

## 'De Afhaalchinees'

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



### menu november 2024

Phu yong hai, champignon, prei, taugé, bamboe, wortel,  
chili-gember-tomatensaus 🌿

\*

Tartaar van harder, nori-tempura, furikake, Japanse mayo met  
gochujang

\*

Tjap tjoy, nasi goreng, cashew 🌿🌿

\*

Babi ketchup, atjar tjampur, mie goreng, krupuk, sambal badjak

\*

Black sticky rice & mango 🌿🌿

## Toelichting op het menu:

*Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden: naar smaak / naar behoefte toevoegen.*

*Receptuur is voor 10 personen.*

Ik was al een tijdje van plan om eens goed uit te zoeken hoe je buikspek heel mals en met een hele krokante bovenlaag moet maken. Bij zo'n zoektocht kan het niet anders of je komt babi pangang of babi ketchup tegen. Iconische gerechten van de afhaalchinese. Dus ja, waarom ook niet, dan maar een heel menu onder die titel. Nu is het wel zo dat ik me ook heb laten inspireren door Japanse en Thaise invloeden, maar goed, ook die gerechten kun je tegenwoordig wel verwachten bij een afhaalrestaurant.

Het blijkt nog een hele onderneming om die afhaalgerechten naar een culinair niveau te tillen en ook de bordopmaak doe je niet zo maar een-twee-drie. Uitdagingen te over dus. We maken bovendien sauzen zoals we die alleen in Oosterse gerechten tegenkomen. Ook al een uitdaging.

Nog even zodat er geen misverstanden over zijn: Chinees-Indische gerechten zoals ze hier in Nederland worden aangeboden hebben nauwelijks iets te maken met de Chinese of de Indische keuken: ooit wel min of meer origineel, maar al decennia lang aangepast aan de Nederlandse smaak en verwachtingen. Tsja, zo zijn Chinezen: "*U vraagt, wij draaien*". Het lijken wel Hollanders!

Maar meteen beginnen met phu yong hai. Eigenlijk gewoon een omelet met groenten en een pittige saus. Ik probeer dit gerecht al een hele tijd met het Koreaanse streetfood 'tornado egg' te maken: met twee eetstokjes eerst naar elkaar toe tot op vijf centimeter afstand en dan draaien tijdens het bakken van het omeletje. Valt niet mee: mijn eerst tien tornado's zijn gewoon mislukt, maar gelukkig is de smaak ook dan prima. Hier zie je hoe het moet. [Korea Tornado Egg Omlet](#)

Loes en ik komen regelmatig bij 'Asiania, oriental bites', een Aziatisch restaurantje waar je aan een tafeltje kunt eten, maar waar de afhaal- en bezorg-activiteit toch wel de grootste omzet genereert. Gedreven door een Chinese familie, dus eigenlijk ook een afhaalchinese. Ze hebben een voortreffelijke starter die ze ongetwijfeld maken van kant-en-klare kroepoekjes, mayo en furikake. Wij maken dat natuurlijk allemaal zelf. Bij Asiania met zalm of tonijn, maar wij gaan voor de harder: een heerlijke vis voor rauwe bereidingen.

Tjap tjoy: groenten met een sausje. Meestal met wat rijst en vaak met vlees. Maar wij maken een vegan-variant met nasi goreng en cashewnoten. En omdat het vegan-nasi is: geen eitje er door en ook geen trassi. Simpel om te maken, maar best lastig in de smaakbalans.

En dan de babi ketchup. Van buikspek met zwoerd. Met zelfgemaakte mie die wordt opgebakken met wat groenten en ei. Atjar tjampur voor het zure element. De vers gebakken kroepoek en de sambal badjak – een milde variant – maken we zelf. Zelf originele kroepoek maken is niet moeilijk, maar veel te tijdrovend voor een kookavondje; vandaar nu een supersnelle kroepoek van rijstvel, een beetje opgeleukt met sushi-powder-mix.

