



De lekkerste Aziatische recepten van Danny Jansen

INHOUD

Inleiding	06
Legenda	10
Het keukenkastje Wegwijs in de Aziatische keuken	12
Rijstwijzer Bijna alles over rijst	32
Specerijenwijzer Alles over de 12 meest gebruikte specerijen in dit boek	38
Danny's familiekeuken	44
Superburgers	90
Hapjes, snackjes en tussendoortjes	104
Vis, schaal- en schelpdieren	132
Vegetarisch	152
Vlees van koe, varken, lam en geit	170
Kip en eend	182
Zoete lekkernijen	208
Register	220





Inleiding

Mijn hele leven staat in het teken van eten en koken. Niet dat ik zo'n veelvraat ben, maar eten staat voor mij gelijk aan gemoedelijkheid, gezelligheid en samenzijn. 'Eten verbreedert', wordt wel eens gezegd en ik ben het daar helemaal mee eens. Vaak krijg ik op zaterdagochtend van mijn moeder een berichtje met daarin: 'Danny, ik heb saté gemaakt komen jullie eten?' Natuurlijk weet ze zelf het antwoord al en rond de klok van zes zitten we met ons gezin bij mijn ouders heerlijk te smullen en te genieten van de zelfgemaakte saté. Zo gaat het al jaren en zal het altijd blijven gaan. Eten, en dus ook koken, is emotie. Dat zag ik onder andere in Japan waar beleefdheid en eten hand in hand gaan. Mijn passie voor koken en eten heeft mij op de mooiste plekken van de wereld gebracht. Van de vismarkt van Tokyo tot een fish & chipskraam in een Londense buitenwijk.

Je zal het misschien niet verwachten, maar vroeger wilde ik helemaal geen kok worden. Ik hield wel van koken, maar had niet het idee dat mijn toekomst daar lag. Het leek mij leuker om mensen te vermaken. Toen ik na de middelbare school een keuze moest maken welke kant ik op zou gaan met mijn studie, had ik eigenlijk geen idee. Mensen vermaken als gastheer in een slijk restaurant, dat leek me wel wat. Maar ik had het idee dat je daarvoor de Franse taal perfect moest beheersen en dat zag ik niet zo zitten. Aangezien ik geen studiewonder ben, viel een carrière in de archeologie ook af. Dus werd ik kok. Mensen lekker verwennen, creatief bezig zijn en meer werken dan leren. Bovendien heeft eten in onze familie altijd een grote rol gespeeld en was het aan tafel altijd gezellig, dus het beroep van kok moest het wel leuk zijn. Op mijn veertiende begon ik met mijn eerste bijbaantje in een steengrillrestaurant, wat later mijn eerste leerbedrijf werd. In mijn leerperiode kwam ik er al snel achter dat het vak van kok een ambacht is, iets waar je trots op kunt zijn. Trouw stond ik elke dag in de keuken, keurig in een strak gestreken witte koksbus en een blauwe koksbroek. Hoewel je het niet zou zeggen, was ik best verlegen. In die tijd mocht ik alleen maar horen, zien en zwijgen.





Met de leerjaren, ontwikkelde zich een kleine, nieuwsgierige streber in mij. Ik wilde alles weten, en nog veel meer! Werken in de keuken was verslavend voor mij. Koken evolueerde van 'eten maken' naar een kunst waarbij messen, gardes en spatels de kwasten en de verf waren, met het bord als schilderspalet. Vaak werd ik door mijn chef even teruggezet op mijn plek, want soms nam ik te grote stappen. 'Willen is kunnen', dat was en is nog steeds een belangrijk levensmotto voor mij. Van kleine restaurants, kwam ik in hotels en sterrenzaken terecht. Ik voelde me er als een vis in het water.

