

# 2023 januari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

---

## Viskoekjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
koolvis	800	g
haricots verts	200	g
thaise basilicum	20	g
limoenblaadjes	4	
eieren	3	
palmsuiker	4	el
vissaus	4	el
rode curry pasta	100	g
maïzena	2	el

Snijd de vis in grove stukken en maal samen met de rode currypasta (rundvleesgerecht) fijn in de Magimix. Voeg eieren, palmsuiker, vissaus en maïzena toe en draai tot een mooie, plakkerige pasta. Doe in een bekken. Maak de bonen schoon en snijd klein en meng er wat ei doorheen. Meng de bonen door het vis-curry mengsel. Snij de basilicum en limoenblad in ragfijne reepjes. Roer beide door het mengsel. Verwarm zonnebloemolie tot 160°C. Portioneer met natte handen de viskoekjes tot balletjes ter grootte van golfballen. Druk de ballen plat en frituur de viskoekjes 3-5 minuten tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.

## Dressing voor Viskoekjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode chilipeper	1	
knoflook	1	teen
stukje gember		
rietsuiker	50	g
water	100	g
azijn	125	g
maïzena	2	th

Rasp gember en knoflook. Snijd peper in dunne stukjes. Kook azijn, water en suiker. Maak een papje van water en maïzena en voeg bij het azijnmengsel. Voeg ook gember, knoflook en peper toe. Laat 2 minuten doorkoken en laat afkoelen.

## Loempia's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijstvellen	30	
komkommer	1	
granny smith appels	2	
taugé	150	g
mango's	1	
wortel	150	g
koriander	15	g
munt	15	g
tofu	150	g
sojasaus	3	el
rietsuiker	2	tl

Snijd de komkommer, appel, mango en wortel in fijne julienne. Snijd de tofu ook in reepjes en marineer 10 minuten in de sojasaus, suiker en peper. Dompel een rijstvel helemaal onder in warm water. Leg twee eetlepels vulling op een vel en vouw de onderkant van het rijstvel zo strak mogelijk over de vulling en rol een slag tot de helft. Houd de vulling stevig vast en klap de zijkanten naar binnen. Rol de loempia verder op. Bewaar op vochtige theedoek.

## Dressing voor Loempia's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode chilipeper	1	
komkommers	2	
pinda's	60	g
rietsuiker	100	g
vissaus	4	el
azijn	2	dl

Doe de suiker, vissaus en azijn in een pannetje en breng aan de kook. Verwijder de zaadjes van de rode peper en snijd de peper fijn. Voeg toe aan de dressing en laat nog eens 2 minuten koken. Snijd ondertussen de komkommer in fijne plakjes en kneus de pinda's fijn. Doe de komkommer in een schaalje en giet hier de dressing overheen. Garneer vlak voor het uitserveren met de gekneusde pinda's.

## Garnalensoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's	30	
rode chilipepers	2	
korianderstelen	30	g
stengels citroengras	3	
laos	50	g
limoenblaadjes	10	
kippenfond	2	liter
champignons	200	g
sjalotten	6	
limoenen	3	
vissaus	6	el
korianderblaadjes		
thaise basilicumblaadjes		

Pel de gamba's en bewaar ze in de koeling. Bewaar de schalen en eventueel koppen. Snij citroengras en laos fijn. Doe kippenbouillon met garnalenschalen, chilipepers (verwijder zaadjes en zaadlijsten), koriander, citroengras, laos en limoenblaadjes in een pan en breng aan de kook. Laat 20 minuten trekken en zeef de soep. Snij champignons en sjalotten klein en voeg bij de soep. Breng aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. Voeg de garnalen toe en laat enkele minuten pocheren. Breng op smaak met sap van de limoenen en vissaus. Verdeel de soep over de borden en strooi de koriander en basilicum over.

## Panangcurry

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kardemompeulen	5	
korianderkorrels	2	el
komijn zaadjes	1	el
kruidnagel	1	tl
venkelzaad	1	tl
nootmuskaat	1	bol
geelwortel	2	el
stengels citroengras	2	
knoflook	3	teen
sjalotten	2	
scheut kokosmelk		

Vijzel de korrels en zaden in de vijzel tot poeder. Snij geelwortel, citroengras, knoflook en sjalotten fijn. Rasp de nootmuskaat met de Microplane. Doe alles samen met een scheut kokosmelk in de Magimix en draai tot pasta.

## Aubergine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	5	
limoenblad	3	
kaneelstokje	1	
doperwten	200	g
kokosmelk	1	liter
vissaus		

Snij de aubergines in blokjes. Bak de Panangcurrypasta al roerend in een beetje olie tot de sjalotten gaar zijn. Voeg kokosmelk, kaneelstokje en limoenblad toe en breng aan de kook. Voeg aubergine toe en laat zachtjes goed garen. Voeg de doperwten toe vlak voor de aubergine gaar is. Breng op smaak met vissaus.

## Gebakken sjalotten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	10	

Snij de sjalotten flinterdun op de mandoline. Frituur de sjalotten goudbruin en krokant in een laagje olie. Laat uitlekken op keukenpapier.

