

2022 januari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

Eieren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	8	
suiker	2	el
water	12	el
azijn	4	el
sojasaus	2	dl

Kook de eieren 5 ½ minuten en doe direct over in ijswater. Doe de rest van de ingrediënten in een bekken en roer tot de suiker opgelost is. Pel de eieren voorzichtig en doe over in de sojamarinade. Laat de eieren marineren tot gebruik.

Kippensoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
soepkippen	2	
uien	3	
gemberwortel	150	gr.
salamblaadjes	10	
zwarte peperkorrels	1	el
kipkarkassen	2	kg
winterwortel	1	
preien	3	
laos wortel	50	gr.
geelwortel	10	gr.
knoflook	3	tenen
citroengras	10	stengels
limoenblaadjes	15	

Doe 5 liter water in een grote pan. Snij de uien in stukken en de gember in plakjes. Doe de soepkippen, uien, gember en salamblaadjes in het water en breng aan de kook. Laat zachtjes 40 minuten koken en haal dan de kippen eruit en laat afkoelen. Doe de kipkarkassen op een ovenplaat en laat goed bruin worden in 30 minuten in een oven van 250°C. Snij de uien, winterwortel en preien in stukken en schuif na 15 minuten op een ovenplaat ook in de oven. Schil de laos en geelwortel (gebruik handschoen) en snij fijn. Maak een bumbu (pasta) van de laos, geelwortel en knoflook in de vijzel of Magimix. Voeg de kipkarkassen, groenten, bumbu, citroengras en limoenblaadjes toe bij de soep en laat 1,5 uur trekken. Zeef de soep en houd warm tot gebruik. Trek het vel van de kippen en pluk het vlees.

Kippenvel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vel van de soepkippen		

Schaap het overtollige vet van het kippenvel. Bak het vel krokant in het oublie-ijzer. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout. Breek het krokante vel in stukjes.

Noedels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
glasnoedels	300	gr.

Kook de glasnoedels gaar in gezouten water. Spoel de noedels af met koud water.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladselderij		handje
bosuien	5	
taugé		
ketjap manis		
limoenen	2	

Breng de soep aan de kook en breng op smaak met limoensap en ketjap. Snij de eieren doormidden. Snij bladselderij en bosui fijn. Verdeel kippenvlees, eieren, bosui, bladselderij en taugé over de borden. Schenk de soep erbij. Versier met stukjes kippenvel.

Rijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleefrijst	500	gr.
kokosmelk	500	ml
pandanblad	1	
salamblaadjes	2	
limoenblaadjes	6	
citroengras	1	stengel
zout	1	tl

Doe alle ingrediënten in een bekken en roer goed door. Laat 30 minuten weken en roer af en toe weer door. Doe de alles in een grote zeef en zet in een pan met een laag water. Stoom de rijst gaar. Proef na 25 minuten of de rijst goed zacht is; anders nog iets langer stomen.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroengras	1	stengel
kemirioten	2	
rode lombok peper	1	
rawit	1	
sjalotten	3	
knoflook	5	tenen
limoenblad	8	blaadjes
zonnebloemolie	2	el
jackfruit	350	gr.
kokosmelk	200	ml
basilicum	10	blaadjes

Snij citroengras klein. Snij de nerf uit de limoenblaadjes en snij fijn. Doe citroengras, kemirioten, lombok, rawit, sjalotten en knoflook in de Magimix en draai fijn. Bak de bumbu 3 minuten in wat zonnebloemolie tot de sjalotten gaar zijn. Voeg jackfruit en kokosmelk toe en bak tot de kokosmelk verdampt is.

Tomatensambal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
trostomaten	10	
lombok	1	
sjalotten	2	
knoflook	2	tenen
zout	1	tl
palmsuiker	1	el
trassi	1	tl
limoenblaadje	1	

Ontvel de tomaten en verwijder de pitjes. Snij de tomaten tot brunoise. Snij lombok, sjalot en knoflook fijn. Fruit lombok, sjalot, knoflook en twee derde van de tomaten tot de sjalotten gaar zijn. Haal van het vuur en roer de rest van de tomaten erdoor. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sushi matje		
slagersfolie		
bananenbladen		

Leg een sushimatje op het werkblad. Leg hierop een stuk slagersfolie. Zorg dat de rijst nog warm is. Leg een eetlepel rijst op het folie en druk het tot een rechthoek van 10x7 cm onder een tweede vel slagersfolie. Verwijder het tweede velletje folie en spreid een eetlepel vulling over de rijst. Rol het geheel tot een "sushi". Rol de rijstrol in een bananenblad. Lag en rollen op een hete grillplaat en grill om en om. Verwijder het blad en snij rollen in stukken. Serveer met een lepel tomatensambal.

Tofu

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tofu	2	blokken
panko	10	el
zwarte sesamzaad	3	el
witte sesamzaad	3	el
eieren	2	

Snij de tofu in dunne plakken (2 cm). Laat de tofu in een grote bekken met zoutwater minimaal 1 uur weken. Meng panko en sesamzaadjes en roer de eieren los. Vlak voor het opdienen de plakken tofu droogdeppen en haal door de ei en vervolgens door de panko. Frituur de tofu krokant in een laagje olie.

Zoete aardappels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappels	4	
korianderzaad	2	el
zonnebloemolie	5	el

Schil de zoete aardappels en snij in kleine stukken. Vijzel de korianderkorrels en roer door de olie met een beetje zout. Hussel de zoete aardappels door de olie en gaar ze 15-20 minuten in een oven van 200°C.

Boontjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sperzieboontjes	300	gr.

