



Inhoud

Voorwoord

- pag. 6 -

Keukentools

- pag. 10 -

De voorraadkast

- pag. 14 -

Aan tafel

- pag. 18 -

Japanese Farm

- pag. 30 -

Rauw, Vers & Puur

- pag. 50 -

Asian Bites

- pag. 76 -

Bao Bellie

- pag. 92 -

Gyoza Gezelschap

- pag. 106 -

Tasty Tempura

- pag. 118 -

Sushi Date

- pag. 130 -

Not for Sharing

- pag. 156 -

Desserts & Cocktails

- pag. 170 -

Basisbereidingen

- pag. 186 -

Chef's Sauces & Spices

- pag. 198 -

Receptenoverzicht/Register

- pag. 216 -

Smoky Ponzu Eggplant

Voor 2 personen:

1 grote aubergine
neutrale, plantaardige olie,
om in te bakken
100 g panko

Voor de marinade:

120 ml ponzu (o.a. toko, of zie
pag. 214 voor zelfgemaakte)
1 el gerooktpaprikapoeder

Voor de miso-sesamdressing:

2 el witte miso (o.a. toko)
2 el rijstazijn
1 el sojasaus
1 el sesamolie
1 el tahin
1 tl honing
1 teentje knoflook, fijngehakt
2 cm verse gember, geraspt
1 el sesamzaad

Voor het beslag:

120 ml ijskoud bruiswater
70 g tempurabloem

Ter garnering:

1 el crispy chiliolie
2 tl wit en/of zwart sesamzaad
2 el mix van alfalfa
1 handjevol tuinkers (optioneel)
¼ rode ui, in flinterdunne
ringen gesneden (optioneel)

Geïnspireerd op een smaakvolle ontdekking bij ons favoriete restaurant op Bali: *Billy Ho*. Daar proefden we een soortgelijk gerecht dat ons meteen raakte: gelaagd, rokerig en met precies de juiste balans tussen umami en crunch. Thuis gingen we ermee aan de slag, voegden onze eigen twist toe, en het resultaat? deze Smoky Ponzu Eggplant.

Schil de aubergine, maar laat het kroontje zitten. De marinade trekt hierdoor goed in het vruchtvlees en het kroontje is mooi voor de presentatie.

Meng in een ondiepe schaal de ingrediënten voor de marinade. Wentel de aubergine goed door de marinade en laat minstens 30 minuten intrekken.

Meng intussen alle ingrediënten voor de miso-sesamdressing in een kom. Zet apart.

Dep de aubergine droog met keukenpapier – dit zorgt ervoor dat het tempurabeslag goed zal hechten.

Verhit een flinke laag plantaardige olie in een koekenpan tot 180 °C. Strooi de panko op een bord.

Schenk voor het beslag het bruiswater in een kom en roer de tempurabloem erdoor. Haal de aubergine door het beslag, laat even uitlekken, en wentel vervolgens door de panko. Bak de aubergine in de hete olie gedurende 4 tot 5 minuten totdat de onderkant goudbruin en krokant is. Keer de aubergine om en bak nogmaals 4 tot 5 minuten.

Leg de gebakken aubergine op een serveerschaal. Schenk 6 eetlepels van de miso-sesamdressing rondom de aubergine (bewaar de rest in een spuitflesje in de koelkast) en besprenkel met de crispy chiliolie. Bestrooi met het sesamzaad, garneer met de alfalfa en eventueel nog wat rode ui en tuinkers. en serveer direct.







Beef Tataki

Voor 2 personen:
200 g ossenhaas, dunne lende
of ribeye (van goede kwaliteit)
neutrale, plantaardige olie,
om in te bakken

Ter garnering:
2 el ingelegde gele bloemkool
(zie pag. 193)
1 el wasabinootjes
3 el ponzu (o.a. toko, of zie
pag. 214 voor zelfgemaakte)
1 el wasabimayonaise
(zie pag. 202)
1 handjevol tuinkers
½ tl zwart en/of wit sesamzaad

Beef tataki is een op de Japanse keuken geïnspireerd gerecht waarbij het rundvlees kort en heet wordt gebakken om het vervolgens in dunne plakjes te snijden. De combinatie van umamirijke ponzu, romige wasabimayonaise en krokante elementen maakt dit een smaakvolle en verfijnde starter.

Geschikte vleessoorten voor beef Tataki
Voor dit recept zijn de volgende vleessoorten ideaal vanwege hun malsheid en marmering:
- Ossenhaas: boterzacht en luxe, perfect voor tataki.
- Dunne lende (*sirloin*): iets steviger, met een mooie vetverhouding voor extra smaak.
- Ribeye (*zonder teveel vet*): sappig en vol van smaak, ideaal om kort en heet te bakken.

Dep het vlees droog met keukenpapier en bestrooi met versgemalen zwarte peper en een zeezout. Verhit de plantaardige olie in een koekenpan op hoog vuur.

Voeg het vlees aan de pan toe en bak het 30 tot 45 seconden per kant totdat het een mooi goudbruin korstje heeft, terwijl de binnenkant nog rauw is.

Leg het vlees op een snijplank en laat circa 5 minuten rusten. Snijd intussen voor de garnering de wat grotere bloemkoolroosjes in de lengte doormidden. Hak de wasabinootjes grof.

Snijd het vlees met een vlijmscherp mes in dunne plakjes en schik deze op een bord. Lepel de ponzu over de beef tataki en garneer met de wasabimayonaise, ingelegde bloemkool, wasabinootjes, tuinkers en het sesamzaad.



