



Julius Jaspers

ORIENTAL STREETFOOD

HEERLIJKE OOSTERSE GERECHTEN OM THUIS TE MAKEN



Recepten en tekst
Ontwerp en vormgeving
Fotografie
Styling fotografie
Culinaire redactie
Culinaire realisatie

Julius Jaspers
Chris Stevenet
Dennis Brandsma
Isabel Jaspers
Lars Hamer
Aram van Beek

Met dank aan Joost de Bruijn, Holwha,
Mirjam van der Rijst

© Julius Jaspers, 2017
© Uitgeverij Carrera Culinaire, Amsterdam 2017

ISBN 978 90 488 3903 2
ISBN 978 90 488 3904 9 (e-book)
NUR 440

www.carreraculinaire.nl
www.overamstel.com

Carrera Culinaire is een imprint van Overamstel
uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave
mag worden veeveelvoudigd en/of openbaar
gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm
of op welke wijze ook, zonder voorafgaande
schriftelijke toestemming van de uitgever.

inhoud

- 007** Voorwoord
- 008** Hoe werkt dit boek?
- 009** Hardware
- 012** Keuken- en koelkast

- 019** Sauzen
- 031** Bao's, buns & brood
- 057** Dimsum
- 071** Salades
- 095** Soep
- 113** Rijst & noedels
- 135** Vlees
- 163** Gevogelte
- 179** Saté
- 199** Vis, schaal- en schelpdieren
- 221** Groente & tofoe
- 239** Curry's
- 253** Loempia's
- 265** Zoet
- 283** Dankwoord
- 284** Receptenindex & register



Voorwoord

Zeven jaar geleden had ik een wild plan: 'Dennis, we gaan een Vietnamees kookboek maken.' Een maand later struinden we met camera's en nep-perskaarten door Vietnam en fotografeerden we alles wat los en vast zat – en dan vooral mensen – want naast het eten zijn de mensen in Vietnam vooral geweldig.

Het boek kwam er niet; andere prioriteiten, druk, druk, druk. Totdat ik drie jaar geleden met mijn vriend Bert de plannen voor Happyhappyjoyjoy ben gaan ontwikkelen. Het vuur laaide direct weer op (alsof het ooit uit was gegaan...) en naast Vietnam heb ik Thailand, China, Indonesië en de Filipijnen aan de lijst toegevoegd. Simpele gerechtjes uit Oosterse oorden voor thuis. Goed voor te bereiden,

makkelijk af te maken en eenvoudig te delen met je gasten, ideaal toch!? Alle gerechtjes zijn in mijn eigen keuken getest, met producten uit winkels uit de buurt (er zijn talloze goede toko's in Amsterdam) en ik heb zo veel mogelijk de authentieke bereidingen en smaken in stand proberen te houden.

Je weet het hè..., een recept is slechts een leidraad, dus ga zo veel mogelijk uit van je eigen smaak. Volg mijn instructies wat betreft de bereiding, maar proef constant en maak het zuurder, scherper, milder, zouter. Be my guest and enjoy!

Saigon, september 2017



Hoe werkt dit boek?

We maken streetfood, dus ik ga ervan uit dat je verschillende dingen wilt proeven en die ook gaat delen. Alle recepten zijn voor drie personen, behalve als ik het anders heb aangegeven; soepen zijn bijvoorbeeld voor zes personen, want je gaat niet samen uit één bord slurpen.

RECEPTEN

'Een recept is slechts een leidraad', heb ik geleerd van een van mijn meesters. En zo is het ook. Ik geef in de recepten aan wat ik denk dat lekker en authentiek is, maar ga vooral je eigen gang. Wat meer van het een, wat minder van het ander, iets meer cuisson (garing)... Koken is vooral je smaak volgen en je eigen invulling geven aan een gerecht, mits je bepaalde basisregels in ere houdt. Rauwe kip is gewoon niet goed!

Let goed op: bepaalde gerechten hebben een marinering van soms wel 24 uur. Lees een recept dus altijd helemaal door voordat je begint, zo kom je

nooit voor verrassingen te staan.

