

ADDENDUM

A



A

INDEX

A

1 APPETIZERS

Bloemtoast	4A
Flammkuchen	6A
Gevulde speculaas	8A
Loempia	10A
Zalmragout op toast	12A

2 SOEP

Bouillon	14A
Ei-bloemsoep	16A
Kreeftensoep	18A
Palingsoep	20A
Romige oosterse vissoep	22A
Uiensoep	24A
Vietnamese pho ga	26A

3 RUNDVLEES

Donut hamburger	28A
Wagyu steak	30A

4 VARKENSVLEES

Krokant buikspek	32A
Mals buikspek	34A
Oosterse varkenshaas	36A

A

5	GEVOGELTE	
	Butterfly chicken	4B
	Japanse omelet	6B
6	VIS	
	Chrispy shrimps	8B
	Heibot in knoflookbotersaus	10B
	Taco's met vis	12B
7	BIG GREEN EGG	
	Bacon bites	14B
	Bacon strips	16B
	Dutch oven pulled chicken	18B
	Dutch oven spareribs	20B
	Nederlands buikspek	22B
	Nederlandse spareribs	24B
	Oosterse gerookte zalm	26B
	Pichanha (reverse sear)	28B
	Ribeye steak	30B
	Teriyaki zalm	32B
	Varkenshaas	34B

8	GROENTEN	
	Frisse komkommer	4C
	Gebakken bloemkool	6C
	Hollands zuurtje	8C
	Komkommer zoet-zuur	10C
	Oosterse komkommer	12C
	Wokgroenten	14C
9	BIJGERECHTEN	
	Rode curry noedels	16C
10	SAUZEN	
	Amerikaanse mayonaise	18C
	Dipsaus mosselen	20C
	Mangosaus	22C
	Sweet-chilisaus	24C

BLOEMTOAST

1

Prepareren

Haal de roomboter 30 minuten voor aanvang uit de koelkast en laat hem rustig in een kom op kamertemperatuur komen.

Hak de knoflook heel fijn. Snijd de lente-ui in dunne, gelijkmatige ringetjes.

Voeg de ingrediënten van de marinade toe aan de boter en gebruik een vork om alles goed te mengen.

Dit gerecht werkt het beste met casinobrood.

Smeer iedere snee brood in met een beetje kruidenboter.

Maak vanuit iedere hoek een insnede tot één centimeter voor de overliggende zijde. Vorm een bloem door de ingesneden stukken naar binnen te vouwen, waarbij je de laatste onder de eerste vouwt.

Strooi in het binnenste van de bloem een paar ringetjes lente-ui en verdeel de geraspte kaas over de bloem.

Bereiden

Verwarm de oven voor op de grillstand, op 180 °C. Leg de sneetjes brood op een stuk bakpapier in het midden van de oven en bak ze gedurende 9 tot 11 minuten.

Serveer het gerecht warm.

INGREDIËNTEN

Gerecht

- 8 sneetjes witbrood
- 125 gram roomboter
- 1 lente-ui
- 80 gram geraspte kaas

Marinade (kruidenboter)

- 8 teentjes knoflook
- 1 theelepel peterselie
- 1 theelepel bieslook
- 1 theelepel citroensap
- ½ theelepel chilivlokken
- Snufje zout



Dit gerecht smaakt ook heerlijk als je de kaas vervangt door of combineert met fijn gesneden strips van zalm.

FLAMMKUCHEN

1

Prepareren

Snijd de rode ui in dunne schijfjes en duw deze uit elkaar zodat er ui-ringetjes ontstaan. Leg de ringetjes in een kommetje met rijstazijn en laat dit 24 uur in de koelkast rusten.

Snijd de zalm in blokjes van 1 bij 1 cm en marineer deze met de helft van de teriyakisaus. Gebruik het restant van de teriyakisaus om de garnalen te marinieren. Laat de vis 24 uur rusten in de koelkast.

Voeg de ingrediënten voor de deegbodem bij elkaar en meng ze goed door elkaar. Doe de bloem in een kom. Voeg een snufje zout en de gist toe en meng dit door elkaar. Giet vervolgens het water er langzaam bij en voeg de olijfolie toe. Roer alles goed door. Kneed het deeg met een mixer met deeghaken of met de hand, ongeveer 5 minuten. Dek de kom af met folie en laat het 45 minuten rijzen op een warme plek, bijvoorbeeld bij de verwarming of in een oven op 35 graden. Kneed daarna het deeg nogmaals goed door en verdeel het in 4 porties. Neem één portie en dek de rest weer af. Rol het bolletje flammkuchendeeg dunner dan een pizzabodem uit met een deegroller. Zie je hier tegenop dan kun je ook kant en klaar flammkuchen vellen bij de grotere supermarkt kopen.

Bereiden

Leg één of twee vellen flammkuchen op een bakplaat. Smeer als bodem een laagje mix van crème fraîche en zure room over de vellen en bestrooi deze met kerriepoeder, cayennepoeder, peper en zout. Verdeel een deel van de zalm, garnalen, rode ui en augurken over de vellen. Bak de flammkuchen 12 tot 14 minuten in een voorverwarnde of hete lucht oven met een stand van 240 °C tot hij lekker krokant is.

Haal de flammkuchen uit de oven en laat hem 2 minuten rusten. Schenk er een beetje olijfolie en chili-mayonaise over en maak het af met een paar blaadjes rucola.

Alternatieve toppings

Champignons, rode ui en bacon, alles dun en klein gesneden, met rucola.

Kip, garnalen, rode ui en Spaanse peper, alles dun gesneden, met Kewpie-mayonaise en rucola.

INGREDIËNTEN

Gerecht

500 gram bloem
 snufje zout
 7 gram gist
 300 cc lauwwarm water
 1 eetlepel olijfolie

1 eetlepel olijfolie
 40 gram rucola

Bodem

150 cc crème fraîche
 50 cc zure room
 ½ theelepel kerriepoeder
 ½ theelepel cayennepeper
 ½ theelepel peper
 Snufje zout

Topping

1 rode ui
 50 cc rijstazijn
 150 gram zalm
 150 gram roze garnalen
 150 cc teriyakisaus blz 248
 50 gram augurkschijfjes

Chili-mayonaise

3 eetlepels kewpie mayonaise
 1 eetlepel zoete chilisaus
 3 druppels sriracha



Bij dit gerecht kan je echter je fantasie de vrije loop laten.

