

- 06. Inleiding
- 09. Vijf essentiële ingrediënten & meer keukentips
- 11. Keukengerei & -technieken

SOEPEN

- 16. Chinese eiersoep
- 17. Noedelsoep met champignons
- 18. Kipkerriesoep
- 19. Misosoep met tofu
- 20. Tom yum

LICHTE HAPJES

- 24. Bladerdeeghapjes met char siu
- 27. Loempia's
- 28. Met honing & chilisaus geglaceerde kippenvleugels
- 30. Gestoomde coquilles met glasnoedels
- 32. Krokante wontons
- 33. Zoete kippendijen met honing & sojasaus
- 34. Dumplings met kip
- 35. Toastjes met gamba's
- 36. Gevulde tofuvellen met gamba's
- 39. Gestoomde broodjes met spek & ei
- 40. Gefrituurde oesters in een Chinees bierbeslag
- 43. Kleverige, aromatische spareribs
- 44. Chinese buffalo wings

VIS & ZEEVRUCHTEN

- 48. Zalm met zoete chilisaus & sobanoedels
- 49. Krokante zeebaarsfilets met paksoi
- 50. Noedels met chilibonensaus & gamba's
- 51. Gebakken rijst met gamba's Singapore
- 52. Kantonese knoflookgamba's
- 55. Foeyonghai met gemengde zeevruchten
- 56. Rucolasalade met gamba's & zoete chilisaus

- 57. Gamba's met barbecuesaus & udonnoedels
- 58. Krokante inktvis
- 61. Mosselen in een zwartebonensaus
- 62. Vietnamese rijstrolletjes met zeebaars

KIP & EEND

- 67. Kantonese kippendijen op gebakken rijst met lente-ui
- 68. Udonnoedels met kipsaté
- 70. Aziatische salade met krokante eend
- 73. Chow mein met kip
- 74. Kip & paddenstoelen op gekookte rijst
- 76. Kleverige eendenbouten met granaatappel, cashewnoten & gemengde salade
- 79. Kip met oestersaus op krokante eiermie
- 80. Pulled chicken met zoete sojasaus
- 83. Kip met broccoli in woksau
- 84. Geroosterde kippendijen in oestersaus
- 87. Dronken kippensoep
- 88. Chow mein Singapore
- 89. Kip met citroen
- 90. Gemarineerde kipspiesjes

VLEES

- 94. Varkenskarbonades met chilipeper & zout
- 97. Biefstuk met miso & geroerbakte groenten
- 98. Krokant buikspek
- 99. Aromatische lamskoteletjes
- 100. Kleverige, met hoisinsaus geglaceerde varkenskarbonades
- 103. Gesmoord buikspek & noedels met gelebonensaus
- 104. Ossenhaas met oestersaus & noedels
- 105. Kantonese ossenhaas met ui
- 106. Varkensschnitzel met tonkatsusaus & kleeftijst
- 108. Gefrituurde varkensballetjes met zoetzure saus
- 111. Ossenhaas met zwarte peper

VEGETARISCH

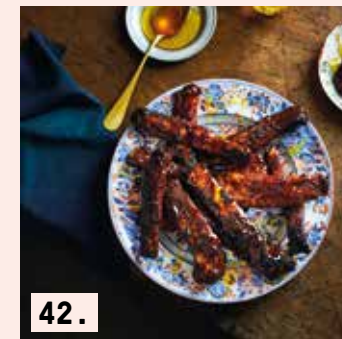
- 114. Portobello's met een vijfkruidenkorst uit de oven
- 117. Krokante tofu met chilivlokken & gember
- 118. Auberginebeignets met hoisinsausdip
- 120. Salade met geroosterde tofu
- 121. Aubergine met miso & sesamzaad
- 122. Tofu-groentespiesjes met chilibonensaus
- 125. Lo mein met srirachasaus
- 126. Roerbakschotel met tofu, zwarte bonen & groenten
- 128. Curry met champignons
- 129. Gekookte rijst

