

Oktober 2018

## A touch of Asia

Hoorntje van brickdeeg, avocado curry en geroosterde tonijn  
reepjes in kruidenjasje

\*\*\*

Kabeljauw met saus van Parmezaan, gevuld tomaatje, aardappel  
mousseline met zoete zure prei, korianderpesto en een kerrie  
koekje

\*\*\*

In zeewier gefrituurde hoen met saffraansaus, een krul van  
komkommer gevuld met crème van pinda, radijs en curry van  
pompoen.

\*\*\*

Meiknol met reerugfilet, koriandersaus, wortelkrokantje gevuld met  
taro en een tonnetje van topinamboer met compote van ui en spek

\*\*\*

Ijs van sticky rice, kokospoffertjes in saus van mango, chips van  
kakifruit met limoenroom en gekonfijte limoenschilletjes

# Hoorntje van brickdeeg, avocado curry en geroosterde tonijn reepjes in kruidenjasje

## Ingrediënten

### INGREDIËNTEN

Hoorntje

4 vellen brickdeeg

4 el boter

Avocado curry

4 rijpe avocado's

2 limoen

2 el crème fraîche

2 tl groene curry pasta

Peper en zout

Tonijn

400 ons tonijn zonder

ketting

4 el sesamzaad geroosterd

8 jeneverbessen vermalen

4 tl kaneel

4 tl kardemon

4 steranijs

4 kruidnagel

20 korianderzaden

Shiso purple of

Scarlet cress

## Bereidingswijze

Hoorntje:

Snijd de brickdeegvellen in 6 driehoeken, besmeer ze met gesmolten boter en rol ze op tot een hoorntje. Bak ze in een oven van 180 graden in 10 minuten krokant. Gebruik eventueel malletje voor de hoorntjes. Deze kun je van aluminiumfolie maken. Indien filodeeg wordt gebruikt moeten ze worden gefrituurd.

Avocado curry:

Zet pasta in olie aan in de pan tot deze gaat geuren. Laat afkoelen. Pureer de avocado met crème fraîche. Voeg limoensap, curry pasta en peper en zout toe naar smaak.

Tonijn

Rooster het sesamzaad. Vermaal de jeneverbessen, kruidnagel, steranijs en korianderzaden in een vijzel en voeg kaneel en kardemon toe. Snijd de tonijn in dunne repen; rooster licht in pan en wentel door de kruidenmix. Laat in koelkasten rusten voor gebruik.

## Presentatie

Zet hoorntje in een glaasje, vul met crème en drapeer daar enkel reepjes tonijn over en garneer met cress.



# Kabeljauw met saus van parmezaan, gevulde tomaat, aardappel mousseline met zoete zure prei, koriande

## Ingrediënten

### Noten pesto

30 gram pijnboompitten  
30 gr hazelnoten  
½ teen knoflook  
20 gram koriander  
20 gram Parmezaanse kaas  
3 el druivenpitolie  
1 limoen

### Tomaat gevuld met saus van schaaldieren

1,5 dl gezeefde tomaat  
1,5 dl kreeftenfond  
1,5 el cognac

24 snoep tomaatjes

### Saus van Parmezaan

4 dl witte wijn  
2 dl vis fond  
40 gram Parmezaan  
4 dl room

### Zoet zure prei

2 dl cherez azijn  
150 gram suiker

2 prei

### Aardappel mousseline

1 kg aardappels  
100 gr boter  
2 dl room en 2 eigeel

Peper en zout

Kerrie

2 plak filodeeg

Kerrie

50 gram roomboter

Kabeljauw

900 gram kabeljauw

Roomboter

bloem

Peper en zout

Tahoon cress

## Bereidingswijze

### Noten pesto

Rooster de pijnboompitten en de gehakte hazelnoten. Hak de knoflook fijn zo ook de koriander en rasp de parmezaanse kaas. Doe in in keukenmachine meng deze kort met 1 theelepel limoensap. Voeg de sap van limoen toe en olie tot er een mooie smeùige pesto ontstaat. Doe in een spuitzakje.

