Chikin Sando □□□□□□ Bento Hähnchen Sandwich Rezept

Oft wenn ich für meine Rezepte frische Hühnerbrühe koche, bleibt nach dem Kochen das Hähnchenfleisch *über*. Natürlich wird nichts verschwendet und so ist dieses leckere Rezept entstanden. Perfekt für Sandwiches oder Onigir oder einfach auf Reis.

Rezept Bento Mais Pops!

Leckere Mais Pops für das Bento oder als Snack für einen Filmabend!

Soba Sommer Salat! Rezept

Wenn es wie jetzt einfach viel zu heiß ist, dann sind warme Speisen oft nicht mehr der Brüller.

Egal ob für euer Bento, als Beilage oder zu einer Grillparty passt dieser frische Soba Salat einfach zu allem.

Hier mein Rezept:

Für 2 Portionen:

250 g Sobanudeln

4 EL Sesamöl

1 EL Pflanzenöl

2 EL Sojasoße

3 EL Honig

1 1/2 EL Su (Reisessig)*

1 EL Sesam

1 Avocado

2 Karotten

1/4 Gurke

1/4 Zwiebel

1. Karotten und Zwiebel schälen. Karotten in Stifel und Zwiebel in sehr kleine Würfel schneiden. Das Gurkenstück vierteln und diese in Scheiben schneiden. Avocado entkernen und in Scheiben schneiden.
2. Für das Dressing: Sesamöl, Pflanzenöl und Sesam in einen Topf geben. Erhitzen bis die Sesamsamen kurz aufkochen (frittieren). Vom Herd nehmen und Honig, Su und Sojasoße unterrühren. Dressing abkühlen lassen.
3. Sobanudeln nach Packungsanleitung in kochendem Wasser zubereiten und danach gut abschrecken.
4. Nudeln mit Dressing und Gemüse mischen.

Schnell und einfach zu deinem Sommersalat. <3

*Afflinatelink

Gadget Test: Bento Ausstecher

riesen Maul

Bento Gadget-Test! ❤ <3
Nachdem ich die letzten Monate wirklich jede Minute in das kommende Manga Kochbuch Kawaii gesteckt habe, sind wir nun kurz davor es zu vollenden. Was bedeutet, dass ich endlich wieder ein bisschen mehr Zeit zum Testen und Bloggen habe.

Die Aufmachung des Sets ist auf jedenfall schonmal sehr nett.
Im Set enthalten:
4 Ausstecher
1 Pinzette
1 Hilfsstäbchen

Witzig bei den Ausstechern ist auf jeden Fall das Design. Weit aufgerissene Münder lassen viel kreativen Spielraum zu. 🙂

Auf der Packung lässt sich erahnen was man alles mit den Ausstechern bearbeiten kann. Sandwiches, Nori, Obst und Gemüse, Käse und Wurst. Also los geht’s ans Ausprobieren:

Zuerst habe ich mich mal an einem Sandwich versucht. Da ich weder Käse noch Wurst hier hatte kam einfach ein wenig Honig zwischen das Brot. Ich muss gestehen, ich habe extra ein recht schwieriges Brot mit großen Poren, welches schnell auseinander fällt gewählt. Und es hat trotzdem prima geklappt! Ein Öhrchen ist etwas eingerissen, was aber eher am Brot, als an der Form lag. Ich denke mit herkömmlichen Sandwichbrot würde es auf jeden Fall super gut klappen! Erster Punkt für das Set.

Danach habe ich mich dann an Gemüse versucht. Auf der Packung gab es ein süßes Karottenmonster, das wollte ich direkt mal ausprobieren. Doch trotz der dicksten Karotte, war der kleinste Ausstecher immer noch zu groß und so gab es dann keine Ohren. 😀

Dann habe ich das gleiche noch mit einer Gurke und einer Paprika ausprobiert und ich muss sagen, mit den etwas größeren Gemüsesorten hat es wunderbar funktioniert. Was ich besonders toll fand war auch das Negativ der Gurkenscheibe. Das kam dann mal direkt mit ins Bento und man hat keine Reste über. Ich könnte mir auch gut vorstellen, dass es mit Kohlrabi super geht.

Dann ging es ans Anrichten. Eine einzelne Scheibe ausgestochenes Sandwich sättigt nicht sehr und sieht in der Box doof aus. Daher habe ich einfach ganze Scheiben ins Bento gelegt und mit dem ausgestochenen Sandwich getoppt. So hatte ich weniger Reste und ganz oben war es trotzdem sehr süß. Rundherrum habe ich etwas Kresse gelegt und ich finde, dass das total gut wirkt! Wie ein Bär im Gras ^-^. Zudem passte das ausgestochene Sandwich von der größe her perfekt in meine Box. Ich konnte dann auch nicht wiederstehen dem Bären eine Karotte in den Mund zu stecken, da er sooo riesig ist. 😀 Beim nächsten Mal werde ich mit etwas Soße noch Zähne reinzeichnen. Hehe..

