

Menu van kookavond 08-12-2014

Samengesteld door: Frans Winkelmolen

Gerechten:

Voorgerecht: Chinese tomatensoep

Tussengerecht: Loempia's en Wontons met sambal

Hoofdgerecht: Chinese eendenborst, Oesterzwammen met gestoofde kip, gebakken bami en kroepoek

Nagerecht: Honingijs, hazelnootsoesjes en geluk koekjes



Chinese tomatensoep

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 uien
- 4 tenen knoflook
- 4 eetl. olie
- 1000 g kipdrumsticks (schaal)
- 2,4 l kippenbouillon (1 tablet per 600 ml)
- 140 g tomatenpuree (blikje)
- 2 eetl. kraanwater
- 2 eetl. bloem
- 4 theel. gemberpoeder (djahé)
- 12 roma tomaten (ontveld)
- 4 eetl. suiker
- 2 eetl. azijn
- 100 g mihoen
- 4 bosuitjes

Bereidingswijze:

Verhit de olie in een pan en bak de kip rondom 3 minuten. Voeg de ui en fijngesneden knoflook toe en bak 2 minuten mee. Schenk de bouillon erbij en laat 30 minuten trekken. Neem de kip uit de pan en laat afkoelen.

Verhit de tomatenpuree met een beetje water, roer bloem en gemberpoeder erdoor en bak 5 minuten. Voeg samen met de ontvelde tomaten toe aan de bouillon, breng aan de kook en laat 3 minuten inkoken. Pureer het van het vuur af glad. Breng op smaak met suiker, azijn en peper en zout.

Pluk het vlees van de drumsticks voor in de soep. Bereid de mihoen volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet af. Verdeel de soep, mihoen en kip over 8 kommen. Bestrooi met de bosui.



Loempia's en Wontons met sambal

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Sambal:

- 500 g rode pepers
- 1 grote ui
- 8 a 10 teentjes knoflook
- 1 eetl. Zout
- 3 eetl. bruine suiker

Loempia's:

- 16 vellen filodeeg (diepvries)
- 300 g kipfilet
- 2 teen knoflook
- 2 cm verse gemberwortel
- 4 eetl. Japanse sojasaus
- 0,5 winterpeen
- 4 eieren
- 100 g taugé

Wontons:

- 600 g half om halfgehakt
- 2 bosuitje (in ringetjes)
- 100 g shiitakes (fijnggehakt)
- 2 teentjes knoflook (uitgeperst)
- 4 cm verse gemberwortel (geraspt)
- 1 eetl. droge sherry
- 9 eetl. sojasaus (licht)
- 1 eetl. sesamololie
- 10 vellen filodeeg (ontdood)
- 2 eetl. azijn
- olie

Bereidingswijze:

Sambal:

Snij de rode pepers door de helft en verwijder de zaadjes, (voor zeer hete sambal, laat de zaadjes zitten). Pel de ui en de knoflook en snijd deze beide in stukjes. Pureer de uiensnippers en knoflook bijna helemaal fijn (blender). Doe hetzelfde met de rode peper. Zet een pannetje op het vuur met een bodempje water, Voeg vervolgens de fijngehakte ui, knoflook en pepers toe en breng het aan de kook. Voeg dan de ketjap. Suiker en zout toe. (zorg met het toevoegen van de ketjap dat het mengsel niet te nat wordt) Breng het weer aan de kook en stamp alle ingrediënten fijn. Is het mengsel te droog, voeg dan wat extra ketjap toe. Wanneer alles fijn is en het vocht verdampt, is de sambal klaar. Ventileren is verstandig i.v.m. de irriterende dampen

Loempia's:

Bewaar het filodeeg tot gebruik onder een vochtige theedoek. Snijd de kipfilet in reepjes. Snijd de knoflook fijn. Schil de gember en snijd fijn. Schep de kipfiletreepjes om met de sojasaus, knoflook en gember en laat minstens 15 minuten staan. Schrap de winterpeen. Snijd hem in stukken van ca. 5 cm en daarna in de lengte in dunne plakken. Snijd vervolgens de plakken in de lengte in dunne reepjes. Klop het ei los. Vouw de vellen filodeeg dubbel. Leg in de linker bovenhoeken van het

filodeeg, een paar kipreepjes, wat wortel en taugé over een breedte van 8 cm. Rol het deeg een stukje op. Bestrijk het onbedekte deeg met het ei. Vouw dan eerst de zijkanten van het deeg naar binnen en rol het deeg daarna, over de vulling heen, verder op. Maak de rest van de loempia's op dezelfde manier. Frituur de loempia's met 3-4 tegelijk in 5-6 minuten goudbruin en gaar.

