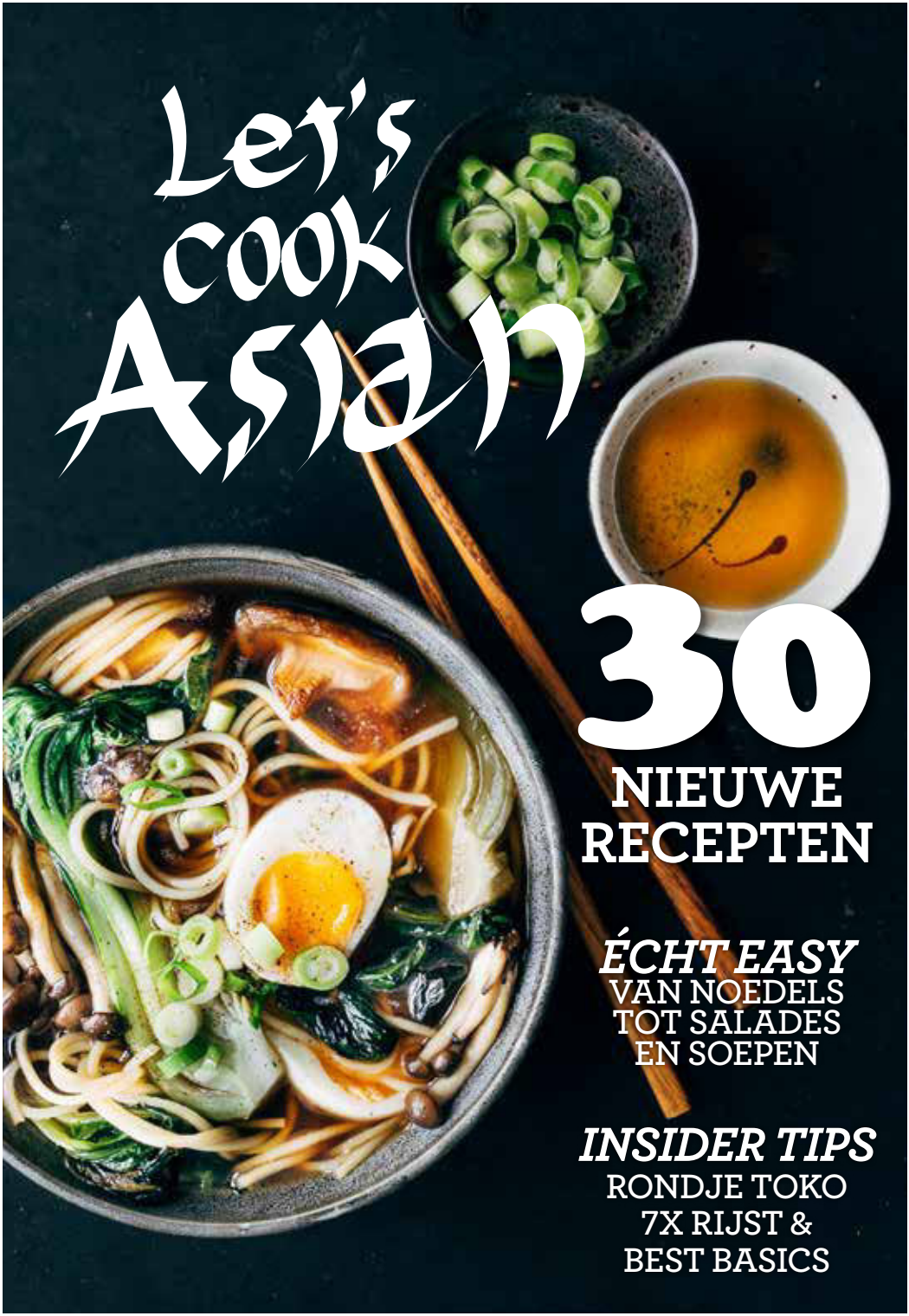
Let's cook Asian



30 NIEUWE RECEPTEN

ÉCHT EASY
VAN NOEDELS TOT SALADES EN SOEPEN

INSIDER TIPS
RONDJE TOKO
7X RIJST &
BEST BASICS

COLOFON

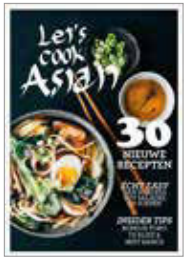
www.orientalmerchant.com

© Oriental Merchant Europe
Eerste druk, november 2020

Creatives: Oriental Merchant Europe,
Food and Friends (www.foodandfriends.nl)

Aan alle leveranciers van Oriental Merchant: bedankt voor de fijne samenwerking, nu en de afgelopen dertig jaar!

ALLE RECHTEN VOORBEHOUDEN
Niets uit deze uitgave mag worden overgenomen zonder schriftelijke toestemming van *Oriental Merchant Europe*. *Oriental Merchant Europe* is niet aansprakelijk voor eventuele onjuistheden en is niet verantwoordelijk voor handelingen van derden die mogelijk voortvloeien uit het lezen van deze uitgave.



celebrating THIRTY YEARS OF EXCELLENCE

Alle producten in dit receptenboekje zijn verkrijgbaar in Aziatische toko's en geselecteerde supermarkten.

VOORWOORD

Rokende barbecues, stomende rijstmandjes, borrelende wokpannen... Als je kriskras door de straten en steegjes van een willekeurige Aziatische stad wandelt, komen de waanzinnige geuren je als vanzelf tegemoet. Met dit receptenboekje haal je de lekkerste gerechten uit Azië naar je eigen keuken!

Dertig jaar geleden opende Oriental Merchant een kleine kruidenierswinkel in Australië – om uit te groeien tot wat het nu is: een wereldwijde distributeur van Aziatische producten met aanwezigheid in Australië, Nieuw-Zeeland, het Verenigd Koninkrijk, Europa, Canada en Japan. Om dit jubileum te vieren maakten we dit gratis receptenboekje – want wie jarig is, trakteert, nietwaar?! Hiermee willen we je inspireren om je kookrepertoire uit te breiden en dagen we je uit om zelf aan de slag te gaan met authentieke Aziatische ingrediënten.

Aziatische gerechten zijn enorm populair. Niet alleen vanwege de smaken, maar natuurlijk ook vanwege de eenvoud en de snelheid waarmee je ze op tafel zet. Het leuke is dat elk land zijn eigen specialiteiten en bereidingswijzen kent, wat voor een ontzettend veelzijdige keuken zorgt. In dit receptenboekje vind je verrassende variaties op Aziatische klassiekers. Ook geven we je tips voor in de voorraadkast (blz. 8 en 12), laten we je kennismaken met typische smaakmakers (blz. 10) en leiden we je langs een aantal favorieten in de toko (blz. 6).

Ga ook gerust zelf experimenteren en leer zo hoe je zoet, zout en zuur in evenwicht brengt, net als de scherpte van chilipepers, de frisheid van citroengras en de pit van verse gemberwortel. Als je die balans eenmaal in de vingers hebt, wordt een bord met simpele, verse ingrediënten als snel iets speciaals.

INHOUD

6
RONDJE TOKO
Breng je een bezoek aan de toko? Stop deze overwegend verse Aziatische ingrediënten dan snel in je mandje, want ze zijn in bijna ieder gerecht lekker. Gebruik deze tokowijzer als houvast voor een ontdekkingsreis door de Aziatische keuken.

8
RICE & SHINE
Rijst wordt al eeuwenlang verbouwd en veel gebruikt in de Aziatische keuken – ja, we kunnen rustig zeggen: deze kleine graansoort staat bij veel Aziaten wekelijks meerdere keren op tafel. Sla een voorraadje in en je hoeft alleen nog maar verse ingrediënten te halen. Handig!

10
SAUS ERBIJ?
Met deze zeven sauzen maak je in een handomdraai een heerlijke Aziatische dip, geef je een kick aan allerlei Aziatische gerechten en spatten de smaken uit je zelfgemaakte marinades. Soms is een theelepeltje al genoeg, maar je mag af en toe ook best lekker scheutig zijn...

12
WE LOVE NOODLES
Er gaat niets boven een bord overheerlijke noedels! Serveer ze bijvoorbeeld in een goedgevulde bouillon, rijke salade, als pad thai of bij pittige wokgerechten. We hebben zes noedelsoorten geselecteerd waar je alle kanten mee op kunt.

14
BEST BASICS
Prikkel je smaakpapillen met magnifieke marinades, pikante pasta's en duizeling-wekkend lekkere dips. Haal een paar potjes van deze *best Asian basics* in huis en je maakt van elk gerecht een typisch Aziatisch (umami)-feestje.

18
RECEPTEN
Oost west, thuis best! Vervang die wekelijkse afhaalmaaltijd door een van deze twintig recepten. We laten je kennis-maken met zoveel mogelijk verschillende gerechten en smaken uit Azië, zodat je er later zelf mee kunt experimenteren.

58
REGISTER
Another day, another meal! Met deze handige receptenlijst kun je heel gemakkelijk op zoek naar het gerecht waar jij zin in hebt.

RONDJE TOKO

Met deze ingrediënten maak je gerechten van Tokio tot Hanoi, van dampende dumplings en curry's tot verse *summer rolls* en saladebowls. Verras je gasten met onmisbare veggies en smaakmakers!

1 Bamboescheuten

Dit zijn de scheuten van de bamboeplant, die onder de grond groeien. Plakjes bamboescheut koop je in blik bij de toko of in de grotere supermarkt. Snijd ze in reepjes en stoof ze mee in currygerechten of voeg ze toe aan je favoriete dumplingvulling. Dat geeft een knapperige bite!

2 Paksoi

Wat een plaatje, die paksoi: knal- of diepgroene bladeren en spierwitte stelen. Van oorsprong komt hij uit Oost-Azië en hij is familie van de Chinese kool. Hij doet het super in soepen, geweldig in roerbakschotels en fantastisch in salades. Wel even goed wassen, ook tussen de stelen en bladeren.

3 Chilipeper

Er zijn honderden soorten chilipepers – vers, gedroogd of gerookt –, waarmee je gerechten een zoete, milde scherpte of juist een felle, vurige scherpte kunt geven. Anders dan je misschien denkt, zit het pittige van chilipepers 'm niet in de zaadjes, maar in de witte randen waarin die vastzitten, de zaadlijsten. Overigens heb je baas boven baas: de ene peper is de andere niet, dus kun je het best van tevoren een puntje proeven.

4 Shiitake

Shiitakes, Aziatische paddenstoelen met een plat hoedje, worden vaak beschouwd als een van de lekkerste paddenstoelen van de wereld. Eet ze vers en mooi goudbruin gebakken, of gedroogd en dan even geweekt en meegekookt.

5 Gember

Gember helpt tegen allerlei kwaaltjes, maar is vooral hartstikke lekker! Van gemberkoek en -thee tot krachtpatser in curry's en roerbakgerechten. Kook je geraspte gemberwortel lang mee, dan geeft hij een zoete, warme touch. Voeg je hem vlak voor het einde toe, dan zorgt hij voor pit en frisheid. Probeer aan zo vers mogelijke stukken gember te komen; verrimpelde exemplaren zijn oud.

6 Thaise basilicum

Je herkent deze basilicum aan de steeltjes met een paarse gloed en in de smaak aan het zoete vleugje anijs. Lekker over curry's, in soepen of in roerbakschotels. Nog een slimme kooktip: voeg de blaadjes vlak voor het einde van de bereidingstijd toe, want tijdens het koken vervliegt de smaak snel.

