

# INHOUD

Voorwoord	7
Voorraadkast enzo	11
Basis	17
Pittig	45
Street	71
Comfort	107
Licht	129
Zoet	151
Receptenoverzicht	182
Register	184
Dankwoord	191



## VEGAN Vissaus

Vissaus wordt vaak toegevoegd aan Thaise gerechten, maar wordt ook als onmisbaar ingrediënt gezien in de traditionele, Koreaanse kimchi. Gelukkig is de smaak van deze umamirijke saus redelijk eenvoudig te *veganizen*. Effe op de fiets naar de toko en je bent er al bijna.

**BEREIDING 30 MINUTEN - VOOR 250 ML VEGAN VISSAUS**

### INGREDIËNTEN

- 500 ml water
- 25 ml sojasaus
- 10 g gedroogde shiitake (toko)
- 15 g kombu (toko)
- 1 el zout

### extra nodig:

- zeef
- gesteriliseerde fles van 250 ml

Breng alle ingrediënten in een pan in ongeveer 10 minuten rustig aan de kook. Zodra de saus kookt, verwijder je de kombu, die anders een bittere smaak geeft aan de saus. Je hoeft de kombu niet weg te gooien. Snijd het in smalle reepjes en verwerk in een wokgerecht, of soep.

Laat de saus rustig pruttelen tot het vocht ongeveer is gehalveerd. Haal van de warmtebron. Laat afkoelen en zeef 2 tot 3 keer tot je een heldere saus overhoudt. Giet in een gesteriliseerde fles.

Blijft tot 2 weken goed in de koelkast.







## VEGAN DAN DAN-NOEPELS

Dit is een van mijn favoriete recepten. Het is een soort homemade *take away*. Met stokjes op de bank, vergeet de dag. Mijn versie van 'dan dan' is ook geschikt voor iedereen die niet zo van pittig houdt, want ondanks de *spicy* saus, heb je geen emmers bluswater nodig. O, en er zit geraspte tempeh in als *fake* gehakt en dat werkt waanzinnig.

**BEREIDING 30 MINUTEN - VOOR 2 PERSONEN**

### INGREDIËNTEN

- 3 el arachideolie
- 50 g Chinese gepekelde kool\*
- 1 paksoi, gewassen, grofgesneden
- 250 g tempeh, geraspt
- zout en peper
- 1 el hoisinsaus
- 1 el Chinese rijstwijn (Shaoxing)
- 2 tl + 4 el sojasaus
- ½ tl kaneel
- 300 g sobanoedels of een andere soort noedels
- 2 knoflooktenen, fijngesneden
- 1 lente-ui, fijngesneden + extra, ter garnering
- 100 ml chili-olie (zie pag. 29)
- 1 tl vijfkruidenpoeder (zie pag. 37)
- 1 kleine el pindakaas
- 2 tl sesamzaadjes, ter garnering

\*Te vinden in blikjes in de toko. Daar vind je ook andere soorten Chinese pickles, die net zo lekker zijn bij dit gerecht, zoals gepekelde daikon, of mosterdkool. Als je het te zout vindt (snap ik) kun je de kool een beetje afspoelen met water en droogdeppen voordat je gaat bakken.

Verhit 1 eetlepel olie in een wok en bak de gepekelde kool in 2 minuten knapperig. Vis uit de pan en zet apart. Roerbak de paksoi in dezelfde wok. Zet apart.

Verhit 1 eetlepel olie in de wok en bak de tempeh met een snuf zout en wat peper lichtbruin. Voeg de hoisinsaus, rijstwijn, 2 theelepels sojasaus en kaneel toe. Schep goed door en zet apart.

Kook de noedels gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Maak ondertussen de saus door in een schone wok 1 eetlepel olie te verhitten. Fruit de knoflook en lente-ui. Voeg 4 eetlepels sojasaus, de chili-olie, vijfkruidenpoeder, pindakaas en eventueel een klein scheutje water toe. Verhit de saus tot tegen de kook aan en haal dan van de warmtebron.

