

Recepten: In de Chinese keuken



Uit eten in de wereld

TIME-LIFE

Recepten:

In de Chinese keuken

Inhoud

Hors d'oeuvres en wat daar bij hoort . . .	2
Soepen en stoofpotten	19
Groenten en salades	31
Knoedels en rijst.	43
Vis en schaaldieren	48
Vlees	63
Gevogelte en eieren	81
Desserten	104
Receptenregister	112
Beschrijving van ingrediënten voor Chinese gerechten.	115
Hoe Chinese recepten toe te passen. . .	120
Platengedeelten: Vervanging van een stomer.	8
Knoedels maken	12
Het ontbenen van een eend	94

Uit eten in de wereld

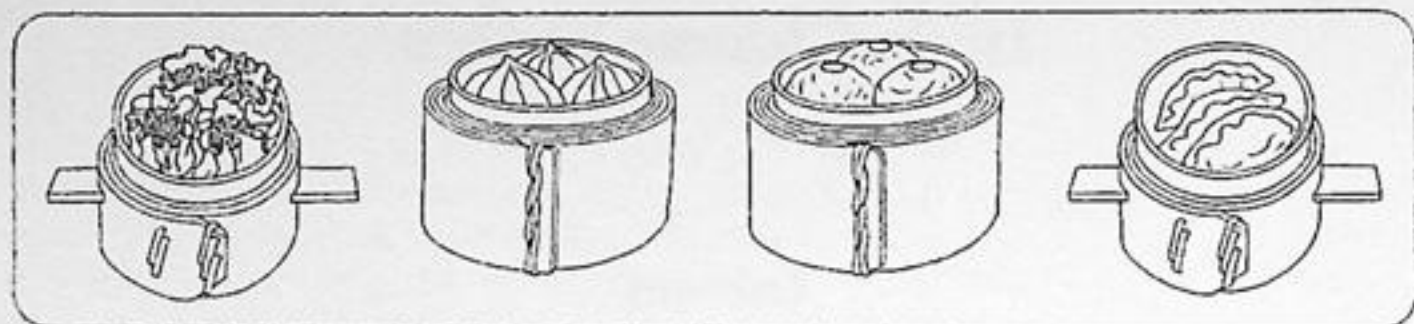
TIME LIFE INTERNATIONAL (NEDERLAND) B.V.

© 1968, 1970, revised 1973 by TIME INC.

Original English language edition published by TIME INC. in the United States.

All rights reserved.

Reprinted 1985



Yu - cha - hün - tün

油炸餛飩

GEFRITUURDE WONTONS GEVULD MET VARKENSVLEES EN GARNALEN

Voor ongeveer 50 wontons

Neem de hoeveelheden als omschreven in bovenstaand recept, of koop $\frac{1}{2}$ pond kant en klare wontonwikkels, of 1 pond kant en klare loempiawikkels

Voor de vulling

1 pond rauwe ongepelde garnalen
2 eetlepels slaolie of een andere reukloze plantaardige olie
 $\frac{1}{2}$ pond mager ontbeend varkensvlees, vers gemalen

2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel Chinese rijstwijijn of zeer droge sherry
1 theelepel zout
6 gepelde en gewassen verse waterkastanjes, of uit blik, maar dan goed uitgelekt en goed fijngehakt
1 sjalot, met het groen er nog aan, fijn gehakt
1 theelepel maizena, opgelost in 1 eetlepel koude kippebouillon of koud water
3 koppen slaolie, of een andere reukloze plantaardige olie

Voorbereidingen: 1. Pel de garnalen. Maak met een klein, zeer scherp mes een inkeping langs de ruggegraat van de garnaal en haal de zwarte of witte ader eruit met de punt van het mesje. Garnalen nu fijnhakken.

2. De vulling maken: Zet een 30-cm wok of een braadpan van 25 cm middellijn gedurende een halve minuut op een hete vlam. Doe er de twee eetlepels olie in en verspreid deze goed door de pan. Laat de pan nog eens een halve minuut op het hoge vuur staan en draai de vlam laag vlak voordat de olie begint te walmen. Doe er het varkensvlees in en braad dit snel aan in één minuut, of zolang totdat het vlees juist zijn rode kleur verliest. Voeg er nu de garnalen aan toe en de sojasaus, wijjn, zout, waterkastanjes en sjalot, en braad dit mengsel al roerend nog even snel aan (1 minuut). De garnalen moeten dan net roze zijn geworden. Roer de maizena nog even goed door, zodat het papje lekker glad is en gooi dit door de massa in de pan. Blijf constant roeren totdat de massa wat gebonden is. Doe nu alles in een kom en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

3. Hebt u zelf wontonwikkels gemaakt, of loempiawikkels, dan moet u die in vierkantjes van ± 8 cm snijden. Kant en klaar gekochte zijn al op maat.

4. Het maken van de wontons: leg 1 ½ theelepel vol van de vulling op het midden van een wikkel. Maak met natgemaakte vingers de randen van de wikkel nat. Neem nu een hoek van de wikkel vast en vouw die over de vulling heen naar de tegenovergestelde hoek. Leg hem er niet precies op, maar ruim een centimeter er vanaf. Nu pakt u de twee andere punten beet en vouwt die over de dikte van het midden naar elkaar toe, zó dat ze elkaar overlappen. Plak ze met een met koud water nat gemaakte vinger aan elkaar vast. Als u zo alle wontons hebt gemaakt legt u ze op een schotel en bedekt ze met een droge doek. Moeten de wontons langer dan 30 minuten blijven liggen vóór u met frituren kunt beginnen, dek ze dan af met aluminium- of plastic folie en zet ze in de koelkast.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een braadpan op een hoog vuur en giet er de 3 koppen olie in. Blijf verhitten tot 190° C en er een blauwe waas boven komt. Frituur de wontons, 8 tegelijk, gedurende twee minuten; dan zijn ze knappend goudbruin. Laat ze op dikke lagen keukenpapier uitdruipen terwijl u de rest frituurt. Neem voor het opdienen een voorverwarmde schotel en leg de wontons er appetijtelijk op. Gefrituurde wontons kunt u een uurtje warm houden in een matig warme oven (125° C). Moet u ze opwarmen, dan doet u ze 5 minuten in een zeer hete oven. Ze zijn dan weer lekker warm.

Hün - t'un - pi WONTONWIKKELS

餛飩皮

Voor ongeveer 50 wontonwikkels

4 koppen gezeefde patentbloem
1 theelepel zout

2 licht geklutste eieren
1 kop water

1. Doe de bloem en het zout samen in een kom. Maak in het midden een kuiltje en gooi daarin het ei en het water. Meng het mengsel met de vingers en kneed net zolang tot een zacht maar stevig deeg ontstaat.
2. Verdeel het deeg in tweeën. Bestrooi de (gladde) keukentafel lichtjes met bloem en rol daarop één van de deeghelften helemaal uit tot een dikte van 1 ½ millimeter, wat overeenkomt met een plak van ongeveer 35 bij 35 cm. Voor soepwontons of voor frituurwontons (*blz. 23 resp. hiernaast*) snijdt u deze deegplak in stukjes van 8 ½ cm in het vierkant met een scherp mes of een deegwiel. Hierna doet u met de tweede deeghelft hetzelfde. Moet u wikkels hebben voor gestoomde varkensvleesknoedels, neem dan een 7 ½-cm koekdeegvormpje, of gebruik de rand van een glas om het deeg in rondjes te snijden. Moet u de wikkels enige tijd bewaren, bedek ze dan met een nauwelijks vochtige doek.

Voor 16 loempia's

De vulling

$\frac{1}{2}$ pond verse taugé
 $\frac{1}{2}$ pond rauwe ongepelde garnalen
 3 eetlepels olie
 $\frac{1}{2}$ pond mager varkensvlees, fijngemalen
 4 koppen fijngehakte selderij
 2 of 3 grote verse champignons, gesneden
 in plakjes van $\frac{1}{2}$ cm dikte
 1 eetlepel sojasaus
 1 eetlepel Chinese rijstwijf of zeer droge
 sherry
 2 theelepels zout
 $\frac{1}{2}$ theelepeltje suiker

1 eetlepel maizena, opgelost in 2 eetlepels
 koude kippebouillon of koud water

De wikkels

2 koppen bloem
 $\frac{1}{2}$ theelepel zout
 $\frac{3}{4}$ kop koud water
 1 licht geklutst ei
 N.B. U kunt ook in sommige Chinese
 winkels kant en klare wikkels kopen;
 voor dit recept hebt u dan 1 pond nodig.
 Verder hebt u nodig: 3 koppen slaolie of
 een andere reukloze, plantaardige olie.

Voorbereidingen: 1. Was de taugé in een bak koud water en verwijder ongerechtigheden die op het water drijven. Giet ze af en droog ze voorzichtig tussen stukken keukenpapier.

2. Pel de garnalen. Haal met een klein, zeer scherp mesje de ader eruit door ze overlangs de rug in te snijden. De zwarte of witte ader kunt u dan met de mespunt verwijderen. Was de garnalen en snijd ze dan met het hakmes in kleine dobbelsteentjes.

3. *De vulling:* Zet een 30-cm wok of een wat kleinere braadpan gedurende een halve minuut op een hoog vuur. Doe er 1 eetlepel olie in die u even door de pan laat lopen en laat de pan dan nog een halve minuut op de hete vlam staan.

Dan zet u het vuur lager, en u braadt het varkensvlees al roerend zeer snel aan, gedurende 2 minuten of zolang totdat het rode vlees zijn kleur verliest. Voeg dan de wijn toe, alsook sojasaus, suiker, garnalen en paddestoelen en dit braadt u nog een minuutje aan. De garnalen zijn dan net roze geworden. Doe dan de gehele inhoud van de pan in een kom en zet die even weg.

Gooi de overblijvende 2 eetlepels olie in dezelfde wok, zorg dat de binnenzijde geheel met olie is bedekt en na nog een halve minuut hoge hitte ziet u dat de olie begint te walmen, waarop u het vuur lager draait. Braad nu de selderij al roerend gedurende 5 minuten aan en voeg dan zout en taugé toe en meng alles goed dooreen. Nu gooit u het varkensvlees en de garnalen ook in de pan en u mengt net zo lang tot alles zeer goed is. Laat nog op een matig vuur doorkoken en blijf roeren totdat de vloeistof gaat koken.

Er moeten nu nog 2 à 3 eetlepels vloeistof in de pan over zijn. Is er meer

dan lepelt u dat cruit en gooit dat weg. Roer het maizenapapje nog even glad en doe het in de pan. Blijf even roeren totdat de paninhoud er licht gebonden en helder uitziet. Doe nu alles in een schaal en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

4. *Om de wikkels te maken* zeefst u bloem en zout in een grote mengkom. Met een grote lepel of uw handen vermengt u langzaam bloem en zout met het water totdat een stijf deeg is gevormd. Kneed het deeg in de kom zeker 5 minuten tot het glad is. Dek de kom af met een vochtige doek en laat hem 30 min. staan. Leg het deeg nu op een luchtig met bloem bestrooid oppervlak en u begint het stevig uit te rollen tot het niet meer dan 1 ½ mm dik is. Snijd met een koekjessnijder, deegwiel of een scherp mes het deeg in vierkantjes van een 16 cm.

Bereiding: Voor elke loempia neemt u ongeveer ¼ kop van de vulling in de hand en u maakt tussen de handen een rolletje van 10 cm lengte en een middellijn van ongeveer 2 ½ cm. Leg dit diagonaal in het midden van een wikkel. Neem nu een punt van de wikkel (niet één van de twee waarheen de uiteinden van het vulsel-rolletje wijzen), sla dat over de vulling heen en stop de punt onder de vulling vast. Nu slaat u de twee aangrenzende punten over deze reeds vastgezette punt heen en drukt ze in het wikkeldeeg. Nu blijft er nog één deegpunt over, diagonaal gelegen tegenover de eerstweggevouwen punt. U neemt een kwastje, doopt dit in het geklutste ei en smeert deze overgebleven punt goed in met eimengsel, maak daarna direct de rol helemaal af. Het eimengsel zorgt ervoor dat de wikkelpunt goed vastkleeft aan het reeds opgerolde wikkelgedeelte en de inhoud 'verzegeld' wordt.

Leg de gevulde loempia's op een platte schaal en bedek ze met een droge doek. Duurt het langer dan een half uur voordat ze worden gefrituurd, dek ze dan af met een stuk plasticfolie en zet ze in de koelkast.

Het frituren: Zet een 30-cm wok of een frituurpan op een hoog vuur, doe er de drie koppen olie in en verhit die totdat zich een blauwe walm gaat vertonen boven de olie. Doe nu voorzichtig een vijftal loempia's in de olie en frituur die totdat ze goudbruin en knapperig zijn (na ongeveer 3 ½ minuut). Haal ze eruit en leg ze op een dikke laag keukenpapier om uit te lekken. Dien ze wel zo snel mogelijk op, waarvoor u een voorverwarmde schaal gebruikt, waarop u de loempia's aantrekkelijk rangschikt. Indien noodzakelijk, kunt u ze in een voorverhitte oven op 125° C een uur goedhouden. Bij helemaal opwarmen van koude loempia's doet u ze 10 minuten in de oven die u op de hoogste stand zet.

Voor 16 hors d'oeuvres

	sherry
1/2 pond verse grote garnalen, ongepeld	1 theelepel zout
4 sneden goed witbrood	1 licht geklutst ei
2 eetlepels vers varkensvet	2 eetlepels maizena
4 gepelde verse waterkastanjes, of uitgelekte uit blik	3 koppen slaolie of een andere plantaardige olie
1 eetlepel Chinese rijstwijijn of zeer droge	16 blaadjes verse peterselie

Voorbereidingen: 1. Pel de garnalen. Maak met een puntig mesje een inkeping overlans de rug en haal er dan de zwarte of witte zeen uit. Hak dan met het hakmes of een ander zwaar mes de garnalen bijna tot pulp.
2. Ontdoe het brood van de korstjes en verdeel ze in vieren, hetzij vierkantjes, hetzij in driehoeken, door diagonaal te snijden.

3. Hak het varkensvet en de waterkastanjes zo fijn mogelijk en doe ze samen met de garnaal in een kleine kom. Voeg nu de wijn, zout, geklutst ei en maizena toe en maak nu met een grote lepel of met de vingers een stevige pasta.

4. Smeer met mes of spatel een gelijke hoeveelheid pasta op de stukjes brood, laat de pasta iets naar het midden oplopen en druk dan een vers peterselieblad in het midden.

5. Zet alle bovenstaande ingrediënten, de olie en een grote ondiepe braadpan, belegd met een dubbele laag keukenpapier, binnen handbereik.

Bereiding: Verwarm de oven voor tot 125° C. Giet 3 koppen olie in een 30-cm wok of een grote braadpan en laat de olie heet worden tot zich een blauwe waas vormt boven de olie (ongeveer 190° C). Laat nu de met garnalenpasta besmeerde stukjes brood (5 of 6 tegelijk) met de pasta naar beneden gericht, in de olie zakken. Na 1 minuut braden draait u ze voorzichtig om in de olie met een schuimspaan. Na nog een minuut braden zijn brood en pasta goudbruin. Nog eenmaal omdraaien en nog een minuut frituren. De zo bereide toastjes haalt u eruit en legt ze op de met keukenpapier beklede pan en u houdt ze warm in de voorverhitte oven (125° C). Als hors d'oeuvre opdienen op een verwarmde schaal.

Tung - ku - nidng - jou

冬菇釀肉

GESMOORDE CHINESE PADDESTOELEN, GEVULD MET VARKENS-
VLEES EN WATERKASTANJES

20 Chinese gedroogde champignons, 2½

tot 4 cm middellijn, eventueel te vervan-
gen door verse champignons

1 eetlepel sojasaus

1 eetlepel Chinese rijstwijijn of zeer droge
sherry

½ theelepel suiker

2 theelepels maizena

½ pond ontbeende, fijngemalen schouder-

karbonade

4 geschildte verse waterkastanjes of uitge-
lekte uit blik, zeer fijn gehakt

20 kleine blaadjes Chinese peterselie of
gewone peterselie

1 eetlepel slaolie of reukloze plantaardige
olie

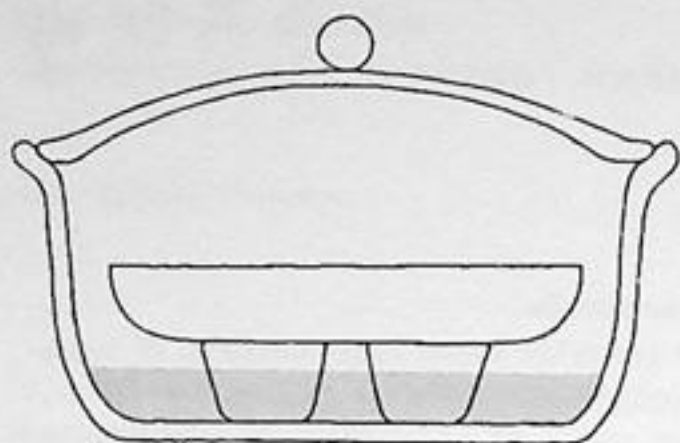
2 eetlepels oestersaus

Voorbereidingen: 1. Doe de gedroogde paddestoelen in een kleine kom, giet er 2 koppen warm water over en laat ze een half uur weken. Giet ze dan af door een zeer fijne zeef, vang het water op en bewaar er een kwart kop van. Snij met een hakmes of een ander scherp mes de taaie stelen van de paddestoelen weg en snij de paddestoelen aan de onderzijde een beetje open.

2. Vermeng in een kleine kom de sojasaus, wijijn, suiker en 1 theelepel van de maizena en roer goed door om de maizena te laten oplossen. Voeg nu het vlees en de gehakte waterkastanjes toe en meng alles met de hand of een grote lepel goed dooreen.

3. Strooi een beetje maizena op de onderkanten van de paddestoelen (gebruik in totaal niet meer dan één theelepel). Vul ze dan met het vleesmengsel en maak alles glad met een vinger of een mesje. Zet een peterselieblad bovenop elke paddestoel.

Bereiding: Zet een zware 30-cm braadpan een halve minuut op een zeer heet vuur. Giet er 1 eetlepel olie in, verspreid die door de pan en leg dan de paddestoelen met de gevulde kant naar boven naast elkaar op de bodem van de pan. Zet het vuur nu op matig en laat de paddestoelen nu een minuut koken zodat de onderkanten lichtbruin worden. Giet nu ¼ kop van het bewaarde weeknat van de paddestoelen erbij, doe de pan goed dicht en breng alles aan de kook. Zodra het kookt, direct het vuur laag draaien en nog een kwartier doorsudderen. Roer dan de oestersaus in de pan en met een kwastje besmeert u er elke paddestoel goed mee. Laat de pan nu nog een momentje op het vuur staan en leg dan met een spatel of een schuimspaan de paddestoelen op een verwarmde schotel. Heet opdienen. Zowel als hoofdgerecht, als onderdeel van een grote Chinese maaltijd (zie blz. 120) is dit voldoende voor 10 personen.



Deze doorsnee tekening toont hoe een geïmproviseerde stomer werkt. Een schotel of schaal wordt, 5 cm boven het water, op twee of drie hittebestendige, omgekeerde kommen gezet, in een grote goed gesloten braadpan. Er moet rondom de schaal voldoende ruimte zijn om de ontstane stoom te laten opstijgen en circuleren.

GESTOOMD BROODDEEG

1 pakje droge actieve gist
1 eetlepel suiker
 $\frac{1}{4}$ kop lauw water

1 kop melk, lauw warm
4 koppen gezeefde patentbloem

1. Strooi de gist en de suiker in $\frac{1}{4}$ kopje lauw water. Zorg ervoor dat het water inderdaad lauw warm is (40°C). Is het water te heet dan gaat de gist dood; is het te koud dan wordt de gist niet geactiveerd. Laat gist en suiker ongeveer 3 minuten staan, roer dan goed door zodat zij helemaal oplossen. Zet de kop op een warme tochtvrije plek, misschien een afgezette oven, gedurende 3 à 5 minuten, of totdat de gist gaat zetten en bijna een dubbel volume krijgt. Gebeurt dit laatste niet, gooi dan alles weg en begin opnieuw.
2. Zeef 4 koppen patentbloem in een grote mengkom. Giet er langzaam het gistmengsel en de lauwe melk in, waarbij u eerst met een grote houten lepel roert en daarna, als het mengsel te dik wordt, kneedt u stevig met uw handen alle ingrediënten goed dooreen tot een stevig deeg ontstaat.
3. Leg het deeg op een licht met bloem bestrooid oppervlak en kneed het verder door het naar beneden te drukken, naar voren en om te draaien. Herhaal deze manier van kneden een minuut of 5, waarbij u elke keer weer een beetje bloem strooit, om te verhinderen dat het deeg blijft kleven. Doe dan het deeg in een grote kom, dek deze af met een vochtige doek. Laat het rusten op een tochtvrije, warme plek gedurende $1\frac{1}{2}$ à 2 uur, of totdat de hoeveelheid is verdubbeld.
4. Geef nu met één goede klap van de vuist het deeg zijn oude volume terug. Dek het weer af met de doek en laat het weer 20 à 30 minuten rijzen, totdat het volume weer is verdubbeld.
5. Spreid het deeg uit op de met meel bestrooide plank en kneed het, als eerder reeds beschreven, gedurende 5 minuten totdat het geheel egaal en glad is. Nu kunnen we er bloemenrolletjes (hier naast) van maken en gestoomde broodjes.

Voor 16 rolletjes

Brooddeeg bereid volgens de aanwijzingen
op blz. 8

2 eetlepels sesamolie

Voorbereidingen: 1. Verdeel het deeg in tweeën. Leg een helft op een met bloem bestrooid oppervlak en rol het uit tot een rechthoek van 20 bij 30 cm, 6 mm dik. Besmeer de oppervlakte van deze plak lichtjes met een kwastje sesamolie. Til dan de lange zijde van de plak op en maak er een stijve rol van. Doe hetzelfde met de andere helft van het deeg.

2. Met het hakmes of een scherp mes snijdt u de rollen in plakken van bijna 2 cm dikte. Zet telkens twee ronde plakken met de ronde zijden op elkaar. Dan drukt u met een eetstokje of de botte kant van het hakmes de twee rondjes stevig op elkaar, zodat ze stevig aan elkaar vastkleven.

Vorm de rolletjes als volgt: Neem de zijanten van de op elkaar liggende rolletjes stevig tussen duimen en wijsvingers, knijp ze samen en trek voorzichtig deze eindjes weg naar achteren tot ze op elkaar komen. Knijp de uiteinden stevig in elkaar. Gedurende deze handeling moeten de geoliede lagen ietwat uitelkaar komen als bloemblaadjes.

3. Leg deze bloemenrolletjes nu zo'n 4 cm van elkaar op de schotel die u straks in de stomer gaat zetten. Rondom de schotel houdt u voldoende ruimte vrij opdat de stoom vrijelijk over de rolletjes kan bewegen. Dek de schotel af met een droge doek en laat ze rijzen ($\pm$ 30 min.) totdat bij lichtjes aanraken het deeg iets terugspringt.

Bereiding: Doe zoveel kokend water in de stomer dat de onderkant van het stoomrek nog ong. $2\frac{1}{2}$ cm boven het water is (of gebruik een substituu-stomer als omschreven op pag. 18). Hebt u stomers met meerdere rekken erin, leg dan de gerezen rolletjes op de rekken met een tussenruimte van $2\frac{1}{2}$ cm en stoom ze alle tegelijk. Hebt u maar een enkele stomer, laat de rolletjes dan liggen op het bord waarop ze gerezen zijn en plaats het eerste bord in de stomer. Breng het water aan de kook, sluit de pan stevig af en stoom 8 minuten. Deze rolletjes legt u dan op een verwarmde schotel. Dan doet u de tweede serie, als u niet alles ineens hebt kunnen stomen. Is deze serie klaar, leg dan de warmgehouden rolletjes erbovenop en stoom nog een 3 à 4 minuten. Deze extra verhitte zal de rolletjes niet schaden.

Dien de bereide rolletjes op, door het stoomrek bovenop een schotel te zetten of schik ze smaakvol op een verwarmde schaal. Deze bloemenrolletjes zijn een traditioneel deel van een maaltijd, met Szechwan eend (blz. 92) of bij de Mongoolse stoofpot.

Tou - sha - pao

GESTOOMDE BROODJES MET DADELVULLING

豆沙包

Voor 2 dozijn broodjes

Brooddeeg, hoeveelheid en receptuur als
op blz. 8

Vulling

$\frac{1}{4}$ kop varkensreuzel

1 kop rode bonenpasta uit blik

$\frac{1}{2}$ pond ontpitte dadels, heel fijn gehakt

Rood voedselkleursel (Indien gewenst en/
of verkrijgbaar)

Deze broodjes worden op dezelfde wijze klaar gemaakt als de gestoomde broodjes met vulling van geroosterd varkensvlees (onder), behalve de vulling, die als volgt wordt gemaakt. Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan op een matig vuur en doe er de reuzel in. Als deze geheel gesmolten is doet u de bonenpasta erbij en de gehakte dadels. Onder constant roeren kookt u dit 8 à 10 minuten. Daarna hevelt u de hele massa over in een kom en u laat alles zeer goed afkoelen. Maak tussen de handpalmen mooie balletjes van de vulling, elk ongeveer 3 cm in doorsnee. Vul hiermee de deeggrondjes en vorm ze tot broodjes, zoals beschreven in het voorgaande recept. Als de broodjes klaar zijn rolt u ze in uw handpalmen tot mooie gave balletjes. Stoom ze 10 minuten en dien ze heet op. Om deze dadelbroodjes te onderscheiden van de varkensvleesbroodjes, kunt u de volgende Chinese gewoonte volgen: u doopt het dikke uiteinde van een eetstokje in een beetje kleurstof en u stempelt een rood stipje bovenop het broodje.

Ch'a - shao - pao

GESTOOMDE BROODJES MET VULLING VAN GEROOSTERD VARKENSVLEES

叉燒包

Voor ongeveer 2 dozijn broodjes

Brooddeeg, hoeveelheid en receptuur als
in recept op blz. 8

De vulling

2 eetlepels slaolie of andere plantaardige
olie

1 pond geroosterd varkensvlees (recept
op blz. 65) zeer fijngehakt

1 theelepel suiker

2 eetlepels sojasaus

2 eetlepels maizena, opgelost in 3 eetle-
pels koude kippebouillon of koud water

Voorbereidingen: 1. Voor het maken van de vulling: Zet een 30-cm wok of een braadpan van 25 cm middellijn gedurende een halve minuut op een hoog vuur. Doe er 1 eetlepel van de olie in en beweeg de pan zo, totdat de olie zich geheel over de binnenkant heeft verspreid en verhit dan nog eens $\frac{1}{2}$ min. Nu gaat de olie walmen en u draait het vuur laag. Doe nu het gehakte vlees erin en braad dit al roerend snel in 1 minuut aan. Roer

dan de suiker en de sojasaus erdoor. Roer nu nog even het maizenapapje goed door, zodat het goed glad is en roer dat door het mengsel. Blijf nog een tiental seconden goed doorroeren. Dan gaat de massa zich binden en komt er glazuur over het vlees. Doe nu direct de inhoud van de pan in een kom en koel af tot kamertemperatuur.

2. Op een licht met bloem bestoven plank vormt u het deeg met de handen tot een rolletje van ± 5 cm middellijn. Snijd deze rol met een scherp mes in plakken van ruim 2 cm dikte. Sla elke plak met de handpalm plat en rol dan met een deegroller elke plak uit tot cirkelvormige plakken van ongeveer 10 cm middellijn. Om ze goed in ronde vorm te houden draait u tijdens het uitrollen de plakken regelmatig, a.h.w. 10 minuten kloksgewijs verder.

3. Plaats 2 eetlepels van de vulling op het midden van elke ronde plak. Neem met de vingers de zijkanten van de plak voorzichtig op en breng ze naar boven, waarbij de vulling losjes wordt omhuld. Bovenop draait u het deeg in een tuutje aan elkaar, waardoor de vulling is afgesloten.

4. Plaats de broodjes op waspapier in vierkantjes van 5 cm, dek ze toe met een droge doek en laat ze 30 minuten rijzen. Raakt u ze daarna eventjes aan dan veert het deeg langzaam iets terug.

Bereiding: Doe zoveel kokend water in het onderste deel van een stomer dat het tot $2\frac{1}{2}$ cm onder het stoomrek staat (of gebruik een imitatie stomer als omschreven op blz. 8). Hebt u een stomer met etages, leg dan de broodjes 3 cm van elkaar op twee rekken en stoom ze allemaal tegelijk. Hebt u een enkele stomer, dan legt u het rek vol en laat ook een ruimte van een kleine 3 cm over tussen de broodjes. Breng het water aan de kook, sluit de pan goed en stoom gedurende 10 minuten. Leg daarna de broodjes op een verwarmde schotel. Werkt u in twee partijen, dan stapelt u de broodjes van de eerste serie na het stomen van de tweede partij erbovenop, en u stoomt 3 à 4 minuten door. Leg ze attractief op een hete schaal en dien ze heet op.

Chiao - tzu en Kuo - tloh

餃子 鍋貼

GEKOOKTE EN GEFRITUURDE VARKENSKNOEDELS, OP NOORD-CHINESE WIJZE

Voor ± 50 knoedels

Voor het deeg

2 koppen gezeefde patentbloem

$\frac{3}{4}$ kop koud water

1 eetlepel Chinese rijstwyn of zeer droge sherry

1 eetlepel sojasaus

Voor de vulling

1 theelepel zout

$\frac{1}{2}$ pond Chinese kool (of selderijkool, of bok choy)

1 eetlepel sesamolie

1 pond fijngemalen, ontbeend varkensvlees, zonder vet

2 eetlepels slaolie of een andere plantaardige olie

1 theelepel fijngehakte, geschilde, verse gemberwortel

1 kop kippebouillon

$\frac{1}{4}$ kop sojasaus, waarin 2 eetlepels blanke azijn

Knoedels maken



Gekookte of gebakken knoedels

- 1) Voor elke vulling lepelt u vulling bovenop een deegronkje.



- 2) Vouw het deeg half over de vulling en knijp het in het midden goed in elkaar.



- 3) Maak aan elk uiteinde drie of vier plooiën, zodat u het deeg goed om de vulling krijgt.



- 4) Knijp op regelmatige afstand het deeg aan de top stevig bij elkaar.



Varkensvleesknoedels

- 1) Per broodje doet u een eetlepel vulling op een deegronkje.



- 2) Leg de randen van het deeg rond de vulling in losse natuurlijke vouwen.



- 3) Breng de vouwen bij elkaar bovenop de bal en draai ze stevig samen.



- 4) Zet het broodje neer met de gedraaide zijde naar boven. Dan moet het er zo uitzien.



Gestoonde garnalen knoedels

- 1) Neem een ovaal deegplakje en begin plooi-
tjes te leggen in de ene lange zijde.



- 2) Ga door met plooiën in kleine gelijkmatige
vouwjes tot die kant van het deegplakje
helemaal geplooid is.



- 3) Vouw de tegenoverliggende zijde met de
vingers rechtop en vorm het stukje deeg
voorzichtig tot een zakje.



- 4) Vul het zakje met 2 theelepels van het gar-
nalenmengsel en duw de vulling stevig aan
met een pannekoeksmes.



- 5) Druk de geplooiden en de vlakke kant van het
knoedeltje stevig tegen elkaar om de randen
tegen elkaar te bevestigen.



- 6) Knijp nu de twee uiteinden een ietsje naar
boven zodat de afgewerkte knoeddel een beet-
je op een mutsje gaat lijken.

Voorbereidingen: De vulling: 1. Snijd met een hakmes of een ander scherp mes de worteluiteinden en de verlepte bladeren van de kool en haal hem helemaal uit elkaar. Was de stengels onder de koude kraan, laat ze goed uitlekken en hak ze fijn. Doe ze dan in een droge keukendoek of in een dubbele laag kaasdoek en knijp hierin stevig om zoveel mogelijk van het groentesap door de doek te laten opnemen.

2. Doe in een grote kom het gemalen vlees, gehakte gemberwortel, wijn, sojasaus, zout en sesamolie en ook de gehakte kool. Meng met een grote lepel of met de handen alle ingrediënten goed dooreen.

Het deeg: 1. Zeef het meel in een grote mengkom. Meng met een grote houten lepel of met de handen het water er doorheen en meng net zolang tot een stevig deeg ontstaat. Kneed dan met de handen dit deeg in de kom nog een minuut of vijf door totdat het egaal is en dek daarna de kom af met een vochtige doek. Laat dit 30 minuten staan.

2. Rol de deegklomp uit op een licht met bloem bestrooide plank en kneed het nog een minuut of drie. Verdeel het deeg in twee gelijke delen en maak van elk der stukken met de handen een rol van ongeveer 30 cm lang en 2 1/2 cm doorsnee.

3. Snijd nu met een hakmes of een ander scherp mes van de rol plakken, die ruim een centimeter dik zijn. Leg deze plakjes op een licht bebloemd oppervlak en bestrooi ze dan met fijne bloem. Sla elk plakje met de handpalm plat tot ongeveer 6 mm dikte en rol het dan uit met een deegrol, waarbij u, om de ronde vorm te bewaren, bij elke rolbeweging het plakje met de klok mee ongeveer 10 minuten verdraait. Leg de rondjes naast elkaar op een licht met meel bestrooide bakplaat en dek ze af met een droge doek.

Het maken van de knoedels: per knoedel doet u 2 theelepels vulling op het midden van het deeggrondje en deze vulling vormt u tot een stripje van ongeveer 4 cm lengte. Vouw het rondje tot een halve maanvorm en in het midden van de boog knijpt u de deeggrondjes in elkaar. Aan de uiteinden van het deeg maakt u met uw vingers 3 of 4 kleine plooien, waarbij u ervoor zorgt dat het deeg de vulling goed omsluit. Alle overblijvende randen knijpt u goed tegen elkaar. Leg de knoedel op het bakblik, wat u eerst met bloem bestrooid hebt en elke knoedel legt u onder een droge doek, terwijl u de volgende maakt.

Bereiding: Breng in een 5-liter pan 2 liter water aan de kook. Laat de knoedels hier in zakken en draai ze een keer in het water om met een stokje om te voorkomen dat ze aan elkaar gaan plakken. Sluit de pan goed en breng het geheel aan de kook totdat het water borrelt.

Gooi er dan direct een kop koud water in, sluit de pan en breng alles weer aan de kook. Doe dit zo nog twee keer, waarbij u elke keer 1 kop koud water toevoegt. Haal dan de knoedels uit het water met een bamboezeef of een schuimspaan.

Leg de gekookte knoedels mooi neer op een verwarmde schotel en dien ze direct op. Serveer de sojasaus met azijn in een apart kommetje als eenindoopsaus voor de knoedels.

Het frituren: Zet een 30-cm wok een halve minuut op een hoog vuur. Gooi er 2 eetlepels olie in en roer die door de pan. Leg de knoedels tegen elkaar aan, met de geplooid zijde naar boven in de pan. Frituur ze op een matig vuur tot ze lichtbruin beginnen te worden (2 min.). Voeg dan 1 kop kippebouillon toe, sluit de pan en kook nog ongeveer 10 minuten

door of totdat het vocht geheel opgenomen is. Voeg nu de resterende eetlepel olie toe, zorg dat die goed door de pan wordt verdeeld. Laat zo de knoedels nog 2 minuten in de open pan frituren. Maak met een pannekoekmes of grote lepel de knoedels voorzichtig van de bodem los en leg ze met de bruine zijde naar boven op een hete schaal. Serveer deze gefrituurde knoedels direct. Dien daarbij de sojasaus met azijn op, in een apart kommetje, om te dienen als indoopsaus voor de knoedels.

Shao - mai

燒賣

GESTOOMDE VARKENSVLEESKNOEDELÀ LA CANTON

Voor ± 50 knoedels

Wontonwikkels, klaargemaakt zoals omschreven op blz. 3, gesneden in rondjes van 8 cm, of in plaats daarvan koopt u 1/2 pond kant en klare shao mai wikkels

Voor de vulling

2 stengels Chinese kool of selderijkool
1 pond fijn gemalen ontbeende varkenskarbonade

1 eetlepel Chinese rijstwyn of zeer droge sherry

1 eetlepel sojasaus

2 theelepels zout

1 theelepel suiker

1/4 kop zeer fijn gehakte bamboeloten uit blik

1 eetlepel maizena

Voorbereidingen: 1. Met een hakmes of een ander scherp mes snijdt u van de kool de worteleinden en de verlepte delen van de bladeren af. Was de kool onder de koude kraan, laat ze zeer goed uitlekken en snijd ze dan in kleine dobbelsteentjes. Doe deze fijngemaakte kool in een droge keuken-doek of een dubbele laag kaasdoek en knijp stevig om zoveel mogelijk aanhangend groentevocht te laten opzuigen door de doek.

2. Doe in een grote kom: varkensvlees, wijn, sojasaus, zout, suiker en maizena en meng alles met een grote houten lepel zeer goed door elkaar. Roer daarna de kool en de bamboeloten erdoor.

3. Om de knoedels te vullen legt u een wonton of een shao-mai wikkel in de palm van uw hand en u maakt er een holletje in. Doe een eetlepel vulling in deze holte. Daarna plooit u met de andere hand de wikkel mooi om de vulling heen. Knijp nu het midden even in, let er daarbij goed op dat het deeg goed tegen de vulling aan zit. U hebt nu een knoedel met een wespentaille! Laat het knoedeltje nu een paar maal lichtjes op de tafel vallen, zodat het een platte onderkant krijgt en kan blijven staan. Zijn alle knoedels klaar, zet ze dan op een ingevette schaal die 1 1/2 cm minder middellijn heeft dan het stoomrek waarop u gaat stomen. Dek ze dan af met plastic folie en zet ze in de koelkast tot u aan het stomen toe bent, maar nooit langer dan een 2 1/2 uur.

Bereidingswijze: Doe zoveel kokend water in de stomer, dat het niet hoger komt te staan dan 2 1/2 cm onder de onderkant van het rek (of gebruik de imitatie stomer, zie blz. 56). Zet nu het bord met knoedels op het rek, en, als het water bijna kookt, sluit u de pan goed af en u laat zonder de vlam lager te zetten, alles 30 minuten stomen. Moet u de knoedels in 2 series stomen, houdt dan de eerste serie warm door ze met een deksel te bedekken. Of u kunt ze vlak voor het opdienen nog heel even in de stomer doen. In ieder geval is het verstandig om tijdens het stomen een ketel kokend water bij de hand te hebben om, als het water in de stomer te snel verdampt, meteen bij te kunnen vullen.

Dien de knoedels op, op het bord waar ze op lagen, of haal ze eraf met stokjes, tang of schuimspaan en serveer ze op een heet bord.

Fen - kuo

GESTOOMDE KNOEDELSEN MET KRABVLEES

粉果

Voor het maken van ongeveer 50 knoedels

De vulling

2 gedroogde Chinese paddestoelen, 2 1/2 à 1/8 theelepel gemalen witte peper
4 cm doorsnee 1/4 theelepel suiker

1/2 pond vers krabvlees, of een blik van
250 gram

3 eetlepels slaolie of andere plantaardige
olie

1 eetlepel zeer fijngehakte gepelde gem-
berwortel

1/4 theelepel zout

Het deeg

1 1/2 kop tarwemeel

1/2 kop tapioca meel

1 1/2 kop kokend water

1 eetlepel slaolie of reukloze plantaardige
olie

Voorbereidingen: 1. Voor het maken van de vulling: laat de gedroogde paddestoelen een half uur in een kommetje met warm water weken. Haal ze er dan voorzichtig uit, gooi het water weg, en snijd met het hakmes of een ander scherp mes de taaie stelen weg. De kapjes hakt u fijn, en zet u weg.

2. Maak het vlees van de krab helemaal los tot draadjes, verwijder alle ongerechtigheden en zet het dan bij de paddestoelen.

3. Zet olie, gehakte gemberwortel, zout, witte peper en suiker binnen handbereik.

4. Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan een halve minuut op een hoog vuur. Giet er 3 eetlepels olie in en roer die door de pan; laat nog een halve minuut op hoog vuur staan en als dan de olie begint te walmen, draait u het vuur op matig.

Doe er dan direct de gember, paddestoelen en krab in en laat die in 2 à 3 minuten al roerend snel aanbraden. Roer dan zout, peper en suiker erin, roer dat nog 30 sec. door en doe dan alles in een kom, die u tot kamertemperatuur laat afkoelen.

5. Het maken van het deeg: Zeef het tarwe- en tapiocameel in een grote kom, maak een kuiltje in het midden en giet daarin de $1\frac{1}{2}$ kop kokend water. Met stokjes of een houten lepel mengt u voorzichtig het meel in het water tot een zacht deeg ontstaat. Doe er 1 eetlepel olie bij en kneed verder met de vingers tot een egaal deeg ontstaat. Dek de kom af met een vochtige doek en laat 20 minuten rustig staan. Smeer op een marmeren, stalen of houten oppervlakte wat olie en leg er de helft van het deeg op. Rol met de handpalmen dit deeg heen en weer, tot u een rolletje krijgt van 30 cm lang en ongeveer $2\frac{1}{2}$ cm dik. Maak van de tweede helft van het deeg eenzelfde rol. Snijd nu met een hakmes of een scherp mes plakjes van ruim 1 cm dikte en leg deze op de geolieerde oppervlakte met een tussenruimte van 6 cm. Smeer nu één zijde van het hakmes lichtjes met olie in en druk met deze zijde de plakjes tot rondjes van ± 6 cm. Van tijd tot tijd moet u dan wel het blad van het mes weer met olie insmeren. Dek de plakjes af met een droge doek.

Het samenstellen: Leg middenop elk plakje deeg een volle theelepel van het krabmengsel. Vouw nu de randen op elkaar tot halvemaaanvormige pasteitjes en knijp de op elkaar liggende randjes goed in elkaar, zodat de inhoud goed is verzegeld. Zet deze knoedels rechtop en druk ze een weinig in, zodat ze zelfstandig kunnen staan, het ronde boogje omhoog. Gaat u ze niet direct stomen, dek ze dan met plastic folie af en zet ze in de koelkast.

