

INHOUD

Inleiding	5	Lam keema shimla mirch	84	Zuid-Indiase curry		Thaise gestoomde zeebaars		Vietnamese biefstuksalade		Muntsaus	330
Wat bedoel ik met ‘simpel’?	6	Lam saag	87	met kipdrumsticks	157	met limoen-knoflooksaus	220	met waterkers	284	Raita met lente-ui	331
Aan de slag!	6	Lam rogan josh	88	Indiase wraps met kip	158	Paneer makhani	223			Groene chutney	331
Nuttige informatie	8			Witte shahi korma		Punjaabse saag	224	VOOR DE BBQ, OVEN		Kashmiri hot sauce	332
MAKKELIJKE		MAKKELIJKE EN		met kipgehaktballetjes	161	Saag aloo	225	OF PAN	286	Ingelegde zilveruitjes	332
VOORGERECHTEN	14	HOOFDGERECHTEN	90	Kip tikka met groenten		Sperziebonencurry	227	Sjasliek met kip	288	Raita met ui	333
Gevulde papadumhoortjes	16	Bengaalse kipcurry	92	uit de oven	162	Sri Lankaanse pompoencurry	227	Kip seekh kebabs	290	Raita met aardappel	333
Gevulde uienbhaji's met kaas	19	Kipcurry uit Chennai	95	Rundvlees tikka masala	165	Kikkererwtenknoedels sabji	229	Peshawari namak mandi	291	Salade Alleppey	334
Kip karumura	20	Kip chole	96	Lam keema met paneer	166	Champignoncurry	230	Geroosterde kip tandoori	292	Raita met boondi	334
‘Ingewikkelde’ kipaasjes	23	Nizami kipcurry	98	Laal maas	167	Pakistaanse biryani		Geroosterde brisket masala	295	Raita met komkommer	335
Kip chukauni	24	Kari ajam	99	Cambodjaanse groene curry		met kikkererwten	233	Pulled pork	296	Tomaten-chilipeperchutney	335
Gefrituurde rund boti	25	Vietnamese kipcurry	100	met varkensvlees	168	Seekh kebabs (of köfte) van		Gegrilde zoete aardappel		Sambal nasi lemak	336
Lam shami kebabs	26	Zwarte kipcurry uit		Dum gosht	170	maïs en aardappel	234	met avocodochutney	299	Nam jim jaew (Thaise dipsaus	
Krokante rijstveldumplings		Maharashtra	103	Shalgham gosht	171			Malai kip seekh kebabs	300	voor vlees)	336
met rundvlees	29	Ajam masak merah	104	Pakistaanse in water gebakken		AUTHENTIEKE		Indonesische kipsaté	303	Thaise dipsaus voor vis	
Sri Lankaans pittig rundvlees	30	Maleisische duivelse curry	107	curry met schapenvlees	172	KARAHICURRY'S	236	Kip yakitori	304	en zeevruchten	337
Hummus met keema	33	Kip kapitan	108	Lagan ki seekh	175	Kip karahi met chilipepers		Kashmiri kabargah		Srirachasaus	337
Thaise viskoekjes	34	Kip kapitan	108	Rara gosht	176	en knoflook	240	lamskoteletten	307	Zoete chilisaus	338
Vis recheado	35	Japanse kipcurry	111	Rendang van rundvlees	179	Boterkip karahi	243	Gegrilde boterkip	308	Komkommer-chilirelish	338
Spareribs met knoflook,		Cambodjaanse rode kipcurry	112	Babi ketjap	180	Witte kip karahi (korma)	244	Bun cha	311	Mijn universele barbecuesaus	339
zout en peper	36	Bunny chow		Sri Lankaanse zwarte curry		Kip jalfrezi karahi	247	Duitse curryworst	312	Tandoori masala	340
Pizza met kip uit Da Lat	39	(kipcurry uit Durban)	115	met varkensvlees	181	Kip karahi met zwarte peper	248	Suea rong hai (Gegrilde ribeye		Chaat masala	340
Pittige Indochinese kip	40	Kipcurry met koriander	116	Pakistaanse pilav		Kip keema karahi	251	met een pittige saus)	313	Garam masala	341
Kip tikka	43	Koreaanse gefrituurde kip	119	met rundvlees	182	Kip bhuna karahi	252			Kerriepoeder	341
Kippenvleugels tandoori		Indiase gefrituurde kip	120	Curry met konijn uit Kerala	184	Lam namkeen karahi	255	BIJGERECHTEN EN		Kruidenpoeder	342
uit de oven	44	Maleisische gefrituurde kip	122	Goaans stoofvlees	185			BASISRECEPTEN	314	Geroosterd kerrievoeder	342
KLASSIEKE INDIASE		Pittige kip in een krokant jasje	123	Curry doria	187	GERECHTEN	256	Masalafrietjes met knoflook	316	Universele rub	343
CURRY'S	46	Hainanese kip met rijst		Kimchi jjigae	188	Pittige dandannoedels	258	Basmatirijst op twee manieren	318	Knoflook-gemberpasta	
Kip balti	48	op Thaise wijze	125	Gestoofd buikspek uit Phuket	191	Mihoen Singapore	261	Jasmijnrijst	319	(met chilipeper)	343
Kip tikka masala	51	Vietnamese kippenvleugels		Balinese geroosterde		Pad thai	262	Mattarijst (rode rijst)	319	Aziatische kippenbouillon	344
Kip korma	52	met vissaus	126	varkensrollade	192	Roerbakschotel met heilig		Amandelrijst	320		
Kip pasanda	55	Kip met sambal matah	129	Lam mappas	195	basilicum en pittige kip	265	Gebakken rijst met koriander		Online-adressen	345
Kip dhansak	56	Ajam percik (pittige		Khatta lamscurry	196	Geroerbakte glasnoedels		en limoen	320	Register	346
Kip chasni	59	geroosterde kip)	130	Goaanse curry met		met kip	266	Gebakken rijst met		Dankwoord	351
Kip pathia	60	Kip xacuti	133	runderköfte	199	Kip met cashewnoten	269	champignons	321	Over de auteur	351
Kip jalfrezi	63	Kipcurry met groene		Balinese runderspiesjes		Curry ramen	270	Naan met drie ingrediënten	322	Colofon en praktische	
Kip met chilipeper en knoflook	64	chilipepers uit Bangalore	134	met dipsaus	200	Mie goreng	271	Chapati's (tandoori roti)	323	informatie	352
Kip rezala	67	Kip shahi korma	137	Keema rijst	203	Koreaanse pittige ramen	272	Aloo paratha	324		
Kip dopiazza	68	Kip changezi	138	Koreaanse varkenskarbonades	204	Kip van generaal Tso	275	Dal van rode linzen en tomaat	325		
Kip vindaloo	71	Punjaabse kipcurry		Nasi lemak	207	Szechuan kip	276	Tarka dal met groenten	326		
Kip met fenegriek	72	met gember	141	Gebakken garnalen uit Kerala	208	Koreaanse geroerbakte noedels		Pittige curry met gevulde			
Kip Ceylon	75	Koreaanse kipstoofpot	142	Meen molee	211	met rundvlees (japchae)	279	groene chilipepers	327		
Kip phaal	76	Kip chapli kebabs	145	Sri Lankaanse garnalencurry	212	Koreaanse misokip	280	Makkelijke hummus	328		
Rundvlees madras	79	Sri Lankaanse kipcurry	146	Zalm met miso	215	Krokante kip met chilipeper		Sambal oelek	329		
Lam achari	80	Keema pav	149	Koreaanse traybake met zalm		en bimi	283	Nuoc cham	329		
Lam bhuna	83	Kipcurry met sali	150	en broccoli	216			Korianderchutney	330		
		Kip anarkali	153	Sri Lankaanse gefrituurde							
		Jeera kipcurry	154	inktvisringen in hete boter	219						