Giet de noedels af, spoel met koud water. Voeg toe aan de saus, gevolgd door de geraspte tempeh en de paksoi. Verdeel over 2 kommen. Strooi de knapperige gepekelde kool erover. Garneer met meer lente-ui en sesamzaadjes.



# WINTERSE JACKFRUITRENDANG

Ik zal er geen doekjes om winden. Dit gerecht is pittig. Een tikje brand-in-je-bek-pittig, maar dan nog nét goed. Lekker met witte rijst, of mijn favoriet: als vulling in een gestoomd broodje.

**BEREIDING 1 UUR EN 45 MINUTEN - VOOR 4 PERSONEN**

## INGREDIËNTEN

- 560 g jonge jackfruit (2 blikken)
- 1 el arachideolie
- 1 portie boemboe rendang (zie pag. 38)
- 250 ml kokosmelk
- 200 ml kokosroom (toko)
- 2 daun salam (toko), gescheurd
- 5 djeroek poeroet (toko), gescheurd
- 2 serehstengels, gekneusd
- 4 el geraspte kokos
- rijst, om erbij te serveren
- 1 limoen, ter garnering

## extra nodig:

- vergiet

Spoel het jackfruit in een vergiet en laat uitlekken op een schone theedoek. Zorg dat het goed droogt.

Verhit de olie in een pan en fruit de boemboe aan. Voeg kokosmelk, kokosroom, daun salam, djeroek poeroet en sereh toe. Roer door. Laat 15 minuten zachtjes inkoken. Roer regelmatig om te voorkomen dat het aan de bodem blijft plakken.

Schep het jackfruit door de saus in de pan. Laat 45 minuten tot een uur zachtjes stoven, tot de rendang droog is en de room gaat karamelliseren. Blijf in de buurt en schep regelmatig om, zodat de boel niet aanbrandt.

Rooster intussen de kokosrasp in een droge koekenpan bruin en knapperig. Schep de rasp door de jackfruitrendang als die klaar is.

Serveer met rijst en een kneepje limoen, als tegenhanger voor de pit. Of gebruik als vulling in een gestoomd broodje (zie pag. 87).





# GESTOOMDE BROODJES MET STICKY VIJFKRUIDEN-TEMPEH

Als je eenmaal hebt ontdekt hoe makkelijk het is om je eigen gestoomde broodjes te maken, ben je niet meer te stoppen. Maak ze bijvoorbeeld met deze kruidige plakjes tempeh.

**BEREIDING: 35 MINUTEN (+ 1 UUR RUSTEN) - VOOR 8 KLEINE OF 4 GROTE BROODJES**

## INGREDIËNTEN

- 250 g tempeh
- zout
- 2 el arachideolie
- 2 el sojasaus
- 2 el gembersiroop
- 1 rode peper, fijngesneden
- 1 tl suiker
- ½ tl vijfkruidenpoeder (zie pag. 37)
- 2 el sesamololie
- 1 recept gestoomde broodjes (zie pag. 22)
- 1 el vegan mayo (optioneel, zie pag. 34)
- komkommer of pickle (zie pag. 21), om erbij te serveren

Snijd de tempeh over de lengte door. Snijd in vierkante plakken. Zorg dat je 2 plakken per broodje hebt. Bestrooi met een beetje zout.

Verhit een koekenpan met arachideolie. Bak de tempeh.

Meng ondertussen voor het sausje de sojasaus, gembersiroop, rode peper, suiker, vijfkruidenpoeder en sesamololie. Als de tempeh goudbruin kleurt, giet je de saus in de pan. Haal onmiddellijk van de warmtebron. Wentel de plakken nog even door de saus en leg op een bord.

Besmeer de gestoomde broodjes eventueel met vegan mayo en beleg ze met de tempeh.

Serveer met komkommer, of een snelle pickle van radijs, komkommer en sjalot (zie pag. 21).





