

Maandmenu



januari 2004

Garnalen met gekonfijte mango / Koong ma muang cjuh im (Thailand)

Friszure garnalensoep / Tóm yam koeng (Thailand)

Balines visgerecht / Bumbu Bali (Indonesië)

Rijstschotel met kip / Tori gohan (Thailand)

Rundvlees in massamankerrie / Massaman neua (Indonesië)

Bavarois van groene thee, geserveerd een met saus van kaki
Macha pudding (Japan)

Mokka

januari 2004
Piet Kramer

Garnalen met gekonfijte mango / Koong ma muang cjuh im (Thailand)

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
Kleine garnalen met kop (koeng)	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Gekonfijte mango	100 gram	250 gram	500 gram
Sojaolie	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Rode kerriepasta (nám prik keng deng)	12 gram	30 gram	60 gram
Kleine chilipepers (prik khie-nóe)	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Kokosmelk, ongezoet (kati)	1 dl	2,5 dl	5 dl
Champignons	80 gram	200 gram	400 gram
Ongezouten pinda's	40 gram	100 gram	200 gram
Vissaus (nám pla)	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Knoflook (krà-tiem)	2 teentjes	5 teentjes	10 teentjes
Citroen	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Sjalotjes	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Garnering:			
Koriander (Phàk chie)			

Materiaal:

Snijplank
Maatbeker

Kookpan
Stenen potjes

Koksmes

Vorbereiding:

- Maak de garnalen schoon, bewaar de koppen. Verwijder het darmkanaal maar laat de staart zitten.
- Snijd de garnalen overlans half in. Was ze en dep ze droog met keukenpapier.
- Haal de koppen leeg en bewaar de inhoud ervan in een apart bakje, je hebt ze nodig voor de saus.
- Snijd de champignons in stukjes en de sjalotjes heel fijn.
- Hak de pinda's in kleine stukjes.
- Haal de zaadjes uit de chilipepertjes en snijd ze in kleine stukjes.
- Pel de knoflook, haal de kiem eruit en hak ze fijn.
- Rasp de citroen en pers hem daarna uit.
- Snijd de gekonfijte mango's in stukjes.

Bereidingswijze:

- Verhit de oven voor op 175°C.
- Verhit de olie in een pan en bak hierin de rode kerriepasta kort aan.
- Voeg de kokosmelk toe.
- Voeg de inhoud van de garnalenkoppen, gekonfijte mango, champignons, pinda's, vissaus, knoflook, citroenschil, fijngesneden sjalotten, pepers en het citroensap toe.
- Schep alles op een laag vuur door elkaar.
- Bak de garnalen kort aan.
- Verdeel de massa over de stenen potjes en laat er per potje 3 garnalen uitsteken.
- Plaats de potjes gedurende 3 minuten in de voorverwarmde oven.

Serveren:

- Zet de potjes op een klein bordje en garneer met een takje koriander.

Frizure garnalensoep / Tòm yan koeng (Thailand)

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
<i>Soep:</i>			
Gedroogde chilipepers (kleine) (phrik khie nóe haeng)	2,5 stuks	6 stuks	12 stuks
Verse chilipepers (kleine) (phrik khie nóe)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Grote garnalen (koeng)	6 stuks	15 stuks	30 stuks
Citroenblaadjes (bai ma-krüt)	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Citroengras (tà-khrái)	2 stengels	5 stengels	10 stengels
Galangal (kháa)	3 cm	7 cm	15 cm
Korianderwortel (ràak phàk chie)	1,2 stuks	3 stuks	6 stuks
Plantaardige olie	1,6 eetlepel	4 eetlepels	8 eetlepels
Kippenbouillon (nám súp kai)	0,6 l	1,5 liter	3 liter
Oesterzwammen of shii-take (hèd naang rom)	80 gram	200 gram	400 gram
Pepertjesjam (nám phrik poa)	0,4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Vissaus (nám pla)	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Limoensap (nám má-nao)	0,4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Suiker (nám taan)			
Koriander (phàk chie)			
<i>Geroosterde sambal met tamarinde:</i>			
Gedroogde chilipepers (phrik khie nóe haeng)	6 stuks	15 stuks	30 stuks
Rode sjalotjes (hún daeng)	4,5 stuks	11 stuks	22 stuks
Knoflook (krà-tiem)	3 teentjes	7 teentjes	14 teentjes
Garnalenpasta (kà-pi)	1,6 eetlepels	2 eetlepels	4 eetlepels
Palmsuiker (nám taan píep)	20 gram	50 gram	100 gram
Vissaus (nám pla)	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Tamarindesap (dik) (nám mà-kháam)			

Materiaal:

Maatbeker
Snijplank
Koekenpan

Wok
Zeef
Bekken

Kookpan
Vijzel en stamper

Vorbereiding:

Soep:

- Week de gedroogde pepers gedurende 20 minuten in ruim water. Giet ze af en dep ze droog.
- Pel de garnalen maar laat het staartje eraan zitten. Verwijder het darmkanaal. Bewaar de schillen voor later. Was ze en dep ze droog met keukenpapier.
- Maak de paddestoelen schoon, snijd een stukje van de steeltjes en snijd ze in brede reepjes.
- Snijd de citroenblaadjes in ragfijne reepjes.
- Knip het bovenste deel en het wortelschijfje van de citroengrassstengel en snijd hem in 2-3 stukken.
- Kneus de stengel in de vijzel.
- Was de galangal en snijd hem in schijfjes.
- Verwijder de steeltjes van de chilipepers en kneus de pepers.

Zie blad 2

Friszure garnalensoep / Tórn yan koeng (Thailand) (vervolg)

Voorbereiding: (vervolg)

Geroosterde sambal en tamarinde:

- Week de gedroogde chilipepers gedurende 10 minuten in lauw water. Giet ze af en dep ze droog.
- Maak de sjalotjes schoon en snipper ze fijn.
- Maak de knoflook schoon en laat de teentjes heel.

Garnering:

- Pluk de korianderblaadjes van de takjes.

Bereidingswijze:

Soep:

- Verhit de olie in een pan met een dikke bodem en schep de garnalenschillen hierin 1 minuut om.
- Giet de kippenbouillon voorzichtig in de pan en voeg de citroenblaadjes, citroengras, galangal, korianderworteltjes en de gekneusde pepers toe.
- Breng het geheel aan de kook en laat de bouillon op een laag vuur gedurende 25 minuten trekken.
- Rooster de geweekte chilipepers kort in een droge koekenpan en houd ze apart.
- Zeef de bouillon.
- Voeg de garnalen en de kleingesneden paddestoelen toe en laat de soep 3 minuten koken tot de garnalen roze zijn.
- Roer de náam phrik poa, de vissaus, het limoensap en de suiker erdoor en laat het nog even doorkoken.

Geroosterde sambal met tamarinde:

- Verhit de wok en rooster de pepers, de sjalotjes en de knoflook bruin.
- Zorg ervoor dat ze niet te donker worden, ze worden dan bitter. Schep ze uit de pan.
- Wrijf de geroosterde ingrediënten met de garnalenpasta en de palmsuiker tot een pasta.
- Meng de vissaus en de tamarinde erdoor.

Serveren:

- Schep de soep in voorverwarmde koppen en bestrooi ze met de korianderblaadjes en de geroosterde pepers.

Balnees visgerecht / Bumbu Bali (Indonesië)

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
Kabeljauwfilet	400 gram	1000 gram	2000 gram
Olie	2,4 eetlepels	6 eetlepels	12 eetlepels
Water	0,8 dl	2 dl	4 dl
Ui	0,8 stuks	2 stuks	4 stuks
Knoflook	0,8 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Sambal oelek	0,4 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Gember	1 schijfje	2 schijfjes	4 schijfjes
Trassi	0,4 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Laos	0,4 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Salamblaadjes	0,4 stuks	1 stuks	2 stuks
Djeroek poeroetblaadjes	0,4 stuks	1 stuks	2 stuks
Sereh	0,8 stengel	2 stengels	4 stengels
Tomatenpuree	56 gram	140 gram	280 gram

Materiaal:

Snijplank

Koksmes

Koekenpan

Vijzel en stamper

Vorbereiding:

- Snijd de visfilet in de benodigde stukken (één per persoon).
- Maak de uitjes en de knoflook schoon, snipper ze fijn.

Bereidingswijze:

- Bak de vis in de olie.
- Wrijf de uien, knoflook, trassi, gemberpoeder en de laos tot een brij in de vijzel.
- Bak de brij met de salamblaadjes, djeroek en de sereh tot de uien geel zijn.
- Voeg dan de tomatenpuree en het water toe.
- Voeg eventueel zout naar smaak toe.
- Laat het sausje even doorkoken en stoof de stukken vis hierin 2 minuten mee.
- Zeef de saus.

Serveren:

- Leg een stuk vis op een bord en schep de saus eroverheen.