GEVULDE SPECULAAS

1

Prepareren

Was de citroen goed schoon. Rasp de schil van de citroen, maar alleen de buitenste laag – vermijd het witte deel, omdat dit bitter is. Leg de geraspte schil apart en pers de citroen goed uit. Bewaar het sap.

Gebruik een keukenmachine om de amandelen fijn te malen. Hoe fijner het poeder, hoe zachter de spijs, maar maal niet te lang, anders komt de olie uit de amandelen vrij. Doe het amandelpoeder in een grote kom en voeg de suiker toe. Roer alles goed door elkaar.

Klop het ei los en voeg de citroenschil toe. Voeg vervolgens het ei toe aan de kom met amandelpoeder en suiker en roer alles goed door. Voeg tijdens het mengen ook het citroensap toe. Je kunt hiervoor een keukenmixer met deeghaken gebruiken. Er ontstaat nu een homogene spijs.

Leg een groot stuk plasticfolie op een snijplank en plaats de spijs erop. Verpak de spijs stevig en laat deze 4 tot 8 uur in de koelkast rusten, zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Doe alle ingrediënten voor de speculaas in een kom en gebruik opnieuw een keukenmixer met deeghaken om alles goed te mengen. Wikkel het deeg in plasticfolie, leg het op een snijplank en laat het minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Bereiden

Verwarm de oven voor op 180 °C. Gebruik een bakvorm van 20 cm, vet deze in met boter en bekleed de bodem en twee zijanten met bakpapier.

Rol $\frac{3}{4}$ van het deeg uit zodat het mooi in de bakvorm past en de halve hoogte van de twee zijden bedekt. Verdeel de spijs gelijkmatig over het deeg. Rol de rest van het deeg uit en bedek hiermee de spijs. Snijd overtollige randjes netjes weg.

Bestrijk het gerecht met losgeklopt ei en bestrooi het met een handvol amandelen. Bestrijk het daarna nogmaals met ei en bak het 35 tot 40 minuten in de oven.

Laat het gebak volledig afkoelen voordat je het uit de vorm haalt en serveert.

INGREDIËNTEN

Amandelspijs

1 citroen
250 gr witte amandelen
250 gr suiker
1 ei

Speculaas

125 gram roomboter
125 gram bruine basterdsuiker
250 gram bloem
2 ½ eetlepel speculaaskruiden
½ theelepel zout
½ theelepel baking soda
25 cc karnemelk

Garnering

1 ei
4 eetlepels amandelen



Als je het recept verdubbelt, dan kun je een bakplaat van de oven gebruiken als bakvorm. De koek wordt wel iets dunner, maar is zeker net zo lekker. Houd rekening met een kortere baktijd.

LOEMPIA

1

Prepareren

Haal de kippendijen bij een goede slager. Spoel ze schoon onder koud water en dep ze droog met keukenpapier. Verwijder overtollig vet en losse stukjes vlees.

Breng in een pan water aan de kook en los hierin het kippenbouillonblokje op. Voeg, zodra het water kookt, de kippendijen toe en blancheer ze 13 minuten in zacht kokend water. Haal de kip uit de pan en zet het vuur uit. Laat de kip afkoelen en trek deze vervolgens in kleine stukjes uit elkaar met twee vorken.

Snijd de knoflook fijn en de ui in kleine blokjes. Snijd de winterwortel in julienne. Spoel de taugé af onder koud water. Snijd de gewassen prei en lente-ui in dunne ringetjes en meng alle groenten in een grote kom.

Verhit een lepel arachideolie in een wok en roerbak de groenten 2 minuten.

Kook de rijstnoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking en spoel ze af onder koud water. Snijd de noedels vervolgens in fijne reepjes.

Klop de eieren los in een kommetje en bak er in een kleine koekenpan een dikke omelet van. Snijd de omelet in reepjes van circa ½ cm breed en 3 cm lang.

Meng de droge ingrediënten voor de marinade in een apart schaaltje.

Maak de loempiavulling door de groenten, kip, omeletreepjes, marinade, ketjap, vissaus en sambal in een kom goed door elkaar te mengen.

Bereiden

Verwarm de oven voor op 200 °C (heteluchtstand).

Haal de vellen filodeeg uit de verpakking en leg ze tussen twee vochtige theedoeken om uitdroging te voorkomen. Leg één vel filodeeg op een snijplank en bestrijk het licht met arachideolie. Leg hierop een tweede (en eventueel derde of vierde) vel en herhaal het invetten. Smeer alleen de randen van het bovenste vel in met olie. Schep een portie van de loempiavulling op het deeg en vouw het geheel strak dicht.

Leg de loempia's met de vouwnaad naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ze in het midden van de oven. Draai ze na 10 minuten om en herhaal dit elke 5 minuten, tot ze in totaal 20 à 25 minuten goudbruin en knapperig zijn.

INGREDIËNTEN

Gerecht

350 gram kippendijen
 450 cc water
 1 blokje kippenbouillon
 1 teentje knoflook
 1 kleine witte ui
 15 cm winterwortel
 15 cm prei
 2 lente-ui
 100 gram taugé

100 gram rijstnoedels
 3 eieren

1 pak filodeeg (10 vel)

6 eetlepels arachideolie

Marinade

1 theelepel vijfkruidenpoeder
 ½ theelepel laos
 ½ theelepel kerriepoeder
 ½ theelepel paprikapoeder
 1 snufje zout
 1 snufje peper

1 eetlepel ketjap

1 theelepel vissaus
 ½ theelepel sambal



Je kunt de kip eenvoudig vervangen door garnalen, hamblokjes en/of witte kool reepjes. Bij dit gerecht zijn allerlei varianten en samenstellingen mogelijk.

ZALM Ragout op toast

1

Prepareren

Tijdens onze reis door Nieuw-Zeeland in 2011 werden we bij een zalmkwekerij verrast door dit gerecht. Het heeft even geduurd voordat we het konden namaken, maar het resultaat is het wachten waard!

Rooster de sneetjes witbrood in een broodrooster of oven tot ze mooi goudbruin zijn.

Snipper de sjalotjes fijn en hak de knoflook en gember zeer fijn.

Snijd de zalm in kleine blokjes. Hoe fijner je de zalm snijdt, hoe gladder de ragout wordt.

Bereiden

Verwarm het water in een pannetje en los het visbouillonblokje erin op en laat dit vervolgens afkoelen.

Verhit de roomboter in een kleine pan op een medium vuur. Zodra de boter begint te verkleuren, fruit je de sjalotjes, knoflook en gember aan. Voeg hierna de tomatenpuree toe en bak dit 3 minuten mee.

