

Jiebs Kitchen!

Gerechten:

1. International broodjes met verschillende toppings
2. panini's
3. Tosti's New York
4. Wraps Mexico City
5. Buldak/Noodles Toyko
6. Desserts Dubai

Shakes with Jiebs

Dranken:

1. Gezonde Milkshake's
2. Koffie/Thee
3. Verse sappen

1. Broodjes met verschillende toppings

- Broodje Marrakesh
 - Broodje Amsterdam
 - Broodje Rome
 - Broodje Lyon
 - Broodje Istanbul
 - Broodje Jakarta
-
- **Broodje Marrakesh:** Broodje gevuld met kefta/gehakt met sla, ui, komkommer. Marokaanse kruiden zoals: paprikapoeder, harissa poeder of komijn poeder.
 - **Broodje Amsterdam:** Broodje Gezond, met kaas, komkommer, tomaat, sla, gekookte tonijn.

- **Broodje Rome:** Vegatarische panini zongedroogde tomaat, mozzarella, peestsmaak als saus, italiaanse basilicum.
- **Broodje Lyon:** Franse baguette met tonijn. Het broodje kan geroosterd worden of niet.
- **Broodje Istanbul:** Een Turkse tosti met sucuk, mozzarella, aioli, tomaat en rode ui.
- **Broodje jakarta:** Broodje Kip sate met pindasaus, ui, komkommer en tauge.

2. panini's

- Italiaanse panini (geroosterde Broodje Rome)
- Turkse Panini (geroosterde Broodje Istanbul)
- Hollandse panini (geroosterde Broodje Amsterdam)

3. Tosti's New york

- Tosti met kaas en salami
- Toste met kaas en sucuk
- Tosti met zalm
- Tosti gezond
Nog veel meer!

4. Wraps Mexico City

- Wrap met zalm: Roomkaas, plakje zalm, rucola, halve advocaad.
- Wrap met tonijn: Een blikje tonijn, ui, pesto en rucola.
- Wrap met groente: Hummus, paprika, rucola, bosui, peper of chilipoeder.
- Wrap met gehakt: Gehakt, ui, courgette, champignons, mexicaanse kruiden, geraspte kaas, tomaatpuree en mais.
- Wrap met kip pesto: Kipfilet, pesto, komkommer, bosui en peper.

5. Buldak Noodles

****Ingrediënten**:**

- 1 zak Buldak noodles (roze, zwart, of rood)
- 200 ml melk
- 150 ml water
- Geraspte kaas (hoeveelheid naar smaak)

****Stappenplan**:**

1. **Kook de noedels:**

- Vul een pan met 150 ml water en breng het aan de kook.
- Voeg de noedels toe en kook ze tot ze zacht beginnen te worden. Dit duurt meestal 3-4 minuten.

2. **Giet het water af:**

- Giet het overtollige water uit de pan. Zorg ervoor dat je de noedels in de pan laat zitten.

3. **Voeg de melk toe:**

- Zet de pan met de noedels terug op laag vuur en voeg de melk toe. De melk maakt de noedels romig en dempt de pittigheid iets.

4. **Meng de pittige saus erdoor:**

- Open het hete sauszakje uit de verpakking en voeg de saus toe aan de pan met melk en noedels.
- Roer goed door zodat de saus, melk, en noedels gelijkmatig mengen.

5. **Voeg de kruiden toe:**

- Voeg het kruidenzakje toe dat bij de noedels zat en meng nogmaals goed door.

6. ****Smelt de kaas****:

- Voeg geraspte kaas toe aan de pan, draai het vuur iets hoger, en roer de kaas door de noedels.

- Blijf roeren tot de kaas gesmolten is en een romige laag vormt over de noedels.

7. ****Laat intrekken****:

- Zet het vuur uit en laat de noedels 1-2 minuten staan. Dit helpt de smaken goed in de noedels te trekken.

6. **Desserts**

- Crossiant's
- Vegan cake's
- Verschillende gezonde taartjes (Worteltaart, Lemon cheesecake, dadel-walnoot taart)
- Yoghurt met fruit
- Verschillende lekkere toetjes!

7. **Dranken**

- Koffie/Thee
- Smaakvolle water. Smaken zoals: Citroen, appel-kiwi, Mango-sinaasappel)
- Milkshakes: Advocado, banaan, aardbei, blauwe bessen of tropical mix.
- Verse sappen: verschillende smaken zoals: Sinaasappel, gember banaan kiwi, komkommer spinazie citroen en nog veel meer!

Ons assortiment blijft groeien, met nieuwe gerechten en ideeën die regelmatig worden toegevoegd om aan de wensen van onze klanten te voldoen. Dit concept is nog in ontwikkeling en fungeert als een eerste prototype. Wij werken voortdurend aan verbeteringen en uitbreiding van ons menu om Jiebs Kitchen naar een nog hoger niveau. We staan altijd open voor nieuwe ideeën en waardevolle feedback.

