



INHOUD

Inleiding 6
Bouillonwetenschap 9
Aan de slag 12
 Benodigheden 12
 Voorbereiding 12
 Ingrediënten 13
De bouwstenen 18

23
99
107
139
159

noedels
hotpot
dumplings
rijst
iets zoets

Register 174
Leveranciers 176
Dankwoord 176



NOEDELS

Ba Mee

Als je in Thailand *streetfood* gegeten hebt, heb je waarschijnlijk *ba mee*-noedels gehad. *Ba mee*-noedels zijn dunne, gele eiernoedels die in veel verschillende gerechten worden gebruikt – van noedelsoep tot roerbakgerechten. Ze rekken een beetje mee, hebben een beet en zijn meestal kronkelig.

V • Voor ongeveer 400 g noedels, voor 4 personen

Vorbereiding 40 min. + rusten

Koken 2 min.

Bewaren maximaal 5 dagen in de koelkast

2 eidooiers

ongeveer 100 g water

¼ tl kansui (zie pag. 14, toko)

½ tl fijn zeezout

275 g bloem met een eiwitgehalte van 11% (zie de verpakking)

aardappelzetmeel of maïzena, om te bestuiven



Chintan-ramen met gebraden eend

VOOR 2 • VOORBEREIDING 45 MIN. • KOKEN 4 UUR

Voor de bouillon

1 hele eend (2-2½ kg), liefst met hart, lever en nek
1 el honing, verdund met 1 el water
1 el zeezout
400 g kippenvoeten
200 g rettich, in stukjes van 5 cm
1 prei, schoongemaakt en gehalveerd (bewaar 5 cm van het witte deel voor de garnering)
5 cm gemberwortel, in plakjes
200 ml Shaoxing rijstwijn (toko)
3 el lichte sojasaus
3-4 l koud water

Voor het aromatische eendenvet

1 teen knoflook, fijngeraspt
1 tl fijngemalen szechuanpeperkorrels, gezeefd
1 tl uienpoeder

Voor het op smaak brengen

2 el lichte sojasaus
4 tl mirin
1 tl dashipoeder (toko)
½ tl zeezout
1 tl versgemalen zwarte peper
2 tl geroosterd sesamzaad
2 tl fijngesneden ingemaakte jalapeño's

Voor het opdienen

1 ramen-ei (zie pag. 19)
2 handenvol taugé
200 g verse ramen-noedels (zie pag. 40) of 120 g gedroogde ramen-noedels
5 cm van het witte deel van een prei, fijngesneden
¼ tl fijngemalen szechuanpeperkorrels

Een van de leukste dingen van het eten van pekingeend bij mijn favoriete Chinese restaurant is de eendensoep die erbij wordt opgediend. De zijdezachte, heldere bouillon is vol maar licht van smaak en geeft een heel voedend en troostrijk gevoel.

Als ik thuis een eend (of een andere vogel) klaarmaak, bewaar ik altijd het karkas om bouillon ervan te trekken. De delicate en verfijnde bouillon die ik in het restaurant krijg, ligt ver buiten mijn mogelijkheden maar toen ik een keer met gebraden-eendenbouillon aan het experimenteren was, kreeg ik trek in ramen. Dus dit gerecht is een soort mix van mijn voorliefde voor de heldere, voedende Chinese eendenbouillon en Japanse *shoyu* ramen.

Na het maken van deze *chintan*-bouillon kunnen de ingrediënten nog een keer worden gebruikt om *paitan* van te maken (zie pag. 51). Door het lange kookproces worden de botjes helemaal zacht en komt alle smaak en bindweefsel in de bouillon terecht. Je hoeft ze niet per se allebei te maken – je kunt ook direct *paitan* maken als je wilt.

Of ik een heldere *chintan*-bouillon maak of een dikke, romige *paitan*-bouillon is helemaal afhankelijk van waar ik op dat moment zin in heb. Ze zijn hoe dan ook allebei heerlijk en boordevol eendensmaak.

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Snijd de borstfilets van de eend (bewaar ze in de koelkast) en leg het karkas in een braadslede. Bestrijk het karkas rondom met de verdunde honing en bestrooi met het zout. Braad 45 minuten in de oven, of tot de eend donker goudkleurig is.

