

Noodle salade met scampi

4 garnalen pp
50 gram soba noedels pp
25 gram taugé
25 gram wortel
25 gram paprika
25 gram Chinese kool
25 gram komkommer
½ limoen
½ stengel bosui
¼mespuntje rode peper
bosje koriander
chili kruiden
paprika poeder

Thaise Gaji Namul dressing:

teentje knoflook (geraspt)
koriander
1 theelepel soya saus
1 theelepel vis saus
1 theelepel sesam olie
sesam zaad
¼ rode peper
bosui

Voor de dressing :

Snijd de koriander, bosui en rode peper heel fijn. Voeg de rest toe, meng alles goed door elkaar.

Bereidingswijze:

1. Zet een pannetje op met water. Als deze kookt, voeg dan een snufje zout toe. Daarna mogen de Soba Noedels erin. Deze moeten 4 minuten koken. Na het koken even onder koud water na spoelen
2. Kruid de garnalen met chili, een snufje zout en paprika poeder. Vervolgens bak je ze 2-4 minuten op middelhoog vuur in een scheutje zonnebloem olie. Of gaar je ze in de oven op 220graden in 6-8 minuten.
3. Ondertussen kan je alle rauwe groenten snijden of uit de voorgesneden verpakking halen :P
4. Mix alle groente bij elkaar.
5. Als de garnalen gaar zijn doe je deze met de noedels in een kom en mix je de dressing er doorheen!
6. Nu kan je alles netjes op een bord opmaken en gaan eten!

Soto ajam

Boemboe (geconcentreerde natte kruidenmengsels uit Indonesië)

5 kemirinoten
2 el ketoembar (korianderzaad)
2 uien
3 teentjes knoflook
4 cm gember
4 cm laos (galanga wortel familie van de gember)
2 el koenjit (kurkuma)
zonnebloemolie

Soto ayam

4 daun salam (citrus blad)
2 serehstengels (citroengras)
1 el koenjit (kurkuma)
2 flinke aardappels
200 g rijst
50 g glasnoedels
¼ witte kool
4 eieren
2 lente-uien



4 el gebakken uitjes
0.5 bos bladselderij
sambal
kroepoek

Kippenbouillon

Snijd de poten van de kip. Leg de kip en de poten in een pan en schenk er water op tot de kip onder staat. Laat de kip op laag vuur een uur tot anderhalf uur trekken tot de kip gaar is. Boemboe
Vijzel de kemirinoten en ketoembar fijn. Pel en snijd de uien grof. Pel de knoflook. Schil de gember en snijd in fijne stukjes. Snijd de laos in kleine stukjes. Maal de uien, knoflook, gember en laos met een staafmixer of keukenmachine tot een fijne pasta. Voeg de kemirinoten en ketoembar toe en maal fijn.

Soto Ajam

Verwarm een scheut olie in een pan en fruit de boemboe. Kneus de daun salam en sereh en fruit samen met de koenjit mee. Schep een klein beetje kippenbouillon bij de boemboe en roer los. Voeg toe aan de kippenbouillon. Controleer of de kip gaar is en laat eventueel verder koken. Hoe langer je de kip laat garen hoe smaakvoller de soep wordt. Haal de gare kip uit de bouillon en laat iets afkoelen. Verwijder s het vel en pluk het vlees zo fijn mogelijk van het karkas. Breng de soto ayam op smaak met zout.

Schil en snijd de aardappels in plakjes van circa 1 centimeter dik. Kook de aardappels gaar, giet af en laat uitwasemen. Kook de rijst en de noedels gaar volgens de bereidingswijze van de verpakking. Kook de eieren in circa 10 minuten gaar, laat schrikken, pel en halveer. Snijd de lente-ui in dunne ringen. Snijd de witte kool in flinterdunne reepjes.

Verdeel de aardappels, rijst, noedels, eieren, lente-ui, kool en kip over borden. Schenk de soep erover en garneer met de gebakken uitjes. Serveer de bladselderij, kroepoek en sambal apart.

Mango chutney

- 1/2 rode ui, zeer fijn gehakt
- 3 el citroensap
- 4 el sinaasappelsap
- 4 el rode wijnazijn
- 1/2 tl garam masala
- 1/2 tl kerriepoeder
- 250 gr mangostukjes (verse of diepvrries)
- 1 el honing
- 2 el bruine suiker
- 2 tl verse geraspte gember
- 1/2 chilipeper, zaadjes verwijderd en fijngehakt
- 1 teentje knoflook, geraspt
- 1 el olie
- zout



Meng het citroensap met de wijnazijn, kerriepoeder en garam masala.

Verhit de olie en fruit hierin de rode ui. Voeg de chili peper, gember en knoflook toe en bak dit even kort mee.

Roer de stukjes mango erdoor. Giet de citroen met azijn erbij en voeg de bruine suiker en honing toe.

Breng dit aan de kook en laat het op zacht vuur 15 minuten pruttelen.

Na 15 minuten zal de gele kleur plaats gemaakt hebben voor een bruine kleur. Voeg nu het sinaasappelsap toe. Laat dit in ca. 35 tot 35 minuten op zacht vuur pruttelen.

