



INHOUD

INLEIDING 6

VOORGERECHTEN & SNACKS 8

PRUTTELEND & BUBBELEND 54

KROKANT & GEHUSSELD 80

DUMPLINGS & BUNS 106

SPIESJES & GRILLGERECHTEN 132

HOT POTS & CURRY'S 160

IN DE WOK 188

LICHT, LUCHTIG & IJSKOUD 216

WOORDENLIJST 238

REGISTER 256

Het wemelt ervan, maar toch zijn de meeste de Kantonese garnalentoasts slappe aftreksels van het origineel. Terwijl, wanneer deze toast goed wordt bereid, het een snack is die zijn weerga niet kent. Dit recept is goud waard om twee redenen: de stukjes waterkastanje die zorgen voor een zoete crunch, en het zuurdesembrood, dat voorkomt dat de toast zompig wordt.

GARNALENTOAST

MET WATERKASTANJE EN LENTE-UI

VOOR 30 TOASTS

VOORBEREIDING 10 MINUTEN

BEREIDING 10 MINUTEN

300 g rauwe, gepelde garnalen

75 g waterkastanjes, uitgelekt

1 tl fijngehakte gemberwortel

1 tl lichte sojasaus

1 eiwit

1 tl maïzena

4 lente-uien, in dunne ringen

10 sneden wit zuurdesembrood

50 g zwart en wit sesamzaad

plantaardige olie, om in te frituren

sriracha of andere hete chilisaus

en/of zwarte-azijndipsaus (zie pag. 29), om erbij te serveren

Meng de garnalen, waterkastanjes, gemberwortel, sojasaus, eiwit, maïzena en twee lente-uien in een keukenmachine en pulseer tot een grove massa. Spatel alles in een kom en zet even weg.

Snijd de korsten van de sneden brood en snijd iedere snee in drie driehoeken. Smeer de brooddriehoekjes in met een dikke laag van het garnalenmengsel. Dip de toasts in het sesamzaad. Schenk een laagje van ongeveer 5 cm olie in een wok of een diepe, zware pan. Zet alvast een bakplaat klaar met daarop wat keukenpapier, zodat de toasts daarop kunnen uitlekken.

Verhit de olie in een wok of een steelpan tot 180 °C, of tot een klein stukje brood er meteen goudbruin in wordt.

Frituur vijf à zes toasts per keer, in 1 tot 2 minuten, goudbruin.

Serveer de garnalentoasts met sriracha en/of zwarte-azijndipsaus.



Dit ramengerecht is van origine afkomstig uit Szechuan en heet dandan-noedels. Er zit sesamzaad, chilipasta en een schat aan andere, heerlijke soja-achtige elementen in. Volgens de traditie hoort er fijngesneden varkensvlees in, maar ik geef de voorkeur aan kippendijen. Snijd de kip fijn in je keukenmachine.

TANTANMEN SPICY

MISO-KIPRAMEN

VOOR 4 PERSONEN

VOORBEREIDING 10 MINUTEN

BEREIDING 20 MINUTEN

1 l kippenbouillon
250 g kippendijen,
zonder bot en vel
1 el sesamolie
2 tenen knoflook, fijngesneden
3 cm gemberwortel, fijngesneden
1 el sesamzaad, geroosterd
3 el miso
60 ml mirin
2 el Japanse lichte sojasaus
1 el hete chilisaus
200 g groente, in stukjes
2 eieren
250 g gedroogde of
400 g verse ramennoedels
40 g bamboescheuten

vlokjes nori, furikake, geroosterd
sesamzaad, yuzu- of limoensap,
om erbij te serveren (optioneel)

Verhit de kippenbouillon in een grote steelpan en laat zachtjes koken. In de keukenmachine pulseer je het kippenvlees fijn.

Verhit de sesamolie in een grote koekenpan, voeg de knoflook en gemberwortel toe en stoof ze in 4 minuten goudbruin. Voeg vervolgens de kip toe en bak die in 5 minuten bruin.

Maal het sesamzaad fijn en meng het in een kommetje met de miso, mirin, sojasaus en chilisaus. Schep de kip hierin om en zet even weg.

Blancheer de groenten 30 seconden in een grote pan met ruim kokend water, haal ze er meteen uit. Spoel ze koud af, zet even weg. Kook de eieren in hetzelfde water in 4 minuten zacht, leg ze in ijskoud water om af te koelen.