‘INGEWIKKELDE’ KIPHAASJES

VOOR 4 PERSONEN

Anders dan de titel doet vermoeden, is dit geen ingewikkeld recept, ook al ziet het er op de foto misschien wel zo uit. Je wikkel de gemarineerde kiphaasjes in deegsliertjes die zich aan de kip hechten wanneer je ze aandrukt. Daarna is het een kwestie van een paar minuten frituren en je hebt een voorgerecht dat zowel indrukwekkend als onvergetelijk is. Ik raad je aan om voor dit recept smalle kiphaasjes te gebruiken, maar je kunt ook kipfilets of kipsnijfilets in dunne repen snijden. Je zult ervan versteld staan hoe waanzinnig krokant deze kip is! Ik weet zeker dat je dit recept vaker gaat maken.

VOORBEREIDING: 10 MINUTEN
+ MARINEREN (OPTIONEEL)
BEREIDING: 10 MINUTEN

400 g kiphaasjes

VOOR DE MARINADE
1 tl zout
1 tl kurkumapoeder
1½ tl versgemalen zwarte peper
1 tl Kashmirichilipoeder (o.a. toko)
1 el knoflook-gemberpasta,
kant-en-klaar (o.a. toko) of
zelfgemaakt (zie pag. 343)
1 tl azijn of citroensap
1 tl lichte sojasaus (optioneel maar
verrukkelijk)
3 el maïzena
20 g bloem (of rijstmeel voor een
extra krokante textuur)
1 ei, losgeklopt

10 samosavellen (o.a. toko) of
loempiavellen
plantaardige olie, om in te bakken
zout en versgemalen zwarte peper,
naar smaak

VOOR DE TARKA (OPTIONEEL)
2 el kokosolie
1 el fijngehakte knoflook
2-3 groene chilipepers, in de lengte
gehalveerd
10-12 verse of vers ingevroren
curryblaadjes (o.a. toko)

Leg de kip in een mengkom en voeg alle ingrediënten voor de marinade toe. Meng met je handen door elkaar tot de kip goed is bedekt. Laat 20 tot 30 minuten marineren, als je tijd hebt. Je kunt ook meteen verdergaan met het recept, maar hoe langer je de kip marineert, hoe beter de smaak.

Leg de samosavellen op elkaar, snijd ze in heel dunne repen van 3-4 mm breed en haal ze voorzichtig los. Zorg dat ze droog blijven, maar dek ze niet af. Vocht is de vijand van knapperigheid.

Verhit een laag plantaardige olie van 10 cm in een hoge pan op middelhoog vuur tot 180 °C. Heb je geen frituurthermometer? De olie is heet genoeg wanneer je de steel van een houten spatel of een houten eetstokje in de olie steekt en eromheen meteen veel belletjes ontstaan.

Leg de deegreepjes op een bord en leg een stukje kip erop. Omwikkel de kip met een paar deegreepjes. Dat klinkt ingewikkeld, maar je zult merken dat het reuze meevalt. Het belangrijkste is dat de reepjes zich om de kip wikkelen. Druk het deeg goed aan en herhaal met de rest van de kip.