# KFC (KOREAN FRIED CAULIFLOWER)

Krokante bloemkool, net alsof-ie rechtstreeks uit de frituur komt, krijg je door 'm gewoon even in de oven te schuiven. Scheelt weer een bak olie en een vieze lucht in huis. De knapperige roosjes wentel je vervolgens door een *spicy* Koreaanse tomatensaus. *Finger licking goood*, inderdaad. Maar dan zonder plofkip.

**BEREIDING 30 MINUTEN - VOOR 2 MEDIUM BUCKETS**

## INGREDIËNTEN

- 50 g bloem
- 110 ml haver melk
- 1 tl zout
- 1 grote bloemkool, in roosjes
- 75 g panko
- 1 recept gochujangsaus (zie pag. 33)
- 1 el gemengde sesamzaadjes, geroosterd, ter garnering
- rijst, om erbij te serveren (optioneel)

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Maak een beslagje van de bloem, de haver melk en het zout. Wentel de bloemkoolroosjes door het beslag en vervolgens door de panko. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak in 20 minuten lichtbruin en krokant.

Serveer als snack met de saus als dip, garneer met sesamzaadjes. Of doe de roosjes bij de saus in de pan en serveer met rijst.







## GEEF MIJ MAAR *NASI GORENG*

Echte nasi goreng bak je in kleine porties, zodat je de rijst goed kunt 'gorengen'. En er horen niet allerlei gedoetjes in, zoals bijvoorbeeld doperwten. Dat is gewoon helemaal niet de bedoeling. Kook de rijst even van tevoren, zodat je tijd hebt om 'm af te laten koelen. Zo bakt de korrel beter.

### BEREIDING 1 UUR - VOOR 4 PERSONEN

#### *INGREDIËNTEN*

- 6 el arachideolie
- 400 g tofu (1 blok), geperst\*
- ½ tl zout
- 2 el sojasaus of ketjap asin
- 400 g basmatirijst, gekookt, afgekoeld
- 2 sjalotjes, fijngesneden
- 2 knoflooktenen, fijngesneden
- 1 rode peper, fijngesneden
- 2 el ketjap manis
- 6 lente-ui, fijngesneden
- emping of cassavekroepoek, om erbij te serveren
- komkommer, om erbij te serveren
- sambal, om erbij te serveren

\*Zie pag. 15 voor een uitgebreide beschrijving

Verhit 2 eetlepels olie in een grote wok. Snijd de tofu in kleine blokjes. Bak ze met een snuf zout bruin en krokant. Voeg op het laatst 1 eetlepel sojasaus toe. Schep nog even om en hevel over in een schaal.

Spoel de wok en verhit opnieuw.

Zet een lege pan of kom naast de wok. Daar doe je straks de gebakken porties rijst in.

Meng de sjalot, knoflook en rode peper in een schaaltje.

Doe ½ eetlepel olie in de wok, gevolgd door een schepje van het sjalotmengsel. Fruit kort aan. Voeg een flinke opscheplepel rijst toe. Roer goed door, zodat je elke korrel goed bakt. Dit duurt ongeveer 2 minuten. Voeg 1 theelepel ketjap manis toe. Roer door. Hevel over in de schaal.

Herhaal bovenstaande tot alle rijst gebakken is.

Als alles gebakken is, doe je de nasi goreng terug in de wok. Schep om, voeg 1 eetlepel sojasaus, de tofu en lente-ui toe.

Serveer met emping of cassavekroepoek, komkommer en sambal.





## NO – AJAM OPOR

Ik miste ayam opor. Niet vanwege de *ajam*, de kip, maar vanwege de herinnering aan dat gerecht. Ik miste de geur, de smaak. En het werd een missie om die herinnering weer tot leven te brengen. Tofu, vegetarische kipstukjes, groenten, jackfruit, alles kwam voorbij. Best lekker allemaal hoor, maar niet wat het zijn moest. Tot ik bedacht dat het echt anders moest. Zie hier, mijn vegan versie van ayam opor. Een sateh van koningsboleet, met die geurige, kruidige opor-saus. Dit is mijn bewijs. Je hoeft helemaal niks te missen als je ervoor kiest om plantaardig te eten.