Bereiding: Doe zoveel kokend water in het onderste deel van een stomer (of gebruik een imitatiestomer als omschreven op blz. 8) dat de onderkant van het stoomrek nog $2\frac{1}{2}$ cm boven het water is. Hebt u een torenstomer, neem dan zoveel rekken als u nodig hebt om alle knoedels erop te leggen. In een enkele stomer neemt u een vuurvaste schotel, die $1\frac{1}{2}$ cm minder doorsnee heeft dan de pot. Borstel wat olie eroverheen en leg de knoedels net los van elkaar erop.

Draai de vlam onder de stomer en breng het water in de pot aan de kook. Zet de schotel op zijn plaats (of de meerdere rekken boven elkaar), doe de pan goed dicht en stoom gedurende 5 minuten. Werkt u met meerdere porties na elkaar, doe dan de eerst gestoomde portie(s) na het beëindigen van de laatste porties, nog even terug in de stomer om nog een minuutje op temperatuur te komen. Het is in ieder geval verstandig om tijdens het stomen een ketel kokend water bij de hand te hebben om, als het water te snel verdampt, direct bij te kunnen vullen.

Serveer de knoedels hetzij op de vuurvaste schotel uit de stomer, of breng ze voorzichtig met stokjes, tang of schuimspaan over op een verwarmde schaal.

Voor het maken van ongeveer 50 knoedels

De vulling

1 pond verse ongepelde garnalen (grote)
2 sjalotten, alleen het wit, fijn gehakt
4 waterkastanjes, fijn gehakt
1 theelepel sojasaus

1 theelepel zout

$\frac{1}{8}$ theelepel gemalen witte peper

1 eetlepel slaolie of plantaardige andere olie

Deeg, zoals omschreven op blz. 16

Voorbereidingen: 1. Pel de garnalen en snijd ze dan met een puntig mesje even langs de ruggegraat in, om de witte of zwarte zeen te verwijderen. Was ze dan onder de koude kraan, droog ze af met keukenpapier en hak ze dan fijn.

2. Doe in een kom de sjalotten, garnalen, waterkastanjes, sojasaus, zout, peper en olie en meng ze met een grote lepel goed dooreen. Laat dit mengsel dan tenminste een uur in de koelkast staan.

3. Om de knoedels te maken smeert u wat olie luchtig over een marmere, stalen of houten oppervlak en legt er de helft van het deeg (zoals op de vorige bladzijde omschreven) op. Rol met de handpalmen het deeg heen en weer en maak er dan rolletjes van, ongeveer 30 cm lang en $2\frac{1}{2}$ cm middellijn. Doe hetzelfde met de andere helft. Snijd nu met het hakmes of een ander scherp mes de rollen in plakjes van ruim 1 cm dikte en leg deze plakken ongeveer 5 à 7 cm uit elkaar op de geoliede oppervlakte. Wrijf nu één zijde van het blad van het hakmes in met olie en druk dit met de vuist stevig op de plakken, waardoor plakken ontstaan van zo'n 6 bij 8 cm. Wrijf, als dat nodig is, het blad regelmatig opnieuw met olie in. Dek dan de plakken af met een droge doek. Maak met duim en wijsvinger kleine plooien langs de randen van ieder plakje, til één kant op en vorm een soort zakjes. Vul nu elk zo'n zakje met ongeveer 2 theelepels van de vulling en knijp daarna de randen stevig samen om de vulling goed op te sluiten. Zijn alle knoedels klaar, leg ze dan op een ingevet bakblik en dek ze af met plastic folie. Koel ze tot u klaar bent om te gaan stomen, maar niet langer dan 2 uur.

Bereiding: 10 minuten stomen volgens de op blz. 17 gegeven regels. Heet opdienen.



T'ang - mien

CHINESE KNOEDEL SOEP

湯麵

Voor 4 tot 6 personen

4 gedroogde Chinese champignons, 3 tot 4 cm doorsnee

$\frac{1}{2}$ kop gekookte kip, in plakjes gesneden van $\frac{1}{2}$ cm dik en deze weer gesneden in vierkantjes van 2 cm.

$\frac{1}{2}$ kop geroosterd varkensvlees, toebe-reid zoals omschreven op blz. 65, in plakjes van $\frac{1}{2}$ cm dik.

$\frac{1}{2}$ kop gerookte ham, gesneden in plak-ken van $\frac{1}{2}$ cm dikte, en deze weer in vier-kantjes van 2 cm

$\frac{1}{4}$ kop zeer dun gesneden plakjes bam-boeloten

$\frac{1}{2}$ kop niet teveel samengedrukte water-kers

$\frac{1}{2}$ pond verse Chinese eierknoedels (in plaats hiervan kunt u ook de fijne Itali-aanse eierknoedels, tagliarini nemen)

1 theelepel zout

4 koppen kippebouillon, verse of gemaakt van blokjes

Voorbereidingen: 1. Doe de paddestoelen in een kom, overgiet ze met $\frac{1}{2}$ kop warm water en laat ze 30 minuten weken. Giet dan het water af, snijd de taaie stelen van de paddestoelen weg en hak de koppen in tweeën.

2. Zet de champignons, knoedels, kippebouillon, bamboeloten, waterkers, zout en de kip binnen handbereik.

Bereidingswijze: Neem een pan van 3 à 4 liter. Doe er twee liter water in en breng die aan de kook. Als het water kookt, doet u er langzaam de knoedels in en u laat die, onder af en toe roeren, stevig doorkoken gedurende een minuut of twee. Giet nu alles door een vergiet en spoel de knoedels goed met koud water af, zodat het kookproces beslist direct wordt gestopt. Breng nu in de soeppan de bouillon aan de kook, doe dan de paddestoelen, bamboeloten, waterkers, zout en knoedels erin, breng alles weer aan de kook en draai dan de vlam lager, waardoor de soep in de onafgedekte pan nog twee minuten zachtjes kan doorkoken. Nu gaat u opdienen. U neemt daarvoor een schuimspaan, waarmee u de knoedels en de groenten uit de soeppan vist. Die legt u netjes in het midden van een wijde terrine of diepe schaal. U legt daaroverheen een mooi arrange-ment van de stukjes kip, ham en varkensvlees. Dan giet u de bouillon heel voorzichtig aan de zijkant erbij, waardoor alles op zijn plaats blijft liggen. Direct opdienen.

Chi - t'ang
KIPPEBOUILLON

雞湯

Voor ongeveer 3 liter

Een soepkip van ongeveer 5 pond of 5 pond kippenekken of -ruggen of ongekookte botten	1 sjalot met het groen er nog aan, gesneden in stukken van ongeveer 2½ cm lengte
2 plakjes geschilde verse gemberwortel	

Bereiding: Doe de kip in een grote soeppan van ongeveer 6 liter inhoud; doe er zoveel water bij dat de kip net onder water staat (ongeveer 4 liter). Doe er de gesneden gember en sjalot bij. Breng dit alles aan de kook, neem af en toe het gevormde schuim met de schuimspaan weg en dek de pan bijna toe. Na even doorkoken, zet u het vuur zo laag, dat de kip nog een uur of twee zachtjes kan doorpruttelen, waarna ze gaar is en bijna uiteen valt. Haal het kippevlees van de botten en bewaar dit tot u een ander kippegerecht moet maken (zoals kippecongé, zie hieronder) en zeef dan de bouillon door een zeer fijne zeef, laat die dan afkoelen tot kamertemperatuur en daarna zet u de bouillon in de koelkast. Het vet dat zich mogelijk bovenop kan vormen, kunt u in grote stukken verwijderen en weggooien.

Chi'chu
KIPPECONGÉ

雞粥

Voor 4 tot 6 personen

¼ kop rijst, lange korrel	cm, toebereid volgens de instructies voor kippebouillon in het receptenboekje
2 eetlepels plakrijst	2 theelepels zout
2 liter kippebouillon, vers of van blokjes	½ kop gesneden koolrabi
1 kop gekookt kippevlees in blokjes van 1	1 kop gesneden sla

Voorbereidingen: 1. Doe de twee rijstsoorten samen in een 2-liter pan en zet ze onder water. Roer ze goed dooreen en giet ze dan af.

2. Zet de rijst, bouillon, kip, zout, koolrabi en sla binnen handbereik.

Bereidingswijze: Neem een zware soeppan van 4 à 5 liter en breng daarin de kippebouillon aan de kook. Roer er dan de rijst in, dek de pan vervolgens bijna toe, zet het vuur laag en laat het geheel dan een uur of twee zachtjes koken. Doe het zout erbij en de kip. Schep de soep in kommen, net zoveel als er eters zijn. Dien de soep zeer heet op en garneer elke kom met één of twee eetlepels van de aan dunne sliertjes gesneden koolrabi en sla.

Voor 4 personen

2 grote kolven verse maïs, of in plaats daarvan een blik zoete maïs van 250 gram	1 theelepel zout
2 eiwitten	1 eetlepel maizena, opgelost in 2 eetlepels koude kippebouillon of koud water
2 eetlepels melk	een plak gekookte ham van 1 cm dik, zeer fijngehakt, ongeveer een kwart kopje in totaal
3 kopjes kippebouillon, vers gemaakt of van blokjes	

Dit is een gemoderniseerde versie van een klassiek recept. Oorspronkelijk werd deze soep gemaakt van verse veldmaïs (niet de bekende zoete tafelmaïs), die slechts gedurende een paar dagen per jaar verkrijgbaar is. Op het hoogtepunt van de zomer is deze maïs smeltend zacht en werd daarom als een specialiteit beschouwd. Misschien lijkt maïs niet een typisch Chinese groente te zijn, maar Spaanse en Portugese ontdekkingsreizigers hebben dit produkt naar China gebracht en het wordt daar al 400 jaar gekweekt.

Vorbereidingen: 1. Snijd met een hakmes of een ander scherp mes de verse maïskorreltjes van de kolf en doe ze in een kom, waarbij u er wel op moet letten dat u niet te diep in de kolf snijdt of dat u te veel van de melkachtige maïs-sappen verliest.

2. Sla met een vork in een kommetje de eiwitten tot een licht schuim. Sla er dan voorzichtig de 2 eetlepels melk doorheen.

3. Zet de maïs, het eiwitmengsel, kippebouillon, zout, het maizenamengsel en de fijngehakte ham binnen handbereik.

Bereidingswijze: Breng de kippebouillon in een pan van 2 liter op een hoog vuur aan de kook. Voeg maïs en zout toe en breng de soep onder voortdurend roeren weer aan de kook. Roer nu nog even het maizenapapje goed door elkaar en giet dit dan in de soep. Blijf de soep roeren totdat deze licht gebonden is en helder. Draai het vuur nu uit en giet direct het eiwit er doorheen, waarbij u de soep nog slechts één slag roert. Giet de soep snel in een terrine of in afzonderlijke kommen en strooi de gehakte ham erover.

Variatie: Deze soep kan ook worden gemaakt met krab. Neem hiervoor 1 liter bouillon en doe daarbij een 1/2 pond verse krab of de inhoud van een blikje krab van 2 ons. Maak de stukjes krabvlees wel zeer goed schoon. Hier geen ham bij doen.

Voor 6 personen

1 kop gedroogde vogelnestjes	
1 hele kippeborst, ongeveer 375 gram	blokjes
1/4 kop koud water	1/8 theelepel gemalen witte peper
1 theelepel maizena	2 eetlepels maizena opgelost in 3 eetlepels
1 theelepel zout	koude kippebouillon of koud water
2 eiwitten	Een plak gekookte ham van 1/2 cm dikte,
1 liter kippebouillon, zelfgetrokken of van	fijngenhakt

Voorbereidingen: 1. Doe het vogelnestje (of de -nestjes als het kleine zijn) in een niet te grote kom, bedek ze net met warm water en laat ze 3 uur weken. Daarna haalt u met een pincet de eventueel achtergebleven veertjes eruit. Daarna afspoelen onder de koude kraan. Doe ze dan in een kleine soeppan, zet ze onder water en breng ze op een hoog vuur aan de kook. Na vijf minuten stevig doorkoken afgieten en het water weggoien. 2. Maak kippefluweel (blz. 41) op de volgende manier. Leg de kippeborst zijdelings op het hakblok. Maak een insnijding in het vlees in de lengterichting langs het gewelfde borstbeen. Gebruik hiervoor het hakmes of een ander scherp mes. Snijd dan voorzichtig het vlees aan één zijde los van het borstbeen. Houd nu de hele kippeborst in de ene hand stevig vast, grijp met de andere hand het losgemaakte stuk vlees en trek het van het bot en van het vel af. Zonodig helpt u met het mes, om het vlees goed los te krijgen. Draai dan de borst om en doe aan de andere kant hetzelfde. In elk stuk vlees bevindt zich nog een buisvormig stuk vlees, de filet. Die maakt u los, waarna u alle witte pezen uit het vlees kunt verwijderen. Snijd de filets overlangs tot dunne reepjes. U hebt dan nog twee grote stukken borstvlees over. Deze stukken schrapt u gaandeweg op met uw hakmes, door het hakmes steeds van voren naar achteren over het vlees te halen. Het resultaat is een bergje dunne vleesvezels. De twee soorten kippevlees die u nu hebt, maakt u nog veel fijner, waarbij u langzaam een 1/4 kop water toevoegt. Dit puree-achtige kippevlees doet u in een grote kom, u bestrooit het met de maizena en het zout en roert dit luchtig maar grondig met een grote lepel of uw hand. In een andere kom slaat u de eiwitten net zo lang tot ze schuimend zijn en dan giet u dit schuim door het kippemengsel. Wat u nu hebt, zo licht en luchtig, noemt men in China kippefluweel.

3. Zet het vogelnestje, kippefluweel, kippebouillon, witte peper, maizenapapje en ham binnen handbereik.

Bereiding: Neem een pan van 3 à 4 liter, breng daarin de bouillon aan de kook, laat het vogelnestje erin vallen, breng het geheel weer aan de kook en laat daarna de pan nog 5 minuten op een laag pitje staan. Voeg 1 theelepel zout en de witte peper toe. Roer nog even snel door het maizenapapje en gooi het dan ook in de pan, waarbij u rustig roert totdat het

mengsel bindt. Nu gaat de kippefluweel erin, u roert 2 of 3 maal om het gelijkmatig door de soep te verspreiden en neemt dan de pan van het vuur af. Opdienens in een terrine, waarbij u de ham losjes op de oppervlakte strooit.

Hün - t'un - t'ang WONTONSOEP

餛飩湯

Voor 4 tot 6 personen

De wontons

1 pakje wontondeegjes klaargemaakt volgens de aanwijzingen op blz. 3, of een $\frac{1}{2}$ pond kant en klare wontons, of een pond kant en klare loempia wikkels, gesneden in vierkanten van ongeveer 10 cm
 $\frac{3}{4}$ pond goed fijn gemalen mager varkensvlees

4 eetlepels sojasaus

$\frac{3}{4}$ theelepel fijngehakte, gepelde, verse gemberwortel

$\frac{3}{4}$ theelepel zout

$\frac{3}{4}$ pond verse spinazie, gekookt, uitgelekt, drooggeknepen en daarna zeer fijngehakt, of een half pondspak diepvries spinazie, ontdooid, uitgelekt en nog eens extra gehakt (blijft $\pm$ halve kop over)

De soep

6 koppen kippebouillon, zelfgemaakt of van blokjes

1 kop verse waterkers, of spinaziebladeren met de hand in kleine stukjes gescheurd

Dit is niet de wontonsoep die u wellicht in het restaurant hebt leren kennen. De Chinezen noemen dit 'soep Wonton' en dienen het op als een complete lunch. De tien wontons in elke portie maken deze soep zeer machtig.

Voorbereidingen: 1. Het maken van de vulling: Doe in een grote kom het varkensvlees, sojasaus, gember en zout en meng dit alles zeer goed door een. Meng dan de spinazie erdoor.

2. Om de wontons te maken legt u ongeveer een theelepel vulling op elke wonton, net onder het midden van het stuk bladerdeeg. Vouw één kant over de vulling heen en stop de rand ervan onder de vulling. Maak nu uw vinger nat in water, bevochtig hiermee de nog zichtbare zijanten van het bladerdeeg en rol alles verder op tot een kokertje, waarbij u $1\frac{1}{2}$ cm onopgerold laat. Neem nu de 2 uiteinden van het kokertje in de vingers van beide handen en buig deze onderdoor naar elkaar toe totdat ze elkaar een klein stukje overlappen. Duw deze uiteinden vervolgens stevig tegen elkaar aan. Als alle wontons zo zijn klaargemaakt dan legt u ze op een schotel en bedekt ze met een droge doek.

Bereidingswijze: Neem een pan van ongeveer 3 liter en breng daarin 2 liter water aan de kook. Laat nu voorzichtig de wontons erin zakken. Breng alles opnieuw aan de kook, draai dan het vuur lager en laat het geheel zonder deksel nog ongeveer 5 minuten doorkoken totdat de wontons zacht worden maar nog net voldoende stevig aanvoelen. Laat de wontons uitlekken in een vergiet. Doe de bouillon in de pan, breng alles aan de kook, voeg de waterkers (of spinazie) toe, alsook de wontons en breng het allemaal nog even aan de kook, waarna u het gerecht direct opdiend.

Voor 6 personen

115 gram voorgekookte en schoongemaakte haaievinnen	1½ theelepel zout
4 gedroogde Chinese paddestoelen, 3 à 4 cm middellijn	1/8 theelepel witte peper
1 hele kippeborst, ongeveer ¾ pond	2 eetlepels maizena opgelost in 3 eetlepels kippebouillon, of in koud water
4 koppen kippebouillon, versgemaakt of van blokjes	1 plak gekookte gerookte ham, 3 mm dik, gesneden in slierten van 4 à 5 cm lang en 1/2 cm breed
1 theelepel sojasaus	

Voorbereidingen: 1. Doe in een kleine pan 4 koppen koud water, doe de haaievinnen erbij en laat dit alles tenminste 8 uur of de hele nacht weken. Afgieten, zet ze daarna in 4 koppen vers water en dan snel aan de kook brengen. Direct het vuur laag draaien en nog 1 uur laten doorpruttelen, waarna u het water afgiet, de vinnen onder de koude kraan goed schoonspoelt en laat uitlekken.

2. De paddestoelen doet u in een kleine kom, overgiet ze met een ½ kop warm water, waarna u ze een ½ uur laat weken. Afgieten. Met het hakmes of een ander scherp mes verwijdert u de taaie stengels van de paddestoelen, waarna u de kapjes, platgelegd, voorzichtig horizontaal in bijna papierdunne schijfjes snijdt. Deze schijfjes snijdt u weer in de dunst mogelijke sliertjes.

3. Ontbeen de kippeborst als volgt: leg hem op het hakblok, houdt hem goed vast en maak een scherpe inkeping in het kippevlees waarbij u de gebogen lijn van het borstbeen volgt. Snijd daarna aan één kant van de borst het vlees voorzichtig weg van het bot. Zodra u genoeg vlees hebt vrijgemaakt, neemt u dat in de hand en scheurt u het in één beweging los van het bot en het vel. Omdraaien en aan de andere kant hetzelfde doen. Verwijder de buisvormige filets van elk stuk vlees, waarna u alle zenen kunt wegnemen. Ook dit kippevlees legt u zo horizontaal mogelijk neer waarna u er bijna papierdunne plakjes van snijdt. Deze plakjes snijdt u dan weer in stukjes van 4 à 5 cm lengte en 3 mm breedte.

Bereiding: Breng in een 4-liter pan de kippebouillon, haaievin, sojasaus, zout en peper aan de kook, waarna u de soep nog een half uur op een laag pitje laat doorsudderen. Kippevlees en paddestoelen dan toevoegen en goed doorroeren. Maizenapapje, goed glad, toevoegen en doorkoken tot de soep licht gebonden is. In de terrine doen en bestrooien met de stukjes ham. Direct opdienen.

Voor 4 tot 6 personen

4 gedroogde Chinese champignons, 3 à 4 cm doorsnee	1 eetlepel sojasaus
2 vierkante plakken ($\pm$ 8 bij 8 cm) verse Chinese sojakoek, ongeveer 1 cm dik	$\frac{1}{4}$ theelepel gemalen witte peper
$\frac{1}{2}$ kop bamboeloten uit blik	2 eetlepels blanke azijn
$1\frac{1}{2}$ ons ontbeend varkensvlees	2 eetlepels maizena, tot een papje geroerd met 3 eetlepels koud water
1 liter kippebouillon, zelfgemaakt of van blokjes	1 ei, licht geklutst
1 theelepel zout	2 theelepels sesamolie
	1 sjalot, met het groen er nog aan, fijngehakt

Vorbereidingen: 1. Doe de paddestoelen in een kleine kom, gooi er een halve kop warm water over en laat ze een half uur weken. Giet ze af. Snijd met een hakmes of gewoon mes de taaie stelen weg en maak nu van de kopjes draadjes. Dit doet u door ze horizontaal in papierdunne plakjes te snijden die u dan later in dunne stripjes snijdt.

2. Laat de stukken bamboeloot en de bonenkoek uitlekken en was ze eventueel eerst in koud water. Snijd ze dan net zo fijn als de paddestoelen.

3. Met een hakmes of een gewoon mes ontdoet u het varkensvlees van alle vet. Dan snijdt u dit op tot sliertjes, zo dun mogelijk en in lengtes van 3 à 5 cm.

4. Zet alle ingrediënten, bouillon, zout, sojasaus, peper, azijn, maizenapapje, ei, sesamolie en sjalot binnen handbereik.

Bereidingswijze: Neem een zware soeppan van 3 liter en doe daarin de bouillon, zout, sojasaus, paddestoelen, bamboeloten en vlees. Breng dit snel aan de kook, draai dan direct het vuur laag en laat deze soep in een afgedekte pan nog 3 minuten doorkoken. Doe er de bonenkoek bij, peper en azijn en breng alles weer aan de kook. Roer het maizenapapje nog even goed door en gooi het in de soep. Blijf nu roeren totdat de soep bindt en giet er langzaam het geklutste ei in, waarbij u de soep nog even doorroert. Neem de pan nu van het vuur en schep hem in een terrine of in soepkommen. Roer de sesamolie erdoor en strooi de gehakte sjalot er over heen. Direct opdienen.

Voor 6 tot 8 personen

125 gram cellofaanknoedels	
1 hele kippeborst, ongeveer 375 gram	2 stukken verse bonenkoek van 7 cm in het vierkant, gesneden in plakken van 1 cm
$\frac{1}{2}$ pond mager varkensvlees	$\frac{1}{4}$ kop sojasaus
$\frac{1}{2}$ pond prima entrecôte	2 eetlepels sesamolie
$\frac{1}{2}$ pond kalfslever of kippelevertjes	2 eetlepels Chinese rijstwijf of zeer droge sherry
$\frac{1}{2}$ pond ongepelde garnalen	3 even geklutste eieren
$\frac{1}{2}$ pond tongfilet	8 koppen kippebouillon, zelfgemaakt of van tabletten
1 dozijn kleine oesters of andere schelpdieren met een harde schelp	
1 pond chinese kool	
$\frac{1}{2}$ pond verse spinaziebladeren	

Voorbereidingen: 1. Zet het varkensvlees, het rundvlees, de kalfslever of kippelevertjes en de tongfilets een half uurtje in het vriesvak van uw koelkast tot ze stevig genoeg zijn om gemakkelijk in plakjes te snijden. Daarna snijdt u met een hakmes of een ander scherp mes deze ingrediënten horizontaal in zo dun mogelijke plakjes. Om van deze plakjes stukjes te snijden die het meest handelbaar zijn voor de eetstokjes, kiest u een formaat van 6 cm lengte en 2 cm breedte.

2. De kippeborst moet u uitbenen, ontvellen en snijden op de volgende manier: leg de kippeborst zijdelings op het hakblok. Maak een insnijding in het vlees in de lengterichting langs het gewelfde borstbeen. Gebruik hiervoor het hakmes of een ander scherp mes. Snijd dan voorzichtig het vlees aan één zijde los van het borstbeen. Houd nu de hele kippeborst in de ene hand stevig vast, grijp met de andere hand het losgemaakte stuk vlees en trek het van het bot én van het vel af. Zo nodig helpt u waar nodig met het mes, om het vlees goed los te krijgen. Borst omdraaien en aan de andere kant hetzelfde doen. In elk stuk vlees bevindt zich nog een buisvormig stuk vlees, de filet. Die maakt u los, waarna u alle witte pezen uit het vlees kunt verwijderen. Ook dit kippevlees doet u een half uur in het vriesvak, om het te laten harden. Daarna maakt u, zoals bij het andere vlees, zo dun mogelijke horizontale plakjes, die u weer opsnijdt in stukjes van 2 cm lengte en 6 cm breedte.

3. In een grote platte pan of schotel overgiet u de knoedels met 2 koppen warm water, waarna u de knoedels een half uur laat weken. Dan giet u ze af en snijdt ze in stukken van ongeveer 15 cm lengte.

4. Pel de garnalen. Met een zeer scherp mesje maakt u daarna een overlangse insnijding in de rug van elke garnaal, waarna u de zwarte of witte rugzeen kunt verwijderen. Hierna snijdt u de garnalen overlangs in tweeën.

5. Met het hakmes of een ander scherp mes verwijdert u de mogelijk verlepte bladeren van de kool. Daarna haalt u de kool uit elkaar, wast de stengels onder de koude kraan, en snijdt ze in stukken van 7 cm lengte, en 2 cm dikte. Blancheren door de stukken in een pan kokend water te gooien waarna u direct het vuur uitdraait. Laat de stukken kool nog drie minuten in het water liggen, dan vist u ze eruit en droogt ze af met keukenpapier.

6. Ontdoe de spinazieblaadjes van de steeltjes en was ze grondig.
7. Leg alle zo behandelde ingrediënten plus de soja-stripjes aantrekkelijk op borden, soort bij soort, waarbij u de platte stukken zo mogelijk dak-pansgewijs neerlegt, of maak een mooi arrangement van alle ingrediënten bij elkaar op slechts 2 zeer grote schalen.
8. Meng de sojasaus, sesamzaad-olie en wijn in een kleinschaaltje en roer er de eieren door. Goed mengen, doe daarna een eetlepel van de saus in elk van de 6 soepkommen en giet de rest in een sauskom.
9. Zet alle bovenbeschreven ingrediënten én de kippebouillon binnen handbereik.

Bereiding: Hebt u een originele stoofpot, dan brengt u houtskoolstukjes tot ontbranding. Dit kunt u doen in een oud blik, of u neemt een oude braadpan, die u van binnen helemaal met aluminiumfolie bedekt. Na een minuut of 10-15 begint zich witte as te vormen op de houtskool. Dan brengt u met een tang de stukjes gloeiende houtskool één voor één over naar de 'schoorsteen' van de stoofpot. Leg een asbestplaatje op tafel vóór u de stoofpot neerzet.

Hebt u niet zo'n originele pot, dan kunt u uw fondueset misschien gebruiken, mits die maar groot genoeg is en een grote hitte kan ontwikkelen. Ook kunt u een elektrische braadpan gebruiken. In alle gevallen dient een regelmatige toevoer van warmte op tafel mogelijk te zijn.

In een 4-liter soeppan brengt u de bouillon aan de kook, waarna u de pan leegt in de stoofpot (of andere gebruikte tafelpan). Zorg ervoor dat de bouillon tijdens de maaltijd blijft pruttelen. Zet de bordjes of schalen met de ongekookte toe bereide ingrediënten rondom de stoofpot en geef elke gast een kommetje saus. Zet de reservehoeveelheid saus in een grote kom ook op tafel. Volgens de traditie pikt iedere gast met eetstokjes een stukje van één van de schotels op tafel en legt dat in een draadzeefje (met steel) om het te laten koken in de borrelende bouillon. Is het klaar voor consumptie, dan wordt het met de stokjes weer uit het zeefje gehaald, in de saus gedoopt en gegeten. Als het u niet lukt zulke steel-zeefjes te bemachtigen, dan kunt u alleen met de stokjes werken of met de bekende fonduevorkjes met isolerende handvaten. Als alle vlees, vis en ander zeebanket op zijn, wordt een beetje van de bouillon, die nu een rijke soep is geworden door alle ingrediënten die erin zijn gekookt, in de kommetjes van de gasten geschept en gedronken als soep. Tenslotte worden de knocdels en de groenten in de overblijvende bouillon gegooid, een paar minuten gekookt en, opgediend met bouillon en al, geconsumeerd als dessert.

Tan - hua - t'ang SOEP MET EISLIERTJES

蛋花湯

Voor 4 personen

3 koppen kippebouillon, zelfgemaakt of van blokjes, of koud water	kippebouillon of in koud water
1 theelepel zout	1 licht geklutst ei
1 eetlepel maizena opgelost in 2 eetlepels	1 sjalot, het groen er nog aan, fijn gehakt

Bereiding: Breng de kippebouillon in een 2-liter pan aan de kook, voeg daarna het zout er aan toe. Roer het even gladgemaakte maizenapapje langzaam in de soep, totdat de soep helder wordt en licht gebonden. Giet dan heel langzaam het geklutste ei in de soep, roer rustig en draai direct het vuur laag, of uit. Voeg desnoods naar smaak nog meer zout toe. Dien op in een terrine of in kommetjes, strooi er de gehakte sjalot over en dien direct op.

Shua - yang - jou MONGOOOLSE STOOFPOT

涮羊肉

Voor 6 personen

3 pond mager ontbeend lamsvlees (gesneden van poot of schouder)	$\frac{1}{4}$ theelepel cayennepeper
120 gram cellofaanknoedels	1 eetlepel gefermenteerde rodebonenkoek, gepureerd
$\frac{1}{2}$ pond verse spinazie	8 à 10 koppen kippebouillon, eigengemaakt of van tabletten
$\frac{1}{2}$ pond Chinese kool	2 sjalotten, alleen het wit ervan, fijn gehakt
$\frac{1}{2}$ kop sojasaus	1 theelepel fijngehakte knoflook
2 eetlepels sesam olie	1 eetlepel fijngehakte gepelde gemberwortel
2 eetlepels Chinese rijstwijijn, of zeer droge sherry	$\frac{1}{4}$ kop fijngehakte (Chinese) peterselie
1 eetlepel bruine suiker opgelost in 2 eetlepels kokend water	Gestoomde bloemenrolletjes (zie recept blz. 9)
2 eetlepels smeugige pindakaas, verdund met 4 eetlepels kokend water	

Voorbereidingen: 1. Leg het lamsvlees 2 à 3 uur in het vriesvak, waardoor het gemakkelijker te snijden is. Snij dan met het hakmes of met een ander scherp mes het vlees tegen de draad in, in bijna papierdunne plakjes. (Misschien doet uw slager dat voor u.) Snijd dan deze plakjes in stukjes van 5 bij 7 cm. Verdeel dan het vlees in 6 gelijke porties, oftewel in porties van ongeveer $\frac{1}{2}$ pond per persoon. Leg deze plakjes dakpansgewijs op bordjes.

2. Doe de cellofaanknoedels in een grote, platte pan en overgiet ze met 2 koppen warm water. Laat ze een half uur weken. Afgieten en de knoedels in stukken van 15 cm snijden. Daarna op een schaal leggen.

3. Haal de spinazieblaadjes van hun stengeltjes af, was de blaadjes goed onder de koude kraan en bet ze droog met keukenpapier. Leg ze dan met de knoedels op een schaal.

4. Met het hakmes of een ander scherp mes snijdt u de verlepte bladen van de Chinese kool af en ook de worteleindjes. Trek daarna deze kool in stengels uiteen en was deze stengels grondig onder de koude kraan. Snijd daarna elke stengel in stukken van 2 bij 6 cm en blancheer ze even door

ze in een pan met kokend water te gooien. Dit duurt 2 à 3 minuten, daarna giet u ze af en droogt u ze met keukenpapier goed af. Leg ze daarna bij de knoedels en de spinazie.

5. Vermeng in een grote kom de sojasaus, sesamolie, wijn, opgeloste bruine suiker, de verdunde pindakaas, cayenne peper en de rode bonenkok. Meng dit alles goed dooreen en schep dan van deze saus een eetlepel in elke kom per gast. Doe de rest in een kleine gewone schaal.

6. Zet alle bovengenoemde ingrediënten en de kippebouillon, sjalotten, knoflook, gember en peterselie binnen handbereik. Warm de gestoomde bloemenrolletjes weer goed op en houd ze warm.

Bereiding: Maak de stoofpot klaar (of wat u dan ook neemt om deze stoofpot te vervangen, zoals omschreven in ons recept voor Chrysanten-stoofpot (blz. 26).

Breng in een soeppan van 3 à 4 liter de kippebouillon aan de kook. Daarna gooit u die in de stoofpot. Zet de schaal met knoedels, Chinese kool en spinazie, de gestoomde bloemenrolletjes en de kom met extra saus naast de pot. Geef iedere gast een bord lamsvlees en een soepkom. Iedere gast kookt dan zijn eigen vlees, zoals beschreven in het recept Chrysanten-stoofpot. Als alle lamsvlees opgegeten is houden we een zeer rijke bouillon over. Iedere gast krijgt er iets van in zijn soepkom. Daarna worden de knoedels en de groenten in het restje bouillon in de stoofpot gedaan, een paar minuten gekookt en samen met de soep in de kommen gedaan. Dat is dan de laatste gang van het diner.

Tung - kua - t'ang

SOEP VAN WINTERMELOEN

冬瓜湯

Voor 4 personen

6 gedroogde Chinese paddestoelen, 3 à 4
cm in doorsnee

1 pond watermeloen

3 kopjes kippebouillon, eigengemaakt of

van blokjes

1 plak gekookte ham van een 1/2 cm dik,
gesneden in vierkantjes van ± 2 1/2 cm

Wij kennen in Nederland deze wintermeloen niet, maar een bleke watermeloen kan voor hetzelfde doel dienen.

Voorbereidingen: 1. Doe de paddestoelen in een kleine kom, giet er een 1/2 kopje warm water overheen en laat ze zo een half uur weken. Giet dan het water af. Verwijder de stelen en snijd de paddestoelen in vierkantjes. 2. Schil de meloen en verwijder de zaadjes en draden uit het binnenste. Snijd het vruchtvlees in blokjes van 1 cm dikte.

Bereidingswijze: Doe in een dikke soeppan van ongeveer 2 1/2 liter de kippebouillon, meloen en paddestoelen en breng dit aan de kook. Draai daarna het vuur wat lager, leg het deksel half over de pan en laat de soep nog 15 minuten zachtjes doorkoken. Doe de soep voor het opdienen in een terrine en roer de hamstukjes er doorheen.

Voor 6 tot 8 personen

8 gedroogde Chinese paddestoelen, 3 cm in diameter
60 gram cellofaanknoedels
 $\frac{1}{2}$ pond Chinese kool of bok choy
1 pond verse spinazieblaadjes, gewassen en in stukjes gescheurd
12 plakken bamboeloot, van $\frac{1}{2}$ cm dikte, gesneden als boompjes, volgens de aanwijzingen op blz. 69.
2 plakken gekookte ham van 3 mm dikte, gesneden in stukken van 8 bij 3 cm
12 garnalenballetjes, klaargemaakt volgens

recept op blz. 57

12 plakjes rundvlees, gesmoord met steranijs, zie blz. 79

12 plakjes geroosterd varkensvlees, zie blz. 65

12 plakjes van 1 cm dikke pannenkoek met varkensvleesvulling toe bereid volgens recept op blz. 103

6 koppen kippebouillon, eigengemaakt of van tabletten

$\frac{1}{4}$ kop sojasaus

1 eetlepel sesamolie

Voorbereidingen: 1. Week de paddestoelen in een kommetje met een $\frac{1}{2}$ kop warm water gedurende een $\frac{1}{2}$ uur. Gooi dan het water weg waarna u de taaie stengels van de paddestoelen verwijdt en de kapjes doorsnijdt.

2. In een andere kom weekt u de knoedels met 2 koppen warm water, ook een $\frac{1}{2}$ uur lang. Giet dan de knoedels af en snijd ze in lengtes van 10 cm.

3. Met het hakmes of een ander scherp mes snijdt u alle verlepte bladeren en het onderstuk van de Chinese kool weg. Dan haalt u de kool uit elkaar, wast de stengels onder de koude kraan waarna u deze snijdt in stukken van 7 cm. lang en $2\frac{1}{2}$ cm breed. Blancheer deze stukken in 2 liter kokend water gedurende 1 min., waarna u ze goed afgiet.

4. Doe in een kom de sojasaus met de sesamolie, meng ze goed doorelkaar en vul dan 6 à 8 kleine soepkommetjes ermee.

5. Zet nu alle vermelde ingrediënten binnen handbereik.

Bereiding: Maak de stoofpot klaar zoals beschreven op blz. 190, of gebruik een van de andere daar aangegeven hittebronnen. Leg in de stoofpot, de kool, spinazie en knoedels in één laag en daar overheen de ham, garnalenballetjes, rundvlees, paddestoelen, gevulde pannenkoek, varkensvlees en bamboeloten. Nu giet u heel voorzichtig de bouillon in de stoofpot, waarbij u moet proberen het mooie patroon van het voedsel niet te verstoren. Breng dit alles aan de kook en laat het zo 10 min. doorkoken. Geef dan iedere gast een kommetje indoopsaus en eetstokjes of een fondue vorkje, waarna iedereen zichzelf uit de pot kan bedienen. Als al het vaste voedsel op is, schept u de overblijvende bouillon in soepkommen, waardoor dit de laatste gang van deze maaltijd is.



Hsien - ts'ai - ts'an - tou

EVEN AANGEBRADEN BONEN MET PEKELGROENTE

鹹菜醬豆

Voor 4 tot 6 personen

1½ pond verse lima bonen, gedopt, of	olie
verse fava bonen	2 theelepels suiker
1 kop pekelgroente te vervangen door	½ theelepel zout
verse zuurkool	½ kop kippebouillon, versgemaakte of
3 eetlepels slaolie of reukloze plantaardige	van blokjes

Voorbereidingen: 1. Blancheer de verse bonen in 1 liter kokend water gedurende 10 minuten, of, als ze erg groot zijn, 15 minuten. Dan goed laten uitlekken.

2. Zet de pekelgroente of zuurkool in een vergiet en was goed af onder de koude kraan. Daarna uit laten lekken, met keukenpapier zo droog mogelijk maken en dan met een scherp (hak)mес zo fijn mogelijk hakken.

3. Zet deze ingrediënten, met de olie, zout, suiker en kippebouillon binnen handbereik.

Bereiding: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan gedurende 30 seconden op een hoog vuur. Doe er dan 2 eetlepels van de olie in, roer die door de pan, laat nog ½ minuut heet opstaan en draai de vlam op matig als de olie gaat walmen. Doe dan de pekelgroente of zuurkool in de pan en braad die al roerend in een minuut of 2 snel aan. Doe dan de suiker erbij, meng die er goed door en breng dan de inhoud van de pan over op een schotel. Nu doet u de overblijvende eetlepel olie in de pan en gooit u de bonen erbij. Deze braadt u op de nog steeds op matig staande vlam een minuut of 5 aan, waarna u de kippebouillon en het zout toevoegt. Dit alles brengt u aan de kook op een hoog vuur, borrelt het dan zet u het vuur laag en laat alles lekker doorsudderen, tot de bonen gaar zijn (ongeveer 5 minuten). Doe dan de pekelgroente terug in de pan en roer die door, alleen om helemaal warm te worden. Dan alles op een hete schaal doen en direct opdienen.

Chao - chieh - ts'ai

EVEN AANGEBRADEN BROCCOLI

炒芥菜

Voor 6 personen

2 pond broccoli

2 eetlepels slaolie of een andere plantaardige olie

1 theelepel zout

1/2 theelepel suiker

2 eetlepels kippebouillon, eigengemaakt of van blokjes

1 theelepel maizena opgelost in 1 eetlepel kippebouillon of koud water

Vorbereidingen: 1. Was de broccoli onder de koude kraan. Snijd dan de broccolibloemen van de stronk af in vrij grote bloemen. Zet ze in een kom. Gooi de stronken niet weg, maar schil ze 3 mm af. De stukken die u overhoudt snijdt u diagonaal in de lengte door. Ontdekt u dan binnenin nog houtige stukjes, snijd die dan weg. Zet de stronkjes in een aparte kom. 2. Zet broccoli, zout, suiker, bouillon en maizenapapje binnen handbereik.

Bereiding: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan een halve minuut op een matig vuur. Gooi er de olie in, roer die door de pan, verhit verder nog een halve minuut, tot de olie gaat walmen. Vuur lager zetten en de broccolistronkjes erin al roerend snel aanbraden. Zorg ervoor dat elke stronk goed omgeven is met olie. Na ongeveer 1 minuut doet u de broccolibloemen erbij, die u ook ongeveer 1 minuut braadt. Suiker en zout erover strooien en de kippebouillon toevoegen. Even doorroeren. Dan de pan goed toedekken en nog een minuut of 3 doorkoken. Dan is de broccoli beetgaar. Nu de goed geroerde maizenapap toevoegen. Luchtig doorroeren totdat alle broccolistukken en -bloemen bedekt zijn met een glanzend laagje. Op een hete schaal opdienen.

Chao - ssu - chi - tou

SPERZIEBONEN MET WATERKASTANJES

炒四季豆

Voor 4 personen

1 pond verse (of diepvries) sperziebonen

2 eetlepels slaolie, of een andere plantaardige olie

1 1/2 theelepel zout

1 theelepel suiker

10 waterkastanjes, gesneden in plakjes van

1 cm

Een kwart kopje kippebouillon (vers of van een blokje)

1 theelepel maizena, opgelost in 1 eetlepel kippebouillon

Voorbereidingen: 1. Boontjes schoonmaken, de eindjes eraf snijden, eventuele draden verwijderen en ze in stukjes van 5 cm lengte snijden.