Bak de kippakketjes in porties 4 minuten, tot de kip gaar en het deeg krokant en goudbruin is. Leg de pakketjes op een metalen rooster en herhaal met de rest van de kip.

Verhit voor de tarka (de optionele finishing touch) de kokosolie in een kleine pan op middelhoog vuur. Voeg de knoflook, chilipepers en curryblaadjes toe en bak een paar minuten om ze iets krokanter te maken. Pas op dat de knoflook niet verbrandt, want dan wordt hij bitter.

Leg de kippakketjes op een serveerschaal. Schenk de tarka erover als je deze hebt gemaakt, bestrooi met flink wat zout en peper en serveer direct.



PIZZA MET KIP UIT DA LAT

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

Laat je fantasie de vrije loop met deze enorm populaire Vietnamese snack uit de prachtige stad Da Lat. Je kunt de pizza met van alles beleggen, maar deze versie met kip is een goed begin. De pizzabodem is van rijstpapier en wordt normaal gesproken op een barbecuerooster boven hete kolen gebakken. Hieronder vind je instructies hoe je de pizza's in de pan en op de barbecue bereidt. Voeg voor het bakken niet veel saus toe, want dan wordt het rijstpapier niet krokant. Als je graag met een koud biertje en een paar snacks in de keuken staat, is dit een goed recept.

VOORBEREIDING: 5 MINUTEN
BEREIDING: 30 MINUTEN

plantaardige olie, om in te vetten
als je een barbecue gebruikt
12 ronde rijstvellen
700 g gegaarde kip, in stukjes

OPTIONELE TOPPINGS

3 eieren, losgeklopt
mozzarella, geraspt
mayonaise
srirachausaus (voor zelfgemaakt,
zie pag. 337)
lente-ui, fijngesneden
zout en versgemalen zwarte peper

Zet alle toppings klaar voor je begint te koken, vooral als je eieren gebruikt. Ik klop vaak zout, peper en fijngehakte lente-ui door het eimengsel.

IN DE PAN: Verhit een pan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur en leg een rijstvel in de pan. Je kunt ze een voor een bakken of er meerdere tegelijk bakken als je daar plek voor hebt. Voeg wat kip en andere toppings naar keuze toe en laat het rijstvel langzaam krokant worden. Als het rijstpapier te bruin dreigt te worden, zet dan het vuur lager en bak tot alle toppings warm en/of gaar zijn. Het rijstpapier hoeft alleen maar licht krokant te worden. Serveer rechtstreeks uit de pan en garneer met mayonaise en/of srirachausaus, de traditionele toppings.

OP DE BARBECUE: Deze pizza's bak je boven directe hitte (zie pagina 13) op de barbecue. Vet het barbecuerooster in met olie en leg er een paar rijstvellen op. Leg de kip erop en bestrooi eventueel met wat mozzarella. Je kunt ook een versie met ei maken door de losgeklopte eieren en andere ingrediënten naar keuze over de rijstvellen te scheppen. Roteer de rijstvellen tijdens het bakken zodat ze niet aan het rooster blijven plakken en bak ze aan de onderkant niet te bruin.

Verplaats de pizza's indien nodig naar de koelere zone van de barbecue. Het rijstpapier hoeft alleen maar krokant te worden. De pizza's zijn na een paar minuten klaar als het rijstpapier krokant en de eventuele kaas gesmolten is, het vlees door en door warm is, of het ei gaar is. Serveer direct, gegarneerd met mayonaise en/of srirachausaus.



LAM ACHARI

VOOR 4 PERSONEN

‘**Achar**’ is Hindi voor ‘inmaken’, dus lam *achari* is een curry die wordt bereid met inmaakspecerijen zoals *panch phoron* en gedroogde chilipepers. Mangochutney zorgt voor een zoete smaak, ingelegde limoen voor een afgeronde zoetzure smaak. Panch phoron is verkrijgbaar bij de toko, maar je kunt het specerijenmengsel ook zelf maken: meng gelijke delen komijnzaad, fenegriekzaad, zwart mosterdzaad, venkelzaad en nigellazaad (ook zwart uienzaad genoemd, ook al is het niet echt uienzaad).

VOORBEREIDING: 10 MINUTEN
BEREIDING: 35 MINUTEN

VOOR HET VLEES

700 g lamsbout zonder bot,
in blokjes
1 el koolzaadolie
kaneelstokje van 2,5 cm
3 groene kardemompeulen,
gekneusd
2 kruidnagels
½ tl komijnpoeder
½ tl korianderpoeder
1 tl paprikapoeder
1 ui, in kwarten
750 ml water

VOOR DE CURRY

4 el koolzaadolie
2 middelgrote uien, gesnipperd
2 el knoflook-gemberpasta,
kant-en-klaar (o.a. toko) of
zelfgemaakt (zie pag. 343)
2 groene jwalapepers of rawits,
fijngehakt
2 el kruidenpoeder of kerriepoeder,
kant-en-klaar of zelfgemaakt
(zie pag. 341 of 342)
1 tl korianderpoeder
1 tl Kashmirichilipoeder (o.a. toko)
200 g tomatenblokjes uit blik
1 el panch phoron (o.a. toko)
2 gedroogde Kashmirichilipepers
(o.a. toko) of andere gedroogde
chilipepers
1 ui, gesnipperd
2 el ingelegde limoen (lime pickle,
o.a. toko) of 1 el ingelegde limoen
en 1 el gladde mangochutney
4 el yoghurt
1 tl garam masala, kant-en-klaar of
zelfgemaakt (zie pag. 341)
1 tl gedroogd fenegriekblad (kasoori
methi, o.a. toko)
zout, naar smaak
sap van 1 limoen of citroen
3 el fijngehakte koriander

Bak het lamsvlees in de koolzaadolie in een grote koekenpan of karahipan op middelhoog vuur in een paar minuten rondom bruin. Voeg alle specerijen en de ui toe en bedek met het water. Laat sudderen tot het vlees gaar is. Dit duurt circa 20 minuten, maar het vlees is klaar als het gaar is, dus overhaast het niet. Giet het vlees af door een zeef boven een kom; bewaar daarbij het vlees en de bouillon maar haal de ui en de hele specerijen eruit. Houd warm.

