

# Mei menu 2017

## Banh xeo

### Beslag:

400 g rijstbloem(gele container)

3 st ei

1 tl zout

2 tl geelwortel (kurkuma)

800 ml kokosmelk

zonnebloemolie

### Saus:

80 ml limoensap

3 el geroosterde sesamoliel

2 el bruine basterdsuiker

2 el rijstwijnazijn

2 el zoete ketjap

4 tl geraspte verse gember

2 st rode pepers

2 te knoflook

### Vulling:

1 st grote wortel

1 st daikon (mooli)

8 st bosui

1 st groene peper

160 g peultjes

30 g koriander

30 g Thaise basilicum

30 g munt

200 g taugé

200 g enokipaddesteelen

Doe de rijstbloem met de eieren, zout en geelwortelpoeder in een grote kom. Voeg al kloppend geleidelijk de kokosmelk toe tot een glad beslag met de dikte van pannenkoekenbeslag. Zet opzij. Saus: Klop voor de saus alle ingrediënten door elkaar en voeg naar smaak nog wat chilipoeder toe. Vulling: schaf de wortel en daikon in dunne plakken. Snij de bosui in smalle schuine ringetjes en de groene pepers en peultjes in lucifer dunne reepjes. Pluk de blaadjes van de takjes kruiden. Zet alle voorbereide groente opzij met de schoongemaakte taugé en paddenstoelen. Verhit een koekenpan niet al te heet en doe er een scheutje zonnebloemolie in. Giet beslag in de pan en zorg dat het beslag gelijkmatig over de bodem uitloopt. Keer om als de onderkant goudbruin is en bak de andere kant. Bak zo voor iedereen een pannenkoek en houd warm. (of warm later op in de warmhoudkast). Uitserveren: Leg op elk bord een pannenkoek en verdeel er op de ene helft de groenten en kruiden over. Sprenkel wat saus over de groenten en vouw de lege helft gedeeltelijk over de vulling. Sprenkel er nog wat saus over en dien ze op. Serveer de saus die over is in een sauskom er los bij.

## Geroosterde asperge met Romescosaus en appelbalsamico

2 kilo groene asperges, houtige delen verwijderd  
80 ml balsamico azijn  
120 ml appelsap  
2 theelepels kristalsuiker\2 eetlepels olijfolie\20 gram geschaafde amandelen, geroosterd  
Grof zeezout en zwarte peper

### Romescosaus:

2 gedroogde anchopepers van 10 gram (30 minuten in water geweekt, uitgelekt, zaadjes verwijderd en grofgehakt)  
80 gram hele amandelen, geroosterd  
100 gram zuurdesembrood zonder korst, in blokjes van 3 cm  
6 middelgrote pruimtomaten, in partjes van 1,5 cm  
1 eetlepel Valdespino sherryazijn (of een andere goede kwaliteit sherry azijn)  
50 ml olijfolie\2 iddelgrote chilipepers, zaadjes verwijderd, grofgehakt

Doe alle ingrediënten voor de saus in een kommetje met 2 theelepels zout en royaal versgemalen peper. Roer goed en zet de saus zo lang mogelijk (minstens een paar uur) in de koelkast om te marineren. Mix alles in een keukenmachine tot puree. Giet hem in een pan en verwarm vlak voor gebruik.

Breng in een middelgrote pan water met zout aan de kook en leg de asperges erin. Blancheer ze in 1-2 minuten beetgaar, giet ze af en spoel ze koud onder de koude kraan. Zet opzij en laat ze drogen. Doe de balsamicoazijn, appelsap, kristalsuiker in een steelpan en zet op hoog vuur. Laat de vloeistof in 4-5 minuten tot de helft inkoken, hij moet dik en kleverig zijn. Zet een grillpan op hoog vuur. Wentel de asperges door de olijfolie met 1 theelepel zout en leg op de grillpan. Grill ze in 2 minuten en keer halverwege om, zodat ze aan beide kanten gegrild zijn. Schep de Romanescosaus op de borden en leg de asperges erop. Besprenkel ze met de ingekookte balsamicosiroop, bestrooi ze met de geschaafde amandelen en serveer.

## Ocean breeze

4 eetlepels kokosolie  
4 middelgrote uien, gepeld en gesnipperd  
4 tenen knoflook, gepeld en fijngehakt  
600 gram gepelde verse doperwtten of uit de diepvries  
1,2 liter water  
2 blokjes groentebouillon\800 ml. Kokosmelk  
14 gram gedroogde zeesla  
4 avocado's, geschild en in reepjes gesneden  
6 eetlepels verse muntblaadjes  
Sap van 2 limoenen  
Versgemalen zwarte peper

### Topping:

Verse muntblaadjes  
Scheutje kokosmelk  
Zeesla vlokjes

Verhit wat kokosolie in een pan. Fruit hierin de ui in 5 minuten goudbruin. Voeg de knoflook en de doperwtten toe en roerbak 3 minuten. Voeg water, bouillonblokje en kokosmelk toe. Roer goed en breng de soep al roerend aan de kook. Zorg dat het bouillonblokje helemaal opgelost is. Laat 10 minuten op laag vuur met deksel op de pan koken.

Voeg na 10 minuten de zeesla toe en zet het vuur uit. Voeg vervolgens de avocado, blaadjes munt en limoensap toe. Pureer de soep glad met een staafmixer en breng op smaak met zeezout en zwarte peper (zout is waarschijnlijk niet nodig).

