



BCE

CULINAIREZAKENCLUB

Maart 2020

Amuse

Bapao met vleesvulling en zoetzure saus.

- Wijn: Le Haut País IGP Périgord Sauvignon blanc

voorgerecht

Tonijntaart met Oosterse dressing, jasmijnrijstsorbet, wasabi algen en mango.

- Wijn: Le Haut País IGP Périgord Sauvignon blanc

Soep

Chinese tomatensoep.

- Wijn: Le Haut País IGP Périgord Sauvignon blanc

hoofdgerecht

Chinees hoofdgerecht.

- Wijn: Vervaglione Vigne e Vini '12 e Mezzo 'IGP Malvasia Bianca del Salento

nagerecht

Loempia van lychee, ananas, lychee siroop en lychee mousse met ananas en passievrucht

- Wijn:





Bapao met vleesvulling en zoetzure saus

14 personen

Amuse



hoofdingrediënten

gehakt

bapao

400 g bapaomeel

120 ml lauw water

140 ml lauwe melk

24 g fijne tafelsuiker

9 g gedroogde gist

50 g bapaomeel (bestuiven)

vleesvulling

100 ml hoisinsaus

1/2 tl honing

1 tl donkere sojasaus

1/2 el maïzena

1/2 el bloem

400 g gehakt h.o.h.

zoetzure saus

150 g suiker

100 ml natuurazijn

100 ml groentebouillon (van poeder)

1 st sjalot

1 tn knoflook

1 st kaneelstokje

1 st steranijs

2 st jeneverbess

1 st rood pepertje

1 el tomatenpuree

zonnebloemolie, allesbinder



1. **Deeg:** Maak een kuiltje in de bloem.
2. Los de gist op in het lauwe water met de suiker en laat dit 10 minuten staan tot zich belletjes vormen. Giet de gistoplossing in het kuiltje, meng een gedeelte van de bloem er doorheen en laat weer 10 minuten rusten.
3. Voeg lauwe melk toe en kneed nu met de rest van de bloem net zolang tot het deeg niet meer kleverig is. Voeg voorzichtig een beetje bapaomeel toe als het deeg te plakkerig blijft. Dit kan ook met de Kitchen-aid.
4. Doe het deeg in een kom, dek af met huishoudfolie en laat rijzen tot het dubbel zo hoog is. Gebruik daarvoor de warmhoudkast of een oven die niet hoger dan 40°C staat.
5. **Vleesvulling:** Doe de hoisinsaus met de sojasaus en de honing in een steelpannetje.
6. Doe de bloem en de maïzena in een schaaltje en doe er wat water bij en roer tot het een glad papje is. Doe dit dan bij de saus om te binden.
7. Verwarm deze saus tot die dik en glanzend is.
8. Bak het gehakt tot het rul en bruin is.
9. Voeg dan het gehakt toe aan de saus en meng goed.
10. Rol het deeg uit op een met bapaomeel bestoven aanrecht en steek er 14 rondjes met een diameter van 10 cm uit.
11. Leg op ieder stukje deeg een schepje gehaktmengsel en vouw het deeg aan de bovenkant dicht. Rol tussen je handen tot een bolletje en leg de bapao in een met bakpapier beklede gaatjesbak van de Rational.
12. Leg alle bapaos in de gaatjesschaal en dek ze af met huishoudfolie. Laat de broodjes op een warme plek nog even rijzen.
13. **Voor uitserveren:** Stoom de broodjes 10 minuten in de Rational op 100°C en 100 % vocht.
14. Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17).
15. Stoom de broodjes 10 minuten (eventueel instelbaar via knop (8/19)).
16. **Zoetzure saus:** Fruit de gesnipperde en de fijngesneden knoflook aan in een beetje olie.
17. Voeg de suiker toe en laat licht karamelliseren op een laag vuur!!!
18. Voeg de tomatenpuree toe en blus af met warme azijn en bouillon.
19. Snijd het rode pepertje in kleine stukjes.
20. Voeg alle specerijen toe en laat rustig een uurtje pruttelen op de doorkookplaat. Roer af en toe in het pannetje en laat zachtjes inkoken.
21. Zeef de inhoud en bind eventueel met allesbinder.

presentatie

1. Leg de Bapao op een langwerpige schaaltje, doe wat zoetzure saus in een steelpannetje en plaats dit op het schaaltje naast de Bapao.