Haal de eend uit de oven en laat hem iets afkoelen. Leg hem op een grote snijplank en snijd of knip het karkas in vier of vijf grote stukken. Doe deze in een soeppan en schenk de helft van het vocht uit de braadslede erbij. Schenk de andere helft in een potje of doosje en zet dat in de koelkast – het bezinksel zakt naar de bodem terwijl bovenop een heerlijke witte vetlaag hard wordt.

→



Aromatische jackfruit-noedelsoep

V • VOOR 4 • VOORBEREIDING 10 MIN. • KOKEN 1 UUR EN 20 MIN.

3 tenen knoflook, gepeld
40 g korianderwortel
1 tl witte peperkorrels
4 el neutrale olie
2 blikjes à 550 g jonge groene jackfruit, uitgelekt
4 el Shaoxing rijstwijn (toko)
2 l bouillon van gebakken uien (zie pag. 19)
2 steranijs
2 laurierblaadjes
1 stokje cassia (Chinese kaneel, toko)
30 g galangal (laos, toko), fijngesneden
2 gedroogde shiitakes
50 g palmsuiker
125 ml lichte sojasaus
125 ml Thaise seasoning sauce (toko)
1 el Thaise zwarte sojasaus

Voor het op smaak brengen

4 el limoensap
8 tl vegetarische oestersaus (toko)
½ tl ve-tsin

Voor het opdienen

2 el neutrale olie
1 el boter of vegan boter
250 g shimeji-paddenstoelen (toko)
1 tl zeezout
1 tl lichtbruine basterdsuiker
200 g waterspinazie, in stukjes van 5 cm (toko)
4 handenvol taugé
400 g ba mee-noedels (zie pag. 24) of 200 gedroogde dunne eiernoedels
1 handje koriander, grofgesneden
1 handje Thais basilicum, alleen de blaadjes (toko)
1 tl geroosterdechilipoeder (zie pag. 18)

Dit gerecht is de vegetarische versie van mijn favoriete Thaise rundvleesbouillon. Mijn partner is vegetariër, dus ik ben vaak op zoek naar manieren om vleesloze versies te maken van mijn favoriete recepten.

Kneus de knoflook, korianderwortel en witte peperkorrels met een vijzel en stamper of in een hakmolentje tot je een grove pasta hebt die een lekkere geur verspreidt.

Verhit de neutrale olie in een soeppan op matig-hoog vuur en bak de aromatische pasta 1 minuut tot hij begint te geuren. Schep de jackfruit erdoor. Schenk de Shaoxing rijstwijn erbij en laat de alcohol in 2 minuten verdampen. Schenk de bouillon van gebakken uien erbij en voeg de rest van de ingrediënten toe. Breng aan de kook en laat 1 uur zachtjes koken. Verwijder de laurierblaadjes, steranijs, cassia en galangal en gooi ze weg.

Verhit intussen de neutrale olie en boter in een grote koekenpan met zware bodem op matig vuur. Voeg de shimeji-paddenstoelen en het zout toe en zorg ervoor dat er flink veel ruimte tussen de paddenstoelen vrij blijft – als de pan te vol zit, worden de paddenstoelen slijmerig. Schep ze door de olie en laat ze bruinen. Voeg de lichtbruine basterdsuiker toe en draai het vuur helemaal laag. Schep de paddenstoelen nog een keer om en bak ze 5 tot 6 minuten tot ze gekaramelliseerd zijn. Probeer niet veel te roeren. Schud de pan af en toe en bak op laag vuur tot ze donkerbruin zijn. Haal de pan van het vuur en zet weg.

Blancheer de waterspinazie 30 seconden in een pan met gezouten, kokend water. Schep uit de pan en zet weg. Blancheer de taugé 1 minuut, schep uit de pan en zet weg. Kook de ba mee-noedels in dezelfde pan volgens het recept op pagina 27 of de aanwijzingen op de verpakking, giet af en spoel af met flink wat koud water. Zet weg.

Stel de kommen samen: breng elke kom op smaak met 1 eetlepel limoensap, 2 theelepels oestersaus en een snuffje ve-tsin. Schep 300 ml hete bouillon in elke kom, voeg de ba mee-noedels toe en maak af met 4 of 5 stukjes jackfruit, de gekaramelliseerde paddenstoelen, waterspinazie, taugé, koriander en Thais basilicum. Garneer met een snuffje geroosterdechilipoeder.



