

Bijlage bij HANOS Courant 09,
aanbiedingen geldig van
maandag 25 april t/m
zondag 8 mei 2016.

HANOS SPECIAL

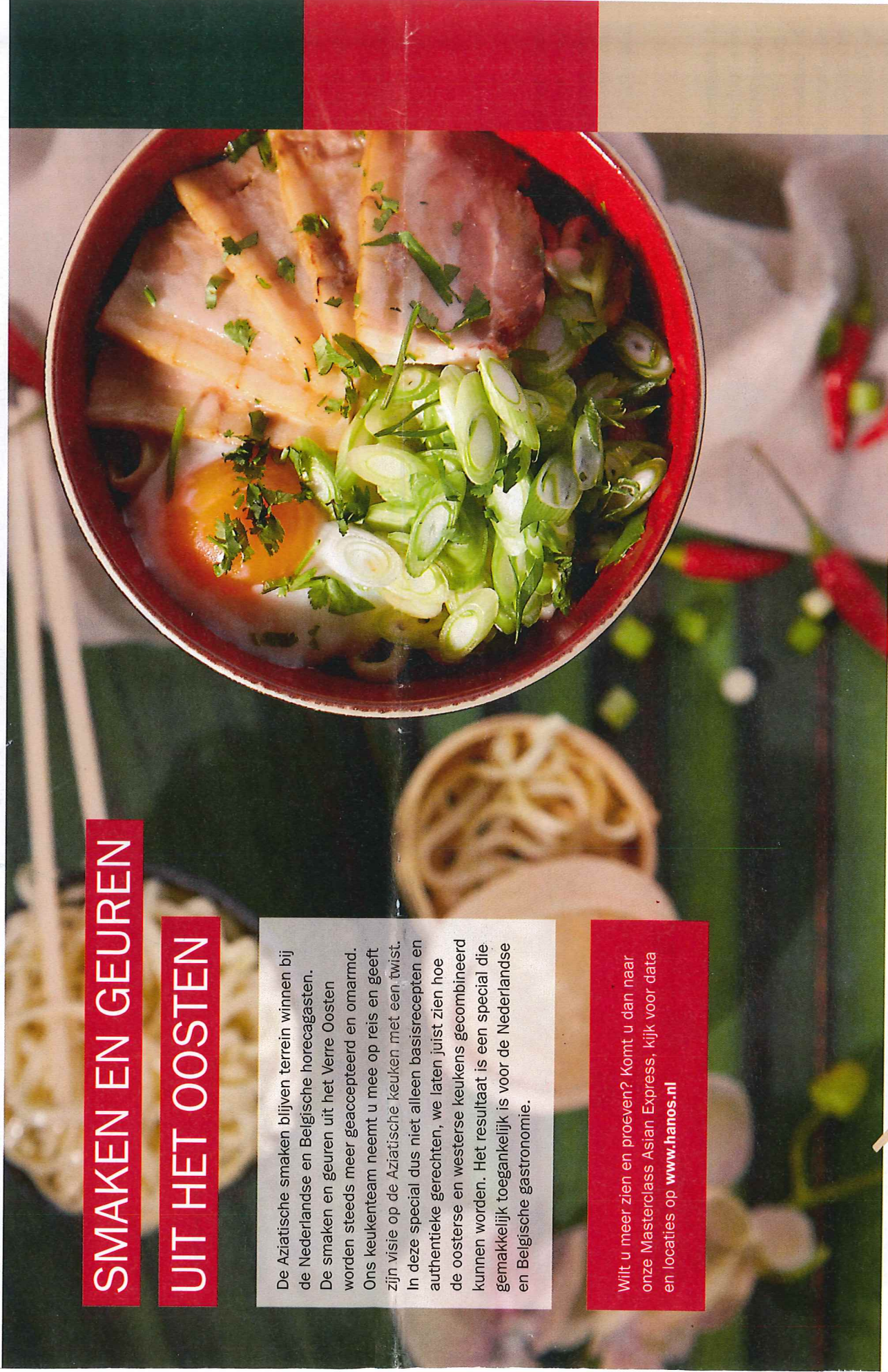
ASIAN EXPRESS

SMAKEN EN GEUREN

UIT HET OOSTEN

De Aziatische smaken blijven terrein winnen bij de Nederlandse en Belgische horecagasten. De smaken en geuren uit het Verre Oosten worden steeds meer geaccepteerd en omarmd. Ons keukenteam neemt u mee op reis en geeft zijn visie op de Aziatische keuken met een twist. In deze special dus niet alleen basisrecepten en authentieke gerechten, we laten juist zien hoe de oosterse en westerse keukens gecombineerd kunnen worden. Het resultaat is een special die gemakkelijk toegankelijk is voor de Nederlandse en Belgische gastronomie.

Wilt u meer zien en proeven? Komt u dan naar onze Masterclass Asian Express, kijk voor data en locaties op www.hanos.nl



Authentieke dimsum

Stapsgewijs leren wij u de fijne kneepjes van de bereiding van deze gefrituurde en gestoomde kleine hapjes.



Streetfood

Kleine gerechten met een oriëntaalse twist. Ideaal voor sharing.



Curries & bumbu's

We nemen u mee in een wereldkeuken vol smaken, geuren en kleuren.

in deze special

ASIAN TASTE



Choisam

Een Chinese groente met knapperige stelen en bladeren met hier en daar gele bloemetjes die ook eetbaar zijn. De smaak neigt een beetje naar de paksoy Shanghai, maar is iets pittiger. 345.11.1109

Kailan

Ook wel bekend als Chinese broccoli. Alles kan hiervan gegeten worden: de stronk, het blad en de eventuele gele bloemetjes. De bladeren zijn zoet van smaak met een klein bittertje. 342.74803

Paksoy Shanghai

De stengels en het blad van deze groente zijn groen. De smaak is kruidig en sterker dan die van de mini-paksoy. 342.62601

Sereh

Ook wel citroengras genoemd, de lange stengels geven een sterke frisse citroengeur af. 349.69509

Mini-paksoy

De mini-uitvoering van paksoy. De witte stengels zijn lekker knapperig en de donkergroene bladeren zijn sappig. 342.62807

Koriander

Verse koriander is een zeer aromatisch, eenjang kruid met een uitgesproken frisse smaak. 349.40708

Thaise basilicum

Thaise basilicum heeft een anijsachtige, zoete smaak. De groene bladeren hebben een paarse gloed. 349.04524



1 - Madame Jeanette is van oorsprong een zeer hete Surinaamse peper, heeft een fruitig aroma. · rood | 342.67302

· geel | 342.67357
2 - Gember is de wortelknol van de gemberplant met een diverse smaak: scherp en kruidig én friszoet. 342.36407

3 - Thaise gember is ook wel bekend als krachai, lekker in visgerechten. 342.36621

4 - Tay soy lijkt op bieslook met aan de uiteinden kleine bloemetjes, deze zijn ook eetbaar. De smaak is knoflookachtig. 342.88709

5 - Leeuwenbekjes hebben een zachte structuur en nectarine-achtige smaak. 349.00130

6 - Anjers hebben een peperige en kruidige smaak. 349.08904

7 - Madeliefjes smaken zoet en peperig. 349.08806

8 - Rawit peper is vele malen heter dan een gewone Spaanse peper. 342.74205

9 - Kunjitt, ook wel bekend als kurkuma of geelwortel, wordt niet alleen gebruikt voor de smaak maar ook voor de kleur, de smaak is mild bitter. 342.88825

10 - Wilde limoen is iets bitterder dan de gewone limoen, de schil wordt voornamelijk geraspt gebruikt in gerechten. 345.56704

STREETFOOD

Ons keukenteam heeft zich laten inspireren door Aziatische gerechten en smaken. Hun vertaling vindt u terug in deze - redelijk eenvoudig te maken - hapjes en snacks met een oriëntaalse twist.



kijk voor de bereidingswijze op [foodxperience.com/recepten](https://www.foodxperience.com/recepten)

Wilt u meer zien? Meldt u dan aan voor de masterclass Asian Express via www.hanos.nl