Tonijntartaar met Oosterse dressing, jasmijnrijstsorbet, wasabi algen en mango.

14 personen
tussengerecht

hoofdingrediënten

Tonijn

oosterse dressing

5 el olijfolie extra vergine

6 el Japanse sojasaus

1 el citroensap

2 el sushiazijn

2 el sesamololie

1 el hoisinsaus

sesammayonaise

50 g sesampasta

150 g mayonaise (geen eigen bereiding)

uitgestoken mango

1 st mango (eetrijp)

mangogel

200 ml mango coulis

1 st limoen

100 ml water

1/2 st rode chilipeper

3 g agar agar

wasabi algen krokant

1 zk zeewier wasabi krokant

jasmijnrijstsorbet

125 g snelkook jasmijnrijst

50 g suiker

75 ml water

75 ml melk

zout

tonijntartaar

700 g tonijn

1 st limoen

garnering

1 st limoen





bereiding

1. **Jasmijnrijstsorbet:** Kook de jasmijn rijst gedurende 8 minuten en laat hem dan 10 minuten staan met het deksel op de pan.
2. Voeg alle ingrediënten samen in een blender en draai tot een homogene massa.
3. Breng op smaak met zout.
4. Draai ijs van het jasmijnrijstmengsel in de ijsmachine.
5. Oosterse dressing: Meng alles samen in een maatbeker met een staafmixer.
6. **Sesammayonaise:** Meng de sesampasta met de mayonaise.
7. Breng op smaak met peper en zout.
8. **Uitgestoken mango:** Maak de mango schoon.
9. Snijd dunne plakken van de mango op de snijmachine op stand (8).
10. Steek uit met behulp van een steker en steek dit rondje weer uit met een kleinere steker.
11. Bewaar de overgebleven mango voor de gel.
12. Mangogel: Snijd de chilipeper ragfijn.
13. Snijd de overgebleven mango van de rondjes fijn en voeg toe aan de mangocoulis.
14. Kook alle ingrediënten gaar behalve de agar agar.
15. Voeg vervolgens de agar agar toe en laat afkoelen.
16. Doe de mangogel in een spuitzak met een klein mondje.
17. **Wasabi algen krokant:** Draai tot een poeder met behulp van het hakbakje van de staafmixer.
18. **Tonijntartaar:** Snijd de tonijn tot een fijne tartaar. Rasp de limoen.
19. **Garnering:** Schaaf zestes van de limoen en zet weg tot gebruik.

presentatie

1. Maak de tonijn tartaar aan met de Oosterse dressing, rasp van een limoen en peper en zout.
2. Maak een cirkel van de tartaar met behulp van een steker.
3. Spuit kleine dopjes mangogel en sesammayonaise op de tartaar.
4. Leg de uitgestoken mango bij de dopjes gel/mayonaise.
5. Maak een quenelle van het jasmijnsorbet en leg hem naast de ring van tartaar.
6. Maak het gerecht af met wat wasabi algen krokant en limoenzestes



