



## MENU

Februari 2017

Oosterse keuken > Thais - Vietnamees

### WIJNEN

Rully

Chivite

La Borie (op = op)  
Haut Grilloot (op = op)  
Serre Due Palme

Beaumes de Venise

\* = voordelig alternatief

### GERECHTEN

#### AMUSE

Ebi Gyoza (garnalendumplings) - sojasaus  
- sesamolie

#### VOORGERECHT

Getoomde vis in bananenblad

#### TUSSENGERECHT

Thaise curry soep

#### HOOFDGERECHT

Thaise runder entrecote

#### NAGERECHT

Sweet bananas

## AMUSE: Ebi gyoza (garnalendumpling) met sojasaus en sesamolie

<b>Ingrediënten</b>		
<b>Ebi gyoza</b>		
24	stuks	gamba's
180	g	waterkastanjes (uit blik)
3	st	bosuitjes
150	g	verse spinaziebladeren peper en zout
3	g	suiker
15	g	oestersaus
15	g	sojasaus
12	g	maïzena
10	g	sesamolie
circa 1	pakje	wontonvelletjes (36 stuks)
60	ml	water

<b>Gyoza saus</b>		
1	tn	knoflook
1/3		grote rode chilipeper zout
15	g	suiker
50	ml	natuurazijn
125	ml	lichte sojasaus
7	g	sesamolie

### **Bereiding ebi gyoza:**

- Ontdoe de gamba's van hun pantser en darmkanaal, snijd in zeer kleine brunoise en zet weg;
- Weeg de waterkastanjes af en meng deze zeer kort met de in stukken gesneden bosuitjes in een foodprocessor; hak ze in gelijke grootte als de gamba's of snijd eveneens met de hand in gelijke grootte;
- Blancheer de in koud water gewassen spinazie in een vergiet: zet dit vergiet met de gewassen spinazie in een gootsteen en overgiet de spinazie met kokend water;
- Laat vervolgens goed afkoelen onder koud stromend water, uitlekken en droog de spinazie vervolgens voorzichtig met een schone theedoek; hak de spinazie vervolgens fijn;
- Maak een glad mengsel van zout, peper, suiker, oestersaus, sojasaus en sesamolie; voeg nu de maïzena toe en roer opnieuw tot een glad mengsel;
- Meng dit (maïzena)mengsel door het fijngehakte gambamengsel met de gehakte spinazie;
- Weeg het totaalgewicht en verdeel de massa daarna in 36 gelijke hoeveelheden.
- Leg 36 wontonvelletjes klaar, die je eerst in ringworm hebt uitgestoken; let op dat je steeds 1 velletje pakt; soms is dit moeilijk te zien (twee velletjes geeft geen goed garingsresultaat);
- Schep steeds één hoeveelheid in het midden van een wontonvelletjes, bevochtig de randen met een beetje water en vouw ze dubbel;
- Druk de randen goed op elkaar, zodat mooie halve maantjes ontstaan.

### **Bereiding gyoza saus:**

- Wrijf de zeer fijngesneden knoflook en chilipeper met een beetje zout met de platte kant van een mes (op een werkplank) tot een pasta;
- Verwarm de suiker met de azijn in een steelpannetje op laag vuur tot de suiker is opgelost;
- Roer nu de pasta van knoflook, rode peper en zout + de oplossing van suiker en azijn + sojasaus en sesamolie goed door elkaar tot een homogene massa en zet luchtdicht afgesloten weg tot gebruik.
- Noot: de saus heeft een en al pit en kracht, maar heeft tevens een zachte vlezige nasmaak; Tevens is de saus is in de koelkast enkele weken houdbaar.

zout

**Vorbereiding voor het uitserveren:**

- Neem 2 grote pannen met water en breng deze aan de kook en voeg iets zout toe;
- Zodra het water in de pannen kookt voeg dan steeds 3 dumplings per pan toe;
- De kooktijd is ongeveer 1 minuut; je ziet wanneer de dumplings gaar zijn: ze gaan dan drijven;
- Verwijder de dumplings met een schuimspaan en breng over op een dienblad waarop een schone theedoek is gelegd.
- De warme borden staan klaar, zodat direct met de opmaak kan worden gestart.

