



Extra recepten



Thaï's kookboek
Tom & Pia van Doorn, Astrid Veltman

A red rectangular graphic featuring a cartoon chef character on the left. The chef is wearing a white hat, a black jacket with a red scarf, and has a mustache. He is giving a thumbs up and waving. To the right of the chef, the text 'Thaï's kookboek' is written in a bold, black font, with the authors' names 'Tom & Pia van Doorn, Astrid Veltman' below it. The text 'Extra recepten' is written vertically on the left side of the graphic.

Thais kookboek

door Tom en Pia van Doorn

Aangevuld door Astrid Veltman
met Thaise en andere Zuid-Oost-Aziatische recepten

12 november 1995

Inhoud

Basis ingrediënten	6
Bamboe spruiten	7
Taugé	7
Zwarte paddestoelen	7
Pepers.	7
Kokos melk.	7
Koriander	7
Kerry bladeren.	7
Knoflook.	8
Kleefrijst.	9
Kaffir lime	9
Kha	9
Citroen gras.	9
Nam Pla	9
Nam Prik.	9
Oester saus	9
Palm suiker	9
Pandanus bladeren	9
Ingemaakte soya-bonen	11
Gezouten vis.	11
Garnalen paste.	11
Zoete basilicum	11
Tamarinde water	11
Rijst en mie	12
Inleiding	12
Khao Paad (gebakken rijst).	13
Khao Paad Supparod (gebakken rijst met annanas)	14
Khao Paad Naam Prig met Goong Thod (gekruide gebak- ken rijst)	15
Pagoderijst	16
Mee Grob I (knapperig gebakken mie)	17
Mee Krob II (gebakken noedels).	18
Guay Tiaw Paad Thai (gebakken mie op z'n Thais)	19
Guay Tiaw Paad Siew (gebakken mie).	20
Gueyteow Pak (noedels met groenten en kerriesaus)	21
Soepen	22
Inleiding	22
Tom Yam Goong (hete en zure garnalensoep)	23
Tom Som Pla (zure soep met vis en groenten)	24
Tom Khao Pla (sea-food en rijst soep)	25
Tom Chin Goong (soep met garnalen-balletjes).	26
Gaeng Som Goong (gekruide soep met garnalen).	27
Gai Tom Kha (kip en kokos soep)	28
Tom Kha Gai (kruidige kokosmelk- en kippesoep).	29
Soup Gai (Thaise kippebouillon)	30
Tom Gai Proong (gekruide kippesoep)	31
Tom Ga Kai (Kippesoep met mango).	32
Gaeng Rawn (heldere soep van glasmie en groente).	33
Gaeng Jued (gebonden soep met gevulde paddestoelen)	34
Gaeng Liang Fug Thong (pompoen met kokos soep).	35
Khao Tom A Na Mai (rijstsoep)	36
Tjok Bei Tam Lung (rijstsoep met water-spinazie).	37

Thais soepje.	38
Salades en groenten.	39
Inleiding	39
Khae Rozen Uam (lauwwarme Thaise rijstsalade)	40
Yaam Som-o (pomelo salade).	41
Yaam Nuea (Thaise vlees salade)	42
Thaise Biefstuksalade	43
Thaise Salade met Biefstuk.	44
Biefstuksalade met Limoensaus	45
Yaam Mamuang.	46
Yum Taent Kwa (komkommersalade)	47
Salad Kak (Thaise salade)	48
Nam salad kak (pinda-kokosmelk sla-dressing)	48
Yaam Thua Poo (salade van asperge-bonen).	49
Yaam Yai (salade van gemengde groente).	50
Yaam Polamai (Thaise gekruide fruit salade)	51
Miang Pla Too (gekruide makreel salade)	52
Goong Yaam (gekruide garnalen salade)	53
Paag Boong Paad (gebakken spinazie)	54
Thua Ngok Paad Tao Hoo (gebakken taugé en tahoe).	55
Paad Paag Naam Mun Hoy (broccoli in oester-saus).	56
Paag Tom Gathi (in kokos-melk gekookte groente)	57
Paad Khao Pode Onn Gub Gai (jonge maïs met kip)	58
Na Raam Long Srong (kheng Khung in kokosmelk)	59
Paad Fak Thong Sei Kai (gebakken pompoen met eieren).	60
Gevulde Paprika's	61
Paad Prig Gung Thua (sambal met gebakken boontjes).	62
Aardappelcurry met raita.	63
Aardappel-groenteschotel.	64
Dau hu kho nuoc dua (Tofu met groenten in kokossaus).	65
Djum (Salade van bamboescheuten).	66
Taoekwa dan atjar (Tofu met gemengde groenten).	67
Sambals.	68
Inleiding	68
Groene Sambal	69
Rode Sambal	70
Naam Prig Pau (sambal van geroosterde peper).	71
Peppersaus	72
Peper 'jam'	73
Zoute Eieren.	74
Zoute Eier-saus	75
Nam Tim Sateh (satésaus).	76
Nam Tim Makhua Tet Phao (Tomatensaus)	77
Vis en zeevoedsel.	78
Inleiding	78
Gaeng Gari Goong (kreeft en garnalen sambal).	79
Goong Pow Nam Pla Waan (kreeft met zoet-zure saus).	80
Poo Tom Gathi (stoofpot van 'mud'-krab en kokos-melk)	81
Poo Paad Gari (gekruide krab)	82
Poo Ja (gevulde krab-schalen)	83
Gaeng Khiaw Waan Goong (groene sambal met garnalen)	84
Tod Man Pla (koekjes van gebakken garnalen met hete saus).	85

Prataad Lom (garnalen loempia's)	86
Paad Pried Wan Goong (zoet-zure garnalen)	87
Goong Paad (gefrituurde garnalen met sambal)	88
Khai Jiaw Hoy Naang Rom (oester omelet)	89
Hoy Lai Paad Horabla (schelpen met basilicum-bladeren)	90
Hoy Malaeng Poo Laam (gekruide mosselen in bamboe kokers)	91
Mosselen met Kruiden	92
Hoy Lai Paad Prig (schelpen met hete saus)	93
Po Taek (zure seafood-stoofpot)	94
Haw Mog Hoy (gekruide gestoomde mosselen)	95
Pla Mueg Paad Prig (gebakken inktvis met hete saus)	96
Pla Grapong Thod Foo (gebakken zeebaars)	97
Shu-shi Pla (vis in rode curry)	98
Nam Prik Kaeng Dang (rode curry-pasta)	98
Gegrilde Vis	99
Pla Dook Foo (gefrituurde gerookte 'catfish')	100
Thaise Groente-Visterrine	101
Pla Kapong Priaw (zeebaars in zure saus)	102
Ngob Pla Haw (gebakken gekruide vis-filet)	103
Pla Gow Laad Prig (gebakken garoupa met sambal)	104
Pla Kapong Nueng Laad Prig (gekruide gestoomde rode 'snapper')	105
Pla Pow (gegrilde vis)	106
Pla Paad Khing (zee-baars met verse gember)	107
How Mog Pla (gekruide gestommde vis met kokos)	108
Gaeng Khua Nuea (gekruide vis en groente)	109
Gaeng Kua Sapparod (ananascurry)	110
Gaeng Pla (vis met sambal)	111
Kabeljauwfilet in Thaise saus	112
Hete curry van scampi's	113
Goong Kratiem Prik Thai (knoflookgarnalen)	114
Vlees	115
Inleiding	115
Gai Haw Bai Toey (gebakken kip in pandanus bladeren)	116
Kai Pad Ped	117
Kai Tom Kha (laos-kip met kokosmelk)	118
Gai Yaang (geroosterde kip)	119
Panaeng Gai (droge gekruide kip)	120
Og Gai Sod Sai (gevulde kippeborst)	121
Thaise kip met peultjes	122
Kipgehaktspiesjes met pindasaus	123
Gaeng Phed Ped (eend met groenten)	124
Gaeng Ped Gai (gekruide kip)	125
Tom Kem Gai (kip-stoofpot)	126
Moo Waan (geglaceerd varkensvlees)	127
Moo Grob (knapperig gebakken varkensvlees)	128
Gaeng Moo Tepo (gekruid varkensvlees met water-spi- nazie)	129
Moo Sarong (balletjes van varkensvlees in loempia-deeg)	130
Paad Loog Chin (gestoomde balletjes van varkensvlees met groente)	131
Varkensvlees op z'n Thais	132
Gaeng Gari Nuea (gekruid rundvlees)	133