Zet de pan terug op middelhoog vuur, verhit voor de curry 2 eetlepels van de koolzaadolie en voeg de gesnipperde ui toe. Bak circa 7 minuten, tot de ui begint te kleuren. Roer dan de knoflook-gemberpasta en gehakte chilipepers erdoor en bak 30 seconden. Roer het kruidenpoeder, korianderpoeder, Kashmirichilipoeder en de tomatenblokjes erdoor. Voeg circa 125 ml van de opgevangen vleesbouillon of water toe en breng aan de kook. Laat dan iets afkoelen en pureer de saus glad. Het laten afkoelen en pureren is optioneel; zie ook ‘Maak het jezelf nog makkelijker’ hieronder.

Veeg de pan schoon – hij hoeft niet brandschoon te worden – en voeg de rest van de olie toe. Voeg de panch phoron en gedroogde Kashmiri-chilipepers toe en bak circa 30 seconden op middelhoog vuur. Voeg de gesnipperde ui toe en bak in 5 minuten zacht en glazig. Schenk de gepureerde saus terug in de pan. De saus is vrij dik, dus verdun hem met circa 125 ml van de vleesbouillon of het water. Breng zachtjes aan de kook.

Roer het gegaarde lamsvlees erdoor en voeg dan de ingelegde limoen en de mangochutney toe. Onthoud dat je de dikte van de saus kunt aanpassen door er meer bouillon aan toe te voegen, of de saus verder te laten inkoken. Klop de yoghurt er lepel voor lepel door, voeg de garam masala toe en bestrooi de curry met de fenegriekblaadjes door ze tussen je vingers te wrijven. Breng op smaak met zout en voeg het citroen- of limoensap toe. Garneer met de koriander en serveer.

OPMERKING

Overgebleven bouillon kun je tot wel 6 maanden in de diepvries bewaren voor toekomstige curry’s of andere recepten waarvoor je vleesbouillon nodig hebt.

MAAK HET JEZELF NOG MAKKELIJKER

Voor een curryhuisachtige lam achari moet je de saus pureren, maar deze stap is optioneel. Als je dat niet wilt, bak de panch phoron en gedroogde Kashmirichilipepers dan eerst circa 30 seconden in olie. Voeg dan de fijngesneden en gesnipperde ui toe, ga verder met het curryrecept en sla het pureren van de saus over.





KIPCURRY MET KORIANDER

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

Als je van kip en koriander houdt, is deze moeiteloze curry perfect voor jou. Van oudsher wordt de curry in een aardewerken pot in een tandooroven gemaakt. Gebruik daarom een aardewerken pot als je die hebt, maar een pan met een dikke bodem is ook goed. Dit recept is echt kinderlijk eenvoudig: maak een snelle marinade voor de kip, laat deze marineren en schuif alles in de oven. Serveer met witte rijst.

VOORBEREIDING: 20 MINUTEN
+ MARINEREN (OPTIONEEL)
BEREIDING: 1 UUR EN
30 MINUTEN

1,5 kg kipdijen zonder huid,
elke dij 3 keer ingesneden
sap van 2 limoenen
1 tl zout, plus extra naar smaak

VOOR DE MARINADE

500 ml yoghurt
2 el knoflook-gemberpasta,
kant-en-klaar (o.a. toko) of
zelfgemaakt (zie pag. 343)
1 tl zeer pittige chilipasta (bijv.
Mr Naga) of 2 gehakte groene
chilipepers (meer of minder naar
smaak)
1 ui, gesnipperd
3 el garam masala, kant-en-klaar of
zelfgemaakt (zie pag. 341)
1 el komijnpoeder
1 grote bos fijngehakte koriander,
steeltjes en blaadjes

water of kippenbouillon, zoveel
als nodig

Besprenkel de kip met het limoensap en bestrooi met 1 theelepel zout.

Zet apart terwijl je de marinade maakt. Pureer alle ingrediënten voor de marinade in een keukenmachine glad, schenk de marinade over de kip en masseer in het vlees.

Laat 2 uur tot maximaal 48 uur marineren; hoe langer, hoe beter. Als je haast hebt, kun je het marineren overslaan en meteen beginnen met koken.

Verwarm de oven voor tot 230 °C. Als je een aardewerken pot gebruikt, is het raadzaam om deze te vullen met water en 30 minuten te laten weken voordat je begint met koken. Voeg de kip met de marinade toe aan de aardewerken pot of een pan met deksel. Voeg indien nodig wat water of kippenbouillon toe om de kip te bedekken.

Zet de pot/pan met het deksel erop in de oven en bak 1 uur en 15 minuten. Haal uit de oven, roer alles goed door en bak zonder deksel nog 20 minuten, tot de saus is ingedikt. Breng op smaak met zout.

IN DE SLOWCOOKER: Deze curry bevat veel yoghurt, dus je hoeft maar 70 ml water of bouillon toe te voegen. Roer het geheel goed door en laat 2 tot 3 uur op de hoge stand of 6 tot 8 uur op de lage stand garen.