Wontons:

In kom gehakt, bosui, shii-takes, knoflook, gember, sherry, 1 eetlepel sojasaus, sesamolie en zout en peper naar smaak mengen. filodeegvellen openvouwen en als stapel in vierkanten snijden. Op elk vierkantje 2 volle theelepels gehaktmengsel scheppen, randjes van vierkantjes met water bestrijken en vierkantjes diagonaal geplooid dichtvouwen. Op een met bloem bestoven schaal leggen en afdekken met schone theedoek. In schaal rest van sojasaus met azijn door elkaar roeren. Olie verhitten tot 190 graden. Bloem van wontons vegen. In olie wontons met 5 tegelijk in 1-2 minuten mooi bruin frituren. In vergiet bekleed met keukenpapier laten uitlekken. Sojadipsausje erbij serveren.

Chinese eendenborst, Oesterzwammen met gestoofde kip, gebakken bami en kroepoek

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Kroepoek:

- Zakje gedroogde ongebakken kroepoek

Chinese eendenborst:

- 6 eendenborsten
- 8 eetl. sinaasappelmarmelade
- 2 eetl. sesamololie
- 2 eetl. balsamicoazijn
- 4 theel. Chinese vijfkruidenpoeder
- 4 bosuitjes (fijngehakt)

Oesterzwammen met gestoofde kip:

- 750 g tofu
- 500 g mihoen
- 8 eetl. arachideolie
- 4 cm verse gember
- 2 schalen kipdijfilet (in reepjes)
- 4 tenen knoflook (fijngesneden)
- 300 g oesterzwammen (in reepjes)
- 6 eetl oestersaus (flesje 250 ml)
- 2 eetl. sesamololie
- 8 eetl. rijstwijn
- 2 zakjes bosui (in schuine stukjes)

Gebakken bami:

- zout
- 500 g eiermie
- 2 grote uien
- 4 teentjes knoflook
- 2 prei
- 0,5 winterwortel
- 400 g varkensfricandeau
- 6 eetl. olie
- 4 theel. sambal (van tussengerecht)
- 6 eetl. ketjap manis
- 125 g roze garnalen

Bereidingswijze:

Kroepoek:

Bak de kroepoek in hete olie

Chinese eendenborst:

Vetkant van eendenborsten in ruitpatroon tot bijna op vlees insnijden. Eendenborsten naast elkaar in lage schaal leggen. In kommetje marmelade, olie, azijn en vijfkruidenpoeder tot dikke pasta roeren. Eendenborsten aan beide kanten goed met marinade bestrijken. Schaal afdekken en eendenborsten in koelkast ca. 1 uur marinieren. Af en toe keren. Eendenborsten met vetkant naar onder op de grillpan krokant bakken. Eendenborsten op schone plank leggen, afdekken met aluminiumfolie of halfronde deksel en 5 minuten laten rusten. Eendenborsten in plakken snijden en bestrooien met zout, peper en bosui.

Oesterzwammen met gestoofde kip:

Leg de tofu tussen 4 lagen keukenpapier en duw er met platte hand zo veel mogelijk vocht uit. Bereid de mihoen volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de tofu in blokjes van 1 x 1 cm. Verhit de arachideolie in een wok en roerbak de tofu met peper en zout in 6 minuten goudbruin.

Schep uit de wok en laat uitlekken op keukenpapier. Snijd de gember fijn. Bak de kip met de gember en knoflook 3 minuten in de achtergebleven olie in de wok. Voeg de oesterzwammen, oestersaus, sesamololie en rijstwijn toe en stoof 4 minuten. Voeg de tofu en bosui toe en warm nog 1 minuut door. Verdeel de mihoen over 4 borden en schep het kipmengsel erop.