Chinese Tomatensoep

14 personen
Soep



hoofdingrediënten

2200 ml kippenbouillon
500 gram kipfilet
1 kleine prei en/of lente-uitjes
5 blikken tomatenblokjes á 450 gram
140 ml gembersiroop
200 ml witte wijnazijn
5 eetlepels maïzena
280 gram Chinese rijstnoedels
Scheutje ketjap manis
Peper en zout

bereiding

1. Snijd de kipfilet in kleine stukjes en kook deze in 1600 ml kokend water.
2. Los hier de bouillonblokjes in op en voeg de azijn en de gembersiroop toe. Laat dit ongeveer 6 minuten koken en voeg dan de tomatenblokjes toe en breng het geheel weer aan de kook. Voeg de noedels toe aan het geheel en laat enkele minuten meekoken.
3. Voeg een scheutje ketjap manis toe en breng op smaak met peper en zout.
4. Eventueel gembersiroop of azijn toevoegen indien je het te zuur of te zoet vindt.
5. Los de maïzena op in een kopje met koud water en voeg dit al roerende toe aan de soep tot hij voldoende gebonden is.
6. Snijd hele dunne halve ringen prei en/of lente-uitjes en decoreer na het opdienen hiermee uw heerlijke kop Chinese tomatensoep



Chinees hoofdgerecht

14 personen
hoofdgerecht

(Chinees hoofdgerecht **blz. 1 van 3**)

hoofdingrediënten

komkommer, broccoli, mais, kip, buikspek

geroerbakte komkommer

2 st komkommer

1 tl zout

1 el zonnebloemolie

1 st gember (4 cm)

4 tn knoflook

1 tl suiker

1/2 tl chilivlokken

2 tl sesamololie

broccoli met mais en waterkastanje

200 g shii-take

500 g broccoli

250 g minimais

1 tl kurkuma (geelwortel)

100 g waterkastanjes

1 tl suiker

1 tl Shaoxing wijn

1 el lichte sojasaus

3 el oestersaus

1,5 el zonnebloemolie

2 tl sesamololie

zwarte peper

kung pao kip

1 kg kipfilet

4 el sojaolie

2 st lange rode gedroogde Spaanse pepers (7,5cm)

2 tn knoflook

gember 3 cm

3 el Shaoxing wijn

6 st lente-ui

125 g geroosterde cashewnoten

kung pao marinade

3/4 tl zout

1,5 el lichte sojasaus

1,5 el Shaoxing wijn

2,5 tl maizena

25 g eiwit (gepasteuriseerd)

kung pao kipsaus

2 el donkere sojasaus

2 el chilisaus

1,5 el sushiazijn

1 el suiker

1,5 el maizena

150 ml water





Buikspek

(Chinees hoofdgerecht **blz. 2 van 3**)

1 kg buikspek (4 cm dik)
2 el zout
barbecue spies
buikspek korst
2 tl vijfkruiden poeder
1 el suiker
5 el lichte sojasaus
1 1/2tl zout
basmatirijst
400 g basmatirijst

bereiding

1. **Buikspek:** Verwarm de oven voor tot 180°C. Snijd het vlees (dus niet het vet) van het buikspek in, maak sneetjes van 1 cm diep op 2 cm afstand van elkaar.
2. Leg het spek met het vet naar beneden in een diepe pan en voeg kokend water toe tot het vlees bedekt is. Zet een zware kom op het vlees en laat het spek 10 minuten sudderen.
3. Leg het spek dan met het vel naar boven en laat een beetje afkoelen.
4. Prik het vel van het spek overal schuin in terwijl het nog warm is. Zorg ervoor dat je door de hele laag heen prikt. Draai het spek dan om.
5. Meng de ingrediënten voor de korst en breng een laag aan op de vleeskant van het buikspek. Probeer het vel schoon te houden maar stop elke inkeping van het vlees vol.
6. Leg het spek met het vel naar boven op een rooster en leg er een grijze plaat onder om het vet op te vangen.
7. Dep het vel droog met keukenpapier.
8. Bestrooi het vel gelijkmatig met zout en braad het spek 40 minuten in de oven. Controleer regelmatig of het vel droog blijft. Dep het vel droog met keukenpapier zodra er zich vocht ophoopt.
9. Zet de oven op de grilstand en verhoog de temperatuur tot 240°C.
10. Schraap het zout weg van het vel en dep het vel droog.
11. Schuif het spek boven in de oven en laat het spek met de ovendeur een beetje open 5 tot 10 minuten grillen (**Er blijven!!!**). Als een deel van het spek te bruin wordt even afdekken met aluminium folie. Het spek is klaar als er knapperige luchtbelletjes aan de oppervlakte komen.
12. Snijd het spek in stukken.
13. **Geroerbakte komkommer:** Was de komkommers en laat de schil er aan zitten.
14. Snijd de komkommer overlangs door en schraap de zaadlijsten er uit.
15. Snijd elke helft in 4 lange repen en snijd die repen in staafjes van ongeveer 4 cm lang.
16. Meng de komkommers met het zout en laat 10 minuten rusten.
17. Spoel de staafjes komkommer goed af en dep droog met keukenpapier.
18. Snijd de gember en de knoflook fijn en roerbak ze in de wok (stand 1) met de zonnebloemolie tot ze heerlijk geuren.
19. Voeg de komkommer toe, roerbak 1 minuut en voeg dan de suiker en de chilivlokken toe.