### Tomaat gevuld met saus van schaaldieren

Zet tomaten aan in pan blus af met cognac en flambeer. Voeg kreeftenfond toe en pureer. Kook in tot een dikke massa. Doe in spuitzakje. Blancheer tomaat. Ontdoe van vel en snijd kroontje eruit en haal voorzigt inhoud eruit en vul met saus.

### Saus van Parmezaan

Kook de witte wijn, 1 eetlepel limoensap en fond tot helft in voeg room toe en kook weer tot helft in. Voeg parmezaan toe en los deze op. Zeef en kook de saus in tot saus dikte en verwarm vlak voor op dienen.

### Zoet zure prei

Verwarm cherez azijn en suiker tot suiker is opgelost. Snij de prei in rondjes (6 stuks )van 1 cm en leg in zoet zuur. Vlak voor het opdienen verwarmen tot het net gaar is.

### Aardappel mousseline

Kook de geschilde aardappels en pureer ze met de pureeknijper. Meng met blokjes boter en room en eigeel tot mousseline en breng op smaak met peper en zout. Doe in spuitzak en houd warm.

### Kerriekoekje

Smelt de boter op heel laag vuur zodat er geen eiwit ontstaat. Los kerrie op naar smaak. Snij 6 lange dunne repen van filodeeg en besmeer met kerrie boter. Frituur de vellen bij 180 graden.

### Kabeljauw

Dep droog doe zout en peper op en een beetje bloem. Bak goudbruin

## Presentatie

Spuut een dikke streep aardappel mousseline, leg de prei ertegenaan. Twee gevulde tomaatjes aan weerszijde van de prei en 1 tomaatje helemaal aan ander uiteinde van de puree. Vervolgens de gebakken kabeljauw schuin tegen/op de prei over de aardappelpuree. Schep saus over de vis. Spuit tegen tomaat de peso. Zet koekje schuin in mouseline over de kabeljauw. Garneer met tahoon en doe toefje in tomaat.



# In zeewier gefrituurde hoen met saffraansaus, een krul van komkommer gevuld met crème van pinda, rad

## Ingrediënten

Parelhoen  
600 gram filet van  
parelhoen  
2 dl kokosmelk  
4 el Koreaanse chilipasta  
(gochuiang)  
1 el sojasaus  
20 gr bloem  
100 gram tempurameel  
gelijke hoeveelheid water  
noriblad  
1 ei  
Saffraansaus  
4 dl Bouillon van parelhoen  
(gevogelte fond)  
Saffraan  
2 dl Room  
Curry van pompoen  
1/2 pompoen  
2 dl groente fond  
2 tl rode currypasta  
Peper en zout.  
1 dl Kokos room  
Komkommer  
2 komkommer  
4 eetlepel chardonnay  
azijn en mirin  
Arbequina olijfolie  
Crème van pinda's  
2 el Pindakaas  
1 sjalotjes  
1 teentje knoflook  
2 el Ketjap manis  
1 ell Tamarinde  
3 el kokosroom  
3 radijsjes  
Kruim van amandel  
50 gram amandel  
10 gram koriander

## Bereidingswijze

Parelhoen:

Snijd de filets in stukjes van 50 gram en vrij in met gochujang. Voeg vervolgens kokosmelk en sojasaus toe. Laat minimaal 2 uur trekken in de koelkast. Giet de melk af. Laat filets uitlekken en bestrooi de filets met zout en peper en haal door bloem. Knip noriblad in stroken van ½ cm en knip stroken tot snippertjes.

Doe de hoen door het beslag. Wentel de filets goed door het mengsel en vervolgens door nori. Laat kip voorzichtig in frituur glijden (180 graden) in zo'n 4 minuten bruin en krokant laten worden.

