CHICKSLOVEFOOD

HET SPICY E-BOOK

10 HEERLIJKE RECEPTEN MET PIT EN MAX. 6 INGREDIËNTEN









Chickslovespicy... maar écht! En dat is één van de redenen dat wij zo'n match zijn met Go-Tan, hun assortiment bevat zoveel lekkere sauzen die jouw maaltijd nét even die extra kick geven! De heerlijke spicy sriracha ken je vast al, maar heb je de sriracha mayo en de sriracha ketchup al geprobeerd? Je bent gewaarschuwd, verslavend lekker ;-)

Ook echt een aanrader: Go-Tan Sweet Chilli sauce, die is er namelijk voor iedereen! Maar echt. Als jij of je tafelgenoot niet van té spicy houdt (zoals Elise), dan ga je voor de classic sweet chilli sauce. Hou je van lekker pittig, dan ga je voor Go-Tan Hot Chilli sauce en kan het je niet spicy genoeg zijn (Nina!) dan zet je de Go-Tan Extra Hot Sweet Chilli sauce op tafel! Ideaal, voor ieder wat wils dus.

Enne, wat je precies allemaal kunt maken en eten met al deze lekkere spicy sausjes? De mogelijkheden zijn eindeloos, maar in dit e-book staan alvast 10 absolute (nieuwe!) aanraders op een rij, allemaal te maken met maar 6 ingrediënten.

Smakelijk!

Liefs,

Elise en Nina



30 minuten

CHILLI SALMON ROLLS

DIT HEB JE NODIG VOOR 2 PERSONEN:

- 150 g sushirijst
- 200 g zalmfilet
- 3 el Go-Tan Sweet Chilli sauce (of ga voor spicy en kies Go-Tan Hot Chilli sauce of zelfs Go-Tan Extra Hot Sweet Chilli sauce!)
- 1 avocado (eetrijp)
- 2 norivellen
- 2 el Go-Tan Gebakken uitjes

TIP

Lekker met nog wat extra Go-Tan Sweet Chilli Sauce en Go-Tan Sojasaus!

VEGATIP

Vervang de zalm door gemengde paddenstoelen!

EN ZO DOE JE HET:

- Kook de sushirijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat deze daarna afkoelen, dit gaat vrij snel als je de rijst even in de koelkast zet.
- Snijd de zalmfilet ondertussen in kleine blokjes en voeg Go-Tan Sweet Chilli sauce toe. Roer door en zet even weg.
- Schil vervolgens de avocado, verwijder de pit en snijd het vruchtvlees in dunne plakjes.
- Zodra de gekookte rijst op kamertemperatuur is, leg je een norivel op een bamboematje (of een stuk plasticfolie) en verdeel een laagje rijst gelijkmatig over het vel, laat een klein randje vrij aan de bovenkant.
- Leg in het midden van de rijst een paar blokjes gemarineerde zalm en plakjes avocado. Maak af met Go-Tan Gebakken uitjes.
- Rol het norivel voorzichtig op tot een stevige burrito en plak het randje vast met een beetje water.
- Herhaal dit met het overige norivel en de overige ingrediënten.



25 minuten

SPICY PULLED CHICKEN BOWL

DIT HEB JE NODIG VOOR 2 PERSONEN:

- 125 g Go-Tan Mihoen rice noodles
- 2 kipfilets
- 2 el Go-Tan Sriracha
- 2 el Japanse mayonaise
- 150 g gemengde rauwkost
- 2 el Go-Tan Gebakken uitjes

VEGATIP

Liever geen vlees? Vervang de kip door reepjes portobello. Bak de reepjes 5 minuten met de sriracha.

