

Maandmenu



Januari 2007

Chinese champignons gevuld met kip en scampi

Noedelsoep Pho Ga

Runderlende Teriyaki

Vis Singapore

Gemberijs met papajasaus en chocolade-amandelkoekjes

Mokka

Chinese champignons gevuld met kip en scampi

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Champignons:</i>			
Chinese champignons (grote)	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Rijstwijn	3 eetlepel	6 eetlepels	12 eetlepel
Zout en peper			
<i>Farce:</i>			
Kipfilet	60 gram	150 gram	300 gram
Scampi	60 gram	150 gram	300 gram
Waterkastanjes	70 gram	175 gram	350 gram
Varkensvet	40 gram	100 gram	200 gram
Gember	10 gram	25 gram	50 gram
Aardappelzetmeel	5 gram	12 gram	24 gram
Eiwit	25 gram	62,5 gram	125 gram
Zout en peper			
<i>Saus:</i>			
Kippenbouillon	0,5	1,25 dl	2,5 dl
Oestersaus	0,5 ml	0,25 dl	0,5 dl
Sojasaus	0,5 ml	0,2 dl	0,4 dl
Citroensap	druppels	0,5 ml	0,1 dl
Palmsuiker	1 gram	2,5 gram	5 gram
Aardappelmeel	4 gram	10 gram	20 gram
Rijstwijn	0,2 ml	0,5 ml	0,1 dl
<i>Garnering:</i>			
Wortel	50 gram	125 gram	250 gram

Materiaal:

Gastronoombak	Snijplank	Messen	Keukenmachine
Warme borden	Sausflesje		

Vorbereiding:

Chinese Champignons:

- Week de champignons 1 uur in warm water, verwijder de stelen.
- Laat ze uit lekken en dep ze droog met keukenpapier.

Farce:

- Snijd de kipfilet in kleine blokjes.
- Maak de gember schoon en snijd ze fijn.

Zie blad 2

Chinese champignons gevuld met kip en scampi (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Saus:

- Zet de bouillon met oestersaus, sojasaus, citroensap en palmsuiker op en laat het aan de kook komen.
- Maak een papje van de rijstwijjn en aardappelmeel en giet dit al roerend bij de massa.

Garnering:

- Maak de wortel schoon en snijd deze in zeer fijne brunoise.

Bereidingswijze:

Farce:

- Maal de kipfilet, scampi, waterkastanjes en het varkensvet in de keukenmachine fijn.
- Voeg zout, peper, gember, zetmeel en eiwit toe en meng alles goed door elkaar.

Chinese champignons:

- Meng zout, peper en rijstwijjn.
- Bestrijk de champignons met dat mengsel.
- Vul nu de champignons met de kip-scampifarce.
- Strooi er wat fijngesneden wortel over.
- Breng 0,5 liter water in de gastrooombak aan de kook.
- Leg de gevulde champignons in een geperforeerde bak en stoom ze gedurende 15 minuten.

Serveren:

- Haal de champignons uit de bak en leg ze op het bord.
- Nappeer wat saus rondom de champignons.

Noedelsoep Pho Ga

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Soep:			
Kippenbouillon (zie apart recept)	1,2 l	3 l	6 l
Nam Pla (Vietnamese vissaus)	2,5 eetlepel	6 eetlepels	12 eetlepels
Laos	60 gram	150 gram	300 gram
Steranijs	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Kaneel (pijpjes)	2 stuks	4 stuks	6 stuks
Suiker	1 theelepel	2,5 theelepels	5 theelepels
Vulling:			
Kipfilet	160 gram	400 gram	800 gram
Rijst noedels	100 gram	250 gram	500 gram
Taugé	120 gram	300 gram	600 gram
Chilipepers (rode, kleine)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Garnering:			
Limoen	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Sjalotjes	4 stuk	10 stuks	20 stuks
Arachide olie	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Pinda's (ongebrande zonder vlies)	60 gram	150 gram	300 gram
Bosuitjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Koriander			

Materiaal:

Kop	Snijplank	Messen	Zeef
Klein bakje	Onderbord	Passeerdoek	Keukenpapier
Deegroller	Plastic zak		

Vorbereiding:

Soep:

- Schenk de kippenbouillon in een grote pan.
- Voeg de vissaus, Laos, steranijs, kaneelpijpjes en suiker toe.
- Breng het met zout en peper op smaak.
- Laat alles 10 minuten zachtjes trekken.
- Haal de zaadjes uit de pepers en snijd ze heel fijn brunoise.
- Snijd het wit van de bosui in kleine reepjes en voeg de stelen toe aan de soep.
- Voeg de kipfilet toe en pocheer deze 10 tot 15 minuten. Schep de filet uit de pan.
- Bereid de rijstnoedels zoals aangegeven op de verpakking. Breek ze van te voren.
- Snijd de limoen in kleine partjes.

