



*Menu juni 2014*

*Thema: THAILAND*

Thaise loempia en garnalen wonton

Gestoomde oesters met zwarte bonen- knoflookpasta

Thaise Langoustinesoep

Zalm "en papillote" met groenten in tamarinde-oestersaus

Parelhoen cashew & curry kokos en gebakken rijst

Krokant gefrituurd mango-ijs, passievruchten bavarois  
en gebakken ananas

Wijnen

*In dit menu wordt geen zout gebruikt (tenzij het nadrukkelijk in de receptuur vermeld is)  
De vissaus e.a. wordt in dit menu als zout gebruikt.*

# Thaise loempia en garnalen wonton

## VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 3 - 4 personen (4 personen in begin, 1 persoon van 2<sup>e</sup> gerecht)

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 20.00 uur

Frituur: 180 °C

## BENODIGDHEDEN:

## BEREIDING:

### VOOR DE LOEMPIA

4 el zonnebloemolie  
6 sjalotjes  
180 gr bamboe scheuten  
200 gr wortel  
200 gr spitskool  
200 gr taugé  
2 el gewone vissaus  
4 el oestersaus  
4 el lichte sojasaus  
peper

15 vierkante loempiavellen  
eigeel

### VOOR DE WONTON

450 gr ongepelde rauwe  
garnalen (diepvries)  
(=± 170 gr gepeld)  
150 gr 'half om half' gehakt  
½ bosje basilicum  
2 el gewone vissaus  
2 tenen knoflook  
1 rode peper  
Peper  
35 gr heel ei  
15 wontonvellen

### VOOR DE CHILISAUS

90 gr suiker  
100 ml witte wijnazijn  
100 ml water  
5 rode pepers  
3 tenen knoflook  
2 eetlepel zonnebloemolie  
zeezout (naar smaak)  
Vijzel

### VOOR DE PITTIGE VISSAUS (NAM PLA PRIG)

2 rode pepers  
1 sjalot  
1 takje koriander  
80 ml vissaus  
1/2 limoen (sap)

3 liter zonnebloemolie

### Loempia- en wontondeeg direct uit de vriezer halen.

Snij groente in 2 mm dikke julienne (behalve de taugé).

Roerbak de wortel en sjalot op hoog vuur tot net niet gaar. Julienne van spitskool en bamboescheuten toevoegen en 1 minuut roerbakken. (Naar smaak) sauzen toevoegen en 1 minuut roerbakken. (**Niet** de pittige vissaus gebruiken, die verderop in deze receptuur staat).

Groentemengsel laten uitlekken, de taugé door de groente mengen en terug koelen. Schep in het midden van een loempiavel 2-3 el van het groentemengsel en rol op tot een strakke loempia, zie bijlage.

Voorkom dat de vellen uitdrogen en harde randen krijgen, door bv. met licht vochtige doek af te dekken.

Pel de garnalen en gebruik de koppen en schillen voor het 2<sup>e</sup> gerecht (spoel de koppen van binnen schoon).

Snij de garnalen in grove stukken en de basilicum, rode peper en knoflook fijn en meng met het gehakt, ei, gewone vissaus. (**Niet** de pittige vissaus gebruiken, die verderop in deze receptuur staat). Breng op smaak met peper (de vissaus is het zout). Meng goed door.

Schep een eetlepel van de vulling in het midden van elk wontonvel en vouw tot een wonton, zie bijlage.

Let op dat de vellen niet uitdrogen.

De pepers in de lengte halveren, de zaadjes en zaadlijsten verwijderen.

De peper fijn snijden en met een snuf zeezout in een vijzel doen en fijnwrijven. Geen keukenmachine gebruiken.

Hak de knoflook heel fijn.

De azijn, suiker en water aan de kook brengen en tot de helft laten inkoken.

De knoflook langzaam in 2 el olie stoven (**niet bakken**) en met de pepers door de siroop roeren.

De saus laten afkoelen.

