



Kookclub Barendrecht

CUISINE CULINAIRE

De Chinese keuken

2023

MENU September

Trio van Dim Sum

Crudo Catarratto Zibibbo

Chinese bouillon met King boleet

**Gestoomde visrolletjes met krab en zwarte
bonensaus**

Crudo Catarratto Zibibbo

Eend in Pekingstijl, potimarron en gebakken mie

Crudo Nero d'Avola Cabernet Sauvignon

**Pannacotta van kokos, tartaar van lychee,
kersendonut, chocolade cremeux, espuma van
zwarte bessen**

De Chinese keuken

De keuken kan opgedeeld worden in 4 zones:

- De noordelijke [Jing-keuken](#) gekenmerkt door het gebruik lam en eend. De verfijnde voormalige keizerlijke [Pekingkeuken](#) is een onderdeel hiervan.
- De westelijke [Chuan-keuken](#) wordt gekenmerkt door sterk gekruide gerechten en door het veelvuldig gebruik van rundvlees. In de gerechten van deze streek zitten vaak chilipepers en [szechuanpeper](#).
- De zuidelijke [Yue-keuken](#) met zoetzure accenten, waarbij smaak en sappigheid van vlees en beet van groenten bewaard blijven. De bekende Kantonese keuken maakt hier deel vanuit.
- De oostelijke keuken waarvan de [Shanghai-keuken](#) de bekendste is, wordt gekenmerkt door granen zoals rijst en tarwe en de zeevruchten zoals garnaal en krab. De keuken hier heeft een zoete toets.
- De oorspronkelijke Chinese keukens zijn door migratie over de hele wereld verspreid en zijn in vele landen aangepast aan beschikbare grondstoffen en smaak van de lokale bevolking.



MENU September




Trio van Dim Sum

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze: Wontonvellen voor het stomen en frituren direct bij aanvang ontdooien. Laat de vellen ontdooien op een dienblad. Bestrooi dit met een beetje maïzena door de zeef. Denk aan een aantal reserve vellen.
Vega wonton 10 g gedroogde paddenstoelen 50 g shiitake 1 el rijstwijn 1 kleine paksoi 1/2 peper zonder lijsten en zaad 2 tenen knoflook 20 ml lichte sojasaus 20 ml oestersaus 30 ml eiwit (is genoeg voor alle wontons/gyoza's) 1 groentebouillon peper zout Wontonvelletjes rond (geschikt om te stomen)	Vega wonton Week de gedroogde paddenstoelen in 1 el water en 1 el rijstwijn. Verwijder de harde stelen van de shiitake en snij de hoedjes fijn. Eveneens de peper, de knoflook en de gedroogde paddenstoelen.. Zet alles even aan in een koekenpan. in een scheutje neutrale olie. Verdeel de vulling voor het aantal personen. Leg een paar wontonvelletjes naast elkaar op tafel of snijplank. Leg een theelepeltje vulling op elk vel. Bestrijk de rest van het deegvel met eiwit. Vouw in halve maan, bestrijk de rand met ei, breng ze naar elkaar toe. knijp dicht en druk aan met een vork. Op zich is het niet zo belangrijk hoe je ze dicht vouwt, dat kan op diverse manieren, belangrijkste is dat er geen lucht in de pakketjes zit. Duurt het nog even voor je ze gaat stomen boven bouillon, bestrooi het bord waarop je ze zolang bewaart met wat maïzena en dek af met folie. Breng water met een bouillonblokje aan de kook in een grote pan. Stoom de wontons in ca 6 min gaar.
Vega wonton saus 2 tenen knoflook 30 ml lichte sojasaus 30 ml Chinese rijstazijn 15 ml sesamolie 10 ml chiliolijfolie 1/2 sap en rasp van een halve limoen poedersuiker naar smaak	Vega wonton saus Pers of hak de knoflook fijn en meng alle ingrediënten door elkaar. Zet in de koeling tot gebruik.
Gyoza 100 g varkensgehakt 75 g paksoi (zeer fijnsnijden) 5 g aardappelzetmeel 1 teen knoflook 15 ml licht sojasaus 5 ml sesamolie 10 g suiker 6 g fijngesneden bieslook peper zout	Gyoza Meng de ingrediënten zorgvuldig. Heb je de tijd laat dit dan 1-2 uur marinieren. De gyoza vouwen als een halve maan. Randjes met eiwit insmeren. De pakketjes worden eerst in een koekenpan met 2 el olie van onderen knapperig gebakken in een hapjespan. Dan gaat er wat vocht bij (1 dl water), een deksel (met gaatje) erop en worden de deegpakketjes gaar gestoofd (ca 8 min) Gyoza's zijn Japanse dumplings oftewel kleine gevulde deegpakketjes, gemaakt van tarwemeel en gevuld met een sappige vlees- en-koolvulling. De "panstickers" worden op authentieke wijze eerst in de pan gebakken, dan gaar gestoomd en opnieuw even knapperig gebakken.