KEEMA PAV

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

Keema pav is populair streetfood en deze versie met kip is een van de beste! Je kunt natuurlijk ook runder- of lamsgehakt voor dit recept gebruiken. De keema is erg lekker en de olie die komt bovendrijven is ook niet mis. Dit is echt comfortfood waar de hele familie van kan smullen. Het is vullend en en deze kipversie is ook nog eens goedkoop.

VOORBEREIDING: 15 MINUTEN
BEREIDING: 35 MINUTEN

3 el mosterdolie (o.a. toko) of koolzaadolie
2 gedroogde kassiebladeren (tei pat, o.a. toko) of laurierblaadjes
kaneelstokje van 5 cm
2 groene kardemompeulen of 1 zwarte (o.a. toko), gekneusd
5 kruidnagels
1 tl zwartepeperkorrels
3 middelgrote rode uien, fijngesnipperd
2 el knoflook-gemberpasta (zie pag. 343 of kant-en-klaar, o.a. toko)
1 el Kashmirichilipoeder (o.a. toko), meer of minder naar smaak
1 tl garam masala, kant-en-klaar of zelfgemaakt (zie pag. 341)
1 tl venkelpoeder
1 snuf gemalen foelie
1½ el korianderpoeder
1 el komijnpoeder
¾ tl kurkumapoeder
70 ml water
125 ml gezeefde tomaten

500 g kipgehakt
5 el yoghurt, losgeroerd
ca. 250 ml water of kippenbouillon
4 groene jwalapepers of rawits, fijngehakt
1 el koude boter
zout, naar smaak
3 el fijngehakte koriander
4 el lichtgezouten boter
4-6 verse hamburgerbroodjes, opengesneden

Verhit de mosterd- of koolzaadolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de kassiebladeren, het kaneelstokje, de kardemompeul(en), kruidnagels en peperkorrels toe aan de olie en bak circa 30 seconden zodat de smaken in de olie kunnen trekken. Voeg de ui toe en bak in circa 5 minuten zacht en glazig. Voeg de knoflook-gemberpasta toe en roer circa 30 seconden.

Meng het Kashmirichilipoeder met de garam masala, het venkelpoeder, de foelie, het korianderpoeder, komijnpoeder en kurkumapoeder, voeg toe aan de pan, direct gevolgd door het water en breng zachtjes aan de kook. Roer de gezeefde tomaten erdoor en breng zachtjes aan de kook. Zet het vuur lager en laat met een deksel op de pan 5 minuten pruttelen.

Haal het deksel van de pan, voeg het kipgehakt toe en bak in een paar minuten rul; zorg dat er geen klontjes in het gehakt zitten. Laat met het deksel op de pan nog 5 minuten garen. Til het deksel op; je zult zien dat de olie is komen bovendrijven. Roer de losgeroerde yoghurt er lepel voor lepel door. Laat met een deksel op de pan 3 minuten garen.

Haal het deksel van de pan; de olie is opnieuw komen bovendrijven en de curry zal heerlijk ruiken. Schenk het water of de bouillon erbij en breng op middelhoog vuur zachtjes aan de kook. Laat zachtjes pruttelen, tot het op bolognesesaus lijkt. Roer de gehakte jwalapepers en de koude boter erdoor en breng indien nodig op smaak met zout. Garneer met de gehakte koriander. Houd warm.

Verhit in een andere koekenpan 2 eetlepels van de lichtgezouten boter op middelhoog vuur en leg de helft van de broodjes in de pan. Rooster de broodjes aan beide kanten in de hete boter en herhaal met de rest van de boter en de broodjes. Als de pan groot genoeg is, kun je natuurlijk alle broodjes tegelijk bakken.

Serveer de keema in een kom en doop de broodjes erin; je kunt de broodjes ook met de keema bestrijken en zo serveren.

IN DE SLOWCOOKER: Volg het recept zoals beschreven voor het beste resultaat; klop de yoghurt daarbij goed door het gehaktmengsel, zodat er geen klontjes ontstaan en voeg slechts 100 ml water toe aan het gehaktmengsel. Laat 2 tot 3 uur op de hoge stand of 6 tot 8 uur op de lage stand garen. Je moet de broodjes nog wel in de boter roosteren voor het beste resultaat.

INDIASE WRAPS MET KIP

VOOR 4 PERSONEN

Deze wraps worden bij eetkraampjes in India normaal gesproken met zelfgemaakte paratha's gemaakt, maar ik heb het recept vereenvoudigd door tortilla's te gebruiken; zelf paratha's maken is hard werken en dit smaakt net zo fantastisch. Als je in de buurt van een Indiase toko woont, zou je daar ook paratha's uit de diepvries kunnen kopen. Dit gerecht eet je onderweg. Beleg een tortilla met zo veel mogelijk kip en groenten, rol strak op en wikkel de wrap in aluminiumfolie om knoeien te voorkomen. De kip wordt normaal gesproken besprenkeld met een of twee goede chutneys, zoals groene chutney (zie pag. 331) en tamarindesaus.

