

**Menu Juni 2015**

**Jin Beekman, groep 3**

**van Hanoi tot Saigon**

Vg: **GÕI CUÔN TÔM**: Lenterolletjes met garnalen / Krokantje van scampi

\*

Tg: **PHỞ BÒ**: Rundvleessoep met rijstvermicelli

\*\*

Hg: **THIT HEO VIÊN KHO**: Gekaramelliseerde gehaktballetjes, Kip curry en witte rijst

\*\*\*

Ng: **CHE BA MAU**: 4 kleuren dessert  
**KEM TRAI VAVOI GUNG**: Vietnamees lychee-gemberijs

**Vg : GÕI CUÔN TÕM: Lenterolletjes met garnalen / Krokantje van scampi**

<b>Ingrediënten:</b>	<b>Bereiding</b>
300 gr. rijstvermicelli  48 grote scampi's ( 16/20) ( zonder kop)  2 dl. vissaus vers gemalen zwarte peper  4 tenen knoflook 6 stengels citroengras arachideolie 30 gr. rietsuiker 4 theel. kurkumapoeder  24 rijstvellen ( drsn.22cm)	Week de vermicelli in een grote kom koud water.  Pel ondertussen de scampi's en verwijder zo nodig het darmkanaal.  Haal de geweekte vermicelli uit het water, doe in een vergiet en kook in 30 seconden in een grote pan gezouten water gaar. Spoel af met koud water, zet opzij en laat uitlekken.  Dep de scampi's met keukenpapier droog en kruid ze met de vissaus en een beetje versgemalen zwarte peper.  Giet een scheut arachideolie in een pan en fruit hierin de fijngesnipperde knoflook. Snipper het witte stuk van het citroengras fijn en doe dat erbij samen met de scampi's. Breng verder op smaak met de suiker en kurkuma en bak de scampi's in enkele minuten gaar.
<p><b><u>Vulling:</u></b></p> 5 kroppen baby romaine sla 3 komkommer 3 stronkjes witlof 6 lente-uitjes bosje koriander bosje muntblaadjes	Vul een grote kom met heet water uit de kraan. Dompel een rijstvel gedurende 5 tellen in het water, schudt goed af en leg het vel op een natte theedoek ( mag niet uitdrogen en/of plakken) Schil de komkommer en snij met een dunschiller dunne plakjes van ongeveer 12 cm lang (de kern niet gebruiken). Snij het groene deel van de lente-uitjes fijn. <b>De 4 buitenste grote blaadjes van iedere krop sla gaan naar het hoofdgerecht!</b> Leg een blaadje sla op het rijstvel ( ong. op 1/3 van onderen ) Dan de komkommer, blaadje witlof en lente-ui. Vervolgens een dun laagje vermicelli en een paar blaadjes koriander en munt. Tenslotte 2 doormidden gesneden scampi's. Vouw eerst de onderzijde van het rijstvel over de vulling; Sla dan de zijkanten naar binnen en rol strak op. Dit 24x: volhouden, het gaat steeds sneller. Leg de rolletjes tussen 2 natte theedoeken op een schaal en bewaar in de koeling tot uitserveren. (dit om uitdroging van de rijstvellen te voorkomen)
<p><b><u>Vinaigrette:</u></b></p> 80 gr. rietsuiker 120 ml. limoensap 120 ml. vissaus 4 Spaanse pepers 4 teentjes knoflook	Verwijder zaadlijsten en zaadjes van de Spaanse pepers en hak ze fijn. Plet de knoflook en hak deze fijn. Doe het limoensap en de suiker in een kom. Meng tot alle suiker is opgelost. Voeg de vissaus, knoflook en Spaanse peper toe en meng goed!