Nog even de terminologie: perut babi betekent buikspek van varken, pangang is geroosterd en ketchup slaat op de saus: een sojasaus. We maken dus 'perut babi pangang ketchup'.

Desserts zijn bij de chinees altijd een beetje een ondergeschoven kindje. Daarom nu toch maar de *'black sticky rice and mango'* die eigenlijk uit Thailand stamt. Met een lekker mango-sorbet-ijsje er bij, de kokossaus een beetje zout, wat taro en ook nog wat kokosschaafsel.

Aantal serieuze bereidingen:

- Voor 3
- 1<sup>e</sup> tussen 4
- 2<sup>e</sup> tussen 3
- Hoofd 6
- Dessert 3

## Phu yong hai, champignon, prei, taugé, bamboe, wortel, chili-gember-tomatensaus

<p><b>Chili-gember-tomatensaus</b>            Voor de bouillon:            2 stengels bleekselderij            1 sinaasappel            1 Elstar appel            Stukje gember (5 cm)</p> <p>Voor de gearomatiseerde olie:            1 fles zonnebloemolie            2 rode uien            10 tenen knoflook            Stuk gember (5 cm)</p> <p>Voor de saus:            Bloem            2 (kleine) blikjes tomatenpuree            Chili gemalen            Azijn            Suiker            Ve-tsin</p> <p><b>Geroerbakte groenten</b>            Gearomatiseerde olie            1 bakje champignons (250g)            1 dunne prei            1 kleine winterwortel            Stuk bamboe sprout (diepvries)            Handvol taugé            Aardappelzetmeel            Ve-tsin</p> <p><b>Omelet (tornado egg omlet)</b>            18 eieren            15 g Maïzena</p>	<p><b>Chili-gember-tomatensaus</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bouillon: Was fruit en groenten, snijd selderij, appel (met schil) en sinaasappel (met schil) in grove stukken, de gember in plakjes. Doe met ongeveer 0,5 liter water in een pan, breng aan de kook, zet van het vuur en laat afkoelen.</li> <li>2. Gearomatiseerde olie: maak de groenten schoon en snijd in handzame stukken. Bak in neutrale olie tot de groenten goudbruin zijn. Passeer door een zeef: <b>de olie gebruiken we in diverse toepassingen</b>. Ui, knoflook en gember kunnen weg.</li> <li>3. De saus: doe wat gearomatiseerde olie in een pan en voeg meteen ongeveer 250 g fruitbouillon toe. Breng aan de kook en zeef er tijdens het opwarmen, dus als de vloeistof nog koud is, ongeveer 30 g bloem in. Breng onder voortdurend roeren aan de kook, roer alle klontjes er uit en zodra de saus begint te binden, voeg tomatenpuree toe. Breng op smaak met veel azijn en veel suiker, wat zout en wat ve-tsin. Reserveer in twee spuitflesjes.</li> </ol> <p><b>Geroerbakte groenten</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Maak de groenten schoon, snijd bamboe en wortel in julienne; de overige groenten in handzame stukken. Gebruik van de prei het middelste deel. <b>Doe de overige stukken (wit en donkergroen) naar het derde gerecht.</b></li> <li>5. Maak een papje van aardappelzetmeel in water en roer glad. Doe wat neutrale olie in een wok of hapjespan en zet op hoog vuur tot de olie rookt. Giet deze olie nu weg, zet de pan weer op het vuur en giet er koude gearomatiseerde olie in (zie NB 1). Roerbak de groenten nu snel en fel aan. Voeg eventueel wat water toe om sneller te garen. Blus af met wat water en voeg de aardappelzetmeel-slurrie toe zodat de groenten geglaceerd worden. Voeg ve-tsin, sojasaus. Peper en zout naar smaak toe, doe over in een koude pan (om nagaren te voorkomen) en reserveer.</li> </ol> <p><b>Omelet (tornado egg omlet)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Breek de eieren, vermeng met de maïzena en klop homogeen maar niet schuimig. Laat het mengsel een kwartiertje rusten.</li> </ol>
--	--

