

MENU FEBRUARI 2012

\*][\*

*Met als thema Azië*

(Recepten restaurant De Blauwe Lotus, Eindhoven)

-0-

COQUILLE MET GEMBER OP GLASS NOODLES (HONG KONG)

-0-

FRISSE SALADE VAN GEPOCHEERDE KIP MET PINDA  
EN NUOC MAM (VIETNAM)

-0-

KABELJAUW MET BLACKBEANSAUCE (KANTON)

-0-

HOT & SOUR SOUPE (SECHUAN)

-0-

OSSENHAAS MET OYSTERSAUCE EN MIE FANG

-0-

GEMBERIJS MET ZACHT GESTOOMD EI  
EN KANEELTHEE MET ROZENKNOPJES

## COQUILLE MET GEMBER OP GLASS NOODLES (HONG KONG)

12		coquilles		<b>Saus:</b>		
12		schelpen om de	0.4	dl	zonnebloem-	
		coquilles in te serveren			of slaolie	
		ijsbergsla	0.6	dl	sauce for seafood	
					(Lee Kum Kee)	
		<b>Coquille garnituur:</b>	2	el	Ketjap Manis	
½	bos	lente-ui	4	dunne pl.	gemberwortel	
1	stuk	gemberwortel	2	tenen	knoflooksnippers	
		(ca 2½ cm in hele dunne lucifers)	2,5	el	suiker	
	gebakken	sjalottensnippers				
¼		spaanse peper				
		Chinese kookwijn				
10	el	arachideolie (heet)				
		<b>Noodles:</b>				
100	gr	noodles				
		lichte sojasaus				
2	tl	aardappelzetmeel				
1	tl	zeer fijn gesneden knoflook				
1	tl	oestersaus				
1	el	sesamolie				

**Saus:** Knoflooksnippers bakken in 30 ml olie tot de knoflook lichtbruin is, knoflook afzeven en olie opvangen.

De knoflookolie verhitten, 130 ml van de sauce for seafood toevoegen, halve eetlepel donkere sojasaus toevoegen, plakken gember toevoegen, suiker, een snuf zout toevoegen.

Vijf minuten laten trekken zonder koken tot de saus een mooie dikte heeft; gember verwijderen, saus laten afkoelen en in spuitflesje doen.

## Krokante sjalot

De gesnipperde sjalot (niet te fijn) in ruim olie lichtbruin fruiten. Droog deppen en vervolgens in de oven op 100°C drogen in ca 5 minuten.

## Bereiding noodles:

Noodles weken in water dat van de kook af is (minimaal 20 min).

Noodles in schaal doen en er wat lichte sojasaus (2 tl), zeer fijn gesneden koflook (2 tl), oestersaus (1 tl), sesamolie (1 el), en aardappelzetmeel met de hand door mengen (in deze volgorde).

## Coquille garnituur:

De lente-ui in zeer fijne reepjes snijden (schuin op de lengte van de ui, het groene deel). Wegzetten.

De Spaanse peper schoonmaken, zaadlijst verwijderen en in zeer dunne lange reepjes snijden. 2 reepjes per coquille. Wegzetten.

De gember (op de 4 plakken voor de saus na) in zeer fijne lucifers snijden, ca 5 reepjes per coquille.

Coquilles schoonspoelen.

Net voor het stomen van de coquilles deze in een schaal leggen en insmeren met een mengsel van lichte sojasaus, gele Chinese kookwijn, wat sesamolie, zout en wat aardappelzetmeel.

Circa 5 minuten laten marinieren.

## Presentatie:

In elke schelp wat noodles leggen. Op de noodles per schelp 1 coquille leggen. Op de coquilles wat gember draperen.

De schelpen met coquilles 5 minuten in de stoomoven.

Ondertussen de tien eetlepels olie zeer heet maken.

De coquilles uit de oven halen, de lente-ui en de peperreepjes op de coquille draperen en daar wat hete olie over schenken.

Afwerken met wat van de saus en vervolgens de krokante sjalot en een reepje chilipeper.