Later kreeg ik de kans om mijn passie voor koken ook buiten de keuken toe te passen. Achter de schermen werken bij de televisie en wel bij *Life & Cooking* samen met Rudolph van Veen was een super tijd. Daarna heb ik artikelen geschreven voor culinaire magazines; daarvoor mocht ik heel de wereld rondreizen en het was een eyeopener om zoveel culturen en eetgewoontes te zien en te proeven.



Bij 24Kitchen mocht ik mijn culinaire passie met de kijkers te delen. In de Aziatische keuken, die me op mijn lijf geschreven staat. Geloof me als ik zeg dat ik het een absolute eer vind om voor de kijkers te koken. En het feit dat zij de tijd nemen om te kijken naar ons programma doet mij blozen. Immers, je kunt duizend andere dingen doen in die paar minuten, maar nee, ze kijken naar onze kookzender. En wie weet maken ze ook nog een gerecht van je. Daarvoor ben heel erg dankbaar.

BOEK

En nu heb jij dus mijn allereerste kookboek in handen en, o, wat ben ik trots! Dit boek bevat (voor mij) de lekkerste recepten die er zijn. Ik neem je mee naar Azië en laat je kennismaken met onze familierecepten. Sommige recepten zijn herinneringen van gerechten die ik bij mijn oma at. Andere zijn samen met Tante Maudy gemaakt, en als je van Indisch eten houdt is dat hoofdstuk voor jou.

Toch is de Aziatische keuken meer dan alleen traditie, de Aziatische keuken is ook breed en vernieuwend. Wat denk je van heerlijke burgers en het inmiddels beroemde broodje sparerib?

Mijn hoop is dat je natuurlijk alle recepten maakt uit het boek, maar vooral dat de passie voor het Aziatisch koken nog meer aangewakkerd wordt. De recepten die in dit boek staan zijn een leidraad. Een handleiding en totaal geen verplichting. Heb je iets niet in huis, probeer dan iets anders, kortom een recept is slechts een leidraad voor je eigen inspiratie. Maar denk eraan, als je iets lekkers maakt, deel het met vrienden of familie.

Dan smaakt het eten nog lekkerder.

Veel lees-, kook- en eetplezier!





LEGENDA



100% vegetarische gerechten.



In dit gerecht zit ook varkensvlees verwerkt.



In dit gerecht zit vis verwerkt.



Dit is een gerecht waar gevogelte in zit.



In dit gerecht worden schaal- of schelpdieren gebruikt.



In dit gerecht zit rundvlees verwerkt.



Hier zit lams-, schapen- of geitenvlees in.



Dit zijn de zoete lekkernijen.



Heb je even niet zoveel tijd? Zoek dan naar dit icoontje, deze gerechten kun je binnen 30 minuten op tafel hebben staan, als je natuurlijk een beetje doorwerkt!

OMA PRULS HETE KIPPETJES

Dit gerecht is vernoemd naar mijn oma Prul, ze heette eigen Eleonora Jansen-Geway. Helaas heb ik mijn lieve oma niet lang gekend, maar als ik aan haar keuken denk, ruik ik nog de geur van deze heerlijke kippetjes.

Hoofdgerecht 4 personen

Bereiden: ca. 30 minuten



Ingrediënten

Hete kip

1 kip
1 ui
4 teentjes knoflook
3 cm laos
2 rode pepers
arachideolie
2 el paprikapoeder
2 salamblaadjes, Indisch
laurierblad
1 stengel citroengras
200 ml kokosmelk

Sambal goreng boontjes

500 g sperziebonen
1 rode paprika
1 lombok
1 ui
6 teentjes knoflook
1 cm laos
2 salamblaadjes, Indisch
laurierblad
200 ml kokosmelk

Extra nodig:

ovenschaal, wadjan

HETE KIP

Verwarm de grill in de oven voor op 180 °C.

