

Maandmenu



Januari 2025

AZIË

Tod Mun Pla (Thaise viskoekjes)

Wontonsoep

Yakitori van shiitake met wakame salade

Zuurkool dendeng agee

Kokosdessert met gesuikerde groenten

Mokka

Tod Mun Pla (ทอดมันปลา; Thaise viskoekjes)			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
400g 50g 2 2el 3el 1el 4 10g 10g 4	800g 100g 4 4 el 6el 2el 8 20g 20g 8	Koolvis/Heek Rode curry pasta Eieren Palmsuiker Vissaus Rijstmeel Kousenband Thaise basilicum Gember Kaffir limoenblad	<p>Viskoekjes</p> <p>Verwijder vel en snij de vis in grove stukken en maal die eerst samen met de currypasta fijn in de magimix.</p> <p>Voeg dan de eieren, palmsuiker, vissaus en rijstmeel toe en maal het geheel tot een homogene (plakkerige) massa.</p> <p>Snij de kousenband, basilicum, gember en het limoenblad fijn en voeg toe aan het beslag. De kousenband bij voorkeur in heel dunne plakjes (mandoline!) snijden en bijtgaar blancheren in visbouillon. Breng in een diepe steelpan arachide-olie of zonnebloemolie op 160 – 180 C. Hou er rekening mee dat de olie in het begin veel kracht heeft en een te donker, maar niet gaar koekje oplevert. Maak de koekjes niet te dik: vorm met een ijslepel niet te grote bolporties en druk die plat met een schuimspaanlepel in de hete olie (tot een diameter van ~5 cm en dikte van ~1 cm) en frituur tot lichtbruin. Laat uitlekken op absorberend papier.</p> <p>Dressing</p> <p>Doe de suiker, vissaus en azijn in kunststof kom en breng aan de kook in de magnetron. Verwijder zaadjes van de peper en snij de pepers in dunnen plakjes. Voeg de peper toe aan de dressing en geef nog een shot in de magnetron (~1 minuut). Snij de komkommer in fijne plakjes en voeg toe aan de nog warme/hete dressing. Laat afkoelen. Kneus de pinda's fijn.</p> <p>Opmaak</p> <p>Leg twee koekjes p.p. op een bordje en schep er de komkommersalade bij; strooi er gekneusde pinda's over.</p>
4el 4el 100ml 2 1 40g	8el 8el 200 4 2 80g	Rietsuiker Vissaus Witte wijnazijn Rode pepers Komkommer Pinda's	

Wontonsoep			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1,2kg 3el 1 20g 500g 500g 3 50g 2,5L 1 200g 150g 3 10g 20g 10g ½ tl 1tl 2el 1el ½ 10g 4el 1el 1	2,4kg 6el 2 40g 1kg 1kg 6 100g 5L 2 400g 300g 6 20g 40g 20g 1tl 2tl 4el 2el 1 20g 8el 2el 2	kippenvleugels zonnebloemolie grote ui gemberwortel prei winterwortel stengels bleekselderij gedroogde shitake water gemberpoeder pak wontonvellen (30st) garnalen rauw kipgehakt lenteui gedroogde judasoren bamboescheuten gemberwortel zout witte peper kikkoman soja sesamolie stronk paksoi koriander kikkoman soja sesamolie rode peper	<p>Bouillon Maak de groente schoon en snij in grove stukken. De gember in plakjes. Bak de uien en de gember 3 minuten in de olie. Doe de kip erbij en roerbak een paar minuten. Voeg het water, de groente en de shitake toe. Breng aan de kook en schuim de soep goed af. Zet het vuur laag en laat de soep een uurtje trekken. Schenk de soep door een zeef en breng op smaak met zout, peper, gemberpoeder en sojasaus.</p> <p>Wontons (2-3pp) Maak de garnalen schoon en hak grof. Snij de lenteui in ringetjes en hou het witte en groene deel gescheiden. Week de judasoren in warm water en snij fijn. Snij de bamboescheuten fijn. Snij de gember heel fijn. Meng alle ingrediënten (ook zout, peper, soja en sesamolie) voor de vulling met alleen het witte gedeelte van de lenteui goed door elkaar en laat 15 minuten in de koelkast rusten. Leg een wontonvelletje op je handpalm en schep er een beetje vulling op. Vouw het vel dubbel en knijp het dicht in waaivorm. Er mag geen lucht in het pakketje blijven en het moet goed dichtgeplakt zijn. Leg ze op een met bloem bestoven dienblad.</p> <p>Groenten Snij de paksoi in repen van 1 cm. Snij de koriander grof.</p> <p>Dipsaus Doe wat sojasaus en fijngesneden rode peper in een kommetje. Laat een tijdje intrekken. Dit is om de soep aan tafel op smaak te brengen of om de wontons erin te dippen. Klein schaalkje pp</p> <p>Afwerking Zorg dat de bouillon pruttelt. Breng een pan water aan de kook. Leg er een paar wontons in en schep die na 3 seconden eruit. Dit is om de bloem van de wontons te spoelen zodat de bouillon helder blijft. Kook de wontons in 3 minuten gaar in de bouillon. Verdeel de paksoi over de borden of kommen en schep de wontons met de bouillon erover. Verdeel dan wat lenteui en koriander over de soep en serveer.</p> <p>Tips Andere vormen vouwen? Kijk op: www.youtube.com/watch?app=desktop&v=CrjFoOddNk8</p> <p>Als je de bouillon zeeft houd je heel veel kippenvlees over. Neem dat mee naar huis en maak er een lekkere ragout van. Weggooien is echt zonde. www.keurslager.nl/recepten/oosterse-kipragout</p>

