

delicious.

Spicy

Inhoud

Voorgerechten en soepen

- 6 Krabkoekjes met maïs en koriandersaus
- 8 Kwarteleitjes met walnotenhummus en dukkah
- 10 Pittige viskoekjes en gembermayonaise
- 12 Garnalenkoekjes aan citroengrasspiesen
- 14 Sushi in laagjes
- 16 Pimientos de padrón
- 18 Aardappeltaco's met tomatensalsa
- 20 Pittige bonensoep met komijnpoori's
- 22 Aziatische biefstuk tartaar met wontonchips
- 24 Salade met groentebhaji
- 26 Hummussoep
- 28 Inktvis met chili-limoenzout en homemade chili-jam
- 30 Pittige kipsalade in wontonbakjes

Vis, schaal- en schelpdieren

- 32 Krabsalade met kokos en groene mango
- 34 Thaise salade met gerookte zalm
- 36 Garnalensalade met bombay-mix
- 38 Visburrito's met salsa criolla
- 40 Pittige garnalen met harissacouscous
- 42 Marokkaanse vis met gezouten citroen en olijven

- 44 Tonijn met peper en groenetheenoedels
- 46 Spaghetti met pikante inktvis
- 48 Vis met chorizokorst en pittige bonen
- 50 Mijn viscurry
- 52 Teriyakizalm met wasabi en avocadosaus
- 54 Marokkaanse zwaardvis met chermoula en aardappelpuree
- 56 Garnalenpilaf
- 58 Zwaardvis tandoori met citroenatjar
- 60 Geblakerde zalm met papaja mojo

Kip

- 62 Kip gemarineerd in jerkspecerijen
- 64 Bombayburgers
- 66 Engelenhaarpasta met gehakt
- 68 Wontonsoep met eend
- 70 Chilirijst met Chinese geroosterde eend
- 72 Kwartels met zout, peper en chilisaus
- 74 Laksa met kip en aubergine
- 76 Kip tikka en yoghurt met munt
- 78 Kip met chilichocola

Varkensvlees

- 80 Chinese broodjes met varkensvlees
- 82 Kleverige varkenskotletten met pittige Aziatische salade
- 84 Chorizo carbonara
- 86 Varkensbuik met karameldressing
- 88 Wraps met geroerbakt varkensvlees

- 90 Salade van Chinees geroosterd varkensvlees en peultjes
- 92 Sticky spareribs met honing, sojasaus en gember

Rund- en lamsvlees

- 94 Thaise rundvleescurry met basilicum
- 96 Knapperig geroerbakt rundvlees met sinaasappel
- 98 Lamsvlees-harissapizza met taboulé en yoghurt
- 100 Marokkaanse jachtschotel
- 102 Thaise stoof van runderwangen
- 104 Mijn pho
- 106 Lamsburgers met harissamayonaise en sinaasappelrelish
- 108 Lamskoteletten met dukkah en radijs-tzatziki
- 110 Lamstajine met zoete aardappel
- 112 Rundvlees sukuyaki met edamame en sushirijst

Vegetarisch

- 114 Doperwtenfalafel met pita en kruidenyoghurt
- 116 Indiase eiercurry
- 118 Marokkaanse kikkererwten-wortelschotel
- 120 Chinese gefrituurde eieren
- 122 Marokkaanse pasta
- 124 Curry van witte bonen met kokos



Pittige bonensoep met komijnpoori's

voor- of hoofdgerecht
(6-4 personen)

2 el olijfolie
2 uien, fijngesneden
450 g winterwortel, in blokjes
van 2 cm
2 tl geraspte gember
1 el korma-currypasta
1 liter kippen- of
groentebouillon
200 ml kokosmelk
+ extra om te besprenkelen
sap van 1 grote limoen
1 blik à 400 g cannellini-bonen
of witte bonen, afgespoeld
en uitgelekt
geroosterd komijnzaad, om
te bestrooien

komijnpoori's

100 g volkorenmeel
100 g bloem
+ extra om te bestuiven
2 el zonnebloemolie
+ extra om te bakken
1½ tl komijnzaad

Zeef voor de poori's het volkorenmeel en de bloem met een snuf zout in een kom en wrijf de olie erdoor tot het mengsel op broodkruim lijkt. Roer het komijnzaad erdoor en daarna langzaam 150 ml water tot het een zacht, licht plakkerig deeg is. Stort het deeg op een met bloem bestoven werkvlak en kneed het in 5 min. glad. Vorm een bal van het deeg, wentel hem door olie en leg de bal in een kom. Zet de schaal afgedekt met plasticfolie 15 min. bij kamertemperatuur.

Verdeel het deeg in 12 ballen en bestuif ze royaal met bloem. Rol elke bal uit tot een ronde lap van 13 cm doorsnee. Giet 1 cm olie in een koekenpan met een dikke bodem en verhit de olie tot 180 °C of tot een blokje brood in 30 sec. goudbruin is. Bak de poori's een voor een 45 sec. aan elke kant tot ze opgezwollen en goudbruin zijn. Voeg zo nodig nog wat olie toe. Laat de poori's op keukenpapier uitlekken en houd ze in de oven warm terwijl je de soep maakt.