### BEREIDING 45 MINUTEN - VOOR ONGEVEER 16 SATEH

#### INGREDIËNTEN

- 16 satehstokjes
- 1 middelgrote sjalot, grofgesneden
- 5 kemirnoten, geroosterd
- 2 knoflooktenen
- 1 tl komijnzaad, gemalen
- 1 el verse laos, grofgesneden
- 1 tl kurkuma
- ½ tl zout
- 2 el arachideolie
- 1 serehstengel, gekneusd
- 2 daun salam (toko), gescheurd
- 5 djeroek poeroet (toko), gescheurd
- 400 ml kokosroom (toko)
- 200 ml groentebouillon
- 8 koningsboleten
- 2 el sojasaus
- 2 handjes emping, om erbij te serveren
- komkommer, ter garnering
- 1 rode ui, in halve ringen, ter garnering

#### extra nodig:

- keukenmachine
- staafmixer

Week de satehstokjes in een glas water.

Maak de boembloe door de sjalot, kemirnoten, knoflook, komijnzaad, laos, kurkuma en zout in een keukenmachine tot een pasta te pureren.

Verhit 1 eetlepel olie in een grote pan en fruit de boembloe. Voeg de sereh, daun salam en djeroek poeroet toe. Bak even mee. Voeg nu de kokosroom en groentebouillon toe. Laat 30 minuten zachtjes indikken, maar laat niet koken.

Maak ondertussen de sateh van koningsboleet. Snijd de kop van de boleet. Die kun je voor een ander gerecht gebruiken.

Verhit alvast een koekenpan en zoek een andere zware (bijvoorbeeld gietijzeren) pan die precies in die koekenpan past. Snijd de stam van de boleet in dunne plakken.

Doe 1 eetlepel olie in de koekenpan en verdeel zoveel mogelijk plakken koningsboleet over de bodem. Zet de zware pan er bovenop en bak 3 minuten. Keer de plakken om, plaats de pan weer terug en bak nog eens 3 minuten. Blus af met 1 à 2 eetlepels sojasaus om ze een mooi kleurtje te geven en schud nog 1 minuut in de pan. Herhaal tot alle plakjes gebakken zijn.

Verwarm de grill van de oven. Rijg de plakjes als een harmonica aan de stokjes. Gebruik 3 plakken per stokje. Leg de satehstokjes op een bakplaat en grill ze 2 à 3 minuten in de oven.

Pureer ondertussen de saus met de staafmixer.

Serveer de sateh met de opor-saus, emping en garneer met komkommer en rode ui.





## VEGAN Spekkoek

Zie een recept waar 'normaal' gesproken gemakkelijk tien eieren in verdwijnen maar eens te 'veganizen'. Blaren, zweet, tranen, gegodver en geduld, maar het is gelukt. Zo-zo-zo lekker! Het is natuurlijk niet één op één hetzelfde gerecht, maar het komt aardig dicht in de buurt, kan ik je vertellen. Vooral als-ie een dagje in de koelkast mag rusten.

### BEREIDING 1 UUR - VOOR 1 SPEKCOEK

#### INGREDIËNTEN

- 150 ml aquafaba\*
- zout
- 50 g + 300 g witte basterdsuiker
- 300 g plantaardige margarine, in blokjes, op kamertemperatuur
- 55 g (schoon gewicht) banaan
- 100 ml arachideolie
- 1 tl vanille-extract
- 230 ml plantaardige melk (bijvoorbeeld soja- of havermelk)
- 250 g bloem, gezeefd
- 40 g maïzena, gezeefd
- 1 el kaneel
- 2 tl kardemom
- 1 tl gemalen kruidnagel
- 1 tl versgeraspte nootmuskaat
- 1 tl piment
- ½ tl anijspoeder

#### extra nodig:

- keukenmachine
- ingevette, iets hogere springvorm van ø 18 cm
- staafmixer

Klop de aquafaba in een keukenmachine met een snuf zout tot stijve pieken. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Voeg dan de 50 gram basterdsuiker lepeltje voor lepeltje toe. Stop met mixen zodra alle suiker is opgelost.