<p><b>Ingrediënten</b></p> <p>32 grote scampi's (16/20) ( zonder kop) 100 ml. vissaus 150 gr. witte sesamzaadjes 150 gr. zwarte sesamzaadjes 6 eiwitten zwarte peper</p> <p><b><u>Zoetzure saus:</u></b></p> <p>60 gr. rietsuiker 200 ml. water sap van 3 limoenen 150 gr. tomatenpuree snufje zout</p> <p><b><u>Voor garnering:</u></b></p> <p>bosje koriander, 4 lente-uitjes basilicum</p>	<p><b><u>Krokantje van scampi's</u></b></p> <p><b>Bereiding:</b></p> <p>Maak de tijgergarnalen schoon; verwijder eventueel het darmkanaal. Laat het staartje eraan zitten. Wentel ze in een kom met de vissaus en maal er wat zwarte peper over.</p> <p>Meng de witte en zwarte sesamzaadjes door elkaar. Wentel de scampi's door het losgeklopte eiwit en vervolgens door de sesamzaadjes.</p> <p>Frituur de scampi's – in 3 porties – in arachideolie ongeveer 1 ½ minuut op 180 °C en leg ze op keukenpapier. Verwijder de losgekomen sesamzaad uit de frituurolie na elke frituurbeurt.</p> <p>Breng het water met de suiker aan de kook en laat ongeveer 10 min. zachtjes koken tot iets stroperig. ( niet karamelliseren !) Voeg aan het kokende suikerwater de tomatenpuree, het limoensap en een snufje zout toe. Roer alles onder elkaar tot een mooie gladde saus.</p> <p><b><u>Opmaak van de borden:</u></b> ( zie foto)</p> <p>Snijd de lenterolletjes doormidden en plaats 3 helften rechtop op het bord. ( indien ze niet willen blijven staan, snijd er van de onderkant een klein stukje recht af) Steek er een blaadje basilicum op. Schik rechtsboven op het bord 2 gefrituurde scampi's met 2 theelepels rode zoetzure saus.</p> <p>Rechtsonder een kommetje met de vinaigrette.</p> <p>Garneer verder met takjes koriander, munt en fijn gesnipperde lente-uitjes.</p>
---	--



## Tg: PHŌ BÒ : Rundvlessoep met rijstvermicelli

### Ingrediënten:

Voor de bouillon:  
4 liter water  
4 middelgrote runderbotten  
2 mergpijpjes  
600 gr. runderribstuk aan 1 stuk  
250 gr. rijstvermicelli

600 gr. rauwe rosbeef

60 gr. gember  
200 gr. sjalotten  
4 kaneelstokjes  
8 steranijs  
10 kardemonpeulen  
50 ml. vissaus  
25 gr. suiker  
2 vleesbouillonblokjes  
snuffje zout

### Bereiding:

Breng het water aan de kook; doe de botten, mergpijpjes en runderribstuk er bij.  
Laat gedurende één uur zachtjes koken en schuim af.  
Verwijder de botten, mergpijp en indien het runderribstuk gaar is ook deze, laat afkoelen en snijd in dobbelsteentjes.

Week de vermicelli in een grote kom koud water.  
Haal de geweekte vermicelli uit het water en kook in dertig seconden gaar in een grote pan gezouten water.  
Giet af door een zeef en spoel goed koud af.  
Snijd de vermicelli in kleine stukken ( eet gemakkelijker, het moet op een lepel passen)

Leg de rosbeef een tijdje in de vriezer, teneinde later beter in dunne plakjes te kunnen snijden.  
Snijd vlak voor het uitserveren de rosbeef in dunne smalle plakjes van ongeveer 1 mm dik.

Rooster de sjalotten onder de salamander tegen zwart aan. Zo ook de geschilde gember.  
Voeg de gember, sjalotjes, kaneelstokjes, steranijs en kardemompeulen aan de bouillon toe.  
( eventueel ook nog het runderribstuk indien deze niet gaar is)  
Laat opnieuw een uurtje op laag vuur koken.  
Zeef nu de bouillon.  
Roer als laatste de vissaus, de suiker en het zout door de bouillon.  
Voeg zo nodig een vleesbouillonblokje toe.



<p>200 gr. taugé</p> <p>½ bosje koriander ½ bos Aziatische basilicum, 4 lente-uitjes 2 Spaanse pepers 2 limoenen</p>	<p>Snijd de wortel en de boontjes van de taugé.</p> <p><b><u>Serveren:</u></b></p> <p>Leg een pluk rijstvermicelli in een diep warm bord. Voeg de dobbelsteentjes gekookt runderribstuk, de rauwe plakjes rosbief en een beetje taugé toe. Schenk er kokende bouillon over. Werk af met verse korianderblaadjes, in smalle reepjes gesneden Aziatische basilicum, fijn gehakte lente-ui, fijn gesneden Spaanse peper en een beetje limoensap.</p> <p><b>Serveer snel uit!</b></p>
--	---