Rijstschotel met kip / Tori gohan (Thailand)

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
<i>Marinade:</i>			
Sojasaus	0,4 dl	1 dl	2 dl
Sake	0,4 dl	1 dl	2 dl
Suiker	34 gram	85 gram	170 gram
Bosui	4 stuks	10 stuks	20 stuks
<i>Kip:</i>			
Dijstukken	4 stuks	10 stuks	20 stuks
<i>Rijst:</i>			
Witte rondkorrelrijst	280 gram	700 gram	1400 gram
Wortel (kleine)	0,4 stuks	1 stuks	2 stuks
Japanse (Chinese) zwarte paddestoelen	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Doperwtten	60 gram	150 gram	300 gram
Vis – Zeewierbouillon (Dashi) (zie apart recept)	0,7 liter	1,75 liter	3,5 liter

Materiaal:

Snijplank

Aluminiumfolie

Koksmes

Litermaat

Kookpan

Ring Ø 8 cm

Vorbereiding:

Marinade:

- Verwarm de suiker zodanig dat deze heel licht karamelliseert.
- Los de karamel vervolgens op door wat water toe te voegen.
- Voeg de sojasaus en de sake toe, laat het geheel afkoelen.
- Snijd het groen van de bosuitjes julienne en blancheer deze.
- Snijd de wortel julienne.

Kip:

- Haal het vel (bijna) van de kip en snijd het botje er (bijna) uit.
- Bekleed een pan royaal met aluminiumfolie en laat de vellen over de rand hangen.
- Leg hierin de stukken kip met de velzijde naar beneden en voeg de marinade toe.
- Vouw de aluminiumfolie dicht.

Rijst:

- Was de rijst en laat hem uitlekken.
- Doe de rijst in een middelgrote pan met dikke bodem en een goed sluitend deksel en zet weg (circa 15 minuten).
- Week de paddestoelen in wat water.

Bereidingswijze:

Kip:

- Verwarm de pan met de kip; draai het vuur laag nadat er stoom ontsnapt.
- Laat de kip circa 8 minuten stomen in de marinade.
- Open het pakketje, draai de kipstukken om en laat de andere kant gedurende 8 minuten stomen.
- Laat de kip minimaal 10 minuten rusten in de warmhoudkast.
- Let op, zet het op een laag vuur, de bodem van de pan brand snel aan!

Zie blad 2

Rijstschotel met kip / Tori gohan (Thailand) (vervolg)

Bereidingswijze: (vervolg)

Rijst:

- Breng de rijst met de rest van de bouillon snel aan de kook, temper het vuur tot zeer laag.
- Laat het zachtjes koken tot de rijst gaar is (circa 15 minuten) en alle vocht is opgenomen.
- Meng de wortel en de erwten door de rijst.

Serveren:

- Plaats een ring van circa 8 cm Ø op het bord en vul deze met de rijst.
- Bind een reepje bosui om de rijst.
- Leg er wat paddestoelen en een beetje saus omheen.
- Leg de kip op de rijst en nappeer er wat marinadevocht omheen.

Vis / zeewierbouillon / Dashi (Japans)

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
Water	0,7 liter	1,75 liter	3,5 liter
Zeewier (kombu)	20 gram	50 gram	100 gram
Gedroogde bonitosnippers (Katsuobushi)	20 gram	50 gram	100 gram

Materiaal:

Maatbeker

Kookpan

Vorbereiding:

- Veeg de zeewier met een vochtige doek af en kerf het aan één kant in.
- Doe de zeewier in een pan en voeg de helft van het water toe. Laat het aan de kook komen.
- Verwijder het zeewier. Voeg de rest van het water en de bonitosnippers toe.
- Breng het geheel weer aan de kook.
- Zeef de bouillon.

Alternatief:

- 2 eetlepel dashi no moto-poeder oplossen in 1,75 l water.

Rundvlees in massamankerrie / Massaman neua (Indonesië)

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
<i>Vlees:</i>			
Rundvlees (stoofvlees of ezeltje)	400 gram	1000 gram	2000 gram
Kokosmelk, ongezoet (kati)	0,4 liter	1 liter	2 liter
Massamankerrie (keng massaman) (zie apart recept)	100 gram	250 gram	500 gram
<i>Saus:</i>			
Tamarindesap (nám makwaam som)	0,6 dl	1,5 dl	3 dl
Vissaus (nám pla)	0,6 dl	1,5 dl	3 dl
Suiker	50 gram	125 gram	250 gram
Sjalotten (klein)	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Geraspte gember	0,4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Aardappels	0,4 stuks	1 stuks	2 stuks
<i>Garnituur:</i>			
Aardappels	160 gram	400 gram	800 gram
Pinda's (ongezouten)	40 gram	100 gram	200 gram
Sereh	0,4 stengel	1 stengel	2 stengels

Materiaal:

Snijplank
Schilmes

Kookpan

Koksmes

Vorbereiding:

Vlees:

- Snijd het vlees in reepjes.

Saus:

- Verwarm de kokosmelk met de massamankerrie in een pan totdat een lobbige saus ontstaat.
- Maak de sjalotjes schoon en snijd ze in 4 stukken.
- Schil de aardappel.

