

INHOUDSOPGAVE

VOORWOORD	PAG. 7
INLEIDING	PAG. 10
WAT HEB IK NODIG VOOR EEN HOTPOT?	PAG. 10
HOE PLAN IK EEN HOTPOTAVOND?	PAG. 15
BOUILLONS	PAG. 18
CHINA	PAG. 34
JAPAN	PAG. 52
KOREA	PAG. 68
TAIWAN	PAG. 82
VIETNAM	PAG. 100
ALLES VOOR IN DE HOTPOT	PAG. 110
SAUZEN	PAG. 138
DRANKJES	PAG. 144
DESSERTS	PAG. 154
MOEILIJKE INGREDIËNTEN	PAG. 168
RECEPTENOVERZICHT	PAG. 174
REGISTER	PAG. 176
DANKWOORD	PAG. 182

HOTPOTTEN IN 5 STAPPEN

Deze instructies zijn vooral van toepassing op de Chinese, Taiwanese en Vietnamese hotpots in dit boek.

1. Zet de hotpot op je kookplaat en giet de bouillon met eventuele garneringen erin. Breng de soep aan de kook.
2. Leg de rest van de ingrediënten om in de hotpot te garen en dippen op bordjes eromheen. Leg ook de gemeenschappelijke eetstokjes, netjes en gewone eetstokjes erbij.
3. Geef iedereen een bordje met daarop een kommetje en zet een assortiment aan sausjes klaar. Laat iedereen naar zijn eigen smaak z'n sauzen klaarmaken. Geef er fijngehakte knoflook, pinda's, chilipeper en lente-ui bij (zie pag. 140).
4. Ingrediënten die langer moeten garen doe je zoveel mogelijk samen in de hotpot zodat ze tegelijk gaar zijn. Dingesneden vlees klem je tussen je eetstokjes en roer je even in de hete bouillon tot ze hun rozige kleur zijn verloren. Dumplings gaar je bij voorkeur als laatste in de hotpot, anders wordt de soep wat melig. Je kunt er ook voor kiezen om de dumplings in een apart pannetje met water gaar te koken.
5. Dip de gare ingrediënten direct in je saus, blaas om ze af te laten koelen en hap toe!

GOED OM TE WETEN

Bijna elk hotpotrecept vraagt om 2 liter bouillon. Dat is genoeg voor een 'lage' hotpotpan en zeker voor een pan waar je twee soepen tegelijk kunt verwarmen. Als je een grotere pan gebruikt (bijvoorbeeld een pan van 5 liter), verdubbel dan het recept voor de bouillon. Of leng de bouillon aan met water en zout, dat kan best want de bouillons in dit boek zijn heel geconcentreerd. Ik zou dit alleen niet doen bij de vegetarische en veganistische bouillons. Overigens kun je de bouillons ook heel goed invriezen en later gebruiken.

De hoeveelheid gemberwortel staat, in tegenstelling tot andere kookboeken, genoteerd in grammen. Ik vind gember in centimeters niet nauwkeurig genoeg want de ene wortel is dikker dan de andere.

Alle knoflooktenen zijn van 'Nederlands' formaat, zo groot en dik als een abrikozepit. Als jouw knoflooktenen kleiner zijn, verdubbel dan de hoeveelheid.

Ik gebruik ve-tsin in mijn recepten. Mononatrium-glutamaat (ook wel afgekort tot MNG of MSG) is niets om bang voor te zijn, het is hoogstens net zo schadelijk als zout. Het geeft een rijkere umamismaak, vooral bij vlees. Wil je het toch niet gebruiken (wat echt zonde is), dan kun je 50% meer zout gebruiken.

Alle ingrediënten zijn in Nederland te koop; de meeste bij de Aziatische supermarkt. *Amazing Oriental* bezorgt ook thuis. Kijk voor de uitleg van moeilijke ingrediënten op pag. 170.

Om het je makkelijk te maken staat bij elk hotpotrecept hoe eenvoudig en snel de hotpot te maken is.

