

Maandag : Augustus 2018

Thema : Een reis door het Oosten.



Amuse

Aziatische snackballetjes

Voorgerecht

Vietnamese springrols met pickles

Soep

Pho Ga

Hoofdgerecht

Saté Babi, witte rijst & Tjap Tjoi

Nagerecht

Panna cotta met Amandel en Mango

Aziatische snackballetjes

Amuse, 15 personen

Snackballetjes

1	kg	rundergehakt
		paneermeel
4	eetlepels	mosterd
3	stuks	eieren
4	theelepels	gemberpoeder
4	tenen	knoflook
3	stuks	lente-ui
		boter
		olie traditioneel

Pers eerst de teentjes knoflook uit en snij de lente-ui in smalle ringen. Kneed dan alle ingrediënten voor het gehakt door elkaar en vorm er met vochtige handen kleine balletjes van ca. 3 cm doorsnede. Verhit een koekenpan met wat boter en olie traditioneel en bak ze rondom zachtjes goudbruin en gaar.

Saus

12	eetlepels	hoisinsaus
12	eetlepels	sushi-azijn
4	tenen	knoflook
4	eetlepels	sojasaus
4	theelepels	gemberpoeder

Pers de tenen knoflook uit. Verwarm ondertussen de saus ingrediënten bij elkaar in een steelpannetje.

Om te garneren

3	eetlepels	sesamzaadjes
2	stuks	lente-ui

Als de gehaktballetjes gaar zijn, aan de saus toevoegen en de balletjes door de saus rollen.

Uitserveren

Bestrooi de snackballetjes voor het uitserveren met fijngesneden lente-ui en geroosterde sesamzaadjes.

Vietnamese springrols met pickles

Voorgerecht, 15 personen

Springrols

200	gram	Taro-wortel geraspt, we gebruiken als alternatief rijstnoodles
30	stuks	rijstvellen
300	gram	varkensgehakt
300	gram	garnalen
5	stuks	sjalotten
225	gram	gedroogde champignons
400	gram	geraspte wortel
30	gram	koriander
5	stuks	lente-ui
2	stuks	eieren
		zout
		soja-olie om te frituren

Extra: keukenrol

Knijp de geraspte wortel uit totdat er geen sap meer uitkomt of gebruik de rijstnoodles zoals vermeld op de verpakking.

Doe alle ingrediënten, varkensgehakt, fijn gesneden garnalen, gesnipperde sjalotten, de gedroogde champignons julienne gesneden in reepjes van ongeveer 1 cm, geraspte wortel, taro/noodles, eieren, fijngehakte koriander, fijn gesneden lente-ui, zout in een kom en meng het met je handen goed door elkaar.

Besprenkel het rijstvel met wat water. Dit wordt na enige tijd zacht. Gebruik niet teveel water.

Plaats een klein hoopje van de vulling op het rijstvel op 3 cm boven de onderrand. Trek de onderrand over de vulling.

Vouw de zijkanten dicht en rol dan zo strak mogelijk op.

Herhaal dit voor alle springrolls.

Verwarm de olie tot medium-heet. Bak de springrolls voor 3 minuten en laat ze dan uitlekken op een stuk keukenrol.

Bak de rollen voor het uitserveren nog 2-3 minuten tot ze goudbruin zijn.

Dipsaus

9	theelepels	limoensap
7	theelepels	vissaus
6	theelepels	suiker
1,2	dl	water
3	tenen	knoflook
		chili

Doe alle ingrediënten bij elkaar en roer totdat de suiker is opgelost.

Voeg eventueel naar smaak wat chili toe.

Serveer bij de springrolls.

Vietnamese Pho Ga

Soep, 15 personen

Kippenbouillon

3,5	liter	water
1,5	kg	kippendijen
3	stuks	uien
2	stuks	wortel
2	stuks	prei (alleen het wit)
6	takjes	selderij
4	takjes	peterselie
3	takjes	tijm
2	stuks	laurierblaadje
3	stuks	kippenbouillonblokken
		zout en peper

Begin met de bouillon

Snij de groenten grof en zet samen met de kruiden klaar.