Smelt ondertussen de margarine in een steelpannetje. Laat afkoelen. Pureer in de hoge beker van een staafmixer de banaan met de olie tot een papje.

Meng de resterende suiker met de boter. Klop met een garde goed door.

Voeg het banaan-oliepapje en de vanille toe aan het boter-suikermengsel en vervolgens in porties ook de melk. Neem de tijd om er een samenhangend mengsel van te kloppen.

Verwarm de oven voor tot 180 °C.

Spatel de aquafaba door het botermengsel. Probeer het zo luchtig mogelijk te houden: roer dus niet te stevig. Zeef de bloem en maïzena boven het beslag. Spatel niet te lang, maar tot alles net goed vermengd is.

Verdeel het beslag over 2 kommen.

Zeef kaneel, kardemom, kruidnagel, nootmuskaat, piment, anijs in 1 van de 2 kommen en spatel door. Dit wordt de donkere laag.

\*Zie pag. 12 voor een uitgebreide beschrijving

Vervolg op pag. 162



## JAJEM melon mule

Met vrienden Sunny en Maarten bracht mijn broertje Jamie een paar jaar geleden het jenevermerk JAJEM op de markt. En zo bliezen ze, als een frisse wervelwind door de bruine kroeg, het ouderwetse kopstootje (een jenevertje naast je pils) nieuw leven in. Persoonlijk ben ik vooral fan van de JAJEM-cocktails die ze serveren in hun *Kopstootbar*, om de hoek bij Leidse. Daarom gaf Jamie me, speciaal voor dit boek, een paar cocktail-recepten, *infused* met de lekkerste oosterse smaken. Proost!

### BEREIDING 5 MINUTEN - VOOR 1 COCKTAIL

#### INGREDIËNTEN

- ijsblokjes
- 35 ml JAJEM organic jenever
- 10 ml pandansiroop (zie pag. 154)
- 10 ml limoensap
- 10 ml Midori (meloenlikeur)
- 125 ml gemberbier
- 1 partje limoen, ter garnering
- 1 schijfje verse gember, ter garnering

Vul een hoog cocktailglas met ijsblokjes om voor te koelen. Schenk alle ingrediënten, behalve de limoen en gember, in het glas. Roer door. Garneer met limoen en gember.



## SHIKOKU Fuzz

Shikoku is een klein, Japans eiland met een zeer gunstig klimaat voor de groei van citrusvruchten, zoals yuzu. De yuzu maakt deze cocktail, samen met de botanische rum, extra fris. Het mooie schuimlaagje is te danken aan de aquafaba - dé vegan vervanging voor eiwit.

### BEREIDING 10 MINUTEN - VOOR 1 COCKTAIL

#### INGREDIËNTEN

- ijsblokjes
- 50 ml Union Lemon & Leaf Botanical Rum
- 20 ml yuzusap (toko)
- 10 ml pandansiroop (zie pag. 154)
- 15 ml aquafaba\*
- 100 ml bruiswater
- citroenschil, ter garnering

#### extra nodig:

- cocktailshaker

\*Zie pag. 12 voor een uitgebreide beschrijving

Vul een glas met ijsblokjes om voor te koelen. Schenk alle ingrediënten, behalve het bruiswater en de citroenschil, in een met ijs gevulde cocktailshaker (of bakje) en *shake* goed hard, zodat de aquafaba gaat schuimen. Schenk door een zeef om het ijs uit de cocktail te filteren en *shake* de cocktail nogmaals zonder ijs. (Voor meer schuim kun je stiekem doen als Leonardo in 'Once Upon a Time in Hollywood' en de cocktail even in de blender gooien, maar dat moet je echt niet tegen mijn broertje zeggen.)

Schenk in het glas. Top af met bruiswater. Garneer met citroenschil.

