

INHOUD

een beknopte geschiedenis
van Hongkong 8

groente 136

rijst en
noedels 158

de voorraadkast 12

dimsum 184

vooraf, soepen en
koude gerechten 20

vlees 48

gevogelte 78

nagerechten en
zoete snacks 210

vis, schaal- en
schelpdieren 108

basisrecepten 236

register 252



Bang bang kip

Deze kip is vernoemd naar het geluid dat de vleeshamer maakt als je op een stuk kip slaat. Het is een populair gerecht uit Sichuan en bestaat uit een gepocheerde kip, met een pittige, verdovende sesamdressing.

1 l kippenbouillon
20 ml Shaoxing-rijstwyn
500 g kipfilet, of gefileerde kippenbouten
zout
4 tl geroosterd sesamzaad of pinda's
1 kleine rode chilipeper, in dunne ringen (optioneel)

DRESSING

12 tl Chinese geroosterde-sesampasta (zie tip)
40 ml lichte sojasaus
20 ml Chinkiang-azijn
2 tl suiker, of naar smaak
2 tl sesamolie
20 ml chiliolie
½ tl chilivlokken
1 tl gekneusde sichuanpeperkorrels
40 ml kippenbouillon

SALADE

2 lente-uien, in dunne ringen
1 hand koriandertakjes
1 kleine komkommer, in korte reepjes

Breng de bouillon en Shaoxing-rijstwyn in een pan aan de kook. Wrijf de kip in met zout en pocheer 15 tot 20 minuten, tot hij net gaar is. Haal de kip uit de bouillon (bewaar die voor een andere keer) en laat afkoelen.

Klop intussen de dressingrediënten in een kommetje door elkaar, met zout naar smaak.

Sla met een deegroller of vleeshamer lichtjes op de kip om de vezels te breken. Trek het vlees met je vingers in lange reepjes. Leg de kipreepjes op een plat bord, voeg de salade-ingrediënten toe en schep door elkaar. Besprenkel naar smaak met de dressing en bestrooi met het sesamzaad of de pinda's en chilipeper, als je die gebruikt. Geef de rest van de dressing er apart bij.

tip Chinese geroosterde-sesampasta is te koop bij de toko. Kun je die niet vinden, dan kun je ook tahin gebruiken.

棒棒鸡

Voor 4-6



Runderstoofpot

Hoewel hij misschien minder bekend is dan wontonsoep en dimsum, is de runderstoofpot ook een lokale favoriet. Hij lijkt op een Vietnamese pho maar er worden andere specerijen gebruikt. Er zijn verschillende versies van dit verrukkelijke gerecht maar de meest bekende varianten zijn die met rundvlees dat in oestersaus wordt gegaard, een Kantonese creatie die *chu hou*-saus wordt genoemd, en, de populairste: rundvlees gestoofd in een heldere bouillon. Deze heerlijke stoof wordt vaak opgediend met noedels maar thuis eet ik hem met alleen oester- en chilisaus. Twee van de beste plekken om dit stoofgerecht te proberen zijn *Sister Wah* in Tin Hau, en *Kau Kee* in Central. Die laatste begon negentig jaar geleden met een straatkarretje en de rij die er nu altijd staat, vaak met lokale filmsterren die het prima vinden een tafel met anderen te delen, is een afspiegeling van de legendarische status die het restaurant heeft. Verwacht geen chique bediening want het is een chaotische eettent. Dit recept is heel eenvoudig te maken maar je hebt wel wat geduld nodig: het duurt even, maar dan heb je ook echt iets lekkers.

