

Menu van kookavond 12-11-2025

Samengesteld door: Bram Jacobs

Gerechten:

Voorgerecht: Gyoza

Tussengerecht: Misosoep

Hoofdgerecht: Zalm, Teriyaki groenten en Yakitori spiezen

Nagerecht: Nashipeer crumble en bölke ies



Gyoza

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Gyoza:

- 50 g mie
- 4 eetl. kimchi
- 10 g bieslook
- 2 tenen knoflook
- 4 cm gember
- 1 theel. lichte sojasaus
- 2 theel. sesamolie
- 1 eetl. sesamolie op te bakken
- 200 g kipgehakt
- peper
- zout
- 20 gyozalvellen (diepvries ontdooid)
- 2 takjes koriander
- 50 ml dumplingsaus
- 1 eetl. chrispy chiliolie

Dumplingsaus:

- 4 eetl. Sojasaus
- 2 eetl. zwarte rijstazijn
- 2 eetl. mirin
- 2 theel. chrispy chilie olie
- 1 theel. sesamolie
- 1 theel. gehakte knoflook
- 1 theel. gehakte gember
- 1 theel. suiker

Bereidingswijze:

Gyoza:

Bereid de mie volgens de aanwijzingen op de verpakking, giet af en spoel kort onder koud stromend water. Hak de mie en kimchi grof. Snij de de bieslook en knoflook fijn. Schil de gember en rasp grof.

Meng de kimchi, bieslook, knoflook, gember, sojasaus en 1 theelepel sesamolie door het kipgehakt. Breng op smaak met peper en zout.

Leg een gyozavel op je hand en schep een eetlepel kipgehakt in het midden. Bestrijk het randje van het vel met water, vouw de randjes naar elkaar toe, plak de randen aan elkaar knijp drie keer langs de rand stevig dicht. Maak er in totaal 20 stuks.

Bak ze gaar in een koekenpan met deksel: verhit 2 eetlepels sesamolie in de pan en leg de gyoza erin. Schenk 100 milliliter kokend water erbij en stoom met deksel op de pan in ca. 10 minuten, tot het water verdampt is en ze goudbruin zijn aan de onderkant.

Snijd intussen de koriander fijn. Meng de koriander met de dumplingsaus, crispy chiliolie en 1 theelepel sesamolie. Server de gyoza met de saus.

Dumplingsaus:

Groene deel van 1 lente-ui fijne ringetjes snijden en alles bij elkaar mixen tot saus.



Misosoep

Type gerecht: Tussengerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Soep:

- 8 eieren
- 4 teentjes knoflook
- 150 g shintakes
- 400 g Chinese kool
- 2,4 liter groenteboillon
- 300 g gepelde jonge sojabonen (edamame)
- 6 eetl. witte misopasta
- 160 g babyspinazie

Gefrituurde tofoe:

- 600 g stevige tofoe
- 6 eetl. aardappelzetmeel of maizena
- 2 theel. versgemalen zwarte peper
- 2 theel. zout
- 1 theel. vijfkruidenpoeder
- neutrale olie om in te bakken/frituren

Voor het serveren:

- geroosterd sesamzaad
- chilipeper in dunne plakjes, zaad verwijderd

Bereidingswijze:

Kook de eieren 6 minuten. Laat ze schrikken door ze even aan Rob Drissen te laten zien :-), of onder koud water. Pel en snijd ze doormidden.

Snijd de knoflook fijn, hak de paddenstoelen in plakjes en hak de kool grof. Fruit de knoflook in 2 minuten zacht in wat olie in een grote kookpan. Voeg de paddenstoelen en kool toe en fruit ze 2 minuten mee. Giet de boillon erbij en laar ca. 15 minuten koken. Zeef de boillon.

Snijde de tofoe in stukjes. Haal die door het aardappelzetmeel en of bak de tofoe ca. 5 minuten in olie. Laat de tofoe uitlekken op keukenpapier, Meng de peper, het zout en de vijfkruidenpoeder en bestrooi de tofoe hiermee.