## Rijst

Je ontvangt de rijst van het derde gerecht

## Garnering

Bieslook

## À la minute bereidingen

7. Snijd de bieslook tot zeer fijne ringetjes.
8. Warm de groenten op.
9. Begin al met het dressereren van de borden.

## Omelet

10. Verhit in een anti-aanbakkoekenpan wat gearomatiseerde olie. Kook op matig vuur. Doe zoveel eierstruif in de pan totdat de bodem bedekt is. Zodra de randen beginnen te stollen: schuif met twee chopsticks vanaf tegenoverliggende zijden het gestolde ei naar het midden. Houd de chopsticks ongeveer 5 cm uit elkaar en begin te draaien: in het begin langzaam, maar steeds sneller. Zodra het ei aan de rand helemaal gestold is: serveer direct

## Opmaak en uitserveren



Verwarm komborden (spaghettiborden) voor. Plaats hierin met een grote ijslepel een half bolletje warme rijst. Schik hieromheen de warme groenten. Laat de omelet rechtstreeks uit de pan op de groenten glijden. Houd de borden warm tot alle borden voorzien zijn van omelet. Werk direct voor het uitserveren af met de saus en wat zeer fijne bieslookringetjes.

Bron: div van internet, uitwerking Le Cuisinier/JB

NB1: In Chinese restaurants worden pannen w.o. woks, 'anti-aanbak' gemaakt door eerst in de pan wat olie tot het rookpunt te verhitten, die olie weg te gooien en dan koude olie in de pan te doen. In het Engels zegt men dan: *'Cold oil in hot pan and foods won't stick'*

## Tartaar van harder, nori-tempura, furikake, mayo met gochujang

<p><b>Harder</b> 2 middelgrote harders Sesamolie Rawit pepertje Kikkoman groene dop</p> <p><b>Mayonaise</b> 1 eidooier Gladde mosterd (Coleman's) Dragon-azijn Neutrale olie Sushi seasoning Gochujang (Koreaanse chilipasta)</p> <p><b>Furikake</b> 1 vel nori Wit sesamzaad Chilivlokken Maldon zout</p> <p><b>Tempura van nori</b> 3 à 4 vellen nori</p> <p>Voor het beslag: 150 g bloem 30 g maïzena Sambal oelek Bakpoeder 225 g ijskoud koolzuurhoudend water</p> <p><b>Garnering</b> 'scrapings' van tempura</p>	<p><b>Harder</b> 11. Fileer de vis, verwijder het vel en snijd in strakke brunoise. Doe in een metalen kom en zet die in een grotere metalen kom met ijs. Breng op smaak met weinig sesamolie, een 'suiker' van het pepertje en ietsje Kikkoman. Reserveer in de koeling.</p> <p><b>Mayonaise</b> 12. Maak een licht rode mayonaise, hoog op smaak, van de ingrediënten, doe eerst over in een snoepzakje en vul daarmee een spuitflesje. Reserveer.</p> <p><b>Furikake</b> 13. Rooster het vel nori kort in een droge anti-aanbakkoekenpan. Rooster daarna in dezelfde pan de sesamzaadjes. Maal het vel nori in een keukenmachine tot kleine vlokjes. Voeg sesamzaad, chilivlokken en Maldonzout toe. Reserveer.</p> <p><b>À la minute bereidingen</b></p> <p><b>Tempura van nori</b> 14. Knip de norivellen in vieren. 15. Maak het tempurabeslag. Zorg dat het dun-vloeibaar is. (Het beslag is snel te dik: de norivellen krimpen straks flink, waardoor de tempuralaag dikker wordt. Te dik betekent veel opgezogen olie). Bak meteen af – beslagkant onder- in een koekenpan met een laagje olie. Reserveer op keukenpapier. 16. Maak van het overgebleven beslag nog wat (zeer kleine) 'scrapings' door wat druppeltjes beslag in de olie te frituren.</p>
---	--

## Opmaak en uitserveren



Plaats een velletje tempura-nori (nori-zijde boven) centraal op een bordje, schik hierop wat harder-tartaar, strooi af met wat furikake, zigzag hier wat lijntjes mayonaise over en werk af met nog wat scrapings. Serveer direct.

