

2019 augustus

CCR Rijnmond · Zomer

Garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe, grote garnalen	24	st
ijswater om snel af te koelen		
sriracha saus	3	el

In een pan licht gezouten water aan de kook brengen. De garnalen even blancheren (30 sec). Uit het water halen en in ijswater laten afkoelen. De garnalen schoonmaken (kop er af en darmkanaal verwijderen). Met de Sriracha saus besmeren. De garnalen op een warme grillpan boven gemiddeld vuur 1 min aan elke kant grillen. Iets laten afkoelen.

Mangosalsa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango's	3	st
verse gember	2	cm
rode ui	1	st
limoenen	2	st
tomaten	2	st
koriander	2	el
granaatappel (voor 4 el pitten)	1	st

De gember raspen, rode ui fijn snipperen, limoenen persen, tomaten ontvellen, ontpitten en in kleine blokjes snijden en de koriander fijnsnijden. De granaatappel doorsnijden en tik de pitten eruit. De mango's schillen en fijnsnijden in kleine blokjes. De fijngesneden mango in een schaal doen en de fijngesneden ui, 4 el granaatappelpitten, de tomaten, gember, limoensap en 2 el koriander toevoegen. Meng alles goed door elkaar en maak op smaak met peper en zout.

Thaise rolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet ca 250 g	1	st
haricots verts	200	g
komkommer	1	st
winterwortel	1	st
rode puntpaprika's	2	st
bosui	2	st
koriander	2	el
thaise hot sweetsaus	150	ml
rijstvellen rond niet groot	12	st

Maak een mise en place door alles eerst te snijden. Het is de bedoeling dat alle reepjes ongeveer dezelfde afmeting hebben. Snij de kipfilet horizontaal doormidden en klop de 2 helften plat. Grill de kipfilet en snijd in fijne repen. Kook de haricots verts en trek de helften van elkaar (=splitten). Schil de komkommer en snijd in julienne reepjes. Maak de wortel schoon en snijd in reepjes. Verwijder zaad en lijsten van de puntpaprika's en snij in reepjes. Maak de bosui schoon en snijd door in de lengte en dan in julienne. Hak de koriander fijn. Week de rijstvellen in lauwwarm water tot ze slap zijn. Leg de vellen op een vochtige theedoek en plaats in het midden van de vellen de fijngesneden ingrediënten van je mise en place. Maak een streepje met de Thaise hot sweet saus over de vulling. Eerst de bovenkant over de vulling vouwen. Daarna de zijkanten naar binnen vouwen en het geheel strak oprollen.

Sojadipje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hoisinsaus	200	ml
sojasaus	200	ml

Meng de hoisin en de soja tot een saus.

Limoen-Chilisoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	2	st
groentebouillon	500	ml
slagroom (iets slagroom achterhouden om de maizena in te roeren)	500	ml
kokosmelk	200	ml
boter	20	g
bloem	20	g
rode chili peper	1	st
limoenen	3	st
maizena	1	el
kroepoek naturel bv conimex	1	pak
peper en zout		

Verwarm de witte vierkante bakjes voor in de warmhoudkast. Snij de uien fijn, was de limoenen en rasp zestes van de 3 limoenen en pers de limoenen uit. Verwijder zaad en lijsten van de chilipeper en snijd fijn. Bak de fijngesneden uien glazig in de boter en doe daarna de bloem er bij. Dan de groentebouillon, de kokosmelk en het limoensap toevoegen en 5 min laten koken en dan de room er door roeren. De schoongemaakte chili fijnsnijden en naar smaak (afhankelijk van de scherpte) toevoegen samen met de limoenzestes. Nog eens 5 min laten koken. Op smaak brengen met peper en zout. Van het vuur halen. De soep met de staafmixer pureren. Zeven in een schone pan. Weer aan de kook brengen en de met room aangelengde maizena toevoegen en even laten binden.

Lauwwarme Thaise rundvlees salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kogelbiefstuk	750	g
zonnebloemolie	30	ml
ui	1	st
korianderblaadjes	1	handje
gemsla	2	kropjes
oestersaus	4	el
vissaus	2	el
palmsuiker	2	el
sesamolie	1	tl
sichuanpeperkorrels	1	el
vers citroengras	1	stengel
rode peper	1	st
groene peper	1	st
knoflook	3	teen
fijne suiker	1	el
limoenen	3	st
thaise basilicum	1	bos
zout en peper		

