

Blend menu

2 personen

In dit menu blend je het beste van verschillende wereldkeukens. En door diverse smaakinvloeden en slimme combinaties aan elkaar te rijgen, gebruik je ook meteen iets minder vlees en vis.

Garnalen-champignontoastjes met sesam

Voorgerecht



35 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 90 g garnalen
- ½ el currypasta
- 35 g champignons, schoongeveegd
- 1 lente-/bosui, in dunne ringetjes
- 5 el zonnebloemolie
- 2 sneetjes wit casinobrood, zonder korst
- 1 el sesamzaad

ZO MAAK JE HET:

VOORBEREIDING

1. Pureer ⅔ van garnalen met de currypasta in een keukenmachine en schep het mengsel in een kom.
2. Pureer vervolgens de champignons met de helft van de bosui.
3. Verhit 1 eetlepel van de olie en bak hierin de champignonpasta tot al het vocht verdampt is.
4. Laat helemaal afkoelen.

BEREIDING

5. Meng het champignonmengsel met het garnalenmengsel en voeg de helft van de overige bosui toe.
6. Besmeer elk sneetje brood met het garnalen- champignonmengsel en snijd elk sneetje vervolgens kruislings in 4 driehoekjes.
7. Verdeel het sesamzaad over een plat bord en doop de brooddriehoekjes met de besmeerde kant naar beneden in de zaadjes.
8. Verhit de rest van de olie en bak hierin de driehoekjes eerst met de sesamkant naar beneden en daarna op de andere kant goudbruin.
9. Laat de gebakken toastjes uitlekken op keukenpapier.
10. Garneer met de rest van de garnalen en bosui.
11. Serveer direct.

TIP: Grüner Veltliner blinkt uit bij gerechten uit de oosterse keuken.



Vietnamese kipsalade met tofu

Tussengerecht



15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el mayonaise
- ½ el Thaise vissaus
- ½ el limoensap
- 2 el arachide- of zonnebloemolie
- 50 g kipfilet, in dunne repen
- 50 g tofu, in dunne repen
- ½ wortel, in dunne reepjes
- 50 g Chinese kool, dun gesneden
- 2 kleine lente-/bosuitjes, in dunne ringetjes
- ½ kropje little gem
- 2 el ongezouten pinda's, grof gehakt

Materiaal: keukenpapier



ZO MAAK JE HET:

1. Meng de mayonaise met de vissaus en het limoensap tot een dressing.
2. Verhit de olie en bak hierin de kipfilet gaar en goudbruin.
3. Schep de kip uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
4. Bak intussen de tofu in het bakvet aan alle kanten goudbruin.
5. Meng de wortel met de kool, kip, tofu en de helft van de bosui.
6. Giet de dressing erover en meng voorzichtig door de salade.
7. Trek voorzichtig hele blaadjes van de krop sla en verdeel over borden.
8. Schep de salade erop en bestrooi met de pinda's.
9. Serveer direct.

TIP: Ook hierbij past de Grüner Veltliner

M Biefreepjes met cashewnoten, basilicum en kokosrijst

Hoofdgerecht



30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 150 g basmati- of gewone rijst
- 6 el kokosmelk
- 6 el kippenbouillon
- mespunt kurkuma
- ½ rode peper
- 2 el zonnebloemolie
- ½ el gember, fijnggehakt
- 1½ sjalotje, in dunne ringen
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 1 el bruine basterdsuiker
- 140 g biefreepjes
- 1 el sojasaus
- ½ el Thaise vissaus
- 1 bosje basilicum
- 50 g cashewnoten
- ½ limoen, in partjes

Materiaal: kommetje (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst afgedekt circa 10 minuten in de kokosmelk, kippenbouillon en kurkuma op middelhoge stand.
2. Neem de pan van de warmtebron en laat circa 10 minuten staan, tot de rijst al het vocht heeft opgenomen.
3. Hak de helft van de rode peper fijn en snijd de andere helft in ringetjes.
4. Verhit intussen de olie en bak hierin de fijngehakte rode peper en de gember circa 2 minuten.
5. Voeg de sjalot toe en bak lichtbruin.
6. Voeg de knoflook, basterdsuiker en biefreepjes toe en roerbak circa 4 minuten.
7. Voeg de soja- en vissaus toe en roer goed door. Houd 3 eetlepels basilicum apart voor de garnering.
8. Voeg de rest van de basilicum en cashewnoten toe en bak 1 minuut mee.
9. Vul het kommetje tot de rand met de rijst.
10. Druk iets aan en keer vervolgens om op een bord, zodat de rijst als een bolletje op het bord ligt.
11. Verwijder het kommetje en herhaal met de rest van de portie.
12. Lepel de biefreepjes en cashewnoten om de rijst heen en garneer met de rest van de basilicum, rode peper en limoen.

TIP: Dit gerecht vraagt om een rode wijn met pit, zoals de Australische Shiraz.



Mango-yoghurtbavarois

Nagerecht



40 minuten + 4 uur

DIT HEB JE NODIG:

-  2 blaadjes gelatine
-  150 g mango's
-  25 g suiker
-  75 ml yoghurt
-  75 ml slagroom
-  Munt, om te garneren

ZO MAAK JE HET:

1. Week de gelatine in koud water.
2. Schil de mango.
3. Maak met behulp van een dunschiller 6 lange slierten van de mango.
4. Snijd de rest van het vruchtvlees van de pit en pureer glad.
5. Verwarm deze mangopuree met de suiker, tot de suiker is opgelost.
6. Neem de pan van de warmtebron en voeg de uitgeknepen gelatine toe.
7. Roer tot de gelatine is opgelost en laat het mengsel daarna afkoelen op kamertemperatuur.
8. Voeg de yoghurt toe en roer goed door.
9. Klop de slagroom stijf en voeg deze toe aan het mengsel.
10. Giet de bavarois in mooie glazen en zet circa 3 uur in de koelkast om op te stijven.
11. Garneer met de mangoslierten en muntblaadjes.

TIP: Serveer deze bavarois met een mousserende Cava Demi Sec.