2. Zet nu alle ingrediënten binnen handbereik.

Bereidingswijze: Zet een wok van 30 cm doorsnee of een ondiepe braadpan van 25 cm gedurende 30 seconden boven een zeer heet vuur. Doe nu 2 eetlepels olie erin, terwijl u de pan, vlak boven de vlam, goed heen en weer beweegt, zodat de olie de gehele binnenkant van de pan bedekt. Verminder de hitte als de olie begint te walmen. Doe nu de boontjes in de pan en braad die, al roerend, snel aan, dat wil zeggen een minuut of drie. Voeg dan zout, suiker en de waterkastanjes toe; roer die even door de boontjes, alvorens de kippebouillon erbij te doen. Dek de pan nu af en kook nog een minuut of drie door, totdat de boontjes gaar zijn. Roer intussen het maizenapapje weer goed dooreen, zodat het een glad mengsel is en doe het dan in de pan. Blijf nu doorroeren totdat alle groenten bedekt zijn met een soort licht glazuur. Direct opdienen op een verwarmde schaal.

Chao - hsüeh - tou

炒雪豆

EVEN AANGEBRADEN SNEEUWERWTJES MET CHINESE PADDESTOELEN EN BAMBOELOTEN

Voor 4 personen

6 gedroogde Chinese paddestoelen, ± 4 cm doorsnee	1½ kop bamboeloten uit blik, tot boompjes gesneden (zie blz. 69)
1 pond verse sneeuwerwtjes (die erg moeilijk te krijgen zijn, maar u kunt volstaan met zeer jonge doperwtjes, waarvan de erwten veel lichter zijn dan de peulen)	1½ theelepel zout
	½ theelepel suiker
	2 eetlepels slaolie of een andere plantaardige olie

Voorbereidingen: 1. Zet de paddestoelen in een kleine kom ongeveer een half uur te weken in 'n ½ kop warm water. Neem ze er uit, het water bewaart u. Snijd met een hakmes of een ander scherp mes de taaie stengels van de paddestoelen weg en snijd de overblijvende stukken in partjes van ongeveer 1½ cm doorsnee.

2. Verwijder de draden van de peulen en snijd de punten eraf.

3. Zet nu alle ingrediënten binnen handbereik.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een lage braadpan van 25 cm doorsnee gedurende 30 seconden op een zeer heet vuur. Doe er de 2 eetlepels olie in en beweeg de pan zodanig dat de olie de gehele binnenkant van de pan bedekt. Verhit de pan nu nog eens 30 seconden totdat de olie begint te walmen, waarna u de hitte tempert. Braad nu de bamboeloten en de paddestoelen snel, onder voortdurend roeren aan. Na 2 minuten voegt u de peulen, het zout en de suiker toe en daarna 2 eetlepels van het opgevangen paddestoelenvocht. Blijf intussen de gehele massa goed roeren gedurende twee minuten, of totdat het water is verdampt. Doe nu alles op een verwarmde schotel en serveer direct.

La - pai - ts'au

EVEN AANGEBRADEN GEKRUIDE KOOL

辣白菜

Voor 4 personen

1 pond Chinese kool of spitskool; indien
niet verkrijgbaar, dan groene kool

2 eetlepels suiker

2 eetlepels blanke azijn

1 eetlepel sojasaus

1 theelepel zout

een kwart theelepel cayennepeper

1 eetlepel slaolie of een andere plantaar-
dige olie

Voorbereidingen: 1. Verwijder met een hakmes of een ander scherp mes de buitenste bladen van de kool én de wortels. Maak de stengels los van elkaar en was ze onder de koude waterstraal. Snijd nu de stengels, met blad en al, in stukjes van 3 à 4 cm lengte. Gebruikt u een andere koolsoort, verwijder dan eerst de dikste stukken van de bladnerven, nadat u alle bladeren van elkaar los hebt gemaakt en snijd deze in stukken van ongeveer 3 cm in het vierkant.

2. Vermeng in een kleine kom suiker, zout, azijn, sojasaus en cayennepeper en laat de olie binnen handbereik staan.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een 25-cm ondiepe braadpan gedurende 30 sec. boven een zeer heet vuur. Doe de olie erin en beweeg de pan heen en weer, zodat de olie de gehele binnenkant bedekt. Verhit nog 30 seconden door, totdat de olie begint te walmen. Nu het vuur iets temperen. De kool dan direct, al roerend, 2 à 3 minuten snel aanbraden. Zorg ervoor dat alle koolstukjes met olie bedekt zijn. Neem nu de pan van het vuur en roer er voorzichtig de klaargemaakte cayennepepersaus doorheen. Arrangeer alles mooi op een koude schaal en dien het lauwwarm op. Het is ook erg lekker, als u het ijskoud opdient.

Chao - ou - pien

EVEN AANGEBRADEN LOTUSWORTEL, CHINESE PADDESTOELEN
EN BAMBOELOTEN

炒藕片

Voor 4 personen

4 gedroogde Chinese paddestoelen, 3 cm
middellijn

2 koppen lotuswortel uit blik

1/2 kop dunne plakjes bamboeloten uit
blik

2 eetlepels slaolie of een andere reukloze
plantaardige olie

1 1/2 theelepel zout

1/2 theelepel suiker

Voorbereidingen: 1. Week de paddestoelen in een kleine kom in een 1/2 kop warm water gedurende een half uur. Haal ze uit het water maar gooi het weekvocht niet weg. Verwijder met een (hak)mes de taaie stengels van de

paddestoelen en deel de kapjes in vieren.

2. Was de stukken lotuswortel onder de koude kraan en snijd ze dan in plakjes van $2\frac{1}{2}$ mm dikte.

3. Zet bovengenoemde ingrediënten, bamboeloten, olie, zout en suiker binnen handbereik.

Bereiding: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan een halve minuut op een hoog vuur. Doe er de 2 eetlepels olie in, roer deze door de pan, laat de vlam nog een halve minuut hoog staan, totdat de olie begint te walmen. De vlam lager draaien. De lotus nu snel aanbraden. Zorg ervoor dat alle stukjes goed bedekt zijn met olie. Na ongeveer 1 minuut doet u de paddestoelen erbij, zout, suiker en een $\frac{1}{4}$ kop van het weekvocht van de paddestoelen. Goed dooreenroeren en de pan afsluiten. Op een laag vuur 5 minuten doorkoken en dan direct op een verwarmde schotel opdienen.

Variatie: In plaats van de lotuswortel kunt u ook 1 pond bladeren van groene kool nemen. De koolbladeren snijdt u daarvoor in repen van ongeveer 3 cm lengte en 1 cm breedte.

Hung - shao - ch'ieh - tzu

紅燒茄子

GESMOORDE AUBERGINE MET GEDROOGDE GARNALEN

Voor 4 tot 6 personen

$\frac{1}{4}$ kop gedroogde garnalen

1 middelgrote aubergine, ongeveer 1 pond 1 eetlepel sojasaus

8 ongepelde knoflooktenen 1 eetlepel Chinese rijstwyn of zeer droge

4 eetlepels slaolie of een andere reukloze sherry

plantaardige olie 1 theelepel suiker

Voorbereidingen: 1. Doe de gedroogde garnalen in een kleine kom, begiet ze met een $\frac{1}{2}$ kop warm water en laat ze een half uur weken. Gooi daarna het weekvocht niet weg.

2. Was de aubergine onder de koude kraan, snijd hem daarna (ongeschild), aan plakken van ruim 1 cm dik. Deze plakken weer snijdt u in sliertjes van 5 cm lengte en ruim 1 cm breedte.

3. Plet de knoflooktenen door ze te bedekken met de platte kant van het hakmes, waarna u met de vuist een klap geeft op het stalen deel ervan. Daarna kunt u het velletje van de knoflook verwijderen.

4. De bovengenoemde ingrediënten en de olie, sojasaus, wijn en suiker zet u binnen handbereik.

Bereiding: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan op een matig heet vuur gedurende 30 seconden. Gooi er de 4 eetlepels olie in en roer die door de pan. Verhit nu nog een halve minuut en doe de knoflook en aubergines er in. Vuur laag draaien en onder voortdurend voorzichtig roeren, 15 minuten koken. Dan wordt de massa lichtbruin. Nu de sojasaus, wijn, suiker, garnalen en garnalenvoer toevoegen. Doe de pan dicht en laat alles nog ongeveer 10 minuten zachtjes doorkoken, waarna alle vocht is geabsorbeerd. U kunt dit gerecht heet of koud opdienen. Hoewel de knoflook gewoonlijk erbij wordt opgediend, kunt u die natuurlijk ook tevoren verwijderen.

Ma - p'o - tou - fu

麻婆豆腐

EVEN AANGEBRADEN PIKANTE BONENKOEK MET VARKENSVLEES

$\frac{1}{4}$ pond fijngemalen mager varkensvlees
1 eetlepel sojasaus
1 eetlepel Chinese rijstwyn of droge sherry
 $\frac{1}{2}$ theelepel suiker
 $\frac{1}{4}$ theelepel szechwan peperkorrels
3 eetlepels slaolie of een andere reukloze plantaardige olie
4 stukken verse bonenkoek, 7 cm vierkant, ruim 1 cm dik
1 eetlepel bruine bonenpuree

$\frac{1}{4}$ theelepel cayennepeper
1 theelepel fijngehakte gepelde gemberwortel
2 sjalotten, alleen het witte deel, fijn gehakt
 $\frac{1}{4}$ kop kippebouillon, eigengemaakt of van blokjes
1 theelepel zout
2 theelepels maizena opgelost in 1 eetlepel kippebouillon of koud water
2 theelepels sesamolie

Voorbereidingen: 1. Meng in een kom het varkensvlees, sojasaus, wijn en suiker goed met een lepel door elkaar.

2. Zet een kleine wok of een 20-cm braadpannetje op een hoog vuur en gooi er de szechwan peperkorrels in. Zet na een minuut het vuur lager en roer de korrels tot ze lichtbruin worden (na ongeveer 5 minuten). Wrijf ze dan in een vijzel fijn. Ook kunt u dat doen door ze in een doekje te wikkelen en er dan krachtig met de deegrol overheen te gaan. Het verkregen grove poeder doet u in een kommetje en zet u apart.

3. Zet nu alle andere ingrediënten met de bovengenoemde, binnen handbereik.

Bereiding: Zet een 30 cm-wok of een 25-cm braadpan een halve minuut op een zeer hoog vuur. Giet er dan 3 eetlepels olie in, roer die door de pan en draai het vuur pas laag als de olie begint te walmen (na nog eens 30 seconden). Doe er nu het vleesmengsel in en braad dit al roerend snel aan, totdat het vlees niet meer rose is. Dit is na 2 à 3 minuten. Roer het maizenapapje nog even goed door. Doe er nu eerst de bonenkoek, bonensaus, hete peper, gember, sjalotjes, bouillon en zout in en kook dit alles ongeveer 3 minuten. Dan het maizenapapje erbij doen en blijven roeren tot de gehele saus licht gebonden en helder is. Op het laatst doet u de szechwan peper en de sesamolie erbij, waarna u alles op een hete schaal direct opdient.

Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 2 personen. Als deel van een uitgebreide Chinese maaltijd (blz. 120), is het voldoende voor 2 à 4 personen.

Voor 4 tot 6 personen

1 pond verse ramenar	plantaardige olie
1 dozijn verse gaapfchelpen	1 fjalot, met het groen er nog aan, fijn gehakt
2 theelepels maizena opgelost in 2 eetlepels weekdier-vocht	1 theelepel zout
2 eetlepels fjalolie of andere reukloze	1 theelepel fuiker

Voorbereidingen: 1. Snijdt met een mesje de dikke bast van de ramenar weg en was dan goed fchoon. Daarna snijdt u de ramenar in plakjes van 3 mm dikte. Deze plakjes snijdt u daarna in dunne fliertjes. Zo houdt u ongeveer 3 koppen over.

2. Haal de weekdieren uit hun fchelpen, of laat de visboer dit doen. Het eigen vocht van de diertjes bevat nog zand. Omdat we het vocht nodig hebben, zeeft u het vocht door een dubbele laag kaasdoek, waarbij u het vocht opvangt. Zet een halve kop van dit vocht apart en los in nog twee eetlepels ervan de maizena op. Snijdt de weekdieren in tweeën en als ze van binnen nog zanderig zijn, was ze dan onder de koude kraan. Zet ze apart in een kom.

3. Zet nu alle bovengenoemde ingrediënten binnen handbereik.

Bereiding: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan een halve minuut op een hoog vuur, doe er dan de olie in, zwaai die door de pan, en laat dan, na een halve minuut, als de olie begint te walmen, het vuur op een matig peil doorgaan. De fjalot nu even snel al roerend aanbraden, waarna u de fliertjes ramenar kunt toevoegen. 2 minuten roerend aanbraden en dan zout en fuiker erbij roeren. Nu gooit u de halve kop mosselvocht erbij, fluit de pan en laat alles aan de kook komen, waarna u op een matige vlam alles nog een tien minuten doorkookt. Dan doet u de weekdieren er in, die u slechts een halve minuut braadt, niet langer, want anders worden ze taai. Het nog even gladgeroerde maizenapapje gaat er nu overheen en na een paar seconden verhitten op een hoog vuur ziet u dat alle ingrediënten bedekt worden met een helder laagje. Direct opdienen op een verwarmde fchotel.

Su - shih - chin

VEGETARISCHE SCHOTEL MET TIEN INGREDIËNTEN

素 + 景

Voor 4 tot 6 personen

20 gedroogde tijgerlelieknoppen	van 3 mm dikte en gesneden in vierkantjes van 2 1/2 cm
1 eetlepel gedroogde zgn. wolkenoren (een soort paddestoel)	6 waterkastanjes uit blik, uitgelekt
6 gedroogde Chinese paddestoelen, 3 cm middellijn	20 gingkonoten uit blik
60 gram cellofaanknoedels	1/2 kop zgn. vegetarische biefstuk, in blokjes gesneden van 2 1/2 cm
1/2 pond Chinese kool (of bok choy)	1 eetlepel sojasaus
1/4 pond verse peulen	1 theelepel zout
3 eetlepels slaolie of een andere reukloze plantaardige olie	1/4 theelepel monosodium glutamaat
1/2 kop bamboeloten uit blik, in plakjes	1 kop water
	1 eetlepel sesamolie

Voorbereidingen: 1. Doe in een kommetje de tijgerlelieknoppen en de wolkenoren in twee koppen warm water, laat ze 30 minuten weken. Dan afgieten en het water weggooien. Was de knoppen en de paddestoelen onder de koude kraan. Snijd daarna de harde eindjes van de lelieknoppen eraf en snijd ze dan in tweeën. Breek de wolkenoren in kleine stukjes.

2. Week de gedroogde paddestoelen in een andere kom met een 1/2 kop warm water gedurende 30 minuten. Haal ze er dan uit, maar bewaar het weekvocht. Snijd met een (hak)mes de taaie stelen van de paddestoelen weg en snijd de koppen in vieren.

3. Giet 2 koppen warm water over de cellofaanknoedels in een kom en laat ze daarin 30 minuten weken. Daarna afgieten en de knoedels in stukken van 10 cm snijden.

4. Snijd met een (hak)mes de verlepte bladeren en de worteluiteinden van de kool af en maak stengels van de kool. Was deze onder de koude kraan en snijd ze dan in stukken van 4 cm lang en ruim 1 cm dikte.

5. Breek de uiteindjes van de peulen af en gooi ze weg. Ook even de draden eraf halen.

6. Zet nu alle ingrediënten, toe bereide en andere, binnen handbereik.

Bereiding: Zet een 30-cm wok of een 25 cm braadpan een halve minuut op een hoog vuur. Doe dan de drie eetlepels olie erin en roer die door de pan. Verhit dan nog een halve minuut door, dan gaat de olie walmen; dan draait u het vuur op matig. Braad dan de kool snel al roerend aan in twee minuten. Dan gaan de knoppen, wolkenoren, paddestoelen, cellofaanknoedels, erwtjes, bamboeloten, waterkastanjes, gingkonoten en groente-biefstuk er in. Al roerend dit alles twee minuten aanbraden en dan gaat erbij: de sojasaus, zout, monosodium glutamaat en water. Laat deze soepachtige massa aan de kook komen, dek dan de pan goed af,

draai het vuur laag en laat alles nog een tien minuten sudderen. Nu doet u de sesamolie erbij, die u direct goed moet doorroeren. Direct opdienen op een verwarmde schaal.

Nai - yu - ts'ai - hsin
ROMIGE CHINESE KOOL

奶油菜心

Voor 4 personen

1 pond Chinese kool (of bok choy of selde- rijnkool)	1 theelepel zout
1½ eetlepel maizena	¼ theelepel suiker
¼ kop koude melk	¾ kop kippebouillon (vers of van blokjes)
2 eetlepels gesmolten kippevet	Een plak gekookte gerookte ham, 3 mm dik, heel fijn gehakt

Voorbereidingen: 1. Verwijder met het (hak)mes de verlepte bladeren en de worteluiteinden van de kool, verdeel hem in stengels en was dit alles onder de koude kraan. Gebruikt u bok choy, snijd deze bladeren dan overlans in slierten van 2½ cm. De andere koolsoort snijdt u in stukken van 2½ bij 5 cm.

2. Doe de melk en de maizena in een kommetje en meng ze net zo lang tot de maizena helemaal is opgelost.

3. Zet nu alle genoemde ingrediënten, ook de reeds toe bereide, binnen handbereik.

Bereiding: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan een halve minuut op een hoog vuur, doe er dan het gesmolten kippevet in, roer dit door de pan en verhit alles nog een halve minuut, waarna het begint te walmen. Dan het vuur op matig zetten. Voeg de kool toe en al roerend braadt u die in ongeveer 1 minuut aan. Dan moeten de koolstukjes alle goed bedekt zijn met het vet. Bestrooi dit met suiker en zout, doe er dan de kippebouillon bij en roer goed door. Breng alles aan de kook en doe dan de pan goed dicht. Hierna laat u alles nog een tien minuten doorsudderen op een laag pitje. Dan haalt u met een schuimspaan de massa uit het kookvocht en legt dit op een hete schaal. Nu draait u het vuur zeer hoog, het maizenapapje roert u nog even goed glad en dan gooit u die bij het kookvocht. Blijf in deze kokende massa roeren tot binding optreedt. Giet dan de saus over de wachtende kool, besprenkel de schotel met de stukjes ham. Dien direct op.

T'ang - ts'u - ou - pien

SALADE VAN VERSE LOTUSWORTELS

糖醋藕片

Voor 4 tot 6 personen

1 pond verse lotuswortel

1 eetlepel sojasaus

1 eetlepel blanke azijn

1 eetlepel suiker

2 theelepels sesamolie

$\frac{1}{2}$ theelepel zout

Voorbereidingen: 1. Was de verse lotuswortels onder de koude kraan en schil ze. Snijd de beide uiteinden af en gooi ze weg.

2. Snijd met een hakmes of een ander scherp mes de lotuswortels in plakken van een-derde centimeter dik, waarbij u elke plak direct in een kom met koud water gooit, om verkleuren te voorkomen. Als u klaar bent met snijden giet u alles af, waarna u 4 kopjes kokend water over de plakken gooit, zodat ze helemaal onder staan. Laat ze 5 minuten staan. Weer afgieten, goed afspoelen onder koud water en dan stuk voor stuk met een stuk keukenpapier droogmaken.

3. In een kleine mengkom doet u nu sojasaus, azijn, suiker, sesamolie en zout bij elkaar en roert totdat zout en suiker geheel zijn opgelost.

Bereidingswijze: Schik de plakken lotuswortel dakpansgewijs in cirkels op een schotel. Giet de gemaakte saus gelijkmatig crover uit. Nu nog 1 uur in de koelkast zetten, alvorens op te dienen.

Liang - pan - huang - kua

SALADE VAN KOMKOMMER MET PIKANTE SAUS

凉拌黄瓜

2 middelgrote komkommers

1 theelepel sojasaus

1 eetlepel blanke azijn

1 eetlepel suiker

2 theelepels sesamolie

een kwart theelepel tabasco

$\frac{1}{2}$ theelepel zout

Schil de komkommers en snijd ze overdwars in tweeën. Haal met een lepel de zaadjes uit de helften. Snijd nu de helften kruiselings in stukken van ongeveer $1\frac{1}{2}$ cm dik. Doe daarna in een kleine glazen of porceleinen kom de sojasaus, azijn, suiker, sesamolie, de tabasco en het zout en meng dit alles zeer goed door elkaar. Nu de komkommer erbij doen. Werk met een lepel alle komkommerdelen goed erdoor, zodat ze helemaal bedekt zijn met de saus. Even in de koelkast zetten, alvorens op te dienen. Is dit een aparte salade, dan is dit voldoende voor 3 à 4 personen. Is het een deel van een grotere Chinese maaltijd, dan is het genoeg voor 4 à 6 personen.

Liang - pan - hsi - yang - ts'ai

涼拌西洋菜

SALADE VAN WATERKERS EN WATERKASTANJES

Voor 4 personen

2 doosjes waterkers

8 uitgelekte waterkastanjes uit blik

1 theelepel sojasaus

2 theelepels sesamolie

 $\frac{1}{2}$ theelepel zout

1 theelepel suiker

Voorbereidingen: 1. Snijd met een scherp (hak)mes de taaie ondersteeltjes van de waterkers weg. Was het dan onder de koude kraan, gooi het in een pan kokend water. Giet dan direct af en dep de blaadjes droog met keukenpapieren. Daarna hakt u de waterkers op het hakblok erg fijn.

2. Was de waterkastanjes, laat ze daarna uitlekken, snijd ze in plakjes van 3 mm dikte, die u weer fijnhakt.

Bereiding: Doe in een grote schaal de sojasaus, sesamolie, zout en suiker en meng alles goed door elkaar. Dan de waterkers en -kastanjes er bij en zo goed doormengen dat alles goed bedekt is met de saus. Goed laten afkoelen en dan opdienen.

Hsia - mi - pan - ch'in - ts'ai

蝦米拌芹菜

SALADE VAN GEDROOGDE GARNALLEN MET SELDERIJ

Voor 4 tot 6 personen

1 bos bleekselderij

20 gedroogde Chinese garnalen

1 eetlepel Chinese rijstwyn of zeer droge sherry

1 eetlepel warm water

1 theelepel sojasaus

 $\frac{1}{2}$ theelepel zout

1 eetlepel suiker

1 eetlepel blanke azijn

2 theelepels sesamolie

Voorbereidingen: 1. Was de garnalen onder de koude waterstraal. Doe ze dan in een kleine kom, voeg de wijn toe en de eetlepel warm water. Laat ze daarin 30 minuten marineren. Giet ze dan af, maar bewaar het vocht dat u afgiet.

2. Verwijder de bladen van de stengels bleekselderij en indien nodig, de mogelijk aanwezige draderige stelen. Even schoonwassen en uit laten lekken, dan de stengels overlangs doorsnijden en deze stukken weer verdelen in stukjes van ongeveer $2\frac{1}{2}$ cm lengte.

Bereidingswijze: Doe in een kom, waar een deksel op past, het opgevangen marinadevocht. Doe daar de sojasaus bij, het zout, de suiker, de azijn en de sesamolie; roer dit net zolang totdat de suiker geheel is opgelost. Voeg nu de garnalen en de stukjes selderij toe, doe de deksel erop en schud dan net zolang totdat de stukjes geheel en al bedekt zijn met de saus. Laat de saus van het deksel druipen en zet daarna de schotel, waarop u dit gerecht opdiend, nog een uur in de koelkast.

Liang - pan - lu - sün

SALADE VAN VERSE ASPERGES

涼拌蘆筍

1½ tot 2 pond jonge verse asperges, iedere stengel niet meer dan 1 cm in doorsnee

1 theelepel suiker

4 theelepels sojasaus

2 theelepels sesamolie

Voorbereidingen: 1. Breek het taaie gedeelte van de asperge af en gooi het weg of bewaar het voor aspergesoep. Snijd de overgebleven stengel in stukken van 4 cm op de manier zoals op bladzijde 39 staat beschreven voor de worteltjes. Men moet ongeveer 3 koppen aspergestukken overhouden.

2. Was de asperges onder koud stromend water en kook ze iets voor door ze 1 minuut in 2 liter kokend water te doen. Onmiddellijk uitnemen, laten uitlekken en koud water over de asperges laten stromen om het kookproces te stoppen en de kleur helder te houden. Leg ze op een dubbele laag keukenpapier en droog ze voorzichtig af.

Bereiding: Doe de sojasaus, suiker en sesamolie samen in een kleine glazen schaal en meng totdat de suiker helemaal is opgelost. Doe de asperges hier bij. Roer met een grote lepel om elk stukje asperge met de saus te bedekken. Serveer de salade binnen 2 uur. Als voorgerecht is dit voldoende voor 4 personen. Als deel van een Chinese koude schotel (of een volledige maaltijd) is het voldoende voor 6 tot 8 personen.

T'ang - yen - hung - lo - po

GEMARINEERDE RADIJSWAAIERTJES

糖醃紅蘿蔔

24 mooie, knapperige rode radijzen van ± 2½ cm doorsnee

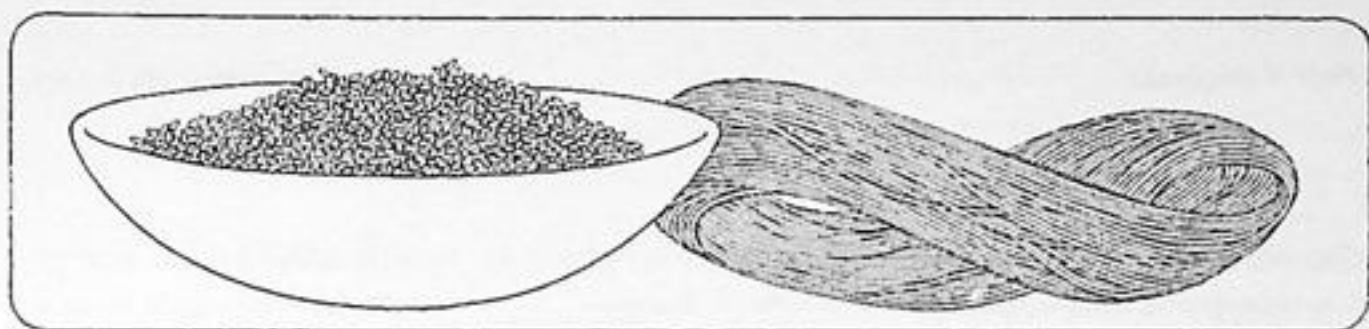
1 theelepel zout

1 theelepel suiker

Voorbereidingen: 1. Maak de radijzen goed schoon, verwijder groen en worteltjes. Was onder een waterstraal. Aangezien ook een radijs een boven- en een onderkant heeft, kunt u elke radijs horizontaal insnijden tot ⅔ van de breedte, op een afstand van 1½ mm van elkaar. De radijs mag dus niet geheel worden doorgesneden.

2. Doe nu het zout en de suiker in een pot van ongeveer een liter inhoud meng het en voeg dan de ingesneden radijzen toe. Sluit de pot en schud nu net zo lang tot elke radijs volkomen bedekt is met het suiker- en zoutmengsel. Zet de pot nu tenminste 6 uur weg bij kamertemperatuur, of, nog beter, laat de pot een nachtje rustig staan.

Opdienen: In de pot is nu vloeistof ontstaan. De radijzen haalt u daaruit. Ze zijn nu zacht en plooibaar zodat u ze kunt uitspreiden om er vaag waaierachtige vormen mee te maken. Op deze wijze klaargemaakt worden radijzen vaak gebruikt om koude schotels of salades op te sieren.



Pai - fan

CHINESE GEKOOKTE RIJST

白飯

Voor 4 personen

1 kop witte rijst, lange korrel

1³/₄ kopje koud water

Was de rijst door ze in een zware soeppan te doen, waarna u er zoveel koud water bij doet dat de rijst onderstaat; dan roert u de rijst goed door. Giet de rijst af. Dan doet u er precies 1³/₄ kopje koud water bij en u brengt de rijst op een hoog vuur aan de kook. Mocht u op een of andere manier weten dat de gebruikte rijst erg oud en dus erg droog is, dan voegt u nóg een kwart kopje water toe. Twee à drie minuten koken, tot dat kraterachtige kuiltjes in het rijstoppervlak verschijnen. Dan doet u de pan goed dicht, u tempert het vuur en u laat de rijst nog een 20 minuten heel zacht doorstomen. Dan het vuur uitdoen, maar neem het deksel *niet* van de pan. U laat de pan zo nog 10 minuten staan, dan pas neemt u het deksel eraf en met een paar stokjes roert u de rijst luchtig. Dan dient u de rijst direct, zo heet mogelijk dus, op. Moet u echter wachten met het opdienen, neem dan een vuurvaste schaal met deksel, doe daar de rijst in en zet de schaal in een voorverwarmde oven (125° C). Het is wel eens nodig, overgebleven rijst weer op te warmen. Doe de rijst daarvoor in een vergiet en zet dit in een grote pan, waarin een laagje water van 2¹/₂ cm aan het koken is. Doe het deksel op de pan en stoom de rijst gedurende 5 à 10 minuten, afhankelijk van de hoeveelheid.

Voor 4 personen

Garneringen

1 middelgrote komkommer	sherry
1 eetlepel fijngehakte knoflook	$\frac{1}{4}$ kop bruinebonensaus
3 sjalotten, met het groen er nog aan, in stukken van 5 cm gesneden en die weer in zeer dunne lange sliertjes	2 sjalotten, met het groen er nog aan, fijn-gehakt
3 eetlepels slaolie, of een andere smaakloze plantaardige olie	1 theelepel suiker
1 pond ontbeende schouderkarbonade (van het varken), vers gemalen	$\frac{1}{2}$ kop kippebouillon, zelf gemaakt of van een blokje
2 eetlepels Chinese rijstwijn of zeer droge	1 pond verse Chinese eierknoedels, of anders een ander soort, mits ze maar plat en smal zijn

Voorbereidingen: 1. Schil de komkommer met een scherp mes. Snijd hem dan overlangs in tweeën en lepel de zaadjes eruit. Snijd nu de komkommer, ook weer overlangs, in plakken van 3 millimeter dikte en maak van deze plakken weer stukjes van 5 centimeter lang en drie millimeter breed. 2. Leg op een kleine schotel de stukken komkommer, de fijngehakte knoflook en de sliertjes sjalot sierlijk naast elkaar.

3. Zet deze garneringen, alsmede de olie, het vlees, de wijn, de bonensaus, sjalotten, suiker, kippebouillon en knoedels binnen handbereik.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een iets kleinere braadpan een halve minuut op een hoog vuur. Doe er 2 eetlepels van de olie in, verspreid deze door de pan, verhit nog een halve minuut en draai het vuur laag als de olie begint te walmen. Doe er nu het gemalen varkensvlees in en braad dit aan, al roerend, tot het lichtbruin begint te worden (na 2 à 3 minuten). Voeg nu de wijn, de bruinebonensaus, de gehakte sjalot en de suiker toe, meng alles goed dooreen en giet er dan de kippebouillon overheen. Breng alles weer aan de kook en kook nog een 8 à 10 minuten op een matig vuur door, terwijl u constant blijft roeren totdat alle vocht is verdampt. Vuur uitdoen en de pan afdekken met een doek om hem warm te houden.

Doe in een 4-liter pan twee liter water en dat brengt u aan de kook. Doe de knoedels er langzaam in en laat deze stevig koken, zonder deksel. U roert ze tijdens het koken af en toe om en na 5 minuten haalt u ze uit het water en gooit ze in een vergiet.

De knoedels dient u direct op de volgende manier op: U doet ze in een diepe hete schaal en daarna schudt u ze met de laatste lepel olie op, zoals u aardappelen opschudt om ze bloemig te maken. De vleessaus schept u ook in een aparte schaal; de komkommer, knoflook en sjalot dient u, zoals al eerder omschreven, eveneens apart op.

Voor 3 tot 4 personen

1/2 kop versgepelde erwten, of goed ont-
dooide diepvrieserwten
3 eetlepels slaolie of een andere plantaar-
dige olie
2 eieren, licht geklutst
3 koppen gekookte Chinese rijst

1 theelepel zout
60 gram gekookte ham, in blokjes gesne-
den van $\pm$ 1 cm
1 sjalot, met het groen er nog aan, zeer
fijngenhakt

Voorbereidingen: 1. Blancheer de verse erwten door ze in een pan, die gevuld is met 4 koppen kokend water te gooien en door ze daarin 5 à 10 minuten te laten koken, of zolang tot ze beetgaar zijn. Giet ze daarna af en spoel ze flink af onder de koude kraan om de kleur te bewaren. Diepvrieserwtjes hoeven alleen maar goed ontdooid te worden.

2. Zet alle andere ingrediënten binnen handbereik.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een ondiepe braadpan van 25 cm gedurende een halve minuut op een hoog vuur. Doe er dan één eetlepel van de olie in en beweeg de pan zodanig, dat de olie de gehele binnenkant van de pan bedekt. Draai dan de vlam lager. Giet de geklutste eieren erin. Deze zullen vrijwel direct een filmachtig gestold laagje op de bodem van de pan vormen. Schraap deze film direct weg naar één kant van de pan, houd de pan schuin, zodat het nog vloeibare deel van het eimengsel weer kan uitlopen over de bodem van de pan. Ga zo door, totdat alle ei gestold is. Waak ervoor dat niet alles bruin wordt en vlak voordat dit gebeurd brengt u alle ei over in een kom en verdeelt u het fijn met een vork. Doe nu het restant van de olie in de pan, beweeg de pan weer rond, zodat de olie zich weer over alle binnenzijden van de pan verdeelt en verhit de pan op hoog vuur gedurende 30 seconden. Doe de rijst erin en braad die snel aan, onder voortdurend roeren totdat elk korreltje bedekt is met olie. Nu het zout, de ham en de erwten toevoegen en snel aanbraden onder constant roeren. Doe de eieren weer in de pan, voeg de fijngenhakte sjalot toe. Verhit het geheel zo lang totdat de eieren weer warm zijn. Direct opdienen.

4 gedroogde champignons, 3 à 4 cm in doorsnee

$\frac{1}{2}$ pond Chinese kool (of selderijkool)

3 eetlepels slaolie of reukloze, plantaardige olie

$\frac{1}{2}$ kop bamboeloten uit blik, gesneden tot sliertjes van 5 cm lang en 3 mm breed

$\frac{1}{2}$ pond geroosterd varkensvlees, gesneden in plakjes van ruim 1 cm dik en daarna in sliertjes gesneden van 5 cm lengte en 3 mm dikte, zoals omschreven in het recept op blz. 65

1 eetlepel sojasaus

1 theelepel zout

$\frac{1}{2}$ kopje kippebouillon, zelf gemaakt of van een blokje

2 theelepels maizena, opgelost in 2 eetlepels koude kippebouillon of koud water

$\frac{1}{2}$ pond verse Chinese eierknoedels, of in plaats daarvan een andere soort die smal genoeg is

1 sjalot, met het groen er nog aan, in stukjes van 5 cm gesneden en daarna overlans tot dunne sliertjes gesneden

Voorbereidingen: 1. Doe de paddestoelen in een kom, giet er een half kopje warm water overheen en laat ze een half uur weken. Gooi het water nu weg en snijd de taaie stengels van de paddestoelen weg. De kapjes van de paddestoelen snijdt u in strips van 3 mm.

2. Met een hakmes of een ander scherp mes verwijdert u de bovenste bladeren en de worteluiteinden van de kool. Haal de stengels los van elkaar en was ze onder de koude kraan. Snijd elke stengel met bladeren en al in stukken van 5 cm lengte en een halve centimeter dik.

Bereidingswijze: Breng de oven op een temperatuur van tegen de 200° C. Neem een zware pan van 4 liter en breng daarin 2 liter water aan de kook. Doe er de knoedels langzaam in, breng weer aan de kook en onder af en toe roeren laat u ze 5 minuten doorkoken. Giet de knoedels af en leg ze in een ondiepe braadslede en roer er 1 eetlepel olie doorheen. Bak de knoedels 7 à 8 minuten tot ze lichtbruin zijn, draai ze dan helemaal om en bak ook de andere kant in 7 à 8 minuten lichtbruin. Intussen maakt u de saus. Zet een 30 cm-wok of een iets kleinere braadpan gedurende een halve minuut op een hoog vuur. Doe er 2 eetlepels olie in die u door de pan roert, verhit nog een halve minuut langer en draai de vlam lager. Voeg de kool, paddestoelen en bamboeloten toe en braad dit alles al roerend in 2 minuten snel aan. Voeg dan sojasaus en zout toe, meng dat goed; daarna doet u er het geroosterd varkensvlees bij en het geheel braadt u al roerend nog 1 minuut aan. Giet de bouillon erbij en breng de massa aan de kook. Maak een glad maizenapapje en voeg dit toe en kook het geheel onder voortdurend roeren totdat alles zich bindt en helder wordt. De vlam uitdraaien en de pan afdekken.

Inmiddels zijn de knoedels ook ongeveer klaar, u haalt ze uit de oven en u dient ze direct op. Doe het varkensvlees en het koolmengsel in een hete schaal en dien dit op met de sliertjes sjalot. Als hoofdmaaltijd is dit voldoende voor 2 à 4 personen.

Hsia - jen - ch'ao - mi - fên**蝦仁炒米粉**

EVEN AANGEBRADEN LANGE RIJSTKNOEDELN MET GARNAAL EN GROENTE

150 gram lange rijstknoedels	sherry
1/2 pond selderij (bleekselderij of selderijkool)	1 theelepel zout
1 pond ongepelde garnalen	Nog een halve theelepel zout
4 eetlepels slaolie, of een andere plantaardige reukloze olie	1/2 theelepel suiker
1 eetlepel Chinese rijstwijf of zeer droge	1 eetlepel sojasaus
	1/2 kop kippebouillon, vers gemaakt of van een blokje

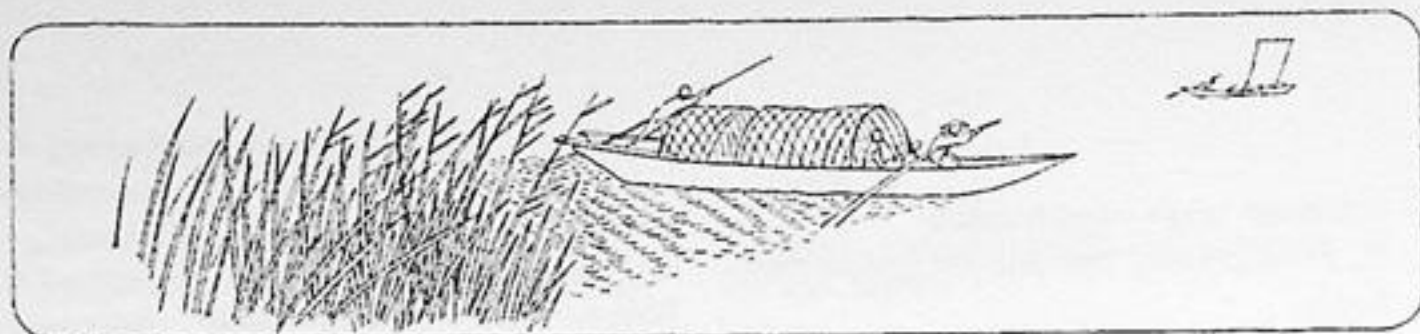
Voorbereidingen: 1. Doe de knoedels in een grote kom en zet ze onder koud water. Laat ze daarin 5 minuten weken en laat ze dan in een vergiet zeer goed uitlekken.

2. Neem met een hakmes of een ander mes de slechte buitenbladeren van de kool weg, alsook de worteleinden. Haal de stengels los van elkaar, was ze grondig en snijd de kool dan in stukken van ongeveer een halve centimeter.

3. Pel de garnalen zoals omschreven op bladzijde 50 en haal met een scherp mesje de zwarte ader eruit door een snede overlangs in de rugzijde te maken. Was ze goed, droog ze daarna goed met stukken keukenpapier en snijd ze dan in de lengte in tweeën.

4. Zet alle ingrediënten, de olie, wijn, zout, suiker, sojasaus en kippebouillon binnen handbereik.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een braadpan van 25 cm middellijn gedurende 1/2 minuut op een zeer heet vuur. Doe er dan twee eetlepels olie in en verspreid de olie door de pan. Na ongeveer 30 seconden gaat de olie walmen, waarna u de vlam lager zet. Dan braadt u de garnalen even snel aan, (1 minuut) zodat ze net roze worden. Doe er de halve theelepel zout bij en de wijn, roer dit er even doorheen en doe dan de gehele inhoud van de pan op een bord, wat u even wegzet. Nu doet u nog twee eetlepels olie in de pan, heet laten worden en dan braadt u de kool even snel aan onder voortdurend roeren, gedurende een minuut of twee. Theelepel zout, suiker en knoedels toevoegen en 1 minuut al roerend, goed koken. Nu doet u de sojasaus en de bouillon erbij en dit alles kookt u op hoog vuur gedurende nog een minuut of drie of zolang, tot alle vocht verdampt is. Doe nu de garnalen terug in de pan en kook nog een halve minuut door. Doe alles op een hete schotel en dien die direct op. Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 2 à 4 personen.



Tung - yü

VIS IN GELEI

凍魚

Een 1½ pond zware wijting, snoek of zeebaars (of een andere stevige witte vis), zonder kop en staart

1 eetlepel zout

2 eetlepels Chinese rijstwijn of zeer droge sherry

4 plakjes verse gemberwortel van 2 cm middellijn en ½ cm dik

1 sjalot, met het groen er nog aan, in stukken gesneden van ongeveer 5 cm lengte

Indien mogelijk, verse Chinese peterselie, anders goede andere peterselie

Voorbereidingen: 1. Was de vis onder de koude kraan en droog hem met stukken keukenpapier. Om de vis op smaak te brengen bestrooit u hem van binnen en van buiten met zout. Zet hem dan voor tenminste 4 uur in de koelkast.

