

芝麻薄餅 Zhī má bó bǐng

ZOETE SESAMPANNENKOEK



Voor 10 pannenkoeken

325 g bloem

150 ml water

60 g kristalsuiker

50 g sesam

10 el zonnebloemolie

Extra nodig: deegroller

Bereidingstijd: 1 uur

Dit gerecht wordt veel gegeten in Qingtian, de streek waar Eveline vandaan komt. 'Eveline, jij kunt echt toveren!' zeggen haar vrienden als zij van bijna niets deze pannenkoeken maakt.

Doe 300 gram bloem in een kom. Schenk het water geleidelijk bij de bloem en kneed tot een glad deeg. Dek het deeg af met een droge doek en laat het minimaal 30 minuten rusten.

Bestrooi een snijplank of het aanrecht met bloem. Rol het deeg uit tot een worst van ongeveer 2½ tot 3 centimeter dik. Snijd deze in 10 stukken van ongeveer 3 centimeter. Knijp elk stukje deeg lichtjes tot een balletje, druk de balletjes met je handpalm plat tot een ronde plak en maak er kommetjes van ongeveer 8 centimeter doorsnee van.

Schep 2 theelepels suiker, 1 theelepel sesam en ½ theelepel bloem in het midden van elk kommetje. Knijp met je duim en wijsvinger een hoekje van een kommetje samen waardoor er een plooi ontstaat. Vorm nog een plooi door een stukje rand aan de eerste plooi te knijpen. Herhaal dit totdat het geheel goed dicht is en je een ronde bol met plooien overhoudt. Maak van alle kommetjes een ronde bol met plooien. Rol de bollen met vulling voorzichtig plat met een deegroller tot pannenkoeken van ongeveer ½ centimeter dik.

Verhit voor elke pannenkoek 1 eetlepel zonnebloemolie in de pan. Bak elke pannenkoek aan beide kanten in ongeveer 2 tot 3 minuten goudbruin. Schud de pan regelmatig om aanbakken te voorkomen. Maak een opening in de zijkant als je de pannenkoek uit de pan haalt zodat de warme lucht eruit kan en de pannenkoek krokant blijft.



椰汁糕 Yē zhī gāo

KOKOSPUDDING

Voor 2 personen

25 g gedroogde adukibonen
25 g gedroogde mungbonen
150 ml volle melk
150 ml kokosmelk
80 g bruine suiker
2 el gecondenseerde melk
400 ml water
70 g maïzena

Extra nodig: puddingvorm

*Bereidingstijd: 1 nacht weken,
30 minuten bereiden, 1 nacht
opstijven*



De mungbonen in deze pudding zijn erg gezond en worden in de Chinese keuken gebruikt in soepen, drankjes en pap. Wanneer je de mungboon laat kiemen, krijg je taugé.

Laat de adukibonen 1 nacht en de mungbonen 6 uur weken in koud water en giet ze daarna af.

Breng 2 pannetjes water aan de kook. Doe in het ene pannetje de adukibonen en kook ze 40 minuten totdat ze gaar zijn. Doe in het andere pannetje de mungbonen en kook ze 20 minuten totdat ze gaar zijn. Giet het water af en verdeel de bonen over de bodem van de puddingvorm.

Doe de volle melk, kokosmelk, suiker en gecondenseerde melk in een steelpannetje op laag vuur. Roer totdat de suiker is gesmolten en voeg dan 200 milliliter koud water toe.

Meng in een kommetje 200 milliliter water met de maïzena en voeg dit toe aan het melkmengsel. Roer alles goed totdat het glad is.

Giet het melkmengsel over de bonen. Schud de vorm voorzichtig heen en weer om lucht in het mengsel te verwijderen. Laat het geheel 1 nacht onbedekt opstijven in de koelkast.

Plaats een bord boven op de vorm, keer de pudding om op het bord en serveer.



Vervang de boontjes door stukjes rijpe mango.





雜菜炒炸豆腐 Zǎ cài chǎo zhà dòu fǔ

GEFRITUURDE TOFU MET GROENTEN

Voor 2-4 personen

300 g tofu
1 tl knoflookzout
1 teen knoflook
1 prei
2 stengels bleekselderij
1 l (arachide)olie
1 tl sambal
200 g taugé
1 el ketjap sedang
250 ml groentebouillon

Bereidingstijd: 45 minuten



In de Aziatische keuken kent tofu verschillende bereidingswijzen: gestoofd, door de soep, maar ook gebakken en gefrituurd. Voor frituren kies je de stevigste variant. Hoe langer de tofu is geperst, hoe steviger hij is.

