CUISINE CULINAIRE
ZAANSTAD

Oktober 2026

Phu yong hai, champignon, prei, taugé, bamboo, wortel, chili-gember-tomatensaus

*****

Tartaar van harder, nori-tempura, furikake, mayo met gochujang

*****

Tjap tjoy, nasi goreng, cashew

*****

Babi ketjap, atjar tjampur, mie goreng, krupuk, sambal badjak

*****

Black sticky rice & mango

Wijnen:
VG:
TG1:
TG2:
HG:
NG:

De receptuur is overgenomen van Cuisine Culinair Purmerend en op onderdelen aangepast.

Phu yong hai, champignon, prei, taugé, bamboo, wortel, chili-gember-tomatensaus

Ingrediënten 10 personen	**Bereiding**
Chili-gember-tomatensaus	**Chili-gember-tomatensaus**
Bouillon 2 st bleekselderijstengels 1 st sinaasappel 1 st Elstar appel 1 st gember (5 cm)	**Bouillon:** 1 Was fruit en groenten, snijd selderij, appel (met schil) en sinaasappel (met schil) in grove stukken en de gember in plakjes. 2 Voeg bji de ingrediënten ca 0,5 liter, breng aan de kook, zet van het vuur en laat afkoelen. Reserveer voor de saus.
Gearomatiseerde olie 1 fles zonnebloemolie 2 st rode uien 10 tn knoflook 1 st gember (5 cm) zonnebloemolie	**Gearomatiseerde olie:** 1 Maak de groenten schoon en snijd in handzame stukken. 2 Bak in zonnebloemolie tot de groenten goudbruin zijn. Passeer door een zeef: de olie gebruiken we in diverse toepassingen. Ui, knoflook en gember kunnen weg. De olie wordt gebruikt in diverse onderdelen van het menu.
Saus 2 st blikjes tomatenpuree, klein bloem chili gemalen azijn suiker ve-tsin	**Saus:** 1 Doe wat gearomatiseerde olie in een pan en voeg meteen ongeveer 250 g fruitbouillon toe. Breng aan de kook en zeef er tijdens het opwarmen, dus als de vloeistof nog koud is, ongeveer 30 g bloem in. 2 Breng onder voortdurend roeren aan de kook, roer alle klontjes er uit. 3 Zodra de saus begint te binden, voeg de tomatenpuree toe. 4 Breng op smaak met veel azijn en veel suiker, wat zout en wat ve-tsin. 5 Reserveer in twee spuitflesjes.
Geroerbakte groenten gearomatiseerde olie 250 g champignons 1 st prei , dun 1 st kleine winterwortel 1 st bamboo sprout (diepvries) handvol taugé aardappelzetmeel ve-tsin zonnebloemolie	**Geroerbakte groenten** 1 Maak de groenten schoon, snijd bamboo en wortel in julienne; de overige groenten in handzame stukken. Gebruik van de prei het middelste deel. Doe de overige stukken (wit en donkergroen) naar het derde gerecht. 2 Maak een papje van aardappelzetmeel in water en roer glad. Doe wat neutrale olie in een wokpan en zet op hoog vuur tot de olie rookt. Giet deze olie nu weg, zet de pan weer op het vuur en giet er koude gearomatiseerde olie in (zie NB 1). 3 Roerbak de groenten nu snel en fel aan. Voeg eventueel wat water toe om sneller te garen. Blus af met wat water en voeg de aardappelzetmeel-slurrie toe zodat de groenten geglaceerd worden. 4 Breng op smaak met ve-tsin, sojasaus, peper en zout. 5 Voeg de groenten in een koude pan (om nagaren te voorkomen) en reserveer.
Omelet (tornado egg omlet) 18 st eieren 15 g maïzena	**Omelet (tornado egg omlet)** 1 Breek de eieren, vermeng met de maïzena en klop homogeen maar niet schuimig. Laat het mengsel een kwartiertje rusten. **À la minute bereidingen** 1 Snijd de bieslook tot zeer fijne ringetjes. 2 Warm de groenten op. 3 Begin al met het dresseren van de borden. **Omelet** ChefSteps | Tornado Omelet Techniek - YouTube 1 Verhit in een koekenpan wat gearomatiseerde olie. Kook op matig vuur. 2 Doe zoveel eierstruif in de pan totdat de bodem bedekt is.

