



KOCHEN MIT AIKO® SAUCEN

Produktsortiment aus Asien

AIKO® SAUCEN

Natürlich gebraut
nach Original
japanischer Rezeptur



Ohne künstliche
Farb- und
Konservierungsstoffe

Ohne
geschmacks-
verstärkende
Zusatzstoffe



VIELSEITIGE ANWENDUNG



Zum Würzen



Zum Kochen



Zum Dippen



Zum Marinieren

Das exotische Original nach
thailändischer Rezeptur

Mit einem Hauch
von Knoblauch



VIELSEITIGE ANWENDUNG



Als Dip



Zum Verfeinern von
Burger, Wraps, Sandwiches



Zum Würzen



Zu Paniertem oder Chicken
Wings, Chicken Nuggets, Ribs

Wir kochen mit
AIKO® SWEET CHILLI SAUCE

KNUSPRIGE PANKO GARNELN

ZUBEREITUNG

Die Garnelen schälen und am Rücken einschneiden. Flach auflegen und salzen. Zum Panieren die Eier verquirlen und die Garnelen zuerst in Mehl, dann Eiern und am Ende in Panko wälzen.

Eine Pfanne auf ca. 1 bis 2 cm Höhe mit Pflanzenöl füllen und das Öl erhitzen. Garnelen auf jeder Seite ca. eine Minute lang frittieren, bis sie goldbraun sind.

Zum krönenden Abschluss, die AIKO® Süß Sauer Sauce als Dip verwenden.

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

32	entdarmte Riesengarnelen
500 g	Mehl
4	Eier
500 g	Panko
	AIKO® Sweet Chilli Sauce
	Salz
	Öl zum Frittieren



ZUM DIPPEN

Wir kochen mit
AIKO® SWEET CHILLI SAUCE

CHICKEN WRAP

ZUBEREITUNG

Hendlstreifen nach belieben würzen. Anschließend anbraten oder grillen. Das Gemüse in kleine Stücke schneiden. Den Tortilla mit AIKO® Sweet Chilli Sauce bestreichen und mit allen Zutaten befüllen. Tortilla einklappen und zu einem Wrap rollen.

REZEPT-TIPP

Funtastic® Tortillas mit ansprechender Grilloptik eignen sich aufgrund der Reißfestigkeit hervorragend für das Gericht!

ZUTATEN

Funtastic® Grilled Tortilla 30 cm
AIKO® Sweet Chilli Sauce
Hendlstreifen gegrillt oder gebacken
Eisbergsalat
Karottenstreifen
Tomaten



ZUM VERFEINERN VON WRAPS



Wir kochen mit
AIKO® SOJA SAUCE



MARINADE FÜR SPARE RIPS

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren. Spare Rips mindestens 4 bis 5 Stunden in die Marinade einlegen. Am besten ist es, wenn man das Fleisch am Vorabend einlegt.

REZEPT-TIPP

Diese Marinade eignet sich auch für andere Fleischsorten und passt auch hervorragend zu Gemüse!

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

800 ml	AIKO® Soja Sauce
	natürlich gebräut
350 g	Honig
150 g	Mautner Markhof
	Estragon Senf
4 Stk.	Ingwerknolle



ZUM MARINIEREN

Wir kochen mit
AIKO® SOJA SAUCE



ASIATISCHE NUDELN MIT LACHS UND SESAM

ZUBEREITUNG

Nudeln nach Anleitung zubereiten und beiseite stellen. Ingwer reiben und mit AIKO® Sojasauce, Sesamöl, Sambal Oelek und Honig verrühren. Lachsfilet in Würfel schneiden, mit der Hälfte der Marinade vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.

Zuckerschoten putzen, Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, Brokkoli in Röschen teilen und waschen, Knoblauch schälen und fein hacken.

Lachs von beiden Seiten in einem Wok oder einer Pfanne anbraten, in eine Schüssel geben. Im selben Wok das Sesamöl erhitzen, Knoblauch und das Gemüse anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit der restlichen Marinade ablöschen. Alle Zutaten nun vermischen und anrichten.

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

1 kg	Glasnudeln od. Sobanudeln
1 kg	Lachsfilet
4 Köpfe	Brokkoli
600 g	Zuckerschoten
4 EL	frischer Ingwer
8	Knoblauchzehen
4 Bund	Frühlingszwiebeln
12 EL	Sesamöl
200 ml	AIKO® Soja Sauce
8 TL	Sambal Oelek
4 TL	Honig
4 EL	Sesam
	Salz, Pfeffer

ZUM KOCHEN





www.aiko-asia.com