

# CUISINE CULINAIRE ZAAANSTAD

## Menu oktober 2009 (Vietnamees)

### 1. Soep met paksoypakketjes

\*

### 2. Coquilles (so nuong don cha rau)

\*

### 3. Kwartels met oesterzwammen (chim cut uop voi nam rom)

\*

### 4. Miepannenkoek met knoflookrundvlees

\*

### 5a. Crème caramel met kokos (dua kem caramen)

### 5b. Mangocake met nootmuskaatroom

Geselcteerde wijnen±

Voorgerecht + Tussengerecht 1	Gran Vina Sol 2006 Torres	9,95
Tussengerecht 2	Newen Pinot Noir 2007	8,95
Hoofdgerecht	Terra Vecchia 2006 Merlot-Syrah-Nieluccio Skalli	5,95
Dessert	Drosdy-Hof Adelpracht 2007	6,95

## 1. Soep met paksoypakketjes

Ingrediënten 10 personen

### Kippenbouillon

- Soepkip van 1 kg.
- 200 gr. wortel
- 200 gr. prei
- 2 uien
- takjes tijm
- blaadjes foelie
- 2 laurierblad
- 2 kruidnagels
- 10 gekneusde peperkorrels
- water

### Paksoypakketjes

- 10 paksoybladeren
- 10 lente-uitjes
- 300 gr. ongepelde steurgarnalen
- 500 gr. varkensgehakt
- 5 el. koriander, fijngehakt
- peper
- 3 ltr. kippenbouillon (zie boven)
- koriander
- arrowroot
- 3 el. Vietnamese zoetzure dipsaus (nuoc cham, receptuur zie onder)

### Kippenbouillon

1. Verdeel de soepkip in stukken.
2. Breng kip en water aan de kook en schuim af.
3. Breng over in een snelkookpan en voeg de groenten en kruiden toe.
4. Laat gedurende 45 minuten koken onder druk.
5. Zeef en kook in tot 3 liter.

### Paksoypakketjes

1. Snijd de paksoybladeren van de stelen en geef die aan het hoofdgerecht (miepannenkoek).
2. Blancheer de bladeren zonder zout.
3. Droog de bladeren op een schone theedoek of op keukenpapier.
4. Snijd de stelen aan het uiteinde van het blad schuin bij.

### Lente-ui

1. Snijd de witte uiteinden eraf.
2. Hak er 6 fijn, snijd er 4 in ringetjes voor de garnering.
3. Snijd het groen in de lengte in repen en blancheer ze.

### Vulling

1. Pel de garnalen en snijd ze fijn.
2. Meng het gehakt met de fijngehakte lente-ui, de koriander en de fijngesneden garnalen.
3. Breng op smaak met peper.

### Pakketjes

1. Leg een eetlepel van de vulling op een paksoyblad, vouw het blad eroverheen en vervolgens de zijkanten dicht.
2. Bind elk rolletje voorzichtig op met een reepje geblancheerd groen van de lente-ui.
3. Houd de pakketjes 6 minuten in de kippenbouillon tegen de kook aan.
4. Haal ze eruit en bind de bouillon licht met arrowroot.

### Afwerking en presentatie

1. Leg in ieder warm diep bord een pakketje.
2. Schep er bouillon omheen.
3. Giet een beetje dipsaus in de soep.
4. Garneer met de ringetjes lente-ui en koriander
5. Serveer de dipsaus in soufflébakjes erbij (doop onder het eten een stukje van het pakketje in de saus).

