

# 2011 januari

Cuisine Culinaire Almere · Winter

---

**Krokot**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilet	400	g
aardappelmeel	10	g
gedroogde eiermie	125	g
gelatineblaadjes	6	
gevogeltebouillon	2	dl
prei	1	
verse gember	2	cm
rode peper zonder zaad	1	
thaise vissaus	1	el
sojasaus	1.5	el
zoete chilisaus	3	el
bloem		
eiwit		
paneermeel		

Snijd de vis in blokjes van 1 bij 1 cm, wentel ze in aardappelmeel en frituur ze 1 minuut in olie van 180°. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Kook de mie volgens de verpakking, laat uitlekken en snijd in stukjes. Verwarm de gevogeltebouillon en voeg het fijngesneden wit van de prei, geraspte gember, fijngesneden peper toe. Laat even opkoken en voeg vissaus, sojasaus en chilisaus toe. Los de uitgeknepen gelatine blaadjes op in de warme bouillon. Voeg de visblokjes toe en roer voorzichtig goed door elkaar met een rubberen spatel. Proef en voeg eventueel zout toe. Laat de massa 1 uur opstijven in een spuitzak in de koeling. Spuitzak afknippen op gewenste dikte en paneer ze door ze eerst door bloem te wentelen, vervolgens door eiwit te halen en ten slotte met paneermeel te bedekken. Frituur de kroketten in olie van 180°C tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

## Loempia

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkensgehakt	200	g
gedroogde chinese paddenstoelen	3	
knoflook	2	teen
verse gember	5	cm
bleekselderij	100	g
spitskool	0.5	
wortel	100	g
taugé	100	g
vissaus	4	el
oestersaus	1	el
sojasaus	1	el
loempiavellen	15	

Week de gedroogde paddenstoelen 15 minuten in heet water. Bak het gehakt in olie rul. Voeg geraspte knoflook, klein gesneden paddenstoelen, geraspte gember, klein gesneden bleekselderij, spitskool en geraspte wortel toe. Laat even meebakken. Voeg vis-, oester- en sojasaus toe en proef op smaak. Als het mengsel is afgekoeld de taugé erdoor mengen. Leg een loempia vel met een hoek naar je toe. Leg 2 eetlepels vulling op het onderste deel van het vel. Vouw het onderste hoekje over de vulling en rol een keer om. Vouw de zijkanten naar binnen, kwast het bovenste deel in met water en rol strak op. Herhaal voor alle loempia's. Frituur de loempia's in olie van 180°C tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

## Dipsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltebouillon	2	dl
zoete chilisaus	1	el
thaise vissaus	1	el
knoflook geraspt	1	teen
sjalot gesnipperd	1	
verse gember geraspt	1.5	cm
limoensap	1	el
rietsuiker	2	el
korianderblaadjes	2	el

Verwarm de gevogeltebouillon in een pannetje. Voeg alle ingrediënten toe behalve de koriander. Laat 5 minuten zachtjes pruttelen. Als de saus afgekoeld is de gehakte koriander erdoor roeren. Naar smaak limoensap toevoegen.

## Kip Kokos Soep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet	750	g
champignons	100	g
grote shiitakes	100	g
gevogelbouillon	2	l
kokosmelk	1	dl
plakken laos	10	
citroengras	1	stengel
limoenblaadjes	16	
suiker	4	el
zwarte chilipasta	1	tl
limoensap	3	el
koriander	0.5	bos
bosui	1	bosje

Zet komborden warm. Breng de gevogelbouillon met de kokosmelk aan de kook. Voeg laos, in stukken gesneden citroengras, gescheurde limoenblaadjes en suiker toe. Laat 20 minuten trekken. Zeef de soep en breng op smaak met chilipasta en limoensap. Bak de shiitakes langzaam om te garen en snijd ze in reepjes. Snijd kipfilet in flinters en de champignons in plakjes. Haal de blaadjes los van de koriander. Breng de soep 10 minuten voor het opdienen aan de kook. Voeg de kip en champignons toe en laat garen. Proef weer op smaak. Verdeel de soep over de borden en strooi er wat korianderblaadjes en kleingesneden bosui over. Dien direct op.

