

## Lychee-gember sorbet met smeerproppen

### Ingrediënten:

#### Lychee-gember sorbet

|      |    |                    |
|------|----|--------------------|
| 1600 | g  | lychees (uit blik) |
| 2    | st | limoen             |
| 6    | el | gembersiroop       |
| 4    | st | eieren             |

#### Smeerproppen

|     |         |                     |
|-----|---------|---------------------|
| 6   | st      | grote bananen       |
| 300 | g       | zelfrijzend bakmeel |
| 300 | ml      | melk                |
| 1   | st      | ei                  |
| 75  | g       | suiker              |
| 1   | mespunt | zout                |
| 2   | tl      | kaneel              |

#### Garnering

|    |    |                               |
|----|----|-------------------------------|
| 12 | st | stervruchten (carambola)      |
| 30 | g  | stengember (bolletjes)        |
| 6  | el | gember siroop<br>poedersuiker |

### Bereiding:

#### Lychee-gember sorbet

Giet de lychees af en bewaar de helft van de siroop. Rasp de schil van de limoenen en pers ze uit. Doe de lychees in een keukenmachine of blender en voeg limoenrasp, limoensap en gembersiroop toe. Pureer de lychees tot een gladde puree. Voeg aan deze puree de bewaarde helft van de siroop uit de lycheeblikken toe. Doe dit mengsel in de ijsmachine en verwerk tot ijs. Wacht tot het ijs klaar is. Splits de eieren en doe de eiwitten in een schone vetvrije kom. Klop de eiwitten stijf. Doe het ijs in een schaal. Spatel de eiwitten gelijkmatig door het ijs en zet de schaal in de diepvries tot de sorbet stevig genoeg is om bolletjes van te scheppen.

#### Smeerproppen

Maak van het zelfrijzend bakmeel, melk, ei, suiker, kaneel en zout een dik beslag. Snijd de bananen in grove schijven van ca. 3 cm. Haal de schijven banaan door het beslag en frituur in een wok of braadpan met een flinke laag arachideolie op 175°C. Een handige werkwijze is om telkens een stuk banaan in een ijslepel te leggen, deze door het beslag te halen en dan de inhoud voorzichtig in de frituur te laten glijden. Niet meer dan 3 of 4 tegelijk. Haal uit de olie als ze goudbruin zijn en leg in een met keukenpapier beklede vergiet om uit te lekken.

#### Garnering

Snijd de stervruchtjes overdwers in 2 of 3 plakjes, zodat je sterretjes krijgt. Snijd de bolletjes stengember in zeer fijne reepjes (julienne).

#### Serveren:

Zet 12 zwarte langwerpige bordjes klaar.

Leg op elk bordje in de lengte twee warme smeerproppen op voldoende afstand van elkaar dat er royaal een bolletje ijs tussen past. Bestrooi de smeerproppen met poedersuiker en leg er wat reepjes stengember op. Leg tussen de smeerproppen een bolletje ijs (niet er tegenaan, want dan smelt het ijs). Leg een paar plakjes stervrucht op het ijs. Maak een streep met wat gembersiroop in de lengte van het bord.



## Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

### Menu voor de maand oktober 2021(12 personen)

#### Risolle met pangitsaus en atjar ketimoen

\*

#### Soto ayam lagi

\*

#### Ikan djahé met tomaat isi

\*

#### Nasi goreng (stijl Koninklijke Marine) met saté daging, pindasaus en een spiegelei

\*

#### Lychee-gembersorbet met smeerproppen

#### Wijn:

**Voorgerecht:** -Vermentino 2020 – Domaine des Lauriers – Languedoc – Frankrijk

**Soep :** Chardonnay-Gewürztraminer 2020 – Bodega Pirineos – Somontano – Spanje

**Tussengerecht:** Viognier Reserve 2020 – Luc Pirlet – Languedoc – Frankrijk

**Hoofdgerecht:** Quatrocientos Crianza 2017 – Bodega Inurrieta – Navarra – Spanje

**Dessert:** Gelber Muskateller feinherb 2019 – Weingut Weber – Rheinhessen – Duitsland

## Risolle met pangitsaus en atjar ketimoen

### Ingrediënten:

#### Risolles (flensjes)

|     |    |        |
|-----|----|--------|
| 200 | g  | bloem  |
| 500 | ml | water  |
| 2   | st | eieren |