Serveer de saus in bakjes op tafel.

Deze pittige vissaus wordt in Thailand bij elke maaltijd geserveerd. Deze pittige vissaus vervangt de zoutmolen en kan ook voor de overige gerechten van vanavond worden gebruikt.

Snijd de sjalot, de schoongemaakte pepertjes en de korianderblaadjes in ragfijne brunoise. Meng alle ingrediënten goed door elkaar.

Serveer de saus in 2 bakjes op tafel.

Saus laten staan voor de overige gerechten.

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

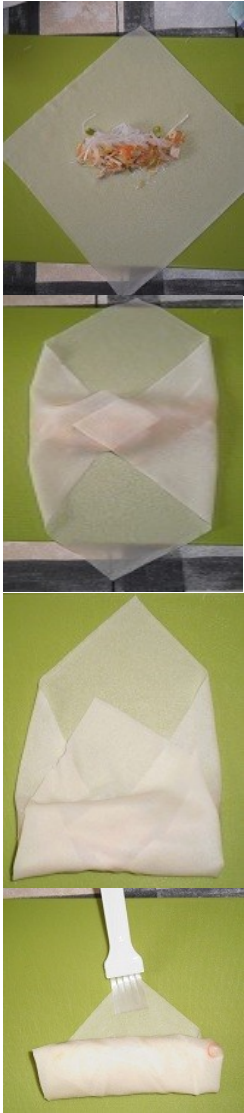
Verhit de olie in frituur of pan tot 180°C.

Frituur de loempia's en wontons in enkele minuten goudbruin (niet te veel tegelijk bakken).

In de oven op 80°C warmhouden tot uitserveren.

Snij de loempia schuin doormidden, leg 1 wonton erbij en serveer met beide sauzen.

## LOEMPIA ROLLEN



Leg een loempiavel met de punt naar beneden op een snijplank, zorg dat er geen kreukels in zitten. Schep 2 tot 3 el vulling in het midden van een loempiavel. Vorm de vulling. Let op dat de vulling niet te vochtig is. Dek de overige vellen af met een licht vochtige doek, zodat ze niet uitdrogen.

Vouw de zijkanten van het vel naar binnen.  
Druk dit lichtjes aan, zodat de vulling een pakketje wordt zonder lucht erin.

Vouw de onderkant omhoog over de vulling, als een soort enveloppe. Druk lichtjes aan.

Bestrijk de bovenste punt van het loempiavel met eigeel en rol de loempia strak dicht.

Frituur op 180 °C tot goudbruin.

## WONTON VOUWEN



Schep een eetlepel van de vulling in het midden van elk wontonvel.  
De randen met water bestrijken en het wontonvel diagonaal geplooid dichtvouwen (met de punten naar elkaar toe).

De andere punten dichtvouwen.  
Voorzichtig lucht eruit drukken en de randen van het deeg op elkaar aandrukken en vormen tot een soort buideltje.

Frituur enkele minuten op 180°C tot goudbruin.

# Gestoomde oesters met zwarte bonen- knoflookpasta

## AMUSE VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen (1 persoon in begin bij 1<sup>e</sup> gerecht helpen)

Moeilijkheidsgraad: 🍳

Uitserveren: 20.30 uur

Stoomoven: 100°C

## *Rode currypasta (benodigd voor andere gerechten)*

### BENODIGDHEDEN:

#### VOOR DE RODE CURRYPASTA

15 rode pepers  
150 gr rode ui  
6 tenen knoflook  
1 citroengras (alleen het zachtere onderste witte deel)  
1 cm verse Laos  
15 stelen koriander  
3 tl garnalen pasta  
2 el zonnebloemolie  
8 zwarte peperkorrels  
¼ tl grof zout  
vijzel

### BEREIDING:

Verwijder de zaadjes uit de pepers. Rasp de laos (proef eens puur). Gebruik de korianderstelen van het 5e gerecht.

