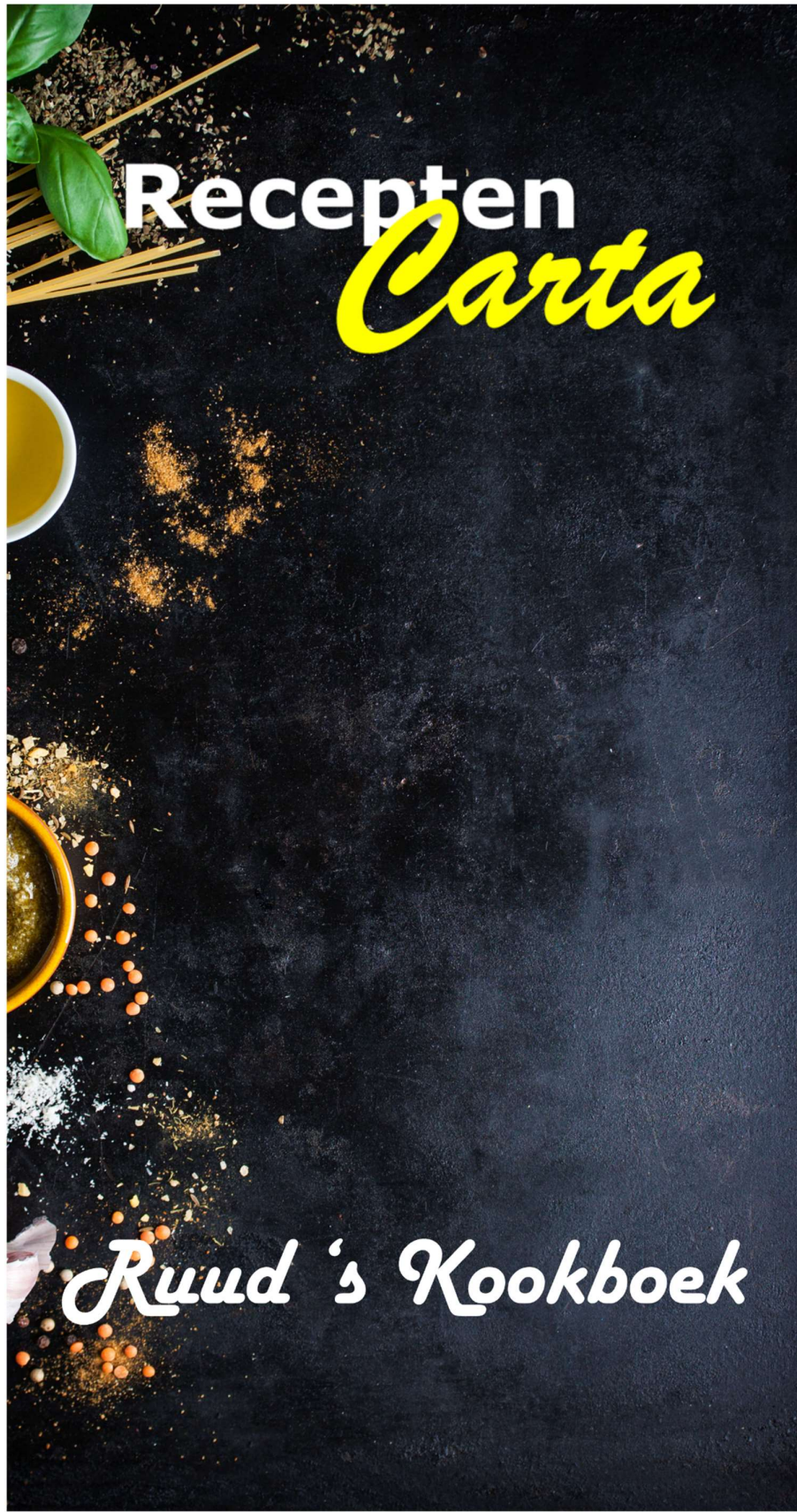




Recepten

Carta

Ruud 's Kookboek

17 hapjes
(Carta2005-Giuli)

Inhoudsopgave.

