

Jammie

magazine

WIN EEN REIS
voor twee naar Jamie's
Italian in Londen!

Pittig Azië

Spice it up met Indische klassiekers,
Thaise curry's, Vietnamese pho
en Koreaanse barbecue

**ONZE SELECTIE VAN
AZIATISCHE HOTSPOTS
IN HEEL NEDERLAND**

Wegwijs in de toko
Zo kook je met miso,
santen en sereh

**TOKO
GIDS**



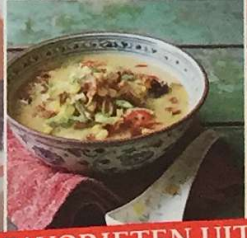
**KRUIDIGE VIS
UIT INDIA**



**EXOTISCHE
DESSERTS**



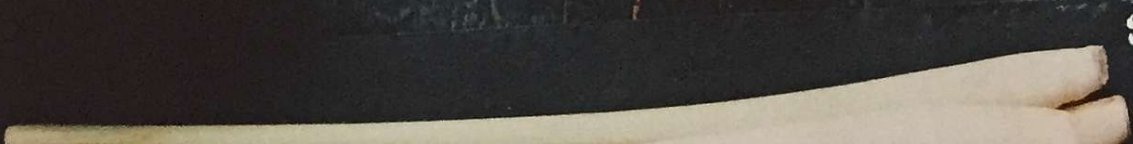
**MAAK ZELF
BABI PANGANG**



**FAVORIETEN UIT
'T VERRE OOSTEN**

Nr 35 augustus/september 2015 €6,50
jammie magazine.nl





CHINA & INDONESIË

Het waren zonder meer de oesters die restaurant Nam Kee in Amsterdam zo beroemd hebben gemaakt, maar de rijke geschiedenis van de Chinese keuken gaat veel verder dan een Nederlandse speelfilm. Eigenaars Polo en Cliff Chan weten alles van de Kantonese keuken en de veelgebruikte ingrediënten in (het zuiden van) China.

1 ZWARTE BONENSAUS Zoals de naam al doet vermoeden, wordt deze saus gemaakt van zwarte bonen die je o.a. in blikjes bij de toko koopt. De saus is onlosmakelijk verbonden met rode chilipeper in de klassieke Chinese keuken, net als in het recept hiernaast vaak in combinatie met gember en knoflook. Wie weinig tijd heeft koopt zwartebonensaus gewoon kant-en-klaar; let dan wel goed op de dosering!

2 SANTEN Kokosmelk, zoals wordt gebruikt in de Thaise keuken (zie p. 29), wordt gemaakt door kokospulp te mengen met water en dat uit te knippen. Om santen te maken wordt de kokospulp voor een tweede keer gemengd met water en uitgeknepen. Deze tweede persing is minder dik en wordt vaak ingekookt en tot blokken geperst. Los (een stukje) santen voor gebruik even op in water.

3 KOENJIT (KURKUMA) Verse koenjit heeft eenzelfde vorm als gemberwortel, maar is vanbinnen knalgeel. In droge poedervorm is het overal verkrijgbaar als kurkuma. Het is licht bitter en geeft net als saffraan een mooie kleur aan je gerechten.

4 TRASSI (GARNALENPASTA) Vissaus in het kwadraat; dat is de uitgesproken smaak van de umami-bom trassi. Deze pasta, gemaakt van gefermenteerde garnalenschaal, is zowel in de Chinese als Indonesische keuken een smaakmaker waar je van houdt of die je verafschuwt. Laat je niet beïnvloeden door de eigenaardige geur,

maar los wat van de pasta op in bouillon en voeg het net als de chef van Nam Kee toe aan gebakken (water)spinazie. In Indonesië wordt trassi gebruikt in laksa, een curryachtig gerecht (zie kokoslaksa p. 53).