Snij alle ingrediënten *heel fijn* (citraengras speciaal) en doe dit samen met de olie, garnalenpasta, peper en zout in de vijzel.

Vijzel alles tot een fijne pasta. Reken op 10 minuten vijzelen en schoonschrapen van de randen om een homogene pasta te krijgen. Geen keukenmachine gebruiken.

Gebruik de currypasta ook voor de overige gerechten.

## *Gestoomde oesters met zwarte bonen- knoflookpasta*

### BENODIGDHEDEN:

30 oesters  
3 el zwarte bonen- knoflookpasta (Lee Kum Kee)  
3 lente uitjes  
rode currypasta, naar smaak

### BEREIDING:

Open de oesters, zie bijlage. Oestervocht afgieten.

De zwarte bonen-knoflookpasta kan eventueel nog extra op smaak worden gebracht met de zelfgemaakte currypasta. Proef en doe naar smaak een beetje van dit mengsel op elke oester (± ½ theelepeltje). Snij de lente ui in flinter dunne ringen en strooi een paar ringen op de oester.

Meng het limoensap, de sesamolie en de honing en klop tot een emulsie.

### VOOR DE DRESSING

4 el sesamolie  
4 el limoensap  
2 el honing (naar smaak)  
10 plakjes gember

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Schil de gember en snij 10 plakjes van 1 millimeter dik. Frituur deze voor de 1e keer op 160°C tot ze donker geel zijn. Laat afkoelen op papier. Frituur de plakjes voor de 2e keer tot licht bruin en krokant. Laat afkoelen op papier. Snij in zeer kleine stukjes. (Je proeft nog steeds het pittige van de gember).

Stoom de oesters met zwarte bonenpasta (± ½ theelepeltje) in de oven voor 2 minuten op 100°C.

Na het stomen op de oester 2 kleine gemberstukjes, een paar druppels dressing en meteen uitserveren.

Eet smakelijk (PS, JvdB, CW, JvK, RW)

Am 2014-06-02

***In dit menu wordt geen zout gebruikt (tenzij het nadrukkelijk in de receptuur vermeld is)  
De vissaus e.a. wordt in dit menu als zout gebruikt.***

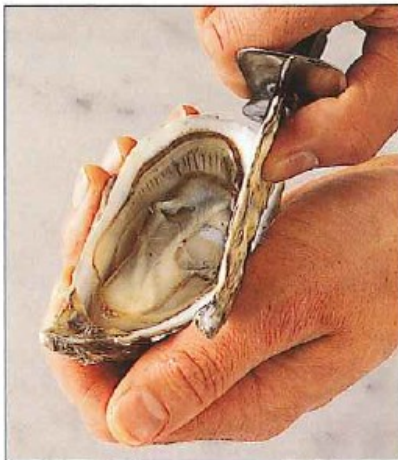
## OESTER OPENEN



**1** Houd de oester met de bolle kant onder vast. Steek het oestermes vlak onder de sluitspier tussen de schelphelften.



**2** Duw het oestermes verder tussen de schelphelften en wrik de helften los.



**3** Schrap de oester voorzichtig van de bovenste helft los. Snijd de sluitspier los en verwijder de bovenste schelphelft. Maak de oester van de spier aan de onderkant los. Serveer ze in de onderste halve schelp op een bed van ijsgruis met gehalveerde citroenen om uit te knijpen. Garneer eventueel met geblancheerde zee kraal.

# Thaise Langoustinesoep

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21.00 uur

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE BOUILLON

2,5 kilo verse visgraten van  
platvis

3 grote uien

1 grote prei

4 stengels bleekselderij

4 tenen knoflook

15 zwarte peperkorrels

3 el zonnebloemolie

300 ml witte wijn

1,5 liter water

30 Langoustines

2 el zonnebloemolie

5 sjalot

2 tenen knoflook

2 citroenblad

1 citroengras

0,5 cm gember

1½ eetlepel rode currypasta  
(naar smaak)

vissaus (naar smaak)

1 Limoen (naar smaak)

5 Lente ui

15 satéstokjes

## BEREIDING:

Snij de graten in stukken en spoel alles goed af (eventuele bloedstolsels wegwassen).