- 1. Beignets met sint jakobsschelpen**
- 2. Garnalenbeignets**
- 3. Gefrituurde kippenvleugels**
- 4. Gefrituurde kipwontons**
- 5. Gefrituurde pikante maisballetjes**
- 6. Gehaktballen met limoen**
- 7. Gestoomde garnalapakjes**
- 8. Gestoomde groentendeepakjes**
- 9. Gestoomde rijst gehaktballetjes**
- 10. Knapperig gebakken inktvis**
- 11. Knapperige wontons met eend**
- 12. Kokosgarnalen**
- 13. Lamssate met pindasaus**
- 14. Oriëntaalse cocktailspiesjes**
- 15. Pakketjes met asperges en rode paprika**
- 16. Pinda chilibuideltjes**
- 17. Pittige varkensgehakballetjes**

Beignets met sint jakobsschelpen

Menugang Hapje

Keuken -

Bron 4 personen

Soort -

Type Frituur

Snel Nee

Slank Nee

Sterren 5

Ingrediënten

100 gram dunne sperziebonen

1 rode Spaanse peper

450 gram sint-jakobsschelpen

1 ei

3 lente-uitjes, in ringen

50 gram rijstbloem

1 eetlepel vissaus

olie, om in te frituren

zoete chilidipsaus, om erbij te serveren



Bereiding

Snijd de sperziebonen met een scherp mes in piepkleine stukjes. Verwijder de zaadjes uit de Spaanse peper en hak hem fijn. Breng een steelpan met water en een snufje zout aan de kook en kook de bonen in 3-4 minuten beetgaar. Verwijder hom of kuit uit de sint-jakobsschelpen, hak de schelpen grof en doe ze in een grote kom. Voeg de sperziebonen toe. Meng ei, lente-uitjes, rijstbloem, vissaus en Spaanse peper. Roer dit mengsel door de sint-jakobsschelpen. Verhit ca. 2,5 cm olie in een grote voorverwarmde wok. Schep een soeplepel van het mengsel in de wok en frituur het 5 minuten tot het goudbruin en gaar is. Laat de beignet op keukenpapier uitlekken en frituur de rest van de beignets. Serveer de beignets heet met een zoete chilidipsaus.

Variatie:

* Gebruik garnalen of strandgapers in plaats van sint-jakobsschelpen.

Garnalenbeignets

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Frituur	Slank	Nee
Bron	10-12 personen			Sterren	5

Ingrediënten

500 gram rauwe reuzengarnalen, gepeld
4 sjalotjes, grof gehakt
1 stengel citroengras, gekneusd en grof gehakt
2 tenen knoflook, gepeld
1 eiwit
2 theelepels vissaus
1 kleine, verse rode chilipeper, ontzaad en gehakt
1 theelepel vers citroensap
4 citrusbladen (djeroek poeroet), in sliertjes, of 1 theelepel
geraspte limoenschil
2 eetlepels fijngehakte verse koriander
35 tot 40 sneetjes witbrood
2 eetlepels sesamzaad
7,5 dl plantaardige olie, om te frituren



Bereiding

Draai de garnalen, sjalotjes, het citroengras, de knoflook, het eiwit, de vissaus, chilipeper en het citroensap in een keukenmachine tot een glad mengsel. Doe het mengsel in een kom en schep er de sliertjes citrusblad en gehakte koriander door. Steek met een stervormig of rond uitsteekvormpje van 7 cm doorsnee één vormpje uit elke snee brood. Bewaar het resterende brood voor broodkruim. Smeer 1 krappe eetlepel garnalenmengsel over elk broodvormpje. Bestrooi met wat sesamzaad en druk dat lichtjes in het garnalenmengsel. Verhit de olie in een grote wok. Frituur de beignets in porties ca. 1 tot 2 minuten tot ze aan beide kanten goudbruin zijn. Schep ze met een schuimspaan uit de wok en laat op keukenpapier uitlekken. Schik de beignets op een dienschaal of op individuele borden en serveer ze heet.

