



Krokante gamba met Aziatische groente salade en oosterse vinaigrette

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p>Oosterse sesam vinaigrette</p> <p>15 g gember 1 teentje knoflook 1 stengel citroengras 1/2 limoen (sap)* 20 ml sojasaus (Japans) 10 ml mirin 10 ml sake 10 ml rijst azijn 10 ml oestersaus 10 ml chilisaus 20 ml sesam olie 20 ml zonnebloemolie 10 g sesamzaadjes**</p>	<p>Oosterse sesam vinaigrette</p> <p>Schil de gember, pel de knoflook en rasp beide fijn met een blokrasp. Meng vervolgens met sojasaus, mirin, sake, rijst azijn, oestersaus, chilisaus, sesamololie, limoensap en zonnebloemolie. Kneus het citroengras en snijd daarna grof. Voeg toe aan de vinaigrette en zet het geheel weg in de koelkast.</p> <p>Rooster het sesamzaad goudbruin in een schone, droge pan en zet daarna opzij.</p> <p>*Gebruik de andere helft van de limoen voor de groentesalade.</p> <p>** De helft van de sesam toevoegen aan de sjalot compote</p>
<p>Krokante gamba's</p> <p>12 gamba's (16/20) - dv 125 g panko 2 eieren 3 g kerriepoeder</p>	<p>Krokante gamba's</p> <p>Ontdooi de gamba's. Verwijder de schalen en zo nodig het darmkanaal. Spoel ze daarna schoon. Dep goed droog en zet in de koeling tot gebruik. .</p> <p>Kneus de panko fijn in een plastic zak met een deegroller. Klop het ei los in een kommetje.</p> <p>Bestrooi de gamba's rondom met kerriepoeder en klop de overtollige kerrie af.</p> <p>Haal de gamba's eerst door het losgeklopte ei en daarna door de panko.</p> <p>Zet daarna weg tot gebruik.</p>
<p>Sjalot compote</p> <p>1 rode peper 1 sjalot 10 ml agavesiroop 10 ml sake 10 ml rijst azijn 10 ml mirin 10 ml natuurazijn</p>	<p>Sjalot compote</p> <p>Verwijder de zaadjes en zaadlijst van de rode peper en snijd de peper heel fijn. Breng in een pan een laagje water aan de kook en kook de rode peper ongeveer een minuut. Giet daarna af in een kleine zeef.</p> <p>Pel de sjalot, snipper fijn en spoel kort af onder koud water in een zeef.</p> <p>Verwarm de agavesiroop in een sauspan, voeg dan de sjalot en rode peper toe en laat glazig worden. Voeg vervolgens de sake, rijst azijn, mirin en natuurazijn hieraan toe. Laat dit 10 seconden zachtjes koken en zet tot gebruik daarna koud weg.</p>

MENU januari 2025



<p>Groentesalade</p> <p>1/2 komkommer 1 prei (alleen het wit) 3 stengels paksoi (bladstengels) 1/2 winterpeen (of 100 g wortel julienne) 30 g taugé 25 g enoki paddenstoelen</p> <p>Dressing</p> <p>15 ml rijst azijn 1 tl sesamolie 1/2 limoen</p>	<p>Groentesalade</p> <p>Schil de komkommer en snijd zonder kern in julienne. Was de prei, de paksoi en de wortel en snijd ook in julienne. Snijd van de taugé aan beide zijdes de puntjes eraf. Was alle groenten (behalve de enoki paddenstoelen) kort in koud water. Verwijder 2 cm van de stronk van de enoki paddenstoelen en pluk ze een beetje los van elkaar. Doe alle groenten (zonder de enoki) in een kom en maak aan met de dressing. Maak de enoki paddenstoelen kort voor gebruik apart aan met dezelfde dressing.</p> <p>Dressing</p> <p>Maak een dressing van de laatste 3 ingrediënten: rijst azijn, sesamolie, limoen.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>1 l zonnebloemolie 25 g koriander cress 5 g sesamzaad* Zie bereiding bij oosterse sesam vinaigrette</p>	<p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>Verhit de zonnebloemolie tot 170° C. Frituur vervolgens de gepaneerde gamba's kort (ca. 60 seconden) in meerdere porties tot ze goudbruin kleuren. Zeef de vinaigrette en voeg de helft (5 g) van de geroosterde sesamzaadjes toe. Voeg de andere helft van de sesamzaadjes toe aan de sjalot compote.</p> <p>Leg de groentesalade op het bord en verdeel de enoki erover. Besprenkel met de sesam vinaigrette. Leg de gamba erop. Schep op de gamba een beetje van de sjalot compote. Garneer tot slot het gerecht eventueel met wat koriander cress .</p> <p>*Zie bereiding bij oosterse sesam vinaigrette.</p> 