Voeg nu de ramennoedels toe aan het water en kook ze in 3 tot 4 minuten al dente. Roer zachtjes door zodat ze niet aan elkaar gaan kleven.

Giet ze af en verdeel ze over vier kommen. Voeg de groenten toe, de kip en de chili-misosaus. Schenk nu de bouillon erover en leg er wat bamboescheuten op. Pel de eieren, snijd ze doormidden en leg ze in de kommen.

Dien meteen op en geef er nori, furikake, sesamzaad en yuzu- of limoensap bij om naar smaak zelf toe te voegen.

NOT

De smaak van deze soep staat of valt bij het gebruik van een goede bouillon, dus het loont zeker om de meesterlijke Aziatische kippenbouillon (zie pag. 77) te maken. Als je weinig tijd hebt, kun je de bouillon in een snelkookpan maken. Dan heb je in een halfuur een bouillon waar je normaal gesproken 2 uur voor nodig hebt. Uiteraard kan kwalitatief goede bouillon van de supermarkt ook.



Deze salade bevat alle elementen die ik graag in een salade zie: knapperige, fijngesneden groenten, gegrild vlees en een lekkere dressing. De ingrediëntenlijst lijkt misschien wat lang, maar de salade is zo gemaakt. Als je de lotuswafeltjes niet kunt maken, kijk dan of ze ze hebben bij de toko, of geef er wat rijstwafeltjes bij. Weglaten kan ook.

GEGRILDE-RUNDOVLEESSALADE MET SESAM-MAPLEDRESSING

VOOR 4 PERSONEN

**VOORBEREIDING 20 MINUTEN,
PLUS 2 UUR MARINEREN**

BEREIDING 35 MINUTEN

500 g bavette (longhaas)
of dikke lende
2 tenen knoflook, geperst
2 el lichte sojasaus
1 el honing
1 el versgeraspte gemberwortel
3 tl plantaardige olie
lotuswafels (zie pag. 44)

SESAM-MAPLEDRESSING

60 g sesamzaad
60 ml lichte sojasaus
60 ml rijstazijn
2 el ahornsiroop
2 tl sesamolie

SALADE

200 g cherrytomaten
10 grote, rode radijzen
6 lente-uien
2 minikomkommers
3 grote wortels
2 avocado's
100 g waterkers, mizuna,
miniboerenkool of rucola

Laat het vlees minimaal 2 uur (maar liever de hele nacht) in de koelkast staan in een marinade van knoflook, sojasaus, honing en gemberwortel.

Voor de sesam-mapledressing: rooster het sesamzaad op laag vuur in een koekenpan. Draai de overige ingrediënten in een blender tot een gladde dressing. Zet even apart, in een kommetje.

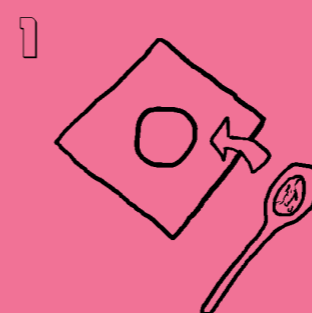
Verhit een grillpan of barbecue. Kwast het vlees in met wat olie en grill het direct in 3 tot 4 minuten tot medium rare. Bavette kan in vorm en dikte variëren, houd hier rekening mee. Laat het vlees vervolgens – ingepakt in wat aluminiumfolie – zo'n 10 minuten rusten. Snijd het in dunne plakken, laat ze even liggen.

Voor de salade: snijd de cherrytomaten doormidden, de radijzen en lente-uien in dunne plakjes en de minikomkommers in dikkere plakjes. Maak met een dunschiller mooie linten van de wortel en snijd de avocado in stukken van 4 cm. Schik alle ingrediënten in een grote kom, voeg het rundvlees en de lotuswafeltjes toe. Schep de dressing erdoor en serveer de salade op een mooie schaal.