STERREN	MOEILIKHEIDSGRAAD
◆	SIMPEL EN SNEL
◆◆	UITDAGEND MAAR BEHAPBAAR
◆◆◆	OM MEE UIT TE PAKKEN



VARKE**NS-** BOTTEN- BOUILLON

INGREDIËNT, CA. 2 LITER

Als je deze bouillon eenmaal hebt gemaakt, zal je eraan verslingerd zijn. Het is heel bijzonder hoe een bouillon romig kan smaken, zonder dat er iets van zuivel aan te pas komt. Wat je proeft is het collageen uit de varkensbotten; het zorgt voor dat filmende laagje op je lippen. Voor dit recept gebruik ik het liefst een snelkookpan. Niet omdat het sneller is, maar omdat je zo een rijkere smaak vangt in je bouillon. De aroma's kunnen namelijk nergens naartoe vliegen en onder druk pers je nog meer smaak uit de botten.

INGREDIËNTEN

- 1 kg varkensbotten met weinig vlees
- 50 ml Shaoxing rijstwijn
(voor Chinese/Taiwanese/Vietnamese hotpot) of sake (voor Japanse hotpot)
- 2 el rijstazijn
- 40 g gemberwortel, in dunne plakjes
- zout

OOK NODIG

- (elektrische) snelkookpan

- 1 Doe eerst de varkensbotten in een grote pan met koud water en breng aan de kook. Laat 10 minuten koken en giet af. Dit doe je om de botten schoon te maken en eventueel bloed te verwijderen.
- 2 Leg de botten daarna in de (elektrische) snelkookpan. Doe de Shaoxing rijstwijn of sake erbij, samen met de rijstazijn, de gemberplakjes en 1 eetlepel zout. Giet er 2 liter water bij (maar let op dat je niet boven het max-streepje uitkomt). Doe het deksel op de pan en selecteer het soep/broth/stock-programma. Laat de bouillon zo lang trekken als het apparaat aangeeft. Laat de druk op de 'natuurlijke' manier ontsnappen, dat duurt vaak 20 minuten.
- 3 Giet de bouillon daarna door een fijne zeef. Proef en breng eventueel verder op smaak met zout. Heb je niet alle bouillon nodig voor je hotpot, bewaar de rest dan in een fles.



SICHUAN EXPRESS-HOTPOT

◆ VOOR 4-6 PERSONEN

Deze hotpot is de vlugge variant van de extravagante Sichuan hotpot (zie pag. 46). Ik heb hem bedacht omdat je misschien wat sneller (en goedkoper) wilt genieten van een hete hotpot waar je flink van gaat zweten. Essentieel is de Pixian bonenpasta, maar mocht je die nou echt niet kunnen vinden, dan kun je ook buiten de grenzen van China terecht en gebruik je gochujang. Dat is een Koreaanse gefermenteerde chilibonenpasta. In plaats van arachideolie of (traditioneler) dierlijk vet zoals reuzel of ossenwit in de hotpotbasis te gebruiken, bak ik ook weleens 150 gram spekblokjes uit in een koekenpan en doe ik het vet samen met de spekblokjes onder in de hotpot. Het bruine gebakken spek geeft extra veel smaak.

- 1 Zet de hotpot op middelhoog vuur en laat de arachideolie erin heet worden. Voeg de Pixian bonenpasta toe, samen met de knoflook, de gember, het fivespicepoeder en de Sichuan peperkorrels. Bak 2 minuten, giet dan de Shaoxing rijstwijn en de bouillon erbij tot de hotpot voor twee derde gevuld is.
- 2 Doe voor de dipsaus de sesampasta met de knoflook en 100 ml water in een hoge beker. Blend met de staafmixer tot een gladde saus. Giet de saus in schaalpjes en garneer met de ringetjes lente-ui en het geroosterde sesamzaad.
- 3 Zet de hotpot in het midden van de tafel op een kookplaatje. Leg de tofu, de paddenstoelen, de bief- en kipspiesjes, het rundvlees, de kipfilet, de aardappelschijfjes, de zoete aardappel, de tofuvellen en de zoete aardappelnoedels op bordjes en zet op tafel. Je kunt nu beginnen met hotpotten.