#### Risolles (vulling)

|     |    |                      |
|-----|----|----------------------|
| 400 | g  | gehakt h.o.h.        |
| 2   | st | uien                 |
| 1   | tn | knoflook             |
| 8   | st | kleine worteltjes    |
| 4   | el | platte bladselderij  |
| ¼   | el | kippenbouillonpoeder |
| 1   | tl | koenjit              |
| 1   | tl | djintan              |
| 1   | tl | laos                 |
| 2   | tl | ketoembar            |
| 2   | el | Chinese sojasaus     |
| 4   | el | santen               |
| 2   | st | eieren               |
| 10  | el | panko                |

#### Pangitsaus

|     |    |                |
|-----|----|----------------|
| 100 | ml | tomatenketchup |
| 4   | tl | djahé          |
| ½   | el | sambal oelek   |
| 1   | el | azijn          |
|     |    | maizena        |
|     |    | suiker         |

#### Atjar ketimoen

|     |    |              |
|-----|----|--------------|
| 1   | st | komkommer    |
| 1   | tn | knoflook     |
| 200 | ml | rijstazijn   |
| 1   | st | grote ui     |
| 1   | el | sambal oelek |

zout en peper  
arachideolie

### Bereiding:

#### Risolles flensjes

Meng de bloem met de eieren, snufje zout en beetje voor beetje met water tot een niet te dik beslag (eventueel bloem zeven). Bak hiervan in een kleine koekenpan met wat arachideolie 12 dunne flensjes. Zet deze opzij en laat ze wat afkoelen.

#### Risolles vulling

Snipper de ui en de knoflook fijn. Schrap de worteltjes en snijd ze in dunne plakjes. Hak de selderij fijn. Fruit deze ingrediënten in wat arachideolie in koekenpan of wok. Voeg bouillonpoeder en koenjit, djintan, laos, ketoembar en Chinese sojasaus naar smaak toe (de aangegeven hoeveelheden zijn een indicatie, liever minder dan meer!). Gehakt erbij doen en goed doorroeren tot het droog en rul is. Voeg dan de santen toe en laat gaar sudderen tot het vocht verdampt is en het mengsel iets droog wordt. Laat wat afkoelen.

### Nasi goreng

Rijst droog en gaar koken (8-10 min). Afgieten en uit laten stomen (5 min met deksel op de pan). Laat de rijst daarna afkoelen. Ondertussen van 2 eieren een omelet bakken. Af laten koelen en daarna in dunne reepjes snijden. Varkensvlees, ham en spek in reepjes van ca 0,75 x 2 cm snijden. Een ½ ui snipperen en knoflook zeer fijn snijden en vervolgens met de trassi in wat olie aanfruiten. Daarna het vlees, ham en spek toevoegen en braden onder voortdurend omroeren. Het mengsel overdoen in een vergiet boven een pan. Het overtollig vet eruit laten druipen in de pan. Dit vet wordt weer gebruikt om de rijst aan te braden. Voeg de rijst toe en laat aanbraden onder regelmatig omroeren. Voeg na enkele min het mengsel van vlees, ham, spek en de omeletreepjes toe en laat enkele min doorbakken onder voortdurende omroeren om aanbakken te voorkomen. Tenslotte op smaak brengen met zout, ketjap manis.

### Saté daging

Leg de saté-stokjes in water om te weken, zodat ze niet verbranden bij het grillen van het vlees. Snijd het vlees in stukjes van ca.3x4 cm. Maak een marinade van de ketjap, olie, knoflook en de overige bij de ingrediënten opgesomde specerijen. Meng het vlees met de marinade. Laat het een uur marinieren. Rijg het vlees aan de satéstokjes. Grill de saté's tot bijna gaar (medium, 2-3 min onder en boven) op de grillpan. Houd ze warm onder alu-folie en/ of onder de warmhoudlampen tot alle saté's klaar zijn.

### Pindasaus

De sambal en de trassi met het knoflookpoeder kort aanfruiten in een pan met wat arachideolie. De pindakaas toevoegen en enkele min laten doorbakken. Met de santen verdunnen tot een dikke saus is verkregen. Op smaak brengen met suiker, zout, ketjap manis en citroensap.

### Garnering

Was de prei en snijd deze in flinterdunne ringen. Bak voor elk bord een spiegelei. Houd warm in de warmhoudkast of onder de warmhoudlampen.

### Serveren:

Leg een bergje nasi goreng midden in het diepe bord (pyramide). Leg links 2 saté's schuin (diagonaal) half op de rijst (kale deel stokjes diagonaal op de rand van het bord laten rusten). Doe royaal pindasaus over het vlees van de saté's dat op de rijst ligt. Leg rechts op het bord 2 el (kant-en-klare) atjar op de rijst. Leg een spiegelei op de onderkant van het bord half op de rijst. Leg op het laatste moment wat stukjes kroepoek aan de bovenkant van het bord op de rijst en op de rand. Zet een schaalje sambal oelek (kant-en-klaar) en een flesje ketjap manis op tafel voor degenen die hun nasi nog wat verder willen 'spicen'.

