

SIMPLY
ASIAN

DE LEKKERSTE
AZIATISCHE
GERECHTEN
OM THUIS
TE MAKEN

EVELINE WU



SIMPLY **A**
S
A
N

EVELINE WU

KOSM • S

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

INHOUD

Voorwoord	7
Favorieten	8

RECEPTEN

China	10
Japan	48
Thailand	80
Vietnam	110
Korea	140
Register	172



WONTONSOEP MET KIP

Deze soep brengt me terug naar mijn kindertijd in China. Toen ik op de basisschool zat, liep ik altijd langs een kraampje om wontonsoep te kopen. Nog steeds eet ik het heel vaak, ook omdat het zo makkelijk te maken is.

30 minuten
2 personen

Ingrediënten

2 cm gember
1 bosuitje
1 teen knoflook
1 el sesamololie
200 g kipgehakt
½ tl zout + extra
½ tl versgemalen peper + extra
14 wontonvellen (diepvries, ontdooid)
2 el zonnebloemolie
2 eieren
2 el kippenbouillonpoeder
4 stronkjes babypaksoi
3 el sojasaus



Natuurlijk gebrouwen sojasaus voor een mooie prijs

Schil de gember en rasp zo fijn mogelijk. Snijd het bosuitje zo fijn mogelijk en pers de knoflook. Meng de gember, de helft van de bosui, knoflook, sesamololie, het kipgehakt, het zout en de peper in een kom goed door elkaar.

Leg een wontonvel in je handpalm en schep 1 eetlepel van het gehaktmengsel in het midden van het vel. Vouw de punten van het vel naar elkaar tot een driehoek en knijp vervolgens het deeg rondom de vulling goed dicht tot een buideltje. Herhaal dit met de rest van de wontonvellen.

Verhit de zonnebloemolie in een wok op middelhoog vuur. Klop de eieren los in een kom en bak al roerend goudbruin en gaar. Voeg 1½ liter water met het kippenbouillonpoeder toe en breng aan de kook. Voeg de paksoi en wontons toe en kook 3 minuten. Breng op smaak met de sojasaus en extra zout. Verdeel de soep over twee kommen, garneer met de rest van de bosui en extra zwarte peper.



CHA CA LA VONG (WITVIS MET KURKUMA)

Dit gerecht zit boordevol kurkuma, dat je misschien ook wel kent als geelwortel. Het wordt vaak gebruikt als (natuur)medicijn: het is goed voor de spijsvertering en werkt ontstekingsremmend. In de keuken is het een lekkere smaakmaker!

**30 minuten (+ 60 minuten wachttijd)
2 personen**

Ingrediënten

400 g verse tilapia of kabeljauw
4 cm laos
2 tenen knoflook
20 g rijstmeel
2 el volle yoghurt
2 tl kurkuma
1 tl gemalen zwarte peper
2 tl zout
2 el mam tom (garnalenpasta, zie tip)
1 rode peper
1 limoen
2 el kristalsuiker
1 el sesamololie
1 bosuitje
10 g dille
50 g geroosterde gezouten pinda's
150 g dunne rijstnoedels
200 ml zonnebloemolie

Snijd de tilapia in blokjes van ca. 2 centimeter. Rasp de laos fijn en pers de knoflook uit. Meng de tilapia, laos, de helft van de knoflook, het rijstmeel, de yoghurt, kurkuma, peper, het zout en 1 eetlepel mam tom in een kom. Laat 1 uur afgedekt marineren in de koelkast.

Halveer de rode peper in de lengte, verwijder de zaadjes met de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees fijn. Pers de limoen boven een bakje uit. Roer de rest van de knoflook, rode peper, kristalsuiker, sesamololie en de rest van de mam tom erdoor tot de suiker is opgelost. Halveer het bosuitje in de breedte en snijd in zo dun mogelijke reepjes. Hak de dille en pinda's grof.

Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit de zonnebloemolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur en bak de tilapia krokant. Draai de vis om, verdeel de helft van de bosui en dille erover en bak ook de andere kant krokant.

Verdeel de rijstnoedels en de vis met de bosui en dille over twee borden. Garneer met de rest van de bosuitjes en pinda's en serveer met de saus.

Tip: Mam tom is vergelijkbaar met trassi. Je kunt ook een beetje trassi verkruimelen en losroeren met een beetje heet water.



DALGONA-KOFFIE

Ben je net zo gek op cappuccino als ik, dan ga je deze romige ijskoffie fantastisch vinden. De naam komt van een karamelsnoepje waar veel Koreanen mee zijn opgegroeid; de koffie heeft dezelfde nostalgische smaak.

