



NOG ALTIJD VOOR MAEVE

INLEIDING	6
HOE TE GEBRUIKEN	8
MENUSUGGESTIES	9
VOORRAADKAST	10
KOOKTECHNIEKEN	24
BENODIGDHEDEN	25

SNACKS	26
BOSUIPANNENKOEKEN	46
RIJST	60
NOEDEL	78
TOFU & TEMPEH	96
EI & BROOD	126
GROENTE & ZO	146
AUBERGINE	174
ZOET	196
BASIS	224

REGISTER	246
DANK	254



SNACKS

De voornaamste reden dat ik verliefd ben op Azië, is dat er overal en altijd gegeten wordt. Rijen hongerige mensen bij populaire restaurants en straatstallen verdwijnen niet na de lunch of het diner, maar houden de hele dag aan. Van vette bosui pannenkoeken tot een portie dumplings; een klein hapje kan er op elk moment van de dag wel in. Ik ben zelf nooit zo van diners met een voor-hoofd-na-indeling, waarbij je alles per gang op tafel zet. Veel te veel stress en heen en weer lopen naar de keuken. Geen zin in. Mocht dit wel jouw ding zijn, dan moet je in dit hoofdstuk zijn voor de voorgerechten. Maar ik raad aan om al deze snacks te eten alsof je in Azië bent, de hele dag door.



SCALLION PANCAKES 2.0

De knapperige, flaky scallion pancake die je veel in China, Taiwan en gelukkig steeds meer in de rest van de wereld vindt, is eigenlijk helemaal geen pannenkoek maar een brood. Hij wordt namelijk niet gemaakt van beslag, maar van deeg dat je uitrolt, insmeert met olie en weer op- en uitrolt. Dit zorgt voor heel veel laagjes in deze favoriete gefrituurde straatsnack (al bak ik deze pannenkoeken voor het gemak in iets minder olie). De broodpannenkoekjes behoren al jaren tot mijn vaste repertoire en in dit recept geef ik je de geüpgradede versie. Met pittige Szechuanese saus erop gesmeerd zijn ze verslavender dan ooit. De saus keek ik af van mijn taalbuddy uit Szechuan, die mij Chinees leert en ik haar Nederlands. M'n Mandarijn is nog altijd erg gebrekkig maar deze pannenkoeken allesbehalve.

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD: 45 MIN.

WACHTTIJD: 30 MIN. - 2 UUR

375 gram bloem + extra om te bestuiven

zout

½ theel. szechuanpeper

¼ theel. komijnzaad

5 bosuïen

4 eetl. neutrale olie + extra om in te bakken

SZECHUANS AUS

6 cm gember

2 tenen knoflook, gepeld

1 sjalot, gepeld

1 rode peper

3 eetl. Szechuanese chilibonenpasta

50 ml neutrale olie

1 eetl. donkere sojasaus

1 eetl. paddenstoelensaus of oestersaus (voor de niet-vega's)

1½ eetl. kristalsuiker

2 eetl. sesamzaad, geroosterd

Doe 360 gram bloem samen met ½ theelepel zout en 280 milliliter warm water in een grote kom en meng met stokjes of een vork tot het een deeg begint te vormen. Maak je hand iets vochtig, zodat het deeg niet aan je hand plakt. Het is best een nat deeg, dat hoort, weersta de verleiding om extra bloem toe te voegen. Dek de kom af en laat het deeg 30 minuten tot 2 uur op kamertemperatuur rusten.

Rooster intussen de szechuanpeper en het komijnzaad in een koekenpan op halfhoog vuur in circa 1 minuut geurig. Haal uit de pan en vermaal in een vijzel. Meng met 15 gram bloem en 4 eetlepels neutrale olie. Breng op smaak met zout en zet apart. Snijd de bosuïen in dunne ringen en zet ½ hiervan apart voor de garnering.

Hak voor de szechuansaus de gember, knoflook, sjalot en rode peper grof. Doe samen met de chilibonenpasta in de blender en pureer tot een gladde pasta.

