



Menu juni 2013

“Nieuw Chinees menu”

Appel-garnaalrolletje en Gefrituurde oester in kataifideeg

Gestoomde kabeljauw met broccoli
en Gedrenkte kip met Kantonese saus

Dumpling met gembersaus
en Roodgebakken eend met kousenband

Tofusorbet met vruchten in een cashewnotenmandje

Wijnen

Appel-garnaalrolletje

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad : 🍴🍴

Uitvoering: 4 personen (samen met de oesters)

BENODIGDHEDEN:

APPEL

3 dl rode wijn
150 gr suiker
3 Granny Smith appels

SINAASAPPELDRESSING

3 dl vers geperst sinaas-
appelsap
3 stengels citroengras

MISODRESSING

1,5 dl misopasta
1,5 dl water
150 gr suiker

MANGOCOMPOTE

1 mango
1 rood pepertje
handvol korianderblaadjes
1 sjalot
½ dl water
50 gr suiker
wittewijn-azijn

GARNAALROL

15 tijgergarnalen (16/20)
15 loempiavellen
4 norivellen
maïzena

BEREIDING:

Appel: Schil de appels en snij er repen ter grootte en halve dikte van de garnalen van. Breng de wijn met suiker aan de kook en laat 3 minuten doorkoken. Voeg de appelrepen toe aan de wijn en laat opnieuw aan de kook komen. Haal van het vuur en zet in de koeling tot gebruik.

Sinaasappeldressing: Breng sinaasappelsap en citroengras aan de kook en laat 15 minuten trekken en iets inkoken. Zeef en bind de saus wat en laat afkoeling in de koeling.

Misodressing: Maak een siroop van het water en suiker. Voeg de misopasta toe en laat 15 minuten trekken in iets inkoken. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Schil de mango en snij het vruchtvlies in kleine brunoise.

Mangocompote: Haal de zaadjes uit de rode peper en snij het piepklein in blokjes. Snij de korianderblaadjes klein. Bak de gesnipperde sjalot in een beetje olie glazig. Voeg water en suiker toe en laat opkoken. Haal van het vuur en roer de overige ingrediënten toe en laat afkoelen.

Garnaalrol: Haal de appelrepen uit de wijn. Pel garnalen en haal het darmkanaal eruit met een cocktailprikker. Leg op een ¼ stukje norivel een garnaal en een reep appel. Rol het geheel eenmaal op. Leg het pakketje op een loempiavel en maak er een loempiaatje van. Laat het staartje van de garnaal uit de het pakketje steken. Plak de rand van het loempiavel vast met een maïzenapapje.

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE:

Frituur garnalen in olie van 170°C tot goudbruin en krokant. Schep sinaasappel, miso en mangocompote op een bord. Snij garnaal doormidden en leg bij de saus. Dien samen op met de gefrituurde oester.

Oester in kataifideeg

VOORGERECHT 15 PERSONEN

Moelijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 4 personen (samen met appel/garnaal rolletje)

BENODIGDHEDEN:

OESTERS

15 oesters
bloem
tempurameel
kataifideeg
ijswater

GROENTENSAUS

2 tomaten
1 appel
½ ui
3 tenen knoflook
2 el suiker
2 el rijst azijn
1 el sojasaus
zwarte peper
2 dl water
2 el maïzena

WASABIMAYONAISE

1 ei
1 tl mosterd
2 el wittewijn-azijn
3 dl olie
1 tl wasabipasta
Romaine sla

BEREIDING:

Oesters: Haal de oesters uit de schelp en controleer ze zorgvuldig op gruis. Spoel ze eventueel af met water. Dep de oesters droog.
Vlak voor aan tafel gaan, tempura beslag volgens gebruiksaanwijzing verpakking maken en de oesters in bloem wentelen en daarna in het tempurabeslag. Wikkel een pluk kataifideeg om de oester. Zorg dat de oester aan alle kanten bedekt is met deeg. Frituur de oesters in olie van 170°C tot goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier

Groentensaus: Snij tomaat, ui en knoflook heel fijn. Rasp de appel.
Doe alle ingrediënten in een pan met het water. Breng aan de kook en laat het even koken.
Maak een papje van maïzena met een paar eetlepels water en roer het door de groenten.
Als de saus gebonden is van het vuur halen en laten afkoelen.
Breng op smaak met zout en/of azijn.