Als de chutney te droog wordt tijdens het koken voeg je kleine scheutjes water toe. Breng de chutney op smaak met zout.

Aardappelwaaier

10 middelgrote aardappelen, gewassen en gedroogd

Zout en peper

100 g kruidenboter; zet de boter 30 minuten in de koelkast en snij het daarna in dunne plakjes.

Daarna de boter nogmaals in de koelkast zetten totdat je het gaat gebruiken

1 theelepel gesneden rozemarijn

Geraspte kaas

Gerookt spek in dunne plakjes

Snijd de aardappels in dunne plakjes maar snijd niet helemaal door. Ze moeten onderin nog een beetje vast zitten. Strooi vervolgens wat peper en zout tussen de schijfjes. Vul daarna de ingesneden aardappels met de kaas, spek en boter, dit doe je om en om.

Besprenkel de aardappels vervolgens met de gesneden rozemarijn en bak de aardappels 45 minuten op 200 graden Celsius in de oven.

Gegrilde groenten salade

1 pot geroosterde paprika

1 aubergine

1 courgette

1 granaatappel

4 rode uien

1 citroen

Dressing :

Griekse yoghurt

chilipoeder

olijfolie

zwarte peper

(zee)zout

evt. wat verse koriander, ter decoratie



Was de aubergine, courgette en citroen. Snijd de aubergine en courgette over de lengte in dunne plakken. Snijd ook de citroen in dunne plakken.

Haal de paprika's uit hun vocht en snijd deze in dunne ringen. Pel de uien, halveer deze en snijd ze in partjes.

Zet een grillpan op hoog vuur en laat deze goed heet worden (wees niet bang voor een goed hete pan en wat rookontwikkeling, we willen de groenten goed grillen).

Bestrijk de plakken aubergine en courgette licht met een beetje olijfolie, en bestrooi met zwarte peper en zeezout.

Leg de plakken groente stuk voor stuk op de grillpan, draai deze slechts 1 keer om en beweeg tussendoor niet. Zo krijg je die mooie grillstrepen op de groenten.

Zet een mooie serveerschaal klaar, verdeel hier de courgette en aubergine over na het grillen.

Verdeel hier ook de in ringen gesneden rode paprika over.

Grill ondertussen ook de citroenschijfjes en de uien, en voeg deze bij de rest van de groenten. Hussel door elkaar.

Snijd de granaatappel door midden en klop met de achterkant (zwarte kant) van je mes, of de bolle kant van een grote lepel, op de schil van de granaatappel. Doe dit boven een kommetje en de granaatappel pitjes zullen er stuk voor stuk uitvallen. De beste manier om de pitjes uit de granaatappel te verwijderen, en wees niet bang om de granaatappel een paar goede tikken te geven. Verdeel de granaatappel pitjes nu over de gegrilde groenten, en indien gewenst ook wat verse koriander.

Serveer met een flinke dot Griekse yoghurt, en strooi daar wat chilipoeder over.

Kokos panna cotta

1 vanillestokje
400 ml slagroom
400 ml kokosmelk
6 el suiker
6 blaadjes gelatine
100 g gemalen kokos

Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap met een mespunt het merg eruit. Doe het stokje, de merg, slagroom, kokosmelk en suiker in een steelpan en breng al roerend aan de kook. Laat 20 min. op laag vuur koken.

Week ondertussen de gelatineblaadjes 5 min. in koud water. Neem het roommengsel van het vuur en laat iets afkoelen. Verwijder het vanillestokje met een schuimspaan. Knijp de gelatineblaadjes uit en voeg toe aan de room. Los de gelatine al roerend op en voeg de helft van het kokos toe. Verdeel de room over de glaasjes en dek af met vershoudfolie. Zet in de koelkast en laat minimaal 2 uur opstijven. Bestrooi met de rest van het kokos.

Ananas jam

2 limoenen (schoongeboend)
500 g verse (ananasstukjes)
1 vanillestokje
500 g geleisuiker

Schil de limoenen met een scherp mesje zo dun mogelijk en snijd de schillen in dunne reepjes. Pers de vruchten uit. Pureer de ananas met het limoensap in de keukenmachine of met de staafmixer. Snijd het vanillestokje in de lengte open.

Schep in een ruime pan de ananaspuree, reepjes schil, vanillestokje en suiker door elkaar. Breng alles langzaam aan de kook en laat het mengsel 4 min. flink borrelend doorkoken.

Schep eventueel schuim met een natte schuimspaan van de jam. Leg met hulp van een tang in elke pot een half vanillestokje en schenk de jam in jampotten. Sluit ze, laat ze 15 min. staan, zet de potten daarna 5 min. op de kop. Keer ze weer en laat de potten afkoelen.

Kokosmakronen

2 eieren
160 g suiker
240 g kokos
2 zakjes vanille suiker
Snufje zout
Snufje bakpoeder
Rasp van een halve citroen

Alles mengen en het liefste een dag laten staan.
Vorm met een ijslepel mooie halve bolletjes.
Afbakken ca. 10 a 15 minuten oven a 180 graden.