Bron: div van internet, uitwerking Le Cuisinier/JB

## Tjap tjoy, nasi goreng, cashew

<p><b>Rijst</b> 750 g pandan snelkookrijst 1 pandanblad 1 stengel sereh 3 blaadjes kefir lime</p> <p><b>Cashew noten</b> 1 zakje ongebrande cashewnoten Neutrale olie Fijn zout</p> <p><b>Nasi goreng</b> Gestoomde witte rijst (eerdere bereiding) Wit en donkergroen deel van prei (van voorgerecht) 1 ui 4 teentjes knoflook 1 Spaanse peper Ketoembar (gemalen) Komijn (gemalen) ABC ketjap</p> <p><b>Garnering</b> 2 stengels lente-ui</p> <p><b>Tjap tjoy</b> 250 g champignons Stengel sereh 5 kefir-limeblaadjes 200 g shi take 5 teentjes knoflook Gember (ca 4 cm) 200 g Peultjes 1 winterwortel 1 ui 2 rode puntpaprika's 1 Spaanse peper Aardappelzetmeel Kikkoman (groene dop)  Mushroom vegan stir-fry sauce (Lee Kum Kee) (zie NB3) Ve-tsin Handvol taugé</p>	<p><b>Rijst (zie NB2)</b> 17. Kook de rijst wat korter dan op de verpakking staat aangegeven: de korrels moeten nog een beetje hard zijn. Doe over in een stoomzeef, leg pandanblad, sereh, en kefir lime op de rijst en stoom droog en juist gaar boven kokend water. Houd warm boven water. Ongeveer de helft van de rijst is voor het voorgerecht en blijft onbewerkt!! (nasi putih)</p> <p><b>Cashew noten</b> 18. Frituur de noten tot goudbruin, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi meteen met wat fijn zout. Reserveer op keukenpapier.</p> <p><b>Nasi goreng</b> 19. Maak de groenten schoon en snijd in handzame stukken. Zet aan in wat gearomatiseerde olie. Voeg de rijst toe en bak op hoog vuur onder voortdurend omscheppen. Breng op smaak met ketoembar en komijn. Voeg naar smaak (weinig) sojasaus toe. Reserveer warm.</p> <p><b>À la minute bereidingen</b></p> <p><b>Lente-ui (garnering)</b> 20. Snijd de lente-ui in chinoise</p> <p><b>Tjap tjoy</b> 21. Knip (met een schaar) de stelen van de shi take. Maak een bouillon van de champignons (heel), stelen van de shi take, sereh, gember (in schijfjes) en kefir-limeblaadjes en laat 20 minuten tegen de kook aan sudderen. Passeer door een zeeg, druk de champignons goed uit. De champignons gebruiken we verder niet in dit gerecht. Laat de bouillon inkoken tot ongeveer de helft. 22. Snijd de shi take N/Z in schijfjes en bak aan in wat olie. Reserveer. 23. Schaaf de wortel in repen en snijd in chinoise. Snijd de peultjes in chinoise, de paprika en de ui in halve maantjes, de peper in ringetjes. Snijd de knoflook en de gember zeer fijn. Roerbak de groenten in wat olie op hoog vuur. Begin met wortel en ui, daarna de andere</p>
--	--



groenten. Vul aan met wat van de bouillon om sneller te garen. Zodra beetgaar: zet het vuur laag. Vul aan met bouillon en in water losgeroerd aardappelzetmeel zodat de groenten een coating krijgen. Breng op smaak met de stir-fry sauce, Kikkoman en ve-tsin. Voeg de taugé en shi take toe en roer even om.  
Serveer direct.