WASABIMAYONAISE

Maak mayonaise op de bekende manier in een hoge beker met de staafmixer.
Mix er de wasabipasta door en proef. Breng op smaak met zout en eventueel nog wat wasabipasta.

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

Halveer de bladen Romaine sla en haal de nerf eruit. Leg een blaadje sla op een bord.
Lepel er een beetje wasabimayonaise en groentensaus over.
Leg de oester op de saus.
Dien samen op met het appel-garnaalrolletje.

Gestoomde kabeljauw met broccoli

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN (SAMEN MET DE KIP)

Uitvoering: 4 personen

Moeilijkheidsgraad : 🍴🍴

BENODIGDHEDEN:

KABELJAUW

1 kg kabeljauw
2 tl zeezout
20 cm verse gemberwortel
3 bosuitjes
lichte sojasaus
donkere sojasaus
5 el arachideolie
4 tl sesamolie
korianderblaadjes

BROCCOLI

2 stronken broccoli
8 tenen knoflook
zout en peper
1 dl water
1 el geroosterde sesamolie

BEREIDING:

Kabeljauw

Dep de kabeljauw droog en portioneer het in 15 stukken.
Wrijf ze aan beide zijden in met zout. Wrijf de kabeljauw heel lichtjes in met wat arachideolie.
Maak dunne *julienne* van de gemberwortel en verdeel ze over de vis.
Stoom de kabeljauw 5 tot 7 minuten (afhankelijk van de dikte) in de stoompan.
Snij de bosui in dunne ringen.

Broccoli: Snij de knoflook in dunne plakjes.

Wok de knoflook in arachideolie 30 seconden tot ze beginnen te kleuren.
Doe de broccoli erbij en roerbak nog 2 minuten en doe er water bij en dek af.
Stoom de broccoli 5 minuten.
Voeg sesamolie toe en laat nog 30 seconden wokken.

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

Verdeel de kabeljauw over de borden. Lepel ½ koffielepel lichte en een ½ koffielepel donkere sojasaus over de vis.
Verdeel de bosui over de vis.
Verhit de sesamolie tot het dampst en giet een koffielepel olie over de vis en dien direct op.
Dien samen op met de gedrenkte kip.

Gedrenkte kip met Kantonese saus

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 4 personen(samen met de kabeljauw)

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

BENODIGDHEDEN:

KIP

2 scharrelkippen
2 el zout
4 liter kippenbouillon
10 bosuitjes
10 plakjes verse gemberwortel
zwarte peper

KANTONESE SAUS

5 bosuitjes
10 cm verse gemberwortel
zout
1 rood pepertje
2 dl arachideolie

MIE

Chinese eiermie
200 gr eiermie
bouillon van de kip

BEREIDING:

Kip: Wrijf kippen in met zout. Leg ze in een pan, overgiet ze met kippenbouillon en breng aan de kook. Voeg bosui en gember toe en maal er wat peper over. Doe het deksel op de pan en laat 20 minuten pocheren. Neem de pan van het vuur en laat 1 uur staan. Schep de kippen uit de bouillon en dompel ze in ijswater en laat ze goed afkoelen. Haal de kippen uit het ijswater en dep droog. Snij het vlees in éénhaps stukjes. Breng op smaak.

Kantonese saus

Snij het lichte deel van de bosuitjes in fijne ringen en rasp de gemberwortel. Snij het pepertje zonder pitjes fijn Doe samen met zout in een schaal. Verhit arachideolie op tot het dampet en schenk het over de uitjes. Schep alles goed door elkaar en breng op smaak..

Mie

Proef of er genoeg zout in de kippenbouillon zit. Kook de eiermie gaar in de bouillon.

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

Verhit de kipstukjes 2 minuten op 180°C in de oven.
Verdeel de stukjes kip over de boden.
Leg een plukje mie naast de kip en lepel er wat saus over.
Dien samen op met de kabeljauw.

Dumpling met gembersaus

BIJGERECHTJE VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 4 personen (samen met de eend)

Moelijkheidsgraad: 🍳🍳🍳

BENODIGDHEDEN:

DEEG

500 gr bloem
3,3 dl water
zout
1 el olie

VULLING

200 gr varkensgehakt
100 gr roze garnalen
bieslook
1 el aardappelmeel
sesamolie
zout en peper

DUMPLING

30 wonton deegvelletjes
arachideolie

SAUS

10 cm verse gemberwortel
1,5 dl zwarte azijn
sap van 1 citroen
4 el suiker

BEREIDING:

Deeg: De bloem met het zout in de Magimix doen, het water aan de kook brengen en bij de bloem gieten, draai er een deeg van en laat even rusten.
Het deeg met de pastamachine uitrollen tot een dunne lap en steek er rondjes van 8 cm uit.

