

# M

## enu oktober 2021<sup>1</sup>

*“Azië”*

### THAISE SCHEERMESSEN

*Peregrino Albarin<sup>2</sup>*



### VIETNAMESE KINGFISH TARTAAR

*Grüner Veltliner vom Berg, 2018*



### VARIATIE OP THOM KHA GAI SOEP



### GADO

*Bintang bier*



### BANAAN MET PINDA, KOKOS EN KERRIE

*White port*



---

<sup>1</sup> Menu samengesteld door Annelies van Son

<sup>2</sup> Wijnen van De Wijnkelder



## INGREDIËNTEN

20 scheermessen

1 stengel citroengras  
2 limoenblad  
25 g gember  
2 teentjes knoflook  
1,5 Rawit (peper)  
500 ml kokosmelk  
250 ml visbouillon van de Kingfish (volgens gerecht, volgens basisreceptuur)  
250 ml kippenbouillon  
1 sjalot  
1,5 limoen

0,25 bos koriander  
1,5 stengel bleekselderij  
125 g venkel  
125 g prei  
peper  
zout

## GARNITUUR

venkelgroen  
150 ml cappuccinomelk  
5 g chilipoeder

## THAISE SCHEERMESSEN

Receptuur voor 10 personen

### BEREIDINGSWIJZE

1. Maak een visbouillon van de restanten van de Kingfish (zie volgende gerecht).
- 1b. En de makers van de Thom Kha Gai soep maken kippenbouillon.
2. Kneus het citroengras en limoenblad met de rug van een koksmees.
3. Snij de gember, knoflook en Rawit fijn.
4. Fruit de sjalot aan.
5. Voeg de kokosmelk, kippenbouillon en visbouillon toe en breng aan de kook.
6. Voeg citroengras, limoenblad, gember, knoflook en Rawit (met wat pitjes) toe en laat dit 30 minuten afgedekt trekken.
7. Zeef door een fijne puntzeef.
8. Breng op smaak met limoensap, gehakte koriander, peper en zout.
9. Snij de venkel, prei en bleekselderij in een fijne brunoise en voeg toe. Reserveer het venkelgroen.
10. Laat meestoven.
11. Spoel de scheermessen bij voorkeur in zout water. Meng hiervoor 1 liter water met 35 gram zout en spoel de scheermessen hierin.
12. Stoom de scheermessen voor ± 45 seconden in een stoomoven of stoompan. (Kan ook eenvoudig in de Varoma van de Thermomix.)
13. Spoel direct koud in ijswater.
14. Maak de scheermessen schoon, verwijder darmen en bek, en snijd in kleine stukjes.
15. Kies 10 mooie schelpen en droog deze onder de salamander.
16. Maak de Thom Kha Kai lauwwarm en voeg de in stukken gesneden scheermessen toe.
17. Neem een warm diep bord.
18. Plaats hierin een scheermessschelp en verdeel het vlees van 2 schelpen hierin.
19. Lepel een flinke schep Thom Kha Kai met garnituur erover.
20. Snij het venkel groen ragfijn en garneer de gevulde schelpen.
21. Maak op het laatste moment, met de melkschuimer, een schuimpje van de cappuccinomelk met wat chilipoeder en schep een lepel schuim over de schelp.

### PRESENTEREN



### MARINADE

250 ml water  
40 g vissaus  
20 g wijnazijn  
35 g suiker  
2 tenen knoflook  
1 Spaanse peper  
½ rode paprika  
¼ wortel  
0,25 bos koriander  
zout

### TARTAAR

1200 g Kingfish (vuil)  
1 pakje glasnoedels  
1 bos radijs  
Chilipeper  
sesamolie

### GARNITUUR

1 rode peper  
0,25 bos munt  
0,25 bos platte peterselie  
0,25 bos koriander  
2 g zwart sesamzaad

## VIETNAMESE KINGFISH TARTAAR

Receptuur voor 10 personen

### MARINADE

1. Snijd de wortel en paprika in een zeer fijne brunoise.
2. Breng de suiker samen met het water aan de kook, tot de suiker is opgelost.
3. Voeg de vissaus, wijnazijn, groenten, fijngehakte knoflook en fijngehakte Spaanse peper toe. Snijd van 6 takjes koriander de blaadjes grof en voeg toe.
4. Laat de saus volledig afkoelen.