Yakitori van shiitake met wakame salade			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
150ml 70ml 3el 3el 3 6cm	300ml 140ml 6el 6el 6 12cm	Sojasaus Rijstazijn Sake Bruine basterdsuiker Teentje Knoflook Geraspte gember	Marinade Doe de ingrediënten voor de marinade in een pannetje en breng aan de kook. Laat een paar minuten inkoken.
48	96	middelgrote shiitake	Shiitake Snijd de steeltjes van de Shiitake en laat een halve cm zitten. Leg ze in een schaal, met de steel naar boven en giet de warme marinade er overheen. Zorg dat ze goed bedekt zijn. Laat minimaal 60 minuten intrekken.
8 300g 2el 2el	16 600g 4el 4el	Snoepkomkommer Wakamesalade Rijstazijn Chiliolie	Wakame salade Snij de komkommers in mooie plakjes, maak ze eventueel wat kleiner. Meng de komkommers met de wakame, rijstazijn en chiliolie.
100g	200g	Rijstnoedels	Rijstnoedels Kook de rijstnoedels zeer kort (2min)
2	4	Bosui Sesamzaad.	Afwerking Rijg 3 Shiitake aan een spiesje en bewaar de marinade. Bak ze bruin in de grillpan of koekenpan 4-6 minuten. Niet te lang anders worden ze taai. Rooster het sesamzaad. Laat de marinade in een pannetje even door koken. Snij de bosuitjes in dunne reepjes. Dresseer de spiesjes op een bord, lepel wat marinade erover. Garneer met rijstnoedels, de salade en met bosui. Bestrooi de salade met wat sesamzaad.

Zuurkool dendeng agee			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
500g 400ml	1000g 800ml	Runderlappen (stuk) Kokosmelk Boter	<p>Rundvlees Begin hiermee ivm bereidingstijd. Snijd het rundvlees in plakken van ± 1 cm dikte. Leg de runderlapjes in een braadpan met wat boter en laat het vlees alvast gaar worden. Voeg de bumbu toe zodra deze klaar is. Blus af met de kokosmelk. Laat het vlees in circa totaal 1½ uur op laag vuur stoven. Af en toe roeren</p>
3 3 3cm 3cm 2 3 12g 5g 30g 30g	6 6 6cm 6cm 4 6 24g 10g 60g 60g	Uien Teen knoflook Gemberwortel Laoswortel Serehstengels Salambladeren Korianderzaad Komijnzaad Javaanse (palm) suiker Tamarindepasta	<p>Bumbu Snipper de ui grof maal deze in de magimix. Laat de mixer 10-15 minuten malen. Snij de gember laoswortel en de sereh fijn. Voeg dit zodat het gesneden is toe aan de mixer. Voeg ook salambladeren, korianderzaad (even vijzelen), komijnpoeder, tmarindepasta en klein gemaakte palmsuiker toe. Als alles een fijne pasta voeg het toe aan het vlees.</p>
700g	1400g	Zuurkool naturel	<p>Zuurkool Als het vlees 1,5 uur gestoofd heeft, verdeel de uitgelekte zuurkool dan over het vlees en laat nog 1 uur stoven. (vlamverdelers gebruiken) Niet meer roeren in de pan. Schep de zuurkool er voor het eind weer vanaf. (zo goed als het gaat)</p>
3 3 8 2 4	6 6 16 4 8	Sjalot Teen knoflook Stengels Bimi Jackfruit blik Aubergine (baby)	<p>Garnering Pel voor de garnering sjalot en knoflook en snijd ze fijn. Snijd de roosjes van de bimi met een klein stukje steel eraan en snijd het vruchtvlees van het jackfruit en de aubergine in blokjes. 1½ cm. Verhit een scheutje olie in een wadjan en roerbak al deze ingrediënten kort met de knoflook en sjalot. Laat ze uitlekken.</p>
200g 3 el 2 el	400g 6 el 4 el	Mie Notenolie Bouillonpoeder	<p>Mie Laat de mie 4 min wellen in heet water, giet af en spoel koud. Dep de mie droog. Meng de notenolie en bouillonpoeder en meng/masseer dit door de slierten. Gebruik een bakvormpje (10 cm rond blikje) Leg de vormen ondersteboven op een bakplaat. Drapeer de miesliertjes er luchtig overheen. Andere olie/smaakstof mag ook, leef je uit! Plaats het mie-netje in de oven, ± 4 minuten bij 200°C, laat het lichtbruin worden.</p>
100g	200g	Kokos	<p>Afwerking Rooster de kokos goudbruin in een koekenpan. Houd ¼ van de kokos achter voor garnering. (Geef ook wat aan het nagerecht voor garnering) Meng de ¾ door de runderlappen. Gebruik een grote ring. Leg op de bodem de zuurkool daarboven op het rundvlees, afgewerkt met de garnering. Zet het krokante mie-netje er tegenaan of plaats het op het rundvlees.</p>

