

2004 januari

Nijmegen Noviomagum · Winter

VOORGERECHT Garnalen met gekonfijte mango / Koong ma muang cjuh im (Thailand)

Garnalen met gekonfijte mango / Koong ma muang cjuh im (Thailand)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine garnalen met kop (koeng)	12	stuks
gekonfijte mango	100	gram
sojaolie	0,2	dl
rode kerriepasta (nám prik keng deng)	12	gram
kleine chilipepers (prik khie-nóe)	2	stuks
kokosmelk, ongezoet (kati)	1	dl
champignons	80	gram
ongezouten pinda's	40	gram
vissaus (nám pla)	0,2	dl
knoflook (krà-tiem)	2	teentjes
citroen	0,5	stuks
sjalotjes	2	stuks
koriander (phàk chie)		

Vorbereiding: Maak de garnalen schoon, bewaar de koppen. Verwijder het darmkanaal maar laat de staart zitten. Snijd de garnalen overlangs half in. Was ze en dep ze droog met keukenpapier. Haal de koppen leeg en bewaar de inhoud ervan in een apart bakje, je hebt ze nodig voor de saus. Snijd de champignons in stukjes en de sjalotjes heel fijn. Hak de pinda's in kleine stukjes. Haal de zadjes uit de chilipepertjes en snijd ze in kleine stukjes. Pel de knoflook, haal de kiem eruit en hak ze fijn. Rasp de citroen en pers hem daarna uit. Snijd de gekonfijte mango's in stukjes. Bereidingswijze: Verhit de oven voor op 175°C. Verhit de olie in een pan en bak hierin de rode kerriepasta kort aan. Voeg de kokosmelk toe. Voeg de inhoud van de garnalenkoppen, gekonfijte mango, champignons, pinda's, vissaus, knoflook, citroenschil, fijngesneden sjalotten, pepers en het citroensap toe. Schep alles op een laag vuur door elkaar. Bak de garnalen kort aan. Verdeel de massa over de stenen potjes en laat er per potje 3 garnalen uitsteken. Plaats de potjes gedurende 3 minuten in de voorverwarmde oven. Serveren: Zet de potjes op een klein bordje en garneer met een takje koriander.

Frizure garnalensoep / Tòm yan koeng (Thailand)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde chilipepers (kleine) (phrik khie nóe haeng)	2,5	stuks
verse chilipepers (kleine) (phrik khie nóe)	4	stuks
grote garnalen (koeng)	6	stuks
citroenblaadjes (bai ma-krút)	2	stuks
citroengras (tà-khrái)	2	stengels
galangal (kháa)	3	cm
korianderwortel (ràak phàk chie)	1,2	stuks
plantaardige olie	1,6	eetlepel
kippenbouillon (nám súp kai)	0,6	l
oesterzwammen of shii-take (hèd naang rom)	80	gram
pepertjesjam (nám phrik poa)	0,4	eetlepel
vissaus (nám pla)	2	el
limoensap (nám má-nao)	0,4	eetlepel
suiker (nám taan)		
koriander (phàk chie)		
gedroogde chilipepers (phrik khie nóe haeng)	6	stuks
rode sjalotjes (hún daeng)	4,5	stuks
knoflook (krà-tiem)	3	teentjes
garnalenpasta (kà-pi)	1,6	el
palmsuiker (nám taan píep)	20	gram
tamarindesap (dik) (nám mà-kháam)		

Vorbereiding Soep: Week de gedroogde pepers gedurende 20 minuten in ruim water. Giet ze af en dep ze droog. Pel de garnalen maar laat het staartje eraan zitten. Verwijder het darmkanaal. Bewaar de schillen voor later. Was ze en dep ze droog met keukenpapier. Maak de paddestoelen schoon, snijd een stukje van de steeltjes en snijd ze in brede reepjes. Snijd de citroenblaadjes in ragfijne reepjes. Knip het bovenste deel en het wortelschijfje van de citroengrassstengel en snijd hem in 2-3 stukken. Kneus de stengel in de vijzel. Was de galangal en snijd hem in schijfjes. Verwijder de steeltjes van de chilipepers en kneus de pepers.

