

2025 januari

Nijmegen Noviomagum · Winter

VOORGERECHT Tod Mun Pla (Thaise viskoekjes)

Tod Mun Pla (豆腐 豆腐干; Thaise viskoekjes)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
koolvis/heel	400	g
rode curry pasta	50	g
eieren	2	
palmsuiker	2	el
vissaus	3	el
rijstmeel	1	el
kousenband	4	
thaise basilicum	10	g
gember	10	g
kaffir limoenblad	4	
rietsuiker	4	el
witte wijnazijn	100	ml
rode pepers	2	
komkommer	1	
pinda's	40	g

Verwijder vel en snij de vis in grove stukken en maal die eerst samen met de currypasta fijn in de magimix. Voeg dan de eieren, palmsuiker, vissaus en rijstmeel toe en maal het geheel tot een homogene (plakkerige) massa. Snij de kousenband, basilicum, gember en het limoenblad fijn en voeg toe aan het beslag. De kousenband bij voorkeur in heel dunne plakjes (mandoline!) snijden en bijtgaar blancheren in visbouillon. Breng in een diepe steelpan arachide-olie of zonnebloemolie op 160 – 180 C. Hou er rekening mee dat de olie in het begin veel kracht heeft en een te donker, maar niet gaar koekje oplevert. Maak de koekjes niet te dik: vorm met een ijslepel niet te grote bolporties en druk die plat met een schuimspaanlepel in de hete olie (tot een diameter van ~5 cm en dikte van ~1 cm) en frituur tot lichtbruin. Laat uitlekken op absorberend papier. Doe de suiker, vissaus en azijn in kunststof kom en breng aan de kook in de magnetron. Verwijder zaadjes van de peper en snij de pepers in dunne plakjes. Voeg de peper toe aan de dressing en geef nog een shot in de magnetron (~1 minuut). Snij de komkommer in fijne plakjes en voeg toe aan de nog warme/hete dressing. Laat afkoelen. Kneus de pinda's fijn. Leg twee koekjes p.p. op een bordje en schep er de komkommersalade bij; strooi er gekneusde pinda's over.

Wontonsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenvleugels	1.2	kg
zonnebloemolie	3	el
grote ui	1	
gemberwortel	20	g
prei	500	g
winterwortel	500	g
stengels bleekselderij	3	
gedroogde shitake	50	g
water	2.5	L
gemberpoeder	1	tl
garnalen rauw	200	g
kipgehakt	150	g
lenteui	3	
gedroogde judasoren	10	g
bamboescheuten	20	g
zout	0.5	tl
witte peper	1	tl
kikkoman soja	2	el
sesamolie	1	el
stronk paksoi	0.5	
koriander	10	g
rode peper	1	
pak wontonvellen (30st)	1	

Maak de groente schoon en snij in grove stukken. De gember in plakjes. Bak de uien en de gember 3 minuten in de olie. Doe de kip erbij en roerbak een paar minuten. Voeg het water, de groente en de shitake toe. Breng aan de kook en schuim de soep goed af. Zet het vuur laag en laat de soep een uurtje trekken. Schenk de soep door een zeef en breng op smaak met zout, peper, gemberpoeder en sojasaus. Maak de garnalen schoon en hak grof. Snij de lenteui in ringetjes en hou het witte en groene deel gescheiden. Week de judasoren in warm water en snij fijn. Snij de bamboescheuten fijn. Snij de gember heel fijn. Meng alle ingrediënten (ook zout, peper, soja en sesamolie) voor de vulling met alleen het witte gedeelte van de lenteui goed door elkaar en laat 15 minuten in de koelkast rusten. Leg een wontonvelletje op je handpalm en schep er een beetje vulling op. Vouw het vel dubbel en knijp het dicht in waaivorm. Er mag geen lucht in het pakketje blijven en het moet goed dichtgeplakt zijn. Leg ze op een met bloem bestoven dienblad. Snij de paksoi in repen van 1 cm. Snij de koriander grof. Doe wat sojasaus en fijngesneden rode peper in een kommetje. Laat een tijdje intrekken. Dit is om de soep aan tafel op smaak te brengen of om de wontons erin te dippen. Klein schaalpje pp. Zorg dat de bouillon pruttelt. Breng een pan water aan de kook. Leg er een paar wontons in en schep die na 3 seconden eruit. Dit is om de bloem van de wontons te spoelen zodat de bouillon helder blijft. Kook de wontons in 3 minuten gaar in de bouillon. Verdeel de

paksoi over de borden of kommen en schep de wontons met de bouillon erover. Verdeel dan wat lenteui en koriander over de soep en serveer.