MENU September



<u>Gyoza saus</u> 40 ml sojasaus 20 ml rijstazijn 15 g poedersuiker 2 tl geraspte gember	<u>Gyoza saus</u> Meng alle ingrediënten door elkaar. Zet in de koeling tot gebruik.
<u>Garnalen wontons</u> 250 g middelgrote garnalen 1 lente-uitje, grof gehakt 1 cm verse gember, geraspt 1 teentje knoflook fijngesneden 10 ml limoensap 15 g fijngehakte verse munt 15 g fijngehakt verse Thaise basilicum Wontonvellen (vierkant) (geschikt om te frituren)	<u>Garnalen wontons</u> Pel de garnalen en verwijder zo nodig het darmkanaal. Snijd ze fijn. Meng de garnalen, lente-ui, gember, knoflook en limoensap tot een pasta. Roer de munt en het basilicum erdoor. Bak de vulling kort in een koekenpan. Leg 1 flinke theelepel van de garnalenvulling in het midden van elk wontonvel. Bestrijk de randen met ei; vouw in een driehoek. Frituur in 2 delen de wontons max 1-2 min in 190 graden olie. Dompel ze na een paar seconden onder, waarbij de bolle kant onder ligt. Draai ze halverwege om.
<u>Garnalen wonton saus</u> 125 ml zoete chilisaus	<u>Garnalen wonton saus</u>
<u>Eindbewerking</u> Geroosterd sesamzaad Groen van 1 -2 bosui	<u>Eindbewerking en presentatie</u> Maak leisteen plank op volgens de foto. Bestrooi de plank met wat sesamzaad. Garneer de vega wonton met wat bosui. 

MENU September



Chinese bouillon met King boleet

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Groentebouillon (wups)</p> <p>2 winterwortels 1 grote ui 2 preien 4 stengen bleekselderij 1,5 l water 1 mergpijp 3 laurierbladjes 35 g peterselie</p>	<p>Groentebouillon</p> <p>Trek een bouillon van de WUPS en het mergpijpje. Aanzetten in een bakpan met een beetje olie. Gebruik vervolgens de snelkookpan. Op druk brengen en 20 min garen. Door een zeef gieten. Reduceren tot 1 liter.</p>
<p>King boleet</p> <p>5 King Boleten (paddenstoel) 3 teentje knoflook 1 rood pepertje 2 lente-uitje 25 g gember 1 lk groentebouillon 10 ml sesamolie 10 ml sojasaus</p>	<p>King boleet</p> <p>Poets met een keukenpapiertje eventuele modder van de King Boleten en halveer deze. Verhit de arachideolie in een koekenpan en bak de King Boleet aan beide kanten mooi goudbruin (ongeveer 2 minuten per kant). Snijd ondertussen een teentje knoflook in mooie dunne plakjes, een rood pepertje in ringetjes en het lente uitje schuin in plakjes. Houd ondertussen goed de King boleet in de gaten en draai ze geregeld om zodat ze van beide kanten mooi kleuren. Schil de gember en snijd twee tot drie dunne plakjes af. Snijd de gember vervolgens in mooie en dunne julienne (reepjes). Zet het vuur uit wanneer de King Boleet goudbruin gekleurd is en voeg de fijngesneden knoflook, het rode pepertje, het lente-uitje en de gember eraan toe. Giet hier groentebouillon bij, sesamolie en sojasaus. Zet het geheel opzij.</p>
<p>Knoflook couscoucrunch</p> <p>60 g couscous (4el) 10 ml knoflookgarnulaat 15 ml arachideolie 15 ml olijfolie peper & zout</p>	<p>Knoflook couscoucrunch</p> <p>Verhit in een wokpan de olijfolie en bak hier 2 eetlepels (rauwe) couscous in aan. Het gaat net als met popcorn een beetje poffen. Strooi hier een beetje knoflookgarnulaat overheen. (Tip: knoflookgarnulaat heeft een sterke en overheersende smaak dus gebruik niet te veel.) Bak het samen aan op laag vuur en houd goed in de gaten dat het niet aanbrandt. Wanneer het mooi bruin is haal dan het van het vuur en giet het in een zeef zodat de olie er goed uitlekt. Breng op smaak met peper en zout toe en roer goed door</p>

