

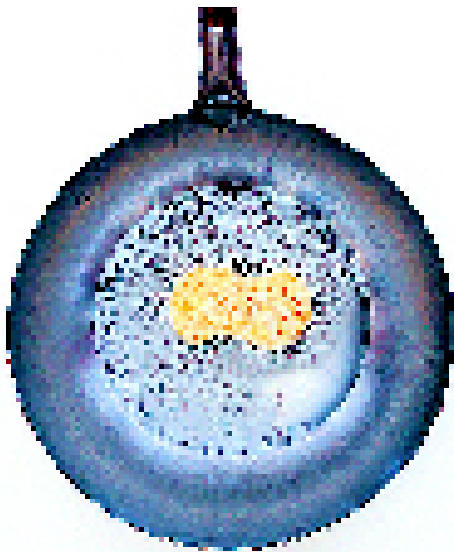
Inhoud

Rijst koken	6
Een wok inbranden	8
De Thaise keuken	10
De Japanse keuken	136
De Chinese keuken	258
De Koreaanse keuken	388
Aziatische ingrediënten	508
Index	516

Een wok inbranden

De wok is het basisgerei van de Aziatische keuken. Deze pan heeft een groot voordeel: hij is goedkoop. Je hoeft geen fortuin uit te geven aan een wok. Een simpel model van staal is prima. Kies een model met een lange houten steel. Metalen handvatten kunnen nogal heet worden. Voor je in een wok gaat bakken, moet je hem ‘inbranden’ opdat je gerechten er niet aan plakken en hij niet gaat roesten.

Bovendien verwijder je er het beschermlaagje fabrieksvet mee. Let op, als je een wok met antiaanbaklaag hebt, hoeft je hem niet in te branden. Maak hem echter nooit schoon met schuurmiddelen of -sponsjes.



① wassen

Was de wok in een sopje (als je je wok al een tijd hebt en hem nooit hebt ingebrand, is dit het moment). Spoel de wok af met koud water en droog hem grondig af.



② invetten

Vet de binnenkant van de wok in met arachideolie, eventueel met een kwast of keukenpapier.



③ verhitten

Laat de wok heet worden op hoog vuur en kantel hem zodat de olie over de hele binnenzijde uitloopt. Draai het vuur uit en laat de wok afkoelen met de olie erin.

Thaise ingrediënten



sesamzaad



verse hokkiennoedels



gebakken knoflook



knoflookvlokken



sojavermicelli



gedroogde rijstnoedels



rijstvermicelli



verse rijstnoedels



kokosroom



kokosmelk



sojasaus



oestersaus



tofu



rijstbloem



pinda's, al dan niet geroosterd, al dan niet gezouten



witte peperkorrels



Tom kha gai (kippensoep)

100 g oesterzwammen
2 kaffirlimoenblaadjes, zonder
steeltje, fijngesneden
750 ml kokosmelk
1½ el fijngesneden
galangawortel (5 plakjes)
1 stengel citroengras,
fijngesneden

1½ el fijngesneden (Thaise)
sjalotjes
4 rode rawits, doorgesneden
300 g kipfilet, kleingesneden
1½-3 el vissaus
1½ el limoensap
een paar blaadjes koriander

① voorbereiden

Snijd de oesterzwammen door.



② koken

Breng de kokosmelk aan de kook in een grote pan. Blijf roeren zodat de vloeistof homogeen blijft. Voeg, als de melk kookt, de galanga, citroengras, sjalotje en rawit toe. Breng de melk weer aan de kook en laat hem 5 minuten koken. Draai het vuur laag.



③ afmaken

Doe de kip, oesterzwammen, kaffirlimoenblad en vissaus bij de kokosmelk. Laat de soep nog 5 minuten koken. Haal de pan van het vuur als de kip gaar is en roer het limoensap en korianderblad door de soep. Serveer direct.





Biefstuk Penang

300 g biefstuk	1½ el geraspte palmsuiker of bruine rietsuiker
3 el plantaardige olie	3 el fijngehakt Thaise basilicumblad
1½-3 el Penang currypasta (zie blz. 23)	½ el versgemalen peper
3 kaffirlimoenblaadjes, zonder steeltje, fijngesneden	1 rode chilipeper, zaadjes verwijderd, fijngesneden
250 ml kokosmelk	
3 el vissaus	

① voorbereiden

Snijd het vlees in stukjes.