SAUZEN & BUGERECHTEN

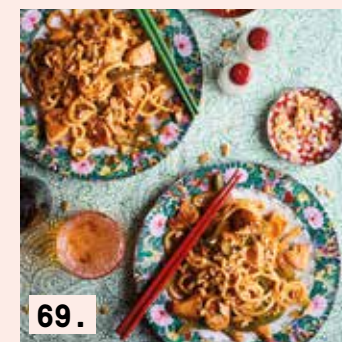
- 132. Wasabimayonaise
- 133. Hete chilisaus
- 134. Tonkatsusaus
- 135. Chinese barbecuesaus
- 136. Woksau
- 137. Zoete ingelegde komkommer
- 138. Aardappelpartjes met vijfkruidenpoeder
- 139. Kruidenzout

DESSERTS & DRANKJES

- 142. Lychee & mango met room
- 143. Kwoklyns chilipeperroomijs
- 144. Bananenbeignets
- 147. Mochi met chocolade-hazelnootpasta
- 148. Chinese gefrituurde appel met karamel
- 150. Chinese gefrituurde sesamballetjes
- 152. Lycheeshake
- 155. Hongkongse bubble tea
- 156. Register
- 160. Dankwoord



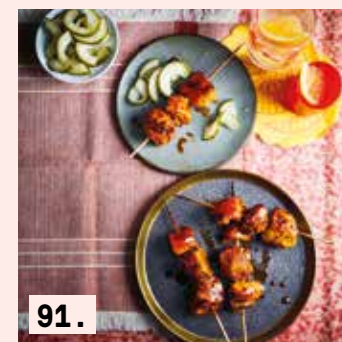
42.



69.



81.



91.



VIJF ESSENTIËLE INGREDIËNTEN & MEER KEUKENTIPS

Mijn keukenkastjes puilen uit van de potjes en blikjes vol specerijen, sauzen, gedroogde kruiden, oliën en azijnen. Maar als chef-kok ben ik continu op zoek naar nieuwe smaken. Bovendien lukt het me gewoon niet om de toko of zelfs het gangpad met internationale voedingsmiddelen in de supermarkt te verlaten met alleen de producten die op mijn boodschappenlijstje stonden. Met zoveel verschillende ingrediënten die in droge en geconserveerde vorm verkrijgbaar zijn, houd ik mijn voorraadkast graag goed gevuld.

Een hele reeks ingrediënten is niet de sleutel tot een geslaagde maaltijd, maar ik ben ervan uitgegaan dat je in elk geval deze vijf essentiële ingrediënten in je voorraadkast hebt staan: zout, gemalen witte peper, lichte sojasaus, plantaardige olie zoals arachideolie of kokosolie en suiker. Deze basisingrediënten staan bij elk recept onder het kopje 'Uit de voorraadkast', dus als je die in huis hebt, hoef je alleen nog maar te kijken naar de hoofdingrediënten.

Kwaliteit en authenticiteit

Zoals met alles in de keuken behaal je altijd betere resultaten als je begint met de beste ingrediënten die je kunt krijgen. Niet alleen vanwege het smaakaspect, maar ook vanwege de gezondheidsvoordelen van de consumptie van groenten en vlees die in een betere omgeving zijn verbouwd of gegroeid en niet vol troep zitten. Koop daarom zo veel mogelijk biologische producten. Maak daarnaast zo veel mogelijk gebruik van ingrediënten die in het seizoen zijn: je gerechten worden nog smakelijker en voedzamer, en het is nog goed voor je portemonnee ook!

Als je specifieke Chinese ingrediënten gaat kopen, raad ik je aan om naar de lokale Aziatische supermarkt of toko te gaan. Het assortiment is heel uitgebreid en redelijk geprijsd.

TOM YUM

Erg jammie – en nee, niet uitgevonden door een vent die Tom heet.

Tom yum is een hete, zurige soep met zeevruchten die oorspronkelijk uit Thailand komt. *Tom* verwijst naar het kookproces, *yum* (of *yam*) verwijst naar een Thaise pittige, zure salade. Deze rijke, hartige en vullende soep is absoluut een van mijn favorieten.