10 minuten

2 personen

ingrediënten

4 el oploskoffie
4 el kristalsuiker
10 ijsblokjes
400 ml melk
& handmixer

Doe de oploskoffie, kristalsuiker en 4 eetlepels heet water in een kom en klop met een mixer tot een luchtige crème.

Verdeel de ijsblokjes over twee glazen. Schenk er de melk bij en schep de koffiec crème erop. Serveer eventueel met een rietje.





I

Inktvis met gember en bosui 18

J

Japan

Aubergine tempura 59

Banana matcha bread 79

Japanse fondue (Shabu shabu) 69

Japanse stoofpot (Sukiyaki) 54

Kabeljauw tempura 77

Okonomiyaki (Pannenkoek met spitskool) 71

Pannenkoek met spitskool (Okonomiyaki) 71

Salade met gepaneerde kipfilet (Salade torikatsu) 60

 Salade torikatsu
(Salade met gepaneerde kipfilet) 60

Shabu shabu (Japanse fondue) 69

Sukiyaki (Japanse stoofpot) 54

Tamago 63

Temaki-sushi 57

Tonijn tataki 50

Udon noodle soep 74

Yakitori 73

Zalm teriyaki 53

Japanse fondue (Shabu shabu) 69

Japanse stoofpot (Sukiyaki) 54

jonge kaas 162

jujubes 170

K

kabeljauw 77, 86, 120

Kabeljauw tempura 77

Khao soi (Gele curry met tofu) 100

kimchi 146, 161

kippenvlees 12, 27, 60, 73, 93, 116, 128, 145-146

Kip met citroengras (Lemongrass chicken) 116

Kip met rode pepers (Laziji) 27

koffie 139, 169

Koffie met sabayon (Vietnamese egg coffee) 139

kokosmelk 47, 90, 93, 96, 100, 103, 108, 119

kombu 69

Korea

Bibimbap 149

Bulgogi 159

Corndog 162

Dalgona-koffie 169

 Dumplings met kip en gember
(Mandu gyoza) 146

Energy blokjes (Yaksik) 170

Gegrild spek (Samgyupsal) 143

 Gevulde pannenkoekjes met pistachenoten
(Hotteok) 164

Gimbap (Koreaanse sushi) 150

 Heamul sundubu jjigae (Spicy stoofpot met
garnalen, tofu en ei) 161

 Hotteok (Gevulde pannenkoekjes met
pistachenoten) 164

Koreaanse sushi (Gimbap) 150

Korean fried chicken 145

 Mandu gyoza (Dumplings met
kip en gember) 146

Samgyupsal (Gegrild spek) 143

 Soort koreaanse spicy mac and cheese
(Tteokbokki) 156

 Spicy stoofpot met garnalen, tofu en ei
(Heamul sundubu jjigae) 161

 Tteokbokki (soort Koreaanse spicy mac &
cheese) 156

Yaksik (Energy blokjes) 170

Koreaanse sushi (Gimbap) 150

Korean fried chicken 145

krab 69, 90

Krab met currysaus 90

 Krokante tofu in tomatensaus
(Dau sotca chu) 133

L

Laziji (Kip met rode pepers) 27

Lemongrass chicken (Kip met citroengras) 116

M

 Mandu gyoza (Dumplings met kip
en gember) 146

Mango sago met grapefruit 47

Mango sticky rice 103

melk 79, 105, 139, 162, 169

mie 146

REGISTER

miso	27
Mosselen met gember en citroengras	96
mozzarella	156

N

Noedels met geroosterd spek (Bún thịt nướng)	131
nori	38, 57, 71, 150

O

oesterzwam	24
Okonomiyaki (Pannenkoek met spitskool)	71
oshinko	57

P

Pad kra pao (gehakt met basilicum)	89
Pad thai met garnalen	82
paksoi	12, 54, 74, 100
panko	60, 128
Pannenkoek met spitskool (Okonomiyaki)	71
papaja	137
paprika	37, 41, 159
Pho (Vietnamese noedelsoep)	112
pinda's	82, 99, 120, 123, 131, 137
Pineapple fried rice	108
pistachenoten	164, 170

R

radijs	59, 131
rettich	57, 115, 135
rijstwijn	27
rundvlees	37, 41, 54, 63, 69, 99, 112, 135, 149, 159, 162

S

Salade met gepaneerde kipfilet (Salade torikatsu)	60
Salade torikatsu (Salade met gepaneerde kipfilet)	60
Samgyupsal (Gegrild spek)	143
Seizoensgroenten in oestersaus	24
Shabu shabu (Japanse fondue)	69
shiitake	29, 54, 69, 71, 74, 143, 149

shisocress	133
Soba noodles	38
Soep met garnalen (Tom yum kung)	86
Soort koreaanse spicy mac & cheese (Tteokbokki)	156
Spicy stoofpot met garnalen, tofu en ei (Heamul sundubu jjigae)	161
spitskool	29, 71, 156
Springrolls met garnalen	123
Sukiyaki (Japanse stoofpot)	54
Suòn nướng (Gemarineerde ribkaronade)	135