TUSSENGERECHT Yakitori van shiitake met wakame salade

Yakitori van shiitake met wakame salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sojasaus	150	ml
rijstazijn	70	ml
sake	3	el
bruine basterdsuiker	3	el
teentje knoflook	3	
geraspte gember	6	cm
middelgrote shiitake	48	
snoepkomkommer	8	
wakamesalade	300	g
chiliolie	2	el
rijstnoedels	100	g
bosui	2	
sesamzaad	1	

Doe de ingrediënten voor de marinade in een pannetje en breng aan de kook. Laat een paar minuten inkoken. Snijd de steeltjes van de Shiitake en laat een halve cm zitten. Leg ze in een schaal, met de steel naar boven en giet de warme marinade er overheen. Zorg dat ze goed bedekt zijn. Laat minimaal 60 minuten intrekken. Snij de komkommers in mooie plakjes, maak ze eventueel wat kleiner. Meng de komkommers met de wakame, rijstazijn en chiliolie. Kook de rijstnoedels zeer kort (2min). Rijg 3 Shiitake aan een spiesje en bewaar de marinade. Bak ze bruin in de grillpan of koekenpan 4-6 minuten. |Niet te lang anders worden ze taai. Rooster het sesamzaad. Laat de marinade in een pannetje even door koken. Snij de bosuitjes in dunne reepjes. Dresseer de spiesjes op een bord, lepel wat marinade erover. Garneer met rijstnoedels, de salade en met bosui. Bestrooi de salade met wat sesamzaad.

Zuurkool dendeng agee

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderlappen (stuk)	500	g
kokosmelk	400	ml
boter	3	
uien	3	
teen knoflook	3	
gemberwortel	3	cm
laoswortel	3	cm
serehstengels	2	
salambladeren	3	
korianderzaad	12	g
komijnzaad	5	g
javaanse (palm) suiker	30	g
tamarindepasta	30	g
zuurkool naturel	700	g
sjalot	3	
stengels bimi	8	
jackfruit blik	2	
aubergine (baby)	4	
mie	200	g
notenolie	3	el
bouillonpoeder	2	el
kokos	100	g

Begin hiermee ivm bereidingstijd. Snijd het rundvlees in plakken van ± 1 cm dikte. Leg de runderlapjes in een braadpan met wat boter en laat het vlees alvast gaar worden. Voeg de bumbu toe zodra deze klaar is. Blus af met de kokosmelk. Laat het vlees in circa totaal $1\frac{1}{2}$ uur op laag vuur stoven. Af en toe roeren. Snipper de ui grof maal deze in de magimix. Laat de mixer 10-15 minuten malen. Snij de gember laoswortel en de sereh fijn. Voeg dit zodat het gesneden is toe aan de mixer. Voeg ook salambladeren, korianderzaad (even vijzelen), komijnpoeder, tmarindepasta en klein gemaakte palmsuiker toe. Als alles een fijne pasta voeg het toe aan het vlees. Als het vlees 1,5 uur gestoofd heeft, verdeel de uitgelekte zuurkool dan over het vlees en laat nog 1 uur stoven. (vlamverdeler gebruiken) Niet meer roeren in de pan. Schep de zuurkool er voor het eind weer vanaf. (zo goed als het gaat). Pel voor de garnering sjalot en knoflook en snijd ze fijn. Snijd de roosjes van de bimi met een klein stukje steel eraan en snijd het vrucht vlees van het jackfruit en de aubergine in blokjes. $1\frac{1}{2}$ cm. Verhit een scheutje olie in een wadjan en roerbak al deze ingrediënten kort met de knoflook en sjalot. Laat ze uitlekken. Laat de mie 4 min wellen in heet water, giet af en spoel koud. Dep de mie droog. Meng de notenolie en bouillonpoeder en meng/masseer dit door de slierten. Gebruik een bakvormpje (10 cm rond blikje) Leg de vormen ondersteboven op een bakplaat. Drapeer de miesliertjes er luchtig overheen. Andere olie/smaakstof mag ook, leef je uit! Plaats het mie-netje in de oven, ± 4 minuten bij 200°C , laat het lichtbruin worden. Rooster de kokos goudbruin in een koekenpan. Houd $\frac{1}{4}$ van de kokos achter voor garnering. (Geef ook wat aan