Sate Nuea (rundvleessaté)	134
Nam Jim Sate (pinda-kokosmelk dipsaus)	134
Masman (rundvlees met pinda's in kokosmelk)	135
Gaeng Haang Lae (gekruid vlees uit het noorden)	136
Nuea Paad Prig (gebraden vlees met pepers)	137
Panaeng Nuea (gekruid rundvlees)	138
Khiaw Waan Nuea (groene sambal met rundvlees)	139
Thaise vleeskrans	140
Bun Bo (Vietnamees vleesgerecht)	141
Nuoc Cham (Vietnamese pikante vissaus)	142
Vietnamese loempia's	143
Vietnamese kalkoenrolletjes	144
Maleisische gehaktcurry	145
Gerookte eendeborst Saigon	146
Desserts	147
Inleiding	147
Woon Waan (zoete stukjes agar-agar)	148
Thaise bananen	149
Kluey Cheuam (kokosbananen)	150
Ai-tim Gathi (kokos-ijs)	151
Tub Tim Grob (water-kastanjes in kokos-siroop)	152
Med-Kanoom (namaak jack-fruit zaden)	153
Med Maeng Lug Naam gathi (zoete basilikum-zaden in kokos-melk)	154
Khao Niew Mumuang (kleefrijst met mango)	155
Fug Thong Sung-Khaya (custard in een pompoen)	156
Khow Niaw Piag (kleefrijst en pudding van zoete mais)	157
Loog Choob (koekjes van namaak-marcepijn)	158
Kokosflensjes	159
Buffethapjes	160
Thaise loempiatjes	160
Rundvleessaté's met pindasaus	161
Pindasaus	161
Thaise visballetjes	162
Thaise kipballetjes	162
Maïs/garnalenkoekjes met koriandersaus	163
Koriandersaus	163
Rijstballetjes met kip	164
Pittige mosselen	165
Kleefrijst met gekruide kokos	166
Rijstvermicelli met zoete bonen	167
Gefrituurde kip in bananeblad	168
Zoetzuur pikant sausje	168

Basis ingrediënten

Bamboe spruiten

Een roomkleurige taps toelopende groente die veel in de Aziatische keuken wordt gebruikt. Als ze vers wordt gekocht en als de harde buitenkant is verwijderd moet ze nog lange tijd worden gekookt. Het is veel eenvoudiger om ze in blik te kopen, in alle Aziatische winkels in in veel westerse supermarkten zijn die blikken te verkrijgen.

Taugé

De uitlopers van de groene mung-boon. Vers te koop in alle Aziatische winkels en vaak ook in westerse supermarkten. Soms ook in blik te koop.

Zwarte paddestoelen

Ook bekend als Chinese paddestoelen. Worden gedroogd verkocht en moeten enige tijd voor het gebruik in warm water weken. De harde stengels worden bijna altijd verwijderd. De smaak is uniek en er is geen vervangingsmiddel beschikbaar, maar ze zijn bijna altijd verkrijgbaar in zelfs de kleinste winkels met Aziatische produkten.

Pepers

Verse pepers, in vele soorten, spelen een belangrijke rol in de Thaise keuken en de gebruikte hoeveelheid (ongeacht wat er in het recept staat) is een kwestie van persoonlijke smaak. Vooral de kleine, erg hete, groene peper moet voorzichtig worden gebruikt, want hoewel hij in de Thaise keuken veelvuldig wordt gebruikt is hij vaak te veel voor westerse smaak. Bij de grotere rode pepers komt 'het vuur' uit de zaadjes en die moeten dan ook zorgvuldig worden verwijderd als een minder scherpe smaak nodig is. Gedroogde pepers worden vaak in het geheel gebruikt en verwijderd voor het opdienen.

Kokos melk

Als verse kokosnoten beschikbaar zijn wordt de melk gemaakt door het vruchtvlees te raspen en vervolgens uit te knijpen met water. In het algemeen zal het vruchtvlees van een koosnoot 75 ml dikke kokosmelk opleveren. Om dunne melk te krijgen moet het gemalen vruchtvlees nog een of een aantal malen worden uitgeknepen.

Het vocht, dat in de jonge groene kokosnoten zit, en dat vaak kokos-melk wordt genoemd, is eigenlijk kokoswater, en dat wordt bijna nooit gebruikt in de Thaise keuken.

Als er geen verse koksonoten voor handen zijn kan de ingeblikte of de ingvroren (liever deze) soort worden gebruikt.

Koriander

Dit is een van de belangrijkste bestanddelen van de Thaise keuken. De zaden, de bladeren en de wortels worden allemaal gebruikt en alles heeft zijn eigen smaak. Hoewel koriander behoort bij de westerse peterselie-soorten kunnen die niet als vervangingsmiddel worden gebruikt.

De zaden zijn eenvoudig te verkrijgen en de gedroogde bladeren en wortels zijn te koop in de betere Aziatische winkels.

Kerry bladeren

Kleine aromatische bladeren, die het best vers kunnen worden gekocht.
Eventueel kunnen gedroogde bladeren worden gebruikt, maar dan in een grotere
hoeveelheid.

Knoflook

De teentjes van de Thaise knoflook zijn kleiner dan die van de westerse
soorten, maar de smaak verschilt vrijwel niet, zodat vervanging geen probleem is. De velletjes hebben een licht paarse
kleur en worden meestal niet
verwijderen voor het kneuzen of fijn hakken.

Kleefrijst

Een lang-korrelige rijst soort, die in tegenstelling tot zijn naam (glutinous rice) geen gluten bevat. Tocht wordt de rijst bij het koken erg kleverig en wordt daardoor veel gebruikt in desserts.

Kaffir lime

Een plaatselijke lime-soort, die wat groter is dan de in het westen bekende soorten. De schil is donkergroen en knobbelig en heeft een scherpe aromatische geur. De schil, het sap en de bladeren worden allemaal gebruikt in de Thaise keuken en de eerste twee zijn in gedroogde vorm verkrijgbaar. Limoenen kunnen als vervangingsmiddel worden gebruikt.

