

Oesters Nam Kee

Ingrediënten voor 16 personen

16 oesters (creuses)
2 rode pepers
1 limoen
1 stukje gember
1 stengel Sereh
5 blaadjes Djeruk Perut
flinke scheut Kikkoman sojasaus
paar stengels bosui

Bereidingswijze;

Maak de oesters open en haal ze los van de schelp.
Giet het vocht door een zeef in een kleine kookpan.
Snijd de pepers in halve ringen en doe erbij.
Rasp de gember en de schil van de limoen erin.
Kneus de Sereh en voeg samen met de djeruk perut toe.
Als laatste de sojasaus kook dit nu op en laat 10 minuten trekken.
Verwarm de oesters een paar minuten in een oven van ongeveer 160 graden.
Giet de marinade erover en serveer direct uit.

Sushi roll inside out

Ingrediënten voor 16 personen;

1 bakje met reeds gekookte en afgekoelde sushirijst
4 nori vellen
verschillende kleuren sesamzaad
zalmfilet
Surimi
Crème fraiche
komkommer
sojasaus
sushi azijn
Mirin
Wasabi
Zout
Suiker

Bereidingswijze;

Maak de sushirijst aan met; sushi azijn, Mirin, zout, suiker en wat wasabi
Snijd de zalm in lange dunne reepjes.

Snijd de komkommer, zonder het hart in lange dunne repen.

Snijd de surimi fijn en maak aan met wat creme fraiche of mayoniase

Leg een vel slagersolie op het sushimatje.

Bedek dit geheel met de rijst.

Leg hier het nori vel op en doe in het midden een streep van de aangemaakte surimi.

Leg hierop de komkommer en daarop de zalm.

Rol het geheel nu op, strooi nu aan de buitenkant de gemengde sesamzaadjes erop.

Laat de rol 10 minuten liggen voor het snijden, serveer het met de sojasaus en naar wens met wasabi erbij.

Oosterse bouillon met saffraan, Shanghai Paksoi, reuzen gamba en een wasabi schuim.

Ingrediënten voor 16 personen;

16 reuzen gamba's
250 ml witte wijn
2 liter groenten bouillon
500 gram WUPS (wortel, ui prei, selderij)
1 stengel sereh
5 blaadjes Djeruk Perut
snufje saffraan
rode peper
scheutje gembersiroop
16 stronkjes Shanghai Paksoi

Wasabischuim

2 dl melk
3 dl room
40 gr wasabi of mierikswortel
10 gr gembersiroop
snufje zout

Bereidingswijze;

Pel de gamba's maar laat de kop eraan zitten, verwijder het darmkanaal.
Dep de gamba's droog, smeer in met een beetje sesamolie en zet koud weg.
Snijd de WUPS, de sereh en de peper fijn.
Zet de schillen van de gamba's aan in wat olie op een hoog vuur, bak daarna de fijn gesneden ingrediënten mee, blus af met de wijn en de bouillon en voeg nu de saffraan en de Djeruk toe. Laat dit een uurtje trekken, giet door een fijne zeef en breng op smaak met gembersiroop en P&Z.
Verwarm voor het wasabi schuim alle ingredienten, laat het even trekken en giet door een zeef in de sifon, zet daarna koud weg, vlak voor het meegeven draaien we er 1 of 2 patronen op.
Halveer de paksoi in de lengte en bak op die kant flink aan, op het laatst een paar druppels water met sojasaus om af te blussen en houd dit even warm.
Bak a la minute de gamba's op niet al te hoog vuur net niet gaar.
Serveer de paksoi midden in het diepe bord, de gamba er boven op.
Giet nu de bouillon eromheen spuit voor het serveren een toefje schuim op.

Zwarte Bapao met een omeletje van Pulled Chicken, kiemen salade met koriander en een sojasiroop

Ingrediënten voor 16 personen;

16 zwarte Bapao's
1 kg kippendijen
(marinade voor de kip onder andere; zwarte bonensaus/Hoi sin , kurkuma, koriander, kardemom, ketjap , tomatenpuree, suiker, zout, gerookt paprikapoeder)
5 eieren
diverse kiemen zoals Tauge, rode kool scheut, erwten scheut etc
¼ bosje koriander
sap van 1 limoen
1 groene peper
scheutje gembersiroop en een scheutje sojasaus voor de siroop;
250 gram suiker
ongeveer 200 ml sojasaus

Bereidingswijze;

Snijd de kippendijen alvast wat kleiner en marineer met de ingrediënten voor de marinade.

Bak de dijnen aan in de pan en voeg evt iets vocht toe, sluit de pan met de deksel en gaar de dijnen tot je ze met een vork uit elkaar kunt trekken.

Zeef het vocht eruit en kook dit in tot een sausje.

Meng het limoensap met de gembersiroop en de sojasaus, snijd de groene peper zeer fijn en meng hier door.

