



De recepten voor 4-6 personen zijn bedoeld voor 4 grote of 6 kleine porties.

In de receptuur worden de volgende inhoudsmaten gebruikt:

- 1 theelepel (tl) = 5 ml
- 1 eetlepel (el) = 15 ml

© 2025 Good Cook
's-Gravelandseweg 8
1211 BR Hilversum
www.goodcook.nl

Tekst: Jody Franz & Stan Beaujean
Fotografie: Yara Photography
Omslag: Tijs Koelemeijer
Vormgeving: Tijs Koelemeijer

Illustraties: Mr. Phomer
Redactie: Suzanne Stougie
Register: Yulia Knol
Productie: Wouter Eertink
Drukker: Printer Trento, Italië

ISBN: 978 94 6143 334 3
NUR: 442

KOOKSPULLEN: KOOKWINKEL OLDENHOF

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

DON'S NOODLE SHOP
ヤムフアン ラーメン



INTRO	7
VOORWOORD	10
HET ONTSTAAN VAN DON'S NOODLE SHOP <i>FASTFORWARD NAAR 2016</i>	18
COOKING ESSENTIALS	22
DE VOORRAADKAST	24
DE SMAAKVERHOUDINGEN	28
SAUS & OLIE	30
NOODLES & RIJST <i>NOEDELS</i>	42
NOODLE SOUPS	52
NOODLE & RICE BOWLS	74
BITES	104
SIDES	140
SWEETS & DRINKS	154
TIPS & TRICKS <i>& OTHER STUFF</i>	178
DANKWOORD	188
REGISTER	190



“WE NEMEN DAN WEL VAAK
DE WAT MOEILIKERE ROUTE,
MAAR WEL DIE MET HET
MOOISTE UITZICHT”

OVER STAN & JODY

Zoals bij iedereen, gebeurt het ons ook: het leven. We hebben gezweefd op de highs van de mooie momenten en we hebben onszelf af en toe van de vloer bij elkaar moeten schrapen om daarna weer op te staan. Zo zijn wij in de afgelopen jaren tot twee keer toe ouders mogen worden, hebben we een sabbatical genomen om te reizen, net voor de pandemie een restaurant geopend en ondertussen ook alweer gesloten.

En nu hebben we dit kookboek geschreven en mogen we onszelf en onze gerechten aan een groot publiek presenteren. Die stiekeme wens hebben we eigenlijk, sinds het openen van ons restaurant Don's Noodle Shop, altijd al gehad.

We hebben altijd geprobeerd goede beslissingen te maken op basis van een gevoel, beslissingen die misschien niet altijd even goed uitpakten. Maar waarin één ding centraal staat, ons gezin en ons geluk. Nooit kiezen voor gemak. We nemen dan wel vaak de wat moeilijkere route, maar wel die met het mooiste uitzicht. Doe nooit concessies als het ten koste gaat van je geluk, vrijheid óf van de kwaliteit van je maaltijd. Want goed eten voedt, verbindt en biedt troost. Dat hopen we mee te geven aan iedereen die dit leest.

SAMBAL GORENG TRASSI TOMAAT

VOOR 300 ML | BEREIDINGSTIJD: 30-40 MINUTEN + 30 MINUTEN AFKOELEN

Een goede sambal is een belangrijk onderdeel van ons comfort food, een trouwe vriend die altijd paraat staat om de pittigheid van een gerecht naar het niveau te brengen van hoe jij je voelt op dat moment. Er zijn misschien wel honderden soorten sambal. Bij Don's maakten we deze sambal goreng trassi tomaat, geïnspireerd op een recept van Jody's oma, standaard elke twee weken. Hij heeft een frisse, zoetzure, pittige smaak met een Surinaamse madame-jeanettetwist.

Ingrediënten	Hoeveelheden
gele madame-jeanettepeper	2
Spaanse rode pepers	5
sjalotjes	2
knoflookteentjes	2
tomaten	2
zonnebloem- of sojaolie	100 ml
garnalenpasta (trassi)	½ tl
limoenblaadjes	2
citroengras (sereh)	1 stengel
limoen	½
rietsuiker	1,5 el
zout	1 el

Bereiding

Maal in een keukenmachine, stamp in een vijzel of snijd met een mes alle pepers, de sjalotjes en de knoflookteentjes fijn. Snijd de tomaten in kleine stukjes. Verhit een laagje zonnebloem- of sojaolie in een steelpan en bak hierin kort de garnalenpasta, de limoenblaadjes en het citroengras. Zorg ervoor dat de garnalenpasta goed oplost in de olie.