MENU September



Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Leg de King Boleet in een diep warm bord, Leg de garnituren erbij. Schenk aan tafel m.b.v. een theepot de bouillon erbij en garneer het gerecht tot slot met de knoflook-couscouscrunch



MENU September



Gestoomde visrolletjes met zwarte bonensaus

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Gestoomde visrolletjes</u> 5 middelgrote schollen (2 filets p.p.) 1 cm gember 20 ml sesamolie 20 ml rijstwijjn	<u>Gestoomde visrolletjes</u> Fileer elke schol in 4 filets. Vel verwijderen. Overige ingrediënten mengen en de filets insmeren. Minimaal 30 min afgedekt marineren. Daarna oprollen en vastzetten met een cocktailprikker.
<u>Visbouillon</u> 1 ui 2 stengel bleekselderij 1/2 venkelknol	<u>Visbouillon</u> Trek van de graten, koppen, vellen en de groenten een mooie bouillon (max 30 min). Deze bouillon is bedoeld om later de filetrolletjes boven te stomen.
<u>Zwarte bonensaus</u> 30 g gefermenteerde zwarte bonen 30 ml lichte sojasaus 15 ml rijstwijjn 2 tenen knoflook 1 rode peper, zonder zaadjes	<u>Zwarte bonensaus</u> Pureer de ingrediënten tot een pasta. Voeg na eigen inzicht ca. 50 ml water toe, tot sausdikte en verwarm voor opdienen.
<u>Gevulde gem bladeren</u> 200 g taugé 20 shiitake paddenstoelen 2 sjalotten 10 ml arachide olie 20 ml lichte sojasaus 10 ml sesamolie 4 bosui 20 gem bladeren (3 kroppen little gem sla)	<u>Gevulde gem bladeren</u> Gem bladeren loshalen, wassen en drogen. Taugé afspoelen met heet water en de te lange taugé halveren. Shiitake in kleine blokjes snijden. Sjalotten fijnsnijden. Dit in de wok aanzetten. Sojasaus en sesamolie toevoegen. Op het laatst de gesneden bosui en taugé toevoegen. Vul hiermee de gem bladeren.

MENU September

Eindbewerking

50 g pinda's

Eindbewerking en presentatie

Pinda's roosteren en grof hakken.

Boven zacht kokende bouillon de visrolletjes 5-6 min stomen.

Zwarte bonensaus verwarmen. Leg 2 gevulde gem bladeren op het bord. Leg daarin de visrolletjes en bestrooi met de pinda's. Zet een schaalje met zwarte bonensaus op het bord en doe aan tafel een lepeltje zwarte bonensaus naar smaak over het gevulde gem blaadje.



MENU September



Eend in Pekingstijl, potimarron en gebakken mie

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Eend 5 eendenborst filets</p> <p>Marinade: 5 g vijfkruidentpoeder 15 ml sesamolie 20 ml hoisin saus 15 g basterd suiker 15 ml honing 20 ml sojasaus 10 ml rijstwij chiliolie sesamolie</p>	<p>Eend Kruis het vel in met een mes. Maak van de ingrediënten een marinade en doe alles in een vacuümzak. Zo lang mogelijk laten marinieren (minimaal 1 uur). Uit de marinade halen, bewaar de marinade voor de saus, Dep het vlees droog.</p> <p>Laat het vet van de eendenborst filets op de velkant in een droge koekenpan op medium temperatuur rustig uitbakken. Verhoog de temperatuur, draai de eend om en bak even bruin. Bewaar een beetje braadvet in de pan. Blus af met de marinade en breng op smaak met een scheutje sesamolie en chiliolie en een beetje water.</p> <p>Laat het vlees verder garen in de oven op 120 °C met als kerntemperatuur 53 graden. Laat het vlees in folie 10 minuten rusten. Snij het vlees vlak voor het serveren in plakjes.</p>
<p>Mie 250 g eiermie sesamolie</p>	<p>Mie Kook de mie in zout water. Proef regelmatig op gaarheid. Giet af en meng er een scheutje sesamolie doorheen. Laat afkoelen.</p>
<p>Chinese groenten 1 rode peper 1 ui 2 tenen knoflook 2 bosuitjes 1 kleine paprika 250 g potimarron (oranje pompoen) 100 g peulen 2 cm gember geraspt 10 g selderie 30 ml heldere sojasaus 10 ml rijstwij 10 g (palm)suiker 75 ml kippenbouillon 10 g maïzena 1 tl Sichuanpeper (vijzelen) zout</p>	<p>Chinese groenten Ontdoe de peper van zaden en lijsten. Snijd klein, evenals de ui, knoflook, bosui, paprika en potimarron. Blancheer de potimarron in een paar minuten tot beetgaar. Peulen ontdoen van draden. Wok verhitten en een scheutje arachideolie toevoegen (eventueel i.v.m. allergie vervangen door koolzaadolie). Voeg achtereenvolgens toe : Peper, ui en knoflook. Blijf omscheppen. Dan potimarron, paprika, bosui, peulen, geraspte gember, soja, rijswijn, suiker en bouillon. Bind de saus met in water opgeloste maïzena. Overscheppen in een warme schaal en in de wok kort de uitgelekte en afgekoelde mie bakken. Voeg naar smaak Sichuanpeper en zout toe.</p>

MENU September



Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Neem kleine diepe borden. Beetje mie en on top de gemengde groenten en het vlees in plakjes gesneden ernaast.

Schep een beetje saus over het geheel.





Pannacotta van kokos, tartaar van lychee, kersendonut, chocolade cremeux, espuma van zwarte bessen

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p>Pannacotta kokos 600 g kokosroom 75 g suiker 300 g slagroom 6,6 g bladgelatine (2 grote bladen)</p>	<p>Pannacotta kokos Zet de shock freezer aan. Verwarm de kokosroom met de suiker en laat voor de helft inkoken. Voeg de slagroom toe en breng weer aan de kook. Week de gelatine in koud water. Los de gelatine in het warme kokosmengsel op en laat afkoelen. Stort daarna in de gewenste siliconen vorm en laat stevig worden in de shock freezer. Haal op tijd uit de vriezer.</p>
<p>Tartaar van lychee 500 g verse lychees 50 g ingelegde Japanse gember 1/8 rode chilipeper 1,5 g bladgelatine</p>	<p>Tartaar van lychee Maak de lychees schoon en snijd ze fijn. Doe hetzelfde met de gember en chilipeper. Meng alles met elkaar en laat minimaal een half uur op kamertemperatuur marineren. Week de gelatine in koud water. Verwarm een beetje sap wat vrijkomt van de lychees en los hier de geweekte gelatine in op. Giet dit bij de tartaar en spatel het goed door. Druk de tartaar in een kleine siliconen vorm en zet koud weg (eerst 30 minuten in de shock freezer) zodat het op kan stijven. Laat iets op temperatuur komen voor het serveren.</p>
<p>Kersendonut 7 g gist 60 g water op kamertemperatuur 75 g patentbloem 7 g gist 14 g melk op kamertemperatuur 25 g suiker 5 g zout 145 g patentbloem 50 g boter, gesmolten 50 g eidooiers 10 kersen zonder pit 150 g fijne kristalsuiker 20 g kaneel</p>	<p>Kersendonut Los de gist op in het lauwwarme water en kneed er met de 75 gram patentbloem een voordeeg van. Laat dit rijzen onder een vochtige doek. Meng ondertussen de tweede portie gist met de 14 gram melk, 25 gram suiker, 5 gram zout en meng er de 145 gram bloem, 50 gram boter en 50 gram eidooiers door. Meng dit met het inmiddels gerezen voordeeg en kneed tot een homogene massa. Voeg wanneer nodig wat extra bloem toe. Laat afgedekt koud worden in de koeling. Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 3 millimeter en steek er rondjes uit die de kers kunnen omsluiten. Pak de kersen in met het deeg en laat nog enkele minuten rijzen. Frituur de kersen in olie van 175°C. (Ze bollen mooi op) Meng ondertussen de fijne kristalsuiker met de kaneel. Haal de kersen uit de olie als ze mooi goudbruin en gerezen zijn en laat uitlekken op keukenpapier. Haal de kersen direct door de kaneelsuiker. De suiker zal zich hechten aan het laatste beetje olie dat aan het deeg zit. Let op: niet warm houden in de warmhoudkast.</p>

MENU September

<p><u>Chocolade cremeux</u> 150 g melk 100 g slagroom 35% 100 g eieren 50 g suiker 3 g bladgelatine, geweld in koud water 400 g pure chocolade 64%</p>	<p><u>Chocolade Cremeux</u> Breng de melk en slagroom in een pannetje aan de kook voor de crème anglaise. Roer ondertussen de eieren met de suiker los in een bekken. Giet eerst een beetje van het melk-slagroommengsel bij de eieren en roer goed door. Voeg dan de rest van de melk toe en roer weer goed door. Giet dit terug in de pan en laat op laag vuur langzaam binden. Roer regelmatig door met een spatel of garde. Voeg de gelatine en de chocolade toe en roer door met een garde. Giet in een passende bak en zet max 30 minuten in de shock freezer. Schep na afkoelen in een spuitzak met spuitmond. Laat afkoelen en schep in een spuitzak.</p>
<p><u>Espuma van zwarte bessen</u> 190 g suikerwater, 1:1: (190 g water en 190 g suiker) 170 g limoensap 200 g eiwit 100 g zwarte bessensap</p>	<p><u>Espuma van zwarte bessen</u> Meng alle ingrediënten. Vul een sifon met het mengsel en zet er 3 patronen op. Schud het mengsel goed en zet het koud weg. Spuit à la minute op.</p>
<p><u>Eindbewerking</u></p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Schik alle elementen op een bord.</p> <div data-bbox="778 1115 1133 1435" data-label="Image"> </div>

Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



Crudo Catarratto Zibibbo

Op het mooie Italiaanse Sicilië vinden we het geweldige wijnhuis Crudo. Het wijnhuis heeft buiten een prachtige Winery ook zeer bijzondere wijngaarden gevuld met de Catarratto en Zibibbo druiven. De laatste is beter bekend als de Muscat of Alexandria en is een heerlijke fris droge druivensoort die het erg goed doet op het warme Sicilië. De wijngaarden van Crudo staan wat hoger gelegen waardoor de oogst optimaal gebruik maakt van de wind die vanaf de oceaan door de wijngaarden waait. Hierdoor blijven alle mooie zuren en frisse smaken behouden en is deze Crudo Catarratto Zibibbo een heerlijke frisse en aangename witte wijn.

