

Field Labs

-2-



Kok(en) zonder (werk-)vergunning



Colofon

© Field Lab Mensenhandel, 2022

Fotografie binnenwerk: Free Stock Photos

Vormgeving binnenwerk: Sharon Lems

Op zoek naar een freelance vormgever?

Sharon Lems | Freelance grafisch ontwerper

www.sharonlems.nl

Vormgeving@sharonlems.nl

06-36214065

Mensenhandel Field Lab – Red Team

Dit is een product van het Mensenhandel Field Lab (MFL), gericht op bewustwording. Het MFL heeft zijn oorsprong bij o.a. het Openbaar Ministerie en de Nationale Politie om – met instemming van het Ministerie van Justitie & Veiligheid en in samenwerking met andere (overheids-) organisaties en wetenschappers (Tilburg University en Harvard University) – te komen tot een nieuwe, meer effectieve aanpak tegen mensensmokkel en mensenhandel. Het MFL is een leer- en experimenteromgeving.



Field Labs

-2-

Voorwoord

Jaarlijks worden er duizenden Aziatische arbeidsmigranten naar Nederland gehaald onder het mom van gespecialiseerde koks voor de Aziatische keuken. Hoewel er in sommige gevallen sprake is van een specialisme, worden veruit de meeste arbeidsmigranten tewerkgesteld in de vernederlandse Chinese keuken. Daarbij werd gebruik gemaakt van de Regeling Aziatische Horeca (hierna: de Regeling), een regeling waarvoor een stevige lobby is gevoerd. In deze lobby is aangegeven dat de Aziatische restaurants in Nederland een groot tekort hebben aan specialiteitenkoks en dat Nederlandse koks deze gerechten niet kunnen bereiden. Met dit kookboek willen wij u bewust maken dat de vernederlandste Chinese keuken voor iedereen bereikbaar is en dat daarvoor geen gespecialiseerde koks uit verre landen zoals China hoeven te worden gehaald.

In de Wet arbeid vreemdelingen (Wav) is bepaald dat de werkgever moet aantonen dat hij voldoende inspanningen heeft gepleegd om 'prioriteit genietend aanbod op de arbeidsmarkt' (dus Nederlandse of EU-werknemers) te vervullen. Arbeidsmigranten komen naar Nederland, omdat ze werk komen verrichten waaraan behoefte is en wat iets toevoegt aan onze economie. Voor arbeidsmigranten die onderdaan zijn van een niet-EU land (derdelanders) komt daarbij dat de Nederlandse overheid beleid voert om een gerichte visumverlening en tijdelijke legale en circulaire arbeidsmigratie mogelijk te maken binnen strikte wederzijdse afspraken.

Waarom maken we ons hier nu zo druk om zult u wellicht denken? In onze praktijk komen we regelmatig meldingen en aangiftes tegen van koks en andere medewerkers in de Chinese en Indiase horeca die zeggen slachtoffer te zijn van uitbuiting. Misstanden rondom arbeidsmigranten mogen we vanuit ons eigen

rechtssysteem niet negeren. Uitbuiting moeten we bestrijden, ook als veel van de werknemers het zelf normaal lijken te vinden om – binnen hun gesloten gemeenschap – uitzonderlijk veel uren in een onveilige en onhygiënische omgeving te werken, vaak tegen te laag loon. En als ze het zo normaal vinden, waarom komen er dan toch meldingen en aangiftes van uitbuiting binnen? Door de Dienst Opsporing van de Nederlandse Arbeidsinspectie worden al jaren aangiftes van mensenhandel opgenomen van voornamelijk Chinese en Indiase burgers die in een Aziatisch restaurant werkten. De aangevers verklaren vaak dat zij ofwel geen kokdiploma hebben ofwel dat zij voor heel andere werkzaamheden worden ingezet en niet als specialiteitenkok werkzaam zijn. Weinig aangiftes leiden tot een strafrechtelijk onderzoek vanwege het gebrek aan opsporingsindicatoren of bewijs. Dit is met name moeilijk doordat de misstanden in een gesloten omgeving plaatsvinden. Werkgevers komen daardoor vaak weg met de misstanden.

We menen dat de Nederlandse wetgever zich bij het oordeel of er een aangepaste regeling moet komen voor specifieke doelgroepen en over de eisen die sowieso worden gesteld vanuit de Wav bewust moet zijn van de manier waarop misbruik wordt gemaakt van deze regelgeving. Samen kunnen we voorkomen dat onze regelgeving mensenhandel, mensensmokkel en/of andere misstanden en slechte behandeling van arbeidsmigranten mogelijk maakt.