## Opmaak en uitserveren



Plaats met een grote ijslepel een bolletje nasi goreng in een kom- of spaghettibord. Doe hierop de tjap tjoi. Werk af met de cashewnoten en de lente-ui

Bron: div van internet, uitwerking Le Cuisinier/JB

NB2: omwille van de tijd koken we snelkookrijst. Als je dit gerecht nog eens kookt en je hebt genoeg tijd, kook dan rijst van goede kwaliteit die niet voorgekookt is: die is beslist smakelijker.

NB3: Je kunt een saus van paddenstoelen prima zelf maken, maar ook hier, omwille van de tijd gebruiken we een kant-en-klare 'mushroom stir-fry sauce'. Dat is een prima vegan alternatief voor oestersaus.

## Babi ketchup, atjar tjampur, mie goreng, krupuk, sambal badjak

### Purut Babi

1,5 kg buikspek met zwoerd

Voor de dry rub:

15 g 5-spice poeder

15 g witte peper (gemalen)

15 g knoflookpoeder

15 g zout

15 g ve-tsin

80 g bruine basterdsuiker

Huishoudazijn

Jonge jenever

### Atjar tjampur

Stukje witte kool (ca 250 g)

1 Winterpeen

Sambal oelek

Azijn

Suiker

Zout

Kurkuma

### Purut Babi

24. Doe het buikspek in zijn geheel in een pan met ruim koud water, breng aan de kook en houd een halfuur tegen de kook. Het spek zwelt op: het moet altijd onder water staan.

25. Maak een 'dry rub' van de ingrediënten.

26. Haal het spek uit het kookwater, dep droog en laat wat afkoelen. Prik met een handvol saté-prikkers zoveel mogelijk gaatjes in het zwoerd (tot op het vlees).

Keer het spek om en snijd nu aan de vleeszijde sneden in het vlees, met een onderlinge afstand van ca 2 cm, tot aan het zwoerd (dus zeker niet in het zwoerd snijden). Wrijf de dry rub in de sneden: de zwoerdkant moet schoon blijven.

Vouw van meerdere lagen aluminiumfolie een bakje om het spek met het zwoerd boven.

Dep het zwoerd droog en neem het af met een doekje met azijn.

Doe een dikke laag zout op het zwoerd en zet een half uur weg.

27. Schraap het zout van het zwoerd en neem nogmaals af, eerst met azijn, daarna nog eens met wat jonge jenever. Zet in een ovenschaal die juist past en zet 30 minuten in een voorverwarmde oven (met bovengrill) van 180°C. Zorg dat het spek nu horizontaal staat (ondersteun en vul eventueel op met een prop alu-folie).

Zet na 30 min de bovengrill aan en bak het zwoerd knapperig krokant.

Haal uit de oven en laat in het alubakje afkoelen. Reserveer in de warmhoudkast.

### Atjar tjampur

28. Snijd de witte kool in strookjes, doe in een kom, bestrooi met zout en kurkuma en kneus de groeten met de hand. Laat een half uur staan, spoel af met koud water en sla droog in een slacentrifuge. Doe weer in de kom.

29. Maak winterpeensliertjes (Magimix groentekom en grove schijf) doe bij de kool. Meng goed door elkaar en voeg meteen wat sambal oelek toe.

30. Maak een azijnpekel van gelijke delen dragonazijn en suiker en voeg iets zout toe. Breng aan de kook en giet over de groenten.

