

MENU september 2024



Pho Pbia – Thaise loempia's Kung Thord – Gefrituurde garnalen

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Pho Pbia – Thaise loempia's</u> 100 g rijst noedels 100 g witte kool 1 kleine wortel 2 teentjes knoflook 30 ml olie (2 el) 200 g half om half gehakt 10 plakken loempia vellen voor de rolletjes (20x20cm) 4 g suiker 13 g eiwit 30 ml oestersaus 15 ml vissaus maggi en peper	<u>Pho Pbia – Thaise loempia's</u> Week de rijst noedels ca. 5 minuten in warm water. Laat ze uitlekken en knip ze vervolgens in korte stukken. Maak de kool en wortel schoon en snijd ze julienne. Verhit 2 el olie in een wok. Pers de teentjes knoflook uit en bak ze even. Voeg het gehakt toe en roerbak dit ca. 2 minuten boven op hoge temperatuur. Voeg de groenten en de rijst noedels toe. Voeg de vissaus, de oestersaus en suiker toe. Bak alles nog ca. 3 minuten op een matige temperatuur. Laat het mengsel afkoelen en voeg naar smaak maggi en peper toe. Spreid de deegvellen uit op een bakplaat in ruitvorm. Schep op de onderste hoek van ieder velletje 2 el vulling. Vouw het onderste hoekje van het deeg over de vulling. Vouw de linker- en rechterflap ook naar binnen. Bestrijk de laatste flap met eiwit en plak hem vast De rolletjes moeten ca. 7 cm lang worden. Rol ze stevig op. Verhit de frituurolie op 180°C in de friteuse. Frituur de rolletjes in ca. 4-6 minuten goudgeel en laat ze uitlekken op keukenpapier. Geef er de zoetzure saus bij.
<u>Zoetzure saus</u> 2 ui 2 teentje knoflook 4 cm gember 1 rode peper zonder zaad 60 g tomatenpuree (uit blik) 15 ml sojasaus 50 ml witte azijn 300 g ananas netto uit blik peper en zout zonnebloemolie	<u>Zoetzure saus</u> Snipper de ui en hak de knoflook, gember en de peper fijn. Fruit dit aan in wat olijfolie in een steelpannetje. Voeg de tomatenpuree toe en bak dit mee. Door verhitting ontzuurt de puree en krijgt hij een zoetere smaak. Voeg de sojasaus, de azijn en de geblendende ananas toe. Breng het al roerend aan de kook. Breng de zoetzure saus op smaak met peper en zout. Is de saus nog te dik, voeg dan een scheutje water toe.
<u>Kung Thord – Gefrituurde garnalen</u> 500 g middelgrote rauwe garnalen, ongepeld 45 ml lichte sojasaus 20 ml sesamolie 100 g tempurameel peper en zout 1 ltr zonnebloemolie	<u>Kung Thord – Gefrituurde garnalen</u> Pel de garnalen maar laat de staarten eraan zitten. Verwijder het darmkanaal spoel deze en dep ze droog met behulp van keukenpapier. Wrijf ze in met peper, sesamolie en sojasaus en laat ze afgedekt ca. 30 minuten marinieren in de koelkast. Voeg 2 dl water toe aan het tempurameel en het zout en klop dit met de garde langzaam tot een dik vloeibaar beslag zonder klontjes

MENU september 2024



	<p>Verhit de olie in een pan. tot ca. 160°C. Neem de garnalen bij hun staarten, haal ze door het tempurabeslag en frituur ze in ca. 1 minuut goudbruin. Schep ze met een schuimspaan uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer de garnalen met de zoetzure saus.</p>
<u>Eindbewerking</u>	<u>Eindbewerking en presentatie</u> Schik de 2 gerechtjes op een bord en lepel er wat zoet zure saus bij.