Kha

Een Thaise gember-wortel, die groter en lichter is dan de algemeen bekende soort. De plant wordt vrijwel niet buiten zuid-oost Azië verbouwd, maar de wortels zijn in gedroogde vorm in de betere Aziatische winkels verkrijgbaar (en ook op de Thaise markten voor de bezoekers aan Thailand) en kunnen gedurende lange tijd bewaard blijven.

Citroen gras

Een aromatische grassoort met kleine dikke wortels, die, als ze gestampt worden, een sterke citroengeur afgeven. Als de verpakte poeder wordt gebruikt (sereh) is een theelepel vergelijkbaar met een verse stengel. Desnoods kan een geraspte citroenschil als vervangingsmiddel worden gebruikt.

Nam Pla

Een vis-saus, die als vervanging van zout wordt gebruikt, en die op de traditionele wijze wordt gemaakt door kleine garnalen te mengen met zout en water en die dan een paar dagen in de zon te laten staan, terwijl de vloeistof in een reservoir druipet. Een praktischere en acceptabele vervanging kan worden gemaakt door zes grote stukken ancho-vis fileet te malen met een teentje knoflook en twee theelepels lichte soya-saus.

Nam Prik

Een gekruide saus, die vaak als bijgerecht wordt geserveerd. Het is erg scherp dus bij de eerste keer is voorzichtigheid geboden. Maak de saus door 2 eetlepels zoute vis, 6 teentjes knoflook, 4 verse rode pepers, 25 ml Nam Pla (visssaus), 75 ml vers lime-sap, 2 theelepels lichte soya-saus en 1/2 theelepel suiker sament te stampen.

Oester saus

Wordt gemaakt van oesters gekookt in zout water en lichte soya-saus. Kan goed bewaard worden en geeft een verrukkelijke smaak aan vlees en groente gerechten.

Palm suiker

Een sterk geurende suiker die wordt verkregen uit het sap van de Palmyra palm. Na het bereiden wordt de suiker meestal verkocht in kleine stukken, maar is ook verkrijgbaar in blik. Hoewel de smaak duidelijk onderscheidbaar is kan desgewenst zachte bruine suiker worden gebruikt.

Pandanus bladeren

De bladeren kunnen geheel worden gebruikt bij het koken en voor het opdienen worden verwijderd of ze kunnen fijngehakt en vermengd met water worden gebruikt als pasta. Ze voegen zowel kleur als smaak toe aan het eten en omdat er geen vervangingsmiddel is kan eventueel een wat groene kleurstof worden gebruikt als ze niet voorhanden zijn.

Ingemaakte soya-bonen

Te verkrijgen in blik. Ze zijn erg zout en moeten voor het gebruik goed worden gewassen onder koud stromend water.

Gezouten vis

Wordt soms in de Thaise keuken gebruikt en soms als bijgerecht. De vis moet goed worden gewassen en dan 40 minuten worden gestoomd voordat ze opgeborgen kan worden. Ze wordt meestal gebakken gegeten.

Garnalen paste

Een scherp ruikende paste gemaakt van gedroogde garnalen. Het geeft een erg eigen smaak aan het eten en er is geen vervangingsmiddel voor. Het wordt verkocht in klein plakjes in Aziatische winkels en kan lang worden bewaard in een luchtdichte bak.

Zoete basilicum

Een sterk en scherp smakend kruid dat vaak in de Thaise keuken wordt gebruikt. Niet altijd even eenvoudig vers te verkrijgen maar meestal wel gedroogd of in olie.

Tamarinde water

Wordt gemaakt door verse of gedroogde tamarinde bonen te weken in koud water gedurende 15 to 20 minuten en daarna de vloeistof door een fijne zeef te persen. Het geeft een erg goed te onderscheiden zurige smaak en moet in klein hoeveelheden worden gebruikt.

Rijst en mie

Inleiding

Niet voor niets staat Thailand bekend als 'de rijstkom van Azië' want het is inderdaad een van de grootste rijstproducerende landen ter wereld en de rijst wordt tot ver buiten Azië geëxporteerd.

Omdat de rijst net zo belangrijk is voor de economie als voor het dagelijkse voedsel wordt ze omringd met een op aanbidding lijkende eerbied en talrijke rituele ceremoniën, die te maken hebben met het planten en het oogsten van rijst, wordt gedurende het hele jaar gehouden.

De lang-korrelige witte soort komt het meest voor en wordt over het algemeen gestoomd tot de licht en zacht is om te zorgen voor de alom tegenwoordige kom rijst die zowel bij eenvoudige maaltijden als bij luxueuze banketten wordt geserveerd. Kleefrijst (die ondanks de naam vrij is van gluten) is erg populair in het noorden van Thailand en wordt ook veel gebruikt voor het maken van desserts.

Rijstmeel, gemalen van zowel de geploijste witte als de bruine korrels wordt gebruikt voor het maken van diverse soorten mie, die, bereid met andere ingrediënten of gebruikt in soep, een voedzame maaltijd opleveren, meestal bereid in stalletjes langs de straat.

Khao Paad (gebakken rijst)

100 ml olie
2 eetlepels gehakte knoflook
2 verse rode pepers
100 gr in dunne plakjes gesneden varkensvlees
2 eetlepels suiker
50 ml vissaus
20 kleine tomaten
5 kouseband bonen
2 sla-uitjes
1/2 theelepel verse gemalen witte peper
verse koriander bladeren
2 doormidden gesneden lime's
2 eieren
3 uien
500 gr gekookte rijst

Hak de knoflook in kleine stukjes. snijd de uien en de tomaten in kleine stukken. snijd de verse rode pepers in reepjes.

Verwarm de olie in een wadjan. Bak de knoflook in de olie totdat ze goudbruin en knapperig is. Doe de reepjes peper in de wadjan. Roer de stukjes varkens-vlees en laat ze bakken totdat ze gaar zijn.

Doe de in stukjes gesneden uien en de door midden gesneden tomaten in de pan evenals de eieren en roer totdat de eieren hard geworden zijn. Roer de suiker en de vissaus er door heen.

Doe dan de rijst en de bonen in de wadjan en bak alles al roerend 1 tot 2 minuten goed door.

Bij het opscheppen bestrooien met de vers gemalen peper, de koriander-blaadjes en de sla-uitjes.

Khao Paad Supparod (gebakken rijst met ananas)

300 gr witte rijst
1 grote ananas
125 gr verse garnalen
125 gr krab-vlees
125 gr Chinese sausijesjes
1 sjalot
2 teentjes knoflook
2 verse rode pepers
50 ml plantaardige olie
2 theelepels vissaus
25 ml lichte soya saus
vers gemalen zwarte peper
25 gr knapperig gefruite sjalotten

Kook allereerst de rijst totdat de driekwartgaar is, laat ze uitlekken en zet ze apart. snijd de ananas in de lengte doormidden. Holde ene helft uit en bewaard de ander helft voor een ander gerecht, snijd het vruchtvlies in dobbelsteentjes. Pel de garnalen en hak ze in kleine stukjes. Pluk het krab-vlees uit elkaar en hak de sausijesjes in stukken. Hak tenslotte de sjalotten, de knoflook en de pepers in stukken.

