



Rouleau van kip met teriyakisaus, mango-cashewloempia met chilisaus en gebakken rijst

Voor de Rouleau

Ingrediënten voor 14 personen

- Kipfilet 1 kg
- Teriyaki marinade 5 el
- Donkere sojasaus 300 gr
- Sushi-azijn 4 el
- Mirin 100 gr
- Sesamolie 2 el
- Palmsuiker 74 gr geraspt
- Aardappelmeel 2 el
- Verse bieslook 2 bosjes
- Ouwel 14 bladen
- Sesam zaadjes 90 gr
- Zout en peper naar smaak

Bereiding

- Marineer de kip een half uur in wat olie en de teriyaki marinade
- Peper en zout de kip en bak de kipfilet kort maar gaar
- Breng eventueel verder op smaak met zout en peper
- Laat het afkoelen en leg het in de koelkast waardoor het makkelijk snijdbaar wordt
- Breng voor de teriyakisaus de sojasaus, merin, sushi-azijn, sesamolie en de palmsuiker aan de kook
- Proef en breng eventueel op smaak
- Bind de saus met het aangemaakte aardappelmeel totdat het de dikte heeft van slasaus en laat het afkoelen
- Snij de kip zo dun mogelijk (tegen de draad in) besmeer de plakken met teriyakisaus en beleg ze royaal met gesneden bieslook
- Rol het geheel op met behulp van plasticfolie en zet weg tot alles klaar is
- Verwarm de kip vlak voordat het in de ouwel wordt gerold
- Rol de kip in de ouwel, eerst de bladen aan één kant nat maken en dan pas inrollen
- Snij ze in gelijke stukken van ongeveer 4 cm, ze moeten warm geserveerd worden.

Voor de loempia's

Ingrediënten voor 14 personen

- Wokgroenten 250 gr
- Sojaolie 4 el
- Lente-uien 6, in ringen
- Mango 4 stuks, niet helemaal rijp, in blokjes gesneden
- Cashewnoten 300 gr, geroosterd en grofgehakt
- Limoensap 3 limoenen
- Thaise vissaus 3 el



- Verse koriander 6 el, grof gehakt
- Loempiavellen 28
- Eidooier 2 eieren
- Olie 1 lt

- Suiker 300 gr
- Chilipeper 3 zonder zaadjes, fijngesneden
- Knoflook 3 teentjes, fijngehakt
- Rode-wijn azijn 120 ml
- Thaise vissaus 60 ml

Bereiding

- Wok de wokgoenten met wat peper en zout in de sojaolie en lente-uien tot beetgaar
- Laat uitlekken en een beetje droog worden
- Meng voor de loempiavulling de gewokte groenten, de mango, de cashewnoten, limoensap, vissaus en koriander (houd koriander over voor de garnering)
- Leg de loempiavallen klaar
- Bestrijk drie randen van de vellen met eidooier zodat het na het oprollen blijft plakken
- Verdeel de vulling over de vellen
- Rol de loempia strak op, vouw halverwege de zijkanten naar binnen en rol verder
- Bak de loempia's in de olie goudbruin en laat ze uitlekken
- Snij de loempia's schuin door, warm serveren

- Laat voor de chilisaus de suiker met 4 el water op laag vuur smelten
- Zet het vuur hoog en laat het koken tot de suiker goudkleurig is
- Voeg de chilipeper en de knoflook toe
- Roer 30 seconden en voeg de azijn en vissaus toe, houd wat afstand want het kan spatten
- Laat het heel even inkoken op hoog vuur
- Breng de chilisaus eventueel op smaak met wat zout en peper en laat afkoelen.

Voor de gebakken rijst

Ingrediënten voor 14 personen

- Rijst 350 gr
- Tomaat 7, in stukjes
- Lente-ui 14
- Eieren 8
- Sojasaus 6 el, naar smaak
- Thaise vissaus 8 el
- Koriander 1 bosje
- Peper en zout naar smaak



Bereiding

- Kook de rijst gaar en laat afkoelen
- Bak de rijst in een wok met wat olie samen met de tomaat en lente-ui
- Bak van de eieren een roerei en meng met de rijst
- Breng op smaak met de sojasaus, peper en zout en met de vissaus.

Uitserveren

- Verdeel de rouleaux over de borden
- Besprenkel met wat teriyakisaus, sesamzaadjes en dille
- Verdeel de loempia's over de borden
- Leg er de chilisaus in een klein kommetje naast
- Leg de rijst er naast in de vorm van een halve bol
- Garneer de rijst met koriander.