## Nasi goreng (stijl Koninklijke Marine) met saté daging, pindasaus en een spiegelei

### Ingrediënten:

#### Nasi goreng

|     |    |                       |
|-----|----|-----------------------|
| 600 | g  | basmati rijst         |
| 250 | g  | hamlapjes             |
| 50  | g  | gerookt mager spek    |
| 100 | g  | ham (dikke plak 1 cm) |
| 2   | st | eieren                |
| ½   | st | ui                    |
| 2   | tn | knoflook              |
| 2   | tl | trassi                |
| 6   | el | ketjap manis          |

#### Sate daging

|     |    |                      |
|-----|----|----------------------|
| 600 | g  | biefstuk             |
| 3   | el | ketjap manis         |
| 1   | el | citroensap           |
| 3   | tn | knoflook             |
| 3   | tl | sambal oelek         |
| 2   | tl | ketoembar            |
| 1   | tl | djintan              |
| 1   | el | arachideolie         |
| 1   | tl | zout                 |
| 1   | el | bruine basterdsuiker |
| ½   | tl | laos                 |
| 24  | st | saté stokjes         |

#### Pindasaus

|     |    |                |
|-----|----|----------------|
| 350 | g  | pindakaas      |
| 2   | tl | knoflookpoeder |
| 1   | el | sambal oelek   |
| ½   | el | citroensap     |
| 2   | tl | trassi         |
|     |    | santen         |
|     |    | suiker         |
|     |    | ketjap manis   |

#### Garnering

|     |    |                          |
|-----|----|--------------------------|
| 50  | g  | prei                     |
| 12  | st | eieren                   |
| 100 | g  | kroepoek (kant en klaar) |
| 350 | g  | atjar (kant en klaar)    |

zout  
arachideolie

### Bereiding:

Zet 12 grote diepe borden in de warmhoudkast.

Splits een ei. Doe het eiwit in een kommetje en het dooier in een diep bord. Leg telkens een schepje van de vulling op een flensje en vouw dat tot een gesloten pakketje of rolletje op. De randen dichtplakken met het eiwit uit het kommetje.

Voeg een heel ei bij het eidooier in het diepe bord en kluts tot een egaal geheel. Neem een tweede diep bord en doe hier de panko in. Haal de risolles door het geklutst ei en vervolgens door de panko. Panko goed aandrukken. Neem een braadpan of grote wok en vul deze met zoveel arachideolie dat de risolles daarin onder kunnen staan. Frituur de risolles met 3 of 4 tegelijk op een temperatuur van 175 °C tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken in een vergiet met keukenpapier.

### Pangsitsaus

Tomatenketchup, djahé, sambal en azijn samenvoegen in een pannetje, aan de kook brengen en binden met wat maizena. Op smaak brengen met zout en suiker.

### Atjar ketimoen

Schil de komkommer, snijd deze in dunne schijfjes en doe in een schaal. Snijd de ui en knoflook fijn en voeg toe. Voeg de sambal en azijn toe. Meng goed door elkaar. Breng op smaak met zout en peper. Laat tot gebruik intrekken.

### Serveren:

Leg de risolle in het midden van een rond bord. Leg links daarvan een streep van de atjar ketimoen van boven naar beneden. Zet rechts naast de risolle een streep pangsitsaus op het bord.

## Soto ayam lagi

### Ingrediënten:

#### Soto ayam lagi

|      |    |                                    |
|------|----|------------------------------------|
| 500  | g  | kipfiletblokjes                    |
| 2500 | ml | kippenbouillon (poeder of blokjes) |
| 2    | st | uien                               |
| 3    | tn | knoflook                           |
| 1    | tl | djahé                              |
| 3    | st | salamblaadjes                      |
| 2    | el | ketjap asin                        |
| 120  | g  | fijne Thaise rijstvermicelli       |

#### Sambal ketjap

|    |    |   |
|----|----|---|
| 6  | st | lombok rawit (hete pepertjes uit de toko) |
| 1½ | el | ketjap manis                              |
| 1  | st | kleine ui                                 |
| 1  | st | citroen                                   |

#### Garnering

|     |    |   |
|-----|----|---|
| 100 | g  | taugé                                     |
| 25  | g  | platte bladselderij                       |
| 1   | st | prei                                      |
| 100 | g  | gedroogde gebakken uitjes (kant en klaar) |

zout en peper  
arachideolie

#### Bereiding:

Zet 12 kleine soepborden en 1 groot diep bord in de warmhoudkast.

