

Inhoud

點 心	VOORWOORD	5		Wontons 雲吞	64
	DIM SUM - DICHT BIJ JE HART	9		Cheung fun 腸粉	67
	ETIQUETTE	13			
	DE VOORRAADKAST	14	G E F R I T U R D E & G E B A K K E N D I M S U M	Krokante sesam-garnalentoast 蝦多	78
	KOOKGEREI	18		Lo bak gao 蘿蔔糕	81
	VOORBEREIDEN & INVRIEZEN	23		Gebakken dumplings 煎餃	82
		Chinese-bieslookdumplings 韭菜盒子		89	
		Gebakken bao's 煎包		90	
		Gefrituurde garnalenwontons 炸雲吞		93	
G E S T O O M D E & G E K O O K T E D I M S U M	Stomen – kookgerei & methoden	27		Loempia's 春卷	94
	Siu mai 燒賣	29		Ham sui gok 鹹水角	97
	Parelgehaktballetjes 珍珠丸子	32		Gefrituurde tofu 炸豆腐	103
	Ribs met zwarte bonen 豉汁蒸排骨	35		Curry puffs 咖喱角	104
	Aubergine met garnalen 蝦滑酿茄子	36		Char siu puffs 叉燒酥	107
	Lo mai gai 糯米雞	39			
	Har gow 蝦餃	43			
	Xiaolongbao 小籠包	47			
	Phoenix claws 鳳爪	54			
	Char siu bao 叉燒包	57			
	Jade cabbage dumplings ...				
	... 翠玉白菜餃子	61			

G R O T E G E R E C H T E N	Gai lan met oestersaus 蠔油芥蘭	110	T H E E Z E T T E N & - D R I N K E N	THEEZETTEN & -DRINKEN	151
	Wontonnoedelseop 雲吞麵	112		THEESOORTEN	155
	Beef chow fun 干炒牛河	118		RECEPTENREGISTER	158
	Char siu 叉燒	121		DANKWOORD	160
	Basiscongee 白粥	123			
	Congee met duizendjarig ei ...				
	... 皮蛋瘦肉粥	125			
	Zeevruchtencongee 海鮮粥	126			
	Chili-olie 辣椒油	129			
	Crispy chili-olie met zwarte bonen ...				
... 豆豉辣椒油	130				
Z O E T E D I M S U M	Eiertartjes uit Hongkong 港式蛋撻	134			
	Mangopudding 芒果布甸	137			
	Custardbuns 奶黃包	138			
	Gefrituurde melk 脆皮炸鮮奶	143			
	Golden mantou 金饅頭	144			
	Jian dui 煎餛飩	147			
Zwarte sesamsoep 黑芝麻糊	148				

KARIN
LEI



食得是福

ETEN IS GELUK, zeggen we in het Chinees. Mijn vroegste herinneringen komen voor een belangrijk deel uit keukens, zowel die van het restaurant van mijn ouders als de keuken thuis. Mijn vader in de keuken bij het gasfornuis met hete wokken en pruttelende pannen en mijn moeder die in hoog tempo van en naar de keuken loopt met borden en schalen.

Mijn zussen en ik hebben veel tijd in het restaurant doorgebracht. Ik groeide op met het meehelpen bij Chinese bruiloftsdiners, lunchspitsuren en late karaokeavonden.

Thuis kookte mijn moeder veel en lekker. Vaak bereidde ze eten en vror ze het daarna in voor later. In het weekend kwamen we vaak samen om dumplings en wontons te maken, die ook ingevroren werden. Daardoor wist ze dat de kinderen een goede maaltijd konden opwarmen als zij en papa werkten tot diep in de nacht.

Mijn ouders begonnen al jong te werken in eetgelegenheden in Taiwan en door dit werk hebben

ze elkaar ook ontmoet. Ze zijn in Zweden beland om goede medische hulp te vinden voor mijn zus, die door ziekte een hersenbeschadiging heeft opgelopen. Dat ze in staat waren in Zweden werk in restaurants te vinden maakte dat mogelijk.