Bereidingswijze: Vul het onderste deel van een stomer (of gebruik de imitatiestomer zoals omschreven op blz. 8) met kokend water, wat niet hoger mag komen dan $\pm 2\frac{1}{2}$ cm onder de onderkant van het stoomrek. Neem een goede, hittebestendige schotel, met een middellijn van 3 cm minder dan het stoomrek en leg daar de vis op. Giet de wijn over de vis en strooi de gemberwortelstukjes plus de sjalot eroverheen. Laat het water koken, zodat het borrelt en sluit de stomer goed af. Laat de vis nu in ± 15 minuten gaar worden of totdat hij nog net niet zacht wordt. Til de schotel nu van het stoomrek, haal de vis eraf, bewaar het kooknat op de schotel, verwijder sjalot en gemberstukjes en gooi deze weg. Leg de vis op een snijplank of een grote schotel. Ontdooi dan de vis van zijn vel met een klein, scherp mes, beginnend met een snede bij de staart, waarna u voorzichtig het vel in de richting van de kop eraf trekt. Draai dan de vis heel voorzichtig om en doe hetzelfde met de andere kant. Snijd nu zeer behoedzaam het vlees van de vis aan de bovenliggende zijde in partjes van ongeveer $2\frac{1}{2}$ cm breedte, maar zorg ervoor dat de ruggegraat niet wordt doorgesneden. Verwijder deze partjes nu met een spatel voorzichtig van de graat en leg ze in een schaalje met platte bodem, ongeveer 15 cm in doorsnee en 5 cm diep. Verwijder nu de graat in één stuk van het onderliggende vlees en gooi die weg. Dan snijdt u het overgebleven vlees in evengrote stukjes als die u al in de schaal hebt liggen. Giet nu de bewaarde kooksaus over de vis en zet de schaal in de koelkast, tot het geheel gaat opstijven (ongeveer 4 uur). Bij het opdienen garneren met de groene peterselie.

Een karper van 2 pond (of een zeebaars), schoongemaakt, zonder kop of staart (eventueel kunt u een andere witte vis gebruiken)	4 plakjes gepelde gemberwortel
$\frac{1}{4}$ kop sojasaus	1 sjalot, met het groen er nog aan, gesneden in lengtes van 5 cm
$\frac{1}{4}$ kop Chinese rijstwijijn of zeer droge sherry	$\frac{1}{4}$ kop kippebouillon, vers of van blokjes
$\frac{1}{2}$ theelepel zout	2 eetlepels donkerbruine suiker
	3 koppen slaolie, of een andere plantaardige reukloze olie
	$\frac{1}{2}$ theelepel gemengde kruiden

Ondanks deze naam is de vis niet gerookt. In het oorspronkelijke recept werd de vis na de toebereiding gerookt (in feite na het frituren) en de originele naam is bewaard gebleven.

Voorbereidingen: 1. Was de vis snel goed schoon onder de koude kraan, waarna u hem in- en uitwendig droogt met keukenpapier. Ontdoe daarna de vis van de graten, door eerst een insnede te maken langs de ruggegraat en daarna voorzichtig het vlees van de graten te verwijderen. De overgebleven filets snijdt u daarna in, dwarsgesneden, stukjes van ongeveer 24 mm breedte.

2. In een grote kom doet u de sojasaus, de wijn, zout, gember en sjalotten. Doe er voorzichtig de stukken vis bij en roer totdat elk stuk vis is bedekt met de saus. Marineer deze massa een uur of vier, waarbij u de visstukken elk uur even omdraait.

3. Haal met een schuimspaan de visstukjes uit de marinade en laat ze goed uitlekken. Zeef het marinadevocht goed door een stevige zeef, waarbij u de stukjes gember en sjalot zoveel als maar mogelijk is in de zeef uitdrukt, opdat hun sappen in het zeefvocht achterblijven.

4. Houd de vismarinade, olie, kippebouillon, bruine suiker en gemengde kruiden binnen handbereik.

Bereiding: Breng de pan met de gezeefde marinade op een hoog vuur aan de kook. Daarna zet u het vuur op laag, waarna u de kippebouillon en de bruine suiker toevoegt. Laat deze saus op een zo laag mogelijk pitje doorsudderen, terwijl u de vis bakt.

Doe 3 koppen olie in een 30-cm wok of een zware frituurpan en verhit tot zich een blauwe walm boven de olie vertoont. Doe de vis met 6 stukjes per keer in de olie en frituur ze in 5 minuten knappend gaar en diepbruin. Neem dan met stokjes of een keukenpincet de stukjes één voor één uit de frituur en u doopt ze in de pruttelende saus. Dan legt u de gesausde stukjes naast elkaar op een schotel. Af laten koelen tot kamertemperatuur. Vlak voor het opdienen bestrooit u de vis met gemengde kruiden. Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 4 tot 6 personen. Is het echter een deel van een uitgebreide Chinese maaltijd (zie blz. 120), dan is het genoeg voor 6 tot 8 personen.

De vulling

$\frac{1}{2}$ pond fijngemalen, ontbeende mager
varkensvlees
1 eetlepel sojasaus
 $\frac{1}{2}$ theelepel maizena
 $\frac{1}{2}$ theelepel suiker
 $\frac{1}{2}$ theelepel zout
 $\frac{1}{2}$ theelepel verse, zeer fijngehakte ge-
pelde gemberwortel

of andere witvis

1 theelepel zout
2 eetlepels meel
3 eetlepels slaolie of andere reukloze
plantaardige olie
 $\frac{1}{4}$ kop Chinese rijstwijijn of zeer droge
sherry
1 kop kippebouillon, vers of van blokjes
5 eetlepels sojasaus
1 theelepel suiker

De vis:

Een zeebaars of karper van 2 pond, wel
schoongemaakt, maar met kop en staart
er nog aan of u kunt daarvoor in de plaats
een rode snapper, snoek of baars nemen

2 sjalotten, het groen er nog aan, in stuk-
ken van 5 cm en $2\frac{1}{2}$ cm middellijn, 4 mm
dik
4 plakjes gepelde gemberwortel
1 knoflookteen, geplet en daarna gepeld

Voorbereidingen: 1. Voor de vulling vermengt u in een kom het gemalen vlees, sojasaus, maizena, suiker, zout en gember.

2. Was de baars goed onder de koude kraan en droog hem daarna in- en uitwendig goed droog met keukenpapier. Hierna maakt u met het scherppe (hak)mes aan weerszijden van de vis kruiselingse inkervingen in de huid, op afstand van $2\frac{1}{2}$ cm van elkaar en ongeveer 5 mm diep het vlees in. Daarna bestrooit u de vis in- en uitwendig met zout.

3. Strooi het meel over een vel waspapier en rol er de vis met z'n beide kanten doorheen. Door daarna de vis bij de staart op te pakken valt overtollig meel eraf.

4. Doe de vulling in de holte van de vis. Druk de flanken van de vis er goed overheen. Vastnaaien is niet nodig.

5. Zet nu alle genoemde en overige ingrediënten binnen handbereik.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan een halve minuut op een hoog vuur. Giet er dan de 3 eetlepels olie in, roer die door de pan en na nog $\frac{1}{2}$ minuut op dit hoge vuur gaat de olie walmen, waarna u het vuur op matig zet. Doe de knoflook erin en laat de vis daarna in 5 minuten bruin worden, maar let er wel goed op dat de vis niet aanbrandt: dus regelmatig bewegen. Na deze 5 minuten doet u de andere kant van de vis ook. Nu giet u er voorzichtig de wijn, kippebouillon, sojasaus en suiker bij. Strooi de sjalot en gember losjes over de vis en dek de pan af. Kook de vis op een matig vuurtje gedurende 15 minuten, waarbij de bouillon nog net moet blijven borrelen. Na deze 15 minuten smeert u de vis goed in met het vocht en kookt nog 15 minuten door met gesloten deksel.

Om op te dienen brengt u de vis voorzichtig over op een hete schotel. Verwijder gember en knoflook, snij voorzichtig de bovenliggende kant van de vis los van de graat, giet de braadsaus erover en dien op. Als de

bovenliggende stukjes zijn gegeten, verwijdt u de graat voorzichtig, waarna u de onderliggende zijde van de vis kunt eten. Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 4 personen. Als deel van een uitgebreide Chinese maaltijd (*blz. 120*) voor 8 tot 10 personen.

Tou - shih - cheng - hsien - yü

豆豉蒸鮮魚

GESTOOMDE ZEEBAARS MET GEFERMENTEERDE ZWARTE BONEN

Een zeebaars van 1½ pond, wel schoongemaakt, maar nog met kop en staart eraan (of een andere stevige witte vis)	sherry
1 theelepel zout	1 eetlepel geschilde, zeer fijn gesneden gemberwortel
2 theelepels gefermenteerde zwarte bonen	1 sjalot, met het groen er nog aan, in stukken van ongeveer 5 cm lengte
1 eetlepel sojasaus	1 eetlepel slaolie, of een andere reukloze plantaardige olie
1 eetlepel Chinese rijstwijn of zeer droge	½ theelepel suiker

Voorbereidingen: 1. Was de baars onder de koude kraan en droog hem dan in- en uitwendig goed af met stukken keukenpapier. Kerf met een scherp mes de vis aan beide zijden in op afstanden van ongeveer 1½ cm van elkaar, 1 cm diep, zodat kruissneden ontstaan. Strooi dan het zout in en over de vis.

2. Hak met een hakmes of ander mes de zwarte bonen grof, doe ze dan in een kom, voeg er de sojasaus, de wijn, olie en suiker aan toe en roer dat alles goed door elkaar.

3. Leg de vis op een schotel, die ongeveer 2 cm kleiner in doorsnee is dan het stoomrek. Giet nu de inhoud van de kom over de vis en leg de stukjes gember en sjalot netjes over de inkervingen op de vis.

Bereidingswijze: Doe voldoende kokend water in het onderstuk van een stomer, of gebruik een vervangend iets als stomer zoals omschreven op *blz. 8*, en zorg dat het water niet hoger komt dan 2½ cm onder de onderkant van het stoomrek. Laat het water koken zodat het borrelt en plaats het rek in de pan. Sluit de pan goed af, 15 minuten laten koken en zo nodig het waterniveau op peil houden met gereedstaand kokend water. De vis moet nog net stevig blijven aanvoelen.

Zet een grotere schotel dan de omvang van de stomer klaar en verwarm hem voor. Zet de vis met stomer en al hierop en dien direct op. Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 3 à 4 personen. Is het een onderdeel van een groot Chinees maal (*zie blz. 120*), dan is het voor 4 à 6 personen toereikend.

Dit gerecht wordt eekhoornvis genoemd omdat de vis omkrult tijdens het frituren. Als hij met kop en al op een schotel wordt neergelegd, zegt men dat hij op een eekhoorn lijkt. In dit recept wordt ketchup gebruikt als vervangingsmiddel voor Chinese krab-appelkandij, die een zoetzure smaak heeft als ketchup maar die lange tijd gekweekt moet worden.

Voor 4 tot 6 personen

2 gedroogde Chinese paddestoelen, twee à drie cm doorsnee	tanjes, of uitgelekte waterkastanjes uit blik, gesneden in dobbelsteentjes van 1 cm
$\frac{1}{4}$ kop vers gedopte erwtjes of geheel ontdooide erwtjes uit diepvries	1 theelepel fijngehakte knoflook
Een 2 pond zware zeebaars, schoongemaakt, maar mét kop en staart, of een karper, snoek of andere stevige witte vis	1 theelepel zout
3 kopjes plus 2 aparte eetlepels slaolie, of een andere reukloze plantaardige olie	$\frac{1}{4}$ kop blanke azijn
$\frac{1}{2}$ kopje bloem	$\frac{1}{4}$ kop suiker
1 kleine ui, in plakken gesneden van 1 cm dikte	1 theelepel Chinese rijstwijijn, of zeer droge sherry
1 wortel, geschraapt en gesneden	een theelepel sojasaus
4 geschilde en gewassen verse waterkas-	2 eetlepels tomatenketchup
	$\frac{1}{2}$ kopje kippebouillon, zelf getrokken of van een blokje
	1 eetlepel maizena, opgelost in 2 eetlepels koude kippebouillon of koud water

Voorbereidingen: 1. Doe de paddestoelen met een half kopje warm water in een kleine kom en laat ze daarin een half uur weken. Laat het water weglopen, snijd de stelen eraf en gooi ze weg, snijd de rest in vierkantjes. 2. Blancheer de erwtjes en stukjes wortel gedurende 7 à 10 minuten in een liter kokend water, of net zolang tot ze beetgaar zijn. Uit laten lekken en met koud water afspoelen.

3. Was de baars onder de koude kraan en droog hem in- en uitwendig met stukken keukenpapier. Nu verwijdt u met een hakmes of scherp mes de kop. Leg de kop vervolgens plat neer en, door gebruik te maken van de zwaarte van het hakmes, slaat u de kop plat, zodat het been gebroken wordt. Op deze manier kan de kop net zo plat worden opgediend als de rest van de vis. Leg de vis nu op zijn kant en snijd hem, langs de graat, in tweeën, waarbij u de staart laat zitten. Verwijder nu de graat, van de staart af beginnend. Kerf de buitenkant van de vis diagonaalsgewijs in op afstanden van $\pm 2\frac{1}{2}$ cm van elkaar, zonder door te snijden tot op het binnenvel. De baars ziet er nu uit als twee aparte filets, die door de staart bijeen worden gehouden.

4. Zet alle verdere ingrediënten, olie, bloem, ui, waterkastanjes, knoflook, zout, azijn, wijn, sojasaus, ketchup, bouillon en het maizenamengsel binnen handbereik.

Bereidingswijze: Verhit de oven voor tot 125° C. Giet 3 koppen olie in een 30-cm wok of in een grote frituurpan en verhit tot zich een blauwe walm vertoont, of totdat u merkt (met een frituur-thermometer) dat de olie 190

graden heet is. Strooi de bloem uit over een stuk vetvrij papier en druk daarin de ingekerfde stukken vis. Doe daarna hetzelfde met de andere kanten van de vis. Neem de vis bij de staart op, schut hem om overtollige bloem te verwijderen en dompel hem in de kokende olie. Bewerk de kop ook met de bloem en doe die eveneens in de pan. Frituur de vis gedurende 5 à 8 minuten, tot vis en kop goudbruin zijn. Haal de vis uit de olie en laat hem uitlekken op een dikke laag keukenpapier. Leg de vis, met de buitenkant naar beneden op een hete schaal en leg de kop daar, waar hij hoorde. Zet de schotel in een warme oven.

Zet nu een 30-cm wok of een flinke braadpan gedurende een ½ minuut op een hoog vuur. Doe er de 2 eetlepels olie in, beweeg de pan heen en weer zodat de olie de gehele binnenzijde van de pan bedekt en draai het vuur pas laag als de olie begint te walmen. Gooi er nu de paddestoelen, de erwten, wortel, ui, waterkastanjes en knoflook in en braad dit alles gedurende 3 minuten al roerend snel aan. Voeg er dan het zout en daarna de azijn, suiker, wijn, sojasaus, ketchup en bouillon aan toe en breng dit alles aan de kook. Roer de maizenapap nog even goed door en voeg deze ook toe. Kook nog eventjes totdat alle groenten er glanzend uitzien. Giet dit mengsel over de vis en dien direct op.

Ch'ao - yü - pien

EVEN AANGEBRADEN VISFILETS

炒魚片

1 pond zeebaars, zonder graten en schubben (of andere visfilets)	2 theelepels zout
2 theelepels maizena	4 eetlepels slaolie of andere reukloze plantaardige olie
1 eiwit	1 theelepel zeer fijngehakte gepelde gemberwortel
1 eetlepel Chinese rijstwijn of zeer droge sherry	1 sjalot, met het groen er nog aan, fijn gehakt

Voorbereidingen: 1. Was de visfilets onder de koude kraan en dep ze droog met keukenpapier. Snijd ze met een scherp (hak)mес in stukjes van 4 cm in 't vierkant en ruim 1 cm dik.

2. Doe de 2 theelepels maizena in een kom en schud de visfilets er doorheen, totdat elk stukje volledig bedekt is met het meel. Doe er dan eiwit, wijn en zout bij en roer tot alles goed dooreen is gemengd.

3. Zet de vis, olie, gemberstukjes en sjalot binnen handbereik.

Bereiding: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan een halve minuut op een hoog vuur, doe er dan de 4 eetlepels olie in, roer die door de pan en laat nog een halve minuut hoog opstaan, totdat de olie begint te walmen. Laag draaien. Direct de gember en de sjalot erin doen en al roerend een paar seconden aanbraden, maar let er wel op dat ze niet aanbranden. Nu de behandelde visstukjes er bij doen en al roerend 1 minuut aanbraden. De vis is dan nog wit en stevig. Nu direct opdienen op een hete schaal. Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 2 tot 4 personen. Als onderdeel van een uitgebreide Chinese maaltijd (*bladzijde 120*) dient het voor 4 tot 6 personen.

Tou - shih - hsia - jen

豆豉蝦仁

EVEN AANGEBRADEN GARNALLEN MET KREEFTESAUS

De naam van dit gerecht geeft niet aan wat u misschien denkt. Er is namelijk geen kreeft in de saus te vinden. Het geeft alleen maar aan dat de saus voor de garnalen gelijk is aan de saus die voor Kantonese kreeft wordt gebruikt.

1 pond grote garnalen, ongepeld.

$\frac{1}{4}$ kop slaolie of andere reukloze plantaardige olie

1 eetlepel Chinese rijstwijijn of zeer droge sherry

2 eetlepels gefermenteerde zwarte bonen, fijn gehakt

1 theelepel fijngehakte knoflook

$\frac{1}{4}$ pond mager varkensvlees, versgemalen

1 eetlepel sojasaus

1 theelepel zout

Wat suiker

Een snufje vers gemalen zwarte peper

1 sjalot met het groen er nog aan, fijn gehakt

1 kop kippebouillon, vers of van blokjes

2 eetlepels maizena opgelost in 3 eetlepels kippebouillon, of koud water

2 licht geklutste eieren

Voorbereidingen: 1. Pel de garnalen, maar laat de staartjes eraan. Haal met een klein zeer scherp mesje de rugader eruit, door eerst met het mesje langs de rugzijde een inkeping te maken, waarna u de ader er met de mespunt kunt uithalen. Was de garnalen daarna onder de koude kraan, droog ze met keukenpapier goed af en leg ze apart.

2. Zet garnalen, varkensvlees, olie, wijn, knoflook, zwarte bonen, zout, sojasaus, suiker, peper, sjalotten, kippebouillon en het maizenapapje binnen handbereik.

Bereiding: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan een halve minuut op een zeer hoog vuur, doe er dan 2 eetlepels olie in, roer die door de pan en laat dit nog een halve minuut op hoog vuur staan, waarna de olie gaat walmen. Zet het vuur op matig. Gooi de garnalen erin en braad die al roerend 1 minuut aan; de garnalen worden dan roze. Roer de wijn erin en doe dan het hele garnalenmengsel op een aparte schaal. Doe nu de 2 overgebleven lepels olie in de pan en doe daar de bonen en de knoflook bij, maar blijf roeren, anders wordt de knoflook bruin. Na een paar seconden doet u het varkensvlees erin, dat u 2 à 3 minuten al roerend aanbraadt. Het vlees is dan net niet meer roze. Roer nu de sojasaus erin, doe het zout, de suiker en peper, sjalotten en de garnalen erbij, en tot slot giet u de kippebouillon erbij. Roer goed dooreen, dek de pan af en kook dit alles tot het borrelt. Dan roert u nog even het maizenapapje glad en voegt dit toe. Na een 30 seconden wordt de saus helder en licht gebonden. Dan giet u heel langzaam de geklutste eieren erbij, waarbij u de hele saus goed omroert zodat het ei alle ingrediënten kan omgeven. Het koken is dan voorbij. Doe dat alles op een voorverwarmde schaal en dien direct op. Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 2 tot 4 personen, als deel van een uitgebreide Chinese maaltijd (blz. 120) is dit voor 4 tot 6 personen.

1 pond ongepelde garnalen (er gaan er 26 à 30 in 1 pond)	1 theelepel zout
1 pond verse doperwten (niet uit blik, die zijn te zacht)	3 eetlepels slaolie of andere plantaardige olie
2 theelepels maizena	1 sjalot, met het groen er nog aan, gesneden in stukken van 4 à 5 cm
1 eiwit	3 schijfjes verse geschilde gemberwortel, ongeveer 2 1/3 cm doorsnee en 1/2 cm dik
2 theelepels rijstwyn of heel droge sherry	

Voorbereidingen: 1. Pel de garnalen en verwijder de grote zeen door met de punt van een scherp mesje een ondiepe snee langs de rug te maken, waarna u de zwarte of witte ader gemakkelijk kunt verwijderen. Snij iedere garnaal overdwars in tweeën en snij daarna de helften nog eens overdwars in tweeën.

2. Blancheer de (liefst vers gedopte) erwten door ze in een liter kokend water te gooien. Kook ze 5 tot 7 minuten in een open pan, tot ze juist zacht beginnen te worden. Laat ze uitlekken in een grote zeef of vergiet en laat er even koud water overheen stromen om het kookproces te stoppen en de kleur te behouden. U kunt ook diepvrieserwten gebruiken, die echter eerst volkomen moeten worden ontdooid.

3. Doe nu de garnalen en wat maizena in een grote kom en roer dan net zolang tot elke garnaal volkomen bedekt is met maizena. Dan voegt u het eiwit, de wijn en het zout toe en roert tot een goed egaal mengsel is bereikt. Laat dit mengsel minstens één uur staan.

4. De overige ingrediënten houdt u alle binnen bereik.

Bereidingswijze: Zet een grote wok van $\pm$ 30 cm middellijn (of een iets kleinere braadpan) gedurende een halve minuut op een heet vuur. Doe nu de twee eetlepels olie in de pan, beweeg de pan heen en weer, zodat de olie helemaal rondgaat (vergeet uw pannelappen s.v.p. niet!) en verhit dan nog eens 30 seconden. Als de olie gaat dampen tempert u de warmtetoevoer. Voeg nu de stukjes sjalot en gember toe en braad deze 30 seconden. De olie neemt hun geur over. Haal de sjalot en de gember er vervolgens met een schuimspaan uit en gooi ze weg. Doe nu direct de garnalen in de pan en laat ze, volgens de methode van het snel-aanbraden, in twee minuten roze worden. De garnalen mogen niet te gaar worden! Doe er nu de erwten bij en laat die in één minuut snel aanbraden. Dan zijn ze goed warm. Roer nu nog even in de kom waarin u de maizena tot een glad papje hebt geroerd, zodat het weer helemaal goed vermengd is en doe dit dan in de pan. Draaien en keren totdat elke garnaal glanst. Dien het geheel nu direct op in een hete schaal. Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 2 à 4 personen. Is het een onderdeel van een Chinese maaltijd (zie blz. 120), dan is het voldoende voor 4 à 6 personen.

4 varkensniertjes	1 sjalot, met het groen er nog aan, fijn gehakt
$\frac{1}{2}$ pond verse kammosselen	
$\frac{1}{4}$ kop slaolie of een andere plantaardige olie	2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel Chinese rijstwijijn of zeer droge sherry	$\frac{1}{2}$ theelepel zout
1 theelepel fijngehakte, verse, gepelde gemberwortel	1 theelepel suiker
	1 theelepel maizena, opgelost in 1 eetlepel kippebouillon, of koud water

Voorbereidingen: 1. Haai, als de slager dat nog niet gedaan heeft, het buitenvel van de niertjes af met een hakmes of een ander scherp mes. Snijd de niertjes overlans in tweeën en verwijder de vetknobbeltjes of dikke vellen die er nog aan zitten. Leg ze met de snijkant plat op een hakbord en kerf ze aan de buitenzijde op een afstand van 3 mm diagonaal in, waarbij u niet dieper gaat dan $\frac{2}{3}$ van hun dikte. Snijd dan de niertjes kruislings in plakjes van $2\frac{1}{2}$ cm, elk plakje wordt dan in strips van 5 cm gesneden.

2. Was de mosselen onder de koude kraan, droog ze met keukenpapier en snijd ze horizontaal door in plakken van 6 mm.

3. Zet nu alle genoemde ingrediënten, alsmede olie, wijn, gember, sjalot, sojasaus, zout, suiker en het maizenapapje binnen handbereik.

Bereiding: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan een $\frac{1}{2}$ min. op een hoog vuur, doe er de 2 eetlepels olie in, roer die door de pan en zet het vuur pas laag wanneer de olie begint te walmen (na nog een $\frac{1}{2}$ min.). Doe de kammosselen erin en braad ze binnen 1 min. al roerend aan, zodat ze wit worden. Giet nu direct de wijn erin, voeg het zout toe, roer goed en doe de kammosselen met een grote lepel op een schaal. Doe de overblijvende 2 eetlepels olie in de pan, verhit die een $\frac{1}{2}$ min. en voeg de gember en sjalot toe. Roer een paar seconden goed door en doe de niertjes erbij. Braad dit alles op een hoog vuur 2 min. al roerend aan, totdat de randjes van de nierstukjes gaan omkrullen. Nu doet u er de sojasaus en suiker bij. Doe nu de kammosselen met hun aanhangend vocht in de pan en roer ze in een paar seconden door de niertjes. Roer nog even in de maizena, opdat dit een glad papje is en gooi dit ook in de pan. Binnen een paar seconden worden niertjes en mosselen omgeven door een lichte, heldere massa. Doe alles op een hete schaal en serveer direct.

Als hoofdmaaltijd is dit voldoende voor 4 personen, maar als onderdeel van een grote Chinese maaltijd (blz. 120) voor 6 à 8 personen.

Voor het maken van $\pm$ 25 stuks

1 snee vers wit brood	$\frac{1}{2}$ theelepel zeer fijngehakte verse gemberwortel
2 eetlepels koude kippebouillon, vers of van een blokje gemaakt, of, als het niet anders kan, fris water	1 eigeel
1 pond rauwe ongepelde garnalen	1 eiwit
60 gram vers varkensvet	3 kopjes slaolie, of een andere reukloze plantaardige olie
4 gepelde en gewassen verse waterkastanjes, fijngehakt, eventueel uit blik	Geroosterd peper en zout, bereid als beschreven staat op bladzijde 93
1 theelepel zout	

Voorbereidingen: 1. Snijd de korstjes van het brood en breek het brood in kleine stukjes. Doe deze in een kom en besprenkel ze met de kippebouillon of het water.

2. Ontdoe de garnalen van hun schaaltes. Maak met een scherp mesje een inkeping langs de rugzijde en haal de inwendige ader eruit. Was de schoongemaakte garnalen goed in koud water en droog ze met stukken keukenpapier. Daarna hakt u de garnalen samen met het varkensvet net zolang tot er een gladde massa ontstaat.

3. Doe het geweekte brood in een kom, samen met het garnalenmengsel, waterkastanjes, zout, gember en de eidooier en werk dit alles goed door. Sla het eiwit tot stevig schuim en klop het luchtig door het mengsel.

4. Verwarm de oven voor tot 125° C. Zorg bij de hand te hebben: het garnalenmengsel, een grote kom gevuld met koud water, een bakpan, die van binnen is bedekt met een dubbele laag keukenpapier en de olie.

Bereidingswijze: Doe drie kopjes olie in een 30-cm wok of in een grote diepe frituurpan. Verhitten tot een blauwe walm boven de olie komt. Neem een handjevol van het garnalenmengsel in uw vuist en knijp tot een beetje van de massa uit het rondje, gevormd door uw duim en wijsvinger, omhoog komt prallen. Is dit balletje zo groot als een walnoot, dan schept u het met een lepel op en gooit het direct in de kokende olie (*zie ook de illustraties op blz. 55 grote boek*). Er kunnen 6 tot 8 balletjes gelijktijdig worden gefrituurd. Elke keer dat u een balletje van uw hand wilt afscheppen met de lepel, moet de lepel in het koude water worden gestoken om te voorkomen dat ze gaan plakken. Terwijl de balletjes in de olie liggen, moet u ze van elkaar gescheiden houden. Dit doet u met stokjes, met een Chinese lepelzeef of met de schuimspaan. Na ongeveer $2\frac{1}{2}$ minuut zijn de balletjes gaar en goudbruin. Schep ze met de bamboe lepelzeef (of de schuimspaan) uit de olie, laat ze er even boven uitlekken, en deponeer ze vervolgens in de met keukenpapier beklede pan, die u warm in de oven hebt laten staan. Als alle balletjes klaar zijn, dient u ze op op een hete schaal en u geeft er geroosterd peper en zout (*blz. 93*) bij. Als hors d'oeuvre of deel van de grote Chinese maaltijd (*blz. 120*) hebt u genoeg voor 6 à 8 personen.

1 pond ongepelde grote garnalen	1½ kop gezeefde bloem
1 eetlepel Chinese rijstwijijn of zeer droge sherry	1 kop koud water
1 theelepel zout	1 eetlepel snelwerkende bakpoeder
Een snufje gemalen witte peper	4 koppen slaolie of andere plantaardige reukloze olie
	Geroosterd zout en peper, bereid als beschreven op blz. 93

Voor het beslag:

Voorbereidingen: 1. Pel de garnalen zo dat de laatste schel én de staart eraan blijft zitten. Maak een inkeping langs de rugzijde van elke garnaal en haal met het mespuntje de zeen eruit. Was de garnalen onder de koude kraan en bet ze droog met keukenpapier. Snijd de garnalen overlangs tot driekwart door en plet ze dan met het plat van het hakmes. Doe in een kom wijjn, zout en peper en besprenkel de opengesneden delen van de garnalen met dit mengsel.

2. Het beslag maakt u als volgt: doe het meel in een kom, roer er langzaam het water door, maak er een gladde massa van en doe er dan het bakpoeder bij.

3. Zet garnalen en olie binnen handbereik. Verhit de oven vóór tot 125° C en zet er dan een ondiep bakblik in, waarin twee lagen keukenpapier.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een zware frituurpan op een hoog vuur, doe de olie erin en wacht tot zich een blauwe walm boven de olie vormt. Neem de garnalen bij de staartjes en laat ze één voor één langzaam in de hete olie zakken. Frituur er niet meer dan zes tegelijk, draai ze af en toe om en na 2 à 3 minuten zijn ze goudbruin. Laat ze uitlekken op het met papier belegde bakblik en laat ze warm in de oven staan tot u met alle garnalen klaar bent. Dien ze op, op een hete schaal, waarbij u geroosterd zout en peper geeft. Als hoofdgerecht dient dit voor 2 à 4 personen. Als deel van een uitgebreide Chinese maaltijd (blz. 120) is het voor 4 tot 6 personen.

Kan - shao - hsia - jen

乾燒蝦仁

EVEN AANGEBRADEN GARNALen MET PEPER SAUS

1 pond verse ongepelde grote garnalen	1 theelepel suiker
1 eetlepel fijngehakte gepelde gemberwortel	1/2 theelepel zout
1 theelepel grofgehakte knoflook	1/2 theelepel geplette rode-peperkorrels
4 sjalotten, met het groen er nog aan, in stukjes van 1 cm	2 eetlepels tomatenketchup
1 eetlepel Chinese rijstwijijn, of zeer droge sherry	1 eetlepel maizena opgelost in 2 eetlepels kippebouillon of koud water
2 eetlepels sojasaus	2 eetlepels slaolie of een andere plantaardige reukloze olie

Voorbereidingen: 1. Pel de garnalen en ontdoe ze van hun ader. Was ze dan onder de koude kraan, droog ze met keukenpapier af en zet ze dan in de koelkast tot u ze gebruikt.

2. Zet alle andere ingrediënten binnen handbereik.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan een halve minuut op een hoog vuur. Doe er 2 eetlepels olie in, roer die door de pan, verhit nog een halve minuut totdat de olie gaat roken en draai het vuur dan op matig. Doe er direct de gehakte gember, knoflook, sjalotten en rode peperkorrels in, bak die al roerend ongeveer 20 seconden en gooi er dan de garnalen bij. Braad deze al roerend aan in 1 à 2 minuten; dan worden de garnalen roze en stevig. Doe er de wijjn, sojasaus en ketchup bij, dan suiker en zout. Eén of twee keer omroeren. Roer het maizenapapje nog even snel glad en doe het er bij ander constant roeren. Na korte tijd wordt het mengsel een beetje gebonden en de garnalen krijgen een glans. Opdienen op een hete schaal. Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 4 personen. Als deel van een uitgebreide Chinese maaltijd (blz. 120) is het bestemd voor 6 tot 8 personen.

Hsieh - jou - pan - huang - kua
SALADE VAN KRAB MET KOMKOMMER

蟹肉拌黃瓜

2 middelgrote komkommers	2 eetlepels sojasaus
$\frac{1}{2}$ pond vers vlees van de krab, of een blik van 250 gram	1 theelepel suiker
2 eetlepels blanke azijn	$\frac{1}{8}$ theelepel gemalen witte peper
	1 eetlepel sesamolie

Voorbereidingen: 1. Verwijder alle ongerechtigheden uit de krab.
2. Schil de komkommers en snij ze overlangs in tweeën. Haal met een lepel alle zaad eruit, waardoor u bootachtige dingen overhoudt. Snijd ze met een scherp mes in lange dunne sliertjes. Dit kunt u ook doen met een zeer grove rasp.

Bereiding: In een glas of porseleinen kom doet u de azijn, sojasaus, suiker, peper en sesamolie en u mengt ze goed dooreen. Doe er dan de komkommer en het krabvlees bij. Schudden tot alle komkommer en krab omgeven is met de saus. Een klein uur laten afkoelen in de koelkast, niet meer. Dit is voldoende voor 4 tot 6 personen. Als deel van een uitgebreide Chinese maaltijd (blz. 120) dient het voor 6 tot 8 personen.

Pao - yü - ts'ai - hsin

EVEN AANGEBRADEN ABALONE MET CHINESE KOOL

鮑魚菜心

Voor 4 tot 6 personen

1 pond Chinese kool, bok choy of selderijkool	1 theelepel zout
$\frac{1}{2}$ kop abalone, bij voorkeur Mexicaanse, gesneden in plakjes van 3 mm	$\frac{1}{4}$ kop abalone sap, van verse abalones, anders kippebouillon
2 eetlepels slaolie of andere plantaardige, reukloze olie	1 theelepel maizena opgelost in 1 eetlepel abalonesap of in kippebouillon

Voorbereidingen: 1. Met een (hak)mes verwijdert u de verwelkte bladeren en de worteleinden van de kool. Maak alle stengels los en was ze onder de koude kraan. Snijd elke stengel, met blad en al, in stukken van 5 bij 1 cm.
2. Zet kool, abalone, olie, zout, abalonesap (of kippebouillon) en het maizenapapje binnen handbereik.

Bereiding: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan een halve minuut

op een matig vuur. Doe er de 2 eetlepels olie in, draai het vuur hoger, roer de olie door de pan, verhit nog een halve minuut, waarna, bij het walmen van de olie, u de vlam lager draait. Doe de kool erin. Braad die al roerend 1 minuut lang, totdat alle koolstukjes met olie zijn bedekt. Doe er dan het abalonesap (of kippebouillon) bij en het zout. Snel aan de kook brengen en nog drie minuten onder gesloten deksel laten doorkoken. Dan de abalone erbij, ondertussen het maizenapapje nog even glad roeren en dat er ook bij doen. Zodra abalone en kool bedekt zijn met een lichte heldere glans, doet u alles uit de pan op een hete schotel en dient u direct op.

Hsieh - jou - tou - fu

EVEN AANGEBRADEN KRAB MET BONENKOEK

蟹肉豆腐

$\frac{1}{2}$ pond verse krab of een blikje van 250 gram

4 stukken verse bonenkoek, 7 cm vierkant, 12 mm dik

3 eetlepels slaolie, of een andere plantaardige reukloze olie

1 sjalot, met het groen er nog aan, fijn gehakt

1 theelepel fijngehakte gepelde gemberwortel

$1\frac{1}{2}$ theelepel zout

$\frac{1}{4}$ kop kippebouillon, vers of van blokjes

$\frac{1}{8}$ theelepel gemalen zwarte peper

2 theelepels maizena, opgelost in 2 eetlepels kippebouillon of in koud water

Voorbereidingen: 1. Ontdoe het krabvlees van alle ongerechtigheden.

2. Snijd elke plak bonenkoek in repen van 6 mm, en snijd de repen in sliertjes, zodat u 24 slierten overhoudt.

3. Zet alle ingrediënten binnen handbereik.

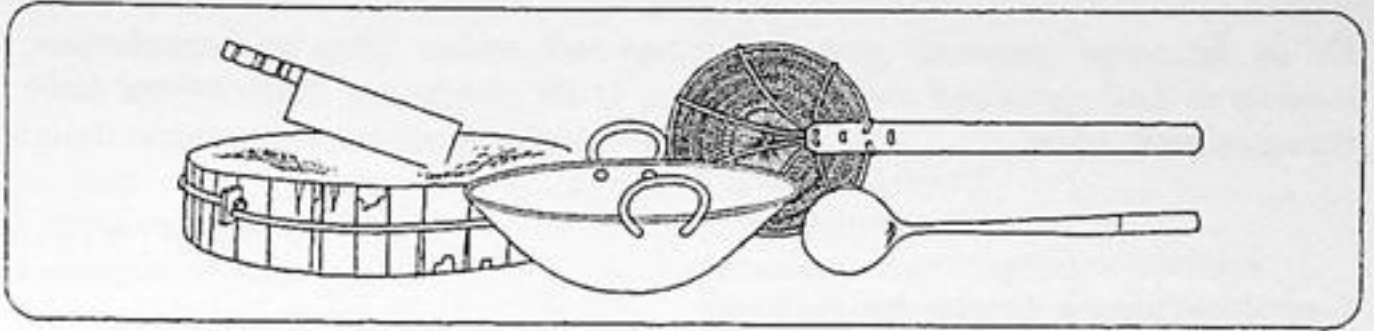
Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan een halve minuut op een hoog vuur. Doe de olie erin, roer die door de pan, verhit nog een halve minuut langer en als dan de olie gaat walmen zet u het vuur op matig. Doe er de sjalotten en de gember in, één of twee maal omroeren en dan doet u de bonenkoek, zout en kippebouillon erbij. Aan de kook brengen en daarna met gesloten deksel nog een 2 à 3 minuten doorkoken op een matig heet vuur. Roer er nu voorzichtig het krabvlees door met de zwarte peper en verhit door en door gedurende 1 minuut. Roer het maizenapapje nog snel even glad en voeg het toe. Na ongeveer 1 minuut koken, onder constant roeren ziet u dat krab en bonenkoek worden bedekt met een heldere glans. Direct opdienen op een hete schaal. Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 4 personen. Als deel van een uitgebreide Chinese maaltijd (blz. 120) is het genoeg voor 6 tot 8 personen.

Een levende kreeft van bijna 1½ pond	¼ theelepel suiker
2 eetlepels slaolie of andere plantaardige olie	⅛ theelepel witte peper
2 theelepels gefermenteerde zwarte bonen, fijn gehakt	1 sjalot met het groen er nog aan, fijn gehakt
1 theelepel fijngehakte knoflook	1 kop kippebouillon, vers of van blokjes gemaakt
¼ pond fijn gemalen verse magere stukken varkensvlees	2 eetlepels maizena opgelost in 3 eetlepels koud water
1 theelepel sojasaus	2 licht geklutste eieren.
1 theelepel zout	

Voorbereidingen: 1. Leg de kreeft met het schaaldeel naar boven op een hakbord. Met het hakmes hakt u de kop eraf op de plaats van de eerste verbinding in de schaal. Draai de poten direct bij het lichaam er af. Maak de dikke klauwen los van de gewrichten en hak gewrichten en klauwen overlangs één keer door. Hak de kleine stukken van de poten weg, maar bewaar het stuk dat het dichtst bij het lichaam ligt. Antennes en ogen verwijderen en de buitenste schaal van de kop verwijderen. Bewaar de bruin-groene lever en de zwarte koraal (als die er is), maar haal de lange witte binnenzeen wel weg. Alle vlees hakt u dan overlangs in stukken van 2 cm.

2. Zet alle andere ingrediënten nu binnen handbereik.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan een halve minuut op een hoog vuur. Roer de olie door de pan, laat nog een halve minuut het vuur hoog staan en als dan de olie gaat walmen draait u het vuur op matig. Doe nu de gefermenteerde bonen en de knoflook in de pan en roer ze even om, maar zorg er voor dat de knoflook niet verbrandt. Doe het varkensvlees er nu bij, blijf roeren en na ongeveer één minuut zult u zien dat het vlees niet meer roze is. Roer nu de sojasaus erbij, met zout, peper, suiker en sjalot. Zijn al deze ingrediënten goed dooreen gemengd dan gooit u de stukken kreeft erin en braadt al roerend ongeveer 1 minuut door. Nu gaat de kippebouillon er bij, het deksel gaat op de pan en alles blijft een minuut of vijf rustig doorkoken. Ondertussen roert u het maizenapapje goed glad en giet het in de pan. Als de saus bindt en helder wordt giet u met een klein straaltje de geklutste eieren in de pan, waarbij u de paninhoud van de kanten naar binnen omschept. Het vuur nu doven en alles op een hete schotel doen. Direct ter tafel brengen. Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 2 à 4 personen. Als deel van een Chinese maaltijd (blz. 120) is het voor 4 à 6 personen.



Tou - sh'ih - pai - ku

豆豉排骨

GESMOORDE RIBSTUKKEN MET GEFERMENTEERDE ZWARTE BONEN

1 pond mager ribstuk

1 grote knoflookteen, even geplet en gepeld

1 eetlepel slaolie of andere plantaardige olie

1 eetlepel sojasaus

1 theelepel suiker

1 eetlepel gefermenteerde zwarte bonen, fijn gehakt

$\frac{1}{2}$ kop koud water

1 theelepel maizena opgelost in 1 eetlepel koude kippebouillon of koud water

Voorbereidingen: 1. Met het hakmes maakt u de ribben los van elkaar en u hakt ze kruiselings in stukken van ongeveer 4 cm.