Garnituur:

- Schil de aardappels en snijd ze in kleine blokjes.
- Haal de boven- en onderkant van de serehstengel en snijd deze in stukken.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Doe het vlees in de saus en voeg het tamarindesap, de vissaus, de suiker, de gember en de sjalotjes toe.
- Roer alles goed door elkaar. Voeg de rauwe aardappel toe, draai het vuur hoog.
- Breng het geheel aan de kook. Laat het gedurende enkele minuten doorkoken.
- Draai het vuur weer laag en stoof het vlees verder gaar.
- Voeg na 55 minuten de blokjes aardappel, de sereh en de pinda's toe.
- Haal na circa 15 minuten de sereh en de aardappelblokjes er weer uit.
- Doe de aardappelblokjes in een zeef en hang die in de pan om de aardappelblokjes warm te houden.
- Doe de grote aardappel in een pureeknijper en pureer dit in de saus voor de binding.

Serveren:

- Scheep vlees met saus op het bord en leg er een hoopje aardappelblokjes omheen.

Massamankerriepasta / Nám prik keng deng

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
Chilipepers (gedroogde)	6 gram	15 gram	30 gram
Sjalotjes	3 gram	30 gram	60 gram
Knoflook	2 teentjes	5 teentjes	10 teentjes
Garnalenpasta (trassi oedeng)	2,5 gram	6 gram	12 gram
Laos	2,5 gram	6 gram	12 gram
Sereh	5 gram	12 gram	24 gram
Citroenblaadjes	2,5 gram	6 gram	12 gram
Kaneel	beetje	0,5 theelepel	1 theelepel
Nootmuskaat	beetje	0,5 theelepel	1 theelepel
Komijnzaad	¼ theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Zout en peper (naar smaak)			

Materiaal:

Snijplank

Vijzel en stamper

Vorbereiding:

- Snijd de gedroogde chilipepers in de lengte doormidden en verwijder het zaad.
- Laat de chilipepers enkele minuten wellen in lauw water. Dep ze droog.
- Maak de sjalotjes schoon, snijd ze fijn. Pers de knoflook uit.
- Meng alles nu en maak het zeer fijn in de vijzel of in een blender.

Bavarois van groene thee, geserveerd met een saus van kaki / Macha pudding (Japan)

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
<i>Groene theebavarois:</i>			
Melk	1,5 dl	3,75 dl	7,5 dl
Suiker	30 gram	75 gram	150 gram
Eierdooiers	1,6 stuks	4 stuks	7,5 stuks
Gelatineblaadjes	1,6 stuks	4 stuks	8 stuks
Groene theepoeder	1 gram	2,5 gram	5 gram
Slagroom	0,1 dl	0,25 liter	0,5 liter
<i>Saus:</i>			
Kaki's	3 stuks	7,5 stuks	7,5 stuks
Poedersuiker	40 gram	100 gram	100 gram
Cointreau	2 cc	5 cc	5 cc
Limoensap	2 stuks	5 stuks	4 stuks
<i>Garnering:</i>			
Kakipartjes	4 stuks	30 stuks	60 stuks
Slagroom	1 dl	2,5 dl	5 dl
Suiker	18 gram	45 gram	90 gram
Lychees of ramboutan	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Mint	4 takjes	10 takjes	20 takjes
Chocoladekrullen			

Materiaal:

Maatbeker
Vormpjes
Koksmes

Bekken
Kookpan

Citroenpers
Paletmes

Vorbereiding:

Groene theebavarois:

- Week de gelatineblaadjes in koud water.
- Maak de puddingvormpjes nat.
- Klop de slagroom tot yoghurt dikte.
- Zet de borden koud.

Saus:

- Ontdoe de kaki's van schil en steel en snijd ze in stukken.
- Pureer de kaki's met de overige ingrediënten voor de saus in een keukenmachine.

Bereidingswijze:

Groene theebavarois:

- Breng de melk met de helft van de suiker aan de kook.
- Klop de eidooiers met de groene theepoeder en de rest van de suiker schuimig.
- Giet de kokende melk onder voortdurend kloppen bij de geklopte eidooiers.
- Roer de geweekte gelatine door de massa.
- Spatel de slagroom door massa als deze begint te geleren.
- Schep de bavarois in de vormpjes en zet ze in de koeling.

Zie blad 2

Bavarois van groene thee, geserveerd met een saus van kaki / Macha pudding (Japan) (vervolg)

Kakisaus:

- Zeef de saus door een fijne zeef.

Garnering:

- Snijd de kaki in dunne partjes.
- Klop de slagroom met de suiker stijf.

Serveren:

- Stort de bavarois op een koud bord.
- Leg de kikipartjes, lychees en een munttopje rondom de bavarois.
- Doe de slagroom in een spuitzak en spuit een rozet slagroom op de bavarois.
- Leg de chocoladekrullen op de slagroom.