Opmaak en uitserveren Rijst (komt van het 3e gerecht Bieslook 	3 Zodra de randen beginnen te stollen: schuif met twee chopsticks vanaf tegenoverliggende zijden het gestolde ei naar het midden. Houd de chopsticks ongeveer 5 cm uit elkaar en begin te draaien: in het begin langzaam, maar steeds sneller. Zodra het ei aan de rand helemaal gestold is: serveer direct. **Opmaak en uitserveren** Verwarm komborden voor. Plaats hierin met een grote ijslepel een half bolletje warme rijst. Schik hieromheen de warme groenten. Laat de omelet rechtstreeks uit de pan op de groenten glijden. Houd de borden warm tot alle borden voorzien zijn van omelet. Werk direct voor het uitserveren af met de saus en wat zeer fijne bieslookringetjes.

Tartaar van harder, nori-tempura, furikake, mayo met gochujang

Ingrediënten 10 personen	**Bereiding**
Harder 2 st harders, middelgroot sesamolie rawit pepertje kikkoman groene dop	**Harder** 1 Fileer de vis, verwijder het vel en snijd in strakke brunoise. 2 Doe in een metalen kom en zet die in een grotere metalen kom met ijs. 3 Breng op smaak met weinig sesamolie, een 'suiker' van het pepertje en ietsje Kikkoman. Reserveer in de koeling.
Furikake 1 vel nori wit sesamzaad chilivlokken maldon zout	**Furikake** 1 Rooster het vel nori kort in een droge anti-aanbakkoekenpan. 2 Rooster in dezelfde pan de sesamzaadjes. 3 Maal het vel nori in een keukenmachine tot kleine vlokjes. 4 Voeg sesamzaad, chilivlokken en Maldonzout toe en reseserveer.
Mayonaise 1 st eidooier gladde mosterd dragon-azijn neutrale olie sushi seasoning gochujang (Koreaanse chilipasta)	**Mayonaise** 1 Maak een licht rode mayonaise, hoog op smaak 2 Doe over in een spuitflesje en reserveer.
Tempura van nori 3-4 vel nori Voor het beslag: 150 g bloem 30 g maïzena sambal oelek bakpoeder 225 g koolzuurhoudend water, ijskoud	**À la minute bereidingen** **Tempura van nori** 1 Knip de norivellen in vieren. 2 Maak het tempurabeslag. Zorg dat het dun-vloeibaar is. (Het beslag is snel te dik: de norivellen krimpen straks flink, waardoor de tempuralaag dikker wordt. Te dik betekent veel opgezogen olie). Bak meteen af – beslagkant onder- in een koekenpan met een laagje olie. Reserveer op keukenpapier. 3 Maak van het overgebleven beslag nog wat (zeer kleine) 'scrapings' door wat druppeltjes beslag in de olie te frituren.
Garnering 'scrapings' van tempura 	**Opmaak en uitserveren** 1 Plaats een velletje tempura-nori (nori-zijde boven) centraal op een bordje. 2 Schik hierop wat harder-tartaar, strooi af met wat furikake, 3 Zigzag hier wat lijntjes mayonaise over. Serveer direct.