Tijdens het reizen door Azië heb ik mijn best gedaan om alle originele receptnamen te vinden. Maak indruk op je gasten door ze uit te spreken als je de gerechtjes op tafel zet.

PORTIONERING

Ik ga er in dit boek van uit dat je vier à vijf verschillende gerechtjes maakt als je met z'n zessen bent. Een mens eet als het gezellig is gemiddeld zo'n 500 gram als avondmaaltijd, dus het is een kwestie van een beetje optellen. Als je een heel goede kok bent, dan is 500 gram misschien net niet voldoende...



Hardware

Buiten je gewone keukenuitrusting is het handig nog wat extra spullen in huis te halen als je regelmatig Aziatisch kookt.

FRITUUR

Een goede frituur is essentieel, liefst één met een inhoud van een liter of vijf. Dit voorkomt snel terugkoelen van de olie. Wil of heb je geen frituur, gebruik dan een ruime wok en een kernthermometer. Pas wel op dat het krenge niet van je vuur af wiebelt!

KERNTHERMOMETER

Essentieel voor de controle van je garing, de temperatuur van de frituurolie en ga maar door. Koop een goede elektronische en een analoge als back-up.

MANDOLINE

Handig apparaat om ragfijne plakjes en julienne (lucifervormige reepjes) te snijden. Een Japanse werkt voor mij het beste. Pas op voor je vingers, een snijwond doet echt pijn en bloedt een week.

RASP

Microplane, er is geen betere. Ik noem het niet zo vaak, maar wat citrusrasp als finishing touch over een gerecht komt vrijwel altijd de smaak en dus de beleving ten goede.

VIJZEL

Een vijzel (in Thailand de pok pok) bestaat uit een beker of kom, vaak van steen, en een stamper, ook van steen, of van hout. In veel gevallen kun je in plaats van een vijzel ook een foodprocessor gebruiken, hoewel de experts beweren dat dit echt een andere smaak geeft.

WOK

Essentieel, want in een koekenpan kun je niet wokken. Koop er een paar in verschillende maten, liefst van plaatstaal. Spoel ze af met heet water, niet met zeep, en zet ze vet weg. Voor gebruik maak je de wok eerst roodgloeiend, waarna je met een stuk keukenrol met olie de vliegroeit eruit veegt. Investeer in een losse gasbrander als je een fornuis met kleine pitten hebt. Laat de wok altijd goed heet worden en wok niet te veel massa tegelijk, want hij koelt vreselijk snel terug en je bent al snel aan het sudderen.

ZIPLOC

Zo'n plastic zakje met een kunststof ritssluiting is ideaal om spullen in te bewaren, maar ook om in te marinieren.

Keuken- en koelkast

Regel 1: koop alleen de allerbeste ingrediënten. Dus vlees en kip van de slager en de poelier, vis van de visboer en groente van de groenteboer – rijd om voor goed spul! Lekker vers en misschien wel biologisch.

Regel 2: maak eens een tochtje naar de toko, liefst een beetje een grote, en sla voor een halfjaar in. De keuze is ongekend en het is vrijwel allemaal lekkerder dan wat je in de supermarkt koopt, hoewel dat aanbod ook steeds beter wordt. Mijn gouden regel: hoe minder Nederlandse woorden op het etiket, hoe authentieker de smaken vaak zijn.

Vlees

GEHAKT

Alle varkensgehakt kun je vervangen door rundergehakt. Je krijgt alleen een andere smaak, maar dat is helemaal niet erg.

Gevogelte

KIPFILET OF KIPPENDIJ?

Altijd kippendij, tenzij anders aangegeven. Kippendij is sappiger en kan langere verhitting veel beter hebben. Graag biologisch!

PEKINGEEND

Peking-eend is een type eend. Heeft niets met Peking te maken, die smaken moet je er zelf nog aan geven. Overigens gebruik ik in dit boek altijd tamme eend.