Mijn vader was geschoold in de Japanse keuken; toen hij in Zweden kwam, moest hij leren koken op de manier die nu klassiek Zweeds-Chinees genoemd wordt. Een hoofdmaaltijd van drie kleine gerechtjes en als toetje een gebakken banaan met ijs was nou niet meteen hun eerste keuze, maar het was erg populair in Zweden aan het einde van de jaren 70. Toen ze hun eerste eigen restaurant openden stond dit nog steeds op de kaart. Maar in de jaren 80 stopten ze al hun geld en inzet in hun eigen Japanse restaurant in Malmö, onze *Osaka Inn*.

In die tijd waren Japanse restaurants ongebruikelijk in Zweden. We hebben de gasten moeten uitleggen dat het lekker was om rauwe vis op de sushi te eten en hoe je met eetstokjes omgaat.

TIP

Eet soepdumplings met Chinese porseleinen lepels! Leg een *xiaolongbao* op de lepel, maak er een gat in met een eetstokje zodat de soep op de lepel stroomt. Drink de soep en dip de dumpling daarna in sojasaus en rijstazijn. Maak het af met een beetje gember en eet op.



VOORBEREIDEN

Bereid de stappen 1-8 voor de soep voor en bewaar het in de koelkast. Het kan een paar dagen van tevoren worden gemaakt.

Kant-en-klare ongestoomde *xiaolongbao* kan worden ingevroren. Je loopt dan wel een iets groter risico dat ze barsten tijdens het stomen dan wanneer ze vers gemaakt worden. Zorg er bij het invriezen voor dat ze in een doos zitten met een deksel met wat ruimte ertussen zodat ze niet aan elkaar kunnen plakken. Wanneer ze volledig bevroren zijn, kunnen ze worden verpakt in diepvrieszakken. Stoom ze meteen als ze uit de vriezer komen in ca. 8 minuten gaar en warm.

Xiaolongbao

Soepdumplings

小籠包

voor 30 stuks

Soepgelei (300 ml)

300 g kippenvleugels met vel
140 g varkenszwoerd
½ tl zout
1-1½ tl Shaoxing rijstwij
8 g geschilde gember in plakjes
½ lente-ui (heel stuk)

Dumplingdeeg

200 g tipo 00 tarwebloem
1½ mespuntje zout
120 g warm water (ca. 45 °C)

Vulling

300 g varkensgehakt, liefst grof gemalen en een vetgehalte van minimaal 20% of kipgehakt (als je wilt kun je 20 g gehakt vervangen door 20 g fijnge-sneden reuzel of fijngehakt spek)
2 el fijngehakte lente-ui
1 tl fijngeraspte gember
1 mespuntje gemalen witte peper
1 tl lichte sojasaus
2 mespuntjes zout
½ tl sesamololie
½ tl Shaoxing rijstwij
275 g soepgelei

Dipsaus

2 tl *chinkiang*-azijn
½ tl lichte sojasaus
1 el fijngesneden gember

Deze smakelijke kleine bao is een van de meer tijdrovende recepten in het boek. Er zijn veel variaties en een van de meest bekende wordt ook wel soepdumpling genoemd, dat wil zeggen *xiaolongbao* gevuld met soep. Ik at mijn eerste soepdumpling in Taipei in het inmiddels wereldberoemde Taiwanese *Din Tai Fung*-restaurant. Tegenwoordig is deze *xiaolongbao* wereldwijd populair en vind je 'm in dim sum-restaurants en bij in *xiaolongbao* gespecialiseerde eetgelegenheden.

Er zijn veel meningen over wat de perfecte deegdikte is, de hoeveelheid soep die erin moet zitten en hoeveel vouwen er in de dumpling moeten zitten. Veel chefs hebben jarenlang geprobeerd om de perfecte *xiaolongbao*, soms afgekort tot *XLB*, te maken. Sommigen zeggen dat de standaard 16 vouwen is, maar het kunnen zelfs 20 tot 30 vouwen zijn, afhankelijk van wie je het vraagt. Het belangrijkste is niet hoeveel plooiën er zijn, maar dat de dumplings goed afgesloten zijn en het deeg aan de bovenkant geen harde dikke deegklont wordt. Dat bereik je door de zijkanten dunner uit te rollen en het deeg tussen je vingers te persen wanneer je de vouwen maakt. Het is het beste om ze meteen op te eten wanneer ze zijn gestoomd, samen met de sojasaus, zwarte rijstazijn en fijngesneden gember.