Gefrituurde kippenvleugels

Menugang Hapje

Keuken -

Bron 4 personen

Soort -

Type Frituur

Snel Nee

Slank Nee

Sterren 5

Ingrediënten

2 theelepels gemalen geelwortel (kurkuma / koenjit)

1 theelepel gemalen chilipeper

2 theelepels gemalen koriander

2 theelepels gemalen komijn

3 tenen knoflook, geperst

12 kippenvleugels

1 liter plantaardige olie voor het frituren

zoete Thaise chilisaus om erbij te serveren

partjes limoen voor de garnering



Bereiding

Doe de geelwortel in een kom en schep er de chilipeper, koriander, komijn en knoflook door. Wrijf dit mengsel met uw vingers over het vel van de kippenvleugels. Doe de vleugels in een schaal, dek af en zet 2 uur in de koelkast. Verhit de olie in een wok. Doe één tot twee vleugels tegelijk in de hete olie en frituur ze in 3 tot 4 minuten goudbruin. Schep ze met een schuimspaan uit de wok en laat ze uitlekken op keukenpapier. Houd ze warm terwijl u de rest van de vleugels frituurt. Serveer de kippenvleugels warm en geef er zoete Thaise chilisaus bij. Garneer met partjes limoen.

Gefrituurde kipwontons

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Frituur	Slank	Nee
Bron	10-12 personen			Sterren	5

Ingrediënten

1 eetlepel plantaardige olie
1 liter plantaardige olie, voor het frituren
1 ui, gehakt
1 teen knoflook, geperst
250 gram kipgehakt
2 eetlepels grove pindakaas
1 eetlepel zoete Thaise chilisaus
1 eetlepel vers citroensap
4 eetlepels gehakte verse koriander
48 ronde wontonvellen
chili-olie, om erbij te serveren



Bereiding

Verhit 1 eetlepel plantaardige olie in een wok. Doe er de ui en knoflook in en roerbak ze 1 tot 2 minuten tot ze beetbaar zijn. Voeg het kipgehakt toe en roerbak tot het gehakt van kleur verandert. Neem de wok van het vuur en schep de pindakaas, chilisaus, het citroensap en de koriander door de inhoud. Laat volledig afkoelen. Leg de wontonvellen op een werkvlak en dek ze af met een vochtige theedoek om uitdrogen te voorkomen. Neem één vel tegelijk en leg op het werkvlak. Schep een opgehoopte theelepel vulling op het midden van het vel. Kwast de randen licht in met wat water. Leg er een tweede wontonvel op en druk de randen stevig aan. Dek de wonton af met plasticfolie en leg weg. Maak de rest van de wontons op dezelfde manier. Verhit 1 liter olie in een wok. Frituur de wontons met een paar tegelijk 1 tot 2 minuten in de hete olie tot ze aan beide kanten goudbruin zijn. Schep ze met een schuimspaan uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer de wontons heet en geef er de chili-olie bij.

Tip:

* Gebruik vierkante wontonvellen als ronde vellen niet verkrijgbaar zijn en steek er cirkels uit.

Gefrituurde pikante maisballetjes

Menugang Hapje
Keuken -
Bron

Soort -
Type Frituur

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 5

Ingrediënten

6 lente-uitjes, in ringen
3 eetlepels verse koriander, versgehakt
225 gram maïskorrels uit blik
1 theelepel mild chilipoeder
1 eetlepel zoete chilisaus
25 gram gemalen kokos
1 ei
75 gram polenta
olie, om in te frituren
zoete chilisaus, om erbij te serveren



Bereiding

Meng lente-uitjes, koriander, maïskorrels, chilipoeder, chilisaus, gemalen kokos, ei en polenta in een grote mengkom. Dek de kom af en laat het maïsmengsel ca. 10 minuten rusten. Verhit de olie voor frituren in een grote voorverwarmde wok. Doe steeds voorzichtig een eetlepel van het maïsmengsel in de hete olie. Frituur de maïsballetjes 4-5 minuten in porties tot ze knapperig en goudbruin zijn. Schep de balletjes met een schuimspaan op keukenpapier en laat ze uitlekken. Serveer ze met zoete chilisaus erbij als dipsaus.