Wijnadvies: Revelation Chardonnay of Oda Chardonnay

FRISSE SALADE VAN GEPOCHEERDE KIP MET PINDA  
EN NUOC MAM

4		maiskipfilets (circa 500 gr)	Saus:	1	dl	kokend water
½	dl	kippenbouillon		1	dl	vissaus
½	dl	chinese kookwijn		0,5	dl	citroensap
1		vingerlengte gember		90	gr	suiker
¾		winterwortel		½	dl	azijn (wit)
1		rode ui		1	tn	knoflook
¾		Spaanse peper				(zeer fijn gesnipperd)
¼		witte kool		½	el	sambal oelek
200	gr	taugé		¼		Spaanse peper
¾		rode paprika				(zeer fijn gesnipperd)
¼	bos	peterselie				
200	gr	ongezouten pinda's				
2	bakjes	Shiso purper				

**Bereiding kip:**

Koude marinade: Verwijder eventuele ongerechtigheden. Halveer de dubbele filets. Marineer de kip in de bouillon, kookwijn, gember die geraspt is en een snuf zout (ongeveer 20 min).

Stoom de kip gaar in 13 minuten; stoomoven 100% vocht 100°.

Laat de kip (afgedekt) afkoelen, en haal vervolgens de kip met de hand in reepjes uit elkaar. (niet al te klein, de kip moet wel "bite" geven in de salade.

Bewaar koel.

**Nuoc Mamsaus:**

Meng het hete water met de suiker en los de suiker op.

Voeg aan deze warme oplossing de vissaus, een gedeelte van het citroensap, knoflook en azijn toe en meng goed.

Voeg (een gedeelte) van de zeer fijn gesneden peper toe.

Maak af met (een gedeelte) van de sambal.

Breng op smaak met het achtergehouden citroensap, rode peper en sambal. Zet afgedekt weg zodat de smaak zich verder kan ontwikkelen.

**Salade:**

Was de groente en snijd alle groente m.u.v. de peterselie en de taugé in een zeer fijne julienne.

Blancheer alle groenten afzonderlijk enige tijd in kokend water (beetgaar!).

Zet steeds opnieuw ijswater klaar om de groenten direct te bekoelen.

De taugé wordt zeer kort geblancheerd. Ook gekoeld in ijswater.

Alle groenten worden goed gedroogd. Taugé wordt ontdaan van lelijke puntjes.

Meng de groente met de geplukte peterseliebladen en de taugé en zet koud weg.

Meng voor het doorgeven de groente met de geplukte kip en maak aan met de saus (zeer klein gedeelte).

**Pinda's:** Rooster de pinda's in een beetje arachideolie en laat afkoelen en breek grof (pinda's in een doek, met een groot plat chinees mes op de doek in brokjes slaan).

**Presentatie:**

Schik de salade op de borden (evt. in een ring).

Eventueel nog wat saus toevoegen.

Werk af met de pinda's en ruim Shiso purper.

Strooi de gebakken pinda's op de salade.

Geef rest van de saus aan tafel erbij.

Wijnadvies: HLun of Sancerre

## KABELJAUW MET BLACKBEANSAUCE (KANTON)

		Saus:			
1	kg	kabeljauw (rugfilet met vel)	6	el	slaolie
		verse gemberwortel (ca 5 cm)	6	tn	knoflook
			3	el	lichte sojasaus
$\frac{3}{4}$	bos	lente-ui	2½	dl	kippenbouillon
$\frac{3}{4}$		Spaanse peper (in dunne lange slierten)	$\frac{3}{4}$	tl	zout
			2½	el	suiker
4	el	chinese kookwijn	6	el	chinese kookwijn
		aardappelzetmeel	3	tl	donkere sojasaus (paddenstoel)
			1½	el	blackbean pasta
			2	el	sesamolie
			300	gr	witte pandan rijst

### Bereiding saus:

Een flinke scheut slaolie in de wok verhitten.

De knoflook fruiten in de olie (niet te bruin).

De sojasaus, kippenbouillon, zout, suiker, kookwijn, donkere sojasaus en blackbean pasta toevoegen en meekoken.

De saus binden met aardappelzetmeel.

Op smaak maken met 2 el sesamolie.

De saus blanderen met de staafmixer.

Eventueel nog wat slaolie toevoegen om de saus meer te laten blinken.

### Kabeljauw:

Maak de kabeljauw schoon en verwijder graten.

Bestrooi beide zijden met grof zeezout en laat 35 minuten marineren in de koeling.

Na het marineren afspelen met koud water en portioneren.

Vlak voor het stomen/doorgeven 15 minuten marineren in een mengsel van chinese kookwijn en een tl aardappelzetmeel.

Gember schillen, in zeer dunne plakken snijden en de plakken in zeer fijne sliertjes.

De hele lente-ui schuin in zeer fijne reepjes snijden.

Schaal voor stoomoven invetten met olie.

Kabeljauw met vel naar onderen op schaal leggen.

