

Maart 2016

MENU CUISINE CULINAIRE APELDOORN

Maleis en Thai

Miang Kham

Satay Celub

Sayur Lodoh
&
Serunding

Daging Rendang
&
Ketupat

Khao Neeo Mamuang

Miang Kham

Ingrediënten

INGREDIËNTEN

(voor 10 personen)

Peperblad:

30 wilde peperblaadjes

100 gram geraspte kokos

100 gram geroosterde ongezouten pinda's grof gemalen

5 cm verse gemberwortel

5 sjalotjes,

5 kleine chilipepers rood

1 Limoen

50 gram Gedroogde garnalen

Saus:

Pasta voor saus zie hieronder

1-2 el vissaus

200 gram palmsuiker

Pasta voor saus:

2 cm Verse gemberwortel zonder schil

60 gram galangal

1 eetl Garnalenpasta

1 el Gedroogde garnalen

3 sjalotjes

40 gram geraspte kokos

Bereidingswijze

Vorbereiding:

Dit is van origine een gerecht uit het noorden van Thailand, dit staat op het menu omdat het goed laat zien waarom ze dingen niet moet vermalen in een blender maar kauwen en kneuzen om smaak te krijgen.

Peperblad:

Rooster de kokos in een droge koekenpan. Schil de gemberwortel en snijd hem in ragfijne blokjes. Pel de sjalotjes en snijd ragfijn. Snijd de pepertjes in hele dunne ringetjes en verwijder de zaadjes, vervolgens in hele kleine stukjes en snijd de limoen met schil in hele kleine blokjes.

Saus:

Rooster in een droge pan of in een lepel de garnalenpasta. Rooster de kokos in een pan. Snijd de gember, sjalotten en galangal klein en doe ze samen met de kokos, garnalenpasta en gedroogde garnalen in een vijzel. Stamp ze fijn tot een pasta. Afhankelijk van de hoeveelheid neemt dit meer of minder tijd in beslag. In dit geval ongeveer 15 minuten. Braad de pasta in 1 a 2 minuten in olie (geen olijfolie) aan. Meng de vissaus en de palmsuiker door de pasta met olie en verwarm deze weer 1 a 2 minuten in een pan tot alles goed gemengd is. Laat de saus afkoelen.

Presentatie

Serveren:

Serveer alle ingrediënten in aparte kommetjes, met de saus in een kommetje en het peperblad los op een schaal. Iedereen vult een blad met wat garnaaltjes, pinda's, sjalot, gember en limoen, strooi er wat kokos over en eventueel wat stukjes chilipeper. Schep er een beetje saus op en vouw het blad dicht. Heel belangrijk is goed en langdurig kauwen.



Satay Celub

Ingrediënten

INGREDIËNTEN:

(voor 10 personen)

Komkommersalade:

2 komkommers

Zout

2 chilipepers groen zonder zaad

2 theelepels komijnzaad

2 rode uien

4 sjalotjes

2 limoenen

8 eetlepels kokosmelk

Marinade kip:

75 gram kokos room

400 gram kipfilet

1 eetlepel korianderzaden

1 eetlepel palmsuiker of vloeibare honing

1 eetlepel kerriepoeder

Pindasaus:

50 gram palmsuiker

½ eetlepel zout naar smaak

200 gram pinda's grof vermalen

0,4 liter gevogelte fond

Pasta voor saus zie hieronder

Pasta voor saus:

2 citroengras stengels

8 sjalotjes

80 gram galangal

1 eetlepel korianderzaden

25 gram knoflooktenen

4 verse chilipepers

20 gram kerimi noten

Marinade voor garnalen:

10 grote garnalen ongepeld

3 eetlepel tamarindepasta

1 eetlepel palmsuiker of vloeibare honing

2 eetlepels ketjap manis

Snufje peper naar smaak

Kwarteleieren:

30 kwarteleieren

Bereidingswijze

BEREIDING:

Dit is een typische Maleisisch gerecht. Dit bestaat in vele verschijningsvormen. De saté is altijd verfijnd, dus geen hompen vlees aan een stokje maar kleine stukjes. Ze mixen geen verschillende ingrediënten op één stokje. Satay Celub kun je overal krijgen in restaurants of op straat. Je zoekt dan een selectie van stokjes naar keuze uit. Deze stokjes worden soms in de satésaus gegaard voor Satay Celub. Maar ze worden ook wel op een houtskoolvuurtje voor je geroosterd en dan geserveerd met een lichte pindasaus en komkommersalade.