Vorbereiding Geroosterde sambal en tamarinde: Week de gedroogde chilipepers gedurende 10 minuten in lauw water. Giet ze af en dep ze droog. Maak de sjalotjes schoon en snipper ze fijn. Maak de knoflook schoon en laat de teentjes heel. Garnering: Pluk de korianderblaadjes van de takjes. Bereidingswijze Soep: Verhit de olie in een pan met een dikke bodem en schep de garnalenschillen hierin 1 minuut om. Giet de kippenbouillon voorzichtig in de pan en voeg de citroenblaadjes, citroengras, galangal, korianderworteltjes en de gekneusde pepers toe. Breng het geheel aan de kook en laat de bouillon op een laag vuur gedurende 25 minuten trekken. Rooster de geweekte chilipepers kort in een droge koekenpan en houd ze apart. Zeef de bouillon. Voeg de garnalen en de kleingesneden paddestoelen toe en laat de soep 3 minuten koken tot de garnalen roze zijn. Roer de nám phrik poa, de vissaus, het limoensap en de suiker erdoor en laat het nog even doorkoken. Geroosterde sambal met tamarinde: Verhit de wok en rooster de pepers, de sjalotjes en de knoflook bruin. Zorg ervoor dat ze niet de donker worden, ze worden dan bitter. Schep ze uit de pan. Wrijf de geroosterde

ingrediënten met de garnalenpasta en de palmsuiker tot een pasta. Meng de vissaus en de tamarinde erdoor. Serveren: Schep de soep in voorverwarmde koppen en bestrooi ze met de korianderblaadjes en de geroosterde pepers.

TUSSENGERECHT Balinees visgerecht / Bumbu Bali (Indonesië)

Balinees visgerecht / Bumbu Bali (Indonesië)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet	400	gram
olie	2,4	el
water	0,8	dl
ui	0,8	stuks
knoflook	0,8	teentje
sambal oelek	0,4	theelepel
gember	1	schijfje
trassi	0,4	theelepel
laos	0,4	theelepel
salamblaadjes	0,4	stuks
djeroek poeroetblaadjes	0,4	stuks
sereh	0,8	stengel
tomatenpuree	56	gram

Vorbereiding: Snijd de visfilet in de benodigde stukken (één per persoon). Maak de uitjes en de knoflook schoon, snipper ze fijn. Bereidingswijze: Bak de vis in de olie. Wrijf de uien, knoflook, trassi, gemberpoeder en de laos tot een brij in de vijzel. Bak de brij met de salamblaadjes, djeroek en de sereh tot de uien geel zijn. Voeg dan de tomatenpuree en het water toe. Voeg eventueel zout naar smaak toe. Laat het sausje even doorkoken en stoof de stukken vis hierin 2 minuten mee. Zeef de saus. Serveren: Leg een stuk vis op een bord en schep de saus eroverheen.

Rijstschotel met kip / Tori gohan (Thailand)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sojasaus	0,4	dl
sake	0,4	dl
suiker	34	gram
bosui	4	stuks
dijstukken	4	stuks
witte rondkorrelrijst	280	gram
wortel (kleine)	0,4	stuks
japanse (chinese) zwarte paddestoelen	4	stuks
doperwten	60	gram
vis - zeewierbouillon (dashi)	0,7	liter

Vorbereiding Marinade: Verwarm de suiker zodanig dat deze heel licht karamelliseert. Los de karamel vervolgens op door wat water toe te voegen. Voeg de sojasaus en de sake toe, laat het geheel afkoelen. Snijd het groen van de bosuitjes julienne en blancheer deze. Snijd de wortel julienne. Kip: Haal het vel (bijna) van de kip en snijd het botje er (bijna) uit. Bekleed een pan royaal met aluminiumfolie en laat de vellen over de rand hangen. Leg hierin de stukken kip met de velzijde naar beneden en voeg de marinade toe. Vouw de aluminiumfolie dicht. Rijst: Was de rijst en laat hem uitlekken. Doe de rijst in een middelgrote pan met dikke bodem en een goed sluitend deksel en zet weg (circa 15 minuten). Week de paddestoelen in wat water. Bereidingswijze Kip: Verwarm de pan met de kip; draai het vuur laag nadat er stoom ontsnapt. Laat de kip circa 8 minuten stomen in de marinade. Open het pakketje, draai de kipstukken om en laat de andere kant gedurende 8 minuten stomen. Laat de kip minimaal 10 minuten rusten in de warmhoudkast. Let op, zet het op een laag vuur, de bodem van de pan brand snel aan! Rijst: Breng de rijst met de rest van de bouillon snel aan de kook, temper het vuur tot zeer laag. Laat het zachtjes koken tot de rijst gaar is (circa 15 minuten) en alle vocht is opgenomen. Meng de wortel en de erwten door de rijst. Serveren: Plaats een ring van circa 8 cm Ø op het bord en vul deze met de rijst. Bind een reepje bosui om de rijst. Leg er wat paddestoelen en een beetje saus omheen. Leg de kip op de rijst en nappeer er wat marinadevocht omheen.