EN ZO DOE JE HET:

- Kook de mihoen volgens de aanwijzingen op de verpakking, giet af, spoel af met koud water en zet even apart.
- Breng ondertussen een pan water aan de kook en kook de kipfilets in ongeveer 12 minuten gaar. Trek daarna de kipfilets uit elkaar met twee vorken zodat je pulled chicken krijgt. Dit kan ook met een handmixer trouwens!
- Meng de pulled chicken met Go-Tan Sriracha.
- Verdeel de gekookte mihoen over twee kommen en leg de gemengde rauwkost erbij.
- Verdeel de spicy pulled chicken over de rauwkost en maak de bowl af met een flinke kneep Japanse mayonaise en Go-Tan Gebakken uitjes.



25 minuten

CRISPY SPICY TOFU DUMPLINGS

DIT HEB JE NODIG VOOR 2 PERSONEN:

- 100 g tofu
- 100 g fijngesneden spitskool
- 50 g wortel julienne
- 2 el sesamzaad
- 6 rijstvellen
- Go-Tan Hot Chilli sauce

EN ZO DOE JE HET:

- Knijp de tofu goed uit en snijd in hele kleine blokjes. Dep de blokjes droog met wat keukenpapier.
- Verhit een scheutje neutrale olie (bijvoorbeeld zonnebloemolie) in een grote koekenpan en bak de tofu in zo'n 4 minuten goudbruin.
- Voeg nu de spitskool, de wortel en het sesamzaad toe en bak nog eens 3 minuten tot de groenten zacht beginnen te worden. Meng vervolgens Go-Tan Hot Chilli sauce door het tofu-groentemengsel en haal meteen van het vuur.
- Vul een grote kom met warm water en dompel een rijstvel onder tot deze zacht is (dit duurt ongeveer 10 seconden). Leg het zachte rijstvel op een schoon werkoppervlak.
- Schep een lepel van het tofu-groentemengsel op het midden van het rijstvel. Vouw de randen naar binnen en rol het strak op zodat er een gesloten dumpling ontstaat. Herhaal dit met de overige rijstvellen en vulling.
- Verhit een flinke laag olie in een koekenpan en bak de dumplings kort aan beide kanten goudbruin en krokant, houd ongeveer 2 minuten per kant aan. Haal ze uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
- Bestrooi de dumplings met wat extra sesamzaad en ze zijn klaar om te serveren!

TIP

Liever nog pittiger? Ga dan voor Go-Tan Extra Hot Sweet Chilli sauce! Deze dumplings zijn trouwens heerlijk met een scheutje Go-Tan Sojasaus als extraatje!



30 minuten

SRIRACHA RAMEN BURGER

DIT HEB JE NODIG VOOR 2 PERSONEN:

- 125 g Go-Tan Whole wheat noodles
- 4 eieren
- 2 runderhamburgers
- 2 handen gemengde sla
- 1 tomaat
- 4 el Go-Tan Sriracha mayo

VEGATIP

Vervang de hamburger door jouw favo vegetarische burger!

EN ZO DOE JE HET:

- Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en laat iets afkoelen.
- Klop 2 eieren los en meng dit door de noedels. Verdeel de noedels in vier gelijke porties en vorm ze tot platte schijfjes (de 'broodjes'). Druk goed aan. Gebruik eventueel een kookring!
- Verhit een beetje olie in een koekenpan en bak de noedelschijfjes aan beide kanten goudbruin en krokant, ongeveer 4 minuten per kant. Haal uit de pan en leg even apart.
- Verhit in dezelfde pan een klein beetje olie en bak de runderhamburger in zo'n 5 minuten gaar, of tot de gewenste gaarheid. Breng op smaak met peper en zout.
- Snijd de tomaat in plakjes.
- Bak ondertussen van de overige twee eieren, twee kleine spiegeleitjes.
- Besmeer twee van de noedel-'broodjes" ruim met Go-Tan Sriracha mayo. Beleg vervolgens met een handje sla, een plakje tomaat en de hamburger. Leg de overige noedel-'broodjes' er bovenop.
- Maak eventueel af met nog een extra Go-Tan Sriracha mayo drizzle.