Springrolls



Brick oriental



Kroepoek van vishuid met miso en lamellen van kabeljauw



Gestoomde mini-paksoy met pinda en kokos



Pappadum met gerookte zalm, wasabi-mayonaise en limoen-koriandermayonaise



Baby-octopus red-pork-style



Brioche-bun met tonijnburger



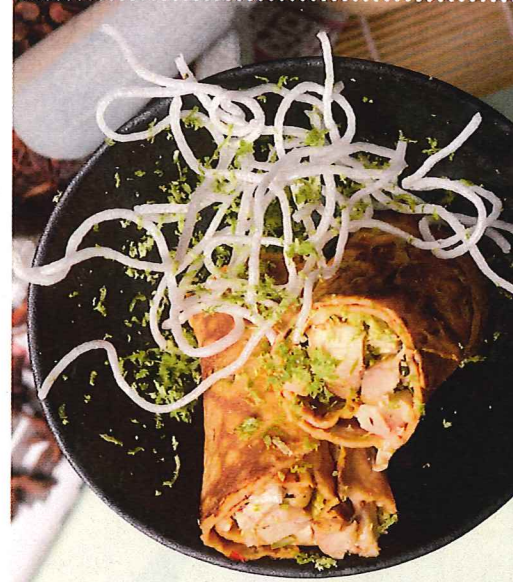
Viskoekjes met rode curry in mini-pita



Salade van ramen met gebakken viskoekjes



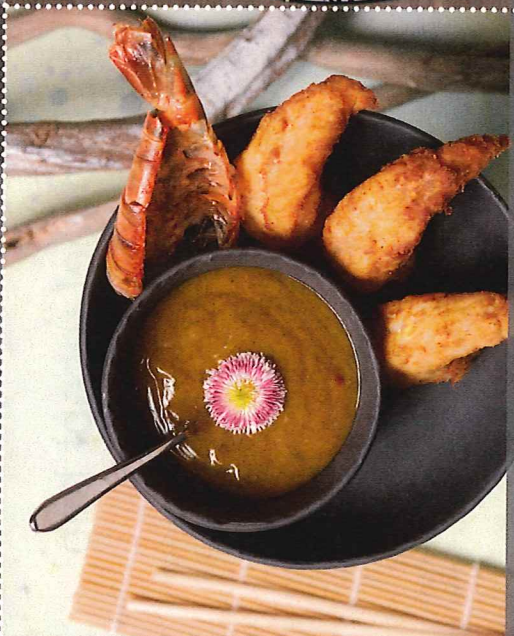
Pita met krokante kipdijjen en mayonaise van nanami togarashi



Sambalfensje met kip, banaan en pittige pindakaas



Coconut & rum in the nut



Spicy coco gamba



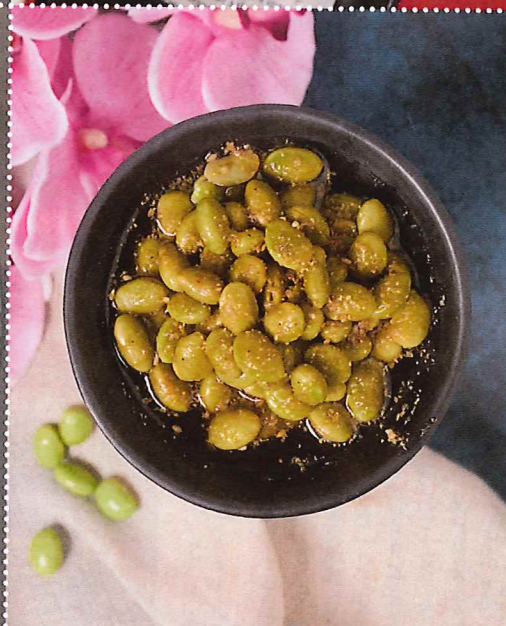
Gebakken naan en rendang van lamsvlees



Kimchee van venkel met krabcakes



Pulled pork oriental style



Edamame op Japanse wijze



Krokante rijstvermicelli met tartaar van albacore tonijn



Tempura van soft-shell krab met kokosmelk



Japanese steaktartaar



Groentetempura en houmous

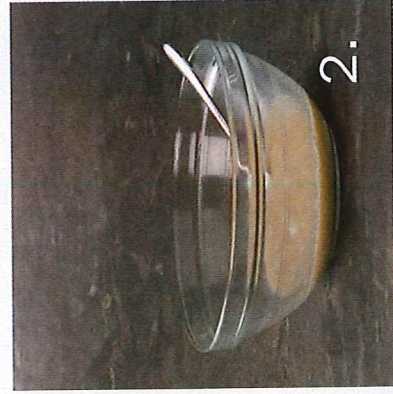
THIS IS HOW THEY DO IT...

BAO

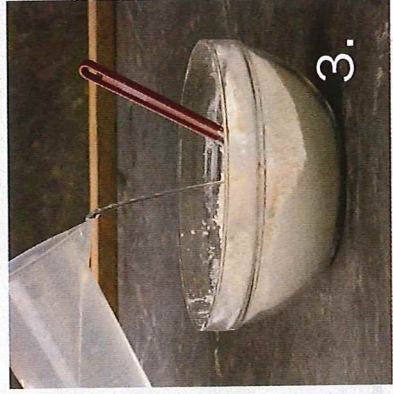
Een bekend product uit de oosterse keuken is de bao, een gestoomd broodje. U kunt ze kant-en-klaar kopen, maar ook zelf maken. Er bestaan veel recepten voor. We laten u de traditionele bereidingswijze stapsgewijs zien. Een snellere methode vindt u op onze website.



1.



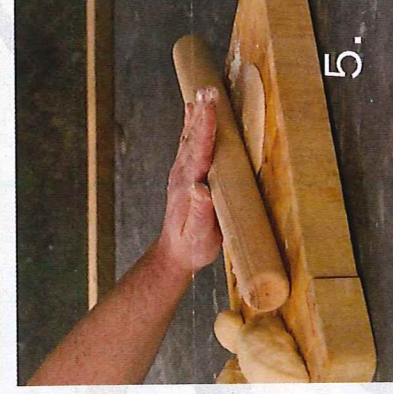
2.



3.



4.



5.



6.

traditioneel recept bao

Benodigdheden:

- 1 kilo bloem (type '00' - fijne maling) • 600 à 700 ml water (circa 30°C) • 250 gram fijne suiker • 10 à 12 gram gist • 50 gram crisco (plantaardig vet) • rolstok (geen deegroller)

Bereidingswijze:

1. Verzamel alle benodigdheden.
2. Los de gist in een klein beetje van het water op.
3. Meng vervolgens alles goed door elkaar (pas op de hoeveelheid water is een richtlijn, voeg daarom niet alles in één keer toe).
4. Kneed het geheel tot een flexibel, licht vochtig deeg en laat 1 uur rusten onder vochtige doek.
5. Rol dun uit tot gewenste grootte (gebruik wat bloem om het uitrollen te vergemakkelijken).
6. Vullen en dichtvouwen. Dit kan op verschillende manieren: onvrouwen naar boven (blijft de bao iets open), of dichtvouwen naar onderen en compleet dicht rollen (bapao-stijl). Stoom gaar en serveer.

Farina tenero '00'

252.02406 | zak 1 kilo **1,45**

Instantgist gedroogd

286.55903 | zak 500 gram **3,95**

Crisco shortening

260.12100 | pak 453 gram **3,80**

Rolstok beuken

621.19893 | 50 cm **8,95**

tips:

Kijk voor de snelle bereidingswijze en een recept op www.foodxperience.com

Kneed wat specerijen mee in het deeg.
Niet traditioneel, maar wel lekker.

Rauwe vulling kan, maar moet uiteraard wel gaar kunnen worden in de stoomtijd.

In te vriezen (onze voorkeur is dit niet rauw te doen, maar na het stomen).

voor uw gemak

Geen tijd om zelf het bao-deeg te maken? We hebben ze ook kant-en-klaar in ons assortiment:

Mantao

- doos 72 stuks
- wit stoombroodje 414.08030 **17,95**
- zwart stoombroodje 414.08040 **19,95**