Zie blad 2

Noedelsoep met kip pho ga (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Knapperig gebakken sjalotjes:

- Hak de sjalotjes heel fijn.

Bereidingswijze:

Soep:

- Zeef de bouillon door een natte passeerdoek.
- Snijd de kipfilet in dunne reepjes.

Knapperig gebakken sjalotjes:

- Verhit de olie in een braadpan tot die zeer heet is.
- Voeg de sjalotten toe en bak ze 5 tot 10 minuten tot ze bruin en knapperig zijn.
- Schep ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Geroosterde pindakruimels:

- Rooster de pinda's in een droge koekenpan tot ze gaan kleuren en laat ze op een bord afkoelen.
- Doe de pinda's in een plastic zakje en verkruimel ze met een deegroller.
- Meng de pinda's met de sjalotjes.

Serveren:

- Verdeel de noedels, de reepjes kip, taugé en de rode pepers over de soepkommen.
- Schenk de zeer hete bouillon erover. Garneer met de bosui.
- Zet op elk onderbord een klein schaaltje met het mengsel van de pinda's en de sjalotten. Zet de soepkop erop en serveer gelijk.

Kippenbouillon

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Bouillon:</i>			
Kipkarkassen, nekken en vleugeltjes	1 kg	2,5 kg	5 kg
Water	2,5 liter	5 liter	10 liter
Ui (groot)	0,5 stuk	2 stuks	3 stuks
Gember (vers)	5 cm	10 cm	15 cm
Arachideolie			
Zout	1 theelepel	2,5 theelepels	5 theelepels

Materiaal:

Grote pan	Zeef	Passeerdoek	Hakbijl
-----------	------	-------------	---------

Vorbereiding:

Kippen bouillon:

- Hak de karkassen in kleine stukken.
- Zet de ingrediënten aan in olie en voeg het water toe.
- Breng het geheel geleidelijk tegen de kook aan.
- Draai het vuur laag en laat de bouillon 2 uur zachtjes trekken.
- Schuim af en toe af.
- Zeef de bouillon door een natte passeerdoek zonder de groenten aan te drukken en laat hem afkoelen.

Runderlende Teriyaki

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Runderlende	260 gram	650 gram	1300 gram
<i>Saus:</i>			
Donkere sojasaus	0,6 dl	1,5 dl	3 dl
Sake	0,6 dl	1,5 dl	3 dl
Mirin	1 dl	2,5 dl	5 dl
Suiker	12 gram	30 gram	60 gram
<i>Groente:</i>			
Groene pepers	3 stuks	8 stuks	16 stuks
Olie	0,4 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Taugé	80 gram	200 gram	400 gram
Oesterzwammen	30 gram	80 gram	160 gram

Materiaal:

Grilplaat	Steelpannen	Satéstokjes	Snijplank
Messen	Grilplaat	Warme borden	Kwastje

Vorbereiding:

Vlees:

- Snijd het vlees in blokjes van 3 cm.
- Week de satéstokjes in wat water, ze verbranden dan niet.

Saus:

- Doe alle ingrediënten voor de teriyakisaus in een steelpan.
- Breng dit mengsel boven en middelmatig vuur aan de kook.
- Laat het tot circa 1/3 deel inkoken en haal de saus van het vuur.

Groente:

- Snijd de pepers over de breedte in 5 stukken.
- Haal met een klein mes de pitjes eruit.
- Blancheer de peperstukjes en spoel ze koud af.
- Snijd de oesterzwammen in reepjes van 0.5 cm.

Zie blad 2

Runderlende Teriyaki (vervolg)

Bereidingswijze:

Vlees:

- Vet de grillplaat in met olie.
- Rijg de blokjes vlees aan een satéstokje en grill ze op de grillplaat tot ze halfgaar zijn.
- Wrijf ze in met de teriyakisaus en leg ze nog 30 seconden op de grillplaat.
- Wrijf ze op nieuw in met saus en grill ze iets langer.
- Bestrijk ze voor de derde keer met saus en grill ze nog eens 30 seconden.

Groente:

- Verhit de olie en roerbak de taugé en oesterzwammen kort.
- Breng ze op smaak met zout en peper.
- Rijg de pepertjes aan een satéstokje en grill ze.

