YAMA FOOD



SMAAKMAKERS VOOR DE VERSMARKT



Index smaakmakers

Indonesië	Bombay Bali Sauce	04
	Padang Sauce	06
	Ketjap Sauce	08
Korea	Korean Bulgogi Sauce	10
	Kimchee Korean BBQ Sauce	12
China	Gong Bao Sauce	14
	Black Pepper Sauce	16
Vietnam	Fresh Lemon Sauce	18

Bombay Bali Sauce

31303 3 KG

Smaakprofiel
Balinese saus op basis van kokos, limoen en specerijen.





Bombay chicken curry

Ingrediënten (4 pers.) 600 gram kippendijfilet • 2 rode paprika's • 400 gram sperziebonen • 300 ml Bombay Bali sauce • 75 gram cashewnoten

Bereiding Bak de kippendijen goudbruin. Voeg de in blokjes gesneden paprika en sperziebonen toe en roerbak enkele minuten mee. Voeg de saus toe en laat op zacht vuur 5 minuten doorkoken. Roer vlak voor het serveren de noten erdoor. Serveer met witte rijst.

Bombay bonensalade

Ingrediënten (4 pers.) 200 gram witte bonen • 200 gram kidney bonen • 200 gram edamame • 200 gram maiskorrels • 200 gram cherrytomaten • 150 gram rode ui blokjes • 150 gram Bombay Bali sauce

Bereiding Meng alle ingrediënten met elkaar.



Bombay burgersaus

Ingrediënten (voor 300 gram saus) 150 gram mayonaise • 150 gram Bombay Bali sauce • 20 gram gesneden bieslook

Bereiding Meng alle ingrediënten goed door elkaar.



Bombay curry soep

Ingrediënten (4 pers.) 1 liter kippenbouillon • 400 ml kokosmelk • 250 ml Bombay Bali sauce • 2 lente uien in ringen

Bereiding Meng de kippenbouillon, kokosmelk en de Bombay Bali sauce en breng aan de kook, roer goed door en serveer in een diep bord. Garneren met lente ui.



Padang Sauce

31063 3 KG

Smaakprofiel
Volle kruidige rode saus met warme specerijen, geïnspireerd op de Indisch - Sumatraanse keuken.





Broodje Indonesische pulled pork

Ingrediënten (4 pers.) 4 pita broodjes • 600 gram pulled pork • 200 ml Padang sauce • 1 komkommer in dunne linten geschaafd

Bereiding Verwarm de pitabroodjes, pulled pork en de Padang sauce. Meng het vlees met de saus en vul af in de broodjes. Garneer met de komkommerlinten.

Indonesische speklappen

Ingrediënten (4 pers.) 800 gram speklappen • 200 gram Padang sauce

Bereiding Bestrijk de speklappen met de Padang sauce en laat intrekken. Bak de speklappen in de oven in 12-15 minuten.



Kip Padang curry

Ingrediënten (4 pers.) 600 gram kippendijfilet • 400 gram sperziebonen kort geblancheerd • 2 paprika`s in blokjes • 75 gram cashewnoten • 250 ml Padang sauce

Bereiding Bak de kippendij goudbruin. Voeg de sperziebonen en paprika toe, roerbak alles totdat de groenten beetgaar zijn. Voeg de Padang sauce toe en laat 5 minuten pruttelen. Garneer met cashewnoten en serveer met witte rijst.



Padang kip

Ingrediënten (4 pers.) 1 hele kip (ca 1,5 kg) • 250 ml Padang sauce

Bereiding Verwarm de oven op 180 graden. Bestrijk de kip zowel aan de binnen- als buitenkant royaal met de Padang sauce. Leg de kip in een ovenschaal en gaar deze gedurende 60 minuten.



Ketjap Sauce

40411 **3 KG**

Smaakprofiel
Een rijke, hartige saus waarin de zoete, volle smaak van ketjap perfect samengaat met de gember.





Kipspiesjes in Ketjap

Ingrediënten (4 pers.) 12 Yakitori spiesjes • 100 gram gebakken uitjes • 2 lente uien in dunne ringen • 75 gram ongezouten pinda's grof gehakt • 200 ml Ketjap sauce

Bereiding Grill of bak de Yakitori spiesjes en verwarm ondertussen de Ketjap sauce. Leg de spiesjes op een schaal en schenk de Ketjap sauce erover. Garneer met de gebakken uitjes, lente uien en gehakte pinda`s.

Kip Ketjap smoor

Ingrediënten (4 pers.) 600 gram kippendijfilet • 2 grote uien in halve ringen • 200 ml Ketjap sauce

Bereiding Bak de kippendijen goudbruin. Voeg de uien toe, bak ze mee totdat ze zacht zijn. Voeg de Ketjap sauce toe en laat nog 5 minuten sudderen.