De dipsaus kan naar behoefte worden verdubbeld of verdrievoudigd.

(lees verder op pag. 48)

(vervolg *Xiaolongbao*)

Soepgelei

- 1 Spoel de kippenvleugels en het zwoerd in koud water.
- 2 Neem een grote pan en breng voldoende water aan de kook om de kippenvleugels en het zwoerd te bedekken. Leg de kippenvleugels en het zwoerd in het water en kook ze 2 minuten.
- 3 Giet het water af en spoel de kippenvleugels en het zwoerd af in koud water. Probeer alle onzuiverheden zoals kruimels en schuim uit de pan te verwijderen.
- 4 Snijd het zwoerd in reepjes van 2-3 cm lang.
- 5 Giet 800 ml schoon koud water in de pan met kippenvleugels en zwoerd. Breng het aan de kook en kook vervolgens ca. 2 minuten. Voeg intussen zout, Shaoxing rijstwijng, gember en lente-ui toe. De lente-ui kan voor het toevoegen even worden geplet met een groot mes.
- 6 Zet het vuur laag tot middelhoog en zet het deksel half open. Kook 30 tot 40 minuten, schuim af en toe af en roer regelmatig, tot de bouillon is gereduceerd tot ca. 300 ml.
- 7 Zeef tweemaal tot je een heldere bouillon hebt.
- 8 Giet de bouillon over in een doos met deksel. Laat het afkoelen voor je het deksel erop doet en het in de koelkast zet. Laat het minimaal 3 tot 4 uur staan totdat de bouillon is gestold tot een gelei. Dit kan worden voorbereid tot een paar dagen voordat je de *xiaolongbao* gaat maken.

Deeg

- 1 Giet bloem en zout in een kom van een standmixer met deeghaak. Zet de machine aan en giet langzaam het water erbij. Laat het deeg 4 minuten kneden, tot het glad is. Laat het deeg ca. 30 minuten bij kamertemperatuur rusten onder een theedoek.

- 2 Kneed het deeg nogmaals door en bestuif het werkblad licht met bloem. Rol het deeg in 1 tot 2 cilinders en verdeel het deeg in 30 stukken in totaal. Bedek de stukken die niet worden gebruikt met een theedoek, zodat ze niet uitdrogen.
- 3 Rol de stukken uit tot ronde vellen van ca. 10 cm in diameter (bij voorkeur dunner aan de randen). Maak er steeds een paar tegelijk en bedek kant-en-klare vellen met een theedoek zodat ze niet uitdrogen. Het is handig om in batches te werken.

Xiaolongbao

- 1 Meng in een kom gehakt, eventueel reuzel of spek, lente-ui, gember, witte peper, sojasaus, zout, sesamololie en Shaoxing rijstwijng goed met elkaar.
- 2 Haal de gelei uit de koelkast en snijd het in ca. ½ cm grote dobbelsteentjes.
- 3 Meng de gelei door het gehakt. Probeer de gelei er zo goed mogelijk in te werken. Dek de kom af en zet het in de koelkast terwijl je het deeg maakt.
- 4 Verdeel ca. 1 eetlepel vulling per dumpling over het deeg. (Let op dat er een goede verhouding is tussen gehakt en gelei.) Houd het dumplingvel met de vulling vast in één handpalm, til een deel van de rand op en begin met het maken van kleine vouwen totdat je rondom vouwen hebt gemaakt. Als er een open gat in het midden is kun je vouwen en knijpen tot het dichtgaat. Als er te veel overtollig deeg is aan de bovenkant knijp je het eraf met je vingers.
- 5 Leg de dumplings op stoompapier in een stoommandje, minstens 3 cm uit elkaar (ze worden platter) en leg het deksel erop terwijl je de anderen afmaakt.
- 6 Stoom ca. 7 minuten in een stoommandje met deksel boven kokend water op hoog vuur. Serveer direct.