Dep de tofu droog met keukenpapier en snijd hem in kleine blokjes van ongeveer 1 centimeter. Bestrooi de blokjes met knoflookzout. Pel het knoflook en hak hem fijn. Snijd de prei in dunne ringetjes en de bleekselderij in stukken van 1 centimeter.

Verhit de olie in een wok. Frituur de blokjes tofu, eventueel in porties, totdat ze goudbruin zijn. Schep ze uit de olie, laat ze op keukenpapier uitlekken en schep ze daarna in een schaal.

Giet de olie uit de wok en gebruik het achtergebleven restantje om de groenten in te roerbakken. Fruit het knoflook met de sambal en roerbak daarna de prei, bleekselderij en taugé mee. Doe de ketjap en daarna de bouillon erbij. Laat alles even koken en giet dan de groenten en de saus over de tofublokjes.

Serveer met witte rijst.



LINDA EN BEILINDA

MOEDER LINDA LI

Geboren: 1953, Lanzhou, China
 Aankomst in Nederland: 1986
 Beroep: eigenaar handelsonderneming
 farmaceutische oliën
 Liefelingsgerecht: Chinese salade

DOCHTER BEILINDA LI

Geboren: 1990, Den Haag
 Broers en zussen: broer Meng (1988)
 Beroep: (ex-)danseres, net afgestudeerd:
 Global Governance and Diplomacy
 Liefelingsgerecht: Shuijiao (gekookte dumplings)



Met een studiebeurs van de Chinese regering vertrekt de 23-jarige Linda in 1986 naar Nederland, waar ze in Den Haag Public Policy & Administration studeert. Haar toekomstige man, die ze al kent uit Beijing, woont in Frankfurt, Duitsland, waar hij werkt voor de Chinese overheid. Heel wat treinreizen tussen Frankfurt en Den Haag later, besluit het stel zich uiteindelijk in Den Haag en later in Rotterdam te vestigen. Zoon Meng wordt in 1988 geboren, dochter Beilinda in 1990.



HUNG MEI EN HSIU-LI

MOEDER HUNG MEI CHENG

Geboren: 1947, Wenzhou, China

Aankomst in Nederland: 1971

Beroep: gepensioneerd restauranteigenaar

Lievelingsgerecht: noedels

DOCHTER HSIU-LI YEH

Geboren: 1973, Ede

Broers en zussen: broers Lin (1972) en Fong (1975), zus Fang (1977)

Beroep: eigenaar Yeh Tea

Lievelingsgerecht: ma ping (gevulde pannenkoek)



Op 24-jarige leeftijd wordt Hung Mei door haar vader gekoppeld aan de goedlachse Shih Shun. Ze kent hem op dat moment niet, maar Shih Shun en haar vader hebben elkaar ontmoet in de havenstad Macau: de laatste stop voor emigrerende Chinezen. Shih Shun komt in Nederland terecht en via brieven onderhoudt hij contact met Hung Mei's vader. Eind jaren zestig vindt hij het tijd om te trouwen en vraagt hij zijn goede vriend om de hand van zijn dochter. Zoals het een goede Chinese dochter betaamt, pakt Hung Mei haar spullen en vertrekt ze vanuit een klein dorpje bij Wenzhou naar haar toekomstige echtgenoot in het Gelderse Ede.



BRESCO LARA DES MARES

Uit het huwelijk worden twee zonen en twee dochters geboren, waaronder de creatieve ontwerpster Hsiu-Li. Hsiu-Li is na een studie in Delft en omzwingingen in het buitenland neergestreken in Wassenaar, waar ze samen met haar man Jack en dochter Phine (4) woont. Vanuit huis runt ze fulltime de succesvolle online theewinkel Yeh Tea. Haar moeder en een groot deel van de rest van de familie wonen in Leeuwarden, waar ze sinds 1983 een restaurant hebben.