Vulling: Hak de garnalen fijn. Roer de garnalen, varkensgehakt, aardappelmeel en gesneden bieslook goed door elkaar. Breng op smaak met sesamolie, zout en peper.

Dumpling: Verdeel de vulling over de deegvelletjes en vouw zodanig dicht dat de onderkant plat en de bovenkant ploovormig dicht is, in de vorm van een half maantje.

Doe een dun laagje olie in een anti-aanbak pan. Leg de dumplings in de pan met de platte kant naar beneden. Giet er zoveel water in dat de dumplings half onder water staan. Breng op hoog vuur aan de kook. Laat het water helemaal verdampen en draai het vuur daarna laag en laat nog even bakken tot de onderkant van de dumpling krokant en goudbruin is. Pas op dat de dumplings niet verbranden

Saus

Rasp de gemberwortel en roer het door de zwarte azijn. Breng op smaak met citroensap en suiker.

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

Leg twee dumplings op een bord en doe er een lepeltje saus bij. Dien samen op met de eend, maar wel op een apart, klein bordje.

Chiu Chow eend met kousenband

1E HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 4 personen (samen met dumplings)

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

BENODIGDHEDEN:

EEND

- 2 tamme eenden
- 1 l arachideolie

SAUS

- 1,5 l kippenbouillon
- 1,5 l donkere sojasaus
- 5 dl lichte sojasaus
- 1 l shaoxing rijstwijn
- 200 gr kandijnsuiker
- 8 stuks steranijs
- 5 kaneelstokjes
- 3 el venkelzaadjes
- 2 el komijnzaadjes

KOUSENBAND

- 1 kg kousenband
- 5 tenen knoflook
- 5 cm verse gemberwortel
- 5 bosuitjes
- 3 el chili-bonensaus
- 2 el gele-bonensaus
- 4 el rijstwijn
- 2 el donkere sojasaus
- 4 el suiker
- 2 el water
- 2 tl chiliolie
- korianderblaadjes

BEREIDING:

Eend: Hak de eenden doormidden en dep ze droog. Verhit de arachideolie tot heel heet. Leg de eenden met het vel naar beneden in de pan. Draai het vuur laag en frituur de eenden 15 minuten tot het vel licht gekleurd is. Draai de eenden niet om maar giet er af en toe wat hete olie over met een lepel. Laat de eenden op keukenpapier uitlekken.

Chiu Chow saus: Doe alle ingrediënten voor de saus bij elkaar in een grote pan en breng aan de kook.

Leg de eenden in de saus en draai het vuur helemaal laag totdat de saus heel zachtjes pruttelt.

Zet een deksel op de pan en stoof de eenden in 1 uur gaar.

Schep af en toe het bovendrijvende vet eraf.

Snij de eenden in stukjes.

Kousenband: Doe een ½ liter arachideolie in een wok en verhit het tot het begint te dampen.

Frituur de kousenband in delen tot het iets gerimpeld is.

Laat uitlekken en herhaal voor de rest van de bonen. Giet olie uit de wok (bewaar het wel) en veeg de wok schoon.

Verhit 2 el olie in de wok en bak knoflook, gember en bosui ongeveer 30 seconden.

Voeg de rest van de ingrediënten toe en roerbak nog 30 seconden.

Doe de kousenband terug in de wok en roer tot de stukjes helemaal bedekt zijn.

EINDEWERKING EN PRESENTATIE

Verdeel de stukken eend over de borden en decoreer ze met enkele blaadjes koriander.

Leg wat kousenband naast de eend.

Dien samen op met de dumplings.

Tofusorbet met vruchten in een Cashewnotenmandje.

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE TOFUSORBET:

2,5 dl water
150 gr glucosestroop
375 gr fijne kristalsuiker
4 gr Xantana
750 gr japanse tofu (2 verpakkingen)
6 dl sojabonenmelk

VOOR HET MANDJE:

75 gr bloem
300 gr kg suiker
150 gr cashewnoten
1 dl sinaasappelsap
150 gr boter

VRUCHTEN:

2 mango's
500 gr aardbeien
250 gr frambozen
250 gr blauwe bessen
3 kiwi's
100 gr selashizaadjes

GARNERING:

½ bosje mint
cacaopoeder

BEREIDING:

Tofusorbet: Breng water, glucosestroop en suiker aan de kook tot de suiker volledig opgelost is.