Serveren:

- Schuif het vlees van het satéstokje en verdeel ze op het bord (zie foto!).
- Garneer met de taugé, oesterzwammen en de peperstokjes.

Vis Singapore

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vis:			
Zeewolf	320 gram	800 gram	1600 gram
Eiwit	10 gram	25 gram	50 gram
Maïzena	3 gram	8 gram	16 gram
Witte wijn	1 theelepel	2 theelepels	4 theelepels
Grote ui	0,4 stuk	1 stuk	2 stuks
Kerrie poeder (mild)	0,4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Ananas (verse)	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Mandarijntjes	1 stuks	3 stuks	6 stuks
Waterkastanjes	40 gram	100 gram	200 gram
Maïzena	0.4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Suiker	0.4 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Ananassap	1,2 dl	3 dl	0,6 l
Mandarijnensap	1,2 dl	3 dl	0,6 l
Arachideolie			
Citroensap			
Zout en peper			
Garnering:			
Rijst (zie apart recept)			

Materiaal:

Warme borden	Wok	Snijplank	Messen
Pannen	Keukenpapier		

Vorbereiding:

Vis:

- Ontvel de visfilet met een scherp mes.
- Snijd de visfilet in gelijke stukken van ongeveer 5 cm.
- Meng het eiwit met de maïzena, wijn, zout en peper.
- Leg de vis in dit mengsel en laat het intrekken.
- Maak de ananas schoon en snijd ze in stukjes.
- Maak de mandarijn schoon en maak de partjes los en kijk ze na op pitten.
- Laat de waterkastanjes uitlekken en snijd ze in schijfjes.
- Maak de ui schoon en snijd hem in dunne ringen.
- Meng de maïzena met de citroensap.

Zie blad 2

Vis Singapore (vervolg)

Bereidingswijze:

Vis:

- Verwarm de olie.
- Baak een paar stukken vis tegelijk tot ze bruin en knapperig zijn.
- Laat de gebakken vis uitlekken op keukenpapier.
- Verwijder op 1 eetlepel na alle olie uit de wok en voeg de ui toe.
- Roerbak de uiringen 1-2 minuten en voeg de kerrie poeder toe.
- Bak dit nog 1-2 minuten.
- Voeg ananas- en mandarijnsap toe en breng het aan de kook.
- Voeg een lepel van het kokende vruchtensap aan de maïzena toe en voeg dat weer aan de massa in de wok toe.
- Kook dit tot het binden gaat (circa 2 minuten).
- Proef het en voeg eventueel suiker toe.
- Voeg de vruchten, waterkastanjes en gebakken vis toe en roer het voorzichtig door elkaar.
- Verhit het geheel circa 1 minuut.

Serveren:

- Schep wat rijst op een bord en schep het vis-vruchtenmengsel er naast.

Gebakken rijst

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>algemeen:</i>			
Rijst	180 gram	450 gram	900 gram
Olie	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Ei	1 stuk ei	1 stuks ei	2 stukseieren
Sojasaus	0,4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Dorperwten	20 gram	50 gram	10 gram
Bosuitjes	0,8 stuk	2 stuks	4 stuks
Sesamolie			
Zout en peper			

Materiaal:

Pannen	Wok	Mes	
--------	-----	-----	--

Vorbereiding:

Rijst:

- Kook de rijst volgens aanwijzing op de verpakking.
- Laat de rijst goed droog stomen.

Groente:

- Snijd de bosuitjes in dunne ringetjes.
- Kook de doperwten bijna gaar.

Bereidingswijze:

Rijst:

- Verhit de olie in een wok.
- Klop het ei los en giet het in de hete olie.
- Verhit het tot het net begint te stollen.
- Voeg de rijst en de erwten toe en meng alles goed.
- Roerbak circa 3 minuten.
- Voeg de sesamolie en de sojasaus toe en breng de rijst op smaak.
- Bestrooi het met de fijngesneden bosuitjes.

