Menu van kookavond 20-09-2004

Samengesteld door: Rob Drissen

Gerechten:

Voorgerecht:	Soep met reepjes kip en citroengras
Hoofdgerecht:	Kipsaté met satésaus
Hoofdgerecht:	Roergebakken rundvlees met Chinese bladgroenten
Hoofdgerecht:	Pittige sichuan noedels
Hoofdgerecht:	Varkensvlees Vietnamese stijl in slablaadje
Hoofdgerecht:	Rijstsalade met komkommer en noten
Hoofdgerecht:	Thaise pittige biefsalade
Nagerecht:	Peertjes met kerriekaramel en vanille-ijs



Soep met reepjes kip en citroengras

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 kippenpoten
- 2 stengels citroengras
- 6 limoenblaadjes
- 6 tenen knoflook gehalveerd
- 4 verse rode pepers grof gehakt
- 8 cm verse gember in dikke plakken
- 3 liter water
- het sap van 2 limoenen
- 2 eetlepels vissaus
- 8 eetlepels lichte sojasaus
- 8 lente-uitjes dun gesneden
- 2 eetlepels vers korianderblad

Bereidingswijze:

Verwijder het vel van de kippenpoten en doe de kip in een grote pan. Kneus het citroengras met een

deegroller, knijp de limoenblaadjes even samen in de hand. Doe ze in de pan samen met de knoflook, de rode peper, de gember en 3 liter water. Breng alles aan de kook en laat dit ongeveer 30 minuten zachtjes trekken tot de kip goed gaar is.

Zeef de bouillon en doe hem over in een schone pan. Pluk het kippenvlees eraf met je handen. Doe de kip in de pan met de bouillon, het limoensap, de vissaus, de sojasaus en de gesneden lenteui. Breng de soep heel langzaam aan de kook. Schep de dampendhete soep in kommen. Garneer de soep met het koranderblad en eventueel een sli ertje rode peper.

Kipsaté met satésaus

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Saté:
- 6 kipfilets in dobbelstenen van 2-2 cm gesneden
- 1 eetlepel korianderzaad gemalen (ketoembar)
- 2 tenen knoflook gehakt
- 2 eetlepels suiker
- 3 theelepels zout
- arachideolie
- houten satéstokjes 1-2 per persoon

Satésaus:
- 3 eetlepels olie
- 1-2 eetlepel(s) vers gehakte rode peper
- 10 sjalotjes fijn gehakt
- 1 eetlepel korianderzaad gemalen (ketoembar)
- 1 stengel citroengras fijn gehakt
- 5 dl kokosmelk
- 3 eetlepels palmsuiker
- mespuntje zout
- 3 eetlepels pindakaas
- 100 gram geroosterde pinda's gehakt

Bereidingswijze:

Saté:

Leg de satéstokjes in een lage schaal gevuld met water.
Meng het korianderzaad, knoflook, suiker en het zout door elkaar. Meng dit met de stukjes kip en laat het ongeveer 1 - 2 uur staan.
Rijg de blokjes vlees aan de stokjes. Verhit de olie in een koekenpan of grillpan en bak de spiesjes tot het kippenvlees doorbakken is, 3-4 minuten aan elke kant.
Serveer de spiesjes met rijst en satésaus.

Satésaus:

Verhit de olie in een braadpannetje. Bak de rode pepers, sjalotjes, koriander en het citroengras in de olie tot de ui zacht is. Voeg de kokosmelk, suiker, het zout en de pindakaas toe. Laat de saus 10 minuten koken tot hij indikt.Voeg een beetje water toe als de saus te dik wordt. Doe de saus in een kom en strooi er de pinda's over.

Roergebakken rundvlees met Chinese bladgroenten

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Rundvlees en Chinese bladgroenten:

- 300 gram biefstuk of malse runderbaklappen in dunne plakjes gesneden
- 2 eetlepels olie
- 2 rode chilipepers gehakt zonder zaad
- stronk broccoli of bleekselderij in stukken van 3 cm gesneden
- 200 gram peulen afgehaald
- 100 gram taugé
- 1 eetlepel oestersaus
- 1 flinke theelepel chilipasta

Marinade:

- 1 eetlepel olie
- 4 tenen knoflook gehakt
- 1 eetlepel gemberwortel gehakt

Bereidingswijze:

