

MENU MEI 2007

AMUSES

* THAI TOAST
* SPRING ROLLS
*GOLDEN POUCHES
(op een bord serveren)

YUM NUER YANG

TOM KAH KUNG

CASHEW CHICKEN

KOKOSNOOTCRUMBLE MET VANILLEROOMIJS
MANGO- EN ANANASSALADE

Kook 1 kilo pandanrijst voor het hele menu in een overvloed aan water. Kook de rijst tot het smeug is en giet af. Laat wat drogen op een zeer laag vuur.

KANOM PUNG NA GOONG; THAISE TOAST

6	sn.	witbrood zonder korstjes, in de oven gedroogd
250	gram	gamba's
100	gram	kipfilet
1	st.	eiwitten
1	t.	knoflook fijngesneden
1	eetl.	korianderwortel
1	st.	lente ui, fijnggehakt
¼	tl.	gemalen peper
3	eetl.	sesamzaad
1	tl.	zout
1	eetl.	sojasaus
1	eetl.	korianderblaadjes fijngesneden zonnebloemolie
14		bananenbladeren (als spiegel onder de gerechtjes)

Stamp de knoflook, korianderwortel en peper in een vijzel tot een gladde pasta.

Maak de garnalen schoon en ontdoe ze van het darmkanaal.

Hak de garnalen en de kip fijn.

Doe de pasta, gamba's, kipfilet, eiwitten en sojasaus in een schaal en meng gedurende 2 minuten tot een dikke pasta.

Breng op smaak met zout. Voeg de lente ui en wat korianderblaadjes toe en meng door elkaar.

Smeer het mengsel 5 mm dik op het brood.

Doe het sesamzaad op een bord en dip de toast met het mengsel hierin. Duw het zaad zachtjes in het mengsel.

Verhit de olie in een wok tot matige hitte.

Bak de toast, met het mengsel naar onderen, in de olie tot lichtbruin.

Keer om en doe hetzelfde met de onderkant.

Laat de toast uitlekken op keukenpapier en snijd in 4 driehoekjes.

Serveer met pruimensaus of sweet chili saus.

Wijnadvies: Monte Alina, Rueda Spanje

PRING ROLLS
(Thaise Loempia)

6	st	shii-takes
50	g	transparante mie
30	ml	plantaardige olie
1	tn	knoflook
200	g	lamsgehakt
1		scheutje vissaus
2		eieren
10	g	suiker
1		wortel
50	g	taugé (kleiner gesneden)
2		lente-uitjes
1/2	el	gehakte koriander
24		halve loempiavellen zout en peper

Hak de paddestoelen fijn.

Knip de mie (zeer taai en hard) van de verpakte grote hoeveelheid met de wildschaar in stukjes van 5 cm. Week de mie ongeveer 20 minuten in water, laat ze uitlekken.

Verwarm de olie in een wok, bak de knoflook ongeveer 10 seconden en voeg de gehakt toe. Wok tot het gehakt geheel gekleurd is.

Voeg de mie en de paddestoelen toe.

Breng op smaak met de vissaus, de suiker en de peper.

Doe in een mengkom en voeg de eieren, de fijn geraspte wortel, de gesneden taugé, fijngesneden lente-ui en gehakte koriander aan toe en meng alles goed door elkaar. Ontdooi de loempiavellen onder een natte theedoek, snijd er aan de bovenkant en een zijkant 5 cm af. Leg een lepeltje vulling op een loempiavel. Maak er 12.

Rol op en vouw de zijkanten naar binnen. Rol door en plak het vel met wat losgeklopt ei vast.

Frituur een aantal tegelijk tot ze krokant en mooi goudbruin zijn.

Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Serveer met een bakje zoete chilisaus en een bakje pruimen-chilisaus.

Wijnadvies: Monte Alina, Rueda Spanje

TOONG TONG
(goudbruine beursjes)

80	g	lamsgehakt
60	g	krabvlees (blikje)
15	ml	vissaus
		plantaardige olie
1 à 2		lente-uitjes
2	tn	knoflook
15	ml	sojasaus
		snufje suiker
36		wontonvelletjes

Meng het gehakt, het krabvlees, fijngesneden knoflook en de fijngesneden lente-ui.

Meng het goed en breng op smaak met de vissaus, sojasaus, suiker en het zout en de peper.

Neem een wontonvelletje, leg het op de snijplank.

Leg een theelepel vulling in het midden, neem het in de hand en draai er een beursje van (als een halve toffee).

Verwarm plantaardige olie tot matig warm en frituur de beursjes met een aantal tegelijk tot ze krokant en mooi goudbruin zijn.

Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Serveer ze direct met een pruimen-chilisaus (50-50).

Wijnadvies: Monte Alina, Rueda Spanje

YUM NUER YANG
(Thaise salade met rundvlees)

600 g entrecote
3 rode uien
2 tomaten
1 ijsbergsla
2 stengels citroengras
5 limoenen
75 ml vissaus
5 à 6 lente-uitjes
4 rode chili's
Klein beetje koriander om te garneren

Bak de entrecote rosé en laat afkoelen en snijdt ze in dunne plakjes. Snijdt de ijsbergsla een beetje grof. Vermeng met de in ringen gesneden rode ui, de tomaat (zaadlijsten verwijderen en in partjes snijden), en de gesneden lente-uitjes. Pers de limoenen uit en doe het sap in een kom. Voeg de vissaus, het fijngesneden citroengras en de fijngesneden chili's (ontdaan van zaad en zaadlijsten) toe. Roer met een lepel door elkaar en druk wat op de chili's. Hoe meer je drukt, hoe heter de dressing wordt! Leg een pluk van de salade op een koud bord. Schep er wat dressing over of doe dat aan tafel. Leg de plakjes entrecote op de salade en garneer met de koriander en munt.