T

Tamago	63
tapioca	47
taugé	82, 112, 119, 149
Temaki-sushi	57
Thailand	
Gehakt met basilicum (Pad kra pao)	89
Khao soi (Gele curry met tofu)	100
Krab met currysaus	90
Mango sticky rice	103
Mosselen met gember en citroengras	96
Pad kra pao (gehakt met basilicum)	89
Pad thai met garnalen	82
Pineapple fried rice	108
Soep met garnalen (Tom yum kung)	86
Thaise bananenroti	105
Thaise beef salade	99
Thaise curry met kip	93
Tom yum kung (Soep met garnalen)	86
Viskoekjes	85
Thaise bananenroti	105
Thaise beef salade	99
Thaise curry met kip	93
tilapia	85, 120
tobiko	57
tofu	57, 69, 100, 133, 161
Tom yum kung (Soep met garnalen)	86
tonijn	50, 57
Tonijn tataki	50
Tteokbokki (soort Koreaanse spicy mac and cheese)	156
tuinkers	133

U

Udon noodle soep 74

V

Varkensvlees 38, 89, 131, 143

Vegan dumplings 29

Vietnam

Bánh mì 115

Bánh xèo (Vietnamese pannenkoeken) 119

Bún cha meatballs (Vietnamese
kipgehaktballen) 128

Bún thịt nướng (Noedels met geroosterd spek)
131

Cha ca la vong (Witvis met kurkuma) 120

Dau sot ca chu (Krokante tofu in
tomatensaus) 133

Gemarineerde ribkaronade (Suòn nướng) 135

Goi (Groene-papajasalade) 137

Groene-papajasalade (Goi) 137

Kip met citroengras (Lemongrass chicken) 116

Koffie met sabayon (Vietnamese
egg coffee) 139

Krokante tofu in tomatensaus (Dau sot ca chu)
133

Lemongrass chicken (Kip met citroengras) 116

Noedels met geroosterd spek
(Bún thịt nướng) 131

Pho (Vietnamese noedelsoep) 112

Springrolls met garnalen 123

Suòn nướng (Gemarineerde ribkaronade) 135

Vietnamese egg coffee
(koffie met sabayon) 139

Vietnamese kipgehaktballen (Bún cha
meatballs) 128

Vietnamese noedelsoep (Pho) 112

Vietnamese pannenkoeken (Bánh xèo) 119

Witvis met kurkuma (Cha ca la vong) 120

Vietnamese egg coffee (Koffie met sabayon) 139

Vietnamese kipgehaktballen (Bún cha
meatballs) 128

Vietnamese noedelsoep (Pho) 112

Vietnamese pannenkoeken (Bánh xèo) 119

viseitjes 57

Viskoekjes 85

W

witte kool 29, 60, 71

Witvis met kurkuma (Cha ca la vong) 120

Wontonsoep met kip 12

wortels 24, 37, 54, 60, 69, 74, 115,
123, 131, 149-150

Y

Yakitori 73

Yaksik (Energy blokjes) 170

yoghurt 120

Z

zalm 53, 57

Zalm teriyaki 53

Ook zo'n fan van een goedgevulde Tom Yum Kung (Thaise soep) en stomende dumplings? Crispy tempura en sticky yakitori, of die lekker knapperige Bánh Xèo (Vietnamese pannenkoekjes)? Ga dan mee op reis met tv-chef Eveline Wu naar haar vijf favoriete eetlanden China, Japan, Thailand, Vietnam en Korea. En ontdek met **SIMPLY ASIAN** hoe makkelijk de heerlijke smaken van Azië samen met Eveline thuis te maken zijn!



'Zou het liefst elk gerecht uit dit boek in een oneindig lang buffet proeven. Evelines vroegste jeugdherinneringen bestaan rondom eten en dat ze een echte lekkerbek is, zie je terug in recepten als krab met currysaus, bananenroti en Vietnamese egg coffee en in de schitterende fotografie.'

- JONNEKE DE ZEEUW, AKA MOONCAKE

Eveline Wu (Eindhoven) is chef, succesvol horecaondernemer en heeft een eigen tv-programma op 24Kitchen, waar de kijker thuis alles leert over de Aziatische keuken. www.evelinewu.nl.

24Kitchen

**KOS
MOS**

@evelinewu_
NUR 440



9 789043 926287

www.kosmosuitgevers.nl