Rice & shine

Rijst kun je natuurlijk eten als hoofdonderdeel van je maaltijd, maar ook als bijgerecht en zelfs in een dessert. Er bestaan honderden varianten van deze kleine graansoort, dus experimenteer er gerust op los!

Rode rijst

Een langkorrelige rode rijst uit Thailand met een nootachtige smaak en stevige bite. Voor het beste resultaat week je deze rijst twee uur, en *good to know*: de kooktijd is flink langer dan die van zilvervliesrijst.

Sushirijst

Een korte, meer ronde korrel en lekker kleverig door het hoge percentage zetmeel. Ga je aan de slag met sushirolletjes? Doop je vingers dan in rijstazijn, dan blijven de korrels niet aan je vingers plakken.

Pandanrijst

Pandanrijst – ook wel bekend onder de naam jasmijnrijst – heeft een lange korrel, ruikt heerlijk bloemig en heeft een nootachtige smaak. Als je deze rijst koopt, weet je één ding zeker: de graankorrels komen uit Thailand, anders mag het geen pandanrijst heten.

Zwarte rijst

Tijdens het koken kleuren de rijstkorrels dieppaars en ze blijven lekker stevig. Zwarte rijst wordt ook wel 'verboden rijst' genoemd: het verhaal gaat dat vroeger alleen keizers deze graansoort mochten eten...

Kleefrijst

Dit is een fijne rijstsoort om desserts mee te maken. Maar we zouden kleefrijst tekortdoen als we die alleen zouden gebruiken voor zoete gerechten; in gemalen vorm wordt dit graan ook wel gebruikt voor de bereiding van gefermenteerde vis.

Basmatirijst

Een langkorrelige rijst, wit of bruin, oorspronkelijk afkomstig uit India. Je kunt basmatirijst een beetje vergelijken met pandanrijst: ook heerlijk geurig, maar dunner, langer en droger. Voor de lekkerste smaak laat men de rijst een jaar 'rijpen'.

In Azië wordt rijst meestal gestoomd of gekookt, bijvoorbeeld in een stoommandje, volgens de absorptiemethode of in de oven. Maar de meeste Aziaten bereiden rijst met een rijstkoker, en dat is niet voor niets, want die zorgt voor de perfecte garing. Voor het beste resultaat spoel je rijst altijd eerst af onder koud water en laat je de korrels minimaal vier uur weken.

SAUS ERBIJ?

Hoisin, oestersaus, teriyaki: heerlijke sauzen die je regelmatig nodig hebt bij het bereiden van Aziatische gerechten. Maar wat is het allemaal?

1 Sojasaus

Grofweg zijn er twee soorten zoute sojasaus, die beide worden gemaakt van gefermenteerde sojabonen. De lichte sojasaus is bijna transparant en flink zout, denk maar aan shiro. De donkere variant heeft een diepere smaak door de melasse en is minder zout. Elk land heeft daarbij zijn eigen soort. Zo kennen we de donkere Japanse sojasaus, die perfect is om te koken, marineren en dippen. Maar je hebt ook de Chinese versie, die minder transparant en zout is dan zijn conculle-ga uit Japan. Eens wat anders? Kies voor een sojasaus met tomaat of bijvoor-beeld paddenstoel. En kun je niet tegen gluten? Gebruik dan tamari.

2 Chilisaus

Chilisaus wordt gemaakt van gemalen chilipepers en allerlei smaakmakers – de combi's zijn eindeloos! De ultieme chilisaus? Eentje waarbij pit, zuur, zout en zoet volledig in balans zijn.

3 Ketjap manis

Indonesische sojasaus staat bij ons bekend als ketjap manis: een heerlijke zoete sojasaus, gemaakt met suiker, die wordt gebruikt in sauzen, marinades en zelfs desserts. Het is lekker om tijdens het koken iets zuurs en pittigs toe te voegen, zoals limoensap en chilipeper, zodat je de beroemde umamismaak te pakken krijgt. Je hebt er trouwens maar weinig van nodig om smaak te geven aan je gerecht.

4 Teriyaki

Wist je dat je in Azië nooit teriyakisaus tegenkomt? Teriyaki is een Japanse kookmethode waarbij men 'tare'-saus gebruikt, en dus geen saus op zichzelf. Teriyaki is dus eigenlijk typisch iets westers, gemaakt van sojasaus, sake, suiker, mirin en andere smaakmakers. Aanrader: gebruik hem eens als dipsaus voor dumplings of groentetempura.

5 Vissaus

Een hit in de keuken van Zuidoost-Azië. De saus wordt gemaakt van gefermen-teerde vis (vaak ansjovis). Het vocht dat bij het fermenteren vrijkomt, is de rijke en zoute saus. *Good to know*: hoe lichter de vissaus, hoe smaakvoller. Ben je iets te scheutig geweest? Met limoensap zwak je de zoute smaak weer wat af.

6 Oestersaus

Heel vroeger werd deze saus gemaakt van oesters, die men net zo lang liet inkoken tot er een donkerbruine stroop ontstond. Niets meer, niets minder. De versie die we nu kennen wordt gemaakt van suiker, zout, zetmeel of maizena en water, plús een beetje oesteraroma. Een smaakmaker vol umami!

7 Hoisin

Hoisin wordt meestal gemaakt van gefermenteerde sojabonen. Deze donkere roodbruine saus is lekker dik én zoet en spicy tegelijk. Gebruik hem om te marineren, te mengen met een roer-baksausje of als dip bij geroosterd vlees.

We ♥ noodles

Laat deze smakelijke slierten niet liggen! Ei- of nootachtig, delicaat of machtig, je maakt er de lekkerste gerechten mee. En dat niet alleen: in Azië staan noedels symbool voor een lang leven. Ga er dus maak flink van genieten!

Udonnoedels

Deze noedels zijn vrij dik en stevig. Vers, uit de diepvries en gedroogd verkrijgbaar. Welke je ook kiest: kook ze niet te gaar, ga voor die lekkere bite!

Rijstnoedels

Rijstnoedels zie je in heel Azië in allerlei gerechten terug. In Vietnam worden deze dunne, platte noedels in allerlei soepen geserveerd, in Thailand vormen ze de basis voor de *all time favourite* pad thai en in Singapore worden ze in laksa (een pittige soep) gebruikt. Kortom, je kunt er alle kanten mee op! Hartstikke handig dus om een voorraad gedroogde rijstnoedels in huis te hebben.

Chinese eiernoedels

Ze zijn veelzijdig en smaken voller dan noedels van rijstmeel. Chinese eiernoedels worden gemaakt van tarwebloem en ei. Hierdoor zijn ze geliger van kleur, waardoor ze iets weg hebben van spaghetti.

Ramennoedels

Deze dunne tarwenoedels worden in Azië gemaakt met loogwater, een mengsel van water en kaliumcarbonaat dat voorkomt dat ze tijdens het koken een grote brij vormen.

Platte noedels

Deze brede noedels hebben van zichzelf niet zoveel smaak, maar met smaakvolle sauzen zijn ze onweerstaanbaar.

Sobanoedels

Sobanoedels zijn perfect voor koude gerechten. Deze Japanse noedels worden gemaakt van boekweitmeel, wat een bruingrijze kleur en noot-achtige smaak oplevert. Heb je een glutenintolerantie? Vaak zit er ook ander (tarwe)meel in, dus check altijd even de verpakking.

BEST BASICS

Pittige marinade, zoete dressing en friszure groente: met deze basisrecepten prikkel je al je smaakpapillen.

BASIS VLEESMARINADE

1 potje

5 minuten

- 4 el zoete sojasaus (ketjap manis)
- 3 el zoute sojasaus
- 6 el sesamolie
- 6 el rijstazijn
- 2 el gembersiroop
- ½ tl sambal
- ½ tl gemalen komijnzaad
- ½ tl gemalen korianderzaad
- ½ tl gemalen kruidnagel
- 1 teentje knoflook, geperst

1 Meng alle ingrediënten in een kommetje.
TIP Laat je vlees minimaal 1 uur marineren.

BASIS VISMARINADE

1 potje

15 minuten

- 2 tl korianderzaad
- 2 tl mosterdzaad
- stukje gemberwortel (à 8 cm), geschild, geraspt
- 2 rode chilipepers, zaadjes en zaadlijsten verwijderd, fijngehakt
- ½ el koud water
- 1 tl kurkuma
- 2 el tamarinde
- ½ tl zout
- 1 el olijfolie

1 Verhit een koekenpan op laag tot middelhoog vuur en rooster het koriander- en mosterdzaad 30 seconden. Laat afkoelen.
2 Maal de afgekoelde zaadjes samen met de gember, chilipeper en het water in een vijzel fijn.
3 Roer de kurkuma, tamarinde, het zout en de olijfolie erdoor.
TIP Laat je vis minimaal 30 minuten marineren.

GEMBER-KNOFLOOKPASTA

100 gram

5-10 minuten

- stukje gemberwortel (à 10 cm)
- 1 flinke teen knoflook
- 1-2 extra vergine olijfolie

1 Schil de gember, pel de knoflook en snijd ze in grove stukjes.
2 Maal de gember en knoflook in een hakmolen tot een fijne pasta. Heb je geen hakmolen? Je kunt de pasta ook met de hand in een vijzel malen.
3 Schep de gember-knoflookpasta in een potje. Bedek de pasta met een laagje olijfolie en draai dan het deksel erop.

ZOETZURE KOMKOMMER

1 pot

15-20 minuten + 4 uur

- 250 ml water
- 1 tl zout
- 4 el fijne kristalsuiker
- 3 snackkomkommers
- 1 kleine rode ui
- 250 ml witte azijn

1 Breng het water, zout en de suiker in een pan en breng op laag tot middelhoog vuur aan de kook. Roer tot de suiker is opgelost en laat dan afkoelen.
2 Snijd ondertussen de snackkomkommers in plakjes. Pel de rode ui en snipper hem fijn.
3 Roer de azijn en fijngesnipperde ui door het afgekoelde water.
4 Vul een weckpot met de snackkomkommers en schenk het azijnwater erbij tot de komkommers onderstaan. Doe het deksel op de pot en laat

de smaken minimaal 4 uur in de koelkast intrekken.

MISOBOUILLON

1 liter

15 minuten

- stukje kombu (à 10 cm)
- 1 l water
- 15 g bonito (gefermenteerde tonijn)
- 4 el miso

1 Leg de kombu in het water en breng aan de kook. Haal zodra het water kookt de kombu direct uit de pan, anders wordt de bouillon bitter.
2 Voeg de bonito toe, breng het water opnieuw langzaam aan de kook en kook 1½ minuut. Giet de bouillon door een fijne zeef in een tweede pan.
3 Schenk 250 ml van de bouillon in een kommetje en meng dit met de miso. Schenk dit in de pan bij de rest van de bouillon en verhit nog 3-4 minuten.