Verhit een wok of koekenpan op halfhoog vuur en bak hierin de gepureerde saus tot de olie rood kleurt, circa 5 minuten. Blijf goed roeren, zorg dat het niet aanbrandt, zet daarvoor eventueel het vuur iets lager of voeg wat extra olie toe. Voeg de sojasaus, paddenstoelensaus of oestersaus en kristalsuiker toe en roer tot de suiker is opgelost. Zet het vuur uit en zet de saus apart.

SCALLION PANCAKES 2.0 · VERVOLG

Bestuif als het deeg genoeg heeft gerust je werkvlak met bloem en stort hierop het deeg. Snijd het in 4 delen. Ik doe dit altijd met een deegkrabber, maar met een mes kom je ook een heel eind.

Rol 1 stuk deeg uit tot een rechthoek van 25 bij 35 centimeter en zorg dat de lange kant naar je toe ligt. Bestrijk het deeg met een dunne laag van het bloem-oliemengsel (roer er met je kwast nog even goed doorheen als de bloem naar de bodem is gezakt) en bestrooi met bosui. Rol het deeg zo strak mogelijk op van je af. Rol het deeg nu op van links naar rechts, in de vorm van een slak. Druk het deeg met je hand een beetje plat en rol het uit tot een rondje van 20 tot 25 centimeter doorsnede.

Verwarm een flinke laag neutrale olie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de pannenkoeken in 3 minuten per kant goudbruin. Giet eventueel wat extra olie in de pan als je de pannenkoek omdraait. Laat uitlekken op een bakrooster of keukenpapier. Besmeer elke pannenkoek zodra hij uit de pan komt dun met de szechuansaus.

Herhaal met de andere stukken deeg. In ongeveer de tijd dat een pannenkoek bakt, rol je een nieuwe. Strooi de bewaarde bosui op het laatst samen met het sesamzaad over alle pannenkoeken en serveer.





CRISPY RIJST MET EI EN BLACK BEAN RAYU

Dit is een magische manier om restjes rijst op te maken. Door gekookte rijst stevig in een koekenpan te drukken en er vervolgens niet meer aan te zitten, ontstaat een enorm knapperige, vettige korst, boven op fluffy rijst. Toen ik deze techniek net ontdekte, maakte ik zeker drie keer in de week 's avonds extra rijst zodat ik dit de volgende dag als lunch kon eten. Na een tijdje begon ik toch iets te minderen, het is namelijk wel vrij machtig. Het recept is voor één persoon, ervan uitgaande dat je na het eten ervan tijd hebt voor een dutje. Als je daarna nog iets moet doen, raad ik aan om het met z'n tweeën te eten. Bak er dan wel een extra eitje bij.

VOOR 1-2 PERSONEN
BEREIDINGSTIJD: 15 MIN.

100 gram pandanrijst
neutrale olie om in te bakken
1 bosui
5 takjes koriander
klontje boter, koud
1 ei
black bean rayu (blz. 245) om te serveren

Kook de rijst zoals beschreven op bladzijde 63. Maak de rijst los met een vork. Verhit circa 3 eetlepels neutrale olie in een kleine koekenpan op halfhoog vuur en verdeel de rijst over de pan. Druk met een natte spatel de rijst stevig in de pan. Bak de rijst 6 tot 8 minuten.

Draai soms de pan even, zodat de rijst gelijkmatig gaart. Voeg eventueel af en toe wat extra olie toe langs de zijkanten. Dit is hét recept waarbij je heel blij bent als je een plastic knijpfles met olie (blz. 13) naast je fornuis hebt staan.

Snijd intussen de bosui in dunne ringen en hak de koriander (inclusief de steeltjes) fijn.

Prik een klontje boter op een mes (gewoon een mes waarmee je eet, niks scherp waarmee je de pan kunt beschadigen) en haal dit langs de rand van de pan zodat de gesmolten boter langs de rijst de pan in druipt. Bak de rijst nog 1 tot 2 minuten tot de onderkant lichtbruin en knapperig is. Zet het vuur uit.

