



Jalapeño mayo met...

- loaded nacho's
- Mexicaanse tostada's



Thaise curry mayo met...

- loaded shoestring fries (dunne frietjes)
- springrolls (soort mini-loempia's)

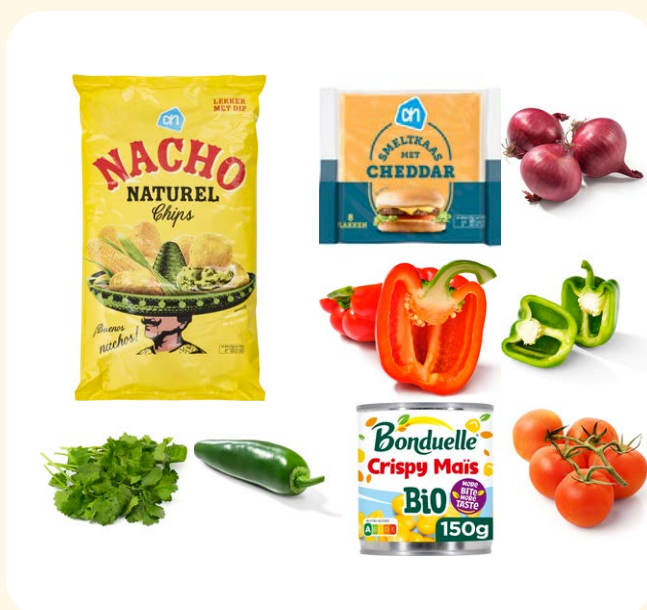


Korean BBQ mayo met...

- crispy chicken
- bao buns
- poké bowl



ZAANSE JALAPEÑO MAYO MET LOADED NACHO'S



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 zak nacho chips
- plakken smeltkaas (zoals cheddar of mozzarella)
- 1/2 rode paprika, in blokjes
- 1/2 groene paprika, in blokjes
- 1/2 rode ui, fijngesneden
- 100 g maïs
- 2 tomaten, in blokjes
- Zaanse jalapeño mayo
- verse groene pepertjes, fijn gesneden & koriander (voor garnering)

Bereiding

1. Verwarm de oven op 180 °C.
2. Doe de nacho's in een ovenschaal, beleg met plakken kaas en zet in de oven tot de kaas is gesmolten.
3. Haal de nacho's uit de oven en verdeel groentemix erover.
4. Werk af met Zaanse jalapeño mayo, koriander en gesneden pepers.





ZAANSE JALAPEÑO MAYO MET MEXICAANSE TOSTADA'S



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 12 Mexicaanse tostada chips (of grote, ronde nacho's)
- 300 g flat iron steak (of rundvleesreepjes)
- 2 el taco-kruiden of eigen mix: chilipoeder, komijn, paprika, knoflook, ui, oregano, chili flakes, zout & peper
- 300 g guacamole
- 1 kleine rode ui, flinterdun gesneden
- 2 tomaten en 1 groene jalapeño peper, in kleine blokjes
- Zaanse jalapeño mayo
- verse koriander voor garnering

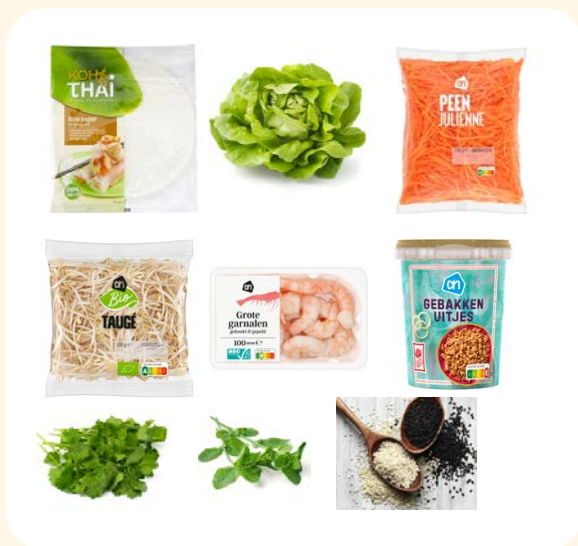
Bereiding

1. Strooi de tacokruiden over het vlees en bak het rundvlees in een hete pan tot mooi gaar en gekarameliseerd. Snij na het laten rusten vervolgens in reepjes.
2. Bestrijk elke tostada met een lepel guacamole.
3. Leg daarop het warme vlees, rode ui, jalapeño's en tomatenblokjes.
4. Werk af met een theelepel jalapeño mayo en wat koriander.





