



Ginnekenweg 317
4835 ND Breda
Telefoon +31 (0)6 517 75 417
www.store317breda.nl
shop@store317breda.nl

Be Siap Base Kalas

Balinese gele curry met kip, kokosmelk & citroengras

4 personen

Wat gaat erin:

Zonnebloemolie	2 eetlepels
Base Be Siap	150 gram
Citroengras	1 stengel
Limoenblad (Kaffir Lime Leafs)	3 stuks
Kippendijen (zonder vel & bot - gesneden)	600 gram
Kokosroom (Kara - Indonesisch)	350 ml
Kippenbouillon of groentebouillon	300 ml
Zout	1 theelepel
Zwarte peper	1 snufje
Gefrituurde sjalotjes	1 eetlepel

Witte rijst (Jasmijn)

Hoe maken wij het:

- Marineer de kippendijen (in stukjes gesneden) in 1 eetlepel van de Base Be Siap met zwarte peper en dek dit goed af. Zet het vlees voor een paar uur in de koeling voor meer smaak.
- Verhit de zonnebloemolie in een pan, voeg de resterende kipmarinade toe en fruit dit ongeveer 2 minuten aan op een laag vuur. Voeg daarna de gemarineerde kip toe.
- Kneus de citroengras goed en draai vervolgens een knoop in de stengel om alle smaken goed vrij te laten komen.
- Voeg de citroengras samen met de limoenblaadjes en laat nog 2 minuten verder sudderen.
- Voeg 300 ml van de kippenbouillon (of groentebouillon) toe en breng het geheel aan de kook en laat het geheel met de deksel op de pan voor 5 - 10 min. koken. Daarna nog 5 min. zonder deksel op het vuur (om de saus te laten reduceren).
- Giet langzaam ongeveer de helft van de kokosroom bij de curry en laat het geheel inkoken. Voeg nog extra bouillon en/of kokosroom toe om de gewenste dikte van de saus te krijgen.
- Breng de curry op smaak met zout.
- Serveer met witte rijst en garneer de curry met wat extra kokosroom en gefrituurde sjalotjes.



Ginnekenweg 317
4835 ND Breda
Telefoon +31 (0)6 517 75 417
www.store317breda.nl
shop@store317breda.nl

Caesar Salade

met gepocheerd ei - 2 personen

Wat gaat erin:

Romeinse Sla	400 gram
Belperknolle kaas (geraspt)	30 gram
Tom's Alpkäse	2 plakjes
Zwitserse saftschinken – rund (krokant)	4 plakjes
Croutons	2 eetlepels
Eieren (L)	2 stuks
Tafelazijn	1 eetlepels
Caesar dressing	3 eetlepels
Ansjovisfilet	2 stuks
Zwarte peper	1 snufje

Hoe maken wij het:

- Verwijder de harde kern van de Romeinse sla en was de hele (niet gesneden) bladeren, laat goed uitlekken en snijdt ze dan in mooie grove stukken (2 tot 3cm breed).
- Leg de sla in een grote vermengschaal en voeg croutons, geraspte Belperknolle, Caesar dressing en breek de stukjes saftschinken erbij.
- Vermeng de salade voorzichtig, zodat de bladeren niet breken en voeg zwarte gemalen peper op smaak toe.
- Zet een ruime pan met water op het vuur en breng aan de kook met de tafelazijn, reduceer hitte tot medium.
- Breek de verse eieren in een schaaltje en laat deze 1 voor 1 rustig in het water zakken en pocheer deze in ongeveer 3 minuten.
- Serveer de Caesar salade op ruime borden en garneer met plakjes van de Tom's Alpkäse, een gepocheerd eitje met daarop een ansjovisfilet.

Tip: Maak zelf croutons - neem oud brood (stokbrood) en scheur deze in brokken, bedrenk met olijfolie, voeg verder gehakte knoflook, rozemarijn en een beetje zout/peper toe en vermeng. Leg dit op een oventray onder de spek die uitgebakken wordt in de oven, zodat de croutons nog extra smaak krijgen van de spek.



Ginnekenweg 317
4835 ND Breda
Telefoon +31 (0)6 517 75 417
www.store317breda.nl
shop@store317breda.nl

Dim Sum Bereidingen – altijd vanuit bevroren toestand bereiden!

Wortip

- Neem een koekenpan met antibaklaag en voeg een scheutje zonnebloemolie toe.
- Laat de dumplings aan weerskanten mooi goudbruin worden op een medium/hog vuur (wortip kunnen in de koude koekenpan).
- Voeg 75ml water toe en doe meteen een deksel op de pan en laat de dumplings nog ongeveer 3-4 min op medium vuur stomen – tot het water verdampt is.



Harkau/Siumai/Broodjes

- Stoom in een bamboe mandje 12-14 minuten (leg de dimsums op een dimsumpapiertje zodat ze niet kleven aan het mandje)
- Broodjes hoeven niet op een papiertje, want dit zit al onder het broodje (kan je niet opeten) – bij het stomen van broodjes het liefst niet in het onderste mandje en altijd maar een laagje water gebruiken, zodat het niet condenseert op de broodjes.