Pak een bord dat net iets groter is dan de pan en houd dit omgekeerd op de pan. Draai de pan voorzichtig om, zodat de rijst met de knapperige kant naar boven op het bordt belandt. Mooi hè? Mocht je hier niet goed in zijn, dan kun je de rijst ook gewoon uit de pan scheppen. Dan gaat hij wel kapot, maar is hij nog altijd even lekker.

Verhit 1 eetlepel olie in de pan en bak hierin het ei. Leg het ei in het midden op de crispy rijst en garneer met de bosui, koriander en black bean rayu.

SPICY KOREAANSE RICE CAKES

Deze pittige Koreaanse rice cakes met de leukste naam ooit, ‘tteokbokki’, zijn heerlijk als je net als ik van chewy houdt. De rice cakes worden gemaakt van rijstbloem en zijn ook heerlijk als je ze even opbakt of mee stooft in soep. Ze liggen meestal in de koeling bij de toko, heel soms in de vriezer. Ze zijn er in dunne schijfjes, maar in dit gerecht gaat de cilindervormige variant. Die staafjes heten dan ‘garaetteok’, weer zo’n leuke naam.

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD: 15 MIN.

WACHTTIJD: 30 MIN.

500 gram rice cakes

10 cm kombu

3 eetl. gochujang

1 eetl. gochugaru

1 eetl. Koreaanse of lichte sojasaus

3 eetl. rijstsiroop of 1 eetl. kristalsuiker

2 bosuien

2 eetl. geroosterd sesamzaad

Doe de rice cakes in een kom met ruim water en laat 30 minuten weken.

Doe de kombu samen met 600 milliliter water in een wok of koekenpan en laat 30 minuten weken. Breng het water met de kombu aan de kook en haal de kombu eruit.

Voeg de gochujang, gochugaru, sojasaus en rijstsiroop of kristalsuiker toe aan het kombuwat. Roer goed tot de gochujang goed is opgelost en er een vurig rode saus ontstaat. Voeg de rice cakes toe en laat circa 5 minuten zachtjes pruttelen, tot de rice cakes gaar zijn.

Snijd intussen de bosui in dunne ringen. Strooi de bosui en het sesamzaad over het gerecht en serveer.



NOEDELS

Als je Aziatisch koken nog steeds moeilijk vindt en liever snel een pastagerecht in elkaar flanst, begin dan bij dit noedelhoofdstuk. Vaak zijn noedels namelijk *nóg* makkelijker en sneller dan pasta, omdat je meestal niet eens een saus hoeft te koken. Bijvoorbeeld de spicy saus (blz. 88) en de misoboter (blz. 81) zijn in 2 minuten gemixt, veel sneller nog dan de tijd waarin de noedels koken. Het is een mindset waar je even in moet komen, maar als je er eenmaal bent, wil je nooit meer terug. Na een tijdje ben je misschien zelfs klaar om de daadwerkelijke noedels zelf te maken (hierover later meer), maar begin maar gewoon met de gedroogde soort.



BIANG BIANG-NOEDELS

Dat tijd een heel belangrijk ingrediënt kan zijn, bewijzen deze biang biang-noedels maar weer. Het deeg laat je een paar uur rusten, waardoor het zó soepel wordt dat je het makkelijk van een klein worstje in een enorme platte noedel slaat. Heel bevredigend om te doen en wat mij betreft de makkelijkste manier om zelf noedels te maken. Het lijkt namelijk heel ingewikkeld, maar de tijd doet al het werk. Als je klaar bent met wachten, staat dit gerecht zo op tafel. De dikte van de noedels dragen ook enorm bij aan de slurp-ervaring, ze worden extra glibberig en dus extra fun om te eten.