**Hg: THIT HEO VIÊN KHO: Gekaramelliseerde gehaktballetjes, Kip curry en witte rijst.**

**Ingrediënten:**

**Karamelsaus:**

250 gr. fijne tafelsuiker  
1,5 dl. water  
1 dl. water

**Gehaktballetjes:**

100 ml. Nuoc mam vissaus  
100 ml. soja saus  
1,5 kg. halfomhalf gehakt  
3 uien  
bosje bieslook (ong. 25 gr.)  
2 theel. zwarte peperkorrels  
zonnebloemolie  
2 theel. zout

**Kip curry:**

4 kipfilets (ong. 700 gr.)  
4 stengels citroengras  
4 lente-uitjes  
Arachideolie  
8 sjalotten  
4 rode paprika's  
400 gr. slaboontjes  
400 gr. Parijse champignons ( blik)  
4 eetl. currypasta  
4 theel. kurkuma  
800 ml. kokosmelk  
20 limoenblaadjes  
30 ml vissaus  
2 eetl. Aziatische basilicum  
2 eetl. koriander

**Bereiding:**

Doe de suiker en 1,5 dl. water in een grote sauspan.  
Wacht tot alle suiker onder water staat en breng aan de kook.  
Maak kleine ronde bewegingen met de pan; roer vooral niet met een lepel in de siroop.  
Na 10 min. begint de karamel bruin te kleuren. ( als de karamel te licht is, heeft hij geen smaak; is hij te donker dan wordt hij te bitter )  
Neem de pan van het vuur. Blus voorzichtig af met 1dl. water.  
Zet de pan onmiddellijk terug op het vuur en klop krachtig.  
Pas op voor hete spetters!  
Draai het vuur uit zodra de saus begint te koken en laat afkoelen.

Hak de uien fijn; zo ook de bieslook.  
Kneed in een grote kom het gehakt, de ui, de bieslook, de geplette peperkorrels, het zout, de sojasaus, de karamelsaus en de nuoc mam tot een homogeen mengsel.  
Rol balletjes met een doorsnede van ongeveer 4 cm. ( 48 stuks)  
Maak ze niet te compact.

Braad de balletjes in een ovenschaal in de oven op 150°C met 20 % vocht gedurende 20 minuten, totdat ze mooi goudbruin en gekaramelliseerd zijn.  
Breng de balletjes over in een andere ovenschaal en maak het aanbaksel los met een beetje kokend water. Giet dit over de balletjes.  
Houd ze warm.

Snijd de kip in dunne plakjes en bak om en om. Houd apart.  
Verwijder het buitenste harde blad van de citroengrassengel. Snijd het witte deel in fijne ringen en kneus de rest van de stengel. Snipper het witte deel van de lente-ui fijn. Bewaar het groene deel voor de afwerking.  
Verhit de olie in de wok en doe de sjalotjes ( in ringen gesneden), het geplette citroengras en het witte deel van de lente-ui erbij.  
Voeg de fijngesneden paprika en boontjes toe en bak enkele minuten mee. De champignons op het laatst erbij.  
Meng de currypasta en kurkuma eronder.  
Blus af met de kokosmelk.  
Voeg de limoenblaadjes toe en breng op smaak met een scheut vissaus en een snufje zout en suiker.  
Voeg als laatst de gebakken kip toe.

Bewaar enkele kleingesneden blaadjes basilicum , blaadjes koriander en het fijn gesnipperde groen van de lente-ui voor de afwerking.