Snij alle groenten fijn.

Bak de visgraten en de groente heel licht aan. Blus af met 300 ml witte wijn en voeg 1,5 liter water en de peperkorrels toe.

Zodra de bouillon kookt, nog 20 minuten zachtjes laten koken (hoe langer de bouillon kookt des te meer gelatine er uit de graten los vrijkomt).

Na 20 minuten koken de bouillon door een zeef passeren, uitdrukken en apart zetten.

Pel de langoustines en verwijder darmkanaal. Zet koel weg. Bewaar de koppen, scharen en pantsers (soms bevat een kop nog groen "plankton", dit kleurt. Spoel deze kop van binnen schoon). (Spoel ook de garnalenkoppen van 1<sup>e</sup> gerecht af). Plet/hak de scharen.

Snij sjalot, knoflook en fruit aan in een grote gietijzeren pan.

Als de sjalot glazig is, de scharen, koppen en pantsers toevoegen (ook de garnalenkoppen en -schillen van het 1<sup>e</sup> gerecht). Bak aan tot roze (± 4 minuten) en blus af met de gezeefde bouillon.

Voeg de gember, currypasta, citroengras en citroenblad toe en laat 1 uur zacht pruttelen. Proef geregeld en naar smaak het citroengras, -blad en gember tussentijds verwijderen. Naar smaak eventueel extra rode currypasta toevoegen. Zeef de bouillon en laat rustig indampen tot 1,5 liter (± 100 ml/p.p.). Breng op smaak met limoensap en eventueel vissaus (=zout).

## AFWERKING EN UITSERVEREN:

Snij de lente ui in zeer dunne ringen. Verdeel de lente ui over kleine soepkommen.

Kort de satéstokjes in, zodat ze ongeveer 15 cm lang zijn.

Prik 2 langoustines in de *lengte* op een satéstokje. Peper en zout langoustines en smeer elke zijde licht in met olie.

Grill de langoustines aan elke zijde circa 1 minuut in een hete grillpan.

Schep de hete soep in een kleine soepkom (100 ml).

Leg per kop soep 1 satéstokje met langoustines op de rand van de soepkom, met de langoustines boven de soep.

Eet smakelijk (PS, JvdB, CW, JvK, RW)


Am 2014-06-03

**In dit menu wordt geen zout gebruikt (tenzij het nadrukkelijk in de receptuur vermeld is)  
De vissaus e.a. wordt in dit menu als zout gebruikt.**

# Zalm "en papillote" met groenten in tamarinde-oestersaus

**VISGERECHT VOOR 15 PERSONEN**

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 21.30 uur

Oven: 160°C

## **BENODIGDHEDEN:**

*1,2 kilo zalm* *lende (zonder vel)*

*6 sjalotten*

*200 gr wortel julienne*

*200 gr oesterzwammen*

*200 gr sugar snaps*

*5 el oestersaus*

*2½ eetlepel vissaus*

*1 eetlepel tamarindepasta*

*zonnebloemolie*

*15 vellen bakpapier*

## **BEREIDING:**

Snij de zalm in 15 gelijke moten.

Snij de ui, wortel en de oesterzwammen in dunne julienne. Roerbak kort op hoog vuur in wat zonnebloemolie en koel terug.

Blancheer de sugar snaps 2 minuten en spoel koud af.

Meng 5 el oestersaus, 1 eetlepel tamarindepasta en 2½ eetlepel vissaus. Proef de verschillende sauzen eerst eens individueel (het zoutgehalte van de saus kan verschillen per merk).

Peper de zalm (geen zout, saus is zout genoeg).

Voor het vouwen van een papillote, zie bijlage hieronder.

