

# MENU september 2024



## Nua Pad Prik – pikante biefstuk Gaeng Ped Moo Kab Tua – varkensvlees met chilipasta en sperzieboontjes

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Nua Pad Prik – pikante biefstuk</u></b> 500 g biefstuk 2 g zout zwarte peper 1 teen uitgeperste knoflook 2 groene Spaanse pepers 1 rode Spaanse peper 60 ml plantaardige olie 30 ml vissaus 4 g suiker</p>	<p><b><u>Nua Pad Prik – pikante biefstuk</u></b> Laat de biefstuk een half uur op kamertemperatuur komen en dep het droog. Wrijf deze in met zout, peper en knoflook en laat 5 min trekken. Hak de chilipepers zeer fijn. Verhit de olie in een grote wok tot flink heet. Brak het vlees rondom bruin, plaats het in de oven op 90°C, en zet de thermometer op een kerntemperatuur van 52°C, en steek deze in het vlees. Voeg de chilipepers toe met de vissaus en suiker en laat op matige temperatuur onder voortdurend omscheppen gaar worden. Dresseer dit over het vlees net voor opdienen.</p>
<p><b><u>Chilipasta</u></b> 1,5 gedroogde pepertjes 4 sjalotjes 3 teentjes knoflook 1 g gemalen galanga (=laos = 0,5 tl) zwarte peper 3 g gemalen citroengras 3 g gemalen koriander 1 g limoensap (= 1 tl) 5 g garnalenpasta (trassi oedang) zout</p>	<p><b><u>Chilipasta</u></b> Verkruimel de gedroogde pepertjes en snijd de slatoljes fijn. Pel de teentjes knoflook en pers ze en uit. Doe dit in een vijzel, voeg de overige ingrediënten toe en wrijf het fijn tot een pasta</p>
<p><b><u>Gaeng Ped Moo Kab Tua – varkensvlees</u></b> 800 g mager varkensvlees 60 ml zoete sojasaus (ketjap manis) 300 g sperzieboontjes 60 ml zonnebloemolie 15 g palm- of rietsuiker</p>	<p><b><u>Gaeng Ped Moo Kab Tua –varkensvlees</u></b> Snijd het vlees in lange dunne repen en wentel dit door 2 el soja. Snijd de sperziebonen in stukjes van 2 cm kook ze vervolgens beetgaar. Verhit de olie in een pan en bak hierin het vlees snel aan. Zet tot gebruik opzij. Bak de chilipasta al roerend enkele minuten in het bakvet. Schep daarna het vlees, de palmsuiker, de overige sojasaus en de sperzieboontjes erdoor.</p>

# MENU september 2024



<p><b><u>Eiernoedels</u></b> 500 g eiernoedels 3 tenen knoflook 75 ml sojasaus 10 takjes koriander zonnebloemolie</p>	<p><b><u>Eiernoedels</u></b> Kook de eiernoedels en laat ze afkoelen. Hak de knoflook fijn en bak dit in een wok. Blus af met de sojasaus en voeg de korianderblaadjes toe. Verwarm in een andere wok een ruime hoeveelheid olie en frituur hierin de noedels in kleine porties tot ze knapperig geworden zijn. Voeg de knapperig gefrituurde eiernoedels toe aan het mengsel van sojasaus, knoflook en koriander en meng dit goed door elkaar</p>
<p><b><u>Eindbewerking</u></b>  <b>Nua Pad Prik – pikante biefstuk</b> 30 g gehakte koriander  <b>Gaeng Ped Moo Kab Tua – varkensvlees</b>  <b>Eiernoedels</b></p>	<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b>  <b>Nua Pad Prik – pikante biefstuk</b> Roer de koriander erdoor, schep alles over op een warme bord, samen met de andere twee gerechtjes en de noedels. Serveer meteen.</p>