

# 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

# SO SIEHT'S AUS!

---

**DAMIT IHR EUCH EIN BISSCHEN BESSER VORSTELLEN KÖNNT, WIE DAS GANZE DANN AUSSEHEN WIRD, HABEN WIR EUCH EIN PAAR BILDER ZUSAMMENGESTELLT**

---

## FOODBOXEN & HOLZGABELN

Wir woken das Gemüse und das Fleisch, packen dann zuerst den Reis oder die Nudeln in die Foodbox, dann das Gemüse obendrauf und wenn ihr wollt noch etwas Fleisch. Zuletzt kommt ein guter Schucker Soße drüber & ihr bekommt eine Foodbox mit frisch Gewoktem in die Hand gedrückt. Dazu dürft ihr euch bei den Servietten und Chopsticks oder Holzgabeln bedienen und schon kann der Genuss losgehen!



---

## TELLER & BESTECK

Wenn ihr eure Speise lieber auf Tellern serviert haben möchtet, geht das natürlich auch. Entweder, wir bringen welche mit, oder ihr habt bereits selbst welche vor Ort. Die schnappen wir uns bei Ankunft, nehmen sie zu uns in den Foodtruck und richten die Speisen darauf an.