HOISIN-PINDADIP

1 pot

10 minuten

- 1 el olijfolie, om in te bakken
- 2 teentjes knoflook, gepeld, fijngehakt
- 2 el pindakaas met stukjes noot
- 250 g hoisinsaus
- 80 ml water
- 2 handjes ongebrande pinda's, fijngehakt
- 1 grote rode chilipeper, zaadjes en zaadlijsten verwijderd, fijngehakt

1 Verhit de olijfolie in een saus- of steelpan en bak de knoflook goudbruin.
2 Roer de pindakaas, hoisinsaus en het water erdoor en verhit ongeveer 1 minuut. Doe dan de pinda's en chilipeper erbij en verhit ze nog 1 minuut mee.
3 Zet het vuur uit en laat de dip afkoelen voordat je hem in een potje doet.

TAMARINDE-KARAMELDRESSING

1 pot

15 minuten

- 1 el olijfolie, om in te bakken
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 3 rode chilipepers, zaadjes en zaadlijsten verwijderd, fijngehakt
- stukje gemberwortel (à 6 cm), geschild, geraspt
- 80 g palmsuiker
- 1 el vloeibare honing
- 3 el vissaus
- 70 g tamarindepasta
- 6 el water
- sap van 3 limoenen, rasp van ½ limoen

1 Verhit de olijfolie in een koekenpan met dikke bodem en bak de knoflook, chilipeper en gember 2-3 minuten op middelhoog vuur, tot ze heerlijk beginnen te geuren.
2 Voeg de palmsuiker en honing toe. Verhit tot alles begint te karamelliseren en goudbruin is; dit duurt ongeveer 4 minuten. Roer niet, maak alleen draaiende bewegingen met de pan.
3 Voeg dan de vissaus, tamarinde en het water toe. Zet het vuur laag en verhit ongeveer 5 minuten, tot de knoflook, chilipeper en gember gekaramelliseerd zijn.
4 Zet het vuur uit en roer tot slot de limoenrasp en het -sap erdoor.

DUMPLINGDEEG

16 stuks

40 minuten + 20 minuten

- 150 bloem *(Fu Lin Men Premium Dumpling bloem)*
- snuf zout
- 150 ml kokend water
- 16 el vulling, naar keuze
- scheut olijfolie

1 Meng de bloem met het zout en schenk er 100 ml van het kokend water bij. Meng eerst met een vork, zodat je je handen niet aan het water verbrandt, en kneed het deeg dan 8-10 minuten met je handen, tot het elastisch is - bestuif je werkvlak, als het deeg blijft plakken, met bloem. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat 20 minuten rusten.
2 Bestuif je werkvlak met bloem. Verdeel het deeg in 16 bolletjes, druk ze plat en rol uit tot dunne velletjes (Ø 8-9 cm). Leg een deegvelletje in je handpalm en schep ongeveer 1 eetlepel van je vulling in het midden.
3 Maak de randjes van het deegvelletje vochtig met wat water. Vouw het deeg dubbel tot een halvemaanvorm en maak de dumpling dicht door kleine plooitjes in de rand te drukken óf door het deeg twee keer terug te slaan en dicht te vouwen.
4 Verhit de olijfolie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag en bak de dumplings 2 minuten, tot ze aan de onderkant goudbruin zijn. Voeg dan 50 ml kokend water toe, leg het deksel op de pan en stoom de dumplings in ongeveer 8 minuten gaar.

MANGO-IJS MET KOKOSTOPPING

6 bollen

20 minuten + 10,5 uur

- 125 g vloeibare honing
- 200 ml water
- 450 g mango, geschild, in blokjes
- rasp en sap van 1 limoen
- 2 el kokosrasp

1 Doe de honing samen met het water in een steelpan, breng aan de kook en laat de honing oplossen; roer af en toe. Laat in 20-30 minuten afkoelen.
2 Maal de mango, het limoensap en de -rasp met een keukenmachine of staafmixer tot een glad mengsel.
3 Doe het honing-watermengsel erbij en mix nog eens kort. Doe het ijsmengsel in een diepvriesbak en doe het deksel erop. Zet in de vriezer.
4 Haal na 30 minuten de diepvriesbak uit de vriezer en maal het ijs met een staafmixer. Herhaal dit nog drie keer, steeds na een halfuur. Laat het ijs vervolgens 8 uur opstijven.
5 Schep bollen van het ijs en bestrooi vlak voor het serveren met kokosrasp.
TIP Je kunt voor dit ijs allerlei soorten fruit gebruiken.

TOMAAT-CHILIPEPERJAM

1 pot

40 minuten

- stukje gemberwortel (à 5 cm)
- 6 rode chilipepers
- 3 teentjes knoflook
- 3 sjalotjes
- 6 romatomaten
- 50 g lichtbruine basterdsuiker of rietsuiker
- 2 el vissaus
- 2 tl tamarindepasta
- sap van 1 limoen
- zout
- versgemalen peper

1 Schil de gember en hak hem in grove stukjes. Verwijder de zaadjes en zaadlijsten uit de chilipepers en snijd ze in stukjes. Pel de knoflook en hak hem grof. Pel de sjalot en snipper hem fijn. Snijd 3 tomaten in grove stukjes.
2 Doe de gember, chilipeper en knoflook in een keukenmachine en maal tot een grove pasta.
3 Doe de stukjes tomaat samen met de fijngesnipperde sjalot in de keukenmachine en maal tot een egaal mengsel.
4 Doe het chilipeper-tomaatmengsel in een pan en voeg de basterdsuiker, vissaus en tamarinde toe. Breng aan de kook op middelhoog vuur, zet het vuur vervolgens laag en laat dan nog 20-25 minuten zachtjes koken, tot het is ingekookt.
5 Verwijder de pitjes uit de overige 3 tomaten en rasp de tomaten met een grove rasp boven de tomaat-chilipeperjam. Voeg het limoensap toe en breng op smaak met zout en peper. Laat eerst afkoelen voordat je de jam in een potje doet.

CRISPY KIPSALADE

Voor 4 personen | 30 minuten

- 200 g *Dragon Pandan rijst*
- 350 g kippendijfilets
- zout
- 1-2 el zonnebloemolie
- 1 rijpe mango
- 4-5 snackkomkommers
- 1 rode chilipeper
- 1 rode ui, middelgroot
- 50 g pinda's, gezouten
- blaadjes van 3 takjes munt
- blaadjes van 2 takjes Thaise basilicum
- blaadjes van 3 takjes koriander
- 1 limoen

Thaise dressing

- 3 el *Three Crabs brand vissaus*
- 2 tl palmsuiker
- rasp en sap van ½ limoen
- 1 teentje knoflook
- stukje gemberwortel (à 1 cm)

1 Kook de *Dragon Pandan rijst* volgens de instructies op de verpakking.
2 Dep de kippendijfilets droog met keukenpapier en bestrooi ze royaal met zout. Zet 10 minuten apart.
3 Meng voor de dressing de vissaus met de palmsuiker en de limoenrasp en het -sap. Pel de knoflook en pers hem boven de dressing. Schil de gember, hak hem fijn en roer hem door de dressing.
4 Verhit de zonnebloemolie in een koeken- of wokpan op hoog vuur. Bak de kippendijfilets in 8-10 minuten rondom goudbruin. Laat de kipfilets iets afkoelen en snijd ze vervolgens in plakjes.
5 Schil ondertussen de mango, snijd het vruchtvlees van de pit en vervolgens in mooie plakjes. Doe ze in een mengkom. Snijd de komkommers in de lengte in dunne plakjes. Doe ze ook in de kom.
6 Verwijder eventueel de zaadjes en zaadlijsten uit de chilipeper en snijd hem in dunne ringetjes. Pel de ui, halveer hem en snijd hem in dunne halve ringen. Doe de chilipeper en ui in de kom en schep om met de Thaise dressing.
7 Doe de rijst en kip bij de salade in de kom. Hak de pinda's en munt-, basilicum- en korianderblaadjes grof en snijd de limoen in partjes. Verdeel de salade over een mooie serveerschaal of vier borden. Garneer de kipsalade met pinda's en verse kruiden en geef de partjes limoen erbij.

DRAGON PANDAN RIJST

Deze rijst komt uit het noordoosten van Thailand, waar de bodemsoort en het klimaat voor een hoge kwaliteit zorgen. De glanzende, stevige korrel geeft na het koken een fijne zachte, nootachtige smaak en verrast met het natuurlijke aroma van pandanbladeren.

TIP

Kun je geen Thaise basilicum vinden bij de supermarkt of toko? Neem dan 'gewone' basilicum. Wrijf de blaadjes voordat je ze gebruikt voorzichtig tussen je handpalmen, dan geven ze nog meer geur en smaak af.

LARBSALADE MET VERSE KRUIDEN

Voor 4 personen | 20 minuten

- 300 g gemengd gehakt
- 4 bospenen
- 100 g jonge bladspinazie
- blaadjes van 2 takjes munt
- blaadjes van 2 takjes koriander
- blaadjes van 1 takje Thaise basilicum
- 2 kropjes romaine-sla
- 2 sjalotjes

Woksaus

- 4 el *Lao Heng He Premium sojasaus*
- ½ el *Three Crabs brand vissaus*
- 3 el bruine basterdsuiker
- 1 rode chilipeper
- stukje gemberwortel (à 1½ cm)
- sap van ½ limoen
- zout (optioneel)
- versgemalen peper (optioneel)

1 Begin met het maken van de woksaus (als je hem lekker vindt, kun je wat meer maken om erbij te serveren): meng de *Lao Heng He Premium sojasaus*, vissaus en basterdsuiker in een kommetje. Verwijder eventueel de zaadjes en zaadlijsten uit de chilipeper, schil de gember en hak beide zo fijn mogelijk. Roer ze door het sojamengsel, gevolgd door het limoensap. Proef en breng eventueel op smaak met zout en peper.

2 Verhit een droge koeken- of wokpan en bak het gehakt al omscheppend in 4-5 minuten goudbruin. Schenk de woksaus erbij en schep 2-3 minuten om, zodat de suiker kan karamelliseren. Laat het gehakt in een schaal afkoelen.

3 Maak de bospenen schoon en snijd ze met een mandoline of scherp mes julienne. Hak de spinazie, munt, koriander en basilicum grof. Schep de wortel, spinazie en verse kruiden door het gehakt.

4 Haal de blaadjes van de kropjes romaine los, was ze en laat ze goed uitlekken. Pel de sjalotjes, halveer ze en snijd in dunne halve ringen. Verdeel de salade in de schaal over vier borden, bestrooi met de sjalot en serveer met de uitgelekte sla-blaadjes en eventueel wat extra woksaus.

LAO HENG HE PREMIUM SOJASAUS

Deze heerlijke premium sojasaus wordt van sojabonen gemaakt en nog volgens het oude ambacht, zonder toevoeging van conserveermiddelen en kunstmatige kleurstoffen – 100 procent natuurlijk, dus! De rijke, zachte sojasaus is lekker in soepen, bij zeevruchten en groenten of als dipsaus.

TIP

Voor extra smaak kun je wat gehakte kaffirlimoenblaadjes toevoegen aan het gehaktmengsel. Deze glanzende blaadjes geven een heerlijk frisse en aromatische smaak. Niet te verwarren met 'gewone' limoenblaadjes, die je niet kunt eten.