Schep in het midden van een helft van het 'hartje' bakpapier een bedje groente en 3 suger snaps. Leg hierop een stuk zalm. Smeer de zalm in met een dessertlepel oestersausmengsel. Schep er een beetje groente bovenop en drie sugar snaps. Vouw dicht.

## **AFWERKING EN UITSERVEREN:**

Leg de pakketjes op een bakplaat en plaats in de oven voor 9 minuten.

Open de pakketjes aan tafel.

*Eet smakelijk (PS, JvdB, CW, JvK, RW)*

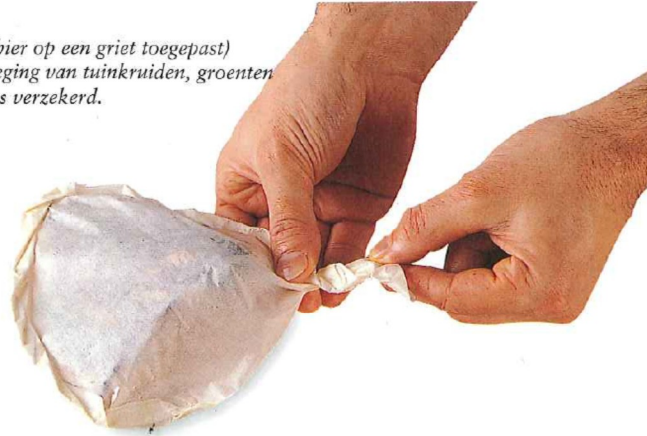
*Am 2014-06-04*

***In dit menu wordt geen zout gebruikt (tenzij het nadrukkelijk in de receptuur vermeld is)  
De vissaus e.a. wordt in dit menu als zout gebruikt.***

## 'EN PAILLOTE' VOUWEN

### EN PAILLOTE

De Franse term 'papillote' betekent 'in een papiertje'. Deze techniek (hier op een griet toegepast) beschermt de vis tegen uitdrogen waardoor hij sappig blijft. De toevoeging van tuinkruiden, groenten en witte wijn zorgt voor extra smaak. Open de pakjes aan tafel. Succes verzekerd.



**1** Knip uit een stuk dubbelgevouwen bakpapier, vetvrij papier of aluminiumfolie de vorm van een half hart dat 5 cm groter is dan de vismoot.

**2** Leg de vis op een helft en dek hem af met 4 takjes koriander, in julienne gesneden wortel (zie blz. 166) en 4 eetlepels witte wijn.

**3** Vouw de andere helft over de vis en maak de rand van het papier dicht door de rand om te vouwen. Leg de pakketjes op een bakplaat en bak de vis 15-20 minuten in de hete oven (180°C) tot het pakje bol staat.

1. Vouw het bakpapier dubbel en knip als het ware een zo groot mogelijk 'hart'. (Meerdere vellen tegelijk scheelt een hoop werk).

2. Schep de vulling in het midden van een helft van het 'hartje' bakpapier. Vouw het bakpapier dicht.

3. Voor het dichtvouwen werk je van waar de bollingen van het 'hart' samenkomen naar de punt van het 'hart'. Begin 2-3 cm lager met hele schuine vouw en strijk de vouw strak dicht. De volgende vouw moet de andere vouw als het ware weer overlappen. De 'papillote' overlappend rondom dichtvouwen, richting de punt van het halve 'hart'. Papier bij elke vouw strak dicht-wrijven. Zodra de punt van het 'hart' wordt bereikt sla je de punt als een lus om de 'papillote'. Steek de punt onder de lus van papier. Oefening baart kunst. Hoe meer strakke 'overlappende' vouwen, des te beter de 'papillote' gesloten is. Hoe strakker de vouwen, hoe mooier de 'papillote' wordt.