AANTAL PERSONEN: 2
BEREIDINGSTIJD: 30 MIN.
WACHTTIJD: 2-3 UUR

200 gram tarwebloem
zout
7-8 eetl. neutrale olie + extra om in te vetten
¼ theel. szechuanpeper
½ theel. korianderzaad
1 bosui

1 teen knoflook, gepeld
300 gram babypaksoi
1 eetl. chilivlokken
2 theel. geroosterd sesamzaad
2 eetl. lichte sojasus
1 eetl. zwarte azijn

BENODIGDHEDEN
standmixer (optioneel)
eetstokje

Meng de bloem samen met 100 milliliter water en een snuf zout in een kom. Kneed circa 1 minuut tot een deeg ontstaat en laat dit afgedekt 20 minuten op kamertemperatuur rusten. Maak er een bal van en verdeel die in 4 delen. Rol elke bal uit tot een rol van circa 10 centimeter. Leg in 1 laag op een bord, smeer ze in met 2 tot 3 eetlepels neutrale olie en laat afgedekt 2 tot 3 uur op kamertemperatuur rusten.

Begin 15 minuten voordat je klaar bent om de noedels te maken met de rest van de ingrediënten. Rooster de szechuanpeper en het korianderzaad in een droge koekenpan op halfhoog vuur tot geurig, circa 1 minuut. Doe in een vijzel en maal zo fijn mogelijk. Hak het bosuigroen in dunne ringen en hak het bosuiwit fijn. Rasp de knoflook.

Breng een grote pan met gezouten water aan de kook. Haal de bladeren van de paksoi en blancheer ze 10 tot 30 seconden tot ze gaar zijn maar nog wel mooi groen. Haal ze met een schuimspaan uit het water, laat het vuur aan en zet apart.

Ga nu verder met de noedels. Smeer je werkvlak heel dun in met neutrale olie. Pak een stuk deeg en rol dit met een deegroller uit tot ongeveer 8 bij 15 centimeter (met de lange kant naar je toe). Pak een eetstokje en druk dit in het midden (over de lengte) van het deeg zodat er een deuk ontstaat. Pak het deeg bij de uiteinden, trek zachtjes aan de uiteinden terwijl je met het deeg op het werkblad staat. Sla het een aantal keer op het werkblad, tot het deeg ongeveer 1 meter lang is.

Pak de noedel in het midden vast en scheur het voorzichtig kapot op de plek waar de deuk van het stokje zit. Trek de noedels vanuit het midden langzaam uit elkaar, je kunt de noedels nu breken of het rondje aan elkaar laten. Laat meteen in het kokende water glijden en kook circa 1 minuut. Herhaal met de rest van de noedels. Als het goed is heb je elke keer precies een noedel gemaakt als de vorige klaar is met koken.



MAPO TOFU MET SHIITAKE

Toegegeven, het vette varkensgehakt is een vrij groot hoogtepunt tijdens het eten van mapo tofu. Gelukkig tikt het Szechuanese gerecht erg veel andere vakjes aan en is deze vegetarische variant met vlezige shiitake nog steeds lekkerder dan de meeste gerechten met vlees. En nee, 8 eetlepels Szechuanese chilibonenpasta is geen typefout. De meeste recepten hanteren een stuk minder en lengen de saus aan met water en maizena, waardoor hij dikker wordt. Maar ik hou van heel pittig en vind het juist lekker als de saus chunky is, dus ik doe het zo. Proef de chilibonensaus wel altijd goed, sommige varianten zijn heel zout dus daar kun je wel beter iets minder van toevoegen.

VOOR 4-6 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD: 30 MIN.

200 gram shiitake
neutrale olie om in te bakken
1 eetl. chili-olie (optioneel)
1-2 theel. chilipoeder (optioneel)

4 tenen knoflook
6 cm gember
4 bosuïen
3 eetl. gefermenteerde zwarte boontjes
8 eetl. Szechuanese chilibonenpasta
200 ml basisbouillon (blz. 239) of water
600 gram zijden tofu
1 eetl. szechuanpeper

Hak de shiitake in kleine stukjes van 2 tot 5 millimeter. Ik snap dat je dit graag in de keukenmachine wilt doen, maar sommige stukjes worden dan te klein (bijna puree) dus ik doe het liever met de hand.