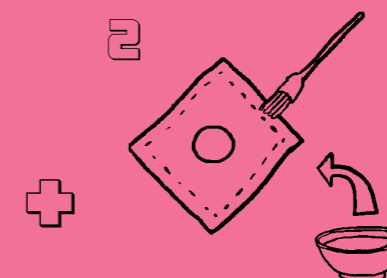




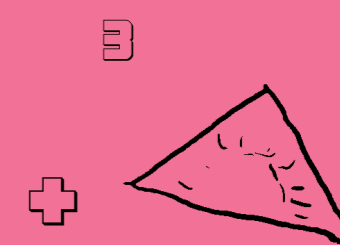
WONTONS



1 Leg 1 eetlepel vulling in het midden van een wontonvel (rond of vierkant, allebei prima).



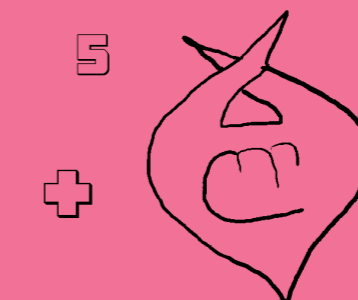
2 Smeer een klein beetje losgeklopt eiwit langs de randjes.



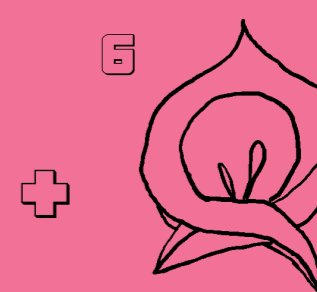
3 Vouw het vel dubbel zodat je een driehoekje (of een half maantje) krijgt, druk de randen samen. Zorg dat er geen luchtballen meer in zitten.



4 Pak de uiteinden aan de lange zijde van de driehoek en smeer er een beetje eiwit op.



5 Kruis de hoeken over elkaar.



6 Vouw de uiteinden over elkaar zodat je een rechtopstaand buideltje krijgt, druk goed aan.



KLAAR VOOR HET STOOM-MANDJE OF IN DE SOEP!

De treinstations en luchthavens in Japan zijn echte schatkamers voor wat betreft *food shopping*. Hier bevinden zich *Michelin*-sterrenrestaurants, *izakaya's* en fan-tas-ti-sche ramennoedels-kraampjes. Ik deed de ontdekking van de katsu-burger net voordat ik mijn vlucht moest halen. De kleine, in panko gepaneerde garnalenburgers op een zacht broodje met chilimayo en *crunchy* kool, waren echt om van te watertanden. Ik ga nog een stapje verder en serveer ze met zachte, gestoomde bao.

GARNALEN-KATSU *met* SLAW *en* CHILIMAYO-BAO

VOOR 12 KLEINE BURGERS

**VOORBEREIDING 20 MINUTEN,
PLUS 1 UUR KOELEN**

BEREIDING 5 MINUTEN

400 g rauwe gepelde garnalen
4 lente-uien, fijngesneden
2 tl sojasaus
1 el versgeraspte gemberwortel
40 g zacht broodkruim
50 g patentbloem
2 eieren, losgeklopt
100 g panko (Japans paneermeel)
plantaardige olie, om in te frituren
gestoomde bao-broodjes
(zie pag. 116)

COLESLAW

2 flinke handenvol
fijngesneden kool
8 rode radijzen of
1 watermeloenradijs,
in dunne plakjes
1 el rijstazijn
zeezout

CHILIMAYO

1 el hete chilisaus
1 tl limoensap
1 el mayonaise
2 tl sesamzaad

Maak eerst de coleslaw: meng de kool, radijzen en rijstazijn in een kom. Voeg wat zeezout toe en schep om.

Schep de helft van de garnalen, de lente-ui, sojasaus en gemberwortel in de keukenmachine, pulseer tot een mooie puree. Snijd de overige garnalen grof en roer ze erdoor, samen met het broodkruim. Vorm er met de hand ongeveer twaalf burgers van.

In drie kommen verdeel je respectievelijk de bloem, het losgeklopte ei en de panko. Wentel de burgers eerst in de bloem, vervolgens in het ei en dan in de panko. Ga zo door tot alle burgers een mooi pankolaagje hebben. Bewaar ze intussen op een bord met daarop een laag bakpapier en afgedekt met bakpapier en plasticfolie. Bewaar ze koud voordat je ze frituurt, minimaal een uur, want dan worden ze mooi stevig.

Maak de chilimayo door alle ingrediënten te mengen in een kommetje.