Verwarm de olie in een wadjan en fruit de sjalotten, de knoflook en de peper 3 tot 4 minuten. Doe de garnalen erbij en bak nog 3 minuten door; doe dan het krab-vlees en de sausijesjes erbij en roer alles goed door elkaar. Doe de rijst erbij en breng die op smaak met de vissaus, de soya-saus en de vers gemalen zwarte peper en doe er eventueel nog een beetje olie bij. Kook de rijst, onder voortduren omscheppen, op een hoog vuur totdat de zacht en helemaal gaar is. Doe dan de helft van de stukjes ananas erdoor en laat het nog een minuut doorbakken.

Serveer de rijst in uitgeholde ananas-helften, stooi de knapperige sjalotten erover heen en garneer met de overgebleven stukjes ananas.

Khao Paad Naam Prig met Goong Thod (gekruide gebakken rijst)

300 gr witte rijst
225 gr verse garnalen
50 ml plantaardige olie
50 ml garnalen-saus
stukjes tomaat
schijfjes komkommer

Voor de garnalen-saus:

3 teentjes knoflook
5 kleine groene pepers
25 gr trassi
50 ml vissaus
50 ml lime-saus

Stoom de rijst totdat ze gaar is en houd ze warm. Pel de garnalen en laat de staarten eraan zitten.

Verwarm de olie in een wadjan en bak de garnalen ongeveer drie minuten totdat de rood worden en gaan opkrullen. Haal de garnalen uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Doe de garnalen-saus in de zelfde wadjan en vermeng goed met de olie, doe dan de rijst erbij, roer alles goed door elkaar en bak het al roerende 2 minuten. Doe de rijst op een schaal en garneer die met de gebakken garnalen bovenop en de stukjes tomaat en komkommer er om heen.

Voor de garnalen-saus:

Hak de knoflook en de pepers in stukken en doe die samen met de trassi in een vijzel. Stamp totdat alle fijn is en meng dan de vissaus en het lime-sap erdoor heen.

Eventueel overgebleven saus kan worden ingevroren en op die manier lang worden-bewaard.

Pagoderijst

2 dl kippebouillon (of water)
2 el sojasaus
1 1/2 cm verse geschilde gember
100 gr integrale zilverrijst
boter
10 cm witte ramenaramen
4 lampionkersjes

Bereiding:

Breng de bouillon met de sojasaus en het stukje gember aan de kook.
Voeg de rijst toe en laat die onder de deksel in ongeveer 20 minuten gaarkoken, tot de rijst al het vocht heeft opgenomen.
erwijder het stukje gember en maak de rijst met een klontje boter smeug.
Verwarm de kommetjes voor in de oven.
Was en schil de ramenaramen, rasp een stuk van ongeveer 10 cm en druk er het meeste vocht uit in een keukendoek.
Leg een bodempje ramenaramen in de kommetjes en verdeel er de rijst kegelvormig over.
Schep er de rest van de ramenaramen omheen en versier met een opgeplooid lampionkersje.

Schenk hierbij een koele karnemelk of een ginger-ale.

Mee Grob I (knapperig gebakken mie)

450 gr rijstmie
olie om te frituren
1 hele kippe-borst
125 gr mager varkensvlees
2 sjalotten
4 teentjes knoflook
25 gele tahoe
50 gr taugé
zout naar smaak
5 eieren
50 ml azijn
50 ml vissaus
75 gr suiker
1/2 theelepel gebrande peperpoeder
verse koriander balderen

Maak de mie nat en laat ze apart staan om zacht te worden. Maak de olie in een wadjan erg heet, doe de mie erbij en bak die totdat ze goudbruin en knapperig is. Haal de mie uit de olie en wikkel ze in een stuk keukenpapier zodat ze warm en knapperig blijft.

Giet 50 ml olie uit de wadjan. Ontbeen het kippevlees en snijd het in plakjes, snijd het varkensvlees in dobbelsteentjes. Hak de sjalotten en de knoflook in stukken. Zet de wadjan weer op een matig vuur en fruit de sjalotten en de knoflook totdat dat knapperig en goudgeel is geworden. Doe dan het kippevlees en het varkensvlees er bij en bak dat al roerende 5 minuten mee. Doe er zo nodig nog wat olie bij, voeg de tahoe en de taugé toe en breng op smaak met het zout.

Klop de eieren licht op, doe ze beetje bij beetje in de wadjan en roer totdat de eieren hard zijn geworden. Strooi de azijn, de vissaus en de suiker over het vlees en roer totdat de vloeistof is opgenomen. Doe uiteindelijk de gebrande peperpoeder in de wadjan, temper het vuur en doe ook de mie erbij. Meng alles goed doorelkaar en laat het nog een minuut doorkoken. Doe de mie op een schotel en garneer die met de koriander-bladeren.

Mee Krob II (gebakken noedels)

2 el vissaus
2 el sojasaus
sap van 2 limoenen
3 el azijn
3 el bruine suiker
olie
180 gr rijstnoedels
4 lichtjes opgeklopte eieren
1 fijngehakte ui
3 gehakte teentjes knoflook
2 fijngehakte rode of groene chili, zonder zaad
360 gr fijngesneden varkensvlees, kip, garnaal of een mengsel ervan
2 groene uien in schijfjes, voor de garnering

Bereiding:

Doe de vissaus, de sojasaus, het limoensap, de azijn en de suiker in een klein kommetje.

Verhit olie in een wok of grote pan.

Doe 30 gr rijstnoedels in de olie en bak ze 15 seconden, tot ze knapperig zijn.

Laat ze uitlekken in een pan met keukenpapier.

Bak de rest van de noedels op dezelfde manier.

Houd ze warm in de oven.

Doop een hand in het geklopte ei, houd de hand 20 cm boven de hete olie en laat dan het eimengsel in de olie vallen; maak hierbij met uw hand arabesken.

Doe dit met de helft van het eimengsel, zodat er een kantwerk van ei wordt gevormd.

Bak dit goudbruin, draai het eenmaal om.

Laat uitlekken op keukenpapier.

Herhaal deze handeling met het overgebleven eimengsel.

Verhit een tweede wok en doe er 2 eetlepels olie uit de eerste wok in.

Voeg de ui, knoflook en chili toe en roerbak tot ze gaar zijn.

Voeg het vlees of de vis toe en roerbak tot ze juist gaar zijn.

Roer het suikermengsel en voeg dit aan de wok toe.

Breng aan de kook en laat het lichtjes inkoken.

Zet het vuur laag en voeg de helft van de gebakken noedels met ei toe.

Roer dit goed door de saus.

Ga verder met het toevoegen van de noedels en ei.

Garneer met groene uisliertjes.

Guay Tiaw Paad Thai (gebakken mie op z'n Thais)

325 gr platte mie
175 gr verse garnalen
125 gr geroosterd varkensvlees
50 gr taugé
2 verse rode pepers
2 sjalotten
50 ml vissaus
25 gr suiker
25 ml tamarinde water
1 theelepel lime-sap
50 ml olie om te koken
25 ml lichte soya-saus
vers gemalen zwarte peper
gehakte verse rode peper

Breek de mie in stukken van ongeveer 6 cm lang, laat ze in warm water weken.
Pel de garnalen en snijd ze in de lengte door midden. Hak het varkensvlees in stukken en maak de taugé schoon.