45 minuten

PITTIGE LOEMPIATAART

DIT HEB JE NODIG VOOR 1 TAART:

- 8 vellen filodeeg
- 200 g kipfiletreepjes
- 400 g Aziatische wokgroenten
- 3 el Go-Tan Sriracha
- 3 eieren
- 1 flinke hand cashewnoten

EN ZO DOE JE HET:

- Verwarm de oven voor op 180 graden. Haal het filodeeg uit de vriezer en laat het ontdooien in de verpakking.
- Verhit een beetje olie in een koekenpan en bak de kipfiletreepjes in ongeveer 5 minuten goudbruin en gaar. Voeg de wokgroenten toe en bak samen met de kip nog 4 minuten. Breng op smaak met Go-Tan Sriracha. Haal van het vuur en laat iets afkoelen.
- Klop de eieren los in een grote kom. Voeg de kip, wokgroenten en cashewnoten toe en meng alles goed door elkaar.
- Vet een springvorm (doorsnede 24 cm) in met een beetje olie. Bekleed de vorm met de vellen filodeeg, waarbij je de randen over de rand van de vorm laat hangen. Laat elk vel een beetje overlappen en bestrijk licht met wat olie tussen de lagen.
- Schep het kip-groentenmengsel in de met filodeeg beklede vorm. Vouw de overhangende randen van het deeg naar binnen over de vulling en bestrijk de bovenkant met een beetje olie.
- Bak de loempiataart in het midden van de oven in zo'n 30 minuten goudbruin en krokant.
- Haal de taart uit de oven, laat een paar minuten afkoelen, en serveer direct.

TIP

Lekker met Go-Tan Sojasaus!

VEGATIP

Vegetarische kipstukjes smaken ook heerlijk!



20 minuten

PITTIGE GARNALEN TORTILLA'S

DIT HEB JE NODIG VOOR 2 PERSONEN:

- 200 g roze garnalen (uit de koeling)
- 3 el Go-Tan Sriracha ketchup
- 4 tortilla's
- 100 g fijngesneden ijsbergsla
- 2 el zure room
- 2 el Go-Tan Gebakken uitjes

VEGATIP

Liever geen garnalen? Ga dan voor tofu!

EN ZO DOE JE HET:

- Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak de garnalen 3 minuten. Breng op smaak met peper en zout.
- Meng de gebakken garnalen vervolgens met Go-Tan Sriracha ketchup.
- Verdeel de ijsbergsla over de tortilla's en leg daar de garnalen op.
- Maak de tortilla's af met een lepel zure room, Go-Tan Gebakken uitjes voor wat extra crunch en een drizzle extra Go-Tan Sriracha ketchup!



15 minuten

COURGETTI

met sweet chilli gamba's

DIT HEB JE NODIG VOOR 2 PERSONEN:

- 1 knoflookteentje
- 200 g gepelde, grijze (rauwe) gamba's
- 1 el Go-Tan Sojasaus
- 3 el Go-Tan Sweet Chilli sauce (of ga voor spicy en kies Go-Tan Hot Chilli sauce of zelfs Go-Tan Extra Hot Sweet Chilli sauce!)
- 2 courgettes, in slierten gesneden of neem 400g courgette spaghetti uit het koelvak
- 1 hand cashewnoten

VEGATIP

Wij zouden voor tempeh gaan, mmmm....

EN ZO DOE JE HET:

- Pel en pers het knoflookteentje fijn.
- Verhit een beetje olie in een grote koekenpan. Voeg de gamba's en de knoflook toe en bak in ongeveer 4 minuten gaar, tot de gamba's roze kleuren.
- Breng op smaak met Go-Tan Sojasaus en Go-Tan Sweet Chilli sauce.
- Voeg de courgetti toe aan de pan en bak 2-3 minuten mee, tot de courgetti zachter wordt, maar nog wel een bite heeft.
- Schep de courgetti met gamba's op twee borden en bestrooi met de cashewnoten. Serveer eventueel met wat extra Go-Tan Sweet Chilli sauce!