Gemberijs met papajasaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Gemberijs:</i>			
Gemberpuree	40 gram	100 gram	200 gram
Eidooiers	2,4 stuks	6 stuks	12 stuks
Suiker	100 gram	250 gram	500 gram
Koffieroom	2 dl	5 dl	1 l
Slagroom	2 dl	5 dl	1 l
<i>Gemberpuree:</i>			
Gemberwortel	30 gram	75 gram	150 gram
Water	25 ml	62,5 ml	1,25 dl
Suiker	25 gram	65 gram	125 gram
<i>Papajasaus:</i>			
Papaja	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Limoensap	10 ml	25 ml	0,5 dl
Cointreau	10 ml	25 ml	0,5 dl
<i>Garnering:</i>			
Aardbeien (vers)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Kiwi	1 stuk	3 stuks	6 stuks
Poedersuiker	14 gram	35 gram	70 gram
Eiwit	10 gram	25 gram	50 gram
Limoensap	druppels		

Materiaal:

Pannen	Staafmixer	Zeef	Mixer
Koude borden	IJsmachine	Garde	Koude kom

Vorbereiding:

Gemberpuree:

- Schil de gemberwortel en snijd ze in dunne plakjes.
- Breng het water met de suiker aan de kook.
- Kook het mengsel tot dat de suiker volledig is opgelost. Voeg de gember toe en kook dit even door. Haal de pan van het vuur.
- Pureer de massa met een staafmixer tot dit homogeen is, zeef de massa.

Zie blad 2

Gemberijs met papajasaus (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Gemberijs:

- Klop de eidooiers met de suiker tot ze lichtgeel zijn en de suiker volledig is opgelost.
- Doe de koffieroom in een pan en verhit de room tot er aan de rand bubbeltjes verschijnen.
- Haal de pan van het vuur en giet de room voorzichtig bij de eidooiers.
- Blijf ondertussen het mengsel met de garde goed kloppen.
- Verhit het eidooiermengsel al kloppend totdat het bindt.
- Giet vervolgens het mengsel meteen in een gekoelde kom en klop het ongeveer twee minuten goed door.
- Roer de gemberpuree erdoor en laat het door en door koud worden.
- Roer de slagroom door het koude mengsel en draai er ijs van.

Papajasaus:

- Schil de papaja en verwijder de zaden en zaadlijsten.

Bereidingswijze:

Papajasaus:

- Pureer het vruchtvlies met het limoensap en de likeur tot een homogene saus, zeef de massa.
- Proef de saus en breng indien nodig op smaak.
- Zet de saus in de koeling.

Garnering:

- Schil de kiwi's en snijd ze in plakken.
- Was de aardbeien en snijd ze in plakken.
- Meng in een kom de poedersuiker en het limoensap.
- Voeg beetje bij beetje, al roerend, het eiwit toe.
- Klop het mengsel tot het schuimig is.
- Doe het in een spuitzak met een kleine spuitmond.

Serveren:

- Bedek de bodem van koude dessertborden met een dunne laag saus.
- Spuit een mooi patroon van eiwitschuim op de saus.
- Leg in het midden een bolletje ijs.
- Schik het fruit.
- Serveer met chocoladeamandelkoekjes (zie ander recept).

Chocolade-amandelkoekjes met hazelnoot

Hoeveelheid	20 personen
Ingrediënten	
<i>Algemeen:</i>	
Amandelen (geschaafde)	40 gram
Suiker	125 gram
Boter (koude)	125 gram
Eieren	2 stuks
Amandelessence	Enkel druppels
Bakpoeder	0,5 theelepel
Chocolade	40 gram
Bloem	125 gram
Hazelnooten	60 stuks

Materiaal:

Diepe bak	Keukenmachine	Bakpapier	Messen
Kwastje	Plastic folie		

Vorbereiding:

- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Leg de geschaafde amandelen in een diepe bak en laat hoog in de oven goudbruin worden. Laat ze afkoelen en hak ze fijn.
- Snijd de boter in kleine blokjes. Mix de suiker en de harde kleine blokjes boter in de foodprocessor. Voeg 1 ei, de essence en het bakpoeder toe.
- Hak de chocolade fijn.
- Voeg de chocolade en de amandelen toe.
- Werk de bloem goed door het mengsel. Verdeel het deeg in twee porties.
- Maak van iedere portie op een met bloem bestoven werkblad een cilindervormige rol van ongeveer 3 cm doorsnede en 36 cm lang.
- Verpak iedere rol in plastic folie en zet ze een uur in de koeling.

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Haal het deeg uit de koeling en snijd het in ronde plakjes van 1,5 cm dik (circa 60 stuks).
- Leg de plakjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg midden op ieder plakje een hele hazelnoot. Druk die licht aan.
- Klop het overgebleven ei goed los en bestrijk de koekjes daarmee.
- Bak ze circa 20 minuten in de oven. Let op dat ze niet verbanden!



1. Chinese champignons gevuld met kip en scampi



2. Noedelsoep Pho Ga



3. Runderlende Teriyaki



4. Vis Singapore



5. Gemberijs met papajasaus en chocolade-amandelkoekjes