Hotpot

VOOR 4-6 • VOORBEREIDING 15 MIN. • KOKEN 15 MIN.

VOOR DE BOUILLON

Málà-soep

- 2 el neutrale olie
- 4-5 el málà-pasta (zie pag. 18)
- 3 l chintan-kippenbouillon (zie pag. 20) of bouillon van gebakken uien (zie pag. 19)
- 2 steranijs
- 4 gedroogde rode chilipepers
- 1 el szechuanpeperkorrels
- 2 laurierblaadjes
- 5 cm gemberwortel, in plakjes
- 6 tenen knoflook

Milde soep

- 3 l chintan-kippenbouillon (zie pag. 20) of bouillon van gebakken uien (zie pag. 19)
- 1 el gojibessen
- 2 gedroogde shiitakes
- 5 lente-uien, gehalveerd
- 5 cm gemberwortel, in plakjes

VOOR DE HOTPOT (KIES ER EEN PAAR, OF ALLEMAAL)

- 400 g verse ramen-noedels (zie pag. 40) of 200 g gedroogde ramen-noedels
- 400 g dingesneden rundvlees (op de diepvriesafdeling van een Oost- en Zuidoost-toko)
- 200 g Chinese visballetjes, garnalenballetjes, runderballetjes (toko)
- 200 g rauwe tijgergarnalen, gepeld, darmkanaal verwijderd
- 200 g pijlinktvisringen
- 200 g gefrituurde tofuballetjes (toko)



Ik ben erachter gekomen dat China de bakermat is van de hotpot, met een traditie die ruim duizend jaar teruggaat. In veel Oost- en Zuidoost-Aziatische landen zie je hotpots in verschillende uitvoeringen. In Japan is er de *shabu shabu*; in Vietnam vind je *steamboats*, in Korea heten ze *jeongol* en in China zelf bestaan meer dan 30 verschillende soorten, afhankelijk van de regio, zoals Sichuan hotpot, Guangdong zeevruchtenhotpot en de Beijing hotpot met schapenvlees.

De hotpotpan staat midden op tafel en is gevuld met een bouillon. Alles wat erbij hoort – eiwitbronnen, groenten, noedels, dumpling en dipsausjes – staat eromheen. Iedereen doopt zijn gekozen ingrediënten in de bouillon. Meestal worden vlees en zeevruchten eerst in de hotpotpan gedaan zodat de bouillon steeds meer smaak krijgt en daarna worden de noedels in de bouillon gekookt om alle lekkere smaken op te nemen.

Om thuis te kunnen fonduen heb je een hotpotstel nodig of een draagbare hittebron, zoals een klein campingkookstelletje, met een gietijzeren braadpan. Je kunt alle of een deel van de ingrediënten gebruiken die ik op de volgende pagina's opnoem.



'Dan dan'-dumplings met jalapeño en gehakt

VOOR 24-30 STUKS (VOOR 4 PERSONEN) • VOORBEREIDING 40 MIN. • KOKEN 25 MIN.



- 400 g rundergehakt (minstens 20% vet)
- 2 tenen knoflook, geraspt
- 3 lente-uien, fijngesneden
- 2 el fijngesneden ingemaakte jalapeño's
- 1 el vocht uit het jalapeñopotje
- 2 el lichte sojasaus
- 1 tl zeezout
- 2 tl lichtbruine basterdsuiker
- 2 el Shaoxing rijstwijn (toko)
- 1 tl sesamololie
- 2 tl eenden- of rundervet, gesmolten
- 3 el sui mi ya cai (ingemaakte mosterdkool, toko)
- 24-30 dumplingvelletjes (zie pag. 112) of 450 g dumplingvelletjes uit de vriezer (toko)
- 1 el neutrale olie

Voor het op smaak brengen

- 8 el Chinese sesampasta (toko)
- 2 el kokend water
- 4-8 el LaoGanMa Crispy Chilli Oil of iets soortgelijks (toko of online)
- 4 el vocht uit het jalapeñopotje
- 2 tl lichtbruine basterdsuiker