Die übrigen Gemüse-Bären habe ich auf meiner Box verteilt. Also auch für ein schnelles Bento sehr gut geeignet.

Schwierigkeiten hat mir allerdings das Noriausstechen bereitet. Das hat überhaupt nicht geklappt. Mein Nori ist

ständig zerissen.
Dafür denke ich, dass es mit Wurst und Käse viel besser klappen wird.

Die Reinigung hat auch sehr gut geklappt. Da die Förmchen nur eine Temperatur bis 80 C° ausshalten, habe ich sie lieber mit der Hand abgewaschen.

Alles in allem hat das Produkt zumeist gehalten was es verspricht. Niedliche Ausstecher mit einem witzigen Design. Das Hilfsstäbchen ist wirklich hilfreich beim Ausstechen. Die Pinzette habe ich nicht gebraucht, aber es ist gut zu wissen, dass die Möglichkeit da ist.
Den Test hat das Set also bestanden! Und ich freue mich jetzt über ein witziges Bento mit riesigen Mündern. 😀

---

5 Onigiri Quicktipps

Ein neues Video steht auf Youtube von mir bereit! (^-^) Diese Woche geht es um 5 Onigiri Quciktipps, wie ihr eure Onigiris vielleicht mit dem ein oder anderen Tipp schneller oder einfacher zubereiten könnte. Ich stelle euch auch ein paar Onigiri Gadgets vor.

Ich hoffe ihr habt viel Spaß beim Zusehen! <3

Neue Videos gint es immer jeden Donnerstag! (^-^)Y

Gadget-Test: Furi Furi Boy oder wie man Pokebälle in 10 Minuten formt

Heute habe ich mal wieder ein super nützliches Gadget für die Bento-Boxen getestet. Der Furi Furi Boy und das Girl dazu. (^-^)

Zuerst dachte ich, dass diese Behälter für Furikake wären (Streuwürze in Japan), wahrscheinlich auch wegen dem Namen. Bei genauerem lesen war dann schnell klar, dass dieses Gadget für Reis ist.

Reis wird in den Furi Furi Boy gegeben und dann geschüttelt. Am Ende kommen dabei kleine, runde Reisbälle herraus. Anfangs war ich etwas skeptisch, ob man so etwas überhaupt braucht, da Reisbälle ja auch leicht mit der Hand geformt werden können. Also, Zeit es auszuprobieren. Ich habe mit dem mitgelieferten Löffel etwas Reis in den Shaker gefüllt, ihn geschlossen und dann kräftig geschüttelt. Das Ergebnis waren perfekt geformte Reisbälle, ohne klebrige Hände in kürzester Zeit.

Das hat mich dann überrascht und überzeugt. Man kann natürlich alles per Hand formen. Aber mit dem Furi Furi Boy geht es sehr schnell, der Reis klebt gut zusammen, er ist perfekt rund und man hat keine klebrigen Hände und nicht überalle Reiskörner vereinzelnt kleben.

Das spart natürlich auch Zeit und man kann mit den Bällchen viele tolle Sachen zaubern. Mit weißem Reis kann man danach super Gesichter machen, gefärbter Reis ergibt Reispralinen oder man macht ihn zweifarbig und erhält super fix niedliche Pokebälle.

Eine Kleinigkeit gibt es jedoch zu beachten. Man darf nur soviel Reis in den Furi Furi Boy einfüllen, dass die untere

weiße Hälfte vom Behälter voll ist. Wird mehr Reis eingefüllt, dann bekommt man keine runden Bälle, sondern ovale Eier. Das kann natürlich auch toll sein, sieht aber bei einem Pokeball nicht unbedingt authentisch aus XD. Gerade bei den zweifarbigen Bällen musste ich anfangs ersteinmal rausbekommen wieviel Reis ich von jeder Farbe reinfüllen muss. Hat man den Dreh aber raus, dann geht es schnell und einfach.

Fazit: Ein sehr nützliches Gadget, welches Zeit spart und tolle runde Ergebnisse liefert. Notwendig ist eine kleine Eingewöhnungsphase, wieviel Reis man braucht. Sobald das geschafft ist, kann ich den Shaker nur empfehlen. (^-^)

Getestet!: Game Box

☆☆☆ Getestet: Game Box ☆☆☆
Heute gibt es wieder einen kleinen Bento-Zubehör-Test für euch. Gestestet habe ich die Game Box. Oft bekomme ich die Frage gestellt, ob es nicht auch größere Bentoboxen gibt, da die kleinen japanischen Boxen nicht immer satt machen. Die Game Box ist eine größere Bento Box, welche euch Platz für ein

echtes Festmahl liefert. ^-^

Enthalten sind in der Box: 2 Ebenen, ein fester Trenner in der oberen Box, ein herausnehmbarer Trenner in der unteren Box, 2 Deckel und Besteck.

