

# 2012 maart

CCN Bunnik · Lente

---

**VOORGERECHT** Khanom Jeeb (Dim Sum)

---

## Khanom Jeeb (Dim Sum)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet	500	gr.
garnalen	150	gr.
waterkastanjes	100	gr.
lente-uitje	3	
arrowroot	3	tl
rietsuiker	3	tl
voeibare maggi	3	el
wontondeeg	30	st.
krabvlees uit blik	6	tl
arachide olie		
gemengde sla	50	g
koriander	¼	bosje
japanse sojasaus (kikoman)		

Hak de kipfilet zeer fijn. Pel de garnalen en snijd ze in stukjes. Snijd ook de waterkastanjes in zeer kleine blokjes. Meng alle bovengenoemde ingrediënten door elkaar en voeg er een snuffje zout en witte peper, de arrowroot, de suiker, de Maggi en drie eetlepels plantaardige olie aan toe. Knip de vier hoeken van het deeg af. Neem één vel en leg het over duim en wijsvinger, zodat het in het midden wat inzakt. Schik daarop anderhalve lepel van de vulling. Leg op die vulling wat krabvlees en vouw de deegranden omhoog en druk ze om de vulling tegen elkaar. De bovenkant moet als een bloem open staan. Maak zo 30 stuks Dim Sum. Dip de bodem van de pakjes in olie en schik ze in het bovenste gedeelte van een stoompan. Stoom de hapjes in 10 tot 12 minuten gaar. Verdeel de schoongemaakte sla over de bordjes en schik er een Dim Sum op. Strooi er wat verse korianderblaadjes over en geef er apart donkere sojasaus bij.

**Koong Hom Pha (Gevulde garnalen in rijstdeeg)**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
loempiadeeg, 21 x 21 cm	5	vellen
knoflook	1	teen
korianderwortel	1	
kipfilet	50	gr.
radijs	50	gr.
pindanoten (gezouten)	10	
olie om te roerbakken		
scampi's, groot	10	
eierdooier	1	
suiker	100	gr.
toey (pandan) blaadje	1	
galangal (gember)	0,5	cm
witte wijnazijn	0,4	dl
groene peper	1	
frituurolie		
gemengde sla	50	g

Bewaar de vellen loempiadeeg onder een vochtige theedoek. Plet de knoflook en de korianderwortel fijn in een vijzel. Verhit olie in een wok en roerbak deze pasta gedurende 5 seconden. Doe de in zeer kleine blokjes gesneden kip hierbij en roerbak gedurende 3 minuten tot het vlees is dichtgeschroeid. Voeg er 3 eetlepels suiker aan toe en roerbak tot het begint te karamelliseren. Doe er vervolgens een snufje zout, de fijngehakte radijsjes en de fijngehakte pinda's bij en laat alles gedurende 5 minuten zachtjes koken tot het mengsel wat indikt. Neem van het vuur en zet apart. Pel de scampi's en verwijder het darmkanaal, maar laat het staartje eraan. Snijd ze in de lengte diep in, plet de scampi's en vul ze met het mengsel. Rol de gevulde garnalen stevig in de deegvelletjes en zorg ervoor dat er geen gaatjes zijn waardoor de olie naar binnen kan. Strijk de naad van elk velletje dicht met een losgeklopte eierdooier. Breng 1 dl water aan de kook met de suiker en een theelepel zout. Roer tot alles is opgelost. Voeg er dan een toeyblaadje, de geplette gember en de witte wijnazijn aan toe en laat gedurende 10 minuten zachtjes pruttelen. Zeef en laat afkoelen. Hak of rasp een groene peper fijn en meng dit door 7 eetlepels van de saus. Frituur de pakjes gedurende 5 minuten in het frituurolie van 180 gr. Celsius en laat ze uitlekken op keukenpapier. Leg een pakje op wat blaadjes sla op een bord en serveer er apart de zoetzure groene pepersaus bij.