Vis / zeewierbouillon / Dashi (Japans)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	0,7	liter
zeewier (kombu)	20	gram
gedroogde bonitosnippers (katsuobushi)	20	gram

Vorbereiding: Veeg de zeewier met een vochtige doek af en kerf het aan één kant in. Doe de zeewier in een pan en voeg de helft van het water toe. Laat het aan de kook komen. Verwijder het zeewier. Voeg de rest van het water en de bonitosnippers toe. Breng het geheel weer aan de kook. Zeef de bouillon. Alternatief: 2 eetlepel dashi no moto-poeder oplossen in 1,75 l water.

Rundvlees in massamankerrie / Massaman neua (Indonesië)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rundvlees (stoofvlees of ezeltje)	400	gram
kokosmelk, ongezoet (kati)	0,4	liter
massamankerrie (keng massaman)	100	gram
tamarindesap (nám makwaam som)	0,6	dl
vissaus (nám pla)	0,6	dl
suiker	50	gram
sjalotten (klein)	8	stuks
geraspte gember	0,4	eetlepel
aardappels	0,4	stuks
pinda's (ongezouten)	40	gram
sereh	0,4	stengel

Vorbereiding Vlees: Snijd het vlees in reepjes. Saus: Verwarm de kokosmelk met de massamankerrie in een pan totdat een lobbige saus ontstaat. Maak de sjalotjes schoon en snijd ze in 4 stukken. Schil de aardappel. Garnituur: Schil de aardappels en snijd ze in kleine blokjes. Haal de boven- en onderkant van de serehstengel en snijd deze in stukken.

Bereidingswijze Vlees: Doe het vlees in de saus en voeg het tamarindesap, de vissaus, de suiker, de gember en de sjalotjes toe. Roer alles goed door elkaar. Voeg de rauwe aardappel toe, draai het vuur hoog. Breng het geheel aan de kook. Laat het gedurende enkele minuten doorkoken. Draai het vuur weer laag en stoof het vlees verder gaar. Voeg na 55 minuten de blokjes aardappel, de sereh en de pinda's toe. Haal na circa 15 minuten de sereh en de aardappelblokjes er weer uit. Doe de aardappelblokjes in een zeef en hang die in de pan om de aardappelblokjes warm te houden. Doe de grote aardappel in een pureeknijper en pureer dit in de saus voor de binding. Serveren: Scheep vlees met saus op het bord en leg er een hoopje aardappelblokjes omheen.

Massamankerriepasta / Nám prik keng deng

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chilipepers (gedroogde)	6	gram
sjalotjes	3	gram
knoflook	2	teentjes
garnalenpasta (trassi oedeng)	2,5	gram
laos	2,5	gram
sereh	5	gram
citroenblaadjes	2,5	gram
kaneel		beetje
nootmuskaat		beetje
komijnzaad	¼	theelepel
zout en peper (naar smaak)		

Vorbereiding: Snijd de gedroogde chilipepers in de lengte doormidden en verwijder het zaad. Laat de chilipepers enkele minuten wellen in lauw water. Dep ze droog. Maak de sjalotjes schoon, snijd ze fijn. Pers de knoflook uit. Meng alles nu en maak het zeer fijn in de vijzel of in een blender.

Bavarois van groene thee, geserveerd met een saus van kaki / Macha pudding (Japan)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1,5	dl
suiker	30	gram
eierdooiers	1,6	stuks
gelatineblaadjes	1,6	stuks
groene theepoeder	1	gram
slagroom	0,1	dl
kaki's	3	stuks
poedersuiker	40	gram
cointreau	2	cc
limoensap	2	stuks
kakipartjes	4	stuks
lychees of ramboutan	8	stuks
mint	4	takjes
chocoladekrullen		

Vorbereiding Groene theebavarois: Week de gelatineblaadjes in koud water. Maak de puddingvormpjes nat. Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Zet de borden koud. Saus: Ontdoe de kaki's van schil en steel en snijd ze in stukken. Pureer de kaki's met de overige ingrediënten voor de saus in een keukenmachine. Bereidingswijze Groene theebavarois: Breng de melk met de helft van de suiker aan de kook. Klop de eierdooiers met de groene theepoeder en de rest van de suiker schuimig. Giet de kokende melk onder voortdurend kloppen bij de geklopte eierdooiers. Roer de geweekte gelatine door de massa. Spatel de slagroom door massa als deze begint te geleren. Schep de bavarois in de vormpjes en zet ze in de koeling. Kakisauz: Zeef de saus door een fijne zeef. Garnering: Snijd de kaki in dunne partjes. Klop de slagroom met de suiker stijf. Serveren: Stort de bavarois op een koud bord. Leg de kakipartjes, lychees en een munttopje rondom de bavarois. Doe de slagroom in een spuitzak en spuit een rozet slagroom op de bavarois. Leg de chocoladekrullen op de slagroom.