Vis

GARNALEN

Maak zelf de keuze tussen zoet- en zoutwatergarnalen. Let op de maat, soms wordt die uitgedrukt in aantal per lbs (454 gram), soms in aantal per kilo. Dat heeft te maken met schoon en vuil, kop of geen kop. Kijk altijd goed op of het darmkanaal nog in de rug zit, anders peuter je dat er met een scherp mesje uit.

KRAB

Koningskrab, Japanse spinkrab, Noordzeekrab, er zijn vele soorten. Zorg dat je zo veel mogelijk water uit het ontdooide vlees knijpt (en bij verse krab zo veel mogelijk vocht uit het gekookte vlees). Krab in blik raad ik niet aan, behalve een speciale uit Vietnam die je in dit boek nodig hebt voor de bún riêu op pagina 99.

Groente

BOSUI

Ook wel lente-ui. Het buitenste laagje moet eraf, en het kontje, en dan gebruik ik al het wit en 5 centimeter van het groen.

KNOFLOOK

Er zijn vele soorten. Verse is wat minder heftig dan gedroogde, Lautrec is lekkerder dan goedkope. Er gaan berichten dat Chinese knoflook, die lekkere grote bollen waardoor je minder tijd kwijt bent aan schoonmaken, veel pesticide met zich meedragen en kunstmatig worden gewit.

KOMKOMMER

Komkommer is zonder tegenbericht altijd ontdaan van de zaadlijsten; snijd hem in de lengte door en trek met een lepel de zaadlijsten eruit.

PEPER

Een lastige, want er zijn duizenden soorten. Gebruik vooral wat je lekker vindt! In alle recepten gebruik ik standaard rode Spaanse peper, die ik ontdoe van de zaadjes (in de lengte doormidden en dan met een theelepel of aardappelschilmesje de zaden en zaadlijsten eruit, want daar zit het venijn) en fijnsnijdt. Spaanse peper is overal te koop en ook voor de niet heel fanatieke Scoville-jager prima te doen. Scoville is de schaalverdeling voor de scherpte van pepers: Spaanse peper begint bij 1500, jalapeño bij 6000, madame-jeanette bij 100.000.

SJALOT

Kleiner en smaakvoller dan de gewone ui. De Chinese rode is lekker, maar moeilijk te krijgen.

TAUGÉ

Rauw vaak bitter, maar 30 seconden geblancheerd en dan koud gespoeld is het een heel ander verhaal.

UI

Witte ui is wat zoeter, rode ui heeft wat meer smaak.

Conserven

BAMBOESCHEUTEN

In blik of pot, altijd even spoelen en vaak nog wat bijsnijden.

CURRYPASTA

Een *godsend*, want vaak heel goed. Ik gebruik graag Mae Ploy, hoewel die wel wat zout kan zijn. Even aanbakken in wat olie, aflussen met een beetje kokos-

Haixian jirou bao

bao met hoisinkip

Belangrijk bij de bao zijn structuren, dus in dit geval een zacht broodje, krokante kip en een crunch van pinda. En een mix van verschillende smaken: zoet van hoisin, zuur van rijstwijnazijn en scherpte van knoflook en Spaanse peper.

INGREDIËNTEN

6 stuks

- 6 bao's (zie p. 32)
- 250 g kippendijfilet in stukken van 2 x 3 cm
- 3 el zonnebloemolie
- 1 teen knoflook, geperst
- 80 ml hoisinsaus
- 1 el oestersaus
- 1 el rijstwijnazijn
- 1½ tl five spice
- 6 takjes koriander, gehakt
- 18 plakjes komkommer
- 1 Spaanse peper, zaadjes verwijderd, fijngesneden
- 3 el pinda's, geroosterd
- zout en peper

BENODIGDHEDEN

- stoompan of stoommandje

BEREIDING

- 1 Bestrooi de kippendijen om en om met zout en peper en bak ze krokant en vooral gaar in 2 eetlepels zonnebloemolie.
- 2 Fruit zachtjes de knoflook aan in 1 eetlepel olie en voeg hoisinsaus, oestersaus, rijstwijnazijn en five spice toe.
- 3 Voeg de gare kip toe aan de saus en laat nog een paar minuten door-garen.
- 4 Stoom de bao's in enkele minuten warm.
- 5 Beleg de bao's met de hoisinkip en serveer met koriander, komkommer, Spaanse peper en pinda's.





