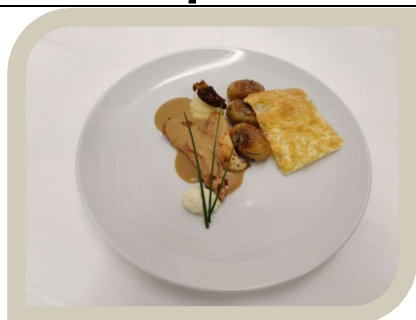




1<sup>e</sup> Gang:  
**Cha Giò Vớí Tôm,  
Scampi Giòn**



2<sup>e</sup> Gang:  
**Súb Thít Bò Vớí Bún**



3<sup>e</sup> Gang:  
**U'c Gà Vớí Khoai Tây  
Hun Khói**



4<sup>e</sup> Gang:  
**Gà Gà Và Gao**



5<sup>e</sup> Gang:  
**3 Màu Sác  
Nèn Tang Việtnám**



## MAANDMENU AUGUSTUS 2021

MET DANK AAN 3<sup>E</sup> MAANDAG BRIGADE

### Cha Giò Vóí Tôm, Scampi Giòn

(Rijstvermicelli-rolletje met garnaal, krokantje van scampi)



### Súb Thít Bò Vóí Bún

(Rundvleessoep met rijstvermicelli)



### U'c Gà Vóí Khoai Tây Hun Khói

(Kippenborst met morieltjes, gerookte aardappelcrème en kaas)



### Gà Gà Và Gao

(kip-curry en rijst)



### 3 Màu Sac

(3 kleuren dessert)



### Nèn Tang Việtnám

(Vietnamees lychee-gember ijs)





### 1<sup>E</sup> GANG (VOORGERECHT) CHA GIÒ VÓ'Í TÔM, SCAMPI GIÒN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 150 gr. rijstvermicelli 20 tijgergarnalen 1,8 dl. vissaus 4 teentjes knoflook 6 stengels citroengras (wit) 30 gr. rietsuiker 4 gr. kurkumapoeder</p>	<p>1/ Week 15 min, voor de rijstvermicelli-rolletjes, de rijstvermicelli in een grote kom koud water. Pel ondertussen, indien nodig, de tijgergarnalen (laat het staartje zitten! en verwijder het darmkanaal. Haal de geweekte rijstvermicelli uit het water en doe dit 30 seconden(!) in gezouten kokend water. Spoel direct met ijskoud water af. Zet opzij en laat het uitlekken.</p> <p>Dep tijgergarnalen met keukenpapier droog. Snijd ze in de lengte doormidden. Kruid ze met de vissaus en een beetje versgemalen zwarte peper.</p> <p>Snipper de knoflook fijn en het witte deel van het citroengras fijn. Giet een scheut arachideolie in een pan en fruit hierin eerst de knoflook. Voeg hierna het citroengras en de garnalen toe. Breng op smaak met de rietsuiker en de kurkuma (let op: gele handen!) Bak de tijgergarnalen in enkele minuten gaar.</p>
<p>2/ ½ komkommer 6 lente uitjes (groen) 2 stronkjes witlof 14 rijstvellen 5 kropjes baby romaine sla Of: little gem ½ bosje koriander ½ bosje munt</p>	<p>2/ Schil, voor de vulling, de komkommers en halveer in de lengte. Verwijder met lepel de kern/pitjes. Snijd hierna met dunschiller plakjes. Snijd het groene deel van de lente uitjes in fijne ringetjes. Maak witlof schoon en leg bladjes apart. Vul een grote schaal met heet water. Dompel een rijstvel 5 tellen in het hete water, schud het goed af en leg het vel op een natte theedoek (het mag niet uitdrogen en/of plakken) Verwijder de 4 buitenste blaadjes van kropje baby romaine sla (geef die aan hoofdgerecht!) Leg een beetje kleingesneden romaine sla, op 1/3 van onderen, op een rijstvel. Leg daarop 2 komkommer repen, wat julienne gesneden blaadjes witlof en wat lente-ui ringetjes. Leg daarop een dun laagje rijstvermicelli, een paar blaadjes koriander en blaadjes munt. Leg er als laatst doorgesneden tijgergarnalen op. Vouw eerst de onderzijde van het rijstvel over de vulling. Sla dan de zijkanten naar binnen en rol het rijstvel voorzichtig en strak op. Doe dit 14x. Leg de rollen op een schaal tussen 2 vochtige theedoeken bewaar tot uitserveren in de koeling (ter voorkoming van uitdrogen).</p>
<p>3/ 1 komkommer 2 dl. water 1 dl. azijn 2 eetlepels gembersiroop</p>	<p>3/ Was komkommer en schaf deze in dunne schijven (1-2 mm). Meng water, azijn en gembersiroop in een kom. Leg de schijven komkommer hierin en laat intrekken tot uitserveren.</p>



BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>4/ 4 chilipepers 4 teentjes knoflook 1,2 dl limoensap 80 gr. rietsuiker 1,2 dl. vissaus</p>	<p>4/ Verwijder, voor de vinaigrette, de zaadlijsten en de zaadjes van de chilipepers en hak ze fijn. Maak de knoflookschoon; plet de teentjes en hak ze fijn. Doe limoen sap en rietsuiker in een kom. Meng tot alle rietsuiker opgelost is. Voeg vissaus, knoflook en chilipeper toe en meng goed!</p>
<p>5/ 1½ liter arachideolie 28 tijgergarnalen 1 dl. vissaus 60 gr. witte sesamzaadjes 60 gr. zwarte sesamzaadjes 3 eiwitten</p>	<p>5/ Verwarm in een flinke pan de arachideolie tot 180°C Pel, voor de krokantjes van tijgergarnaal, ondertussen en indien nodig, de tijgergarnalen (laat het staartje zitten!) en verwijder darmkanaal. Wentel de garnalen in een kom met de vissaus en laat ze 10 min. staan. Haal ze eruit, leg ze op keukenpapier en maal er wat zwarte peper over. Wentel de tijgergarnalen door het losgeklopt eiwit en vervolgens 14 stuks door witte – en 14 stuks door zwarte sesamzaad. Frituur de garnalen (3-4 per portie) in de voorverwarmde arachideolie en laat ze op keukenpapier uitlekken. (verwijderd de losgekomen sesamzaadjes na elke frituurbeurt uit de olie. Giet olie door een fijne zeef in een even grote pan.)</p>
<p>6/ 2 dl. water 100 gr. suiker 150 gr. tomatenpuree 3 limoenen (het sap ervan)</p>	<p>6/ Breng, voor de zoetzure saus, het water met de rietsuiker aan de kook en laat het ca. 10 minuten, op een vlamverdeler en klein vuur, zachtjes koken tot het iets stroperig wordt (NIET karamelliseren!) Voeg aan het kokende suikerwater de tomatenpuree, het limoensap en een snufje zout toe. Roer alles door elkaar tot een mooie, gladde saus. Neem pan van het vuur.</p>
<p>7/ 14 blaadjes basilicum 14 takjes koriander 4 lente -uitjes</p>	<p>7/Serveren Snijd van de rijstvermicelli-rolletjes de kantjes af zodat ze rechtop kunnen staan. Snijd ze vervolgens in het midden schuin in tweeën en plaats de 2 helften op een bord. Steek er een blaadje basilicum op. Schik op het bord de gefrituurde garnalen met daarnaast de zoetzure saus. Laat zoetzure komkommer uitlekken en leg enkele schijven op bord. Giet vinaigrette in een schoteltje en plaats op het bord. Garneer het met een takje koriander en wat fijngesnipperde lente ui.</p>