Voor het opdienen

- 2 tl geroosterd sesamzaad
- 1 bosje bieslook, fijngesneden
- 1 tl fijngemalen szechuanpeperkorrels, gezeefd

Ik heb vaak een potje saus voor dan dan-noedels in de koelkast staan, zodat ik doordeweeks snel een maaltijd kan maken (dat recept staat in mijn eerste boek, *Dumplings & Noedels*) en toen ik de saus een keer met gehaktdumplings at, bleek dat een schot in de roos. De nootachtige, pittige saus en de volle, umami ya cai bleek een hemels lekkere combinatie.

Roer in een grote mengkom het rundergehakt, de knoflook, lente-ui, jalapeño's, het jalapeño-vocht, de lichte sojasaus, het zout, de lichtbruine basterdsuiker, Shaoxing rijstwijn, sesamololie en het vet door elkaar. Roer met een houten lepel, met de klok mee, tot een dikke, kleverige pasta ontstaat – roer het gehakt met flink wat kracht door de kom om deze textuur te krijgen. Je kunt eventueel wat extra water toevoegen. Roer de *sui mi ya cai* erdoor. Zet deze vulling in de koelkast terwijl je de dumplingdeegvelletjes maakt (zie pag. 112).

Leg een dumplingvelletje in je handpalm en schep 1 volle theelepel van de vulling in het midden. Breng de randen van het deeg samen en druk ze voorzichtig op elkaar tot de dumpling afgesloten is. Je kunt mooie plooiën erin maken als je wilt (zie de foto's op pag. 114) maar het hoeft niet. Herhaal met de rest van de velletjes en leg de dumplings op een met bakpapier beklede bakplaat met minstens 1 cm tussenruimte.

Verdun de Chinese sesampasta met het kokende water. Schep in elke kom 2 eetlepels van deze pasta (die warm is, door het kokende water), 1 tot 2 eetlepels chiliolie (naar smaak), 1 eetlepel jalapeño-vocht en ½ theelepel lichtbruine basterdsuiker. Roer tot de suiker oplost.

Verhit de neutrale olie in een koekenpan met antiaanbaklaag op matig vuur en breng een volle waterkoker aan de kook. Leg een paar dumplings in de pan – er moet minstens 1 cm tussenruimte zijn, dus je moet ze waarschijnlijk in delen bakken. Na 3 tot 4 minuten zijn de dumplings bruin en krokant aan de onderkant.

Schenk 1 cm kokend water in de pan. Hier komt flink wat stoom bij vrij, dus houd afstand! Leg het deksel op de pan en stoom de dumplings 6 tot 8 minuten, of tot al het water is verdampt. Verwijder het deksel en bak de dumplings nog 2 minuten. Haal de pan van het vuur en laat ze iets afkoelen – hierdoor komen ze los van de pan en kun je ze eenvoudiger opscheppen.

Dien de dumplings op in de saus, met de knapperige kant omhoog. Garneer met sesamzaad, bieslook en een snufje gemalen szechuanpeperkorrels.



Mapo tofu dumplings

VOOR 24-30 STUKS (VOOR 4 PERSONEN) • VOORBEREIDING 25 MIN. • KOKEN 30 MIN.



120 g varkensgehakt (minstens 20% vet)
1 teen knoflook, geraspt
3 lente-uien, fijngesneden
1 el doubanjiang (chilibonenpasta, toko)
1 el LaoGanMa Crispy Chilli Oil of iets soortgelijks (toko of online)
1 el lichtbruine basterdsuiker
2 el Shaoxing rijstwijn (toko)
1 tl sesamololie
2 el lichte sojasaus
1 el fijngesneden ingemaakte jalapeño's
1 el vocht uit het jalapeño-potje
2 el water
½ tl gemalen szechuanpeperkorrels, gezeefd
200 g stevige silken tofu
24-30 dumplingvelletjes (zie pag. 112) of 450 g dumplingvelletjes uit de vriezer (toko)

Voor het op smaak brengen

4 el Sichuan chiliolie (toko)
4 el Chinkiang zwarte rijstazijn (toko)
4 el lichte sojasaus
1 handje bieslook, fijngesneden
4 tl fijngesneden ingemaakte jalapeño's (met vocht)

Mapo tofu is een van mijn favoriete gerechten uit Sichuan – een verslavend lekkere combinatie van stevige silken tofu en varkensvlees in een smaakvolle rode saus. De saus is gemaakt met de umami en pittige doubanjiang (pasta van gefermenteerde tuinbonen en chili), die de smaken en geuren bevat die zo karakteristiek zijn voor de keuken van Sichuan.