Serveer met de verse muntblaadjes, een scheutje kokosmelk en wat vlokjes zeesla.

## Aspergerisotto

Deze risotto is bijzonder smakelijk omdat de asperges samen met de bouillon gepureerd worden en tijdens het koken aan de risotto worden toegevoegd.

4 pers:

1 kilo asperges

5 dl kippenbouillon

5 dl groentebouillon

4 eetl olijfolie

1 ui heel fijn gesnipperd

350 risottorijst

75 gr parmezaan geraspt

3 el slagroom

Was de asperges en haal het houtachtige eraf ( buig de asperges zachtjes, dan breekt het niet-eetbare deel vanzelf af ) Snijd de zachte punten van de stelen.

Kook de asperges in 8 minuten in kokend water tot ze zacht zijn. Laat ze uitlekken en doe ze met de kippen- en groentebouillon in een keukenmachine. Pureer 1 min en doe het mengsel in een pan. Breng aan de kook en laat op laag vuur zachtjes koken.

Kook de aspergepunten 1 min in kokend water en leg ze in ijskoud water.

Verhit de olijfolie in een brede pan met dikke bodem. Fruit de ui glazig. Doe de rijst erbij en zet vuur laag. Breng op smaak en roer goed door. Roer een soeplepel bouillon erdoor en laat al roerend koken op matig vuur. Als de bouillon is opgenomen de volgende lepel erbij. Ga zo ongeveer 20 mij door tot de rijst al dente is.

Doe de parmezaanse kaas en de slagroom erbij en roer de aspergepunten er voorzichtig door. Breng op smaak en serveer heet.

## Aardbeientoetje: Surprise Party

Aardbeien, kokosijs, karamelslagroom in meringuerol

### **Meringue**

100 gram eiwitten (3-4 eiwitten)

100 gram fijne kristalsuiker

100 gram poedersuiker + 50 gram poedersuiker voor het bestrooien

### **De karamelplak**

150 gram fijne kristalsuiker

1 gram fleur de Sel

20 gram boter

### **Kokosijs**

5 dl volle melk

80 ml slagroom

200 gram geraspte kokos

5 eierdooiers

30 ml Malibu

### **Karamelslagroom**

2 dl geklopte slagroom

40 gram vloeibare karamel

### **Karamelsaus**

60 gram fijne kristalsuiker

1,5 dl slagroom

30 gram gezouten boter

### **Aardbeiensap**

250 gram aardbeien

10 gram fijne kristalsuiker

250 gram aardbeien

### **Meringuerol:**

Verwarm de oven voor op 130 graden. Klop de eiwitten met een beetje fijne kristalsuiker.

Strooi zodra de eiwitten stijf beginnen te worden de rest van de suiker er geleidelijk bij.

Blijf kloppen tot de meringue mooi wit is en aan de draden van de garde blijft hangen.

Zeef de poedersuiker boven de meringue en meng die er met een rubberen spatel doorheen.

Strijk de meringue uit op een vel bakpapier van 12 x 12 cm. Bestrooi hem met geraspte kokos.

Leg er voorzichtig een stuk bakpapier van dezelfde afmeting bovenop.

Rol de meringue om een keukenrol op. Maak op die manier alle rollen.

Zet de rollen dan twee uur in een op 80 graden voorverwarmde oven. Haal ze uit de oven, laat ze afkoelen en verwijder de keukenrollen.

### **Karamelplak:**

Laat in een pan van koper de suiker droog smelten tot hij een mooie kleur krijgt. Voeg dan het zout en de boter toe. Schenk de karamel snel op een siliconen bakmat en laat hem afkoelen. Breek hem in stukken.

**Kokosijs:**

Breng de melk en de slagroom aan de kook. Voeg het geraspte kokos toe en laat het geheel even zachtjes trekken.

Verhit het mengsel daarna onder voortdurend roeren samen met de eierdooiers tot 82 graden.

Schenk het mengsel in een kom die in een bak ijswater staat om snel af te koelen.

Voeg de Malibu op het laatst toe. Draai het mengsel in de ijsmachine en zet in de diepvries.

**Karamelslagroom:**

Klop de slagroom stijf en meng de vloeibare karamel er voorzichtig door. Zet de slagroom in de koelkast.

**Karamelsaus:**

Laat in een steelpan de suiker droogsmelten tot hij licht verkleurt.

Zet de slagroom een paar seconden in de magnetron of laat hem in een pan wat lauwwarm worden.

Schenk de slagroom er langzaam en al roerend met een houten lepel in drie porties bij de karamel.

Voeg de boter toe en verhit de saus nog 30 seconden, tot de karamel mooi romig is.

**Aardbeisap:**

Verhit de helft van de aardbeien en kristalsuiker 2-3 minuten in de magnetron.

Zeef het zo verkregen sap; het moet heel helder worden.

Voeg op het laatst, vlak voor uitserveren, de andere helft van de aardbeien toe.

**Decoratie en afwerkingen van het dessert**

Plak de stukjes karamel met behulp van een kleine keukenbrander aan de borden vast.

Maak kleine bolletjes kokosijs en stop ze voorzichtig in de meringue rol, met daarbovenop de karamelslagroom en aardbeien.

Schenk de karamelsaus op de borden. Zet de meringuerollen op de borden en plak nog een of twee stukjes karamel vast om de rol te stabiliseren.

Serveer het dessert met wat aardbeien en hun sap.