ZO EET JE XLB:

1. LEG EEN XIAOLONGBAO IN EEN PORSELEINEN LEPELTJE. ALS JE WILT KUN JE DE XIAOLONGBAO EERST DIPPEN IN EEN SOJASAUUS.

2. MAAK EEN GAT IN DE DUMPLING MET DE STOKJES ZODAT DE SOEP IN DE LEPEL VLOEIT. DRINK DE SOEP.

3. DIP DE DUMPLING IN SOJASAUUS EN RIJSTAZIJN.

4. MAAK HET AF MET GEMBER. EET!

Van streetfood tot *chaa lau* (theehuis) – rijstnoedelrolletjes zijn een populaire snack in Hongkong. Hier met *char siu* en gedroogde garnalen.



Deze dunne rijstnoedelrollen zijn overal populair, van *yum cha*-restaurants tot *hole-in-the-wall*-streetfoodtentjes. In Hongkong zijn ze bijna 24 uur per dag te bestellen en te eten. De vulling en de kookmethode verschillen per locatie. Traditioneel zijn de rijstnoedelrollen bij de *yum cha*-restaurants soepeler en gelijkmatiger gerold met de vulling erin.

Er zijn veel manieren om de rijstnoedelvellen te stomen. In restaurants worden vaak speciale stoomkokers met grote platen gebruikt. Er zijn kleinere varianten voor huishoudelijk gebruik, en je kunt ook stomen op stof. Hier maak ik *cheung fun* in een bakvorm met anti-aanbaklaag en op pagina 72 vind je een simpele en slimme tip waarbij je kant-en-klare rijstvellen gebruikt die normaal gesproken gebruikt worden voor Vietnamese loempia's.

Cheung fun

Gestoomde rijstnoedelrollen

腸粉

voor 6 rijstnoedelvellen

Cheung fun, basisrecept

55 g rijstmeel
15 g tarwezetmeel
10 g tapiocazetmeel
1 mespuntje zout
½ tl neutrale olie om in te bakken
250 g koud water
optionele vulling, zie pag. 68
zoete *cheung fun*-saus, zie pag. 73

- 1 Bereid optionele vulling voor.
- 2 Meng de droge ingrediënten en giet de olie erbij. Roer langzaam het water erdoor tot een glad beslag. Roer in het begin langzaam zodat het meel en zetmeel niet zo veel gaan stuiven. Laat het beslag 10 tot 15 minuten staan bij kamertemperatuur.
- 3 Verwarm de vorm ca. 2 minuten in een stoommand boven kokend water voordat je het beslag erin giet. De vorm moet erg heet zijn zodat het beslag niet gaat schuiven.
- 4 Roer het beslag elke keer wanneer je het gaat gebruiken goed door de kom (het zetmeel zakt snel naar de bodem).
- 5 Giet ca. 50 ml beslag in de vorm en probeer het gelijkmatig te verdelen door te schudden of te kantelen. Gebruik een tang of ovenwanten zodat je jezelf niet brandt.
- 6 Dek af met een deksel en stoom 3 tot 3,5 minuut. Probeer te voorkomen dat er tijdens het stomen condens naar beneden druppelt in de vorm. Als je vulling gebruikt, voeg het dan toe na ca. 1 minuut en laat het daarna nog 2 tot 2,5 minuut stomen met het deksel erop.
- 7 Haal de vorm uit het stoommandje. Je rolt de *cheung fun* het gemakkelijkst op met bijvoorbeeld een deegschrapper die je gebruikt vanaf één kant in de vorm. Leg de rijstnoedelrol op een licht geolied bord. Serveer het meteen of stoom het snel nog even voor het opdienen als ze afgekoeld zijn. Bewaar het bedekt.
- 8 Schenk voor het serveren wat zoete *cheung fun*-saus op het bord met de rijstnoedelrol en serveer de rest ernaast. Je kunt natuurlijk ook alle saus ernaast serveren. Als je wilt kun je de rolletjes in porties verdelen zodat je gemakkelijker kunt delen aan tafel.