Saffraansaus

Kook de bouillon samen met saffraan langzaam in tot een kwart. Voeg room toe en kook in tot dikke saus. (Je kan bouillon een dag van te voren maken van karkassen van parelhoen, wortel, ui, prei, bleekselderij en bouquet garni of gewoon gevogeltesfond gebruiken)

Milde curry van pompoen

Zet curry in beetje olie aan en doe de pompoen er bij en zet deze vervolgens ook aan. Voeg de fond toe en kook gaar. Pureer en haal door een zeef. Voeg peper en zout toe naar smaak. Maak af met kokosroom tot een massa waar mee je een dikke streep kan trekken.

Komkommer krullen

Snij in de lengte 9 dunne plakken af met kaasschaaf of snijmachine. Snij de plakken in lengte door. Rol ze op en marineer ze in de mirin azijn en olijfolie.

Crème van pinda's

Schaaf 12 plakjes van radijs en zet weg in ijswater. Fruit de sjalotje zacht aan. Voeg ketjap, tamarinde en vervolgens de pindakaas toe. Haal van vuur als alles goed vermengd is. Vlak voor het opdienen op een zacht vuur opwarmen en al roerend kokosroom toevoegen tot juiste dikte. Het moet geen saus worden maar een zachte crème.

Kruim van amandel

Rooster amandel en verkrum

## Presentatie

Maak een streep van pompoemcurry en zet komkomer in s vorm erin. Leg in weerszijde van de stukje hoen. Lrol twee krullen komkomer op spuit hier in de pindacreme en zet tegen de hoen aan. Leg hierop radijsplakje. Drapeer de saus over hoen en garneer met amandelkruim en korianderblaadjes



# Meiknol in zoetzuur met reerugfilet, koriandersaus, wortelkrokantje gevuld met taro en een tonnetje

## Ingrediënten

1000 gram reerugfilet van gelijke dikte  
korianderzaden  
Zout, peper, olijfolie  
Koriander saus  
4,5 dl kalfsfond  
18 korianderzaden  
bosje koriander  
3 dl room  
Meiknol  
2 grote meiknol  
200 gram suiker  
2 dl chardonnay azijn  
1 dl water  
6 laurierbladen  
6 steranijs  
6 kruidnagel  
24 koriander zaden  
Topinamboer  
12 stuks topinamboer  
100 gram ontbijtspek  
zout  
Uien compote  
3 banensjalotje  
1 dl kalfsfond  
2 laurierblad  
3 kruidnagel  
30 gram belegen kaas  
0,3 dl room  
8 gram roomboter  
Taro  
taro 200 gram ( 4 stuks)  
Peper en zout  
4 dl kokosmelk  
2 bietensheet  
bloempjes viooltjes geel/paars of Oost-Indische kers

## Bereidingswijze

### Ree

Verwijder de vliezen van de filet. Rol strak in plastic folie en vacumeer met een beetje olie en koriander zaden erin.

Gaar op 52 graden in sous vide.

Dep de filets droog en peper en zout het vlees. Kort dicht schroeien in olie met boter. Laat het vlees paar minuten rusten in de warmhouder op 50 graden

### Koriander saus

Plet de zaden. Laat zaden en koriander 20 min zachtjes trekken in kalfsfond. Voeg slagroom tot en kook in tot dikke saus.

### Zoutzure meiknol

Snij de meiknol in zeer dunne plakken. Steek 6 grote rondjes uit en 18 kleine rondjes.

Breng suiker, azijn, water en kruiden zacht aan de kook. Giet het zoetzuur uit over de plakken meiknol en laat zo lang mogelijk trekken.

### Topinamboer

Snijd de onder en bovenkant van de topinamboer en snijd dan in 2 dikke plakken. Steek er met de appelboor 12 tonnetjes uit . Bewaar ze luchtdicht en kook deze 2 minuten vlak voor uitserveren. Snijd uit de spek met behulp van steker die 2 maatjes groter dan de appelboor waarmee je topinamboer uitgestoken is 12 rondjes. Bak deze voorzichtig krokant aan en met de rest van de spek. Bewaar de 12 rondjes en snijd de rest van de spek tot kruim.