Gua bao

- ongevuld wit open stoombroodje 414.07100
- doos 18 stuks **9,95**

Mini-stoombuns

- 414.08220
- doos 50 stuks **9,95**



← bao met crispy spek
zachte eidooier en kimchee mayonaise

kijk voor de bereidingswijze op www.foodxperience.com/recepten



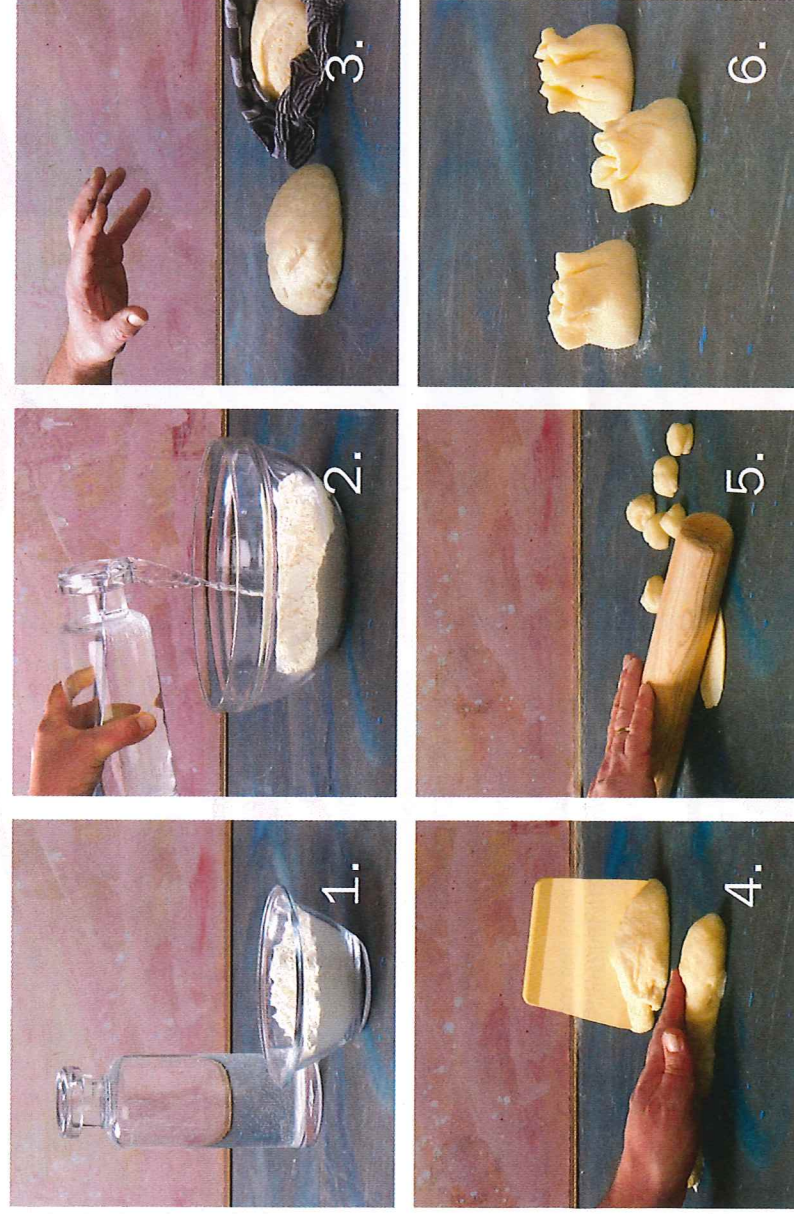
DE VULLING KAN VLEES,
GROENTEN OF ZOETE
INGREDIËNTEN BEVATTEN

THIS IS HOW THEY DO IT...

DIMSUM

Dimsum is de verzamelnaam voor gefrituurde en gestoomde kleine hapjes die in de zuidelijke Chinese keuken vaak voorkomen. De vulling kan bestaan uit groente, vlees, vis en rijst. De hapjes worden niet traditioneel op een bepaalde tijd gegeten. De hapjes zijn over het algemeen makkelijk te bereiden.

We hebben twee recepturen van dimsum: een zachte en een harde variant. Hieronder treft u de versie van de zachte receptuur aan.



recept zachte dimsum

Benodigdheden:

• 500 gram bloem (type '00') • 330 cc water

Bereidingswijze:

1. Verzamel de benodigdheden.
2. Meng bloem en water (niet al het water in 1 keer, kan zijn dat u wat water overhoudt).
3. Kneed het deeg goed (gooi het een aantal keren hard op de werkbank, dat komt het deeg ten goede). Laat 1 uur rusten onder vochtige doek.
4. Verdeel het deeg in kleinere stukken en rol er 'pillen' van. Trek (niet scheuren) gelijkmatige stukken van het deeg.
5. Rol dit dun uit (probeer het midden van het deeg dikker te houden, door de deegplak tijdens rollen te draaien). Tip: gebruik een rolstok, geen deegroller.
6. Vul en vouw dicht, stoom voor gebruik.

Kijk voor de bereidingswijze van harde dimsum op www.foodxperience.com

vulling dimsum

Benodigdheden:

- 600 gram varkensgehakt (70% vet - 30 % mager)
- 1 fijn gesnipperd sjalotje • 1/3 paksoy, fijn gesneden, geblancheerd en goed drooggedept
- 1 lente-uitje fijn gesneden • klein beetje verse gember fijn gehakt • scheutje soja saus
- paar druppels sesamololie

Bereidingswijze:

- Meng bovenstaande ingrediënten met elkaar.
- Voeg zout, peper en beetje suiker naar eigen smaak toe.
- Strooi er eetlepel aardappelzetmeel overheen en meng goed. De massa aantal keren even op de werkbank "gooien" om meer structuur van deeg te verkrijgen.
- Optioneel kan er beetje water of bouillon worden toegevoegd voor extra smeugigheid.
- Tip: stoom eerst een klein beetje van de vulling apart, zodat u zeker weet dat smaak en consistentie goed zijn.
- Daarna de vulling in het deeg vouwen, stomen en serveren.

DIMSUM KAN OP ELK MOMENT VAN DE DAG GEGETEN WORDEN ALS LICHTE MAALTIJD.



kant-en-klaar

Dimsum har kau

414.05327

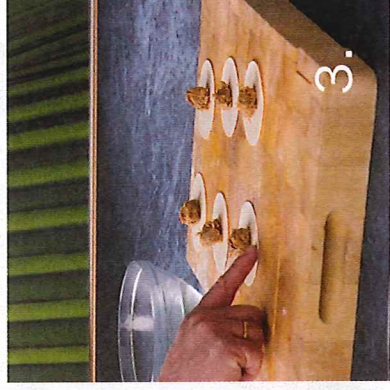
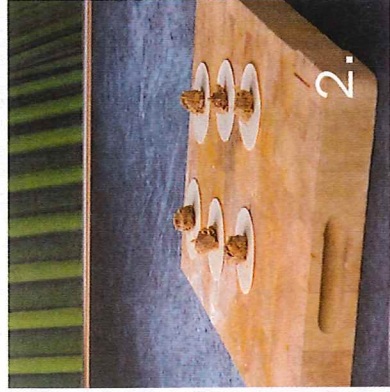
doos 35 stuks - 18 gram **15,35**

THIS IS HOW THEY DO IT...

GYOZA

Traditioneel worden gyoza's in een pan met een beetje olie gebakken, daarna een scheutje water erbij, deksel erop en gaar gestoomd. Voor het maken van gyoza's zijn veel recepten in omloop. Wij kozen voor een methode waardoor het relatief eenvoudig is om zelf gyoza's te maken.

**GYOZA BETEKENT
'PAN PLAKKEN'**



recept gyoza

Benodigdheden:

- gyoza no kawa, kant-en-klare gyozavelletjes
- vulling (voorgegaard of rauw, afhankelijk van de garingstijd)
- knijpmalletjes (deegvormers)

Bereidingswijze:

1. Pak de ingrediënten.
2. Deeg laten ontdooien (wat u niet direct gebruikt onder vochtige theedoek bewaren). De vulling erop leggen.
3. Randen met de vingers nat maken met water.
4. In mal doen en dicht knijpen.
5. Bakken en gaar stomen voor gebruik.

Gyoza no kawa
419.25364 | pak 140 gram **2,05**
Deegvormer
621.43890 | 4 stuks **4,75**

Gyoza met aardbei en hoisin

Benodigdheden:

- gyoza's (kant-en-klare of zelf bereid)
- 100 gram aardbeienpuree
- 1 potje hoisinsaus • volle yoghurt
- gembersiroop • aardbei crispy
- verse koriander • lente-ui

Bereidingswijze:

- Mix de hoisinsaus met de aardbeienpuree.
- Meng yoghurt met klein beetje gembersiroop (eigen smaak).
- Bak de gyoza's aan in olie, voeg water toe.
- Deksel op de pan en warm laten stomen.
- Hoisin en yoghurt op een bord lepelen.
- De warme gyoza's erop plaatsen.
- Afwerken met beetje tot poeder vermalen aardbei crispy, gesneden koriander en lente-ui.

Aardbeienpuree

411.52109 | pak 1 kilo **6,10**

Hoisinsaus

251.08616 | pot 397 gram **1,90**

Gembersiroop Fiji

252.20360 | fles 1 liter **5,30**

Aardbeicrispy

252.65550 | pot 350 gram **24,90**

kant-en-klare

Te bewerken?

Treasure Dim Sum maakt geweldige pre-steamed gyoza's, zoals deze vegetarische variant.

Bereidingswijze:

- Bevroren aan 1 kant bakken in bakpan met beetje olie.
- Als ze licht bruin zijn, water toevoegen, deksel op de pan en warm stomen.

Tip: bij grote groepen stomen wij meerdere gyoza's tegelijk en bakken ze vlak voor doorgifte; net andersom dus.



Vegetable Gyoza
414.03383
zak 750 gram **7,75**





Cha shao pao
(barbecue pork buns)
Stoombroodjes gevuld
met op houtskool bereid
varkensvlees.
414.09040
doos 6 stuks **2,25**



Chan chu kai (lotus leaf wrap)
Heerlijk smeugig hapje van kleefrijst met kip,
garnaal en paddenstoelen.
Stoom in het blad warm.
414.09020 | doos 6 stuks **6,95**



Lo pak ko (turnip cake)
Heel lekker om te bakken in de pan of te
stomen, deze Chinese variant van bakpaté.
Bereid op basis van rettich, geroosterd
varkensvlees, Chinese worst en gedroogde
garnaal.
414.09060 | doos 12 stuks **7,95**

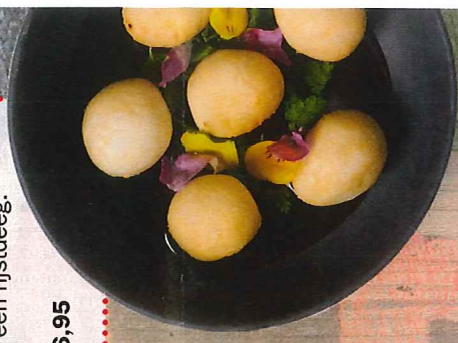


Krabcakes
Deze kleine cakejes worden
gemaakt met vis en krab en lichtjes
gepaneerd. Ze kunnen bevroren in
hete olie bereid worden.
414.09030 | doos 35 stuks **9,95**

KANT- EN-KLAAR

Authentiek bereid, klaar om te serveren en in
uw keuken geleverd. Met deze mooie producten
zet u in een handomdraai een oriëntaals
gerecht op tafel.