Verhit de olie in een wok of een steelpan tot 180 °C, of tot een klein stukje brood er meteen goudbruin in wordt. Leg een ovenrek op een bakplaat om de burgers te laten uitlekken. Frituur de burgers in 2 tot 3 minuten goudbruin.

Serveer de bao buns met daarin de katsu, wat chilimayo en de coleslaw.



Tamarinde is mijn nummer-één-met-stip-ingredient voor sauzen en glazuur. Geen calorie in te vinden en de zoetzure smaak verveelt nooit. Ik ontdekte een fantastische tamarindesaus in Bangkok: *naam jim jaew*, een chili-knoflook-tamarindesaus. Ze geven het daar graag bij *kai yang*-kip. Ook heerlijk bij een stukje gegrild vlees of groente. Het velletje van de zalm zorgt voor een natuurlijke barrière tegen de hitte van het grillen en zorgt ervoor dat de vis niet uitdroogt.

GEGRILDE ZALM MET STICKY TAMARINDESAUS

VOOR 4 PERSONEN

VOORBEREIDING 10 MINUTEN

BEREIDING 15 MINUTEN

1 el plantaardige olie
4 tenen knoflook, fijngesneden
200 ml tamarindepuree
4 el vissaus
2 tl chilivlokken
4 el palmsuiker
4 tl lichte sojasaus
750 à 850 g zalmfilet, met vel
2 kleine rode Spaanse pepers,
in dunne ringen
een kleine handvol munt
en koriander

gestoomde rijst,
om erbij te serveren

Verhit de olie in een kleine steelpan en fruit de knoflook 2 tot 3 minuten. Voeg de tamarinde, 100 ml water, de vissaus, chilivlokken, palmsuiker en sojasaus toe, laat 5 minuten pruttelen. Haal de pan van het vuur.

Steek de barbecue aan of verhit een grillpan. Lepel wat tamarindesaus over de vis en bestrooi met de peperringetjes.

Gril de zalm 7 tot 8 minuten op het vel, op lage, directe hitte (met de kap erop als je de barbecue gebruikt). Laat de vis in de kern wat roze blijven, het is lekkerder als de vis mals en sappig is, en niet te gaar en droog. Het vel kan een beetje blijven plakken aan de grill, maar dat is niet erg; we eten het niet op.

Trek het vel van de zalm en leg de vis op een schaal. Bestrooi met de verse kruiden en de resterende rode peper. Serveer met de resterende tamarindesaus en gestoomde rijst.

NOT

Andere vlezige vissoorten, zoals heilbot, rode poon en zeewolf, doen het ook prima in dit recept. Serveer de vis met een frisse salade van komkommer en sjalotten, met een dressing van rijstazijn en met een mespunt zeezout.



Azijnliefhebbers kunnen zich bij dit loket melden voor het bekendste gerecht van de Filippijnen. Even kort aangebakken kip, gepocheerd in een badje van knoflook, gemberwortel en azijn, tot het vlees van de botjes valt. Na lang experimenteren heb ik ontdekt dat ciderazijn het beste resultaat geeft. Rijstazijn is te mild en wittewijnazijn is te scherp. Ook heerlijk met varkensribbetjes; laat die wel iets langer stoven.

ADOBOKIP

VOOR 4 PERSONEN

VOORBEREIDING 10 MINUTEN

BEREIDING 45 MINUTEN

3 el sesamolie
6 kippenpoten of 12 drumsticks,
met dij en bot
8 cm gemberwortel, julienne
10 tenen knoflook, gepeld
3 uien, in partjes
125 ml lichte sojasaus
250 ml ciderazijn
2 el fijne kristalsuiker
1 tl chilivlokken

gestoomde rijst, korianderblaadjes
en ringetjes lente-ui, om erbij te
serveren

Verhit de sesamolie in een zware braadpan, bak de kip hierin in ongeveer 5 minuten rondom bruin. Haal de kip uit de pan en voeg de gemberwortel en de hele tenen knoflook toe, fruit ze op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn.

Voeg de ui, sojasaus, ciderazijn, kristalsuiker en chilivlokken toe en laat de kip 20 minuten, met de deksel erop, zachtjes stoven. Haal vervolgens de deksel eraf en laat nog 15 minuten zachtjes inkoken. Zo wordt de saus dikker en meer geconcentreerd.