Voeg de bloem geleidelijk toe en roer goed door. Laat dit drie minuten garen tot een gladde roux ontstaat.

Voeg nu beetje bij beetje de bouillon toe en roer goed door. Zet het vuur lager en meng de slagroom erdoor.

Schep voorzichtig de zalm door de roux en laat het geheel 15 minuten zachtjes pruttelen tot de zalm gaar is. Als je de ragout te dik vindt dan kun je deze wat verdunnen met een scheutje melk.

Breng op smaak met citroensap, sriracha, peper en zout.

Leg twee sneetjes toast op een bord en schep de ragout erover. Garneer met fijngehakte peterselie en bieslook.

INGREDIËNTEN

Gerecht

- 8 sneetjes witbrood
- 2 sjalotjes
- 1 teentje knoflook
- ½ cm gember
- 10 gram tomatenpuree
- 400 gram gerookte zalm
- 500 cc water
- 1 visbouillonblokje
- 50 gram roomboter
- 60 gram bloem
- 250 cc slagroom
- 1½ eetlepel citroensap
- 1 theelepel sriracha
- 1 theelepel peper
- 1 theelepel zout
- 2 theelepels peterselie
- 1 theelepel bieslook



Houd je van een gerecht met meer bite, dan kun je de blokjes zalm wat groter laten. Een verrassende variant ontstaat door het strooien van een paar Hollandse garnalen over het gerecht. Voor iets meer pit kan je een theelepel mosterd toevoegen.

BOUILLON

Prepareren

Deze bouillon dient als basis voor diverse ramen en andere soepen. Maak 2½ liter bouillon en vries porties van 500 cc in. Zo kun je op elk moment een soep bereiden met je eigen ingrediënten.

2

Breng een grote pan met water aan de kook op hoog vuur en voeg de drie soorten vlees toe. Zorg ervoor dat het vlees volledig onder water staat. Zodra het water kookt, haal je de pan van het vuur. Giet het water af en vang het vlees op in een vergiet. Spoel het vlees grondig af onder koud stromend water.

Snijd de Chinese kool in de lengte doormidden. Snijd de wortel en ui in grove stukken. Snijd de gember in plakjes van ½ cm dik en de lente-ui in stukken van 10 cm. Snijd de knoflook in dikke schijfjes en halveer de Spaanse peper. Verwijder de zaadlijsten en zaadjes.

Bereiden

Doe al het vlees in een grote pan en vul deze met water tot het vlees volledig onder staat. Zet de pan op hoog vuur en breng het water aan de kook. Zet het vuur vervolgens op middelhoog en schep met een schuimspaan het schuim van het oppervlak. Dit zorgt voor een heldere bouillon. Laat de bouillon minstens 1 uur zachtjes koken.

Haal het buikspek uit de pan en laat de rest van het vlees nog 1 uur verder trekken.

Voeg vervolgens de groenten toe en roer ze door de bouillon. Voeg indien nodig extra water toe, zodat alles onder water staat. Laat de bouillon nog 30 minuten zachtjes pruttelen en blijf het schuim verwijderen met een schuimspaan.

Haal de kombu uit de pan en laat de bouillon nog 1 uur sudderen. Ongeveer een derde van de bouillon moet verdampen om de smaak te concentreren. (Een lichtere bouillon is ideaal voor groente-, kippen- en uiensoep, terwijl een krachtigere bouillon geschikt is voor ramen en pho.)

Haal de pan van het vuur en verwijder alle groenten en vlees. Zeef de bouillon in een grote kom en laat deze rustig afkoelen.

Plaats de bouillon minimaal 4 uur, maar bij voorkeur een hele nacht, in de koelkast. Schep vervolgens voorzichtig de gestolde vetlaag eraf met een draadschep. Verdeel de bouillon in porties van 500 cc tot 1000 cc en bewaar deze in de vriezer.



INGREDIËNTEN

Gerecht

800 gram sparerib
800 gram buikspek
600 gram kippenvleugels
4 liter water

½ Chinese kool
150 gram winterwortel
1 witte ui
8 cm gember
5 lente-ui
1 teentje knoflook
1 Spaanse peper
20 gram kombu

1 liter water

2

Het buikspek kan gebruikt worden voor mals buikspek door het in een ovenschaal onder aluminiumfolie te verwarmen. De spareribs zijn zo mals dat ze van het bot afvallen en kunnen met de saus voor Chinese spareribs in de oven in een ovenschaal onder aluminiumfolie op 110 °C gedurende 1 uur, worden verwarmd. Ook het kippenvlees valt van het bot af. Dit kan in de Pho ga soep gebruikt worden.

EI-BLOEMSOEP

Prepareren

Hak de knoflook zeer fijn.

Snijd de lente-ui in ringetjes en houd de witte en groene delen van elkaar gescheiden.

2

Klop de eieren los met drie eetlepels water in een kan met een schenkruit. Dit maakt het later makkelijker om de eieren in de soep te gieten en mooie ei-slierten te vormen.

Bereiden

Breng in een grote pan op middelhoog vuur de bouillon, het water en het kippenbouillonblokje aan de kook. Voeg direct de witte ringetjes lente-ui en de ingrediënten van de marinade toe. Roer alles goed door elkaar.

Roer vervolgens het opgeloste aardappelzetmeel voorzichtig door de soep en laat dit ongeveer 30 seconden mee koken. De soep zal licht binden, maar mag niet zo dik worden als jus. Voeg daarna de garnalen toe.

Zet het vuur laag. Gebruik een eetstokje of een dunne lepel (maar geen garde) om de soep rustig te roeren terwijl je het ei-mengsel voorzichtig in twee of drie stappen toevoegt. Zo krijgt het ei de kans om te stollen zonder dat het een egale massa wordt.

Garneer de soep met de groene ringetjes lente-ui en een paar druppels sesamolie. Serveer direct.

INGREDIËNTEN

Gerecht

500 cc bouillon
½ blokje kippenbouillon
500 cc water
3 eieren
2 lente-ui
150 gram Noorse garnalen
2 theelepels sesamololie

Marinade

1 eetlepel vissaus
1 teentje knoflook
1 theelepel kurkuma
1 theelepel suiker
1 theelepel gemberpoeder
1 theelepel peper
1 theelepel zout

Saus

3 eetlepels aardappelzetmeel
3 eetlepels water



Als je geen zelfgemaakte bouillon op voorraad hebt dan kun je voor dit gerecht ook gebruik maken van 1000 cc water en 1 blokje kippenbouillon.

