

Voor Pei Wen, Maria en Justin
'Wei, lei sic joh fan mei ah?'
'喂, 你食咗饭未呀?'



INHOUD

Inleiding	6	Zoetigheden	234
Yum cha	17	Basisrecepten	257
Chineasy	56	Ingrediënten	259
Om te delen	80	Winkels en websites	265
Noedels	150	Register	266
Feestmaaltijden	180	Dankwoord	270
Chinees gebak	210		

Deze goudgele, hapklare dumplings, *siu mai* of *siew mai*, genoemd, zijn de absolute favorieten van ons broertje Justin en een van de populairste dim sum ter wereld. Ze zijn in een ommezien klaar en worden vaak op straat verkocht als hapje. We raden je aan om zelf gehakt te maken van varkenslende of een stuk van de varkensschouder, dan worden je hapjes veel sappiger, maar je kunt natuurlijk ook gewoon varkensgehakt kopen.

open dumplings met varkensvlees en garnalen

- 1 Laat de Chinese paddenstoelen 30 minuten weken in een kom met heet water waaraan je de suiker toevoegt. Laat uitlekken, verwijder de stelen en snijd de hoeden fijn.
- 2 Snijd, als je zelf het gehakt maakt, het varkensvlees in blokjes van 1 cm. Laat het vet eraan. Neem een groot mes of een hakmes en *dhuk* het vlees, dat wil zeggen: hak het met kracht tot je grof gehakt hebt.
- 3 Doe het gehakt samen met de ingrediënten voor de marinade en 1 eetlepel water in een grote kom en roer krachtig met een paar eetstokjes tot het vlees een goed gebonden mengsel vormt. Roer altijd in dezelfde richting. Dek af en zet minstens 30 minuten koel weg. Schep er voorzichtig de paddenstoelen en de garnalen door.
- 4 Snijd, als je wontonvellen gebruikt, er met een ronde uitsteekvorm met een diameter van 9 cm cirkels uit. Schep 1 eetlepel van de vulling in het midden van elke cirkel. Vorm een cirkel met je vingers door het topje van je wijsvinger tegen het topje van je duim te houden. Leg het vel met de vulling op de cirkel en druk met een theelepeltje de vulling met het vel zachtjes aan, zodat de dumpling samen wordt gedrukt in de holte onder de cirkel.
- 5 Houd de dumpling nu vast tussen je duim en wijsvinger. Druk met de steel van de theelepeltje rondom het deeg goed tegen de vulling, zodat er plooien ontstaan. Draai de dumpling steeds een beetje totdat hij rondom met plooien bedekt is. Houd de dumpling nu weer in de holte tussen je duim en wijsvinger en druk de vulling met een theelepeltje aan,

Voor 20 tot 24 dumplings

4 gedroogde Chinese paddenstoelen
1 snufje kristalsuiker
400 g varkenslende, -schouder of -gehakt
200 g rauwe garnalen, in stukjes
20-24 ronde *siu mai* wrappers, of vierkante wontonvellen (zie pag. 264)
een stuk wortel van 3 cm, fijngesneden

voor de marinade

4 tl fijngesneden gemberwortel
½ tl zout
¼ tl gemalen witte peper
¼ tl kristalsuiker
1 el lichte sojasaus
4 tl Shaoxing-rijstwijjn (zie pag. 262)
4 tl sesamololie
½ tl zuiveringszout
1 tl maïzena

om te serveren (optioneel)

2 el lichte sojasaus
chiliolie

zodat de vulling goed in alle plooien van de wrapper wordt gedrukt. Zo behoudt de dumpling beter zijn vorm tijdens het stomen. Knijp de 'taille' van de dumpling iets samen. Druk ten slotte met je duim de vulling vanaf de bodem iets naar boven zodat de vulling iets boven de rand van het deeg uitkomt.

- 6 Leg boven op de dumplings enkele stukjes wortel en stoom ze in porties 7 tot 8 minuten in een stoommand van bamboe (of een stoomkoker) boven kokend water.
- 7 Meng de sojasaus met de chiliolie. Serveer de *siu mai* met de sojasaus zodra ze gaar zijn en doop ze in de sojasausdip.



