

MENU september 2024



Miang Kai – Kipfilet op slablaadjes Thaise Penang curry

Tod Nam Pla – Viskoekjes met komkommerrelish

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Miang Kai – kipfilet op slablaadjes</u></p> <p>400 g kipfilet 45 ml vissaus (Nam Pla) 30 ml limoensap 30 g palmsuiker 40 g gemberwortel 5 sjalotten 5 verse Thaise pepertjes (*) 2 limoenen 50 g geroosterde zoute pinda's 2 kropjes little gem</p> <p><i>(*) pas het aantal pepertjes aan, aan de smaakbeleving van je brigade</i></p>	<p><u>Miang Kai – kipfilet op slablaadjes</u></p> <p>Snijd de kipfilet zeer fijn. Roer de kipfilet, de vissaus, het limoensap en de suiker goed door elkaar. Dek de kom af en laat het mengsel ca. 20 minuten marinieren in de koelkast. Schil de gemberwortel en pel de sjalotten. Snijd beide brunoise (ca. 0,5 cm) Was de pepers, verwijder de steeltjes en snijd ze in ringetjes. Schil de limoenen tot op het vruchtvlees, en snijd de limoen in blokjes van 0,5 cm. Verwijder de pitjes. Doe de stukjes gember, ui, peper, limoen en de pinda's in een aparte kom zet deze apart voor de garnering. Scheur de grootste blaadjes log, was en droog ze. Leg op elk bord een blaadje sla (=schuitje). Doe het kippenvlees in een droog stuk kaasdoek en knijp alle vocht eruit. Vang het vocht op in een steelpan, breng het snel aan de kook en pocheer hierin het vlees ca. 2 minuten op een matige temperatuur. Neem de pan van de warmtebron en laat afkoelen. Laat het nogmaals in een zeef goed uitlekken. Verdeel de kip op de little gem blaadjes. En strooi het garnituur over de kip.</p>
<p><u>Thaise Penang curry</u></p> <p>Rode curry pasta</p> <p>5 gedroogde rode chilipepers 3 cm verse gember, geschild en fijn gehakt 2 stengels citroengras 2 g koriandersteeltjes 1 sjalotje - klein 2 knoflook tenen 2 limoenen 2 g lichtbruine basterdsuiker peper en zout zonnebloemolie</p> <p>Penang Curry</p> <p>90 g pinda's 3 el rode curry pasta 3 g komijnzaad 3 g korianderzaad 3,5 cm gember, geraspt</p>	<p><u>Thaise Penang curry</u></p> <p>Rode curry pasta</p> <p>Laat de gedroogde rode chilipepers ongeveer een uur weken in heet water, tot ze zacht zijn. Hak ze grof en doe ze in een vijzel. Schil de gember. Hak de gember, citroengras, koriandersteeltjes, de sjalot en knoflook heel fijn. Rasp de schil van de limoenen met een zesteur. Stamp de chilipepers fijn en voeg de overige ingrediënten beetje voor beetje toe, inclusief de suiker, tot alles fijn is. Voeg zout en peper naar smaak toe en roer er een scheutje olie doorheen.</p> <p>Penang Curry</p> <p>Rooster de pinda's. Doe 60 gram geroosterde pinda's samen met de rode currypasta, het komijnzaad, het korianderzaad en de gember in een vijzel en kneus tot een pasta. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een pan en voeg de currypasta toe. Bak tot de geuren vrijkomen. Voeg ook de</p>

MENU september 2024



<p>6 limoenblaadjes 375 ml kokosmelk 250 ml kippenbouillon 20 g vissaus 15 g palmsuiker 250 g kippendij 2 rode puntpaprika's 1 a 2 rode chilipepers 1 a 2 groene chilipepers 15 g Thaise basilicum 250 g Jasmijn rijst. zonnebloemolie</p>	<p>limoenblaadjes, de palmsuiker en de vissaus toe en roer goed. Voeg de kokosmelk en de kippenbouillon toe en roer opnieuw tot de smaken goed zijn verdeeld. Snijd de puntpaprika's in dunne reepjes en de kippendij in blokjes. Voeg de paprikareepjes en de stukjes kip toe en laat sudderen tot de kip gaar is. Snijd de rode en groene chilipepers in ringetjes, voeg deze toe en laat nog een paar minuten koken. Kook de Jasmijnrijst volgens de gebruiksaanwijzing.</p>
<p><u>Tod Nam Pla – viskoekjes met komkommerrelish</u> 625 g kabeljauwfilets (in stukken) 25 g Thaise rode currypasta 75 g panko 75 g bloem 2.5 eieren (losgeklopt) 2.5 limoenen (schoongeboend) 2.5 bosuitjes 40 g koriander 60 ml witte wijnazijn 75 g suiker 2 komkommers (gehalveerd, zaadlijsten verwijderd) 2 sjalotjes 2 rode pepers zonnebloemolie</p>	<p><u>Tod Nam Pla – viskoekjes met komkommerrelish</u> Snij de visfilet in kleine blokjes als in tartaar. Meng dit met de currypasta, bloem en het ei met de hand in een kom. Rasp de schil van de limoen boven het mengsel, voeg de bosui in ringen gesneden en de fijn gehakte koriander toe en meng deze goed. Rol met vochtige handen circa 10 viskoekjes van het mengsel en druk ze plat. Paneer ze in de panko. Leg de viskoekjes op een schaal, dek af met folie en zet circa 30 minuten in de koelkast. Verwarm intussen de azijn en suiker op een lage stand totdat de suiker volledig is opgelost. Laat dit azijnmengsel afkoelen. Snijd de komkommer in dunne plakjes. Meng de komkommer met heel fijn gesneden sjalot en in ringen gesneden rode peper en giet de afgekoelde azijn erover. Breng op smaak met zout en peper en roer goed door. Verhit een laagje olie tot 170°C in een bakpan. Bak hierin de viskoekjes in circa 5 minuten rondom knapperig en goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Snijd de rest van de limoen in partjes. Serveer de viskoekjes warm met de komkommerrelish en partjes limoen.</p>
<p><u>Eindbewerking</u></p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Schik de 3 gerechtjes apart op een bord, elk voorzien van hun specifieke garnering. Gebruik voor de Thaise Penang curry de zwarte kommetjes. Verdeel eerst de rijst over de kommetjes, en voeg daarna de Penang curry toe. Garneer met de Thaise basilicum en de resterende geroosterde pinda's.</p>

MENU september 2024

