



Duo van Chinese- en Vietnamese loempia's



Chinese kippensoep



Chili con carne Tex-Mex



Hongaarse pannenkoeken gevuld met hazelnoot, sinaasappel en
kwark



Wiener Kaffee

Smakelijk ...



Voorgerecht

Chinese krokante loempia's

Ingrediënten: (40stuks)

• 125 gr malse prei	• 100 gr wortelen
• 100 gr bamboe in plakjes	• 125 gr champignons
• 3-4 el plantaardige olie	• 1 tl zout
• 1tl licht bruine suiker	• 1el lichte sojasaus
• 1 el rijstwijn of cherry	• 20 diepvries loempiavellen ontdooid
• 1 el maïzena	• Bloem om te bestuiven
• Olie om te frituren	• Soja saus om te serveren
• 250 gr sojascheuten	

Bereidingswijze:

Snijd alle groenten in dunne reepjes, ongeveer van dezelfde vorm en afmeting als de sojascheuten (taugé).

Verhit de olie in een wok en roerbak de groenten ca. 1 minuut. Voeg zout, suiker, sojasaus en rijstwijn of droge sherry toe en blijf nog 1½ tot 2 minuten doorroeren. Schep alles uit de olie en laat de overtollige olie uitdruipen; laat afkoelen.

Om de loempia's te maken, snijdt u elke loempiawikkel diagonaal door. Schep een eetlepel van het groentemengsel op ongeveer een derde vanaf de onderrand op de, met de punt van u af gerichte, wikkel.

Sla de onderste flap over de vulling en rol eenmaal op.

Sla beide einden naar binnen en rol nog eenmaal rond, bestrijk vervolgens de bovenrand met wat aangemaakte maïzena en rol het op tot een net pakje. Bestuif een platte schaal met wat bloem en leg de loempia's erop met de flap naar beneden.

Verhit voor de bereiding de olie in een wok tot deze heet is, zet de vlam lager. Frituur de loempia's in kleine porties gedurende 2 tot 3 minuten of tot ze goudbruin en krokant zijn, Schep ze uit de olie en laat ze uitdruipen. Serveer de loempia's heet.





Vietnamese loempia's

Ingrediënten: (25stuks)

<ul style="list-style-type: none">• 6 gedroogde Chinese champignons 30 minuten geweekt in warm water	<ul style="list-style-type: none">• 50 gr cellofaannoedels, in water geweekt, uitgelekt en in korte stukjes gehakt
<ul style="list-style-type: none">• 250 gr mager gemalen varkensvlees	<ul style="list-style-type: none">• 4 lente-uitjes in dunne plakjes
<ul style="list-style-type: none">• 100 gr fijngehakte scampi's	<ul style="list-style-type: none">• 125 gr wit krabvlees
<ul style="list-style-type: none">• 1 wortel in reepjes	<ul style="list-style-type: none">• 2 knoflookteentjes, fijngehakt
<ul style="list-style-type: none">• 2 el vissaus	<ul style="list-style-type: none">• Sap van 1 limoen
<ul style="list-style-type: none">• 25 Vietnamese rijstvelen 10x10 cm	<ul style="list-style-type: none">• Olie om te frituren

Bereidingswijze:

Week de champignons 30 minuten in warm water en laat ze uitlekken, het vocht eruit persen. Verwijder de steeltjes en snijd de hoedjes in plakjes in een schaal. Voeg het varkensvlees, de scampi's, het krabvlees, de in reepjes gesneden wortel, de stukken noedels, lente –uitjes en knoflook toe.

Breng dit met de vissaus, het limoensap en peper op smaak. Laat het mengsel ongeveer 30 minuten staan om de smaken op te nemen.

Leg een rijstvelletje op een vlak oppervlak en bestrijk het met warm water tot het soepel wordt. Leg 2 theelepels van de vulling aan de rand van het rijstvelletje. Vouw de zijkanten over de vulling, vouw de 2 einden naar binnen, rol het vervolgens op, de einden van de rol met een beetje water afdichtend.

Verhit de olie in een wok tot die heet is (frituur 180°) Frituur de loempia's in kleine porties gedurende 2 tot 3 minuten of tot ze goudbruin en krokant zijn, Schep ze uit de olie en laat ze uitdruipen. Serveer de loempia's heet.





Soep

Een Chinese kippensoep

Ingrediënten:

• 500 gr kippekarkas (of restjes)	• 1 ui
• 5 cm gemberwortel	• ½ bosje verse koriander
• 1 tl peperkorrels	• Zout
• Suiker	• 125 gr kipfilet
• 2 el rijstwijn	• 1 lente-uitje

Bereidingswijze:

Pel de ui en snijd hem grof, schil de gember en druk het stuk fijn, was de koriander incl. stelen. Doe dit samen met het karkas in een pan en giet er ruim 11 koud water bij. Gooi ook de peperbolletjes erbij en laat alles langzaam aan de kook komen.

Schep het schuim eraf, zodat je heldere bouillon over houdt. Doe er zout en suiker bij en laat de pan half afgedekt op een zacht vuurtje pruttelen. Zeef de soep en haal het vet eraf.

Snijd de kipfilet in smalle reepjes. Wrijf ze in met zout en druppel er rijstwijn over. Laat ze er even in staan. Was de lente-uitjes en hak ze fijn. Laat de bouillon weer aan de kook komen en kook de reepjes kip 1 minuut mee. Breng op smaak met pezo. Roer de stukjes ui erdoor, verwarm de soep nog even tot het kookpunt en breng haar verder op smaak met rijstwijn.





Hoofdschotel

Chili con carne Tex-Mex

Ingrediënten: (personen)

• 1 el olijfolie	• 2 teentjes knoflook
• 250 gr gehakt	• 2 uien
• Laurier	• 1 blik rode bonen
• 1 rode paprika	• 1 blik gepelde tomaten
• 1 zak tortillachips	• 2 rijpe avocado's
• 1 tomaat	• Koriander
• 60 ml zure room	• citroensap

Bereidingswijze:

Verwarm de olijfolie in een kookpan en bak hierin het gehakt. Voeg de paprika, de ui, het laurierblad en de geperste knoflook toe en laat alles even meebakken. Voeg de tomatenblokjes toe en eventueel wat water en breng aan de kook. Laat het geheel 20 minuten zacht pruttelen. Doe er de rode bonen bij en laat het geheel nog 10 minuten sudderen. Verwijder het laurierblad en breng het geheel op smaak met pezo en cayennepeper. Serveer met de guacamole, tortillachips en eventueel een toefje zure room.

GUACAMOLE

Snijd de avocado's overlangs door en verwijder de pit met het lemmet van het mes. Schil de avocado's doe het vruchtvlees in een kom en prak het met een vork fijn.

Snipper de ui en snijd de tomaat fijn vermeng beide met de fijn gehakte koriander. Meng alles bij de avocado en roer door, breng op smaak met citroensap.





Dessert

Pannenkoeken gevuld met hazelnoot, sinaasappel en kwark.

Ingrediënten: (4 personen)

• 6 dl melk	• 2 eieren
• 25 gr suiker	• 250 gr bloem
• 75 gr gesmolten boter	• 250 gr kwark
• 2 el notenmengsel	• 2 sinaasappelen
• 2 el brandy	• 4 el suiker
• Chocopasta met hazelnoten	

Bereidingswijze:

Voor het deeg: roer de melk en de eieren los, doe daarna de suiker en de bloem erbij; roer goed homogeen en voeg ten slotte de gesmolten boter erbij. Laat het deeg rusten (lieft 1 nacht).

Bak de pannenkoeken en laat ze afkoelen. Besmeer ze met chocopasta en rol ze op. Laat ze even opstijven in de koelkast. En versnijd ze daarna in rolletjes.

Voor de sinaasappelsaus: laat de suiker karamelliseren en blus met de brandy. Laat even loskoken en voeg daarna het sap en de zeste van 1 sinaasappel toe. Laat inkoken tot stroopdikte. Doe de noten in een droge pan en bak ze even aan tot het aroma vrijkomt. Strooi er dan een klein beetje suiker over en laat lichtjes karamelliseren. Leg ze direct op bakpapier.

Dresseer zoals op de foto.





Wiener kaffee

Ingrediënten: (1 persoon)

• Eidooier	• 1 el griessuiker
• Melk	• koffie
• slagroom	

Bereidingswijze:

Klop 1 kleine eidooier schuimig met 1 el griessuiker en meng onder voortdurend roeren een gelijke hoeveelheid hete melk en hete sterke koffie door het eiermengsel. Giet over in een hoog glas en garneer met een toef gezoete slagroom.