KREEFTENSOEP

Prepareren

Begin met het in de lengte doorsnijden van de kreeftstaarten. Controleer beide helften en verwijder de darm. Spoel de kreeft grondig af onder koud water en leg deze even apart.

2

Voor de bouillon gebruik je een ovenschaal. Schenk er een beetje arachideolie in. Spoel de groenten goed af, maar schillen is niet nodig. Snijd de selderij en wortel in stukken van 5 cm, halveer de ui en plet de knoflook met een groot mes. Verdeel de groenten over de ovenschaal en leg de halve kreeftstaarten met de vleeskant naar boven op de groenten. Besprenkel met nog een beetje arachideolie en bestrooi de staarten met vijfkruidenpoeder, zout en peper.

Verwarm de oven voor op de grillstand (200 °C) en plaats de ovenschaal in het midden van de oven. Laat het geheel 13 tot 17 minuten roosteren, tot de staartschalen mooi rood kleuren. Haal de schaal uit de oven en laat deze afkoelen. Haal vervolgens het vlees uit de staartstukken, snijd het in blokjes van 1 tot 2 cm en zet dit in de koelkast om te rusten. Bewaar een kwart van het vlees voor de garnering.

Voor de soep moeten de groenten wel worden geschild. Snijd de ui, winterwortel, champignons en selderij in blokjes van ongeveer ½ bij ½ cm. Hak de knoflook fijn en snijd het groene deel van de lente-ui in dunne ringetjes.

Bereiden

Doe de geroosterde groenten en kreeftschalen uit de ovenschaal in een grote pan. Vul de pan met water totdat alles onderstaat en breng het aan de kook. Laat de bouillon minstens 50 minuten zachtjes trekken. Schep daarna de grote stukken eruit en giet de resterende bouillon door een zeef in een grote kom.

Verwarm een klontje boter in de gebruikte pan op middelhoog vuur. Zodra de boter begint te kleuren, voeg je de blokjes selderij, wortel, ui en champignons toe. Bak alles al roerend tot de ui glazig is. Voeg een scheutje arachideolie en de marinade toe. Roer de tomatenpuree erdoor en bak deze minstens 3 minuten mee. Voeg daarna de oestersaus, vissaus en knoflook toe.

Wanneer het mengsel mooi zacht en egaal is, strooi je de bloem erover. Roer goed door en bak dit nog 3 minuten. Voeg twee soeplepels bouillon toe en blijf roeren tot het mengsel kookt. Giet vervolgens de rest van de bouillon erbij en laat de soep minstens 20 minuten doorkoken. Gebruik een staafmixer om de soep glad te pureren. Voeg vervolgens de kookroom toe en zet het vuur lager, zodat de soep niet meer kookt. Roer de kreeftstukjes erdoor en laat alles aan elkaar wennen door deze ongeveer 3 minuten zachtjes te verwarmen.

INGREDIËNTEN

Bouillon

3 kreeftenstaarten
1 selderiestengel
1 winterwortel
1 witte ui
4 teentjes knoflook
2 eetlepels arachideolie
snufje vijfkruidenpoeder
snufje zout
snufje peper

1 liter water

Soep

1 selderiestengel
1 winterwortel
1 kleine witte ui
2 teentjes knoflook
100 gram champignons
1 lente-ui
2 eetlepels arachideolie
50 gram roomboter
2 theelepels tomatenpuree
4 eetlepels oestersaus
3 eetlepels vissaus
1 eetlepel bloem
150 cc kookroom

Marinade

½ theelepel knoflookpoeder
½ theelepel uienpoeder
½ theelepel basterdsuiker
snufje zout
snufje peper



Persoonlijk gaat mijn voorkeur uit naar één grote staart van een langoest. daar zit meer vlees aan, kost iets meer en vraag iets meer tijd in de oven, maar komt de smaak zeker ten goede.

PALINGSOEP

2

Prepareren

Koop bij een goede viswinkel stevige, grote, verse gerookte palingen. Snijd met een scherp mes voorzichtig de rug bij de kop van de paling in, totdat je de graat voelt. Leg de paling plat op een snijplank en volg met het mes de graat tot aan de staart. Draai de paling om en herhaal deze handeling, zodat je twee filets met huid krijgt.

Leg de paling met de huid naar beneden op een snijplank en gebruik een lepel om vanaf de staart het vlees in één haal van het vel af te schrapen. Met een beetje oefening lukt dit meestal in één keer. Gebruik de schone stukjes paling voor de soep en de rest voor de bouillon. Snijd de filets in stukjes van ongeveer 1½ cm. Zet een kwart van de paling apart voor de garnering.

Maak de groenten schoon. Snijd de winterwortel, gember en prei in plakjes van ½ cm. Snijd 2 lente-uitjes in reepjes van 2 cm en de ui in grove stukken van maximaal 1 cm. Snijd de overige 2 lente-uitjes in dunne ringetjes voor de garnering.

Meng de droge ingrediënten voor de marinade in een kommetje.

Bereiden

Breng het water in een grote pan op middelhoog vuur aan de kook en los hierin het visbouillonblokje op. Zet het vuur iets lager en voeg de groenten en de droge marinade toe. Laat dit zachtjes pruttelen gedurende 30 minuten, zonder dat het water opnieuw gaat koken.

Voeg vervolgens de huid en de graat van de palingen toe en laat dit 10 tot 15 minuten trekken. Langer laten meekoken maakt de soep bitter.

Zeef de bouillon en druk met een soeplepel de ingrediënten in de zeef aan om zoveel mogelijk vocht op te vangen. Maak de pan schoon en smelt hierin de roomboter op middelhoog vuur. Voeg de bloem toe en roer met een garde tot een gladde roux. Laat deze 5 minuten zachtjes garen zonder dat hij verkleurt, terwijl je blijft roeren. Voeg daarna beetje bij beetje (een soeplepel per keer) de bouillon toe en blijf roeren tot een gladde soepbasis ontstaat.

Voeg de vissaus, de kookroom en het grootste deel van de paling toe. Verwarm de soep 10 minuten zachtjes, zonder te laten koken, zodat de smaken goed kunnen mengen.

Leg de apart gehouden paling in een soepkom. Schep er een paar lepels soep over en garneer met de lente-ui ringetjes.