Komkommersalade:

Snijd de komkommer in de lengte door midden en haal het zaad eruit. Snijd in dunne plakjes. Bestrooi met zout en laat 15 minuten trekken en spoel het zout eraf. Snij de rode ui en sjalotten in zeer dunne plakjes, idem met de chilipeper en verwijder de zaadjes. Rooster het komijnzaad en maal het tot poeder. Meng alles inclusief de kokosmelk. Snijd de limoenen in partjes om uit te knijpen over de salade.

Marinade kip:

Snijd de kipfilet in dun stukjes van 1 a 1,5 cm dik, of wel platte stukjes vlees. Plet de korianderzaden en mix met de overige ingrediënten. Laat de kipfilet er minimaal 30 minuten in trekken. Rijg ze aan een saté prikker en rooster ze.

Pindasaus:

Kneus de limoengras stengels en snijd in kleine stukjes, snijd ook galangal, gedroogde chilipepers, kerimi noten en knoflook in stukjes. Stop allemaal in de vijzel met de korianderzaden en stamp tot een pasta. Doe de pasta in een wok en bak deze 1 a 2 minuten (blijf constant roeren). Als de pasta geur gaat afgeven is het klaar voor verder gebruik. Doe de gevogelte fond bij de pasta en de geroosterde en gemalen pinda's, zout en palmsuiker. Laat dit een minuut of tien trekken. Naar smaak meer of minder pinda's en zout toevoegen. Serveer warm of op een warmhoudplaatje.

Marinade voor garnalen:

Los de tamarindapasta op in 2,5 dl warm water. Zeef grote vezels eruit. Meng met ketjap, palmsuiker en peper en marineer de garnalen hierin tussen de 30 en 60 minuten. Rijg ze per stuk aan een saté prikker en rooster ze liefst op houtskool vuur.

Kwarteleieren:

Kook 36 kwarteleieren hard (5 tot 7 minuten) als ze afgekoeld zijn pel ze en rijg ze per drie aan saté prikker.

Presentatie

Bedenk zelf een aansprekende manier om het geheel te presenteren.



Sayur Lodoh & Serunding

Ingrediënten

INGREDIËNTEN:

(voor 10 personen)

Serunding:

100 gram geraspte kokos

50 gram tamarind water (kan je van tamarindpasta met warm water maken)

1 eetlepel palmsuiker of vloeibare honing

1 Theelepel zout

1 Theelepel chilipoeder

1 Theelepel komijnpoeder (cumin)

2 Theelepel korianderpoeder

1/4 Theelepel tumeric poeder (geelwortel of kurkuma/koenjit)

pasta

Pasta voor serunding:

4 sjalotjes

1 citroengras stengel

1,5 cm galangal

2 knoflooktenen

Sayar Lodeh:

4 eetlepels olie (mag van alles zijn zonnebloem, pinda, soja enz. maar geen olijf olie)

4 citroengrassstengels gekneusd

8 stukjes galangal in zeer kleine stukjes gesneden

2 ui dunne gesneden

3 rode chilipeper dun gesneden

3 groene chilipeper dun gesneden

6 daum salam gekneusd

500 gram grote garnalen gepeld

2 wortels in dunne plakjes gesneden

Zout eerst een klein beetje op eind veel naar smaak

500 gram kokos room

10 snijbonen in stukjes gesneden

20 sperziebonen

50 gram tunghoon ofwel glasnoedels eerst voor tien minuten in heet water laten staan