Gemmerslierten en pepers verdelen over de kabeljauw; per moot een eetlepel blackbean sauce op de kabeljauw verdelen (wel saus overhouden voor het opmaken van het gerecht).

De kabeljauw (à la minute) in de stoomoven 6 minuten stomen (100°/80% vocht).

Gaarproces nauwkeurig volgen en aan de vis voelen om de gaarheid te checken!

Bereid de rijst conform de aanwijzingen op de verpakking en houd warm tot doorgeven.

### Presentatie:

Kabeljauw uit het midden van het bord leggen. Bolletje rijst naast de kabeljauw. Nog wat blackbeansauce rond de kabeljauw doen. Dun gesnipperd groen van de lente-ui op de kabeljauw.

Wijnadvies: Karagnanj Vermentino

## HOT & SOUR SOUPE (SECHUAN)

24	chinese paddenstoelen (gedroogd)	6 à 8	el	chinese azijn (bruin, Tjengkong)
1	pak chinese zuurkool (vacuümpak 350 gr)	1	el	sambal oelek
½	blik bamboescheuten	4	el	lichte sojasaus
½	blok tofu			aardappelzetmeel
1	bos lenteui	4		eieren
3,5	l kippenbouillon			zout

### Presentatie:

Soep in kom serveren en afmaken met lente-ui .

Paddenstoelen in kokend heet water weken (30 minuten), afspoelen en in dunne reepjes snijden, de steeltjes weggooien.

Zuurkool uit de verpakking halen, uitknijpen, goed afspoelen met koud water en in dunne reepjes snijden, donkergroene deel weg doen.

Bamboescheuten uit blik halen en goed spoelen (10 min koud water) en in dunne reepjes snijden.

Tofu in zout water 3 minuten koken, laten afkoelen en in dunne reepjes snijden.

Lente-ui in dunne ringen snijden.

Ingekookte bouillon warm maken in een pan, alle groente (behalve de lenteui) toevoegen en zo lang mogelijk zachtjes laten trekken.

Chinese azijn toevoegen (proeven), sambal toevoegen (proeven), lichte sojasaus toevoegen.

De soep binden met aardappelzetmeel, niet te dik maken. Zetmeel eerst in wat water aanmaken en gedoceerd aan de kokende soep toevoegen.

Het ei kloppen met een snufje zout. Hier een of twee dunne omelette(n) van bakken en deze na afkoelen in zo dun mogelijke reepjes snijden en kort voor het opdienen toevoegen aan de soep.

De soep op smaak brengen met zout, zwarte peper, eventueel nog wat chinese azijn en sambal en een scheut sesamolie. Peper en azijn zijn essentieel voor de smaak.

## OSSENHAAS MET OYSTERSAUCE EN MIE FANG

### Ossenhaas:

1100	gr	ossenhaas		sla- of zonnebloemolie
1	verse	gemberwortel (heel fijn snijden)		truffelolie pezo
300	gr	shiitake		
			<b>Broccoli:</b>	
			500 gr	broccoli
300	gr	cantharel		
			<b>Mie Fang:</b>	
1	bos	lente-ui	250 gr	pak fijne rijst noedels
250	gr	uien wit	400 gr	winterwortel
1		Spaanse peper	1 grote	ui
			½ blik	bamboescheuten
2	el	soja (zout)	250 gr	prei
		lichte sojasaus	250 gr	taugé
2,5	el	suiker	2 el	suiker
			3 el	lichte sojasaus
		Oestersaus		
1	scheut	Chinese rijstwijn		
1	dl	kippenbouillon		

### Broccoli:

Broccoli schoonmaken en in kleine roosjes verdelen.  
Broccoli 3 minuten blancheren in ruim kokend water met 4 el suiker en 1 el olie.

### Ossenhaas:

Shiitake en cantharel schoonmaken en in grove stukken snijden.  
Uien in grove stukken snijden.  
Lente-ui in grove stukken schuin snijden.  
Spaanse peper wassen, zaadlijst verwijderen en in ringen snijden.

Ossenhaas in plakken snijden 1 cm dik en vervolgens in stukken van 2 bij 3 cm.

Meng 1,5 el donkere sojasaus, 2 el lichte sojasaus, 1 el suiker, in een kom en meng daarna de ossenhaas er doorheen. Gele wijn toevoegen.

En wederom goed mengen.

Voorts besprenkelen met wat olie en het geheel weer mengen.

In de wadjan 2 el. olie goed heet maken en de ossenhaas dichtschroeien.

In 4 à 5 delen werken, het vlees in beweging houden in de wadjan en niet te lang bakken, 1 à 1,5 min.