## 2<sup>E</sup> GANG (SOEP) SÚB THIT BÒ VÓÍ BÚN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 250 gr, rauwe rosbeef</p>	<p>1/ Leg de rauwe rosbeef tot gebruik in de vriezer. (zodat hij later dunner gesneden kan worden.) Haal de rosbeef 30 min. voor gebruik uit vriezer. Snijd in plakjes van 1 mm. en halveer deze. Zet tot serveren in koeling</p>
<p>2/ 1 dl. arachideolie 4 runderbotten 2 mergpijpjes 100 gr. spek 500 gr. runder ribstuk 4 l. koud water 1 winterwortel 2 uien 2 stelen bleekselderij 4 teentjes knoflook 150 gr. tomatenpuree 3 dl. rode kookwijn 100 gr. champignons 5 kruidnagels 3 vleestomaten</p>	<p>2/ Braad, voor de runderbouillon, in een braadslee met de arachideolie de runderbotten, mergpijpjes, spek en het runder ribstuk (ongesneden) rondom mooi bruin aan. Doe het hierna over in een snelkookpan en voeg dan 4 liter koud water toe. Smoor in dezelfde braadslee de fijngesneden winterwortel, 1 ui, bleekselderij, knoflook en de tomatenpuree. Giet over in de snelkookpan. Blus de braadslee met de rode wijn en roer het aanbaksel los. Giet ook dit in de snelkookpan. Breng het geheel aan de kook en schuim het af. Voeg dan de champignons, de met kruidnagels bestoken ui en de schoongemaakte vleestomaten toe. Breng opnieuw aan de kook, sluit de pan en laat 1 uur gaan. Spoel de pan koud, verwijder deksel en zeef de bouillon. Houd het ribstuk apart (als het gaar is!) Kook de runderbouillon to 2½ liter in.</p>
<p>3/ 150 gr. rijstvermicelli 1 runderbouillonblokje</p>	<p>3/ Week de rijstvermicelli in koud water. Haal de geweekte rijstvermicelli uit te water en zet deze 30 seconden(!) in, met runderbouillonblokje op smaak gebracht, kokend water. Spoel hierna direct met ijskoud water. Snijd de rijstvermicelli in kleinere stukken (eet gemakkelijker, moet in de lepel blijven liggen tijdens het eten.</p>
<p>4/ 200 gr. sjalotten 60 gr. gember 4 kaneelstokjes 8 steranijs 10 kardemon peulen ½ dl. vissaus 25 gr. suiker 200 gr. taugé</p>	<p>4/ Maak sjalotten schoon en snijd doormidden. Rooster deze samen met stukken gember onder de salamander tegen zwart aan. Voeg de sjalotten, gember, kaneelstokjes, steranijs en kardemom peulen aan de runderbouillon toe. Laat ± 45 min. zachtjes koken. Kook, zo nodig, het runder ribstuk hierin nog verder gaar. Na garing verwijderen, afkoelen en in dobbelsteentjes snijden. Zeef de fond. Roer er dan de vissaus, suiker, taugé (snijd de boontjes eraf) door. Breng op smaak met zout en (eventueel) runderbouillon blokje.</p>
<p>5/ Koriander (14 blaadjes) Aziatische basilicum 4 lente uitjes (groene deel) 2 chilipepers (zonder pitjes) 1 limoen</p>	<p>5/Serveren Leg een pluk rijstvermicelli in een warm, diep bord. Leg de rundvlees blokjes, greepje taugé, plakjes rosbeef in het bord. Schenk er de kokende soep over. Werk af met koriander, basilicum, fijngehakte lente ui en chilipepers en limoensap.</p>



### 3<sup>E</sup>GANG (TUSSENGERECHT) U'C GÀ VÓ'Í KHOAI TÂY HUN KHÓI

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 25 gr. gedr. morieljes	1/ Knip de morieljes vanaf de onderzijde aan één kant open. Vouw ze voorzichtig open en spoel ze schoon. Week ze 1 uur in 1,1 liter lauw water. Haal morieljes uit het weekvocht en laat uitlekken. Zet zowel morieljes als weekvocht apart.
2/ 600 gr. ratte aardappelen 500 gr. grof zeezout 20 gr. rookmot 2½ dl. volle melk 125 gr. boter Nootmuskaat	2/ Verwarm de oven voor op 180° Was, voor de crème van gerookte ratte aardappelen, de ratte aardappelen. Pof ze , op grof zeezout, 45 minuten in de voorverwarmde oven. Rook ze daarna 20 minuten in het rookoventje. Pel de aardappelen, wrijf ze door een zeef en maak er met de warme volle melk en de boter een mooie crème van . Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Doe het in een spuitzak met fijn spuitmondje en houd warm in de warmkast.
3/ 250 ml. melk 4 gr. agar-agar 100 gr. belegen Goudse kaas (geraspt)	3/ Breng, voor de kaas crème, de melk met de agar-agar aan de kook. Laat 2 min doorkoken. Mix het hete mengsel met de Goudse kaas met behulp van de staafmixer en laat het gaan tot de kaas gesmolten is. Breng op smaak met zout en peper. Stort het mengsel in een bak en laat het in de koeling opstijven. Vlak vóór het uitserveren het mengsel glad mixen met staafmixer. Doe het daarna in spuitzak.
4/ 1 l. morielje vocht (zie 1) 4 dl. room 1 dl. Madeira 100 gr. boter	4/ Kook, voor de morielje saus, het gezeefde weekvocht in tot de helft. Voeg dan de room en de Madeira toe en laat opnieuw tot de helft inkoken. Breng op smaak met zout en peper. Werk, vlak voor het uitserveren, de saus met de koude boter af.
5/ 125 gr. belegen Goudse kaas (geraspt) 3 eiwitten	5/ Verwarm de oven voor op 170°C Meng, voor het kaaskrokantje de Goudse kaas met het eiwit. Smeer het mengsel flinterdun uit tussen 2 vellen bakpapier op een bakplaat. Bak dit in ± 8 min. in de oven. Laat afkoelen en breek in stukken
6/ 4x Kipfilet Arachideolie 100 gr. geklaarde boter	6/ Verwarm de oven voor op 180° C Snijd de filet in de lengte tot 28 stuks. Laat drogen op keukenpapier. Neem een platte ovenschaal en smeer de bodem in met arachideolie. Strooi hierover zout en peper. Leg de kip in de schaal en kruid de bovenkant van de kip nog eens met zout en peper. Braad ze enkele minuten in de voorverwarmde oven. Bak de kip, net voor het uitserveren, in de geklaarde boter.



BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>7/ 42 krielaardappeltjes 1 kippenbouillon blokje Boter</p>	<p>7/ Borstel de krielaardappeltjes schoon. Kook ze in de schil in water met kippenbouillon blokje beetgaar. (± 10-15 min.) Laat ze in koud water afkoelen. Snijd met mesje een steeltje zodat de vorm van champignon ontstaat. Vlak voor uitserveren met wat boter opbakken.</p>
<p>8/ Morieljes (zie 1) Crème van aardappel (zie 2) 75 gr. boter</p>	<p>8/ Vul, vlak voor het uitserveren, de morieljes met de warme crème van aardappel en vouw ze dicht. Bak ze voorzichtig kort in een koekenpan met boter.</p>
<p>9/ 250 gr. bieslook 75 gr. geklaarde boter = 1 dessertlepel 8 gr. Knorr Primerba- knoflook</p>	<p>9/ Geklaarde boter in koekenpan mengen met Knorr Primerba knoflook. Stoof hierin de bieslook kort aan</p> <p>10/<u>Serveren</u> Verdeel de bieslook sprietjes in de lengte over het midden van de warme borden. Leg op de bieslook kruislings 2 kip-haasjes op elkaar. Leg er 3 krielaardappel paddenstoeltjes en wat gevulde morieljes speels tussenin. Werk het bord af met dotjes kaas crème. Steek hier en daar wat kaas krokantjes in het gerecht</p>





### 4<sup>E</sup> GANG (HOOFDGERECHT) GÀ GÀ VÀ GAO

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 1 kg. kipfilets</p> <p>2/ 4 stengels citroengras 4 lente ui (wit) 80 gr. sjalot 4 rode paprika's 400 gr. sperziebonen 400 gr. champignon (blik) Thaise rode curry (4 eetl.) 4 afgestr. theelepels kurkumapoeder 8 dl. kokosmelk 20 limoenblaadjes 30 ml. vissaus</p> <p>3/ 500 gr. Pandanrijst</p> <p>4/ Baby romaine slablad (amuse) 3 takjes basilicum Korianderpoeder Lente ui (groen) 28 takjes koriander</p>	<p>1/ Snij, voor de kip-curry, de kipfilets in dunne plakjes en bak ze, om en om, in e boter. Zet ze apart.</p> <p>2/ Verwijder het buitenste harde blad van de citroenstengel. snijd het witte deel in fijne ringen en kneus de rest van de citroenstengel. Snipper het witte deel van de lente ui fijn (bewaar het groen voor de garnering). Snijd de sjalot fijn. Verhit de arachideolie in een wok en voeg er de gesneden sjalot, de citroenstengel en het wit van de lente ui bij. Voeg de fijngesneden paprika en sperzieboontjes toe en bak ze enkel minuten mee. Voeg de champignon uit blik (uitgelekt) op het laatst bij. Meng er de rode curry pasta en het kurkumapoeder door. Blus het met kokosmelk af. Voeg de limoenblaadjes toe en breng op smaak met vissaus. Voor uitserveren kip toevoegen en limoenblaadjes verwijderen.</p> <p>3/ Doe de Pandanrijst in een pan met ruim kokend water. Breng opnieuw aan de kook en laat de rijst 10 minuten doorkoken. Giet de rijst af. Laat de rijst dan, met deksel op de pan, staan. Schep de rijst, voor het uitserveren, even om.</p> <p>4/ Leg op het bord een blaadje baby romaine sla en schep daarop de kip curry. Snijd basilicum in smalle reepjes. Bestrooi de curry met basilicum, korianderpoeder en groen van de lente uit Leg, met een grote ijsbolletjes tang, 2 bollen Pandanrijst en garneer deze met takje koriander</p>





