

CULINARY NOTEBOOKS

aziatisch

voorgerechten • soepen & salades • vis & vlees
rijst & noedels • groenten & tofoe • nagerechten



© 2018 Rebo Productions b.v., Noordwijkerhout,
www.rebo-publishers.com

Copyright © 2017 Nextquisite Ltd, www.nextquisite.com

Photografie: Brent Parker Jones

Tekst: Carla Bardi

Vormgeving: Aurora Granata

Vertaling: Marlies van der Wal

Bewerking en redactie Nederlandse editie:

Jaap Verschoor / Kantoor Verschoor Boekmakers

Opmaak: AMOS Typografické studio spol. s r.o.

ISBN 978-90-366-3643-8

Alle rechten voorbehouden

OPMERKING

De consumptie van eieren of eiwitten die niet door en door gaar zijn, kan leiden tot besmetting met salmonella. Het risico is groter voor zwangere vrouwen, zieken, jonge kinderen en ouderen.

Wanneer je dit risico wilt vermijden, kun je eiwitpoeder of gepasteuriseerde eieren gebruiken.



Inhoud

voorgerechten 6

soepen & salades 22

vis & vlees 44

rijst & noedels 70

groenten & tofoe 88

nagerechten 104

register 120



Voor je begint

In dit boek vind je 100 overheerlijke recepten voor traditionele en moderne Aziatische gerechten. Ze zijn bijna allemaal eenvoudig te maken en vragen slechts wat basisvaardigheden en een paar minuten tijd. Ze zijn onderverdeeld naar moeilijkheidsgraad: 1 (eenvoudig) of 2 (wat moeilijker). Als steuntje in de rug hebben we op deze twee bladzijden de 25 meest aantrekkelijke gerechten op een rijtje gezet.

VEGETARISCH



EIERMIE met tofoe



MUNGBONENPANNEN-KOEKJES met dipsaus



SALADE MET CHINESE zwarte rijst



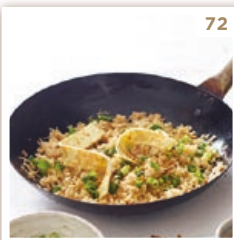
GROENTEROERBAK met noedels



TOFOE-KOKOSCURRY



THAISE GROENE-MANGOSALADE



GEBAKKEN RIJST met knoflook



AZIATISCHE groenteroerbak



BANANENBEIGNETS met ijs

SNEL



PITTIG-ZOETE kipvleugeltjes

● KLASSIEKERS



CHINESE eiertartjes



THAISE VISKOEKJES met dipsaus



LAKSA met kip en noedels



SUSHIBALLETJES Sushiballetjes



KEK LAPIS (spekkoek)



KROKANTE GARNALEN met kokos

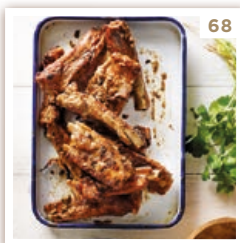


WONTONS

● ONZE FAVORIETEN



BIRMAANSE kippensoep



FILIPIJNSE spareribs



PANDAN-CUPCAKES met kokostopping

BESTE VOORGERECHT



VIETNAMESE loempia's

BESTE ZEEVRUCHTEN



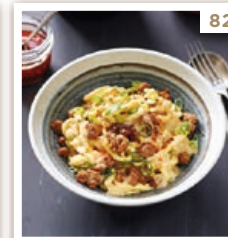
KROKANTE GARNALEN met gesuikerde walnoten

BESTE CURRY



INDONESISCHE kipcurry

BESTE NOEDELS



SZECHUANNOEDELS met gehakt

BESTE NAGERECHT



BANANENIJUS



Voorgerechten

VIETNAMESE loempia's

- 120 g rijstvermicelli
- 350 g kipgehakt
- 150 g garnalen, gehakt
- 1 groot ei
- 1 lente-uitje, fijngesneden
- 1 kleine ui, gesnipperd
- 2 knoflooktenen, fijngesneden
- 1 kleine wortel, fijn geraspt
- 25 g fijn geraspte witte kool
- 25 g taugé
- 3 el verse koriander, gehakt
- 2 el witte wijn
- versgemalen zwarte peper en zeezout
- 20 loempiavellen
- 1 liter plantaardige olie, om te frituren
- zoete chilisaus

Voor 6-8 personen • Voorbereiding 30 minuten •
Bereidingstijd 20-25 minuten • Moeilijkheidsgraad 2

1. Week de vermicelli 15 minuten in koud water, of volg de aanwijzingen op de verpakking. Spoel goed af en hak de vermicelli grof.
2. Meng de vermicelli, kip, garnalen, ei, bosui, ui, knoflook, wortel, kool, taugé, koriander en wijn in een kom. Breng op smaak met peper en zout.
3. Leg een loempiavel op een schone, vochtige theedoek en schep 1-2 eetlepels vulling in een rolletje aan één zijde van het vel. Vouw de uiteinden naar binnen en rol het vel op, beginnend bij de zijde waar de vulling ligt. Plak het uiteinde vast met wat water. Herhaal dit voor alle vellen.
4. Verhit de olie in een frituurpan tot 170 °C. Wanneer je geen temperatuurandauiding hebt, kun je de olie testen door er een stukje brood in te leggen. Als het na 15 seconden goudbruin is, is de olie op temperatuur.
5. Frituur de loempia's in porties in 5-7 minuten gaar en goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze warm met de zoete chilisaus.