VOORBEREIDING: 20 MINUTEN
+ MARINEREN (OPTIONEEL)
BEREIDING: 40 MINUTEN

450 g kipfilet of kipdijfilet, op de draad in dunne plakjes

VOOR DE MARINADE

2 el knoflook-gemberpasta,
kant-en-klaar (o.a. toko) of
zelfgemaakt (zie pag. 343)

1 tl zout

1 tl versgemalen zwarte peper

1 el citroensap

2 el koolzaadolie

2 middelgrote rode uien, in blokjes
van 2,5 cm

2 el knoflook-gemberpasta
(zie pag. 343 of kant-en-klaar,
o.a. toko)

2-3 groene rawits, fijngesneden
of heel

1 tl kurkumapoeder

1 tl komijnpoeder

1 tl korianderpoeder

1 tl gedroogd mangopoeder
(amchoor, o.a. toko)

1 tl granaatappelpoeder (anardana,
o.a. toko)

1 tl chaat masala (o.a. toko)

1 tl Kashmirichilipoeder (o.a. toko),
plus extra als je van pittig houdt

125 ml water

3 el gehakte koriander

zout, naar smaak

chutneys en/of hete saus naar
keuze, voor erbij

VOOR DE WRAPS

4 el ghee of koolzaadolie

4 grote tortilla's of paratha's uit
de diepvries

4 eieren, losgeklopt

Leg de kip in een kom en voeg de ingrediënten voor de marinade toe.

Schep goed om en laat minimaal 30 minuten tot maximaal 2 uur in de koelkast marineren. Als je haast hebt, kun je meteen verdergaan met bakken.

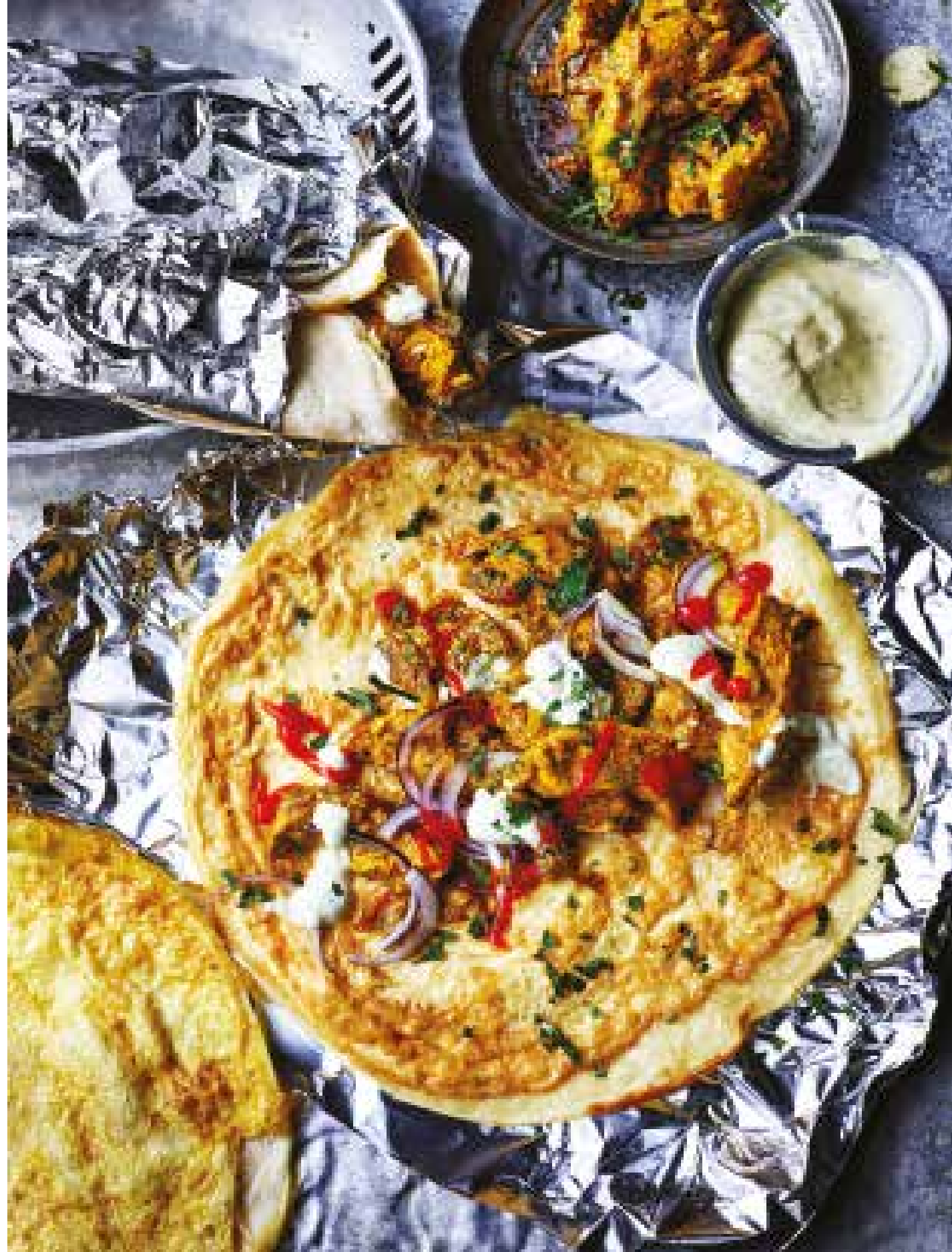
Verhit de koolzaadolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur, voeg de rode ui toe en bak in circa 7 minuten zacht, glazig en lichtbruin. Roer de knoflook-gemberpasta, de rawits en de specerijen tot en met het Kashmirichilipoeder erdoor.