Kokosdessert met gesuikerde groenten			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
350ml 300g 9g 25g 50g 500ml	700ml 600g 18g 50g 100g 1L	Kokosroom Stengels citroengras Blaadjes Gelatine Eiwit Suiker Slagroom	<p>Kokosbavarois Breng de kokosroom aan de kook en voeg de gekneusde stengels citroen- gras toe; laat de room op laag vuur 15 minuten trekken. Zet de pan van het vuur en laat de room iets afkoelen. Laat de gelatineblaadjes 5 minuten weken in ruim koud water. Knijp ze goed uit en roer ze door de kokosroom tot ze zijn opgelost. Giet de room door een fijne puntzeef in een kom. Gooi de stengels citroengras weg. Laat de kokosroom tot 'handwarm' afkoelen. Klop in een vetvrije kom het eiwit met een snufje zout schuimig en voeg al kloppend de suiker toe tot het schuim stevige pieken vormt. Klop in een andere kom de slagroom stijf en spatel hem door de kokosroom. Spatel dan ook het eiwitschuim erdoor tot het een homogene massa is. Verdeel de bavarois over vormpjes of schaaltes en laat ze circa 3 uur in de koelkast opstijven.</p>
8	16	Cherrytomaatjes Poedersuiker	<p>Gesuikerde groenten Verhit de oven tot 80 °C. Snijd de cherrytomaatjes in dunne plakjes, leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bestuif ze licht met poedersuiker. Laat ze in de oven drogen. Maak ze los van de bakplaat.</p>
4	8	Paarse truffelaardappels	<p>Verhit plantaardige olie in een frituurpan tot 170 °C. Snijd de truffelaardappeltjes in flinterdunne plakjes op de mandoline en frituur ze in de hete olie. Laat ze op keukenpapier uitlekken en bestuif ze eveneens met poedersuiker.</p>
4st	8st	Bleekselderij Citroen Suiker	<p>Snij de bleekselderij in dunne plakjes, de citroen in dunne plakjes. Doe in een pannetje met een drupje vanille-essence. Kook in een andere pan suikerwater en schenk het suikerwater bij de bleekselderij. Laat koken totdat de bleekselderij gegaard is. Groenten eruit scheppen en op bakpapier laten afkoelen. Bewaar het suikervocht van de bleekselderij</p>
50g 50g 1 3 100g 100g 100g 3g	100g 100g 2 5 200g 200g 200g 6g	Gember Laos Limoen Citraengras Suiker Witte wijnazijn Water Agar-agar	<p>Gel van citroengras Snij de gember en laos en limoen in plakjes. Doe dit in een pan. Voeg water, suiker en azijn toe en laat het koken. Zeef het en roer de agar agar er doorheen en laat het weer koken. Doe het in een ruim bak en laat afkoelen en bewaar in de koelkast. Voor gebruik doormixen totdat het smeug is.</p>
30g	60g	Kokos Honey cress	<p>Afwerking Rooster de kokos in een droge koekenpan goudbruin. Bestrijk de borden met het gegelleerde vocht van de bleekselderij. Stort de kokosdesserts uit de vorm op een bord en garneer deze met de gefrituurde truffelaardappel en de in poedersuiker gemarineerde cherrytomaat(plakjes) bleekselderij, gel van citroengras en de kokos. Maak af met wat cress</p>



1. Thaise viskoekjes



2. Wonton soep



3. Yakitori van shiitake



4. Zuurkool dendeng agee



5. Kokosdessert gesuikerde groenten