Lente betekent loempia's (*springrolls*, snap je). Vroeger at men in het voorjaar in China een soort pannenkoek die was gevuld met verse seizoensgroenten. Dit is de oorsprong van de klassieke loempia. Tegenwoordig zijn er veel lokale variëteiten en soorten loempia's. Deze hebben een vulling die richting de Kantonese keuken gaat.

Loempia's

春卷

voor ca. 40 stuks

1 pakje loempiavellen, diepvries, 19 x 19 cm
20–30 g gedroogde shiitake
650 g varkenslende, varkens-
kotelet zonder been of kippen-
dijfilet
500 g witte kool
200 g wortel
120 g bamboescheuten, vers of
uit blik
2–3 teentjes knoflook
2 mespuntjes zout
1 el lichte sojasaus
2 mespuntjes gemalen witte
peper
2 el oestersaus
1 el tarwebloem + 2 el water
½ el sesamololie
koolzaadolie, om in te bakken
neutrale olie, om in te frituren

Vleesmarinade

2 tl lichte sojasaus
2 mespuntjes zout
2 tl Shaoxing rijstwij
1 mespuntje gemalen witte
peper

- 1 Ontdooi de loempiavellen op kamertemperatuur. Laat de verpakking gesloten zodat ze niet uitdrogen.
- 2 Spoel en leg de gedroogde shiitake's ca. 30 minuten in lauw water, tot ze zacht zijn.
- 3 Snijd ca. 1 cm dikke plakken van het vlees, snijd in dunne reepjes van ca. 5–6 cm lang en meng met de marinade. Laat marineren terwijl je verdergaat met de groenten.
- 4 Snijd de groenten. Snijd alles tot ongeveer dezelfde lengte als het vlees. Hak de knoflook fijn.
- 5 Knijp het water uit de shiitake's. Snijd de voet van de shiitake's en snijd ze in dunne reepjes.
- 6 Verhit wat koolzaadolie in een pan en braad het vlees aan. Het hoeft niet gaar te worden. Doe het daarna in een kom.
- 7 Verhit wat koolzaadolie, fruit de knoflook en voeg shiitake's, witte kool, wortel en bamboe toe. Voeg vervolgens zout, sojasaus, witte peper en oestersaus toe. Bak even op middelhoog vuur totdat de wortel en de witte kool zacht beginnen te worden, dat duurt ca. 3 tot 4 minuten.
- 8 Meng de bloem en 2 eetlepels water tot een roux. Roer dit door het mengsel in de pan (bewaar een beetje roux voor het dichtvouwen, zie stap 11). Voeg het aangebraden vlees toe en laat alles even sudderen tot de saus is ingedikt. De saus mag niet meer vloeibaar zijn.
- 9 Schenk de sesamololie erbij, meng en breng op smaak met zout. Spreid de vulling uit op een bakplaat zodat hij sneller afkoelt.
- 10 Trek de loempiavellen voorzichtig los van elkaar. Leg een doek over de vellen die je niet gebruikt, tegen uitdrogen.
- 11 Leg een loempia vel met één punt naar je toe (als een ruit) en leg ca. ½ eetlepel vulling horizontaal in het midden. Vouw de deegplak samen vanaf de zijkanten en vanaf de onderkant zodat de loempia ca. 9 cm breed wordt. Rol de loempia strak op en zorg ervoor dat er niet te veel lucht in zit. Sluit de randen met een beetje van de roux.
- 12 Bak de loempia's in ruim olie 2½ minuut op 180 °C tot ze gaar zijn en goudbruin.

TIP

Vouw een blaadje verse koriander of peterselie in de rand van de loempia. Dit ziet er mooi uit na het frituren.

VOORBEREIDEN

De loempia's zijn geweldig om in te vriezen, vries ze eerst apart in op een bakplaat of met bakpapier ertussen zodat ze niet aan elkaar plakken. Je kunt ze bevroren frituren maar bak ze dan op een iets lagere temperatuur, rond 160–170 °C ca. 3 minuten tot ze goudbruin zijn.