NOEDEL-PAKSOISALADE

Voor 4 personen | 25 minuten

- 250 g ossenhaas, op kamertemperatuur
- zout
- 1 el zonnebloemolie
- 1 komkommer
- 3 bosuien
- 1 paksoi
- 360 g *You Ni Yi Mian Breed gesneden* noedels
- blaadjes van 2 takjes koriander
- versgemalen peper

Pinda-sojadressing

- 5 el pindasaus
- 1 el *Lao Heng He Premium sojasaus*
- 1 el *Lao Heng He rosé rijstazijn*
- 2 tl *Heng Shun sesamolie*
- 1 rode chilipeper
- stukje gemberwortel (à 1 cm)
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl geroosterde sesamzaadjes, plus extra (optioneel)

1 Bestrooi de ossenhaas royaal met zout.
2 Maak de pinda-sojadressing: doe de pindasaus, sojasaus, rijstazijn en sesamolie in een kommetje en roer ze door elkaar. Voeg 2 eetlepels water toe. Verwijder eventueel de zaadjes en zaadlijsten uit de chilipeper, schil de gember, pel de knoflook en hak ze alle drie fijn. Meng de chilipeper, gember, knoflook en sesamzaadjes door de dressing.
3 Verhit de olie in een koekenpan en bak de ossenhaas aan beide kanten 2 minuten, tot het vlees goudbruin is en medium-rare. Leg de ossenhaas op een bord en dek hem losjes af met aluminiumfolie. Laat het vlees 10-15 minuten rusten.
4 Halveer de komkommer in de lengte, daarna nog eens en snijd hem vervolgens in blokjes. Snijd de bosuien in ringetjes en de paksoi in reepjes.
5 Kook de *You Ni Yi Mian Breed gesneden noedels* volgens de instructies op de verpakking. Doe ze over in een vergiet en spoel ze goed af onder koud stromend water. Laat ze uitlekken en meng ze daarna door de dressing.
6 Meng de komkommer, bosui en paksoi door de noedels. Snijd het vlees in dunne plakjes en hak de koriander grof. Verdeel de noedels over vier borden, leg de plakjes ossenhaas erbij en garneer met de koriander en wat extra sesamzaadjes. Bestrooi eventueel met wat peper als je dat lekker vindt.

YOU NI YI MIAN BREED GESNEDEN NOEDELS

Een andere naam voor deze brede noedels is *Dao Xiao Mian*, wat 'mesgeschoren noedels' betekent. Het is een van de populairste noedelsoorten in China, waarschijnlijk omdat hij heerlijk chewy is en goed te combineren met elke saus. Tarwemeel, water en zout worden tot een groot deegblok gevormd en daarna in dikke noedels gesneden.

TIP

Noedels van *You Ni Yi Mian* zijn er in verschillende varianten. Probeer bijvoorbeeld eens de spinazie- of zoete-aardappelnoedels; die zijn superlekker én brengen kleur op je bord. Geen zin in ossenhaas? Kip doet het ook geweldig in deze salade.

KIPKATSU-CURRY MET RIJST

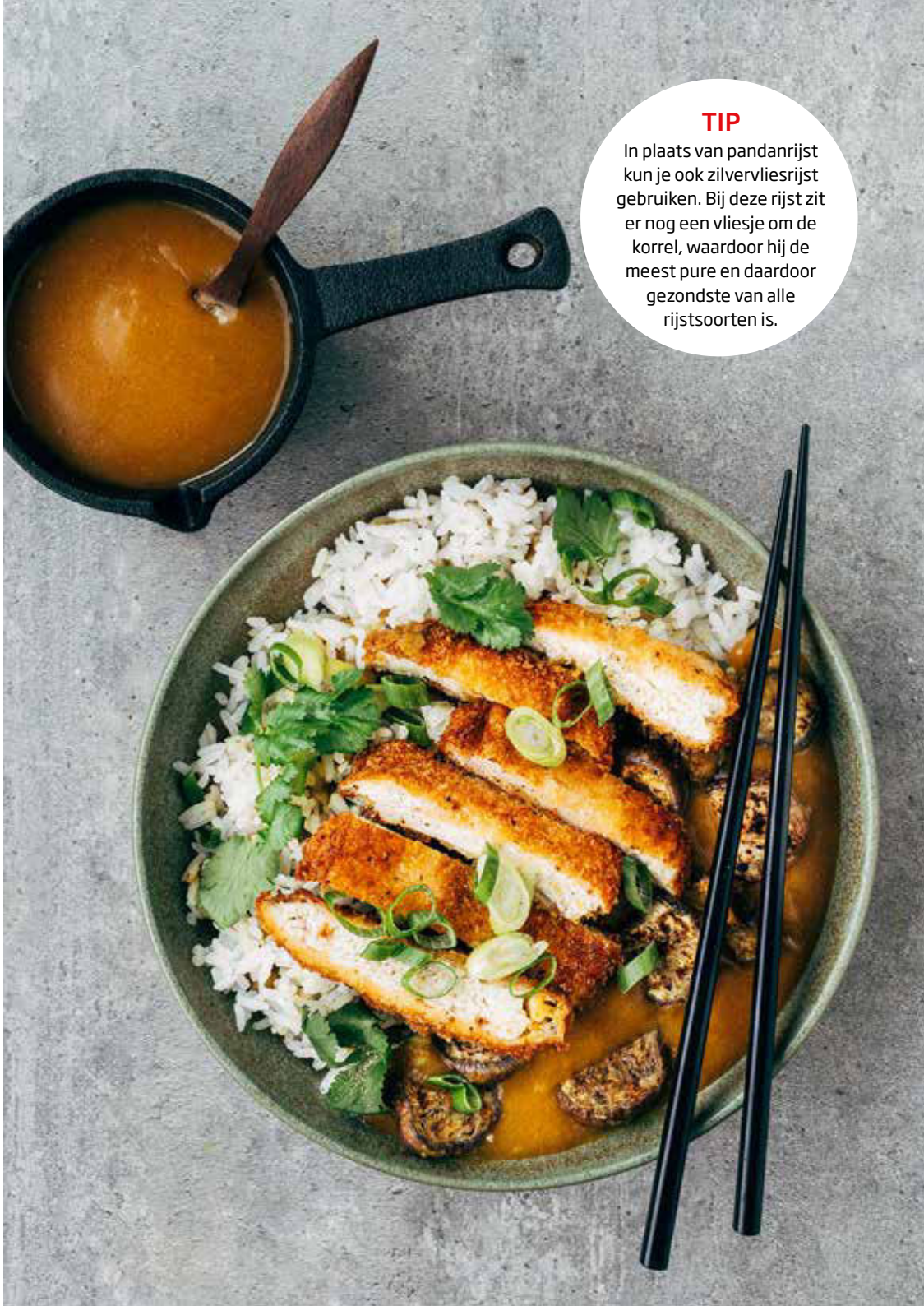
Voor 4 personen | 30-40 minuten

- 4 kipfilets (400 g in totaal)
- zout
- 300 g rijst, naar keuze (traditioneel met kortkorrelige rijst)
- 400 g Japanse of 'gewone' aubergine
- 2,5 el zonnebloemolie, plus ca. 500 ml
- 1 ui, middelgroot
- 1 teentje knoflook
- 2 stengels bleekselderij
- 1 pakje *S&B Golden Curry Japanse curry mix* (à 92 g)
- 30 g patentbloem
- 30 g *Obento panko broodkruimels*
- 1 ei, middelgroot
- blaadjes van 2 takjes koriander
- 2 bosuien

S&B GOLDEN CURRY JAPANSE CURRY MIX

De geschiedenis van curry in Japan is nog relatief kort; pas in 1868 werd voor het eerst curry met rijst geserveerd. Deze Japanse currymix – een harmonieuze combi van kerriepoeder en specerijen – is heerlijk mild. Behalve in curry's ook lekker in stoof.

1 Dep de kipfilets droog met keukenpapier en sla ze met de onderkant van een koekenpan plat tot ze ½ centimeter dik zijn. Bestrooi ze royaal met zout en laat 10-15 minuten staan.
2 Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking.
3 Snijd de aubergines in plakjes. Verhit een koekenpan met ½ eetlepel zonnebloemolie en bak de auberginеplakjes in 4-5 minuten aan beide kanten goudbruin. Schep ze op een bord en houd apart.
4 Pel de ui en knoflook en hak ze fijn. Halveer de bleekselderij, verwijder de stugge draden en snijd de stengels in dunne plakjes. Verhit 2 eetlepels zonnebloemolie in een koekenpan en bak de ui, knoflook en bleekselderij in 3-4 minuten goudbruin.
5 Breek de *S&B Golden Curry Japanse curry mix* in stukjes en roer hem door het groentemengsel. Schenk er 550 milliliter water bij en verwarm al roerend ongeveer 5 minuten, tot de stukjes currypasta zijn opgelost en je een mooie, gladde currysaus hebt. Zet het vuur heel laag, voeg de auberginеplakjes toe en houd de curry zolang warm.
6 Zet een bord klaar met de patentbloem, een tweede bord met de panko en klop in een derde bord het ei los. Haal de kipfilets eerst door de bloem, tot ze volledig bedekt zijn, dan door het ei (laat een teveel afdruipen) en wentel ze tot slot door de panko.
7 Verhit in een koekenpan met dikke bodem een laagje olie van ongeveer 2 centimeter. Test of de olie heet genoeg is door een paar kruimels panko in de pan te strooien; wanneer de panko in de pan 'danst', kun je de kipfilets erin leggen. Bak ze 2-3 minuten aan beide kanten, tot het pankolaagje mooi goudbruin is. Haal ze uit de pan en laat ze uitlekken op een bord bekleed met keukenpapier.
8 Hak de koriander grof en snijd de bosuien in ringetjes. Snijd de krokante kip in plakken en serveer hem samen met de curry en rijst. Bestrooi tot slot met de koriander en bosui.



TIP
In plaats van pandanrijst kun je ook zilvervliesrijst gebruiken. Bij deze rijst zit er nog een vliesje om de korrel, waardoor hij de meest pure en daardoor gezondste van alle rijstsoorten is.

PITTIGE THAISE ROERBAK

Voor 4 personen | 25 minuten

- 300 g *Kaset paarse volkoren rijst*
- 2 el zonnebloemolie
- 1 potje *Valcom Pittige Thaise basilicum roerbak pasta*
- 3 el *Three Crabs brand vissaus*
- ½ el kristalsuiker
- 250 g peultjes
- 250 g sperziebonen
- 1 blik *Jade Phoenix bamboescheuten* (à 300 g)
- 12 g kokossnippers
- blaadjes van 3 takjes Thaise basilicum
- zout

1 Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking.
2 Verhit de zonnebloemolie in een koeken- of wokpan en doe de *Valcom Pittige Thaise basilicum roerbak pasta* erbij. Verwarm 2-3 minuten, tot de geur van de roerbakpasta vrijkomt.
3 Voeg de vissaus en suiker toe en laat de suiker al roerend oplossen. Maak de peultjes en sperziebonen schoon en roer ze door de roerbaksaus. Breng op laag vuur aan de kook en laat 5-8 minuten zachtjes pruttelen. Schep de groenten af en toe om.
4 Doe de bamboescheuten in een vergiet en spoel ze af onder koud stromend water. Laat ze even uitlekken en schep ze door de groenteroerbak. Kook de bamboescheuten 1-2 minuten mee, tot ze helemaal doorgewarmd zijn.
5 Verdeel de roerbak over vier borden, bestrooi met de kokossnippers en basilicumblaadjes en serveer met de rijst. Breng eventueel op smaak met zout.