Pers de ½ limoen uit. Voeg de pepers, sjalotjes, knoflook en tomaat toe aan de steelpan. Voeg de rietsuiker, het zout en het limoensap toe en bak de sambal tot deze van kleur verandert en de tomaat is opgelost. Voeg vervolgens de rest van de olie toe en laat de sambal op een laag vuur 15 tot 20 minuten inkoken.

Laat de sambal afkoelen en giet in een gesteriliseerde weckpot van (min. 300 ml, zie pag. 182). Controleer of er voldoende olie bovenop 'drijft'. Hierdoor blijft de sambal extra lang goed in de koeling (ongeveer 3 tot 4 weken). Je kunt er altijd nog een extra laagje olie bovenop schenken.

Tip: Trek handschoenen aan als je de pepers zelf snijdt of vijzelt. Zo voorkom je dat het voelt alsof je handen in brand staan.

Twist: Voeg 8 tot 10 petehbonen toe wanneer je de tomaat toevoegt. Dit geeft een wat bittere, bijzondere maar typische Zuidoost-Aziatische smaak. Je moet er wel van houden.



HAND-PULLED NOODLES

HANDGETROKKEN CHINESE NOEDELS

VOOR 4-6 PORTIES | BEREIDINGSTIJD: 45 MINUTEN - 1 UUR

In de eerste maanden dat ons restaurant open was, maakten we bijna alle noedels zelf. We serveerden onze *hand-pulled noodles* in de *Stewed Beef Noodle Bowl* (zie pag. 76) en waren elke dag wel uitverkocht. Het succes en de drukte overviel ons en het zelf maken van alle noedels konden we in snelheid en hoeveelheid niet meer bijhouden, dus moesten we op zoek naar andere verse, kwalitatieve oplossingen. Toch zijn zelfgemaakte noedels nog altijd onze favoriet, daarom geven we je hier ons recept.

Ingrediënten	Hoeveelheden
bloem _____	450 g
zout _____	1 tl, plus extra
baking soda _____	mespuntje
maïzena _____	1 tl
koud water _____	250 ml
zonnebloem- of sojaolie _____	1 el

Bereiding

Voeg alle droge ingrediënten bij elkaar in een mengkom. Meng de zonnebloem- of sojaolie met 250 ml koud water. Voeg het oliemengsel toe aan de droge ingrediënten en kneed tot een deeg. De substantie moet niet te plakkerig en niet te droog zijn. Twijfel je of het te plakkerig is, voeg een beetje bloem toe. Voelt het te droog, voeg een beetje water eraan toe.

Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast. Bestrooi een grote, bij voorkeur houten plank met een beetje bloem om tegen te gaan dat het deeg blijft plakken. Rol vervolgens met een deegroller het deeg plat op de plank tot een dikte van ongeveer 3-4 mm. Snijd het deeg in lange banen van 1,5 cm breed.

Breng ondertussen een grote pan met water en een snufje zout erin aan de kook. Wanneer alle noedels zijn gesneden, trek je de banen deeg voorzichtig uit elkaar. Rek ze zo lang mogelijk uit, maar stop op tijd want ze mogen niet breken. Leg ze op bakpapier tot je alle noedels hebt uitgerekt. Kook niet alle noedels tegelijk, verdeel ze in 2 tot 3 batches. Kook ze 3 tot 4 minuten, licht ze met een tang uit de pan en laat ze kort uitlekken. Dien de noedels direct op.





ROMIGE NOEDELSOEP VAN WITTE MISOBOUILLON

VOOR 4-6 PORTIES
BEREIDINGSTIJD: 1,5 - 2 UUR

Onze Japans geïnspireerde misoramén is lekker romig door de sojamelk en krijgt een eigen twist door onder andere de toevoeging van limoenblad en gember. Het is trouwens ook de snelst-te-bereiden noedelsoep!

Het is – heel voor de hand liggend – vernoemd naar het bekende nummer van de Amerikaanse hiphopgroep *2 Live Crew* en zorgde voor de nodige lol in de keuken wanneer het besteld werd door klanten aan de kassa.