### KINGFISH TARTAAR

5. Snijd een eventuele ketting en buik van de filet. Verwijder de graten en fileer de huid eraf.
6. Geef de graten aan de makers van de amuse voor de visbouillon.
7. Snijd de schoongemaakte Kingfish in blokjes van een halve centimeter.
8. Meng de vis met de marinade en laat zo lang mogelijk marineren in een vacuümpot.
9. Stort uit op een zeef en vang de marinade op.
10. Breng eventueel nog op smaak met zout en chilipeper.
11. Snij de radijs in dunne plakjes.
12. Kook de glasnoedels in kokend gezouten water snel gaar. Spoel koud.
13. Overgiet de noedels met de dressing en vang deze weer op.
14. Breng de noedels op smaak met sesamolie.

### PRESENTEREN

15. Neem een kombord, leg hierin een bedje van glasnoedels.
16. Daarop de tartaar, besprenkel met wat dressing.
17. Werk af met een ruime hoeveelheid munt, koriander en peterselie en 2 à 3 ringetjes Spaanse peper en wat zwart sesamzaad.



## INGREDIËNTEN

### KORIANDEROLIE

1 bos koriander  
100 ml zonnebloemolie  
zout

### KROKANTE KIPCHIPS

1,5 kg kippenpoten met vel  
400 ml kippenbouillon  
75 g tapiocabloem

### SOEP

400 ml kokosmelk  
400 ml water  
60 g laos  
2 stengels citroengras  
2 st ui  
5 st citroenblad  
50 ml. limoensap  
30 ml vissaus  
25 g suiker  
zout

## VARIATIE OP THOM KHA GAI SOEP

Receptuur voor 10 personen

## BEREIDINGSWIJZE

### KORIANDEROLIE

1. Pluk de koriander en blancheer de bladeren enkele seconden in kokend water.
2. Koel direct terug op ijswater.
3. Knijp de kruiden goed uit, snijd grof en blender vervolgens met de olie.
4. Als de olie volledig fijn is, deze door een fijne filter of een zeefje laten lopen.
5. Breng op smaak met zout.
6. Giet de olie in een spuitfles.

### KROKANTE KIPCHIPS

7. Maak kippenbouillon volgens basisreceptuur. Maar.....
8. Verwijder het vel van de kippenpoten (± 150 gr vel) en bewaar.
9. Fileer de dijnen en gebruik de dijfilets voor de soep. Bewaar de bovenpoten voor de bouillon.
10. Maak de kippenhuid zacht door deze 10 minuten zachtjes te garen in de kippenbouillon. Geef 250 ml kippenbouillon aan de makers van de amuse.
11. Neem 150 ml bouillon met de huid en bloem in de Thermomix.
12. Laat gedurende 20 sec draaien op stand 10 en draai daarna 10 minuten fijn op 90°C op stand 2. Er ontstaat nu een taaie massa.
13. Schep de massa in een spuitzak met glad spuitmondje en spuit er dunne banen van ongeveer 10 centimeter van op siliconenmatjes.
14. Leg er een tweede matje op en rol dun uit met een rolstok/deegroller.
15. Bak 7 à 8 minuten in een oven van 180°C.
16. Verwijder de het bovenste matje en droog de chips verder in de (droog)oven.

### SOEP

17. Breng het water en de kokosmelk samen aan de kook.
18. Schil de laos en snijd het fijn, plet het citroengras en snijd de ui fijn.
19. Voeg de laos, citroengras, citroenblad en ui toe en zet het vuur laag.
20. Laat een half uurtje intrekken.
21. Zeef de soep.
22. Zet de soep in een schone pan op laag vuur op.
23. Voeg de gesneden kip toe (zie hierboven, punt 9).
24. Voeg de suiker, vissaus en limoensap toe.
25. Zeef de soep als de kip gaar is, reserveer de kip en houd de soep warm.

## CHAMPIGNONWOLKJES

800 g champignons  
150 ml water  
10 g zout  
2 g Soja lecithine

## VONGOLE

400 g vongole  
1 st sjalot  
1 teen knoflook  
100 ml citroensap

## GARNITUUR

2 st tomaat  
100 g koude boter  
koriander  
2 stengels lente-ui  
chili-olie

## CHAMPIGNONWOLKJES

26. Snijd 150 gram champignons in zeer dunne plakken en reserveer .
27. Maak de rest van de champignons schoon en snijd in stukken
28. Breng de stukken champignons over in een blender en maal samen met het zout en het water fijn tot een grove massa.
29. Giet de massa op een bolzeef die je vooraf bekleed hebt met een natte passeerdoek.
30. Laat dit zo lang mogelijk uitlekken. Zet evt. onder druk met een gewicht.
31. Het champignonvocht zal oxideren en zwart worden waardoor het de kleur krijgt van maggi of sojasaus.
32. Pers alle vocht eruit door de passeerdoek met de champignons uit te knijpen.
33. Verwarm het champignon vocht, voeg de lecithine toe draai een paar keer met de staafmixer om de lecithine op te lossen. Laat even rusten.
34. Reserveer voor later gebruik.