Voeg de kip toe, schep goed om en bak tot de kip wit van kleur is. Voeg het water en de gehakte koriander toe, plaats een deksel op de pan en laat 10 minuten op middelhoog vuur zachtjes koken. Roer goed door en laat met het deksel op de pan nog eens 10 minuten pruttelen. Breng indien nodig op smaak met zout. Haal het deksel van de pan en laat zachtjes koken, tot bijna al het vocht is verdampt en de kip er nog lekker sappig uitziet. Zet apart en houd warm.

Je kunt intussen de tortilla's voorbereiden om tijd te besparen. Ik raad je aan om een pan met antiaanbaklaag te gebruiken. Verhit een kwart van de ghee of koolzaadolie in de pan op middelhoog vuur. Leg een tortilla in de pan en bak in 1 minuut bruin. Keer om en bak ook de andere kant bruin. Leg de gebakken tortilla op een bord en herhaal met de rest van de ghee of olie en de tortilla's. Houd warm.

Voeg nu een kwart van de losgeklopte eieren toe aan de pan en laat door de pan walsen, zodat er een zo dun mogelijk laagje ontstaat. In sommige pannen kun je het tegen de wand van de pan laten walsen, waardoor het laagje ei flinterdun wordt, maar dat is niet noodzakelijk. Het laagje ei is snel gaar, dus leg er een gebakken tortilla op, bak circa 20 seconden, leg de tortilla met het ei naar boven op een bord en houd warm. Herhaal met de rest van de eieren en tortilla's.

Leg een tortilla op een schoon werkvlak en beleg met wat kip en eventueel wat ui of groenten. Voeg chutneys en/of hete saus naar keuze toe en rol de tortilla op tot een wrap. Herhaal met de rest van de tortilla's en kip en serveer heet of op kamertemperatuur. Heet zijn ze het lekkerst!





ZALM MET MISO

VOOR 4 PERSONEN

Als je houdt van een snel recept dat met weinig moeite een gerecht oplevert dat toch boordevol smaak zit, heb je met deze makkelijke zalm met miso de hoofdprijs te pakken. De rijke, hartige miso-lak karamelliseert lekker terwijl de zalm gaart, wat resulteert in de perfecte balans tussen zoute, licht zoete en diepe umami smaken. Het is een restaurantwaardig gerecht, maar ongelooflijk simpel om te maken. Serveer hier rijst, noedels of zelfs een knapperige salade bij en je zet in een mum van tijd een fantastische maaltijd op tafel.

VOORBEREIDING: 10 MINUTEN
+ MARINEREN
BEREIDING: 10-12 MINUTEN

VOOR DE MARINADE

- 3 el witte miso (Japanse sojabonenpasta, o.a. toko)
- 2 el lichte sojasaus
- 2 el mirin (Japanse zoete rijstwyn, o.a. toko)
- 1 el sake (optioneel, maar aanbevelen)
- 1 el honing of suiker
- 1 tl sesamolie
- 1 teentje knoflook, geraspt
- 1 tl geschild en geraspte gemberwortel

- 4 zalmfilets met huid
- oliespray, om in te vetten (optioneel)

VOOR ERBIJ

- sesamzaad, ter garnering
- lente-uitjes, in dunne ringen, ter garnering
- gestoomde of gebakken rijst, paksoi, bimi, noedels of salade

Klop alle ingrediënten voor de marinade in een kom tot een dikke maar smeerbare pasta. Voeg indien nodig een scheutje water toe.

Leg de zalmfilets in een ondiepe schaal of doe ze in een hersluitbaar diepvrieszakje. Schep de marinade over de vis en zorg dat elke filet goed is bedekt. Laat minimaal 30 minuten marineren; het komt de smaak ten goede als je de zalm 2 uur of maximaal 12 uur in de koelkast kunt laten marineren.

Verwarm de oven voor tot 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Leg de zalmfilets met de huid naar beneden op de bakplaat en bak 10 tot 15 minuten in de oven tot de zalm net gaar en de lak gekarameliseerd is. Je kunt de zalm nog een paar minuten onder de hete grill zetten als de lak nog niet gekaramelliseerd genoeg is, maar houd een oogje in het zeil zodat de vis niet te gaar wordt.

Garneer met sesamzaad en lente-ui en serveer met gestoomde of gebakken rijst, paksoi, bimi, noedels of zelfs een simpele salade. De lak past bijna overal bij.

IN DE AIRFRYER: Verwarm de airfryer voor tot 200 °C. Volg het recept zoals beschreven, maar bak de zalm niet in de oven. Spray flink wat olie in het mandje van de airfryer en over de zalm en bak 10 tot 15 minuten in de airfryer.

KOREAANSE PITTIGE RAMEN

VOOR 4 PERSONEN

Ik ben dol op ramen. Deze pittige ramen met kip maak ik wanneer ik zin heb in veel smaak, maar niet in koken. Ik kook bijna elke dag, voor mijn blog en om recepten voor boeken te testen, dus wanneer ik een dagje vrij heb, wil ik iets wat ik snel en zonder al te veel nadenken op tafel kan zetten – deze pittige ramen, bijvoorbeeld. Ramen is van origine uiteraard Japans, maar de Koreanen hebben aan veel ramengerechten hun eigen draai gegeven. Ik gebruik meestal instantnoedels voor dit recept, maar je kunt ook ramennoedels van betere kwaliteit gebruiken. Volg de aanwijzingen op de verpakking.