Wie man auf dem Foto erkennen kann, ist die untere Box recht hoch und geräumig. Es passen locker 2 Sandwiches hinein und dann ist im herausnehbaren Trenner noch Platz für Obst oder Süßes. Das beste ist, dass der Trenner unten dicht ist und so der Obstsaft die Sandwiches nicht angreift.

Das Design spricht für mich Bände. Als alter Gameboy-Fan habe ich mich sofort in die Optik verliebt! ^-^ Hier muss man allerdings aufpassen, schon nach einigen Mitnahmen kann man auf der grünen Fläche kleine Kratzer erkennen. Also die Box am besten vorsichtig behandeln und nicht neben Glasflaschen und Büchern im Rucksack lagern.

Fazit: Eine geräumige, große Box, die gut verarbeitet ist und noch viele Extras wie Trenner, Besteck und Deckel liefert. Dazu ist das Design wirklich super *<3*. Mit einem Preis von ca.18 Euro ist die Box wirklich ein Schnäppchen.

* Update: Die Box ist nur noch mit einer Etage zu bekommen.

z.B. auf www.mangaküche.de

Getstet!: Bento-Pickser

☆☆☆Getestet: Bento-Pickser ☆☆☆
Ab heute wird es eine neue Kategorie geben. Ich teste für euch Bento-Zubehör und Boxen und gebe euch Links, wo ihr die Sachen herbekommten könnt. ^-^

Starten werden wir mit ganz süßen Picksern (Wir müssen uns ja noch steigern können). Pickser gibt es in 1000 verschiedenen Formen, Farben und Motiven. Meistens eher niedlich gehalten. Deshalb freue ich mich euch heute mal sehr süße Pickser zu zeigen, welche hübsch sind aber trotzdem traditionell. ♡

Sie haben sowohl den Vorteil, dass sie traditionell, aber farbenfroh sind. Außerdem haben sie eine breite, platte Oberseite wodurch man sie gut anfassen und hochheben kann, wenn sie im Essen stecken. Damit könnt ihr euer Bento also schnell und praktisch verzieren. \(^-^)/ Sie halten Temperaturen von 70 Grad aus, also kann das Essen mit ihnen in der Mikrowelle auch super warm gemacht werden.

Das beste ist: Ihr bekommt diese schönen Pickser aus Deutschland. Gefunden habe ich sie auf mangaküche.de

Der Kostenpunkt liegt bei 5,99 Euro.

Im nächsten Test: eine Bentobox für echte Nerds

Bento-Beutel von “einem großen schwedischen Möbelhaus” XD

Für alle Bento-Fans:
Gestern habe ich bei Ikea eine Entdeckung gemacht, die ich euch nicht vorenthalten möchte! Wie ihr wisst, suche ich immer nach günstigen Alternativen, wie man ein Bento schön machen kann ohne Unsummen ausgeben oder aus dem Ausland bestellen zu müssen.

Diese schönen Beutel (Prassla) habe ich bei Ikea in der

“Kinderabteilung” oben bei den Plüschtieren für 5,99 Euro gefunden (beide zusammen 5,99). Einer ist etwas größer und einer etwas kleiner. Wie ihr auf dem Foto sehen könnt passt in den kleinen eine kleine, normale Bentobox und in den größeren auch andere Formen. Das Design finde ich zudem zuckersüß!

Ich hoffe euch gefällt dieser kleine Tipp (^.^)

Mangakochbuch meets Sailor Moon German

Wie angekündigt, gab es auf der Animagic bei SailorMoonGerman eine kleine Überraschung für den Synchronsprecher von Tuxedo Mask/ InuYasha Dominik Auer.

Und was könnte das anderes sein, als ein kleines Bento von seiner Bunny Tsukino. Da habe ich mich mal ein bisschen in ein Cosplay von Usagi (Bunny) geschmissen, um den lieben Dominik eine kleine Stärkung zu übergeben. Ich war sooooo aufgeregt! Und wenn Dominik dann mit einem spricht, dann hört man Mamoru (Tuxedo Mask) wirklich ein Stück raus. Hach, war das schön *schmelz*
Ein kleines Autogrammkärtchen von ihm, durfte ich mir dann auch noch abholen. Ein wirklich gelungener Tag auf der Animagic!