**Som Tam (Mandje uit zee)**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijlinktvissen	5	
knoflook	4	teentjes
witte peper	2	tl
japanse sojasaus	2	tl
witte sesamzaadjes	4	tl
rode pepers	6	
rijstazijn	10	el
suiker	10	el
archaide olie		
jumbo mosselen	10	
grote scampi	10	
patent bloem	350	gr.
panko	5	el
frituurolie		
gemengde sla	50	g

Spoel de inktvissen schoon, snijd de tentakels onder de ogen af en haal de membraan uit de inktvis. Snijd er 10 ringen van en houd die achter. Plet de knoflook fijn in een vijzel en plet ook de tentakels en resterende inktvis erbij; of hak alles fijn in een foodprocessor. Meng de peper en de sojasaus erdoor en maak tien balletjes van dit mengsel. Rol ze door de sesamzaadjes en zet ze apart. Halveer de pepers in de lengte en verwijder niet (hete saus) of wel (zachtere saus) de zaadjes. Maal de pepers met 2 el zeezout fijn in een vijzel. Breng de rijstazijn en de suiker met 10 el water aan de kook en laat dit tot een lichte siroop inkoken. Pel en hak de knoflook fijn en bak ze dan zachtjes 1 minuut in een el olie. Roer de knoflook en de pepers door de siroop en laat alles in een kom afkoelen. Kook de mosselen kort in laag water tot ze open gaan en haal ze daarna uit de schelp. Maak de scampi schoon en verwijder het darmkanaal. Maak een beslag door de bloem te mengen met 550 ml water. Dompel de scampi, de mosselen en de inktvisringen erin onder en haal ze vervolgens door de panko. Verwarm de frituurolie tot 180 °C en frituur de scampi gedurende 3 minuten. Haal ze uit de olie en frituur daarna de mosselen, de inktvisballetjes en de inktvisringen 2 minuten. Laat alles goed uitlekken op keukenpapier. Schik de zeevruchten op een bordje met gemengde sla en serveer meteen. Geef de chilisaus er apart bij.

**Koavteaw Nua (Soep uit Bangkok)**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijstnoedels	200	gr.
knoflook	4	teentjes
arachide olie		
runderbouillon	1,5	l
korianderwortels	5	
steranijs	2	st
thaise vissaus	5	el
lichte sojasaus (kikoman)	8	el
sojascheuten	200	gr.
runderfilet (zeer mals)	500	gr.
koriander		bosje
lente-uitjes	3	
runderbeenderen	1000	g
schenkel met vlees	170	g
water	2	l
grove wups	250	g
tijm	0,5	tl
gekneusde peperkorrels	6	

Week de rijstnoedels gedurende 1 uur in koud water. Bereid 1,5 l runderbouillon in de snelkookpan (zie de basisreceptuur in de map). Knijp de knoflook door de pers en roerbak dit goudbruin in 4 el plantaardige olie. Zeef de olie en zet weg. Doe de bouillon en een pan samen met de opengesneden korianderwortels, de steranijs en 1½ theelepel witte peper en breng alles aan de kook. Meng vissaus (proevend doseren, want die saus is tamelijk zout!), de sojasaus en 4 theelepels suiker erdoor. Doe de sojascheuten en de uitgelekte noedels in een zeef en dompel ze gedurende 20 seconden onder in de bouillon. Verdeel ze daarna over tien kommen. Snijd de runderfilet in reepjes van 5 mm dik en dompel ze gedurende 20 seconden onder in de kokende bouillon en verdeel ze daarna ook over de kommetjes. Strooi er de fijngehakte korianderblaadjes en de fijngesneden lente-uitjes over en giet de bouillon erover heen. Lepel er wat van de knoflookolie over.