Hoofdstuk 3

Dimsum

De Chinezen ontbijten ermee en trekken dat door tot voorbij de lunch. Kraakverse dimsums. Gestoomd, gebakken, gefrituurd, de ene fragiel van smaak, de andere overdreven gekruid, maar altijd authentiek! Dit is een gevaarlijk hoofdstuk, want voor alle handelingen en recepten moet je minimaal tien jaar in de leer. Als mensen me in Happyhappyjoyjoy vroegen hoe we die lekkere dimsums maken, ben ik ook altijd eerlijk geweest door te antwoorden dat we daar een groep gepensioneerde Chinezen voor hebben die dat duizend keer beter doen dan onze – heel goede – chefs. Dus ga uit je dak, doe je best, maar ik haal ze al jaren bij vertrouwde adressen.



Cha siu pao

Chinees gestoomd broodje varkensvlees

Heerlijke dimsum, die behoorlijk vult.

INGREDIËNTEN

12 stuks

DEEG

- 170 g patentbloem, gezeefd
- 170 g Hong Kong-bloem, extra wit, gezeefd
- ¼ tl zout
- 45 g suiker
- ¼ tl gist
- 160 ml water
- 10 g shortening (of 12 g boter)
- 250 g char siu (zie p. 140), kleingesneden

- 1 el zonnebloemolie
- 2 bosuitjes, fijngesneden
- 1 el oestersaus
- 1 el sojasaus light
- 1 tl suiker
- 1 el shaoxingwijn
- 1 el maizena
- zout en peper
- sojasaus light

BENODIGDHEDEN

- deegroller
- stoompan of stoommandje

BEREIDING

- 1 Meng de beide bloemsoorten met zout, en vervolgens met suiker, gist en water. Kneed tot een zacht deeg. Voeg shortening toe en kneed door tot een elastisch deeg. Laat 2 uur afgedekt met een vochtige doek rijzen op een warme plek in de keuken.
- 2 Verhit de olie in een pan en bak hierin de bosui aan. Voeg de char siu, oestersaus, sojasaus en suiker toe en breng op smaak met zout en peper.
- 3 Maak een papje van de shaoxingwijn en de maizena en voeg toe aan het vlees. Gaar nog 2 minuten door en laat volledig afkoelen.
- 4 Verdeel het deeg in 12 gelijke stukken en rol ze tot balletjes. Laat de balletjes nog 30 minuten rijzen.
- 5 Rol ieder deegballetje uit tot een ronde plak waarbij de randen wat dunner zijn dan het midden; gebruik eventueel nog wat bloem als het deeg erg plakt. Schep 1 eetlepel vulling in het midden en vouw de randen over het vlees naar binnen, zodat je een gevulde bal (pao) krijgt. Plak indien nodig het deeg vast met een likje water. Laat de pao's nog 30 minuten rusten, met de vouw/afdichting naar beneden.
- 6 Stoom de pao's in ongeveer 12 minuten gaar. Serveer met sojasaus light als dip.

Gaji-namul

Koreaanse auberginesalade

Deze salade maak ik al een tijd en figureert in meerdere boeken. Ik kan het gerecht ook nu niet uitsluiten. Zo simpel en zo lekker. De truc zit 'm in dungseden aubergines en de lekkerste sesamololie.

INGREDIËNTEN

3 personen

- 300 g aubergine
- 1 teen knoflook, geperst
- 1 el sesamololie
- 25 ml Kikkoman-sojasaus
- 25 ml rijstazijn
- 30 g suiker
- 2 bosuitjes, in ringen
- 75 g taugé, 30 seconden geblancheerd en koud gespoeld
- 1 el sesamzaadjes, geroosterd
- 1 Spaanse peper, in ringetjes*
- zeezout

BENODIGDHEDEN

- stoompan of stoommandje

BEREIDING

- 1 Snijd de aubergines in wedges; zorg dat aan ieder partje een stuk vel zit.
- 2 Stoom de aubergine in 6 minuten gaar. Laat uitlekken en afkoelen.
- 3 Maak een dressing van knoflook, sesamololie, sojasaus, rijstazijn en suiker en meng met de aubergine.
- 4 Meng de aubergine voorzichtig met de bosui, leg hierop de taugé en besprenkel de salade met sesamzaadjes, Spaanse peper en breng op smaak met zeezout.