**TIP:** het geheim van vulling en slagen van het proces is: hak de vulling niet te fijn en leg niet te veel vulling op een velletje! En . . . oefening baart kunst.

**Server uit:** leg 3 ebi gyoza op elk bord en drapeer een gedeelte van de saus hierover. Zet de rest van de saus op tafel.

**Wijnadvies: Rully**

## VOORGERECHT: Gestoomde vis in bananenbladeren

<b>Ingrediënten</b>		
<b>Bananenmandje en vis</b>		
12	ronde	bananenbladeren
2	st	grote schol voor 600 g netto gewicht vis
<b>Visbouillon</b>		
2		uien
1	stang	bleekselderij
wat		tijm-laurier-peterselie
		Graten van de vis
300	ml	water
50	ml	witte wijn
<b>Vis-kokosmelk-bouillonmengsel</b>		
200	ml	kokosmelk
1-2	el	rode curry pasta
35	ml	vissaus Nam Pla
100	g	witte kool
30	ml	limoensap
2	el	zoete chilisaus
½		rode peper fijngehakt

### **Bereiding bananenmandje en vis:**

- Snijd de bananenbladeren in 12 vierkantjes van 12 x 12 cm;
- Verwarm de bladeren met een brander om de nerf soepel te maken;
- Maak in iedere hoek een inkeping van 3 cm naar het midden;
- Vouw de hoeken om en zet ze vast met een cocktailprikker, knip de overtollige lengte eraf;
- Maak de schol schoon, verwijder het vel en snijd de schol in stukken van 2 x 2cm;
- Maak van de graten een visbouillon (zie bereiding hieronder) en zeef;

### **Bereiding visbouillon:**

- Laat de kruiden en de graten even stoven en blus af met de witte wijn en voeg zoveel water toe dat de massa onderstaat.
- Breng aan de kook en laat 20 minuten op ca. 80 °C sudderen. Zeef de massa.
- Laat dan 200 ml visbouillon inkoken tot 100 ml;

### **Bereiding Vis-kokosmelk-bouillonmengsel:**

- Meng nu de kokosmelk met de 100 ml (afgekoelde) bouillon en voeg de curry pasta en de nam pla toe; meng opnieuw goed;
- Meng nu voorzichtig de stukken vis door dit bouillon-kokos-curry-mengsel;
- Verdeel nu je vis-curry-mengsel over de 12 klaarstaande mandjes;
- Snijd nu 100 g witte kool in zeer dunne reepjes, dompel even in heet water en spoel koud, drapeer deze kool – gelijk verdeeld – over de viscurry in de mandjes;

### **Vorbereiding voor het uitserveren**

- Zet de 12 vismandjes in de stoomoven en gaar ze in 8 minuten;
- Stoom de mandjes gedurende 7 minuten gaar boven heet water (gebruik hiervoor een wok of passende andere pan);

### **Uitserveren:**

Plaats de vismandjes op grote platte warme borden;  
Besprenkel de mandjes nu met wat limoensap en maak een cirkel van wat zoete chilisaus eromheen. Strooi er naar keuze zeer fijngehakte rode chilipeper over.

### **Wijnadvies: Chivite**

## Tussengerecht: Thaise currysoep met vis en schaaldier

<b>Ingrediënten</b>		
<b>Thaise dressing</b>		
100	ml	limoensap
50	g	suiker
100	ml	sushiazijn
100	ml	vissaus
16	ml	sesamolie
2	st	vers citroengras
2	st	kefirblad
1	tn	knoflook
1	st	chilipeper rood
10		zwarte peper bolletjes

<b>Thaise currysoep</b>		
1,5	el	suiker
1	el	groene currypasta
75	ml	Thaise vissaus (Nam pla)
1000	ml	kokosroom
75	ml	Thaise dressing
500	ml	water