Breng de boillon opnieuw aan de kook en voeg de sojabonen toe. Klop de misopasta erdoor en warm door zonder nog te laten koken.

Verdeel de halve eieren samen met de spinazie over de borden. Giet de warme bouillon erover. Maak af met tofoe, sesamzaad en chilipeper.



Zalm, Teriyaki groenten en Yakitori spiezen

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Zalm en Teriyaki groenten:

- 1400 g groene asperges
- 1000 g bimi
- 4 rode ui
- 1200 g zalm zonder huid
- zonnebloemolie
- 4 tenen knoflook
- 20 sprietjes bieslook
- 16 eetl. teriyakisaus
- 8 eetl. geroosterd sesamzaad

Yakitori spiezen:

- 1 kg kippendijfilet
- 2 eetl. kippenbouillonpoeder
- 4 bosuitjes
- zonnebloemolie
- 12 eetl. teriyakisaus
- 2 eetl. geroosterd sesamzaad
- sateprikkers

Bereidingswijze:

Zalm en Teriyaki groenten:

Verwijderd de houtachtige onderkant van de asperges en halveer ze. Snijd de bimi ook in iets kleinere stukken. Blancheer de asperges en bimi 1 minuut in kokend water. Giet af en spoel onder koud stromend water. Snijd de ui in grove stukken.

Snijd de zalm in de breedte in plakken (indien het al stukken zijn hoeft je dit niet te doen). Verhit zonnebloemolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de zalm 2 minuten per kant. Snijder intussen de knoflook fijn. Verhit de rest van de olie in een wok op hoog vuur en roerbak de knoflook met de asperges bimi en ui in 2 minuten.

Snijd de bieslook fijn. Verdeel de groenten en zal over de borden. Zigzag de teriyakisaus erover en garneer met bieslook en het sesamzaad.

Yakitori spiezen:

Doe de sateprikkers in een hoog glas en zet onder met water. Snijd de kip in blokjes van ca. 3 cm en doe in een kom. Voeg het kippenbouillonpoeder toe, breng op smaak met peper en schep om. Snijd de bosuitjes in stukken van ca. 3 cm. Rijg de kip en bosui om en om aan de prikkers.

Verhit zonnebloemolie in een ruime koekenpan met deksel op middelhoog vuur en bak de spiesjes 1 minuut per kant. Voeg 100 milliliter water toe en stoom. 4 minuten met de deksel op de pan. Haal de deksel eraf en laat vocht inkoken. Voeg 4 eetlepels teriyakisaus toe en bak de kip 1 minuut per kant in de saus.

Verdeel de yakatori over een bord en besprenkel met de rest van de teriyakisaus. Serveer met rijst.



Nashipeer crumble en bôleke ies

Type gerecht: Nagerecht

Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 Nashi peren
- Sap en rasp van 1 sinaasappel
- 2 eetl. bruine suiker
- 1 theel. kaneel
- 240 g tarwebloem
- 70 g haver(mout)vlokken
- 160 g ongezouten roomboter
- 70 g kristalsuiker
- 70 g bruine suiker
- 1 theel. kaneel
- 1 theel. nootmuskaat
- 1 theel. gember
- snufje zout

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Schil en snijd de nashi peren in kleine blokjes. Rasp en pers de 1/2 sinaasappel. Meng de nashipeer met de sinaasappel rasp en sap, samen met de 1/2 theelepel kaneel en eetlepel bruine suiker. En zet opzij.

In een andere kom meng je de bloem, haver(mout)vlokken, kristalsuiker, bruine suiker, kaneel, nootmuskaat, gember en zout goed door elkaar. Voeg daarna de zachte roomboter in blokjes toe aan de mix. En kneed tot een grove, losse structuur. De korrels en stukken mogen niet meer aan je handen plakken, maar je mag ook geen stukken droge haver of bloem hebben.

Verdeel het nashi peren mengsel over de ovenschaaltjes (probeer niet teveel vocht mee te scheppen). Schep vervolgens de kruimelmix over de bakjes heen. Bak de nashipeer crumble in ongeveer 30 a 35 minuten goudbruin en krokant.