VOORBEREIDEN

Deze *puffs* zijn het lekkerst als je ze meteen opeet, maar je kunt ze ook een paar dagen in de koelkast bewaren. Dan verwarm je ze in de oven of in de koekenpan op middelhoog vuur wanneer je ze gaat eten.

Dit is een snelle versie van *char siu puffs*, of *char siu sou* zoals ze ook worden genoemd, met kant-en-klaar gekocht bladerdeeg. Ik ben fan van kant-en-klaar bladerdeeg waar je snel vers gebakken, knapperige gerechten van kunt maken. Als ik *char siu* over heb van een diner, maak ik meestal deze kleine *char siu puffs* met een licht romige vulling (op de tweede plaats komt gebakken rijst met *char siu*).

Char siu puffs

叉燒酥

voor 12 stuks

4 vellen bevroren of gekoeld bladerdeeg (ca. 17 x 9 cm)
180 g *char siu*, zie pag. 121
1 mespuntje Chinees vijfkruidenpoeder
½ mespuntje gemalen witte peper
½ el hoisinsaus
1½ tl honing
½ tl lichte sojasaus
½ tl sesamololie
70 ml water
1 tl maïzena
1 sjalotje
1½ mespuntje zout
½ –1 mespuntje gemalen witte peper
1 ei om te bestrijken
ongeroosterde sesamzaadjes (optioneel)
neutrale olie om in te bakken

- 1 Ontdooi de bladerdeegvellen op kamertemperatuur 20 tot 30 minuten.
- 2 Snijd het vlees in stukken van ca. 1 cm en hak het sjalotje fijn.
- 3 Meng alle kruiden en sauzen (behalve de sesamololie), water en maïzena in een kom.
- 4 Fruit de ui in een beetje olie tot hij een lichtbruine kleur krijgt en zacht is.
- 5 Voeg het vlees toe en bak een paar minuten op middel-hoog vuur.
- 6 Zet het vuur zo laag mogelijk en giet het sausmengsel erbij en meng het.
- 7 Zet het vuur hoger, breng aan de kook en laat wat inkoken zodat het niet te nat is voor het bladerdeeg. Maak het af met sesamololie, zout en witte peper. Giet het over in een kom en laat het een beetje afkoelen.
- 8 Zet de oven op 200 °C, liefst op heteluchtstand.
- 9 Verdeel de vulling in 12 hoopjes op een bord.
- 10 Verdeel elk vel bladerdeeg in 3 delen en rol ze uit in vierkanten. Leg de vulling aan één kant van het vel en vouw het samen. Bestrijk het met een beetje water of ei om het goed af te sluiten voordat je de randen vouwt. Maak de zijkant dicht door de open randen aan te drukken met een vork. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 11 Bestrijk de *char siu puffs* met losgeklopt ei en bestrooi ze met sesamzaadjes.
- 12 Bak ze in het midden van de oven in 18 tot 20 minuten goudbruin en knapperig. Serveer het gerecht direct.

In het restaurant van mijn ouders stond altijd een grote pan kippenbouillon te koken. Alle botten van de schoongemaakte kippen gingen erin en de bouillon was de basis voor vele gerechten. Thuis probeer ik altijd bouillon in de koelkast of vriezer te hebben. Dit is een basisbouillon die gemakkelijk is om te gebruiken voor wat je maar wilt. Bewaar rauwe kippenbotten en botten die over zijn in de vriezer en gebruik ze in bouillon.

Heb je geen bouillon in huis? Dan kun je ook deze snelle versie maken, waarmee ik ben opgegroeid. Kook noedels en wontons apart. Breng ze op smaak met lichte sojasaus, sesamolie, MSG, zout en gemalen witte peper in porties/kommetjes. Voeg gekookte wontons en noedels toe en giet kokend water in de kommen. Kook een bladgroente de laatste paar minuten mee met de noedels.