Meng de benodigdheden voor de marinade en zet daar de plakjes vlees in. Zet ongeveer 30 minuten apart. Schep het vlees uit de marinade en gooi de marinade weg. Verhit de 2 eetlepels olie in de wok op een middelhoog vuur. Roerbak het vlees in porties 1-2 minuten in de hete olie tot het bruin is. Schep het vlees uit de wok en laat op keukenpapier uitlekken.
Doe vervolgens de chilipepers, broccoli of bleekselderij, peultjes en taugé in de wok en roerbak 2 minuten tot de groente beetgaar zijn. Schep er dan de plakjes vlees, oestersaus en chilipasta door en roerbak dan nog 1 minuut tot het mengsel goed warm is. Serveer het warm met rijst of mie.

Pittige sichuan noedels

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Sichuan noedels:
- 250 gram speklappen zonder zwoerd klein gehakt
- 250 gram eiermie
- 1 eetlepel sesamolie
- 2 eetlepels olie
- 4 grote tenen knoflook gehakt
- 3 cm gemberwortel gehakt
- 6 lenteui klein gehakt

Marinade:
- 1 eetlepel donkere sojasaus
- 1 eetlepel rijstwijn
- 1 theelepel zout
- 1/2 theelepel vers gemalen peper

Smaakmakers:
- 1 eetlepel sesampasta of gladde pindakaas
- 1 eetlepel donkere sojasaus
- 1 eetlepel lichte sojasaus
- 1/2 - 1 eetlepel chili-bonensaus
- 1/2 - 1 eetlepel chiliolie
- 1/2 theelepel zout

Bereidingswijze:

Meng de benodigdheden voor de marinade. Doe het gehakte vlees hierdoor en laat 20 minuten staan. Meng de smaakmakers en zet apart.
Kook de mie 3-5 minuten in kokend water. Giet ze af en dompel ze in koud water. Laat ze goed uitlekken en meng er de sesamolie door. (Je kunt de mie goed afgedekt met keukenfolie maximaal 2 uur in de koelkast bewaren).
Verhit de wok en doe er de olie in tot deze begint te dampen en voeg de knoflook, gemberwortel en de lenteui toe. Roerbak 30 seconden. Doe het speklapgehaktmengsel erdoor en blijf roerbakken tot het vlees verkleurt. Voeg de smaakmakers toe en laat het aan de kook komen. Doe er dan de afgekoelde mie bij en roerbak het geheel totdat deze goed heet is.
Schep het gerecht in een warme schaal en serveer direkt.



Varkensvlees Vietnamese stijl in slablaadje

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 eetlepel olie
- 1 sjalotje gehakt
- 2 tenen knoflook gehakt
- 1 rode peper zonder zaad fijngehakt
- 250 gram varkensvlees
- 1 eetlepel vijfkruidenpoeder
- 225 gram waterkastanjes of bamboescheuten gehakt (bamboescheuten eerst goed afspoelen)
- 1 eetlepel vissaus
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel honing
- verse slablaadjes
- 75 gram taugé
- korianderblad

Bereidingswijze:

Verhit de olie in een wok en bak de sjalot en de knoflook 2 minuten. Voeg de peper toe, samen met het varkensvlees en vijfkruidenpoeder. Bak het 5 minuten. Schep de waterkastanjes of bamboescheuten, vissaus, sojasaus en de honing erdoor. Roerbak of laag vuur tot het vlees gaar is. Laat alles afkoelen in de koelkast (ongeveer 20 minuten).
Haal de slablaadjes los en leg 8 of 16 bladeren op een grote schaal. Schep de taugé door het vlees en verdeel het mengsel over de bladeren. Garneer met koriander en serveer.

Rijstsalade met komkommer en noten

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 200 gram basmatirijst of 300 gram gekookte rijst
- 1 kleine komkommer geschild en in blokjes gesneden
- 1 mango in blokjes gesneden
- 100 gram gepelde gehakte noten
- 4 eetlepels gembersiroop
- 4 eetlepels limoensap
- 1 eetlepel kerriepoeder
- zout
- 4 eetlepels vers korianderblad gehakt

Bereidingswijze:

Kook de rijst gaar en laat ze afkoelen. Schil de komkommer en snijd ze in kleine blokjes. Schil de mango en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Hak de noten grof. Vermeng de gembersiroop met het limoensap en de kerriepoeder, een snufje zout en het korianderblad. Schep vervolgens het sausje, de komkommer- en mangoblokjes en de noten door de rijst.