Drumsticks Ketjap

Ingrediënten (4 pers.) 12 kipdrumsticks • 200 ml Ketjap sauce • 1 lente ui

Bereiding Verwarm de oven voor op 180 graden. Meng de drumsticks met de Ketjap sauce en gaar ze 35-45 minuten in de oven. Garneer met fijn gesneden lente ui ringen.

Babi Ketjap

Ingrediënten (4 pers.) 800 gram speklappen in reepjes gesneden • 2 grote uien in halve ringen • 150 ml Ketjap sauce

Bereiding Bak de speklapreepjes goudbruin, voeg de uien toe en bak mee totdat ze zacht zijn. Voeg de Ketjap sauce toe en verwarm nog enkele minuten. Serveer met witte rijst en gebakken uitjes.



Korean Bulgogi Sauce

40119 3 KG

Smaakprofiel
Hartige, zoete, licht zoute Koreaanse saus.





Bulgogi rundervink

Ingrediënten (4 pers.) 4 rundervinken • 150 ml Bulgogi sauce • 1 lente ui in dunne ringen • 1 el sesamzaad

Bereiding Bak de rundervinken rondom bruin en laat ze op laag vuur verder garen. Voeg de Bulgogi sauce toe en verwarm enkele minuten mee. Garneer met lente ui en sesamzaad.

Bulgogi ribbetjes

Ingrediënten (4 pers.) 1 kg spareribs, in ribbetjes gesneden • 250 Bulgogi sauce • 1 el sesamzaad

Bereiding Bak of rooster de ribbetjes goudbruin en gaar. Smeer de ribbetjes in met de Bulgogi sauce tijdens de laatste 10 minuten van de bereiding. Bestrooi met sesamzaad.



Korean beef Bulgogi stoof

Ingrediënten (4 pers.) 1 kilo sousvide gegaard rundvlees (rib) • 150 gram ui blokjes • 150 gram wortelblokjes • 125 gram doperwten • 1 kilo Bulgogi sauce

Bereiding Kook de groenten gaar in water. Giet het vocht van het sousvide gegaard rundvlees af. Meng met de Bulgogi sauce en overige ingrediënten en verwarm deze nog 10 minuten door.



Bulgogi slof

Ingrediënten (4 pers.) 2 grote stokbroden • 400 gram Bulgogi stoof (zie gerecht hierboven) • bosje bieslook

Bereiding Snijd de stokbroden over de lengte door. Grill het stokbrood in de pan of oven. Beleg op de platte kant de verwarmde Bulgogi stoof en garneer met lange stukjes bieslook.



Kimchee BBQ Sauce

31440 3 KG

Smaakprofiel
Donkerrode saus geïnspireerd op de smaak van Koreaanse kimchi.

YAMA FOOD

12

KIMCHEE KOREAN BBQ SAUCE





Kabeljauw sleetje

Ingrediënten (4 pers.) 600 gram kabeljauwfilet • 1 groene en 1 gele courgette in plakken gesneden • 200 ml Kimchee Korean BBQ sauce

Bereiding Verdeel om en om de courgette en kabeljauwfilet die in dikke plakken gesneden zijn in een sleetje of ovenschaal. Verdeel de saus hier overheen of plaats deze op de bodem. Gaar in de oven op 160 graden gedurende 10-12 minuten.

Kimchee saus

Ingrediënten (voor 300 ml) 150 ml mayonaise • 150 ml Kimchee Korean BBQ sauce

Bereiding Meng de mayonaise met de Kimchee Korean BBQ sauce en roer goed door. Serveer als dip of dressing.

Kimchee soep

Ingrediënten (4 pers.) 1 liter kippenbouillon • 250 ml Kimchee Korean BBQ sauce • 1/2 chinese kool in reepjes • 2 lente ui in ringen

Bereiding Blancheer de chinese kool tot beetgaar. Breng de kippenbouillon aan de kook en voeg de Kimchee Korean BBQ sauce toe. Schenk de soep in een bord en plaats in het midden een beetje chinese kool. Garneer met lente ui.

Kip Kimchee salade

Ingrediënten (4 pers.) 600 gram kipfilet • 1/2 chinese kool in reepjes • 2 wortels in dunne reepjes • 200 ml Kimchee Korean BBQ sauce

Bereiding Bak de kipfilet goudbruin en snijd in reepjes. Blancheer de chinese kool 10 seconden, laat goed uitlekken. Voeg de Kimchee Korean BBQ sauce en wortelstrips toe. Meng alles goed door elkaar.







Gong Bao Sauce

31795 3 KG

Smaakprofiel
Pikante Chinese rode saus
vol kruiden en gember.

GONG
BAO





Buikspek Gong Bao

Ingrediënten (4 pers.) 800 gram buikspek in reepjes • 1 groen en gele paprika • 200 gram shiitake in reepjes • 150 gram Gong Bao sauce

Bereiding Bak de buikspekreepjes goudbruin en krokant. Voeg de paprika en shiitake toe en roerbak gedurende 5 minuten. Voeg de Gong Bao sauce toe en meng alles goed door elkaar.