5 MINUTEN



10 MINUTEN



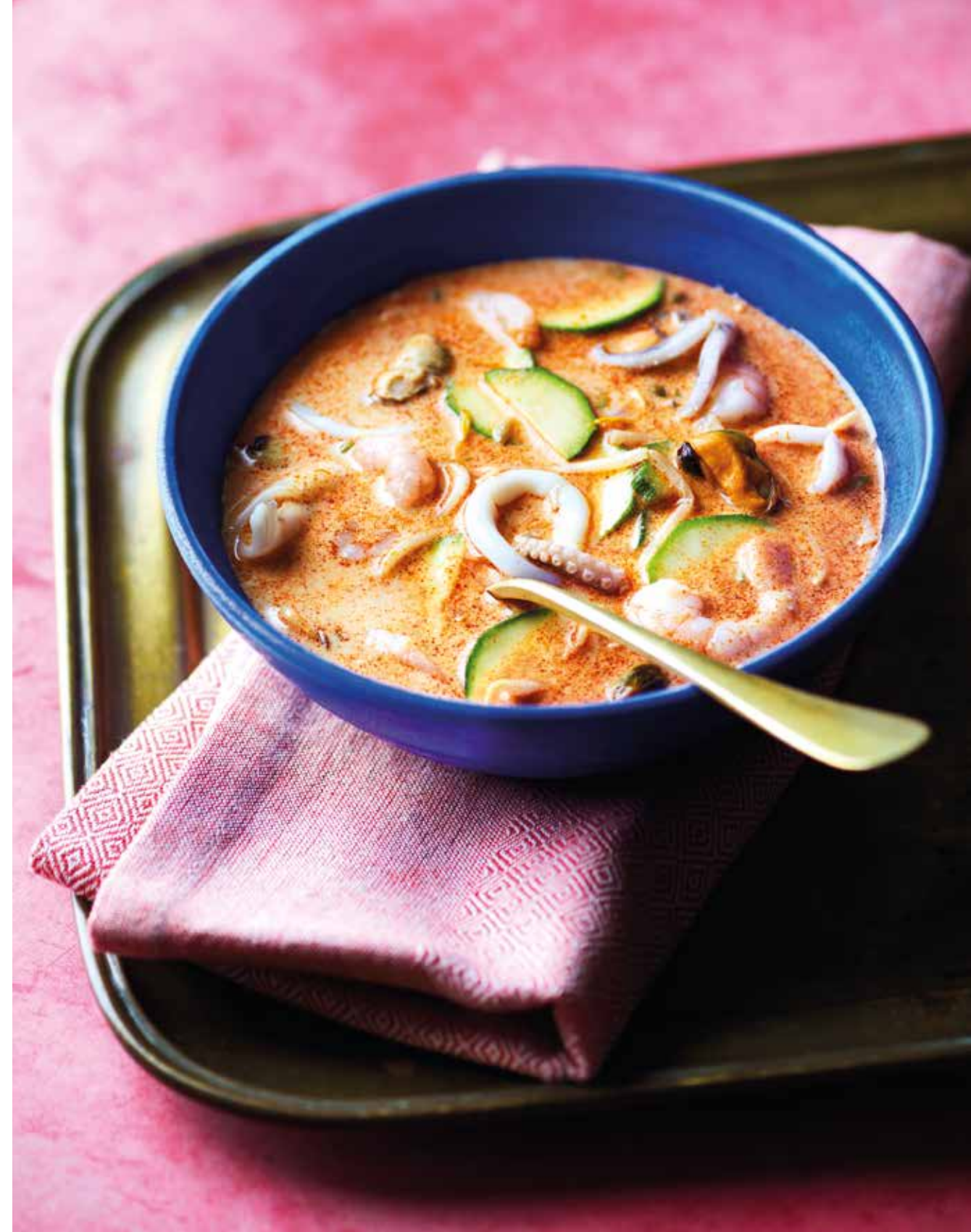
2 TOT 4 PERSONEN

- 1 400 ml kokosmelk
- 2 6 el tom yum-pasta (o.a. toko)
- 3 1 courgette, schoongemaakt, in de lengte gehalveerd en in dunne plakjes
- 4 175 g taugé
- 5 270 g gegaarde, gemengde zeevruchten (ontdooit indien bevroren)

Uit de voorraadkast
een snufje zout
een snufje witte peper

Schenk de kokosmelk in een middelgrote pan en voeg 400 ml water toe. Roer de tom yum-pasta erdoor en breng aan de kook. Voeg de courgette en de taugé toe en laat 3 minuten zachtjes koken.

Voeg de zeevruchten toe en breng opnieuw aan de kook. Haal de pan van het vuur, breng indien nodig verder op smaak met zout en witte peper en serveer.