**Massaman Kae (Lamscurry)**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	2	teentjes
gemberwortel	1	cm
korianderwortels	4	
mager lamsvlees	600	gr.
frituurolie		
aardappels, middelgroot	2	
milde, thaise kerriepasta	7	el
laurierblaadjes	2	
kaneelpoeder		
korianderzaadjes	0,5	tl
kardemompoeder	0,5	tl.
kokosmelk	6	dl
sjalotjes	7	
palmsuiker	7	el
vissaus	7	el
tamarindesap	10	el
oosterse pandanrijst rijst	500	gr.
cashewnoten, ongezouten	40	gr.
kokosroom	10	tl.
koriander	1	bosje

Plet of hak de knoflook fijn samen met de gember en de korianderwortels. Snijd het lamsvlees in blokjes en frituur deze in hete olie gedurende 5 minuten. Haal het vlees uit de olie en frituur er nadien de in blokjes gesneden aardappels erin gedurende 10 minuten. Verhit 7 el. Olie in een wok en doe er de kerriepasta bij samen met de geplette knoflook en korianderwortels, de laurierblaadjes, een snufje kaneelpoeder en de fijngemaakte korianderzaadjes en kardemompoeder. Roerbak alles gedurende 5 minuten, totdat alle aroma's vrijkomen. Giet er de kokosmelk bij en voeg ook het vlees, de aardappelen en de sjalotjes erbij. Breng alles aan de kook. Roer er de palmsuiker en de vissaus door en laat dit gedurende 10 minuten zachtjes sudderen. Lepel er geleidelijk het tamarindesap bij met 10 el water, tot de saus dik begint te worden. Kook de rijst en laat deze drogen. Bak de cashewnoten slechts 15 seconden in wat olie. Schep de curry op een bord en bestrooi dit met cashewnoten. Serveer er rijst naast. Lepel wat kokosroom over de curry en versier het geheel met blaadjes koriander.

**Sodsai (Kokosballetjes in bananenbladeren) met tropisch fruit sorbet**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
palmsuiker	200	gr.
droge, geraspte kokos	100	gr.
meel van kleefrijst	400	gr.
kokosmelk	1,2	l
gewone rijstmeel	150	gr.
bananenbladeren (20 cm doorsnede)	30	
cocktailprikkers		
suiker	300	gr.
mango	1	
ananas	1	
citroenen	2	

Breng 1 liter water aan de kook en los er de suiker in op. Doe er de geraspte kokos bij en laat gedurende 15 minuten zachtjes koken. Roer voortdurend tot de massa dik wordt. Zet het apart en laat het afkoelen. Neem van het kokosmengsel telkens een flinke theelepel en maak er 20 balletjes van. Maak een deegje met het kleefrijstmeel en 3,5 dl water. Dek de kokosballetjes af met het deeg en zet ze apart. Meng de kokosmelk met de gewone rijstmeel en 1 tl zout en laat dit geurende 15 minuten zachtjes koken, zodat het mengsel kan indikken. Snijd uit het bananenblad 20 ovale vormpjes van ca. 20 cm lang en 15 cm breed. Snijd ook 20 rechthoekjes van ca. 12cm bij 8 cm. Leg de rechthoekige stukjes in de lengte op de ovale stukjes, zodat het bananenblad in het midden tweemaal zo dik is. Schik er een kokosbolletje op en lepel er anderhalve el kokossaus over. Vouw het bananenblad dicht tot een pakje en maak het bovenaan vast met een cocktailprikker of een dun reepje bananenblad. Leg de pakjes in een stoompan en stoom ze gedurende 10 minuten gaar. Serveer de balletjes warm. Los de suiker op in 50 gr water en maak een suikerstroopje door het ca. 4 minuten te laten koken. Schil de ananas, maak kleine blokjes en laat ca. 600 gr ananas in de stroop zacht stoven. Laat afkoelen, voeg de schoongemaakte mango en het sap van de citroenen toe en draai er een glad mengsel van in de foodprocessor. Draai er in de ijsmachine een sorbet van.