1 kg runderstoofvlees	4 tl gele kandij-suiker, gemalen of rietsuiker
400 g rettich, geschild en in stukken	40 ml Shaoxing-rijstwijijn (optioneel)
20 g gemberwortel, in plakjes	60 ml neutrale olie
2 steranijs	2 tenen knoflook, fijngesneden
4 laurierblaadjes	1 lente-ui, in dunne ringen
1 tl sichuanpeperkorrels	oestersaus en chilisaus, om erbij te serveren (optioneel)
1 tl witte peperkorrels	
2 stukjes gedroogde mandarijnenschil	

Leg het vlees in een pan en bedek met water. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 8 tot 10 minuten zacht koken. Schep het vlees er met een schuimspaan uit en spoel het af onder de koude kraan. Kook de rettich 2 tot 3 minuten in hetzelfde water, schep eruit en spoel af onder de koude kraan. Was de pan af.

Maak van kaasdoek een buideltje met daarin de gember, steranijs, laurierblaadjes, sichuanpeperkorrels, witte peperkorrels en mandarijnenschil en knoop het dicht. Leg het in de pan. (Of voeg de smaakmakers los toe aan de pan.) Voeg het vlees en de suiker toe en bedek helemaal met water. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat met het deksel half op de pan 1½ uur sudderen, tot het vlees gaar is.

Schep het vlees uit de pan en gooi de inhoud van het kaasdoekbuideltje weg. (Of schep de specerijen met een zeeffe uit de pan.) Voeg de rettich toe aan de hete bouillon en kook in 12 tot 15 minuten gaar. Schenk de Shaoxing-rijstwijijn erbij en breng de bouillon op smaak met zout.

Schenk de neutrale olie in een pannetje op matig vuur. Voeg de knoflook toe en roer met houten eetstokjes tot de knoflook lichtbruin is. Zeef de olie boven een kom en gooi de knoflook weg.

Snijd het vlees in plakjes en verdeel die over soepkommen. Schep de rettich en soep erover, bestrooi met lente-ui en besprenkel met knoflookolie. Zet oestersaus en chilisaus op tafel en dien op met rijst of noedels.

红烧牛腩

Voor 4-6

tip Gele kandij-suiker is verkrijgbaar bij de toko. Voor gebruik moet je het malen. Dit kun je het beste doen door de suiker in een ziplockzakje te doen en er met een vleeshamer op te slaan.



Lamsstoof met tofustengels en mandarijnenschil

In chique restaurants zie je dit Kantoneze gerecht niet snel op het menu staan, omdat mensen het vooral thuis bereiden, maar als je in de winter naar een luidruchtig eettentje gaat in een van de drukke wijken van Hongkong, dan kun je het er waarschijnlijk wel bestellen. Lamsvlees wordt gezien als middel om een winterse verkoudheid te voorkomen. De gefermenteerde tofu geeft dit fantastische, funky, relaxte gerecht een kazig smaakje. Traditioneel worden hier gedroogde tofustengels aan toegevoegd maar je kunt ze ook achterwege laten als je ze niet kunt vinden.

500 g lamsschouder, in blokjes van 3 cm	8 waterkastanjes
500 ml neutrale olie	20 ml oestersaus
3 gedroogde tofustengels	750 ml kippenbouillon
2 tenen knoflook, fijngesneden	1 tl maïzena gemengd met 20 ml water
50 g gemberwortel, in dikke plakken	½ tl sesamolie
1-2 blokjes gefermenteerde rode tofu, geprakt	koriander, ter garnering
40 ml Shaoxing-rijstwijijn	MARINADE
1 tl suiker	20 ml Shaoxing-rijstwijijn
1 stuk gedroogde mandarijnenschil, in water geweekt tot hij zacht is, in stukjes gescheurd	2 tl gembersap
150 g bamboescheuten, in blokjes van 2 cm	½ tl Chinees vijfkruidentpoeder
	1 tl lichte sojasaus
	½ tl sesamolie

Leg het lamsvlees in een schaal, voeg de marinade-ingrediënten toe en schep door elkaar. Dek af met plasticfolie en zet 1 tot 2 uur in de koelkast.

Verhit de olie in een wok tot 170 °C. Breek de tofustengels in stukken en frituur ze tot ze oppoffen, maar laat ze niet bruinen. Schep ze met een schuimspaan in een kom. Bedek ze met kokend water en laat ze zacht worden. Knijp overtollig vocht eruit en snijd ze in stukken van 5 cm.

