

ELKE DAG EASY AZIATISCH

UIT DOMINIQUE'S KITCHEN



"SPANNEND,
SIMPEL &
HEERLIJK"

JAMIE OLIVER



DOMINIQUE WOOLF

WINNAAR VAN *THE GREAT COOKBOOK CHALLENGE* MET JAMIE OLIVER

ELKE DAG EASY AZIATISCH

Uit Dominique's Kitchen

Dominique Woolf

Fotografie Richard Clatworthy

**KOS
M•S**

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



Inhoud

Woord vooraf van Jamie Oliver	7
Inleiding	9
Onmisbaar in de voorraadkast	12
Belangrijk keukengerei	16
Tips voor de recepten	17
Kleine gerechtjes & knabbels	19
Salades	41
Oven- en grillgerechten	63
Op het fornuis	83
Curry's	103
Roerbakgerechten	119
Noedels	141
Bijgerechten	161
Pickles & smaakmakers	181
Zoetigheden	193
Register	214



Het komt niet vaak voor dat de tijd even stilstaat, maar dat is precies wat er gebeurde toen ik in de finale van *The Great Cookbook Challenge with Jamie Oliver* stond. Het was het sluitstuk van een emotionele achtbaan, en met mijn moeder en man aan mijn zijde kon ik alleen maar hopen dat mijn naam genoemd werd.

Sinds ik als negenjarig meisje van mijn Nederlandse oma, Granny Woolf, mijn eerste kookboek kreeg, heb ik altijd het stille verlangen gehad om er ooit zelf een te schrijven, maar ik had natuurlijk nooit kunnen dromen dat het deze vorm aan zou nemen – ik bedoel, we hebben allemaal wel eens een kookwedstrijd op televisie gezien, maar het idee dat ik er ooit een zou winnen is vrij bizar.

Toen ik de jury voor de allereerste challenge van ronde één mijn bescheiden ovenschotel presenteerde, vroeg ik me serieus af of ik er wel mee kon aankomen. Vol spijt over mijn besluit om het allemaal niet iets ingewikkelder te maken, stond ik met ingehouden adem te kijken hoe ze mijn gerecht proefden. Ik had toen nooit kunnen dromen dat mijn Krokante kip met tamarinde, honing en sesam (blz. 65), in al zijn eenvoud, de eerste stap van dit onvergetelijke avontuur was.

Een panel van gerespecteerde culinaire experts dat je gerechten keurt is voor iedereen een spannende ervaring – laat staan voor mij, als rommelige, enigszins chaotische thuishok. Week in week uit werden mijn zenuwen op de proef gesteld, terwijl ik mijn uiterste best deed, maar uiteindelijk wist ik me op miraculeuze wijze te plaatsen voor de finale. Dat we Jamie als mentor hadden was natuurlijk vrij surrealistisch. *The Naked Chef* was meer dan twintig jaar geleden het eerste kookprogramma dat ik ooit keek, en Jamie's boeken en recepten hebben een grote rol gespeeld in mijn ontwikkeling als kok, maar ook als schrijver. Ik kan het nog steeds amper geloven.

Eten is altijd mijn grootste passie geweest – mijn zonnetje op een bewolkte dag. Voordat ik kinderen had ging ik overal in Londen uit eten en probeerde daarbij altijd om zoveel mogelijk verschillende keukens te leren kennen. Vakanties draaiden eigenlijk altijd om eten (ok, een beetje zon was ook mooi meegenomen) – dat zalige gevoel dat je bekruipt wanneer je op een streeffood markt in Bangkok rondhangt, of in een pintxosbarretje in San Sebastián zit. Betoverend gewoon!

Met een jong gezin is uit eten gaan en reizen een zeldzaamheid, maar nu is koken een integraal onderdeel van mijn leven – het is een andere manier om de culinaire wereld te ontdekken, maar dan zonder mijn eigen keuken te verlaten.

Mijn broertje en ik kregen van onze Thaise moeder al van jongs af aan saté, roerbakgerechten en noedels te eten. Ik herinner me nog de zalige geur van rode curry's, ook al waren ze voor ons toen nog veel te pittig. Ze leerde me hoe belangrijk het is om gerechten tijdens het koken voortdurend te blijven proeven en altijd naar balans te zoeken – 'een beetje zoetig, een beetje zoutig, een beetje pikant'.

Het is vrij logisch dat ik van nature vooral naar Thaise en andere Aziatisch geïnspireerde gerechten neig. Voor mij is het alledaagse kost en het perfecte comfortfood, in plaats van een speciaal avondje uit. Een vlugge curry of een lastminute roerbakgerecht is voor mij een tweede natuur, maar als ik met vrienden praat blijkt dat lang niet voor iedereen het geval. Ze vertellen me vaak hoe dol ze zijn op de keukens van het Verre Oosten, van geurige curry's tot heerlijke wokgerechten, maar dat ze er zelf niet aan durven; ze hebben gewoon geen idee hoe te beginnen, en dat is exact waar het concept van dit boek is ontstaan.

