

INFO@DEGAREKIP.NL  
WWW.DEGAREKIP.NL

# TOK TOK

Kipliefhebbers opgelet: De Gare Kip toert door het land! Ons doel? Alle knorrende, hongerige buikjes vullen met overheerlijke, Oosterse kipperechten. We toeren al enige jaren met een aanstekelijk, enthousiast team door de hele Benelux in een matzwarte, jaren '70 Bedford foodtruck. Met jarenlange ervaring op gerenommeerde evenementen en met catering op locatie, heeft De Gare Kip het hart van menig food lover al weten te stelen.

**' Je smaakpapillen doen spontaan een vreugdedansje! '**



## - Paradekippetje

Geliefd en geroemd is onze Zwarte Kip. Het recept voor Zwarte Kip vindt zijn oorsprong in de Oosterse keuken en wordt volgens geheim familierecept bereid. Met een beetje van grootmoeders, moeders en eigen keuken. Kakelverse scharrelkippendijen worden gemarineerd in ketjap en – zoals elk zelfrespecterend familierecept – enkele geheime ingrediënten. Hierdoor krijgt de kip zijn mooie, zwarte kleur! Vervolgens laten we de kip uren garen in de pan waardoor jij uiteindelijk geniet van een kippenstoot die smelt op je tong en waar je smaakpapillen spontaan een vreugdedansje van doen.

## Oosterse 'Kip'burger



### - Vegan

Niet alleen kipliefhebbers maar ook vegans zijn bij ons aan het juiste adres. We maken zelf Japanse seitan, een bekende kip vleesvervanger. Stomen, marinieren in onze geheime ketjap marinade, stoven, vers broodje, toppings erop en hoppa; een volledige, veganistische en bovendien overheerlijke, Oosterse kipburger.

## Eerlijk is heerlijk!



### - Kip Blij, jij blij

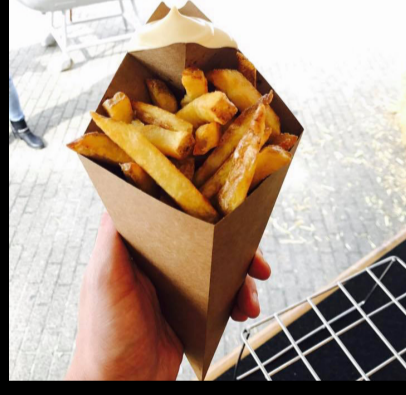
De Gare Kip Foodtruck streeft naar 100% duurzaamheid. In onze gerechten gebruiken we daarom 'Truuu scharrelkip'. Truuu is een kip die vrij rondscharrelt op een 'kippenspeelplaats' en in een stal leeft waar een dag- en nachtritme aangehouden wordt. Daarbij krijgt Truuu 100% plantaardig voer dat minimaal 70% graan bevat. Logisch dat je het verschil proeft! Truuu, ook wel bekend als Volwaard kip, draagt vanwege dit luxe kippenleventje het 'Beter Leven' keurmerk. Eerlijk is heerlijk!

## Zero waste = Feest!



### - Duurzaam & lokaal

Support your locals! Voor onze gerechten gebruiken we diverse (vers) producten van lokale leveranciers. Zo komt onze scharrelkip van een lokale poelier en groenten van de lokale versmarkt. In samenwerking met de lokale bakker van de regio hebben we broodjes bedacht die perfect passen bij onze gerechten. Deze broodjes bakken we vers af in de foodtruck. Daarnaast gebruiken we veel komkommers waardoor er (helaas) wel eens wat over blijft. Ook hier hebben we iets op bedacht want zero waste is feest! Dus maken we van deze komkommers een heerlijke, romige komkommersoep. Al onze gerechten serveren we op duurzame disposables van suikkerriet met biologisch afbreekbaar bestek.



## ZWARTE KIP



Stoofvlees op basis van Ketjap Medja met verschillende kruiden en ui

## ZOETE KIP



Stoofvlees op basis van Ketjap Manis met atjar, champignons, ui, tomaat en kruiden

### - Vega

Zoete stoofpot op basis van Ketjap Manis met atjar, champignons, kastanje champignons, courgette, ui, tomaat en kruiden

### - Bowl

Keuze tussen bovenstaande gerechten geserveerd met zoetzure komkommer, witte rijst, gebakken uitjes en diverse groente toppings

### - Broodje

Keuze tussen bovenstaande gerechten op een vers afgebakken broodje met zoetzure komkommer, gebakken uitjes en diverse groente toppings

### - Komkommersoep

Powerfood! Een romige warme soep met stukjes komkommer en vers brood

### - Hapje

Fingerfood! Keuze tussen diverse kip hapjes. Vraag naar de mogelijkheden



### - Friet

Verse friet met diverse sauzen  
Verse friet met stoofvlees (frietje zwarte kip)  
Snacks in overleg

### - Crunchy Chicken Burger

krokante kipburger op een vers broodje met salade, chili saus en diverse groente toppings

### - Funky Chicken Burger (vegan)

kruidige vegan kip ketjap burger op een vers broodje met komkommer en diverse groente toppings