** Als je de peper tussen je vingers rolt en vervolgens het topje met de steel van de peper afsnijdt, schud je de zaadjes (deel van het venijn!) er zo uit.*



Soto ayam

Indonesische kippensoep met noedels

INGREDIËNTEN

6 personen

- 1 hele kip, in vieren
- 2 l water
- 2 stengels citroengras, doormidden, geplet
- 6 blaadjes jeruk purut (citroenblad)
- 6 tenen knoflook, gesneden
- 5 sjalotten, 3 gesnipperd, 2 in halve ringen
- 4 cm gember, geschild, geraspt
- 1 tl komijnpoeder
- 2 tl korianderpoeder
- 1 el zwarte peper, gemalen
- ½ tl kurkuma
- 2 el rijstolie
- 150 g rijstvermicelli, gegaard volgens de instructies op het pak
- 3 eieren, hardgekookt, in kwarten
- 100 g taugé, 30 seconden geblancheerd en koud gespoeld
- koriander
- zout en peper

BENODIGDHEDEN

- foodprocessor

BEREIDING

- 1 Breng de kip in het water met citroengras, jeruk purut, 3 tenen knoflook en wat zout tegen de kook aan en laat 30 minuten garen.
- 2 Vis de kip uit de bouillon. Verwijder zo veel mogelijk vlees van het karkas en zet apart. Laat het karkas en het vel nog 1 uur in de bouillon trekken en giet de bouillon daarna door een zeef. Controleer de smaak, laat eventueel nog wat inkoken en breng op smaak met zout en peper.
- 3 Verwijder het vet en kraakbeen van het kippenvlees en trek het vlees met 2 vorken tot draden (*shredded chicken*).
- 4 Maal gesnipperde sjalotten, gember, komijn, korianderpoeder, peper, kurkuma en de rest van de knoflook in de foodprocessor met het stalen mes tot een pasta.
- 5 Verwarm de rijstolie in een pan en bak hierin zachtjes de uienpasta aan. Blus af met de bouillon, breng tegen de kook aan, laat 5 minuten pruttelen en giet alles daarna door een zeef.
- 6 Verdeel de noedels over 6 kommen of borden, met de kip en de sjalottenringen. Overgiet met warme bouillon en maak af met gekookt ei, taugé en koriander.



Bibimbap

Koreaanse rijst met rundvlees, groente en ei

Het lijkt een enorm werk, zeker met al die ingrediënten, maar het valt allemaal reuze mee. En het resultaat is verbluffend. Er zijn vele bibimbaps, ook vegetarische, en het gerucht gaat dat het gerecht eigenlijk is ontstaan door het opruimen van de koelkast. Je kunt er dus gewoon van alles in gooien, altijd lekker!

INGREDIËNTEN

6 personen

- 200 g rundergehakt
- 3 el zonnebloemolie
- 1 tl suiker
- 1 el Kikkoman-sojasaus
- 60 g taugé, 30 seconden geblancheerd en koud gespoeld
- 1 el Sriracha-chilisaus
- 80 g courgette, zaadlijsten verwijderd, in lange slierten (courgetti)
- 2 el sesamololie
- 100 g quinoa, gekookt en afgekoeld
- 400 g witte rijst, gekookt en afgekoeld
- 80 g kimchi van witte kool (kant-en-klaar)
- 60 gram ingelegde gember (die roze Japanse, kant-en-klaar)
- 30 g zeewier, gedroogd, in reepjes (kant-en-klaar)
- 60 g ingelegde rettich (kant-en-klaar)
- 6 eidooiers
- sesamzaadjes, geroosterd
- zout

SAUS

- 80 g gochujang (Koreaanse chilisaus)
- 1 tl sesamololie
- 2 tl honing
- 1 tl suiker
- 1 el rijstazijn

BEREIDING

1 Bak het gehakt in 1 eetlepel zonnebloemolie en maak het met behulp van een vork rul. Voeg de suiker en sojasaus toe en breng op smaak met zout.