Inhoudsopgave

Gebakken banaan	10
Siu Mai	12
Loempia uit de Airfryer	14
Chinese tomatensoep	16
Haaivinnensoep (zonder ...)	18
Bami goreng	20
Tjap Tjoy	22
Pekingeed pannenkoekjes	24
Babi Pangang	26
Koe loe yuk	28
Foe jong hai	30
Ajam Pangang	32
Saté babi	34
Vruchten in zoete sojasaus	36
Fortune cookies	38
Voor de fijnproevers	40
The bigger picture: uitzoomen	42



Gebakken banaan

INGREDIËNTEN

- 200 GRAM ZELFRIJZEND
BAKMEEL
- 1 ZAKJE VANILLESUIKER
- 1 EI
- 200 MILLILITER MELK
- 4 BANANEN
- FRITUUROLIE



4 personen

BEREIDINGSWIJZE

- 1) Meng het zelfrijzend bakmeel met de suiker, ei en een snufje zout samen tot een glad beslag. Het beslag moet niet te dun zijn, dus voeg niet alle melk tegelijkertijd toe aan het beslag, maar doe dit tot het beslag de juiste dikte heeft. Het kan zijn dat er wat melk overblijft.
- 2) Verwarm de frituurpan voor op 180 graden. Snijd de banaan door de helft en schep door het beslag.
- 3) Doe de bananen rechtstreeks vanuit de beslagkom in de friteuse en bak ze totdat ze goudbruin en knapperig zijn. Laat ze uitlekken op een vel keukenpapier.

Bron: <https://www.kookfans.nl/recepten/chinees-pisang-goreng/>

Siu Mai

Siu Mai worden ook wel varkenspasteitjes genoemd, ze worden namelijk meestal gevuld met varkensgehakt. Deze gestoomde dim sum zijn makkelijk en snel te maken.

INGREDIËNTEN

- 500 GRAM VARKENSGEHAKT
- HALVE THEELEPEL ZOUT
- 1 EETLEPEL SOJASAUZ
- 1 EETLEPEL RIJSTAZIJN
- ¼E BLOKJE KIPPENBOUILLON
- 2 LENTE UIEN
- 2 EETLEPELS GERASPTE
GEMBERWORTEL
- 50 WONTONVELLEN
- 1 WORTEL OF 1 EETLEPEL MASAGO
(VISKUIT)



BEREIDINGSWIJZE (30 MINUTEN)

- 1) Schil de gember en rasp deze fijn. Snijd de lente uien fijn en houd eventueel een beetje apart ter garnering.
- 2) Schil de wortel en snijd deze in kleine blokjes, deze zijn ter garnering maar hier wordt meestal ook masago (viskuit) voor gebruikt.
- 3) Meng het gehakt samen met geraspte gember, lente ui, verkruimelde kippenbouillonblokje, 1 eetlepel rijstazijn, 1 eetlepel sojasaus en een halve theelepeltje zout.
- 4) Leg een stuk bakpapier met een gaatje in het midden in een stoommand.
- 5) Plaats een wonton vel op je hand en plaats een eetlepel van de vulling in het midden. Maak een kuiltje met je hand en druk de vulling zo in het wonton vel. Druk deze rondom goed aan en zorg ervoor dat deze goed gevuld is.
- 6) Als je ronde wontonvellen gebruikt, zal de dim sum mooier worden omdat er dan geen randjes van het deeg uitsteken.
- 7) Plaats de siu mai in een stoommandje, zorg ervoor dat ze elkaar niet aanraken want dan zullen ze gaan plakken. Verdeel een beetje wortel of masago bovenop voor de kleur.

DE DIM SUM AFMAKEN E (15 MINUTEN)

- 8) Vul een pan met een laag water en zet hier het stoommandje op. Als je geen stoommandje hebt kun je ook een vergiet gebruiken met een deksel.
- 9) Stoom de dim sum's mooi gaar in ongeveer 5 tot 10 minuten. Ze zijn goed als het deeg zacht is geworden en de vulling gaar is. Lekker met chilisaus of een dip van sojasaus en bijvoorbeeld honing.

Bron: <https://ohmydish.nl/recept/siu-mai-dim-sum>

“
**Uitbuiting
in de
Aziatische
horeca**”





Docu: slaaf in restaurant



Loempia uit de Airfryer

INGREDIËNTEN

- 150 GR WORTELJULIENNE
- 1 PREI (IN RINGEN)
- 200 GR TAUGÉ
- 100 GR HAM
- 1 UI
- 2 TEENTJES KNOFLOOK
- 1 CM GEMBER (FIJNGEHAKT)
- 1 EL SOJASAUUS
- 2 TL SAMBAL
- 1 TL VISSAUUS
- 4 LOEMPIAVELLEN (UIT DE VRIEZER)
- 3 EIEREN
- PEPER EN ZOUT
- OLIJFOLIE



4 stuks

BEREIDINGSWIJZE

- 1) Kluts de eitjes en voeg peper en zout toe. Bak dit in een koekenpan in wat olijfolie tot een omelet en snijd vervolgens in kleine stukjes.
- 2) Doe de ui, knoflook, wortel, prei en taugé in een koekenpan en bak aan in wat olijfolie. Voeg de sojasaus, vissaus, gember en sambal toe en roer door elkaar.
- 3) Snijd de ham in blokjes en voeg deze toe aan de groente. Voeg vervolgens de stukjes ei toe en roer door elkaar.
- 4) Verdeel de vulling over het midden van de loempia en bestrijk de randen met eigeel. Vouw de buitenkant naar binnen en vouw ze vervolgens om tot een loempia. Plak de randjes vast met wat eigeel.
- 5) Bak de loempia's in 8-10 minuten goudbruin in de Airfryer op 180 graden. De loempiavellen blijven een beetje licht van kleur. Je zou eventueel ook filodeeg kunnen gebruiken, dat kleurt iets meer goudbruin.

Bron: <https://uitpaulineskeuken.nl/recept/loempia-uit-de-airfryer>

Chinese tomatensoep



4-6 personen

INGREDIËNTEN

- 750 GR TOMATEN
- 2 UIEN
- 2 TEENTJES KNOFLOOK
- 2 ST. LENTE UI
- 100 GR TAUGÉ
- 125 GR RIJSTNOEDELS
- 1,2 LTR KIPPENBOUILLON (OF GROENTEBOUILLON)
- 1 TL SAMBAL
- 4 - 5 EL GEMBERSIROOP
- 1 EL AZIJN (IK GEBRUIK APPELCIDER AZIJN)
- 1 KLEIN BLIKJE TOMATENPUREE
- 0,5 EL MAÏZENA
- PEPER EN ZOUT
- OLIJFOLIE

BEREIDINGSWIJZE

- 1) Meng het zelfrijzend bakmeel met de suiker, ei en een snufje zout samen tot een glad beslag. Het beslag moet niet te dun zijn, dus voeg niet alle melk tegelijkertijd toe aan het beslag, maar doe dit tot het beslag de juiste dikte heeft. Het kan zijn dat er wat melk overblijft.
- 2) Verwarm de frituurpan voor op 180 graden. Snijd de banaan door de helft en schep door het beslag.
- 3) Doe de bananen rechtstreeks vanuit de beslagkom in de friteuse en bak ze totdat ze goudbruin en knapperig zijn. Laat ze uitlekken op een vel keukenpapier

Bron: <https://uitpaulineskeuken.nl/recept/chinese-tomatensoep>



**“Iets teveel
limoensap
maakt echt
niet uit”**



Haaienvinnensoep (zonder ...)

Haaienvinnensoep is een soep die, in ons land in elk geval, weinig met haaien of vinnen te maken heeft omdat het illegaal is in de EU. Het is daarom altijd een lobbige kippensoep, licht gebonden met aardappelzetmeel, met daarin draadjes kip en sliertjes ei

INGREDIËNTEN

- 2 KIPFILETS
- 1 LOSGEKLOPT EI
- 1 BLOKJE KIPPENBOUILLON
- 3 TEENTJES KNOFLOOK
- 2 SCHIJFJES GEMBER
- 1 PREI
- 1 EETLEPEL MAÏZENA
- 2 EETLEPELS KETJAP
- OLIJFOLIE
- PEPER & ZOUT



4 personen

BEREIDINGSWIJZE

- 1) Kook de kipfilets met het bouillonblokje 10-15 minuten in 1 liter water. Haal de kipfilets uit de bouillon en snij nadien de kipfilets in kleine stukjes.
- 2) Snij de prei, gember en knoflookteentjes fijn. Bak de gember met de knoflook in wat olijfolie in een grote pan.
- 3) Giet er de kippenbouillon over en doe er de kipfiletblokjes bij.
- 4) Breng de soep op smaak met ketjap, zout en peper en bind de soep met de maïzena. Als de soep kookt voeg er dan al roerend het losgeklopt ei aan toe.
- 5) Zet het vuur uit en voeg er de prei aan toe laat even rusten voor de op te dienen, zodat de prei iets ingetrokken is maar toch nog knapperig blijft.

Bron: <https://www.smulweb.nl/recepten/haaienvinnensoep>



Bami goreng

 4 personen

INGREDIËNTEN

- 400 GRAM BAMI GROENTEN
(VOORGESNEDEN GROENTEPAKKET)
- 250 GRAM MIE
- 2 TEENTJES KNOFLOOK
- 1 UI
- 1 RODE PEPER
- 2 EETLEPELS KETJAP MANIS
- 1 EETLEPEL SOJASAUZ
- 2 THEELEPELS TRASSI
- 2 THEELEPELS KOMIJN
- 1 THEELEPEL GEMBER (VERSE,
GERASPT)
- 1 THEELEPEL KETOEMBAR
- OLIE, PEPER, ZOUT



BEREIDINGSWIJZE

- 1) Kook de mie beetgaar in een pan met een snuf zout en giet daarna af.
- 2) Snij de ui en knoflook fijn. Snij de rode peper in dunne ringen (verwijder eventueel de zaadjes).
- 3) Doe een beetje olie in een wok en fruit de ui, knoflook en peper even aan. Voeg dan de gember en de trassi toe en bak even kort mee.
- 4) Voeg dan het bami groentepakket toe en wok dit tot de groenten gaar zijn. Houd de taugé uit het pakket apart en voeg dit pas op het laatst toe. Kruid ondertussen de groenten met de komijn, ketoembar, ketjap manis, sojasaus en naar smaak nog een beetje peper, zout en extra ketjap manis.
- 5) Voeg de mie toe aan de groenten. Wok even mee kort en eet smakelijk!