#### Soto ayam lagi

Doe de kipfilet in kokende kippen bouillon (2500 ml) en voeg de salamblaadjes toe (moeten heel blijven, zoals een laurierblaadje). Snijd de uien in zeer fijne ringen. Snijd de knoflook zeer fijn. Fruit de uien en knoflook in een pannetje met wat arachideolie. Voeg de uien en knoflook vervolgens bij de kip en laat gaar sudderen. Maak af met djahé, peper en ketjap asin. Laat nog even sudderen.

#### Sambal ketjap

Snijd de steeltjes van de lomboks, snijd ze open en verwijder de zaadjes. Doe de lomboks in een vijzel. Rasp de citroen en voeg de rasp toe. Snipper de ui en voeg ook toe. Wrijf het mengsel fijn in de vijzel. Breng over in een kommetje en voeg de ketjap manis toe. Roer het geheel goed door. Voeg eventueel wat suiker toe als de sambal te sterk is. Verdeel over 4 potjes/bakjes.

#### Garnering

Prei en selderij wassen en flinterdun snijden. Taugé wassen in koud water.

#### Serveren:

Haal de kip met een schuimspaan uit de bouillon en leg even apart op een groot voorverwarmd bord. Snijd de gare kipblokjes fijn tot zeer kleine blokjes van 1x1 cm. Dek de kip af met alu-folie. Zeef de soep en verwarm de bouillon opnieuw tot deze kookt. Leg op elk soepbordje een kleine hoeveelheid van de (ongekookte) fijne Thaise rijstvermicelli in het midden. Leg hieromheen wat rauwe taugé, prei en selderij en in het midden wat kipblokjes. Serveer de borden uit. Giet aan tafel in elk soepbord wat kokende bouillon over alles heen. Strooi op het laatste moment wat gedroogde gebakken uitjes over de soep. Zet een paar potjes/bakjes met de sambal ketjap op tafel zodat ieder die naar eigen smaak aan de soto ayam kan toevoegen.

## Ikan djahé met tomaat isi

### Ingrediënten:

#### Ikan djahé

|     |    |   |
|-----|----|---|
| 900 | g  | kabeljauwfilets   |
| 3   | st | uien  |
| 2   | tn | knoflook  |
| 1   | el | djahé   |
| ½   | el | sambal oelek (potje)  |
| 1   | st | (bio-)citroen (rasp en sap, bewaar 2 el sap voor de tomaat isi) |
| 1   | tl | laos  |
| 2   | el | bruine basterdsuiker  |
| 2   | el | ketjap manis  |
| ½   | el | zout  |
|     |    | bloem   |

#### Tomaat isi

|   |    |  |
|---|----|--|
| 6 | st | tomaten                                      |
| 3 | st | uien   |
| 1 | tl | knoflookpoeder                               |
| 3 | tl | laos   |
| 3 | tl | sambal oelek                                 |
| 2 | el | citroensap (van de citroenen van ikan djahé) |
| 4 | el | santen                                       |

#### Garnering

|   |       |          |
|---|-------|----------|
| 1 | bosje | selderij |
|---|-------|----------|

arachideolie

#### Bereiding:

Leg 12 kleine borden in de warmhoudkast.

#### Ikan djahé

Snijd de vis in moten van ca. 25 g (ca.5x5 cm). Bloem de vismootjes. Snipper de uien. Hak de knoflook fijn. Rasp de citroenschil en pers de citroen uit. (**NB.:** het sap wordt ook in de tomaat isi gebruikt!). Fruit in wat arachideolie de uien en de knoflook met de djahé. Roer er de sambal, de citroenschilrasp, basterdsuiker, ketjap, 2 el citroensap en het zout door en zet deze saus van gefruite uien apart. Bak de blokjes vis in een andere pan in zeer hete arachideolie tot ze van buiten iets bruin en van binnen net niet meer glazig zijn.

#### Tomaat isi

Snijd de tomaten overlangs in 4 dikke platte schijven. Snijd de ronde zijkantjes weg. Die worden niet gebruikt. Snipper de uien grof. Fruit de uien in wat arachideolie met het knoflookpoeder, de sambal oelek en de laos. Voeg daarna de schijven tomaat toe, samen met het citroensap. Laat 5 min zachtjes meebakken met de ui. Op smaak maken met santen. Het geheel op een zacht pitje wat laten indikken.

#### Garnering

Hak de selderij zeer fijn.

#### Serveren:

Leg 3 of 4 stukjes gebakken vis midden op elk bord. Schep hier een lepel van de saus van gefruite uien overheen. Leg hier links van twee schijven gebakken tomaat met wat van saus met santen. Strooi wat zeer fijngehakte selderij over het vrije deel van het bord.