## VONGOLE

35. Spoel de vongole schoon in een bolzeef.
36. Verhit een bakpan.
37. Voeg een kleine hoeveelheid olie toe.
38. Bak de vongole totdat ze open gaan.
39. Voeg dan de gesnipperde ui en knoflook toe.
40. Blus de vongole af met het citroensap.
41. Verwijder de vongole uit de pan en maak het vlees los van de schelpjes.
42. Bak in de olie de plakjes champignons kort aan.

## PRESENTEREN

43. Pliceer de tomaat, verwijder de pitjes en snijd brunoise.
44. Snijd de lente ui in mooie schuine stukjes
45. Verwarm het champignonvocht en monteer op met boter zodat er mooie wolkjes ontstaan. Klop eventueel op met de staafmixer.
46. Dresseer de tomaat, lente ui, champignon plakjes en stukjes kip in het midden van het bord.
47. Leg een schelpje met een vongole hierop en werk af met een blaadje koriander. Plaats nog een vongole aan de zijkant op het bord.
48. Schep de soep in het bord.
49. Breek de krokante kip chips in plakken en leg op het bord.
50. Schep het champignon schuim over het gerecht.
51. Druppel de chili-olie en korianderolie over de soep.



## INGREDIËNTEN

### KROEPOEK VAN PICCALILLY

300 g piccalilly  
225 g tapiocameel  
zout

### ZOETZUUR VAN GROENTEN

400 ml azijn  
150 g suiker  
400 ml water  
2 blaadjes laurier  
10 witte peperkorrels  
200 g Romanesco  
200 g bloemkool  
100 g radijs  
100 g rode ui  
1 komkommers

### PINDASAU

200 g pinda's  
100 ml sojasaus zonder zout  
40 g gember  
50 ml arachideolie  
50 ml water  
2 gedroogde chili  
2 teentjes knoflook  
Sesamolie  
Sambal Oelek  
Limoensap

### ZWEZERIK

800 g zwezerik  
200 g bloem

# GADO GADO

Receptuur voor 10 personen

## BEREIDINGSWIJZE

### KROEPOEK VAN PICCALILLY

1. Draai de piccalilly fijn in de Thermomix en voeg vervolgens het meel en een beetje zout toe en mix het geheel nog even goed door.
2. Rol/Giet het deeg dun uit en stoom in de stoomoven.
3. Laat vervolgens drogen in de oven 90 °C en frituur vlak voor uit.

### ZOETZUUR VAN GROENTEN

4. Kook voor het zoetzuur de azijn, suiker, water, laurier en peper en laat afkoelen
5. Blancheer de bloemkool en reserveer de kleingemaakte bloemkool, fijngesneden radijs en fijngesnipperde rode ui in het zoetzuur.
6. Schil de komkommer en snij linten en trek vacuüm, samen met wat zoetzuur in een grote bak.
7. Blancheer de Romanesco à la minute en marineer kort met het zoetzuur om verkleuring tegen te gaan.

### PINDASAU

8. Frituur de pinda's
9. Draai met de overige alle ingrediënten, behalve de sesamolie ed, samen fijn in een keukenmachine tot een fijne structuur ontstaat.
10. Voeg sambal, sesamolie en limoensap toe naar smaak.

### KROKANTE ZWEZERIK

11. Spoel de zwezerik 30 minuten onder de kraan en gaar sous-vide (1 uur, 65 °C).
12. Ontvlies de zwezerik en verwijder het vet.

300 ml water  
zout  
peper  
sesamolie  
frituurolie

### **BLOEMKOOLCRÈME**

750 g bloemkoolroosjes  
7.5 g zout  
150 ml olijfolie  
5 g zout

### **KOMKOMMERSORBET**

2-3 komkommers  
75 g glucosesiroop  
60 g pro sorbet

### **GARNITUUR**

Kwarteleieren  
zwarte gerookte sesam  
fleur de cornichon (bloemen)  
rode zuring

13. Portioneer de zwezerik, haal door de bloem en paneer met een mix van water, peper, zout en sesamolie.
14. Paneer de zwezerik vervolgens andersom, dus eerst door het beslag en daarna pas door de bloem.
15. Frituur krokant op 180°C en serveer direct.

### **BLOEMKOOLCRÈME**

16. Stoom de bloemkool met wat olie en het zout in ongeveer 20 minuten gaar.
17. Draai direct fijn, zeef en reserveer warm.