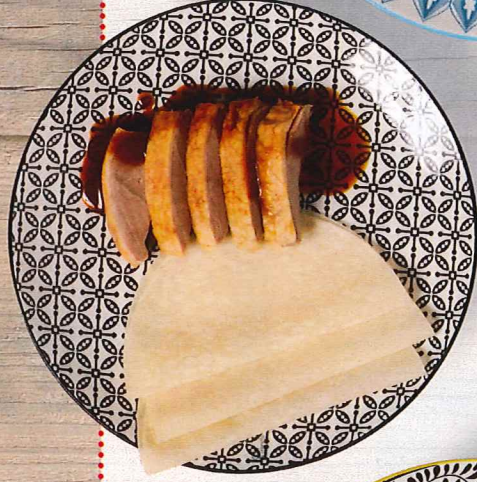
Ham shui kok (yin yang balls)
Deze balletjes kunt u bevroren
frituren. Ze worden gemaakt van
varkensvlees, garnaal en Chinese
champignons in een rijstdeeg.
414.00439
doos 24 stuks **6,95**



Chi ma kai
(spicy chicken balls)
Lichtpittige kip met
waterkastanje en
groentes gepaneerd
in sesam. Voor
frituurbereiding.
414.09050
doos 35 stuks **9,95**



Cha ha yun (crispy prawn balls)
Mix van varkensvlees, garnaal
en groenten in een paneer van
broodblokkjes. Voor frituurbereiding.
414.00546 | doos 35 stuks **12,50**



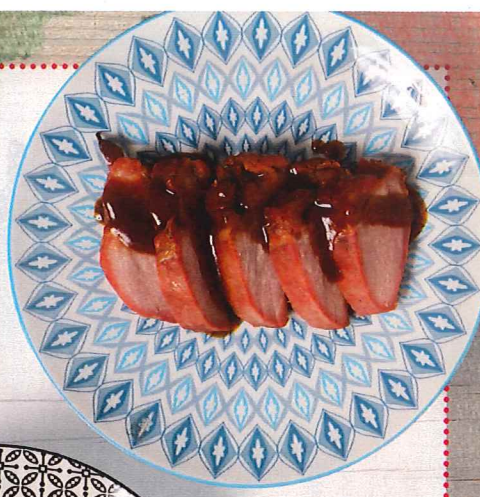
**Bamboo Kitchen staat voor vlees dat op
authentieke Aziatische wijze is geroosterd.**

van links naar rechts

Peking babi pangang (oven - frituur - pan)
Krokant gebakken spek
met bijbehorende saus.
328.05070 | doos 400 gram **5,25**

Pekingend pancakes (oven - pan)
Eend met flensjes en hoisinsaus.
328.05050 | doos 400 gram **5,75**

Peking cha siu (pan - oven - wok)
Op Kantonese wijze geroosterd
varkensvlees, met bijpassende saus.
328.05060 | doos 400 gram **5,45**



DUCK CRISPY

Voor de crispy duck bestaan er verschillende bereidingswijzen. De traditionele bereiding geeft een mooie, goed doorgegaarde eend. Deze hebben we voor u op internet gezet.



kijk voor de bereidingswijze op foodxpertise.com/recepten

We laten u op deze pagina een moderne methode zien. Deze werkwijze is wellicht voor niet-oriëntaalse restaurants een mooie manier om pekingeend te bereiden.

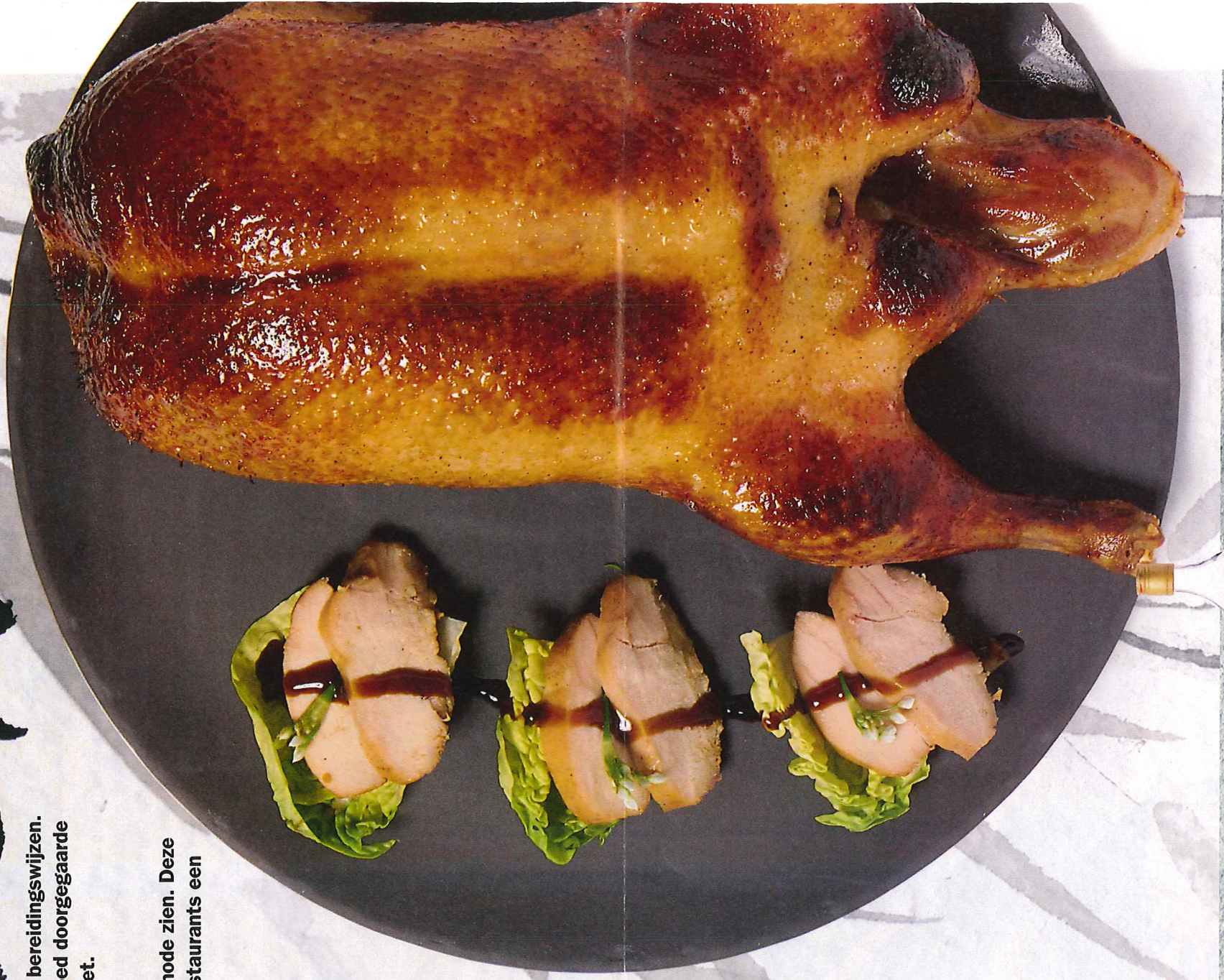
moderne bereiding

Benodigdheden:

- pekingeend/tamme eend • hoisinsaus
- maltose (mout-suikersiroop) • handpomp
- shaosing Taiwan (Chinese kookwijn)
- 5-specerijenmix • verse gember

Bereidingswijze:

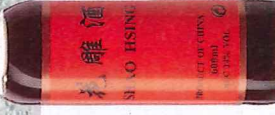
- Pomp met een stevige handpomp door het nekvees heen, onder de huid, zodat het vet loskomt van het vlees.
- Spoel de eend onder stromend water af.
- Snijd de vleugels eraf.
- Maak een papje van: 4 eetlepels hoisinsaus • 1 eetlepel suiker • beetje knoflookpuree • theelepel 5-specerijenmix • peper en zout.
- Smeer hiermee de binnenkant van de eend in.
- Snijd een royale plak gember en druk dit ook in de eend.
- Maak de eend met twee prikkers dicht.
- Maak een pekelbad op basis van 3 liter water en 180 gram zout.
- Leg de eend in het pekelbad (zorg ervoor dat de eend goed onder het pekelwater ligt).
- Laat dit 12 uur staan.
- Zet de oven op 90°C en gaar de eend op een rooster gedurende 75 minuten.
- Haal uit de oven en laat een uur terugkoelen.
- Maak een glaçage van: 1 potje maltose (opgelost in twee keer een potje water) • 200 ml gembersiroop • beetje citroensap • 2 theelepels 5-specerijenmix • 300 ml Chinese kookwijn • paar plakjes verse gember • eventueel klein beetje rookolie (voor barbecue-effect).
- Kook op, zeef en laat afkoelen.
- Smeer de eend goed in met de glaçage.
- Zet de oven op 265°C en bak de eend gedurende circa 9 minuten.



**Pekingeend
panklaar ***
327.01980
per kilo **3,50**



5-specerijenmix
251.06350
blik 600 gram **7,70**



Shaosing Taiwan
251.07206
fles 600 ml **2,75**



Hoisinsaus
251.08616
pot 397 gram **1,90**



Handpomp turbo
603.64872
per stuk **3,75**

PORK CRISPY

Menig keukenchef reist af naar de veelzijdige en kleurrijke Aziatische landen om inspiratie op te doen. Krokant buikspek - crispy pork - is een van de gerechten die we daar vaak tegenkomen. Deze specialiteit is op vele manieren te bereiden. Onze culinair adviseurs hebben twee methoden gekozen en toegepast.

werkwijze 1

Benodigdheden:

- 5-specerijennmix • rijstazijn
- buikspek • zeezout • Japanse kookwijn

Bereidingswijze:

- Besprenkel het spek aan de vleeskant met Japanse kookwijn, bestrooi met 5-specerijennmix en zout.
- Draai het vlees om en leg 12 uur in de koelkast met de vetkant naar boven.
- Prik in het vet met een prikker kleine gaatjes en leg op een bakplaat met de vetkant naar boven.
- Besprenkel met rijstazijn en strooi er grof zeezout over.
- Bak dit gedurende 50 minuten in een voorverwarde oven van 200°C.
- Haal het zout eraf en bak nogmaals op 200°C gedurende 15 minuten voor een mooie krokante huid.

werkwijze 2

Benodigdheden:

- 5 stuks steranijs • 3 kilo buikspek
- 6 kruidnagels • 5 liter water • 250 gram zout

Bereidingswijze:

- Breng het water met het zout, steranijs en kruidnagels aan de kook.
- Leg het buikspek hierin en laat ongeveer 2 uur pocheren.
- Haal het spek eruit en zet koud weg.
- Leg het spek op een bakplaat met de vetkant naar boven. Snijd het iets in met een scherp mes.
- Verwarm de oven voor op 265°C en plaats het spek gedurende 9 minuten in de hete oven.

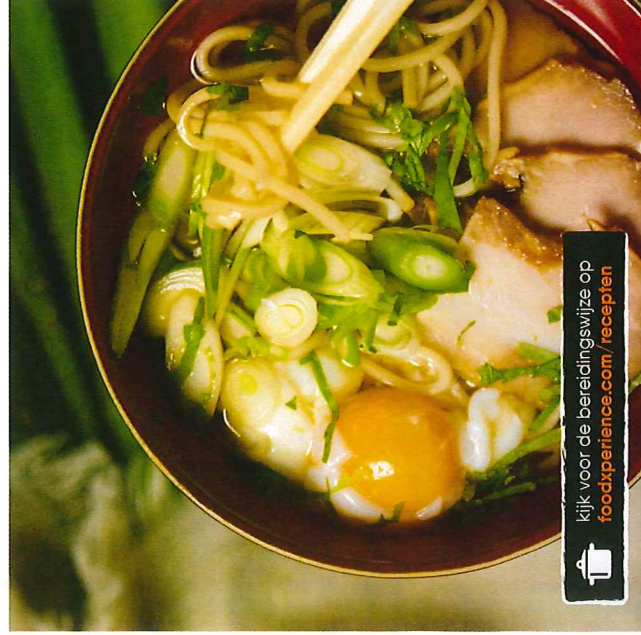


Buikspek Gaasterlands kruidenvarken
301.01167
per kilo **6,55**

Rijstazijn
252.96977
fles 500 ml **1,60**

Zeezout
250.14011
bus 1100 gram **5,35**

Hon-Mirin
Japanse kookwijn
085.00438
fles 1 liter **13,95**



kijk voor de bereidingswijze op
foodxperience.com/recepten

← ramen met kombu dashi

met buikspek en gepocheerd ei

Benodigdheden:

- ramen noodles • bosui • ei • shiitake
- gegaard buikspek • kombu dashi-bouillon
- sojasaus

Ramen noodles biologisch

251.47164 | zak 270 gram **2,25**

Kombu dashi ekital

252.96986 | fles 1 liter **15,50**

salade van glasnoedels en octopus ↓

Benodigdheden:

- 1 octopus • 200 gram glasnoedels
- 1 teentje knoflook • 4 eetlepels sesamololie
- 2 eetlepels limoensap • 1 eetlepel vissaus
- gesneden koriander • rode peper

Goma Abura sesamololie

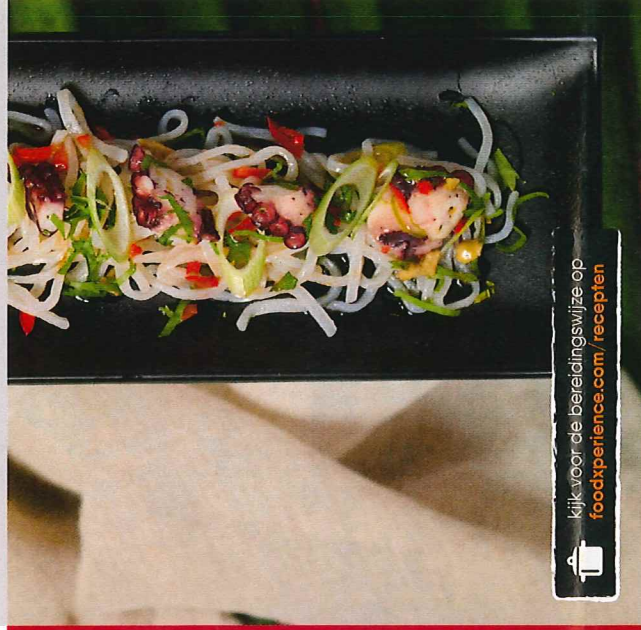
252.01578 | fles 170 gram **5,65**

Harusame glasnoedels

252.00800 | zak 100 gram **2,50**

Octopus Spaans

380.85975 | per kilo **12,95**



kijk voor de bereidingswijze op
foodxperience.com/recepten

ramen en steak →

Benodigdheden:

- 3 teentjes knoflook • 150 gram brisket van black angus in dunne plakken gesneden • 1 ei losgeklopt met een beetje zout • 175 gram spinazie
- 12 shiitake in plakken gesneden • 1 rode ui in halve ringen gesneden • 250 gram ramen noodles
- 1 theelepel zwarte sesamzaadjes • Koreaanse barbecuesaus • sesamololie • sojasaus

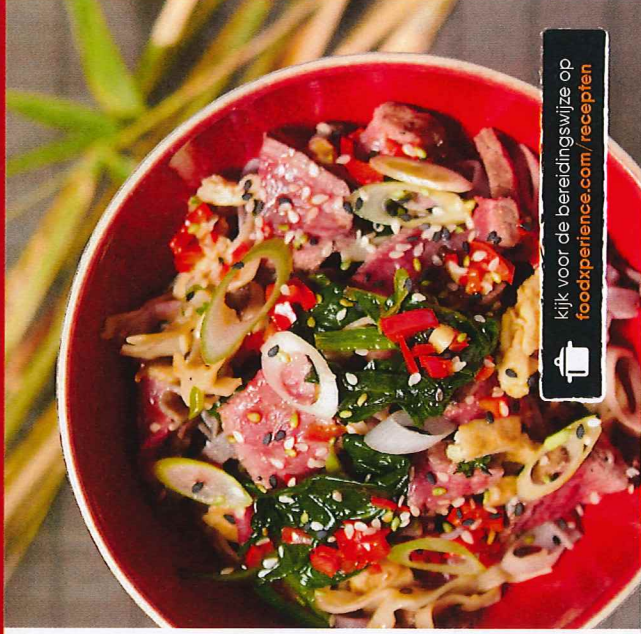
BBQ bulgogi sauce 251.03120 | fles 280 gram **2,50**

Zwarte sesamzaadjes 251.96656 | zak 65 gram **2,75**

Brisket black angus 303.65589 | per kilo **12,25**

Goma Abura sesamololie

252.01578 | fles 170 gram **5,65**



kijk voor de bereidingswijze op
foodxperience.com/recepten

NOODLES

Noodles of noedels worden gemaakt van ongerezen deeg en zijn in veel soorten en maten verkrijgbaar. Afhankelijk van de soort zijn er verse en gedroogde noedels. In de keuken kunt u er eindeloos mee variëren, ons culinair team geeft enkele voorbeelden.

salade van garnalenoedels ↓

met in tempura gebakken gamba's

Benodigdheden:

- garnalenoedels • bosui • shiitake
- rode peper • olijfolie • tempurameel
- gamba's (black tigers) • gesnipperde sjalot