HOTPOTBASIS

- 4 el arachideolie, reuzel of ossenwit
- 3 el Pixian bonenpasta (zie tabel)
- 6 tenen knoflook, fijngehakt, geraspt of geperst
- 40 g gemberwortel, geraspt
- 2 el fivespicepoeder
- 2 el Sichuan peperkorrels
- 2 el Shaoxing rijstwijn
- ca. 2 l kippen-, vegan umami- of supermarktgroentebouillon (zie pag. 21, 29 en 30)

SESAM-KNOFLOOKDIPSAUS

- 100 ml sesampasta
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- groen van 2 bosuitjes, fijngesneden
- 2 el geroosterd sesamzaad (wit/zwart)

HOTPOT

- 2 blokken stevige tofu, in blokken van 3 cm
- 400 g paddenstoelen, zoals shiitakes of shimeji's
- pittig gemarineerde bief (zie pag 116)
- pittig gemarineerde kipspiesjes (zie pag. 118)
- dingesneden rundvlees
- dingesneden kipfilet
- dingesneden spek
- garnalen, schoongemaakt
- visballetjes
- dumplings
- dikgesneden aardappelschijfjes
- dikgesneden zoete aardappel
- gedroogde tofuvellen, in vierkantjes geknipt
- dikke zoete aardappelnoedels

OOK NODIG

- staafmixer

PITTIGHEID	AANTAL EETLEPELS PIXIAN BONENPASTA.
🌶️	1
🌶️🌶️	3
🌶️🌶️🌶️	5
🔥🔥🔥🔥	7



Sukiyaki (zie pag. 60)

VEGAN TOFU- HOTPOT MET KOOLROLLETJES

◆◆ VOOR 4 PERSONEN

Van het maken van deze koolrolletjes word je heel zen, of *son*, zoals ze in Korea zeggen. De koolbladeren even blancheren, dan vullen met sponzige shiitakes, anijspoeder en chilipasta met umamipower en daarna oprollen. Ik maak de rolletjes ook wel eens als vegetarisch bijgerecht, zonder hotpot. Ik stoom ze dan en giet er aan tafel wat zoute sojasaus overheen.

HOTPOT

- 8 gedroogde shiitakes
- 1 Chinese kool
- 2 wortels (200 g), geschild en in stukken
- 2 tenen knoflook
- 1 chilipeper, in stukken
- 1 tl anijspoeder
- 2 el gochujang
- 2 l vegan umamibouillon (zie pag. 127)
- 325 g geschroeide tofu (zie pag. 127), in blokken
- 200 g enokipaddenstoelen

ERBIJ

- kimchi
- 2 el rijstkorrels, geroosterd in een kleine koekenpan met een beetje olie

OOK NODIG

- hakmolentje of staafmixer, cocktailprikkers

- 1 Laat de shiitakes 30 minuten weken in heet water.
- 2 Breng een pan met water aan de kook. Breek 12 bladeren van de Chinese kool los en snijd ze bij zodat ze geen rare franjes hebben. Blancheer in een paar porties de koolbladeren 2 minuten in het kokende water, tot ze zacht zijn. Leg ze daarna in een vergiet en spoel ze koud onder stromend water. Snijd de rest van de Chinese kool fijn. Je hebt zo'n 200 gram fijngesneden kool nodig voor de vulling.
- 3 Doe de geweekte shiitakes samen met de wortel, knoflook en chilipeper in het hakbakje van een staafmixer. Hak de ingrediënten grof zodat de stukjes ongeveer zo groot zijn als een rijstkorrel. Meng het anijspoeder, de fijngesneden kool en de gochujang erdoor.
- 4 Leg een geblancheerd koolblad op je snijplank met de stronk naar je toe. Schep 2 eetlepels van de vulling onderaan in het midden en vouw de zijkant dan losjes over de vulling heen. Rol het blad op en steek er een cocktailprikker in om hem vast te zetten. Herhaal met de overige vulling en bladeren.
- 5 Breng in je hotpot de vegan umamibouillon aan de kook. Leg de koolrolletjes erin en kook deze in 5 minuten bijna gaar. Leg daarna de geschroeide tofu en enoki's erbij en laat deze nog 5 minuten meekoken. Serveer de hotpot met kimchi en geroosterde rijstkorrels

GEURIGE ZALM- HOTPOT MET GEMBERDIPSAUS

◆◆◆ VOOR 4 PERSONEN

Als je een hele zalm aandurft dan is deze hotpot (of *steamboat* zoals hij vaak wordt genoemd) eigenlijk een eitje. Je kunt ook de kop apart houden (bewaren kan in de vriezer!) en gebruiken voor de Taiwanese vissenkophotpot (zie pag. 87), dan heb je er twee keer plezier van.