### **KOMKOMMERSORBET**

18. Maak 500 ml komkommersap in de sapcentrifuge.
19. Draai in de sorbetmachine alle ingrediënten tot een sorbet en reserveer tot gebruik.

### **PRESENTEREN**

20. Bak de kwarteleitjes met behulp van kleine metalen bakvormen.
21. Maak een spiegel van de pindasaus en plaats daar de zwezerik op
22. Maak het bord verder op met alle componenten.
23. Garneer met de fleur de cornichon, rode zuring, gebakken kwartelei en zwarte sesam.



## INGREDIËNTEN

### BANAAN

5 st Bananen  
50 g Gula Djawa  
Pandan pasta  
200 ml kokosmelk

### KUE PISANG

5 st rijpe bananen  
2 pakjes vanillesuiker  
5 eieren  
200 gr. hunkue-meel  
50 g rietsuiker (Gula Merah)  
25 g boter  
3 g zout

### KOKOSROOM

250 ml kokosmelk  
1 zakje vanillesuiker  
2 st eidooiers  
25 g bloem  
25 g rietsuiker  
zout

### ROTI JALA

3 eieren  
500 ml kokosmelk  
5 g koenjit  
250 g bloem  
Pandan Pasta  
plantaardige olie  
zout naar smaak

## BANAAN MET PINDA, KOKOS EN KERRIE

Receptuur voor 10 personen

## BEREIDINGSWIJZE

### BANAAN (PANDAN SAUS)

1. Smelt de Gula Djawa in 200 ml kokosmelk.
2. Voeg enkele druppels pandan en overige ingrediënten toe.
3. Verwarm enkel minuten, niet laten koken.
4. Pel 5 bananen en snijd deze in 6 cilinders.
5. Leg ze in de saus en laat afkoelen.

### KUE PISANG (BANANENCAKE)

6. Rooster het Hunkue-meel, hierdoor ontstaat een intense vanille smaak.
7. Klop de eieren, de suikers, het zout en de bloem tot een mooi luchtig beslag.
8. Snijd de bananen in stukjes en schep deze door het beslag.
9. Vet een ovenschaal in en giet het beslag in de schaal.
10. Snijd de boter in kleine stukjes en verspreid deze over het beslag.
11. Bak de Kue Pisang in een op 175°C voorverwarmde oven in ongeveer 45 minuten goudbruin. Doe de prik test!

### KOKOSROOM

12. Verwarm 200 ml kokosmelk, los de vanille suiker en rietsuiker er in op.
13. Sla de eidooiers los, voeg de bloem en een snufje zout toe en vervolgens 50 ml kokosmelk.
14. Voeg de kokende kokosmelk beetje voor beetje toe aan de eidooiers.
15. Breng het zachtjes terug aan de kook, blijf roeren tot het gaat bubbelen.
16. Giet het in een grote schaal, dek af en laat afkoelen.

### ROTI JALA (PANNENKOEKJES)

17. Klop de eieren los, meng de bloem en een snufje zout erdoor.
18. Voeg de kokosmelk, koenjit en iets Pandan Paste en olie toe en meng alles goed door elkaar tot er een glad beslag ontstaat.
19. Verhit een grote koekenpan, vet deze in met olie en schep er zoveel beslag op dat de bodem net bedekt is.
20. Bak het pannenkoekje tot de bovenkant bijna droog en de onderkant bruin is.
21. Keer de pannenkoek om en bak de andere kant goudbruin.
22. Laat afkoelen en vul de flensjes met kokosroom.



## **FRUIT**

1 st Mango

1 st Ananas

## **CRUNCH**

100 g ongezouten pinda's

30 g geraspte kokos

5 g kerriepoeder

## **GARNITUUR**

rietsuiker

Atsina cress

## **FRUIT**

23. Schil de mango en snijd in een fijne brunoise.

24. Verwijder schil en het hart van de ananas, snijd vervolgens in brunoise.

25.

## **CRUNCH VAN PINDA, KOKOS EN KERRIE**

26. Rooster de geraspte kokos en brand de pinda's.

27. Draai alle ingrediënten fijn in een blender of cutter.

28. Rooster het geheel in een droge pan.

## **PRESENTEREN**

29. Zet de banaancilinders op het bord, bestrooi met rietsuiker en brand ze met de crème Brûlée brander.

30. Snijd de cake in dikke plakken en steek er cilinders uit, plaats deze op het bord.

31. Leg een gevuld flensje erbij.

32. Dresseer het fruit.

33. Strooi er wat Crunch bij.

34. Garneer met enkele takjes Atsina cress.

35. Lepel als laatste het restant pandan saus over het totaal.