Schenk de olie uit de wok in een hittebestendige kom en bewaar voor een volgende keer. Veeg de wok schoon met keukenpapier. Schenk 2 eetlepels olie terug in de wok en bak de knoflook en gember tot ze geuren. Voeg de gefermenteerde tofu toe en bak een paar seconden mee. Laat het lamsvlees in de wok glijden en roerbak ongeveer 1 minuut. Voeg de Shaoxing-rijstwijijn, suiker, mandarijnenschil, bamboescheuten, waterkastanjes, oestersaus en de tofustengels toe, roerbak 30 seconden en schenk de kippenbouillon erbij.

Laat de inhoud van de wok in een pan glijden en zorg ervoor dat alles wordt bedekt door de bouillon; voeg als dat nodig is wat extra bouillon toe. Leg het deksel op de pan en laat 1 tot 1¼ uur koken, roer af en toe, tot het lamsvlees gaar en mals is.

Is het vlees gaar, laat dan de saus tot de helft inkoken. Controleer de smaak. Roer het maïzenapapje erdoor, roer tot de saus is gebonden en voeg de sesamolie toe. Garneer met de koriander en dien op met gestoomde rijst.

陈皮豆腐焖羊肉

Voor 4-6



Sichuanse thee-gerookte eend

Dit recept zou zijn uitgevonden door een rijke keizerin-weduwe uit de Qing-dynastie. Sichuanse thee-gerookte eend is een van de meest geprezen Chinese delicatessen.

Dit gerecht is verre van moeilijk om te maken maar je hebt wat tijd nodig, en een oude wok als je geen rookoven hebt. De vogel wordt gemarineerd, vervolgens gestoomd om hem mals te maken en daarna gerookt op een bedje van theeblaadjes. Daarna wordt de eend gefrituurd om de huid krokant te maken voor hij wordt opgediend aan de ongeduldig wachtende eters. Ik gebruik eendenbouten en kook ze, om wat tijd te winnen. Begin een dag van tevoren met dit gerecht.

8 eendenbouten	3 l water
4 tl zout	neutrale olie, om in te frituren
40 ml Mei Kuei Lu Chiew (zie tip) of Shaoxing-rijstwij	
4 tl sichuanpeperkorrels	SICHUANPEPER-ZOUTDIP
4 tl venkelzaad	4 tl sichuanpeperkorrels
1 tl kruidnagels	5 el + 1 tl zoutvlokken
5 lente-uien, in stukken	
2-3 kaneelstokjes	ROOKINGREDIËNTEN
2 hele steranijs	16 tl theeblaadjes
1 stukje gemberwortel ter grootte van een walnoot, gekneusd	150 g rijst
	150 g bruine basterdsuiker

Leg de eendenbouten in een kom, prik ze in met een vork en wrijf ze in met zout. Schenk de Mei Kuei Lu Chiew over de eend en laat 2 tot 3 uur marineren.

Maak van kaasdoek een buideltje met daarin de sichuanpeperkorrels, het venkelzaad en de kruidnagels en knoop het dicht. Doe het in een soeppan met de lente-uien, kaneelstokjes, steranijs, gember en 3 liter water. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat ongeveer 15 minuten zacht koken, zodat de smaken kunnen intrekken. Leg de eend erin en laat nog 30 tot 40 minuten zacht koken, tot het vlees gaar is maar niet van het bot af valt. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Zet de bouillon met daarin de eend 12 uur in de koelkast.

Maak de sichuanpeper-zoutdip: rooster de sichuanpeperkorrels 30 seconden in een hete pan en laat ze in een kom glijden. Schep de zoutvlokken in de pan en bak al roerend tot ze goudkleurig zijn. Voeg het zout toe aan de peperkorrels, laat afkoelen en maal fijn in een specerijenmolen.