# Parelhoen cashew & curry kokos en gebakken rijst

## HOOFDGERECHT VLEES VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 22.00 uur

### BENODIGDHEDEN:

600 gr rijst (Pandan)

### VOOR DE CURRY

600 gr varkenshaas  
4 el zonnebloemolie  
6 el rode currypasta (naar smaak)  
4 teentjes knoflook  
5 tl kurkuma  
3 sjalotten  
600 ml kokosmelk  
3 citroenblad  
2 el versgeraspte laos  
5 el vissaus  
2 tl honing

½ bos basilicum

### VOOR DE PARELHOEN CASHEW

800 gr parelhoenfilet  
600 gr Bimi (of broccoli)  
1 bos groene asperges  
7 el lichte sojasaus  
2 el vissaus  
150 gr cashewnoten (ongezouten)

### VOOR DE KOMKOMMERSALADE

2 komkommers  
4 el witte wijnazijn

### BEREIDING:

Kook de rijst (net aan gaar, iets korter dan volgens de verpakking (± 8-9 minuten koken) en spreidt de rijst dun uit in een bak. Laat afkoelen en zet koud.

Snij varkenshaas in stukjes van 1 bij 1 cm. *Heel licht* met zout en normaal met peper bestrooien.  
Bak in de zonnebloemolie de rode currypasta gedurende 30 sec. Zet vuur hoog en voeg de blokjes varkenshaas toe. Roerbak circa 1 minuut tot ze rondom met de currypasta bedekt zijn.

Schep de varkenshaas uit de pan. De varkenshaas uitgespreid terug koelen (niet te veel door laten garen).

Roerbak de fijn gesneden sjalotten en knoflook in dezelfde pan, eventueel klein beetje olie toevoegen. Bak de kurkuma 30 seconden mee. Voeg de kokosmelk, citroenblad, honing (gedoseerd) en de geraspte laos (gedoseerd) toe. Proef de geraspte laos eens puur.

Laat 5 minuten heel zacht koken. Naar smaak extra currypasta en vissaus (= het zout) toevoegen. Giet over in een sauspan en zet van het vuur.

### 7 MINUTEN VOOR UITSERVEREN

Breng net voor uitserveren de curry, onder goed roeren, weer aan de kook. Voeg de varkenshaas toe en gaar nog 3 minuten in de curry. Controleer de garing. Voeg de grof gesneden basilicum toe, roer door en serveer uit.

Verwijder het vel en overtollig vet.

Snij de parelhoen filets in stukjes van 1 bij 1 cm. Meng 5 el *lichte* sojasaus en 1 eetlepel vissaus door het vlees. Voeg wat zwarte peper toe (geen zout).

Blancheer de bimi (of stukjes broccoli) net niet gaar (max. 3 min). Afgieten en uitspreid terug koelen.

Snijd van de asperges de houtachtige onderkant af. Blancheer de asperges gedurende 2 minuten, koud afspoelen. Snij de asperges en bimi (schuin) in drieën.

### 7 MINUTEN VOOR UITSERVEREN

Bak de parelhoen op hoog vuur in 1 minuut rondom licht bruin (laat goed uitlekken voor bakken). Voeg de groente, cashewnoten en de overige 2 el *lichte* sojasaus toe. Roerbak in circa 3 minuten op hoog vuur.

Controleer de garing en voeg naar smaak eventueel wat extra vissaus en/of sojasaus toe.

Schil de komkommers. Snij in de lengte in 2-en. Verwijder de zaadjes. Snij de komkommers in kleine brunoise. Marineer in de azijn.

Zie vervolg op 2<sup>e</sup> pagina

**VOOR DE GEBAKKEN RIJST**

5 el zonnebloemolie  
5 tenen knoflook  
5 sjalotjes  
10 lente ui  
3 el rode currypasta  
4 eieren  
6 tl sesamolie  
vissaus

1 bosje koriander  
3 limoenen

De rijst dient afgekoeld te zijn.

Klop de eieren los met de sesamolie en een snufje zout en peper.