- 1 Vraag je visboer of hij de zalm voor je schoonmaakt, fileert en van de huid haalt, maar zeg erbij dat je de kop, graten, huid en afsnijdsels ook wilt hebben.
- 2 Doe de zalmkop, graten, afsnijdsels en huid in een soeppan en vul aan met 2 liter koud water. Breng het water zachtjes aan de kook. Zet het vuur laag en laat de bouillon 1 uur trekken. Schuim de bouillon af en toe met een schuimspaan af. Dit voorkomt dat de soep straks erg troebel wordt. Eventueel kun je de bouillon hierna zeven.
- 3 Voeg de gember, shiitakes, steranijs, rode chilipepers, kardemom, koriandersteeltjes, tomaat, hoisinsaus, ananas, het limoensap en de vissaus toe aan de soep. Proef en breng eventueel op smaak met zout. Als je de bouillon te heftig vindt, leng hem dan aan met wat water.
- 4 Meng voor de dipsaus eerst de geraspte gember met het limoensap en de suiker door elkaar tot de suiker is opgelost. Roer daarna de vissaus en fijngesneden groene chilipeper erdoor.
- 5 Snijd de zalmfilets in stukken van 3 cm en schik ze samen met de andere hotpotingrediënten op schalen. Vul de hotpot met de bouillon en zet deze op een brander in het midden van de tafel. Breng de soep opnieuw zachtjes aan de kook om te beginnen met hotpotten.

HOTPOTBASIS

- 1 zalm inclusief kop, graten en afsnijdsels (1-1,5 kg)
- 40 g gemberwortel, in plakjes
- 6 gedroogde shiitakes
- 2 steranijs
- 2 rode chilipepers, in de lengte gehalveerd
- 2 zwarte kardemompeulen (of gebruik groene)
- 20 g koriander, blaadjes geplukt en steeltjes fijngehakt
- 1 tomaat, in blokjes
- 2 el hoisinsaus (evt. zelfgemaakt; zie pag. 142)
- 1 kleine ananas, in schijven of blokjes (of gebruik 2 blikjes (à 220 g) ananasschijven op sap)
- 80-100 ml limoensap
- 100 ml vissaus
- zout

HOTPOT

- Vietnamese garnalenballetjes (zie pag. 123)
- 2 pakjes (à 300 g) zijden tofu
- 300 g wilde spinazie of andere bladgroente
- 300 g rijstnoedels
- 2 maïskolven, in stukken
- 300 g inktvisringen

GEMBERDIPSAUS

- 30 g gemberwortel, geraspt
- 90 ml limoensap
- 2 el suiker
- 2 el vissaus
- 1 groene chilipeper, fijngesneden



KANT-EN-KLAAR

Het makkelijke van hotpotten is dat je heel veel goede ingrediënten kant-en-klaar kunt kopen. Er is niks mis met een hotpot met alleen wat dingesneden vlees, veel groene groenten en een blok tofu – zo doe ik het ook. Maar het is ook leuk om uit te pakken voor je gasten door een paar gerechten zelf te maken. Daar dient dit hoofdstuk voor. En daarbij heb je natuurlijk alle vrijheid om plakjes vlees op spiesjes te rijgen. Maar eerst een lijstje met voorbeeldingrediënten die je zo in je winkelmandje kunt stoppen:



1. Taro
2. Tofu
3. Spinazienoedels
4. Kombu
5. Rawitpepers
6. Kailan
7. Beukenzwam / Shimeji-paddenstoelen
8. Lotuswortel
9. Enikopaddenstoelen
10. Bimi
11. Koningsoesterzammen en shiitakes
12. Tongho
13. Tomaten
14. Okra
15. Shisoblad
16. Chinese aubergine
17. Maïskolf
18. Aardappelen
19. Taugé
20. Chinese kool
21. Daikon



PITTIGE SICHUAN OSSENHAAS
VOOR ± 20 PLAKJES

INGREDIËNTEN

- 400 g ossenhaas
- 2 tl witte peper
- 2 tl Sichuan peperkorrels, gemalen
- ½ tl zout
- 1 ei
- 1 el maïzena
- 4-6 el chilivlokken