Tip

INGREDIËNTEN

Gerecht

4 gerookte palingen
10 cm winterwortel
3 cm gember
15 cm wit van de prei
4 lente-ui
1 kleine witte ui

50 gram roomboter
50 gram bloem

1000 cc water
1 visbouillonblokje

125 cc kookroom

Marinade

½ theelepel basterdsuiker
1 ½ theelepel bieslook
1 ½ theelepel peterselie
1 ½ theelepel tijm
½ theelepel peper
½ theelepel uienpoeder

2 theelepels vissaus

ROMIGE OOSTERSE VISSOEP

2

Prepareren

Hak de knoflook en gember fijn. Snijd de champignons doormidden en vervolgens in reepjes. Snipper de ui in kleine blokjes. Spoel de prei goed schoon. Snijd het witte gedeelte in de lengte twee keer doormidden en vervolgens in kleine blokjes. Snijd het groene deel in ringetjes en spoel deze opnieuw goed af. Snijd de winterwortel in julienne. Halveer de Spaanse peper in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd hem in dunne reepjes. Snijd de aardappel in kleine blokjes.

Snijd de zalmoot in de breedte in reepjes van ½ cm dik.

Scheid de eidooier van het ei en doe deze in een kommetje. Voeg de kookroom toe en klop het geheel met een garde goed door elkaar.

Bereiden

Verwarm een koekenpan op middelhoog vuur en voeg twee eetlepels arachideolie toe. Bak de champignons tot ze lichtbruin zijn. Voeg vervolgens de knoflook en gember toe en bak kort mee tot de knoflook begint te geuren. Haal het mengsel uit de pan en zet apart.

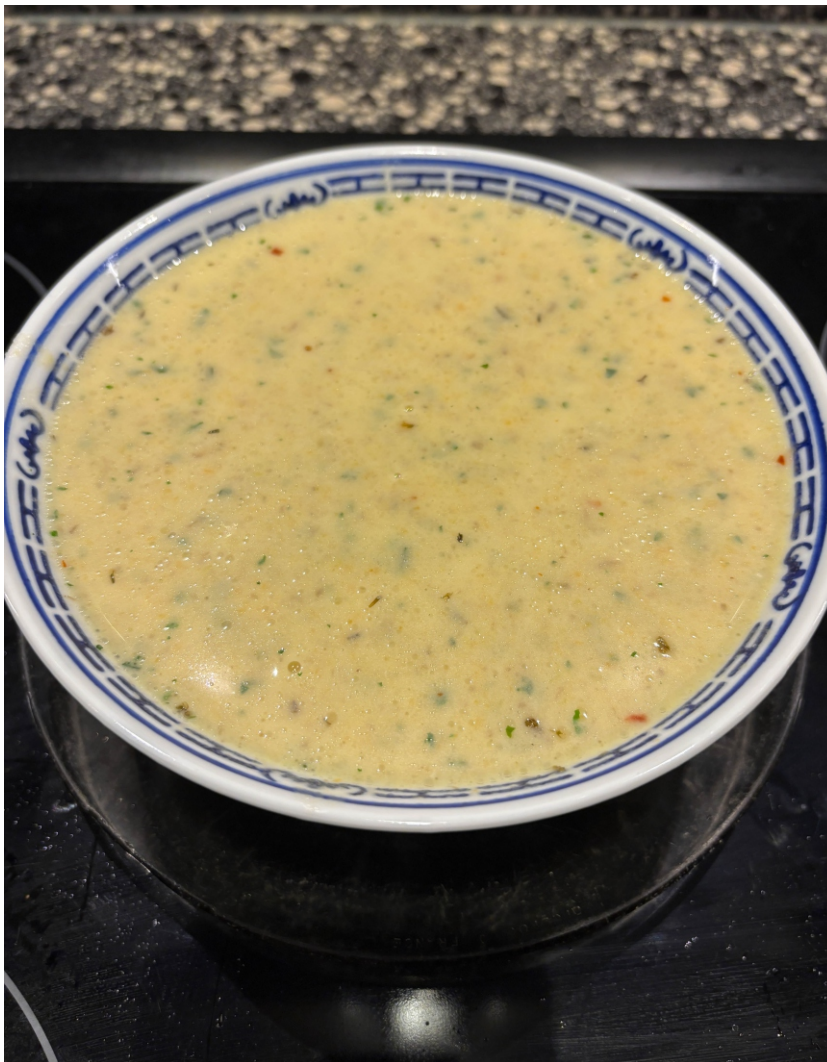
Voeg opnieuw twee eetlepels arachideolie toe aan dezelfde pan en bak de tonijn op middelhoog tot hoog vuur, ongeveer 1 minuut per kant. Snijd de tonijn daarna dwars op de draad in reepjes van ½ cm en zet apart.

Zet een grote pan op middelhoog vuur en smelt hierin de roomboter. Bak de ui glazig in ongeveer 4 minuten. Voeg het witte deel van de prei toe en bak dit 2 minuten mee. Voeg vervolgens de wortel toe en bak nog 1 minuut. Doe daarna de Spaanse peper erbij en bak alles nog 1 minuut door.

Voeg de aardappels, champignons met knoflook en gember toe en roer goed door. Giet het water in de pan, breng de soep aan de kook en laat 20 minuten zachtjes pruttelen met de deksel op de pan. Roer af en toe door. Pureer de soep met een staafmixer tot een smeuijge consistentie.

Zet het vuur lager zodat de soep niet kookt. Schep een soeplepel hete soep bij het mengsel van eidooier en kookroom om de temperatuur langzaam te laten wennen. Roer goed door en voeg het mengsel toe aan de soep. Zorg ervoor dat de soep niet meer kookt. Voeg de garnalen, het groene deel van de prei en de taugé toe en laat 3 minuten garen. Doe daarna de zalm erbij en wacht opnieuw 3 minuten. Voeg tot slot de tonijn toe en verwarm nog 2 minuten.

Breng de soep op smaak met vissaus, sriracha, peterselie en peper.



INGREDIËNTEN

Gerecht

- 1 teentje knoflook
- 1 blokje gember (1 cm)
- 150 gram champignons
- 150 gram tonijn
- 150 gram zalm
- 150 gram roze garnalen
- 1 witte ui
- 10 cm prei (wit)
- 5 cm prei (groen)
- 40 gram taugé
- 50 gram winterwortel
- 1 Spaanse peper
- 1 agria aardappel
- 1 ei
- 150 cc kookroom
- 4 eetlepels arachideolie
- 25 gram roomboter
- 750 cc water
- 1 eetlepel vissaus
- 6 druppels sriracha
- 1 eetlepel peterselie
- snufje peper

Ook andere soorten vis en groenten kunnen aan dit gerecht worden toegevoegd, maar let wel op dat de soep dan niet te dik wordt.