Verhit circa 1 eetlepel neutrale olie en eventueel de chili-olie in een wok of koekenpan op halfhoog vuur. Bak hierin de shiitake in 8 tot 10 minuten goed bruin. De paddenstoelen mogen echt wel wat kleur hebben, dat geeft ze namelijk ook meer smaak. Voeg nu het chilipoeder toe als je dit gebruikt en bak nog 1 minuut. Erg optioneel in dit geval, maar zoals ik al zei: ik hou van pittig. Haal de paddenstoelen uit de pan en zet apart terwijl je de saus maakt.

Pel de knoflook en hak fijn. Hak de gember fijn en snijd de bosuïen in ringen, bewaar het groen en wit apart. Spoel de zwarte boontjes kort af onder de kraan. Verhit nog 1 tot 2 eetlepels neutrale olie in dezelfde pan als net en bak hierin de gember, knoflook, het bosuiwit en de gefermenteerde zwarte boontjes 1 tot 2 minuten tot alles geurt. Voeg de Szechuanese chilibonenpasta toe en bak nog 1 minuut mee.

Doe de shiitake terug in de pan samen met de basisbouillon of het water. Snijd de tofu in blokken van 2 bij 2 centimeter en voeg toe aan de saus. Schep voorzichtig om, zodat alle tofu bedekt is met saus. Laat circa 1 minuut pruttelen tot de tofu warm is.

Maal de szechuanpeper fijn in een vijzel en strooi over de mapo tofu. Doe dit eventueel met een fijne zeef, zodat je geen grote stukken peper tussen je tanden krijgt. Ik doe dit overigens nooit, een verdoofde mond hoort er nou eenmaal bij als je Szechuanes eet. Strooi het bosuïegroen over het gerecht en serveer.







SAUS VOOR BIJ ALLE GROENTE

Met het recept voor deze saus in je zak, ben je in principe klaar voor de rest van je leven. Je kunt deze saus namelijk overal alle groenten in de wereld gieten, en klaar is Kees. Gestoomde broccoli, bloemkool of aubergine, gewokte paksoi of Chinese broccoli, rauwe komkommer, bedenk maar een groente en deze saus is er lekker bij. Zelfs courgette of pompoen (mijn minst lievelingsgroenten) zijn met deze saus nog te redden, al giet ik het toch liever over m'n broccoli. Voor deze saus mag je ook nog eens aan de slag met mijn favoriete Chinese kooktechniek: de 'dramatic sizzle'. Doordat je hete olie op knoflook, bosui, chilivlokken en sesamzaad giet, garen de ingrediënten een klein beetje waardoor ze van smaak veranderen. De knoflook en bosui worden minder scherp, terwijl de chilivlokken sterker van smaak worden. Dat de ingrediënten door de olie op spectaculaire wijze gaan borrelen, krijg je er gratis bij.

VOOR 4 PERSONEN ALS BIJGERECHT
BEREIDINGSTIJD: 10 MIN.

1 grote teen knoflook, gepeld
1 bosui
1 eetl. gedroogde chilivlokken
1 eetl. geroosterd sesamzaad
½ theel. zout
1 theel. suiker
¼ theel. ve-tsin (optioneel)
100 ml neutrale olie
1 eetl. zwarte azijn
2 eetl. lichte sojasaus

Rasp de teen knoflook in een hittebestendig kommetje. Snijd de bosui in dunne ringen en voeg toe. Voeg de chilivlokken, het sesamzaad, zout, de suiker en ve-tsin als je die gebruikt toe.

Verhit de neutrale olie in een steelpannetje op halfhoog vuur. Check of de olie heet genoeg is door er een klein stukje bosui in te gooien. Als dat meteen begint te sissen ben je er klaar voor.

Giet de hete olie op alle ingrediënten in de kom zodat alles dramatically gaat sizzelen. Roer om zodat alle ingrediënten gelijkmatig garen. Wacht even tot de boel is uitgesizzled en voeg dan de zwarte azijn en sojasaus toe. Laat de saus staan tot je klaar bent om hem te eten, hij wordt steeds lekkerder en is in de koelkast zeker een paar dagen goed te bewaren.