EEN CHINEES GEZIN IN FRIESLAND

Voor moeder Hung Mei gaat er niets boven het bereiden van een goede maaltijd voor haar kinderen. 'Ik ben nog niet zo lang met pensioen. Mijn jongste zoon heeft de familiezaak in Leeuwarden overgenomen. Na het overlijden van mijn man in 2006 hielp hij al veel, maar sinds twee jaar ben ik echt gestopt en is hij de baas. Hij heeft de zaak toen drastisch vernieuwd en er een Aziatisch restaurant van deze tijd van gemaakt. Erg hip allemaal. Het is wel Sin Jah blijven heten, wat Chinees is voor

'het nieuwe Azië'. Dat vind ik mooi.'

Hsiu-Li: 'Wij zijn allemaal in Ede geboren, waar mijn ouders van 1971 tot 1983 een zaak hadden. In 1983 openden ze een nieuwe zaak in Leeuwarden, één met meer potentie, en verhuisde het hele gezin naar het noorden. Daar werd ons gezinsleven, dat voor mijn ouders om het restaurant draaide en voor ons om school, weer rustig voortgezet. Ik kan het me nog goed herinneren: mijn broers, zusje en ik werden elke dag stipt om vijf uur 's middags opgehaald om te gaan eten in het restaurant en om halfzes weer thuisgebracht om huiswerk te maken. De kok kookte huis-tuin-en-keuken-Chinees voor ons: simpele geroerbakte groenten en dat soort dingen. Eén keer in de week, op zondag, aten we samen thuis. Dan maakte mijn moeder vaak mijn lievelingsgerecht: pannenkoek gevuld met mosterdkool. Dat is een typisch gerecht uit haar streek, mijn vader hield er ook erg van.'

WESTERSE STUDENTENHAP

Hsiu-Li vertrok vanuit Leeuwarden naar Delft om er te studeren. 'In Delft woonde ik in een huis met dertien Nederlandse studenten. Ik kookte nooit uitgesproken Chinees of Aziatisch, gek genoeg had ik nooit echt de tijd genomen om dat te leren. Ik kookte wat ik van mijn huisgenoten leerde: simpele gerechten als ovenschotel met aardappels, broccoli en cashewnoten, of pasta.'



Hung Mei: 'Pas sinds Hsiu-Li een dochttertje heeft, kookt ze veel meer Chinees. Dat deed ze vroeger bijna nooit. En nu belt ze me om te vragen hoe ze bepaalde dingen moet koken.' Hsiu-Li kijkt lachend naar haar dochttertje Phine, wiens vader van westerse komaf is. Met haar lange, lichtbruine haren is ze een engelachtige verschijning. 'Phine spant de kroon wat betreft liefde voor Chinees eten hier in huis. Rijst is haar absolute favoriet.'

THEEDRINKEN

Zo dol als Phine is op rijst, zoveel liefde heeft Hsiu-Li voor thee. De Chinese theecultuur is meer dan tweeduizend jaar oud en de oudste theecultuur ter wereld. Het is dan ook het Chinese drankje bij uitstek. Hsiu-Li: 'Mijn ouders hadden het heel druk in het restaurant, maar maakten altijd tijd voor een goed gesprek. Ik besepte later pas hoe bijzonder dat is binnen Chinese gezinnen, waar voornamelijk veel gewerkt wordt en niet zoveel gepraat. Vooral mijn vader moedigde ons tijdens deze gesprekken altijd aan veel te ervaren, veel te leren en heel veel van de wereld te zien. Ik koester mijn herinneringen aan deze gesprekken, die altijd gepaard gingen met een kopje thee. Toen mijn vader overleed, wilde ik heel graag iets met deze herinneringen doen. En zo is Yeh Tea ontstaan. Ik gun iedereen inspirerende gesprekken bij het drinken van een kopje thee, zoals Chinezen dat doen: wat losse theeblaadjes in een kopje, en als de blaadjes naar beneden zijn gedwarreld, lekker drinken.'

'Pas sinds Hsiu-Li een dochttertje heeft, kookt ze veel meer Chinees. Dat deed ze vroeger nooit'

'Ik koester mijn herinneringen aan gesprekken met mijn vader, die altijd gepaard gingen met een kopje thee'

紅豆湯丸 Hóng dòu tāng wán

TANG YUAN



Voor 24 dumplings

60 g zwartesesampasta
of rodebonenpasta
4 el suiker
250 g kleefrijstbloem
200 ml gekookt water
1 l water
30 g Chinese bloksuiker
20 g verse gemberwortel

Extra nodig: zeef, schuimschaan

Bereidingstijd: 1 uur


Bij de familie Yeh worden zoete dumplings gegeten bij een huwelijk. In andere streken van China worden ze vaak gegeten tijdens het Lantaarnfestival, dat het einde van de vieringen rondom het Chinees nieuwjaar markeert.