2. Zet ribben, olie, knoflook, sojasaus, suiker, zwarte bonen en $\frac{1}{2}$ kop water binnen handbereik.

Bereiding: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan een $\frac{1}{2}$ minuut op een hoog vuur, roer er 1 eetlepel olie doorheen en draai, als de olie gaat walmen, het vuur laag. Doe de stukken vlees erin en braad die al roerend (3 à 4 min.) tot ze lichtbruin zijn aan alle zijden. Voeg knoflook, sojasaus, suiker, zwarte bonen en water toe en roer tot alle stukken rib met het mengsel omgeven zijn. Breng alles aan de kook, dek de pan af en laat het nog een uur rustig doorsudderen. U dient de stukjes vlees op een verhitte schaal op. Schep het vet van de saus af en verwijder het stuk knoflook. Maak het maizenpapje nog even glad en gooi dat in de pan. Enige seconden koken en de saus bindt en wordt helder. Gooi de saus over de ribstukjes en dien nu op.

Als hoofdgerecht is dit voor 2 personen, als deel van een grote Chinese maaltijd (blz. 120), is dit voor 4 tot 6 personen.

De in dit recept genoemde grote ballen van varkensvlees lijken op leeuwekoppen, waarbij de kool opgediend wordt als manen, is dit gerecht nog steeds bekend onder bovengenoemde naam.

1 pond ontbeende, fijngemalen varkensvlees

3 eetlepels sojasaus

1 eetlepel Chinese rijstwij, of zeer droge sherry

1 sjalot, met het groen er nog aan, fijn gehakt

1 theelepel fijngehakte gepelde gemberwortel

4 waterkastanjes, ook fijn gehakt

1 licht geklutst ei

3 eetlepels maizena opgelost in 2 eetlepels kippebouillon of koud water

1 pond Chinese kool (of selderij kool of bok choy)

2 eetlepels slaolie of een andere plantaardige olie

$\frac{1}{2}$ theelepel suiker

$\frac{1}{2}$ kop kippebouillon, vers of van blokjes

Voorbereidingen: 1. Met lepels of met de handen mengt u goed dooreen: varkensvlees, 2 eetlepels sojasaus, wijn, sjalot, gember, waterkastanjes, ei en één eetlepel van het maizenapapje. Vorm luchtige ballen (4 à 6) ervan en zet ze even weg.

2. Met het (hak)mes verwijdt u de verwelkte bladeren en de wortel-einden van de kool. Haal de kool uit elkaar en was de stengels onder de koude kraan. Snijd de stengels overlangs in tweeën en verdeel deze stukken in lengtes van ongeveer 7 cm.

3. Zet alle bovengenoemde ingrediënten, met wat over is van het maizenapapje en de sojasaus, de olie, suiker en bouillon binnen handbereik.

Bereiding: Neem een vuurvaste schaal van 2 à 3 liter en leg daarin de helft van de kool als een laagje. Zet een 25-cm braadpan een halve minuut op een hoog vuur. Roer 2 eetlepels olie door de pan en verhit die gedurende een halve minuut; als de olie dan begint te walmen, zet u het vuur op matig. Roer ondertussen het maizenapapje nog even glad en doop dan één voor één de vleesballen erin. Direct daarna gooit u ze in de braadpan. Braad ze, onder af en toe omdraaien, in 2 minuten aan alle kanten goudbruin. Haal ze dan voorzichtig uit de pan en arrangeer ze netjes op de klaarliggende koolstukken. Leg de overgebleven kool eroverheen. Meng nu de suiker, de overgebleven lepel sojasaus en een $\frac{1}{2}$ kop kippebouillon en giet dit alles in de casserole. Op een hoog vuur aan de kook brengen, het vuur op zijn laagst zetten en een uur laten sudderen. Kijk na een half uur even of niet al het vocht is verdampt. Is dat zo, dan voegt u nog een $\frac{1}{4}$ kop bouillon (of water) toe. Het mooist is het dit geheel in de pan op te dienen, maar u kunt ook alles overbrengen op een hete schaal, waarbij u de vleesballen bovenop de kool neerlegt. Het kookvocht giet u er dan over uit. Dit gerecht is voldoende voor dat aantal personen waarvoor u per persoon één bal hebt gemaakt.

2 pond varkensvlees, zonder vet (liefst van de haas)	sherry
2 eetlepels kippebouillon	1½ eetlepel suiker
2 eetlepels sojasaus	¾ theelepel zout
1 eetlepel bruine bonensaus	1 theelepel zeer fijngehakte knoflook
1 eetlepel Chinese rijstwijn of zeer droge	2 à 3 druppels rode kleurstof (indien verkrijgbaar)

Voorbereidingen: 1. Met het hakmes of een ander scherp mes snijdt u de haas in de lengterichting in repen van 4 à 5 cm breedte. Deze repen snijdt u, overlangs, in tweeën. Afhankelijk van de oorspronkelijke lengte van de haas moet u nu repen hebben van 15 à 20 cm lengte. Leg alle repen nu in een lange ondiepe pan of schaal, hoogstens 2 op elkaar.

2. Doe in een kleine kom de kippebouillon, sojasaus, bruine bonensaus, suiker, wijn, zout, knoflook en kleurstof. Dit alles goed dooreen roeren. Gooi deze saus over de repen varkensvlees, die u er goed mee moet insmeren en laat ze tenminste 3 uur op kamertemperatuur marinieren, of 6 uren als u de schaal in de koelkast zet. Elk uur moet u de repen even in de marinade omkeren.

Bereiding: Verhit de oven vóór tot 170° C. Om te voorkomen dat het marincervocht in de oven valt, als u de repen vlees roostert, zet u er een platte pan of vuurvaste schaal met water onder (op het onderste rek). Nu steekt u aan het eind van elke reep vlees een S-haak of een andere haak, die u desnoods zelf maakt van stevig ijzerdraad. Hang de haken aan het bovenste rek in de oven, precies boven het water. Rooster het vlees zo 45 minuten. Dan zet u de oven op 230° C en zo roostert u nog een kwartier door, totdat de repen er knisperig en goudbruin uitzien. Haal nu het vlees uit de oven, verwijder de haken en snijd zeer snel de repen overdwars in zo dun mogelijke plakjes. Het moet vlug gebeuren, want het opdienen moet in nog zeer hete staat geschieden, waarbij u de plakjes dakpansgewijs neerlegt op een voorverwarmde schaal. Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 4 à 6 personen, als onderdeel van een grote Chinese maaltijd (blz. 120) is het voor 8 à 10 personen.

Desgewenst kunt u dit vlees op kamertemperatuur gebracht, of verpakt in aluminium folie en daarna in de koelkast afgekoeld, opdienen als een koud vleesgerecht of als onderdeel van een Chinese koude schotel.

Restjes geroosterd varkensvlees kunt u bewaren door ze stevig in te pakken en in het vriesvak van de koelkast (nog beter diepvrieskist) bewaren, om ze te gebruiken in recepten zoals gestoomde broodjes met varkensvleesvulling (blz. 10), of in de 10 variëteiten stoofpot. (blz. 30).

$\frac{1}{2}$ kop gedroogde tijgerlelieknoppen
 (ongeveer 30 grote knoppen)
 $\frac{3}{4}$ kop gedroogde wolkenoren
 $\frac{1}{2}$ pond schouderkarbonade (zonder bot)
 1 eetlepel Chinese rijstwijijn of zeer droge
 sherry
 1 eetlepel sojasaus
 1 theelepel maizena
 1 theelepel suiker

4 eetlepels slaolie of andere reukloze
 plantaardige olie
 4 licht geklutste eieren
 1 theelepel zout
 4 sjalotten met het groen er nog aan, in
 dunne sliertjes gesneden
 1 theelepel sesamolie
 Mandarijnen-flensjes (recept zie blz. 99),
 opgewarmd

Voorbereidingen: 1. Doe de tijgerlelieknoppen in een kommetje waarin u 1 kop warm water doet. Laat ze hierin 30 minuten weken en giet ze dan af. Verwijder de harde uiteinden van de knoppen, was ze in een zeef onder de koude kraan, laat ze uitlekken en hak ze overlangs in tweeën.

2. In een andere kom overgiet u de wolkenoren ook met 1 kop warm water, die u ook een half uur laat weken. Afgieten, de wolkenoren onder de koude kraan afspoelen en daarna in kleine stukken breken.

3. Leg het stuk varkensvlees op een hakbord, houd het met de linkerhand zeer goed vast en snijd het met het zeer scherpe (hak)mes in papierdunne plakjes. Deze plakjes snijdt u weer in sliertjes van ongeveer 4 cm lang en $\frac{1}{2}$ cm breed. Doe dan in een kom de wijn, sojasaus, maizena en suiker, meng ze goed door elkaar, doe het vlees erbij, roer dit goed door de saus en laat staan.

4. Zet nu alle ingrediënten binnen handbereik.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan een halve minuut op een hoog vuur, doe er 2 eetlepels olie in, roer die door de pan en als na nog een halve minuut de olie begint te walmen, zet u het vuur op matig. Giet de geklutste eieren erin. Vrijwel direct zal het ei een film op de bodem van de pan gaan vormen. Schraap deze film steeds naar boven opdat het nog niet gestolde ei hetzelfde kan doen. Als alle ei zo gedaan is, maar nog net niet bruin is, in een kom doen en met een vork klein maken.

Giet nu nog 2 eetlepels olie in de pan, roer die rond en verhit een halve minuut. Doe de vleessliertjes erbij en braad al roerend een minuut of 5 aan tot het vlees zijn roze kleur heeft verloren. Doe de tijgerlelieknoppen erbij en ook de wolkenoren en braad die al roerend mee gedurende 1 minuut. Dan doet u de sjalot erbij en het zout, meng alles goed dooreen en giet er al roerend de eieren bij. 1 minuut koken terwijl u blijft roeren en dan in een warme schaal opdienen, samen met de warme mandarijnen-flensjes.

Volgens de traditie legt elke gast een flensje plat op zijn bord en doet ongeveer 2 eetlepels van het vleesmengsel op het midden van het flensje. Dan wordt een helft van het flensje over de vulling gevouwen, de flap even onder het vleesmengsel gestopt en dan wordt het geheel tot een net

rolletje gedraaid. Dit kan dan met enkele vingers worden vastgepakt en zo worden gegeten. Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 4 personen, als onderdeel van een grote Chinese maaltijd dient het voor 6 tot 8 personen.

Fu - chu - jou - pien

GESMOORD VARKENSVLEES MET BONENKOEK EN
CHINESE PADDESTOELEN

腐竹肉片

4 gedroogde Chinese paddestoelen, 3 à 4 cm middellijn	$\frac{1}{2}$ theelepel suiker
$\frac{1}{4}$ pond vel van bonenkoek	2 theelepels maizena
1 pond mager varkensvlees	3 eetlepels slaolie of een andere reukloze plantaardige olie
2 eetlepels sojasaus	1 theelepel zout

Voorbereidingen: 1. Doe de paddestoelen in een kleine kom, overgiet ze met een $\frac{1}{2}$ kop warm water en laat ze een half uur weken. Giet ze af door een fijne zeef en bewaar een $\frac{1}{4}$ kop van het weekwater. Verwijder met een scherp (hak)mes de taaie stengels en snijd de kappen in vieren.

2. Overgiet in een kleine kom het vel van de bonenkoek met 2 koppen kokend water en laat het 30 minuten weken. Afgieten en het vel opsnijden in stukken van 2 cm breed en 5 cm lang.

3. Mocht er nog enig vet aan het varkensvlees zitten, snij het er dan van af met het scherpe (hak)mes. Leg het vlees plat op het hakbord en snijd het dwars tegen de draad in plakjes van 3 mm dikte. Deze plakken snijdt u dan weer in strips van $2\frac{1}{2}$ cm breed en 5 cm lengte.

4. Doe de sojasaus, suiker en maizena in een grote kom en meng ze goed dooreen. Doe er dan de stukjes vlees in en schud de kom totdat alle vleesstukjes bedekt zijn met saus.

5. Zet alle ingrediënten met olie en zout binnen handbereik.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan gedurende een halve minuut op een hoog vuur. Giet er dan de 3 eetlepels olie in, roer die door de pan, verhit nog een halve minuut door en zet dan na een halve minuut, als de olie begint te walmen, het vuur op matig. Doe het vlees erin en braad dit al roerend snel aan gedurende 1 minuut. Het vlees begint dan zijn roze kleur te verliezen. Doe er dan het vel van de bonenkoek in, plus de paddestoelen en het zout, roer alles even om en voeg dan het weekwater van de paddestoelen toe. Breng alles aan de kook, dek de pan af, zet het vuur op matig en laat alles dan een minuut of 5 doorsudderen. Verwarm ondertussen een schotel, waarop u dan alles direct opdiend. Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 2 tot 4 personen; is het echter een onderdeel van een uitgebreide Chinese maaltijd (blz. 120), dan is het toereikend voor 4 tot 6 personen.

1 pond mager, ontbeend varkensvlees
1 licht geklutst ei
1 theelepel zout
 $\frac{1}{4}$ kop maizena
 $\frac{1}{4}$ kop bloem
 $\frac{1}{4}$ kop kippebouillon, vers of van blokjes
3 koppen slaolie of een andere reukloze
plantaardige olie

Voor de saus

1 eetlepel slaolie of een andere plantaardige olie

1 theelepel fijngehakte knoflook
1 grote groene peper, ontzaad, gesneden
in stukjes van 1 cm
1 middelgrote wortel, geschraapt en gesneden in stukken van 5 mm breed en 5 mm lang
 $\frac{1}{2}$ kop kippebouillon, vers of van blokjes
4 eetlepels suiker
4 eetlepels rode wijnazijn
1 theelepel sojasaus
1 eetlepel maizena opgelost in 2 eetlepels koud water

Voorbereidingen: 1. Verwijder al het nog aanwezige vet van het vlees en snijd het met een scherp (hak)mes in blokjes van $2\frac{1}{2}$ cm.

2. Meng in een grote kom het ei, de $\frac{1}{4}$ kop maizena, $\frac{1}{4}$ kop bloem, $\frac{1}{4}$ kop kippebouillon en het zout goed door. Zet dit apart.

3. Voor de saus zet u olie, knoflook, groene peper, wortel, kippebouillon, azijn, soja en maizenapapje binnen handbereik.

Bereidingswijze: Vlak voordat u met het koken begint, doet u de varkensvleesblokjes bij het ei en de bloem, die u tevoren hebt gemengd. U roert de blokjes er goed door, zodat elk vleesblokje goed bedekt is met dit mengsel. Verhit de oven vóór tot 125° C. Doe ondertussen de drie koppen olie in een wok en zet die op een hoog vuur. Als de olie begint te walmen (bij 190° C) doet u er de gepaneerde vleesblokjes in, maar niet meer dan de helft, die u dan nog stuk voor stuk in de olie moet laten vallen. Regel de hitte van het vuur zo dat de blokjes in 5 à 6 minuten knappend bruin worden, zonder dat ze verbranden. Vis de gefrituurde blokjes uit de olie met een schuimspaan en houd ze warm op een hete schotel in de voorverwarmde oven. Daarna behandelt u de tweede helft van het vlees op dezelfde manier.

Nu gaat u de saus maken. Daartoe giet u alle olie uit de wok of u gebruikt een nieuwe (schone) 25-cm braadpan. Zet deze een halve minuut op een hoog vuur. Gooi er de eetlepel olie in, roer die door de pan en verhit de olie nog een halve minuut tot ze begint te walmen. Daarna zet u het vuur op matig. Voeg dan de knoflook, de groene peper en de wortel toe, braad dit alles een minuut of drie al roerend even aan, totdat de kleur van peper en wortel wat donkerder wordt. Laat ze echter niet verbranden. Giet er dan de halve kop kippebouillon bij, alsook de suiker, azijn en sojasaus en breng dit alles aan de kook. Kook dit alles stevig gedurende een minuut, dan is de suiker geheel opgelost. Ondertussen roert u het maizenapapje nog even glad, waarna u het in de pan giet. Nog even aankoken, ondertussen alsmaar roerend. Als de saus dik en helder is, giet

u de inhoud van deze pan over de gefrituurde varkensvleesblokjes, waarna u direct opdient.

Als hoofdgerecht dient dit voor 2 tot 4 personen. Als onderdeel van een uitgebreide Chinese maaltijd (*blz. 120*), is het voldoende voor 4 tot 6 personen.

Variatie: Zoetzure garnalen worden op precies dezelfde wijze klaargemaakt. Met dezelfde vorm van beslag en saus. Daartoe pelt u een pond garnalen, ontdoet ze van de inwendige ader. Verder kunt u het gehele recept volgen, waarbij u dient te bedenken dat de garnalen het varkensvlees vervangen.

Hung - shao - ti - pang

ROODGEKOOKT VARKENSSCHOUDERVLEES

紅燒蹄膀

6 gedroogde Chinese paddestoelen	broken in stukken van ongeveer 6 mm in
Een varkensschouder van een pond of 5, met het zwaard er nog aan	't vierkant, of 2 eetlepels bruine rietsuiker
$\frac{1}{2}$ kop sojasaus	$\frac{1}{4}$ kop Chinese rijstwijn of zeer droge sherry
8 stukjes van een steranijs of een hele steranijs	2 koppen koud water
2 eetlepels lichte of donkere kandij, ge-	2 sjalotten, met het groen er nog aan, in
	stukken van 7 cm

Voorbereidingen: 1. Week in een kleine kom de paddestoelen waarin een $\frac{1}{2}$ kop warm water zit. Gooi na een half uur weken het weekwater weg en verwijder met een scherp (hak)mес de taaie stengels. Laat de kappen heel.

Bereidingswijze: Doe de varkensschouder in een pan of pot, die net groot genoeg is om het vlees nauw te omvatten. Om het vlees te blancheren voegt u zoveel water toe dat het vlees ongeveer 5 cm onder water staat. Dan brengt u de pan op een hoog vuur aan de kook, u laat alles 5 minuten stevig doorkoken, waarna u het vlees in een vergiet laat vallen. Dit vlees wast u onder de hete straal van de keukengeiser. Gooi het eerste kookwater weg en doe het vlees weer in de pan. Voeg dan de sojasaus en de steranijs toe, eveneens de kandij, wijn, sjalot en de 2 koppen koud water. Breng dit alles aan de kook en dek daarna de pan goed af. Zet dan het vuur laag en laat de pan ongeveer 3 uur rustig doorpruttelen, waarbij u er wel op moet letten, dat de paninhoud aan de kook blijft en dat u het vlees een keer of vier omdraait. Als het vlees gaar is, moet er nog ongeveer 1 kop kookvocht over zijn. Is er meer, laat dan alles nog even zonder deksel koken, totdat overtollig kookvocht verdampst is.

Volgens de traditie wordt het vlees opgediend op een diepe schotel, waar-

na het kookvocht erover wordt uitgegoten. De gekookte schouder wordt dan versierd met de paddestoelen. Zwoerd en vlees moeten dan zacht genoeg zijn om met stokjes of een vork van het bot verwijderd te kunnen worden. Een modernere versie, minder volgens de traditie, geeft aan dat het vlees van het bot wordt verwijderd vóór het opdienen, waarna vlees met zwoerd in dunne plakken wordt gesneden. Daarna wordt de saus erover uitgegoten.

Als hoofdgerecht dient roodgekookte varkensschouder voor 6 tot 8 personen. Als onderdeel van een uitgebreide Chinese maaltijd (*blz. 120*) is het genoeg voor 8 tot 10 personen.

Chen - chu - jou - wan
PARELBALLETJES

珍珠肉丸

$\frac{1}{2}$ kop ongekookte kleefrijst
4 gedroogde Chinese paddestoelen van
5 à 7 cm doorsnee
1 pond zeer fijn gemalen mager varkens-
vlees
1 ei, licht opgeklopt
1 eetlepel sojasaus

$1\frac{1}{2}$ theelepel zout
 $\frac{1}{2}$ theelepel suiker
1 theelepel zeer fijn gehakte gepelde gem-
berwortel (eventueel grof gemberpoeder)
6 waterkastanjes (uit blik), uitgelekt en
fijngehakt
1 sjalotje, fijngehakt met stengel en al

Voorbereidingen: 1. Doe de rijst in een kom, giet er een kop water over-
heen en laat de rijst daarna 2 uur weken. Giet de rijst dan door een zeef
en spreid de korrels op een droge doek uit en laat ze drogen.

2. Doe in een kommetje een half kopje water, leg hier de paddestoelen
in en laat ze een half uur weken. Gooi het water dan weg, verwijder de
stelen van de paddestoelen en snijd ze in kleine stukjes.

3. Doe dan het vlees, ei, sojasaus, suiker en zout in een mengkom. Nu al-
les (bij voorkeur met de handen maar eventueel met een paar grote le-
pels) goed dooreen kneden. Voeg verder de gember, fijngehakte padde-
stoelen, de waterkastanjes en de sjalot toe en meng dit goed dooreen.
Scheep nu steeds uit dit mengsel hoeveelheden van ongeveer 2 eetlepels
en maak er met de hand balletjes van (ongeveer 3 cm in doorsnee). Als
u goede balletjes wilt maken moet u regelmatig uw handen met koud
water afspoelen. Leg alle balletjes los van elkaar op vetvrij papier.

4. Rol nu de balletjes een voor een onder lichte druk door de inmiddels
gedroogde rijst, zodat de rijstkorrels geheel in het vleesmengsel door-
dringen en slechts half eruit blijven steken. De rijstballen ook even apart
leggen op vetvrij papier.

Bereidingswijze: Doe voldoende kokend water in de onderste pan van een

Chinese stomer, tot ± 3 cm van de onderkant van het kookrek (of gebruik een andere vorm van stomer zoals boven aan deze bladzijde omschreven). Leg de balletjes los van elkaar op het kookrek of de schotel. Kook nu de balletjes in de hete stoom (het deksel blijft dus goed gesloten) goed gaar. Dien ze direct op in een warme schotel als ze klaar zijn. Als hoofdgerecht is dit recept genoeg voor 4 personen; is het een deel van een grote Chinese maaltijd (*blz. 120*) dan is dit voor 6 à 8 personen.

Liang - pan - yao - pien

SALADE VAN PIKANTE VARKENSNIERTJES

凉拌腰片

6 varkensniertjes

1 eetlepel slaolie of een andere plantaardige reukloze olie

1 eetlepel uiteengerafelde gemberwortel

1 sjalot met het groen er nog aan, fijn gehakt

$\frac{1}{2}$ theelepel cayennepeper

2 eetlepels sojasaus

2 theelepels blanke azijn

1 theelepel suiker

2 theelepels sesamololie

Voorbereidingen: 1. Met een scherp (hak)mес verwijderd u het witte vlies wat om de niertjes zit, als de slager dit nog niet gedaan mocht hebben. Snijd de niertjes overlangs in tweeën. Leg de niertjes met het snijvlak naar boven en verwijder de taaie vliezen en het vet. Leg de niertjes zo plat mogelijk op het hakbord en snijd ze horizontaal, in papierdunne plakjes.

2. Leg daarna de niertjes in een kom onder koud water en laat ze daarin minstens een uur staan, waarbij u het water twee maal ververscht.

3. Om de niertjes te blancheren laat u ze eerst goed uitlekken; daarna doet u ze weer in de kom en overgiet ze met een liter kokend water. Daarna giet u ze af en giet er weer een liter kokend water overheen. Daarna laat u ze goed uitlekken.

4. Zet nu alle ingrediënten met inbegrip van de behandelde niertjes binnen handbereik.

Bereiding: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan een halve minuut op een hoog vuur. Giet de olie erin, roer die in de pan rond, en verhit nog een halve minuut door, totdat de olie gaat walmen. Zet dan het vuur op matig. Voeg de gember, sjalot en cayennepeper toe. Eén minuut al roerend braden en dan doet u de niertjes, sojasaus, azijn en suiker erbij. Hoogstens een halve minuut aanbraden, zodat alles net heet wordt. Het vuur onder de pan uitdraaien en de sesamololie toevoegen. Daarna doet u de inhoud van de pan op een schaal, u laat alles afkoelen tot kamertemperatuur, waarna u kunt opdienen. Als voorgerecht dient dit voor 6 tot 8 personen, is het echter een onderdeel van een grote Chinese maaltijd (*blz. 120*) dan is het bestemd voor 10 tot 12 personen.

Een ribstuk van 2 pond

Voor de marinade

$\frac{1}{4}$ kop sojasaus

2 eetlepels honing

2 eetlepels *hoisin* saus

2 eetlepels witte azijn

1 eetlepel chinese rijstwyn of zeer droge sherry

1 theelepel zeer fijngehakte knoflook

1 theelepel suiker

2 eetlepels kippebouillon, versgemaakt of van 'n tablet

Pruimensap uit blik

Voorbereidingen: 1. Met een hakmes of een zwaar scherp mes verwijdt u al het overtollige vet van het vlees. Zit het borstbeen er nog aan dan hakt u dat er af en gooit het weg. Leg het stuk nu in een lange ondiepe schotel, die groot genoeg moet zijn om het hele stuk te bevatten.

2. In een kleine kom doet u de sojasaus, honing, *hoisinsaus*, azijn, wijn, knoflook, suiker en kippebouillon. Roer dit alles goed dooreen. Giet deze saus over het vlees, besmeer het goed en laat het een uur of drie op kamertemperatuur marineren, waarbij u elk uur het ribstuk omdraait en goed besmeert.

Bereiding: Verhit de oven voor tot 190 graden C. Om het afdruipeisel tijdens het roosteren op te vangen en te verhinderen dat de oven gaat roken, neemt u een grote platte pan, of een bakblik, dat u gevuld met water op het onderste rek van de oven zet. Neem nu twee S-haken, (kleine slagshaken), of eventueel zo gebogen stukken van een klerhanger en prik die door de einden van het stuk vlees. Nu hangt u het stuk, als een hangmat, aan het bovenste rek van de oven, direct boven de pan met water. Rooster zo 3 kwartier. Dan verhoogt u de oventemperatuur tot 230 graden C en roostert u het ribstuk tot het mooi knappend en diep goudbruin is in ongeveer een kwartier. Vóór het opdienen legt u het stuk even op het hakbord en met het hakmes scheidt u rib voor rib van elkaar. Zijn de ribben erg groot, dan hakt u die in het midden even door. Heet of koud opdienen met de pruimencompote.

Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 4 à 6 personen. Als onderdeel van een uitgebreide Chinese maaltijd (*zie blz. 120*) is het genoeg voor 6 à 8 personen.

Voor 6 personen

6 magere varkenskarbonaden van de haas, ruim 1 cm dik	2 theelepels meel
3 eetlepels sojasaus	2 eetlepels slaolie of reukloze andere plantaardige olie
1 theelepel suiker	3 middelgrote uien, gepeld en heel fijn gesneden
1 eetlepel Chinese rijstwijn of zeer droge sherry	2 eetlepels koud water

Voorbereidingen: 1. Snijd met een scherp (hak)mес overtollig vet van de karbonaden. Leg dan de karbonaden plat op het hakbord en sla met de zijkant van het hakmes de karbonaden zo plat mogelijk.

2. Vermeng in een kom 2 eetlepels sojasaus, suiker en wijn en giet deze saus over de karbonaden. Zorg ervoor dat het vlees helemaal bedekt is met de saus en leg de karbonaden daarna naast elkaar op een vel waspapier.

3. Met gebruikmaking van een zeer fijn zeefje besprenkelt u elke karbonade met een dun laagje meel. Draai dan het vlees om en besprenkel de andere zijde evenzeer.

4. Zet alle ingrediënten binnen handbereik.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan gedurende een halve minuut op een hoog vuur, gooi er de 2 eetlepels olie in, roer die door de pan, verhit nog een halve minuut door tot de olie gaat roken. Zet dan het vuur op matig. Doe 3 karbonaden in de pan en bak die in 2 maal 2 minuten aan elke kant goudbruin. Breng ze daarna over naar een verwarmde schotel. Braad dan de andere drie op dezelfde wijze, nadat u de overgebleven eetlepel olie naar behoren hebt verhit. Ook deze karbonaden legt u op de warme schotel. Doe nu de reepjes ui in de pan en braad die al roerend in 1 minuut tot ze blond zijn, maar niet bruin. Doe nu de karbonaden terug in de pan, sprenkel de overgebleven eetlepel sojasaus eroverheen, eveneens de 2 eetlepels water. Dek de pan goed af. Laat het vuur nu op matig staan en kook vlees met uien rustig 20 minuten door. U dient als volgt op: doe de karbonaden op een verwarmde schotel en schep de gesmoorde uien eroverheen.

EVEN-AANGEBRADEN ENTRECÔTE MET CELLOFAANKNOEDELN

N.B. De naam cellofaanknoedels wordt gebruikt, omdat de van de mung-bonen gemaakte, transparante, dunne, op garen gelijkende draadachtige meelkorst zeer veel op cellofaan lijkt. U kunt het kopen in een goed voorziene Chinese winkel.

Ongeveer 30 gram cellofaanknoedels
 1/2 pond entrecôte
 2 eetlepels sojasaus
 1 theelepel maizena
 1/2 theelepel suiker
 2 kopjes slaolie, of een andere reukloze, plantaardige olie
 1 groene paprika, ontdaan van zaadjes en

ribben, gesneden in stukjes van ± 4 cm lang en 1 cm dik
 2 plakjes gepelde, verse gemberwortel, ongeveer $2\frac{1}{2}$ cm middellijn en $\frac{2}{3}$ cm dik
 1 theelepel in fijne sliertjes gesneden, verse gemberwortel
 Een kwart tot een halve theelepel cayennepeper, naar smaak

Voorbereidingen: 1. De cellofaanknoedels snijdt u met een scherp mes of een schaar in stukjes van 10 cm lengte, waarbij de aan elkaar klevende draden van elkaar worden gescheiden.

2. Met een hakmes, of een ander scherp, zwaar mes, snijdt u het vet van de entrecôte. Om er uiterst dunne reepjes van te snijden plaatst u het vlees ongeveer een half uur in het vriesvak van de koelkast, zodat het steviger wordt en daardoor gemakkelijker te snijden. Daarna legt u het vlees op het hakbord en snijdt het in de lengterichting, dus met de draad mee, in zo dun mogelijke plakjes. Daarna snijdt u de plakjes in stukjes van ongeveer 3 cm lengte en 1 cm breedte, dwars op de draad.

3. Doe de soja, maizena en suiker in een kleine kom. Roer en voeg daarna de vleesstukjes toe. Roer net zolang totdat het vlees volledig is bedekt met het mengsel.

4. Zorg ervoor dat alle overige ingrediënten bij de hand staan.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok, of een iets kleinere braadpan op een heet vuur, en doe er de 2 kopjes olie in. Laat de olie heet worden tot het gaat walmen, of controleer of de temperatuur zo'n 230 graden Celsius heeft bereikt. Hiervoor bestaan speciale thermometers. Gooi nu de helft van de knoedels erin en laat die even (een seconde) frituren. Zodra ze gaan zwellen, haalt u ze eruit met een schuimspaan en u laat ze op een dikke laag keukenpapier uitlekken. Doe hetzelfde met de andere helft van de knoedels. Daarna doet u het restant van de olie in een kom, die u terzijde zet.

Verwarm de wok weer tot grote hitte en doe daarin een eetlepel van de olie. Als de wok heet is roert u de olie door de pan. Zorg ervoor dat, als de olie begint te walmen, de hitte wordt verminderd. Doe er nu de groene paprika in en braad die snel, in twee minuten, aan totdat de paprikastukken donker worden. Neem nu de paprika met een schuimspaan eruit en leg ze op een schotel. Voeg nu de stukjes gemberwortel toe, nadat u nog twee eetlepels olie in de pan heet hebt laten worden; laat deze gedurende 1 à 2 seconden aanbraden en doe er dan de vleesstukjes bij mét de cayennepeper. Braad dit alles een minuut of twee, totdat het vlees licht-

bruin is en alle ontstane vocht is verdampt. Doe nu de apart gelegde groene paprika terug in de pan en verhit alles weer onder constant draaien en keren.

Dien het als volgt op: Vlees en paprika legt u in het midden van een goed voorverwarmde schotel, de knoedels drapeert u er omheen. Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 2 personen. Is het echter een deel van de op blz. 120 beschreven Chinese maaltijd, dan is het genoeg voor 4 personen.

Hung - shao - niu - jou

GESMOORD RUNDVLEES IN SOJASAU

紅燒牛肉

2 pond mager rundvlees, mits geen stoof-	sherry
lappen	1 eetlepel suiker
1 kop water	1 theelepel zout
3 eetlepels sojasaus	3 eetlepels slaolie of een andere plantaar-
2 eetlepels Chinese rijstwijn of zeer droge	dige olie

Voorbereidingen: 1. Snijd met een scherp (hak)mes eventueel nog aanwezig vet van het vlees af. Snijd daarna het vlees in blokken van 4 cm en dep ze droog met keukenpapier.

2. Meng water, sojasaus, wijn, suiker en zout dooreen in een kom.

3. Zet vlees, saus en olie binnen handbereik.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan een halve minuut op een hoog vuur, doe er dan 2 eetlepels olie in en roer die door de pan, daarna laat u het vuur nog een halve minuut hoog aanstaan, waarna de olie begint te walmen. Dan draait u het vuur op matig. Doe er dan de helft van de vleesblokjes in en braad die al omroerend gedurende twee minuten even snel aan, waardoor het vlees aan alle zijden even bruin wordt. Schep ze dan met een schuimspaan in een zware juspan. Doe dan de overgebleven eetlepel olie in de pan en maak de rest van het vlees ook even bruin. Als dat zo is, doet u de eerste helft terug in de pan, waarna u de saus eraan toevoegt. Schud alles even goed dooreen zodat alle stukken vlees goed bedekt zijn met deze saus. Breng alles aan de kook op een hoog vuur, dek dan de pan af goed en zet het vuur laag. Laat het vlees dan 1 1/2 uur zachtjes doorkoken, waarbij u erop moet letten dan het kookvocht nog net blijft borrelen. Ook moet u af en toe even goed roeren om te voorkomen dat het vlees aan de pan gaat kleven. Na het koken is het kookvocht ingedikt tot ongeveer een halve kop, rijke dikke saus. Dien het vlees op een hete schaal, waarover u de saus hebt uitgegoten. Als hoofdgerecht dient dit voor 4 tot 6 personen. Als onderdeel van een uitgebreide Chinese maaltijd (blz. 120) is het toereikend voor 6 tot 8 personen.

4 gedroogde Chinese paddestoelen, met een middellijn van een centimeter of vier	2 theelepels maizena
$\frac{1}{4}$ kop verse erwtenpeulen	6 waterkastanjes uit blik, uitgelekt en gesneden in plakjes van 1 cm
1 pond runder-entrecôte	3 eetlepels slaolie of een andere reukloze plantaardige olie
1 theelepel suiker	4 plakjes gepelde gemberwortel van 3 mm dik
2 eetlepels sojasaus	$\frac{1}{2}$ theelepel zout
1 eetlepel Chinese rijstwijijn of zeer droge sherry	

Voorbereidingen: 1. Doe de paddestoelen in een kom met een $\frac{1}{2}$ kop warm water en laat ze een half uur weken. Giet ze af en verwijder de taaie stelen, waarna u de kappen in vieren deelt.

2. Haal de peulen af en knijp de topjes eraf. Blancheer ze dan als volgt: Gooi ze in een liter kokend water. Binnen een minuut worden ze helder groen. Direct afgieten en onder de koude kraan plaatsen, om verder gaar worden te voorkomen. Ook blijven ze dan fris groen.

3. Snijd met een scherp (hak)mес alle overtollig vet van het vlees. Snijd het vlees daarna in blokjes van 2 cm.

4. Meng in een kom de suiker, sojasaus, wijn en maizena goed dooreen. Gooi er daarna de vleesblokjes in en roer die net zolang erdoor, totdat elk vleesstuk goed bedekt is met de saus.

5. Zet alle ingrediënten binnen handbereik.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan een halve minuut op een hoog vuur. Giet er 1 eetlepel olie in, roer die door de pan en zet het vuur pas na een halve minuut, als de olie gaat walmen, op matig. Doe de paddestoelen erin, met de peulen en de waterkastanjes en braad dit alles op een matig vuur onder constant roeren twee minuten aan. Dan zijn al deze ingrediënten met olie bedekt. Strooi dan het zout eroverheen, roer alles nog even goed door en breng dan met een schuimspaan dit groentemengsel over in een andere pan. Doe nu in de wok de overgebleven 2 eetlepels olie, voeg de gemberwortel toe en zet het vuur hoog. Gooi de vleesblokjes erin en braad onder voortdurend roeren ongeveer 2 minuten. Dan zijn ze alle licht gebruind. Vis nu alle gemberwortel eruit en gooi dit weg. Daarna doet u het groentemengsel terug in de pan. Onder constant roeren kookt u dit alles ongeveer 10 seconden, zodat alles weer op temperatuur is. Doe alles daarna op een hete schotel en dien direct op. Als hoofdgerecht dient dit voor 2 tot 4 personen. Is het een deel van een uitgebreide Chinese maaltijd (blz. 120), dan is het voldoende voor 4 tot 6 personen.

$\frac{1}{2}$ kop verse doperwtjes (of goed ontdooide diepvrieserwtjes)	plantaardige olie
1 eetlepel sojasaus	$\frac{1}{2}$ pond mager rundvlees, éénmaal door de molen gedraaid
1 eetlepel Chinese rijstwijijn of zeer droge sherry	1 blik (100 gram) gerookte oesters, uitgelekt en fijngehakt
1 theelepel maizena	1 eetlepel oestersaus uit een fles
12 mooie lichtgroene slabladeren	1 theelepel maizena, opgelost in 1 eetlepel koude kippebouillon of in koud water
2 eetlepels slaolie, of een andere reukloze	

Voorbereidingen: 1. Blancheer de verse erwten door ze te laten vallen in vier koppen borrelend kokend water en ze daarin, onafgedekt 5 à 10 minuten te laten doorkoken, tot ze net zacht worden. Dan direct afgieten en afspoelen onder de koude kraan om de kleur te bewaren. Diepvrieserwtjes behoeven alleen maar goed ontdooid te worden.

2. Vermeng in een kom de sojasaus, wijn en 1 theelepel maizena, en roer dit door elkaar tot de maizena een glad papje wordt. Doe er dan het gemalen vlees bij en kneed net zolang tot alle vlees goed doordrongen is met het papje.

3. Was de losse slabladeren onder de koude kraan en bet ze droog met keukenpapier. Snijd ze in een zo rond mogelijke vorm, met een middellijn van 10 à 12 cm. Leg ze mooi neer op een schaal en zet die in de koelkast.

4. Zet alle ingrediënten binnen handbereik.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan een halve minuut op een hoog vuur. Giet er de 2 eetlepels olie in, roer die door de pan, verhit nog een halve minuut door, waarna de olie gaat walmen. Dan zet u het vuur op matig.

Doe er dan het gemalen vlees bij en braad dit goed roerend gedurende 1 minuut, waardoor het vlees de roze kleur net verliest. Alle in de pan gevormde vocht is dan ook verdampt. Voeg de erwten, oesters en oestersaus toe. Braad dit alles nog een minuut langer aan, roer ondertussen het maizenapapje nog even door, zodat het geheel glad is en voeg dat onder constant roeren toe. Dan, na een paar seconden, zijn alle ingrediënten bedekt met een doorschijnend laagje. Dan direct opdienen op een hete schaal, waarbij de koude slabladeren worden gegeven.

Volgens de traditie legt dan iedere gast de blad sla op het midden van zijn bord en daarop schept hij twee eetlepels van het vleesmengsel. Het slablad wordt dan éénmaal rond het vlees gevouwen en daarna in zijn geheel opgerold tot een mooi rolletje. Dit kan dan met de vingers worden beetgepakt en gegeten.

Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 2 tot 4 personen. Als onderdeel van een uitgebreide Chinese maaltijd (blz. 120) is het toereikend voor 4 tot 6 personen.

Tung - yang - jou

LAMSVLEES IN GELEI

凍羊肉

Dit is een gemoderniseerde versie van een klassiek Chinees gerecht. Voor het originele recept werd natuurlijk geen gedroogde gelatine gebruikt maar verse varkenszwaaier, fijngemaakt en urenlang gekookt totdat het gelei-achtig werd.

1 pond mager ontbeend lamsvlees	
4 grote tenen knoflook (ongeschild)	sherry
1 theelepel zout	1 hele steranijs of 8 stukjes steranijs
2 theelepels sojasaus	1 blad gelatine
1/4 kop Chinese rijstwijne of heel droge	1/4 kop koud water

Voorbereidingen: 1. Snijd de vette delen van het vlees af en snijd het daarna in blokjes van 2 1/2 cm.

2. Plet de knoflookteentjes één voor één, door de vlakke kant van een mes (of eventueel een houten keukenstampert) op een knoflookteen te leggen en er vervolgens een flinke vuistslag op te geven. Verwijder daarna het loszittende schilletje.

3. Meng het lamsvlees, zout, sojasaus, knoflook, wijn, steranijs en voldoende koud water om de stukken vlees te bedekken in een zware braadpan die ongeveer 2 liter kan bevatten. Op hoog vuur aan de kook brengen en zonodig afschuimen. Dan het vuur matigen en het vlees laten sudderen (terwijl u de pan gedeeltelijk sluit) gedurende 1 1/2 uur, of totdat het vlees mals genoeg is, of wanneer het uit elkaar gehaald kan worden met een vork. Verwijder dan de knoflookteentjes en de steranijs, doe de stukjes lamsvlees in een grote kom, trek ze uit elkaar tot nog kleinere stukjes en houd het kookvocht apart.

4. De gelatine in 1/4 kop koud water gieten en gedurende ongeveer 5 minuten zacht laten worden.

5. Meng de zacht geworden gelatine al roerend door het kookvocht, het geheel aan de kook brengen en steeds roerend laten sudderen, totdat de gelatine helemaal is opgelost. Van het vuur halen en de stukjes lamsvlees toevoegen. Giet het mengsel in een bakvorm van 6 bij 12 cm of in een vuurvaste schaal, die iets meer dan een liter kan bevatten. Minstens 4 uur in de koelkast zetten totdat het geheel stevig is.