Verhit intussen de olie in een grote pan op middelhoog tot laag vuur. Bak de ui zachtjes 2-3 min. al roerend. Voeg wortel en gember toe en bak nog 1 min. Roer de currypasta erdoor en bak 30 sec. tot het gaat geuren. Giet de bouillon in de pan, breng hem aan de kook, draai het vuur laag en laat de bouillon 8-10 min. pruttelen tot de wortelen gaar zijn. Roer de kokosmelk, het limoensap en de bonen door de soep en laat hem nog 5 min. zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer glad of laat iets afkoelen en pureer in kleine porties in een blender. Verwarm de soep rustig op laag vuur. Schep de soep in diepe borden, sprenkel er nog wat kokosmelk over, bestrooi met komijnzaad en serveer de soep. Geef de poori's erbij.

Bereiden ± 55 min. / wachten ± 15 min.



Marokkaanse zwaardvis met chermoula en aardappelpuree

hoofdgerecht (4 personen)

1 kg vastkokende aardappels,
bijv. nicola
4 stevige zwaardvissteaks*
van 180 g elk
100 g rucola, grof gehakt
kiemsla* of korianderblaadjes,
voor erbij

chermoula

1 bos koriander, fijngesneden
2 kleine rode pepers, zaadjes
verwijderd, fijngehakt
4 tenen knoflook, fijngehakt
1 tl gemalen komijnzaad
1 tl mild paprikapoeder
1 tl gemalen korianderzaad
125 ml extra vergine olijfolie
rasp en sap van
2 (bio)citroenen

Doe de ingrediënten voor de chermoula in een blender. Voeg zout en peper naar smaak toe en mix alles door elkaar. Zet opzij.

Breng de aardappels in een pan water met zout op middelhoog vuur aan de kook en kook ze in 15-20 min. gaar. Giet de aardappels af, doe ze terug in de pan en prak ze grof met een vork. Roer twee derde van de chermoula erdoor en houd de puree warm.

Verhit intussen een grillpan of koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog tot hoog vuur. Wentel de vissteaks door de overgebleven chermoula en bak ze aan elke kant 2 min. tot ze net gaar zijn.

Schep voor het serveren de rucola door de aardappelpuree en verdeel deze op de borden. Leg er een vissteak op en garneer met de kruiden.

Bereiden ± 30 min.

* Kijk op goedevis.nl voor verantwoorde vis. Kiemsla koop je op boerenmarkten en bij een goed gesorteerde groentewinkel.



Chinese broodjes met varkensvlees

snack of lunchgerecht (20 stuks)

2 el rijstazijn*
2 el fijne kristalsuiker
1 wortel, tot lucifertjes
gesneden
2 minikomkommers of
1 komkommer, zaadlijst
verwijderd, tot lucifertjes
gesneden
60 ml chilisaus* (bijv. Sriracha)
60 ml mayonaise (liefst
Japanse*)
20 witte minibolletjes,
opengesneden
300 g goede kwaliteit
kippenleverpaté
600 g gebraden Chinese
varkensbuik*, in plakken
20 g korianderblaadjes
20 g kiemblaadjes of cressen*

Roer in een kom de azijn, suiker en 1 theelepel zout door elkaar tot de suiker is opgelost. Schep de wortel en komkommer erdoor en laat dit minstens 10 min. intrekken. Giet de groenten af en zet ze opzij.

Roer in een kommetje de chilisaus en mayonaise door elkaar en zet apart.

Rooster de broodjes licht, besmeer ze royaal met kippenleverpaté. Vul de broodjes met plakken varkensvlees met daarop wat zoetzure wortel en komkommer, koriander en cress. Besprenkel de vulling met chilimayonaise en serveer de broodjes.

Bereiden ± 25 min.

* Rijstazijn, Sriracha chilisaus en Japanse mayonaise zijn te koop in Aziatische supermarkten. Kippenleverpaté koop je bij de slager of delicatessenwinkel. Chinese gebraden varkensbuik kun je vinden bij een Chinees afhaalrestaurant of kijk voor een recept op blz. 86. Kiemblaadjes of cressen zijn verkrijgbaar op boerenmarkten en in goed gesorteerde groentewinkels.



Indiase eiercurry

hoofdgerecht (4 personen)

8 eieren
1 el canolaolie (koolzaadolie)
1 grote ui, in dunne ringen
10-12 verse kerrieblaadjes*
1 tl panch phoran*
2-3 el mild kerriepoeder
200 ml hollandaise*
200 ml slagroom
1 blik à 270 ml kokosmelk
60 ml citroensap
gestoomde basmatirijst en
naanbrood voor erbij
korianderblad, om te
garneren

Doe de eieren in een pan en overgiet ze ruim met koud water. Breng aan de kook, draai het vuur middelhoog en laat ze 6 min. koken tot hardgekookt. Spoel de eieren koud onder de koude kraan en pel ze zodra je ze kunt vasthouden. Halveer de eieren en zet ze opzij.

Verhit ondertussen de olie in een pan met een stevige bodem op middelhoog vuur. Bak de ui hierin zachtjes 2-3 min. Voeg de kerrieblaadjes en panch phoran toe en roer 2 min. tot het heerlijk geurt. Doe het kerriepoeder in de pan en roer weer 1 min. Roer de hollandaise en de room door het uimengsel en laat de saus 2-3 min. zachtjes op laag vuur koken. Breng op smaak met zout en peper, voeg het citroensap en de halve eieren toe en laat alles goed warm worden.

Schep de eieren met de saus op de gestoomde rijst, garneer met korianderblad en serveer het naanbrood erbij.
Bereiden ± 20 min.

* Verse kerrieblaadjes en panch phoran (een mengsel van hele specerijen met onder meer komijn-, venkel-, fenegriek-, mosterd- en nigellazaad) koop je in winkels met Indiase of Aziatische producten. Kijk op deliciousmagazine.nl voor een recept voor hollandaisesaus.