Verdeel de kip in poten, borst en dijen. Pel en snipper de ui. Pel en hak de knoflook fijn. Snijd de laos en de pepers in stukjes. Verhit een scheut olie in een pan. Fruit de ui met de knoflook en het paprikapoeder. Bak de kip en de pepers mee en voeg de salamblaadjes en het citroengras toe. Bak rondom goudbruin en blus af met kokosmelk. Schenk de saus in een ovenschaal en leg de kip met de velkant naar boven in de saus. Gril de kip in de voorverwarmde oven in circa 15 minuten krokant en gaar.

SAMBAL GORENG BOONTJES

Snijd de sperziebonen in stukjes. Halveer de paprika in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika in repen. Snijd de lombok in dunne ringen. Pel en snipper de ui. Pel en snijd de knoflook fijn. Verhit een scheutje olie in een wok of wadjan. Fruit de ui en knoflook en voeg de sperziebonen, laos en salamblaadjes toe. Voeg de paprika en de lombok toe. Bak kort mee en voeg de kokosmelk toe. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

TIP

In plaats van een hele kip kun je prima kippenpoten of kippendijen gebruiken.





TAHOE KETJAP

Tahoe ketjap serveer je als grote salade op tafel en is een prima onderdeel van een rijsttafel. De krokante tahoe, knapperige groente en de zoete saus zorgen ervoor dat ook kinderen deze salade lekker vinden.

Hoofdgerecht 4 personen

Bereiden: ca. 30 minuten



Ingrediënten

4 aardappels
4 eieren
2 rode paprika's
0,5 bos bladselderij
250 g taugé
400 g tahoe, tofu

Saus

3 teentjes knoflook
zonnebloemolie
150 g gebakken uitjes
1 tl trassi, gefermenteerde
garnalenpasta
5 el ketjap manis
3 el appelstroop
4 el wittewijnazijn

Extra nodig:

olie om in te frituren,
keukenpapier, vijzel

TAHU KETJAP

Kook de aardappels in de schil in circa 20 minuten gaar. Laat vervolgens uitwasemen en pel de schil eraf. Kook de eieren in circa 7 minuten hard. Spoel de eieren koud, pel ze en snijd de eieren in parten. Halveer de paprika's in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in reepjes. Pluk en hak de bladselderij fijn.

SAUS

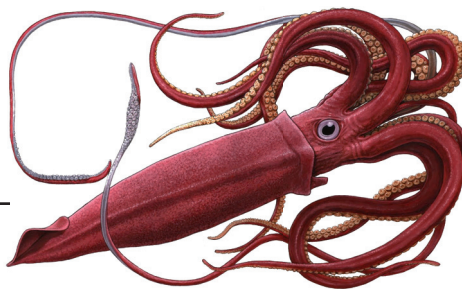
Pel en snijd de knoflook in plakjes. Verhit een flinke scheut olie in een pan en frituur de knoflook circa 2 minuten. Schep de knoflook uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Laat de olie afkoelen in de pan. Vijzel de knoflook en de gebakken uitjes. Voeg de trassi, ketjap, appelstroop en azijn toe. Schep het geheel in de afgekoelde olie en voeg een beetje warm water toe tot de saus de juiste dikte heeft. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

FRITUREN

Verwarm de olie om te frituren voor op circa 180 °C. Snijd de aardappels in dikke frieten en bak ze in circa 4 minuten goudbruin in de frituur. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met een beetje zout. Snijd de tahoe in driehoeken en frituur de tahoe goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met een beetje zout.

Leg alle ingrediënten van de tahoe ketjap bij elkaar op een bord of schaal, bestrooi met de selderij en taugé. Lepel er een beetje saus over.





CUMI CUMI DANNY

Gek op inktvis? Dan is dit jouw gerecht! Een snelle, lekkere wokschotel met een pikant tintje.