Maak hier de kiemen mee aan spatel als laatste de fijn gesneden koriander erdoor.

Bewaar dit in de koeling.

Verhit de suiker voor de siroop zachtjes zodat deze smelt, als hij gesmolten is en een beetje bruin, voeg dan de sojasaus toe en laat het geheel oplossen.

Klop de eieren los, plaats een stekertje in de koekenpan met een beetje boter.

Hierin gaat wat van het kippenvlees, druk dit goed aan en doe er een lepeltje van het ei mengsel op, als het goudbruin gebakken is dan omdraaien.

Intussen stoom de broodjes in 4 minuten warm en snijd open.

Leg de onderkant van de bapao op het bord, doe er een beetje salade op en een deel ernaast.

Leg hierop het omeletje, doe hier nog iets kookvocht op en sluit het broodje.

Garneer het bord met de sojasiroop, sesamzaadjes en koriander.

Rendang Daging, romige kokos plakrijst, zoetzure ingelegde groenten.

Ingrediënten voor 16 personen;

3 kg runderstoofvlees goed doorregen
5 uien
5 tenen knoflook
15 blaadjes djeroek perut
5 stengels sereh
stuk gember
stuk galanga
stuk palmsuiker
5 rode pepers
1 tot 2 liter kokosmelk
2 el korianderzaad
2 el komijn gemalen
Kemirinoten 100 gram
zout en peper gemalen

Bereidingswijze;

Snijd het stoofvlees in kleine dobbelsteentjes.

Ondertussen gaan we de Boemboe maken, begin met de uien schoonmaken en doe deze in de keuken machine, en draai dit alvast fijn.

Voeg de rest van de ingrediënten toe behalve de kokosmelk en draai dit tot een gladde massa.

Smoor de boemboe in de grote rode Creuset pan met olie zachtjes aan, dit duurt wel 10 minuten.

Voeg daarna het vlees toe en bak dit kort mee.

Doe de kokosmelk erbij en voeg evt wat water toe, sluit met de deksel en gaar dit gedurende een 2 1/2 uur tot het echt goed gaar is.

Voor de kokosrijst;

500 gram basmatirijst
750 ml groenten bouillon
750 ml kokosmelk
3 blaadjes limoen blad
2 el kerriepoeder

Meng alle ingrediënten en kook de rijst zachtjes gaar in de rijstkoker.

Voor de ingelegde groenten;

1 komkommer
2 rode paprika's
½ witte kool
2 oranje winterpeen
2 paarse peen
1 gele courgette
1 groene courgette
500 ml azijn
400 gram suiker
20 peperkorrels
3 el korianderzaad

Bereidingswijze;

Snijd de komkommer en de courgettes in de lengte in 4-en en verwijder de zaadjes, snijd schuin dunne reepjes.

Schil de penen, snijd doormidden en daarna in halve maantjes.

Snijd de wittekool ook fijn.

Kook de azijn op met de suiker, peper korianderzaad en wat zout en giet dit op de groenten, laat het rustig marinieren tot het moment van uitgifte.

Serveer dit met gefrituurde cassave!

Gegrilde ananas, tartaar van mango, mousse van passievruchten en sereh ijs met honing

Ingrediënten voor 16 personen;

1 ananas
2 mango's
mint
rode peper
450 gram passievruchten coulis
500 ml room
suiker naar smaak ongeveer 150 gram
8 gram gelatine

Bereidingswijze;

Schil de ananas goed, snijd daarna op de snijmachine dunne plakken. Verwijder het hart met een stekertje, grill de plakken aan 1 kant en zet apart. Schil de mango's, snijd het vruchtvlees in kleine blokjes, maak het aan met zeer fijn gesneden mint en gesneden rode peper. Verwarm de helft van de coulis, week intussen de gelatine in KOUD water. Meng de suiker door de warme coulis en voeg de geweekte gelatine toe. Als het opgelost is dan van het voor de overige coulis erbij en zet het in de koeling. Klop de slagroom stijf en spatel door de afgekoelde coulis, maak hier straks op het laatst een quenelle van.

Voor het ijs;

750 ml melk
3 stengels sereh
150 gram suiker
300 gram witte chocolade
500 ml room
4 eieren met 4 extra dooiers

Snijd de sereh fijn en laat trekken in de melk. Klop de slagroom stijf en zet koud weg. Klop de eieren met de dooiers en de suiker op. Smelt in tussen de chocolade. Giet het melkmengsel door een zeef op de eieren en gaar dit langzaam au-bain-marie. Als het gaar is dan in de ijsmachine. Als het mengsel goed afgekoeld is spatel dan de slagroom erdoor daarna nog wat honing en zet het in de vriezer. Serveer eerst de ananas met de grill strepen naar boven. Dan in een vormpje de mango erop, daarnaast een quenelle van de mousse en een bolletje ijs erbij!