DE SALADE STAP 2

Ingrediënten	Hoeveelheden
rode kool	400 g
wortel	400 g
komkommer	1
mango	1
koriander	2-3 takjes
munt	2-3 takjes
taugé	200 g

Bereiding

Snijd de rodekool in dunne plakjes en trek ze uit elkaar. Rasp de wortel. Snijd de komkommer en de mango in kleine stukjes. Pluk de blaadjes van de koriander en munt en snijd ze grof. Meng alle groenten, kruiden en de taugé goed door elkaar heen in een kom.

NOEDEL, TOPPINGS & OPMAAK STAP 3

Ingrediënten	Hoeveelheden
gedroogde rijstnoedels*	400-600 g
spaanse rode peper	1
lente-uitjes	2
red meat-radijs	½ (of 3 gewone radijsjes)
mango	1
geroosterde ongezouten pinda's	1-2 el
geroosterde sesamzaadjes	naar smaak

Noedels & toppings

Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de Spaanse rode peper en lente-uitjes in dunne ringetjes. Snijd de radijs in dunne plakjes en de mango in plakjes. Voeg de noedels toe aan de kom met salade. Voeg 7 of 8 eetlepels dressing toe en meng alle ingrediënten. Schep de salade in een serveerkom en zet met de toppings op tafel.

Opmaak

Verdeel de salade over kommen en top per kom af met een handjevol geroosterde ongezouten pinda's, geroosterde sesamzaadjes, een paar ringetjes Spaanse rode peper, lente-ui en plakjes radijs. En vergeet niet om er een paar plakjes mango mooi bovenop te leggen.

Tip: Wil je de salade wat meer bite geven, voeg dan gefrituurde tofu of tempeh (zie pag. 183) of kip toe.

   
VEGAN MILD PINDA SESAM

* MIJ GEBRUIKEN VOOR DIT GERECHT BAMBOO TREE RICE VERMICELLI VAN HET MERK TUFUco.

LIL BAO BAO'S

BAO BUNS

VOOR 10 BUNS | BEREIDINGSTIJD: 2,5-3 UUR

Deze bao buns zijn zo zacht dat je ze wilt knuffelen. Een supersnack, waarmee je heerlijk kunt variëren. In plaats van de traditionele bapao's lijken deze op een miniburger, met verschillende vullingen. Kies een van de vullingen – ze zijn allebei genoeg voor tien buns – of voor een mixje gebruik je van elke vulling de helft.

HET BAO BUN-DEEG STAP 1

Ingrediënten	Hoeveelheden
ongezoete sojamelk	200 ml
water	150 ml
zonnebloem- of sojaolie	1 tl
instant gist	7 g
bapaomeel	500 g
suiker	1 tl
zout	1 tl
maïzena	1 tl

Bereiding

Verwarm de ongezoete sojamelk samen met 150 ml water tot het lauwwarm is. Meng de olie en gist er doorheen. Voeg het mengsel bij het bapaomeel, suiker, zout en maïzena in een kom en kneed tot een soepel deeg. Dek de kom af met een theedoek en doe er een elastiek omheen, zodat het goed afgedekt is. Laat het deeg 1 uur rijzen op een warme plek. Het liefst dichtbij of op de verwarming. Controleer na 1 uur of het deeg goed rijst. Het deeg moet nu al goed luchtig zijn. Laat het vervolgens nog een half uur rijzen.

Leg een stuk bakpapier klaar en bestrooi met een beetje bloem. Verdeel het deeg in 10 gelijke bolletjes van ongeveer 75 gram. Druk de bolletjes plat met je handpalm en trek ze voorzichtig een beetje uit elkaar tot ze ovaal zijn. Vouw ze dubbel met een klein stukje bakpapier ertussen en laat ze nogmaals een uur rijzen. Stoom de buns 13 tot 15 minuten op bakpapier in een stoompan of stoommandje.

Tip 1: Wil je echte bapao's maken met de vulling erin? Druk de bolletjes plat tot rondjes, leg een volle theelepeltje vulling erin en vouw ze dicht. Gebruik een kommetje waarin je het deegbolletje plat drukt, de vulling op het deeg legt en deze vervolgens dichtvouwt.