Roer het varkensgehakt, de knoflook, lente-ui, *doubanjiang*, chiliolie, lichtbruine basterdsuiker, Shaoxing rijstwijn, sesamololie, lichte sojasaus, ingemaakte jalapeño's, het vocht uit het jalapeño-potje en het water door elkaar tot een kleverige pasta ontstaat. Vouw de gemalen szechuanpeperkorrels erdoor.

Snij de *silken* tofu in blokjes van 5 mm en vouw ze voorzichtig door het gehaktmengsel. Ze vallen misschien een beetje uit elkaar maar het gaat erom dat er stukjes tofu in het gehakt zichtbaar zijn.

Leg een dumplingvelletje in je handpalm en schep 1 volle theelepel van de gehaktvulling in het midden. Breng de randen van het deeg samen en druk ze voorzichtig op elkaar tot de dumpling afgesloten is. Je kunt mooie plooien erin maken als je wilt (zie de foto's op pag. 114) maar het hoeft niet. Herhaal met de rest van de velletjes en vulling.

Zet de dumplings met minstens 1 cm tussenruimte in een met bakpapier (of een paar koolbladeren) bekleed stoommandje. Zet het stoommandje op een pan kokend water en stoom de dumplings 8 tot 10 minuten. Je moet dit misschien in delen doen.

Breng elke kom op smaak met 1 eetlepel Sichuan chiliolie, 1 eetlepel *Chinkiang* zwarte rijstazijn, 1 eetlepel lichte sojasaus, 1 theelepel bieslook, 1 theelepel ingemaakte jalapeño's en roer alles door elkaar. Leg zes dumplings in elke kom en schep ze door de smaakmakers.



Lu rou fan

VOOR 4 • VOORBEREIDING 10 MIN. • KOKEN 2-3 UUR

1 el neutrale olie
600 g buikspek met huid, in blokjes van 1 cm
2-3 tenen knoflook, geperst of geraspt
2 el lichtbruine basterdsuiker
4 el Shaoxing rijstwijn (toko)
1 el vloeibare honing
120 ml lichte sojasaus
1 tl Chinees vijfkruidenpoeder
1 klein kaneelstokje
1 el donkere sojasaus
1 snufje gemalen witte peper
700 ml water
6 el kant-en-klare gebakken uitjes
4 middelgrote eieren
600 g gestoomde rijst (zie pag. 157)

Lu rou fan is populair troostrijk eten uit Taiwan. Het is een slowcookgerecht met een saus van heel zacht gestoofd vlees, met rijst. De textuur van het vlees verschilt per regio: in het zuiden zijn de stukken buikspek groter terwijl in het noorden varkensgehakt wordt gebruikt. Soms krijg je een hardgekookt ei erbij.

Ik at dit gerecht voor het eerst in Taipei, opgediend in een papieren schaal met een plastic lepeltje, en met smaakmakers op tafel. Dit is mijn versie van die heerlijke maaltijd.

Verhit de neutrale olie in een zware pan op matig-hoog vuur. Voeg de blokjes buikspek toe en bak tot het vet vrijkomt en het vlees goudkleurig wordt. Bak de knoflook 30 seconden mee en roer de lichtbruine basterdsuiker erdoor tot het vlees bedekt is met een gekaramelliseerd laagje. Schenk de Shaoxing rijstwijn erbij en laat de alcohol zachtjes verdampen.

Roer dan de honing, lichte sojasaus, het Chinees vijfkruidenpoeder, het kaneelstokje, de donkere sojasaus, witte peper en het water erdoor. Breng op laag vuur aan de kook en roer de gebakken uitjes erdoor. Leg het deksel op de pan en draai het vuur laag. Laat 2 tot 3 uur zacht koken of tot het vlees gaar is en de saus is ingedikt en glanst. Schenk als de saus te snel inkookt of te donker van kleur wordt wat extra water erbij (60 ml per keer).