## Nuoc cham dipsaus

<p>Ingrediënten voor ½ ltr. saus voor 1 avond</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 150 gr. palmsuiker of fijne rietsuiker</li><li>• 3 dl. heet water</li><li>• 1½ dl. Vietnamese vissaus</li><li>• 2½ dl. witte rijstazijn</li><li>• 5 el. limoensap</li><li>• 4 rode chilipepers, fijngesneden</li><li>• 3/5 grote tenen knoflook, fijngehakt</li></ul>	<p>Doe de suiker in een kom, schenk het water erbij en roer tot de suiker volledig is opgelost.</p> <p>Doe de overige ingrediënten erbij, schep goed om en laat afkoelen tot kamertemperatuur.</p> <p>N.B. In een luchtdicht afgesloten pot of fles is deze saus tot 7 dagen houdbaar in de koelkast.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 2.Coquilles (so nuong don cha rau)

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 40 gr. zoete aardappel (bataat)</li><li>• 25 kleine garnalen, gekookt en gepeld, fijngehakt</li><li>• 4 gedroogde wolkenoorpaddestoelen, geweekt en fijngesneden</li><li>• boter</li><li>• 1½ dl. Vietnamese vissaus (nuoc mam)</li><li>• peper en zout</li></ul> <p><b>Coquilles</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 10 coquilles, vers</li><li>• 10 schelpen met 'deksel'</li><li>• glasnoedels</li><li>• witte wijn</li><li>• koriander (garnering)</li><li>• arrowroot</li><li>• nuoc cham dipsaus</li></ul>	<p><b>Vulling</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Snijd de zoete aardappel in brunoise en kook in 5 minuten gaar.</li><li>2. Snijd de garnalen en de paddestoelen in kleine brunoise.</li><li>3. Bak de paddestoelen op laag vuur in boter gaar.</li><li>4. Pel de aardappel, prak fijn en vermeng met de garnalen en paddestoelen.</li><li>5. Doe de vissaus erbij en breng de vulling op smaak met peper en zout.</li></ol> <p><b>Coquilles</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Gaar de glasnoedels volgens de gebruiksaanwijzing.</li><li>2. Snijd de coquilles bijna helemaal open en breng de vulling aan (± 1 tl.)</li><li>3. Leg in ieder schelp een plukje glasnoedels, besprenkel met witte wijn en leg er 1 gevulde coquille op.</li><li>4. Leg hierop een 'deksel' (platte schelp) en bind dicht.</li><li>5. Gaar de coquilles 3 minuten in een oven van 170°.</li></ol> <p><b>Afwerking en presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Garneer met koriander, druppel er wat dipsaus in en serveer die erbij. Bind hem evt. met arrowroot.</li></ol>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 3.Kwartels met oesterzwammen (chim cut uop voi nam rom)

<p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 10 kwartels, middenmaat</li></ul> <p><b>Marinade</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 8 sjalotten, fijngenhakt</li><li>• 10 tn. knoflook, fijngenhakt</li><li>• snuf witte peper</li><li>• snuf kaneel</li><li>• 2½ tl. vijfkruidenpoeder</li><li>• 2½ tl. Vietnamese vissaus</li><li>• 2½ el. oestersaus</li></ul> <p><b>Oesterzwammen</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 5 el. arachideolie</li><li>• 600 gr. oesterzwammen, in stukjes</li><li>• 3½ dl. kokosmelk</li><li>• arrowroot</li></ul> <p><b>Garnering</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 3 lente-uitjes</li><li>• koriander</li></ul>	<p><b>Kwartels</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Leg de kwartels met de <i>borstzijde naar beneden</i> op de snijplank.</li><li>2. Snijd of knip ze <i>langs de ruggengraat</i> open en verwijder het karkas (gebruik kort scherp mes of schaar).</li><li>3. Snijd of knip bij de vleugels en de pootjes het beentje door.</li><li>4. Klap de kwartel open en steek er overdwars 2 lange satépennen in om ze vlak te houden.</li><li>5. Wrijf sjalotten, knoflook, witte peper, kaneel, vijfkruidenpoeder, vis- en oestersaus goed door elkaar in een vijzel of maal fijn in de keukenmachine.</li><li>6. Verdeel het mengsel over de kwartels en laat marinieren.</li></ol> <p><b>Oesterzwammen</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Verwijder de sporen van de oesterzwammen, borstel ze schoon en snijd ze in repen.</li><li>2. Verhit de olie in een grote koekenpan.</li><li>3. Bak hierin op matig vuur ± 5 minuten de gemarineerde kwartels.</li><li>4. Draai ze enkele malen om.</li><li>5. Doe de oesterzwammen erbij en bak ze 2 minuten mee.</li><li>6. Vervolgens de kokosmelk en laat afgedekt nog 15 minuten op laag vuur sudderen om door te garen.</li><li>7. Haal de kwartels eruit en bind het vocht met arrowroot</li></ol> <p><b>Afwerking en presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Leg op ieder bord een kwartel en breng de saus aan.</li><li>2. Garneer met koriander en kleingesneden en gebakken lente-ui.</li></ol>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### 4. Miepannenkoek met knoflookrundvlees

