



*Exclusief voor  
de ambachtelijke  
verspecialist*



## AJAM PANGANG

### BEREIDING

- Meng de Dry Glaze Hoisin met de Ketjap Benteng en meng dit met de kipfiletreepjes.
- Vacumeer de kipfiletreepjes en laat dit 12 uur marinieren.
- Garen in 30 min in de combisteamer op 100 °C vol stroom en snel terugkoelen.
- Presenteer op een bedje van Atjar Tjamper en giet er de Oosterse Saus ZHERO overheen. Decoreer af met fijngesneden lente-ui.

### SAMENSTELLING

- **1 KG OOSTERSE SAUS ZHERO  
2,5 KG (AW06694-01)**
- **50 GR DRY GLAZE HOISIN  
(7049125)**
- **50 GR KETJAP BENTENG  
(7034762)**
- **KIPFILETREPJES**
- **LENTE-UI**
- **250 GR ATJAR TJAMPOER**