- 1 Leg de ossenhaas 30 minuten in de vriezer, zodat hij wat steviger wordt. Je kunt hem nu makkelijker in plakjes van 0,5 cm snijden. Doe ze in een kom en voeg de witte peper, de Sichuan peperkorrels, het zout, het ei en de maïzena toe. Meng goed door met een flexibele spatel of je handen. Laat de ossenhaas afgedekt in de koelkast minstens een halfuur marineren.
- 2 Strooi de chilivlokken uit op een bordje of in een ondiepe schaal. Neem met eetstokjes een stukje vlees uit de kom en wentel het in de chilivlokken. Leg op een bord en herhaal met het overige vlees. Zet tot gebruik in de koelkast.
- 3 Dit vlees is ook lekker (en pittig) zonder de coating van chilivlokken. Of maak, als je het minder heet wilt, de licht-pittige Koreaanse ribeye (zie hiernaast).

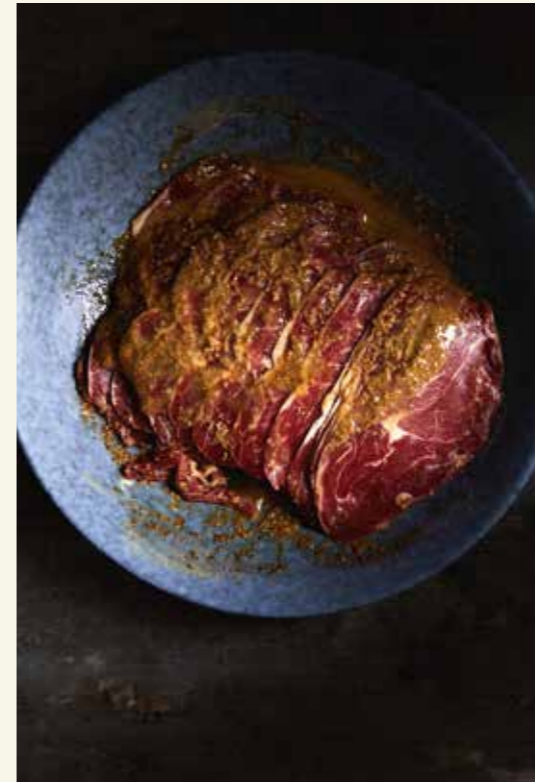


FIVESPICE RIBEYE
VOOR ± 20 PLAKJES

INGREDIËNTEN

- 400 g ribeye
- 1 el fivespicepoeder
- 1 el donkere sojasaus
- 1 ei
- 1 el maïzena

- 1 Leg de ribeye 30 minuten in de vriezer, zodat deze wat steviger wordt. Je kunt hem nu makkelijker in plakjes van 0,5 cm snijden. Doe de plakje in een kom en voeg het fivespicepoeder, de donkere sojasaus, het ei en de maïzena toe. Meng goed door met een flexibele spatel of je handen. Laat afgedekt in de koelkast minstens een halfuur marineren.
- 2 Leg het vlees daarna op een bord en zet in de koelkast tot je aan tafel gaat.



OEIGOERS GEÏNSPIREERDE BIEF
VOOR ± 20 PLAKJES

INGREDIËNTEN

- 400 g ossenhaas
- 2 tl komijnpoeder
- 2 tl korianderpoeder
- ½ tl zout
- 1 ei
- 1 el maïzena

- 1 Leg de ossenhaas 30 minuten in de vriezer, zodat hij wat steviger wordt. Je kunt hem nu makkelijker in plakjes van 0,5 cm snijden. Doe ze in een kom en voeg de komijn, de koriander, het zout, het ei en de maïzena toe. Meng goed door met een flexibele spatel of je handen. Laat de ossenhaas afgedekt in de koelkast minstens een halfuur marineren.
- 2 Leg het vlees daarna op een bord en zet in de koelkast tot je aan tafel gaat.