(Chinees hoofdgerecht **blz. 3 van 3**)

20. Haal de pan van het vuur en besprenkel met de sesamolie en serveer.
21. **Broccoli met mais en waterkastanjes:** Verwijder de stelen van de paddestoelen en halveer de hoeden.
22. Snijd de stelen van de broccoli in plakjes en de roosjes hapklaar. Schil de stam en snijd in plakjes.
23. Kook de minimais beetgaar in water, waaraan zout en kurkuma (voor de kleur) is toegevoegd. Dompel de minimais onder in koud water en laat goed uitlekken. Snijd ze vervolgens in schuine stukjes van ongeveer 2 cm lang.
24. Snijd de waterkasjanjes in tweeën.
25. Meng de suiker met de Shaoxingwijn, lichte sojasaus en oestersaus.
26. Roerbak broccoli, mais en waterkastanje in een beetje zonnebloemolie 1 minuut in de wok (stand 1).
27. Voeg de paddestoelen aan het mengsel toe en roerbak 2 minuten.
28. Voeg vervolgens 2 theelepels sesamolie toe en roerbak nog een halve minuut.
29. Breng verder op smaak met versgemalen zwarte peper.
30. **Kung pao kip:** Snijd de kipfilets in dunne reepjes. Snijd ze in blokjes van 2,5 cm en leg ze in een kom.
31. **Marinade:** Maak de maizena aan met wat water, klop het eiwit los. Meng de maizena met het eiwit, zout, lichte sojasaus en Shaoxing wijn.
32. Marineer hiermee de blokjes kip gedurende 30 minuten.
33. Snijd vervolgens de Spaanse pepers in kleine stukjes, de gepelde tenen knoflook en geschilde gember in dunne plakjes en de lente uien in ringetjes. Zet terzijde.
34. **Saus:** Maak de maizena aan met een beetje water. Meng de maizena met donkere sojasaus, chilisaus, rijstwijn, suiker en water. Zet terzijde.
35. Verhit de wok. Voeg de sojaolie toe.
36. Voeg de in stukjes gesneden Spaanse peper toe en roerbak kort. Voeg vervolgens de plakjes knoflook en gember toe en schep alles nog een keer om.
37. Voeg de kip toe en roerbak 1 minuut.
38. Giet de Shaoxing wijn langs de rand en blijf roerbakken.
39. Voeg de gesneden lente-uien toe en roerbak nog 30 tot 45 seconden. Nu moet de kip bijna gaar zijn.
40. Voeg tenslotte als laatste de goed gemengde saus aan de gewokte kip toe en laat deze al omscheppende en roerende binden.
41. Doe er vervolgens de cashewnoten bij en meng alles goed.
42. **Basmatirijst:** Spoel de rijst in een zeef af met koud water en laat uitlekken. Breng water aan de kook (neem 2x de hoeveelheid van de rijst aan water) en laat de rijst in ongeveer 20 minuten zachtjes garen.

presentatie

1. Houd alles warm in de Chafing dish (rechaud).
2. Vul de 3 smalle bakken met de groentes en de rijst en de 2 grote bakken met het vlees.
3. Serveer als buffet.