2 Meng de taugé met de Sriracha en laat even intrekken.

3 Meng de courgette met 1 eetlepel sesamololie en laat even intrekken. Breng op smaak met zout.

4 Verhit 1 eetlepel zonnebloemolie in een koekenpan en bak hierin de quinoa krokant.

5 Verhit 1 eetlepel zonnebloemolie en het restant van de sesamololie in een koekenpan en bak de rijst kort op. Of doe zoals de Koreanen: maak een stenen pot loeiheet en roer hier een paar minuten de rijst met de zonnebloem- en sesamololie doorheen.

6 Meng alle ingrediënten voor de saus.

7 Vul 6 kommen met de gebakken rijst en leg hier de bibimbapsaus, het gehakt, de taugé, courgette, gepofte quinoa, kimchi, ingelegde gember, zeewier en ingelegde rettich op. Bestrooi met sesamzaadjes en leg een rauwe eidooier in het midden.





Thai hom mali

Thaise gestoomde pandanrijst

INGREDIËNTEN

6 personen

- 3 pandanbladeren
- 300 g witte rijst, medium korrel*
- 540 ml water

BENODIGDHEDEN

- rijstkoker

BEREIDING

1 Was de pandanbladeren en bind ze in een knoop.

2 Was de rijst onder de kraan tot het water transparant is.

3 Kook de rijst met het water en de pandanbladeren gaar.** Controleer altijd de garing van je rijst! Laat zeker 10 minuten rusten voor gebruik.

** Ja, dit is wel even een dingetje, want er zijn vele soorten en vooral maten rijst, en ze hebben allemaal een andere hoeveelheid water nodig. Kom je er echt niet uit, gebruik dan de eerste keer gewoon een pan op het vuur in plaats van een rijstkoker. Neem dan een dubbele hoeveelheid water ten opzichte van de rijst en giet af als de rijst gaar is. Even terug in de pan en op een zacht vuur laten drogen en het komt goed.*

*** Heb je geen rijstkoker? Kook de rijst dan gewoon met water en de pandanbladeren in 30 tot 40 minuten gaar in een pan.*



Mi quáng

Vietnamese noedels met garnaal en buikspek

INGREDIËNTEN

6 personen, bijgerecht

- 200 g buikspek, in plakken
- 200 g grote garnalen (41/50), schoongemaakt
- 2 el suiker
- 1 tl zout
- 6 el zonnebloemolie
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 300 g tomaten, ontveld, zaadjes verwijderd, in blokjes
- 2 el vissaus + extra
- 600 ml kippen- of groentebouillon
- 180 g platte rijstnoedels
- 60 g taugé, 30 seconden geblancheerd en koud gespoeld
- 1 krop lollo verde, gewassen en gescheurd
- 2 bosuitjes, in ringen
- 30 g pinda's, geroosterd, gehakt
- 1 Spaanse peper, in ringetjes
- munt, koriander en
- Thaise basilicum, gehakt
- 1 limoen, in partjes
- kroepoek

MARINADE

- 2 el vissaus
- 1 sjalot, gesnipperd
- 1 tl kurkuma
- 1 el suiker
- ½ tl zout
- zwarte peper uit de molen

BEREIDING

1 Meng alle ingrediënten voor de marinade en marineer hier minimaal 3 uur de plakken buikspek in.

2 Bestrooi de garnalen met suiker en zout.

3 Verhit 3 eetlepels zonnebloemolie en fruit hier 1 teen knoflook in aan. Voeg de tomaten en 1 eetlepel vissaus toe en laat 20 minuten garen. Voeg de bouillon toe en breng op smaak met vissaus.