Haal de eend uit de bouillon en dep droog met keukenpapier. Bekleed een grote wok met een dubbele laag aluminiumfolie en leg de rook ingrediënten erop. Leg de eendenbouten op een metalen rooster boven de ingrediënten en dek af met het wokdeksel. Zet het vuur hoog. Als rook begint te ontsnappen, leg je een vochtige theedoek om de rand van de wok en zet je het vuur laag. Laat 10 minuten roken, zet het vuur uit en laat 5 minuten rusten. Pak de eendenbouten uit de pan en gooi de rook ingrediënten weg.

Dep de eendenbouten droog met keukenpapier. Verhit de olie voor het frituren in de wok tot 180 °C, of tot een stukje brood in 10 seconden goudkleurig wordt. Frituur de eendenbouten tot ze krokant en mahoniebruin zijn. Dien ze warm op, met de sichuanpeper-zoutdip en Geplette-komkommersalade (zie pag. 46).

四川樟茶鸭

Voor 8

tip Mei Kuei Lu Chiew-likeur, een rozenwijn, wordt gemaakt van sorghum en rozenblaadjes. Kun je hem niet vinden, gebruik dan Shaoxing-rijstwij



Mijn kip bao

Dit recept is geïnspireerd op een ongelooflijk lekker gerecht dat ik ooit met veel plezier at bij *Little Bao* een ongewoon restaurantje van chef May Chow, en een van de hipste plekken om te eten in Hongkong. May is een vriendin en een supergetalenteerde chef. Ze werd in 2017 en 2022 verkozen tot de beste vrouwelijke chef van Azië, door *Asia's Best Restaurants*, onderdeel van de verkiezing van de 50 Beste Restaurants ter wereld. May dient haar bao op als een hamburger. Mijn versie is gevormd als *gua bao*, een Chinees gestoomd broodje in de vorm van een sandwich. Het recept voor deze broodjes is te vinden op pagina 202 maar je kunt ze ook in de vriezer van de toko vinden.

500 g kippendijfilets, in reepjes van 5 cm	½ tl Chinees vijfkruidenpoeder
2 eieren, losgeklopt	½ tl chilipoeder
125 ml water	½ tl zout, naar smaak
150 g panko gemengd met 1 tl zout	½ tl witte peper
neutrale olie, om in te frituren	1 tl maïzena
1 grote hand verse basilicum	
1 grote hand verse koriander	
	SICHUANPEPERMAYONAISE
	20 ml sichuanpeperolie
	200 ml Kewpie-mayonaise (Japanse mayonaise)
	BAODEEG
	½ hoeveelheid baodeeg (zie het recept voor Char siu bao op pag. 202)
	neutrale olie, om te bestrijken
INGELEGDE WORTEL	
250 ml witte rijstazijn	
100 g suiker	
125 ml water	
200 g wortel, in luciferreepjes	
MARINADE	
20 ml lichte sojasaus	

Maak de ingelegde wortel: breng in een pannetje de azijn, suiker, 125 ml water en 1 theelepel zout aan de kook en roer tot de suiker oplost. Laat helemaal afkoelen, schep de wortel erdoor en zet een nacht in de koelkast.

Roer de marinade-ingrediënten in een kom door elkaar en schep de kip erdoor tot die er helemaal mee bedekt is. Dek de kom af met plasticfolie en zet minstens 2 uur, of een nacht, in de koelkast. Roer voor het maken van de sichuanpepermayonaise de olie en mayonaise door elkaar. Zet opzij.

Maak de gua bao: rol een lange worst van het deeg en snijd die in 10 stukjes. Rol een balletje van elk stukje en druk dat plat met je handpalm. Bestrooi met bloem en rol uit tot een ovaal van 15 cm. Bestrijk met olie, vouw dubbel en druk lichtjes aan. Leg op een stukje bakpapier en laat rijzen tot het deeg in volume verdubbeld is (ong. 1 uur). Stoom de broodjes met een paar tegelijk in een stoommandje, tot ze opbollen (8 tot 10 minuten).