Onmisbaar in de voorraadkast

Om de recepten in dit boek te kunnen maken moet je wel een aantal speciale ingrediënten in huis halen. De meeste vind je gewoon in de supermarkt, maar anders zijn ze makkelijk in toko's of online verkrijgbaar. Als je ze eenmaal in huis hebt ligt de Aziatische culinaire wereld voor je open.

Een belangrijke overweging bij het schrijven van dit boek was dat ik je de genoemde ingrediënten optimaal wil laten gebruiken. Ik kan me vreselijk storen aan halve potjes currypasta die maanden in de koelkast staan te verpieteren, vandaar dat ik geprobeerd heb voor elk specialistisch ingrediënt meerdere recepten op te nemen, zodat je zoveel mogelijk waar voor je geld krijgt. Dus als je door het boek bladert en je afvraagt waarom er vier recepten voor miso in staan, dan weet je nu waarom! Laat de voorraadkast in jouw voordeel werken.

Chilibonenpasta

Deze zoutige Sichuan chilibonenpasta, die we ook wel *doubanjiang* of *toban djan* noemen, wordt gemaakt van gefermenteerde sojabonen, tuinbonen en rode pepers. Hij geeft gerechten een hartige, intense umamismaak, en is verkrijgbaar in toko's en Aziatische supermarkten.



Tips voor de recepten

Lees de recepten

Dit zal misschien vanzelfsprekend klinken, maar mijn belangrijkste tip is: lees het recept voordat je begint eerst helemaal door. Ik vergeet het zelf ook wel eens, dus ik spreek uit ervaring wanneer ik zeg *dat het je leven makkelijker maakt* en het kookproces een stuk soepeler zal verlopen.

Bereid je ingrediënten voor

Je zult merken dat ik de meeste voorbereidingen in de ingrediëntenlijst heb gezet. Het helpt om alle benodigde spullen klaar te zetten, zodat je tijdens het koken niet als een kip zonder kop rond hoeft te rennen. De meeste recepten zijn zo snel dat je amper tijd hebt om tussendoor dingen te snijden of te wassen, dus zorg dus dat alles voorbereid is.

Proef, proef, proef

Ik kan het niet genoeg benadrukken. Koken en op smaak brengen draait om persoonlijke voorkeur. Blijf daarom voortdurend proeven en aanpassen. Als je iets bijvoorbeeld net niet zout genoeg vindt doe je er gewoon een snufje zout of een halve theelepel sojasaus bij. Mijn recept is slechts een uitgangspunt, maar begin voorzichtig; je kan er altijd nog iets bij doen, maar eruit halen gaat niet.

Varieer met groente

Gebruik gerust andere groenten, afhankelijk van het seizoen of wat je in huis hebt. In de meeste gevallen zijn de recepten voldoende flexibel. Probeer alleen wel ongeveer dezelfde hoeveelheden aan te houden, en pas de kooktijd zo nodig aan.



Thaise tonijnkoekjes

Vorbereidingstijd: 15 minuten

Bereidingstijd: 10 minuten

Voor ongeveer 10 viskoekjes

Voor 3-4 als voorgerecht

—
2 blikjes van 145 g tonijn, uitgelekt

1 ei, licht geklutst

1½ el Thaise rode-currypasta

3 el maizena

1 lente-uitje, in dunne ringetjes

1 el neutrale olie, om in te bakken

Voor erbij

een kneepje limoensap

Vlugge zoete chilidipsaus – blz. 188

Viskoekjes (*tođ mun pla*) zijn typisch Thais, maar in de rest van de wereld minstens even populair als in Thailand zelf. Het traditionele recept is met witvisfilet, maar ik maak ze hier heel handig met tonijn uit blik. Het resultaat is net zo indrukwekkend en ik kan je melden dat mijn Thaise moeder ze ook goedgekeurd heeft!

Opmerking: *Ik gebruik Thaise rode-currypasta van Mae Ploy, wat de koekjes zalig intens van smaak maakt. Mocht je die nou niet kunnen krijgen dan moet je gewoon even proeven en zo nodig wat meer pasta gebruiken.*

Prak alle ingrediënten behalve de olie in een mengkom met een vork door elkaar. Zorg er vooral voor dat de currypasta goed verdeeld is. Neem een kleine theelepels van het mengsel om te testen of het voldoende op smaak is. Verhit een scheutje olie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag en bak het testkoekje een paar minuten, of tot hij gaar is. Proef en maak de rest van het mengsel zo nodig op smaak af met wat zout of extra currypasta.

Neem nu dessertlepels van het mengsel en maak er kleine, platte koekjes van.

Verhit 1 eetlepel olie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag op matig vuur en bak de koekjes ongeveer 2-3 minuten aan elke kant, tot ze goudbruin zijn. Laat ze op keukenpapier uitlekken.

Serveer ze meteen, met een kneepje limoensap. Perfect met zoete chilisaus en/of mijn Komkommerrelish (blz. 183).

