

WOKING LOU

**EIN JAHRESZEITLICH WECHSELNDER MIX AUS SAISONALEN,
REGIONALEN UND ASIATISCHEN GEMÜSESORTEN BILDET DIE GRUNDLAGE FÜR JEDE
BOX VON WOKING LOU**

STEP 1 DEINE GRUNDLAGE

Grundlage ist ein Mix aus regionalem und asiatischem Wok-Gemüse. Dazu wählst Du Wildreis oder Nudeln.

WILDREIS

Mit dem leicht nussigen Aroma der schwarzen Körner ein echter Genuss

WÜRZIGE NUDELN

In Japan nennt man die hauchdünnen Fäden auch poetisch „Frühlingsregen“

STEP 2 FLEISCH ODER FLEISCHLOS

SESAMHUHN

Auf über 300°C heiß gewokt
- ultra zart und mit leckeren Röstaromen

WÜRZIGES RIND

Scharf gewokt bleibt das würzig marinierte Rindfleisch frisch und saftig

FLEISCHFREI

Die Alternative mit einer extra großen Portion Wok-Gemüse

STEP 3 DEINE SOSSE

KOKOS-CURRY-SOSSE

Feurig-fein

ERDNUSS-SOSSE

Pikanter Geschmack

SÜSS-SAUER-SOSSE

Fruchtig lecker