300 gram witte kool in kleine stukjes

pasta voor sayar lodeh zie hieronder

Pasta voor sayar lodeh:

2 chilipepers in stukjes gesneden

2 theelepels garnalenpasta (belachan) rooster voor gebruik

2 theelepels gedroogde garnalen wel ze eerst in heet water

2 sjalot in kleine stukjes gesneden

1 tot 2 cm verse tumeric (geelwortel of kurkuma/koenjit) in plakjes gesneden

4 stukjes galangal in plakjes gesneden

2 knoflook tenen in plakjes gesneden

Tofu:

2 plakken tofu in driehoekjes gesneden en bruin gebakken

Koriander

Bereidingswijze

VOORBEREIDING:

Dit is een gerecht dat zeker een keer per week op tafel staat bij een Maleis gezin. De garnalen kunnen door iedere willekeurige vissoort worden vervangen. Ik heb er wat verse koriander bij gedaan omdat ik het lekker vind maar dat is niet gebruikelijk voor dit gerecht. De Serunding, serveer je net als de korianderblad apart en strooi naar keuze over het gerecht. De Serunding hoort wel klassiek bij dit gerecht. Tegenwoordig wordt er ook brood bij geserveerd zoals naan. Meer traditioneel is het echter om er bijvoorbeeld gebakken tofu of tempeh bij te serveren. Wanneer je dit gerecht als maaltijd neerzet dan is naan of rijst beter combinatie.

Serunding:

Voor de pasta. Snijd de knoflook, sjalotten, gekneusde citroengras en galangal in kleine stukjes en stop ze samen in een

vijzel. Stamp ze fijn tot een pasta in ongeveer 15 minuten. Doe de pasta in een pan of wok en bak met olie ongeveer 1 a 2 minuten aan tot het gaat geuren. Voeg het water, rest van de kruiden, palmsuiker en kokos toe en blijf roeren tot het droog is. (plus minus 15 minuten). Bewaar in een bakje.

Sayar Lodeh:

Voor de pasta. Rooster de garnalenpasta 1 a 2 minuten tot het behoorlijk ruikt. Stop alle ingrediënten nadat ze gesneden zijn in de vijzel plus de geroosterde pasta en stamp dit in twintig minuten tot pasta. De pasta is goed als de ingrediënten fijn zijn en olie eruit gekomen is.

Doe de olie in een wok en bak de pasta tot de geuren loslaten. Voeg de gekneusde citroengras en de gesneden galangal, uien, chilipepers (van zaden ontdaan) en de gekneusde daun salam toe en bak vijf minuten mee. De wortels en wat zout erbij doen en nog eens vijf minuten bakken. Zet vuur laag en doe er de kokos room en de bonen bij. Vul aan met water tot geheel onder water staat en laat minimaal 15 minuten zachtjes koken. Als het te ver in kookt (moet een beetje als gebonden soep zijn) dan water erbij doen. Voor het serveren de kool, glasnoedels en garnalen bijvoegen en nog even goed opwarmen zodat de garnalen gaar zijn. Breng het op smaak met redelijk wat zout. Schep dit in een warm soep bord. (als het toch te pittig is, kan je er meer room en water bij doen en iets langer laten koken)

Presentatie

Serveren:

De tofu in driehoekjes snijden goed bruin bakken, de koriander in stukjes snijden en samen met de Serunding in drie aparte bakjes bij het bord uit serveren.