Black tigers 26/30

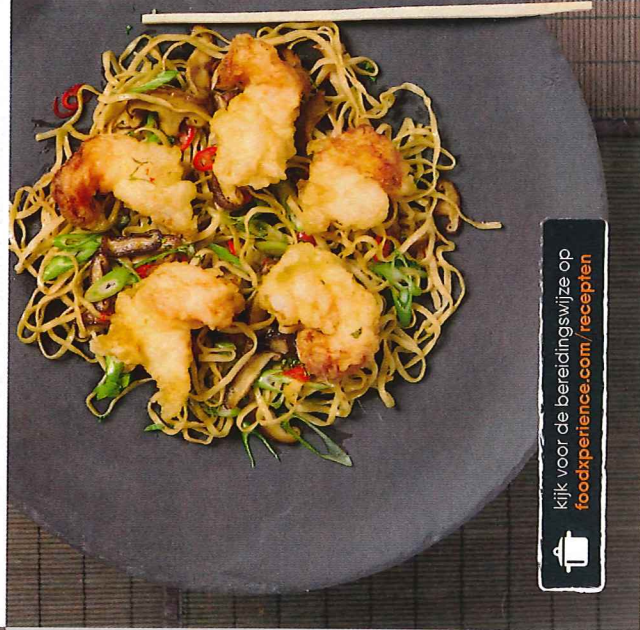
383.00295 | zak 1 kilo **15,50**

Tempura battermix

251.95237 | pak 400 gram **2,20**

Shrimp egg noodles

251.54460 | zak 454 gram **2,25**



kijk voor de bereidingswijze op
foodxperience.com/recepten

NIEUW

BIJ HANOS

Nieuw in ons assortiment zijn deze eiernoedels met de smaak van garnalen, spinazie of schaaldieren in de noedel zelf. Erg populair in Hong Kong. Kenmerkend voor deze noedels zijn de kleine rode stipes voor bijvoorbeeld de garnalen in de eiernoedel. Omdat de noedels al smaak van zichzelf hebben, is een veelvoorkomende bereidingsmethode om de noedels te koken, op smaak te brengen met sojasaus en direct te eten.

Wij gebruiken de garnalenoedels graag in combinatie met bijvoorbeeld tempura van garnalen of een garnalenbouillon, om nog meer de smaak aan het gerecht te geven. De noedels met spinaziesmaak gebruiken we in onder meer vegetarische gerechten.



Scalop noodle dun 251.54450 | zak 454 gram **2,50**

Shrimp-egg noodle dun 251.54460 | zak 454 gram **2,25**

Spinazie noodle dun 251.54470 | zak 454 gram **2,50**

ORIENTAL

SWEETS

kijk voor de bereidingswijze op foodexperience.com/recepten

Even bakken, stomen en klaar!
gyoza van appel
 Japanse appelgyoza
 414.07460
 zak 20 stuks 4,50

mousse Asian
 white & rose →

biscuitrolls
 van groene thee ↘

Dit mooie product is kant-en-klaar bij ons te koop. Snijd met een kartelmesje op de gewenste grootte en gebruik op uw desserts, eventueel gevuld met een bijpassende mousse.
 280.36130
 pak 124 gram 2,75

↙ kokospijs-
 balletjes

mousse
 van groene thee ↙

↑ espuma
 van spekkoek

↗ schuimpjes
 van pandan en yuzu

↖ mousse
 van lychee

↑ crème
 van Thaise basilicum



CURRIES & BUMBUS

Dat curries en bumbu's populair zijn in Nederland en België is niet zo verwonderlijk. Ze komen uit een wereld vol van smaken, geuren, kleuren en waar beleving centraal staat.

Op deze pagina hebben onze culinair adviseurs een aantal curries en bumbu's bereid. Geen authentieke gerechten, maar wel smakelijke recepten die goed toepasbaar zijn op een menukaart; als tussengerechtje of zelfs als hoofdgerecht.



Javaanse kip met gepofte aardappel, zoetzure rode kool en espuma van kokosmelk

Benodigdheden:

- 500 gram kipdijvlees • 5 sjalotjes
- 100 gram kokosmelk • 250 gram Kumar's besengek
- 50 gram ghee • 1 eetlepel aardappel airbag Sosa • rode kool • 75 gram rijstazijn • 50 gram suiker • 500 gram kokosmelk • aardappelmousseline

Bereidingswijze:

- Fruit de gesneden sjalot aan in de ghee, voeg hier de Kumar's besengek aan toe. Bak het kipdijvlees krokant en voeg dit samen met 100 gram kokosmelk aan de besengek toe.
- Laat dit zachtjes sudderen op laag vuur.
- Doe 500 gram kokosmelk in een siphon en belucht met 1 gaspatroon en zet koud weg.

- Frituur de aardappel airbag van Sosa.
- Snijd de rode kool flinterdun met een scherp mes of op de mandoline en plaats in een weckpot.
- Kook de rijstazijn met de suiker en giet dit op de gesneden rode kool. Zet minimaal 1 nacht weg in de koelkast.
- Plaats een streep aardappel mousseline op bord, leg hierop het getrancheerde kipdijvlees, de aardappel airbag, gemarineerde rode kool en een paar geglaceerde groene asperges en haricots verts. Spuit met de siphon het schuim van kokos er naast.

Kokosmelk Roi Thai 251.06476 | pak 1 liter **3,30**
Airbag aardappel granulaat 252.64960 | pot 750 gram **12,25**
Rijstazijn 25296977 | fles 500 ml **1,60**
Kumar's besengek 251.02280 | bak 500 gram **6,60**

← Javaanse bumbu met kip en gember

Benodigdheden:

- 500 gram kipdijvlees • 250 gram Kumar's besengek • 50 gram ghee • 6 banaansjalotten
- 100 gram haricots verts • 100 gram groene asperges • rijst

Bereidingswijze:

- Snijd het kipdijvlees in grove stukken en zet dit aan in de pan.
- Voeg daar de gesneden sjalot aan toe en fruit deze ook aan tot mooi glazig. Daarna de halve bak besengek toevoegen en laat het geheel met een deksel op de pan zachtjes sudderen op laag vuur.

- Kook de haricots verts en groene asperges beetgaar en spoel koud.
- Kook de rijst.
- Doe een schep rijst in een kom, hierop de kip met besengek. Wij glaceren de groente in een beetje ghee en scheppen dit op de curry.

Kumar's besengek 251.02280 | bak 500 gram **6,60**
Ghee bio 273.01090 | pot 500 gram **8,50**
Kipdijvlees 326.76418 | per kilo **4,25**



Rendang →

Benodigdheden:

- 500 gram riblappen in blokjes gesneden
- 250 gram Kumar's rendang
- 6 stuks gesneden sjalot • 25 gram ghee
- 100 gram kokosmelk

Bereidingswijze:

- Bak de gesneden riblappen in de ghee rondom aan.
- Voeg de gesneden sjalot toe en bak deze kort mee met de riblappen.
- Voeg de Kumar's rendang en de kokosmelk toe.
- Laat het geheel op zacht vuur sudderen met een deksel op de pan tot de gewenste gaarheid bereikt is.

- De rendang is klaar als deze een donkere kleur heeft en het gerecht een beetje begint in te dikken.
- Schep rijst in een kom, hierop de rendang, en een limoen partje.
- Serveer met flatbread.

Kumar's rendang 251.02290 | bak 500 gram **5,15**
Kokosmelk chao koh 021.59006 | pak 1 liter **3,70**
Flatbread laffa large
412.05330 | doos 70 stuks **28,75**





Rendang met gepoft buikspek ↑

met een jelly van limoen

Benodigdheden:

- 500 gram riblappen in blokjes gesneden
- 250 gram Kumar's rendang
- 6 gesneden sjalotjes • 25 gram ghee
- 100 gram kokosmelk • 220 gram limoensap
- 120 gram suikersiroop 1:1 • 4 gram citras
- 3,2 gram agar • 1 theelepel airbag spek
- 700 gram atjar • 25 gram pro espuma

Bereidingswijze:

- Bak de gesneden riblappen in de ghee rondom aan.
- Voeg de gesneden sjalot toe en bak deze kort mee met de riblappen.
- Voeg de Kumar's rendang en de kokosmelk toe.
- Laat het geheel op zacht vuur sudderen met een deksel op de pan tot de gewenste gaartheid bereikt is.
- Meng limoensap met suikersiroop, citras en agar.
- Breng al roerend aan de kook.
- Laat afkoelen tot een geleï. Draai de geleï glad in de keukenmachine of blender.
- Frituur de airbag spek.
- Draai de atjar glad in een blender en zeef dit. Roer er op 5 dl atjar, 25 gram pro espuma doorheen en vul een siphon hiermee. Zet koud weg.
- Schik de rendang op het bord, spuit de jelly van limoen er naast op verschillende plekken. Leg de airbag van spek er bij en als laatste de espuma van atjar.