Tip:

* Met een wok met ronde bodem kunt u op een veilige manier frituren door hem op een speciale wokhouder te zetten. Vul hem tot slechts de helft met olie en blijf er altijd bij als het vuur hoog staat.

Gehaktballen met limoen

Menugang Hapje

Keuken -

Bron 4 personen

Soort -

Type -

Snel Nee

Slank Nee

Sterren 5

Ingrediënten

250 gram varkensgehakt

2 theelepels vissaus

1 theelepel oestersaus

2 theelepels sambal oelek

1 eiwit, losgeklopt

2 tenen knoflook, geperst

2 eetlepels maïzena

2 theelepels geraspte limoenschil

4 citrusbladen (djeroek poeroet), in sliertjes

4 eetlepels gehakte lente-ui

1,25 dl plantaardige olie voor het bakken

zoete Thaise chilisaus om erbij te serveren



Bereiding

Doe het varkensgehakt in een kom en schep er de vissaus, oestersaus, sambal oelek en het eiwit door. Schep er dan de knoflook, maïzena, het limoenraspsel, de citrusbladen en lente-ui door. Bevochtig uw handen en kneed alles goed door elkaar. Verdeel het vlees mengsel dan in 16 stukjes en vorm die tot iets platte balletjes. Verhit de plantaardige olie in een wok op een middelhoog vuur. Doe een aantal gehaktballetjes tegelijk in de hete olie en bak ze 6 tot 8 minuten tot ze mooi goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Dien heet op en geef er zoete Thaise chilisaus bij.

Gestoomde garnalenpakjes

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	6 personen			Sterren	5

Ingrediënten

250 gram rauwe reuzengarnalen, gepeld, staart eraan gelaten
2 eetlepels fijngehakte, uitgelekte waterkastanjes uit blik
2 lente-uitjes, gehakt
sliertjes lente-ui, ter garnering
1 eetlepel lichte sojasaus
sojasaus om pakjes in te dopen
½ theelepel sesamolie
12 wontonvellen



Bereiding

Doe de garnalen in een keukenmachine en draai ze tot een pasta. Schep de pasta in een kom. Voeg de waterkastanjes, gehakte lente-ui, 1 eetlepel sojasaus en de sesamolie toe en meng alles goed. Leg de wontonvellen op een werkvlak en dek ze af met een vochtige theedoek om uitdrogen te voorkomen. Maak één wonton tegelijk. Leg een vel op het werkvlak en schep 1 theelepel garnalenvulling in het midden. Kwast de randen licht in met water, trek de randen samen in plooiën en draai voorzichtig dicht. Dek af met plasticfolie en zet weg. Maak de rest van de pakjes op dezelfde manier. Bekleed een bamboe stoommand met bakpapier. Vul de wok tot de helft met water (de stoommand mag het water niet raken) en breng het water aan de kook. Schik de gevulde wontons naast elkaar in de stoommand. leg er het deksel op en zet boven het kokende water. laat 20 minuten stomen en giet er zo nodig extra kokend water bij. Neem de stoommand uit de wok en neem de gestoomde wontons voorzichtig uit de stoommand. Schik de wontons op individuele borden en garneer met sliertjes lente-ui. Dien op en geef er sojasaus als dipsaus bij.

Gestoomde groentendeegpakjes

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	4 personen			Sterren	5

Ingrediënten

VOOR HET DEEG:

1 pakje gedroogde gist van 7 gram
1,25 dl warm water
4 eetlepels zeer fijne tafelsuiker
150 gram bloem
75 gram zelfrijzend bakmeel
15 gram boter, gesmolten

VOOR DE VULLING:

2 gedroogde Chinese paddestoelen
2 theelepels sesamolie
½ kleine prei, kleingesneden
2 tenen knoflook, geperst
1 theelepel geschilde en geraspte verse gember
60 gram stevige tofu, gehakt
1 eetlepel vers limoensap
½ kleine wortel, geschild en geraspt
1 eetlepel gehakte geroosterde cashewnoten
2 theelepels zoete Thaise chilisaus
1 eetlepel gehakte verse munt
2 theelepels pikante bonenpasta
1 eetlepel tomatenpuree
sojasaus en chili-olie om erbij te serveren



Bereiding

Meng voor het deeg de gist met 2 eetlepels warm water, 1 theelepel suiker en 1 theelepel bloem in een kleine kom tot alles goed gemengd is. Dek de kom af en laat ca. 15 minuten op een warme plek staan tot het mengsel schuimig is. Zeef de rest van de bloem met het zelfrijzend bakmeel boven een grote kom. Schep er de overgebleven suiker, het gistmengsel en de rest van het warme water door. Meng het mengsel goed met een houten lepel tot u een zacht deeg hebt. Doe het deeg op een met bloem bestoven werkvlak. Kneed het deeg 3 tot 5 minuten tot het glad en elastisch is. Doe het deeg in een grote met olie ingevette kom, dek die af en laat op een warme plek staan tot het deeg in volume verdubbeld is. Doe voor de vulling de gedroogde paddestoelen in een kom en giet er zo veel kokend water over dat ze onder staan. Laat 10 tot 15 minuten weken tot ze zacht zijn. Giet ze af en knijp er zo veel mogelijk water uit. Gooi de taaie steeltjes weg en snijd de hoedjes in dunne plakken. Verhit de sesamolie in een wok op een matig vuur. Doe er de prei, knoflook en gember in en roerbak ca. 2 minuten tot de prei half gaar is. Schep er de tofu, het limoensap, de wortel, cashewnoten, chilisaus, munt, bonenpasta en tomatenpuree door en roerbak ca. 1 minuut tot alles doorgewarmd is. Neem de wok van het vuur, schep goed om en laat volledig afkoelen. Stomp de lucht uit het deeg en doe het op een met bloem bestoven werkvlak. Kneed ca. 5 minuten tot het deeg glad is. Verdeel het deeg in 16 stukjes. Rol of druk elk stuk tot een cirkel van 6 cm doorsnee. Dek de deegcirkels af met een vochtige theedoek zodat ze niet uitdrogen. Neem één cirkel tegelijk, leg die op een werkvlak en schep 2 theelepels vulling in het midden. Trek de randjes samen en draai ze voorzichtig dicht. Zet weg, dek af met een vochtige theedoek en maak de rest van de deegpakjes op dezelfde manier. Knip 16 vierkantjes bakpapier uit en leg een vel onder elk deegpakje. Vul de wok voor de helft met water (de stoommand mag het water niet raken) en

Gestoomde groentendeepakjes

breng aan de kook. Schik de deepakjes naast elkaar in de stoommand (misschien moet u ze in porties stomen), leg er het deksel op, zet de mand boven het kokende water en laat ze in 10 minuten gaar stomen. Giet zo nodig extra water in de wok. Neem de stoommand van de wok en neem er de deepakjes voorzichtig uit. Serveer warm en geef er de sojasaus en chili-olie bij om de pakjes in te dopen.

Gestoomde rijst gehaktballetjes

Menugang	Hapje	Soort	Rijst	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	4 personen			Sterren	5

Ingrediënten

225 gram rondkorrelige witte rijst

500 gram varkensgehakt

4 lente-uitjes, gehakt

2 eetlepels uitgelekte, gehakte waterkastanjes

1 eetlepel oestersaus

2 eetlepels gehakte verse korianderblaadjes

2 tenen knoflook, geperst

1 eetlepel geraspte verse gember

2 theelepels lichte sojasaus, plus sojasaus om erbij te serveren

2 theelepels zoete Thaise chilisaus, plus chilisaus om erbij te serveren



Bereiding

Doe de rijst in een kom en giet er zo veel koud water over dat hij onder staat. Laat 30 minuten staan.

