

2012 januari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

Appel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	3	DL
suiker	150	gr.
granny smith appels	3	

Schil de appels en snijd er repen van ter grootte van de garnalen. Breng de wijn met suiker aan de kook en laat 3 minuten doorkoken. Voeg de appelrepen toe aan de wijn en laat opnieuw aan de kook komen. Haal van het vuur en zet in de koeling tot gebruik.

Sinaasappeldressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vers geperst sinaasappelsap	3	DL
stengels citroengras	3	

Breng sinaasappelsap en citroengras aan de kook en laat 15 minuten trekken en iets inkoken. Zeef de saus en laat afkoeling in de koeling.

Misodressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
misopasta	1,5	DL
water	1,5	DL
suiker	150	gr.

Maak een siroop van het water en suiker. Voeg de misopasta toe en laat 15 minuten trekken in iets inkoken. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.

Mangocompôte

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mango	1	
rood pepertje	1	
korianderblaadjes		handvol
sjalot	1	
water	0,5	DL
suiker	50	gr.
witte wijnazijn		

Schil de mango en snijd het vruchtvlees in kleine brunoise. Haal de zaadjes uit de rode peper en snijd het piepklein in blokjes. Snijd de korianderblaadjes klein. Bak de gesnipperde sjalot in een beetje olie glazig. Voeg water en suiker toe en laat opkoken. Haal van het vuur en roer de overige ingrediënten toe en laat afkoelen.

Garnaalrol

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tijgergarnalen (16/20)	15	
loempiavellen	15	
norivellen	4	

Haal de appelrepen uit de wijn. Pel garnalen en haal het darmkanaal eruit met een cocktailprikker. Leg op een $\frac{1}{4}$ stukje norivel een garnaal en een reep appel. Rol het geheel eenmaal op. Leg het pakketje op een loempiavel en maak er een loempiaatje van. Laat het staartje van de garnaal uit de het pakketje steken. Plak de rand van het loempiavel vast met een maïzenapapje. Frituur garnalen in olie van 170° C tot goudbruin en krokant. Schep sinaasappel, miso en mangocompote op een bord. Snijd garnaal doormidden en leg bij de saus. Dien samen op met de gefrituurde oester.

Oesters

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	15	
bloem		
tempurameel		
kataifideeg		

Haal de oesters uit de schelp en controleer ze zorgvuldig op gruis. Spoel ze eventueel af met water. Dep de oesters droog. Vlak voor aan tafel gaan de oesters in bloem wentelen en daarna in tempurabeslag. Wikkel een pluk Kataifideeg om de oester. Zorg dat de oester aan alle kanten bedekt is met deeg. Frituur de oesters in olie van 170°C tot goudbruin en laat uilekken op keukenpapier.

Groentensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	2	
appel	1	
ui	0,5	
knoflook	3	tegen
suiker	2	EL
rijst azijn	2	EL
sojasaus	1	EL
zwarte peper		
water	2	DL
maïzena	2	EL

Snijdt tomaat, ui en knoflook heel fijn. Rasp de appel. Doe alle ingrediënten in een pan met het water. Breng aan de kook en laat het even koken. Maak een papje van maïzena met een paar eetlepels water en roer het door de groenten. Als de saus gebonden is van het vuur halen en laten afkoelen. Breng op smaak met zout en/of azijn.

Wasabimayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
mosterd	1	TL
witte wijnazijn	2	EL
olie	3	DL
wasabipasta	1	TL

Maak mayonaise op de bekende manier in een hoge beker met de staafmixer. Mixer er de wasabipasta door en proef. Breng op smaak met zout en eventueel nog wat wasabipasta.

Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw	1	KG
zeezout	2	TL
verse gemberwortel	20	CM
bosuitjes	3	
lichte sojasaus		
donkere sojasaus		
arachideolie	5	EL
sesamolie	4	TL
korianderblaadjes		

Dep de kabeljauw droog en portioneer het in 15 stukken. Wrijf ze aan beide zijden in met zout. Wrijf een gastroplaat in met olie en leg de kabeljauw erop. Maak dunne julienne van de gemberwortel en verdeel ze over de vis. Stoom de kabeljauw 5 tot 7 minuten (afhankelijk van de dikte) in de stoomoven. Snijd de bosui in dunne ringen.

Broccoli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	2	stronken
knoflook	8	tegen
zout en peper		
water	1	DL
geroosterde sesamolie	1	EL

Snijd de knoflook in dunne plakjes. Wok de knoflook in arachideolie 30 seconden tot ze beginnen te kleuren. Doe de broccoli erbij en roerbak nog 2 minuten en doe er water bij en dek af. Stoom de broccoli 5 minuten. Voeg sesamolie toe en laat nog 30 seconden wokken.

Kip

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
scharrelkippen	2	
zout	2	EL
kippenbouillon		
bosuitjes	10	
verse gemberwortel	10	plakjes
zwarte peper		

Wrijf kippen in met zout. Leg ze in een pan, overgiet ze met kippenbouillon en breng aan de kook. Voeg bosui en gember toe en maal er wat peper over. Doe de deksel op de pan en laat 20 minuten pocheren. Neem de pan van het vuur en laat 1 uur staan. Schep de kippen uit de bouillon en dompel ze in ijswater en laat ze goed afkoelen. Haal de kippen uit het ijswater en dep droog. Snijd het vlees in eenhaps stukjes. Breng op smaak.

Kantonese saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bosuitjes	5	
verse gemberwortel	10	CM
zout		
rood pepertje	1	
arachideolie	1	DL

Snijd het lichte deel van de bosuitjes in fijne ringen en rasp de gemberwortel. Snijd het pepertje zonder pitjes fijn Doe samen met zout in een schaal. Verhit arachideolie op tot het dampd en schenk het over de uitjes. Schep alles goed door elkaar en breng op smaak.