② bakken

Verhit de olie in een wok en bak de Penang currypasta en het kaffirlimoenblad erin. Voeg de biefstukreepjes en de helft van de kokosmelk toe. Stoof het vlees 2 tot 3 minuten.



③ afmaken

Roer de rest van de kokosmelk door het vlees en breng het gerecht al roerend aan de kook. Laat de melk zo'n 10 minuten koken en roer de vissaus, suiker, het basilicum en de versgemalen peper erdoor. Laat het gerecht nog 3 minuten pruttelen. Garneer het vlees met wat rode chilipeper en serveer direct.





Nodig:

zeef
hapjespan of grote
koekenpan
spatel
bakkwastje

Okonomiyaki

250 ml dashi (zie blz. 146)

1 ei, losgeklopt

250 g bloem

1 tl bakpoeder

50 g tenkasu (tempuradruppels)

150 g Chinese kool, fijngesneden

35 g gedroogde garnalen

2 el zonnebloemolie

8 heel dunne plakjes buikspek

tonkatsu-saus

Japanse mayonaise

bonitovlokken

ao nori (gedroogde

zeewiervlokken)

① mengen

Meng de dashi en het ei in een kom. Zeef de bloem en bakpoeder boven een andere kom, voeg de dashi toe en meng alles tot een glad beslag. Roer de tenkasu, kool en garnalen erdoor.



② bakken

Verhit wat olie in een hapjespan of grote koekenpan. Schenk er een kwart van het beslag in, laat dat uitlopen en bak de pannenkoek 3 tot 5 minuten tot de onderkant knapperig en bruin is. Leg er 2 plakjes varkensbuik op en bedek die met nog 2 eetlepels beslag. Keer de pannenkoek met een spatel, maak 2 inkepingen in het oppervlak zodat de kern sneller gaar wordt en bak nog 3 tot 5 minuten op matig hoog vuur, tot de onderkant knapperig en de binnenkant gaar is. Houd de pannenkoek warm terwijl je op dezelfde manier nog 3 stuks bakt met de rest van het beslag en het buikspek.



③ afmaken

Besprenkel de bovenkant van de pannenkoeken met tonkatsu-saus en zigzag er mayonaise over. Bestrooi ze met bonitovlokken en ao nori en serveer direct.





Mandu maken

jiaozivellen
vulling naar keuze

Nodig:
bakkwast

Koreaanse ingrediënten en verse producten

vispasta (kamaboko)

geroosterd wit sesamzaad

zwart sesamzaad

plakjes rijstkoek

sojapasta (doenjang)

vissaus

rijstazijn

rijstbloem

Aziatische peer

waterkastanjes

jujube

kelp

shiitake

groene shiso

noedels van zoete aardappel

noedels van het mes

① vullen

Leg een hoopje vulling in het midden van een jiaozivel. Maak de randen vochtig met wat water en vouw het vel over de vulling dubbel tot een halve cirkel.

② vouwen

Maak de punten vochtig met wat water en breng ze naar elkaar toe.

③ dichtmaken

Knijp de punten op elkaar vast. Herhaal met de rest van de vellen en de vulling. Kook, stoom of bak de mandu gaar volgens het recept.





Nodig:
2 kommen
pot van 1½ liter of
diverse kleine potjes

Kimchi van komkommer en peer

8 Koreaanse komkommers (of
4 gewone komkommers)
80 g + 1 el zout
5 tenen knoflook, gekneusd
4 Aziatische nashiperen, in
plakjes van 2 mm gesneden
5 Koreaanse preien, in stukjes
van 1 cm gesneden (of
5 stengels Chinese bieslook)

5 lente-uitjes, in stukken van
2½ cm gesneden
20 g geel mosterdzaad
1 tl poedersuiker
60 g Koreaans chilipoeder
(kochukaru)

① snijden

Snijd de komkommers in schuine stukken van 4 centimeter en doe ze in een kom. Bestrooi ze met het zout en giet er 1 liter water bij. Roer goed. Laat ze 20 minuten rusten, giet ze af en spoel ze schoon.



② mengen

Doe de overige ingrediënten in een tweede kom en roer er 80 ml water door. Doe de komkommer erbij en meng opnieuw.



③ marineren

Doe het gerecht in een grote pot of in meerdere kleine potten. Sluit ze luchtdicht af en zet ze 2 tot 3 dagen op een koele, donkere plaats. Na openen is het gerecht 2 weken in de koelkast houdbaar.