### 5<sup>E</sup> GANG (NAGERECHT) 3 MÀU SAC / NÈN TANG VIỆT NAM

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/(onderste rode laag) 330 gr. kidneybonen 50 gr. suiker 100 ml. water 15 ml. honing 1 eetl. citroensap</p> <p>2/ laag 2 én 4 15 gr. tapiocabloem 75 ml. water 300 ml. kokosnoten crème 15 gr. suiker 2 gram zout</p> <p>3/ laag 3 1 Pandan blad 5 gr. agar-agar 3½ dl. water 65 gr. suiker 10 gr. vanillesuiker 10 druppels Pandan extract</p> <p>4/ 25 gr. verse gember 1 blik lychees op siroop 1 dessertl. glucosestroop 1 eiwit</p> <p>5/ 125 gr. zelfrijzend bakmeel 1 mespunt gemberpoeder Vingergreep zout 50 gr. bruine basterdsuiker 50 gr. koude boter 50 gr. keukenstroop 6 gember bolletjes 15 gr. gembersiroop</p>	<p>Zet 14 ovale amuse glaasjes in de koeling en 14 middelmaat bordjes in de vriezer.</p> <p>1/ Spoel, voor de rode laag, de kidneybonen in een zeef onder stromend water af. Los in een pan, op een hoog vuur, de suiker op in 100 ml. water en voeg de kidneybonen toe. Laat het op een laag vuur ca. 10 minuten koken. Zo nodig iets water toevoegen. Van het vuur af de honing en citroensap erdoor roeren. Plaats tot serveren in de koeling.</p> <p>2/ Los, voor de witte lagen, de tapiocabloem in het water op. Verwarm de kokosnoten crème op een matig vuur, NIET koken. Voeg de suiker en het zout toe en vervolgens de opgeloste tapioca. Klop met een garde, op een laag vuur, tot een lobbige massa. Doe de massa in een spuitzak. Bewaar tot serveren in de koeling.</p> <p>3/ Knip, voor de groene laag, de witte onderkant én het topje van het Pandan blad. Was het blad en snij het zeer fijn. Doe deze snippers in een vijzel en pureer het. Los de agar-agar in de 3½ dl./water op en breng het aan de kook. Voeg de suiker en de vanillesuiker toe en laat het nog even koken. Voeg, van het vuur af, de Pandan-puree en – extract toe en roer het goed door elkaar. Giet vloeistof in een ruime platte schaal en plaats in de koeling.</p> <p>4/ Hak, voor het lychee-gember ijs, de geschilde verse gember héél fijn. Pureer de lychees met de siroop en de verse gember in een keukenmachine. Neem hiervan 3 dl. en verwarm het. Los daarin de glucosestroop op. Meng dit goed met de gember/lychee massa. Draai er ijs van. Voeg halverwege de draaitijd met losgeklopte eiwit toe.</p> <p>5/ Verwarm de oven voor tot 160°C Zeef, voor de ginger snaps (gember koekjes) het zelfrijzend bakmeel boven een kom en meng er het gemberpoeder en het zout door. Voeg de koude boter in vlokjes toe. Voeg dan keukenstroop, kleingesneden gemberbolletjes en gembersiroop toe en kneed het geheel tot een samenhangend deeg (ca. 15 min.) Druk de deegbal plat en rol deze, tussen 2 vellen bakpapier, uit tot een dikte van ca 2 mm. Steek er met een bakring (8 cm) rondjes uit. Leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de koekjes in het midden van de voorverwarmde oven in ca 15 minuten af. (Blijf erbij, opdat ze niet verbranden!)</p>



<p>6/ 14 muntblaadjes 14 takjes munt</p>	<p>Laat ze 3 minuten op de bakplaat afkoelen en leg ze daarna op een rooster.</p> <p>6/ <u>Serveren</u> Leg op de bodem van een ovaal amuse glaasje eerst een rood laagje van kidneybonen. Spuit daarop een klein laagje kokos crème. Stort de groene Pandan op een snijplank, snijd in kleine flinters. Leg op de witte kokos een laagje groene Pandan flinters Dek af met 2e laag kokos crème. Garneer het glaasje met een muntblaadje. Plaats op bord</p> <p>Schep met een ijsschep (4 cm) het lycheegember ijs en leg deze op het koude bord. Steek er een ginger snap in Garneer het bord met takje munt.</p>
--	--