Daging Rendang & Ketupat

Ingrediënten

INGREDIËNTEN:

(voor 10 personen)

Rendang:

900 gram runderlappen

4 eetlepels geraspte kokos geroosterd

1 eetlepels olie (geen olijfolie)

5 kafir blaadjes

1 theelepel tumeric poeder (koenjit/kurkuma)

300 gram kokosroom

2 pandanbladeren

1 eetlepel palmsuiker

Zout naar smaak

Pasta

Pasta voor rendang:

6 chilipepers

12 sjalotten

2,5 cm galangal

2,5 cm gemberwortel

3 knoflooktenen

1 citroengrassstengel

2 tumeric of een vierde lepel tumeric poeder (koenjit/kurkuma)

Ketupat:

500 gram kleefrijst (ketan) rondkorrelig

8 bananenblad

Bereidingswijze

VOORBEREIDING:

Dit is een typische Maleisisch gerecht en wordt met veel verschillende soorten vlees gemaakt maar rund is het populairst (de Indonesische variant is hiervan afgeleid). Gebruik magere riblappen. Het heeft geen zin om dure biefstuk te gebruiken en sukadelappen zijn ook minder geschikt. De Lontong is een veel geserveerde rijst variant. Het is wel machtig dus in dit menu een beperkte portie serveren.

Rendang :

Doe de chilipepers, sjalotten, knoflook, gember, galangal, citroengras en tumeric in een blender. Verhit een grote braadpan of wok en bak de pasta tot hij donker rood van kleur is (5 tot 10 min). Snij de runderlappen in kleine stukjes en bak aan in de pasta. Voeg de kokos, kafir, tumeric, kokosroom en palmsuiker toe. Laat ruim 2 uur sudderen in de pan of gebruik hogedrukpan. Proef en voeg zout en palmsuiker naar smaak toe.

.

Ketupat:

Was de rijst goed, doe dit in een pan met water. Het water moet 1 vingerkootje boven de rijst komen en kook dit ca. 10 tot 15 min. Giet de rijst af. Neem een stukje gewassen bananenblad van ongeveer 20x15 cm. Rol dit met de draad mee op tot een koker en maak één uiteinde hiervan dicht met een cocktailprikker. Vul de kokertjes tot ongeveer een derde met rijst, ca. 3 of 4 eetlepels en sluit de andere uiteinde op dezelfde wijze. Kook de ketupat in een pan met ruim water in ca. 1 uur gaar. (Voeg eventueel kokend water bij de rijst als, door verdamping van het water, de rijst niet meer onderstaat). Laat deketupat afkoelen en snijd het in plakken van ca. 1 cm. dik. Koud opdienen.

Presentatie

Serveren:

Wordt meestal in grote schaal geserveerd met Ketupat ernaast. Waarbij iedereen zijn eigen kommetje kan vullen.



Khao Neeo Mamuang

Ingrediënten

INGREDIËNTEN:

(voor 10 personen)

5 mango's

Kleefrijst:

600 gr ongekookte kleefrijst met korte korrel

900 ml water

950 ml kokosmelk

400 gr suiker

1 theelepel zout

Saus:

1 theelepel zout

250 ml kokosmelk

2 eetlepels suiker

2 eetlepels tapioca

3 eetlepels geroosterde witte sesamzaad

rood/roze eetbare bloemetjes viooltjes

Bereidingswijze

VOORBEREIDING

Ondanks dat Maleisië en Thailand eigenlijk niet zoveel dessert/toetjes kennen, hierbij toch een klassieker uit de Thaise keuken. Dit gerecht staat dan ook op vrijwel bij ieder Thais restaurant op de kaart.

kleefrijst:

Rijst met water in een pan aan de kook brengen. Afdekken en het vuur laag zetten. 15-20 minuten laten sudderen tot het water geabsorbeerd is. Terwijl de rijst kookt in een pan op een middelhoog vuur 700 ml kokosmelk, 400 gr suiker en 1 theelepel zout aan de kook brengen. Van het vuur halen en apart zetten. De gekookte rijst door de kokosmelk roeren en afdekken. Gedurende 1 uur laten afkoelen.

Saus:

Voor de saus: 250 ml kokosmelk, 2 eetlepel suiker, 1/2 theelepel zout en tapioca aan de kook brengen en binden tot saus.

Presentatie

Serveren:

Verdeel de kleefrijst over een presenteerschaal of bordjes. Overgieten met saus. Leg de stukken mango over de rijst en bestrooien met sesamzaad. Versier met eetbare bloemetjes.