## Zwarte Chilisaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene pepers	2	
sjalot	1	
knoflook	1	teen
trassi	1	el
vissaus	3	el
suiker	3	el

Bak de gesneden groene pepers, gehakte sjalot, gesnipperde knoflook en trassi op laag vuur tot donkerbruin. Doe over in de Magimix en draai er met de vissaus en suiker een gladde pasta van.

## Nam Pla Prik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
thaise vissaus	5	el
limoensap	5	el
knoflook	3	teen
groene pepers	2	
rode pepers	2	
suiker		
azijn		

De fijngesneden knoflook in een beetje olie fruiten. Voeg de dun gesneden rode en groene pepers, de vissaus en het limoensap toe. Laat even koken en breng op smaak met suiker en azijn.

## Rundvleessalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
biefstuk	750	g
vissaus	2	el
limoensap	4	el
palmsuiker	1	tablet
groene pepers	2	
knoflook	4	teen
blaadjes munt	16	
limoenblaadjes	8	
basilicumblaadjes	16	

Roer de vissaus, limoensap en palmsuiker tot een saus. Haal de zaadjes uit de pepers en snijd ze zo fijn mogelijk. Voeg de pepers en geraspte knoflook toe aan de saus. Snij de biefstuk in piepkleine blokjes. Bak ze heel kort in porties in een droge Tefal pan. Roer de porties telkens door de saus. Snijd de munt, limoenblaadjes en basilicum ragfijn en roer door het rundvlees. Controleer op zout.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tamarinde sap	6	el
palmsuiker	2	el
tomatenketchup	12	el
vissaus	8	el
knoflook	6	teen
gele curry	1	el

Fruit geraspte knoflook even in wat olie. Voeg tamarinde, palmsuiker, tomatenketchup en vissaus toe en laat even opkoken. Haal van het vuur. Breng op smaak met gele curry.

## Krokante Mie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijstvermicelli	250	g
kipfilet	250	g
roze garnalen	250	g
gedroogde shiitakes	15	
sjalotten	4	
knoflook	8	teen
limoensap	6	el
vissaus	2	el
palmsuiker	2	el
taugé	200	g
bosui	4	
eieren	4	
kroppen sla	2	

Week vermicelli 20 minuten in warm water. Giet de noedels af en dep droog. Frituur vermicelli in olie van 180° tot gepoft en goudbruin. Gebruik hierbij een schuimspaan om het mandje te vormen. Herhaal voor de resterende mie-mandjes. Week de shiitakes 30 minuten in heet water. Knijp het water eruit en snijd de stelen eraf. Snijd de paddenstoelen in reepjes. Snijd kipfilet en garnalen in kleine blokjes van 1 cm. Wok de gesnipperde sjalotten en knoflook 1 minuut. Voeg kip, garnalen en shiitakes toe. Laat 3 minuten bakken. Roer de limoensap, vissaus en palmsuiker erdoor en proef op smaak. Roer de eieren los met 4 eetlepels water en bak er flinterdunne omeletten van. Snijd de omeletten in dunne repen. Snijd de bosuien in dunne ringen. Was en controleer de taugé. Maak de sla schoon. Zet saus in een apart bakje op het bord. Verdeel de kip-garnalenvulling over de mie bakjes. Strooi er omeletreepjes, bosui en taugé over. Snel werken, anders worden de bakjes zacht. Maak van de binnenste bladen van de sla 30 bakjes. Verdeel de rundvleessalade over de slabakjes. Dien samen op.

## Rode Curry met Garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote garnalen	750	g
rode curry pasta	4	el
kokosmelk	2	dl
bamboescheuten	300	g
vissaus	2	el
limoenblaadjes	5	
palmsuiker	1	tl

Fruit de currypasta even in een pan. Voeg de kokosmelk toe en laat opkoken. Voeg vissaus en limoenblaadjes toe en laat 5 minuten pruttelen. Controleer op zout. Laat de bamboescheuten uitlekken. Maak de garnalen schoon. Voeg de garnalen toe en laat in 5 minuten garen. Voeg op het laatst de bamboescheuten toe.