Doe de pepers, de sjalotten, de vissaus en de suiker in een vijzel en stamp alles fijn, doe dan het tamarinde-water en het lime-sap erbij en vermeng alles goed, ga door met stampen totdat een gladde massa ontstaat. Maakde olie in een wadjan erg heet, doe het kruidenmengsel er bij en bak het al roerend totdat het een welriekende geur afgeeft. Doe de garnalen erbij en roer die zolang om totdat ze aan alle kanten zijn bedekt met het kruiden-mengsel. Doe de mie erbij, breng die op smaak met de soya-saus en de vers gamalen zwarte peper en doe er, als het nodig is, een beetje water bij. Bak de mie al roerende 2 tot 3 minuten, doe dan het varkensvlees en de taugé erbij en meng alles goed door elkaar. Laat de mie nog twee minuten doorbakken en doe ze dan op een schaal. Garneer die met de gehakte verse rode peper

Guay Tiaw Paad Siew (gebakken mie)

1/2 kilo dikke mie
200 gr varkensvlees, gesneden in dunne stukjes
15 teentjes knoflook
2 eieren
750 gr taugé
2 tomaten
3 Chinese broccoli-planten
2 eetlepels donkere soya-saus
3 eetlepels suiker
3 eetlepels vissaus
2 eetlepels azijn
1/2 theelepel vers gemalen witte peper
50 ml olie

Kneus de knoflook en hak ze in kleine stukjes. snijd de tomaten en de Chinese broccoli in stukken.

Verwarm de olie in een wadjan en bak de knoflook totdat ze goudbruin en knapperig is. Doe de stukjes varkensvlees erbij en bak die al roerend totdat ze gaar zijn.

Doe de eieren, de tomaten, de dikke mie, de soya-saus, de suiker, de vissaus en de azijn ook in de pan en bak alles al roerende 3 tot 4 minuten. Roer vervolgens de gesneden kool en de taugé er ook door heen en bak nog 1 tot 2 minuten goed door.

Breng de bami op smaak met de vers gemalen zwarte peper.

Gueyteow Pak (noedels met groenten en kerriesaus)

120 gr Sen Yai noedels
1 pak sojascheuten
1 bundeltje sperziebonen in stukjes van 2 cm
1 stronkje broccoli, in de lengte doorgesneden, in roosjes en schijfjes
1/4 l kokosnootmelk
1 el rode kerriepasta
1 tl kerriepoeder
1/2 tl suiker
1 el tamarindesap
1 el geroosterde pinda's
1 fijngehakte sjalot

Voor de garnering:

zeer fijn gesneden aarappelrondjes, goudbruin gefrituurd

Bereiding:

Blancheer de noedels in een grote pan kokend water en houd ze warm.

Blancheer de sojascheuten, broccoli en bonen.

Verwarm de kokosnootmelk in een sausspannetje en roer er de rode kerriepasta door.

Voeg de overige ingrediënten toe en roer tot ze goed gemengd zijn.

Laat eventjes koken.

Schik de noedels op een dienschotel met de groenten, giet er de saus over en garneer met de aardappelchips.

Soepen

Inleiding

Soep is een belangrijk onderdeel van het Thaise dagelijkse eten en daardoor kan de keuken zich beroemen op de meest tong-strelende smaken die gevonden kunnen worden. Een schaal wordt bij vrijwel iedere maaltijd opgediend, ongeacht het tijd van de dag, en de schaal wordt tussen de overige gerechten op tafel geplaatst, zodat ieder eter er naar behoefte, bij kleine beetjes tegelijker-tijd, van kan genieten. De meest soepen zijn helder, licht, en zeker volgens Westerse smaak sterk gekruid.

Een stevigere soep, die meestal wordt gegeten bij stalletjes langs de weg, is echter Gwai Tiaw, een kruidig brouwsel met dikke platte rijstmie, bedekt met wat groente en stukjes garnaal, varkensvlees of kip en (ondanks het al kruidige mengsel) vrijwel zeker gearneerd met de onvermijdelijke pepers. Maar zeker de meest bekende soep (en misschien bij buitenlanders het meest bekende Thaise gerecht) is Tom Yaam Goong, een garnalensoep, op smaak gemaakt met veel plaatselijke lekkernijen, zoals citroengras, pepers, Siamese gember, koriander, basilicum-blad en vissaus. Omdat iedere kok zijn eigen ideeën zal hebben over de hoeveelheid, waardoor de smaak van plaats tot plaats een beetje zal variëren, zal de unieke 'hete en zure' smaak van de soep zeker overal aanwezig zijn.

Tom Yam Goong (hete en zure garnalensoep)

400 gr middelgrote garnalen
3 stengels citroengras
2 teentjes knoflook
2 theelepels gehakte koriander-wortels
15 mm verse Kha gember aan een stuk
2 verse rode pepers
4 kleine verse groene pepers
4 Kaffir-lime bladeren
75 ml (1/3 kopje) plantaardige olie
25 ml (2 eetlepels) vissaus
25 ml (2 eetlepels) limesap
verse koriander bladeren

Pel de garnalen, maar laat de staart zitten. Bewaar de koppen en de 'schelpen'. snijd het citroengras in stukken van ongeveer 25 ml en plet ze voorzichtig met het heft van een mes. Doe de knoflook, korianderwortel en peperkorrels in een vijzel en stamp tdat het een zachte gladde massa is. snijd de gember in plakjes, snijd de pepers in erg dunne ringetjes en scheur de lime-bladeren in stukjes. Verwarm de olie in een steelpan, voeg de garnalenkoppen en 'schelpen' toe en bak ze al roerend 3 tot 4 minuten. Voeg dan 1,5 liter water toe en breng het aan de kook. Doe de pan dicht, zet het vuur zachter en laat het 10 minuten sudderen. Giet de vloeistof door een fijne zeef in een nieuwe steelpan en breng het opnieuw aan de kook. Roer de kruidenmassa er door heen en voeg dan het citroengras, de gember, lime-bladeren en garnalen toe. Breng het weer aan de kook en laat het ongeveer drie minuten koken, voeg dan de vissaus, lime-sap en pepers toe. Roer het geheel goed door elkaar, en doe het in een 'steam boat' (soort pan in de vorm van een tulband bakblik), waarvande schoorsteen is gevuld met rood-gloeiende houtskool en garneer het geheel met stukjes koriander blad.

Tom Som Pla (zure soep met vis en groenten)

175 gr visfilet
1/4 kleine witte kool
75 gr groene bonen
2 lente uitjes
2 sjalotten
15 mm verse gember aan een stuk
2 teentjes knoflook
2 theelepels gehakte koriander wortel
2 theelepels trassi
1/2 theelepel bakpoeder
1/2 theelepel zwarte peperkorrels
1/4 theelepel zout
25 ml (2 eetlepels) plantaardige olie
1.5 liter heldere visbouillon
75 ml (1/3 kopje) tamarinde-water
25 gr (2 eetlepels) palmsuiker
verse koriander bladeren

Verwijder het vel van de vis er op dat er geen schubben achterblijven, en hak de vis daarna in kleine moten. snijd de kool, de bonen en de lenteuitjes in kleine stukken (ca 3 cm). Hak dan de sjalotten, gember en knoflook in stukken en doe ze in een vijzel, samen met de koriander-wortel, trassi, bakpoeder, peperkorrels en zout en stamp totdat het een gladde massa is geowrden. Verwarmde olie in een diepe braadpan, voeg de kruidenmass toe en bak het al roerend 4 tot 5 minuten, voeg daarna de vis, visbouillon, tamarindewater en palmsuiker toe en breng het geheel aan de kook. Temper het vuur en laat het gedurende 45 minuten sudderen, voeg daarna de koolbladeren, bonen en lenteuitjes toe en laat het geheelnog 2 tot 3 minuten koken. Doe de soep in een terrine en garneer met de stukjes korianderblad.

