

Dennis Cooking Place

voor kookworkshops, kooklessen en catering

Vietnamese jackfruit salade met groentes en umami-dressing:

Ingrediënten:

200 gram jackfruit,
½ rode peper,
2 tenen knoflook,
1 sjalot,
4 eetlepels zonnebloemolie,
1 theelepel asafoetida,
¼ Chinese kool,
1 wortel,
¼ papaja,
100 gr sojabonen,
50 gram gekookte noedels,
50 gram tauge,
50 gram rucolasla,
Handvol: munt, dragon, basilicum, gezouten pinda's, gefruite uitjes.

Bereidingswijze voor de jackfruit:

Snijd de jackfruit in flinterdunne plakjes en doe dit in een mengkom.
Vermaal de rode peper, knoflook sjalot in een keukenmachine tot een pasta.
Voeg de helft van de olie toe en vermaal even door.
Vermeng de jackfruit met het gepureerde marinade en laat dit een tijdje staan.
Verhit een koekenpan met de overige olie en bak de gemarineerde jackfruit in ca. 10 minuten knapperig.
Strooi de asafoetida erover en bak nog even door.

Bereidingswijze voor de salade:

Meng in een mengkom ca. 6 eetlepels van de dressing met de reepjes kool, wortel, sojabonen, gekookte noedels en tauge door.
Serveer de gebakken jackfruit met de aangemaakt groentes, groene kruiden en wat extra dressing erbij.
Garneer af met de pinda's en gefruite uitjes.

Umami-dressing:

Ingrediënten:

2 limoenblaadjes,
3 eetlepels sushi azijn,
1 eetlepel tamarinde,
1 eetlepel miso-pasta,
3 eetlepels agavesiroop,
3 eetlepels zonnebloemolie,
sap van ½ limoen.

Bereidingswijze umami-dressing:

Vermaal alle ingrediënten voor de dressing in een keukenmachine heel fijn. Zet klaar voor gebruik in een flesje of kommetje.

Locatieadres: Stavangerweg 21-22 Groningen

Correspondentieadres: Top Naefflaan 20, 9721 VA Groningen ■ Tel. 06-15092132 ■ www.denniscookingplace.nl

BTW nr. 1075.52.176.B.01 ■ KvK. 02074743 ■ Banknummer: Rabobank 3650.38.490