LICHT PITTIGE KOREAANSE RIBEYE
VOOR ± 20 PLAKJES

INGREDIËNTEN

- 400 g ribeye
- 1 el donkere sojasaus
- 2 tl doenjang (Koreaanse sojabonenpasta) of miso
- 1 ei
- 1 el maïzena
- 4-6 el gochugaru

- 1 Leg de ribeye 30 minuten in de vriezer, zodat hij wat steviger wordt. Je kunt hem nu makkelijker in plakjes van 0,5 cm snijden. Doe ze in een kom en voeg de donkere sojasaus, de doenjang, het ei en de maïzena toe. Meng goed door met een flexibele spatel of je handen. Laat de ribeye afgedekt in de koelkast minstens een halfuur marineren.
- 2 Strooi de gochugaru uit op een bordje of in een ondiepe schaal. Neem met eetstokjes een stukje vlees uit de kom en wentel het in de gochugaru. Leg op een bord en herhaal met het overige vlees. Zet tot gebruik in de koelkast.

JAPANSE MATCHA- CRÊPETAART

VOOR 8 PERSONEN



1 Maak eerst het crêpebeslag. Meng in een kom de melk met de eieren, de fijne kristalsuiker en het vanille-extract door elkaar. Zeef in een andere kom de bloem samen met het matchapoeder en een snuf zout. Roer met een garde door elkaar. Voeg het bloemmengsel toe aan het melkmengsel en klop met de garde (een elektrische is nog handiger) door elkaar tot het beslag helemaal glad is. Dek het beslag af met plasticfolie en laat het minimaal 1 uur rusten.

2 Zet een crêpepan op middellaag vuur en smeer hem in met een beetje van de boter. Schep een krappe pollepel beslag in de pan en zwenk de pan rond zodat zich een dunne crêpe vormt. Bak de crêpe 1 minuut en draai hem dan om. Bak nog 30 seconden. De crêpe mag vooral niet te bruin kleuren. Schep de crêpe uit de pan en leg hem op een bord. Herhaal met de rest van de boter en het beslag, maar houd genoeg voor 3 crêpes achter. Bak de laatste 3 crêpes in een koekenpan die een paar centimeter groter is dan je crêpepan. Deze crêpes zijn voor de bovenkant van de taart. Je bakt in totaal zo'n 15 crêpes, dus je kunt eventueel 2 pannen gebruiken. Laat de crêpes helemaal afkoelen en laat ze koud worden in de koelkast.

3 Roer de mascarpone los in een kom zodat deze makkelijker te spatelen is. Roer er de poedersuiker doorheen.

4 Leg op een snijmat een groot stuk plasticfolie, zeker drie keer zo groot als een crêpe. Leg er een grote crêpe op en bestrijk deze dun met 1 tot 2 eetlepels van de mascarponevulling; houd daarbij rondom een rand van 2 cm vrij. Dek af met nog een grote crêpe en bestrijk opnieuw met dezelfde hoeveelheid vulling. Herhaal deze lagen telkens: crêpe, laagje mascarponevulling, crêpe, laagje mascarponevulling, etc.

5 Nu moet je even een kunstje doen. Zet een schaal ongeveer ter grootte van je crêpetaart klaar en schuif de taart daar met plasticfolie en al in. Zo krijgt de taart een bolle vorm. Dek de taart af met het overhangende plastic en laat de taart helemaal stijf worden in de koelkast, in ongeveer 2 uur.

6 Neem de taart uit de koelkast en ontvouw de plasticfolie bovenop. Leg een groot bord bovenop de schaal en draai de taart dan om. Verwijder het plasticfolie en decoreer de taart met bosvruchten en bruinesuikersiroop. Bestrooi met extra matchapoeder.

CRÊPEBESLAG

- 550 ml melk
- 4 grote eieren
- 150 g fijne kristalsuiker
- 1 tl vanille-extract
- 350 g bloem
- 2 el matchapoeder, plus extra ter garnering
- zout
- 60 g boter

MASCARPONEVULLING

- 500 g mascarpone
- 50 g poedersuiker

GARNERING

- 250 g bosvruchten
- bruinesuikersiroop (zie pag. 147)

OOK NODIG

- crêpepan, een iets grotere koekenpan, bolle schaal ter grootte van de crêpepan

VARIATIE

Snij 500 gram aardbeien in dunne plakjes van 3 mm, of zo dun als je kunt. Je kunt hiervoor eventueel een mandoline gebruiken. Verdeel de plakjes aardbeien over enkele mascarpone laagjes tijdens het opbouwen van de taart.