Misonoedels met kip

Vorbereidingsstijd: 15 minuten

Bereidingsstijd: 10 minuten

Voor 2

—

Voor de saus

2 el miso of witte miso

1–2 el honing (naar smaak)

1 el lichte sojasaus

1½ el sriracha

50 ml water

Voor de noedels

2 porties middelfijne eier- of tarwennoedels

1 el neutrale olie

2 lente-uitjes, in stukjes van 5 cm

2 tenen knoflook, geperst

1 tl geraspte gember (ongeveer 2 cm)

1 kipfilet, in dunne plakjes

150 g champignons, in plakjes

½ broccoli, in kleine roosjes

Voor erbij

1 lente-uitje, in dunne ringetjes

1 rode peper, in dunne ringetjes (optioneel)

Eigenlijk zou iedereen altijd een pot miso in de voorraadkast moeten hebben – een lepeltje is genoeg om soepen, bouillons, stoofpotten, roerbakgerechten en zelfs desserts een heerlijk hartig accentje te geven. In dit geval maken we een prettig milde noedelschotel, met een vleugje pit van de sriracha. Het is een eenvoudig en gemakkelijk gerecht – exact wat je nodig hebt op een drukke werkdag.

Meng de ingrediënten voor de saus in een kleine kom en zet even opzij.

Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking, laat ze uitlekken en zet ze ook even aan de kant.

Verhit 1 eetlepel olie in een grote koekenpan of wok op matig vuur en bak de lente-uitjes, knoflook en gember ongeveer 1 minuut.

Doe de plakjes kip erbij en roerbak ze een minuut of twee, tot ze bruin zijn. Doe de champignons en broccoli erbij, en roerbak ze 2 minuten.

Voeg de noedels en de saus toe en blijf een minuut of twee roeren tot alles goed gemengd is en de plakjes kip gaar zijn. Proef de saus en maak hem op smaak af – zo nodig met extra honing, sojasaus of sriracha. Serveer de noedels meteen, bestrooid met de lente-uitjes en (eventueel) rode pepertjes.





Pinda-kokoskoek

**Vorbereidingstijd: 10 minuten
+ opstijven**

Bereidingstijd: 5 minuten

Voor 12-16 stukjes

—
200 g zandkoekjes

120 g boter, gesmolten

120 g geraspte kokos, geroosterd

160 g ongezoete pindakaas met
stukjes

4 el honing

50 g witte chocola, melkchocola of
pure chocola, in kleine stukjes

Pindakaasliefhebbers opgelet – dit is echt iets voor jullie! Deze eenvoudige, ongebakken maar superlekkere koek bevat maar zes ingrediënten. Een fantastisch recept dus om met je kinderen te maken – al heb je er eigenlijk geen excuus voor nodig!

—————
Bekleed een blik van 20x20 cm met bakpapier.

Doe de zandkoekjes in een grote mengkom en stamp ze met het uiteinde van een deegroller tot kruimels. De kruimels moeten behoorlijk fijn zijn, maar een beetje textuur is wel lekker.

Doe de gesmolten boter, geroosterde kokos, pindakaas en honing erbij, en meng alles goed. Giet het mengsel in het blik en druk het aan.

Doe de chocola in een hittebestendige kom. Giet een paar centimeter water in een middelgrote pan en breng zachtjes aan de kook. Zet de kom op de pan, zonder dat de bodem het water raakt, en laat de chocola al roerend smelten. Je kunt de kom ook 1 minuut op halfhoge stand in de magnetron zetten en de chocola rustig roeren. Zet hem vervolgens nog 30 seconden terug en roer hem opnieuw. Herhaal dit proces tot de chocola volledig gesmolten is.

Sprenkel de gesmolten chocola over het kruimelmengsel en zet het blik ongeveer een uur in de koelkast tot de koek gestold is. Snijd hem in vierkante stukjes en zet ze op tafel. Bewaar koekjes die overblijven maximaal een week in een luchtdicht afgesloten bak in de koelkast.



ELKE DAG EASY AZIATISCH uit *Dominique's Kitchen* is de perfecte introductie voor iedereen die van Aziatische smaken houdt, maar geen tijd heeft om uren in de keuken te staan.

Uit de keuken van Dominique komen niet zozeer de traditionele klassiekers, maar juist moderne, simpele, spannende Aziatische smaken voor elke dag. Dit boek bevat een hele reeks spannende en maakbare recepten om thuis zelf te proberen, gemaakt met die favoriete ingrediënten uit Azië waar we allemaal zo dol zijn.

Van kleine gerechtjes, salades en noedels tot roerbakgerechten, curry's, zoete lekkernijen en meer, het zijn alle gerechten die je keer op keer zal willen klaarmaken.

Dominique Woolf is de winnaar van **THE GREAT COOKBOOK CHALLENGE** met Jamie Oliver, te zien op 24Kitchen.



**KOS
M•S**

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen