

Tropical menu

2 personen

Laat die summer vibes maar stromen! Met dit tropische menu vol sappig fruit vier je het seizoen volop. Lekker licht en fris, dus perfect voor de warmste dagen. Proef vier gangen achter elkaar het állerbeste van de zomer.

Friszoete mangosalade met gefrituurde garnalen

Voorgerecht



20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  4 grote rauwe garnalen (gepeld, diepvries)
-  chilipepervlokken
-  1 lente-/bosui
-  ½ mango
-  ¼ komkommer
-  ¼ tl verse gember (geraspt)
-  mespunt rode peper (fijngenhakt)
-  ½ limoen (sap)
-  ½ el bloem
-  circa 2 el bier of koolzuurhoudend bronwater (koud)
-  50 g taugé
-  50 ml zonnebloemolie

Materiaal: keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiden

1. Laat de bevroren garnalen ontdooien en dep ze goed droog met keukenpapier.
2. Maal wat chilipeper erover en laat staan.
3. Halveer de bosui en snijd de stukken doormidden.
4. Snijd dit weer in dunne reepjes.
5. Leg in een bakje ijskoud water in de koelkast zodat ze gaan krullen.
6. Schil de mango en snijd het vruchtvlees in dunne repen.
7. Snijd de komkommer in repen van hetzelfde formaat.
8. Schep dit in een kom om met de gember, rode peper en limoensap en laat afgedekt staan.

Bereiden

9. Klop de bloem met een snuf zout en kleine scheutjes bier of bruisend water tot een beslag dat net van de vork afloopt.
10. Giet kokend water over de taugé en laat uitlekken.
11. Schep de taugé en uitgelekte bosui door de mangosalade en verdeel over de borden.
12. Verhit de olie tot een druppel van het beslag erin direct bruist en blijft drijven.
13. Haal de garnalen door het beslag en leg ze rustig in de olie.
14. Frituur ze in enkele minuten om en om goudbruin.
15. Laat uitlekken op keukenpapier en leg steeds 2 garnalen op de mangosalade.

TIP: Gebruik taugé nooit meteen zo vanuit het bakje in een salade. Op kiemgroenten als taugé kunnen schadelijke bacteriën voorkomen, die worden gedood door hitte. Giet daarom altijd eerst kokend water over taugé, dompel even onder in kokend water of bak de sliertjes kort mee met een (wok)gerecht.

WIJNTIP: Bij deze salade smaakt de Zuid-Afrikaanse Chenin-Viognier erg lekker.



Tropical watermeloen-slush

Bijgerecht

 10 minuten + 4 uur

DIT HEB JE NODIG:

-  250 g watermeloen (zonder pitten)
-  50 g kokosmelk
-  1 limoen (sap)
-  evt. witte rum (ijskoud)

Materiaal: blender

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Snijd de watermeloen in kleine stukjes en zet minimaal 4 uur in een afgesloten bakje in de diepvries.
2. Zet de kokosmelk in de koelkast.

Bereiden

3. Schep de bevroren watermeloen in de blender en voeg de kokosmelk en het limoensap toe.
4. Maal tot het een grof ijsmengsel is en schep direct in de glazen.
5. Voeg naar wens een scheutje rum toe en steek een schijfje watermeloen in het glas.

TIP: Geen blender in je keuken? Je kunt deze slush in een kom ook prima mixen met een elektrische handmixer of staafmixer. Maal naar wens fijn, of laat het ijsmengsel juist iets grover.