<b>Gemarineerde groenten</b>		
½		rode ui
½		komkommer
1		rijpe tomaten
75	g	peultjes

### **Wokgroenten:**

### **Bereiding Thaise dressing: Bereiding Thaise dressing:**

- Los de suiker op in het limoensap;
- Voeg nu de sushiazijn, vissaus, en de sesamolie toe en meng goed;
- Vervolgens het citroengras, de kefir, de knoflook en de chilipeper (zeer) fijnhakken en toevoegen;
- Kneus vervolgens de tien zwarte peperbolletjes en voeg deze toe aan de dressing;
- Laat de dressing zo lang mogelijk tegen de kook aan trekken.
- Zeef de dressing en zet weg.

### **Bereiding Thaise currysoep:**

- Maak een homogeen mengsel van de suiker, groene currypasta en meng dit met de Thaise vissaus;
- Voeg nu de kokosroom en water toe en meng goed;
- Voeg als laatste 75 ml van de gemaakte Thaise dressing toe;
- Proef en voeg zo nodig wat water toe.

### **Bereiding gemarineerde groenten:**

- Snijd de halve rode ui in dunne slices;
- Was de ½ komkommer, verwijder de zaadlijsten en snijd in kleine brunoise;
- Blancheer de tomaat, verwijder de zaadlijsten en de zaadjes en snijd de kwarten in achten; was en blancheer de peultjes en koel in ijswater;
- Marineer de groenten met 50 ml Thaise dressing;
- Zet de groenten afgedekt weg tot uitserveren;
- Zie verder voorbereiding voor het uitserveren.

¼		broccoli
¼		courgette
½		prei
½		rode paprika
75	g	peultjes
125	g	sojascheuten
½	kleine	winterwortel
2	el	sesamzaad

#### Bereiding wokgroenten:

- Reinig de broccoli en snijd in zeer kleine roosjes en blancheer zeer kort;
- Was de courgette, verwijder de zaadlijst en snijd in blokjes;
- Was de prei en snijd in niet te dunne ringen; blancheer naar wens (zeer kort);
- Reinig de halve rode paprika, verwijder zaadlijsten en snijd in lange slices;
- Rang de peultjes en blancheer kort;
- Reinig de sojascheuten en spoel af; zet weg tot gebruik;
- Schil de halve winterwortel, snijd in blokjes en blancheer beetgaar;
  - Alle geblancheerde groenten worden in ijswater direct teruggekoeld;
  - Alle groenten worden klaargezet voor voorbereiding voor het uitserveren;
- Rooster het sesamzaad lichtbruin in een droge tefalpan.

#### Crème avocado - yuzu

½		avocado
10	ml	Yuzusap
15	ml	sesamolie
iets		koriander naar smaak peper en zout

#### Bereiding crème van avocado – yuzu:

- Halveer de avocado en haal het vruchtvlees uit de schil;
- Vermeng het vruchtvlees met het yuzusap, de sesamolie en mix zeer fijn met staafmixer;
- Breng op smaak met zeer fijngehakte koriander en peper en zout;
- Bewaar de crème in een spuitzak of –flesje tot gebruik

#### Gamba's en vis

24		gamba's
600	g	zeewolf
1	tn	knoflook
½	cm	verse gember
½	st	chilipeper (rood)

#### Bereiding gamba's en vis:

- Verwijder de schaal en darmkanaal van en uit de gamba's en zet weg tot gebruik;
- Snijd de zeewolf in 24 stukjes van gelijke grootte en zet afgedekt weg tot gebruik;
- Snijd de teen knoflook en het stukje gember zeer fijn; reinig de rode peper, verwijder de zaadlijst en de pitjes en snijd eveneens fijn.

