

GROEP 2: Jonas, Tim, Frank & Willy

Aanwezig: Tim, Jonas, Frank, Willy, Dirk, Bart, Jan, Alain, Jeff

Afwezig: Herre, Kurt, Luc, Eddy, Danny, Stijn

Februari 2022: ASIAN STYLE

- 1) Amuse: 2 wijzen van Tuna
- 2) Voorgerecht: Scampi burgers met kafir lime en wasabi mayonaise
- 3) Hoofdgerecht: Pad Thai met mosselen en kippenreepjes
- 4) Dessert: Nems van banaan met pinda- karamel of chocolade saus

1) Amuse: 2 wijzen van Tuna

a. tataki van Tuna:

300 gr tonijn filet, 2 eiwitten, bloem, soya saus, vissaus, sesamzaadjes en terrayaki saus:

maak marinade van terrayaki vissaus en soya, en rol de tonijn filets er door voor 10 minuten, nadien droogdeppen en door bloem rollen, losgeklopt eiwit en sesam zaadjes

in zeer hete arachide olie en een koffielepel sesam olie: enkele seconden dichtschroeien aan beide kanten, onmiddellijk in de frigo afkoelen, en nadien in gelijke schijven snijden en opdienen met soyasaus en terrayaki saus , bedoeling is een amuse dus enkele twee schijfjes tuna per man

b. rauwe tonijn tartaar

neem 300 gr tonijn filet en hak deze in fijne haché, besprenkel met rijstazijn, soya saus, zeer fijne snippers gember, zeer fijn gesnipperde rode ui, werk af met wat preischeutjes, en koriander

2) Voorgerecht: Scampi burgers met kafir lime en wasabi mayonaise

a. Ingredienten

- 4 grote rauwe tijgergarnalen per persoon,
- panko,
- 2 eieren,
- gember geraspt,
- soyasaus,
- kafir lime,
- zeste van limoen,
- sap van limoen,
- peper en wat thaise terrayaki kruiden.

b. Bereiding

Snipper de gepelde tijgergarnalen zeer fijn (haché) en voeg de eieren toe, en de ingrediënten. Maak burgers ervan en laat ze opstijven in de frigo voor ongeveer 15 min.

Maak een dressing van zure room, wasabi, zoete fijn gesneden opgelegde gember en vissaus.

Bak de burgers in boter en bereid een broodje voor per persoon, dresseer dit met een oosterse salade van kort aangestookte prei en peterselie, dresseer het broodje, leg een laagje dressing de burger en opnieuw een laagje dressing en wat koriander

Doe er een weinig zeste van limoen en kafir lime over

3) Hoofdgerecht: Pad Thai met mosselen, kippenreepjes, prei, selder, wortel, gember, chinese 5 kruiden, ajuin, paprika, Shao Shing en gebakken rijst.

a. Ingrediënten

- 700 gr kippenfilet
- 1.5 kg mosselen
- 1 komkommer
- 3 stuks prei
- 3 wortelen
- 5 stengels selder
- Chinese 5 kruiden
- 2 grote ajuin
- 2 rode paprika
- Basmati rijst
- Bosje verse koriander
- Bosje lente-ui
- Shao Shing

b. Bereiding

Papje maken van maizena en water, kippenreepjes hierin 1 uur laten rusten.

Pate maken voor mosselen, van verse koriander, look, garam masala, geraspte gember.

Voor de gebakken rijst, brunoise van prei, wortel en look (weinig)

Overige groenten in stukken van 1 á 1.5 snijden.

Mosselen klassiek proper maken.

Kippenreepjes in arachideolie kort opbakken en apart houden.

Overige groenten kort bakken (wok), starten met selder, ajuin, wortelen (in dunne plakjes gesneden), blussen met Rijstwijn, op smaak brengen met overige smaakmakers.

Kippenreepjes toevoegen.

Mosselen apart klassiek klaarmaken + grove julliene van citroengras, afwerken met de mosselpate (opgelet straffe smaak)

Gebakken rijst afwerken met gebakken prei, wortel, look en losgeklopte eieren

Mosselen komen bovenop de gewokte groenten .

4) Dessert: Nems van banaan met pinda- karamel of chocolade saus

a. Ingrediënten (16 nems)

- 4 bananen
- 16 vellen rijstpapier
- 16 kl bruine suiker
- 16 kl zwarte sesamzaadjes
- 16 kl witte sesamzaadjes
- Pinda- cashewnoten
- 400 ml kokosmelk
- Vanille ijs

b. Bereiding

- c. Snij de banaan door midden en vervolgens nog eens in de lengte in de helft. Week de vellen rijstpapier in heet water. Beleg ze met een stukje banaan, een eetlepel bruine suiker, witte en zwarte sesamzaadjes.
- d. Rol de rijstvelen op zoals loempia's en bak de nems van banaan in frituurolie op 180 graden.

Breng de kokosmelk aan de kook en doe in een potje.

e. Serveren

Haal de nems uit het frituurvet en dep ze droog met keukenpapier. Leg op een bord, besprenkel met kokosmelk en werk af met sesamzaadjes.

INGREDIENTEN

- 300 gr tonijn filet
 - 2 eiwitten
 - Bloem
 - soya saus
 - vissaus
 - sesamzaadjes
 - terrayaki saus
-
- 300 gr tonijn filet
 - Rijstazijn
 - soya saus,
 - zeer fijne snippers gember
 - zoete fijn gesneden opgelegde gember
 - zeer fijn gesnipperde rode ui,
 - preischeutjes
 - koriander
-
- 32 grote rauwe tijgergarnalen
 - Broodjes scampiburger
 - panko,
 - 2 eieren,
 - kafir lime,
 - zeste van limoen,
 - thaise terrayaki kruiden
 - zure room,
 - wasabi,
 - vissaus
 - prei en peterselie
-
- 700gr kippenfilet
 - 1,5kg mosselen
 - 1 komkommer
 - 3 stukken prei
 - 3 wortelen
 - 5 stengels selder
 - chinese 5 kruiden,
 - 2 ajuinen,
 - 2 rode paprika,
 - Koriander
 - Lentoui
 - Shao Shing
 - Basmati rijst
-
- 4 bananen
 - 16 vellen rijstpapier
 - 16 kl bruine suiker
 - 16 kl zwarte sesamzaadjes
 - 16 kl witte sesamzaadjes
 - Pinda-cashewnoten
 - 400 ml kokosmelk
 - Vanille ijs

- 600 gr tonijn filet
- 32 grote rauwe tijgergarnalen
- 700gr kippenfilet
- 1,5kg mosselen

- 4 eieren
- zure room,
- 400 ml kokosmelk
- Vanille ijs
- 1 kg goede Boter

- Bloem
- Broodjes scampiburger
- panko,
- 16 vellen rijstpapier
- Basmati rijst

- Rijstazijn
- soya saus,
- vissaus
- terrayaki saus

- thaise terrayaki kruiden
- chinese 5 kruiden,
- Shao Shing
- wasabi,
- kafir lime,
- zoete opgelegde gember
- koriander
- thym

- 2 limoenen
- 4 bananen

- peterselie
- preischeutjes
- Koriander
- Lentoui

- 1 komkommer
- 5 stukken prei
- 3 wortelen
- 2 ajuinen,
- 1 rode ui,
- 2 rode paprika,

- 16 kl bruine suiker
- 16 kl zwarte sesamzaadjes
- 16 kl witte sesamzaadjes
- Pinda- cashewnoten