LOEMPIA'S

Chinese loempia's zijn heel populair in Chinese restaurants en bij de afhaalchinees. Deze pakketjes zitten boordevol taugé en zijn lekker sappig als je erin bijt. Eet ze zo of doop ze in je favoriete saus.



30 MINUTEN



25 MINUTEN



4 TOT 6 PERSONEN

- 1 300 g taugé
- 2 6 verse babymaïskolven, in de lengte in kwarten
- 3 30 g bamboescheuten uit blik, grofgehakt
- 4 40 g char siu (Chinees geroosterd varkensvlees, zie bladerdeeghapjes met char siu op pag. 24), in reepjes
- 5 8 loempiavellen (22 x 22 cm), ontdooid

Uit de voorraadkast

olie, om in te bakken en te frituren
3 el lichte sojasaus
1 tl zout
½ tl witte peper
2 tl suiker

Tip

Je kunt de loempia's van tevoren maken en ongefrituurd maximaal een maand in een afgesloten bakje in de diepvries bewaren. Overgebleven gefrituurde loempia's blijven maximaal 3 dagen in een afgesloten bakje in de koelkast goed en zijn lekker als koud tussendoortje. Ze worden in de koelkast minder knapperig, maar je kunt ze in de wok of in de oven even oppiepen. Zorg er wel te allen tijde voor dat de vulling goed warm is voor je ze gaat eten.

Verhit een wok op hoog vuur. Voeg 1 eetlepel olie en de taugé toe en roerbak 1 minuut. Voeg dan de babymaïs en de bamboescheuten toe. Roerbak nog 1 minuut en voeg dan het geroosterde varkensvlees, de sojasaus, het zout, de peper en de suiker toe. Roerbak nog een paar minuten, tot alles goed gemengd en volledig gaar is. Plaats een vergiet op een grote kom en laat de inhoud van de pan daarin uitlekken en afkoelen.

Leg een loempiavel op een plank met een van de punten naar je toe en bestrijk de randen met water. Schep 2 tot 3 flinke eetlepels vulling in het midden van het loempiavel. Vouw de onderste punt over de vulling, vouw de twee punten aan de zijkant naar binnen om de vulling in te sluiten en een rol te vormen, en rol het vel op naar de bovenste punt die je met wat water bestrijkt zodat de loempia goed dicht blijft zitten. Herhaal met de rest van de loempiavellen en de vulling.

Schenk zoveel olie in een wok dat de loempia's kunnen drijven en verhit deze tot 170 °C. Frituur de loempia's in porties van twee in 7 tot 9 minuten goudbruin. Schep ze uit de olie en laat uitlekken op een rooster of een bord bekleed met keukenpapier. Serveer heet.



FOEYONGHAI MET GEMENGDE ZEEVRUCHTEN

Foeyonghai is wereldwijd een populair gerecht bij de afhaalchinees en wordt elke avond massaal besteld. Het eiergerecht is vaak gevuld met taugé, kip, gamba's, lente-ui en erwten. Voor dit recept vond ik gemengde zeevruchten heerlijk klinken.



5 MINUTEN



5 MINUTEN



2 PERSONEN

- 1 bosje lente-uitjes
- 6 eieren
- 270 g gekookte gemengde zeevruchten (ontdooit indien bevroren)
- 50 g taugé
- 30 g gedopte doperwten

Uit de voorraadkast
een snufje zout
een snufje witte peper
1 el plantaardige olie

Snijd het groene gedeelte van de lente-ui in reepjes van 5 cm lang en het witte gedeelte in dunne ringetjes.

Klop de eieren los en voeg naar smaak een snufje zout en peper toe.

Verhit de olie in een koekenpan of wok met antiaanbaklaag, tot de olie begint te roken. Voeg het groen van de lente-ui en de helft van de lente-uiringetjes toe en bak tot het aroma vrijkomt. Voeg de zeevruchten, de taugé en de doperwten toe, bak 2 minuten en schenk de losgeklopte eieren erover. Laat het ei eerst een beetje stollen en vouw dan voorzichtig het eimengsel over elkaar; het ei moet klonteren zonder dat het roerei wordt.

Schep het zacht gestolde ei op borden en garneer met de rest van de lente-uiringetjes.