Klop intussen in een kom de losgeklopte eieren door 125 ml water. Schep de panko met het zout in een ondiepe kom. Doop de stukjes kip in het eiglazuur, vervolgens in de panko en schud de overtollige panko eraf.

Verhit de olie in een friteuse of wok tot 180 °C, of tot een stukje brood in 10 seconden bruint. Frituur de kip in delen tot de repen goudbruin en krokant zijn. Schep ze met een schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Is alle kip gefrituurd, frituur dan het basilicum een paar seconden, tot de blaadjes krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.

Dien op: vul de geopende bao met de kip, wortels, het gefrituurd basilicum en de koriander. Maak af met de mayonaise.

炸鸡刈包

Voor 10 stuks



Venusschelpjes met XO-saus

Een *dai pai dong* betekent 'een kraampje met een grote vergunning'. Deze vergunningen werden na de Tweede Wereldoorlog uitgegeven aan families van gesneuvelden en gewonde ambtenaren, waarmee ze toestemming kregen om een restaurant te openen om in hun onderhoud te voorzien. Je kon er heel goedkoop en lekker eten en deze openlucht tentjes werden al snel de plek waar bewoners samenkamen. In de jaren vijftig waren ze op hun populairst maar na klachten over geluids- en verkeersoverlast moesten ze verhuizen naar foodcenters. Tegenwoordig zijn er nog zo'n dertig originele *dai pai dongs* over. De eettentjes zijn zo geliefd dat de term *dai pai dong* wordt gebruikt voor alle plekken waar je ontspannen buiten kunt eten. Ik heb vaak heerlijke schelpjes in hartige XO-saus gegeten in zulke tentjes, en dit recept is mijn versie van die gedenkwaardige ervaringen.

40 ml neutrale olie

2 tenen knoflook, fijngesneden

8 tl gemberwortel, in luciferreepjes

1 kg kleine venusschelpjes

60 ml XO-saus (zie pag. 248)

60 ml Shaoxing-rijstwij

60 ml kippenbouillon

20 ml lichte sojasaus

½ tl donkere sojasaus

½ tl suiker

2 lente-uien, in stukjes van 5 cm

1 lange rode chilipeper, pitjes verwijderd, in dunne ringetjes

Verhit de olie in een wok. Voeg als de olie heet is de knoflook en gember toe en roerbak 15 seconden, tot ze geuren. Schep de schelpjes en XO-saus erdoor en doe de Shaoxing-rijstwij, kippenbouillon, lichte sojasaus, donkere sojasaus en suiker erbij. Roer door elkaar en breng aan de kook. Leg het deksel op de wok, verhit en schep de schelpjes als ze open zijn gegaan op een schaal. Voeg de lente-ui en chilipeper toe aan de saus en schenk die over de schelpjes. Dien op met gestoomde rijst of gestoomde *mantou*-broodjes om de saus mee op te deppen.

tip Afhankelijk van waar de schelpjes vandaan komen, kunnen ze erg zout zijn, dus wees voorzichtig met zout toevoegen. Hoe lang het duurt voor de schelpjes opengaan, is afhankelijk van hoe groot ze zijn.

XO 酱炒花蛤

Voor 2-4



Lotuswortelballetjes met tomatensaus

Lotuswortel is geliefd in de Chinese keuken. Hij is krokant en heeft een licht nootachtige, zoete smaak, is rijk aan vezels en mineralen en het hele jaar door vers verkrijgbaar, en ook diepgevroren. Dit recept bestaat uit twee delen: de lotuswortelballetjes en de tomatensaus. De balletjes kunnen van tevoren worden gemaakt. Dit recept is van Peggy Chan van *Zero Foodprint Asia*: een chef met een missie.