Los de Xantana op in de sojabonenmelk.

Voeg van het vuur de tofu en de sojamelk aan en suikermengsel toe en pureer alles glad met de staafmixer. Zeef zo nodig het mengsel.

Laat het afkoelen en draai er ijs van.

Mandje: Hak of maal de noten zeer fijn. Meng alle droge ingrediënten.

Laat de boter smelten. Voeg al roerende het sinaasappelsap en daarna de gesmolten boter toe. Meng alles goed door en zet koel weg.

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Plaats met behulp van de kleine ijsbolschep 6 hoopjes op een grote bakplaat met een bakmat en bak het beslag in ca. 3 minuten.

Laat een beetje afkoelen en vorm van de 'klets koppen' een mandje met behulp van soepkoppen of cappuccinokopjes. Maak zoveel mandjes als nodig.

Vruchten: Maak de vruchten schoon, snij de mango's en kiwi's in kleine stukjes en halveer de grotere aardbeien

Houd de verschillende vruchten apart

Los de salashizaadjes op in water. Laat ze rustig opzwellen. Zeef de zaadjes vlak voor het uitserveren

EINDBEWERKING EN PRESENTATIE

Leg op elk bord een cashewnotenmandje, rangschik de vruchten eromheen en schep de selashizaadjes over de vruchten. Doe een bol ijs in het mandje, bestuif met cacao poeder en maak af met een takje mint.

Wijnen

1 ^e Witte wijn	
Land van herkomst:	Argentinië
Regio:	Uco vallei, Mendoza
Domein / Château:	Bodegas Salentein
Jaar van productie:	2012
Druivensoort(en):	Sauvignon Blanc en Chardonnay
Serveertemperatuur:	12 tot 14°C.
Notitie wijncie.:	Drinken bij gerecht 1a en 1b. De meeste Europese blends van genoemde druivensoorten passen niet zo goed, Salentein heeft, om welke reden(en) dan ook, hier een eenheid van gemaakt en dat proef je aan deze, nog jonge wijn. Misschien wel omdat de wijngaarden op grote hoogte liggen (1.050 tot 1.700 mtr.). Tropisch fruit, peren en een vleugje citrusfruit geven deze (zeer) heldere wijn een fruitige smaak in de mond.

2 ^e Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Bordeaux
Domein / Château:	Château de la Pelissière
Jaar van productie:	2012
Druivensoort(en):	50% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon en 30% Muscadelle
Serveertemperatuur:	10 tot 12°C.
Notitie wijncie.:	Drinken bij gerecht 2a en 2b. Goede wijn hoeft geen krans! Een reprise uit 2011, zij het dat de hoeveelheden druivensoorten wat verschillen. St-Foy ligt iets ten westen van Bergerac, tegen de Dordogneregio aan. De frisheid van de Sauvignon-, de body van de Sémillon- en het verfijnde aroma van de Muscadelledruif zorgen voor een ietwat "vettige" wijn die daardoor rond in de mond voelt. Men proeft een citrusvruchtenaroma en abrikozen terwijl de afdronk een lichte citroensmaak geeft.

Rode wijn	
Land van herkomst:	Chili
Regio:	Maipo Vallei
Domein / Château:	Rosario Estate (Viña Tarapacá)
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Carmenère
Serveertemperatuur:	17 tot 18°C.
Notitie wijncie.:	Ondanks dat deze wijn een 6 maanden lange vatrijping op eikenhouten vaten heeft gehad, proeft men het "hout" nauwelijks. Deze grote producent (600 ha) met z'n oorsprong in 1874, is pas in 1992 naar Europa gaan exporteren. De wijnmaker is het gelukt om subtiele smaken van zwart fruit met koffie-nuances te creëren met een rokerige chocoladegeur op de achtergrond. Speciaal uitgezocht voor het begeleiden van de Chiu Chow eend.

Kookschema juni 2013

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	4	5	6	–	7
II	10	11	12	13	14	14
III	–	18	19	20	–	21
IV	24	25	26	27	–	–