VALCOM PITTIGE THAISE BASILICUM ROERBAK PASTA

Deze smaakvolle pasta is erg populair in de Thaise keuken en redelijk pittig. Hij wordt gebruikt in allerlei soorten gerechten, waaronder rijst- en noedelschotels. Denk bijvoorbeeld aan rijst met gehakt en een gebakken eitje – heerlijk!

TIP

Dit gerecht is ook lekker met reepjes ossenhaas of balletjes varkens- of kipgehakt. Je kunt de peultjes en sperziebonen voor een zachtere bite eerst nog even 2-3 minuten blancheren in een pan water voordat je ze toevoegt aan de roerbaksaus.

POMPOEN-LAKSA MET GARNALEN

Voor 4 personen | 35 minuten

- 4 eieren, middelgroot
- ½ biologische pompoen (à 400 g)
- 1 pakje *Prima Taste Laksa Pasta*
- 250 ml *Mae Ploy kokosmelk*
- 300 g grote garnalen, rauw, gepeld
- 300 g rijstnoedels (3 mm)
- ½ rode ui, middelgroot
- 1 rode chilipeper
- 50 g jonge bladspinazie
- *Prima Taste sambal* (chili), naar smaak (optioneel)
- zout

1 Breng een pan water aan de kook en kook de eieren tot de gewenste gaarheid (bijvoorbeeld 6 minuten voor halfzacht). Haal de eieren uit de pan en leg ze tot gebruik in een kom met koud water.
2 Verwijder de schil, pitten en zaadlijsten van de pompoen en snijd het vruchtvlees in stukjes van 1,5 centimeter. Doe de pompoen samen met de *Prima Taste Laksa Pasta* in een pan en schep om. Schenk de kokosmelk en 350 milliliter water erbij en breng langzaam aan de kook. Laat de laksa op laag vuur 10-12 minuten zachtjes pruttelen, tot de pompoen bijna gaar is.
3 Voeg de garnalen toe en gaar ze in 2-3 minuten.
4 Kook de rijstnoedels volgens de instructies op de verpakking. Laat ze in een vergiet uitlekken.
5 Pel de rode ui en snijd hem in dunne ringen. Verwijder eventueel de zaadjes en zaadlijsten uit de chilipeper en snijd hem in dunne ringetjes.
6 Verdeel de laksa over vier diepe kommen, gevolgd door de noedels. Pel de eieren, halveer ze en leg in elk bord twee helften. Garneer met de spinazie, ui en chilipeper. Houd je van extra pittig? Serveer dan de sambal-chili erbij. Breng de pompoen-laksa eventueel op smaak met wat zout.

PRIMA TASTE LAKSA PASTA

Deze authentieke laksa-pasta uit Singapore wordt gemaakt van verse kruiden en specerijen, met als resultaat een robuuste smakenmix. Ook fijn: er zijn geen conserveermiddelen, smaak- of kleurstoffen toegevoegd. Lekker met laksa-noedels, rijstnoedels of in een roerbakgerecht met rijst.

TIP

Deze pompoen-laksa is flink pittig, zeker als je er aan het einde nog een lepeltje sambal bij serveert. Wil je hem toch iets milder, dan kun je wat extra kokosmelk toevoegen naar smaak en de chilipeper weglaten.

MISOGROENTEN MET SUSHIRIJST EN INGELEGDE GEMBER

Voor 4 personen | 40 minuten

- 300 g *Obento sushirijst*
- 200 g sperziebonen
- 250 g bimi of broccoli
- 1 paksoi
- 1 teentje knoflook
- stukje gemberwortel (à 1 cm)
- 2 el zonnebloemolie
- 150 g groene-aspergetips
- ½ *Obento yaki norivel*
- 15 g *Obento roze ingelegde gesneden gember (amuzu shoga)*
- 2 tl geroosterde sesamzaadjes
- zout

Misosaus

- 2 el *Hikari Miso Biologische witte miso*
- 1 el *Obento sojasaus*
- 3 el sesamolie
- 3 el *Obento rijstwijnazijn*

1 Kook de *Obento sushirijst* volgens de instructies op de verpakking. Laat hem volledig afkoelen.
2 Meng voor de misosaus de witte miso met de sojasaus, sesamolie en rijstwijnazijn. Klop goed los zodat er een gladde saus ontstaat.
3 Maak de sperziebonen en bimi of broccoli schoon en kook ze 4 minuten in een pan water.
4 Snijd de paksoi in stukken van 2-3 centimeter. Pel de knoflook, schil de gember en snijd beide in dunne plakjes. Verhit de zonnebloemolie in een wokpan, voeg de knoflook en gember toe en bak ze 1-2 minuten. Doe dan de paksoi erbij en laat hem al omscheppend in een paar minuten slinken.
5 Voeg de sperziebonen, bimi of broccoli en aspergetips toe. Verdeel het misomengsel over de groenten, schep om tot alle groenten ermee bedekt zijn en roerbak 2-3 minuten, tot de groenten gaar zijn.
6 Serveer de misogroenten samen met de sushirijst. Snijd het norivel in fijne reepjes en strooi over de groenten. Geef de ingelegde gember erbij, bestrooi het gerecht met de sesamzaadjes en breng eventueel op smaak met wat zout.

OBENTO SUSHIRIJST

Deze sushirijst wordt bij het koken plakkerig vanwege het hoge zetmeelgehalte. Precies wat je wilt als je sushi gaat maken. Maar wist je dat je deze kortkorrelige rijst voor nog veel meer gerechten kunt gebruiken? Maak er bijvoorbeeld eens nasi mee of een *donburi*, een Japanse rijstkom.

TIP

Ben jij vaak aan het pielen om het schilletje van de knoflook eraf te krijgen? Leg je teentje knoflook op een snijplank, leg er overdwars een groot en breed mes op en sla met je vuist op het mes. Et voilà, de teen komt gemakkelijk los uit zijn schilletje.

GESTOOMDE GROENTEN EN TOFU IN STICKY SAUS MET RIJST

Voor 4 personen | 25 minuten

- 300 g *Dragon Pandan rijst*
- ½ Chinese kool
- 350 g bimi
- 150 g paddenstoelenmix (zoals shiitake en koningsoesterzwam)
- 2 tl zonnebloemolie
- 375 g tofu
- 3 bosuien
- 2 tl geroosterde sesamzaadjes
- zout

Sticky saus

- 2 el *ABC Extra Hete Chilisaus (Sambal Extra Pedas)*
- 1 el bruine basterdsuiker
- 3 el *ABC Zoute Sojasaus (Ketjap Asin)*
- stukje gemberwortel (à 1 cm)

1 Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking.
2 Meng voor de sticky saus de *ABC Extra Hete Chilisaus (Sambal Extra Pedas),* basterdsuiker en 2 eetlepels sojasaus in een kommetje. Schil de gember, hak hem fijn en roer hem door de saus.
3 Snijd de Chinese kool in dunne parten: snijd de kool eerst in vieren, halveer vervolgens elk kwart en snijd de stukken dan opnieuw doormidden. Halveer eventueel de bimi, dan zijn ze straks sneller gaar.
4 Zet een koekenpan op het vuur, vul hem met een laagje water en zet er een stoommandje in – het water mag de onderkant van het stoommandje niet raken. Breng het water aan de kook. Bekleed de bodem van het stoommandje met bak- of speciaal stoompapier, leg de groenten er in een enkele laag in en doe het deksel erop. Stoom de Chinese kool in 3 minuten gaar en de bimi in 5 minuten.
5 Maak de paddenstoelen schoon en snijd grote exemplaren in stukken. Verhit de zonnebloemolie in een wokpan en bak de paddenstoelen 2 minuten.
6 Knijp het overtollige vocht uit de tofu en snijd hem in blokjes van 2 x 2 centimeter. Bestrijk de tofu rondom met de sticky saus en bak ze in een koekenpan 4-5 minuten, tot de saus begint te karamelliseren.
7 Schep de groenten en de paddenstoelen op een schaal. Druppel de overige sojasaus erover. Leg de tofublokjes op een schaaltje en geef de overgebleven sticky saus erbij. Snijd de bosuien in ringetjes en strooi ze over de tofu. Garneer met de sesamzaadjes, breng op smaak met zout en serveer met de rijst.

ABC EXTRA HETE CHILISAUS (SAMBAL EXTRA PEDAS)

Duik de keuken in en vlam met deze extra hete chilisaus! *ABC Extra Hete Chilisaus* is voor liefhebbers van een flink pittige smaak. Naast chilipeper proef je bovendien een heerlijke mix van knoflook en kruiden.

TIP
Als je van stevige tofu houdt, kun je hem eerst in plakjes invriezen. Haal de benodigde hoeveelheid plakjes uit de diepvries en druk na het ontdooien het overtollige vocht eruit.

TIP
Je kunt ook gestoomde dumplings maken met het basisrecept van blz. 16. Vul dan een deegvelletje met 1-2 eetlepels van de bosuivulling, dichtmaken en stomen maar!

PAKSOI, GEFRITUURDE SJALOT EN BOSUIPANNENKOEKJES

Voor 4 personen | 35 minuten

- 400 g sjalotjes
- 500 ml zonnebloemolie, plus 2 el extra om in te bakken
- zout
- 12 snackkomkommers of 1 courgette
- 8 babypaksoi
- 2 teentjes knoflook
- stukje gemberwortel (à 2 cm)
- 50 g cashewnoten, gezouten
- 6 el *ABC Zoete Sojasaus* (Ketjap Manis)
- 6 el sesamolie

Bosuipannenkoekjes

- 48 ronde dumplingvelletjes, uit de diepvries (om te stomen)
- 4 bosuien
- 2-3 tl *Heng Shun sesamolie*
- 2 tl zout

ABC ZOETE SOJASAUS (KETJAP MANIS)

Deze zoete sojasaus (ketjap manis) is een veelgebruikt ingrediënt in vlees-, gevogelte-, vis-, groente- en tofumarinade.

1 Ontdooi de dumplingvelletjes.
2 Pel de sjalotjes en snijd ze met een mandoline in dunne ringen van ½ centimeter dik.
3 Schenk de zonnebloemolie in een wokpan; zorg dat er een laagje van ten minste 2 centimeter in de pan staat. Verhit de olie en test met een ringetje sjalot of hij heet genoeg is: de sjalot moet direct gaan 'dansen'. Frituur de sjalot in 1 minuut goudbruin. Schep hem uit de pan, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.
4 Snijd voor de bosuipannenkoekjes de bosuien in dunne ringetjes. Leg een dumplingvelletje op een snijplank en bestrijk het licht met sesamolie. Bestrooi met wat zout en een paar ringetjes bosui. Leg het volgende velletje erop en druk goed aan. Bestrijk weer licht met sesamolie en bestrooi met wat ringetjes bosui. Herhaal dit tot je een stapeltje van 6 dumplingvelletjes hebt. Rol het stapeltje dan met een deegroller plat tot er een plakje is ontstaan van 1-2 centimeter groter. Maak zo 8 pannenkoekjes.
5 Verhit 1 eetlepel zonnebloemolie in een koekenpan en bak de bosuipannenkoekjes aan beide kanten goudbruin. Leg ze op een bord en dek af met aluminiumfolie om ze warm te houden.
6 Halveer de komkommers of courgette in de lengte en snijd de helften weer doormidden zodat er kwarten ontstaan. Halveer de babypaksoi. Pel de knoflook, schil de gember en snijd beide fijn. Hak ook de cashewnoten fijn.
7 Meng in een kommetje de *ABC Zoete Sojasaus (Ketjap Manis)* met de sesamolie en 2 eetlepels water. Verhit 1 eetlepel zonnebloemolie in een wokpan en bak de knoflook en gember tot ze heerlijk beginnen te geuren. Voeg de paksoi en komkommer of courgette toe en schep 2 minuten om. Doe dan de soja-sesamsaus erbij en verwarm nog 1 minuut.
8 Bestrooi de groenten met de cashewnoten en sjalot en serveer met de bosuipannenkoekjes.