Voor het serveren, met een scherp mes langs de binnenkant van de vorm gaan, om het vlees aan de randen los te maken; dompel de bodem een paar seconden in heet water. Droog de buitenkant van de vorm goed af, zet een gekoelde schaal ondersteboven op de vorm en pak de beide kanten goed vast, draai de schaal en de vorm dan om. Tik met de schaal tegen (b.v.) de tafelrand en het vlees in de gelei moet makkelijk uit de vorm glijden. Wanneer dat niet het geval is moet u de hele procedure herhalen. Snijd het vlees in plakken van ongeveer een cm dikte en rangschikt ze in een rij, elkaar enigszins overlappend, op een schotel. Koud serveren.

Als hoofdschotel is dit recept voldoende voor 3 of 4 personen. Als deel van een Chinese maaltijd (*blz. 120*) of gecombineerd met andere gerechten tot een koude schotel is het voldoende voor 6 tot 8.

Wu - hsiang - niu - jou

GESMOORD RUNDVLEES MET STERANIJS

五香牛肉

2 pond runderschenkel zonder been

3 tot 4 koppen water

5 eetlepels Chinese sojasaus

2 eetlepels Chinese rijstwijn of heel droge sherry

2 eetlepels suiker

4 plakjes verse gemberwortel, ongeveer 2½ cm in doorsnede en ½ cm dik

een hele steranijs of 8 stukken steranijs

1 eetlepel sesamolie.

Leg het vlees in een zware braadpan van 4-5 liter inhoud en giet 3 à 4 koppen koud water erin, juist genoeg om het vlees te bedekken. Breng het aan de kook op hoog vuur en schuim af wanneer het nodig is. Dan de sojasaus, wijn, suiker, gember en steranijs al roerend toevoegen; de pan niet helemaal afsluiten. Zet het vuur lager, zodat het vocht pruttelt en kook het vlees 2½ tot 3 uur of totdat de punt van een scherp mes er zonder al te veel moeite doorheen prikt. Er moet ongeveer 1 kop vocht in de pan zijn overgebleven. Als er meer in zit, haal het deksel dan weg en zet het vuur wat hoger en breng het aan de kook totdat het vocht wat is ingedikt. Doe de sesamolie er bij en laat het nog 10 min. doorsudderen. Als het vlees gaar is, leg het dan op een snijplank en snijd het met een hakmes of een ander scherp mes in zo dun mogelijke plakken. Schik die aantrekkelijk in gedeeltelijk over elkaar heenvallende lagen op een verwarmde schaal. Haal de gember en de steranijs uit de pan en giet de saus over het vlees.

U kunt, als u dat wilt, het rundvlees ook koud serveren. Laat in dat geval het ongesneden vlees in de saus koud worden. Zet het dan in de koelkast totdat het opgediend moet worden.

Als hoofdmaaltijd zal dit vlees voldoende zijn voor 4 à 6 personen. Als onderdeel van een koude schotel of Chinese maaltijd (*bladzijde 120*) zal het voldoende zijn voor 8 à 10 personen.

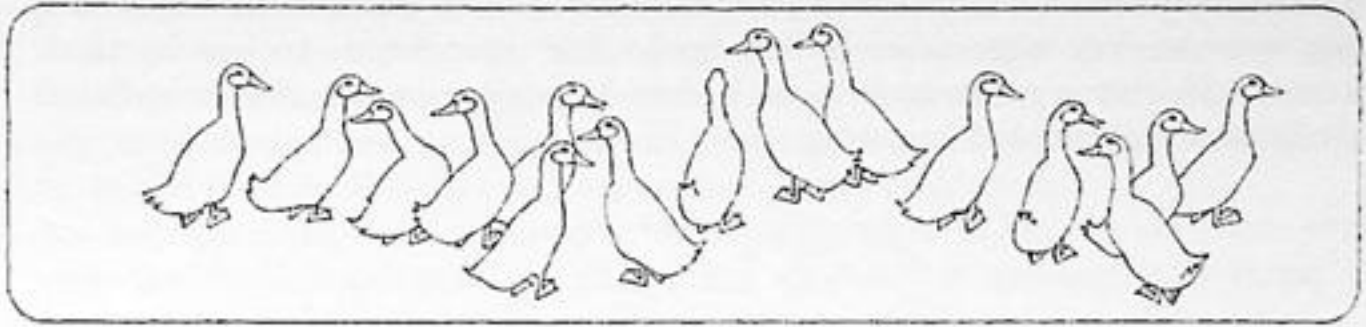
1 pond ribstuk, ontdaan van alle vet	
1 eetlepel Chinese rijstwij, of zeer droge sherry	gemaakt en in stukjes van ongeveer 1 1/2 cm gesneden
3 eetlepels sojasaus	4 stukken gepelde verse gemberwortel,
1 theelepel suiker	2 1/2 cm in doorsnee en ongeveer 3 mm dik
2 theelepels maizena	1/4 kop slaolie of een andere reukloze,
2 middelgrote groene paprika's, schoon-	plantaardige olie

Voorbereidingen: 1. Met een hakmes of een ander scherp mes snijdt u het vlees in de lengterichting in repen van 3 cm breed. Daarna deze repen dwars doorsnijden tot stukjes van 1 cm dik.

2. Neem een grote kom en meng daarin de wijn, de sojasaus, de suiker en de maizena. Daarna gooit u het vlees erbij, dat u goed erdoor moet mengen, zodat elk stukje vlees volledig in aanraking komt met het mengsel. Dit alles kunt u direct toebereiden, maar u kunt het ook een uur of zes laten marineren.

3. Houd de gesneden paprikastukken, de gemberwortel en de olie binnen handbereik.

Bereidingswijze: Zet een wok, met een middellijn van 30 cm, of een braadpan van 25 cm ongeveer een halve minuut op een heet vuur. Doe er nu een eetlepel van de olie in en verspreid die even door de pan, totdat de olie heet is en een blauwe damp afgeeft. Daarna de hitte terugnemen en direct de gesneden paprikastukjes erin: snel aanbraden. Dit duurt ongeveer drie minuten. Het vruchtvlees is dan nog net aan de harde kant. Haal de stukjes er nu met een schuimspaan uit en houd ze bij elkaar, apart. Doe nu nog 3 eetlepels van de olie in de pan en verhit die totdat de olie begint te walmen. Doe de gember erbij, roer die een paar seconden door de kokende olie en voeg dan het vleesmengsel toe. Al roerend het geheel aanbraden gedurende twee minuten of zolang tot het vlees niet meer rood is. Haal de gember er nu uit. Paprika erbij en weer onder voortdurend roeren braden. Op een hete schaal opdienen. Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 2 à 4 personen. Is het een deel van een grote Chinese maaltijd (zie blz. 120) dan is het voor 4 à 6 personen voldoende.



Chiang - yu - chi

KIP, GESMOORD IN SOJASAU

醬油雞

Een zo vers mogelijk braadkuiken van 4 à 5 pond	5 plakjes verse geschilde gemberwortel, 3 mm dik
2 kopjes koud water	1 hele steranijs, of 8 stukjes ervan
2 kopjes sojasaus	1/4 kopje gebroken kandisuiker, of anders
Een kwart kop Chinese rijstwijn, of zeer droge sherry	2 eetlepels grove rietsuiker
	1 theelepel sesamolie.

Voorbereidingen: 1. Was de kip grondig onder de koude kraan. Droog daarna de kip in- en uitwendig goed af met papier.

2. Plaats water, sojasaus, wijn, gember, anijs, kandij (of suiker) en sesamolie binnen handbereik.

Bereidingswijze: Doe de kip in een zware pot, die juist groot genoeg is om de kip te bevatten. Voeg water, sojasaus, wijn, gember en steranijs toe en breng alles aan de kook. De vloeistof moet dan ongeveer halverwege de hoogte van de kip staan. Breng alles goed aan de kook, zorg dat de pot (of pan) goed is afgedekt, verminder de hitte en laat alles nog rustig 20 minuten doorkoken. Draai af en toe met behulp van twee lepels, de kip om. Voeg nu de kandij (of de suiker) toe aan de saus en bedruip de kip van nu af aan regelmatig. Ga nog 20 minuten door, terwijl u de kip ondertussen steeds omkeert en bedruipt. Draai dan het vuur zo laag, dat de kip zacht in de saus blijft pruttelen en laat het geheel 2 à 3 uur staan.

Dan legt u de kip op een hakblok en u smeert haar in met sesamolie. Nu komt het belangrijkste: u maakt met een hakmes of een scherp mes de vleugels en poten los. Het karkas kliëft u dwars door het borstbeen doormidden. De twee helften hakt u nu in stukken van ongeveer 3 bij 8 cm; al deze stukken legt u weer op een goed verwarmde schotel, zodanig dat de oorspronkelijke vorm van de kip globaal weer wordt bereikt. Hetzelfde doet u met poten en vleugels: ook deze worden in stukken gehakt en daarna min of meer in hun oorspronkelijke vorm naast het karkas gelegd. Nu begiet u het geheel met een kwart van het braadvocht. De schotel wordt op kamertemperatuur opgediend. Als hoofdgerecht dient deze schotel voor 4 à 6 personen; is het een onderdeel van een grote Chinese

maaltijd, dan is hij bestemd voor 8 à 10 personen (*zie blz. 120*)

N.B. De saus, waarin de kip wordt gekookt, wordt in China een 'meestersaus' genoemd. Men bewaart deze saus in een luchtdicht afgesloten pot voor andere zogenaamde 'roodgekookte' gerechten. In een koelkast kunt u deze saus gedurende twee weken bewaren. In een diepvriesvak is de bewaartijd vrijwel oneindig.

麻姑雞片

Mo - ku - chi - pien

EVEN AANGEBRADEN KIP MET VERSE CHAMPIGNONS

2 hele kippeborsten, elk van ongeveer 400 gram	dige olie
2 theelepels maizena	2 plakjes gepelde gemberwortel, 2 1/2 cm doorsnee, 3 mm dik
1 eiwit	1 eetlepel Chinese rijstwijijn of zeer droge sherry
1/4 pond verse champignons, 2 1/2 cm middellijn, in plakjes van 6 mm	1 theelepel zout
1/4 pond verse peultjes	1 theelepel maizena opgelost in 1 eetlepel koude kippebouillon of koud water
4 eetlepels slaolie of een andere plantaar-	

Voorbereidingen: 1. Behandel elke kippeborst als volgt: leg hem op een hakbord, op z'n kant en houd hem stevig vast. Snijd met een scherp mes langs het gewelfde borstbeen. Maak voorzichtig het vlees los van dit borstbeen, tot u voldoende hebt vrijgemaakt om het met de hand vast te grijpen. Scheur het dan met de hand van de rest van de botten af, eventueel geholpen door het mes. Doe hetzelfde met de andere kant. Verwijder van het vrijgekomen vlees de daarin opgesloten filet en ontdoe deze van de witte vliezen. Leg vlees en filet plat op het hakbord en snijd alles in papierdunne plakjes. Snijd daarna deze plakjes in stukjes van ongeveer 5 cm lang en 2 cm breed.

2. Doe alle kippevlees samen met de maizena in een grote kom en schud net zolang tot alle vlees is bedekt met het meel. Voeg dan het eiwit toe, wijjn en zout en roer tot alle vlees ook daarmee helemaal is omgeven.

3. Ontdoe de peulen van de uiteinden en de draden.

4. Zet alle ingrediënten binnen handbereik.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan een halve minuut op een hoog vuur. Giet er 1 eetlepel olie in, roer die door de pan, verhit nog een halve minuut, tot de olie gaat walmen en zet dan het vuur op matig. Doe er de champignons, peulen en een 1/2 theelepel zout bij en braad al roerend 2 minuten. Neem dan met een schuimspaan alles uit de pan, doe dit op een bord en zet even weg. Doe nu 3 eetlepels olie in de pan en verhit dat op een hoog vuur gedurende 30 seconden. Gooi de

gemberwortel erin en laat die een halve minuut braden. Vis de gember er dan weer uit en gooi die weg. Direct daarop doet u het kippevlees in de pan, die u al roerend 2 minuten aanbraadt, waarna het stevig en wit is. Roer nu wijn en zout erin. Dan doet u de opzij gezette groenten er ook bij. Roer het maizenapapje nog even glad en voeg dat ook toe. Al roerend nog even doorkoken, waarna alle ingrediënten zacht doorschijnend lijken te worden. Alles dan op een hete schaal direct opdienen.

Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 4 personen. Is het een deel van een uitgebreide Chinese maaltijd (*blz. 120*) dan is het genoeg voor 6 tot 8 personen.

Cha - pa - kwai

ACHT-STUKJES KIP

炸八塊

Een braadkip van 2½ pond

2 eetlepels sojasaus

1 eetlepel Chinese rijstwijn of zeer droge sherry

1 theelepel zout

½ theelepel suiker

1 sjalot met het groen er nog aan, in stukken van 5 cm, overlangs doorgesneden

Een stuk gemberwortel van 1½ cm, geplet met het hakmes

3 koppen slaolie, of andere reukloze plantaardige olie

½ kop bloem

Geroosterd peper en zout (*zie recept op blz. 93*)

Voorbereidingen: Leg de kip op een hakbord en hak met een scherp (hak-) mes vleugels, poten en dijen van de kip af. Snijd het lichaam van de kip in tweeën door overlangs het borstbeen te klieven. Hak daarna de acht stukken met het hakmes in stukken van 5 cm. Leg deze stukken kip op een dubbele laag keukenpapier en droog elk stuk vlees grondig af.

2. Doe in een grote kom de sojasaus, wijn, zout, suiker, sjalot en gemberwortel en blijf roeren tot suiker en zout zijn opgelost. Doe daarna de stukken kip erin en schud alles net zolang tot alle stukken kip grondig in contact zijn geweest met de saus. Laat daarna alles een uur of twee bij kamertemperatuur marineren.

3. Zet kip, olie en bloem binnen handbereik.

Bereidingswijze: Giet 3 koppen olie in een 30-cm wok of in een frituurpan en verhit de olie tot zich een blauwe walm vertoont boven de olie (bij 190° C). Giet de kippestukken af en gooi het marinadevocht weg. Wrijf de kippestukken met keukenpapier droog. Doop ze in de bloem en schud al het overtollige meel krachtig ervan af. Laat deze stukken kip in de hete olie vallen, stuk voor stuk en laat ze, onder voortdurend omdraaien, 5 minuten frituren waarna de kip goudbruin wordt. Schep ze uit de olie met een schuimspaan, en laat ze uitlekken op een dubbele laag keukenpapier.

Opdienen op een hete schotel, vergezeld van geroosterd zout en peper, zoals omschreven op (*blz. 93*). Als hoofdgerecht dient dit voor 2 tot 4 per-

sonen; als onderdeel van een uitgebreide Chinese maaltijd (blz. 120) is het toereikend voor 4 tot 6 personen.

Chiang - pao - chi - ting

KIPPEBORST MET HOISIN SAUS

醬爆雞丁

2 hele kippeborsten, elk ongeveer 350 gram	van ongeveer 12 mm
1 eetlepel maizena	6 waterkastanjes, uitgelekt en gesneden in kubusjes van 6 mm
1 eetlepel Chinese rijstwijin of zeer droge sherry	$\frac{1}{4}$ pond verse champignons, gesneden in blokjes van 6 mm
1 eetlepel sojasaus	$\frac{1}{2}$ theelepel zout
$\frac{1}{4}$ kop slaolie of een andere plantaardige olie	2 eetlepels hoisin saus
1 middelgrote groene peper, ontdaan van zaad en ribben, gesneden in vierkantjes	$\frac{1}{4}$ kop geroosterde cashew noten of amandelen

Voorbereidingen: 1. Behandel de kippeborsten, zoals omschreven in het recept op blz. 82 (Mo - ku - chi - pien). Snijd het vrijgekomen vlees in de lengte in stukken van $1\frac{1}{2}$ cm, en snijd de langere stukken in breedtes van eveneens $1\frac{1}{2}$ cm.

2. Leg de vierkantjes kippevlees in een grote kom en besprenkel ze met maizena; gooi ze daarna om en om in de kom om ze gelijkmatig met de maizena te bedekken. Giet de wijn en sojasaus erbij en schud de kom weer, opdat alle stukken vlees bedekt worden met wijn en soja.

3. Zet alle genoemde en voorbereide ingrediënten binnen handbereik.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan gedurende een halve minuut op een zeer heet vuur. Giet er een eetlepel olie in en roer die door de pan; verhit nog een halve minuut verder, tot de olie gaat walmen en zet daarna het vuur op matig. Voeg dan direct de stukken groene peper toe, alsmede de waterkastanjes, champignons en het zout en braad dit alles al roerend snel aan in 2 à 3 minuten. Schep al deze groenten er met een schuimspaan uit en leg ze apart op een schotel. Giet dan de overgebleven 3 eetlepels olie in de pan, verhit dit tot ze gaat walmen en doe er dan de gemarineerde kippestukken bij. Braad dit alles onder constant roeren snel aan in 2 à 3 minuten, waarna het kippevlees wit en stevig wordt. Voeg dan de hoisin-saus toe, roer die goed door de kippestukken, doe dan de apart gezette groenten erbij en kook alles nog 1 minuut door. Gooi er nu de cashew noten of amandelen bij en braad die nog een minuut mee. Doe dan alles op een hete schaal die u dan direct opdiend. Als hoofdgerecht dient dit voor 4 personen. Als onderdeel voor een uitgebreide Chinese maaltijd is het voldoende voor 6 tot 8 personen (blz. 120).

2 kippeborsten, elk ongeveer 350 gram

2 theelepels maizena

1 licht geklutst eiwit

2 theelepels zout

2 theelepels Chinese rijstwijn, of zeer

droge sherry

2 koppen verse taugé

1/4 kop slaolie of een andere reukloze

plantaardige olie

Voorbereidingen: 1. Behandel de kippeborsten, zoals omschreven in het recept op (blz. 82) (Mo - ku - chi - pien). Snijd het vrijgekomen vlees in papierdunne plakjes, waarna u deze plakjes weer versnijdt in sliertjes van 4 à 5 cm lang en 3 mm breed.

2. Leg deze sliertjes kippevlees in een grote kom, besprenkel ze met de maizena en schud ze net zolang tot alle vlees is bedekt met dit meel. Voeg dan het licht geklutste eiwit toe, zout en wijn en meng dan alles goed dooreen met een grote lepel.

3. Spoel de taugé onder de koude kraan, leg ze daarna in een kom met koud water en schep de bovendrijvende ongerechtigheden weg. Daarna afgieten en de taugé op een droge doek leggen en met keukenpapier drogen.

4. Zet alle ingrediënten binnen handbereik.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan gedurende een halve minuut op een hoog vuur. Giet er dan 1 eetlepel olie in en roer die door de pan, laat de pan dan nog een halve minuut op het hoge vuur staan, tot de olie gaat roken en zet het vuur dan op matig. Direct de taugéh erin doen met de overgebleven 1/2 theelepel zout en in één minuut al roerend aanbraden. Uit de pan nemen met een schuimspaan en even opzij zetten. Doe dan de overige 3 eetlepels olie in de pan. Even hoog opzetten en de kippe-vleesstukjes erin doen. Op dit hoge vuur wordt het kippevlees al roerende binnen een minuut stevig en wit. Dan doet u de taugéh terug in de pan en u braadt alles nog één minuut door. Alles overscheppen op een hete schaal en direct opdienen. Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 4 tot 6 personen; is het echter een onderdeel van een grote Chinese maaltijd (blz. 120) dan is het genoeg voor 6 tot 8 personen.

Een zo vers mogelijk braadkuiken van 4 pond

3 plakken gerookte achterham van 4 mm dik, gesneden in stukken van 5 bij 2½ cm

Een Italiaanse bloemkool (broccoli) van ongeveer 2 pond

2 liter kippebouillon, eigengemaakt of van blokjes

1 sjalot, met het groen er nog aan, gesneden in ongeveer 5 cm lange stukken

4 stukken verse gemberwortel, ongeveer 3 cm middellijn en ongeveer 4 mm dik

¼ theelepel zout

1 theelepel maizena, opgelost in ongeveer

1 eetlepel koud water

Voorbereidingen: 1. Was het kuiken van binnen en van buiten onder een koude waterstraal. Daarna droogt u het kuiken eveneens van binnen en van buiten grondig met stukken keukenpapier.

2. Snijd de 'bloemen' van de broccoli. Schil de stelen ervan, als bij uien, tot op een diepte van 3 mm. Snijd de houtachtige uiteinden af en verdeel de overgebleven stronkjes diagonaal in vieren. Deze stukken snijdt u in stukjes van ongeveer 2 cm lengte.

3. Meng de maizena met het water.

Bereidingswijze: Neem een casserole of vuurvaste pot, die juist groot genoeg is om het kuiken precies te bevatten. Doe er de kippebouillon in en breng die aan de kook. Doe de sjalotten erbij alsook de gemberwortel en plaats het kuiken in de pot. De vloeistof moet nu de kip bedekken. Zo niet, dan voegt u nog wat kokend water toe. Breng alles weer aan de kook, plaats een deksel erop, draai de vlam lager en laat het geheel ongeveer een kwartier zachtjes doorkoken. Draai nu het vuur uit en laat de kip gedurende twee uur afkoelen. Dan zal de kip helemaal gaar zijn.

Leg dan de kip op het hakblok, waarbij u het kookvocht bewaart. Met een hakmes of een ander scherp mes verwijdert u vleugels en poten en kliëft u het restant van de kip dwars door het borstbeen in tweeën. Haal het vlees van de botten, daarbij het vel zoveel mogelijk aan het vlees laten zitten. Het vlees wat u nu krijgt, snijdt u in stukjes van 4 cm lang, 2 cm breed en 1 cm dik. Kippevlees en ham legt u dakpansgewijs op een verwarmde schotel en u dekt alles af met folie. Doe nu 2 kopjes van de overgebleven bouillon in een 3-liter pan. Breng dit aan de kook en doe er dan de broccoli in. Breng alles weer aan de kook en laat het, na het vuur uitgedaan te hebben, zonder deksel nog drie minuten staan. Haal dan de broccoli eruit en drapeer die rondom de opgetaste ham en kip. Ook kunt u de kip en ham garneren met alleen de bloemen van de broccoli en de stronkjes apart serveren.

In een kleine sauspan doet u een half kopje van de bouillon, voegt er het zout aan toe en brengt dit mengsel aan de kook. Intussen roert u nog even de maizena in het water tot een glad papje en voegt dit aan de kokende bouillon toe. Zodra dit alles zich een beetje bindt en helder wordt, giet u de saus uit over de ham met kip. Direct opdienen. Is deze schotel be-

doeld als een hoofdgerecht, dan is het genoeg voor 4 à 6 personen. Is het een deel van een groot Chinees feestmaal (zie blz. 120), dan is het bestemd voor 8 à 10 personen.

Hsün - chi

GEROOKTE KIP

燻雞

Een braadkip van 4 pond

2 eetlepels zout

5 eetlepels bruine suiker

1 eetlepel sesamolie

Voorbereidingen: Was de kip zowel in- als uitwendig onder de koude kraan. Droog de kip dan helemaal met keukenpapier af. Zowel om de kip nog schoner te maken, alsook om de smaak te verhogen wrijft u haar in- en uitwendig in met het zout. Daarna doet u haar in een grote kom of groot bakblik, en u zet haar losjes toegedekt met waspapier een uur of acht apart (of een hele nacht).

Bereiding: Doe in een stomer (of een imitatie ervan, als omschreven op blz. 8) voldoende water, dat het water tot op 2 ½ cm van het stoomrek komt te staan. Leg de kip op een diepe vuurvaste schaal die maar ruim een centimeter minder doorsnee heeft dan de stoompan. De stoom kan er dan vrijelijk omheen. Breng het water aan de kook, plaats dan de schotel met de kip op het stoomrek en sluit de stomer stevig af. Blijf goed doorkoken gedurende 45 minuten, waarbij u, indien nodig, te veel verdampt water met gereedstaand kokend water aanvult.

Neem nu een stevige braadpan, groot genoeg om de kip juist te omvatten. Beleg de bodem met een laag extra dik aluminium folie. Strooi de bruine suiker egaal over de folie en leg de kip op een rekje juist boven de bruine suiker. Nu bekleedt u de binnenzijde van de deksel eveneens met folie, maar zorg ervoor dat overal langs de rand de folie cruitsteekt. Als u dan de pan sluit, kost dat enige moeite, maar dat garandeert dat geen rook kan ontsnappen. Als de pan goed dicht is, zet u deze tien minuten op een matig vuur. Dan het vuur uitdraaien en de kip nog vijf minuten in de afgesloten pan laten staan. Haal dan de gerookte kip eruit en leg die op het hakbord. Smeer met een klein borsteltje de kip nu aan alle kanten luchtigjes in met de sesamolie en hak het beest dan als volgt: Snijd de vleugels en poten eraf. Het karkas hakt u overlangs, dus langs het borstbeen in tweeën. Leg de helften plat op het hakbord en hak deze met het hakmes, botten en al, overdwars in stukken van zo'n 2 ½ cm. Leg de afgehakte stukken zó op een groot bord, dat de oorspronkelijke vorm van het beest weer zichtbaar wordt. Hak dan vleugels en poten in stukken van 2 bij 6 cm en arrangeer die ook zo natuurlijk mogelijk rond de romp. Heet of bij kamertemperatuur opdienen. Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 6 tot 8 personen. Als deel van een grote Chinese maaltijd (blz. 120) is het genoeg voor 8 tot 12 personen.

$\frac{1}{4}$ pond zeer verse sneeuwerwtjes	3 eetlepels slaolie of een andere reukloze, plantaardige olie
$\frac{1}{2}$ pond kippelevers	3 plakjes gepelde gemberwortel, $2\frac{1}{2}$ cm middellijn, 3 mm dik
2 eetlepels sojasaus	1 sjalot, met het groen er nog aan, in stukken van 5 cm
$\frac{1}{2}$ theelepel suiker	$\frac{1}{2}$ theelepel zout
1 eetlepel Chinese rijstwijf of zeer droge sherry	
1 theelepel maizena	

Voorbereidingen: 1. Breek de puntjes af van de verse peultjes, haal de draden af en blancheer ze als volgt: doe ze in 1 liter kokend water en haal ze er na 1 minuut weer uit (ook al om de groene kleur te bewaren). Direct onder de koude kraan afspoelen om het kookproces te stoppen.

2. Haal eventueel nog aanwezige vliezen van de levertjes weg, was ze snel onder een zachte koude waterstraal en dep ze droog met keukenpapier. Daarna snijdt u ze in plakjes van $1\frac{1}{2}$ cm dikte.

3. Meng in een kom de sojasaus, suiker, wijn en maizena. Blijf net zolang roeren tot alle maizena glad is. Doe de levertjes erin en roer met een lepel, totdat alle leverstukjes goed met de saus zijn bedekt.

4. Zet nu alle ingrediënten binnen handbereik.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan een halve minuut op een hoog vuur. Doe er dan 1 eetlepel olie in, roer die door de pan, verhit nog 30 seconden door tot de olie gaat walmen en zet het vuur dan matig hoog. Doe de peulen er in en braad die onder voortdurend roeren gedurende 2 minuten. Ze zijn dan nog knappend en mooi groen. Haal ze dan uit de pan en doe ze op een schotel. Doe nu nog 2 eetlepels olie in de pan, zet het vuur weer hoog en voeg de gember en sjalot toe. 1 minuut al roerend aanbraden, dan de kippelevers erbij doen en de hitte terugdraaien tot matig. De levertjes al roerend 2 à 3 minuten aanbraden tot ze stevig en lichtbruin zijn. Doe nu de peulen terug in de pan, voeg het zout toe en kook net zo kort dat alles weer heet is. Dan direct de hele paninhoud overscheppen op een hete schaal en direct opdienen. Als hoofdgerecht dient dit voor 2 personen; als deel van een uitgebreide Chinese maaltijd (blz. 120) is het voldoende voor 4 personen.

Een kip van 4 pond, zo vers mogelijk	1 sjalot, met het groen er nog aan, in stuk-
6 koppen kippebouillon, vers of van blok-	ken van 5 cm
jes, of koud water	2 eetlepels zout
4 plakjes gepelde gemberwortel, 2½ cm	1 kop Chinese rijstwyn, of zeer droge
middellijn, 3 mm dik	sherry

Voorbereidingen: 1. Leg de kip met de borst omhoog in een zware pan of casserole van 4 à 5 liter inhoud. Giet de bouillon of het water erover. De bouillon moet de kip dan juist bedekken, zo niet dan voegt u meer bouillon toe of water. Doe de gember en de sjalot erbij en breng alles aan de kook. Doe dan het deksel erop, draai het vuur laag en laat de kip 15 minuten doorsudderen. Draai het vuur dan uit, maar laat de kip in de bouillon afkoelen gedurende 3 uur. Hierna moet de kip gaar zijn. Neem van het kookvocht 1 kop en zet die apart om af te koelen. De overige bouillon kunt u bewaren voor andere doeleinden.

2. Leg de kip op een hakblok. Hak met een scherp (hak)mes de vleugels, onderbouten en dijen van de kip eraf. Hak het staartstukje eraf en gooi dit weg. De romp hakt u langs het borstbeen in tweeën. Om de kip verder op smaak te brengen, bestrooit u de acht stukken aan alle kanten met de twee eetlepels zout. Leg de stukken netjes in een ondiepe glazen schaal of in een bakblik, juist groot genoeg om alle stukken in één laag nauw te omvatten.

3. Vermeng in een kom de wijn en de apart gezette kop bouillon. Giet dit over de stukken kip en dek daarna de schaal of het blik goed af met aluminium of plastic folie. Zet het geheel tenminste 1 dag in de koelkast, maar liever nog 2 à 3 dagen. Draai de stukken wel af en toe om.

Het klaarmaken van de schotel: Haal de stukken kip uit de marinade. Laat ze heel goed uitlekken. Hak met een scherp (hak)mes de kip in brokken van zo'n 5 cm bij 2 cm. Leg de brokken mooi neer op een schaal en dien ze koud op. Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 4 personen. Als hors d'oeuvre of deel van een koude Chinese maaltijd is het voldoende voor 8 tot 10 personen.

2 hele kippeborsten van elk ongeveer 350 gram	tjes gesneden
1/2 kop dennezaden (<i>pignolia noten</i>)	1 theelepel tot draadjes gesneden gemberwortel
2 theelepels maizena	1 1/2 theelepel zout
1 eiwit	1 eetlepel Chinese rijstwijf of zeer droge sherry
8 à 12 mooie grote slabladeren	1/2 theelepel suiker
4 eetlepels slaolie of een andere reukloze, plantaardige olie	1 theelepel maizena opgelost in 1 eetlepel kippebouillon of koud water
3 kleine hete spaanse papers, in fijne slier-	

Voorbereidingen: 1. Ontbeen en behandel de kippeborsten als omschreven in het recept op blz. 82. Snijd het verkregen vlees in papierdunne plakjes, en snijd deze plakjes in sliertjes van ongeveer 4 cm lang en 3 mm breed.

2. Verhit de oven voor tot ongeveer 175° C. Strooi de dennezaden gelijkmatig uit op een braadslee en bak ze in het midden van de oven ongeveer 5 minuten. Dan zijn ze lichtbruin gespikkeld. Laat ze beslist niet verbranden. Bewaar ze daarna in een kom.

3. Doe de 2 theelepels maizena in een kom, doe de kippesliertjes erbij en schud deze zolang op tot ze alle bedekt zijn met het meel. Doe dan het eiwit erbij, zout, de wijn en suiker, en roer tot alles goed bedekt is met de vloeistof.

4. Haal de slabladeren uit elkaar, was ze onder de koude kraan en dep ze droog met keukenpapier. Leg ze mooi neer op een schaal en laat ze in de koelkast afkoelen.

5. Zet nu alle overige ingrediënten binnen handbereik.

Bereiding: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan gedurende een halve minuut op een hoog vuur. Doe er 1 eetlepel van de olie in, roer die door de pan, verhit nog 30 seconden verder tot de olie gaat walmen en draai dan het vuur op matig. Doe de pepers erin, braad die al roerend 1 minuut aan en vis ze er dan uit en zet ze apart op een schoteltje. Giet nu de overige drie eetlepels olie in de pan, verhit die een halve minuut en voeg de gember toe. Na die een paar seconden omgeroerd te hebben doet u de stukken kip erbij. Na ongeveer twee minuten braden op een matig vuur wordt het vlees wit en stevig. Doe nu de wijn, zout en suiker erbij en meng dat goed dooreen. Nu gooit u de pepers erbij en dit alles verhit u ongeveer 10 seconden, juist genoeg om de pepers weer op temperatuur te brengen. Ondertussen roert u het maizenapapje weer helemaal glad en dan giet u dat in de pan. Na een paar seconden koken onder constant roeren ziet u dat alle ingrediënten worden overdekt met een soort glans. Dan doet u alles direct op een hete schotel en u dient het op met de dennezaden eroverheen gestrooid als versiering. De schotel met slabladeren zet u ernaast. Deze kunnen als wikkels voor het kippenmengsel worden gebruikt.

Elke gast neemt nu een slablad in de hand of legt het op zijn bord. Ongeveer 2 eetlepels van de hete massa worden dan op het midden van het slablad geschept, waarna er een mooi rolletje van wordt gemaakt. De kippe-massa zit dan opgesloten in de sla. Op deze wijze kan het gerecht met de hand worden gegeten.

Als hoofdgerecht is dit voldoende voor 4 tot 6 personen. Als deel van een grote Chinese maaltijd is het voldoende voor 6 tot 8 personen, of zelfs wel voor 10.

Cha - yeh - tan

THEEBLAD-EIEREN

茶葉蛋

6 eieren

1 eetlepel zout

2 eetlepels sojasaus

1 hele steranijs, of 8 stukjes ervan

2 theelepels zwarte thee (of 2 theebuiltjes)

Bereidingswijze: In een pan van 1 ½ of 2 liter kookt u de eieren gedurende 20 minuten in 2 kopjes koud water. Draai daarna het vuur uit en laat de eieren in de pan afkoelen totdat u ze kunt vasthouden. Giet het water af en bewerk de eieren voorzichtig met de bolle kant van een lepel totdat de schalen over de gehele oppervlakte zijn bedekt met een netwerk van barsten. Doe de eieren terug in de pan, voeg er 2 kopjes koud water aan toe, en doe daarbij zout, sojasaus, steranijs en de theeblaadjes. Breng het geheel aan de kook en daarna laat u alles nog een 2 à 3 uur op een heel laag pitje doorsudderen. Mocht het water te veel verdampen, voeg dan kokend water toe, zodat de eieren constant onder water staan. Daarna draait u het vuur uit en laat alles afkoelen; u laat de pan gedurende tenminste 8 uur bij kamertemperatuur staan.

Opdienen: Pel de eieren zorgvuldig. De eiwitten moeten nu als het ware gemarmerd zijn met fijne donkere lijntjes. Snijd de eieren nu in helften of kwarten en arrangeer ze mooi op een schotel. Dit soort theebladeieren wordt gewoonlijk opgediend als een hors d'oeuvre of als een onderdeel van een grotere Chinese koude maaltijd, gecombineerd met meerdere soorten vlees en salades.

Een eend van 4 à 5 pond	sneden in stukken van ongeveer 4 cm lang
2 eetlepels zout	2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel hele Szechwan peperkorrels, die met een hakmes worden geplet (of met een vijzel in een mortier), dus vrij grof.	1 theelepel gemengde kruiden (uit busje)
4 plakken verse gemberwortel, gepeld en met een doorsnee van ongeveer 2 1/2 cm en 1 cm dik	3 kopjes slaolie of een smaakloze, plantaardige olie
2 sjalotten, met het groen er nog aan, gesneden in stukken van ongeveer 4 cm lang	Geroosterd zout en peper, toe bereid als omschreven op de volgende bladzijde
	Gestoomde bloembroodjes, zoals omschreven op blz. 9

Voorbereidingen: 1. Was de eend grondig onder koud stromend water en droog hem dan van buiten en van binnen helemaal met stukken keukenpapier af. Leg de eend op het hakblok, de borstzijde omhoog en breek dan, door met de handpalmen hard te drukken, het borstbeen zodat de eend plat wordt.

2. Doe in een kleine kom het zout, de geplette peperkorrels, de sjalotstukken en de gember. Meng met een lepel of met de handen, alle ingrediënten heel stevig door elkaar, zodat de diverse geuren loskomen. Wrijf dan de eend van binnen en van buiten stevig in met dit mengsel; let er in het bijzonder op dat de gember en de sjalot goed in het inwendige van de eend hun smaak afgeven, door met de vingers beide ingrediënten nog eens extra over het vlees te wrijven. Leg dan de eend op een platte schaal, verpakt in aluminiumfolie of plastic, zet de schaal in een koelkast en laat hem daar tenminste zes uur, of een hele nacht, staan.

3. Alvorens te gaan koken smeert u de eend in met een mengsel van de soja en de gemengde kruiden, waarbij u het binnenste van de eend beslist niet mag vergeten.

4. Doe nu voldoende kokend water in het onderste deel van een stomer, tot een hoogte van ongeveer 2 1/2 cm van de op een rek geplaatste eend (of maak gebruik van een substituut van de stomer, als omschreven op pag. 56). Leg nu de eend op zijn rug op een hittebestendig rek, ongeveer 1/2 cm smaller dan de pan, zodat de stoom vrijelijk om de eend kan golven. Plaats dit rek boven het stomende water in de stomer, sluit het geheel goed en laat het water borrelend koken.

Dit duurt ongeveer twee uur. Houd intussen een ketel water aan de kook, zodat u, als het water in de stomer te veel verdampt, steeds voldoende kokend water kunt toevoegen. Draai dan de vlam lager. Laat de eend nog een half uur liggen in de goed afgesloten stomer en leg hem dan op zijn buik. Doe de stomer weer goed dicht en laat de eend nog eens 30 minuten liggen. Breng dan de eend over op een schaal, die bedekt is met een dubbele laag absorberend papier. Borstel de eend af, verwijder de

resten van sjalot en gember en laat de eend vervolgens op een koele, luchtige plaats drie uur drogen.

Bereidingswijze: Giet drie koppen olie in een 30-cm wok (of een zware frituurpan) en verhit dit tot u een blauwe walm ziet of weet dat een temperatuur van 190° C. is bereikt. Laat nu met behulp van twee grote lepels de eend langzaam in de kokende olie zakken (op zijn rug) en frituur hem 15 minuten lang. Houd de temperatuur zo constant mogelijk en draai af en toe de eend om met twee stokjes of lepels om er zeker van te zijn dat hij niet aan de pan vast gaat zitten. Draai daarna de eend op zijn borst en frituur nog eens 15 minuten.

Als de eend diep goudbruin is geworden neemt u hem voorzichtig uit de olie en legt hem op het hakbord. Met een hakmes of een ander scherp mes snijdt u nu de poten, dijen en vleugels los, en snijdt deze in stukjes, dwars over het bot, van ongeveer 5 cm lengte. Dan beent u de ruggegraat helemaal uit en gooit deze weg. De rest van de eend hakt u in stukken van 5 cm in het vierkant. Leg deze stukken van de eend op een goed verwarmde schotel en dien het geheel direct op met geroosterd zout en peper en gestoomde bloembroodjes.

Is het een hoofdgerecht dan hebt u genoeg voor 6 personen. Is het een deel van een grote Chinese maaltijd (*zie blz. 120*), dan bedient u er 8 à 10 personen mee.

Hua - chiao - yen

GEROOSTERD PEPER EN ZOUT

花椒鹽

Voor ongeveer $\frac{1}{4}$ kop

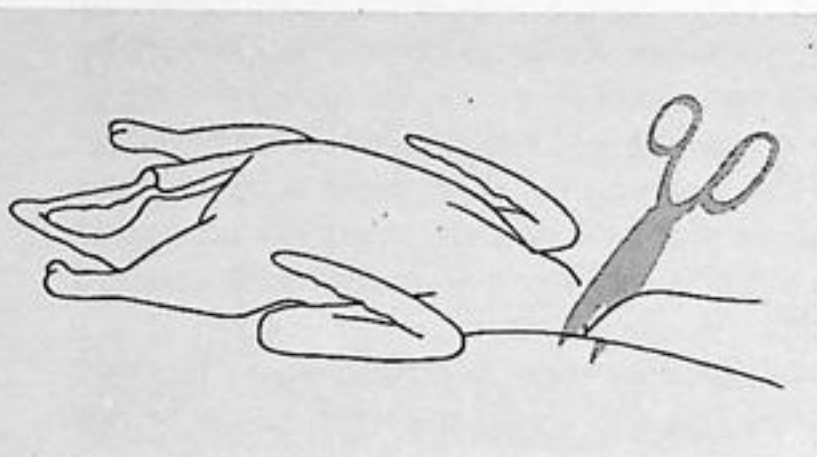
5 eetlepels zout

1 eetlepel hele Szechwan peperkorrels

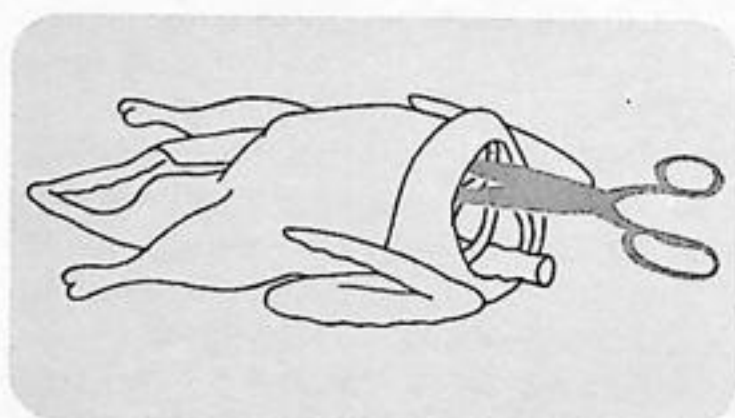
$\frac{1}{2}$ theelepel hele zwarte peperkorrels

Zet een zware 12- of 15-cm braadpan op een heet vuur en doe daar alle zout en peperkorrels in. Verminder de hitte en bak het mengsel onder constant roeren tot het lichtbruin wordt. Laat het niet verbranden. Plet nu het mengsel fijn met vijzel en stamper of doe alle zout en korrels in een fijn geweven doek en verbrijzel de inhoud met een deegroller. Zeef het nu ontstane mengsel door een fijne zeef en vang het zeefsel op in een kom. Hierin kan de gast dan zijn stukjes Szechwan eend (*hiernaast*) dopen of zijn gefrituurde garnaal met Phoenixstaart (*pag. 58*).