Breng de kippendijen op een matig vuur aan de kook in 3,5 liter water, schep het schuim regelmatig af. Voeg de groenten en kruiden toe en laat 1,5 tot 2 uur trekken. Zeef de bouillon 2 keer, eerst door een vetzeef en vervolgens door een schone vochtige doek. Haal de kip eruit en laat iets afkoelen en pluk het vlees van het bot. **Meet 2,5 dl bouillon af en geeft dit aan het hoofdgerecht.** Zet de bouillon weg.

Soep

250	gram	rijstnoedels
125	gram	gember
10	stuks	lente-ui
3	stuks	rode pepers
1/2	bosje	koriander (1/2 bosje is 40 gram)
1	eetlepel	limoensap
1	eetlepel	vissaus
30	stuks	champignons
3	takjes	Thaise basilicum
200	gram	snijbonen

Snij de gember in hele kleine blokjes en de pepers zonder zaadlijsten in ringetjes. Gebruik de pepers naar smaak.

Hak de koriander en de lente-ui fijn.

Snij de paddenstoelen en de snijbonen in dunne plakjes.

Breng de bouillon tegen de kook aan en voeg de kip, de dungseden champignons, de snijbonen, de gember en peperringetjes toe aan de soep. Breng alles aan de kook en breng op smaak met 1 eetlepel vissaus en 1 eetlepel limoensap. Voeg vervolgens, afhankelijk van de gaar tijd van de noedels, deze toe aan de soep, kort voor het serveren.

Doe de lente-uienringen en de fijngehakte koriander in de soepkommen en voeg de bouillon toe.
Zorg dat alle ingrediënten in iedere kom zitten.
Garneer af met de Thaise basilicum.

Saté Babi met witte rijst en Tjap Tjoi

Hoofdgerecht, 15 personen

2	kg	schouderkarbonade
10	tenen	knoflook
1	dl	ketjap
3	eetlepels	citroensap
		peper
		zout

Extra: keukenrol
 saté pennen

Snij het breedste gedeelte van de vetrand weg. Snij zowel vlees als losse vetrandjes in dobbelsteentjes van ongeveer 2 cm. Bestrooi de dobbelsteentjes met het mengsel van de uitgeperste knoflook, citroensap, ketjap, peper en zout en laat ze hierin ± 1 uur marineren.

Rijg het vlees aan de pennen met aan iedere pen minstens 2 stukjes vet. Zorg voor een mooie gelijkmatige verdeling van het vlees op de pennen. Droog het vlees af met keukenpapier en rooster ze op de grillplaat. Strijk de saté tijdens het grillen in met ketjap.

Zoetzure Ketjapsaus

1	eetlepel	uien
2	teentjes	knoflook
1	theelepels	Javaanse suiker (=Palmsuiker)
½	theelepels	komijnpoeder/dijnten
3	eetlepels	ketjap
2	eetlepels	tamarinde
2	eetlepels	olie fruitig
1	stuks	citroen (indien nodig)

Wrijf de gesnipperde ui, gesnipperde knoflook, Javaanse suiker en komijnpoeder met elkaar tot een brij.

Meng er al wrijvend ketjap en tamarinde doorheen en vervolgens de olie.

Wanneer zoete ketjap gebruikt wordt kan de suiker weggelaten worden.

Soms is de zoete ketjap erg zoet. Voeg er dan nog enkele druppels citroensap aan toe.

Rijst

500	gram	rijst
2	eetlepels	olie
1	stuk	eieren
1	stuk	ui
1	teentje	knoflook
35	gram	wortel
35	gram	doperwtjes (diepvries)
1	eetlepel	sojasaus
1	theelepels	sesamolie
3	eetlepels	olijfolie traditioneel zout en peper

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Verhit twee eetlepels olie traditioneel in een koekenpan op middelhoog vuur.

Klop het ei lichtjes los en doe in de hete pan. Bak 2 minuten en draai het ei dan om. Bak nog 30 seconden, haal uit de pan en snijd in stukjes.

