

De beste aziatische restaurants in Nijmegen op een rijtje:



Restaurant **Izzy**, op de Vismarkt 3, is een Japans restaurant gespecialiseerd in zeevruchten en sushi. Heerlijk voor lunch of diner!



Bistrobar Bankoh, gelegen in de Waalhaven (Kaapecter 286), kent een gevarieerde en hippe Aziatische keuken. Met een terras aan het water, is dit een perfect adres voor een heerlijk warme zomeravond!



Op zoek naar een modern en sfeerful Aziatisch restaurant? Ga dan eens langs bij **M.I.A. Made In Asia** (Stationsplein 6C). Hier hebben ze een zeer gevarieerde keuken en eet je lekker én tegen een leuke prijs. 😊

Heerlijke Indiase curry Madras met kip

Bereiding: 40 minuten (15 min voorbereiding, 25 minuten kooktijd)

Deze heerlijke Indiase curry Madras met kip is makkelijk te maken en zó lekker. Het Madras-kruidentmengsel komt uit het zuiden van India en bestaat uit kurkuma, koriander, komijn en is lekker pikant. Precies zoals een goede curry moet zijn. Lekker met rijst of stukjes naan.

Ingrediënten

Voor 3 à 4 personen:

- 1 grote ui
- 1 teen knoflook
- Stukje gember, ongeveer 2 cm
- 400 gram kipdijfilet
- 1 eetlepel kerriepoeder Madras (bij voorkeur van het merk "Euroma" - Curry Madras-kruiden)
- 2 rode paprika's
- 400 gram tomatenblokjes uit blik
- 200 ml kokosmelk of Griekse yoghurt
- 1 appel
- Optioneel: koriander ter garnering



Bereiding

1. Snipper de ui, pel de knoflook en snijd fijn. Schil de gember en snijd deze ook fijn.
2. Snijd nu de kipdijfilet en paprika's in reepjes. Doe een scheut olie in een hapjes- of braadpan en bak hierin de ui, knoflook en gember samen op laag vuur. Voeg na vijf minuten de reepjes kip toe. Zet het vuur iets hoger en bak de kip rondom goudbruin. Doe nu de reepjes paprika in de pan.
3. Voeg het kerriepoeder toe en bak nog een paar minuten. Voeg de tomatenblokjes toe en laat het geheel pruttelen tot de kip gaar is.
4. Snijd de appel in stukjes en voeg samen met de kokosmelk of yoghurt toe. Warm nog even goed door en garneer naar smaak met blaadjes koriander. Serveer de curry Madras met rijst of stukjes naanbrood.

Indonesische gado gado

35 minuten, voor 4 personen

Makkelijk recept voor vegetarische gado gado uit de Indonesische keuken met verschillende groenten, gekookt ei, rijst en een heerlijke pindasaus.

Ingrediënten

- 4 eieren
- 300 gr pandan rijst
- 500 gr sperziebonen
- 1 komkommer
- 250 gr taugé
- 4 eetlepels gebakken uitjes
- 250 gr spitskool
- 2 handjes kroepoek
- 1 kommetje zelfgemaakte satésaus (recept bijgevoegd, zie hieronder)



Bereiding

1. Kook de rijst en laat afkoelen.
2. Bereid eerst de pindasaus volgens het recept.
3. Kook de sperziebonen in ca 12- 14 minuten beetgaar.
4. Kook de eieren 6-8 minuten mee met de sperziebonen.
5. Snijd de komkommer in dunne plakjes en snijd de spitskool fijn.
6. Neem een paar grote of diepe borden en verdeel de rijst over een gedeelte van het bord.
7. Verdeel de gesneden kool ernaast. En vervolgens de sperziebonen, komkommer en taugé.
8. Verdeel dan de pindasaus er royaal over. Leg er wat kroepoek bij of op.
9. Snijd de gekookte eieren doormidden en leg deze op de gado gado.
10. Bestrooi op het laatst nog met wat gebakken uitjes.

Tips:

- *In plaats van zelf pindasaus maken kun je ook kant-en-klare satésaus gebruiken (dit is ongetwijfeld sneller).*
- *Voeg eventueel ook wat tempeh, tofu of kip toe.*
- *Maak dit recept glutenvrij door de gebakken uitjes weg te laten of ze zelf te maken.*

Bijbehorend: Satésaus

Het lekkerste recept voor zelfgemaakte satésaus met maar 5 ingrediënten! En het duurt maar 5 minuten.

Ingrediënten

- 2 eetlepels donkere sojasaus (Blue Elephant)
- ½ theelepel sambal (naar smaak)
- 250 ml kokosmelk (Go-Tan)
- 1 eetlepel bruine basterdsuiker
- 5 eetlepels pindakaas

Bereiding

1. Verwarm de kokosmelk, sojasaus en de basterdsuiker in een pannetje en roer zachtjes door totdat de suiker opgelost is. Voeg beetje bij beetje de pindakaas toe totdat deze helemaal is

opgenomen in de saus. Voeg de sambal toe aan de satésaus, doe dit met kleine beetjes zodat je tussendoor kan proeven hoe pittig de saus is.