250 g lotuswortel
1 tl gemalen komijn
½ tl garam masala
½ tl gemalen koriander
¼ tl chilipoeder
zout
35-70 g kikkererwtenmeel
neutrale olie, om in te frituren
basilicum, ter garnering

TOMATENSAUS
1 kg romatomen
1 tl komijnzaad
2 tl gemalen komijn
1 tl garam masala
20 ml zonnebloemolie
12 tl tomatenpuree
grote hand verse basilicum
2 tl fijngesneden rozemarijn
2 tl tijm
zout
snufje chilipoeder
6 tl kokossuiker

Maak de tomatensaus: snijd een ondiep kruisje in de onderkant van elke tomaat, leg ze in een hittebestendige kom, schenk er kokend water over en laat 2 tot 3 minuten staan, tot de velletjes loskomen. Giet af, pel en halveer de tomaten en verwijder de pitjes. Snijd het vruchtvlees grof en hak het in een keukenmachine fijn.

Bak in een grote pan het komijnzaad, de gemalen komijn en garam masala in de olie, tot ze geuren. Voeg de fijngehakte tomaten, tomatenpuree, het basilicum, de rozemarijn, tijm en een snuf zout toe. Breng aan de kook en laat 30 minuten zacht koken, of tot de saus is ingekookt en vrij dik is. Roer het chilipoeder en de kokossuiker erdoor. Breng op smaak met zout en suiker en houd de saus warm.

Schil de lotuswortel, snijd hem in grove stukken en leg die in een pan. Bedek met water, breng aan de kook en kook minstens 20 minuten, of tot de lotuswortel gaar is. Giet af en laat afkoelen.

Hak de lotuswortel in de keukenmachine in grove stukken. Voeg de specerijen toe, breng op smaak met zout en druk op de pulse-knop tot alles goed gemengd is. Voeg er geleidelijk het kikkererwtenmeel aan toe, tot het lotuswortelmengsel in een soort deegbal verandert.

Verhit de neutrale olie in een friteuse of grote pan met zware bodem tot 170 of 180 °C, of tot een blokje brood in 10 seconden goudbruin kleurt. Verdeel het deeg in tafeltennisballetjes en frituur tot ze bruin en gaar zijn. Dien op met de tomatensaus en garneer met basilicum.

茄汁藕丸

Voor 4



Dumplings met coquilles en bieslook

Deze goddelijke dumplings zijn van Li Shu Tim, de dimsumchef bij *One Harbour Road*. De vulling bevat een klein beetje *doubanjiang* (die pittige chilisaus uit de provincie Sichuan) want Kantonese eters houden niet van erg pittig eten. Het deeg is fascinerend. Het wordt gemaakt met tarwezetmeel en tapiocameel en dat is nogal een klusje maar als je het een keer hebt gedaan, dan gaat het veel sneller. Een deel van het deeg wordt met kokend water gemaakt, net als bij een Britse vleespastei. Met dit recept maak je meer deeg dan je nodig hebt maar je kunt het, verpakt in plasticfolie, in de koelkast bewaren. Heb je geen zin om het deeg te maken, dan kun je ook *gow gee*-velletjes kopen bij de toko.

VULLING

500 ml water
120 g Chinese bieslook
1 tl tapiocameel
zout
70 g rauwe, gepelde garnalen
220 g coquilles zonder koraal, in blokjes
1 tl neutrale olie
2 tl fijne kristalsuiker
2 tl *doubanjiang* (chili-bonenpasta)

DEEG STAP 1

210 g tapiocameel
70 g tarwezetmeel
500 ml kokend water

STAP 2

210 g tarwezetmeel
70 g tapiocameel

Maak de vulling: breng in een pannetje 500 ml water aan de kook. Voeg de bieslook toe, blancheer 20 seconden, giet af en leg meteen in ijswater. Giet af, dep droog en snijd in stukjes van 1 cm. Schep $\frac{1}{2}$ theelepel tapiocameel en een snuf zout bij de garnalen en roer 2 minuten in dezelfde richting door elkaar. Zet 10 tot 15 minuten in de koelkast (door deze Chinese techniek worden de garnalen krokant). Spoel onder de koude kraan het meel van de garnalen af. Dep ze droog met keukenpapier en snijd ze in blokjes die net zo groot zijn als de coquilleblokjes.

