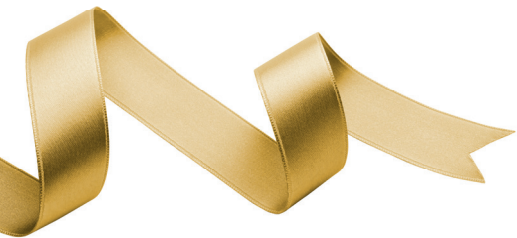




Inhoud

Inleiding	6
Moderne cocktailparty	8
Aziatisch banket	40
Italiaanse zeevruchtenlunch	66
Kerstmis in de natuur	90
Informele kerstlunch	116
Klassieke kerstavond	138
Kerstbrunchbuffet	162
Woordenlijst	186
Register	190



oesters met twee dressings

24 oesters in halve schelp

wasabi-sojadressing

2 el rijstwijnazijn

2 el Japanse sojasaus

2 tl witte kristalsuiker

½ tl wasabipasta

1 lente-ui, dun gesneden

tomaten-bieslookdressing

½ kleine tomaat (45 g), van zaden ontdaan en
fijngehakt

1 el rodewijnazijn

2 tl extra vergine olijfolie

1 el vers bieslook, fijngehakt

- 1 Maak wasabi-sojadressing en tomaten-bieslookdressing.
- 2 Schep een beetje van het mengsel over steeds 12 oesters.

wasabi-sojadressing Meng azijn, sojasaus, suiker en pasta in een kleine steelpan. Verhit langzaam, al roerend, tot de suiker oplost. Breng aan de kook; draai vuur laag en laat 1 minuut doorkoken. Laat afkoelen en roer de ui erdoor.

tomaten-bieslookdressing Meng de ingrediënten in een kleine kom; breng op smaak.

voorbereiding + bereiding 20 min. **24 stuks**
tip Overgebleven dressing kan bij gegrilde vis worden gegeven.

(foto blz. 21)

garnalen-dillepasteitjes

24 kleine pasteibakjes (3½ cm)

8 middelgrote, gekookte grote garnalen (350 g)

1 stengel selderij (150 g), schoongemaakt en
fijngehakt

100 g mayonaise

1 teentje knoflook uit de knijper

1 el citroensap

2 el verse dille, grof gehakt

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Zet de pasteibakjes op een bakblik; bak ze 5 minuten tot ze lichtbruin zijn; laat afkoelen.
- 3 Pel ondertussen de garnalen en verwijder het darmkanaal; snijd ze in dunne plakjes. Meng de garnalen met de overige ingrediënten in een middelgrote kom; breng op smaak.
- 4 Verdeel de garnalenvulling over de pasteibakjes. Strooi er extra dille over voor het opdienen.

voorbereiding + bereiding 25 min. (+ afkoelen) **24 stuks**
tip Pasteibakjes zijn te koop bij delicatessenwinkels en in de meeste supermarkten. Door ze te bakken smaken ze verser.



citroengrasspiesen

- 2 el jasmijnrijst
- 1 stengel citroengras, schoongemaakt en grof gehakt
- ¼ kop verse korianderblaadjes
- 3 tl bruine suiker
- 1½ el limoensap
- 24 ongekookte gamba's (1 kg)
- 1 el plantaardige olie
- schijfjes limoen, voor het opdienen

1 Doe de rijst in een droge, kleine koekenpan en rooster hem, al roerend, boven matig vuur, ongeveer 8 minuten of tot de rijst goudbruin kleurt. Stamp de rijst in een vijzel tot poeder.

2 Doe rijst, citroengras, koriander, suiker en sap in de blender en meng tot een dikke pasta ontstaat. Breng op smaak.

3 Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal. Laat de staarten intact. Snijd met een scherp mes de garnalen aan de onderkant open, zonder ze helemaal door te snijden. Open elke garnaal een beetje door er met uw handpalm op te drukken. Druk 1 tl citroengraspasta in de opening. Steek prikkers in de garnalen. Zet ze afgedekt in de koelkast tot u ze gaat grillen.

4 Bestrijk de garnalen licht met olie. Gril ze op de barbecue (of in de koekenpan) 1 minuut aan elke kant of tot ze lichtbruin zijn en net gaar. Serveer ze met de limoenschijfjes.

voorbereiding + bereiding 35 min. (+ afkoelen) **24 stuks**
tip Week 24 kleine bamboeprikkers minstens 30 minuten in water om te voorkomen dat ze tijdens het grillen in brand vliegen.

(foto blz. 31)

in chocoladekaramel gedoopte aardbeien

- 16 lollystokjes of bamboeprikkers
- 16 grote aardbeien (480 g)
- 80 g amandelschaafsel, geroosterd
- 440 g kristalsuiker
- 2,5 dl water
- 180 g smeltchocolade, puur

1 Steek de lollystokjes of prikkers door de groene kroontjes tot driekwart van de aardbeien.

2 Hak de amandelen grof; doe ze in een kommetje. Bekleed een werkblad met een lange strook bakpapier.

3 Meng suiker en water in een kleine steelpan, roer boven een matig vuur tot de suiker oplost. Breng aan de kook en laat 15 minuten doorkoken, zonder te roeren, tot de massa goudbruin is. Haal van het vuur af, doe de noten bij de karamel en draai de pan rond om ze erdoor te mengen.

4 Werk snel en doop de aardbeien een voor een in het karamelmengsel, laat het overtollige eraf druipen en leg ze op het bakpapier tot het mengsel is gestold.

5 Smelt ondertussen de chocolade in een kleine vuurvaste kom boven een kleine steelpan met zacht kokend water (het water mag de onderkant van de schaal niet raken). Doop de met karamel bedekte aardbeien in de gesmolten chocolade. Leg ze op het bakpapier en laat ze liggen tot de chocolade gestold is. Haal eventueel de lollystokjes er voor het serveren uit.

voorbereiding + bereiding 55 min. (+ stollen) **16 stuks**
tip Aardbeien moeten zo snel mogelijk na het in de chocolade dopen worden opgediend. Bewaar op kamertemperatuur, niet in de koelkast.

in chocoladekaramel gedoopte aardbeien



Van tevoren

DE DAG ERVOOR

- Vries de lychees in + maak de siroop voor de cocktails (blz. 47)
- Kook de wontonvellen voor de sung choi bao (blz. 52)
- Maak de chili-limoen-dressing (blz. 54)
- Marineer het varkensvlees (blz. 58)
- Maak de puddinkjes + ananasbloemen (blz. 63)
- Dek de tafel; kies dekschalen; koel de dranken.

NOG ZES UUR VOOR HET HOOFDGERECHT

- Maak de witte kipstukken (blz. 52)
- Dep de tofoe droog + maak de groenten klaar (blz. 54)

- Snijd + bereid de Aziatische groenten voor (blz. 58)
- Bereid de garnalen-sung choi bao (blz. 52); bereid de garnalen; bereid de slabladen
- Maak de dumplings + de dipsaus (blz. 48).

NOG TWEE UUR

- Zet het varkensvlees in de oven (blz. 48)
- Bereid de wortels + zoete aardappelen (blz. 58); rooster 1¼ uur voor opdienen van het hoofdgerecht.

TIJDENS HET SERVEREN

- Kook de dumplings (blz. 48)
- Kook de garnalen (blz. 52); dien voor-gerecht op
- Stoom de rijst + Aziatische groenten (blz. 58)
- Kook de tofoe (blz. 54)
- Snijd het varkensvlees; verwarm de saus (blz. 58)
- Verwarm de puddinkjes (blz. 63).

DE DRANK

Mousserende wijn is feestelijk om elke maaltijd mee te beginnen. Hij past ook goed bij Aziatische smaken en hapjes. Een sauvignon blanc of een riesling doet het goed bij de scherpste van zowel de sung choi bao als de kip. Neem bij het varkensvlees een lichte rode wijn, zoals de Italiaanse sangiovese. U kunt ook kiezen voor een merlot. Geniet bij het dessert van een late riesling of botrytis semillon.

Menu

8 PERSONEN

DRANKJES EN HAPJES

lycheecocktails

Japanse zoutjes en gemengde noten

VOORGERECHT

varkensvleesdumplings

garnalen-sung choi bao

BANKET

witte kipstukken met dressing van lente-ui

gezouten en gepeperde tofoe met chili-limoendressing

geglaceerd en langzaam gegaard varkensvlees

gestoomde jasmijnrijst

gestoomde Aziatische groenten met ketjap-sesamdressing

vijfkruidenaardappelen en wortels

NAGERECHT

kokos-limoensirooppuddinkjes

Voor op tafel

Kijk naar de foto op blz. 50 hoe u deze waaiers gebruikt.



ORIGAMIWAAIERTJES

Snijd knutselpapier in lange rechthoeken (maak de waaiers in verschillende formaten; dat heeft een leuker effect). Vouw het papier als een harmonica om de beurt naar voren en naar achteren. Houd de onderkant bij elkaar met borduurgaren en houd ze met een druppel lijm op hun plaats. U kunt er ook een lus aan maken om ze op te hangen.



MET WAAIERS VERSIERDE STOELN

Dit is een goedkope en leuke manier om een Aziatisch accent toe te voegen. Witte papieren waaiers zijn te koop bij Chinese winkels. Maak de waaier met een mooi lint vast aan de rug van de stoel. Vouw de waaier open en zet hem met plakband vast aan de stoel. U kunt ook de naam van de gasten op de waaier schrijven. Dan weten ze waar ze zitten.



WIEROOKHOUDERS

Maak een wierookhouder van een glazen pot. Maak een lage, wijde glazen pot goed schoon en doe er aquarium- of bonsaigrind in (te koop bij tuincentra en aquariumwinkels). Versier de pot met Aziatisch krantenpapier of knutselpapier en eventueel een sticker (deze is verkrijgbaar bij Chinese winkels). Zet wierookstaafjes in het grind en steek ze aan volgens de instructies op het pak.



GELUKSKOEKJES

Knip cirkels uit knutselpapier. Vouw ze doormidden zonder de vouw plat te drukken. Houd de onder- en bovenkant van de vouw tussen duim en middelvinger vast (met de vouw naar u toe). Druk met uw wijsvinger het midden van de vouw naar binnen. Breng de uiteinden naar elkaar toe. Het papier krijgt zo vanzelf de vorm van een gelukskoekje. Zet met een druppel lijm de twee randen vast; laat met een knijper erop drogen. Schrijf een boodschap op een stukje papier en stop in het koekje.