Laat de eieren in een pan kokend water glijden en kook ze 5½ minuut. Haal de pan van het vuur, spoel ze af onder de koude kraan en pel ze.

Leg de eieren 5 minuten voor je gaat eten tussen het vlees en schep ze door het stoofvocht.

Dien op met gestoomde rijst.



Gebakken bao-broodjes met thee-karamelijs

V • VOOR 8 (MET EEN RESTJE IJS) • VOORBEREIDING 45 MIN. + INVRIEZEN + RIJZEN • KOKEN 45 MIN.

Voor het ijs

560 ml slagroom
450 ml volle melk
4 theezakjes (earl grey is lekker)
10 grote eidooiers
225 g lichtbruine basterdsuiker

Voor de karamel

60 g fijne suiker
¼ tl fijn zeezout
35 g water
3 el slagroom

Voor de bao-broodjes

250 ml barista-haverdrank (of volle melk
+ 1 el neutrale olie)
7 g droge gist
200 g tarwebloem, plus extra om mee te
bestuiven
160 g bloem met een eiwitgehalte van 8%
(zie de verpakking)
50 g fijne suiker
2 el custardpoeder
½ tl fijn zeezout
1 l neutrale olie
3 el fijne suiker, om mee te bestuiven

Bubbelthee of boba tea komt uit Taiwan: het is een koude, zoete thee met op smaak gebrachte tapiocaparels. De thee is nu over de hele wereld te koop. Ik houd van de bobasmaken en dan vooral in ijs, gesandwicht tussen twee donut-achtige bao-broodjes.

Als je geen ijsmachine hebt of geen zin hebt om ijs te maken, kun je natuurlijk ook kant-en-klaar ijs uit de winkel gebruiken.

Begin met het ijs. Schenk de slagroom en volle melk in een grote pan, verwarm tot net onder het kookpunt, draai het vuur laag en verwarm 2 tot 3 minuten. Laat de theezakjes 4 minuten in 200 ml kokend water trekken en zeef. Schenk de hete thee bij het melkmengsel.

Klop de dooiers en lichtbruine basterdsuiker door elkaar tot ze licht en dik zijn – ik doe dit in mijn standmixer maar je kunt ook een garde gebruiken. Schenk geleidelijk het hete roommengsel erbij, terwijl je op matig-hoge snelheid mixt en blijft kloppen tot alles goed gemengd is. Maak de pan schoon en schenk het mengsel erin terug.

Zet de pan op laag-matig vuur en verwarm het roommengsel 10 tot 15 minuten al roerend, tot het iets dikker wordt. Zorg ervoor dat het vuur laag staat, zodat de eieren niet stollen. Is het roommengsel dikker, haal dan de pan van het vuur en schenk het roommengsel in een schone kom of kan. Laat helemaal afkoelen voor je het roommengsel in een ijsmachine schenkt en ijs ervan draait volgens de gebruiksaanwijzing. Schep dan het ijs in een afsluitbare doos en bewaar in de vriezer.

Maak de karamel: doe de suiker, het zout en water in een pan op matig-hoog vuur. De suiker gaat smelten en karamelliseert. Draai de pan rond, roer niet, om ervoor te zorgen dat de suiker gelijkmatig karamelliseert. Haal de pan van het vuur als de karamel donker amber van kleur is en schenk al roerend langzaam de room erbij. Laat de karamel iets afkoelen en schenk dan in een kan. Laat de karamel afkoelen tot op kamertemperatuur en schenk dan de helft over het bevroren thee-ijs, waarna je het met een mes of spies erdoorheen marmert. Zet het ijs tot gebruik in de vriezer.

Maak de broodjes: verwarm de haverdrank 2 minuten op laag vuur in een pan, of tot de melk warm is, en haal van het vuur. Als je een thermometer hebt, zorg dan voor een temperatuur die onder 50 °C ligt – een hogere temperatuur kan de gist inactief maken. Als je volle melk gebruikt, is dit het moment om de neutrale olie toe te voegen. Roer de gist erdoor en laat 5 tot 10 minuten rusten.

→