ZAANSE THAISE CURRY MAYO MET VERSE THAISE SPRINGROLLS



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 12 rijstvellen
- 1/2 kropsla, in stukken gesneden
- 100 g wortel julienne
- 100 g taugé
- 18 grote garnalen, gekookt (of krab flakes)
- handje verse koriander
- enkele blaadjes verse munt
- Zaanse Thaise curry mayo
- zwarte en witte sesamzaadjes en gebakken uitjes, voor de garnering

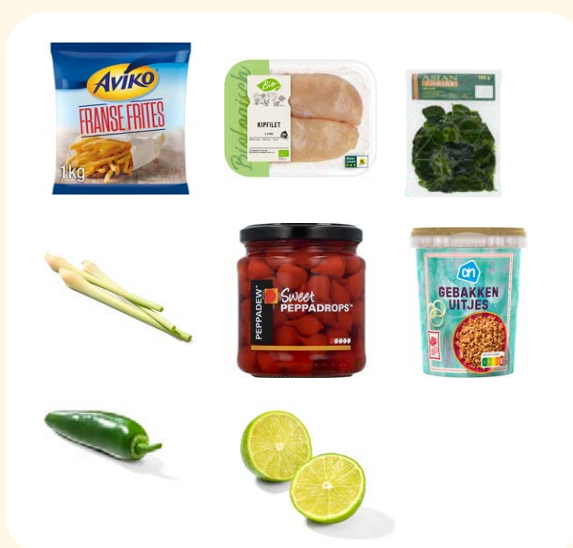
Bereiding

1. Week de rijstvellen één voor één in lauw water tot ze zacht zijn circa 20 seconden.
2. Leg op elk vel wat kropsla, wortel, taugé, garnalen, koriander en munt.
3. Rol strak op en vouw de zijkanten halverwege naar binnen.
4. Serveer met de Thaise curry mayo en garneer met sesamzaadjes en gebakken uitjes.





ZAANSE THAISE CURRY MAYO MET LOADED SHOESTRING FRIES



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 400 g shoestring fries of dunne Franse frietjes
- 2 kipfilets
- 5 limoenblaadjes (uit de vriezer bij de supermarkt, of vers bij de toko)
- 2 stengels citroengras
- 100 g peppadews, grof gesneden
- 1 groene jalapeño, in dunne ringen
- gebakken uitjes
- Zaanse groene curry mayo
- limoenpartjes, voor de garnering

Bereiding

1. Kook de kipfilets met limoenblad en citroengras circa 15 minuten gaar, laat afkoelen en trek vervolgens uit elkaar met twee vorken. Meng met de groene curry mayo.
2. Bak de shoestring fries of dunne Franse frietjes goudbruin en knapperig in een friteuse of airfryer.
3. Stapel de frietjes op een bord of schaal en verdeel daarover de pulled chicken, peppadews, jalapeño en gebakken uitjes.
4. Serveer met wat extra Thaise curry mayo en serveer met limoenpartjes.





ZAANSE KOREAN BBQ MAYO MET KOREAANSE CRISPY CHICKEN



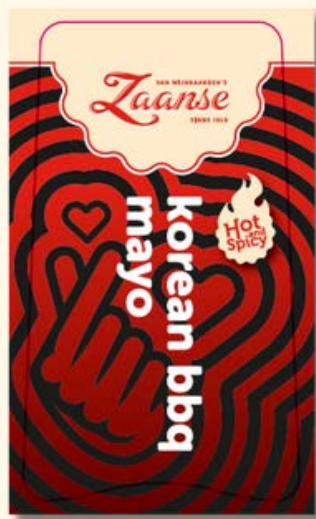
Ingrediënten (voor 4 personen)

- 500 g kipdijenvlees, in grove stukken gesneden
- 100 g maizena
- 2 eieren, geklutst
- 150 g panko gekruid naar wens
- olie om te frituren in een pan (of gebruik je frituurpan of airfryer)
- Zaanse Korean BBQ mayo
- 2 lente-uitjes, in ringetjes gesneden
- zwarte en witte sesamzaadjes
- 1 kleine rode ui, in dunne plakjes

Bereiding

1. Haal de stukken kip achtereenvolgens door maizena, ei en panko.
2. Verhit olie tot 180 °C en frituur de kip goudbruin in 5–7 minuten. Laat uitlekken op keukenpapier.
3. Serveer in een kom, werk af met BBQ mayo, lente-ui, rode ui en sesamzaad.