Wist je dat tofu ook verkrijgbaar is in een stevigere versie? Die is heel geschikt om in de pan te bakken en is erg smaakvol. Je kunt je tanden dan in een knapperige, smaakvolle korst zetten voor je de verfijnde, *waat* (zijdezachte) kern bereikt. Serveer deze tofusteaks simpelweg met een pittig glazuur van sojasaus en serveer met rijst voor een eenvoudige, voedzame doordeweekse maaltijd.

tofusteaks

- 1 Wrijf de tofu in met de peper en het chilipoeder.
- 2 Meng alle ingrediënten voor het glazuur, behalve de lente-ui, in een kleine steelpan. Voeg 1 eetlepel water toe en kook 3 tot 5 minuten op middelhoog vuur tot het mengsel heftig kookt. Haal de pan van het vuur en voeg de lente-ui toe. Tijdens het afkoelen verandert het mengsel in een dik, stroperig glazuur.
- 3 Bestrooi de plakken tofu aan alle kanten met een dikke laag maïzena. De plakken moeten wit zijn en droog aanvoelen. Verhit de olie in een grote braadpan op hoog vuur. Bak de tofusteaks één voor één 2 tot 3 minuten aan elke kant in de braadpan tot zich een knapperige, goudgele korst vormt. Schik de steaks als omgevallen dominostenen op een bord, besprenkel met het glazuur, bestrooi met de koriander en serveer met gestoomde rijst.

Voor 2 personen

300 g redelijk stevige tofu, uitgelekt, in plakken van 1 cm gesneden en drooggedept
1 snufje gemalen witte peper
1 snufje chilipoeder, of naar wens
2 el plantaardige olie
3 el maïzena
3 el grofgehakte korianderblaadjes
gestoomde rijst, om te serveren

Voor het glazuur:

1½ el lichte sojasaus
½ tl donkere sojasaus
3½ tl kristalsuiker
1 tl zwarte rijstazijn (zie pag. 262) of ½ tl balsamicoazijn
¼ tl chilivlokken, of ¼ verse chilipeper, zonder zaadlijsten en in ringetjes
1 lente-ui, alleen het witte deel, in schuine ringetjes gesneden



Dit is een typisch Kantonese bereidingswijze van vis, waarbij eenvoudige smaakmakers de natuurlijke smaak van de superverse ingrediënten versterken. Verse vis speelt hierin de hoofdrol en krijgt slechts steun van enkele bijrolletjes, gespeeld door gember, lente-ui en sojasaus. Door op het einde nog een scheutje hete olie toe te voegen, komt de smaak van de lente-ui en de gember beter naar voren en versmelt hij met de smaak van de saus.

gestoomde vis

- 1** Meng in een kom de maïzena met 1 theelepel water. Wrijf de vis in met het zout, daarna met het maïzenamengsel en ten slotte met ½ theelepel van de olie. Vet een hittebestendig bord in met olie en leg de vis erop. Neem een wok of grote pan waarin het bord met de vis past en doe er een beetje water in. Breng aan de kook en zet een rooster op de bodem. Zet hierop het bord en dek de pan of wok af met een deksel. Stoom 10 tot 12 minuten op hoog vuur. Besprenkel indien nodig regelmatig met water. Controleer of de vis gaar is door met een eetstokje in het vlees vlak bij de graat te prikken. Het sap dat eruit komt moet helder zijn en het vlees moet gemakkelijk van de graat vallen.
- 2** Los intussen de suiker op in een kleine kom met 3 eetlepels kokend water. Voeg de donkere en lichte sojasaus toe, roer en zet opzij.
- 3** Leg de vis op een schaal als hij gaar is. Giet het sojasausmengsel erover en bestrooi met de lente-ui en de gember.
- 4** Verhit de rest van de olie met de Spaanse peper, als je die gebruikt, in een kleine steelpan tot de olie begint te roken. Giet de olie over de vis en serveer.

Voor 4 personen

½ tl maïzena
1 zeebaars, ca. 700 g, schoongemaakt en drooggedept
¼ tl zout
3 el plantaardige olie, plus extra om in te vetten
1 tl kristalsuiker
1 tl donkere sojasaus
2 el lichte sojasaus
1 lente-ui, in schuine ringetjes
1 stuk gemberwortel van 3 cm, in reepjes
1 rode Spaanse peper, in ringetjes (optioneel)





Deze noedelsalade is licht en verfrissend en tegelijkertijd heel smaakvol. De structuur van de kip vormt een mooi contrast met de gladde noedels en *cheow* (knapperige) peultjes. Dit is een ideale lichte maaltijd op een warme avond, een geweldig bijgerecht voor een zomerse barbecue en ook een heerlijke lunch om mee te nemen naar het werk.