### Uien compote

Snij de sjalot in dunne ringen. Laat ze op laag vuur glazig worden in roomboter. Voeg kalfsfond, laurierblad en kruidnagel toe en laat zachtjes trekken tot een compote. Vlak voor opdienen verwarmen. Voeg room toe laat even koken

en voeg spekkruim toe.

Taro

Schil de taro snij de in stukjes en kook in kokosmelk zachtjes gaar. Maak puree met knijper en breng met zout en peper op smaak en doe in spuitzak. Snij zes reepjes van 2 tot 3 cm van de sheet. Frituur de bieten sheet in 5 seconde in de vorm van een rondje.

## Presentatie

Leg drie meiknolschijfjes neer op twee doe je een klein beetje uitencompote, zet daar een tonnetje van de topinamboer in en leg er spekrondje op. Zet tegen derde meiknolplakje bieten sheet. Vul deze met een klein lage taro crème en garneer met een bloempje. Leg de reefilet op grote meiknol en drapeer hier wat koriandersaus over.





# IJs van sticky rice, kokospoffertjes in saus van mango, chips van kakifruit met limoenroom en gekonf

## Ingrediënten

### Mango

2 mango

100 gr suiker

400 gram water

6 kaffir blaadjes

### IJs sticky rice

200 gram kleefrijst

800 gram kokosroom

20 lepels suiker

(kan palmsuiker)

12 kafir blaadjes

24 blaadjes basilicum met steel

### Gekonfijte limoen

100 gr suiker

2 dl water

2 limoen

### Kakifruitchipjes

4 kakifruit of

drakenfruit

### Poedersuiker

### Poffertje

100 gr poedersuiker

400 gr kokosmelk

100 gr bloem

2 eetlepel zonnebloemolie

2 ei

### Limoenroom

2 dl melk

2 dl room

12 kafirblaadjes

40 gram eidooier

40 gram suiker

## Bereidingswijze

### Mango

Schil de mango, verwijder de pit en snij in kleine stukjes. Breng suiker met water aan de kook, doe mango en kaffirblad erbij. Laat heel langzaam trekken. Verwijder kaffirblad. Maak het fijn met de staafmixer en laat afkoelen. Kook eventueel in tot juiste dikte. Haal door zeef.

### IJs sticky rice

Zet kokosroom op met tien lepels suiker, het kafir blad en basilicum. Laat heel zacht 20 min trekken. Verwijder voor gebruik het kaffirblad en basilicum. Kook de kleefrijst 5 minuten. Giet water af. Doe de helft van kokosmelk bij de rijst en kook heel langzaam gaar (10 tot 20 min). Doe rest van van kokosmelk erbij en pureer met stafmixer. Haal door een zeef en draai er ijs van.

### Gekonfijte limoen

Was de limoenen goed en maak kleine schilletjes van de limoen met de zesteur. Blancheer schilletjes. Breng water en suiker aan de kook. Kook de schilletjes ongeveer 40 minuten tot ze glazig zijn in het water met de suiker. Maak van limoen water lichte siroop.

### Kakifruitchipjes

Snij van 24 hele dunne plakjes beginnend aan de onderkant van de kaki. Verwijder het schilletje en bestrooi beide kanten met poedersuiker. Leg op bakpapier en laat drogen in een oven van 70 graden.

### Poffertje

Maak beslag van ei, olie, bloem en kokosmelk.

Bak 30 poffertjes in pan.

### Limoenroom

Breng de room, melk en kafirblaadjes aan de kook en laat ze 20 min zacht trekken. Neem vocht van het vuur. Haalde blaadjes eruit. Meng suiker met eidooier en voeg aan limoenroom toe en laat iets binden indien nodig. Doe de

vloeistof in sifon en gebruik twee gaspatronen.

## Presentatie

Trek een mooie sliert van mango saus op bord. Leg 5 poffertje en 4 chipjes van kakifruit er dakpansgewijs tegen aan. Leg aan de ander kant klein bolletje sticky rice giet met wat mangosaus. Spuit tegen de poffertjes wat limoenroom en garneer met gekonfijte limoen en druppels limoensiroop.