

A top-down view of a blue bowl filled with rice, meat skewers, and vegetables, set on a wooden table with various garnishes. The bowl is placed on a light blue cloth. The skewers are made of wood and hold pieces of browned meat. The rice is white and fluffy. There are also sliced green onions, red chili peppers, and fried shallots scattered around the bowl. A wooden stick is visible on the left side of the table. The background is a rustic wooden surface.

# *Eten met stokjes*

van saté tot kebab



## Inhoud



### *Hapjes en bites*

- 15 Aardappeltwister
  - 17 Krokante tofu met sesammayonaise
  - 19 Merguez corndogs
  - 21 Thaise gehaktballetjes
  - 23 Gyoza van gekonfijte eendenbout
  - 25 Dim sum siu mai
- 

### *Eten met stokjes*

- 28 Vegetarische Poké Bowl
  - 30 Spicy wortelcurry, paprika, broccoli en sperziebonen
  - 32 Poké Bowl met tonijn en groenten
  - 34 Aziatische courgetini met tjaptjoi en zoetzure saus
  - 36 Gemberknoflook-kip met paksoi en zoetzure komkommer
  - 38 Cashewkip met hoisinsaus
- 

### *More with a stick*

- 43 Amerikaanse maïsspiesen Cajun style
- 45 Cig kebab met granaatappelsalade
- 47 Gambaspiesen met serranoham
- 49 Italiaanse kalfsspies met pesto
- 51 Kipkebab met gegrilde venkel
- 53 Kipkerrie brochette
- 55 Lamskofta
- 57 Makkelijke yakitori
- 59 Zigeunerspies



## Inhoud



### *Saté*

- 62 Balinese saté
  - 64 Pittige saté "Sappie"
  - 66 Saté ayam
  - 68 Saté babi
  - 70 Saté Udang
  - 72 Vissaté
- 

### *Sushi*

- 77 California Roll
- 79 Chirashi sushi
- 81 Komkommersushi met roomkaas
- 83 Nigiri - van vis en vegetarisch
- 85 Oshi sushi met zalm
- 87 Sashimi met ingelegde gember
- 89 Spicy tuna roll
- 91 Tempura sushi met pittige zalm



# Gyoza van gekonfijte eendenbout

Hapjes, 24 stuks

**1** Meng de geplukte eendenbouten, knoflook, geraspte gember, lente-ui en rode peper met het five-spicepoeder, sesamololie, sesamzaad, de ketjap manis en de hoisinsaus.

**2** Bestrijk de randjes van de dumpling vellen met een beetje water en schep hier een lepel vulling op. Vouw het deeg dicht tot gyozavorm.

**3** Verhit een scheutje arachideolie in een koekenpan, bak de gyoza goudbruin. Blus af met de bouillon en doe de deksel op de pan. Stoom de gyoza in circa 4 minuten gaar.

**4** Serveer de gyoza's met hoisinsaus.

**Tip** Gekonfijte eendenbout kun je in de betere supermarkt of delicatessenzaak kopen.

**Bereiding:** 30 minuten



**2 gekonfijte eendenbouten, schoongemaakt en geplukt**  
**2 teentjes knoflook, gehakt**  
**2 cm verse gemberwortel, geraspt**  
**1 lente-ui, fijn gehakt**  
**halve rode peper, fijn gehakt**  
**1 theel five-spicepoeder**  
**2 theel sesamololie**  
**2 theel wit sesamzaad**  
**2 eetl ketjap manis**  
**4 eetl hoisinsaus + extra om erbij te serveren**  
**24 dumpling vellen**  
**scheutje arachideolie**  
**200 ml kippenbouillon**

**EXTRA NODIG:**  
rasp  
koekenpan met deksel

# Gemberknoflook-kip met paksoi en zoetzure komkommer

Hoofdgerecht, 4 personen

**1** Breng de azijn met de suiker en de sambal aan de kook, haal de pan van het vuur. Laat de komkommer in het zoetzuur marineren tot de woksotel klaar is.

**2** Snijd de kippendijfilet in dunne reepjes en meng met de kurkuma. Verhit een scheut arachideolie in de wok en wok de paksoi op hoog vuur in circa 4 minuten beetgaar, breng op smaak met peper en zout. Haal uit de wok en houd apart.

**3** Veeg de wok schoon. Verhit een scheut arachideolie in de wok en bak de kipreepjes in circa 2 minuten goudbruin en gaar. Voeg de knoflook, gember en rode paprika toe en wok circa 1 minuut mee.

**4** Breng op smaak met een beetje zout. Voeg de sambal, kippenbouillon, kokosmelk en de paksoi toe. Halveer de limoen en breng het gerecht op smaak met limoensap en bruine suiker.

**5** Snijd de lente-ui in schuine stukken en verdeel over de woksotel.

**Tip** Serveer met Thaise mie

**Bereiding:** 15 minuten



150 ml azijn  
150 g suiker  
1 eetl sambal  
1 komkommer, in dunne plakjes

200 g kippendijfilet, in reepjes  
1 theel kurkuma  
arachideolie  
1 paksoi, in stukjes  
peper en zout  
2 tenen knoflook, gehakt  
2 cm gember, geschild en geraspt  
1 rode paprika, in stukjes  
1 eetl sambal  
100 ml sterke kippenbouillon  
200 ml romige kokosmelk  
1 limoen  
1 eetl bruine suiker  
1 lente-ui

**EXTRA NODIG:**

wok  
kookpan  
rasp





# Kipkebab met gegrilde venkel

Hoofdgerecht, 4 personen

**1** Rooster in een droge hete koekenpan de specerijen tot ze beginnen te geuren. Stamp de specerijen met het grof zeezout in de vijzel. Meng met de olijfolie.

**2** Meng het kippenvlees met de helft van de kruidige olie. Laat minimaal 1 uur tot enkele uren in de koelkast marineren. Rijg aan spiesen.

**3** Verhit een barbecue of grill. Rooster de kipkebab in circa 15 minuten rondom gaar en goudbruin. Leg de plakken venkel ernaast en rooster ze in enkele minuten gaar.

**4** Serveer de kipkebab met de gegrilde venkel. Besprenkel de venkel op het laatst met een beetje kruidige olie. Serveer met Turks brood.

**Bereiding:** 40 minuten

**Marineren:** 1 tot 4 uur



**1 theel komijnzaad**  
**1 theel pimentkorrels**  
**1 eetl anijszaad**  
**1 theel venkelzaad**  
**1 theel kurkuma**  
**1 eetl grof zeezout**  
**300 ml olijfolie**

**600 g kippendijen zonder bot, aan stukjes gesneden**  
**2 stevige venkelknollen, aan plakken gesneden**  
**kruidige olie**  
**1 Turks brood**

**EXTRA NODIG:**  
**koekenpan**  
**vijzel**  
**barbecue of grill**  
**kebabspiesen**