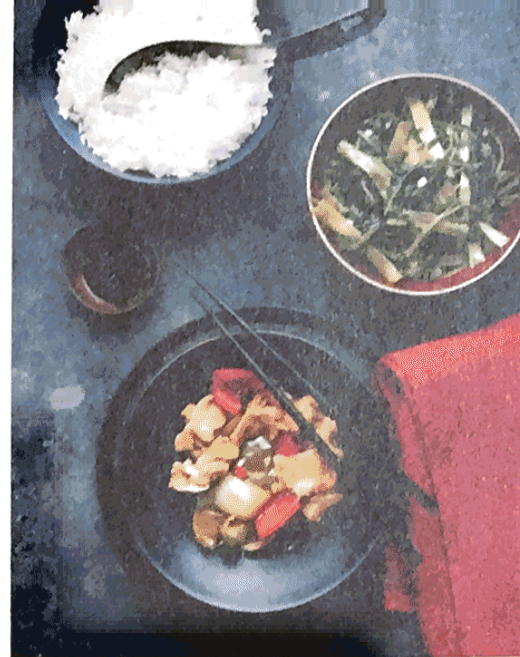
5 SZECHUANPEPER In tegenstelling tot wasabi kun je de vurige smaak van Chinese szechuanpeper niet zomaar blussen. Deze gedroogde peperkorreltjes kennen geen piek, maar blijven langdurig pittig; gebruik met mate dus! Om de smaak vrij te laten komen, roerbak je de hele korrels even mee met kip of rundvlees.

6 SHAOXING-RIJSTWIJN Hoewel rijstwijn in China veel wordt gedronken als aperitief (koud én warm), leent shaoxing-rijstwijn zich uitstekend voor het afblussen van zo'n beetje elk Chinees gerecht voor een 'Aziatisch tintje'. Blanke rijstwijn bevat gemiddeld 54% alcohol, shaoxing-rijstwijn slechts 13,5%. Deze laatste is wat zoeter, omdat er karamel aan wordt toegevoegd.

7 RAWIT Heet, heter, heetst! Rawit is een klein pepertje, met een pittigheid die elke andere chilipeper overstijgt. Het is de basis van onze geliefde sambal, maar ook in andere Chinese en Indonesische gerechten kun je de pepertjes gebruiken. Snijd ze in stukjes en bak 3-4 minuten mee of bak een rawit in zijn geheel mee en verwijder hem net voor het serveren.

8 GALANGAWORTEL (LAOS) Verse galangawortel is gedroogd in poedervorm beter bekend als laos. Verse galangawortel is fruitig en licht gemberachtig, laospoeder is wat geconcentreerder en kruidiger. Een onmisbaar ingrediënt in rendang (p. 37)

9 SEREH (CITROENGRAS) Sereh, op z'n Nederlands citroengras, geeft een frisse touch aan Thaise curry en Indonesische soto-soep (kippensoep). Kneus een stengel citroengras en stooft of kook die mee.



NAM KEE'S KIP IN ZWARTEBONENSAUS

4 personen

- 500 g kipfilet, in reepjes
- 2 tl maizena
- 2 tl lichte sojasaus
- 1 tl + 1 el shaoxing-rijstwijn
- 1 el gefermenteerde zwarte bonen
- 2 tl fijngehakte gemberwortel
- 2 tl fijngehakte knoflook
- 1 tl donkere sojasaus
- 80 ml kippenbouillon
- 1 ui, in halve ringetjes
- ½ rode chilipeper, in ringetjes
- 1 rode paprika, in reepjes
- 1 groene paprika, in reepjes
- 1 stengel lente-ui, in korte sliertjes

1 Meng de kip met de maizena, lichte sojasaus, theelepels rijstwijn en een snuf zout door elkaar. Zet apart.

2 Prak in een kommetje de zwarte bonen en meng de gember, knoflook en donkere sojasaus erdoor. Meng in een ander kommetje de kippenbouillon met de eetlepel rijstwijn.

3 Verhit wat olie in een wok op hoog vuur en draai met de pan zodat de hele bodem bedekt is. Bak de ui en chilipeper in 3 minuten zacht, schuif de groenten naar de zijkant en voeg de kipreepjes toe. Bak ze in een paar minuten rondom bruin.

4 Voeg de paprikareepjes en het zwartebonenmengsel toe, bak 1 minuut mee en schenk het bouillonmengsel erbij. Breng op smaak met extra zout en verwarm nog 2 minuten tot de kip gaar is. Draai het vuur uit en roer de lente-ui erdoor.