Giet de rijst af en spreid op een met keukenpapier beklede bakplaat uit. Laat drogen. Doe het varkensgehakt in een kom en schep er de lente-ui, waterkastanjes, oestersaus, koriander knoflook, gember, de 2 theelepels sojasaus en 2 theelepels chilisaus door. Vorm dit mengsel tot 20 kleine balletjes. Rol elk balletje door de rijst tot het er rondom mee bedekt is. Vul de wok voor de helft met water (de stoommand mag het water niet raken) en breng het water aan de kook. Schik de balletjes naast elkaar, maar met voldoende tussenruimte, zodat de rijst kan uitzetten, in de stoommand en zet die boven het water. Leg er het deksel op en laat 30 minuten stomen. Giet zo nodig extra water in de wok. Neem de stoommand uit de wok en neem er de balletjes voorzichtig uit. Serveer en geef er de soja- en chilisaus bij om in te dopen.

Knapperig gebakken inktvis

Menugang Hapje

Keuken -

Bron 4 personen

Soort -

Type -

Snel Nee

Slank Nee

Sterren 5

Ingrediënten

450 gram inktvis, schoongemaakt

25 gram maïzena

1 theelepel zout

1 theelepel versgemalen zwarte peper

1 theelepel chilivlokken

arachideolie, om in te frituren

dipsaus, om erbij te serveren



Bereiding

Snijd met een scherp mes de tentakels van de inktvis en maak de inktvis schoon. Snijd de lichaamszak aan één kant open en leg hem plat neer. Snijd de platte stukken ruitvormig in en snijd daarna elk stuk in 4 delen. Meng maïzena, zout, peper en chilivlokken. Doe dit mengsel in een grote plastic zak. Doe de stukken inktvis erbij en schud de zak goed tot de inktvis volledig met het mengsel is bedekt. Verhit ca. 5 cm arachideolie in een grote voorverwarmde wok. Voeg de stukken inktvis toe en roerbak ze ca. 2 minuten, of tot ze beginnen op te krullen. Frituur ze in porties en niet te lang, anders worden ze taai. Schep de stukken inktvis met een schuimspaan op keukenpapier en laat ze goed uitlekken. Schep de inktvis op borden en serveer er dipsaus bij.

Tip:

* Koop diepgevroren inktvis als verse niet verkrijgbaar is. Deze is meestal schoongemaakt en kan zó worden gebruikt. Laat hem wel volledig ontdooien voordat u hem bereidt.

Knapperige wontons met eend

Menugang Hapje

Keuken -

Bron 4 personen

Soort -

Type Frituur

Snel Nee

Slank Nee

Sterren 5

Ingrediënten

10 lente-uitjes, alleen het wit en lichtgroene gedeelte, in stukjes

van 5 cm lang gesneden

2 wortels, geschild en julienne gesneden

1 Chinese geroosterde eend

1,5 liter plantaardige olie voor het frituren

16 wontonvellen

1,25 dl hoisinsaus



Bereiding

Knip met behulp van een schaar of snijd met een scherp mes franjes van 6 mm lengte in de uiteinden van elk stuk lente-ui. Doe de lente-ui en wortel dan in een kom ijswater en zet ca. 15 minuten in de koelkast tot de lente-uitjes mooi omkrullen. Neem het vlees en vel van de eend en snijd in grove stukken; gooi desgewenst het vel weg. Verhit de olie in een wok. Neem één wontonvel tegelijk en vorm het met behulp van twee tangen tot een tacovorm. Frituur die ca. 1 minuut in de olie tot het knapperig en goudgeel is. Laat op keukenpapier uitlekken. Frituur de rest van de wontonvellen op dezelfde manier. Vul voor het serveren de wontons met de lente-ui, wortel en eend. Druppel er wat hoisinsaus over en dien onmiddellijk op.