30 minuten

SRIRACHA BLOEMKOOL BITES

DIT HEB JE NODIG VOOR 2 PERSONEN:

- 2 eieren
- 3 el Go-Tan Sriracha ketchup
- 100 g panko
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 el sesamzaad
- 300 g bloemkoolroosjes

TIP

Bloemkool is héérlijk, maar dit recept is ook ontzettend lekker met kip, broccoli of tofu. Probeer maar eens!

EN ZO DOE JE HET:

- Verwarm de oven voor op 200 graden en bekleed een ovenplaat met bakpapier.
- Klop de eieren los in een kom en voeg de Go-Tan Sriracha ketchup toe.
- Meng in een andere kom de panko met het knoflookpoeder en sesamzaad.
- Wentel vervolgens elk bloemkoolroosje eerst door het ei en vervolgens door het panko-mengsel, zodat de roosjes goed bedekt zijn.
- Verdeel de gepaneerde bloemkoolroosjes over de bakplaat en besprenkel licht met olie. Bak de bloemkool in de oven voor ongeveer 25 minuten, tot ze goudbruin en knapperig zijn. Draai ze halverwege om voor een gelijkmatige garing.
- Serveer uiteraard met nog wat Go-Tan Sriracha ketchup!



20 minuten

OKONOMIYAKI WAFELS

DIT HEB JE NODIG VOOR 2 PERSONEN:

- 100 g spekreepjes
- 100 g bloem
- 2 eieren
- 200 g fijngesneden spitskool
- 1 el sesamzaad
- 3 el Go-Tan Sriracha mayo

VEGATIP

Vegetarische spekjes smaken ook heerlijk!

EN ZO DOE JE HET:

- Verhit een koekenpan zonder olie en bak de spekreepjes in ongeveer 5 minuten knapperig. Haal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
- Meng vervolgens in een grote kom de bloem, eieren, spitskool, gebakken spekreepjes, sesamzaadjes en een snufje peper en zout tot een beslag.
- Verhit een beetje olie in een wafelijzer. Schep een lepel van het beslag in het wafelijzer en bak de wafels in ongeveer 5 minuten goudbruin en gaar. Herhaal dit tot al het beslag op is.
- Serveer de wafels met een flinke drizzle Go-Tan Sriracha mayo!



20 minuten

SRIRACHA RAMEN

DIT HEB JE NODIG VOOR 2 PERSONEN:

- 125 g Go-Tan Whole wheat noodles
- 2 kipfilets
- 1 paksoi
- 3 el Go-Tan Sojasaus
- 3 el Go-Tan Sriracha
- 1 kippenbouillonblokjes

TIP

Heerlijk met een gekookt eitje erbij!

EN ZO DOE JE HET:

- Wel de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar dan niet in water, maar in 1 liter kippenbouillon. Giet niet af!
- Kook ondertussen de kipfilets in een andere pan in 12 minuten gaar in water, en trek het vlees vervolgens uit elkaar met 2 vorken of een handmixer.
- Snijd de paksoi in hele dunne reepjes, zowel het witte als het groene deel.
- Verdeel de paksoi over 2 grote kommen en giet daar wat hete bouillon op uit de noedels-pan. Verdeel vervolgens de Go-Tan Sojasaus en Go-Tan Sriracha over de kommen en roer goed door.
- Tot slot schep je de stukjes kip en natuurlijk de noedels in de kommen.
- Proef! Misschien wil je nog wat extra Go-Tan Sriracha of Go-Tan Sojasaus toevoegen?



Dit e-book is een samenwerking tussen Chickslovefood en Go-Tan

Receptuur Redactie Chickslovefood
Fotografie Redactie Chickslovefood onder leiding van Sophie Pennings
Vormgeving Dewi Lagerberg

www.chickslovefood.com
www.go-tan.nl

CHICKSLOVEFOOD