Als je dit gerecht lekker vindt, kijk dan ook eens naar onderstaande recepten.



KROKANTE GARNALEN met kokos



VEGETARISCHE loempia's



RIJSTVELLOEMPIA'S met kip en noedels

In dit eenvoudige recept vormt het zoete vlees van de garnaal een heerlijke combinatie met de kokos.

KROKANTE GARNALEN met kokos

- 1 liter plantaardige olie, om te frituren
- 120 g witte bloem
- 1 tl zout
- ½ tl gemberpoeder
- ½ tl versgemalen zwarte peper
- 3 grote eiwitten
- 200 g ongezoet, gedroogde gemalen kokos
- 750 g grote garnalen, zonder koppen, schalen en zwarte aders
- versgeperst limoensap

Voor 4-6 personen • Voorbereiding 15 minuten •
Bereidingstijd 15-20 minuten • Moeilijkheidsgraad 2

1. Verhit de olie in een frituurpan tot 170 °C. Wanneer je geen temperatuuraanduiding hebt, kun je de olie testen door er een stukje brood in te leggen. Als het na 15 seconden goudbruin is, is de olie op temperatuur.
2. Meng de bloem, het zout, de gember en de peper in een kom. Klop in een aparte kom de eiwitten luchtig. Doe de kokos in een derde kom.
3. Bedek de garnalen met bloem en doop ze dan in het eiwit. Doop ze vervolgens in de kokos en klop erop zodat het aan de garnalen blijft plakken.
4. Frituur de garnalen in porties in 3-4 minuten gaar en goudbruin. Schep ze met een schuimspaan uit het vet en laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer ze warm.

Als je dit gerecht lekker vindt, kijk dan ook eens naar onderstaande recepten.



VIETNAMESE GARNALEN-
LOEMPIA'S met dipsaus



THAISE GEVULDE SLA-
BLADEREN met garnalen



KROKANTE GARNALEN
met gesuikerde walnoten



VEGETARISCHE loempia's

- 2 el arachideolie
- 1 stengel bleekselderij, fijnegehakt
- 150 g taugé
- 90 g gedroogde zwarte Chinese champignons, 15 minuten geweekt in warm water, afgespoeld, en in zeer dunne reepjes
- 60 g wortel, in zeer dunne reepjes
- 50 g bamboescheuten
- 1 tl sojasaus
- 1 tl sesamololie
- ½ tl zeezoutvlokken
- ½ tl suiker
- 12 loempiavellen
- 1 el witte bloem
- 1 el water
- 1 liter plantaardige olie, om te frituren

Voor 4-6 personen • Voorbereiding 30 minuten •
 Bereidingstijd 15-20 minuten • Moeilijkheidsgraad 2

1. Verhit de arachideolie in een wok en roerbak de bleekselderij 3 minuten. Voeg de taugé, champignons, wortel en bamboescheuten toe en roerbak 5 minuten. Voeg de sojasaus, sesamololie, het zout en de suiker toe.
2. Verdeel de vulling in 12 gelijke porties. Rol elke portie in een loempiavel. Meng in een kommetje de bloem met het water tot een gladde pasta. Gebruik dit om de loempia's dicht te plakken.
3. Verhit de olie in een frituurpan tot 170 °C. Wanneer je geen temperatuuraanduiding hebt, kun je de olie testen door er een stukje brood in te leggen. Als het na 15 seconden goudbruin is, is de olie op temperatuur.
4. Frituur de loempia's met 3 tegelijk in 5-7 minuten goudbruin. Schep ze met een schuimspaan uit het vet en laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer ze warm.



TOFOESPIESJES met satésaus

Tofoespiesjes

- 2 el arachideolie
- 350 g stevige tofoe, in blokjes van 1 cm
- versgemalen zwarte peper en zeezout

Satésaus

- 90 ml arachideolie
- 250 g ongebrande pinda's
- 4 sjalotjes, gesnipperd
- 2 knoflooktenen
- ½ tl chilipoeder
- 1 kleine rode peper, ontdaan van zaadlijsten en fijngehakt
- 1 tl donkerbruine suiker
- 1 el donkere sojasaus
- 400 ml water
- versgeperst sap van 1 citroen

Voor 4-6 personen • Voorbereiding 15 minuten •
Bereidingstijd 15-20 minuten • Moeilijkheidsgraad 1

Tofoespiesjes

1. Verhit de olie in een grote wok op hoog vuur. Voeg de blokjes tofoe toe en bak tot ze krokant en verkleurd zijn. Breng op smaak met peper en zout en zet ze weg. Houd ze warm.

Satésaus

2. Verhit voor de saus de olie in de wok en roerbak de pinda's tot ze goudbruin zijn. Laat ze iets afkoelen en maal ze fijn in een keukenmachine tot een nagenoeg gladde pasta.
3. Roerbak de sjalotjes en knoflook een paar seconden in de achtergebleven olie en voeg dan de chilipoeder, peper, bruine suiker, sojasaus en het water toe. Breng aan de kook. Voeg de pinda's toe en laat sudderen tot de saus is ingedikt, na 8-10 minuten. Voeg het citroensap toe.
4. Rijg de tofoe aan houten spiesjes en verdeel ze over de vier tot zes borden. Schep de satésaus over de spiesjes en serveer warm.