Ingrediënten 10 personen

- 750 gr. runderlende
- 11 el. plantaardige olie
- 3 rode paprika's
- 4 tn. knoflook, fijngehakt
- 2 tl. gemalen zwarte peper

##### Mie

- 400 gr. gedroogde mie
- olijfolie
- 3 eidooiers (± 50 gr.)
- peper en zout

##### Saus

- 1 dl. runderbouillon
- 1½ tl. Vietnamese vissaus
- ½ el. maïzena
- 1 el. suiker
- 1 tl. vijfkruidenpoeder

##### Garnering

- paksoystelen van het voorgerecht, in stukjes
- 2 lente-uitjes, fijngehakt

1. Leg het vlees korte tijd in de vriezer, snijd het dan op de snijmachine, stand 9 in 10 pakken.
2. Blaker de paprika's onder de grill en laat even nagaren in een afgesloten plastic zak.
3. Verwijder schil, zaad en zaadlijsten en snijd ze in dunne repen.
4. Meng het vlees in een kom met de knoflook, 2 el. olie, de paprikarepen en de zwarte peper.
5. Dek af en laat 45 minuten in de koelkast marineren.

##### Mie

1. Kook de mie volgens de gebruiksaanwijzing.
2. Spoel af met koud water, laat uitlekken en meng er wat olijfolie door.
3. Schenk 5 el. olie in een koekenpan met dikke bodem. Zorg ervoor dat de hele bodem bedekt is.
4. Verwarm de olie op zeer matig vuur, pluk de mie evt. uit elkaar en voeg toe, druk aan met een spatel om de bodem egaal met mie te bedekken.
5. Sla de eidooiers los en verdeel over de mie. Breng op smaak met zout en peper.
6. Bak de pannenkoek op laag vuur 10-15 minuten. N.B. til hem niet op anders breekt hij in stukken.
7. Maak de randen en de bodem voorzichtig los, leg een grote deksel op de koekenpan en draai om.
8. Laat de pannenkoek van de deksel weer terugglijden in de pan en bak op laag vuur nog eens 5-10 minuten.
9. Laat de pannenkoek op een bord glijden en houd warm in een lauwwarme oven.

##### Saus

1. Meng bouillon, vissaus, suiker, maïzena en vijfkruidenpoeder tot een glad mengsel en doe dit bij het vlees.
2. Verwarm op hoog vuur in een koekenpan 4 el. olie, doe het gemarineerde vleesmengsel erbij en schroei dicht. N.B. even maar, het vlees ondergaat nog een bereiding.
3. Doe het gladde mengsel erbij en draai het vlees een keer om, zodat ook de andere kant de aroma's kan opnemen.
4. Neem het uit de pan, houd warm en kook de saus snel in tot dik.

##### Afwerking en presentatie

1. Bak de paksoystukjes licht aan.
2. Warm het vlees in de saus even door.
3. Snijd de miepannenkoek in 10 punten.
4. Leg een punt op een voorverwarmd bord, hierop een plak vlees, een bergje paksoystelen ernaast.
5. Nappeer met saus en garneer af met lente-ui.