Snij de knoflook en de sjalotjes fijn en de lente ui in ringen (schuin)

**10 MINUTEN VOOR UITSERVEREN**

Roerbak op hoog vuur in een wok of grote gietijzeren pan de knoflook en de sjalotjes glazig.

Voeg de gekookte rijst toe en roerbak 3 minuten. Voeg de rode currypasta toe en roerbak 1 minuut. Op smaak brengen met vissaus en peper. Schuif de rijst in het midden van de pan naar de kanten en giet het eimengsel in het midden en roerbak nog eens max. 3 minuut. Meng de lente uitjes er door en serveer meteen uit.

**AFWERKING EN UITSERVEREN:**

Serveer in het midden van het bord een 'streep' rijst, aan één zijde de curry en aan de andere zijde van de rijst de parelhoen cashew. Serveer een flinke lepel komkommer erbij en garneer met wat gehakte koriander en een 1/8 limoen.

Eet smakelijk (PS, JvdB, CW, JvK, RW)

Am 2014-06-05

***In dit menu wordt geen zout gebruikt (tenzij het nadrukkelijk in de receptuur vermeld is)  
De vissaus e.a. wordt in dit menu als zout gebruikt.***

# Krokant gefrituurd mango-ijs, passievruchten bavarois en gebakken ananas

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳🍳

Uitserveren: 22.30 uur

**Let op: direct beginnen, zowel met het ijs als met de bavarois**

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR HET MANGO-IJS

1000 gr Mangopuree (Boiron)

150 ml room

2 Limoenen

3 el 'Golden Syrup' (Lyle's)

4 cm gember

eiwit

panko

### VOOR DE PASSIEVRUCHTENBAVAROIS

500 gr passievruchtpuree (Boiron)

100 gr eigeel

100 gr suiker

500 gr room

7 blaadjes gelatine

### VOOR DE GEBAKKEN ANANAS

1 (grote) rijpe ananas

3 el honing

## BEREIDING:

Snij het blok mangopuree in stukken en ontdooi voorzichtig (in een pan, max. lauwwarm, niet laten koken).

Schil de gember en snij deze in dunne plakjes. Kook de room op en laat op een zacht vuur de gember meetrokken.

Zeef de room en los er de Golden Syrup in op en voeg toe aan de mangopuree.

Proef en maak naar smaak af met limoensap en eventueel extra 'Golden Syrup'. Van dit mengsel **direct** ijs draaien.

Bekleed een metalen plateau met huishoudfolie (tegen het vastvriezen) en plaats die samen met een metalen schaal in de vriezer.

Als het ijs klaar is, in de koude schaal, in de vriezer op laten stijven (min. 30 minuten).

Daarna 15 grote ijsbollen scheppen (met de op één na grootste ijsbolletjesknijper) en op het koude plateau in de vriezer plaatsen tot ze hard bevroren zijn.

Paneer de hard bevroren ijsbollen een voor een met eiwit en panko. Druk aan. *Paneer nog een keer* en zorg dat de gehele bol *overal egaal gepaneerd* is. Zet dit direct weer in de vriezer.

Werk snel, anders bevriest het eiwit en hecht de panko minder. Werk in kleine porties, voorkom dat de bollen ijs te veel smelten/zacht worden.

Smelt de passievruchtenpuree (in een pan, max. lauw warm, niet laten koken).

De gelatine in koud water weken.

Klop het eigeel op met 50 gr suiker.

Voeg deze toe aan de passievruchtenpuree. Warm de massa onder constant kloppen voorzichtig op tot 82°C, het gaat binden.

*Tip: Heel laag vuur, goed (blijven) kloppen, warmte doseren en langs alle 'hoeken' van de pan kloppen, anders ontstaat er daar 'gebakken ei'. Alternatief: au-bain-marie verwarmen.*

Koel de massa in de pan terug in een bak met koud water. Voeg halverwege de uitgeknepen gelatineblaadjes toe en roer door de massa. Zet deze massa koel weg, maar houdt de stolling goed in de gaten.