het nagerecht voor garnering) Meng de $\frac{3}{4}$ door de runderlappen. Gebruik een grote ring. Leg op de bodem de zuurkool daarboven op het rundvlees, afgewerkt met de garnering. Zet het krokante mie-netje er tegenaan of plaats het op het rundvlees.

DESSERT Kokosdessert met gesuikerde groenten

Kokosdessert met gesuikerde groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosroom	350	ml
stengels citroengras	300	g
blaadjes gelatine	9	g
eiwit	25	g
suiker	50	g
slagroom	500	ml
cherrytomaatjes	8	
poedersuiker	4	
paarse truffelaardappels	4	st
bleekselderij	50	g
citroen	50	g
gember	3	
laos	100	g
limoen	100	g
citroengras	100	g
witte wijnazijn	100	g
water	100	g
agar-agar	3	g
kokos	30	g
honey cress	1	

Breng de kokosroom aan de kook en voeg de gekneusde stengels citroengras toe; laat de room op laag vuur 15 minuten trekken. Zet de pan van het vuur en laat de room iets afkoelen. Laat de gelatineblaadjes 5 minuten weken in ruim koud water. Knijp ze goed uit en roer ze door de kokosroom tot ze zijn opgelost. Giet de room door een fijne puntzeef in een kom. Gooi de stengels citroengras weg. Laat de kokosroom tot 'handwarm' afkoelen. Klop in een vetvrije kom het eiwit met een snufje zout schuimig en voeg al kloppend de suiker toe tot het schuim stevige pieken vormt. Klop in een andere kom de slagroom stijf en spatel hem door de kokosroom. Spatel dan ook het eiwitschuim erdoor tot het een homogene massa is. Verdeel de bavarois over vormpjes of schaalpjes en laat ze circa 3 uur in de koelkast opstijven. Verhit de oven tot 80 °C. Snijd de cherrytomaatjes in dunne plakjes, leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bestuif ze licht met poedersuiker. Laat ze in de oven drogen. Maak ze los van de bakplaat. Verhit plantaardige olie in een frituurpan tot 170 °C. Snijd de truffelaardappeltjes in flinterdunne plakjes op de mandoline en frituur ze in de hete olie. Laat ze op keukenpapier uitlekken en bestuif ze eveneens met poedersuiker. Snij de bleekselderij in dunne plakjes, de citroen in dunne plakjes. Doe in een pannetje met een drupje vanille-essence. Kook in een andere pan suikerwater en schenk het suikerwater bij de bleekselderij. Laat koken totdat de bleekselderij gegaard is. Groenten eruit scheppen en op bakpapier laten afkoelen. Bewaar het suikervocht van de bleekselderij. Snij de gember en laos en limoen in plakjes. Doe dit in een pan. Voeg water, suiker en azijn toe en laat het koken. Zeef het en roer de agar agar er doorheen en laat het weer koken. Doe het in een ruim bak en laat afkoelen en bewaar in de koelkast. Voor gebruik doormixen totdat het smeug is. Rooster de kokos in een

droge koekenpan goudbruin. Bestrijk de borden met het gegelleerde vocht van de bleekselderij. Stort de kokosdesserts uit de vorm op een bord en garneer deze met de gefrituurde truffelaardappel en de in poedersuiker gemarineerde cherrytomaat(plakjes) bleekselderij, gel van citroengras en de kokos. Maak af met wat cress.