Roer voor de vulling de sesam- of rodebonenpasta (naar eigen voorkeur) en suiker door elkaar.

Zeef de kleefrijstbloem boven een kom en roer het gekookte water erdoor. Kneed het mengsel voorzichtig tot een zacht en kleverig deeg. Bestrooi je handen met kleefrijstbloem en rol het deeg tot een lange worst. Knijp stukjes deeg van de worst af ter grootte van een kers. Druk elk stukje plat en maak er vervolgens met je duim een kommetje van. Vul elk kommetje met 1 theelepel vulling. Vouw de opening dicht, werk de naden weg door erin te knijpen en maak er weer een mooi glad balletje van.

Breng het water in een pan aan de kook. Laat (eventueel) de Chinese bloksuiker en de geschilde en in plakjes gesneden gemberwortel meekoken. Doe de dumplings in het kokende water. Breng het water opnieuw aan de kook en laat de dumplings 5 minuten koken totdat ze naar boven komen drijven.

Schep de dumplings met een schuimschaan uit het water, verdeel ze gelijkmatig over de kommetjes en serveer ze warm, eventueel met het zoete kookvocht.

 *Je kunt de dumplings ook vullen met 60 gram gladde pindakaas of 30 gram matcha (groenetbeepoeder).*



綠茶芒果卷 Lǜ chá máng guǒ juǎn

CAKEROL MET MANGO EN GROENE THEE



8 eieren, op kamertemperatuur
110 g kristalsuiker
½ zakje bakpoeder
½ tl zout
180 g zelfrijzende bloem
225 ml slaolie
2 tl sencha (Japanse groene thee)
1 citroen
1½ tl boter
⅓ verse mango
55 g kokosschaafsel

*Extra nodig: garde, zeef, bakpapier
Bereidingstijd: 40 minuten bereiden*

Deze luchtige, opgerolde cake met frisse mango, citroencustard en groene thee is favoriet bij de vip-klienten van Amanda.

Verwarm de oven voor op 120 °C.

Breek 4 eieren boven een kom, klop ze los met een garde en voeg 100 gram kristalsuiker, het bakpoeder en het zout toe en meng het goed door elkaar. Zeef de bloem boven de kom en klop het erdoor. Doe dan de slaolie erbij en blijf doorkloppen. Voeg als laatste de sencha toe en klop alles tot een glad beslag.

Bedek de bakplaat met bakpapier. Giet het beslag op de bakplaat en verdeel het gelijkmatig over het hele oppervlakte, zodat je een dunne beslagbodem krijgt. Bak de bodem 15 minuten in de voorverwarmde oven.

Splits het eigeel van het eiwit van de 4 overgebleven eieren (het eiwit heb je voor dit recept niet nodig).

Klop het eigeel op in een pannetje en voeg daar het sap van de citroen, 2 theelepels kristalsuiker en de boter aan toe. Zet het pannetje op laag vuur en laat al roerend de boter smelten. De custard hoeft niet te koken. Blijf roeren en zet het vuur uit als de custard de dikte heeft van Griekse yoghurt. Laat de custard afkoelen op kamertemperatuur.

Haal de bakplaat uit de oven. Leg de cake met het bakpapier op een droge theedoek. Rol de cake over de lange kant met het bakpapier en de theedoek op en laat het 10 minuten opgerold rusten.

Schil ondertussen de mango en snijd hem in reepjes.



Rol de cake terug en haal hem voorzichtig los van het bakpapier. Laat de cake los op het bakpapier liggen en bestrijk hem met ¾ van de custard. Bestrooi vervolgens met een deel van het kokosschaafsel en verdeel op ⅓ van de cake de mangoreepjes in een horizontale strook. Rol de cake voorzichtig op, vanaf de kant met de mangoreepjes, met behulp van de theedoek.

Bestrijk de buitenkant van de cake met de overgebleven custard en bestrooi de hele cake met kokosschaafsel.

Verdeel de cake in gelijke stukken en serveer met jasmijnthee.