Tom Khao Pla (sea-food en rijst soep)

8 mosselen
8 schelpen
125 gr kleine verse garnalen
125 gr blanke vis-fillet
1 teentje knoflook
15 mm verse gember aan een stuk
1 sjalot
1 theelepel gehakte koriander wortel
50 ml (1/4 kop) plantaardige olie
2 liter heldere vis-bouillon
zout naar smaak
vers gemalen zwarte peper
200 gr langkorrelige rijst
2 theelepels vissaus
vers gehakte koriander-bladeren

Borstel de mosselen en de schelpen goed schoon en spoel ze af met koud water. Doe ze in een pan met fel-kokend water en laat ze staan totdat de schalen opengaan; verwijder diegene die niet open gaan. Haal de schelpen uit het water en gooi de schalen weg. Blancheer de garnalen in fel-kokend water, pel ze daarna. snijd de vis-filet in kleine stukjes. Kneus de knoflook en hak de gember, sjalotten en koriander-wortels in stukken. Verhit de helft van de olie in een pan en bak de knoflook, gember, sjalotten en koriander-wortels al roerend 3 to 4 minuten, voeg de bouillon toe en breng het snel aan de kook. Temper het vuur en laat het 15 minuten sudderen, giet daarna de bouillon door een fijne zeef in een nieuwe pan. Breng de bouillon weer aan de kook, voeg de seafood toe en breng het geheel op smaak met zout en vers gemalen zwarte peper. Temper het vuur en laat het sudderen totdat de seafood gaaris, maar nog stevig is. Doe dan de soep in een terrine en houd het warm. Verwarm de overgebleven olie in een pan, voeg de rijst toe en bak het gedurende 2 tot 3 minuten al roerend, voeg de vissaus toe, roer het geheel goed dooreen en laat het nog een minuut doorkoken. Giet de bouillon over de rijst, doe een deksel op de pan en laat het koken totdat de rijst zacht is. Doe uiteindelijk de soep met de rijst in een terrine en strooi de fijngehakte koriander-bladeren erover.

Tom Chin Goong (soep met garnalen-balletjes)

225 gr verse garnalen
1 teentje knoflook
1 koriander wortel
1/4 theelepel zout
vers gemalen witte peper
1 licht geklutst ei
2 theelepels meel
6 gedroogde zwarte paddestoelen
50 gr tahoe
2 lente-uitjes
1,5 liter heldere kippebouillon
2 theelepels vissaus
vers gehakte koriander-bladeren

Pel de garnalen en maal ze fijn met een vleesmolen. Kneus de knoflook en de koriander-wortel en ze samen met de gemalen garnalen, zout, vers gemalen witte peper, eieren en meel in een mengkom. Meng het geheel goed en draai er kleine balletjes van. Was de paddelstoelen met koud water en laat ze vervolgens 40 minuten weken in een pan met warm water. Verwijder de harde stammen en hak de hoeden in kleine stukken. snijd de tahoe in plakken en de lente-uitjes in stukken van 30 mm. Giet de kippebouillon in een diepe pan, voeg de garnale-balletjes en vissaus toe en breng het geheel aan de kook. Temper het vuur en laat het geheel 30 minuten sudderen, voeg dan de paddestoelen toe en laat het nog 10 minuten koken. Voeg uiteindelijk de tahoe en de lente-uitjes toe, roer alles goed door elkaar en laat het nog 2 minuten verder koken. Giet de soep in een terrine en garneer het met de vers gehakte koriander-bladeren.

Gaeng Som Goong (gekruide soep met garnalen)

400 gr verse garnalen
1/2 groene papaya
125 gr asperge-bonen
50 gr baby-mais
10 gedroogde rode pepers
4 sjalotten
4 teentjes knoflook
25 mm verse Kha gember aan een stuk
1 dunne plak turmeric-wortel
2 theelepels gemalen citroen-gras
1/2 theelepel gehakte Kaffir lime-schil
1 theelepel trassi
1,5 liter vis-bouillon
50 gr palm-suiker
50 ml (1/4 kopje) vissaus
50 ml (1/4 kopje) tamarinde water
1 takje met Kaffir lime-bladeren

Pel een derde deel van de garnalen en maal ze fijn met een vleesmolen. Pel de overige garnalen maar laat de staarten zitten. snijd de papaya in kleine dunne strookjes, snijd de aspergebonden en haal de steeltjes van de baby-mais. Week de gedroogde pepers in warm water totdat ze zacht zijn en snijd ze daarna in stukken. Hak de sjalotten, knoflook, gember en turmeric-wortel in stukken en doe ze samen met het citroen-gras, lime-schil en trassi in een vijzel en stamp vervolgens tot een gladde massa ontstaat. Doe het mengsel met de gehakte garnalen in een mengkom en meng het geheel goed. Breng de bouillon in een diepe pan aan de kook, roer het kruidenmengsel er doorheen en laat het twee minuten koken. Voeg de papaye, bonen en baby-mais toe en breng het op smaak met suiker, vissaus en tamarinde-water. Breng het mengsel opnieuw aan de kook en laat het op een matig vuur vijf minuten doorkoken, voeg dan de garnalen toe en laat het nog 3 minuten koken. Doe de soep in een terrine en garneer met de lime-bladeren.

Gai Tom Kha (kip en kokos soep)

225 gr kip-filet
25 mm verse Kha gember aan een stuk
6 teentjes knoflook
3 sjalotten
6 koriander-wortels
2 stengels citroen-gras
6 peperkorrels
1 theelepel rode sambal
5 kleine groene pepers
7 Kaffir lime-bladeren
12 koriander-bladeren
500 ml (2 kopjes) dikke kokosmelk
500 ml (2 kopjes) dunne kokosmelk
50 ml (1/4 kopje) vissaus
50 ml (1/4 kopje) lime-sap

snijd de kip en de gember in plakken. Hak de knoflook, sjalotten, koriander-wortels en citroen-gras in stukken en doe ze samen met de peperkorrels, sambal en de helft van de gember in een vijzel; stamp totdat er een gladde massa ontstaat. Kneus de pepers en scher de koriander- en lime-bladeren instukjes. Breng de helft vande dikke kokos-melk aan de kook, voegde kruidenmassa toe en laat het 4 tot 5 minuten al roerend goed doorkoken. Voeg dan de kip, de rest van de gember en de rest van de kokosmelk toe en breng het opnieuw aan de kook. Temper het vuur en latt het zacht doorkoken totdat de kip gaar is, voeg dan de vissaus, lime-sap en pepers toe. Kook het al roerend nog een minuut, doe het in een terrine en strooi de stukjes van de bladeren erover heen.

Tom Kha Gai (kruidige kokosmelk- en kippesoep)
(6 personen)

1 1/4 liter Thaise kippebouillon
1/2 liter ongezoete kokosmelk
1/8 liter citroensap
1/8 liter vissaus
4 plakjes gedroogde laos
4 citroenbladeren of 1 theelepel geroosterde citroenschil
2 stengels sereh of 2 theelepels sereh-poeder
2 hele kippeborsten
2 groene lomboks
1/2 theelepel suiker

Hak de sereh-stengels heel fijn.