Schep in een kom de garnalen, coquilles, olie, suiker, *doubanjiang*, bieslook, $\frac{1}{2}$ theelepel tapiocameel, 1 theelepel zout en witte peper door elkaar. Zet tot gebruik in de koelkast.

Klop met een elektrische mixer het tapiocameel en tarwezetmeel uit stap 1 door elkaar, voeg 500 ml kokend water toe en klop er snel door. Vormt zich een deeg, mix dan het tarwezetmeel en tapiocameel uit stap 2 erdoor, laat het deeg op een schoon aanrecht glijden en kneed 3 tot 5 minuten, tot alles goed gemengd is.

Vorm een lange worst van het deeg en snijd die in stukjes van ongeveer 20 gram. Rol die elk uit tot een schijfje van 8 tot 10 cm in doorsnede. Schep een theelepel vulling in het midden van elke deegschijf, vouw dubbel, vouw de puntjes tegen elkaar aan en knijp dicht zodat je een dumpling hebt. Stoom ze 6 minuten en dien op met een dipsaus naar keuze.

帶子韭菜餃

Voor 20 stuks



Dan tat (eiertaartjes)

Deze Kantonese custardtaartjes zijn een overblijfsel van de Portugezen en Britten en zijn al sinds de jaren veertig in Hongkong te vinden. Ze zijn beroemd gemaakt door de laatste Britse gouverneur, Chris Patten, die de taartjes van *Tai Cheong Bakery* de beste van de wereld noemde. Ze worden meestal gemaakt met kruimeldeeg maar sommige bakkerijen, zoals de *Honolulu Coffee Shop* in Wan Chai, gebruiken bladerdeeg.

KRUISELDEEG

225 g bloem, plus extra om te bestuiven

50 g fijne kristalsuiker

110 g koude boter, in kleine blokjes

40 ml koud water

CUSTARDVULLING

225 ml water

120 g fijne kristalsuiker

2 eieren, licht losgeklopt

100 ml koffiemelk

½ tl vanille-extract

Maak het deeg: maak op het aanrecht een bergje van de bloem, suiker en boter en wrijf ze met je vingers door elkaar. Maak een kuiltje in het midden en schep er 2 eetlepels koud water in. Vermeng en maak er met behulp van een deegschrapper een boterdeeg van door het met de onderkant van je handpalm van je af te duwen, bijeen te brengen en er een platte schijf van te maken. Bestuif die dun met bloem, verpak in plasticfolie en laat 20 tot 30 minuten in de koelkast rusten.

Maak de custard: verwarm in een pannetje 225 ml water met de suiker. Breng aan de kook, roer tot de suiker is opgelost en laat de suikersiroop afkoelen. Roer in een kom de eieren, koffiemelk en het vanille-extract door elkaar, roer de afgekoelde suikersiroop erdoor en vermeng zonder luchtbellen te creëren. Schenk de custard door een fijne zeef in een kan.

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Rol het deeg uit op een dun met bloem bestoven aanrecht, tot het 5 mm dik is. Steek er rondjes uit met een geschulpt uitsteekvormpje dat iets groter is dan je taartvormpjes (zie tip). Leg die in de beboterde taartvormpjes, zet ze op het ovenrooster en schenk de custard erin.

Bak 12 tot 15 minuten, of tot de randen lichtbruin worden. Verlaag de temperatuur tot 180 °C en draai het rooster voorzichtig. Bak nog 10 minuten, of tot de custard net gestold is. Laat 10 minuten afkoelen en haal de taartjes uit hun vormpjes.

tip Ik heb taartvormpjes van 6 cm gebruikt. Een restje deeg kun je een maand in de vriezer bewaren.

蛋挞

Voor 15 stuks