### Vorbereiding uitserveren

#### *Kruiderij wokgroenten*

15-30	ml	arachideolie
		sesamolie
		sesamzaad
2	el	Thaise zoete chilisaus

#### *Gemarineerde groenten*

¼	bosje	verse koriander
¼	bosje	verse munt
		<i>gamba's en vis</i>
75	ml	druivenpitolie
25	ml	Thaise dressing

1	el	fijngesneden koriander
---	----	------------------------

### Vorbereiding voor het uitserveren:

- Wokgroenten: alle wokgroenten staan klaar en worden zeer kort in een wok gebakken in een weinig arachideolie en afgekruid met de Thaise zoete chilisaus, wat sesamolie en licht gebakken sesamzaadjes;
- Gemarineerde groenten: Voeg net voor het doorgeven worden de gehakte kruiden (koriander en munt) aan de klaarstaande gemarineerde groenten toegevoegd;
- Gamba's en vis: verwarm de druivenpitolie in een pan en voeg de fijngesneden knoflook, verse gember en rode chilipeper toe en fruit aan;
- Fruit nu de gamba's en voeg even daarna de stukjes zeewolf toe; bak gamba en zeewolf kort aan, bevochtig met enkele lepels (25 ml circa) van de Thaise dressing en kruid af met munt en koriander;

### Uitserveren:

Dresseer de vis en gamba's gelijkmatig over de klaarstaande warme borden.

Doe dit ook met de wokgroenten.

Werk af met de gemarineerde groenten; en vervolgens met de crème van avocado en evt. een takje koriander.

Schenk aan tafel voorzichtig de soep in de borden, zodat alle groenten en vis blijven liggen.

## HOOFDGERECHT: Thaise runder entrecote

### Ingrediënten:

#### Thaise gastrique

1	tn	knoflook
½		sjalot
½	cm	verse gemberwortel
½		chilipeper
25	g	vissaus
12,5	g	sesamolie
25	g	sushiazijn
12,5	g	citroensap
25	g	mirin
12,5	g	kikkoman
½		limoen (rasp ervan)

#### Groene curry crème

6	g	groene currypasta
¼	bosje	koriander
50	g	kokos crème
10	g	verse gember
13	g	eiwit
0,5	g	xantana
150	ml	druivenpitolie

#### Groentemarinade

1	el	sesamzaadjes
1	el	gari (ingelegde gember)
15	ml	sesamolie
15	ml	kikkoman
iets		olijfolie

### Bereiding Thaise gastrique:

- Snijd de knoflook en de sjalot fijn;
- Rasp de gember
- Haal het zaad uit de chilipeper en snijd de peper zeer fijn;
- Was de limoen en rasp deze; bewaar de helft voor de bearnaisesaus!
- Meng de ragfijn gesneden knoflook, sjalot, rasp van ½ limoen en geraspte gember met de overige ingrediënten en laat trekken; (eventueel impregneren in de vacuüm).

### Bereiding groene curry crème:

- Mix voor de currypasta, ¼ bosje koriander, de kokos crème, de geraspte verse gember en het eiwit met de blender tot een gladde crème;
- Voeg nu de druivenpitolie geleidelijk toe tot een crème ontstaat van “mayonaise-dikte”;
- Zo nodig iets xantana toevoegen en afsmaken met peper en zout; zet afgedekt weg tot gebruik.

### Bereiding groentemarinade:

- verwarm een koekenpannetje en rooster hierin 1 eetlepel sesamzaadjes;
- Zodra de sesamzaadjes licht zijn gekleurd: voeg de zeer fijn gesneden gari toe en vervolgens de sesamolie, kikkoman en wat olijfolie.



12	tenen	<b>Gekonfijte knoflook</b>
wat		knoflook
1		tijm
		laurierblaadje
		ganzenvet

200	g	<b>Groenten</b>
12		peultjes
12		mini wortelen
12		radijzen
12		groene asperge (punten)
150	g	tuinbonen
1	schaaltje	enoki paddenstoelen
150	g	taugé

iets		<b>Bearnaisesaus (Thaise toets)</b>
iets		dragonblad
iets		munt
½		korianderblad
150	g	limoen (rasp ervan)
2		geklaarde boter
40	g	eidooiers
¼		Thaise gastrique (zie boven)
		limoen rasp ervan
		peper en zout

circa 6		<b>Pont Neuf</b>
		grote aardappelen
		4 staven van 2x6cm p.p.