PADDENSTOELENRAMEN MET EI EN PAKSOI

Voor 4 personen | 25 minuten

- 2 eieren, middelgroot
- 140 g shiitake
- 140 g beukenzwam
- 4 babypaksoi
- 1 el zonnebloemolie
- zout
- 40 g dashipoeder
- 4 el *Obento sojasaus*
- 2 el sesamolie
- 200 g *Hakubaku biologische Ramen Noedels*
- 4 bosuien

1 Breng een pan water aan de kook en kook de eieren 6 minuten. Haal ze uit de pan, laat ze schrikken onder koud stromend water en pel ze. Houd ze zolang apart.
2 Maak de paddenstoelen en paksoi schoon. Snijd de paksoi in gelijke kwarten. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan en bak de paddenstoelen 3-4 minuten. Voeg de paksoikwarten toe en bak ze 2-3 minuten mee. Bestrooi met wat zout.
3 Doe het dashipoeder in een pan en voeg 1½ liter water toe. Breng langzaam aan de kook en laat het poeder al roerend oplossen. Voeg dan de sojasaus, sesamolie en paksoi toe (houd de paddenstoelen apart) en laat op laag vuur 15 minuten koken.
4 Kook de *Hakubaku biologische Ramen Noedels* volgens de instructies op de verpakking.
5 Snijd de bosuien in ringetjes. Schep de paksoi uit de bouillon en verdeel hem over vier kommen. Schenk de dashibouillon erbij, schep de noedels en paddenstoelen erop en leg in elke kom een half ei. Bestrooi tot slot met de bosui.

HAKUBAKU BIOLOGISCHE RAMEN NOEDELS

Deze dunne noedels worden op Chinese wijze gemaakt van biologische tarwe. Ze hebben een redelijk chewy textuur en zijn perfect in allerlei hartige gerechten. Van voedzame toevoeging in bijvoorbeeld varkens- of kippenbouillon tot combinaties met zeewier, bosui en mais.

TIP

Je kunt paddenstoelen en champignons beter niet met water afspoelen, want dan zuigen ze zich vol met vocht en worden ze bij het bakken zompig. Veeg zand weg met droog keukenpapier en maak shiitakes, portobello's en cantharellen schoon met licht bevochtigd keukenpapier.

TIP
Alle groenten in dit recept zijn suggesties, dus kies gerust andere groenten die kort geblancheerd gegeten kunnen worden, zoals bimi, broccoli, aspergetips en peultjes.

RUNDVLEES-SUKIYAKI

Voor 4 personen | 35 minuten

- 150 g kastanjechampignons
- 100 g shiitake
- 100 g enoki
- 200 g tofu
- 1 paksoi
- 6 bospenen
- 300 g *Hakubaku biologische Udon Noedels*
- 1 el zonnebloemolie
- 250 g ribeye
- zout
- versgemalen peper
- sojasaus, naar smaak (optioneel)
- 2 tl geroosterde sesamzaadjes

Bouillon

- 1½ l rundvleesbouillon
- 20 g dashipoeder
- 2 el *Obento rijstwijnazijn*
- 4 el *Obento sojasaus*
- 2 el sake

1 Maak eerst de bouillon. Doe de rundvleesbouillon, het dashipoeder, de rijstwijnazijn, sojasaus en sake in een grote pan waar ook alle andere ingrediënten in passen. Roer alles door elkaar, breng langzaam aan de kook en laat 15 minuten zachtjes koken.
2 Maak ondertussen voor de sukiyaki de paddenstoelen schoon; snijd grote champignons in stukken (kleintjes kun je in zijn geheel gebruiken) en de shiitakes in plakjes. Knijp de tofu uit en snijd hem in blokjes van 1,5 x 1,5 centimeter. Snijd de paksoi in stukken van ongeveer 4 centimeter. Maak de bospenen schoon en snijd ze in plakjes van ongeveer ½ centimeter.
3 Kook de *Hakubaku biologische Udon Noedels* 5 minuten korter dan volgens de instructies op de verpakking.
4 Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan. Bestrooi de ribeye met zout en peper en bak het vlees 2 minuten aan beide kanten goudbruin (voor medium-rare). Haal het vlees uit de pan en dek af met aluminiumfolie. Laat 15 minuten rusten.
5 Leg alle ingrediënten, behalve de ribeye, in de bouillon; alle shiitakes bij elkaar, de plakjes wortel, de noedels, et cetera. Breng dan de bouillon opnieuw aan de kook en kook hem 5 minuten. Snijd de ribeye in plakjes en leg ook die in de bouillon.
6 Zet de pan op tafel – eventueel op een warmhoudplaatje – zodat iedereen er zelf uit kan pakken wat hij of zij lekker vindt. Geef de extra sojasaus en de sesamzaadjes er apart bij.

HAKUBAKU BIOLOGISCHE UDON NOEDELS

Hoewel je udonnoedels heel goed koud kunt eten, worden ze meestal warm geserveerd. Heerlijk met verschillende toppings, in hotpots of in currysoep. Je kunt udonnoedels goed vervangen door sobanoedels, of maak een mix van deze twee voor een aangename wisselende textuur in je mond.

GROENE KOKOSBOUILLON MET GARNALEN

Voor 4 personen | 25 minuten

- 2 tl *Three Crabs brand vissaus*
- 400 ml groentebouillon
- 800 ml *Chaokoh kokoswater*
- 250 g peultjes
- 4 snackkomkommers
- 1 el zonnebloemolie
- 350 g grote garnalen, rauw, gepeld
- 2 bosuien
- 2 limoenen
- zout
- versgemalen peper

Groene currypasta

- 4 teentjes knoflook
- stukje gemberwortel (à 2 cm)
- 30 g takjes koriander
- 30 g takjes Thaise basilicum
- 6 groene pepers

1 Maak eerst de groene currypasta. Pel de knoflook, schil de gember en hak beide grof. Haal de blaadjes van de koriander- en basilicumsteeltjes, leg ze apart en hak de steeltjes grof. Verwijder de zaadjes uit de groene pepers en hak de pepers grof. Maal alle ingrediënten in een hakmolen tot een gladde pasta.
2 Doe de pasta in de pan en bak hem 1-2 minuten, tot de geuren vrijkomen. Voeg de vissaus, bouillon en het *Chaokoh kokoswater* toe en roer alles door elkaar. Houd de bouillon op laag vuur warm.
3 Maak de peultjes schoon en snijd de snackkomkommers in de lengte in kwarten.
4 Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan en bak de komkommer 2-3 minuten, tot hij lichtbruin verkleurt. Voeg dan de garnalen toe en bak ze 2 minuten mee, tot ze gaar zijn.
5 Doe de peultjes bij de bouillon en kook ze in 4-5 minuten gaar.
6 Snijd de bosuien in dunne ringetjes. Breng de bouillon verder op smaak met het sap van 1 limoen. Schep de bouillon in vier kommen, voeg de komkommer en garnalen toe en garneer met de bosui en koriander- en basilicumblaadjes. Snijd de laatste limoen in parten en geef deze erbij. Breng de kokosbouillon op smaak met zout en peper.

CHAOKOH KOKOSWATER

Heerlijk verfrissend, laag in calorieën, weinig koolhydraten en bomvol gezonde voedingstoffen. Dit 100% natuurlijke kokoswater heeft een licht zoetje en fijne, subtiele nootachtige smaak. Je kunt het puur drinken en in allerlei gerechten gebruiken.

TIP

Heb je echt weinig tijd? Je kunt voor de bouillon ook kant-en-klare currypasta gebruiken, bijvoorbeeld *May Ploy Green curry*. En heb je grote eters aan tafel, serveer er dan rijstnoedels bij. Bonustip: vervang de garnalen eens door blokjes tofu of kip – ook erg lekker!

TIP
Maak er een vega hotpot van door de entrecote en garnalen te vervangen door tofu. Ook lekker: probeer eens een van de andere *Qiu Shi hotpot-noedels,* met de smaak zeewier, spinazie of paddenstoel.

CHINESE STYLE HOTPOT

Voor 4 personen | 40 minuten

- 200 g entrecote
- zout
- versgemalen peper
- 1 el zonnebloemolie
- 250 g grote garnalen, rauw, gepeld
- 8-12 wontons, uit de diepvries
- 1 Chinese kool
- 150 g broccoli of bimi
- 2 bosuien
- 200 g *Qiu Shi hotpot eiernoedels*
- 100 g shiitake
- 100 g beukenzwam

Bouillon

- 100 g spekblokjes
- 1,5 l rundvleesbouillon
- 3 stuks steranijs
- 1 tl chilivlokken

Hotpotsausjes

- 4 el *Lee Kum Kee hoisinsaus*
- 2 el *Heng Shun Chinkiang* azijn
- 1 bosui
- 3 el *Heng Shun sesamolie*
- 2 rode chilipepers
- 2 teentjes knoflook

1 Bak voor de bouillonk de spekblokjes rondom goudbruin in een droge koekenpan. Schenk dan langzaam de bouillon erbij en voeg de steranijs en chilivlokken toe. Laat 15 minuten zachtjes koken.
2 Bestrooi de entrecote aan beide kanten met zout en peper. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan en bak het vlees aan beide kanten 1½ minuut, tot hij mooi goudbruin is. Laat het vlees rusten onder aluminiumfolie.
3 Bak de garnalen alvast gaar in de pan waarin je de entrecote hebt aangebakken.
4 Stoom de wontons volgens de instructies op de verpakking.
5 Snijd de Chinese kool in reepjes, de broccoli of bimi in kleine stronkjes en de bosuien in ringetjes.
6 Maak de hotpotsausjes: meng de hoisinsaus met de Chinkiang-azijn. Snijd de bosui in ringetjes en meng ze erdoor. Verwijder voor het tweede sausje eventueel de zaadjes en zaadlijsten uit de chilipepers en snijd ze in ringetjes. Pel de knoflook, hak hem fijn en roer hem met de chilipeper door de sesamolie.
7 Kook de *Qiu Shi hotpot eiernoedels* 5-6 minuten in de bouillon.
8 Snijd de entrecote in dunne plakjes en leg ze op een schaaltje. Leg de broccoli of bimi, Chinese kool, bosui, garnalen, shiitake, beukenzwam en wontons ook op mooie schaaltjes. Zet ook de hotpotsausjes erbij. Zet de pan met bouillon en noedels op een warmhoudplaatje op tafel (of gebruik een fonduestel); zo kan iedereen de ingrediënten zelf laten garen in de bouillon.