4 Verhit 1 eetlepel zonnebloemolie en fruit hier 1 teen knoflook in aan. Voeg het varkensvlees toe en bak het in 5 minuten gaar. Zet apart.

5 Verhit 2 eetlepels zonnebloemolie en bak hier de garnalen in aan. Voeg 1 eetlepel suiker en 1 eetlepel vissaus toe en laat op hoog vuur garen tot al het vocht is opgelost.

6 Kook de noedels volgens de instructies op het pak en laat uitlekken.

7 Vul 6 kommen met noedels, garnalen, buikspek, tomatenbouillon, taugé, lollo verde, bosui, pinda's, Spaanse peper en natuurlijk het bekende trio groene kruiden. Serveer met partjes limoen en kroepoek.



Hoofdstuk 10

Vis, schaal- en schelp- dieren

Ik ben dol op vis. Eigenlijk op alle vis, maar garnalen zijn mijn favoriet. De rode Gambas de Palamós staan bovenaan, maar voor Aziatische gerechten settle ik voor tijgergarnalen of verse zoutwatergarnalen, maar die zijn vaak moeilijk te krijgen.

Bevroren garnalen hebben nog wel eens een slechte naam – veel glaçage (bevroren water), conserveringsmiddel en zelfs medicatie. Neem als je het niet vertrouwt ‘gewoon’ kreeft.



Yasai-ten

tempura van groente

**Kijk vooral wat er in de groentela ligt.
Als het maar niet te nat is!**

INGREDIËNTEN

3 personen

- 1 aubergine
- 1 courgette
- 2 uien
- 1 rode paprika
- 300 g champignons
- 3 bosuitjes
- 300 ml tempurabeslag
- 2½ l olie om te frituren
- 150 ml tentsuyusaus (zie p. 22)
- zeezout

BEREIDING

- 1 Snijd de aubergine en de courgette in repen van 8 tot 10 centimeter, zo dik als een viltstift, waarbij er altijd wat van de schil te zien is; het binnenste van de aubergine wordt dus niet gebruikt, en van een dikke courgette ook niet. Snijd de ui in dikke plakken, de paprika in reepjes en de champignons en de bosuitjes in tweeën.
- 2 Maak het tempurabeslag volgens de instructies op het pak.*
- 3 Verhit minimaal 2½ liter frituurolie tot 180 °C.**
- 4 Haal de groenten in batches van 3 of 4 stuks door het tempurabeslag en leg ze meteen in de hete olie. Frituur rondom krokant en laat uitlekken op keukenpapier. Het is belangrijk de groenten goed na te zouten als ze uit de frituur komen.
- 5 Serveer met de tentsuyusaus.

** Als je het tempurabeslag met koolzuurhoudend water maakt, wordt het deeg krokanter.*

*** De temperatuur zorgt dat er niet te veel olie in de groenten komt, de hoeveelheid dat de olie niet te veel terugloopt in temperatuur. Dit is echt belangrijk, dus frituur niet te veel groenten tegelijk en laat de olie tussendoor steeds weer even op temperatuur komen.*

Gele curry met garnalen

Een van de lekkerste curry's, zeker als je de garnalen goed krokant kunt houden. Dat lukt vooral als je diepvriesgarnalen recht uit de vriezer onder de koude kraan laat ontdooien. Droog deppen en koud wegzetten!

INGREDIËNTEN

3 personen

- 2 el zonnebloemolie
- 1 witte ui, gesnipperd
- 1 el gele currypasta
- 2 bosuitjes, in ringen
- 300 ml kokosmelk
- 150 ml kippenbouillon
- 2 el vissaus
- 1 tl suiker
- 400 g garnalen zonder kop (26/30), schoongemaakt
- 150 g tomaten, gepeld uit blik, in blokjes
- ½ bos koriander
- 2 limoenen, in 6 partjes

BEREIDING

- 1 Verhit een wok tot hij walmt. Voeg de helft van de olie toe en bak de uien goudbruin. Voeg de currypasta en bosui toe en bak nog 2 minuten door. Voeg kokosmelk, bouillon, vissaus en suiker toe, laat nog 3 minuten koken en zet apart.
- 2 Verhit de rest van de olie in de wok en bak de garnalen 3 minuten, tot ze roze en bijna gaar zijn.
- 3 Voeg de tomaten en currysaus toe en laat alles nog 2 minuten garen.
- 4 Garneer met koriander en serveer met limoen.