VOORBEREIDING: 10 MINUTEN
+ MARINEREN (OPTIONEEL)
BEREIDING: 15 MINUTEN

VOOR DE RAMEN

450 g gedroogde ramennoedels of
4-5 pakjes instant noedels
(zonder de smaakmakers)
4 eieren (optioneel)
700 g kipdijfilet, in kleine stukjes
1 el sesamolie
1 middelgrote ui, fijngesnipperd
6 kastanjechampignons, in dunne
plakjes, of 1 handvol enoki
(o.a. toko)
2 l kippenbouillon
zout, naar smaak

VOOR DE MARINADE

2 tl sesamolie
3½ el gochujang (Koreaanse
chilipasta, o.a. toko; meer of
minder naar smaak)
1 el gochugaru (Koreaanse
chilivlokken, o.a. toko; meer of
minder naar smaak)
2 el witte miso (Japanse
sojabonenpasta, o.a. toko)
2 el knoflook-gemberpasta
(zie pag. 343 of kant-en-klaar,
o.a. toko)
2 el lichte sojasaus of tamari
(Japanse glutenvrije sojasaus,
o.a. toko)

TER GARNERING

3 lente-uitjes, in dunne ringen
4 rode rawits of andere rode
chilipepers, in de lengte
opengesneden (optioneel)
4 el fijngehakte koriander
(optioneel)
extra groenten naar keuze
(optioneel)

Bereid de gedroogde of instant noedels zoals aangegeven op de verpakking. Laat instant noedels niet te lang wellen, want dan worden ze papperig. De noedels moeten een beetje al dente zijn, want ze garen nog door in de hete bouillon. Giet de noedels af, voeg toe aan een kom en zet apart.

Kook eventueel de eieren 6 tot 8 minuten, tot ze de gewenste garing hebben. Na 6 minuten is de dooier zacht en na 8 minuten hard, maar het hangt af van het formaat van het ei. Leg de gekookte eieren in ijskoud water zodat ze niet doorgaren. Pel de eieren en snijd in de lengte doormidden. Ze warmen later weer op in de bouillon.

Klop alle ingrediënten voor de marinade in een mengkom door elkaar en schep de kip erdoor. Laat marineren terwijl je de ui bakt, of maximaal 4 uur afgedekt in de koelkast als dat beter uitkomt.

Verhit de sesamolie in een grote pan op matig vuur. Voeg de ui en kastanjechampignons toe en bak 5 minuten; voeg de enoki als je die gebruikt vlak voor het serveren toe, want die zijn erg snel gaar. Voeg de gemarineerde kip met alle marinade toe en bak regelmatig roerend circa 3 minuten, tot de kip voor 80 procent gaar is.

Schenk de kippenbouillon erbij en breng op middelhoog vuur langzaam aan de kook. Breng de bouillon indien nodig verder op smaak met zout.

Verdeel de noedels over vier grote kommen. Voeg aan elke kom wat kip, bouillon en eventueel twee halve eieren toe. Garneer met de lente-ui en eventueel rawits, koriander en extra groenten, zoals rode paprika.



VIETNAMESE BIEFSTUKSALADE MET WATERKERS

VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

Je komt veel verschillende versies van dit gerecht tegen, maar dit recept is mijn favoriet. Of je nu een fantastisch Vietnamees gerecht wilt serveren of gewoon zin hebt in een goede salade op een zomerse dag, met dit recept zit je goed. Ik heb deze salade voor het eerst gegeten in Ho Chi Minhstad in Vietnam en sindsdien eten we hem regelmatig. Normaal gesproken wordt het vlees op de waterkers of rucola geserveerd, maar ik serveer de salade graag ernaast. Aan jou de keuze. Gestoomde jasmijnrijst is hier erg lekker bij.

VOORBEREIDING: 15 MINUTEN
BEREIDING: 8 MINUTEN

VOOR DE MARINADE

2 el oestersaus
2 el lichte sojasaus
2 el vissaus
2 el sesamolie
1 el versgemalen zwarte peper
6 teentjes knoflook, fijngehakt

2 grote ribeyes, op de draad
in dunne plakjes

VOOR DE SLADRESSING

70 ml appelazijn
2 tl sojasaus
2 tl suiker
2 el koolzaadolie

2 tomaten, in dunne plakjes
1 komkommer, in dunne plakjes
1 rode ui, fijngesneden
ca. 30 g waterkers, rucola of
een mix van beide, per persoon

VOOR ERBIJ

2 el versgemalen zwarte peper
1 el zout
2-3 limoenen, in kwarten

Klop alle ingrediënten voor de marinade in een mengkom door elkaar. Voeg het vlees toe en meng goed met de marinade. Zet apart.

Klop alle ingrediënten voor de sladressing in een slakom. Voeg de tomaat, komkommer en rode ui toe aan de dressing en schep goed om. Zet apart.

Verhit een wok op hoog vuur. Voeg het vlees met alle marinade toe, roer flink met een metalen spatel en schud de wok af en toe. Het idee is dat het vlees aan de buitenkant schroeit en vanbinnen niet te gaar wordt. Daarom moet de wok heel heet zijn voor je begint met bakken. Haal de pan van het vuur zodra het vlees lekker geschroeid is en de gewenste garing heeft.

Voeg de waterkers en/of rucola toe aan de slakom en hussel alles goed door elkaar. Verdeel de salade over borden, gevolgd door het vlees.

Meng de peper met het zout in een schaalte om het vlees in te dopen. Je kunt het peper-zoutmengsel over een paar schaaltes verdelen of één schaalte op tafel zetten. Zet met de partjes limoen op tafel. Voeg naar smaak een kneep limoensap toe aan het peper-en-zoutmengsel. Doop het vlees in het peper-zout-limoenmengsel en eet met de salade.

OPMERKING

Je kunt de ribeye in dit recept eventueel extra mals maken met de methode op pagina 8.

