



INHOUD

Inleiding	6
Streetfood en snacks	12
Rijst- en noedelgerechten	50
Curry's en stoofgerechten	90
Sushi en misosoepen	142
Nagerechten	190
Register	222

SUSHIRIJST BEREIDEN

Een goede sushi begint bij de rijst. Sushirijst is niet zomaar gewone witte rijst; het heeft de juiste kleefbaarheid, smaak en textuur nodig om je sushi bij elkaar te houden en goed te laten smaken. Met de juiste balans van rijst, azijn, suiker en zout maak je de perfecte sushirijst.

- 500 g Japanse sushirijst
- 750 ml water
- 4 el Japanse rijstazijn
- 2 el suiker
- 1 tl zout



1 Spoel de rijst in een vergiet onder koud stromend water af tot het water bijna helder is.



2 Doe de rijst en het water in een middelgrote pan, leg er een deksel op, en breng op halfhoog vuur aan de kook. Zet het vuur lager en laat 5 minuten zachtjes koken. Neem de pan van het vuur en laat hem, met het deksel erop, 15 minuten staan.



3 Verwarm de azijn, de suiker en het zout langzaam in een kleine steelpan en roer tot de suiker is opgelost. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen.



4 Doe de rijst in een grote kom en roer het azijnmengsel er goed door. Zet de rijst apart tot hij is afgekoeld naar lauwwarm of kamertemperatuur om verder te verwerken. Dat staat bij ieder recept aangegeven.





Vietnamese LOEMPIA'S

✂ 20 stuks | ⌚ 45-55 min. | ★★☆☆

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

Week de vermicelli 15 minuten in koud water, of volg de aanwijzingen op de verpakking. Spoel goed af en hak de vermicelli grof. Meng vermicelli, kip, garnalen, ei, lente-ui, kleine ui, knoflook, wortel, kool, taugé, koriander en wijn in een kom. Breng op smaak met peper en zout.

Leg een loempiavel op een schone, vochtige theedoek en schep 1-2 eetlepels vulling in een rolletje aan een 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.

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.

Frituur de loempia's in porties in 5-7 minuten gaar en goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze warm met zoete chilisaus.

Vervang voor een vegetarische variant het kipgehakt en de garnalen door 350 gram tofoe en in totaal 150 gram extra wortel, witte kool en taugé.



NOEDEL

met gehakt, gember en paksoi

🍴 4 personen | ⌚ 20-25 min. | ★★

350 g udonnoedels
2 el plantaardige olie
500 g varkensgehakt
zeezout
6 el (90 ml) sojasaus
2 el rijstwijnazijn
6 lente-uitjes, in ringetjes
1 el geraspte verse gember
4 knoflooktenen, fijngehakt
1 verse rode peper, in ringetjes
400 g baby-paksoi (3-4 kleine stronkjes), stengels gesneden, bladeren heel laten
2 el geroosterd sesamzaad
sesamolie, om te besprenkelen
verse koriander of verse basilicum, als garnering

Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af, spoel af onder koud stromend water en zet weg.

Verhit 1 eetlepel olie in een grote wok of koekenpan op matig tot hoog vuur. Voeg het gehakt toe en roerbak het 5-6 minuten, tot het verkleurd en gaar is. Breng op smaak met zout, 2 eetlepels sojasaus en ½ eetlepel rijstwijnazijn. Schep het gehakt met een schuimspaan uit de wok en doe over in een kom.

Doe 1 eetlepel olie in dezelfde wok. Bak de helft van de lente-uitjes, gember, knoflook en rode peper ongeveer 1 minuut. Voeg de paksoistengels en een snufje zout toe. Bak ongeveer 2 minuten, tot de paksoi bijna zacht is. Doe de bladeren en het gehakt erbij.

Voeg de noedels, 4 eetlepels sojasaus en 1½ eetlepel rijstwijnazijn toe. Bak tot alles goed warm is.

Schep de noedels in een grote schaal. Strooi de rest van de lente-ui en het sesamzaad erover, besprenkel met sesamolie naar smaak en garneer met koriander of basilicum.



CALIFORNIA ROLL

met surimi

✂ 4-6 personen | ⌚ 20-25 min. | ★★ ★

1 portie sushirijst
(zie blz. 10)
5 norivelletjes
2½ el mayonaise
150 g imitatie krabsticks
(surimi), verkruimeld
1 avocado, geschild,
gehalveerd, ontpit,
in dunne reepjes van 1 cm
½ gele paprika, zonder
zaad en in de lengte
gesneden in repen
van 1 cm
sojasaus, voor erbij
ingemaakte gember,
voor erbij
wasabi, voor erbij

Maak de sushirijst (blz. 10) en laat afkoelen tot lauwwarm. Bekleed een sushimatje met een vel vershoudfolie. Doop je handen in koud water, zodat de rijst niet plakt, en verdeel een vijfde van de nog lauwwarme rijst gelijkmatig over het matje. Laat aan de onder- en bovenzijde een rand van ongeveer 3 cm vrij.

Leg een norivel op de rijst, met de glanzende kant boven. Verdeel ½ eetlepel mayonaise over de nori. Leg stukjes surimi en reepjes avocado en paprika in de lengte in het midden van het norivel. Rol strak op met het matje. Maak op deze manier nog vier rolletjes.

Leg de rolletjes met de naad naar beneden op een snijplank. Snijd de randen met een scherp mes bij en snijd de rollen in plakjes van 2,5 cm. Serveer met de sojasaus, ingemaakte gember en wasabi.