## Mie goreng

Voor de eiermie:

100 g bloem  
100 g semolina macchiata  
2 eieren  
Gearomatiseerde olie

Voor de mie goreng:

1 kleine prei  
1 ui  
1 teen knoflook  
1 ei  
Sambal oelek  
Ve-tsin

## Sambal badjak

4 Spaanse pepers  
1 ui (middelgroot)  
3 tenen knoflook  
3 kemirinoten  
Stukje laos (3 cm)  
1 serehstengel  
Trassi poeder  
Ketoembar  
Donkere basterdsuiker  
Gearomatiseerde olie

## Kechap-saus

2 Uien  
5 tenen knoflook  
10 g ketoembar  
15 g verse gember  
50 g ABC ketchup /  
100 g Kikkoman groene dop  
Citroen  
3 stuks Salamblad  
3 stuks Kefir lime blad  
Oestersaus

Meng goed en reserveer op kamertemperatuur.

## Mie goreng

31. Voor de eiermie: meng beide soorten meel, maak een kuitje in het midden, breek de eieren hierin en kneed een deeg. Voeg een scheutje van de olie toe. Misschien heb je nog ietsje water nodig om het deeg soepel te krijgen. Laat afgedekt met huishoudfolie 30 minuten rusten.
32. Rol het deeg uit en draai er op de KitchenAid met pastamachine tagliatelle van. Hang op een droogrek en laat wat drogen.
33. Breng ruim water met wat zout aan de kook en kook hierin de mie net niet beetgaar. Giet in een vergiet af en besprenkel met wat gearomatiseerde olie. Roer los.
34. Voor de mie goreng: maak de groenten schoon en snijd in handzame stukken. Zet aan in wat gearomatiseerde olie. Voeg sambal toe en bak even mee. Voeg de mie toe en bak op hoog vuur snel wat aan. Roer een ei los en giet dit onder voortdurend roeren bij de mie. Breng op smaak met ve-tsin en reserveer warm

## Sambal badjak

35. Doe de pepers, ui, knoflook, laos en kemirinoten in een keukenmachine en maak er een gladde pasta van. Voeg dan de trassi, ketoembar en de suiker toe en meng tot een gladde pasta. Verhit de olie en bak de pasta tot gaar en bruin. Voeg de gekneusde serehstengel toe. Laat op laag vuur garen en roer regelmatig. De Sambal Badjak is klaar zodra het mengsel dikker wordt en de olie bovenop komt drijven. Pas eventueel de smaak nog wat aan.
36. Verwijder de serehstengel en reserveer op kamertemperatuur.

## Kechap-saus

37. Maak uien en knoflook schoon en snijd klein. Bak glazig in wat olie. Rasp de gember en voeg samen met de ketoembar toe. Voeg de ketchup toe. Rasp citroenschil bij de saus en voeg ook het citroensap toe. Voeg salam en kefir lime blaadjes toe en laat een kwartiertje sudderen. Verwijder de blaadjes, breng op smaak, eventueel met wat oestersaus of 'mushroom stir fry sauce', voeg naar behoefte

<p>Gearomatiseerde olie Water</p> <p><b>Kroepoek</b> 2 rijstvellen Sushi-powder mix</p>	<p>water toe. Maak een gladde lopende saus en reserveer.</p> <p><b>À la minute bereidingen</b></p> <p><b>Kroepoek</b> 38. Knip of scheur het rijstvel in stukjes en frituur, laat uitlekken op keukenpapier, bestrooi met wat sushi-poeder. Verkruimel de kroepoek tot grove kruimels.</p> <p><b>Babi</b> 39. Portioneer het spek en wentel direct voor het uitserveren door de ketchapsaus. Plaats meteen op het bord.</p>
---	---

## Opmaak en uitserveren



Serveer de sambal op enkele schaaltes aan tafel zodat iedere gast naar behoefte sambal kan nemen. Doe de overgebleven ketchapsaus in saucières en zet ook op tafel zodat de gasten extra saus kunnen nemen.