Chinese eiermie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiermie	200	gr.
bouillon van de kip		

Kook eiermie gaar in de bouillon van de kip. Proef of er genoeg zout in zit. Verhit de kipstukjes 2 minuten op de finish-stand in de combi-oven. Verdeel de stukjes kip over de boden. Leg een plakje mie naast de kip en lepel er wat saus over. Dien samen op met de kabeljauw.

Deeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	500	gr.
water	3,3	DL
zout		
olie	1	EL

De bloem met het zout in de Magimix doen, het water aan de kook brengen en bij de bloem gieten, draai er een deeg van en laat even rusten. Het deeg met de pastamachine uitrollen tot een dunne lap en steek er rondjes van 8cm uit.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkensgehakt	200	gr.
roze garnalen	100	gr.
bieslook		
aardappelmeel	1	EL
sesamolie		
zout en peper		

Hak de garnalen fijn. Roer de garnalen, varkensgehakt, aardappelmeel en gesneden bieslook goed door elkaar. breng op smaak met sesamolie, zout en peper. Verdeel de vulling over de deegvelletjes en vouw zodanig dicht dat de onderkant plat en de bovenkant plooivormig dicht is, in de vorm van een half maantje.

Dumpling

Doe een dun laagje olie in een anti-aanbak pan. Leg de dumplings in de pan met de platte kant naar beneden. Giet er zoveel water in dat de dumplings half onder water staan. Breng op hoog vuur aan de kook. Laat het water helemaal verdampen en draai het vuur daarna laag en laat nog even bakken tot de onderkant van de dumpling krokant en goudbruin is. Pas op dat de dumplings niet verbranden.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte azijn	3	DL
citroen	1	sap van
suiker	2	EL
verse gemberwortel	10	CM

Rasp de gemberwortel en roer het door de zwarte azijn. Breng op smaak met citroensap en suiker. Leg twee dumplings op een bord en doe er een lepeltje saus bij. Dien samen op met de eend.

Eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tamme eenden	2	
arachideolie	1	liter

Hak de eenden doormidden en dep ze droog. Verhit de arachideolie tot heel heet. Leg de eenden met het vel naar beneden in de pan. Draai het vuur laag en frituur de eenden 15 minuten tot het vel licht gekleurd is. Draai de eenden niet om maar giet er af en toe wat hete olie over met een lepel. Laat de eenden op keukenpapier uitlekken.

Chiu Chow saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	1,5	liter
donkere sojasaus	1,5	liter
lichte sojasaus	5	DL
shaoxing rijstwijn	1	liter
kandijnsuiker	200	gr.
steranijs	8	stuks
kaneelstokjes	5	
venkelzaadjes	3	EL
komijnzaadjes	2	EL

Doe alle ingrediënten voor de saus bij elkaar in een grote pan en breng aan de kook. Leg de eenden in de saus en draai het vuur helemaal laag totdat de saus heel zachtjes pruttelt. Zet een deksel op de pan en stoof de eenden in 1 uur gaar. Schep af en toe het bovendrijvende vet eraf. Snijd de eenden in stukjes.

Kousenband

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kousenband	1	KG
knoflook	5	tegen
verse gemberwortel	5	CM
bosuitjes	5	
chili-bonensaus	3	EL
gele-bonensaus	2	EL
rijstwijn	4	EL
donkere sojasaus	2	EL
suiker	4	EL
water	2	EL
chiliolie	4	TL
korianderblaadjes		

Doe een ½ liter arachideolie in een wok en verhit het tot het begint te dampen. Frituur de kousenband in delen tot het iets gerimpeld is. Laat uitlekken en herhaal voor de rest van de bonen. Giet olie uit de wok (bewaars het wel) en veeg de wok schoon. Verhit 2 el olie in de wok en bak knoflook, gember en bosui ongeveer 30 seconden. Voeg de rest van de ingrediënten toe en roerbak nog 30 seconden. Doe de kousenband terug in de wok en roer tot de stukjes helemaal bedekt zijn.

Pudding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pandanblad	200	gr.
melk	1,2	liter
eierdooiers	12	
suiker	80	gr.
honing	160	gr.
sinaasappel	1	rasp van
citroen	1	rasp van
blaadjes gelatine	16	
eiwitten	12	

Pureer de pandanblaadjes met melk in de Kenwood blender. Breng pandanmelk aan de kook en haal van het vuur. Laat 15 minuten trekken en zeef de pulp uit de melk. Klop de dooiers met suiker, honing, sinaasappelrasp en citroenrasp schuimig en vervolgens de melk erdoorheen. Verhit de melk tot het begint te binden (75°C). Zeef de melk, roer er de geweekte gelatineblaadjes er in op en zet de kom in ijswater. Klop de eiwitten op en voeg daarna de suiker toe. Vouw de eiwitten door de melk mengsel en verdeel het over vormpjes. Laat opstijven in de koeling.

Bosbessensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosbessencoulis	500	gr.
rode wijn	2	DL
suiker	100	gr.

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat even doorkoken. Zeef de saus en laat afkoelen in de koeling.

Kokossaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosroom	5	DL
slagroom	1	liter

Klop de kokosroom en slagroom op tot sausdikte. Zet in de koeling tot gebruik.

Blauwe bessen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blauwe bessen	500	gr.
1 op 1 siroop	2	DL

Breng de siroop aan de kook en giet het over de blauwe bessen. Roer voorzichtig door elkaar zodat alle bessen bedekt zijn met siroop. Stort de puddinkjes uit de vormpjes. Hol ze wat uit en vul het holletje op met blauwe bessen. Leg de puddinkjes op een bord en schenk de sauzen er naast.