



Kookworkshop groep Uilenbosch - Gamba's in een Cantonese saus. - Kalfsoester gecombineerd met een Dim-Sum van kalfssukade in een saus van vlierbessen, aardappelwafeltjes en geglaceerde snijbonen.

Recept voor Gamba's in een Cantonese saus.

(Voor 4 personen)

Ingrediënten: 12 gamba's, ½ paksoi, ¼ steranijs, ½ teentje knoflook, 15 gram gemberwortel, 0,3 liter kippenbouillon, 100 gram winterwortel, 100 gram lente-ui, 25 gram gedroogde shii take, ½ bolletje waterkastanje, 1 dl sake Sesamololie, Sojasaus (kikoman), Mirin (rijstwijn), Aardappelzetmeel.

Bereidingswijze:

- Shii-take laten weken en goed laten uitlekken.
- Gamba's schoonmaken en darmkanaal verwijderen. Bewaar ze in de koeling.
- Paksoi in reepjes van circa 2 cm breed snijden en in de koeling bewaren.
- Snij de lente-ui, in dunne reepjes. De wortel en waterkastanje tot brunoise.
- Knoflook en de gemberwortel in stukjes snijden en met de steranijs aanbakken in de wok.
- Afblussen met de sake.
- Kippenbouillon toevoegen en aan de kook brengen.
- Laat de bouillon inkoken tot sausdikte en zeef hem dan.
- Brunoise garnituur en shii-take toevoegen en 1 minuut laten doorkoken.
- Voeg 1 eetlepel sesamololie en 1 glas mirin toe.
- Breng op smaak met sojasaus, doe dit lepel bij lepel en proef regelmatig.
- Bindt de saus met aardappelzetmeel.
- Roerbak de paksoi in een wokpan met een scheutje sojasaus.
- Bak de gamba's aan beide zijden aan en plaats ze circa 3 minuten in de oven.

Opdienen:

- Leg midden op een voorverwarmd diepbord de paksoi.
- Leg de gamba's midden op de paksoi.
- Laat de saus langs de paksoi en gambaslopen, niet te veel.
- Rest van de saus apart serveren.

Recept voor Kalfsoester gecombineerd met een Dim-Sum van kalfssukade in een saus van vlierbessen, aardappelwafeltjes en geglaceerde snijbonen.

(Voor 4 personen)

Ingrediënten:

Dim Sum

80 gram kalfssukade, 2 dl kalfsbouillon, 8 wontonvellen, 2 blaadjes basilicum gehakt, 30 gram roseval aardappels, 100 gram pomodori tomaten, 1 eiwit, Boter, Zout en peper.

Kalfsoester

4 stuks kalfsoesters a 80 gram van de haas gesneden, boter, Zout en peper.

Vlierbessensaus

0,1 dl vlierbessenazijn, 0,5 dl rode wijn, 10 gram vlierbessengelei, 0,3 dl vlierbessensap, ½ dl kalfsfond, 40 gram koude boter, Zout en peper.

Garnituur

4 plakjes spek

Aardappelwafeltjes

100 gram aardappels (allen even groot).

Geglaceerde snijbonen

300 gram snijbonen, boter, zout en peper.

Extra benodigdheden

Mandoline, Frituur.

Bereidingswijze:**Dim Sum**

- Bestrooi de sukade met zout en peper en bak ze rondom bruin.
- Voeg de kalfsbouillon toe en gaar de sukade verder in het vocht.
- Laat de gare sukade in het vocht afkoelen (in de koeling)
- Snijd de roseval aardappels in brunoise en blancheer deze kort.
- Plisseer de tomaten, ontpit ze en snijd ze tot zeer fijnen concasse.
- Snijd de sukade fijn en meng hierdoor de aardappelbrunoise, de concasse van tomaat en de gehakte basilicum en breng op smaak met zout en peper.
- Bestrijk de randen van de wontonvellen met de losgeklopte eiwit.
- Schep in het midden van de velletjes het mengsel en vouw ze zorgvuldig dicht tot pakketjes.
- Bewaar de pakketjes in de koelkast of onder een vochtige doek.
- Frituur net voor het opdienen de dim sum pakketjes goudbruin.

Kalfsoester

- Wrijf de kalfsoester in met zout en peper en bak ze rondom mooi aan in boter.
- Bewaar de kalfsoesters tot het opdienen op een bord en afgedekt met aluminiumfolie, zodat het vlees kan rusten en droog blijft voor een betere structuur.
- Bewaar het braadvocht.

Vlierbessensaus

- Voeg de vlierbessenazijn, rode wijn, vlierbessensap en het vlierbessengelei samen in een pan en laat licht inkoken.
- Voeg de kalfsfond toe en laat reduceren tot sausdikte.
- Voeg het braadvocht van de kalfsoesters toe.
- Bewaar de saus tot het doorgeven.
- Maak de saus vlak voor het opdienen en monteer hem met de koude blokjes boter tot hij wat bindt en glans krijgt.
- Breng op smaak met zout en peper.

Garnituur

- Droog de plakjes spek in de warmtekast of in een oven op 80 °C.

Aardappelwafeltjes

- Schil de aardappels. Schaaf ze op de mandoline met een geribbeld mes, afwisselend een kwartslag naar links, dan weer naar rechts, zo ontstaat een 'wafel'.
- Frituur de wafeltjes in olie goudbruin en knapperig.
- Laat de wafeltjes uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze licht met zout.
- Bewaar ze tot het opdienen.

Geglanceerde snijbonen

- Maak de snijbonen schoon.
- Snijd ze in een fijnen chinese (chinese ruit).
- Blancheer ze beetgaar in water met zout en dompel ze direct in ijswater om het garen te stoppen en de kleur te behouden.
- Bewaar de snijbonen tot het opdienen.
- Glaceer de snijbonen in de boter en breng ze op smaak met zout en peper.

Opdienen

- Verdeel de geglaceerde snijbonen midden op de borden.
- Leg het vlees en de dim sum op de snijbonen.
- Lepel een beetje saus langs het vlees en de dim sum.
- Leg enkele aardappelwafeltjes op het vlees en het gedroogd plakje spek er tegenaan.

Eet smakelijk!

Andere leuke verhalen en lekkere recepten vindt u in mijn boeken.

Deze kunt u ook in de Brasserie bij Peter Elbers bestellen of online:

[Pippa and Paul: stories for the little world citizens: Oosterbeek-Airoldi, Romana: Amazon.nl](#)

[Pipke und Popke: Erlebnisse kleiner Weltbürger: Amazon.de: Romana Oosterbeek-Airoldi: Bücher](#)

[BOEK: Pipke & Popke -verhaaltjes voor kleine wereld burgers Oosterbeek-Airoldi, Romana - dieet & voeding | BESLIST.nl | 9789082479300](#)

All mijn boeken zijn ook als e-book verkrijgbaar:

https://www.amazon.de/dp/B08HHBSNDN/ref=cm_sw_r_wa_apa_l0twFb7ZMJk8Y

This is the link for Pippa and Paul, stories for the little world citizens (English)

https://www.amazon.de/dp/B08HHBSNDN/ref=cm_sw_r_wa_apa_l0twFb7ZMJk8Y

The link for the German book: Pipke & Popke, Erlebnisse kleiner Weltbürger

[Pipke & Popke eBook door Romana Oosterbeek-Airoldi - 9789082479300 | Rakuten Kobo Nederland](#)

In Dutch: Pipke en Popke, verhaaltjes voor de kleine wereldburger

Gauw ook in het Italiaans!

“Pippa e Paolo, storie per piccoli cittadini del mondo”