Wontonnoedelsoep

雲吞麵

voor 2 porties

ca. 16 wontons, zie pag. 64
2 porties noedels, bijvoorbeeld
garnalen-eiernoodels
600-800 ml kippenbouillon,
zie hieronder
2 snufjes MSG (optioneel)
1 paksoi

Topping/dip

fijngehakte lente-ui
gehakte koriander
gebakken uitjes
sjalot
sesamolie
chili-olie
lichte sojasaus

Bouillon (ca. 1,8 liter)

1 hele kip, ca. 1,3 kg
3 grote plakken geschilde
gember
1-2 lente-uitjes
2 liter water

- 1 Kook wontons en noedels apart op middelhoog vuur. Verse wontons kook je gaar in ca. 4 minuten.
- 2 Verwarm de bouillon en voeg MSG naar wens toe. Snijd de paksoi en kook kort in de bouillon, ca. 30 seconden.
- 3 Verdeel de noedels over 2 kommen, voeg wontons en paksoi toe.
- 4 Besprenkel het met een paar druppels sesamolie en maak het af met bijvoorbeeld witte peper en gebakken uitjes.

Basisrecept kippenbouillon 清雞湯

- 1 Maak de kip schoon door de hele kip te schrobben met zout. Spoel daarna goed met koud water. Eventueel kun je een deel van het kippenvlees afsnijden en het bewaren om te koken.
- 2 Breng een grote hoeveelheid water in een grote pan aan de kook en doe de kip erin. Zorg ervoor dat de hele kip onder water staat. Laat het 1 minuut koken.
- 3 Giet het water af en spoel de kip af met koud water. Maak de pan schoon.
- 4 Giet 2 liter schoon water in de pan en doe de kip, gember en lente-uitjes erin.
- 5 Breng het water aan de kook, zet het vuur laag en kook 2½ tot 3 uur. Vul eventueel bij met een beetje water als er veel verdamppt.
- 6 Zeef en bewaar de bouillon in de koelkast of vriezer als je niet alles meteen gaat gebruiken. Zout het daarna afhankelijk van het gerecht waarvoor je de bouillon gaat gebruiken.



TIP

Ik vind het lekker om de wontons uit de soep te halen en te dippen in crispy chili-olie met gedroogde garnalen, zie pagina 130. De umamismaak van de garnalen past heel goed bij de wontons.

Dit is een variant van mangopudding die me terugbrengt naar een bezoek aan een restaurant in Hongkong dat beroemd was om zijn mangodesserts. Als ik een mooie honingmango zie kan ik mezelf er moeilijk van weerhouden om er een romig en zacht dessert van te maken.

Mangopudding

芒果布甸

voor 4-6 stuks

250 g rijpe mango zonder pit en schil (ca. 1 grote), liefst honingmango

250 ml ongezoete gecondenseerde melk

4 tl gelatinepoeder of 6 gelatineblaadjes

70 -100 g kristalsuiker (afhankelijk van hoe zoet de mango is)

4 el warm water
150 ml koud water

- 1 Pureer de mango met een staafmixer tot een gladde puree.
- 2 Meng de mango en gecondenseerde melk in een kom.
- 3 Giet het gelatinepoeder in een kom en meng het met 4 eetlepels koud water. Laat het 5 minuten staan en zet het daarna 40 seconden in de magnetron bij 600 Watt. Of leg de gelatineblaadjes 5 minuten in een kom met koud water.
- 4 Los intussen de suiker op in 4 eetlepels warm water. Als je gelatineblaadjes gebruikt, knijp dan het water eruit en doe ze 30 seconden in de magnetron op 600 Watt. Roer het suikerwater door de gelatine als beide lauw zijn. Meng het goed.
- 5 Doe de gelatine en suiker in de kom met mango en gecondenseerde melk.
- 6 Giet het koude water erbij en roer goed.
- 7 Zeef het hele mengsel en giet het vervolgens in 4 tot 6 glazen of puddingvormpjes.
- 8 Dek af en zet de pudding minimaal 4 uur in de koelkast. De pudding is 2 tot 3 dagen houdbaar in de koelkast. Serveer met bijvoorbeeld ongezoete gecondenseerde melk en stukjes fruit.