Wonton/Loempia

- Neem een pannetje met zonnebloemolie en verwarm tot 180C (medium warm) en bak aan beide kanten tot goudbruin (ongeveer 5 minuten)



Ginnekenweg 317
4835 ND Breda
Telefoon +31 (0)6 517 75 417
www.store317breda.nl
shop@store317breda.nl

Hasil Laut Bumbu Kuning

Balinese zeevruchten curry met kokosroom

4 personen

Wat gaat erin:

Zonnenbloemolie	2 eetlepels
Base be Pasih	150 gr
Citroengras (gekneusd)	1 stuk
Limoenblad	2 stuks
Birds eye chili (gekneusd)	1 stuk
Zeevruchten (schoon)	600 gr
Kippenbouillon of Groentebouillon	100 ml
Kokosroom (Kara)	250 ml
Zout	
Zwarte peperkorrels (gemalen)	

Hoe maken wij het:

- Verhit de zonnebloemolie in een pan, voeg de curry pasta toe en fruit dit ongeveer 2 minuten aan op een laag vuur samen met de Birds eye chilli, citroengras, limoenblad.
- Voeg de gemengde zeevruchten toe en fruit dit ongeveer nog 2 minuten mee.
- Voeg 100 ml bouillon toe en breng het geheel aan de kook en laat rustig garen op een laag vuur voor 2 minuten, met een deksel op de pan.
- Giet de kokosroom bij de curry en laat het geheel inkoken.
- Breng de curry op smaak met zout en zwarte peper.
- Serveer met witte rijst en garneer de curry met wat extra kokosroom en gefrituurde sjalotjes.



Ginnekenweg 317
4835 ND Breda
Telefoon +31 (0)6 517 75 417
www.store317breda.nl
shop@store317breda.nl

Phad Thai met kip en garnalen

2 personen

Wat gaat erin:

Rijstnoedels	300 gram
Zonnebloemolie	3 eetlepels
Sjalotjes - in ringen gesneden	5 gram
Knoflook - fijnggehakt	5 gram
Gedroogde garnalen	1 theelepel
Kippendijenvlees	150 gram
Garnalen - groot	4 stuks
Ingelegde rettich (Thais)	40 gram
Bouillon (groente of gevogelte)	90 ml
Eieren - geklopt	2 stuks
Knoflookbieslook	20 gram
Tauge	60 gram
Geroosterde pinda	3 eetlepels
Phad Thai saus	110 ml
Koriander	10 gram
Gedroogde chillipoeder	1 theelepel
Limoen	1/2 stuk

Hoe maken wij het:

- Week de rijstnoedels in warm water voor 15 minuten (niet koken!).
- Snijdt het kippendijenvlees in blokjes en pocheer in kokend water tot het gaar is.
- Maak de garnalen schoon (verwijder darmkanaal) en pocheer ook in kokend water.
- Verhit de zonnebloemolie in een wok of grote koekepan en roerbak hierin de knoflook, sjalotjes en gedroogde garnalen tot de knoflook goudbruin begint te worden.
- Voeg de ingelegde rettich, garnalen, kip en noedels samen met de bouillon toe en blijf goed roeren met een spatel om plakken te voorkomen, en dit alles op een hoog vuur om de juiste woksmaak te creëren.
- Draai het vuur laag en voeg de Phad Thai saus toe en roer deze goed door de noedels.
- Schuif de noedels naar 1 zijde van de wok om op de vrijgekomen plek de geklopte eieren te roerbakken en roer dan de eieren door de noedels heen.
- Gebruik de helft van de pindas, een mespunt chillivlokken en de knoflookbieslook en blijf roerbakken.
- Ten slotte nog de helft van de tauge erbij en deze ook nog kort door de noedels roerbakken.
- Serveer de Phad Thai met een schijfje limoen, geroosterde pindas, chillipoeder en garneer met tauge en koriander.



Ginnekenweg 317
4835 ND Breda
Telefoon +31 (0)6 517 75 417
www.store317breda.nl
shop@store317breda.nl

Stoofperen cake met witte chocolade

8 personen

Wat gaat erin:

Boter (op kamertemperatuur)	200 gr
Suiker	200gr
Eieren	4 stuks
Zelfrijzend bakmeel	200 gr
Speculaaskruiden	1 theelepel
Zout	1 snufje
Stoofperen	4 stuks
Witte chocolade	100 gr

Hoe maken wij het:

- Verwarm de oven voor op 170C
- Klop de boter met de suiker romig. Klop 1 voor 1 de eieren erdoor. Voeg pas een nieuw ei toe als het vorige is opgenomen.
- Zeef het bakmeel, de speculaaskruiden en het zout boven het beslag en schep dit erdoor.
- Vet een cakevorm en bekleed de randen met bakpapier en vet deze in.
- Schep het beslag in de vorm.
- Druk de peren (vergeet deze niet te ontpitten) in de cake.
- Bak de cake in 40 minuten mooi gaar.
- Laat afkoelen en haal de cake uit de vorm.
- Smelt de chocolade au bain-marie en laat deze met een lepel in strepen over de cake lopen.