Neem voor het ontbenen een half uur, hoewel u alle kans maakt er korter over te doen. Hebt u een diepvries eend, zorg er dan voor dat het beest goed ontdooid is. Verwijder de hals en al het overtollige vet. Maak de eend in- en uitwendig helemaal schoon en droog met papieren servetjes. Voor het uitbenen kunt u elk soort mes of schaar gebruiken, als het mes maar zwaar en scherp is, of de schaar maar zwaar is en scherp snijdende punten heeft.



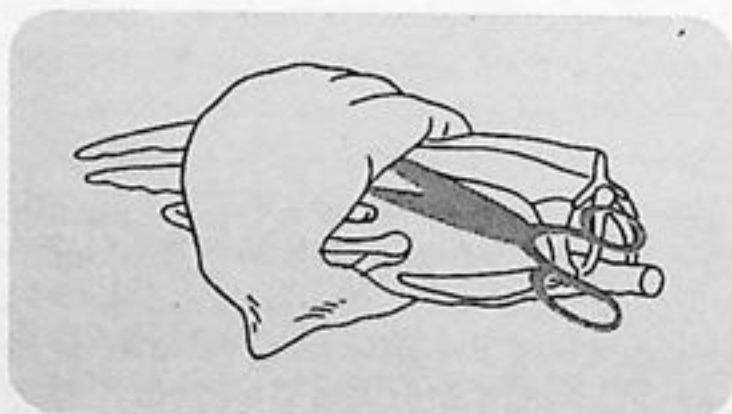
1) Trek het nekvel strak weg en snijd het af op ongeveer 3 cm van het lijf.



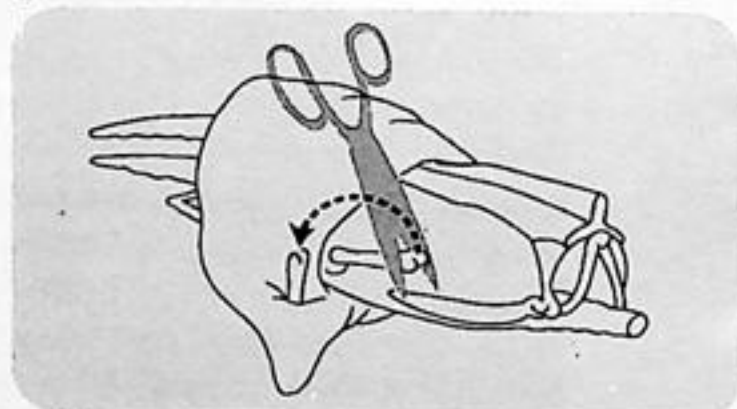
2) Wat er over blijft van het nekvel vouwt u zo ver mogelijk om langs het lijf. Met kleine knipjes of sneden maakt u het vlees los van het karkas rond het nekgat.



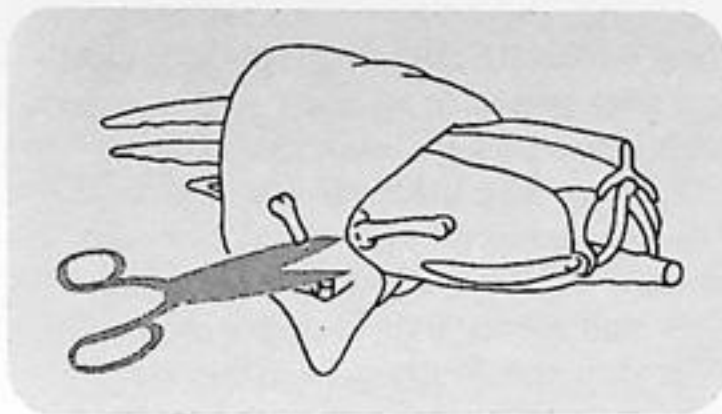
3) Door elke vleugel goed te bewegen vindt u precies de plek waar het gewricht zit, wat de vleugel met het karkas verbindt. Knip door het gewricht heen, maar laat de vleugel zelf in tact.



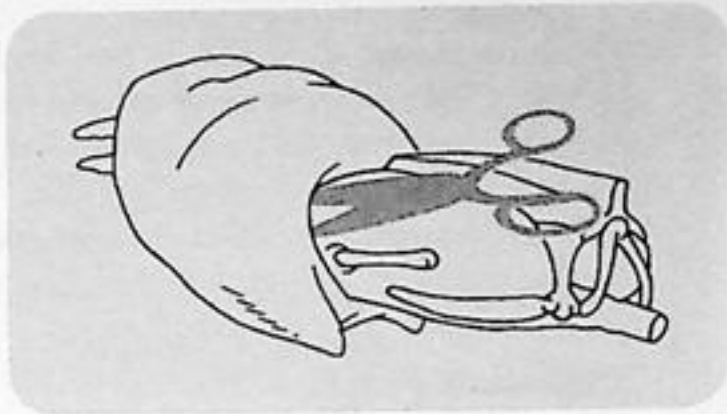
4) Ga zo door met het vlees los te snijden of te knippen van het karkas. Rol vel-plus-vlees over het lijf heen terwijl u aan het werk bent.



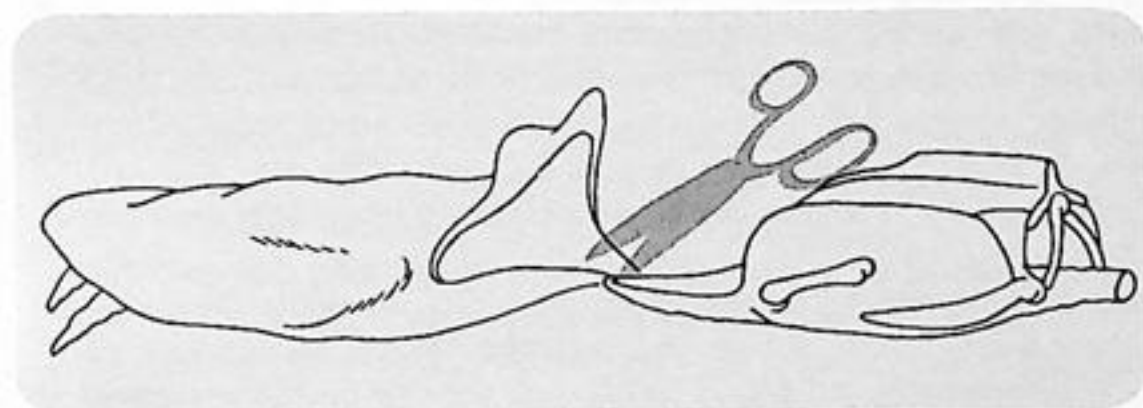
5) Maak het vlees rond elk dijbeen los, en snijd het gewricht tussen dij en onderbout door. Laat de dijboten aan het karkas vastzitten.



6) Snijd nu voorzichtig het vlees halverwege de onderbout los van het bot. Knip dan de bout halverwege door, maar laat het uiteinde in het vlees zitten.



7) Snijd of knip het vlees van de eend zo dicht mogelijk van het karkas af, dwz. u beweegt uw mes of schaar steeds zo dicht mogelijk bij de botten. Doorboor het vel niet.



8) Snijd nu het gewricht door waarmee het staartbeen verbonden is met de rest van de eend. Maar laat de staart wel aan de uitgespaarde eend vastzitten. Draai nu de eend 'buitenste - binnen', totdat hij er weer als normaal uit ziet (*zie afbeelding rechts*). De Chinezen laten de onderbouten en de vleugels intact, opdat de eend er zo natuurgetroouw mogelijk uit ziet als hij is toe bereid als een acht-juwelen-eend. Dat wil zeggen, nadat hij helemaal is opgevuld met de vulling en gebraden. Daarnaast gebeurde het in zuinige Chinese huishoudingen vaak, dat het karkas en de overige uitgesneden botten werden gebruikt om eendebouillon te maken (*volgens het recept in het receptenboekje*) en om het vet te bewaren.

Pa - pao - ya

ACHT JUWELEN EEND

Voor 8 personen

八寶鴨

1 kop klee frijst
2 gedroogde Chinese paddestoelen, 3 à 4 cm middellijn
10 of 12 gedroogde garnalen
1 eend van 4 à 5 pond
1 kop hele Franse of Italiaanse kastanjes op sap, in kwarten gesneden
2 eetlepels slaolie of een andere smaakloze olie
 $\frac{1}{4}$ pond fijn gemalen varkensvlees, zonder vet
 $\frac{1}{2}$ theelepel suiker

1 eetlepel Chinese rijst wijn of zeer droge sherry
2 eetlepels sojasaus
 $\frac{1}{4}$ kop hele gingkonoten uit blik
3 gepelde en gewassen verse waterkastanjes, of uitgelekt uit blik, gesneden in plakjes van ongeveer 3 mm
1 plak gekookte ham van 6 mm dikte, gesneden in blokjes van 6 mm
2 theelepels zout
Verse Chinese peterselie (*cilantro*) of andere peterselie

Voorbereidingen: 1. Laat in een kom koud water de rijst gedurende 2 uur weken. Neem een stomer en vul het onderste gedeelte zo hoog met water dat het ongeveer 2 ½ cm onder het kookrek staat (of gebruik een imitatie-stomer zoals omschreven op blz. 56). Leg op het kookrek een dubbele laag keukenpapier. Giet de rijst nu af en verspreid de rijst egaal over het keukenpapier. Zet nu het vuur hoog en laat het water koken tot het borrelt. Dek de pan nu goed af en laat het water een half uur doorkoken, waarbij u ervoor zorgt voldoende kokend water binnen handbereik te hebben om, indien nodig, het waterpeil in de pan op hoogte te houden. Haal nu de rijst uit de pan en doe hem in een warme kom, die u met aluminium afdekt om warm te houden.

2. Doe in een kleine kom de garnalen met een ½ kop warm water, waarin u de garnalen tenminste ½ uur laat weken. Giet de garnalen niet af en gooi ook het water niet weg.

3. Overgiet de in een kleine kom gegooide paddestoelen met ½ kop warm water en laat ze daarin weken (tenminste 30 minuten). Haal ze eruit, maak ze droog en giet het water weg. Snijd met een hakmes of een ander scherp mes de taaie stengels weg en hak de kopjes fijn.

4. Dan beent u de eend uit volgens de op de volgende bladzijde gegeven instructies.

5. Zet nu alle bovengenoemde ingrediënten plus olie, varkensvlees, suiker, wijn, sojasaus, *gingkonoten*, kastanjes, waterkastanjes, ham, zout en peterselie binnen handbereik en leg daarbij een stevige naald en ijzer-garen om straks de eend af te binden.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan gedurende een halve minuut op een hoog vuur. Doe er dan de 2 eetlepels olie in en roer die door de pan, die u op hoge temperatuur houdt. Gaat de olie walmen, dan draait u het vuur op matig. Doe er nu het varkensvlees in en braad die, al roerend, snel aan totdat het vlees zijn rode kleur gaat verliezen (2 à 3 minuten). Roer nu de wijn en de sojasaus er in en daarna de paddestoelen, *gingkonoten*, waterkastanjes, rijst, ham en de garnalen mét hun weekwater. Meng dit alles goed dooreen en doe er dan heel voorzichtig de kastanjes bij, waarbij u erop moet letten dat deze niet verkrui-melen. Breng dan dit hele mengsel voorzichtig over in een grote kom en laat deze tot kamertemperatuur afkoelen.

Verhit de oven vóór tot ongeveer 210° C. Wrijf de binnenzijde van de eend in met het zout en naai dan met naald en draad de nekopening van de eend hermetisch dicht. Doe nu de vulling losjes in de eend en als er niet meer ingaat, naait u de andere opening even goed dicht als de nek-opening. Nu moet u de eend met de handen weer de oorspronkelijke vorm geven (een soort kneden) en dan legt u hem met de borstzijde omhoog op een rekje in een diepe braadpan. Doe ook een 2 ½ cm water in de pan. Braad de eend in het midden van de oven gedurende een half uur, draai dan de oven op 175° C en braad de eend nog 1 ½ uur door.

Als de eend dan gaar is, verwijdert u de draad. Leg hem op een voorver-warmde schaal. Versier de schaal met de verse peterselie en dien de eend direct op.

Op tafel verdeelt u de eend in achten: eerst snijdt u hem overlangs door en daarna maakt u in elke helft nog drie dwarsdoorsneden.

Cha - pai - kê

GEBRADEN DUIVEN

炸白鷄

2 duiven van elk bijna 1 pond

2 liter koud water

1 sjalot met het groen er nog aan, in stukken van 5 cm

3 plakjes gepelde gemberwortel, 2½ cm middellijn, dikte 3 mm

2 koppen meestersaus (zie voor recept blz. 81: Kip gesmoord in sojasaus)

3 koppen slaolie of reukloze, plantaardige olie

1 citroen, in vieren gesneden, of geroosterd peper en zout (blz. 93)

Voorbereidingen: 1. Met hakmes of een scherp zwaar mes of een wildschaar snijdt u de duiven open langs de ruggegraat. U legt ze dan met het vel naar beneden op het hakbord en u geeft met de platte zijde van het mes een paar klappen, om alle botten te breken. Was de duiven snel onder de koude kraan en droog ze daarna met keukenpapier.

2. Zet duiven, water, sjalot, gember, meestersaus en olie binnen handbereik.

Bereiding: Neem een 4-liter pan en breng daarin de 2 liter water aan de kook. Doe de duiven erin, sluit het deksel stevig en doe het vuur uit. Laat de duiven zo 5 minuten in het water staan, haal ze er dan uit en laat ze goed uitlekken op een laag keukenpapier. Giet het water uit de pan en doe er de meestersaus in. Doe de duiven erin, breng de saus aan de kook en doe het deksel op de pan. Zet het vuur uiterst laag en laat alles ongeveer 15 minuten sudderen. Haal de duiven eruit en giet de meestersaus in een pot, om eventueel later weer te kunnen gebruiken.

Giet 3 koppen olie in een 30-cm wok of een frituurpan en verhit die tot de olie een blauwe walm vertoont (bij 190° C). Doe de sjalotten, gember en duiven erin en frituur dit alles een 2 à 3 minuten; ondertussen draait u de duiven af en toe om en u ziet, dat de duiven mooi goudbruin worden. Schep ze uit de olie en laat ze op een dikke laag keukenpapier uitlekken. Snij elke duif in 6 stukken door ze eerst langs het borstbeen in tweeën te klieven, waarna u deze twee stukken dwars in drieën hakt. Leg de zo ontstane stukken zo natuurgetrouw mogelijk op een hete schotel en dien ze op met de kwarten citroen of het geroosterd peper en zout. Als hoofdgerecht dient dit voor 2 personen. Als deel van een grote Chinese maaltijd (blz. 120) is het genoeg voor 4 tot 6 personen.

Een eend van 5 pond

6 koppen water

$\frac{1}{4}$ kop honing

4 plakjes verse geschilde gemberwortel,

$2\frac{1}{2}$ cm in doorsnee en 3 mm dik

2 sjalotten met het groen er nog aan, ge-

sneden in stukken van ongeveer 5 cm

De saus

$\frac{1}{4}$ kop hoisin saus

1 eetlepel water

1 theelepel sesamololie

2 theelepels suiker

12 sjalotten

Mandarijnen-flensjes

Voorbereidingen: 1. Was de eend onder de koude kraan en droog hem daarna in- en uitwendig met keukenpapier goed droog. Neem een stuk wit koord van 50 cm lengte en knoop dat om de huid van de nek. Bind dan het touwtje achter de vleugels, als dit is weggesneden. Hang de eend nu op een koele luchtige plaats gedurende 3 uur of 2 uur in de wind van een ventilator zodat het vel goed droog wordt.

2. Neem een 30-cm wok of een grote cassarole en doe daarin 6 koppen water, $\frac{1}{4}$ kop honing, gemberwortel en gesneden sjalotten en breng dit alles aan de kook op een hoog vuur. Houd de eend bij het touwtje vast en laat hem in het kokende vocht zakken, zonder het koordje los te laten. Draai met een lepel de eend rond en rond in het kookvocht, totdat het hele vel door en door verzadigd is met vocht. Haal de eend eruit, gooi het kookvocht weg en hang de eend weer op dezelfde koele plaats. Zet er een kommetje onder om het lekvocht op te vangen. Zo droogt de eend in 2 à 3 uur, of als u de ventilator gebruikt in 1 uur.

3. Maak de saus door de hoisin saus, water, sesamololie en suiker in een pannetje te doen en te blijven roeren tot de suiker geheel is opgelost. Aan de kook brengen, direct laag zetten en drie minuten onafgedekt door laten sudderen. Giet de saus in een kom, laat hem afkoelen en zet hem weg tot u hem weer nodig hebt.

4. Nu sjalotborsteltjes maken: snijd de sjalotten in eindjes van ongeveer 7 cm, na de wortels eraf gesneden te hebben. Snijd nu elk stukje aan de uiteinden ongeveer $2\frac{1}{2}$ cm kruisgewijs in. Zet de stukken nu in ijswater en koel ze (in de koelkast) tot de uiteinden omkrullen als waaiertjes.

Bereiding: U verhit de oven vóór tot 190° C. Maak het koordje van de eend los en snijd eventueel los nekvel eraf. Leg de eend, met de borst omhoog, op een rek in een braadpan die net groot genoeg is om de eend te bevatten. Doe $2\frac{1}{2}$ cm water in de pan en braad de eend in het midden van de oven gedurende een uur. Draai dan de oven op, draai ook de eend om, en braad nog een half uur door. Daarna draait u de oven weer op 190° C en draait u de eend weer op zijn rug. Waarna u weer een half uur braadt. Haal dan de eend eruit en leg hem op een hakbord.

Neem nu een klein, zeer scherp mes en in samenwerking tussen mesje en

vingers verwijderd u heel voorzichtig het vel van de eend, beginnend bij de borst. Snijd het vel in rechthoekjes van 5 bij 8 cm en leg ze naast elkaar op een hete schaal. Snijd nu de vleugels en de bouten van de eend af en snijd het borstvlees en het overige vlees in zo groot mogelijke stukken van het karkas af. Snijd dit vlees in stukken van 7 cm lang en 1 cm breed en leg dit samen met de vleugels en de bouten mooi neer op een andere voorverwarmde schaal.

Bij het opdienen plaatst u de schalen met eend, de hete flensjes, de kom met saus en de sjalotkwastjes in het midden van de tafel. Volgens de traditie spreidt iedere gast een flensje op zijn bord, neemt een sjalotkwastje in de hand, doopt dit in de saus en besmeert er zijn flensje mee. Dan wordt het sjalotkwastje in het midden van het flensje neergezet en daarbij een stukje vel en een stukje vlees. Het flensje wordt dan rond de sjalot, vel en vlees gerold, waardoor een soort rolletje ontstaat wat men met de hand kan eten. Zoals hier omschreven dient dit recept, als hoofdgerecht, voor 6 personen. Als deel van een Chinees maal (*blz. 120*) voor 8 à 12. Zo nodig vermeerderd u het aantal flensjes en kwastjes, als u een groter aantal gasten hebt dan 6.

Po - ping

MANDARIJNEN FLENSJES

薄餅

Voor ongeveer 25 flensjes

2 koppen patentbloem

$\frac{3}{4}$ kop kokend water

1 tot 2 eetlepels sesamolie

Zeef de bloem in een mengkom, maak een kuiltje in het midden, en giet daarin de $\frac{3}{4}$ kop kokend water. Meng met een houten lepel langzaam meel en water dooreen tot een zacht deeg is gevormd. Nu legt u het deeg op een lichtjes bestoven plank en u kneedt het deeg nog een minuut of 10 totdat het glad en elastisch is. Dek de kom nu met een vochtige doek af en laat hem 15 minuten staan. Dan legt u het deeg weer op de lichtjes met bloem bestoven plank en rolt u het deeg tot een cirkel van ongeveer een halve centimeter dik. Met een borstplaatvormpje of, nog eenvoudiger, een gewoon omgekeerd glas steekt u nu rondjes van 6 cm middellijn uit het deeg, zoveel mogelijk. Het deeg dat u overhoudt schraapt u bij elkaar, maakt er een bal van, dan weer een plak en uit die plak weer meerdere rondjes, enz.

Leg de rondjes naast elkaar en met een borsteltje smeert u de helft van het aantal rondjes van boven lichtjes met sesamolie in. De ongeoliede exemplaren legt u dan boven op de geoliede. Met een deegroller rolt u dan deze rondjes uit tot een middellijn van ongeveer 15 cm., waarbij u bij elke rolbeweging het deeg a.h.w. 10 minuten verder draait, om een mooie ronde vorm te behouden.

Rol ze aan beide zijden. Dek ze met een droge doek af.

Zet een zware koekpan van 20-cm middellijn een halve minuut op een hoog vuur. Zet dan op matig vuur en bak de koekjes in een vetloze pan, draai ze om als er kleine puffende bubbeltjes op verschijnen. Regel de temperatuur zo dat pas na ongeveer 1 minuut kleine bruine vlekjes aan de oppervlakte verschijnen. Als de koekjes aan twee zijden gebakken zijn, haalt u ze voorzichtig uit elkaar. De zo ontstane flensjes stapelt u op een heet bord. Dien ze direct op, of wikkel ze in aluminiumfolie en leg ze in de koelkast voor later gebruik. U kunt ze zelfs invriezen. U warmt ze weer op (ingevroren flensjes behoeven niet eerst te worden ontdooit) door ze in een stomer gedurende 10 minuten te verhitten of u zet ze nog steeds in folie gewikkeld, in een voorverhitte oven bij 175° C gedurende eveneens 10 minuten.

Serveer ze bij Peking-eend (blz. 98) en zacht gebraden sliertjes varkensvlees met ei (blz. 66).

Hao - yu - kê - sung

蚝油 鵪鶉 鬆

FIJNGEHAKT DUIVEVLEES MET OESTERSAUS

6 gedroogde oesters

4 gedroogde Chinese paddestoelen, 2½ à 4 cm middellijn

¼ kop gedopte erwtjes of goed ontdooide diepvrieserwtjes

2 duiven, elk ongeveer 375 gram, te vervangen door ½ pond vers gemalen varkensvlees, vermeerderd met ½ pond ontbeend kippevlees

1 krop sla met grote bladeren

2 eetlepels slaolie of een andere reukloze, plantaardige olie

1 sjalot met het groen er nog aan, fijn gehakt

½ theelepel zeer fijn gehakte gepelde gemberwortel

¼ kop grof gehakte uitgelekte waterkastanjes

1 eetlepel sojasaus

2 eetlepels oestersaus

¼ theelepel suiker

1 theelepel maizena opgelost in 1 eetlepel koude kippebouillon of koud water

Voorbereidingen: 1. Doe de gedroogde oesters in een kom, overgiet ze met een ½ kop warm water en laat ze daarin weken gedurende een half uur. Daarna giet u ze af en gooit u het weekvocht weg. Hak ze fijn.

2. In een andere kom overgiet u de gedroogde paddestoelen met een ½ kop warm water. Laat ze een half uur weken. Giet ze af door een fijne zeef, vang het weekvocht op en houd er 2 eetlepels van apart. Snijd de taaie stengels van de paddestoelen weg en hak de kappen zeer fijn.

3. Blancheer de versgedopte erwtjes door ze in 2 koppen kokend water te gooien. Laat ze daarin 5 à 10 minuten koken tot ze zacht zijn. Dan direct afgieten en onder de koude kraan afspoelen, waardoor het kookproces wordt gestopt en de kleur wordt gefixeerd. Diepvrieserwtjes worden alleen maar grondig ontdooit.

4. Met een scherp (hak)mes ontdoet u de duiven van hun vel. Snijd het vlees van de botten en gooi de botten weg. Hak daarna het vlees uiterst fijn. Gebruikt u als vervangingsmiddel varkens- en kippevlees, hak dan het kippevlees uiterst fijn alvorens het met het gemalen varkensvlees grondig te vermengen.

5. Haal de grootste slabladeren los van de krop, was ze grondig onder de koude kraan en droog ze af met keukenpapier. Snijd er rondjes uit van 12 cm middellijn. Leg de rondjes op een schaal in een mooi patroon en zet de schaal dan in de koelkast om goed af te koelen.

6. Zet nu alle ingrediënten, behalve de sla, binnen handbereik.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan een halve minuut op een hoog vuur. Giet er de 2 eetlepels olie in, roer die door de pan, verhit nog 30 seconden door en als dan de olie gaat walmen, zet u het vuur op matig. Doe er dan direct de sjalot en gember in, braad die een paar seconden en doe er dan de duiven bij, die u 1 minuut al roerend aanbraadt. (Als u het varkens- en kippevleesmengsel gebruikt 2 à 3 minuten).

Voeg de sojasaus toe, suiker, oestersaus en dan de oesters, paddestoelen en de waterkastanjes. Eénmaal goed omroeren en dan de erwtjes er aan toevoegen. Nu gaat het weekvocht van de paddestoelen erbij. Even goed doorroeren en een minuut doorkoken. Ondertussen roert u het maizenapapje nog even goed glad en giet dat erbij. Blijf goed roeren. Na enkele ogenblikken ziet u dat de maizena alle ingrediënten overdekt met een heldere lichte glans. Schep nu alles over op een schotel en dien direct op. Breng nu ook de schotel met slabladeren op tafel.

Volgens de traditie neemt nu elke gast een slablad, legt dat op zijn bord en schept in het midden ervan een tweetal eetlepels van het warme mengsel. Het slablad wordt éénmaal eroverheen gevouwen, waarna het geheel wordt opgerold tot een keurig rolletje. Dit kan dan met de vingers worden opgepakt; zo eet men dit gerecht.

Als hoofdgerecht dient dit voor 2 tot 4 personen. Als deel van een grote Chinese maaltijd (*blz. 120*) is het voldoende voor 4 tot 6.

H'sün - tan

GEROOKTE EIEREN

大熏蛋

6 eieren

2 eetlepels sojasaus

1 theelepel sesamolie

$\frac{1}{2}$ theelepel 'vloeibare rook' (uit een fles)

1 theelepel suiker

$\frac{1}{2}$ theelepel zout

Doe 2 koppen koud water in een pan van $1\frac{1}{2}$ tot 2 liter en doe hier de eieren in. Breng ze aan de kook en verlaag daarna de temperatuur, zodat de eieren nog 4 minuten langzaam blijven sudderen. Haal dan de eieren uit het hete water en doop ze direct in een kom met koud water; laat ze daarin gedurende 5 minuten liggen. Dit stopt het kookproces, maar laat de dooiers halfzacht; precies zoals ze voor dit gerecht moeten zijn. Pel ze nu voorzichtig en leg ze náást elkaar en niet óp elkaar in een ondiepe schotel. Doe nu in een kleine kom: sojasaus, sesamolie, 'vloeibare rook', suiker en zout; meng dit goed dooreen. Giet dit mengsel over de eieren en laat ze daarin bij kamertemperatuur gedurende 2 à 3 uur marinieren, waarbij u de eieren elke 30 minuten even omdraait, zodat ze goed bedekt worden met de marinade.

Het opdienen: Vlak voor het opdienen snijdt u de eieren doormidden en u arrangeert ze op attractieve wijze op een schotel.

Deze 'gerookte' eieren kunnen zowel apart worden opgediend als een hors d'oeuvre, of ze maken deel uit van een Chinese koude schotel, die opgediend wordt met verschillende soorten vlees en salades.

Hsia - jen - ch'ao - tan

FOE YONG VAN GARNALLEN EN EIEREN

蝦仁炒蛋

Voor 6 personen

$\frac{1}{2}$ kop taugé
3 à 4 middelgrote verse champignons, gesneden in dobbelsteentjes van ± 1 cm
 $\frac{1}{2}$ pond ongepelde garnalen
 $\frac{1}{4}$ kopjeslaolie, of andere plantaardige olie
3 eieren

Foe yong saus

$\frac{3}{4}$ kopje kippebouillon, vers of van een blokje gemaakt
1 eetlepel sojasaus
 $\frac{1}{2}$ theelepel zout
1 eetlepel maizena, opgelost in 2 eetlepels koude kippebouillon (of koud water)

Voorbereidingen: 1. Was de taugé in een pan met koud water. Als eventuele ongerechtigdheden komen bovendrijven, kunnen die eraf geschept en weggegooid worden. Afgieten en enigszins drogen door er zachtjes met stukken keukenpapier op te drukken.

2. Pel de garnalen (*zie omschrijving op blz. 50*) en haal door een dwarsnede op de rug te maken de zeen eruit. Was ze onder de koude kraan, droog ze en snijd ze in stukjes van 1 cm lengte.

3. Zet taugé, garnalenstukjes, champignons, eieren, olie, bouillon, sojasaus en maizena-oplossing binnen handbereik.

Bereidingswijze: Breng de bouillon in een kleine sauspan aan de kook. Voeg er dan het zout, de sojasaus en het (nog even gladgeroerde) maizenapapje aan toe. Als alles weer kookt draait u het vuur wat lager, en blijft al roerend twee minuten doorkoken. Dan wordt de saus dik en helder. Op een warme plaats bewaren tot het opdienen.

Zet nu een 30-cm wok of een 20-cm ondiepe braadpan op een hoog vuur en laat de pan heet worden in ongeveer 30 seconden. Neem nu van de olie 1 eetlepel af en roer die door de pan, zet de pan weer op het vuur en verhit totdat de olie begint te walmen. Vuur lager draaien, de garnalenstukjes erin gooien en deze in 1 minuut al roerend aanbraden, zodat ze stevig en roze worden. Leg ze dan op een warme schotel. Breek de eieren in een kom, roer ze goed door elkaar met een vork en doe er dan de garnalen, de taugé en de champignons bij. Zet nu de wok weer op een heet vuur, verhit gedurende 30 seconden, doe er dan een eetlepel olie in, weer door de pan roeren en vlak vóór de olie gaat walmen de vlam lager draaien; dan pas doet u een kwart kopje van het eimengsel in de pan. Laat dit rustig gedurende 1 minuut in de pan liggen, of zolang tot het lichtbruin is geworden. Draai het koekje nu om en laat de andere kant ervan ook in 1 minuut bruin worden. Leg nu het pannekoekje op een hete schaal en bedek het met folie om het warm te laten blijven. Maak op

dezelfde wijze van het eimengsel nog 5 à 6 koekjes. Doe echter voor elk koekje nog een theelepel olie in de pan. Leg de koekjes dakpansgewijs op de hete schaal en zorg ervoor dat de saus over elke koek komt. Hoewel het niet gebruikelijk is, zijn er toch Chinezen die deze koekjes serveren gegarneerd met groene erwten.

Tan - chuan

蛋捲

OPGEROLDE EIERPANNEKOEKJES MET VARKENSVLEESVULLING

Voor ongeveer 16 plakken

Voor de vulling

1/2 pond ontbeende schouderkarbonade,
zeer fijn gemalen

2 theelepels sojasaus

1 theelepel maizena

1 eetlepel Chinese rijstwijf of zeer droge
sherry

1 theelepel zout

1 ei, zacht geklutst

Voor de eierpannekoekjes

4 eieren

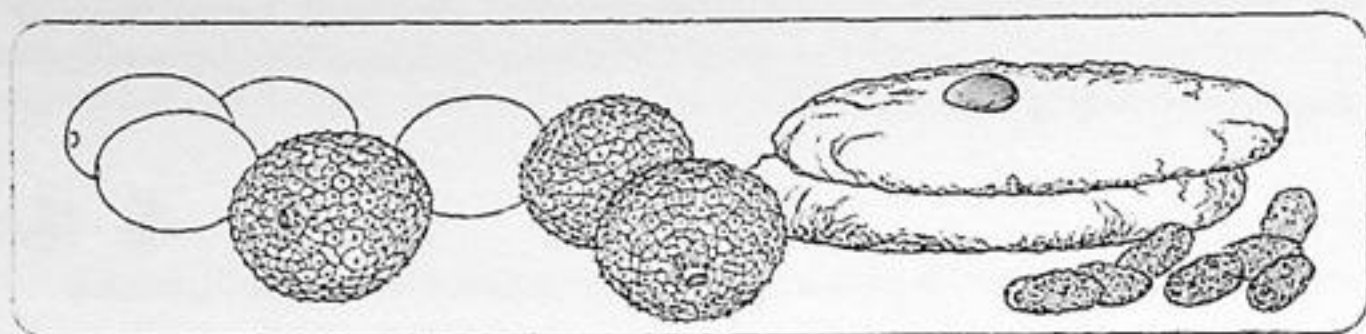
2 eetlepels slaolie of een andere smaakloze
plantaardige olie

Voorbereidingen: 1. Doe in een kleine kom het gehakt, de sojasaus, maizena, wijn, zout en het geklutste ei en meng dit alles grondig door elkaar.

2. Kluts de vier eieren met een vork of een eierklopper door elkaar.

3. Zet het vleesmengsel, de geklutste eieren en de olie binnen handbereik.

Bereidingswijze: Zet een 30-cm wok of een ondiepe braadpan van 20 cm doorsnede ongeveer een halve minuut op een laag vuurtje. Doe een theelepel olie in de pan en verspreid deze met een kwastje (of een propje van een stuk keukenpapier) egaal over de binnenkant van de pan. Doe nu de helft van de geklutste eieren in de pan en beweeg de pan - vlug maar voorzichtig - zodanig, dat u een gelijkmatig ronde pannenkoek krijgt van zo'n kleine 20 cm doorsnee. Blijft er dan nog eimengsel op het reeds bakkende onderlaagje liggen, dan giet u dit direct terug bij de rest in de kom. Zodra het flensje stevig genoeg is, neemt u het uit de pan en legt het op een bord. Maak nu nog zo'n flensje, maar zorg ervoor dat u een beetje van de eimassa overhoudt. Is het klaar, leg het dan op een ander bord. Spreid de helft van het gehakt uit over de ene pannenkoek, de andere helft, uiteraard, over de andere. Rol deze koeken nu stevig op zodat het vlees door en door tussen het flensje zit en smeer de uiteinden van deze rollen nog even van binnen en van buiten in met het restant van de geklutste eieren. Knijp de eindjes stevig dicht totdat ze goed aan elkaar plakken. Doe in de stomer kokend water tot ongeveer 3 cm onder de onderkant van het kookrek (of gebruik de eigengemaakte stomer, als beschreven op pag. 8). Leg de rollen nu op een hittebestendige schaal die een ongeveer 2 cm kleinere middellijn heeft dan het kookrek en zet deze schaal midden op het kookrek. Doe de stomer dicht, breng het water aan de kook en laat het geheel dan nog $\pm$ 20 minuten doorstomen. Haal de schotel uit de stomer. Snijd de rollen schuin af in stukjes van ruim 1 cm dik en het geheel heet opdienen.



Tsao - ni - hün - tün

GEFRITUURDE WONTONS MET DADELVULLING

棗泥餛飩

Voor ongeveer 50 stuks

Een hoeveelheid loemplawikkels maken als omschreven in het recept op blz. 3 of 1 pond kant en klare wikkels kopen en die in vierkanten snijden

De vulling

een $\frac{1}{2}$ pond ontpitte dadels

2 kop fijngehakte walnoten

3 theelepels vers geraspte sinaasappelschil

3 tot 5 eetlepels vers sinaasappelsap of vers water, indien nodig

3 koppen slaolie, of een andere reukloze plantaardige olie

Poedersuiker

Voorbereidingen: 1. Voor het maken van de vulling begint u de dadels met het hakmes heel fijn te hakken; zijn ze te klef om ze goed te kunnen snijden, dan voegt u er wat sinaasappelsap (of water) aan toe, totdat het wél gaat. Doe de dadels, walnoten en geraspte sinaasappelschil in een kom en kneed met de handen net zolang tot u er een gave gladde bal van kunt maken. Is het mengsel nu te droog, dan maakt u het een beetje vochtig met sinaasappelsap of water. Nu neemt u een volle theelepel van het mengsel in de hand en tussen twee handen in maakt u er een rolletje van, plm. $2\frac{1}{2}$ cm lengte en bijna 1 cm dik.

2. Om de wontons te maken legt u een eindje onder het midden, een rolletje overdwers op een wikkel. Maak de randen van de wikkel even vochtig met water. Dan rolt u de hele wikkel om de vulling en met een vinger houdt u het eind van het rolletje even vast terwijl u het dikke middendeelte a.h.w. even doordraait.

Het frituren: Giet de olie in een 30-cm wok of frituurpan en verhit tot zich een blauwe waas boven de olie vormt (190°C). Frituur de wontons, 8 tegelijk, terwijl u ze af en toe in de olie omdraait, gedurende 2 à 3 minuten totdat ze goudbruin zijn en knapperig. Laat ze uitlekken op dik keukenpapier en laat ze afkoelen. Vlak voor het opdienen bestrooit u ze met poedersuiker.

Voor 16 schijfjes

1 kop patent bloem	
1 licht geklutst ei vermengd met $\frac{1}{2}$ kop	andere reukloze plantaardige olie
plus 2 eetlepels koud water	1 kop suiker
2 middelgrote stevige appels	$\frac{1}{4}$ kop koud water
3 koppen plus een eetlepel slaolie of een	1 eetlepel zwarte sesamzaadjes

Voorbereidingen: 1. Doe het meel in een grote kom en giet daar heel langzaam het met water geklutste ei bij, totdat een, onder constant roeren, mooi glad beslag ontstaat.

2. Snijd de appels in vieren, schil ze en ontdoe ze van de klokhuizen. Snijd de partjes overlans in tweeën. U hebt er dan 16.

3. Zet nu binnen handbereik: beslag, appelstukjes, olie, suiker, water en sesamzaad, alsmede een grote opdienschaal die even met olie is ingevet en een grote kom met een liter water waarin een dozijn ijsblokjes.

Bereiding: U neemt een zware juspan van een liter of drie inhoud en daarin verhit u de 3 koppen olie tot ze damp gaan afgeven (190° C). Tegelijkertijd zet u een 30-cm wok of een 25-cm braadpan op een hoog vuur, doet er suiker en water in, met de olie en u kookt tot de suiker is opgelost in het water. U hebt al die tijd staan roeren, maar dat is nu overbodig. Dit mengsel kookt u nu door tot een 150 graden C (misschien hebt u een thermometer hiervoor), waarbij het volgende optreedt: als u een druppeltje van de massa in ijswater gooit, moet het direct een harde massa worden. Is het zover, dan doet u de sesamzaadjes erbij en zet u het vuur erg laag.

Ondertussen moeten we verder: u doet de stukjes appel voorzichtig in het beslag. Zorg dat ze rondom goed in het beslag zitten en haal ze er dan met een vork of twee eetstokjes uit en frituur ze in de kokende olie, tot ze amberkleurig worden (circa 1 minuut). Dan haalt u ze direct uit de kokende olie en dompelt ze in de siroop, die nog heet is. Het is een kwestie van timing, om dat allemaal op hetzelfde ogenblik te laten samenvallen! Als de stukjes goed omgeven zijn met de kokende suikerlaag, laat u ze in de kom met ijswater vallen. Dan wordt de sirooplaag direct hard en elk stukje krijgt een helder glanzend oppervlak. Zijn alle appelstukjes zo klaar, leg ze dan op het ingevette bord. U zult waarschijnlijk niet alle stukjes ineens hebben kunnen toebereden, dus een tweede serie doet u op precies dezelfde wijze. Dien wel deze 'gesponnen' appeltjes zo snel mogelijk op. Immers, het delicate, glanzende suikerlaagje wordt zacht als de stukjes te lang staan.

Voor 6 tot 8 personen

1 kop gepelde pecannoten	2 eetlepels bruine suiker
$\frac{1}{2}$ kop suiker	$\frac{1}{2}$ kop water
1 kop slaolie of een andere plantaardige olie	$\frac{1}{2}$ liter slagroom 50% (bij de banketbakker halen)
1 pond verse kastanjes	2 eetlepels witte suiker

Voorbereidingen: 1. Doe in een kleine pan de pecannoten en 2 koppen water. Breng ze aan de kook, draai het vuur laag en laat ze nog 1 min. in een open pan doorkoken. Haal de pan van het vuur en giet al het water weg. Voeg de halve kop suiker toe en roer tot alle noten gelijkmatig met suiker zijn bedekt. Haal de noten met een lepel uit de pan, leg ze op een vel waspapier en laat ze een half uur drogen. Zet een 30-cm wok of een 25-cm braadpan op een hoog vuur en gooi er de kop olie in. Verhit totdat de olie gaat walmen (190°C). Braad hierin de pecannoten gedurende 1 à 2 min., waarbij u ze regelmatig omroert en van elkaar scheidt, totdat elke noot door een dikke laag suiker is omgeven.

Doe hierna de noten op een grote, ingevette schotel, leg ze in één laag en laat ze afkoelen tot kamertemperatuur.

2. Pel de kastanjes op de volgende wijze: verhit de oven vóór tot 215°C . Maak een kruissnede met een scherp mes boven in elke kastanje. Leg ze in één laag in een ondiepe braadpan, doe er een $\frac{1}{4}$ kop water bij, precies genoeg om de bodem van de pan te bedekken. Kook zo de kastanjes 10 min. lang, totdat ze open barsten. Draai de oven uit en haal om te beginnen de helft ervan uit de pan. Terwijl ze nog heet zijn haalt u de schil en het bruine vlies ervan af met een klein scherp mesje. Doe de tweede helft er direct na.

Bereiding: Doe in een zware 3-liter pan de bruine suiker en een $\frac{1}{2}$ kop koud water. Doe daarbij de gepelde kastanjes en roer ze er met een lepel door, zodat ze helemaal bedekt zijn met het suikerwater. Stoof ze op een laag vuur, dek de pan af en laat ze zo 45 min. op een laag pitje doorsudderen. Dan zijn ze gaar, het kookvocht is verdwenen en de kastanjes zijn helemaal droog. Haal het deksel van de pan, draai het vuur uit en laat alles afkoelen tot op kamertemperatuur.