Airbag spek granulaat

252.36808 | pak 750 gram **17,45**

Citras sferificacion

252.00042 | pot 600 gram **10,50**

Agar gelificacion

252.00015 | pot 500 gram **32,60**

Pro espuma

252.36488 | emmer 700 gram **13,20**

Atjar tjampoer

251.03010 | pot 2900 gram **7,50**

Riblappen

303.03660 | per kilo **9,50**



Kumar's rendang

251.02290

bak 500 gram **5,15**



Indiase curry met lamsvlees ↑

Benodigdheden:

- 500 gram lamsnek • 250 gram Kumar's vindaloo
- 6 banaansjalotten • 25 gram ghee
- 150 gram gepelde tomaten uit blik • groene linzen
- 100 gram groene asperges
- 100 gram sugar snaps • flatbread • Basmati rijst

Bereidingswijze:

- Bak het lamsvlees in de ghee rondom aan.
- Voeg de gesneden sjalotten toe en fruit deze aan tot ze mooi glazig zijn.
- Voeg de vindaloo en de gepelde tomaten toe en laat het geheel met deksel zachtjes sudderen op laag vuur.
- Wel de linzen een uur in koud water, giet af en spoel schoon.
- Zet de linzen op het vuur in een passende pan met ruim water. Controleer regelmatig de gaartheid, dit zal afhankelijk van de gewenste gaartheid ongeveer 20 minuten duren. Daarna afgieten en koud spoelen.
- Snipper een sjalotje en fruit deze zachtjes aan in olijfolie, samen met een klein beetje knoflook. Hiervoor gebruiken wij olijfolie Les Arbres du Maroc; Marokkaanse olijfolie van zeer goede kwaliteit.
- Voeg de rijst toe en roer deze er goed doorheen.
- Breng op smaak met zout, peper en ruim olijfolie.
- Kook de rijst.
- Blancheer de sugar snaps en groene asperges en spatei door de vindaloo met lamsnek.
- Schep de rijst in een kom, hierop de vindaloo met lamsvlees en schep de linzen er naast. Wij serveren dit met grove stukken flatbread.

Ghee bio

273.01090 | pot 500 gram **8,50**

Lamsnek

305.65809 | per kilo **15,50**

Groene linzen Du Puy

252.32320 | pak 500 gram **4,45**

Olijfolie Les Arbres du Maroc

273.01110 | fles 250 ml **6,95**



Kumar's vindaloo

251.02310

bak 500 gram **4,75**

basisproducten

Met deze basisproducten maakt u eenvoudig uw eigen oosterse gerechten.



Currypasta

Mae Ploy

pot 400 gram **3,20**

- rood | 251.53166

Pittige pasta met knoflook, sjalotjes, citroengras, zout, laos, kaffir-limoenschil, korianderzaad, foelie, kaneel, kurkuma, garmalenpasta en komijn. Geschikt als soebasis en heerlijk met jasmijnrijst.

- groen | 251.53157

Pittige pasta met groene chilipepers, citroengras, knoflook, zout, laos, garmalenpasta, kaffir-limoenschil, korianderzaad, peper, komijn, kurkuma. Combineert prima met vlees en vis en wordt meestal gegeten met rijst of platte rijstnoedels.

- geel | 251.53175

Vegetarische pasta met knoflook, sjalotjes, citroengras, zout, laos, kaffir-limoenschil, korianderzaad, foelie, kaneel, kurkuma en komijn. Veelzijdig te gebruiken als soebasis, bij vlees, vis of met groentes.



Pasta

Namjai

pak 50 gram

- groene curry | 251.95335 **0,85**

- rode curry | 251.95326 **0,85**

- tom ka | 251.18203 **1,00**



Verse curry

Bresc

pot 450 gram **5,25**

- Thai green | 347.47025

Een fris kruidige melange, zeer pittig. De koelverse kruidenmix bestaat uit sereh, pepers, korianderblad, verse gember en knoflook.

- Thai yellow | 347.03550

Milde kruidenmix. Met bekende smaken van kurkuma, komijn, galangal (laos) en knoflook.



Thai Yellow

curry paste

Blue Elephant

251.02850 | emmer 750 gram **6,50**

Asian dinnerware
Mooi, matzwart servies in Asian style. U vindt dit nieuwe assortiment op de non-foodafdeling van uw HANOS-groothandel.

1 - Servetdispenser
2 - Porseleinen schaal
3 - Stoommandjes
4 - Papieren placemat
5 - Sauskan
6 - Bladschaal
7 - Ballotin goud
8 - Chopsticks
9 - Disposable noedelpakking
10 - Omeletpan
11 - Plankje bamboo
12 - Lepels
13 - Chilisaus op tafel

OOSTERSE SIEREN



ice shaver

Een geweldige, nostalgische machine, deze Japanse hand-ijsschaafmachine. In Aziatische landen wordt ingevroren ijs geschaafd en dan overgoten met verschillende smaken (en kleuren) siroop en gecondenseerde melk.
Voor de gastronomie een geweldige eyecatcher in het restaurant of op het terras.

Enkele gebruikstips:

- Breng water op smaak met bijvoorbeeld yuzusap, vries in en schaaft als sneeuw over of bij desserts.
- Infuseer water met condimenten (steranijs, limoenblad, citroengras et cetera), vries in, schaaft en serveer als beetje sneeuw op een voorgerecht.
- Gebruik in cocktails of bijvoorbeeld als sneeuw van tonic om een gin-tonic te maken.

- ☒ **1 - Servetdispenser** Tafelservetjes in kartonnen dispenser. 601.34110 | 20 x 20 cm | per stuk **1,90**
- ☒ **2 - Porseleinen schaal** Take Away 11 x 11 x 11 cm 611.58860 | per stuk **3,75**
- ☒ **3 - Stoommandjes** Leuk om hier bijvoorbeeld dumplings in te serveren. • bamboe 6" 251.07939 **1,30** • bijpassend deksel 251.07948 **1,20** ☒ **4 - Papieren placemat** Gelamineerde serveervelletjes. Geschikt om eten op te serveren. 601.34160 | 20 x 30 cm | pak 250 stuks **12,50** ☒ **5 - Sauskan** 611.30590 | per stuk **3,95**
- ☒ **6 - Bladschaal** Gemaakt van melamine, lichtgewicht en onbreekbaar. Mooie schalen voor sashimi of sushi. • 40 x 18,5 cm | 621.18778 | per stuk **12,75** • 52 x 25 cm | 621.18787 | per stuk **17,50** ☒ **7 - Ballotin goud** Serveer hier fortune cookies in bij de koffie en thee en verras uw gasten. 606.05594 | pak 25 stuks **13,20**
- ☒ **Fortune cookies** 251.08300 | zak 12 stuks **1,95** ☒ **8 - Chopsticks** Omdat u niet altijd met disposables wilt werken; deze chique chopsticks kunt u net als bestek in de vaatwasser doen. 621.29890 | doos 5 stuks **4,95**
- ☒ **9 - Disposable noedelpakking** Geschikt om noedels in te serveren, maar u kunt ze ook op tafel zetten met bestek en chopsticks erin. 602.68922 | pak 50 stuks **8,50** | **Chopsticks** 603.45259 | doos 100 stuks **4,25**
- ☒ **10 Omeletpan Tamago** Dé pan om de originele Japanse laagjesomelet te bakken. 19 x 13 cm 624.08160 **10,95** ☒ **11 - Plankje bamboo** Perfect voor het serveren van oriental bites. 621.13639 | 20 x 14 x 2 cm **3,60**
- ☒ **12 Lepels Yin Yang** Gemaakt van melamine. per stuk **2,95** • wit | 621.82090 • zwart | 621.82110
- ☒ **13 Chilisaus op tafel** Bij oriëntaals eten zet u natuurlijk geen ketchup op tafel. Deze kleine flesjes (200 ml) bevatten chilisaus. • normaal | 251.08370 **1,56** • hot | 251.08360 **1,56**

WIJNEN

Nog altijd geldt voor veel mensen de stelregel dat er bij Aziatisch eten maar één echte wijnoptie is: een gewürztraminer. Verder drink je bier bij bami/nasi en sake is de begeleider van sushi.

In deze culinaire traditie komt langzaam maar zeker verandering. Een groeiend aantal Aziatische restaurants schenkt mooie wijnen bij de steeds groter wordende diversiteit aan gerechten. De Aziatische keuken is dan ook een volwaardig onderdeel geworden van de internationale keuken, waarbij de erkenning door diverse culinaire organisaties zoals Michelin en Gault Millau zeker geholpen heeft. Dat blijkt wel uit het feit dat in 2010 Parijs van de troon is gestoten als hoofdstad met

de meeste Michelin-sterrenrestaurants. Deze plaats werd overgenomen door Tokyo met in 2016 maar liefst 13 *** Michelin, 51 ** Michelin en 153 * Michelin-restaurants.

Dat de Aziatische keuken volop in de belangstelling staat, blijkt ook wel uit het feit dat vele internationale niet-Aziatische koks hun oog hebben laten vallen op een restaurant in een van deze landen en in hun eigen restaurants veel met Aziatische grondstoffen werken.

DE AZIATISCHE KEUKEN WORDT GEKENMERKT DOOR VIJF SMAAKSTIJLEN:

ZUUR, ZOUT, BITTER, ZOET EN UMAMI.