Hoofdgerecht 4 personen

Bereiden: ca. 30 minuten



Ingrediënten

1 kg pijlstaartinktvisjes

200 g sobanoedels

Gewokte oosterse groente

100 g shiitakes

200 g enoki paddenstoelen

1 wortel

1 courgette

1 meiknol

sojasaus

3 el sweet chilisaus

sesamolie

1 tl zwart sesamzaad

Boemboe

1 ui

1 teentje knoflook

1 rode peper

zonnebloemolie

0,5 tl koenjit, kurkuma

2 cm laos

2 el bruine basterdsuiker

1 limoen

nam pla, vissaus

Extra nodig:

kroepoek, Chinese

mandoline, rasp

BEREIDING

Maak de inktvis schoon, verwijder de baleinen en snijd de tentakels eraf. Snijd het lijf open tot een plak en keep kruislings in. Snijd in lange linten. Kook de sobanoedels volgens de bereidingswijze op de verpakking en spoel koud.

GEWOKTE OOSTERSE GROENTE

Verwijder de steeltjes van de shiitakes en snijd de shiitakes in dunne reepjes. Snijd de enoki paddenstoelen los. Schil de wortel en schaaf de wortel op de Chinese mandoline in julienne. Rasp de courgette op de Chinese mandoline. Schil de meiknol en rasp de meiknol op de mandoline julienne. Verhit een scheut olie in de wok. Roerbak de wortel en meiknol en voeg de courgette en paddenstoelen toe. Bak tot het vocht verdampt is. Voeg een scheutje sojasaus, chilisaus, sesamolie en het sesamzaad toe. Voeg de noedels toe en meng goed door.

BOEMBOE

Pel en snipper de ui. Pel en hak de knoflook. Halveer de rode peper in de lengte, verwijder de zaadlijsten en hak de peper fijn. Verhit een scheut olie in een wok. Fruit de ui, knoflook, peper, koenjit, laos en suiker. Voeg de inktvis toe en roerbak op hoog vuur circa 4 minuten. Rasp de schil van de limoen boven de wok en pers het sap uit boven de wok. Voeg een scheutje nam pla toe.

Serveer de gewokte groente met inktvis en serveer eventueel met kroepoek.





RENDANG

Een goede rendang mag niet ontbreken op een rijsttafel. Dit is het recept zoals mijn oma hem maakte. Elke Indische familie heeft een eigen versie. Het verschil zit hem in de specerijen, maar het belangrijkste ingrediënt is tijd.

Hoofdgerecht 4 personen

Bereiden: ca. 30 minuten
+ 2 à 3 uur stoven

Ingrediënten

1,5 kg runderstoofvlees
1 rode peper
1 rawit
2 grote uien
4 teentjes knoflook
6 kemirnoten
1 tl ketoembar, korianderkorrels
arachideolie
1 stengel citroengras
2 cm verse gember
2 cm laos
2 salamblaadjes, Indisch laurierblad
4 djeroek poeroet, Indisch citroenblad
400 ml bouillon
3 el suiker
400 ml ketjap manis

Extra nodig:

tjobe (vijzel)

BEREIDING

Snijd het vlees in blokjes van 4 bij 4 centimeter. Verwijder de zaadjes uit de rode peper en rawit en snijd de pepers in ringen. Pel en snipper de uien. Pel en snijd de knoflook fijn. Vijzel de kemirnoten, ketoembar, pepers, knoflook en ui. Verhit olie in een pan en fruit de gevijzelde ingrediënten. Kneus het citroengras, schil de gember en snijd de laos in stukken. Voeg de laos, gember, citroengras, salamblaadjes en djeroek poeroet toe en bak kort mee. Voeg het vlees toe en bak het vlees tot het rondom bruin is. Blus af met de bouillon en roer de suiker en ketjap erdoor. Breng aan de kook en stoof het vlees op laag vuur met deksel op de pan in circa 2 tot 3 uur gaar.

TIP

Roer het vlees regelmatig door zodat het vlees gelijkmatig gaart. Neem echt de tijd voor rendang, als het vlees te snel kookt, krijgt het een leversmaak.