MOSSELEN IN EEN ZWARTEBONENSAUS

Deze mosselen tillen smaak en textuur naar een hoger niveau, want je smaakpapillen worden van alle kanten geprikkeld. Ze zijn zout, zoet, aromatisch, sappig en zacht.



10 MINUTEN



12 MINUTEN



4 PERSONEN

- 1 4 el Chinese gefermenteerde zwarte bonen (o.a. toko)
- 2 1 ui, fijngesnipperd
- 3 2 teentjes knoflook, fijgehakt of geraspt
- 4 1 groene paprika, in blokjes
- 5 500 g verse mosselen

Uit de voorraadkast

- 2 el plantaardige olie
- ½ tl zout
- ¼ tl witte peper
- 1 tl suiker
- 2 el lichte sojasaus

Laat de gefermenteerde zwarte bonen 10 minuten in 120 ml warm water weken, giet af door een zeef en zet apart. Gooi eventuele kapotte mosselen en exemplaren die niet sluiten als je erop tikt weg.

Verhit een wok op middelhoog vuur, tot hij begint te roken. Voeg de olie toe, laat door de wok walsen, voeg de ui en de knoflook toe en bak 1 minuut. Voeg de groene paprika toe, bak 1 minuut, voeg de zwarte bonen, het zout, de peper, de suiker en de sojasaus toe en roer goed door. Meng de mosselen met 4 eetlepels water erdoor en plaats een deksel op de pan om de stoom in de pan te houden (gebruik een grote koekenpan als je geen wok met deksel hebt).

Schud na 2 minuten de pan met het deksel erop en laat nog 2 minuten garen. Haal dan het deksel van de pan en roer alles goed door elkaar. De mosselen moeten nu open (gooi dichte schelpen weg) en met de zwartebonensaus omhuld zijn. Haal de pan van het vuur en serveer.

PULLED CHICKEN MET ZOETE SOJASAUZ

Dit is perfect in een vers lotusbroodje of zelfs op een versgebakken stokbroodje, met in sojasaus ingelegde komkommer en reepjes sla: doe je ogen dicht en laat je met een hap van deze zoete, sappige kip meevoeren naar de bedrijvige markten van Hongkong.



5 MINUTEN



1 UUR



4 PERSONEN

- 1 2 kipfilets
- 2 80 ml rijstazijn
- 3 160 g bramenjam
- 4 1 tl selderijzout
- 5 1 el chilivlokken

Uit de voorraadkast
120 ml lichte sojasaus
50 g suiker

Voeg alle ingrediënten met 375 ml water toe aan een pan met een goed sluitende deksel. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat met het deksel stevig op de pan 45 minuten garen.

Haal dan het deksel van de pan en laat het vocht voor twee derde inkoken. Haal de pan van het vuur en laat 15 minuten afkoelen.

Scheur de kip voorzichtig in stukjes, meng met de overgebleven saus uit de pan en serveer.





GESMOORD BUIKSPEK & NOEDELS MET GELEBONENSAUS

Smoren is een heel populaire bereidingswijze in China. Het langzame gaarproces maakt het vlees mals en het vet smelt letterlijk in je mond. Terwijl het vlees zachtjes in de pan ligt te garen, absorbeert het alle lekkere smaken die je hebt toegevoegd. In combinatie met de zoete aromatische noedels voldoet dit gerecht aan alle eisen.



5 MINUTEN



1 UUR + 5 MINUTEN



4 PERSONEN

- 1 2 el donkere sojasaus
- 2 4 el gelebonensaus (taotjo, o.a. toko)
- 3 2 el Chinese rijstwijn (o.a. toko)
- 4 350 g buikspek
- 5 300 g woknoedels

Uit de voorraadkast

6 el lichte sojasaus
1½ el plantaardige olie
een snufje zout
een snufje witte peper
1 el suiker

Meng de donkere sojasaus met de lichte sojasaus, 2 eetlepels gelebonensaus en de Chinese rijstwijn in een kom en zet apart.