Snij de sperzieboontjes in stukken en gaar ze in gezouten water.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	4	mini
chinese kool	¼	
taugé	150	gr.

Snij de komkommers in lange repen met behulp van de mandoline. Snij de kool in flinters met de mandoline.

Sesamsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tahin	6	el
tamarindepasta	2	el
lombok	1	
knoflook	1	teen
limoenblaadjes	10	
ketjap manis	2	el
palmsuiker	2	el
kokosmelk	100	ml
water	8	el

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot een gladde saus. Voeg eventueel nog water toe. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de groenten over de borden en schenk saus over het geheel. Versier met stukken tofu.

Saté

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesterzwammen	400	gr.
shiitakes	400	gr.
korianderzaad	2	el
sjalotten	5	
knoflook	5	
kemirnotin	6	
rode miso	2	el
ketjap manis	4	el
zonnebloemolie	4	el
witte peper		
satéstokjes	30	

Scheur de oesterzwammen in repen en verwijder de steeltjes van de shiitakes. Rooster korianderkorrels en kemirnotin in een droge pan. Snij sjalotten en knoflook klein. Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot pasta. Kwast de paddenstoelen aan alle kanten in met de bambu. Laat 30 minuten trekken en rijg de paddenstoelen aan satéstokjes. Maak 30 stokjes. Vlak voor het opdienen de grillplaat verhitten. Rooster de satés om en om tot er strepen ontstaan. Laat de satés verder garen in een oven van 150°C.

Amandelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
knoflook	2	tenen
lomboks	2	
geelwortel	5	cm
zout	1	tl
zonnebloemolie	2	el
palmsuiker	2	el
tamarindepasta	4	el
limoenblaadjes	5	
amandelen	300	gr.
water	200	ml

Schil en snij de geelwortel in stukjes. Snij de sjalotten, lomboks en knoflook klein. Doe geelwortel, sjalotten, lomboks en knoflook in de Magimix en draai fijn. Bak de bambu in wat zonnebloemolie samen met palmsuiker, tamarinde en limoenblaadjes 5 minuten zachtjes tot alles gaar is. Doe amandelen samen met de bambu in de Magimix en draai tot een niet te fijne pasta. Voeg water toe tot een dikke saus ontstaat. Houd warm.

Sjalotten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	10	
zonnebloemolie		scheut

Schil en snij de sjalotten in dunne plakjes. Fruit de sjalotten goudbruin en krokant in een laag zonnebloemolie op heel klein vuur. Laat de sjalotten uitlekken op keukenpapier.

Eindbewerking en presentatie

Leg een volle eetlepel amandelsaus op de borden. Leg 2 stokjes saté hierop. Verdeel de sjalotten over de saté.

Rendang

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
riblappen	2	kg
korianderzaad	1	el
kemirinoten	10	
gementwortel	80	gr.
laos wortel	100	gr.
geelwortel	20	gr.
lomboks	15	
sjalotten	10	
knoflook	15	tenen
kokosroom	1	liter
zout	1	el
tamarindepasta	2	el
salamblaadjes	6	
citroengras	8	stengels
limoenblaadjes	15	
(eventueel) limoen		

Snij het vlees in blokjes van 5 cm. Bak het vlees in porties aan tot goed bruin in wat zonnebloemolie. Rooster de korianderkorrels en kemirinoten in een droge pan. Schil gember, laos en geelwortel en snij fijn. Snij pepers, sjalotten en knoflook fijn. Doe de ingrediënten in de Magimix met 2 eetlepels zonnebloemolie en draai tot een pasta. Fruit de bumbu 5 minuten tot de sjalotten gaar zijn en doe vlees, bumbu en de rest van de ingrediënten in een snelkookpan. Breng de pan op druk en laat 45 minuten koken. Haal de pan van het vuur en laat 15 minuten afkoelen. Open de snelkookpan en doe alles in een grote brede pan. Laat onder vaak roeren inkoken en tot een donkere, bijna droge massa koken. Verwijder de citroengras en blaadjes en breng op smaak met zout en eventueel wat limoensap.

Atjar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool	½	
komkommers	2	mini
mango	1	
azijn	125	ml
suiker	75	gr.
kruidnagels	2	
kaneelstokje	1	
steranijs	1	
zout	½	tl
korianderblaadjes	½	bos

Schaaf de rode kool in flinters met de mandoline. Snij de komkommers in dunne plakjes. Snij de mango in lucifers. Breng de rest van de ingrediënten aan de kook en laat 15 minuten trekken. Zeef de mengsel en meng met de gesneden kool, komkommer en mango.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de rendang en atjar over de borden en strooi er de blaadjes koriander over.

DESSERT Crème Brulée

Crème brulée

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	750	ml
kokosroom	750	ml
pandanbladen	10	
jasmijnthee	5	el
eierdooiers	15	
suiker	225	gr.

Maak een knoop in de pandanbladen. Breng melk, kokosroom, pandanbladen en jasmijn aan de kook. Haal van het vuur en laat 15 minuten trekken. Klop dooiers met suiker tot crème. Zeef de warme roommengsel en roer door de crème. Verdeel de massa over de schaaltes (8-10 cm). Doe de schaaltes in een gastrobak. Schuif de gastrobak in de oven. Bak de crèmes 1 uur in een combi-stoomoven van 130°C. Laat de crèmes in de koeling helemaal afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
palmsuiker		

Bestrooi de crème brulée schaaltes met een dun laagje palmsuiker. Karamelliseer de suiker met de brander. Pas op dat de suiker niet verbrand. Laat iets afkoelen om de suiker krokant te laten worden.