Gebakken bami:

Breng ruim van tevoren een pan met ruim water en mespunt zout aan de kook. Mie erin leggen en ca. 5 minuten van vuur af laten staan. Met vork slierten losmaken. Mie in vergiet afspoelen met koud stromend water, laten uitlekken en afkoelen. Ui en knoflook pellen en snipperen. Prei en wortel schoonmaken en in piepkleine stukjes snijden. Varkensfricandeau in reepjes snijden. In wok olie verhitten ui en knoflook ca. 3 minuten zachtjes fruiten. Prei, wortel en sambal erdoor scheppen en alles ca. 3 minuten roerbakken. Al omscheppend bami en ketjap toevoegen en ca. 3 minuten meebakken. Reepjes vlees en garnalen door bami scheppen en geheel goed doorwarmen. Op smaak brengen met ketjap en sambal. In wijde schaal scheppen en naar wens garneren met reepjes omelet, gefruite uitjes.

Honingijs, hazelnootsoesjes en geluk koekjes

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Honingijs:

- 2 vanillestokje
- 4 dl slagroom
- 6 dl volle melk
- 100 g witte basterdsuiker
- 8 eierdooiers
- 6 eetl. vloeibare honing

Soesjes:

- 50 g boter (in blokjes)
- 50 g bloem
- 2 eieren
- 125 ml slagroom
- 2 eetl. suiker
- 100 g hazelnoten
- 8 eetl. hazelnootpasta

Gelukskoekjes:

- 40 g boter
- 2 eiwit
- 70 g poedersuiker
- 70 g bloem (gezeefd)

Bereidingswijze:

Honingijs:

Vanillestokje in lengte opensnijden. In pan met dikke bodem slagroom, melk, suiker en vanillestokje op laag vuur aan de kook brengen. Eierdooiers schuimig kloppen. Vanillestokje verwijderen, met mesje merg uit stokje schrapen en door mengsel roeren. Slagroom al roerend door eierdooiers mengen. Saus in pan schenken en al roerend tegen kookpunt aan brengen tot crème dikker begint te worden. Honing erdoor roeren, in diepvriesbak schenken en in ca. 30 minuten laten afkoelen tot kamertemperatuur, af en toe doorroeren. In diepvries (of ijsmachine) mengsel in ca. 6 uur (of ca. 30 minuten) laten bevriezen, elk uur ijskristallen van wand schrapen en ijs doorroeren.

Soesjes:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Breng in een pan 100 ml water met een mespunt zout aan de kook. Voeg de boter toe en laat deze smelten. Voeg in één keer de bloem toe en roer alles met een houten lepel flink door tot er een deegbal ontstaat die loslaat van de pan. Neem de pan van het vuur en roer de eieren door het deeg. Blijf roeren tot het deeg glad is en glanst. Schep met een natte lepel 12 kleine bergjes beslag op een met bakpapier bekleed bakblik. Bak de soesjes in de oven in 15-20 minuten goudbruin en gaar. Laat ze op een rooster afkoelen. Hazelnoten grof hakken, in droge koekenpan kort roosteren en in diep bord laten afkoelen. Bovenkant en zijkant van soesjes dik met pasta besmeren. Soesjes in gehakte noten dopen. Soesjes over vier borden verdelen en bol ijs erbij scheppen

Gelukskoekjes:

Smelt de boter. Klop in een kom met een garde het eiwit met de poedersuiker. Voeg de bloem in 3 delen toe, al kloppend. Doe de boter en de rest van de rasp erbij en roer door. Zet afgedekt 30 minuten in de koelkast. Schrijf op 12 strookjes papier van 8 bij 1 1/2 cm een spreuk en rol ze op. Verwarm de oven voor op 190 graden. Bedek een bakplaat met bakpapier. Schep er 1 theelepels beslag op en strijk het uit tot een cirkel van 6 cm. Maak zo 4 cirkels. Bak de koekjes ca. 6 minuten. Nu snel handelen. Haal een koekje met het paletmes van het bakpapier en leg er een spreuk op.

Vouw het koekje dubbel en vouw de uiteinden naar elkaar toe. Knijp de onderkant dicht, zodat er een hoorntje ontstaat.