Bron: <https://www.eefkooktzo.nl/bami-goreng/>

Je kan de bami goreng serveren met een gebakken eitje en kroepoek of met kipsaté met zelfgemaakte satésaus bij. Gebakken uitjes, wat verkrumelde nootjes of zuur zoals Atjar smaken er ook goed bij. Mocht je wel vlees door je bami goreng willen dan kun je ervoor kiezen om wat spekjes of blokjes ham mee te bakken

Aziatische ‘wokkoks’ kwetsbaar voor uitbuiting. ‘Ik ga naar werk en naar bed, dat is het’



Tjap Tjoy



4-6 personen

INGREDIËNTEN

- 350 GR KIPPENDIJFILETS
- 750 GR CHINESE WOKGROENTEN (BIJVOORBEELD MET PEULTJES)
- 2 TENEN KNOFLOOK
- 4 BOSUI
- 1 RODE CHILIEPERS
- 3 EL OESTERSAUS
- 2 EL SOJASAUZ
- 2 EL MAIZENA
- 500 ML (KIPPEN)BOUILLON
- 75 GR GEZOUTEN PINDA'S
- ZONNEBLOEMOLIE
- PEPER EN ZOUT

Lekker met zilvervliesrijst

BEREIDINGSWIJZE

- 1) Dep de kippendijfilets droog met een stukje keukenpapier. Bestrooi ze royaal met zout en peper, snijd de kip in stukjes. Verhit zonnebloemolie in een wok of koekenpan. Bak de kip 2-3 minuten tot hij bijna gaar is. Neem uit de pan en leg de stukjes op een bord.
- 2) Doe de maizena met een klein beetje water in een kommetje, roer de maizena los en laat even staan.
- 3) Haal de zaadjes uit de chilipeper en snijd in ringetjes. Haal de schilletjes van de tenen knoflook en hak ze fijn.

Bron: <https://uitpaulineskeuken.nl/>

recept/tjap-tjoy



- 4) Doe opnieuw wat zonnebloemolie in de wok of koekenpan, voeg de rode peper en knoflook toe, bak 1-2 minuten op laag vuur. Doe de wokmix erbij en roerbak de groenten 2-3 minuten, schenk rustig de bouillon er bij.
- 5) Voeg de kip, oestersaus en sojasaus en maizena toe en laat 10 minuten op laag vuur zachtjes koken tot de groenten beetbaar zijn en de saus iets is ingedikt.
- 6) Hak de bosui in ringetjes en de pinda's grof. Schep de tjap tjoy op de borden en garneer met de bosui en pinda's. Tjap tjoy kun je gewoon zo eten of geef er zilvervliesrijst bij.

Wist u dat?

... uit verklaringen van Chinese koks blijkt dat zij via een bemiddelingsbureau in Liaoning naar NL zijn gekomen? Van dit bemiddelingsbureau krijgen zij instructies wat ze moeten vertellen bij de ambassade om een visum te verkrijgen (ook als het geen daadwerkelijke kok betreft).



Wist u dat?

... arbeidsmigranten die in Nederland worden aangeduid als specialistische koks, in China hebben gewerkt als 'wokkok' en op zoek waren naar een betere toekomst in NL. Veel van hen hebben amper een opleiding als kok gevolgd.

Pekingeend pannenkoekjes

INGREDIËNTEN

- 1 EENDENBORSTFILET ((CA. 200 GRAM))
- 4 BOSUI
- 2 WORTELS
- ½ KOMKOMMER
- ½ EETLEPEL SOJASAUZ
- ½ EETLEPEL RIJSTWIJN OF DROGE SHERRY
- ¼ THEELEPEL 5SPICE
- ¼ THEELEPEL WITTE PEPER
- HOISIN SAUS

 2 personen

Voor dit gerecht kun je pannenkoekjes van de toko gebruiken. Je kunt ze ook zelf maken. Hiervoor vind je veel recepten online, maar het kan behoorlijk lastig zijn ze zo mooi flinterdun te krijgen. Je vindt de pannenkoekjes in de vriezer bij de toko, altijd handig om huis te hebben