— THEECEREMONIE —



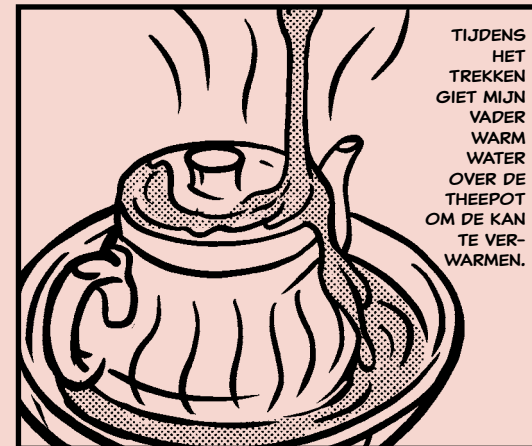
KORJES WORDEN GESPOELD EN OPGEWARMD MET KOKEND WATER OM ZE SCHOON TE MAKEN EN DE THEE WARMER TE HOUDEN.



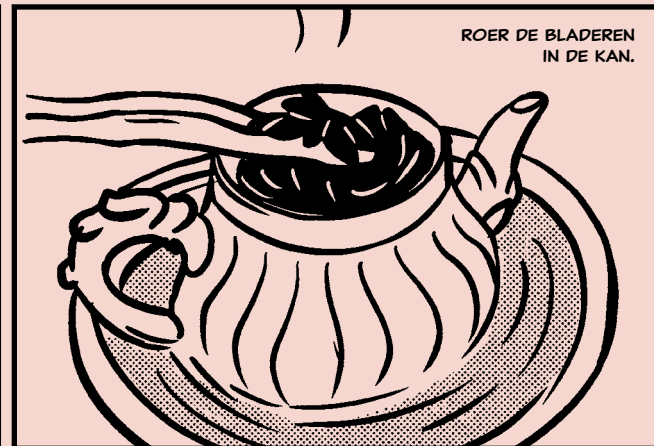
HET GELUID VAN DE THEEBLAADJES ALS ZE IN DE KAN WORDEN GEGOOD. DE EERSTE RONDE WORDT UITGESCHONKEN EN MIJN VADER KNIKT MET ZIJN HOOFD.



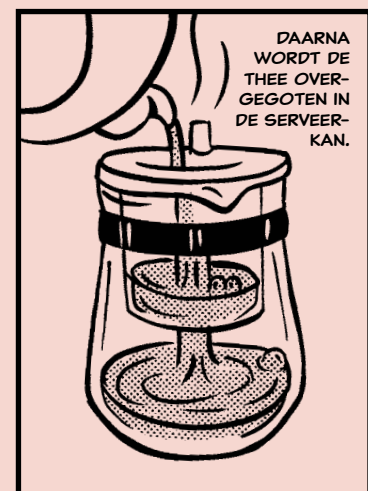
DE TWEDE RONDE WATER MAG EEN KORTERE TIJD TREKKEN.



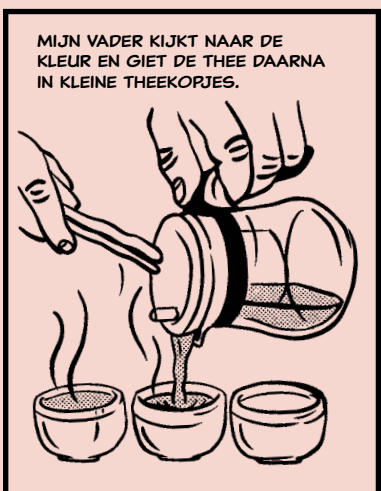
TIJDENS HET TREKKEN GIET MIJN VADER WARM WATER OVER DE THEEPOT OM DE KAN TE VERWARMEN.



ROER DE BLADEREN IN DE KAN.



DAARNA WORDT DE THEE OVERGEGOTEN IN DE SERVEERKAN.



MIJN VADER KIJKT NAAR DE KLEUR EN GIET DE THEE DAARNA IN KLEINE THEEKORJES.



VAAK MOET MIJN VADER TEGEN ME ZEGGEN: 'RUIK EERST EN VOEL DE GEUR VOORDAT JE GAAT PROEVEN'.