**Ng: CHE BA MAU: 4 kleuren dessert**  
**KEM TRAI VAVOI GUNG: Vietnamees lychee-gemberijs**

<b>Ingrediënten:</b>	<b>Bereiding:</b>
1e stap: groene laag  10 gr. Agar-Agar 7 dl. water 150 gr. suiker 15 druppels Pandan-extract	Los de Agar-Agar op in het water en breng aan de kook. Voeg de suiker toe en laat nog even koken. Van het vuur af en voeg het Pandan-extract toe; roer om. Giet de vloeistof in een platte schaal en laat afkoelen en opstijven in de koeling.
2e stap: gele laag  350 gr. gele mung beans 350 ml. water 1 theel. zout 45 ml. gembersiroop	Laat de mungbeans een ½ uur weken in een kom met heet water. Giet ze dan af. Breng 350 ml. water aan de kook en voeg de mungbeans en het zout toe. Op middelmatig vuur onder voortdurend roeren gedurende ong.20 minuten laten koken tot een gladde massa. Zo nodig af en toe nog een beetje kokend water toevoegen om aancoeken te voorkomen. Van het vuur af de gembersiroop (proeven) er door roeren en laten afkoelen. Mix de massa met behulp van de staafmixer en zeef. Doe de massa in een spuitzak.
3e stap: rode laag  1000 gr. Kidney beans uit blik 150 gr. suiker 200 ml. water 45 ml. honing 1 citroen (sap ervan)	Spoel de bonen in een zeef af met water. Los in een pan op hoog vuur de suiker op in 200 ml. water en voeg de bonen toe. Op laag vuur ongeveer 10 min. laten koken. Zo nodig nog iets water toevoegen. Roer de honing en 3 eetl. citroensap erdoor en laat afkoelen.





4e stap: deklaag

500 ml. kokosnotencrème  
1 theel. zout  
20 gr. suiker  
20 gr. tapiocabloem  
100 ml. water

**Uitserveren:**

Bosje muntblaadjes

**Ingrediënten**

50 gr. gember ( schoon gewicht)  
3 blikken lychees op zware siroop ( 530 ml/ blik )  
1 eetl glucose  
2 eiwitten

**Ingrediënten:**

125 gr. zelfrijzend bakmeel  
½ theel. gemberpoeder  
50 gr. bruine basterdsuiker  
50 gr. koude boter  
2 eetl. stroop  
6 gemberbolletjes  
½ eetl. gembersiroop uit een potje.

Los de tapiocabloem in het water op.  
Verwarm de kokosnotencrème op middelmatig vuur, niet koken!  
Voeg de suiker en het zout toe en vervolgens de opgeloste tapioca.  
Klop met de garde op laag vuur tot een lobbige massa.  
Laat afkoelen en doe de massa in een spuitzak.

Stort de groene laag op een plank, snijdt in stukken en schaaft in kleine flinters.

In een ovaalvormig amuseglaasje:

- 1) Op de bodem een laag kidney-beans : **rood**
- 2) Dan een laag mung beans: **geel**
- 3) Dan een laag Pandan flinters: **groen**
- 4) Deklaag van kokosnotencrème er over: **wit**

Garneer af met een blaadje munt.

**Vietnamees lychee-gemberijs**

**Bereiding:**

Hak de geschilde gemberwortel heel fijn.  
Pureer de lychees en siroop met de gember in de keukenmachine.  
Los de glucose op door het sap van 1 blik lychees op te warmen.  
Meng met de massa.  
Klop de eiwitten los.  
Draai er ijs van, zodra het ijs begint te kristalliseren de losgeklopte eiwitten toevoegen. Draai verder tot ijs.

**Gingersnaps**

**Bereiding:**

Verwarm de oven voor op 160 graden.  
Zeef het bakmeel boven een kom en meng met de gemberpoeder en een mespunt zout. Roer de basterdsuiker erdoor. Voeg de boter in kleine stukjes toe.  
Voeg de stroop, de in kleine stukjes gesneden gemberbolletjes en gembersiroop toe en kneed tot een samenhangend deeg. (+/- 15 min)

Druk de bol deeg plat en rol het tussen 2 vellen bakpapier uit tot een dikte van ongeveer 2 mm. Steek er met een driehoekige steker minstens 16 driehoekjes uit.

Leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat.

Bak de koekjes in het midden van de oven gedurende ca. 15 minuten. Blijf erbij, opdat ze niet verbranden.

Laat 3 minuten op de bakplaat afkoelen. Leg daarna op een rooster.



<p><b><u>Garnering:</u></b></p> <p>Bosje munt</p>	<p><b><u>Uitserveren:</u></b></p> <p>Schep met de grote ijsbolletjestang een bol ijs in een schaalkje. Steek er een gemberwafel in.</p> <p>Server uit op een bord het 4 kleuren dessert en het ijschaaltje. Leg op het bord een takje munt.</p>
---	---