Sichuanpeper fijn maken in de vijzel. Meng oestersaus, vissaus, palmsuiker, Sichuanpeper en sesamolie tot een marinade. In een plastic zak doen en de biefstukken hierin zo lang mogelijk laten marinieren. Verwijder het buitenste blad van het citroengras en snijd zeer fijn (gebruik eventueel de magimix), verwijder zaad en lijsten van de pepers en snijd fijn (naar smaak toevoegen!!), snijd de knoflook zeer fijn. Wrijf deze ingrediënten met 1 el suiker in een vijzel fijn. Pers de limoenen meng het sap met de vissaus. En meng met het gevijzelde mengsel. Droog de biefstuk, bestrooi met peper en zout en bak in een beetje zonnebloemolie medium rare (ca. 3 min aan elke kant). Laat ca. 10 min rusten op een warme plek. Snijd kort voor het uitserveren de biefstuk in dunne plakken. Snijd de ui in dunne plakjes. Pluk de korianderblaadjes. Was de sla en maak de bladeren los. Meng de uien, slabladen en koriander met ½ van de dressing door elkaar. Pluk de Thaise basilicumblaadjes voor de garnering. Leg de salade op grote platte borden en daar bovenop de biefstukplakken. Strooi hierover de Thaise basilicum en besprenkel het geheel met de overgebleven dressing.

Zalm in pittige kokosroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalofilets 100 g per persoon	12	st
knoflook	6	teen
gemberwortel, vers	2	cm
koenjit (geelwortel), vers	40	g
kleine rode pepers	2	st
visbouillon	750	ml
kokosroom	800	ml
vers citroengras	2	stengels
bimi	12	stengels
bosui	4	stengels
vissaus	4	el
zonnebloemolie	30	ml
zwart sesamzaad	2	el
cherrytomaat	12	st
eetbare bloemen bv oost indische kers	12	st
laurier, vers	12	blaadjes
jasmijnrijst	200	g

Verwarm diepe borden voor in de warmhoudkast. Sla de knoflooktenen plat, rasp de gember- en geelwortel, verwijder zaad en lijsten van de pepers en snijd fijn. Bak in koekenpan met de olie op een hoog vuur de knoflook, gember, geelwortel en chili geurig. Dan de visbouillon, kokosroom en citroengrassstengels toevoegen en aan de kook brengen. Vuur laag. De zalm in het vocht leggen en ca. 8 min laten liggen (van het vuur!). Met een schuimspaan, voorzichtig de zalofilets uit de bouillon halen en op een plaat leggen, afdekken en warm houden. Het citroengras uit de marinade/saus verwijderen. Dan weer aan de kook brengen en ca.5 min laten inkoken (wanneer nog te dun iets bijbinden met maizena). Saus van het vuur halen. Verwijder de onderste helft van de bimistengels en blancheer de bimistengels (2 à 3 min) en snijd de bosui in dunne ringetjes. Voeg 4 el vissaus, de uienringetjes en de bimistengels aan de marinade/saus toe. Kook of stoom de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Rooster het sesamzaad in 2 el zonnebloemolie. Halveer de cherrytomaatjes. Leg de zalm in een voorverwarmd diep bord. Giet de marinade/saus er om heen en decoreer met halve cherrytomaat, vers laurierblad, Oost Indische kers en geroosterd sesamzaad. Serveer de rijst op apart bordje erbij (tip: gebruik ijslepel).

Mangotaartje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
digestive biscuits (volkoren)	600	g
amandelmeel	80	g
suiker	45	g
boter	250	g
mango's	5	st
eieren	5	st
gecondenseerde melk (ca 400 g per blikje)	1	blikje
slagroom	320	ml
citroen	1	st
rammequins van 8 cm	12	st
bakpapier		

Verwarm de oven voorop 160 °C. Bedek de rammequins met 2 à 3 repen bakpapier (kruislings erin leggen). De koekjes verkrumelen. Smelt de boter. Het amandelmeel, suiker en de gesmolten boter toevoegen. Het mengsel op de bodem van de rammequins drukken en een rand omhoog maken. Dan 20 min in de koelkast plaatsen. Roer de eieren los en sla iets op. Was de citroen en rasp zestes van de citroen en pers uit. Mango's schillen, pit verwijderen en pureren in de blender. De mangopuree met de eieren, de gecondenseerde melk, slagroom, citroensap en zest glad kloppen. Over de vormpjes verdelen en 25 min bakken in het midden van de voorverwarmde oven. De vulling blijft een beetje wobbelig. Laten afkoelen.

Kokosijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	600	ml
kokosrasp	30	g
honing	45	g
vanille extract	2	tl

Alle ingrediënten met een garde doorroeren en even laten staan zodat de kokosrasp wat kan wellen. Het mengsel in de ijsmachine tot ijs laten draaien. Zet nog even kort in de vriezer.