

Wijn/Spijs receptuur

Chicken Masala (Indisch)

Ingrediënten (4 personen)

Aantal	Eenheid	Product	Leverancier
4	Stuks	Kipfile	Albert Heijn
3	Stuks	Rode uien	Albert Heijn
5	Teentjes	Knoflook	Albert Heijn
1	Blikje	Tomatenblokje	Albert Heijn
3	Theelepels	Cumin zaadjes	Toko, Indradjaja http://www.indradjaja.nl/
2	Theelepels	Chili	Toko, Indradjaja
2	Theelepels	Garam masala	Toko, Indradjaja
1½	Theelepels	Tumeric	Toko, Indradjaja
		Vissaus	Toko, Indradjaja
		Creme fraiche	Albert Heijn
		Wokolie	Albert Heijn
2	Theelepels	Gemberpoeder (ginger)	Albert Heijn
		Ketjap manis	Albert Heijn



Tumeric (kurkuma)



Garam Masala



Chili



Curmin

Bereidingswijze

1. Kipfilet in stukjes snijden en marinieren in ketjap manis (zout / peper) toevoegen voor de smaak. Even een kwartiertje laten intrekken;
2. Rode uien, knoflook klein snijden, gemberpoeder toevoegen en blenden;
3. Kipfilet bakken in de wok. De kip wordt later toegevoegd aan de masala;
4. Cumin seeds bakken;
5. Mengsel van rode uien, knoflook en gember toevoegen en bakken totdat deze bruin wordt;
6. Vervolgens kruidenmengsel van chilli, garam masala en tumeric toevoegen en nog even doorbakken;
7. Blikje met tomatenblokjes toevoegen en +/- 5 minuten laten koken (regelmatig omroeren);
8. Masala op smaak brengen met vissaus;
9. Creme fraiche toevoegen (hoeveelheid hangt af van je persoonlijke smaak);
10. Gebakken kip toevoegen en nog even mee laten koken.

Wijn/Spijs receptuur

Thaise Curry

Ingrediënten (2-4 personen)

Aantal	Eenheid	Product	Leverancier
1-2	Stuks	Varkenshaas	Albert Heijn
1	Blikje	Cocosmelk	Albert Heijn
6	Blaadje	Lemon leaves	Toko, Indradjaja
		Zwarte pepers	Toko, Indradjaja
1		Rode peper	Albert Heijn
		Vissaus	Toko, Indradjaja
*1	Eetlepel	Rode curry	Toko, Indradjaja
1	Theelepels	Suiker	Albert Heijn
2	Theelepels	Wokolie	Albert Heijn

*Afhankelijk van de gewenste scherpste van het gerecht minder toevoegen.



Lemon leaves



Rode peper

Bereidingswijze

1. Varkenshaas in dunne plakjes snijden en op smaak brengen met zout en peper;
2. Rode Curry even bakken in de olie;
3. Varkenshaas toevoegen en bakken (niet te lang anders wordt deze droog);
4. ½ blikje cocosmelk toevoegen en laten doorkoken totdat de olie boven komt drijven;
5. Suiker toevoegen;
6. Gerecht op smaak brengen met vissaus;
7. Lemon leaves, zwarte pepers en rode peper (pitjes eruit halen en in stukjes snijden) toevoegen;
8. Geheel nog even laten doorkoken.

Wijn/Spijs receptuur

Nasi Goreng

Ingrediënten (4 personen)

Aantal	Eenheid	Product	Leverancier
1	Pak	Pandan rijst	Albert Heijn
2-3		Eieren	Albert Heijn
1	Pakje	BoemBoem Nasi goreng (Conimex)	Albert Heijn
400 - 600	Gram	Chinese groentemix	Albert Heijn
		Zout/peper	Albert Heijn
		Wokolie	Albert Heijn

Bereidingswijze

1. Rijst koken (10 min);
2. Eieren bakken (scrambled) en vervolgens even apart houden;
3. Groentemix bakken;
4. BoemBoem toevoegen (met een klein beetje water);
5. Alles nog even goed doorbakken;
6. Eieren toevoegen aan groentemix;
7. Rijst toevoegen en nog een klein beetje opbakken;

Tip!: Nasi-goreng als eerste maken en dan laten staan. Is goed voor de smaakontwikkeling van het gerecht!

Wijntip:

Gewürztraminer 2007, Cuvée Reserve 🍷

Gebied: Alsace (Frankrijk)

Wijnhuis: <http://www.meyer-fonne.com>

Importeur: www.colaris.nl

Proefnotitie:

Intens, strogeel van kleur met dikke tranen. Zoetstuivende rozen in de geur, met lychees en gedroogde abrikoos. Een vette naar lychee en gele pruim neigende smaak, opnieuw met impressies van rozenwater en gember. Lijkt in stijl meer op een 'vendange tardive' (late oogst of spätlese) dan een normale gewürztraminer, zo vol en krachtig. Schenk deze biodynamisch geteelde Elzasser bij de Thaise en Indonesische keuken en bij uiteenlopende kaasjes. Op dronk en houdbaar tot 2014.