BEREIDINGSWIJZE

- 1) Haal de eendenborstfilet uit de koelkast en dep hem even droog met een keukenpapiertje. Snij de vetlaag van de eendenborstfilet met een scherp mes kruislings in.
- 2) Maak de marinade voor de eendenborstfilet door de sojasaus, rijstwijn, 5 spice en de witte peper met elkaar te mengen. Marineer de eendenborstfilet vervolgens in de marinade en laat hem minimaal 1 uur buiten de koelkast (of langer – bijvoorbeeld een nacht – maar doe dit dan wel in de koelkast en haal de eendenborstfilet dan 1 uur voor je hem gaat bakken uit de koeling).
- 3) Verwarm de oven voor op 175 graden boven- en onderwarmte. Zet een koekenpan op het vuur en zorg dat hij goed heet wordt.
- 4) Leg de eendenborstfilet in de pan en bak de vetlaag 5 minuten aan. Zodra de vetlaag dunner begint te worden zet je het vuur laag. Je hebt geen extra vet nodig omdat het vet van de vetlaag vrij komt. Draai de eendenborstfilet om en bak de “vleeskant” nog enkele minuten.
- 5) Doe de eendenborstfilet in een ovenschaal en zet hem nu 15 minuten in de oven (af en toe even bedruipen met zijn eigen vet). Haal de eendenborstfilet daarna uit de oven en bedek met aluminiumfolie en laat hem ca. 5 minuten nagaren.
- 6) Ondertussen snijd je de groenten (wortel, komkommer en bosui) julienne en stoom de pannenkoekjes gaar.
- 7) Snij de eendenborstfilet in dunne plakjes en serveer hierbij de pannenkoekjes, gesneden groenten en hoisin saus zodat ieder zijn eigen Peking eend pannenkoekje(s) kan samenstellen.

Bron: <https://www.eefkooktzo.nl/pekingeend-pannenkoekjes/>

Babi Pangang

 4 personen

INGREDIËNTEN

VLEES

- 500 GR VARKENSHAAS
- 2 EL KETJAP
- 1 TL VERSE GEMBER GERASPT
- 1 TEEN KNOFLOOK
- 3 EL OLIJFOLIE
- PEPER EN ZOUT

PANGANG SAUS

- 1 RODE PAPRIKA
- 1 UI
- 2 TENEN KNOFLOOK
- 1 BLIKJE TOMATENPUREE
- 1 TL VERSE GEMBER GERASPT
- 1 TL SAMBAL
- 2 EL AZIJN
- 1 EL KETJAP
- 1 EL BRUINE SUIKER
- 250 ML KIPPENBOUILLON
- 1 TL MAÏZENA + 1 EL WATER
- PEPER EN ZOUT



BEREIDINGSWIJZE

- 1) Maak eerst de marinade van de olie, de ketjap, de verse gember, een teentje gehakte knoflook en wat peper en zout.
- 2) Snij het vlees in repen en laat het minimaal een uurtje (het liefst langer) marineren in de koelkast. Je kunt dit de avond van te voren klaar zetten.
- 3) Laat een grillpan goed heet worden. Grill het vlees aan weerszijden goudbruin en gaar en leg het vervolgens apart.
- 4) Nu ga je beginnen met de saus. Pel en snipper de ui en hak de knoflook fijn. Fruit dit aan in wat olijfolie. Snijd de paprika in blokjes en bak deze mee.
- 5) Voeg de tomatenpuree toe en bak dit mee. Door verhitting zal de tomatenpuree ontzuren.
- 6) Voeg de gember, de bouillon, de ketjap, de sambal, de azijn en de bruine suiker toe en roer er een gladde saus van. Laat dit ongeveer 10 minuten trekken.
- 7) Maak een papje van de maïzena en een el water en voeg dit bij de saus. Laat de saus al roerende op een middelhoog vuur indikken. Breng de saus verder op smaak met peper en zout.
- 8) Voeg het varkensvlees bij de saus en serveer de babi pangang met rijst of noodles.

Bron: <https://uitpaulineskeuken.nl/recept/makkelijke-maaltijd-babi-pangang>

Wist u dat?

... arbeidsmigranten in China een contract tekenen in voor hen onbegrijpelijk Nederlands, dat ze moeten tonen bij de ambassade? Er worden bureaus ingeschakeld in Nederland om bij de Immigratie- en Naturalisatiedienst (IND) de aanvragen te doen.