Keng phed neau

Thaise rode curry met rundvlees

Een curry met kant-en-klare currypasta is beslist geen schande. Alleen wordt het vegetarisch vaak moeilijk vanwege het gebruik van vissaus en/of garnalen(extract), dus dan zul je de curry wel zelf moeten maken. Dit is een gerecht met vlees, dus niets aan de hand.

INGREDIËNTEN

3 personen

- 600 g rundvlees, bijvoorbeeld biefstuk*
- 1 el zonnebloemolie
- 1 el rode currypasta**
- 400 ml kokosmelk
- 1 el suiker
- 3 blaadjes jeruk purut (citroenblad), gesneden
- 1 Spaanse peper, zaadjes verwijderd, gesneden
- 100 g peultjes, geblancheerd en koud gespoeld
- 100 g babymais, geblancheerd en koud gespoeld
- vissaus
- Thaise basilicum, gehakt

BEREIDING

- 1 Verhit een wok tot hij walmt. Voeg de zonnebloemolie toe en bak de currypasta hierin aan. Blus af met de helft van de kokosmelk en roer tot er geen klontjes meer in zitten.
- 2 Voeg de rest van de kokosmelk toe, roer wederom de klontjes eruit, breng aan de kook en voeg suiker, vissaus naar smaak en jeruk perut toe.
- 3 Voeg het vlees en de Spaanse peper toe, breng weer tegen de kook aan en controleer iedere 5 minuten de garing.
- 4 Voeg als het vlees mooi mals is de peultjes en babymais toe, wacht even tot alles warm is en breng op smaak met vissaus.
- 5 Serveer met Thaise basilicum.

* Biefstuk is relatief snel gaar, maar ook makkelijk té gaar (lees: taai). Alternatieven zijn bavette, longhaas, diamanthaas, allemaal met een snelle garing. Langzame garing kan ook: sukade, riblappen et cetera. In dat geval moet je de curry verdunnen met 400 milliliter water en de kooktijd verlengen met 45 minuten (het water verdampt tijdens het koken).

** Of naar smaak, meer pasta betekent een pittiger curry.





Puding nasi dengan manisan nanas

rijstpudding met
gekaramelliseerde ananas

INGREDIËNTEN

6 personen

- 20 g boter
- 35 g golden syrup
- ½ tl kaneelpoeder
- 30 g bruine basterdsuiker
- ½ ananas, geschild, harde kern verwijderd, in blokjes van 1 x 1 cm
- 600 ml kokosmelk
- 200 ml melk
- 100 g sushi- of dessertrijst
- 1 kaneelstokje
- 1 stengel citroengras, gekneusd
- 2 steranijs
- 50 g suiker
- 30 g geraspte kokos, geroosterd

BEREIDING

1 Verwarm de oven voor tot 200 °C.

2 Meng boter, golden syrup, kaneelpoeder en bruine suiker in een pannetje op het vuur tot de boter is gesmolten en de suiker is opgelost. Meng met de blokjes ananas en giet alles op een bakplaat.

3 Bak de ananas 20 minuten in de oven, of tot er een karamel ontstaat. Laat afkoelen.

4 Meng kokosmelk, melk, Japanse rijst, kaneel, citroengras en steranijs en breng langzaam tegen de kook aan; roer ondertussen regelmatig. Laat 20 minuten garen.

5 Controleer de garing en voeg als de rijst gaar is de suiker toe. Roer tot de suiker is opgelost, laat afkoelen tot lauwwarm* en verwijder citroengras, steranijs en het kaneelstokje.

6 Serveer de rijstpudding met de gekaramelliseerde ananas en geroosterde kokos.

* Serveer de rijstpudding altijd lauw, dus nooit uit de koeling en al helemaal niet loeiheet!