Snijd de ontvelde en ontbeende kippeborsten in stukken van 2,5 cm.

Snijd de lomboks diagonaal in ringen van 3 mm.

Verhit de bouillon in een grote pan.

Voeg de kokosmelk toe en roer tot hij goed is vermengd met de bouillon.

Doe het citroensap en de vissaus erbij.

Roer de laos, citroenbladeren, sereh en kip erdoor.

Laat de soep 15 tot 20 minuten sudderen, of tot de kip gaar is.

Roer de lomboks erdoor en serveer de soep heet.

* De soep is erg zuur. Het is daarom aan te raden, slechts de helft van het citroensap te gebruiken en de rest er apart bij te serveren.

* De vissaus maakt de soep vrij zout. Als u daar niet van houdt, moet u minder vissaus gebruiken.

* Als u de soep pittiger wilt maken, kunt u de helft van de lomboks meekoken en de rest na het koken toevoegen.

Soup Gai (Thaise kippebouillon)
(3 liter)

botten van 2 kippeborsten
2 selderijstengels
1 grote wortel
1 middelgrote ui

Snijd de selderij en de wortel in stukken van een centimeter.

Snijd de ui in 4 stukken.

Breng 3 liter water aan de kook in een grote pan.

Doe de ingrediënten erin en laat het geheel een kwartier doorkoken.

Doe het deksel op de pan, zet het vuur laag en laat de soep nog een half uur sudderen.

Zeef de bouillon en gooi de kippebotten en groenten weg.

Tom Gai Proong (gekruide kippesoep)

325 gr kipfilet
125 gr kippelever
1/4 theelepel zout
vers gemalen zwarte peper
2 sjalotten
25 mm verse Kha gember
25 mm verse gember
2 stengels citroen-gras
7 Kaffir lime-bladeren, gescheurd
1,25 liter kippebouillon
2 theelepels vers lime-sap

Voor de saus:

3 rode pepers
2 teentjes knoflook
25 gr (2 eetlepels) suiker
50 ml (1/4 kopje) vissaus
125 ml (1/2 kopje) lime-sap

snijd de kipfilet en de kippelever in dobbelsteentjes en bestrooi ze met zout en vers gemalen zwarte peper. snijd de sjalotten, gember en citroengras in plakjes en scheur de lime-bladeren in stukjes. Breng de bouillon aan de kook, voeg al de ingrediënten toe en kook totdat het vlees gaar is, ongeveer 20 minuten. Breng de soep op smaak met het lime-sap en laat ze nog een minuut doorkoken, doe ze daarna in een terrine en dien ze op met de reeds bereide saus. Voeg naar smaak een beetje saus toe.

Voor het bereiden van de saus:

Hak de pepers en de knoflook in stukjes, doe ze in een vijzel samen met de suiker en de vissaus en stamp totdat een gladde massa is ontstaan. Voeg het lime-sap toe en mang alles goed doorelkaar.

Tom Ga Kai (Kippesoep met mango)

1 liter kippebouillon (van 2 tabletten)
2 1/2 cm gemberwortel in reepjes
2 eetlepels limoensap
1 theelepel serehpoeeder
1 rood pepertje in ringen
2 kipfilets in reepjes
1 wortel in reepjes
1 zakje santen
1 mango in lange dunne repen
1 eetlepel grof gehakte koriander

Breng de bouillon met de gember, het limoensap, de sereh, rode peper, kip en wortel tegen de kook.

Laat de kip daarin in +- 15 minuten gaar worden.

Roer er de santen door.

Warm de plakjes mango even in de soep mee.

Strooi er voor het serveren de koriander over.

Gaeng Rawn (heldere soep van glasmie en groente)

225 gr glasmie
5 gedroogde zwarte paddestoelen
2 eetlepels gedroogde 'spice flowers'
150 gr varkensvlees
2 teentjes knoflook
1 theelepel gehakte korianderwortel
1/4 theelepel zout
2 peperkorrels
50 gr bamboe-spruiten
5 lente-uitjes
50 gr tahoe
1,25 liter kippe-bouillon
1 ei
vers gehakte koriander-bladeren

Week de glasmie in warm water totdat het zacht is, en laat het uitlekken. Was de paddestoelen goed af onder stromend koud water en laat ze daarna 40 minuten weken in warm water. Verwijderde harde steeltjes en snijd de hoedjes in stukjes. Week de 'spice flowers' in warm water totdat ze zacht zijn, laat ze goed uitlekken. Maal het varkensvlees goed fijn met een vleesmoelen en doe het in een mengkom. Stamp de knoflook, koriander-wortel, zout en peperkorrels totdat een glad geheel is ontstaan, voeg het varkensvlees toe, meng alles zeer goed door elkaar en draai er balletjes van. snijd de bamboe-spruiten, lenteuitjes en tahoe in stukjes. Giet de bouillon in een diepe pan en breng ze aan de kook. Voeg de vleesballetjes toe, temper het vuur en laat het 20 minuten zacht doorkoken. Voeg de mie, paddestoelen, 'spice flowers', en bamboespruiten toe en laat het nog 15 minuten doorkoken. Klop het ei licht op en voeg het toe aan de soep onder voortdurend roeren totdat het ei hard is geworden. Voeg tenslotte de tahoe en de lenteuitjes toe en laat de soep nog een minuut koken. Doe de soep in een terrine en garneer ze met de gehakte koriander-blaadjes.

Gaeng Jued (gebonden soep met gevulde paddestoelen)

12 gedroogde zwarte paddestoelen
125 gr mager varkensvlees
2 waterkastanjes uit blik
1 teentje knoflook
2 lente-uitjes
1 theelepel gehakte koriander wortel
1 theelepel gehakte koriander bladeren
2 theelepels lichte soya-saus
2 theelepels rijst-wijn
zout naar smaak
vers gemalen witte peper
175 gr water-meloen
1,25 liter heldere kippe-bouillon
1/2 theelepel knoflook-olie
verse koriander-bladeren

Laat de paddestoelen 40 minuten in warm water weken en haal dan de harde steeltjes weg. Maal het varkensvlees fijn in een vleesmolen en doe het in een mengkom. hak de waterkastanjes in stukken en doe ze bij het varkensvlees. Hak de knoflook en de lente-uitjes zeer fijn en doe ze bij het varkensvlees samen met de koriander-wortels, koriander-bladeren, soya-saus, wijn, zout en vers gemalen witte peper. Roer alles goed door elkaar en voeg eventueel wat koud water toe om een glad mengsel te krijgen. Vul de paddestoe-hoedjes met dit mengsel en laat ze 20 minuten stomen. snijd de watermeloen in dobbelsteentjes en doe ze samen met de gevulde paddestoelen in een terrine. Breng de bouillon aan de kook en doe ze in de terrine. Giet de knoflookolie over de soep en garneer het geheel met verse koriander-bladeren.