Koe loe yuk



4 personen

INGREDIËNTEN

VOOR HET BESLAG:

- 375 G BLOEM
- 125 G AARDAPPELZETMEEL
- 1 EI
- 1 EL BAKPOEDER
- 500 ML LAUWWARM WATER
- SNUF ZOUT

VOOR HET VLEES:

- 1 KG VARKENSHAAS IN BLOKJES VAN 2X2 CM
- 4 EL AARDAPPELZETMEEL

ZOETZURE SAUS*:

- 500 ML WATER
- 1 EL TOMATENPUREE
- 75 G KRISTALSUIKER
- 100 ML NATUURAZIJN
- ½ TL GEMBERPOEDER
- 1 EL GEMBERSIROOP
- 2 EL AARDAPPELZETMEEL

BEREIDINGSWIJZE

- 1) Roer alle ingrediënten voor het beslag door elkaar. Zorg voor een klontvrij beslag. Zet de kom een uur in de koelkast.
- 2) Meng de aardappelzetmeel met de varkenshaas en zet ook het vlees een uur in de koelkast.
- 3) Maak ondertussen de zoetzure saus. Doe hiervoor het water, tomatenpuree, suiker, azijn, gemberpoeder en gembersiroop in een steelpannetje. Breng het geheel aan de kook en kook net zolang tot de suiker is opgelost.
- 4) Roer 2 el aardappelzetmeel met 2 el water tot een papje en voeg deze toe aan de saus. Kook de saus door tot deze dikker wordt. Draai het vuur uit en laat de saus afkoelen naar kamertemperatuur.
- 5) Verwarm de frituurpan of neutrale olie in een wok naar 190°C.
- 6) Wentel de blokjes varkenshaas door het beslag en laat ze in de hete olie vallen. Frituur de Koe Loe Yuk in ongeveer 5 minuten goudbruin en gaar. Laat uitlekken op een vel keukenrol en schep de Koe Loe Yuk vervolgens op een bord.
- 7) Schep een gewenste hoeveelheid zoetzure saus op de nog warme Koe Loe Yuk en serveer direct.

Bron: <https://ohmyfoodness.nl/fastfood-friday-koe-loe-yuk/>



Wist u dat?

... de Chinese specialistische koks ook worden ingezet als sushi kok, nadat ze eerst in Nederland hebben geleerd om sushi te maken?

Foe jong hai

INGREDIËNTEN

- 1 UI, GESNIJPERD
- 2 TEENTJES KNOFLOOK, FIJNGEHAKT
- 1 TL GEMBERPOEDER
- PLANTAARDIGE OLIE, ARACHIDE OF ZONNEBLOEM
- 250 ML KETCHUP
- ML GROENTEBOUILLON
- ½ BLIK (200 GR) GEPELDE TOMATEN
- 2 EL RIJSTAZIJN
- 2 EL GEMBERSIROOP
- WITTE PEPER
- OPTIONEEL: MAÏZENA
- 200 GR WORTEL, IN HALVE PLAKJES
- 1 PREI, IN RINGEN
- 200 GR KASTANJECHAMPIGNONS, IN PLAKJES
- 225 GR (1 BLIKJE) BAMBOESCHEUTEN, UITGELEKT
- 8 EIEREN, LOSGEKLOPT MET 1 EL WATER OF MELK

Serveer erbij: witte rijst



4 personen

BEREIDINGSWIJZE

- 1) Fruit de ui, knoflook en gember in 2 eetlepels olie. Voeg ketchup, bouillon en tomaten toe en breng aan de kook. Laat 15 minuten pruttelen op laag vuur.
- 2) Breng op smaak met rijstazijn, gembersiroop en peper. Voeg meer van het een of ander toe naar smaak. Is de saus nog te dun? Bind dan met een mengsel van 1 eetlepel maïzena en 1 eetlepel koud water.
- 3) Bak wortel, prei en champignons 5 minuten in 2 eetlepels olie. Roer de bamboescheuten erdoor en schenk het eimengsel in de pan. Bak de omelet 5 minuten aan een kant op middelhoog vuur. Draai om (mag breken) en bak nog 5 minuten.
- 4) Schenk de tomatensaus over de omelet, warm door en serveer met witte rijst.

Bron: <https://www.francescakookt.nl/foe-yong-hai-met-lekker-veel-groenten/>

A close-up photograph of a bowl filled with stir-fried noodles. The noodles are thick and yellowish-brown, coated in a dark sauce. They are mixed with various vegetables including green peas, red and green bell peppers, and mushrooms. The dish is garnished with white sesame seeds. A wooden chopstick is visible, resting across the middle of the bowl.

**Het falen
van het
'wokakkoord'**



Ajam Pangang



4 personen

INGREDIËNTEN

MARINADE AJAM PANGANG

- 4 KIPFILETS IN GROTERE STUKKEN GESNEDEN
- 3 EETLEPELS KETJAP ASIN
- 5 EETLEPELS KETJAP MANIS
- 3 CENTIMETER VERSE GEMBER GESCHILD EN GERASPT
- 2 TEENTJES KNOFLOOK FIJNGESNEDEN
- 1 EETLEPEL GEMBERSIROOP
- 2 THEELEPELS FIVE SPICE POEDER
- 2 THEELEPELS RIJSTAZIJN
- 1 UI GROF GESNEDEN
- 300 GRAM BASMATI RIJST