De oogst van de Catarratto en Zibibbo druiven

De Catarratto en Zibibbo genieten van veel zonuren, verfrissing van de wind en een zeer rijke bodemstructuur. De bodem bestaat uit klei, kalk en kiezels waardoor de planten diepe wortels hebben. Zo kunnen ze gemakkelijk vocht opnemen en zijn ze opgewassen tegen de warme zomermiddagen. De oogst rijpt zeer gelijkmatig en wordt met de hand geoogst. De oogst geschiedt in de vroege ochtend voordat de zon op is, want dat beschermt de druiven tegen oxidatie en kneuzingen tijdens het vervoer naar Crudo. De druiven krijgen bij aankomst een zachte persing en het gouden sap loopt rustig de wijnkelder in. De gehele wijn rijpt een aantal maanden in de wijnkelders van Crudo voordat deze wordt verkocht.

De geur en smaak van de witte Crudo wijn

Dat is het wachten zeker waard beloven wij u want zodra de fles open gaat ruiken we een stevige geur van tropisch fruit, citrus en ananas. Bij het inschenken zien we een gele kleur met groene schittering. Met onze neus boven het glas noteerden wij veel tropisch fruit, grapefruit, groene appel en iets van verse munt blaadjes. In de smaak geeft deze witte Crudo Catarratto Zibibbo de tong een lichte prikkeling met daarbij wat citrus fruit. Op het gehemelte prachtige nuances van ananas, mango, limoenen en appels. Heerlijk bij schaal en schelpdieren als langoustine en kreeft, maar past ook perfect bij de Aziatische keuken.

Crudo betekent in het Italiaans: Rauw. Dit in combinatie met de inktvis op het etiket zegt genoeg!

MENU September



Crudo Nero d'Avola Cabernet Sauvignon

De rode Crudo is gemaakt op het warme eiland Sicilië van de druifsoorten Nero d'Avola en Cabernet Sauvignon. Deze druivensoorten doen het perfect op de hoog gelegen wijngaard. Door de hoogte krijgen de trossen veel verkoeling van de wind vanaf de oceaan maar ook verfrissing van de sterk dalende nacht temperaturen. Soms kan het verschil tussen dag en nacht wel oplopen tot 20 graden. Hierdoor krijgen de rode druiven soorten Nero d'Avola en Cabernet Sauvignon rust en veel verkoeling. Het groei seizoen van deze rode Crudo wijn is hiermee lang en zeer evenwichtig.

De oogst van de Cabernet Sauvignon en Nero d'Avola druiven

Als de oogst rijp is en veel kracht heeft kunnen halen uit de rijke bodem structuur is de tijd rijp om de beste trossen te gaan oogsten. De oogst geschiedt altijd in de vroege ochtend want dat is het beste tijdstip om de trossen binnen te halen. De wijnmaker van Crudo laat enkel de beste trossen plukken want de zuiverheid staat voorop in deze rode wijn. Beide druivensoorten worden apart van elkaar binnen gehaald en de Cabernet Sauvignon rijpt op eiken houten vaten. Hierdoor wordt deze rode wijn voller en krachtiger. Na de lange periode van rijping op het eiken houten vat maakt de wijnmaker van Crudo de blend. De samenkomst tussen de Nero d'Avola en Cabernet Sauvignon is een soort krachtig huwelijk en beide druiven vullen elkaar perfect aan.

De geur en smaak van de rode Crudo wijn

De vele zon uren en sterke wind vanaf zee maken dat de druiven vol worden maar ook genoeg koelte hebben gehad. Hierdoor ontstaat er een rijke dikke wijn die door vele zal worden gewaardeerd. In de geur een breed boeket van zowel rood als zwart fruit aangevuld met licht tonen van peper, zoethout en lavendel. De smaak is echt zijdezacht en romig, hij mag lichtjes gekoeld gedronken worden maar is niet noodzakelijk. In de smaak ontdekten wij in deze Crudo Nero d'Avola Cabernet Sauvignon nuances van kersen, kleine besjes en bramen maar ook wat lavendel en groene kruiden.