Wijnadvies: Gerard betrand Rosé

TOM KAH KUNG
(Garnalensoep met kokosmelk)

450 gram gamba's
6 st. citroengras (witte deel)
9 eetl. Vissaus
1 liter kokosmelk
9 eetl. limoensap
300 gram champignons
9 Kaffir limoenblaadjes
6 plakjes galangal
3 st. tomaten
1 ltr gev. bouillon
¾ eetl. suiker
8 chilipepers
8 korianderblaadjes

Snijd de Kaffir limoenblaadjes in dunne reepjes. Maak het citroengras schoon en snijd in schuine dunne plakjes.

Doe de kokosmelk in een wok en breng aan de kook. Voeg de limoenblaadjes, het citroengras en de galangal plakjes toe en kook zachtjes tot de geuren loskomen. Voeg het water toe; na 15 minuten alles zeven.

Pel de gamba's en ontdoe ze van het darmkanaal. Voeg ze toe aan de soep en kook, al roerende gedurende 3 minuten.

Reinig de champignons en snijd in plakjes. Doe de plakjes bij de soep en kook verder gedurende 2 minuten.

Maak de chilipepers schoon en ontdoe ze van de zaadjes. Snijd in ringetjes. Ontvel de tomaten, verwijder de zaadlijsten en snij ze in reepjes.

Doe de chilipepertjes, de tomatenreepjes, de vissaus en limoensap in een soepterrine en giet de kokende soep er over. Roer door elkaar.

Serveer met enkele blaadjes koriander.

CASHEW CHICKEN

1200 g kipfilet
½ dl plantaardige olie
4 teentjes knoflook
2 gedroogde en fijngesneden chilipepertjes (2 cm)
400 g champignons, rode paprika en courgette
¾ dl oestersaus
½ dl sojasaus
beetje suiker
6 st lente-uitjes
200 g gezouten cashewnoten
zout en peper

Neem 50 gram Pandan Rijst per persoon van de totaal gekookte hoeveelheid (zie voorblad).

Reinig de kipfilets en snijdt ze in één hap stukjes. Bewaar gekoeld.
Doe de olie in de pan en laat rondwalsen.
Voeg de fijngesneden knoflook en de fijngesneden chilipepertjes toe.
Bak tot ze goudbruin zijn.
Voeg de stukjes kip toe en bak ze tot ze rondom gekleurd zijn.
Voeg dan de paddestoelen en/of de andere groenten toe.
Als het te hard gaat voeg dan een beetje water toe.
Als alles een paar minuten gewokt is, voeg dan de oestersaus, de soja en de suiker toe.
Daarna de in stukjes gesneden lente-uitjes en de cashewnoten.
Wok nog een paar minuten.
Serveer uit en garneer met gesneden korianderblad.
Serveer met gestoomde rijst

Wijnadvies: Melisseo, Ciiro, Italia

KOKOSNOOT “CRUMBLE”MET VANILLEROOMIJS, MANGO EN ANANASSALADE

Vanilleroomijs

8 eidooiers
200 gram suiker
6 ½ dl melk
1 vanillestok
2 dl room

Karamelsaus

250 gram suiker
75 gram water
25 gram glucose
175 gram room

Kokosnoot “crumble”

160 gram gemalen kandisuiker
200 gram bloem
160 gram gemalen kokosnoot
200 gram boter

Mangoananassalade

400 gram mangopartjes(indien voorradig vers fruit gebruiken)
400 gram ananaspartjes(indien voorradig vers fruit gebruiken)
100 gram boter
100 gram honing
1 vanillestokje
1 citroen

Garnering

Geschaafde witte chocolade

Vanilleroomijs

De dooiers en de suiker tot een ruban kloppen.

Melk met de vanillestok al roerend aan de kook brengen.

Op de ruban gieten en porter à la nappe.

Door een fijne zeef gieten en koud roeren (vanneren)

Het merg van de vanillestok aan de massa toevoegen.

In de sorbetière tot ijs bereiden.

Op het einde de room toevoegen en nog even laten draaien.

Kokosnoot “crumble”

Verkruiemel de ingrediënten samen op een bakmat.

Bak in de voorverwarmde oven gedurende 10 minuten op 180° C.

Meng het vanilleroomijs met de helft van de “crumble”.

Karamelsaus

Laat suiker, glucose en water inkoken tot karamel.

Blus met water en room.

Mango-ananassalade

Snijd mango en ananas in kleine partjes. Smelt de boter, de er de honing en de vanillestok bij en bak er de mango en ananas in.

Deglaceer met citroensap.

Dien op in een glas

1. Fruitslade
2. Karamelsaus
3. Kokosnoot”crumble”
4. Vanilleroomijs met kokosnoot”crumble’
5. Garneer met witte chocolade