Kokosgarnalen

Menugang Hapje

Keuken -

Bron 4 personen

Soort -

Type -

Snel Nee

Slank Nee

Sterren 5

Ingrediënten

50 gram gemalen kokos

25 gram vers wittebroodkruim

1 theelepel Chinees vijfkruidenpoeder

½ theelepel zout

fijn geraspte schil van 1 limoen

1 eiwit

450 gram grote rauwe garnalen met de staart er nog aan

zonnebloem- of maïsolie, om in te roerbakken

partjes citroen, ter garnering



Bereiding

Meng gemalen kokos, wittebroodkruim, Chinees vijfkruidenpoeder, zout en fijngeraspte limoenschil in een kom. Klop het ei los in een andere kom. Spoel de garnalen af onder koud stromend water en dep ze droog met keukenpapier. Haal de garnalen door het eiwit en vervolgens door het broodkruimmengsel tot ze er gelijkmatig mee zijn bedekt. Verhit ca. 5 cm zonnebloem- of maïsolie in een grote voorverwarmde wok. Roerbak de garnalen ca. 5 minuten tot ze goudbruin en knapperig zijn. Schep de garnalen met een schuimspaan op keukenpapier en laat ze goed uitlekken. Doe de garnalen op hete borden en garneer ze met de partjes citroen.

Tip:

* Serveer desgewenst sojasaus of chilisaus bij de garnalen.

Lamssate met pindasaus

Menugang Hoofdgerechten vlees
Keuken -
Bron 4 personen

Soort -
Type Grill

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 5

Ingrediënten

450 gram lamshaas
1 eetlepel milde currypasta
1,5 dl kokosmelk
2 teentjes knoflook, geperst
½ theelepel chilipoeder
½ theelepel gemalen komijn
1 eetlepel maïsolie
1 ui, gesnipperd
6 eetlepels pindakaas, met stukjes noot
1 theelepel tomatenpuree
1 theelepel vers limoensap
1 dl koud water



Bereiding

Snijd het lamsvlees met een scherp mes in dunne plakken. Doe het vlees in een grote schaal. Meng currypasta, kokosmelk, knoflook, chilipoeder en gemalen komijn in een kom. Giet dit mengsel over het vlees en schep alles goed om. laat het afgedekt 30 minuten marineren. Maak intussen de satésaus. Verhit de olie in een grote wok en roerbak de ui 5 minuten. Zet vervolgens het vuur lager en bak de ui nog eens 5 minuten. Voeg al roerend pindakaas, tomatenpuree, limoensap en koud water toe tot alles goed is vermengd. Rijg het vlees aan houten spiesen en bewaar de marinade. Grill de saté 6-8 minuten onder een hete grill. Keer de spiesen eenmaal. Giet de bewaarde marinade in de wok en laat hem 5 minuten koken. Serveer de lamssaté met de pindasaus

Tip:

* Week houten spiesen eerst 30 minuten in koud water. Zo voorkomt u dat ze verbranden.

Oriëntaalse cocktailspiesjes

Menugang Hapje
Keuken -
Bron 12 stuks

Soort -
Type -

Snel Nee
Slank Nee
Sterren 5

Ingrediënten

1 blikje ananasstukjes op eigen sap (225 gram)
1 kipfilet (ca. 120 gram)
1 kleine groene paprika
4 artisjokharten (blik)
1,5 cm verse gemberwortel
1 eetlepel (arachide)olie
1,5 eetlepel sojasaus
2 eetlepels dry sherry
1 eetlepel zoete chilisaus
5 gram verse basilicum
12 cocktailprikkers



Bereiding

Boven kom ananas laten uitlekken en sap bewaren. Kipfilet in 12 blokjes snijden. Paprika wassen en schoonmaken. Paprika en artisjokharten in 12 stukjes snijden. Gember schillen en in dunne plakjes snijden. Ananas, kip, artisjokharten en paprika aan cocktailprikkers rijgen. In wok olie verhitten. Gember op halfhoog vuur ca. 30 seconden roerbakken. Spiesjes toevoegen en ca. 1 minuut al omscheppend meebakken. Sojasaus, sherry, chilisaus, ananassap en basilicum toevoegen. Met deksel op wok ca. 4 minuten zachtjes koken, af en toe omscheppen. Spiesjes uit saus nemen en direct serveren.

Pakketjes met asperges en rode paprika

Menugang	Bijgerecht	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	Frituur	Slank	Nee
Bron	4 personen			Sterren	5

Ingrediënten

100 gram dunne asperges
1 rode paprika, zaadlijsten verwijderd, in dunne reepjes
50 gram taugé
2 eetlepels pruimensaus
8 vellen filodeeg
1 eierdooier, geklopt
olie, om te frituren



Bereiding

Doe asperges, paprika en taugé in een grote mengkom. Voeg de pruimensaus toe en meng alles goed. Leg de vellen deeg op een schoon werkblad.