Het vlees uit de wadjan nemen, olie uit de wadjan, wadjan schoon maken en 2 el. olie toevoegen en goed verhitten.

Witte ui en gember fruiten (niet te bruin laten kleuren).

Shiitake erbij en mee fruiten.

Scheutje licht sojasaus, 1 dl kippen -bouillon en 2½ el suiker toevoegen.

Een scheut chinese kookwijn langs de rand van de wadjan sprenkelen.

3 el Oestersaus toevoegen.

Cantharellen, lente-ui en chili toevoegen en kort verwarmen.

Vlees terug in de pan en kort verwarmen.

Afmaken met truffelolie, peper **en eventueel zout.** Proeven.

### Mie Fang:

Kook de noedels in kokend water, net **niet** gaar (zie verpakking), giet af en spoel koud, laat daarna uitlekken.

Winterwortel julienne snijden.

Bamboescheuten goed spoelen en daarna julienne snijden.

De prei schoonmaken, groen verwijderen, steel eerst in de lengte snijden en dan in stukjes van 4 mm. Taugé wassen.

In de wadjan 1 dl olie goed heet laten worden en rond laten gaan in de wok.

Dan uitgieten en bewaren.

Opnieuw olie in de wok.

De julienne gesneden uien goed bakken (niet bruin) zodat ze goed aroma afgeven.

Bamboe, wortel, prei en als laatste de taugé erbij. (roerbakken).  
Mie Fang er bij en alles met twee grote lepels omscheppen en roerbakken.  
Met suiker, sojasaus en een beetje visolie op smaak brengen. Proeven  
In een schaal doen en warm houden.

**Presentatie:**

Ossenhaas uit het midden op het bord scheppen  
Broccoli-roosjes in stoomoven opwarmen, en rondom onder het vlees  
steken.  
Mie Fang ; in een ring van 6 cm, op het bord scheppen.  
En leg ter garnering, wat achter gehouden wortel en bamboe, over het  
vlees.

Wijnadvies: A1 Muverdre Alicante

GEMBERIJS MET ZACHT GESTOOMD EI  
EN KANEELTHEE MET ROZENKNOPJES

**IJs:**

700 gr pompoen t.b.v.  
500 gr pompoenvlees  
4 dl suikersiroop  
(2½dml water, 200 gr suiker, 30 gr  
dextrose, water koken, suikers erin  
oplossen, 2 min doorkoken en  
afkoelen)  
2 st limoenen (sap van)  
2 kruidnagels  
85 gr verse gember  
(koken in suikerwater)  
70 gr karamel (fudge)  
12 fortune cookies

**Gestoomd ei:**

5 dl halfvolle melk  
125 gr suiker  
200 gr gepast. ei  
1 blik lychees

**Kaneelthee:**

24 gedroogde  
rozenknopjes  
12 kaneelstokjes  
1 pot honing  
1,5 l kokend water

**IJs:**

Pompoen schillen, pitten verwijderen en in stukken snijden.  
Gaar koken in 1 ½ liter kokend water. Pureer 500 gram van het vrucht vlees met de suikersiroop.  
Maak de 2 kruidnagels fijn (tot poeder in de vijzel), voeg dit met het limoensap en de gember toe aan bovenstaand mengsel; blender fijn. Laat het mengsel afkoelen en zeef.  
Draai ijs van de compositie.  
Voeg op het laatst de fijngehakte karamel toe.

**Gestoomd ei:**

Snijd de lychees in kleine blokjes (5 mm x 5 mm).  
Los de suiker op in lauwwarme melk.  
Meng door het suiker/melkmengsel het gepasteuriseerd ei (zachtjes kloppen en schuim verwijderen).

Giet het mengsel in 12 kleine bakjes.

Stoom het mengsel gaar in de stoomoven op 95 graden/90% luchtvochtigheid gedurende 5 ½ minuut (afdekken met folie om te voorkomen dat er zich een waterlaag vormt op het ei).

Laat afkoelen en decoreer met blokjes lychees.

**Kaneelthee:**

Verdeel de rozenknopjes en kaneelstokjes over 12 kleine hittebestendige glazen.

Voeg aan elk glas een ½ theelepel honing toe.

Giet het kokend water in het glas (ong. 120 ml, à la minute, hoeft maar 3 à 4 minuten te trekken).

**Presentatie:**

Serveer op een langwerpige bord: een bolletje ijs in een klein schaaltje met hierop een fortune cookie, het kommetje ei met de lychees en het glaasje thee.