Tip 2: Bapaomeel koop je in iedere toko. Geen toko in de buurt? Gebruik dan patentbloem.



RICE PAPER ROLLS

GEVULD MET GARNALEN OF TOFU

VOOR 6 ROLLEN
BEREIDINGSTIJD: 1 UUR

Deze koude *rice paper rolls* zijn geïnspireerd op Vietnamese *gỏi cuốn*. Je kunt de rolls met van alles vullen, zoals gebakken buikspek, verse zalm en sushirijst. Hier serveren we ze rauw, met een traditionele vulling.

De traditionele saus bij deze rolls is zoetzuur, pittig en helder en wordt gemaakt met vissaus. Om het vegan te houden serveren we het gerecht hier met een romige hoisin-pindasaus met een heerlijke zoet-zuur-zoute kick. Dubbeldippen is zeker toegestaan!

De bereiding van de twee vullingen is, op de tofu of garnalen na, precies hetzelfde. Als optioneel extraatje kun je de winterpeen nog even 'picklen'. Dit is niet veel extra werk, maar zorgt wel voor een lekker zoet zuurtje.





MANGO STICKY RICE

VOOR 4 PORTIES | BEREIDINGSTIJD: 1-2 UUR + 1 NACHT WEKEN

Dit is een Thaise klassieker met een eigen twist! Houd er rekening mee dat je een dag van tevoren al moet beginnen, omdat de kleefrijst een nacht in koud water moet staan.

Ingrediënten	Hoeveelheden
kleefrijst	300 g
kokosmelk	375 ml
kristalsuiker	3 el
zout	½ tl
(onbespoten) limoen	½
(rijpe) mango's	3
geroosterde sesamzaadjes	1 el

Bereiding

Was de dag voordat je de *mango sticky rice* wilt serveren, de kleefrijst tot het water helder is. Laat vervolgens de kleefrijst een hele nacht weken in koud water.

Giet de volgende ochtend de kleefrijst af in een zeef. Stoom de kleefrijst gewikkeld in een theedoek in een stoompan voor 30 tot 40 minuten, tot hij zacht en kleverig is, of bereid de kleefrijst in de rijstkoker (zie pag. 51).

Verwarm intussen de kokosmelk samen met kristalsuiker en het zout al roerend, tot de suiker en het zout zijn opgelost.

Meng de gestoomde rijst in een kom met 240 ml van de warme kokosmelk en dek de kom af. Laat de kleefrijst de kokosmelk 10 minuten bij kamertemperatuur absorberen.

Rasp de schil van de ½ limoen. Roer de limoenrasp door de overgebleven kokosmelk. Dit wordt gebruikt als dressing. Schil de mango's, verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees in lange plakken. Serveer op elk bord een bolletje rijst met daarnaast wat plakken mango. Verdeel de kokosmelkdressing over de bolletjes rijst en top het geheel af met geroosterde sesamzaadjes.

Tip: Blend een halve mango met het sap van de limoenhelft tot een tweede dressing. Schenk wat van deze mangodressing over de kokosmelkdressing heen wanneer je het uitserveert.





EDAMAME

VOOR 4-6 PORTIES | BEREIDINGSTIJD: 15 MINUTEN

Wie lust er nou geen edamameboontjes? Laat staan met een lekkere upgrade van homemade Don's chiliolie en ponzu eroverheen?

Ingrediënten	Hoeveelheden
edamame (diepvries, ongedopt)	_____ 500 g
Don's chiliolie (zie pag. 32)	_____ 2 tl
Don's Ponzu (zie pag. 39)*	_____ 2 tl
zout	_____ naar smaak
furikake (optioneel)**	_____ 1 tl

*** VOOR EEN GLUTENVRIJE VARIANT LAAT JE DE PONZU WEG.**

**** VOOR EEN VEGAN VULLING LAAT JE DE FURIKAKE WEG.**

Bereiding

Leg de bevroren edamame in een stoompan of -mandje en laat ze ongeveer 10 minuten op hoog vuur stomen, tot ze goed warm zijn. Heb je een stoomoven, dan kun je ze natuurlijk daarin bereiden. Breng de edamame op smaak door er de Don's chiliolie en ponzu overheen te sprenkelen en ze te bestrooien met zout en eventueel furikake. Schud het geheel even goed door elkaar en serveer het gerecht om samen te delen.