Thaise pittige biefsalade

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Salade:
- 2 mooie biefstukken van de haas 250 gram elk
- 1 rode ui in dunne plakjes gesneden
- 1/2 komkommer zonder zaad in dunne reepjes gesneden
- 1 stengel citroengras fijn gehakt
- 2 eetlepels lenteui gehakt

Dressing:
- sap van 2 limoenen of citroenen
- 2 eetlepels vissaus
- 3 rode chilipepers in dunne ringetjes gesneden

Garnering:
- verse korianderblaadjes
- muntblaadjes

Bereidingswijze:

Bak of grilleer de biefstukken rosé. Zet ze apart om af te koelen, ongeveer 10 minuten. Meng de benodigdheden voor de dressing en zet apart. Snijd het afgekoelde vlees in dunne plakjes en doe in een kom. Dan de plakjes rode ui, reepjes komkommer, het gehakte citroengras en de lenteui er bij doen. Goed mengen. Vervolgens de dressing erbij gieten en goed mengen. Het kan gekoeld of op kamertemperatuur geserveerd worden. Garneren met de koriander en de muntblaadjes.



Peertjes met kerriekaramel en vanille-ijs

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Vanille-ijs:
- 6 eidooiers
- 210 gram witte basterdsuiker
- 1/2 liter melk
- 4 dl slagroom
- 1 vanillestokje

Peertjes met kerriekaramel:
- 16 kleine peertjes geschild (heel laten)
- 1 eetlepel korianderzaad
- 1 kaneelstokje
- 8 anijssterren
- 1 vanillestokje
- 500 gram suiker
- 1 fles witte wijn
- 1/2 liter water
- 1 citroen
- 1 sinaasappel
- 1 theelepel kerriepoeder

Bereidingswijze:

Vanille-ijs:

Breng de melk aan de kook met de helft van de suiker en het vanillestokje dat in de lengte is doorgesneden. Neem de pan van het vuur, doe de deksel erop en laat het vanillestokje gedurende 10 minuten in de melk trekken. Klop met de elektrische handmixer op de middelste stand de eidooiers met de rest van de suiker gedurende 1 minuut lichtgeel en schuimig.
Zet de pan terug op het vuur. Als de melk opnieuw kookt giet men al kloppend een beetje melk bij de eidooiers. Voeg vervolgens dit mengsel aan de rest van de melk toe, terwijl u blijft roeren met een houten spatel. Het mengsel mag NIET koken, gebruik hiervoor de kookthermometer. Bij 83 graden kunt u de pan van het vuur afnemen (nog wel blijven roeren, tot het mengsel dik begint te worden). Als de saus dik genoeg is dan deze zeven (voorkomt klonteren). Verwijder het vanillestokje en doe er dan de room bij (hierdoor stopt het kookproces). Als de saus schift tijdens de bereiding, klop dan met de mixer op de snelste stand een eetlepel koude melk of room erdoor.
Koel het mengsel door de pan in een bak met water en ijs te zetten (ongeveer 20 minuten). Doe het mengsel in de ijmachine en laat het ongevver 20 minuten draaien.

Peertjes:

Doe het water, de witte wijn, 400 gram suiker, het vanillestokje, het kaneelstokje, de koriander en de

anijssterren in een pan. Voeg er de doormidden gesneden citroen en sinaasappel toe, met schil en al. Breng dit aan de kook en pocheer de peertjes beetgaar in het vocht.
(Tip: houd het pocheervocht warm op een laag pitje voor de karamel)
Snijd de peertjes doormidden en leg op elk bord 4 halve peertjes, of laat ze heel.

Saus:
Laat de overige 100 gram suiker op een zacht vuur karameliseren tot een blonde karamel. Voeg dan het kerriepoeder toe en blus alles met wat pocheervocht van de peren. Voeg dan zoveel vocht toe dat u een dikke kleverige saus krijgt.
Leg op elk bord 1 bolletje ijs en garneer de peertjes met de korianderzaadjes. Giet de karamelsaus op de vruchten en zorg dat die er ook een beetje langs loopt. Serveer het onmiddellijk.