Tjap tjoy, nasi goreng, cashew

Ingrediënten 10 personen	**Bereiding**
Rijst 750 g pandan snelkookrijst 1 pandanblad 1 stengel sereh 3 blaadjes kefir lime	**Rijst (zie NB1)** 1 Kook de rijst wat korter dan op de verpakking staat aangegeven: de korrels moeten nog een beetje hard zijn. 2 Doe over in een stoomzeef, leg pandanblad, sereh, en kefir lime op de rijst en stoom droog en juist gaar boven kokend water. 3 Houd warm boven water. Ongeveer de helft van de rijst is voor het voorgerecht en blijft onbewerkt!! (nasi putih).
Cashew noten 1 zakje ongebrande cashewnoten Zonnebloemolie Fijn zout	**Cashew noten** 1 Frituur de noten tot goudbruin, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi meteen met wat fijn zout. Reserveer op keukenpapier.
Nasi goreng Gestoomde witte rijst (eerder bereid) Wit en donkergroen deel van prei (van voorgerecht) 1 ui 4 teentjes knoflook 1 Spaanse peper Ketoembar (gemalen) Komijn (gemalen) ABC ketjap	**Nasi goreng** 1 Maak de groenten schoon en snijd in handzame stukken. 2 Zet aan in wat gearomatiseerde olie. 3 Voeg de rijst toe en bak op hoog vuur onder voortdurend omscheppen. Breng op smaak met ketoembar en komijn. Voeg naar smaak (weinig) sojasaus toe. Reserveer warm.
Tjap tjoy 250 g champignons Stengel sereh 5 kefir-limeblaadjes 200 g shiitake 5 teentjes knoflook Gember (ca 4 cm) 200 g Peultjes 1 winterwortel 1 ui 2 rode puntpaprika's 1 Spaanse peper Aardappelzetmeel Kikkoman (groene dop|) Mushroom vegan stir-fry sauce (Lee Kum Kee) (zie NB3) Ve-tsin Handvol taugé	**Tjap tjoy** 1 Knip (met een schaar) de stelen van de shiitake. Maak een bouillon van de champignons (heel), stelen van de shiitake, sereh, gember (in schijfjes) en kefir-limeblaadjes en laat 20 minuten tegen de kook aan sudderen. 2 Passeer door een zeeg, druk de champignons goed uit. De champignons gebruiken we verder niet in dit gerecht. Laat de bouillon inkoken tot ongeveer de helft. 3 Snijd de shiitake N/Z in schijfjes en bak aan in wat olie en reserveer. 4 Schaaf de wortel in repen en snijd in chinoise. Snijd de peultjes in chinoise, de paprika en de ui in halve maantjes, de peper in ringetjes. Snijd de knoflook en de gember zeer fijn. Roerbak de groenten in wat olie op hoog vuur. Begin met wortel en ui, daarna de andere groenten. Vul aan met wat van de bouillon om sneller te garen. Zodra beetgaar: zet het vuur laag. Vul aan met bouillon en in water losgeroerd aardappelzetmeel zodat de groenten een coating krijgen. Breng op smaak met de stir-fry sauce, Kikkoman en ve-tsin. 5 Voeg de taugé en shi take toe en roer even om. Serveer direct.
Garnering 2 stengels lente-ui	**À la minute bereidingen** **Lente-ui (garnering)** 1 Snijd de lente-ui in chinoise. **Opmaak en uitserveren** 1 Plaats met een grote ijslepel een bolletje nasi goreng in een soepbord.

	2 Doe hierop de tjap tjoi. 3 Werk af met de cashewnoten en de lente-ui

NB1: omwille van de tijd koken we snelkookrijst. Als je dit gerecht nog eens kookt en je hebt genoeg tijd, kook dan rijst van goede kwaliteit die niet voorgekookt is: die is beslist smakelijker.
NB2: Je kunt een saus van paddenstoelen prima zelf maken, maar ook hier, omwille van de tijd gebruiken we een kant-en-klare 'mushroom stir-fry sauce'. Dat is een prima vegan alternatief voor oestersaus.