QIU SHI HOTPOT EIERNOEDELS

Deze eiernoedels worden gemaakt van kwalitatief hoogwaardig tarwemeel en ei. Ze worden ook wel 'gouden noedels' genoemd, vanwege hun prachtige goudgele kleur. De noedels zijn vooral geschikt voor hotpots, maar je kunt ze ook gebruiken in soepen of roerbakschotels.

DORADE MET RODE MISO

Voor 4 personen | 35 minuten + 30 minuten wachttijd

- 2 hele dorades, schoongemaakt, geschubd
- 2 teentjes knoflook
- stukje gemberwortel (à 1 cm)
- 2 el zonnebloemolie
- 400 g spinazie
- 2 el *Obento sojasaus*
- 1 tl geroosterde sesamzaadjes (zie tip)
- 4 blaadjes shisoblad (kruid)
- blaadjes van 1 takje koriander
- 2 bosuien

Misomarinade

- 4 el *Hikari Miso Biologische Rode Miso*
- 4 el *Obento rijstwijnazijn*
- 2 el mirin
- 2 el sake
- 1 el sesamolie
- 1 teentje knoflook

1 Verwarm de oven voor op 200 °C.
2 Maak aan beide kanten van de dorades om de 2 centimeter met een groot, scherp mes schuine inkepingen, zodat de misomarinade goed in de vis kan trekken – dat maakt hem extra lekker.
3 Meng de *Hikari Miso Biologische Rode Miso*, rijstazijn, mirin, sake en sesamolie. Pel de knoflook, pers hem boven de marinade en meng goed.
4 Doe de hele vissen in een plastic zak, schenk de marinade erbij en sluit de zak. Masseer heel voorzichtig de vloeistof in de vissen en laat de dorades 30 minuten marineren.
5 Haal de vissen uit de zak en schenk de marinade in een kommetje. Leg de vissen in een ovenschaal of op een bakplaat en bak ze 12 minuten aan één kant. Bestrijk de dorades nogmaals met de marinade, keer ze om en bak ze nog 12 minuten aan de andere kant.
6 Pel de knoflook, schil de gember en hak beide fijn. Verhit de olie in een wokpan en voeg de knoflook en gember toe. Bak ze tot de geuren vrijkomen, voeg dan de spinazie toe en laat hem al omscheppend in 2-3 minuten slinken. Voeg de sojasaus toe, schep om en bestrooi met de sesamzaadjes.
7 Hak het shisoblad en de korianderblaadjes in grove stukjes en snijd de bosuien in ringetjes. Garneer de dorades met de shiso en koriander en serveer met de spinazie.

HIKARI MISO BIOLOGISCHE RODE MISO

Deze biologische rode miso wordt in Japan volgens authentiek recept gemaakt. Behalve rode heb je ook nog lichtgekleurde en witte miso. En wist je dat de kleur binnen één misosoort kan variëren? Afhankelijk van de omgeving, het klimaat en de waterkwaliteit ontstaan er verschillen. Zelfs miso van dezelfde fabrikant kan er anders uitzien.

TIP

Je kunt ook zelf sesamzaadjes roosteren. Doe de hoeveel-heid die je nodig hebt in een koekenpan en rooster ze in een paar minuten op laag vuur mooi goudbruin. Loop niet weg, want het kan opeens hard gaan; voor je het weet, zijn ze aangebrand.

SICHUAN STYLE ROERBAKNOEDELS

Voor 4 personen | 20 minuten

- 200 g kippendijfilets
- zout
- 15 g maizena
- 300 g *Fu Lin Men eiernoedels*
- 300 g bimi of broccoli
- 2 el zonnebloemolie
- 1 komkommer
- 3 bosuien

Sichuansaus

- 1 tl chilivlokken
- 1 tl vijfkruidenpoeder
- 1 el *Heng Shun Chinkiang rijstazijn*
- 2 el *Lao Heng He Premium sojasaus*
- 1 teentje knoflook
- 1 rode chilipeper
- 1 tl kristalsuiker

1 Dep de kippendijfilets droog met keukenpapier, snijd ze in reepjes en bestrooi met zout. Strooi de maizena op een bord en wentel de kipreepjes erdoor tot ze ermee bedekt zijn.
2 Meng voor de sichuansaus de chilivlokken, het vijfkruidenpoeder, de *Heng Shun Chinkiang rijstazijn* en sojasaus in een kommetje. Pel de knoflook, verwijder eventueel de zaadjes en zaadlijsten uit de chilipeper en hak beide fijn. Doe ze met de suiker bij de saus in het kommetje en roer nog even goed door.
3 Kook de noedels volgens de instructies op de verpakking. Laat ze goed uitlekken in een vergiet.
4 Halveer de bimi in de lengte, zodat ze straks eerder gaar zijn, of snijd de broccoli in roosjes.
5 Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de kipreepjes in 3 minuten rondom goudbruin. Voeg de noedels en bimi of broccoli toe, giet de sichuansaus erover en roerbak 4-6 minuten.
6 Snijd de komkommer in dunne plakjes en de bosuien in ringetjes. Verdeel de sichuannoedels over vier borden, geef de komkommer erbij en garneer met de bosui.

HENG SHUN CHINKIANG AZIJN

Er zijn veel Chinkiang-azijnsoorten, maar die van *Heng Shun* bestaat al 180 jaar en is daarmee de meest authentieke. Hij is donker van kleur en heeft een zure, lichtzoete en diepe – bijna rokerige – smaak. Top als dipsaus, maar ook perfect voor in een vleesstoof, soep of wonton-gerecht.

TIP

Wil je zelf vijfkruidenpoeder maken? Meestal gebruikt men in de Aziatische keuken sichuanpeper, venkelzaad, steranijs, kruidnagels en kaneel – maar de keuze is aan jou! Het lekkerste is als je ze eerst los van elkaar fijnmaalt en daarna pas samenvoegt.

JACKFRUIT-HOISINROERBAK MET CHINESE KOOL

Voor 4 personen | 20 minuten

- 300 g *Thai Red Cargo Rijst*
- 1 blik *Mae Ploy Young jackfruit* (à 560 g)
- 1 Chinese kool
- 3 el *Lee Kum Kee hoisinsaus*
- ½ el *Obento rijstwijnazijn*
- 2 tl *Heng Shun sesamolie*
- 1 el zonnebloemolie
- zout
- 40 g cashewnoten
- 6 snackkomkommers
- blaadjes van 2 takjes koriander
- 2 bosuien

1 Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking.
2 Doe de *Mae Ploy Young jackfruit* in een vergiet, spoel af onder koud stromend water en laat goed uitlekken. Snijd de stukken jackfruit doormidden en de Chinese kool in dunne reepjes.
3 Meng de hoisinsaus met de rijstazijn en sesamolie. Verhit de zonnebloemolie in een koeken- of wokpan en bak de jackfruit 2-3 minuten. Voeg dan de Chinese kool toe, roerbak 2-3 minuten en schenk vervolgens de hoisinsaus in de pan. Verwarm alles nog even goed en breng eventueel extra op smaak met zout.
4 Hak de cashewnoten grof. Snijd de komkommers in de lengte in kwarten en hak de korianderblaadjes grof. Snijd de bosuien in ringetjes.
5 Verdeel de rijst over vier borden, gevolgd door de jackfruitroerbak, en serveer de komkommer erbij. Garneer het gerecht tot slot met de koriander, cashewnoten en bosui.

MAE PLOY YOUNG JACKFRUIT

Mae Ploy Young jackfruit bevat onrijpe jackfruit, ingeblikt in pekel en zonder toegevoegde suikers. Eenmaal bereid maakt de vezelige textuur hem tot een perfect alternatief voor vlees.

TIP

Chinese kool is in Nederland helaas niet het hele jaar door verkrijgbaar; van mei tot en met december vind je hem in de (groente)winkel. De rest van de maanden zou je hem heel goed kunnen vervangen door paksoi, die wel jaarrond te koop is.

PAD THAI MET KIP

Voor 4 personen | 25 minuten

- 400 g kippendijfilets
- zout
- 4 el zonnebloemolie
- 300 g rijstnoedels (5 mm dik)
- 6 eieren, middelgroot
- 1 potje *Valcom Pad thai pasta* (à 240 g)
- ½ el tamarindepuree (zie tip)
- 1 tl *Three Crabs brand vissaus*
- ¼ tl kristalsuiker
- 200 g taugé
- 40 g pinda's, gezouten
- 3 bosuien
- blaadjes van 2 takjes Thaise basilicum
- blaadjes van 2 takjes koriander
- 1 rode chilipeper
- 2 limoenen

1 Dep de kippendijfilets droog met keukenpapier, bestrooi ze met zout en laat 10 minuten rusten. Zo trekt het zout goed in het vlees.
2 Verhit 2 eetlepels olie in een wokpan op hoog vuur en bak de kippendijfilets in 8-10 minuten rondom goudbruin. Haal ze uit de pan, laat ze afkoelen en snijd ze dan in stukjes.
3 Kook de rijstnoedels volgens de instructies op de verpakking. Laat ze goed uitlekken in een vergiet.
4 Verhit 1 eetlepel zonnebloemolie in de wokpan. Breek de eieren erboven en bak ze al omscheppend 2-3 minuten, tot ze gestold zijn. Haal het ei uit de pan, breng op smaak met zout en houd apart.
5 Verhit de laatste eetlepel zonnebloemolie in de wok en voeg de *Valcom Pad thai pasta* toe. Roer de tamarindepuree, vissaus en suiker erdoor en bak 2 minuten. Voeg de noedels, kip, taugé en het ei toe en verwarm al roerend nog 1-2 minuten.
6 Hak de pinda's grof, snijd de bosuien in dunne ringetjes en hak de basilicum- en korianderblaadjes grof. Verwijder eventueel de zaadjes en zaadlijsten uit de chilipeper en snijd hem in dunne ringetjes.
7 Verdeel de pad thai over vier borden en garneer met de koriander en basilicum. Bestrooi met de gehakte pinda's en chilipeper. Snijd de limoenen in partjes en geef deze erbij om erover uit te knijpen.

VALCOM PAD THAI PASTA

Thais streetfood wordt vaak in één adem genoemd met de wereldberoemde pad thai. Deze pasta is een combinatie van zoete, zure, hete en zoute smaken. Hij wordt meestal geserveerd moet rijstnoedels, garnalen, rundvlees of andere eiwitrijke ingrediënten, zoals tofu, en gegarneerd met pinda's.

TIP

Tamarinde is de pulp uit de peulen van de tamarindeboom. Hoe je dit product herkent? Het is donker en sticky, en smaakt zowel een tikkeltje zuur als zoet. Verkrijgbaar als pasta in een potje of als blok; het blok moet je aanlengen met wat water.

