50)

Kies één dressing of saus / Wählen Sie ein Dressing oder Sauce:

Oosterse ketjap dressing / Orientalische Sojasauce Dressing

Sriracha mayonaise / Sriracha Mayonnaise

Wasabi mayonaise / Wasabi Mayonnaise

Truffel mayonaise / Trüffel Mayonnaise

(extra ingrediënt 1.50)

Kies één topping / Wählen Sie ein Topping:

Gebakken oosterse uitjes / Gebackene orientalische Zwiebeln

Zwarte sesamzaadjes / Schwarze Sesam Samen

Pittenmix / Samenmischung

Verse bieslook / Frischer Schnittlauch

(extra ingrediënt 1.00)

Prijs per poké bowl / Preis pro poké bowl

16.50

(Het bereiden van één poké bowl kost ongeveer 10 min) / (Die Zubereitung einer Poké bowl dauert etwa 10 Minuten)