Klop de room met 50 gr suiker lobbige. Zet koel weg.

Roer de *geslagen* room door de passievruchtenpuree als deze iets *dikker / kouder* begint te worden.

Let op: de geslagen room er op tijd doorheen mengen, de gelatine niet (te veel) laten opstijven, zo kan het tijdens het eten van een ander gerecht ineens opgesteven zijn.

Bekleed een cakevorm van circa 1,25 liter met huishoudfolie en stort daar het bavaroismengsel in. Laat zo lang als mogelijk opstijven in de koelkast.

Schil de ananassen. (verwijder de 'pitjes / ogen' aan de buitenzijde, door deze met een mesje of een kleine boterbolletjessteker weg te steken).

Snij de ananas in de lengte in vieren. Snij de harde kern uit de ananas. Snij de ananaskwartten in de lengte in vieren (totaal 16 stukken). Marineer de ananas in wat honing. Schud regelmatig om.

Zie vervolg op 2<sup>e</sup> pagina

50 ml slagroom  
1 theelepel suiker  
1 bakje Lemon cress

roomboter  
zonnebloemolie

**AFWERKING EN UITSERVEREN:**

Sla de slagroom met suiker naar smaak stijf, doe in een spuitzak en leg koel.  
Stort de bavarois, snij in plakken en leg een plak bavarois (uit het midden) op een bord.  
Garneer de bavarois met lemon cress.  
Spuit in het midden van een bord een klein toefje slagroom (dit om te voorkomen dat het gefrituurde ijsbolletje weg kan rollen).  
Bak de gemarineerde stukken ananas kort in de roomboter.  
Frituur zo kort mogelijk voor het uitserveren het mango-ijs in zonnebloemolie op 180°C tot lichtbruin (circa 45 seconden). Niet te veel tegelijk in een pan.  
Leg een bol gefrituurd mango-ijs op het slagroom toefje tussen de bavarois en ananas en meteen serveren.

# Wijnen

<b>Witte wijn</b>	
Land van herkomst:	Chili
Regio:	Valle de Colchagua
Domein / Château:	Casa Silva
Jaar van productie:	2013
Druivensoort(en):	Chardonnay
Serveertemperatuur:	10 à 12 °C
Notitie wijncie.:	<p>Bij de exotische en kruidige Thaise smaken zochten we een krachtige en fruitige witte wijn; een wijn die goed "overeind blijft" bij de eerste gangen van het menu.</p> <p>De mooie volle smaken van de wijn (die doen denken aan tropisch fruit) zijn te danken aan het klimaat in de Colchagua-vallei: heet overdag, koude nachten en weinig neerslag. De wijngaarden worden geïrrigeerd met smeltwater vanuit de Andes. Dit zijn allemaal omstandigheden waarbij deze Chardonnay goed gedijt. En bij Casa Silva weten ze daar wel raad mee.</p>

<b>Rode wijn</b>	
Land van herkomst:	Duitsland
Regio:	Pfalz
Domein / Château:	Weingut Hensel
Jaar van productie:	2012
Druivensoort(en):	Spätburgunder
Serveertemperatuur:	16 à 18 °C
Notitie wijncie.:	<p>Bij de parelhoen en de curry van varkensvlees zochten we naar een wijn die enerzijds niet te overheersend is maar die anderzijds wel mooi past bij de kruidige Thaise smaken. De frisse fruittonen (frambozen, kersen) en het lichte zoetje van deze Spätburgunder, vinden wij een mooi complement bij het hoofdgerecht.</p> <p>Overigens: Spätburgunder is de Duitse benaming van de Pinot Noir; dat zien we ook terug in de zachtrode kleur die zo kenmerkend is voor deze druif.</p>

## Kookschema juni 2014

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	3	4	5	–	6
II	Pinks.	10	11	12	13	13
III	16-Ma2	17	18	19	–	20
IV	–	24	25	26	–	27-Ma3