KURKUMARIJST MET KIPSATÉ

Voor 4 personen | 50 minuten

- 800 g kippendijfilets
- 1 ui, middelgroot
- 2 teentjes knoflook
- 1 el zonnebloemolie
- 1 tl kurkuma
- 200 g basmatirijst
- 250 ml *Mae Ploy kokosmelk*
- zout
- 400 g sperziebonen
- 3 bosuien
- 40 g seroendeng (zie tip)
- versgemalen peper

Marinade

- 4 teentjes knoflook
- stukje gemberwortel (à 2 cm)
- 75 ml *ABC Zoete Sojasaus* (Ketjap Manis)

1 Pel voor de marinade de 4 tenen knoflook, schil de gember en hak ze fijn. Meng ze door de sojasaus.
2 Dep de kippendijfilets droog met keukenpapier, snijd ze in stukjes van 2-3 centimeter, doe ze in een plastic zak en schenk de marinade erbij. Sluit de zak en masseer het vocht in de kipfilet tot alle stukjes ermee zijn bedekt. Laat 15 minuten marineren.
3 Pel de ui en 2 teentjes knoflook en hak ze fijn. Verhit 1 eetlepel olie in een pan met deksel en bak de ui en knoflook 2-3 minuten, of tot de knoflook licht begint te verkleuren. Voeg de kurkuma en basmatirijst toe en bak al omscheppend 5 minuten.
4 Schenk de *Mae Ploy kokosmelk* en 50 milliliter water erbij en breng aan de kook. Leg het deksel op de pan en kook dit alles 12 minuten op laag vuur. Zet het vuur uit en laat de rijst met het deksel op de pan 15-20 minuten staan.
5 Rijg ondertussen de stukjes kipfilet aan vier spiesen. Verhit een grillpan en gril de kipsaté in 8-10 minuten rondom goudbruin en gaar.
6 Breng een pan water met een snuf zout aan de kook, maak de sperziebonen schoon en kook ze in 6-8 minuten beetgaar. Giet ze af en laat uitlekken.
7 Snijd de bosuien in ringetjes. Verdeel de rijst en sperziebonen over vier borden. Bestrooi royaal met de seroendeng en bosui, en serveer met de kipsaté. Breng eventueel op smaak met zout en peper.

MAE PLOY KOKOSMELK

Deze authentieke Thaise kokosmelk bevat 18% vet en heeft een natuurlijke zoetheid en zachte textuur. Hij voegt een heerlijke romigheid en een licht nootachtige, rijke smaak toe aan onder meer curry's, soepen, drankjes en desserts. Je kunt hem ook gebruiken voor het maken van koekjes.

TIP

Seroendeng is een mix van geraspt kokos, pinda's, gebakken uitjes, bruine suiker en allerlei soorten specerijen. Je voegt hiermee niet alleen extra smaak toe aan je gerecht, maar ook een fijne structuur. Lekker over rijst, maar ook over rendang, saté – zoals hier – en sperziebonen.

TIP
Om meer smaak te geven aan de tofu kun je een theelepel kurkuma of een eetlepel gehakte peterselie toevoegen aan het pankokruim. Dat geeft een andere smaakdimensie én look aan je gerecht.

TOFUKATSU MET RIJST

Voor 4 personen | 35 minuten

- 175 g *Obento sushirijst*
- 4 bosuien
- 2 teentjes knoflook
- 1 rode chilipeper
- 500 ml zonnebloemolie, plus 2 el
- 2 el *Obento sojasaus*
- 150 g doperwten, uit de diepvries
- 125 g *Obento tempura beslag*
- 30 g *Obento panko broodkruimels*
- 375 g tofu
- blaadjes van 2 takjes koriander
- blaadjes van 2 takjes basilicum
- zout

Ingelegde wortel

- 3 bospenen
- 2 el *Obento rijstwijnazijn*
- 1 el kristalsuiker

1 Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking. Laat hem vervolgens volledig afkoelen.
2 Maak de bospenen schoon en snijd ze met een mandoline of scherp mes julienne. Roer de rijstazijn en suiker in een kommetje door elkaar. Schep om met de wortel en laat 10 minuten marineren.
3 Snijd 2 bosuien in ringetjes. Pel de knoflook, verwijder eventueel de zaadjes en zaadlijsten uit de chilipeper en hak beide fijn. Verhit een wokpan op hoog vuur, voeg 2 eetlepels olie toe en bak de bosui, knoflook en chilipeper 1-2 minuten. Voeg de rijst toe, schenk de sojasaus erbij en bak onder regelmatig omscheppen 8-9 minuten – het is lekker als de rijst af en toe een beetje aanbakt en knapperig wordt. Voeg de doperwten toe en schep ze 2-3 minuten door de rijst, tot ze warm zijn.
4 Meng het tempurabeslag met 180 milliliter water. Zet een bord met de *Obento panko broodkruimels* klaar. Knijp het overtollige vocht uit de tofu. Wentel hem dan eerst in zijn geheel door de tempuramix en vervolgens door de panko.
5 Schenk de olie in een wokpan; zorg dat er een laagje van ten minste 2 centimeter in de pan staat. Verhit de olie en test met een paar kruimels panko of hij heet genoeg is: de panko moet direct gaan 'dansen'. Bak de tofu 2-3 minuten aan beide kanten, tot de panko mooi goudbruin is. Haal de tofu uit de pan en laat hem uitlekken op keukenpapier.
6 Snijd de laatste 2 bosuien in ringetjes en hak de koriander- en basilicumblaadjes grof. Snijd de tofu in plakken van ½ centimeter dik en serveer ze met de gebakken rijst. Geef de ingelegde wortel erbij, garneer het gerecht met de verse kruiden en bosui, en breng eventueel op smaak met zout.

OBENTO PANKO BROODKRUIMELS

Dit pankomeel geeft een heerlijk crispy laagje aan kip, vlees en zeevruchten – of voorzie je ovenschotel eens van een knapperige pankotopping. Je kunt het meel ook met je favoriete kruiden mengen voor de perfecte finishing touch.

KOFFIE-TAPIOCAPUDDING MET AZIATISCH FRUIT

Voor 4 personen | 40 minuten + 4 uur wachttijd

- 90 g kleine tapiocaparels
- 450 ml *Mae Ploy kokosmelk*
- 1 blik *Mae Ploy lychees* in siroop (à 565 g)
- 2 zakjes *Old Town White Coffee 3-in-1 Classic* (à 39 g)
- ½ mango
- 4 kumquats
- 1 carambola (stervrucht)

1 Doe de tapiocaparels met de kokosmelk in een steelpan en laat 30 minuten weken.
2 Laat de lychees uitlekken in een vergiet. Leg er 4 apart om straks mee te garneren, doe de rest in een hoge mengkom en pureer ze met een staafmixer. Verdeel de fruitpuree over de glaasjes en zet zolang in de koelkast.
3 Meng de *Old Town White Coffee 3-in-1 Classic* met 350 ml kokend water en klop met een garde tot het poeder helemaal is opgelost. Schenk de koffie bij de tapiocaparels, breng langzaam aan de kook en laat 15 minuten zachtjes pruttelen op laag vuur.
4 Laat het tapiocamengsel wat afkoelen en verdeel het daarna over de glaasjes. Zet de glaasjes 3-4 uur in de koelkast, zodat het mengsel helemaal kan afkoelen en mooi opstijven.
5 Schil de mango, snijd het vruchtvlees van de pit en vervolgens in mooie plakjes. Halveer de kumquats en snijd de carambola in plakjes. Versier de tapiocapuddinkjes met de mango, lychee, carambola en kumquat.

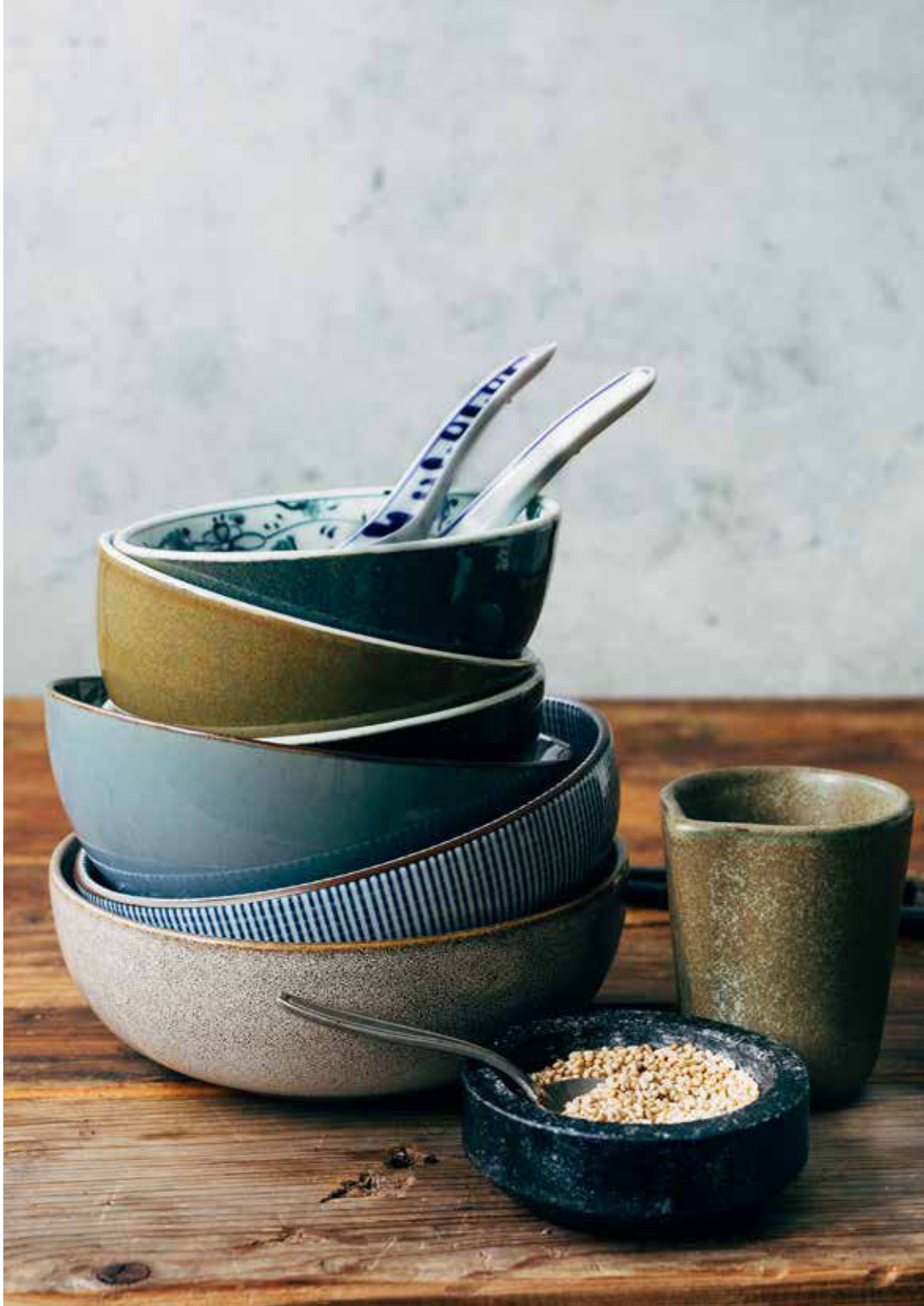
OLD TOWN WHITE COFFEE 3-IN-1 CLASSIC

Een perfecte blend van originele witte koffie uit Maleisië. Rijk, romig en aromatisch, en de smaak blijft lang in je mond hangen. Sla gerust een voorraadje in, want je kunt hem minimaal achttien maanden bewaren.

TIP

Deze heerlijke tapiocapuddinkjes kun je al een dag van tevoren maken en een nacht in de koelkast laten opstijven. Dan hoef je ze à la minute alleen nog maar te versieren met het verse fruit. Scheelt weer tijd als je een groots diner aan het voorbereiden bent.

REGISTER



DIT RECEPTENBOEKJE IS EEN GRATIS UITGAVE

Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl