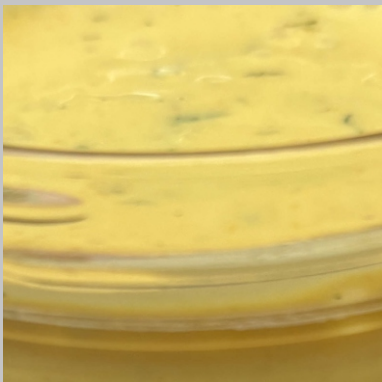
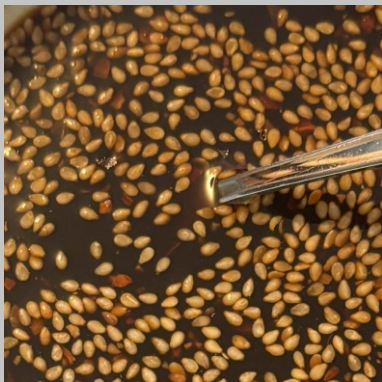


ADDENDUM



C

C

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

FRISSE KOMKOMMER

Prepareren

Was de komkommer grondig en gebruik een dunschiller om in de lengterichting reepjes schil te verwijderen. Zo ontstaat een mooi patroon van lichte en donkere banen. Snijd de komkommer vervolgens in plakjes van ongeveer 2 mm dik en doe deze in een kom. Voeg een eetlepel zout toe en schep alles goed door elkaar.

Laat de komkommer ongeveer 1 uur staan, zodat het zout een deel van het vocht kan onttrekken.

Snijd intussen de sjalotjes en augurken in kleine blokjes en zet ze apart.

Meng in een grote kom een ruime hoeveelheid yoghurt met mayonaise tot een gladde saus.

Laat de komkommer daarna uitlekken in een vergiet.

Bereiden

Doe de uitgelekte komkommer terug in de kom en voeg de blokjes sjalot en augurk toe. Meng alles goed door elkaar. Voeg vervolgens de saus toe en roer opnieuw tot alle ingrediënten goed zijn gemengd.

Laat het gerecht minstens 1 uur rusten, zodat de smaken goed kunnen intrekken voordat je het serveert.

INGREDIËNTEN

Gerecht

1 komkommer
2 sjalotjes
2 augurken

1 eetlepel zout

Saus

2 eetlepels dikke yoghurt
2 eetlepels kewpie mayonaise



Je kunt dit gerecht aanvullen met een paar zeer fijn gesneden schijffjes radijs.

GEBAKKEN BLOEMKOOI

Prepareren

Het nadeel van dit gerecht is dat je maar een paar mooie plakken uit een bloemkool kunt snijden, omdat de plakken een deel van de kern nodig hebben om bij elkaar te blijven. Het voordeel is dat je van de rest van de bloemkool heerlijke roosjes overhoudt voor een salade.

Snijd de bloemkool in plakken van ongeveer 1½ cm dik. Verwijder eventuele bladresten, maar laat de kern zitten — die houdt de plakken goed bij elkaar. Kook de plakken ongeveer 3 minuten in ruim water en haal ze vervolgens voorzichtig uit de pan. Dep ze droog met keukenpapier.

Meng de bloem met peper, zout en kurkuma en verdeel dit mengsel over een bord.

Klop het ei los, voeg de melk toe en giet dit op een tweede bord.

Strooi de paneermeel op een derde bord.

Bereiden

Haal elke bloemkoolplak eerst door de bloem en gebruik eventueel een lepel om de bloem ook tussen de roosjes te verdelen. Klop het overtollige bloem er voorzichtig af. Haal de plak daarna door het ei-mengsel en vervolgens door het paneermeel. Gebruik opnieuw een lepel om ook tussen de roosjes wat paneermeel te krijgen en klop het teveel er zachtjes af.

Verwarm in een koekenpan de arachideolie en sesamolie op middelhoog vuur. Bak de bloemkoolplakken 1½ tot 2 minuten per zijde, tot ze goudbruin en krokant zijn. Gebruik een brede spatel om de plakken voorzichtig om te draaien.

Verwijder voor het serveren eventueel de kern uit de bloemkoolplakken.



Tip

INGREDIËNTEN

Gerecht

1 bloemkool
4 eetlepels arachideolie
2 eetlepels sesamolie

Marinade

100 gram bloem
1 eetlepel zout
1 eetlepel peper
1 eetlepel kurkuma

1 ei
1 eetlepel melk

100 gram paneermeel

HOLLANDS ZUURTJE

Prepareren

Maak de basis marinade voor het zuurtje met gelijke delen water en azijn aangevuld met ongeveer 5 eetlepels suiker.

Halveer de komkommer in de lengterichting en schraap met een theelepel de kern uit de twee delen. Snijd de komkommer vervolgens in gelijke schijfjes.

Halveer de ui en snijd deze vervolgens in dunne schijfjes. Hoewel een rode ui sterker smaakt dan een witte ui, is het geen probleem om deze bijvoorbeeld voor de kleur in het recept te gebruiken.

Optioneel kan ook een winterwortel worden toegevoegd, maar zorg ervoor dat je de wortel dun snijdt en niet te veel in volume laat overheersen. Een andere optie is om met een dunschiller schijfjes van de wortel te snijden. Ook kan als aanvulling een aantal, in dunne schijfjes gesneden, radijsjes worden toegevoegd.

Bereiden

Mix het geheel goed door elkaar en dek het af met folie en laat het marineren in de koelkast. Laat het minstens een nacht maar het liefst een hele dag in de koelkast staan. Mix af en toe het geheel nogmaals door elkaar zodat de marinade goed kan intrekken.

Voor het serveren het gerecht nog eenmaal goed mixen en vervolgens het vocht afgieten. Hierna is het zuurtje klaar om als bijgerecht te serveren bij een Chinese of vismaaltijd.

INGREDIËNTEN

Gerecht

- 1 komkommer
- 1 grote ui
- 1 halve winterwortel (optioneel)
- 100 gram radijsjes (optioneel)

Marinade

- 200 cc azijn
- 200 cc water
- 5 eetlepels suiker
- 2 theelepels zout
- snufje chili vlokken (optioneel)
- gember (optioneel)
- steranijs (optioneel)



Je kunt de smaak tijdens het marineren nog verrijken met een paar schijfjes gember, een snufje chilivlokken en een paar stukjes steranijs. Verwijder de gember en de steranijs wel voordat je het gerecht serveert.

KOMKOMMER ZOET-ZUUR

Prepareren

Schil de komkommer grof, zodat er afwisselend lichtgroene en donkergroene strepen ontstaan. Halveer de komkommer in de lengterichting en snijd de helften vervolgens in dikke plakken van ongeveer 4 mm.

Halveer de rode ui en snijd deze in de lengterichting in dunne schijfjes van 1 à 2 mm.

Hak de knoflook fijn.

Bereiden

Verwarm in een klein pannetje op middelhoog vuur het water en de rijstazijn. Voeg al roerend de overige ingrediënten van de marinade toe en breng het geheel langzaam aan de kook. Draai vervolgens het vuur uit.

Vul een pot van 1 liter met de komkommer en rode ui. Giet de warme marinade eroverheen, zodat alle groenten goed onder staan. Laat het geheel afkoelen, sluit de pot af en zet deze minimaal 3 dagen in de koelkast zodat de smaken kunnen intrekken.

Na deze rusttijd is het gerecht klaar om te serveren.



INGREDIËNTEN

Gerecht

- 1 ½ komkommer
- 2 kleine rode ui

Marinade

- 200 cc water
- 200 cc rijstazijn
- 150 gram basterdsuiker
- 3 eetlepels honing
- 2 eetlepels gembersiroop
- 3 teentjes knoflook
- 2 theelepels zout
- 1 theelepel peper

Dit gerecht kan naar eigen inzicht verder op smaak gemaakt worden met een theelepel chilivlokken voor meer spice of drie eetlepels limoensap en de rasp van een limoenschil voor meer kick.

OOSTERSE KOMKOMMER

Prepareren

Spoel de komkommer goed af. Gebruik een dunschiller om in de lengterichting stroken van de schil te verwijderen, zodat een patroon ontstaat van delen met en zonder schil.

Snijd de komkommer met een scherp mes in plakjes van maximaal 2 mm dik. Doe de plakjes in een kom en meng ze met het zout. Laat het zout ongeveer 15 minuten intrekken.

Spoel de komkommerschijfjes vervolgens af met koud water in een vergiet en druk ze voorzichtig aan, zodat het overtollige vocht kan weglopen.

Hak de knoflook zeer fijn.

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kommetje en laat het mengsel 10 minuten rusten.

Bereiden

Doe de komkommer in een grote kom en voeg de marinade toe. Meng alles goed door elkaar. Zet de kom in de koelkast en laat de komkommer 30 minuten rusten, zodat de smaken goed kunnen intrekken voordat je het gerecht serveert.



INGREDIËNTEN

Gerecht

- 1 komkommer
- 1 eetlepel zout

Marinade

- 1 teentje knoflook
- 2 eetlepels Japanse sojasaus
- 1 eetlepel rijstazijn
- 1 eetlepel sesamolie
- ½ eetlepel citroensap
- 1 theelepel honing
- 1 theelepel gembersiroop
- 1 theelepel sesamzaadjes
- Snufje chilivlokken

Je kunt het gerecht verder op smaak maken met 2 eetlepels wakame.

WOKGROENTEN

Prepareren

Dit gerecht kan met allerlei groenten worden gemaakt en eventueel worden aangevuld met kip, garnalen of een andere vissoort.

Snijd de ui doormidden en vervolgens in de lengterichting in dunne halve ringen. Snijd de lente-ui in de lengte doormidden en daarna schuin in stukjes van ongeveer 3 cm. Verdeel de broccoli in kleine roosjes. Snijd de wortel in dunne plakjes van circa 2 mm dik en de prei in ringen van ongeveer 5 mm. Was de prei grondig zodat er geen zand meer tussen de ringen zit.

Snijd de champignons in dunne plakjes. Verwijder de steeltjes van de shiitake en snijd ook deze in dunne plakjes — iets dunner dan de champignons.

Hak de knoflook en gember fijn.

Meng alle ingrediënten voor de saus in een kommetje en roer goed door tot een egale saus ontstaat.

Bereiden

Verhit een wok op middelhoog vuur en schenk er de arachideolie in. Voeg de ui toe zodra de olie goed heet is. Wanneer de ui begint te verkleuren, voeg je de knoflook en gember toe.

Voeg na ongeveer 1 minuut de broccoli toe en roer alles goed door. Blijf omscheppen en voeg vervolgens de champignons en shiitake toe. Na nog 1 minuut kunnen ook de wortel, prei en lente-ui erbij. Roerbak de groenten nog ongeveer 2 minuten.

Voeg daarna de saus toe en roerbak het geheel nog minstens 3 minuten, zodat de smaken goed kunnen mengen en de saus iets indikt.



INGREDIËNTEN

Ingrediënten

- 1 grote witte ui
- 2 lente ui
- 1 kleine broccoli
- 10 cm winter wortel
- 10 cm prei
- 100 gram champignons
- 50 gram shiitake
- 1 cm gember
- 3 teentjes knoflook

2 eetlepels arachideolie

Saus

- 1 ½ eetlepel hoisinsaus
- 1 ½ eetlepel lichte sojasaus
- 1 theelepel rijstazijn
- ½ theelepel sesamolie

Dit gerecht smaakt zeker ook goed met kip of garnalen. Zorg wel dat je deze eerst even goed bakt voordat je ze bij de groenten doet. Ben je geen voorstander van knapperige groente dan kun je deze vooraf even blancheren.

RODE CURRY NOEDELS

Prepareren

Dit gerecht komt het best tot zijn recht met Japanse noedels, die worden gemaakt van bloem en water, zonder ei. Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking en spoel ze daarna af onder koud water.

Snijd de ui in kleine blokjes. Hak de knoflook en gember fijn. Snijd de Spaanse peper doormidden, verwijder de zaadlijsten en zaadjes, en snijd de peper vervolgens fijn. Doe de knoflook, gember en peper in een blender of vijzel en maal alles fijn. Voeg het limoensap toe en meng tot er een gladde pasta ontstaat. Voeg vervolgens de overige ingrediënten van de marinade toe en roer goed door tot alles mooi gemengd is.

Spoel de kipfilet af onder koud water, dep droog met keukenpapier en snijd in blokjes van maximaal 2 cm. Meng de kip met 1 eetlepel sesamolie.

Verdeel de broccoli in kleine roosjes en blancheer deze kort, 2 à 3 minuten.

Snijd de lente-ui in fijne ringetjes.

Bereiden

Verhit een wok op middelhoog tot hoog vuur en bak de kipblokjes voorzichtig aan. Voeg tijdens het bakken de sojasaus, honing en sambal toe en roer de kip goed door de saus. Haal de kip daarna uit de wok en zet apart.

Verhit in dezelfde wok 1 eetlepel sesamolie op middelhoog vuur en verwarm hierin de kruidenpasta tot deze begint te borrelen. Voeg vervolgens de broccoli toe, gevolgd door de kokosmelk en daarna de kip. Roer de pindakaas erdoor om de saus te binden.

Zodra de saus kookt, verlaag je het vuur iets en voeg je de noedels toe. Roerbak het geheel kort, zodat de noedels de smaken goed opnemen.

Serveer het gerecht direct en garneer met de ringetjes lente-ui en wat sesamzaadjes.



INGREDIËNTEN

Gerecht

- 200 gram brede noedels
- 1 broccoli
- 300 gram kipfilet
- 1 eetlepel sesamolie
- 200 cc kokosmelk
- 1 lente-ui
- 1 eetlepel sesamzaad

Marinade

- 1 kleine witte ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 cm gember
- 1 Spaanse peper
- 2 eetlepels limoensap
- 1 theelepel kurkuma
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel komijnzaadpoeder
- 1 theelepel korianderpoeder
- 1 theelepel sereh
- 2 eetlepels tomatenpuree

Saus

- 1 eetlepel sesamolie
- 1 eetlepel Japanse sojasaus
- 1½ eetlepel honing
- 2 theelepels sambal
- 1½ eetlepel pindakaas

AMERIKAANSE MAYONNAISE

Prepareren

Snipper de ui zeer fijn.

Klop het ei los in een kommetje.

Bereiden

Verhit een wok op middelhoog vuur en voeg de arachideolie toe. Zodra de olie warm is, voeg je de gesnipperde ui, kurkuma en een snufje zout toe.

Bak de ui glazig, maar voorkom dat deze bruin wordt — dat zou de kleur van de saus nadelig beïnvloeden. Haal de wok van het vuur en laat de inhoud rustig afkoelen.

Giet de arachideolie in een maatbeker. Voeg het losgeklopte ei en de afgekoelde ui toe. Voeg daarna de overige ingrediënten van de saus toe.

Plaats de staafmixer op de eidooier en mix tot een egale saus ontstaat. Breng op smaak met extra suiker, peper en/of zout naar wens.

Laat de saus vervolgens minimaal 3 uur in de koelkast rusten, zodat de smaken goed kunnen intrekken.



INGREDIËNTEN

Gerecht

- 1 witte ui
- 3 eetlepels arachideolie
- 1 theelepel kurkuma
- Snufje zout

Saus

- 200 cc arachideolie
- 1 ei
- 2 eetlepels citroen
- 2 eetlepels rijstazijn
- 2 eetlepels mosterd
- 1 eetlepel ketchup
- 1 eetlepel dille
- 1 eetlepel basterdsuiker
- Snufje peper
- Snufje zout

DIPS AUS MOSS ELEN

Citroendip

Maal de knoflook fijn in een vijzel. Doe de mayonaise in een kleine kom en voeg de overige ingrediënten toe. Roer alles goed door elkaar en laat de dip minimaal 30 minuten in de koelkast rusten.

Kerriedip

Verwarm de arachideolie in een kleine koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de kerriepoeder toe en roer voorzichtig, zodat de kerrie oplost en zijn smaak afgeeft. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel afkoelen.

Doe vervolgens de mayonaise in een kleine kom, voeg de overige ingrediënten toe en roer goed door. Laat de dip minimaal 30 minuten in de koelkast rusten.

Kruidendip

Roer in een kleine kom de mayonaise, crème fraîche en het water goed door elkaar. Voeg de kruiden toe en breng op smaak met een paar druppels sriracha en een vleugje peper. Laat de dip minimaal 30 minuten in de koelkast rusten.

Mosterddip

Roer alle ingrediënten in een kleine kom goed door elkaar. Breng op smaak met een vleugje peper en laat de dip minimaal 30 minuten in de koelkast rusten.

Thaidip

Snijd de Spaanse peper in de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten en zaden. Snijd één helft in kleine ringetjes en gebruik de andere helft eventueel als garnering. Doe alle ingrediënten in een kleine kom, roer goed door en laat de dip minimaal 30 minuten in de koelkast rusten.

Afwijkend, maar op zijn eigen manier zeker bijzonder.

Ingrediënten

- ½ Spaanse peper
- 4 eetlepels lichte sojasaus
- 3 eetlepels oestersaus
- 2 eetlepels limoensap
- 2 eetlepels gembersaus
- 1 eetlepel sesamzaadjes

INGREDIËNTEN

Citroendip

- 2 teentjes knoflook
- 4 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels citroensap
- 1 theelepel suiker
- Snufje zout en peper

Kerriedip

- 2 eetlepels arachideolie
- 2 theelepels kerriepoeder
- 4 eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel water
- 2 theelepels gembersiroop

Kruidendip

- 2 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels crème fraîche
- 1 eetlepel water
- 1 eetlepel dille
- 1 eetlepel peterselie
- ½ theelepel koriander
- ½ theelepel tijm
- 3 druppels sriracha
- Snufje peper

Mosterddip

- 4 eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel mosterd
- 1 eetlepel rijstazijn
- 1 theelepel dille
- Snufje peper



Met deze dipsauzen als basis kan je met een beetje fantasie je eigen dip maken die niet alleen bij mosselen past, maar ook bij andere gerechten gebruikt kan worden. Maak je dit gerecht voor twee personen dan is 2 kg gram mosselen en drie van de vijf dipsausjes voldoende.

MANGOSAUS

Prepareren

Haal bij een erkende groenteboer een verse mango. Er zijn twee manieren om deze schoon te maken:

Methode 1: Gebruik een dunschiller en zorg dat je de dikke schil volledig verwijdert. Snijd vervolgens het vruchtvlees in kleine blokjes van ongeveer 1 cm.

Methode 2: Snijd een dikke schijf van de mango en maak met een scherp mes een ruitjespatroon in het vruchtvlees, waarbij je net niet door de schil heen snijdt. Duw vervolgens de schijf van binnenuit naar buiten, zodat de blokjes omhoogkomen. Snijd ze van de schil af. Dit is bovendien een handige manier om mango rechtstreeks van de schil te eten.

Snijd de Spaanse peper in de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten en zaden. Snijd vervolgens in dunne ringetjes en bewaar de helft voor de garnering.

Hak de gember en knoflook fijn en bewaar ze samen in een kommetje.

Bereiden

Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en voeg een scheutje arachideolie toe. Zodra de olie warm is, kunnen de mangoblokjes in de pan. Bak ze ongeveer 15 minuten en schuif ze daarna naar de zijkant van de pan om in het midden wat ruimte te maken.

Voeg nu de Spaanse peper, gember en knoflook toe. Zodra de knoflook begint te geuren, meng je alles goed door elkaar. Bak het geheel nog 3 tot 5 minuten.

Strooi de basterdsuiker en het zout over het mengsel en schenk er vervolgens de sweet chilisaus, sriracha, het water, limoensap en de rijstazijn bij. Roer alles goed door en breng het kort aan de kook. Zet daarna het vuur uit.

Voor een gladde saus kun je het geheel nu in de blender pureren.

Roer tot slot de overgebleven ringetjes Spaanse peper door de saus. Serveer warm of koud — beide zijn heerlijk.



INGREDIËNTEN

Ingrediënten

250 gram mango
1 Spaanse peper
1 scheutje arachideolie

Marinade

2 cm gember
4 teentjes knoflook

2 eetlepels basterdsuiker
½ theelepel zout

2 eetlepels sweet chilisaus
4 druppels sriracha
6 eetlepels water
4 eetlepels limoensap
2 eetlepels rijstazijn

Dit gerecht past goed bij kip, witvis en garnalen.

SWEET-CHILISAUS

Prepareren

Deze saus is eenvoudig te maken en past perfect bij tal van vlees- en visgerechten uit de Aziatische keuken.

Hak de knoflook en gember zeer fijn. Snijd de Spaanse peper in de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten en zaden. Snijd de helften vervolgens nogmaals in de lengte door en daarna in kleine stukjes. Vind je dit te veel werk, dan kun je de Spaanse peper ook vervangen door een eetlepel chilivlokken.

Meng het water met het aardappelzetmeel en roer tot een glad papje.

Bereiden

Verwarm het water in een pannetje op middelhoog vuur en voeg al roerend de basterdsuiker, knoflook, gember, Spaanse peper, ketchup, rijstazijn en vissaus toe. Breng het geheel langzaam aan de kook en laat het ongeveer 5 minuten zachtjes pruttelen.

Wanneer de suiker volledig is opgelost, voeg je al roerend het aardappelzetmeelpapje toe. Zet het vuur uit zodra de saus begint in te dikken.

Laat de saus afkoelen en bewaar deze in een afsluitbaar potje in de koelkast. De saus blijft ongeveer één maand houdbaar en kan ook worden ingevroren.

INGREDIËNTEN

Gerecht

- 1½ eetlepel water
- 1 eetlepel aardappelzetmeel

Saus

- 200 cc water
- 125 gram basterdsuiker
- 3 teentjes knoflook
- 1 stukje gember (1 cm)
- 1 Spaanse peper
- 2 eetlepels ketchup
- 2 eetlepels rijstazijn
- 2 eetlepels vissaus



Als je een keukenapparaat hebt, kan je ook de knoflook, gember en Spaanse peper grof of fijnmalen in dit apparaat, al naar gelang je eigen voorkeur.