Servere de kip met gestoomde rijst, bestrooid met een kleine handvol koriander en ringetjes lente-ui.



Ik ben er nog niet uit of dit nu een curry is of een soep. De Thai beschouwen dit gerecht als een soep, maar ik vind het zelf meer een hoofdgerecht. *Khao soi gai* is afkomstig van Chiang Mai, het noorden van Thailand, en wat het in mijn beleving zo speciaal maakt, is de toevoeging van kerriepoeder en krokante gefrituurde noedels. Toppings als pickled sjalotten, rode pepers en een berg verse kruiden dragen ook zeker bij aan de feestvreugde!

CHIANG MAI-CURRYNOEDELS

《KHAO SOI GAI》

VOOR 4 PERSONEN

VOORBEREIDING 20 MINUTEN

BEREIDING 30 MINUTEN

1 el plantaardige olie
75 g rode currypasta
2 tl milde kerriepoeder
50 ml tamarindepuree
1 el palm- of basterdsuiker
400 ml kokosmelk
100 ml kippenbouillon
2 el vissaus
1 el sojasaus
sap van 2 limoenen
700 g kippendijen,
zonder bot en vel
300 g eiernoedels
plantaardige olie, om in te frituren

zoetzure rode peper en sjalotten
(zie pag. 52) en chilisaus (nam
prik, sriracha of sambal oelek)
(optioneel), lente-ui in julienne,
koriander- of muntblaadjes en
limoenpartjes, om erbij te
serveren

Verhit de olie in een steelpan, voeg de currypasta toe en fruit die 5 minuten voorzichtig. Voeg vervolgens kerriepoeder, tamarinde en suiker toe. Als de palmsuiker gesmolten is, kan de kokosmelk, kippenbouillon, vissaus, sojasaus en het limoensap erbij. Laat even rustig pruttelen, voeg dan de kip toe. Stoof de kip in ongeveer 20 minuten gaar.

Houd 100 gram noedels apart en verdeel in vier stapels. Verhit de olie in een wok of in een steelpan tot 180 °C, of tot een klein stukje brood er meteen goudbruin in wordt. Voeg een portie gedroogde noedels toe. Ze zijn vrijwel meteen klaar, dus haal ze er snel weer uit en laat ze uitlekken op keukenpapier. Ga door tot alle porties gefrituurd zijn.

Kook de overgebleven 200 gram noedels in ongeveer 4 minuten gaar of al dente. Giet ze af en verdeel ze over vier grote kommen. Schep de curry erop en geef er de zoetzure rode pepers en sjalotten, chilisaus, lente-ui, verse kruiden, limoenpartjes en gefrituurde noedels bij.

NOT

Uiteraard zijn de rode currypasta's uit de winkel prima, maar als je tijd hebt, raad ik je aan om mijn meesterlijke rode currypasta (zie pag. 79) te maken.



Zoek je een licht dessert als tegenhanger van een rijke maaltijd, dan zit je hiermee goed. De met vanille en gember geperfdmeerde siroop brengt elke vrucht in vervoering, en is ook bijzonder lekker bij roomijs. Creëer een kleurrijk, tropisch palet met onderstaande vruchten, of kies zelf de samenstelling.

TROPICAL VRUCHTENSALADE

met GEMBER- en VANILLESIROOP

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

VOORBEREIDING 15 MINUTEN

BEREIDING 5 MINUTEN

150 g fijne kristalsuiker
1 vanillepeul, doorgesneden
4 plakjes gemberwortel
2 rijpe mango's
2 rijpe papaja's
½ kleine ananas
2 kiwi's, in dikke plakken
55 g kokosvlokken, geroosterd

Meng in een steelpan de kristalsuiker, vanillepeul, gemberwortel en 150 ml water en breng zachtjes aan de kook. Laat ongeveer 4 minuten pruttelen tot een mooie siroop. Haal de pan van het vuur en laat de siroop afkoelen. Schraap de vanillepeulhelften leeg in de siroop en vis de plakjes gemberwortel eruit.

Snijd de mango's, papaja's en ananas in stukken of repen van zo'n 4 cm. Schik de vruchten op een bord, giet de siroop erover en top af met de geroosterde kokos.

NOOT

Rooster de kokos in een tot 170 °C voorverwarmde oven, in ongeveer 8 minuten, tot goudbruin aan de randjes.