Onze wijnspecialisten hebben bij deze smaakstijlen verschillende wijnen geselecteerd. Neem zelf de proef op de som en kies uit onze selectie de wijnen die passen bij uw gerechten.



zuur

Bij gerechten waar het zuur overheerst (tamarinde, citrus, of limoen) heeft u een wijn nodig die tegenwicht biedt aan deze smaak. Dit kan een frisse fruitige witte wijn zijn, maar ook een lichte rode wijn geeft een goede match, zelfs een mooie droge mousserende wijn of frizzante is goed te combineren. Wij denken hierbij aan **Weingut Grans Fassian cuvee 9** (085.00607 - **7,95**) en aan **Fantinel Borgo Tesis cabernet franc** (085.39924 - **5,95**), terwijl een **La Forge Estate picpoul de pinet** (082.86940 - **4,50**) de aangename mousse heeft om deze gerechten te begeleiden.



zout

Bij gerechten waar zout overheerst (sojasaus, oestersaus, of garnalenpasta) zoeken we een wijn met fijne ronde tannines en fruitigheid, omdat juist het zout in deze gerechten de tannines versterkt. De perfecte combinatie zou de **G.H. von Mumm spätburgunder** (084.75430 - **6,95**) kunnen zijn, maar ook de iets vollere **Stoneleigh pinot noir** (085.72165 - **6,95**) past goed bij een gerecht waarbij het zoutige de boventoon voert.



bitter

Bij gerechten waar het bittere aspect overheerst (ginkgo, karela, ginseng of bitter pompoen) kan de keuze gemaakt worden tussen rood en wit, waarbij de rode wijn dan wel voorzien moet zijn van redelijke tannines en de witte wijn al wel wat gerijpt is en zeker wat houtrijping mag hebben. We kunnen hierbij denken aan een jonge Bordeaux zoals **Château La Pierrière** (080.53707 - **4,95**), of een mooie wat vette **Montgras chardonnay reserva** (085.79908 - **5,50**).



umami

Bij gerechten waar de 5e smaak umami (zeewier, paddenstoelen en miso) overheerst is het wel wat moeilijker om een juiste wijn te vinden aangezien umami enerzijds hartig en anderzijds ook delicaat is. We moeten dus sowieso zoeken naar een subtielere wijn en daar komen we toch ook weer, net als bij veel Aziatische gerechten, terecht bij de Duitse wijnen. Een wijn die perfect aansluit bij zo'n gerecht zou de **Schloss Johannisberg gelblack** (084.10142 - **14,95**) kunnen zijn, maar ook de typische **Schloss Proschwitz goldriesling** (085.55910 - **7,95**) past zeer goed.



ORIENTAALS VOORDEEL



Kokosmelk

Chao Koh
021.59006
normale zb-prijs **3,70**

3+1 GRATIS



Chillisaus

Go-Tan
can 2200 ml
251.25124
normale zb-prijs **9,65**

35% KORTING



Gebakken uitjes

Golden Globe
zak 2500 gram
251.04490

6,50



Srirachaus

Flying Goose
fles 200 ml
• extra hot | 251.08360
• chili | 251.08370
normale zb-prijs **1,95**

20% KORTING



Srirachaus

Flying Goose
• chili garlic | fles 455 gram
251.53086 | normale zb-prijs **3,95**
• sriracha chili | fles 730 ml
251.53282 | normale zb-prijs **4,20**
• sriracha extra hot | fles 455 ml
251.53335 | normale zb-prijs **3,75**



25% KORTING



Kroepoek

Fancy Finna
zak 250 gram
251.95611

0,95



Kroepoek

Go-Tan

• party chips | zak 90 gram | 251.25490 | normale zb-prijs **1,05**
• Thai cassave | zak 70 gram | 251.25500 | normale zb-prijs **0,90**
• borrel | zak 70 gram | 251.25510 | normale zb-prijs **0,85**
• rempejek | zak 150 gram | 251.25520 | normale zb-prijs **2,25**



40% KORTING



Chang Beer

Hoogwaardig pilsener uit Thailand. Gebrouwen met een hoge kwaliteit water en gerst uit de directe omgeving van de brouwerij. Chang bier is hét premium bier uit Thailand. 010.01240 | fles 33 cl **0,85**



Bintang Pilsener

Bintang is een Indonesisch biermerk. De brouwerij staat in Soerabaja. De smaak wordt vaak vergeleken met die van Heineken. Het bier is geel van kleur en wordt gemaakt met hetzelfde proces als een Amerikaans lagerbier. 012.02890 | fles 33 cl **1,00**

BIER

Niet alleen Europeanen hebben een biertraditie, ook in Azië weten ze wat brouwen is. Uit het verre oosten komen verrassende smaken die prima passen bij de inheemse gerechten. Deze bieren zijn allen van hoge kwaliteit en gebrouwen met ingrediënten uit de streek. Enkele juweeltjes staan bij HANOS in de schappen.



Iki beer yuzu

Dit is een biologisch fusionbier en mixt Aziatische ingrediënten met westers vakmanschap. De variant Yuzu is een verfrissend bier waarin de citrusvrucht yuzu en groene thee zijn verwerkt. 012.25007 | fles 33 cl **1,15**



Cobra premium beer

Dit van origine Indiase bier is sinds 1989 op de markt. Cobra bier onderscheidt zich ten opzichte van andere biermerken dankzij de zachte smaak en het lage koolzuurgehalte. Dit bier past perfect bij sterk gekruid Aziatisch eten. Ook kan het vanwege haar verfrijnde smaak prima los van een maaltijd worden gedronken. 012.03300 | fles 33 cl **0,75**

Fris biertje uit Thailand

Al in 1920 zag Praya dat bier onder Thaise mensen heel erg populair was en dat het niet lang meer zou duren voordat Thailand zijn eigen bier zou hebben. Hij bestudeerde de brouwtechnieken in China en Indonesië, daarna vertrok hij naar Duitsland om het vak te leren van Duitse bierbrouwers. Samen met de Duitse professionals kwam Praya erachter dat Thailand het perfecte klimaat heeft om een fris biertje te brouwen. De toenmalige koning van Thailand, Rama VII, hielp hem om in 1933 de eerste brouwerij van Thailand op te zetten. Een heerlijk fris biertje dat in de tussentijd uitgegroeid is tot een wereldwijd erkend biermerk.

Singha Beer

012.02900 | fles 33 cl **0,70**



SINGHA BETEKENT IN HET THAIS LEEUW.

IN THAILAND STAAT SINGHA BEER NIET

ALLEEN VOOR BIER, MAAR IS HET BIJMERK

ONDERDEEL VAN DE THAISE CULTUUR

Deze aanbiedingen zijn geldig van maandag 25 april t/m zondag 8 mei 2016.

Alle aanbiedingen zijn vrijblijvend, onder voorbehoud van prijswijzigingen, druk- of zetfouten, en gelden zolang de voorraad strekt. Prijzen zijn exclusief VBR, btw en statiegeld.

HANOS
INTERNATIONALE HORECA GROOTHANDEL

Tsingtao beer

De smaak van Tsingtao past perfect bij de pittig gekruide Aziatische keuken. Het bier is gebrouwen met de beste natuurlijke ingrediënten uit China en bronwater uit het Laoshan-gebergte. Dit bier is fris, subtiel en heeft een verrassende smaak. 251.07804 | fles 33 cl **0,75**

Sapporo premium beer

Dit Japanse bier kenmerkt zich door de donkergouden kleur en goede, witte schuimlaag. Het bier heeft een lichtelijk zoete, pittige smaak met vieugies rijst, graan en bittere hop. 012.50006 | fles 33 cl **1,00**



Rijstpapier
regulier
zak 400 gram - 22 cm
251.77040

1,25



Rijstpapier
frituur
zak 400 gram - 22 cm
251.77000

1,60



Zwart rijstpapier
sesam - 22 cm
pak 400 gram
251.04400

1,75



Wonton pastry ✨
Happy Boy
pak 200 gram
• regulier | pak 200 gram
413.05006
• frituur | pak 250 gram
413.05060

1,15



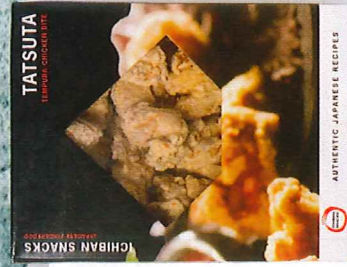
Gyoza ✨
Yama
• met appel | zak 20 stuks
414.07460
• met kipvulling | zak 600 gram
419.25382

4,50



Wakadori ✨
crispy
Ichiban
zak 880 gram
414.06700

10,50



Tatsuta ✨
Japanse kipstukjes
met knoflook en gember
Ichiban
doos 900 gram
414.24511

10,95



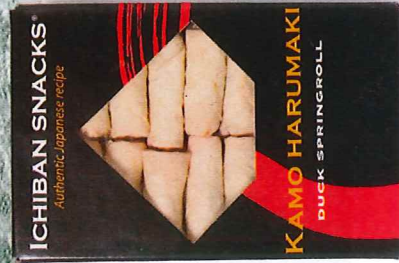
Kara age ✨
Japanse kipstukjes,
krokant en licht pittig
Ichiban
doos 900 gram
414.24520

10,95



Chicken yakitori ✨
Japanse kipspiesjes
Ichiban
doos 1 kilo
414.24502

13,25



Duck springroll ✨
Ichiban
doos 1 kilo
414.24548

18,50



Noedels
pro 5 mm
zak 400 gram
251.77020

0,95



Vermicelli
zak 400 gram
251.77030

1,05