Verhit een pan of braadpan met een goed sluitende deksel op middelhoog vuur en voeg ½ eetlepel van de olie toe. Bestrooi het buikspek met een snufje zout en witte peper, leg het in de pan en bak 6 minuten regelmatig kerend. Bestrooi met de suiker en bak nog 2 minuten. Schenk het sojasausmengsel erbij, bak 1 tot 2 minuten en roer er dan 500 ml water door. Breng heel langzaam aan de kook en laat 40 minuten met een deksel op de pan zachtjes garen. Haal dan het deksel van de pan en laat garen tot de saus nagenoeg is ingekookt. Haal van het vuur en zet apart.

Plaats een wok op middelhoog vuur, voeg de rest van de olie en de noedels toe en bak 2 minuten, tot de noedels zacht zijn. Voeg 2 eetlepels gelebonensaus en 3 eetlepels water toe, meng goed en schep in kommen of op borden. Snijd het buikspek in plakken, leg op de noedels en besprenkel met de rest van het braadvocht.

AUBERGINEBEIGNETS MET HOISINSAUSDIP

Mijn sappige, krokante auberginebeignets zijn een perfecte avondsnaak. Kruip op de bank, zet je lievelingsfilm op en smullen maar. Het klinkt mij hemels in de oren!



5 MINUTEN



10 MINUTEN



2 TOT 4 PERSONEN

- 1 180 g bloem
- 2 ¼ tl bakpoeder
- 3 600 ml koud koolzuurhoudend water
- 4 1 grote aubergine, in plakjes van 5 mm
- 5 4 el hoisinsaus

Uit de voorraadkast
500 ml plantaardige olie
½ tl zout

Verhit de olie in een grote pan tot 175 °C.

Meng de bloem met het bakpoeder en het zout in een grote kom. Voeg het koolzuurhoudende water toe en roer met een vork door elkaar. Het is niet erg als er kleine klontjes in het beslag zitten. Het is belangrijk dat je het beslag niet te veel bewerkt, want daardoor worden de gluten in de bloem geactiveerd en wordt het beslag te deegachtig.

Doop een paar plakjes aubergine een voor een in het beslag, laat ze voorzichtig in de olie zakken en bak 3 tot 5 minuten. Keer de plakjes af en toe, zodat ze gelijkmatig garen en bruin worden. Laat ze uitlekken op keukenpapier en herhaal met de rest van de aubergineplakjes. Serveer heet met de hoisinsaus om in te dopen.





MOCHI MET CHOCOLADE-HAZELNOOTPASTA

Mochi wordt gemaakt door kleefrijstmeel met water en suiker tot een kleverig, stevig deeg te kneden. De rijstballetjes met verschillende vullingen worden als zoet tussendoortje gegeten. Dit is mijn versie, die je hopelijk net zo verrukkelijk vindt als ik.



15 MINUTEN



15 MINUTEN



4 PERSONEN

- 1 160 g kleefrijstmeel (ketan, o.a. toko)
- 2 maïszetmeel, om te bestuiven
- 3 3 el chocolade-hazelnootpasta
- 4 3 el pindakaas met stukjes pinda
- 5 35 g geroosterd sesamzaad

Uit de voorraadkast
400 g suiker

Tip
Je kunt verschillende vullingen gebruiken, zoals rodebonenpasta, zwartesesampasta, lotuszaadpasta of zelfs je favoriete jam, marmelade of een bolletje ijs.

Meng het kleefrijstmeel met 180 ml koud water en de suiker in een grote, magnetronbestendige kom. Dek de kom af met magnetronfolie en zet 3 minuten in de magnetron op vol vermogen. Haal uit de magnetron en roer 3 minuten flink door. Dek opnieuw af met magnetronfolie en zet nog eens 3 minuten in de magnetron op vol vermogen. Roer opnieuw 3 minuten flink door.

Bestuif je werkvlak royaal met maïszetmeel en kneed het kleefrijstmengsel 10 minuten grondig. Het deeg moet heel elastisch en redelijk stevig aanvoelen. Verdeel het deeg in 12 even grote stukken en vorm tot balletjes.

Druk een balletje tot een platte schijf van 7 cm doorsnede. Schep 1 theelepel chocolade-hazelnootpasta en 1 theelepel pindakaas in het midden, breng de zijken naar elkaar toe zodat de vulling met deeg is bedekt en vorm weer tot een balletje. Rol het balletje door het geroosterde sesamzaad en leg apart terwijl je de rest van de balletjes maakt.

Serveer als alle balletjes klaar zijn.