Babi ketjap, atjar tjampur, mie goreng, krupuk, sambal badjak

Ingrediënten 10 personen	Bereiding
Purut Babi 1,5 kg buikspek met zwoerd Voor de dry rub: 15 g 5-spice poeder 15 g witte peper (gemalen) 15 g knoflookpoeder 15 g zout 15 g ve-tsin 80 g bruine basterdsuiker huishoudazijn jonge jenever	**Purut Babi** 1 Breng de buikspek in zijn geheel in een pan met ruim koud water, aan de kook en houd een halfuur tegen de kook. Het spek zwelt op: het moet altijd onder water staan. 2 Maak een 'dry rub' van de ingrediënten. 3 Haal het spek uit het kookwater, dep droog en laat wat afkoelen. Prik met een saté-prikker of een vleesvork zoveel mogelijk gaatjes in het zwoerd (tot op het vlees). 4 Keer het spek om en snijd nu aan de vleeszijde, sneden in het vlees, met een onderlinge afstand van ca. 2 cm, tot aan het zwoerd (dus zeker niet in het zwoerd snijden). 5 Wrijf de dry rub in de sneden: de zwoerdkant moet schoon blijven. Vouw van meerdere lagen aluminiumfolie een bakje om het spek met het zwoerd boven. 6 Dep het zwoerd droog en neem het af met een doekje met azijn. Doe een dikke laag zout op het zwoerd en zet een half uur weg. 7 Schraap het zout van het zwoerd en neem nogmaals af, eerst met azijn, daarna nog eens met wat jonge jenever. Zet in een ovenschaal die juist past en zet 30 minuten in een voorverwarmde oven (met bovengril) van 180°C. Zorg dat het spek nu horizontaal staat (ondersteun en vul eventueel op met een prop alu-folie). Zet na 30 min de bovengril aan en bak het zwoerd knapperig krokant. Haal uit de oven en laat in het alubakje afkoelen. Reserveer in de warmhoudkast.
Atjar tjampur 250 g witte kool 1 st winterpeen sambal oelek azijn suiker zout kurkuma	**Atjar tjampur** 1 Snijd de witte kool in strookjes, doe in een kom, bestrooi met zout en kurkuma en kneus de groeten met de hand. Laat een half uur staan, spoel af met koud water en sla droog in een slacentrifuge. Doe weer in de kom. 2 Maak heel dunne winterpeensliertjes (mandoline) voeg bij de kool. Meng goed door elkaar en voeg meteen wat sambal oelek toe. 3 Maak een azijnpekel van gelijke delen dragonazijn en suiker en voeg iets zout toe. Breng aan de kook en giet over de groenten. 4 Reserveer op kamertemperatuur.
Mie goreng **Eiermie** 100 g bloem 100 g semolina macchiata 2 st eieren gearomatiseerde olie **Mie goreng** 1 st kleine prei 1 st ui 1 tn knoflook 1 st ei sambal oelek ve-tsin	**Mie goreng** **Eiermie:** 1 Meng beide soorten meel, maak een kuitje in het midden, breek de eieren hierin en kneed een deeg. Voeg een scheutje van de olie toe. Misschien heb je nog ietsje water nodig om het deeg soepel te krijgen. Laat afgedekt met huishoudfolie 30 minuten rusten. 2 Rol het deeg uit en snij het in smalle stroken (ongeveer 0,5 cm) van. Hang op een droogrek en laat wat drogen. 3 Breng ruim water met wat zout aan de kook en kook hierin de mie net niet beetgaar. Giet in een vergiet af en besprenkel met wat gearomatiseerde olie. Roer los. **Mie goreng:** 1 Voor de mie goreng: maak de groenten schoon en snijd in handzame stukken. 2 Zet aan in wat gearomatiseerde olie. Voeg sambal toe en bak even mee.

Sambal badjak

4	st	Spaanse pepers
1	st	ui (middelgroot)
3	tn	knoflook
3	st	kemirinoten
3	cm	laos
1	st	serehstengel
		trassi poeder
		ketoembar
		donkere basterdsuiker

Ketjap-saus

2	st	Uien
5	tn	knoflook
10	g	ketoembar
15	g	verse gember
50	g	Ketjapsaus
100	g	kikkoman groene dop
3	st	salamblad
3	st	kefir lime blad
		oestersaus
		gearomatiseerde olie
		citroen
		water

Kroepoek

2	st	rijstvellen
		sushi-powder mix



3 Voeg de mie toe en bak op hoog vuur snel wat aan.
4 Roer een ei los en giet dit onder voortdurend roeren bij de mie.
5 Breng op smaak met ve-tsin en reserveer warm

Sambal badjak

1 Doe de pepers, ui, knoflook, laos en kemirinoten in een keukenmachine en maak er een gladde pasta van.
2 Voeg dan de trassi, ketoembar en de suiker toe en meng tot een gladde pasta.
3 Verhit de olie en bak de pasta tot gaar en bruin.
4 Voeg de gekneusde serehstengel toe.
5 Laat op laag vuur garen en roer regelmatig. De Sambal Badjak is klaar zodra het mengsel dikker wordt en de olie bovenop komt drijven. Pas eventueel de smaak nog wat aan.
6 Verwijder de serehstengel en reserveer op kamertemperatuur.

Ketjap -saus

1 Maak uien en knoflook schoon en snijd klein. Bak glazig in wat olie.
2 Rasp de gember en voeg samen met de ketoembar toe en de ketjap toe.
3 Rasp citroenschil bij de saus en voeg ook het citroensap toe.
4 Voeg salam en kefir lime blaadjes toe en laat een kwartiertje sudderen.
5 Verwijder de blaadjes, breng op smaak, eventueel met wat oestersaus of 'mushroom stir fry sauce'. Voeg naar behoefte water toe. Maak een gladde, lopende saus en reserveer.

À la minute bereidingen

Kroepoek

1 Knip of scheur het rijstvel in stukjes en frituur, laat uitlekken op keukenpapier, bestrooi met wat sushi-poeder. Verkruimel de kroepoek tot grove kruimels.

Babi

1 Portioneer het spek en wentel direct voor het uitserveren door de ketjapsaus.

Opmaak en uitserveren

1 Serveer de sambal op enkele schaaltjes aan tafel zodat iedere gast naar behoefte sambal kan nemen.
2 Doe de overgebleven ketjapsaus in saucières en zet ook op tafel zodat de gasten extra saus kunnen nemen.
3 Serveer de mie in een kombordje, zet hieromheen wat atjar tjampur plukjes. Plaats het spek met saus meteen op de mie. Bestrooi met kroepoek en serveer direct.

Black sticky rice & mango

Ingrediënten 10 personen	**Bereiding**
Mangosorbet 375 g mangopulp (diepvries), 1 st mango 132 g sacharose 243 g water	**Mangosorbet** 1 Maak van de mango strakke brunoise voor de topping. Alle restanten zijn voor de pulp, eventueel aangevuld met wat brunoise zodat je op 375 g mangopulp uitkomt. 2 Maak een bain-marie-ijsbad (om de ijsmix snel te kunnen terugkoelen voor hij in de ijsmachine gaat). Zet ook al een bewaarbakje voor het ijs in de vriezer. 3 Doe alle ingrediënten in een pan en verwarm tot een gladde massa. 4 Maak een saus van alle ingrediënten. Giet in de ijs-bain-marie en koel de mix snel terug. Giet in de draaiende ijsmachine en draai er ijs van. Zodra de consistentie goed is: doe over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier (alternatief: portioneren in bolletjes) en reserveer in de vriezer.
Black sticky rice 20 g zwarte kleefrijst p.p. 3 g taro-blokjes lichtbruine basterdsuiker pandanblad	**Black sticky rice** 1 Spoel de rijst diverse keren tot het spoelwater helder blijft. Weeg de rijst. Doe met tweemaal die hoeveelheid water in een pan. 2 Voeg een pandanblad met daarin een knoop en de taro-blokjes toe en breng aan de kook. Roer regelmatig. Laat de rijst op laag vuur gaar worden (Dat kan wel een uur duren! / Is te versnellen door de rijst een dag eerder voor te weken). 3 Verwijder het pandanblad, roer goed door en meng met ruim basterdsuiker. 4 Reserveer de rijst koud.
Koksossaus 1 pakje Kara cocos cream 200 ml (24,5% vet) zout suiker	**Koksossaus** Meng de cocos cream met weinig zout en wat suiker tot een lichtzoete saus. Reserveer koud.
Mango-topping de brunoise van mango (eerdere bereiding) stukje Spaanse peper suiker	**Mango-topping** Meng de brunoise van mango met weinig zeer fijne Spaanse peper (zgn. suiker) en wat suiker. Reserveer koud.
Opmaak en uitserveren blikje kokosstrips blaadjes munt 	**Opmaak en uitserveren** 1 Snijd de kokos in dunne strips of julienne. (je hebt maar weinig nodig). 2 Serveer in een diep bord (spaghettibord). Doe een bodempje rijst in het bord, giet hier een sliertje saus overheen, top af met de mango-brunoise, garneer met wat munt, plaats een bolletjes mango-sorbet, top af met enkele kokosstrips.