**Kip met cashewnoten**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipdijvlees	1	kg
uien	4	
groene paprika's	4	
bosui	1	bos
knoflook	5	teen
rode chilipepers	2	
gedroogde rode chilipepers	8	
cashewnoten	300	g
vissaus	3	el
kippenfond	3	dl
rietsuiker		
witte peper		

Pel de ui en snijd in partjes. Verwijder de steelaanzet en zaadjes van de rode peper en paprika en snijd beide grof. Snijd het groene gedeelte van de lente ui en houd apart, snijd het wit van de lente ui doormidden. Pel de knoflook en snijd fijn. Verwijder de zaadjes uit de gedroogde chilipeper en snijd in stukken van ongeveer 2 cm. Snijd de kip in blokjes. Verwarm een flinke scheut olie in een pan op middelhoog vuur en voeg de gedroogde chilipepers toe. Bak tot deze licht krokant zijn. Laat de pepers uitlekken op keukenpapier. Gebruik de olie om verder mee te bakken. Gebruik een wijde grote pan en verwarm de olie op hoog vuur. Voeg ui en het witte gedeelte van de lente ui toe. Bak ongeveer 1 minuut. Voeg dan de kip toe en bak 3 minuten. Voeg de knoflook toe, roer goed door elkaar en voeg de vissaus toe. Bak tot de kip bijna gaar is en voeg dan de paprika en rode peper toe. Laat even bakken en voeg de kippenfond toe. Zet het vuur zachter. Breng op smaak met suiker en witte peper. Voeg het groene gedeelte van de lente ui en de cashewnoten toe en roerbak nog 1 minuut.

## Rode curry

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	8	
knoflook	8	teen
gedroogde chilipepers	5	
limoenen	3	
stengels citroengras	2	
laos	3	cm
handvol korianderstelen		
witte peperkorrels	10	
korianderkorrels	10	
komijnzaadjes	5	
snuif zout		
trassi	1	el
kokosroom	1	liter

Snipper sjalotten en knoflook. Schil de limoenen met een dunschiller. Haal de buitenste bladeren van de citroengras en snij ze fijn. Snij laos fijn. Vijzel de korianderkorrels, witte peperkorrels en komijnzaadjes fijn. Doe alles met een scheut kokosroom in de Magimix en draai tot een pasta. (Geef 100 g aan de viskoekjes.) Fruit de pasta in een scheut olie tot de sjalotten gaar zijn. Verdun de pasta met kokosroom tot yoghurt dikte.

## Rundvlees

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
riblappen	1	kg
sjalotten	10	
stengels citroengras	4	
limoenblaadjes	10	

Doe alle ingrediënten in de snelkookpan met een liter water. Breng de pan op druk en laat 45 minuten op druk garen. Haal van het vuur en laat 15 minuten staan. Haal het vlees uit de pan en verdeel het in 15 porties.

## Kokoscrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokosroom	1	liter
maïzena	2	el
pandanbladeren	3	

Los de maïzena op in een beetje water. Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat even inkoken tot een dikke crème. Breng op smaak met zout.

## Vleespakketjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
handjes koriander	2	
handjes thaise basilicum	2	
limoenblaadjes	10	
bananenbladeren	30	
satéprikkers		

Snij de limoenblaadjes in ragfijne julienne. Gebruik een brander om de bananenbladeren soepel te maken. Leg twee bladeren op elkaar en schep er een eetlepel rode curry midden op de bananenbladeren. Verdeel het vlees en kokoscrème over de curry. Verdeel de blaadjes over het vlees en vouw de bananenbladeren dicht. Gebruik satéprikkers om de bladeren dicht te maken. Leg de pakketjes op een gastroplaat en laat 20 minuten in een oven van 175°C verder garen.

## Kleefrijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleefrijst	1	kg
pandanbladeren	4	
kokosroom	5	dl
rietsuiker	100	g
snuif zout		

Was de rijst twee maal met koud water. Zet de rijst onder in water en laat 30 minuten weken. Giet de rijst af en meng met kokosroom, suiker en zout. Leg een knoop in de pandanbladeren en doe de rijst met de pandan bladeren in een gastrobak met gaatjes. Doe de gastrobak (met een lekbak) in de oven en stoom de rijst in 45 minuten gaar op 100° C. Controleer of de rijst gaar is. Laat de rijst afgedekt afkoelen.

## Kokoscrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosroom	0.5	liter
maïzena	2	el
pandan bladeren	3	
snuif zout		

Leg een knoop in de pandanbladeren. Los de maïzena op in een beetje water. Doe alle ingrediënten in een pan en breng al roerend aan de kook. Laat zachtjes koken tot een dikke saus.

## Mango

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango's	6	

Schil de mango's en snij ze in blokjes.

## Mungbonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mungbonen	200	g
suiker	100	g

Kook de mungbonen in water tot ze zacht zijn (15-20 minuten). Giet af en dep droog. Droog de bonen verder 60 minuten in een oven van 100°C. Verwarm de suiker met een scheut water tot het begint te karamelliseren. Voeg de mungbonen toe en roer tot alle noten bedekt zijn. Stort de massa op een gastroplaat en laat helemaal afkoelen en uitharden. Snij/hak de gekaramelliseerde bonen klein.

**Rijst**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pandan rijst	1	kg
pandanbladeren	3	

Doe de rijst in een grote bekken en zet onder water. Roer met je handen tot het water troebel wordt. Zeef de rijst en herhaal tot het water helder is. Doe de rijst in de pan en schenk water erbij tot 3 cm boven de rijst. Zet het vuur hoog en roer voorzichtig om te voorkomen dat de rijst aan de pan blijft kleven. Zet het vuur lager zodra de rijst kookt, zet de pan op een vlamverdeler en doe de deksel op pan. Laat de rijst 30 minuten tegen de kook aan garen. Controleer vervolgens of de rijst het vocht volledig heeft opgenomen gaar is. Zo niet, voeg dan meer water toe en laat nog 5 minuten op laag vuur staan. Als de rijst gaar is, zet dan het vuur uit en voeg een geknoopt pandanblad toe aan de rijst. Laat 10 minuten staan.