ZAANSE KOREAN BBQ MAYO MET PORKBELLY BAO BUNS



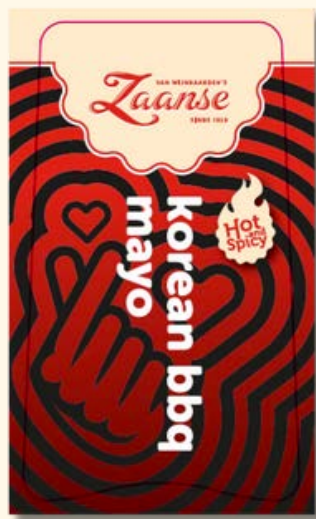
Ingrediënten (voor 4 personen)

- 8 bao buns (gestoomde Aziatische broodjes)
- Little gem sla (baby romaine)
- Lente-ui, in ringetjes
- Taugé en wortel julienne
- Zaanse Korean BBQ mayo
- 400 g buikspek
- Maak een marinade voor het buikspek van:
 - 2 el sojasaus
 - 1 el bruine suiker
 - 1 el rijstazijn
 - 1 el sesamolie
 - 1 teentje knoflook, geperst
 - 1 tl geraspte gember
 - snuf chilivlokken

Bereiding

1. Marineer het buikspek minstens 2 uur (liefst een nacht) in het mengsel van sojasaus, bruine suiker, rijstazijn, sesamolie, knoflook, gember en chilivlokken.
2. Grill of bak tot gekarameliseerd en gaar.
3. Stoom de bao buns volgens de aanwijzingen op de verpakking en vul met little gem, plakjes vlees, taugé, wortel, lente-ui en Korean BBQ mayo.





ZAANSE KOREAN BBQ MAYO MET VEGA BAO BUNS



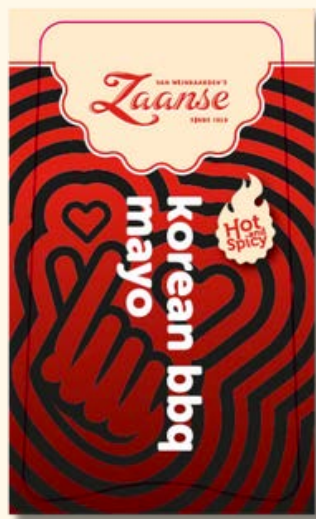
Ingrediënten (voor 4 personen)

- 8 bao buns (gestoomde Aziatische broodjes)
- 250 g shiitake champignons, in plakjes
- 1 el sojasaus
- 1 tl sesamolie
- 1 tl rijstazijn
- 1 tl honing of ahornsiroop
- 1 teentje knoflook, fijngehakt

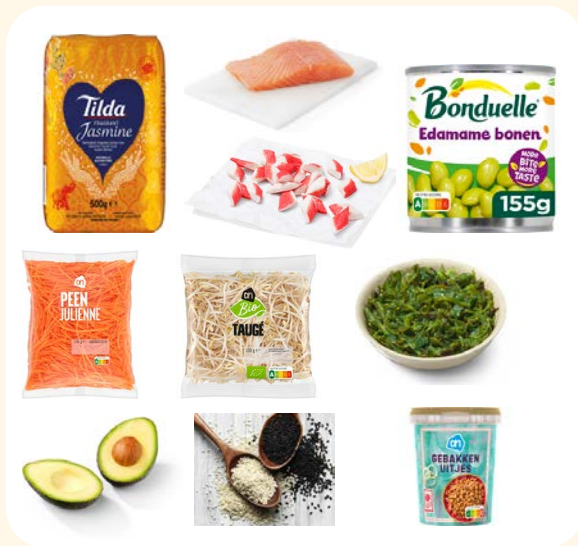
Bereiding

1. Meng de sojasaus, sesamolie, rijstazijn, honing of ahornsiroop en het fijngeperste knoflookteentje in een kommetje
2. Bak de shiitake in olie of roomboter goudbruin, voeg de marinade toe, laat inkoken. Daarna het overvloedige vocht afgieten.
3. Stoom de bao buns en vul met het shiitake mengsel.





ZAANSE KOREAN BBQ MAYO MET POKÉBOWL



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 150 g sushirijst of jasmijnrijst
- 100 g zalm
- 100 g surimi flakes
- 100 g tauge
- 100 g wortel julienne
- 100 g wakame-salade (kant-en-klaar, koelvers)
- 100 g edamame bonen (diepvries, ontdooid)
- 1 avocado, in dunne plakjes
- Zaanse Korean BBQ mayo
- zwarte en witte sesamzaadjes en gebakken uitjes voor de garnering

Bereiding

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat afkoelen.
2. Portioneer de rijst over de kommen.
3. Verdeel daarop: zalm, surimi, taugé, wortel, wakame, edamame, avocado en gebakken uitjes.
4. Werk af met groene curry mayo en een snuf sesamzaadjes.

In een poké bowl kun je volop naar smaak variëren. Kies ook eens voor kip of tonijn. Om 'm vegan te maken vervang je de zalm en surimi door gemarineerde tofu en/of krokant gebakken tempeh.

