

SLOTMENU: HET VIJFUURTJE'S FEEST OP DE LAATSTE MIDDAG

Menu Soep en hapjes - Deva's, sleutels en olijven

Controleer wat er over is aan restanten en bedenk wat je daarmee voor moois kunt creëren dat niet veel tijd kost! Vul aan met eigen recepten en boodschappenlijsten.

10.1 Rijst-kokos-groentesoep (recept hieronder)

10.2 Sandwiches, tortilla's, tosti's en/of brood en/of (ruitjes van) opgebakken restanten van gerechten

10.3 Divers beleg, 3 of meer soorten, apart aangeboden: guacamole, hummus met komkommer, mengsel van pompoen, rucola en geraspte kaas, eimayonaise, knoflookboter, paté van peulvruchten, plakjes tomaat, plakjes kaas etc. etc.

10.4 Dipstengels van bleekselderij en wortel,

10.5 Cherry- of mini-tomaten, en rauwkost van wat over is aan daarvoor geschikte groente

10.6 Tortilla en/of aardappelchips

10.7 IJs en meloen of verse ananasblokjes; Chai-thee, plus wat over is/in vriezer aan toetjes/taart, koekjes

DIEET: check, waarschijnlijk is niets extra nodig.

Aantekeningen

Andere makkelijke voor dit menu geschikte soepen: Champignon-, linzen-, pompoensoep...

Dien iets apart aan brood op zoals lokaal roggebrood, stokbrood, broodstengels...

Ingrediënten PM

60-65 personen	dag + nr.	Extra voor 10.2 t/m 10.7 en DIEET	[25-30] pers.
PM	10	maak zelf een lijst op basis van je eigen keuzes en de voorraden	PM
PM	10.1	zie het recept of kies eigen soort soep	PM

Stappenplan

DAAGS TEVOREN:

Bereid de groente voor de soep toe of maak de soep alvast helemaal klaar. Kook alle eieren die nog over zijn. Bereid hummus toe en/of paté van peulvruchten, pompoenmoes, knoflookboter.

KORT VOOR HET DINER:

Haal de selectie van toetjes/taart uit de vriezer. Zet de oven aan, bak tortilla's af, of broodjes/tosti's en in ovenschalen, eventuele restanten van gerechten. Maak de sandwiches..

Maak de soep af. Snij/was rauwkost, tomaten, meloen, ananas en maak de chai..

Zet alles op tafel, ook de chips en het ijs. HEEL BELANGRIJK VOORAL NU IVM SAMENGESTELDE RESTEN: allergenen/zuivel/gluten/ei goed checken en bij de gerechten aangeven!

Recept Rijst-kokos-groentesoep, Oosters

Soep (Maaltijdsoep) [vrij van gluten, zuivel en ei]

Verrukkelijk, apart en makkelijk! Een aangepaste versie van Onokoswe- feestgerecht uit Myanmar.

Elk seizoen

Vorbereiding. (zonder het bakken van tofu): 60 [30] min.

Bereiding: 60 [30] min. Afwerking: 5 -10 min.

60-65 personen	dag + nr.	Rijst-kokos-groentesoep	[25-30] pers.
3 kg*	10.1	(pandan)rijst (50 g p.p. is heel ruim)	1,5 kg*
4 x 15 cm	10.1	verse gemberwortel [of laos]	2 x 15 cm
20 theel.	10.1	laospoeder (kan worden weggelaten)	10 theel.
20 stengels	10.1	sereh (Toko!)	10 stengels
60 blaadjes	10.1	citroenlaurier (=djeroek; Toko) [of per 30 blaadjes sap van 5 citroenen]	30 blaadjes
2-4 rode	10.1	pepertjes [of per pepertje ca. 2 theel. sambal of chilipoeder]	1-2 rode
100 g	10.1	verse groene koriander [of 2x zoveel verse peterselie]	50 g
16	10.1	blikken kokosmelk (van 400 ml)	8
6 kg	10.1	natuurlijk tofu (of tahoe; dat is een andere naam voor hetzelfde)	3 kg
6 kg	10.1	Chinese kool [of paksoi; een = ca. 500 g; of andere vaste groentes schoon; of kikkererwt]	3 kg
4 l	10.1	Water	2 l
PM	10.1	[extra citroensap om op smaak te brengen]	
PM	10.1	[EVENTUEEL voor erbij grof gemalen gedroogde rode peper]	
ca.2 eetl.	10.1	afgestreken eetl. bouillonpoeder of zout (of zoute sojasaus naar smaak)	ca.1 eetl.

Vorbereiding:

Snij de tofu in hapgrote stukken, laat uitlekken in een vergiet. Je kunt de tofu voor meer stevigheid goudbruin bakken, maar dat hoeft niet. (Tofu bakken in de oven: afdeppen met keukenpapier, bakblik invetten, tofu in een laag uitspreiden en met olie bedruppelen).

Schil de gember. Blad afpellen v.d. sereh, stengel afspoelen. Gember en sereh heel fijn hakken (mooi serehblad kan heel mee in de soep) Rode pepertjes met het zaad in dunne ringetjes snijden.

Neem een pan die groot genoeg is. Doe de tofustukken erin, de gember, laos en sereh, diepvries-citroenlaurier *(of het citroensap) en rode peper of chilipoeder en het zout. Schenk er de inhoud van de blikken kokosmelk bij en het water (of citroenlauriërthee*). Breng de soepbasis, afgedekt met een deksel, aan de kook en laat hem 15 min. zachtjes sudderen. Bewaar je de basis tot morgen, versnel het afkoelen om bederf te voorkomen (pan in koud water zetten).

Bereiding:

Kook de rijst gaar volgens de gebruiksaanwijzing (in een aparte pan) en hou hem warm.

Spoel de kool af en snij hem in kleine (hapgrote) stukken. Meegekookt serehblad uit de soep halen. Voeg de kool, zout en EVENTUEEL nog 1 l water bij de soep; breng aan de kook, deksel erop en zachtjes 10 min. laten pruttelen.

Was en hak de koriander met de stelen grof (of het peterselieblad).

Recepten Slotmenu: Het vijfduurtje op de laatste middag

Afwerking:

Zet het vuur uit. Proef en breng EVENTUEEL op smaak met citroensap, ketjap asin of chilipoeder. Strooi vlak voor het opdienen de helft van de fijngesneden groene koriander of peterselie op de soep (doe de rest in een kom en dien dat apart op, samen met grof gemalen peper etc.).

Geef iedere eter een wijde soepkom of diep bord waarin je eerst rijst schept en daarna hete soep (soep steeds omscheppen zodat de vulling meekomt; handig is als iemand van de keukenstaf bij het buffet gaat staan om voor iedere student op te scheppen)

Recepten Slotmenu: Het vijfduertje op de laatste middag