2. Laat de satésaus een paar minuten indikken. Mocht de saus te dik worden kun je wat extra kokosmelk toevoegen.

Tip: lekker bij kipsaté! Voor een extra bite in dit recept hak je wat pinda's grof en meng je deze door de satésaus.

Saté ayam met pittige pindasaus en atjar ketimoen

1 uur en 45 minuten

[voor ± 2 à 3 personen, uitgaande van 2 à 3 stokjes per persoon]

Ingrediënten

- 750 gr kippendij met vel (ook wel kipkarbonade genoemd. Soms hebben ze nog bot, neem dan wat meer)

Marinade

- 4 cm gember geschild en in plakjes
- 5 knoflooktenen gepeld
- 1 el Javaanse suiker
- Sap van 1/2 limoen
- 1 1/2 el sojasaus
- 3-4 el ketjap manis (bij voorkeur die van het merk "A") + wat extra

Pittige pindasaus

- 2 el zonnebloemolie
- 4 knoflooktenen gepeld
- 4-5 rode birds eye chilies (afhankelijk van hoe pittig je het wilt) grof gehakt
- 200 gr geroosterde vliespinda's (evt te vervangen door eenzelfde hoeveelheid pindakaas)
- 1 tl trassi (toko) fijngehakt
- 1 1/2 tl Javaanse suiker
- 2 el ketjap manis
- 1,5 el tamarindepasta
- 6 limoenblaadjes
- 200 ml lauwwarm water

Verder

- in water geweekte satéprikkers

Instructies

1. Verwijder het vel van de kippendijen en gaar het een minuut in kokend water – door het koken wordt het vel steviger en kun je het makkelijker spiesen. Neem uit het kookvocht en laat uitlekken. Snijd het vel in kleine reepjes.
2. Vlinder de dijen: maak ze platter door de dikkere delen overdwars door te snijden. Snijd het vlees in 3 centimeter lange, niet te dikke reepjes.
3. Wrijf de gember, de knoflook en de Javaanse suiker met een snuf zout fijn in de vijzel. Voeg het limoensap toe, de sojasaus en de ketjap en meng alles door elkaar. Marineer de kipsliertjes hier 1 uur in (langer kan ook maar hoeft niet).
4. Maak intussen de pittige pindasaus. Verhit de olie in een pan en bak de knoflook, de chilipepers en de lombokpeper zo'n 4 minuten op laag vuur.
5. Maal 3 eetlepels pinda's tot kleine stukjes in de blender of keukenmachine en houd apart.
6. Doe de overige pinda's met de knoflook en de lombokpepers in de blender samen met de trassi, de Javaanse suiker, de tamarindepasta, de limoenblaadjes en het water. Blender glad, proef en breng op smaak met zout. In principe eet je de saus op kamertemperatuur. Als je 'm toch op wilt warmen, houd er dan rekening mee dat hij wat indikt. Voeg dan extra water toe en corrigeer op smaak.



7. Rijg de kip in de lengte van het sliertje per 4 à 5 stukjes aan in water geweekte stokjes en plooi ze als het ware. Begin met vlees en eindig met vlees, wissel af met kippenhuid. Zorg dat het laatste stukje kip de punt van het stokje bedekt, dat voorkomt verbranden.
8. Steek de barbecue aan en wacht tot de vlammen doven en de kolen wit gloeien. Maak een hete en een minder hete zone. Rooster de saté eerst op de hete zone een paar minuten per kant tot hij net gaar is geschroeid. Draai snel om en blijf regelmatig draaien.
9. Giet nog wat ketjap op een groot plat bord en meng met een paar eetlepels pittige pindasaus. Veeg de stokjes erdoor. Draai om en zorg dat alle kanten goed bedekt zijn. Gaar nogmaals op de minder hete zone tot de kip mooi is gekaramelliseerd.
10. Serveer met de pindasaus, strooi er nog wat pinda strooisel over. Lekker met een frisse atjar van komkommer en lontong (kleefrijst).

Bijgerecht: Atjar ketimoen

Ingrediënten

- 1 komkommer
- 5 kleine Thaise sjalotjes (of 1 kleine sjalot) gepeld
- 50 ml witte wijnazijn (of rijstazijn)
- 2 el suiker
- 1/4 tl zout
- 1 cabe rawit (klein rood chilipepertje) in ringetjes

Instructies

1. Halveer de komkommer in de lengte en schraap met een lepel de zaadlijsten eruit. Snij de helften in plakjes en doe ze in een Tupperware bakje.
2. Snij de sjalotjes in dunne schijfjes (als je een gewone sjalot gebruikt, snijd deze dan in dunne halve ringen).
3. Verwarm de azijn met de suiker, het zout en 2 el water. Laat afkoelen en giet over de komkommer.
4. Als je van pittig houdt, voeg dan nog de ringetjes cabe rawit toe. Roer het geheel door, sluit af en laat de smaken intrekken tot gebruik.