UIENSOEP

2

Prepareren

Snijd de rode ui in blokjes. Halveer de witte uien en snijd ze vervolgens in halve schijfjes. Snijd de lente-ui in fijne ringetjes en de sjalotjes in dunne ringetjes. Hak de knoflook fijn.

Snijd het pistolet in plakjes van ongeveer 1 cm dik. Leg de plakjes op een bakplaat en rooster ze in de oven op grillstand bij 180°C gedurende 6 minuten. Draai ze om, bestrooi ze met kaas en verwarm ze nog 5 minuten in de oven tot de kaas gesmolten is.

Snijd de ansjovis zeer fijn.

Bereiden

Verwarm 3 eetlepels arachideolie in een grote pan op middelhoog vuur en bak de rode ui glazig. Haal de ui uit de pan en zet apart.

Verwarm opnieuw 3 eetlepels arachideolie in dezelfde pan en bak de witte ui glazig. Neem een kwart van de witte ui uit de pan en zet apart.

Voeg de rode ui, lente-ui, sjalotjes, knoflook en roomboter toe aan de pan en roer alles goed door. Zet het vuur iets lager en laat de uien langzaam karamelliseren. Blijf regelmatig roeren en bak ze 80 tot 120 minuten, tot ze een diepe bruine kleur hebben. Zorg ervoor dat de ui niet aanbrandt; hoe donkerder de kleur, hoe intenser de smaak. Neem hier de tijd voor – geduld wordt beloond!

Voeg nu de ingrediënten voor de marinade toe. Blijf roeren en laat het vocht in ongeveer 45 minuten tot een derde inkoken.

Giet de bouillon erbij, zet een deksel op de pan en breng de soep aan de kook. Laat de soep 45 minuten zachtjes pruttelen. Voeg daarna de achtergehouden witte ui toe en laat nog 10 minuten sudderen.

Schenk de soep in een mooie kom en bestrooi met een beetje kaas. Leg één of twee plakjes geroosterd pistolet op de soep en strooi er nog wat extra kaas overheen. Zet de kom maximaal 5 minuten in de oven tot de kaas gesmolten is.

Let op: De kom is heet als hij uit de oven komt! Serveer de soep direct, want hij is het lekkerst als hij warm wordt gegeten.



INGREDIËNTEN

Gerecht

- 2 rode ui
- 4 witte uien
- 4 lente-ui
- 3 sjalotjes
- 3 teentjes knoflook
- 6 eetlepels arachideolie
- 50 gram roomboter
- 1000 cc bouillon
- 1 pistolet
- 200 gram geraspte kaas

Marinade

- 150 cc appelsap
- 100 cc rijstazijn
- 2 theelepels tijm
- 1 theelepel chiliolie
- 50 gram ansjovis
- snufje chilivlokken
- snufje peper

Je kunt deze soep uitbreiden met bijvoorbeeld 2 sjalotjes en minder pittig maken door de chiliolie en chilivlokken te beperken. Maak er een maaltijdsoep van door noedels en eventueel champignons toe te voegen in plaats van het pistolet met kaas.

VIETNAMESE PHO GÀ

Prepareren

Pho is een Vietnamese variant van de Japanse ramen en wordt uitgesproken als Fù. Er zijn verschillende varianten, zoals met rundvlees, kip of vis, en er bestaat ook een vegetarische versie. De toevoeging Gà betekent dat dit de kipvariant is.

2

De basis van de soep is een goede bouillon. Je kunt deze maken van een halve kip, maar de bouillon uit dit kookboek is ook uitstekend geschikt.

Kneus de citroengrassstengel. Halveer de ui en het stuk gember in de lengterichting en leg ze met de snijkant naar boven op een bakplaat. Rooster ze in de oven op 180°C gedurende 20 minuten, tot ze licht verkleuren.

Snijd de lente-ui in stukken van 3 cm, halveer deze vervolgens in de lengte en snijd ze in lange dunne reepjes. Vind je dit te lastig? Dan kun je ook hele dunne ringetjes snijden.

Mix de saus.

Bereiden

Verwarm de bouillon tot het kookpunt. Voeg de gegrilde ui, gember, kippendijen en de marinade toe. Laat de soep met de deksel op de pan ongeveer 30 minuten zachtjes pruttelen.

Giet de bouillon door een zeef en verwarm deze opnieuw op middelhoog vuur.

Leg de kip op een snijplank en laat deze 10 minuten rusten. Druk de kippendijen plat met een vijzel of een groot mes en trek het vlees in kleine stukjes uit elkaar.

Week de noedels 30 minuten in een grote schaal met koud water. Verdeel ze daarna in twee porties en kook elke portie afzonderlijk 10 seconden met behulp van een zeef. Verdeel de gekookte noedels over verwarmde soepkommen.

Blancheer de taugé maximaal 15 seconden en voeg deze toe aan de noedels.

Leg de kiprafels in de soepkommen en schenk de warme bouillon erover. Garneer met lente-ui en peterselie en breng de soep op smaak met een paar druppels van de sausmix.



INGREDIËNTEN

Gerecht

- 1000 cc bouillon
- 2 witte ui
- 1 stuk gember
- 200 gram kippendijen
- 3 lente-ui
- 200 gram rijstnoedels
- 100 gram taugé
- 2 theelepels peterselie

Marinade

- 2 eetlepel basterdsuiker
- 3 eetlepels vissaus
- ½ eetlepel korianderzaad
- ½ eetlepel zout
- 3 steranijs
- 1 stengel citroengras
- 2 kaneelpijpje

Saus

- 1 ½ eetlepel hoisinsaus
- 1 ½ eetlepel limoensap
- 1 ½ theelepels sriracha

Voor de vaste ingrediënten van de marinade kan je ook een kruidenzakje of een zeef gebruiken waarin je deze ingrediënten mee kookt en er daarna makkelijk weer uit kunt halen.

DONUT HAMBURGER

Prepareren

Koop bij een goede slager rundergehakt en dun gesneden ontbijtspek.

Hak de knoflook en de witte ui zeer fijn. Halveer de rode ui en snijd deze in dunne ringen. Bak de rode ui in een koekenpan met wat roomboter op middelhoog vuur tot deze mooi bruin en gekaramelliseerd is. Zet apart.

