

INHOUD

INLEIDING	6
VOORRAADKAST	16
BENODIGDHEDEN	31
GOED OM TE WETEN	36

ONTBIJT	43
NOEDEL & RIJST	62
GROENTE	92
PEULVRUCHTEN	116

CAFÉ LIFE	140
AUBERGINE	184
EI & PANEER	204
SNACKS & FRUIT	220
TOETJES	242
BASICS	264

DANKWOORD	276
REGISTER	277

GOED OM TE WETEN

Plantaardig

Alle recepten in dit boek zijn vegetarisch. Het fijne van veel Aziatische keukens is dat als iets vegetarisch is, het ook snel plantaardig is. Er wordt over het algemeen weinig zuivel gebruikt, waardoor veel van de recepten in dit boek automatisch plantaardig zijn. Om dat duidelijk aan te geven gebruik ik twee icoontjes.



= Plantaardig



= Optie tot plantaardig

In het eerste geval is het gerecht helemaal plantaardig of heb je bijvoorbeeld de keuze uit koemelk of plantaardige melk. In het tweede geval moet je meer ingrediënten omwisselen of verandert de essentie van het gerecht, maar is het alsnog plantaardig te maken.

Pittig

Ik hou heel erg van pittige gerechten, maar ik weet dat dit niet voor iedereen geldt. Bij gerechten die pittig zijn, staan duidelijk een tot drie pepertjes om aan te geven hoe spicy iets is. Je hebt hier natuurlijk altijd de keuze om minder verse chilipeper, chilipoeder of douban jiang toe te voegen om het aan te passen naar jouw eigen smaak.



Next level

Zoals uitgelegd in het voorraadkastgedeelte werk ik soms met 'next level'-ingrediënten. Dat houdt in dat het gerecht ook lekker is zonder, maar authentieker of gewoon nóg lekkerder is met. Met zo veel verschillende keukens die ik in dit boek bespreek, snap ik het totaal als je niet alles in huis hebt. Als er een nextlevel-icoontje bij een ingrediënt staat kun je het dus ook weglaten. Als je crazy bent zoals ik voeg je het toe, maar zo niet dan is er geen man overboord.



星發茶餐廳 XING FA RESTAURANT

下午茶 14:00 PM - 16:30 PM

A+B=19.8元

A: 咖啡 阿華田 檸檬 咸檸七 香滑奶茶 金桔西...
B: 漏奶華 一口西多士 厚多士 奶油豬 炸薯條

A+B+C=29.8元

A: 鮮茄三文治 港式菠蘿油 炸魚柳 炸薯條 奶油豬 厚多士 一口西多士 漏奶華
B: 芝士火腿三文治 蒜香雞中翅(兩隻) 瑞士汁雞中翅(兩隻) 蝦籽撈面 揚州炒飯 馬拉盞炒飯 咸魚雞粒炒飯 星洲炒米 乾炒牛河
C: 澳門豬扒包 超級雞扒菠蘿包

下午茶 14:00 PM - 16:30 PM

A+B=19.8元

A: 咖啡 阿華田 檸檬 咸檸七 香滑奶茶 金桔西...
B: 漏奶華 一口西多士 厚多士 奶油豬 炸薯條





Hojicha latte met cold foam van zwarte sesam

Veel mensen denken dat al die kleurrijke, instagrammable drankjes mierzoet zijn. Dat is dus niet altijd zo en deze hojicha latte met cold foam van zwarte sesam is het keiharde bewijs. Ik deins juist vaak terug voor het suikergehalte van toetjes in Nederland. In China en Japan is het grootste compliment dat je aan een dessert kunt geven dat het niet te zoet is. Ik hou wel van zoet, maar er moet iets tegenover staan. Iets fris of iets hartigs, en dat laatste is in dit drankje het geval.

Hojicha is geroosterde groene thee uit Japan. Je koopt het vaak in poeder, zoals matcha, maar dan is het bruin en heeft het een diep geroosterde smaak. Een perfecte tegenhanger van suikersiroop dus. Zwarte sesam is nodig en heeft hetzelfde effect. De hartigheid van de twee smaken gaat perfect samen in dit drankje met de lichte zoetheid.

Hojicha is online te koop en bij sommige theewinkels. Zwarte-sesampasta koop je bij de Zuidwest-Aziatische winkel, biowinkel of sommige toko's. Soms heet het zwarte tahin, soms zwarte-sesampasta. Als je het niet kunt vinden, kun je ook zwart sesamzaad in de blender doen tot het pasta wordt.