AJAM PANGANG SAUS

- 300 MILLILITER WATER
- 2 THEELEPELS SAMBAL BADJAK
- ½ CITROEN HET SAP
- 2 EETLEPELS TOMATENPUREE
- 4 FLINKE EETLEPELS BRUINE SUIKER
- 1,5 EETLEPEL GEMBERSIROOP
- 3 EETLEPELS KETCHUP
- 1 EETLEPEL SWEET CHILISAUS
- 1 TEENTJE KNOFLOOK FIJNGESNEDEN
- SNUFJE PEPER EN ZOUT
- 1 EETLEPEL MAÏZENA
- SCHEUTJE KOUD WATER

BEREIDINGSWIJZE

- 1) Meng in een keukenmachine de knoflook, ui en gember tot een smeulige substantie. Meng de kipfilet met 3 el ketjap asin, 5 el ketjap manis, 1 el gembersiroop, 2 tl five spice poeder, 2 tl rijstazijn en de fijngemalen knoflook, ui en gember. Roer dit alles goed door elkaar en laat minimaal 4 uur marineren.
- 2) Als de kip lang genoeg heeft gemarineerd, bak dan de kip in een wok op middelhoog vuur met een scheutje olie. Bak de kip goudbruin en gaar. Kook ondertussen ook de rijst gaar volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.

- 3) Meng 1 el maïzena met een klein scheutje water. Maak ondertussen de saus door alle ingrediënten voor de saus te mengen in een steelpannetje. Zet dit op het vuur en warm dit op tot het zachtjes begint te pruttelen. Voeg dan het maïzena papje toe en laat nog even 1 minuut pruttelen.

Bron: <https://familieoverdekook.nl/ajam-pangang-ipv-babi-pangang/>

Wist u dat?

.. Minister van Gennip onlangs de Tweede Kamer heeft geïnformeerd over de Aziatische horeca en nut en noodzaak van de specifieke regeling Aziatische horeca met toevoeging van een onafhankelijke rapportage van de NLA? De minister heeft besloten de regeling stop te zetten.

Rapport



Nieuwsbericht Rijksoverheid



Kamerbrief





Saté babi

 4 stukjes

INGREDIËNTEN

STOKJES

- 600 GR VARKENSHAAS
- 2 EL KETJAP MANIS
- 2 TEENTJES KNOFLOOK
- 1 CHILIPERPER
- 2 EL OLIJFOLIE
- ZOUT

SATÉSAUS

- 75 GR ONGEZOUTEN PINDA'S
- 1 KLEIN UITJE (GESNIPPERD)
- 1 TL KOMIJN
- 1 TL KORIANDERZAAD
- 1 TL SAMBAL
- 1 TEENTJE KNOFLOOK
- 1,5 EL KETJAP
- 175 ML WATER

BEREIDINGSWIJZE

- 1) Maak een marinade van de ketjap en de olie. Hak de knoflook en chilipeper (zonder zaadjes) fijn en voeg deze toe aan de marinade. Breng de marinade op smaak met zout.
- 2) Snij de varkenshaas in blokjes van ongeveer 2,5 x 2,5 cm en leg deze minimaal twee uur in de marinade. Les wat satéprikkers in een waterbad.
- 3) Voor de pindasaus maal je de pinda's fijn in een keukenmachine. Voeg de knoflook, de komijn, het korianderzaad, de ketjap en de sambal toe en mix het zo glad mogelijk. Als je van grove saté houdt, mix je het korter. Fruit een ui aan in wat olie en voeg het pindamengsel toe. Bak het geheel kort aan en voeg beetje bij beetje het water toe. Als de saus te dik is, voeg je extra water toe.
- 4) Rijg de stukjes varkenshaas aan een spies en bak ze rondom bruin in een grillpan of op de bbq.
- 5) Serveer de saté babi met de pindasaus.

Bron: <https://uitpaulineskeuken.nl/recept/sate-babi>

Vruchten in zoete sojasaus

 4 personen

INGREDIËNTEN

- 1 KLEIN ANANAS
- 2 ZOETZURE APPELS
- 1 KLEINE RIJPE NIET VEZELIGE MANGO

SAUS

- 2 EL KETJAP MANIS
- 1 EL GOELA DJAWA OF BRUINE SUIKER
- 1 THL. SAMBAL OLEK
- 1 THL. CITROENSAP.

Bron: <https://www.smulweb.nl/recepten/965482/vruchten-in-zoete-sojasaussate-babi>



VOORBEREIDING

- 1) Schil de ananas en houd hierbij rekening met de doornachtige ingroeisels zodat je alleen het zachte gedeelte neemt. Snij het vruchtvlees in plakken verwijder de harde middenkern en snij het vruchtvlees hierna in blokjes van 1 cm. in het vierkant.
- 2) Schil de appelen en verwijder het klokhuis en snij de appel ook in blokjes.
- 3) Schil de mango snij met een scherp mes het vruchtvlees in dikke plakken tot aan de pit, snij dit eveneens in blokjes.
- 4) Doe alle vruchten in een kom en schep ze door elkaar.