3

Doe het gehakt in een grote kom en voeg de ingrediënten van de marinade toe. Kneed het geheel ongeveer 10 minuten goed door. Verdeel het gehakt in vier gelijke porties en vorm er hamburgers van, elk met een gat in het midden. Maak de hamburgers circa ½ centimeter groter dan het broodje. Laat ze ongeveer 1 uur in de vriezer opstijven.

Verdeel het ontbijtspek in vier porties en wikkel het om de hamburgers, ongeveer 7 plakjes per stuk. Begin aan de onderkant (bij het gat) en wikkel via de rand naar de bovenkant. Het is geen probleem als kleine stukjes vlees onbedekt blijven. Laat de omwikkelde hamburgers nog 30 minuten in de koelkast rusten.

Meng alle ingrediënten voor de saus in een kommetje en laat deze in de koelkast op smaak komen.

Bereiden

Verhit roomboter in een grote pan op middelhoog tot hoog vuur. Bak de hamburgers in 3 tot 4 minuten per kant goudbruin.

Serveer de hamburger op een bagel met een blaadje sla, de saus, plakjes augurk en de gekaramelliseerde rode ui.

INGREDIËNTEN

Gerecht

200 gram ontbijtspek
400 gram rundergehakt
4 bagels
1 rode ui
schijfjes augurk

50 gram roomboter

Marinade

1 ei
1 teentje knoflook
1 kleine witte ui
2 eetlepels paneermeel
1 theelepel mosterd
1 theelepel paprikapoeder
½ theelepel kurkuma
½ theelepel basterdsuiker
½ theelepel vijfkruidenpoeder
3 druppels sriracha

Saus

3 eetlepels kewpie mayonaise
1 ½ eetlepel ketchup
1 theelepel mosterd
½ theelepel honing
½ theelepel knoflookpoeder
½ theelepel uienpoeder
½ theelepel rijstazijn
snufje zout
snufje peper



Je kunt natuurlijk ook een gewone hamburger maken. Begin dan met het ontbijtspek in het midden en wikkel het om de rand.

WAGYU STEAK

Prepareren

Schrik niet van de prijs als je dit gerecht wilt maken. Wagyu is een exclusieve steak afkomstig van het Japanse zwarte runderras. Dit vlees is bijzonder vanwege de fijne vetdooradering, ook wel marmering genoemd, die zorgt voor een ongeëvenaarde smaak en malsheid. Hoe fijner en talrijker de vetaders, hoe beter de kwaliteit van het vlees. Voor de ultieme Wagyu-ervaring kies je een steak met kwaliteitsaanduiding A5. Een ideale steak is ongeveer 2 cm dik.

3

Haal het vlees 15 tot 30 minuten voor bereiding uit de koelkast, zodat het op kamertemperatuur kan komen. Dit zorgt ervoor dat de steak gelijkmatig gaart.

Snijd de buitenste vetlaag van de steak af, snijd deze in kleine blokjes en zet ze apart. Bestrooi beide zijden van het vlees met een beetje zout. Dit onttrekt vocht aan het oppervlak en versterkt de smaak.

Bereiden

Wagyu steak komt het best tot zijn recht wanneer hij rare tot medium-rare wordt gegeten. Gebruik je een vleesthermometer, dan streef je naar een kerntemperatuur van 52 tot 56°C. Houd je van doorbakken vlees? Dan is Wagyu waarschijnlijk zonde van je geld.

Verhit een koekenpan zonder boter of olie op middelhoog vuur gedurende 3 minuten. Voeg vervolgens de vetblokjes toe en bak deze op medium-hoog vuur tot ze mooi bruin en knapperig zijn. Haal de blokjes uit de pan, maar laat het gesmolten vet achter.

Leg nu de steak in de pan en blijf erbij Wagyu heeft maar kort nodig. Bak de eerste zijde 60 tot maximaal 90 seconden, tot een goudbruine korst ontstaat. Draai de steak met een tang om en bak de andere zijde even lang. Schroeï vervolgens kort de randen dicht om het sap in het vlees te behouden.

Haal de steak uit de pan en laat hem 5 minuten rusten onder een los stukje aluminiumfolie. Snijd hem daarna in dunne plakjes van ½ tot 1 cm breed. Serveer met de uitgebakken vetblokjes en bestrooi naar smaak met een beetje versgemalen peper.

INGREDIËNTEN

Gerecht

200 gram Wagyu steak A5

snufje zout

snufje peper

3



KROKANT BUIKSPERK

Prepareren

Haal bij een goede slager een stuk buikspek met zwoerd met een mooie verdeling van vlees en vet.

Snijd de gember in grove stukken. Deze hoeft niet geschild te worden. Maak de knoflookteentjes schoon en snijd ze in de lengterichting doormidden.

Mix de droge ingrediënten van de (alternatieve) marinade.

Zet een grote pan met koud water op een hoog vuur en voeg het buikspek, de gember, knoflook en peperkorrels toe en zorg ervoor dat dit ruim (3 cm) onder water ligt. Breng het water aan de kook en verlaag dan het vuur naar medium en laat het buikspek rustig gedurende 30 tot 35 minuten koken.

Haal de buikspek uit de pan en spoel deze onder koud water af en laat het op een rooster even drogen. Gebruik een scherp mes op de top lang van het zwoerd af te schrapen. Dit is het moment om de gaatjes met een vleesprikker in de zwoerd te prikken. Dep het zwoerd tussendoor steeds droog. Gebruik een scherp mes om aan de vleeskant in de breedterichting insneden te maken tot aan het zwoerd om de 1 ½ cm en wrijf de marinade hierin. Smeer ook marinade aan de zijkanten en bovenkant, maar laat de zwoerd schoon.

Maak van een vel aluminiumfolie een bakje dat aansluit op het buikspek waarbij de zwoerd aan de bovenkant vrij is en de zijkanten tot aan het zwoerd bedekt zijn. Maak het zwoerd schoon met een stuk keukenpapier met rijstazijn. Laat het buikspek gedurende 4 uur in de koelkast tot rust komen. Prik opnieuw gaatjes in het zwoerd. Smeer vervolgens het zwoerd in met rijstazijn en strooi ruim zout over het zwoerd.