Bereidingswijze

Doe de melk, zwarte-sesampasta en suikersiroop in een glas en meng alvast een beetje met een lepel. De sesampasta is te dik voor de melkopschuimer, dus het kan beter al een beetje gemengd zijn voordat je die gebruikt. Voeg de slagroom toe en klop het mengsel op tot het iets dikker en luchtiger is.

Doe de ijsblokjes in een glas. Voeg 20 gram suikersiroop en de helft van de melk toe en meng. Giet de helft van de hojicha erop, gevolgd door de helft van de cold foam. Herhaal met de rest van de ingrediënten voor een tweede glas.

Doe het hojichapoeder in een matchakom als je die toevallig hebt. Giet er 40 milliliter water op dat net van de kook is en meng met de matchaklopper tot je een papje hebt. Voeg nog 80 milliliter heet (net van de kook) water toe en blijf kloppen tot je aan de bovenkant heel veel kleine bubbeltjes hebt. Als je geen matchaset hebt, kun je ook gewoon het hojichapoeder met 120 milliliter heet water in een glas doen en opkloppen met een melkopschuimer.

Ingrediënten (2 drankjes)

Voor de cold foam van zwarte sesam

3 eetl. melk
1 eetl. zwarte-sesampasta

1 theel. suikersiroop (blz. 273) of poedersuiker
4 eetl. slagroom

Voor de hojicha latte

4 afgestreken theel. hojichapoeder
40 gram suikersiroop (blz. 273)
250 ml melk
ijsblokjes

Benodigdheden

melkopschuimer

Hot honey auberginefrietjes

Deze knapperige auberginefrietjes zijn zo lekker dat ik ze helemaal in de keuken heb opgegeten omdat ik niet kon wachten tot de rest van de maaltijd klaar was. Het kleefrijstbeslag is zo dun dat je tijdens het frituren bijna denkt dat het verdwijnt, maar dat is niet zo. Het wordt uiteindelijk het perfecte flinterdunne, knapperige laagje dat zelfs knapperig blijft als je het door de zoet-pittige saus met douban jiang en honing mengt. Als je geen kleefrijstmeel hebt, kun je het ook vervangen door gelijke delen rijst- of tarwebloem en maizena.

Bereidingswijze

Meng de aubergine met het zout en laat een uur uitlekken in een zeef boven een kom. Maak intussen de saus.

Verhit een paar eetlepels zonnebloemolie in een wok of koekenpan op middelhoog vuur en fruit hierin de knoflook circa 1 minuut. Voeg de douban jiang toe en bak 1 tot 2 minuten, tot de olie rood kleurt. Zet het vuur uit en voeg de honing en zwarte azijn toe. Meng en zet de saus apart.

Spoel de aubergine af en dep droog met keukenpapier. Meng in een kom het kleefrijstmeel met 75 milliliter water. Doe de maizena in een kom en meng de aubergine erdoor. Zorg ervoor dat de aubergine overal bedekt is. Doe alle aubergine in het kleefrijstbeslag.

Verhit een flinke laag zonnebloemolie in een wok of frituur- of koekenpan tot circa 180 °C. Geen zorgen als je geen thermometer hebt. Je kunt dit testen door een stuk aubergine in de olie te doen, dit moet direct gaan borrelen.

Haal de aubergine voorzichtig per stukje uit het beslag. Dit kan nogal een kliederboel geven, ik vind eetstokjes hiervoor het handigst. Laat de auberginestukjes apart in de olie glijden zodat ze niet gaan plakken. Frituur de aubergine in delen.

Het kleefrijstbeslag is nogal fragiel, dus de aubergine mag elkaar niet te veel aanraken. Frituur de aubergine circa 5 minuten tot de buitenkant knapperig is en de aubergine zacht. Laat uitlekken op een bakrooster of op een bord met keukenpapier.

Doe de saus en de aubergine in een grote kom en meng goed. Leg de aubergine op een schaal en maak af met de bosui.

Ingrediënten (2 tot 3 porties)

1 aubergine, in repen van 1 bij 5 cm	1 theel. douban jiang, gepureerd (blz. 22)	2 eetl. maizena
2 eetl. zout	2 eetl. honing of agave	1 bosui, in dunne ringen
zonnebloemolie	1 eetl. zwarte azijn	
1 teen knoflook, fijngehakt	50 gram kleefrijstmeel	