BEREIDINGSWIJZE

- 5) Maak de saus door alle ingrediënten met elkaar te mengen en blijf roeren tot de suiker is opgelost.
- 6) Schenk de saus over de vruchten schep de vruchten voorzichtig om en laat ze minimaal een half uurtje op een koele plek staan.
- 7) Dien de vruchten met de saus op in wijde glazen of coupes.
- 8) Serveertip: Garneren met wat rood fruit (aardbeien, frambozen, kersen, of aalbessen).

Wist u dat?

... dat er bedragen van het overgemaakte loon contant moeten worden terugbetaald. Vaak is onbekend waarom dat is. Er worden niet altijd loonstroken verstrekt.

Fortune Cookies

INGREDIËNTEN

- 3 EIWITTEN (100 GRAM)
- 150 GRAM KRISTALSUIKER
- 115 GRAM ROOMBOTER, GESMOLTEN EN GEKOELD
- 1/4 THEELEPEL VANILLE EXTRACT
- 120 GRAM BLOEM
- 3 EETLEPELS WATER
- STUKJES PAPIER
- ZWARTE STIFT
- OPTIONEEL: 1/4 THEELEPEL AMANDEL EXTRACT



BEREIDINGSWIJZE

- 1) Verwarm je oven voor op 180 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier. Schrijf je wensen op de reepjes papier. Klop je eiwitten samen met de suiker op hoge snelheid in een kom luchtig. Voeg een voor een de gesmolten boter, vanille extract, amandel extract, water en bloem toe. Zorg dat alles steeds goed gemengd is voor je een volgend ingrediënt toevoegt.
- 2) Maak met een lepel dunne rondjes (ongeveer 2 millimeter dik met een doorsnee van 7,5 centimeter) van het beslag op de bakplaat. Zorg dat er genoeg ruimte tussen zit en bak niet meer dan twee of drie koekjes tegelijkertijd. Omdat ze vrij snel hard worden is de kans groot dat je ze anders niet meer kan vouwen.
- 3) Bak je koekjes 7-8 minuten, tot de randjes bruin kleuren. Haal ze uit de oven, vouw ze gelijk dubbel, stop er een wens tussen en hang over een randje (zie foto). Vouw ze zo dat ze de vorm van een fortune cookie krijgen. Laat ze hard worden voordat je ze er afhaalt en doe dit allemaal zo snel mogelijk.

Laat ze afkoelen in een muffin tray zodat ze hun vorm behouden en niet terugkrullen.

Bron: <https://www.culy.nl/recepten/zelf-fortune-cookies-maken/>

Voor de fijnproevers

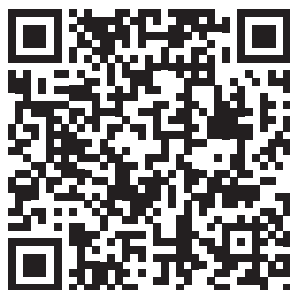
Of een persoon in Nederland mag werken hangt af van zijn/haar nationaliteit. Een arbeider mag gewoon in Nederland werken als deze uit een ander land van de Europese Unie (EU) komt. (nb. De EU heeft 447,7 miljoen inwoners). Als de arbeider niet uit de EU komt gelden er voorwaarden. Deze arbeider heeft dan bijvoorbeeld een werkvergunning nodig. In de Wet arbeid vreemdelingen (Wav) is bepaald dat de werkgever moet aantonen dat hij voldoende inspanningen heeft gepleegd om de arbeidsplaats in te vullen door 'prioriteit genietend aanbod op de arbeidsmarkt'. Dit houdt onder meer in dat vreemdelingen die naar Nederland komen om arbeid te verrichten, pas worden toegelaten tot de Nederlandse arbeidsmarkt als er geen ander arbeidsaanbod vanuit de EU-landen beschikbaar zijn. Voor bepaalde groepen gelden speciale regels. Bijvoorbeeld voor studenten, kennismigranten maar ook voor gespecialiseerde koks. Voor de regeling gespecialiseerde koks voor de Aziatische horeca sector, is het aantrekken van personeel van buiten de EU erg simpel gemaakt.

Voor arbeidsmigranten uit derdelanden komt daarbij dat de Nederlandse overheid beleid voert om een gerichte visumverlening en tijdelijke legale en circulaire arbeidsmigratie mogelijk te maken binnen strikte wederzijdse afspraken. Deze afspraken zijn er niet met de Chinese overheid, waardoor de Chinese arbeidsmigranten niet (altijd) terug kunnen keren.

Animatiefilmpjes

Bekijk hier de animatiefilmpjes over de rechten en plichten voor de Aziatische horeca.

ENGELS



CHINEES



PLEASE
STOP



Field Labs

-2-

Aziatische kok is in Nederland geen specialisme?

Stop met het faciliteren van een GVVA-gerelateerde regeling, waarmee kwetsbare mensen vanuit verre landen naar Nederland worden gehaald.

Stop misstanden en mensenhandel.