## Gele Curry met Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele curry pasta	2	el
kokosmelk	1	dl
kaneel stokje	1	
limoenblaadjes	2	
kardemomzaadjes	5	
tamarinde sap	2	el
kleine thaise aubergines	200	g
spitskool	0.5	
sperzieboontjes	200	g
taugé	100	g
vissaus	2	el
palmsuiker	1	el
pandan rijst	500	g

Fruit de gele curry even in een pan. Voeg kokosmelk, kaneelstokje, limoenblaadjes en tamarindesap toe. Laat 20 minuten trekken. Snijd de spitskool in flinterdunne reepjes en de sperzieboontjes in stukjes. Zeef de curry en voeg de alle groenten toe behalve de taugé. Laat 10 minuten garen. Breng op smaak met vissaus en palmsuiker. Op het laatst de taugé mee laten warmen. Kook de rijst gaar in 10 minuten. Stoom deze voor het opdienen in een zeef op.

## Papaja Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
onrijpe papaja	1	
knoflook	3	teen
verse rode pepers	2	
geroosterde pinda's	3	el
vissaus	3	el
palmsuiker	1	tl
citroensap	2	el
basilicum	0.5	bosje
koriander		

Knoflook, rode peper zonder zaadjes en pinda's in een vijzel stampen tot een grove pasta. Papaja schillen, zaden verwijderen en raspen. Roer de pasta door de papaja en zorg ervoor dat alles heel goed gemengd is zonder er pap van te maken. Voeg vissaus, palmsuiker en citroensap toe en roer goed door elkaar. Garneer de groente curry met iets gehakte pinda's en basilicum. Maak een bolletje rijst midden op een bord. Schep wat groente curry aan een kant. Schep wat garnalencurry aan de andere kant. Garneer de garnalencurry met gesneden basilicum en korianderblaadjes. Plaats een hoopje papajasalade ernaast.

## Rode curry pasta - Nam Prik Keng Deng

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fijngehakte laos	2	el
fijngehakte citroengras	3	el
sinaasappelrasp	2	tl
fijngesneden sjalot	1.5	
fijngesneden knoflookteen	1	
zout	3	tl
trassi	2	tl
gedroogde rode peper	1	
verse rode peper	0.5	
peperkorrels	2	tl
komijnzaad	2	tl
korianderkorrels	2	tl
kardemomzaadjes	6	

Fruit alle ingrediënten op laag vuur in een beetje olie tot de sjalotten gaar zijn. Rooster alle zaden tot de geuren vrij komen en stamp tot poeder. Doe de twee mengsels bij elkaar in de blender en pureer tot een gladde pasta. Voeg eventueel wat water toe.

## Gele curry pasta - Nam Prik Massaman

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fijngehakte laos	2	el
koenjit	2	el
fijngehakt citroengras	3	el
sinaasappelrasp	3	tl
fijngesneden sjalot	1	
fijngesneden knoflookteen	1	
zout	3	tl
trassi	2	tl
verse rode peper	1	
peperkorrels	3	tl
kruidnagels	3	tl
venkelzaad	3	tl
komijnzaad	3	tl
korianderkorrels	3	tl
kardemomzaadjes	13	
kaneelstokjes	2	

Fruit alle ingrediënten op laag vuur in een beetje olie tot de sjalotten gaar zijn. Rooster alle zaden tot de geuren vrij komen en stamp tot poeder. Doe de twee mengsels bij elkaar in de blender en pureer tot een gladde pasta. Voeg eventueel wat water toe.

## Kokos Custard

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	6	
eierdooiers	4	
kokosmelk	1	l
suiker	170	g
rozenwater	1	el
custard	1	el

Klop de eieren, dooiers, custard en suiker 2 minuten tot alle suiker is opgelost. Voeg kokosmelk en rozenwater toe. Verdeel het mengsel over 15 puddingbakjes. Laat ze in een stoommandje in 20 minuten stollen. Laat afkoelen.

## Kokoskrullen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse kokosnoot	0.5	

Ontdoe de noot van de harde buitenkant. Snijd er dunne krullen van met behulp van een dunschiller of op de snijmachine (stand 0,75). Rooster de krullen goudbruin en krokant in een oven van 150° circa 10 minuten. Pas op verbranden, blijf er dus bij!

## Fruitsalade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ananas	0.5	
mango's	2	
papaja	0.5	
bananen	2	
limoen	1	
poedersuiker		

Snij het fruit in mooie stukjes. Besprenkel met limoensap. Stort een puddinkje op een bord. Schik het fruit eromheen. Garneer met geroosterde kokos en top af met poedersuiker.