Leg een beetje asperge-paprikavulling aan de bovenkant van elk vel en bestrijk de randen met een beetje geklopte eierdooier. Rol het deeg op en druk de uiteinden dicht, zoals met een loempia. Verhit de olie voor het frituren in een grote voorverwarmde wok. Frituur de pakketjes (2 per keer) voorzichtig in 4-5 minuten knapperig in de hete olie. Schep de pakketjes met een schuimspaan op keukenpapier en laat ze uitlekken. Schep ze op hete borden en serveer ze direct.

Tip:

* Gebruik alleen dunne asperges, die zijn veel malser dan de dikke exemplaren.

Pinda chilibuideltjes

Menugang Hapje

Keuken -

Bron 8-10 personen

Soort -

Type Frituur

Snel Nee

Slank Nee

Sterren 5

Ingrediënten

150 gram geroosterde ongezouten pinda's

1 kleine verse rode chilipeper, ontzaad en fijngehakt

8 lente-uitjes, gesnipperd

4 eetlepels gehakte verse koriander

1,25 dl vers citroensap

30 gram vers wit broodkruim

1 theelepel zeer fijne tafelsuiker

24 wontonvellen

1 liter plantaardige olie, voor het frituren

partjes limoen, voor de garnering

Thaise chilisaus of sojasaus, om erbij te serveren



Bereiding

Doe de pinda's in een keukenmachine en draai tot een fijn poeder. Doe het poeder in een kom en schep er de chilipeper, lente-uitjes, verse koriander, het citroensap, broodkruim en de suiker door. Meng alles goed. Leg de wontonvellen op een werkvlak en dek ze af met een vochtige theedoek om uitdrogen te voorkomen. Bereid één buideltje tegelijk door 1 theelepel pindamengsel in het midden van een wontonvel te scheppen. Kwast de randen van het vel licht in met wat water, trek de randen samen tot plooitjes en draai voorzichtig dicht. Zet het buideltje weg en dek af met plasticfolie. Verwerk de rest van de wontonvellen op dezelfde manier. Verhit de olie in een wok. Frituur de buideltjes met een aantal tegelijk in 1 tot 2 minuten in de hete olie goudbruin. Schep ze met een schuimspaan uit de wok en laat op keukenpapier uitlekken. Serveer de buideltjes warm met de partjes limoen. Geef er de zoete chilisaus of de sojasaus apart bij.

Pittige varkensgehakballetjes

Menugang	Hapje	Soort	-	Snel	Nee
Keuken	-	Type	-	Slank	Nee
Bron	4 personen			Sterren	5

Ingrediënten

450 gram varkensgehakt
2 sjalotjes, gesnipperd
2 teentjes knoflook, geperst
1 theelepel komijnzaad
½ theelepel chilipoeder
25 gram volkoren broodkruim
1 ei, geklutst
2 eetlepels zonnebloemolie
400 gram tomatenblokjes met chilismaak uit blik (zie Variatie)
2 eetlepels sojasaus
200 gram waterkastanjes uit blik, uitgelekt
3 eetlepels gehakte verse koriander



Bereiding

Doe varkensgehakt, sjalotjes, knoflook, komijnzaad, chilipoeder, broodkruim en geklutst ei in een grote kom en meng alles goed door elkaar. Rol tussen uw handpalmen kleine balletjes van het mengsel. Verhit de zonnebloemolie in een grote voorverwarmde wok. Roerbak de gehaktballetjes (in porties) ca. 5 minuten op hoog vuur tot ze rondom zijn dichtgeschroeid. Zet ze apart. Doe tomaten, sojasaus en waterkastanjes in de wok en breng alles aan de kook. Voeg de gehaktballetjes weer toe, zet het vuur laag en laat het geheel 15 minuten sudderen. Strooi er verse koriander over en serveer het gerecht heet.

Variatie: Voeg chilipoeder toe aan een blik tomatenblokjes als tomaten met chilismaak niet verkrijgbaar zijn.