Gong Bao chickenwings

Ingrediënten (4 pers.) 1 kg kippenvleugels • 250 ml Gong Bao sauce

Bereiding Bak of rooster de kippenvleugels in de oven op 170 graden in ongeveer 20 minuten. Schep vervolgens de vleugels door de Gong Bao sauce of bestrijk ze ermee zodat ze mooi sticky en glanzend worden. Gaar de vleugels vervolgens nog 10 minuten op 170 graden.



Gong Bao garnalen

Ingrediënten (4 pers.) 500 gram garnalen • 100 gram taugé • 1 wortel in dunne reepjes • 150 gram Gong Bao sauce

Bereiding Roerbak de garnalen op hoog vuur en voeg de wortelstrips toe. Schenk de Gong Bao sauce erbij en verwarm 2 minuten. Voeg als laatste de taugé toe zodat deze knapperig blijft.



Black Pepper Sauce

31798 3 KG

Smaakprofiel
Deze saus met een bijzondere balans tussen zoet en pittig, met een volle nasmaak.





Black Pepper beef burger

Ingrediënten (4 pers.) 4 hamburgers • 4 hamburger broodjes • 8 plakjes augurk • 4 bladeren botersla • 1 vleestomaat in plakken • 150 ml Black Pepper sauce

Bereiding Bak of gril de hamburgers en verwarm de Black Pepper sauce. Beleg de broodjes met de hamburger, een flinke schep Black Pepper sauce, een plakje vleestomaat, augurk en een blaadje sla. Plaats als laatste de bovenkant van het broodje.

Black Pepper beef

Ingrediënten (4 pers.) 600 gram biefstuk • 2 lente uien gesneden • 250 ml Black Pepper sauce

Bereiding Bak de biefstuk op hoog vuur. Leg op een bord en schenk de Black Pepper sauce erover. Garneer met lente ui.



Gevulde varkenshaas

Ingrediënten (4 pers.) 8 varkenshaas medaillons • 300 gram gemengd gehakt • 250 ml Black Pepper sauce

Bereiding Maak een snede in de varkenshaas medaillons. Meng 100 gram Black Pepper sauce met het gehakt. Maak hier balletjes van en druk in de snede. Lak alles af met de Black Pepper sauce en gaar in de oven op 180 graden gedurende 15 minuten.



Gamba roerbak

Ingrediënten (4 pers.) 500 gram gamba`s gepeld • 200 gram wortelstrips • 200 gram tauge • 1 rettich in dunne reepjes • 250 ml Black Pepper sauce

Bereiding Roerbak de gamba`s kort op hoog vuur, voeg de wortelstrips en rettich toe en bak 2-3 minuten mee, voeg de Black Pepper sauce en tauge toe en meng alles door elkaar.



Fresh Lemon Sauce

31209 3 KG

Smaakprofiel
Een frisse, zachtgele lemonsaus met gember en citroengras.

YAMA FOOD

FRESH LEMON SAUCE





Lemon chicken salade

Ingrediënten (4 pers.) 600 gram kipfilet • 250 gram cherry tomaatjes gehalveerd • 1 komkommer in reepjes • 1 rode ui in dunne halve ringen • 1 krop Romeinse sla grof gesneden • 200 ml Fresh Lemon sauce

Bereiding Bak of grill de kipfilet gaar en snijd deze in-reepjes. Meng de sla, cherrytomaatjes, komkommer en rode ui in een schaal en verdeel de kip erover. Garneer met de Fresh Lemon sauce als dressing.

Ebi Fry Lemon

Ingrediënten (4 pers.) 16 Ebi Fry (gepaneerde torpedo garnalen) • 200 ml Fresh Lemon sauce

Bereiding Frituur de Ebi Fry totdat ze goudbruin en krokant zijn. Serveer de Ebi Fry met de Fresh Lemon sauce als frisse dip.



Rauwkost Lemondressing

Ingrediënten (4 pers.) 1 komkommer in blokjes • 1 rode ui in blokjes • 2 wortels in blokjes • 200 gram edamame muki • 1 bosje radijs in dunnen plakjes • 200 ml Fresh Lemon sauce

Bereiding Meng alle ingrediënten met elkaar en voeg de Fresh Lemon sauce toe, schep vervolgens alles goed om.



Zalm bowl

Ingrediënten (4 pers.) 4 zalmfilets (ongeveer 600 gram) • 150 ml Fresh Lemon sauce • 2 avocado in plakjes • 200 gram edamame muki • 300 gram sushi rijst

Bereiding Kook de rijst volgens het bereidingsadvies. Snijd mooie stukken van de zalm en meng met de Fresh Lemon sauce. Snijd de avocado in plakjes. Schep de rijst in een kom en voeg de ingrediënten toe. Garneer met Shichimi Togarashi.



YAMA FOOD

YAMA.NL

07-2026