Bereiden

Verwarm de oven op hete lucht stand voor op een temperatuur van 200 °C. Plaats vervolgens het buikspek op een rooster in het midden van de oven gedurende 30 tot 35 minuten. Haal het buikspek uit de oven en schep het zout ervan af. Zet de oven op grilstand op een temperatuur van 240 °C en plaats het buikspek terug voor een periode van 40 tot 50 minuten. Controleer de kleur van de zwoerd. Deze moet donkerbruin, maar niet zwart worden. Haal het buikspek uit de folie en laat het op een rooster gedurende 10 minuten rusten. Gebruik de insneden om het buikspek in mooie blokjes te snijden.

Serveer het gerecht met een schaalje met sweet-chilisaus.

INGREDIËNTEN

Gerecht

1 kg buikspek met zwoerd
1 stuk gember
5 teentjes knoflook
2 eetlepels peperkorrels

200 gram zout
4 eetlepels rijstazijn

Marinade

2 theelepels basterdsuiker
2 theelepels knoflookpoeder
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel vijfkruidenpoeder
1 theelepel peper
½ theelepel zout

Marinade alternatief

1 theelepel basterdsuiker
1 theelepel gemberpoeder
1 theelepel hoisinsaus
1 theelepel knoflookpoeder
1 theelepel rijstazijn
1 theelepel sesamolie
1 theelepel uienpoeder
1 theelepel vijfkruidenpoeder
1 theelepel vissaus

Saus

3 eetlepels sweet-chilisaus

De dikte van het buikspek bepaald de tijd waarin het buikspek gedurende de twee fases in de oven wordt geplaatst.

ALS BUIKSPERK

Prepareren

Koop bij een goede slager een mooi stuk buikspek zonder zwoerd. Spoel het kort af onder koud water en dep het droog met keukenpapier.

Leg het buikspek op een snijplank met de vetkant naar beneden. Gebruik een scherp mes om inkepingen van 1 tot 1½ cm diep te maken, zowel in de lengte- als de breedterichting, met 1 cm tussenruimte. Draai het buikspek om en herhaal dit aan de andere kant. Dit helpt het vlees om de marinade beter op te nemen.

Hak de knoflook zeer fijn.

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom en roer goed door totdat de suiker volledig is opgelost.

Plaats het buikspek in een ziplockzak en voeg de marinade toe. Laat het minimaal 8 uur, maar bij voorkeur een hele nacht, marineren in de koelkast. Draai het vlees af en toe om, zodat de marinade optimaal intrekt.

Bereiden

Verwarm de oven op grillstand voor op 140 °C.

Bak het buikspek met de vetkant naar beneden gedurende 10 minuten aan in een koekenpan op medium hoog vuur met roomboter.

Leg het buikspek vervolgens in een aluminium bakje met de vetkant naar boven. Gebruik een vleesthermometer om de kerntemperatuur te meten. Giet de overgebleven marinade over het vlees en dek het bakje af met aluminiumfolie.

Plaats het buikspek in het midden van de oven en laat het 1½ tot 2 uur garen, totdat het een kerntemperatuur van 88°C bereikt.

Haal het vlees uit de oven en laat het 10 minuten rusten onder een los stukje aluminiumfolie. Snijd het vervolgens in plakjes van ½ cm dik en serveer het bijvoorbeeld met sweet-chilisaus.



INGREDIËNTEN

Gerecht

500 gram buikspek zonder zwoerd

50 gram roomboter

Marinade

4 teentjes knoflook

4 eetlepels basterdsuiker

4 eetlepels oestersaus

3 eetlepels lichte sojasaus

1 eetlepel donkere sojasaus

1 eetlepel gembersiroop

3 theelepels chilipoeder

2 theelepels sesamololie

1 theelepel vijfkruidenpoeder

1 theelepel peper

snufje zout

Als je dit gerecht maakt met een stuk buikspek dat is over gebleven van het maken van bouillon, dan kan je het bakken van het buikspek in een koekenpan overslaan.

OOSTERSE VARKENSHAAS

Prepareren

Koop bij de slager een mooie varkenshaas en verwijder eventuele zeentjes en ongerechtigheden. Dep het vlees droog met keukenpapier.

Meng alle droge ingrediënten van de marinade in een kom.

Wrijf de varkenshaas in met arachideolie en bestrooi hem vervolgens gelijkmatig met de marinade, zodat hij volledig bedekt is.

Hak de knoflook zeer fijn en doe deze in een kom.

Meng voor de saus de mosterd, knoflook, honing, sriracha, rijstazijn en sojasaus goed door elkaar.

4

Bereiden

Verhit een koekenpan met een beetje arachideolie op medium hoog vuur.

Heeft de varkenshaas een dik en een dun uiteinde? Vouw het dunne deel om, zodat het vlees gelijkmatiger gaart. Bak de varkenshaas 3 tot 4 minuten per zijde, totdat de buitenkant een mooie korst heeft, maar de binnenkant nog niet gaar is. Draai het vlees tussendoor ook op de zijkanten om een gelijkmatige garing te krijgen.

Verwarm de oven op grillstand voor op 180°C.

Bestrijk een ovenschaal met een dun laagje van de saus.

Leg de varkenshaas in de ovenschaal en bestrijk of schenk de rest van de saus eroverheen, zodat het vlees volledig bedekt is met een dunne laag. Plaats de schaal in de oven en laat het vlees ongeveer 15 minuten garen, totdat het een kerntemperatuur van 66°C bereikt. Haal de varkenshaas uit de oven, leg hem op een bord en dek af met aluminiumfolie. Laat het vlees 10 minuten rusten.

Giet de overgebleven saus in een koekenpan en breng deze voorzichtig aan de kook, zodat deze wat kan indikken. Roer er het in water opgeloste aardappelzetmeel doorheen om de saus verder te binden.

Serveer de varkenshaas als geheel of snijd hem in plakjes van 1 tot 1½ cm dik. Giet de saus erover en garneer met sesamzaadjes.



INGREDIËNTEN

Gerecht

400 gram varkenshaas
1 eetlepel arachideolie

Marinade

1 theelepel gemberpoeder
1 theelepel knoflookpoeder
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel uienpoeder
½ theelepel vijfkruidenpoeder
½ theelepel peper
½ theelepel zout

1 eetlepel arachideolie

½ eetlepel sesamzaad

Saus

½ eetlepel mosterd
3 teentjes knoflook
4 eetlepels honing
3 eetlepels Japanse sojasaus
1 eetlepel rijstazijn
½ eetlepel sriracha
½ theelepel aardappelzetmeel
½ theelepel water

Het gerecht kan verder op smaak gebracht worden door een paar groene ringetjes van de lente-ui en ringetjes van een Spaanse peper bij het serveren over het gerecht te strooien.