Serveer de mie in een kombordje, zet hieromheen wat atjar tjampur plukjes. Plaats het spek met saus meteen op de mie. Bestrooi met kroepoek en serveer direct.

Bron: div van internet, uitwerking Le Cuisinier/JB

## Black sticky rice & mango

### Mangosorbet

3 rijpe mango's, daarvan 375 g pulp.

375 g pulp van mango

132 g sacharose

243 g water

0,75 g Guar

0,75 g Locust

1,0 g Cortina (aan het roerwerk smeren)

### Black sticky rice

15 à 20 g zwarte kleefrijst pp.

3 g taro-blokjes

Lichtbruine basterdsuiker

Pandanblad

### Mangosorbet

40. Maak van de mango's strakke brunoise voor de topping. Alle restanten zijn voor de pulp, eventueel aangevuld met wat brunoise zodat je op 375 g mangopulp uitkomt.

41. Deze receptuur gaat verder op basis van 20°Bx voor de pulp. Afwijkende waardes moeten gecompenseerd worden met 3,7 g meer of minder sacharose per °Bx (lager of hoger).

42. Maak een bain-marie-ijsbad (om de ijsmix snel te kunnen terugkoelen voor hij in de ijsmachine gaat). Zet ook al een bewaarbakje voor het ijs in de vriezer. Knip een bakpapiertje in de breedte van het bewaarbakje en met flink wat overlengte.

43. Bereid de ijsmachine voor: meet m.b.v. het maatbekertje de correcte hoeveelheid jonge jenever af en doe die in de vaste ketel. Plaats de losse ketel, smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk, plaats dit in de machine en zet vast. Zet de machine alvast aan en laat enkele minuten voorcoelen.

44. Doe alle ingrediënten m.u.v. Cortina in de Thermomix. Draai glad op een hogere stand, zet daarna op 85°C en stand 1,5 of 2. Draai de temperatuur naar nul op het moment dat de pulp 85°C bereikt. Laat draaiend wat afkoelen. Giet in de ijs-bain-marie en koel de mix snel terug. Giet in de draaiende ijsmachine en draai er ijs van. Zodra de consistentie goed is: doe over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en reserveer in de vriezer.

### Black sticky rice

45. Spoel de rijst diverse keren tot het spoelwater helder blijft. Weeg de rijst. Doe met tweemaal die hoeveelheid water in een pan. Voeg een pandanblad met daarin een knoop en de taro-blokjes toe en breng aan de kook. Roer regelmatig. Laat de rijst op laag vuur gaar worden (Dat kan wel een uur duren! / Is te versnellen door de rijst een dag eerder voor te weken).

46. Verwijder het pandanblad, roer goed door en meng met ruim basterdsuiker. reserveer de rijst koud.

<p><b>Koksossaus</b> 1 pakje Kara cocos cream 200 ml (24,5% vet) Zout Suiker</p> <p><b>Mango-topping</b> De brunoise van mango (eerdere bereiding) Stukje Spaanse peper Suiker</p> <p><b>Garnering</b> Blikje Kokosstrips Enkele blaadjes munt</p>	<p><b>Koksossaus</b> 47. Meng de cocos cream met weinig zout en wat suiker tot een lichtzoete saus. Reserveer koud.</p> <p><b>Mango-topping</b> 48. Meng de brunoise van mango met weinig zeer fijne Spaanse peper (zgn. suiker) en wat suiker. Reserveer koud.</p> <p><b>Garnering</b> 49. Snijd de kokos in dunne strips of julienne. (je hebt maar weinig nodig).</p>
--	--

## Opmaak en uitserveren



Serveer in een diep bord (spaghettibord). Doe een bodempje rijst in het bord, giet hier een sliertje saus overheen, top af met de mango-brunoise, garneer met wat munt, plaats een bolletje mango-sorbet, top af met enkele kokosstrips.

Bron: div van internet, uitwerking Le Cuisinier/JB