Verhit nogmaals een eetlepel olie traditioneel in de pan en voeg de fijngesneden ui, uitgeperste knoflook en fijngesneden wortelen toe. Bak 2 tot 3 minuten en voeg dan de erwten toe. Voeg de rijst toe en breng op smaak met sojasaus, sesamolie en zout en peper. Bak de rijst 4 minuten en blijf omscheppen.

Voeg de eieren toe en meng door elkaar. Voeg naar smaak zout en peper toe.

Tjap Tjoy

1	stuk	rode peper
200	gram	peultjes
1	stuk	wortel
200	gram	paksoi
150	gram	champignons
1	stuk	ui
1	groene	paprika
100	gram	taugé
150	gram	bamboescheuten arachideolie peper en zout

Snij de rode peper zonder zaadlijsten in dunne reepjes, de peultjes diagonaal gehalveerd, de wortel in dunne reepjes, de paksoi in reepjes, de champignons in schijfjes, de ui in niet te dunne ringen en de groene paprika in Chinese ruit, de taugé en de bamboescheuten

Zorg dat alle groenten gesneden klaar liggen voordat je aan de saus begint.

Saus

Vraag 2,5 dl kippenbouillon van de soep

2,5	dl	kippenbouillon
7	eetlepel	oestersaus
7	eetlepel	sojasaus
6	theelepels	maïzena
2-3	theelepels	sambal

Roer de sausingrediënten door elkaar.

Verhit de saus in een wok of pan en houdt op zacht vuur warm. De saus zal nu indikken.

Maak de wok heet en roerbak de peultjes in een scheutje olie tot ze beetgaar zijn, ca. 2 minuten, en doe over in een vergiet. Bij de paksoi begin je met de stronkjes, en dan de bladgroenten, voeg dan ook 1 el water toe. Roerbak iedere volgende groente op dezelfde manier met een halve el olie. Doe alle groenten in het vergiet. Bak op het laatst de taugé maar 30 seconden.

Vlak voor het uitserveren meng je de gewokte groenten met de saus en verwarm je dit.

Uitserveren

2	stuks	rode peper
50	gram	ongezouten pinda's

Snij de pepers in fijne ringetjes zonder de pitjes.
Hak de pinda's in niet te fijne stukjes.

Serveer de saté babi bij de rijst en tchap tjoy.
Lepel wat ketjapsaus over de saté en strooi er wat gehakte pinda's overheen.
Maak af met een paar ringetjes peper.

Panna cotta met Amandel en Mango

Nagerecht, 15 personen

2	stuks	limoenen
4	blikken	mango op siroop
75	gram	amandelpoeder
2	dl	melk
11	blaadjes	gelatine
5	dl	room
150	gram	poedersuiker
25	gram	amandelschaafsel

Mangocoulis

Open de blikken mango en scheidt de mango van het sap (**sap bewaren!**)

Week 5 blaadjes gelatine in koud water.

Doe de stukjes mango in de magimix en draai de mango tot puree.

Doe de puree in een niet te fijne bolzeef en druk de puree met een kleine bolle lepel in snelle draaiende bewegingen door de zeef.

Meet 300 ml mangosap af en verwarm dit in een steelpannetje tot net aan het kookpunt.

Knijp de geweekte gelatineblaadjes goed uit en los deze op in het hete mangosap. Roer goed door.

Pers de limoenen uit en voeg het sap bij de mangopuree.

Voeg nu het iets afgekoelde mangosap bij de puree en meng het geheel heel goed door met een garde.

Verdeel de mangopuree over de glazen en zet deze in de koeling om op te stijven.

Panna Cotta met amandel

Laat 6 blaadjes gelatine weken in koud water.

Breng de room -onder regelmatig roeren- aan de kook met de melk, amandelpoeder en de poedersuiker. Haal de pan van het vuur. Knijp de 6 gelatineblaadjes goed uit en los deze op in de room. Laat afkoelen tot het mengsel begint te geleren.

Roer het dan nog even door en schenk het mengsel op de opgesteven mangocoulis.

Zet minstens 2 uur in de koelkast.

Uitserveren

Werk af met amandelsnippers die je in een droge koekenpan even licht geroosterd hebt.

Serveer goed gekoeld.