#### **Bereiding gekonfijte knoflook:**

- Haal de tenen knoflook van elkaar (laat in de schil zitten) en doe ze samen met laurier en tijm in een pannetje met gesmolten ganzenvet;
- Plaats het pannetje met alle ingrediënten in een voorverwarmde oven van 140 °C gedurende 1 uur;
- Na afkoelen de zachte knoflook uit de schil halen en bewaren voor uitserveren;

#### **Bereiding groenten:**

- Rang de peultjes, schil de mini wortelen, was de radijzen en maak zo nodig de groene asperges schoon; Laat de groenten in hetzelfde (goed gezouten water) na elkaar blancheren; volgorde: peultjes – tuinbonen – radijzen – groene asperges - wortelen
  - Alle groenten worden direct in ijswater teruggekoeld (refraïcheren);
- de enoki's worden alvast klaar gezet;
- de taugé wordt zo nodig gewassen en schoongemaakt (lelijke uiteinden verwijderen);
- Zie verder voorbereiding voor het uitserveren.

#### **Bereiding Bearnaisesaus a la minute bij de voorbereiding voor het uitserveren::**

- Snijd de kruiden (dragon, munt en koriander) zeer fijn;
- Rasp de limoen;
- Klaar van circa 225 gram 150 gram geklaarde boter;
- Klop als eerste de dooiers met de gastrique "koud" op;
- Vervolgens au-bain-marie verder kloppen tot een lichte binding ontstaat;
- Klop nu onder voortdurend roeren zeer langzaam (druppelsgewijs) de geklaarde boter onder de massa;
- Gebruik eventueel nog zout en peper voor het op smaak brengen en kruid af met de kruiden en citroen rasp.

#### **Bereiding Pont Neuf aardappelen:**

Pont Neuf: is een Frans-Belgische benaming voor de wijze waarop de frites wordt gesneden. De frites wordt gesneden in staven van 2x6 cm; Voorbakken op 150 °C in de frituurpan en laten bekoelen op papier; zie verder voorbereiding voor het uitserveren.

1,5 kg **Entrecote**  
entrecote de Limousin  
peper en zout

**Bereiding entrecote:**

- Laat het vlees op kamertemperatuur komen;
- Kruid met peper en zout ;
- Verwarm de grill tot heet en verhit het vlees aan beide zijden met “ruitpatroon”.
- Laat het vlees rusten in een oven van 57 °C gedurende ongeveer 45 minuten;

30 ml fleur de sel voor vlees  
*Groenten*  
arachideolie  
groentemarinade  
*Bearnaise:*  
wat koriander fijngesneden  
raps van limoen

**Vorbereiding voor het uitserveren:**

- Vlees: Bak af naar gelang de gewenste bakwijze en kruid zo nodig af met fleur de sel; trancheer in de gewenste porties;
- Groenten: verwarm de wok met olie groenten en wok kort. Voeg nu ook de marinade voor de groenten zodat de groenten “omhuld” worden door deze marinade; Haal de pan van het vuur en voeg nu de taugé toe
- Pont Neuf: Verwarm de friteuse op 180 °C en frituur de Pont Neuf licht bruin;
- Bearnaisesaus: Zie bereiding hierboven en de curry crème staan klaar;

**Uitserveren:**

Maak een mooie compositie op het bord van de groenten met het vlees en de Bearnaisesaus, toefjes groene curry, de gekonfijte knoflook en de frites.  
Zorg dat de frites los ligt van overige ingrediënten, zodat ze niet slap kunnen worden.