Loempia van lychee, ananas, lychee siroop en mousse met ananas en passievrucht.

14 personen
nagerecht



hoofdingrediënten

Lychee

lychee mousse met ananas en passievrucht

170 g suiker

30 g glucosesiroop

375 g lycheepuree

9 bl gelatine (blaadjes)

45 g eiwit (gepasteuriseerd)

340 ml slagroom

garnering

1/2 st ananas

1 st citroenblad

3 st passievrucht

loempia

14 st loempiavellen

2 st lychees (blik)

1 el maizena

2 el heet water

1/2 st ananas



bereiding

1. **Lychee mousse:** Doe de suiker met de glucosestroop en 3 dl water in een pan met dikke bodem en zet hem op halfhoog vuur.
2. Roer tot de suiker is opgelost en laat dan even koken.
3. Zet weg om wat af te koelen.
4. Week de gelatine blaadjes in een ruime hoeveelheid koud water.
5. Doe de puree in een grote kom.
6. Verwarm een kleine portie van de lycheepuree in een steelpan.
7. Roer de goed uitgeknepen gelatine blaadjes door het verwarmde lychee mengsel tot ze goed opgenomen zijn.
8. Meng dit mengsel door de rest van de lychee puree.
9. Meet 95 ml suikersiroop af en doe dit in een pan. Zet op half hoog vuur en laat koken tot 114°C (gebruik hiervoor de digitale thermometer).
10. Klop de eiwitten tot stijve pieken en giet dan langzaam al kloppend in een gestage stroom de suikersiroop erdoor.
11. Blijf kloppen tot het afgekoeld is.
12. Klop de slagroom stijf.
13. Spatel het eiwit schuim in 2 gedeeltes door het lychee mengsel.
14. Schep de slagroom erdoor zodra alles goed gemengd is.
15. Giet de mousse in glazen en zet weg in de koeling om op te stijven.
16. **Garnering:** Snijd de ananas in kleine stukjes en zet weg tot gebruik.
17. **Loempia:** Maak van 1 eetlepel maïzena en 2 eetlepels heet water een papje.
18. Giet de lychees in een zeef en vang het sap op.
19. Snijd de ananas en de lychees in kleine stukjes.
20. Ontdooi de loempiavellen en trek ze voorzichtig van de stapel af.
21. Leg het loempiavel met de punt naar je toe en bestrijk de randen met het maïzena papje.
22. Leg dan in het midden een eetlepel lychee stukjes en 1 eetlepel ananas stukjes.
23. Vouw de 2 buitenste punten naar binnen over het mengsel en leg dan de bovenste punt er overheen.
24. Rol de loempia vervolgens naar je toe en bestrijk de laatste punt nog met wat maïzena alvorens dicht te plakken.
25. **Lycheesiroop:** Maak van het overgebleven suikerwater en het sap van de lychees een siroop (**niet te dik**).
26. **Vlak voor uitserveren:** Schep de pulp uit de passievruchten en zet weg tot gebruik.
27. Snijd het citroenblad in hele fijne reepjes en zet weg tot gebruik.
28. Frituur de loempia's op 180°C tot ze goudbruin zijn.

presentatie

1. **Presentatie:** Leg bovenop de lycheemousse de ananas en passievrucht stukjes.
2. Strooi enkele citroenbladreepjes hierover.
3. Zet op een rond bord het glas met de lychee mousse.
4. Leg hier een loempia bij en bestrooi deze met wat poedersuiker.
5. Zet een klein sausbakje erbij met de lychee siroop.