Kerriebroodjes met sweet bacon en komkommer-relish

Hoofdgerecht

 20 + 10 + 90 + 120 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 el zonnebloemolie
-  2 speklapjes (in repen)
-  ¼ pak witbroodmix
-  ½ tl kerriepoeder
-  1½ lente-/bosuitjes (fijngesneden) en
-  ½ lente-/bosui (om te garneren)
-  1 ei (losgeklopt)

voor de marinade

-  1 el ketjap manis
-  1 el honing
-  ½ el tomatenketchup
-  ½ el Japanse rijstazijn of witte wijnazijn
-  ½ teentje knoflook (geperst)

voor de komkommer-relish

-  2 el witte wijnazijn
-  2 el suiker
-  1 komkommer (in halve plakjes zonder zaadlijst)
-  1 sjalot (in partjes)
-  1 rode peper (in dunne ringetjes)

Materiaal: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Meng de ingrediënten voor de marinade en voeg 1 eetlepel zonnebloemolie, zout en peper toe.
2. Schep het vlees door de marinade, dek af en laat minimaal 2 uur marineren in de koelkast.
3. Bereid het brooddeeg volgens de aanwijzingen op de verpakking.
4. Voeg bij het water de kerrie en bosui toe en gebruik de overige eetlepel olie in plaats van boter.
5. Kneed 5 minuten door en laat het deeg minimaal 1 uur afgedekt rijzen.
6. Kneed het deeg nogmaals door en vorm 2 gelijke balletjes.
7. Rol deze tot een dikke sliert en maak er een knoop in.
8. Leg de knopen op de bakplaat en laat afgedekt nog 30 minuten rijzen.



9. Verwarm voor de komkommer-relish 2 eetlepels witte wijnazijn en 2 eetlepels suiker tot de suiker is opgelost en laat afkoelen.
10. Giet deze azijn over 1 komkommer (in halve plakjes zonder zaadlijsten), 1 sjalot (in partjes) en 1 rode peper (in dunne ringetjes).
11. Breng op smaak met zout en peper en laat intrekken.

Bereiden

12. Verwarm de oven voor op 200°C.
13. Bestrijk de deegknopen met ei en bak in het midden van de oven in circa 10 minuten gaar en goudgeel.
14. Neem uit de oven en laat afkoelen op een rooster.
15. Veeg de marinade van het vlees en bewaar de marinade voor later gebruik.
16. Verhit een koekenpan en bak de repen vlees op een hoge stand om en om donkerbruin.
17. Giet de marinade en 1 eetlepel water erbij en laat op een lage stand in circa 10 minuten inkoken en karamelliseren.
18. Schep het vlees af en toe om.
19. Snijd de knoopbroodjes open en verdeel het vlees erover.
20. Bestrooi met extra bosui en zet de kapjes weer schuin ertegenaan.
21. Serveer met de komkommer-relish.

WIJNTIP: Bij deze kruidige broodjes smaakt een kruidige rosé.

Ananas-meringue met kardemom-yoghurtijs

Nagerecht



20 + 120 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  ½ verse ananas (geschild)
-  ½ limoen (sap)
-  1½ tl kardemompoeder
-  500 ml yoghurtijs
-  2 eiwitten (vers)
-  1 mespunt bakpoeder
-  50 g poedersuiker

Materiaal: blender, spuitzak

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Snijd de ananas in 5 schijven.
2. Snijd 1 van de schijven in kleine stukjes en maal in de blender met het limoensap en kardemompoeder helemaal fijn.
3. Breng dit mengsel aan de kook en laat op een lage stand 5 minuten inkoken.
4. Laat dit afkoelen en laat het yoghurtijs in de koelkast iets zachter worden.
5. Roer het afgekoelde ananasmengsel door het ijs en zet minimaal 2 uur terug in de diepvries.

Bereiden

6. Klop de eiwitten in een brandschone kom met het bakpoeder en de suiker tot stijve, glanzende pieken.
7. Verwarm de ovengrill voor.
8. Leg de overige ananasschijven op een bakplaat en lepel of spuit er een toef eiwitschuim op.
9. Schuif onder de grill en laat het eiwit in een paar minuten iets verkleuren.
10. *Let op, het kan snel verbranden.*
11. Leg de ananas-meringue op bordjes en serveer met twee bolletjes van het ijs.

WIJNTIP: Bij dit frisse dessert past heel goed een licht gekoeld en fruitig glas Ruby port.