noedel-kipsalade met pinda's

- 1 Als je een exotisch extraatje toevoegt, bak je de gedroogde garnalen in een braadpan met de olie tot ze knapperig zijn.
- 2 Laat de noedels 5 tot 10 minuten weken in heet water tot ze doorzichtig en zacht maar niet plat zijn. Spoel ze in een vergiet onder koud water af en zet opzij.
- 3 Doe de kip en de ingrediënten voor de saus in een pan, voeg 120 ml water toe en laat op een laag vuur koken tot al het vocht is geabsorbeerd.
- 4 Maak de dressing. Meng daarvoor alle ingrediënten in een kleine kom en zet opzij.
- 5 Breng een pan met water aan de kook, blancheer de peultjes en spoel ze direct koud. Doe de noedels, de kip, de pinda's, de peultjes, de koriander en de garnalen, als je die gebruikt, in een grote kom en giet de dressing erover. Meng de salade voorzichtig, zodat de noedels goed met de dressing zijn bedekt, en serveer.

Voor 2 personen als
hoofdgerecht, voor
4 personen als bijgerecht

100 g glasnoedels (zie pag.
264)

1 grote kipfilet, in stukken
50 g peultjes, fijngesneden
6½ el geroosterde pinda's,
fijngehakt

2 el grofgehakte, verse
koriander

voor de saus

1 tl lichte sojasaus
¼ tl donkere sojasaus
1 snufje gemalen witte peper

voor de dressing

¼ tl chilivlokken
1½ tl fijngesneden
gemberwortel
½ el lichte sojasaus
¼ tl donkere sojasaus
1½ tl sesamolie
1 el zwarte rijstazijn (zie pag.
262)
1 snufje zout
1 snufje gemalen witte peper
1 tl kristalsuiker



voeg een exotisch
extraatje toe (zie
pag. 14)

1 el gedroogde
garnalen (har mey)
2 tl plantaardige olie



Zelfs in dit tijdperk waarin ijs in zowat alle mogelijke smaken verkrijgbaar is, is het leuk om zelf ijs te maken. IJs is geen typisch Chinees dessert, maar wij kregen in onze kindertijd het beste ijs ter wereld voorgeschoteld, gemaakt van verse, Nieuw-Zeelandse room. In dit recept brengen we smeuge room op smaak met twee van onze favoriete Chinese dessertsmaken.

kokosijs met sesamzaad

- 1** Rooster het sesamzaad 5 minuten in een kleine koekenpan op laag vuur, of tot een licht rokerige en nootachtige geur vrijkomt. Maal twee derde van het zaad met stamper en vijzel of met een koffiemolen fijn. Meng de eidooiers en de suiker in een kleine kom en zet opzij.
- 2** Verwarm de kokosmelk langzaam in een kleine steelpan op laag vuur tot ze heet is. Voeg de eidooiers en het vanille-extract toe en verwarm ongeveer 10 minuten op heel laag vuur, tot het mengsel voldoende dik is om aan de achterkant van een lepel te blijven plakken. Roer af en toe. Giet het mengsel in een diepvriesbestendige kom en laat afkoelen.
- 3** Voeg de sesamololie, het gemalen en het hele sesamzaad toe aan het afgekoelde mengsel. Klop de slagroom stijf, voeg toe aan het mengsel en roer met een houten lepel tot je een romig, glad mengsel hebt. Dek af met plasticfolie en zet 30 minuten in de diepvries.
- 4** Haal het ijs uit de diepvries en klop er krachtig met een houten lepel door om ijskristallen klein te maken. Zet nog 30 minuten in de diepvries. Klop opnieuw en zet nogmaals 30 minuten in de diepvries.
- 5** Klop nog eenmaal door het ijs en schep het dan in een diepvriesbestendige doos. Strijk het oppervlak glad, dek af en zet 2 tot 3 uur in de diepvries voor het serveren. Laat het ijs 5 tot 10 minuten op kamertemperatuur rusten voor je het serveert.

Voor 4 personen

*1½ el zwart sesamzaad
3 eidooiers
90 g kristalsuiker
165 ml kokosmelk
½ tl vanille-extract
½ tl sesamololie
150 ml slagroom*