### 5a. Crème caramel met kokos (dua kem caramen)

Ingrediënten 10 personen

- 250 gr. rietsuiker
- 2 el. water

#### Crème

- 3 dl. melk
- 3 dl. kokosmelk
- 5 eieren
- 75 gr. fijne rietsuiker
- 1 tl. vanille-extract

#### Garnering

- 1 el. kokosrasp
- geroosterde sliertjes limoenschil

1. Breng rietsuiker en water in een pan met dikke bodem zonder roeren aan de kook.
2. Kook de siroop 3-4 minuten tot hij goudbruin kleurt en karameliseert.
3. Neem de pan van het vuur, roer er 3 el. warm water om het koken te stoppen en de karamel vloeibaar te houden. **KIJK UIT:** kan heftig spatten, de karamel is 160°.
4. Schenk hem in 10 soufflébakjes en zorg dat de bodem helemaal bedekt is.
5. Laat afkoelen.

#### Crème

1. Verwarm melk met de kokosmelk al roerend tot zich langs de rand belletjes vormen.
2. Klop intussen de eieren op met de rietsuiker en het vanille-extract.
3. Schenk er wat van het melkmengsel bij en roer goed door.
4. Schenk dit eimengsel weer terug in de pan onder voortdurend kloppen.
5. Verdeel de crème over de soufflébakjes.
6. Zet ze au bain-marie ±40 minuten in een oven van 160°.
7. Laat afkoelen.

#### Afwerking en presentatie

1. Maak de randen los met een puntig mesje en stort de crème caramel op het dessertbord.
2. Strooi er geraspte kokos en sliertjes geroosterde limoenschil over.

## 5b. Mangocake met nootmuskaatroom

Ingrediënten 10 personen

- 1 cakevorm van 22 cm ø met anti-aanbaklaag
- 375 gr. mango

### Beslag

- 125 gr. zachte boter
- 1 tl. vanillesuiker
- 100 gr. fijne kristalsuiker
- 2 grote eieren
- 100 gr. macadamianoten, ongezoeten, geroosterd en fijn gemalen
- 200 gr. bloem
- 3/4 tl. bakpoeder
- 50 gr. macadamianoten, ongezoeten, geroosterd en gehakt
- poedersuiker

### Nootmuskaatroom

- 4 dl. koude slagroom
- 1 tl. nootmuskaat

1. Schil de mango's, snijd ze in dobbelsteentjes en vang het sap op.
2. Houd wat mooie dobbelsteentjes mango (±45 gr.) apart en pureer de rest.

### Beslag

1. Klop de zachte boter en de vanillesuiker met de helft van de kristalsuiker romig.
2. Doe er onder het kloppen de rest van de suiker bij en blijf kloppen tot die ook is opgenomen.
3. Doe er vervolgens één voor één de eieren bij en klop goed door.
4. Maal de 100 gr. macadamianoten fijn in de keukenmachine.
5. Meng in een andere kom de fijn gemalen noten, bloem en bakpoeder en roer dit door het ei/suikermengsel.
6. Doe er ±1 dl. mangopuree bij en roer voorzichtig door elkaar.
7. Schenk het beslag in de cakevorm. Laat ruimte over om te rijzen.
8. Bestrooi met de gehakte noten en de apart gehouden dobbelsteentjes mango.
9. Bak de cake 1 uur in een oven van 180°. N.B. het eerste half uur de ovendeur niet openen.
10. Haal uit de oven en laat in de vorm afkoelen.
11. Haal hem dan uit de vorm er strooi er poedersuiker over.

### Nootmuskaatroom

1. Bestrooi de room met nootmuskaat en klop totdat het mengsel dik en geurend is.

### Afwerking en presentatie

1. Snijd de cake in plakken en serveer op het dessertbord met een beetje van de resterende mangopuree en de crème caramel.
2. Geef de room er apart bij.