Zalm Tataki (zie pag. 62), Zalmtorentjes (pag. 63) en Tonijntartaar (pag. 58)

Tonijntaco's

Voor 4 taco's:

150 g verse tonijnfilet
zonder huid (sashimikwaliteit)

neutrale, plantaardige olie,
om in te frituren

4 gyozavellen (toko, diepvries)

½ avocado

Voor de marinade:

1 el sojasaus

1 el chipotlesaus

fijngeraspte schil van
1 onbespoten limoen

½ tl honing

1 pijpje bieslook, fijngesneden

½ tl sesamzaad

Ter garnering:

1 tl wit en zwart sesamzaad

1 lente-uitje, fijngesneden

1 tl furikake (zie pag. 201 voor
zelfgemaakte)

1-2 el limoenmayonaise
(zie pag. 203)

Er is niets zo leuk als het combineren van verschillende keukens. Naast de Aziatische, waaronder de Japanse keuken, is de Mexicaanse keuken ook een grote favoriet. We zijn dan ook gek op fusiegerechten, zoals deze tonijntaco's.

Snijd de tonijnfilet in kleine blokjes. Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom. Voeg de tonijnblokjes toe en meng goed. Zet apart zodat de smaken kunnen intrekken.

Verhit een laag plantaardige olie in een (frituur)pan tot 180 °C. Frituur de gyozavellen één voor één circa 30 seconden; draai ze na ongeveer 15 seconden een keer om. Schep voorzichtig uit de hete olie en laat uitlekken op keukenpapier.

Verwijder de pit en de schil van de halve avocado en snijd het vruchtvlees in dunne plakjes.

Leg de gefrituurde gyozavellen op een bord en beleg ze met wat avocado-plakjes en gemarineerde tonijn. Garneer met het sesamzaad, de lente-ui, furikake en limoenmayonaise.

Tip

Combineer dit gerecht met bijvoorbeeld een gyozarecept (zie pag. 111 t/m 116) en gebruik je gyozavellen op meerdere manieren voor een gevarieerd menu.





Bao garnaal (pag. 100) en Bao Sticky Chicken (pag. 101)

Honey Butter Delight

Voor 4 personen:

4 sneetjes briochebrood

Voor de honingboter:

40 g boter,
op kamertemperatuur

40 g lichtbruine basterdsuiker

1 el honing

snufje zout

Voor de clotted cream met ube:

125 g crème fraîche

100 g mascarpone

klein scheutje ube extract
(o.a. online, optioneel)

Ter garnering:

fijngeraspte schil van een
onbespoten sinaasappel
(optioneel)

Dit is een heerlijke traktatie die de perfecte balans biedt tussen zoet en romig. De combinatie van karamelachtige honingboter en luchtige clotted cream met ube maakt dit een onweerstaanbare lekkernij. Ideaal voor een gezellig moment met vrienden of als onderdeel van een feestelijk ontbijt.

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd de korsten van het brood zodat je mooie sneetjes krijgt.

Meng voor de honingboter de boter en suiker met een lepel tot een romige massa. Voeg de honing en het zout toe en meng goed door de boter. Bestrijk het brood aan beide zijden en de zijkanten met de honingboter en leg de sneetjes op de bakplaat. Schuif de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven en bak het brood 18 tot 20 minuten totdat de sneetjes een lichtbruine, gekaramelliseerde kleur hebben – keer ze halverwege de aangegeven bereidingstijd om.

Haal de toasts uit de oven en laat ze 10 minuten afkoelen op een afkoelrek. Meng intussen voor de ube clotted cream de crème fraîche en mascarpone en eventueel een klein beetje ube* extract in een kom met een spatel of garde tot een glad geheel.

Deze heerlijke honingbotertoast is het lekkerst als het nog warm is, met de romige ube clotted cream en geraspte sinaasappelschil er bovenop.

** Ube is een paarse yam uit de Filipijnen. Ube heeft een milde nootachtige smaak en wordt vaak gebruikt in zoete gerechten vanwege zijn opvallende kleur. Ube-extract is te koop in de toko en online.*





Tempura oesterzwam (pag. 124) en Tempura oester (pag. 125)

Southside Fizz

Voor 1 glas:

ijsblokjes

20 ml suikersiroop
(*Monin pure cane sugar*)

15 ml versgeperst citroensap

40 ml witte rum (bijvoorbeeld
Bacardi Carta Blanca)

blaadjes van 2 takjes munt

50 ml mousserende sake
(bijvoorbeeld *Keiryu Mountain
Dance Sparkling Sake*, verkrijg-
baar bij [sake.nl](https://www.sake.nl))

Ter garnering:

1 takje munt

Deze cocktail is een verfrissende variatie op de klassieke Spritz, waarbij de combinatie van munt, citrus en mousserende sake zorgt voor een levendige smaakbeleving. De merken rum en sake zijn een alternatief voor diegene die wij gebruiken in het restaurant. Deze zijn gemakkelijk verkrijgbaar en zorgen ervoor dat je de Southside fizz kunt bereiden zonder in te leveren op smaak.

Vul een shaker met ijsblokjes en voeg de suikersiroop, het citroensap, de witte rum en de muntblaadjes toe. Shake ongeveer 15 seconden, totdat de shaker ijskoud aanvoelt.

Vul een wijnglas met ijsblokjes en schenk de cocktail door een barzeef in het glas. Top de cocktail af met de mousserende sake.

Garneer met het takje munt.

Southside fizz, Umeshu sake spritz (pag. 184) en Yuzu gin & tonic (pag. 185)