**Wijnadvies: La Borie (op=op) – Haut Grillot (op=op) – Serre Due Palme**

## NAGERECHT: Sweet bananas

### Ingrediënten:

#### Kokos - limoenmousse

200	ml	slagroom
65	g	suiker
500	ml	kokosmelk
1		limoen (rasp + sap)
4	g	agar-agar

#### Kaneelvanille bananen

12		rijpe bananen
3		vanillestokje
6		Kaneelstokjes *)
150	ml	olijfolie extra vergine!
150	ml	notenolie
300	ml	honing
3		citroenen
3		sinaasappels

#### Muntsuiker

3	el	kristalsuiker
60		verse muntblaadjes

### Bereiding Kokos – limoenmousse:

- Klop de slagroom met de suiker tot yoghurt dikte en bewaar in de koelkast. *Let op:* de suiker dient te zijn opgelost in de slagroom!!
- Breng de helft van de kokosmelk met de rasp en sap van de limoen aan de kook;
- Voeg de agar-agar toe, roer goed door en laat *1 minuut zachtjes koken* zodat de agar goed kan oplossen en door het koken zijn bindingskracht krijgt;
- Schenk door een zeef en voeg de resterende kokosmelk toe.
- Laat al roerende circa 1-2 minuten afkoelen tot het nog net vloeibaar is.
- Spatel er nu de slagroom door.
  - *Let op;* agar stijft al op bij 45 graden, dus meng het direct met de slagroom zodra de kokosmelk gaat geleren / dit vereist snel handelen; Bewaar afgedekt in de koelkast.

### Bereiding kaneelvanille bananen:

- Verwarm de oven voor op 215 °C;
- Was de bananen en laat de schil eromheen zitten. Snijd aan beide zijden van de banaan de uiteinden er zo af, dat je vervolgens de bananen in mooie gelijke stukken kunt snijden, die mooi rechtop kunnen worden geserveerd; gooi de uiteinden weg.
- Snijd elke banaan nu over de breedte in 2 stammetjes en zet alle 24 banaanstukken rechtop in een passende ovenschaal;
- Halveer elk vanillestokje in de lengte en daarna over de breedte. Maak met een houten satéprikker een opening in het midden van elk stuk banaan. Steek in 12 stukken van de banaan een vanillestokje.
- \*) Steek in de overige 12 stukken banaan de gehalveerd kaneelstokjes; (dikke stokjes: indien mogelijk in de lengte halveren / dunne kaneelstokjes niet halveren);
- Roer olijfolie, notenolie, honing, citroensap en rasp van de sinaasappel door elkaar en schep over de banaan;
- Bewaar de sinaasappels. Zie bereiding sinaasappel verderop in de receptuur.

### Bereiding muntsuiker:

- Snijd de muntblaadjes al wat fijn om vervolgens de suiker en de munt in een vijzel verder fijn te maken;

**de 3 geschilde sinaasappels**  
(over van kaneelvanille bananen)

Opgevangen sap van  
3 sinaasappels (zie boven)

20 g suiker  
¼ chilipeper (rood)

**Bereiding sinaasappel:**

- Verwijder de schil van de sinaasappel en vang het “uitlopende sap” op; zie hieronder bereiding saus;
- Snijd de partjes eruit en zet de partjes apart;
- Meng het opgevangen sinaasappelsap met de suiker en de zeer fijn gesneden rode chilipeper;
- Breng dit aan de kook en voeg de agar-agar toe; laat even doorkoken en laat bekoelen;
- Laat de stukjes sinaasappel zo lang mogelijk in de gemaakte saus marinieren;

**Voorbereiding voor het uitserveren:**

- Verwarm de oven voor op 215 °C en bak de bananen in circa 15-20 minuten gaar. De banaan wordt zwart aan de buitenkant en smeltend zacht aan de binnenkant. Prik voor controle gaarheid met een satéprikker halverwege in de banaan ter controle van de gaarheid!
- Mousse: zet de mousse circa 20 minuten voor opmaken van het bord uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen;

**Uitserveren:**

- Zet 2 stukken banaan op elk bord;
- Neem hiervoor 1 banaanstuk met kaneel en 1 met een vanillestokje;
- Lepel de saus die in de ovenschaal zit erover;
- Vorm met een kleine lepel (koffielepel) quenelles van de kokosmousse en leg aan beide kanten van de bananen neer;
- Verdeel enkele partjes gemarineerde sinaasappel over het bord;
- Strooi de muntsuiker over en/of naast de bananen.

**Wijnadvies: Beaumes de Venise**