Maak nu puree van de kastanjes. Hiervoor kunt u een ouderwetse gehaktmolen of een moderne mixer gebruiken. Het resultaat moet zo fijn worden als poedersuiker. Daarna slaat u met de hand, of nog beter met een goede mixer de slagroom en de witte suiker in een kom tot een stijve massa, waarvan u torentjes kunt maken. Maak van de slagroom mooie bolletjes op een koud schoteltje per portie. Met een klein lepeltje legt u nu sliertjes kastanjepuree voorzichtig over deze slagroom heen, waarbij

u de bovenkant van de slagroom helemaal maskeert. Leg de gesuikerde pecannoten in een kring op de rand van elk schoteltje. Dien het bereide dessert onmiddellijk op.

Hsing - jen - tou - fu

AMANDELGELEI

杏仁豆腐

Dit is een moderne versie van een klassiek Chinees gerecht. In het originele recept kwam, uiteraard, geen gelatine voor, noch amandel-extract of -essence. Het geleivormende ingrediënt was agar-agar, een soort zeewier die net zolang werd gekookt, tot het uitelkaar viel, daarbij een smaakloze, heldere aspic vormend. Maar omdat de samenstelling van agar-agar soms totaal verschillende resultaten oplevert, is het uitermate moeilijk te gebruiken in de keuken. In plaats van amandelextract wreven de oude Chinezen amandelen fijn, weekten deze in water en drukten dit mengsel door een zeef. Maar de thans verkrijgbare extracten geven hetzelfde resultaat.

Voor 6 tot 8 personen

2 pakjes smaakloze gelatine

1³/₄ kop koud water

1¹/₂ kop melk

1 eetlepel amandelextract

2 koppen koud water

¹/₂ kop suiker

Voor de garnering:

Een blik (200 gram) mandarijnenpartjes

1 pond litchi's uit blik

Voor de siroop:

Voorbereidingen: 1. Doe in een hittebestendige kom ¹/₄ kop koud water en strooi daarin de gelatine. Laat dit 5 minuten staan.

2. Breng de overgebleven 1 ¹/₄ kop water aan de kook in een kleine sauspan en voeg dan de opgeloste gelatine toe. Blijf roeren tot alles goed is opgelost en helder is geworden en giet er dan langzaam de melk en amandelextract bij. Giet daarna dit mengsel in een platte schaal van ongeveer 17 bij 30 cm. De geleimassa moet dan ongeveer 4 cm dik zijn. Laat dit alles tenminste een uur of vier afkoelen, waarna er een stevige gelei ontstaat.

3. Maak ondertussen de siroop. Vermeng de 2 koppen water met de halve kop suiker in een kleine sauspan. Breng dit aan de kook, laat het dan afkoelen en zet de pan dan in de koelkast. De siroop blijft betrekkelijk dun, maar dat moet zo.

Bereidingswijze: Maak in de gelei evenwijdige insnijdingen, op ongeveer 2 ¹/₂ cm van elkaar. Doe hetzelfde in bijna tegenovergestelde richting. Dan krijgt u diamant-achtige vormen. Schep heel voorzichtig met een spatel deze stukken uit de schaal en leg ze attractief neer op een diepe schotel, versierd met de mandarijnenpartjes en de litchi's. Giet er dan de dunne siroop overheen en dien op.

Dit dessert wordt in China 'acht-kostbaarheden' of zelfs 'acht-juwelen' rijstpuding genoemd, omdat de top van de pudding werd gemaakt uit 8 verschillende soorten gedroogde en geconfijte vruchten of noten, zoals gedroogde lotuszaden, geconfijte groene of rode pruimen, gepitte drakenogennoten, watermeloenzaadjes, dadels, gedroogde jujubes, gesuikerde sinaasappelschil, geconfijte rode of groene kersen en geblancheerde kastanjes. De hier gegeven versie is eenvoudig versierd met ontpitte dadels, gedroogde jujubes en geconfijte kersen (bigarreaux).

Voor 8 personen

2 koppen kleefrijst

$\frac{1}{4}$ kop reuzel

rode en groene bigarreaux

$\frac{1}{2}$ pond ontpitte dadels, zeer fijn gehakt

8 hele, ontpitte dadels, 1 maal overlangs doorgesneden

Voor de siroop

$\frac{1}{4}$ kop suiker

1 kop rodebonenpuree uit blik

1 kop koud water

20 gedroogde jujubes

1 theelepel amandelextract (of -essence)

2 eetlepels suiker

1 eetlepel maizena opgelost in 3 eetlepels koud water

2 eetlepels gesmolten reuzel

Vorbereidingen: 1 Zet de rijst gedurende 2 uur te weken in koud water in een grote schaal.

2. Smelt in een 30-cm wok of een 25-cm braadpan de $\frac{1}{4}$ kop reuzel op een matig vuur. Doe de gehakte dadels en de bonenpuree erbij en kook alles onder voortdurend roeren op dit lage pitje door, totdat de massa van de kanten los komt (na ± 20 min.). Doe alles in een kom en laat het afkoelen tot kamertemperatuur.

3. Doe de jujubes en 2 koppen water in een 2-literpan. Breng op een hoog vuur aan de kook, zet het vuur dan laag en laat de jujubes 10 minuten in een gesloten pan doorsudderen. Giet ze dan af door een zeef en zodra ze koud genoeg zijn om beet te pakken snijdt u ze overlangs in tweeën en haalt u de pitten eruit.

4. Zet nu alle ingrediënten binnen handbereik.

Bereiding: Vul het onderste deel van een stomer (of gebruik de imitatie-stomer als beschreven op blz. 56) zover met kokend water, dat het rek er nog $2\frac{1}{2}$ cm boven ligt. Bedek het rek met een dubbele laag keukenpapier. Giet de rijst nu af en spreid die egaal over het rek uit. Breng nu het water aan de kook, dek de pan goed af en laat zo 30 minuten doorkoken, maar zorg er wel voor reserve heet water bij de hand te hebben als er te weinig in de stomer is.

Doe de rijst in een kom en roer er de twee lepels gesmolten reuzel doorheen. Schep nu de helft van de rijst in een vuurvaste ronde schaal, onge-

veer 15 cm breed en 7 cm diep. Giet nu het mengsel van dadels en rode bonen er zo over dat er een rand van 2 cm vrij blijft van dit mengsel. Gooi nu de overgebleven rijst er voorzichtig bij, waarbij u er vooral op moet letten dat er aan de randen geen openingen blijven. Is alle rijst erin, druk dan de massa luchtigjes met de handpalm aan. Leg nu een groot bord omgekeerd op de schaal. Bord met schaal draait u in één zwaai om, zodat de pudding op het bord kan glijden. Nu gaat u top en zijden versieren met de dadels, jujubes en bigarreux. De foto op blz. 174 geeft u misschien een idee, maar u kunt uw eigen fantasie geheel volgen. Leuk op die foto is, dat van de bigarreux zelfs bloemen zijn gesneden.

Is de versiering helemaal klaar en naar uw zin, neem dan een groot stuk plastic folie en trek dat zo strak over de pudding heen dat alle vruchtjes op hun plaats blijven gedrukt, zonder in de pudding te verdwijnen. Neem nu de schaal waarin de pudding werd gevormd, zet die erover en u herhaalt de operatie in omgekeerde volgorde: de pudding is weer terug in zijn vorm. Neem het bord weg, breng het water in de stomer weer aan de kook, ook het reservewater, zet de puddingvorm op het rek, doe de pan goed dicht en stoom de pudding een goed uur, waarbij u, indien nodig, weggekookt water vervangt door kokend reserve-water.

Een paar minuten voordat de pudding gaar is maakt u de siroop door een $\frac{1}{4}$ kop suiker en een kop water in een pannetje te koken totdat de suiker is opgelost. Doe het amandelextract (of -essence) erbij, roer de maizena nog even tot een glad papje en gooi dat er ook in. Even goed blijven roeren terwijl het kookt en dan ziet u dat de siroop gaat binden en helder wordt. Dan kunt u de pudding weer voorzichtig op het bord omkeren, hetgeen nu zeer gemakkelijk moet gaan, u haalt heel voorzichtig de folie eraf en gooit de hete siroop erover. Direct opdienen.

Hsi - mi - chü - keng

HETE SINAASAPPELPUDDING

西米橘羹

Voor 4 tot 6 personen

$\frac{1}{2}$ kop pareltapioca

1 grote sinaasappel

$2\frac{1}{2}$ kop koud water

$\frac{1}{4}$ kop suiker

Voorbereidingen: 1. Doe in een kleine schaal de tapioca en giet daarover $\frac{1}{2}$ kop koud water. Laat dit tenminste 4 uur staan.

2. Schil de sinaasappel met een scherp mesje, verwijder alle witte velletjes en ook de velletjes van alle partjes.

3. Zet de geweekte tapioca, sinaasappel en suiker binnen handbereik.

Bereiding: Doe in een pan van 2 liter de overgebleven twee koppen koud water en daarbij de suiker. Breng dit op een hoog vuur aan de kook en blijf roeren tot de suiker is opgelost. Giet de tapioca af en roer ze langzaam in de suikeroplossing. Vuur nu laagdraaien en al roerend nog 2 minuten doorkoken, totdat de pudding begint te binden. Doe er nu de stukjes sinaasappel bij, roer en breng alles weer aan de kook. Dan direct serveren.

Shih - chin - kuo - pin

UITGEHOLDE WATERMELOEN GEVULD MET VRUCHTEN

什錦菜

Voor 6 tot 8 personen

1 stevige, rijpe watermeloen van 4 à 5 kilo

24 litchi's uit blik, uitgelekt

8 loquats uit blik, uitgelekt

8 geconfijte kumquats

8 kumquats uit blik, uitgelekt

Snijd met een hakmes of een groot ander scherp mes de meloen overlangs in tweeën. Verwijder met een lepel het merendeel van het vruchtvlees, totdat u op ongeveer 2 cm van de schil komt. Verwijder alle meloenpitten. Als u dit wenst, snijdt u met een scherp puntig mesje een patroon in de bast van de meloen of u schulpt de vruchtvleesrand mooi in. Maak van het vruchtvlees blokjes van ongeveer $2\frac{1}{2}$ cm, en maak daar balletjes van. Alle vruchten mengt u voorzichtig doorelkaar in een grote kom, waarna u ze met een grote lepel voorzichtig in de meloen legt. Voor het opdienen goed laten afkoelen.

Indien u dit wenst kunt u natuurlijk andere vruchten nemen dan hierboven beschreven, zoals partjes sinaasappel of appel, enz.

Voor een honderd koekjes

$\frac{1}{2}$ pond reuzel	$2\frac{1}{2}$ kop bloem
$\frac{3}{4}$ kop suiker	$\frac{1}{2}$ theelepel bakpoeder
2 eieren	$\frac{1}{4}$ theelepel zout
1 eetlepel amandel-extract (of -essence)	$\frac{1}{2}$ kop geblancheerde amandelen, over-
4 druppels gele kleurstof (indien verkrijg-	langs gespleten
baar)	1 licht geklutst ei

Voorbereidingen: Doe in een grote mengkom de reuzel en de suiker en sla die met een grote lepel net zolang tot het mengsel licht en luchtig wordt. Sla er nu de eieren doorheen, één voor één, daarna het amandelextract en de gele kleurstof. Zeef dan meel, bakpoeder en zout erin. Meng nu met de vingers tot er een tamelijk stevig deeg ontstaat. Verdeel dit deeg in tweeën en maak van elk deel een stevige rol. Strooi wat bloem op een plank, rol daar de rollen overheen en draai ze tussen de handpalmen tot beiden ongeveer 30 cm lang en zo'n $3\frac{1}{2}$ à 4 cm dik zijn. Wikkel ze in waspapier en doe ze tenminste drie uur in de koelkast.

Bereiding: Verhit de oven voor tot 190 graden C. Snijd met een hakmes of een ander scherp mes het koude deeg in plakjes van ongeveer 6 mm dik. Leg ongeveer een dozijn van deze rondjes op het midden van een niet ingevet bakblik, ongeveer $2\frac{1}{2}$ cm uit elkaar. Druk voorzichtig maar stevig een halve amandel middenop het koekje. Smeer met een kwastje wat geklutst ei over de koekjes en bak ze dan in het midden van de oven in ongeveer 10 minuten goudbruin. Met een pannekoeksmes haalt u de koekjes van het blik af en u legt ze op een rek om af te koelen.

CHINESE THEE

Voor 6 personen

2 theelepels zwarte of groene thee	4 koppen water
------------------------------------	----------------

Was de binnenzijde van een glazen of aardewerken theepot met kokend water uit, giet de pot leeg en doe de theeblaadjes erin. Breng de 4 koppen water in een waterketel goed aan de kook en giet die dan in de theepot. Eerst ziet u de theeblaadjes aan de oppervlakte drijven, daarna zakken zij naar de bodem. Indien het water tijdens het opschenken niet kokend is, blijven de blaadjes drijven en veroorzaken een bittere bijmaak. Laat de thee 3 à 5 minuten trekken. Groene thee is sterker dan zwarte. Hebt u die toevallig, neem dan 1 volle theelepel voor 6 koppen water.

Receptenregister

Hors d'oeuvres en wat daar bij hoort

Gefrituurde toast met garnalen	6
Gefrituurde wontons gevuld met varkensvlees en garnalen.	2
Gesmoorde Chinese paddestoelen gevuld met varkensvlees en waterkastanjes	7
Loempia's met garnalen en varkensvlees	4
Wontonwikkels	3
Gestoomd brooddeeg	8
Gestoomde bloemenrolletjes	9
Gestoomde broodjes met dadelvulling	10
Gestoomde broodjes met vulling van geroosterd varkensvlees	10

Soepen en stoofpotten

Chinese knoedelsoep	19
Fluwelen maïsoep	21
Haaievinnensoep	24
Kippebouillon	20
Kippecongé	20
Soep met eisliertjes	27
Soep van wintermeloen	29
Vogelnestjessoep	22
Wontonsoep	23
Zuur-hete soep	25
Chrysantenstoofpot	26
Mongoolse stoofpot	28
Tien variëteiten stoofpot	30

Groenten en salades

Even angebraden bonen met pekelgroenten	31
Even angebraden broccoli	32
Even angebraden gekruide kool	34
Even angebraden lotuswortel, Chinese paddestoelen en bamboeloten	34
Even angebraden pikante bonenkoek en varkensvlees	36
Even angebraden ramenias met gaapschelpen.	37
Even angebraden sneeuwerwtjes met Chinese paddestoelen en bamboeloten	33
Gesmoorde aubergine met gedroogde garnalen	35
Romige Chinese kool	39
Sperziebonen met waterkastanjes	32
Vegetarische schotel met tien ingrediënten	38
Gemarineerde radijswaaierjes	42
Salade van gedroogde garnalen met selderij	41
Salade van komkommer met pikante saus.	40

Salade van krab met komkommer	60
Salade van pikante varkensniertjes	71
Salade van verse asperges	42
Salade van verse lotuswortels	40
Salade van waterkers en waterkastanjes	41

Knoedels en rijst

Chinese gekookte rijst	43
Even aangebraden lange rijstknoedels met garnaal en groente	47
Gebakken rijst met ham en ei	45
Gekookte eierknoedels met vleessaus	44
Gekookte en gefrituurde varkensvleesknoedels op Noordchinese wijze	11
Gestoomde garnalenknoedels	18
Gestoomde knoedels met krabvlees	16
Gestoomde varkensvleesknoedels à la Canton	15
Knoedels met geroosterd varkensvlees en Chinese kool	46

Vis en schaaldieren

Eekhoornvis	52
Even aangebraden visfilets	53
Gerookte vis	49
Gestoomde zeebaars met gefermenteerde zwarte bonen	51
Roodgekookte vis	50
Vis in gelei	48

Aangebraden kammosselen met varkensniertjes	56
Even aangebraden abalone met Chinese kool	60
Even aangebraden garnalen met doperwtjes	55
Even aangebraden garnalen met kreeftesaus	54
Even aangebraden garnalen met pepersaus	59
Even aangebraden krab met bonenkoek	61
Gefrituurde garnalenballetjes	57
Gefrituurde garnalen met phoenixstaartjes	58
Kantonese kreeft	62

Vlees

Even aangebraden entrecôte met cellofaanknoedels	74
Even aangebraden entrecôte met groenten	76
Even aangebraden rundvlees met gerookte oesters	77
Geroosterd ribstuk	72
Geroosterd varkensvlees in reepjes	65
Gesmoorde ribstukken met gefermenteerde zwarte bonen	63
Gesmoorde varkenskarbonade met uien	73
Gesmoord rundvlees in sojasaus	75
Gesmoord rundvlees met steranijs	79

Gesmoord varkensvlees met bonenkoek en Chinese paddestoelen	67
Lamsvlees in gelei	78
Leeuwekop	64
Licht gebraden varkensvlees met eieren	66
Parelballetjes	70
Ribstuk met paprika	80
Roodgekookt varkens-schoudervlees	69
Zoet-zuur varkensvlees	68

Gevogelte en eieren

Acht juwelen eend	95
Acht stukjes kip.	83
Dronken kip	89
Even aangebraden kip met dennezaadjes en Spaanse peper	90
Even aangebraden kip met verse champignons	82
Even aangebraden kip met verse taugé	85
Even aangebraden kippelevertjes met sneeuwerwtjes	88
Fijngenhakt duivevlees met oestersaus	100
Gebraden duiven	97
Gekookt wit kippevlees met 'ham in het groene paradijs'	86
Gerookte kip	87
Geroosterd peper en zout.	93
Kip, gesmoord in sojasaus	81
Kippeborst met hoisinsais	84
Peking-eend.	98
Szechwan eend	92

Foe yong van garnalen en eieren	102
Gerookte eieren	101
Theeblad-eieren	91

Desserten

Acht kostbaarheden rijstpudding	108
Amandelgelei.	107
Amandelkoekjes.	111
Chinese thee	111
Gefrituurde wontons met dadelvulling	104
'Gesponnen appels' (Chinese appelbeignets)	105
Hete sinaasappelpudding	110
Mandarijnenflensjes	99
Opgerolde Eierpannekoekjes met varkensvleesvulling	103
Peking-stof	106
Uitgeholde watermeloen gevuld met vruchten	110

Ingrediënten bij het Chinese koken

De meeste ingrediënten vermeld in de recepten zijn verkrijgbaar bij uw kruidenier of in de supermarkt. De uitzonderingen zijn op deze bladzijden te vinden. Hiervoor zult u naar een speciale Chinese winkel moeten gaan. Sommige Chinese levensmiddelen kunnen met plaatselijke ingrediënten goed worden benaderd, maar deze vervangingsmiddelen veranderen het karakter van een schotel toch iets. Is een ingrediënt niet te krijgen dan is het vaak beter het uit een recept weg te laten. Om u het winkelen te vergemakkelijken, hebben wij naast de vertaling van de naam van het gerecht ook de naam in Chinese karakters gegeven.

BAMBOE LOTEN: Ivoorkleurige, conisch gevormde loten van de tropische bamboe, meestal 7 bij 10 cm. Meestal te koop in oosterse speciaalzaken, in blikken van 120 gram en meer. De grote stukken, in water verpakt, zijn de beste. Is het blik eenmaal open dan kunt u de loten in vers water in een afgesloten pot wel 10 dagen in de koelkast bewaren, mits u het water dagelijks ververs. Koolrabi of selderknol benaderen wel de structuur maar niet de smaak.

BIHOEN (Bonen-draden of cellofaan-knoedels): Dunne doorzichtige knoedels van gemalen mung-bonen. Worden gedroogd in lussen en als kluwen van 50 tot 180 gram verkocht in Chinese winkels. Geen vervangingsmiddel.

BOK CHOY: Een variëteit van de Chinese kool, die wat op selderij lijkt, maar stengels heeft, wit en 30 à 40 cm lang, met grote donkergroene bladeren. Moeilijk te krijgen en als vervangingsmiddel kunt u selderij of gewone Chinese kool nemen.

BONEN SPRUITEN: Deze zijn in Nederland bekend onder de naam taugé en zijn vrijwel overal bij goede groentezaken verkrijgbaar. Het zijn de spruiten van de mung-boon. Eventueel kunt u ze bij de Oosterse speciaalzaak in blik kopen. Gebruikt u deze niet allemaal, dan kunt u ze in een afgesloten pot met vers water een dag of 2 bewaren. De verse hebben vaak een soort perkamentachtig vliesje dat verwijderd moet worden.

BONENKOEK VEL: Dunne, stijve vellen van gedroogde bonenkoek. Een vel weegt 5 à 6 gram, en ze zijn meestal uitsluitend te verkrijgen bij de Chinese speciaalzaak. Hoef niet koel bewaard te worden, heeft geen vervangingsmiddel.

BONENKOEK, VERSE: Vierkante, custardachtige koeken van geperste gepureerde sojabonen. Worden per koek verkocht, in dikten van 12 tot 16 mm en ongeveer 7 cm in het vierkant. De Oosterse specialiteiten winkel heeft het meestal. U kunt de koek ongeveer 2 weken in de koelkast bewaren, als u hem in vers water in een afgesloten pot zet, en het water dagelijks vernieuwd. Er bestaat geen vervangingsmiddel, het Indonesische tempeh is hetzelfde.

BRUINE BONEN SAUS: Dikke saus, gemaakt van gefermenteerde gele bonen, bloem, en zout. Wordt verkocht in blikken van 1 pond of meer. In Chinese speciaalzaken. Na opening blijft het maanden houdbaar in een afgesloten pot. Vervangingsmiddel: extra zout.

CHINESE KNOEDEL: Lange dunne knoedels, niet breder dan 3 mm. Gemaakt uit meel, eieren en water. Worden per pond verkocht, vers of gedroogd, in Chinese winkels. Verse kunnen maandenlang goed blijven in de diepvries, in de ijskast ca. een week. Vervangingsmiddel: iedere soort bami (eventueel dunne spaghetti).

CHINESE HANEKAM: Kleine, kreukelige, gelatineachtige, gedroogde zwam, ongeveer 2 1/2 cm lang. Per ons te koop in speciale Chinese winkels. Geen vervangingsmiddel. Bewaren in gesloten pot.

CHINESE PADDESTOELEN: Gedroogde paddestoelen met een uitgesproken smaak, variërend van 2 tot 5 cm in doorsnee. Per ons te koop in Chinese winkels. Geen vervangingsmiddel. Droog bewaard vrijwel onbeperkt houdbaar.

CHINESE PETERSELIE (verse koriander of cilantro): Aromatisch kruid met platte bladeren en sterkere smaak dan krulpeterselie. Vers per bos verkrijgbaar in Chinese- en delicatessen-zaken. Kunnen in de koelkast, in plastic verpakt een week bewaard worden. Vervangingsmiddel: gewone peterselie voor het uiterlijk maar niet voor de smaak.

CHINESE RADIJS of ramen: Witte grote radijs, ongeveer 4 tot 5 cm in doorsnee en 15 tot 25 cm lang. Alleen in speciale Oosterse winkels te koop. Kan in de koelkast slechts een week bewaard worden. Vervangingsmiddel: kleine witte radijsjes, die normaal in groentewinkels te koop zijn, of tijdens het seizoen: ramen.

DUIZENDJARIGE EIEREN: Eendeïeren, bedekt met een laagje van gemengde as, kalk en zout, en daarna enige maanden onder de grond verstopt. Vrijwel niet te krijgen, behalve misschien in de Chinese speciaalzaak in een Chinezenwijk, of via een bekend Chinees restaurant. Ongeveer een maand houdbaar. Geen vervangingsmiddel.

GARNALEN gedroogd: Kleine gedroogde garnalen in de schaal. Ze hebben een scherpe zoutige smaak. Worden per ons verkocht in Chinese speciaalzaken. In een gesloten pot bewaren. Geen vervangingsmiddel.

GEDROOGDE KNOPPEN VAN TIJGERLELIES: Bleek-gouden leliëknoppen, 5 à 7 cm lang. Hier en daar in Chinese speciaalzaken verkrijgbaar. Geen vervangingsmiddel. Houdbaar in afgesloten bussen.

GEKOOKTE HAM: Bedoeld wordt hier een gerookte ham, die later wordt gekookt. Deze ham heeft dan een typische, pregnant smaak, die niet door iedere fabrikant en/of slager wordt gehaald. De kans dat u de typische Chinese variëteit in een Chinese specialiteitenwinkel kunt kopen, is miniem. Misschien kunt u zogenaamde Westfaalse-ham, of de Italiaanse Prosciutto ergens in een delicatessenzaak krijgen.

GEMBERWORTEL vers: Knoestige, bruine wortel, ongeveer 7½ cm lang. Per ons te koop in Oosterse winkels. Blijft in papier verpakt, in de koelkast wekenlang goed. Geschilde, gesneden verse gemberwortel kan, in een pot met droge sherry, maandenlang in de koelkast bewaard worden. Geschilde, gesneden gemberwortel in pekkel is in blikken te koop en kan als vervangingsmiddel gebruikt worden.

GEZOUTEN EIEREN: Eendeïeren, een maand of langer in de pekkel gemarineerd. Per

stuk te koop in Chinese winkels. In de koelkast bewaren. Geen vervangingsmiddel. Onbeperkt houdbaar.

'GROEN IN HET ZUUR': Groene koolachtige groente, in pekkel. Te koop in kilopotten en ponsblikken en uit het vat in sommige Chinese winkels. Bewaren in de koelkast. Vervangingsmiddel: uitgewassen zuurkool.

GROENTE-BIEFSTUK: Een vegetarische schotel, die op vlees lijkt, maar gemaakt is van de gluten van tarwe. In Oosterse winkels en bij het reformhuis. Geen vervangingsmiddel.

HAAIEVIN: Lange draden van gedroogd kraakbeen uit de vinnen van haaien. Per ons of in dozen te koop in Chinese winkels. Geen vervangingsmiddel.

HOISIN SAUS (Chinese ketjap): Zoete, roodbruine saus, gemaakt van sojabonen, meel, suiker, water, kruiden, knoflook en Spaanse peper. Voor keukengebruik. Te koop in pot of blikken. Blijft maanden goed in de koelkast, indien goed afgesloten. Geen vervangingsmiddel.

JUJUBES of rode dadels: Kleine rode gedroogde vrucht met rimpelige schil en zoete, enigszins pruimenachtige smaak. Worden in sommige Chinese winkels per ons verkocht. Moeten met kokend water overgoten worden. Eén tot twee uur laten staan voor het gebruik. Vervangingsmiddel: gedroogde pruimedanten.

KLEEFRIJST (kehtan): Een soort van klein-korrelige rijst die kleverig wordt als ze gekookt is. Per pond te koop in Chinese winkels. Geen vervangingsmiddel.

KUNQUATS: Geel-oranje citrus vrucht, ongeveer 2½ tot 3 cm lang met een scherpe sinaasappelsmaak. Een enkele keer vers verkrijgbaar. Meestal in potten en blikken te koop. Vaak ingemaakt in dikke siroop. Verkrijgbaar in Chinese winkels en delicatessen-zaken. Geen vervangingsmiddel.

LITCHIES: Kleine ovale vrucht, met ruwe, rode schil, wit vruchtvlees en grote pit. Soms vers te koop, maar meestal in pons-

kool, die groeit als selderij, maar knapperige, dicht op elkaar staande geel-witte stengels heeft van 35 cm tot 40 cm lang en 10 tot 12 cm breed. Vers verkrijgbaar per bos of pond in Oosterse speciaalzaken en sommige groentewinkels en delicatessen-zaken. Bevroren, 2 weken houdbaar. Vervangingsmiddel: savoyekool.

SESAM OLIE: Sterke, enigszins nootachtig smakende olie, uit geroosterd sesam zaad gemaakt. In flessen te koop in Oosterse winkels. Geen vervangingsmiddel. Niet verwarren met 'zachte' sesam zaad olie, die soms bij kruidenierszaken verkrijgbaar is.

SESAM ZAAD: Dunne platte zaadjes verkrijgbaar in zwart of wit. Per ons te koop in Oosterse of delicatessenzaken. Geen vervangingsmiddel.

SNEEUW-ERWTJES: Dit is een soort peul, die u niet gemakkelijk in Nederland zult kunnen krijgen. Af en toe, zoals ons is medegedeeld, brengt een Chinees schip ze wel eens mee. Dan kunt u proberen, ze in Chinese speciaalzaken te kopen, of in een Chinees restaurant waar u bekend bent. Beter is het, hiervoor verse (of diepvries) peulen te nemen van Nederlandse herkomst.

SOJASAU: Sterk smakende, zoute, bruine vloeistof, bereid uit gefermenteerde sojabonen, tarwe, gist en zout. De beste zijn de geïmporteerde Chinese en Japanse variëteiten. U kunt deze saus over het algemeen wel in delicatessenzaken krijgen, evenals in de Chinese speciaalzaak.

STER-ANIJS: Een droog, bruin, kruid, in de vorm van een achtpuntige ster, ongeveer 2 1/2 cm doorsnee. Moeilijk te krijgen, soms in Chinese speciaalzaken, meestal niet heel, maar gebroken. Kunt u dit kruid bemachtigen, koop voldoende, en bewaar het in stevig gesloten bussen. Vervangingsmiddel: anijs-extract, mits zeer spaarzaam gebruikt.

SZECHWAN PEPPER (fagara): Gespikkelde bruine peperkorrels met een milde hete smaak en een aangename geur. In korrelvorm te koop in Chinese speciaalzaken. Onbeperkt houdbaar in gesloten bus. Geen vervangingsmiddel.

TAPIOCA-MEEL: Een was-achtige meelsoort bereid uit de cassavewortel of van de tapioca-plant. Verkrijgbaar bij reformhuizen of een enkele Chinese speciaalzaak. Bewaren als gewoon meel. Geen vervangingsmiddel.

TARWE-STIJFSEL: Tarwemeel zonder de gluten. In Chinese speciaalzaken te koop in zakken van ongeveer 1 pond. Bewaren als gewoon meel. Geen vervangingsmiddel.

VOGELNESTJE: Delen van een doorzichtig, gelatineachtig materiaal waar Aziatische zwaluwen hun nesten mee afwerken. Verkrijgbaar in de Chinese speciaalzaken, gewoonlijk in verpakkingen van 120 tot 250 gram. Droog bewaren. Niet te vervangen.

VIJF KRUIDEN POEDER: Combinatie van 5 gemalen kruiden (anijszaad, venkel, kruidnagel, kaneel, Szechwan peper), kant en klaar gemengd te koop in speciale Chinese winkels. Goed gesloten bewaren. Vervangingsmiddel: All-Spice.

WATERKASTANJES: Walnoot-grote bolletjes met taaie bruine velletjes en knisperig, wit vruchtvlees. Af en toe vers verkrijgbaar in Chinese speciaalzaken, maar meestal in blik te koop in oosterse winkels en delicatessenzaken. Hebt u verse, dan kunt u ze enige dagen bewaren in de koelkast. Koopt u ze in blik, giet dan de inhoud van het blik in een glazen pot, ververs het water erop iedere dag, en u kunt ze een maand bewaren. Geen substituuat.

WINTER-MELOEN: Ronde groene meloenen in verschillende maten. Het vruchtvlees is wat transparant en wit. Bijna niet in Nederland te krijgen. Als vervangingsmiddel zijn zucchini's het beste, eventueel komkommers.

ZWARTE BONEN, GEFERMENTEERD: Sterk smakende, gedroogde zwarte sojabonen. Worden verkocht in blik en in plastic zakjes in Chinese speciaalzaken. U bewaart ze in de koelkast in een goed afgesloten blik of plastic zak. Doe er een paar druppels slaolie of andere reukloze plantaardige olie bij of zelfs wat water als ze te droog worden. Als substituuat kunt u gebruiken sojasaus of zout.

Enkele adressen in Nederland waar onder
meer ingrediënten voor Chinese gerechten
te krijgen zijn:

Amsterdam

Waroeng Kita

Albert Cuypstraat 203

Rotterdam

Toko Katjang

Nieuwe Binnenweg

Toko Tong Fon

Jonker Fransstraat

Utrecht

Toko Vos

Smaragdplein

Ockhuizen

Ganzenmarkt

Voorts kunt u naar hartelust Chinese en
Indonesische gerechten proeven tijdens
de Pasar Malan (jaarmarkt) in de Hout-
rusthallen in Den Haag.

Als een gastvrouw begint te denken over een menu, gebaseerd op één van de traditionele Westerse keukens, dan kan het wel eens een probleem voor haar zijn dat sommige ingrediënten in een bepaald seizoen niet te krijgen zijn. Maar over het algemeen bevindt ze zich op bekend terrein en kan ze met vertrouwen beginnen met het uitzoeken van de verschillende gangen van haar diner. Chinese maaltijden vormen een speciaal probleem, omdat alles nu eenmaal anders is.

Iedereen die wel eens verrast is geweest over de lengte van het menu in een Chinees restaurant, weet, hoe vreselijk moeilijk het kan zijn, om uit te zoeken, welke gerechten bij elkaar passen, en om te bereiken dat smaken en structuur van de verschillende ingrediënten met elkaar in overeenstemming zijn om juist dat evenwicht te bereiken, dat het ware kenmerk is van de Chinese keuken. Neemt u echter een paar punten in acht, dan is het samenstellen van een Chinees menu lang niet zo moeilijk als het op het eerste gezicht lijkt, waarna de resultaten vrijwel altijd bijdragen tot het verhogen van het image van de gastvrouw.

Grondregels voor het bepalen van een Chinees menu

Allereerst moet worden opgemerkt dat een Chinese maaltijd iets heeft van een buffet, waar een ieder wat neemt van dit en dat, inplaats van één solide schotel. Chinese gerechten worden niet opgediend in individuele porties, maar bestaan uit schotels waarvan ieder zich naar eigen goeddunken kan bedienen. Iedereen kan eten - en dat wordt verwacht - van elke op tafel staande schotel.

Een goed georganiseerd diner bestaat uit tenminste één gerecht met gevogelte, één met vis en één met vlees. En alle gerechten worden voorzien van voldoende groenten. De Chinezen zetten sterk gekruide gerechten tegenover neutraal smakende, verfijnde geuren tegen robuuste, en gerechten van zachte, smeuge samenstelling tegenover iets wat zeer knisperig is. Omdat ze het uiterlijk van het voedsel belangrijk vinden, proberen de Chinezen schotels te maken waarop een combinatie voorkomt van fletse én zeer geprononceerde kleuren, waarbij hard-groene groentes voor het contrast zorgen.

De Chinezen geven wel veel schotels tijdens een diner maar - officiële banketten

uitgezonderd - doen zij dit niet in de vorm van 'gangen'. Bepaalde koude gerechten, bedoeld als hors d'oeuvre, worden soms wel op tafel gezet vóór de gasten zijn gezeten. Maar voor de rest worden altijd alle gerechten gelijktijdig op tafel gezet en genuttigd. Hete hapjes zoals geroosterde garnalen zijn een klassiek onderdeel van een uitgebreide Chinese maaltijd, en worden gedurende het gehele maal ter tafel gebracht.

Hoewel de Chinezen beroemd zijn om hun soepen, dienen zij ze vaak op een wat verrassende wijze op. Soms verschijnen de soepen vroeg tijdens de maaltijd, maar de lichte bouillons worden tussen alle gerechten door genuttigd; echter, zowel de bouillonsoepen, als de dikkere en rijkere soepen, gebonden met maizena (zoals bv. zoetzure soep), worden apart middenin geserveerd. De zware soepen, die desnoods als een volledige maaltijd zouden kunnen gelden, worden hoofdzakelijk als lunch of tussenmaaltijd gebruikt, hoewel ook deze tijdens een feestelijk banket wel deel kunnen uitmaken van een menu.

In dit boek treft u vaak het woord salade aan, maar Chinezen kennen geen apart woord voor sla in de bekende zin van een mengsel van groen met een of andere saus er overheen. Ongekookte groenten verschijnen zelden op de dis van de Chinees. Koude gekookte groente, afgemaakt met sojasaus, wijn en kruiden - vaak equivalent van de Westerse salades - vormen vaak een onderdeel van een maal, maar zijn ook vaak een deel van de hors d'oeuvre schotel.

Desserts in onze zin zijn praktisch onbekend in China. Soms dient de gastvrouw vers fruit op na de maaltijd. De in dit boek genoemde taartjes e.d. komen eigenlijk meer voor als een tussengerecht tijdens een Chinees banket.

Experimenteren met Chinese schotels

Het maken van een volledig maal vereist een zorgvuldig afwegen van de te gebruiken ingrediënten evenals het klaarmaken van vele schotels tegelijk. Daarom is het beter te beginnen met af en toe in uw dagelijkse menu één onderdeel te vervangen door een Chinees gerecht. De ene dag neemt u een Chinees groentegerecht, een andere dag bereidt u Chinese kip, terwijl u zich blijft houden aan de volgorde der gerechten zoals u tot nu toe gewend bent. Op deze manier raakt u langzaam ge-

wend aan de Chinese kookmethode, terwijl u ook gewend raakt aan de Chinese smaken en sausen.

Gelukkig neemt één Chinees gerecht vaak de plaats in van enkele Westerse gerechten. De Chinezen kennen vele gecombineerde schotels van vlees, zeebanket en groente, enigermate te vergelijken met ratatouilles. Soms onderscheidt men wel de lichte schotels (meer groente dan vlees) van de zware (meer vlees dan groente). Bent u van plan kip met taugé op te dienen, bedenk dan dat u dan al vlees én groente hebt.

Het aantal personen dat van één schotel naar genoeg kan nemen is mede afhankelijk van uw plan, of het Chinese gerecht een onderdeel is van uw Westerse maaltijd, of dat het een deel is van een uitgebreid Chinees menu. De Westerse manier vraagt waarschijnlijk om grotere porties of minder gasten. Sommige recepten in dit boek houden rekening met een vast aantal - zoals zes pannenkoekjes, of een eend verdeeld in acht porties - maar ten aanzien van groenten kunt u als vuistregel aannemen dat één pond genoeg is voor vier personen.

Het aantal schotels dat u wilt opdienen hangt ook af van de bereidingswijze. Een van de meest gebruikte technieken is het 'al roerend snel aanbraden', het constant optillen en omkeren van delen voedsel in een pan, om ze snel gekookt te krijgen. Op zichzelf is dat gemakkelijk genoeg, maar het moeilijke is, dat op deze manier toe bereid voedsel altijd direct op tafel moet worden gebracht. En voor vlees betekent deze bereidingswijze dat u maximaal één pond tegelijk kunt klaarmaken. Gaat u menu-plannen maken, denk hier dan wel aan. Naar alle waarschijnlijkheid zal in uw menu slechts plaats zijn voor één gerecht bereid volgens deze braad-roer methode.

Plannen maken voor een geheel Chinees maal.

Na een paar succesrijke pogingen met verschillende recepten zal uw begrip voor het Chinese koken al ras zo zijn toegenomen, dat u een volledige Chinese maaltijd wilt bereiden. Het gemakkelijkst is het om een menu samen te stellen met slechts twee of drie Chinese schotels - misschien een soep en twee hoofdgerechten - samen met traditionele rijst, en thee en verse vruchten voor het dessert. Vindt u de in het recept

opgegeven hoeveelheden te weinig, dan kunt u die verdubbelen, maar denk wel aan uw beperkte braad-roer capaciteit. In dat geval moet u eigenlijk twee aparte woks of braadpannen gebruiken voor hetzelfde gerecht.

Met een beetje vertrouwen in uw praktische vaardigheden gaat u al gauw beginnen met diners op grotere schaal. Hier geven we zes menu's om mee te beginnen. Er zitten gerechten bij die snel moeten worden aangebraden, of moeten worden gefrituurd, wat betekent dat u er aandacht aan moet besteden op de allerlaatste minuut voor het serveren. Maar er zijn ook schotels bij die tevoren kunnen worden bereid en in de pan kunnen worden warm gehouden.

Deze gerechten geven de typische combinaties van basisvoedsel (vlees, gevogelte, zeebanket), van smaken, van structuren, en van kleuren, zo typisch Chinees. Als concessie aan de Westerse smaak, worden ook desserts gegeven. Wilt u een rijkere Chinese ervaring ten toon spreiden, dan vergeet u de zoetigheden.

Zes Familie menu's

(voor vier personen)

1

Snel aangebraden vis filets

Gekookt wit kippevlees met ham 'in 't groene paradijs'

Gesmoord rundvlees met ster-anijs, warm of koud

Verse aspergesalade

Rijst

Amandel-gelatine

thee

2

Meloensoep

Snel aangebraden garnalen met erwtjes

Gesmoorde kip met sojasaus

Komkommersalade met pikante saus

Rijst

Warme sinaasappelpudding

Thee

3

Gefrituurde garnalen met Phoenix-staartjes

Snel aangebraden kip met verse paddestoelen

Gesmoord ribstuk met gefermenteerde zwarte bonen

Romige Chinese kool

Rijst

Peking-stof

Thee

4
Zoet-zure soep
Gestoomde zeebaars met gefermenteerde
zwarte bonen
Rood-gekookte varkens schouder
Snel aangebraden boontjes met waterkas-
tanjies
Rijst
Gefrituurde wontons met dadel-vulling
Thee

5
Kantonese kreeft
Geroosterd varkensvlees
Dronken kip
Salade van selderij met gedroogde garnalen
Rijst
Amandelkoekjes
Thee

6
Gefrituurde wontons, gevuld met varkens-
vlees en garnalen
Eekhoorn vis
Ribstuk met peper
Leeuwekop
Rijst
Meloen, gevuld met Chinese vruchten
Rijst
Thee

Lijstje van gebruikte maten

1 kop = 16 eetlepels = $2\frac{1}{3}$ dl.
1 eetlepel = 3 theelepels = 15 cm³
1 theelepel = 5 cm³
1 kop:

bloem 125 gram
gezeefde bloem 115 gram
boter 225 gram
maizena 140-150 gram
poedersuiker (aangedrukt) 180-190 gram
rijst 200-225 gram
vet (zacht) 225 gram



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>