Gaeng Liang Fug Thong (pompoen met kokos soep)

325 gr verse pompoen
2 theelepels vers lime-sap
75 gr (1/3 kopje) gedroogde garnalen
2 sjalotten
2 verse rode pepers
2 verse groene pepers
1 theelepel trassi
250 ml (1 kopje) dikke kokosolie
750 ml (3 kopjes) dunne kokosolie
zout naar smaak
4 verse zoute basilicum-bladeren

Schil de pompoen, maar laat een beetje schil achter zodat de pompoen bij het koken niet uitelkaar valt. Giet het lime-sap overde pompoen en laat hem 20 minuten staan. Doe de gedroogde garnalen, sjalotten, pepers en trassi in een vijzel en stamp totdat eengladde massa is ontstaan. Giet de dikke kokosmelk in een steelpan en breng ze aan de kook. Voeg onmiddelijk de kruidenmassa toe en laat het geheel, al roerende, vijf minuten koken. Voeg de pompoen toe, temper het vuur en laat het 10 minuten zacht doorkoken, voeg dan de helft van de dunne kokosmelk toe en breng het met zout op smaak. Breng de soep opnieuw aan de kook en laat ze doorkoken totdat de pompoen gaar maar niet zacht is. Voeg uitein-delijk de overgebleven kokosmelk en de basilicum-bladeren toe, roer alles goed door elkaar, breng het opnieuw aan de kook en dien het op.

Khao Tom A Na Mai (rijstsoep)

2 eetlepels gemalen varkensvlees

50 gr rijst

1 eetlepel olie

1 1/2 eetlepel vissaus

600 ml water

1 teentje knoflook

koriander bladeren

1 sla-uitje

vers gemalen witte peper

Kneus de knoflook en hak ze in kleine stukjes. Verwarm de olie in een pan en bak de knoflook totdat ze bruin en knapperig is.

Maak de rijst schoon en kook die vervolgens met het water totdat de rijst helemaal fijn is, doe er eventueel extra water bij.

Doe daarna het gemalen varkensvlees en de vissaus erbij en breng de soep weer aan de kook. Dien de soep daarna op en garneer met de gebakken stukjes knoflook, de koriander-bladeren en het in stukken gesneden lente-uitje.

Tjok Bei Tam Lung (rijstsoep met water-spinazie)

200 gr gebroken rijst
200 ml kippebouillon
2,5 liter water
75 gr gemalen varkensvlees
1 kilo water-spinazie (Ivy Gourd)
50 gr fijn gesneden gember
75 ml vissaus
50 gr vers gemalen witte peper

Doe de bouillon en het water in een pan en breng het aan de kook. Maak de rijst schoon en kook die in de bouillon totdat ze erg fijn is geworden, doe er eventueel extra water bij.

Doe daarna het gemalen varkensvlees, de water-spinazie, de vissaus, de gesneden gember en de vers gemalenpeper erbij en breng de soep weer aan de kook. Dien ze dan op.

Thais soepje

Voor de gevogeltebouillon:

2 l water
1 takje selderij
1 wortel
1 ui
500 gr kippevleugeltjes

Voor de vulling:

100 gr verse champignons
sap van 1/4 tot 1/2 limoen
1/2 pakje Tom Yum Paste
1 blikje bamboespruiten van 230 gr
1 1/2 dl kokosmelk
1 el versnipperde pijpajuintjes

Bereiding:

Breng het water aan de kook met de schoongemaakte en versnipperde selderij, de wortel, de ui en de kippevleugeltjes.

Laat in ongeveer 30 minuten gaar sudderen en zeef het vocht.

U houdt dan een lekkere kippebouillon over.

Breng de kippebouillon terug aan de kook en laat hem tot 1 1/4 liter inkoken.

Verwijder intussen zorgvuldig het vlees van de vleugeltjes (dit zal dienen als garnituur voor de soep).

Snijdt de champignons in schijfjes en stoof ze onder de deksel met wat water en het limoensap.

Doe de champignons dan met het vocht bij de soep en klop er de Tom Yum Paste bij (die zorgt voor een pikante smaak).

Laat de bamboespruiten uitlekken, snijdt ze in reepjes en voeg ze bij de soep.

Voeg net voor het opdienen 1 1/2-2 dl kokosmelk aan de soep toe; zo krijgt u een zachtere smaak.

Controleer de kruiding (de soep moet een pikante, citroenachtige smaak hebben).

Verdeel de kippestukjes in de voorverwarmde koppen, giet er de hete soep op en werk af met de versnipperde pijpajuintjes.

Tip:

Tom Yum Paste is een halfpreparaat voor soepen. u vindt dit in elke oosterse voedingswinkel.

U kunt de soep verrijken door er scampi's, krab of andere zeevruchten en sojascheuten of paprika aan toe te voegen.

Salades en groenten

Inleiding

In tegenstelling tot de meestal saaie bijgerechten uit de Westerse keuken maken Thaise salades een belangrijk deel uit van de meeste maaltijden en als ze stukjes vlees of diverse soorten seafood bevatten kunnen ze zelfs als complete maaltijd worden opgediend.

Voor de Thaise kok, die er trots op is als zijn gerechten er net zo goed uitzien als ze smaken, is het bereiden van een salade de beste manier om die twee doelen te bereiken. Het aanzien van zo'n kleurrijke afwisselende schotel, bestaande uit verse groenten, geurige kruiden, smaakvolle bladeren en exotisch fruit - allemaal gehakt, gesneden, en gemengd en afgedekt met divers soorten geroosterde noten, gefruite sjalotten of knoflook, divers soorten bladeren en reepjes rode en groene pepers - moet zelfs de meest verwende fijnproever het water in de mond doen lopen.

Groente wordt vaak gebruikt in soepen of gekookt samen met vis, vlees of gevogelte, maar wordt minder vaak gebruikt als apart gerecht. Ze kunnen gefri-tuurd, gestoomd of gekookt zijn maar de bereidingstijd is altijd zo kort mogelijk zodat de smaak, de vorm en de 'oorspronkelijke kwaliteit' bewaard worden.

Khae Rozen Uam (lauwarme Thaise rijstsalade)

400 g pandanrijst
12 grote garnalen, ongepeld
250 g (maïs)kipfilet
250 g versgedopte doperwten
8 dunne bosuitjes
1/2 bosje radijs
kervel
bieslook of knoflookbieslook
1 eetlepel Japanse sojasaus
boter en olie
zout, peper
4 limoenen.

De rijst in 8 dl water 10 minuten koken tot er putjes inkomen, dan op een vlamverdeler gaar en droog koken in 10 minuten en losmaken.

De gamba's schoon (laten) maken, de zwarte ader eruit trekken. De kipfilets in de lengte in 1/2 cm plakken snijden.

De doperwten 5 minuten koken en laten uitlekken.
bosuitjes in 1 cm stukjes snijden.

De radijsjes in vieren snijden.

Wat kervelgroen en bieslook (of knoflookbieslook) afknippen. In een wok 25 g bakboter en een scheutje olie verhitten en hierin de kipreepjes goudbruin bakken.

De sojasaus erover schenken en laten caraméliseren.

Uit de pan nemen en de garnalen in wat olie heel kort bakken. Bestrooien met zout (uit de molen).

De limoentjes uitpersen en het sap zacht verwarmen.

Hierbij 100 g ijskoude botervlokjes kloppen, zodat de saus gebonden wordt, dan op smaak brengen.

Alles omscheppen en de salade eventueel op slabladeren serveren en bestrooien met wat bosuigroen.

Yaam Som-o (pomelo salade)

1 rijpe pomelo
150 gr gekookte garnalen
75 gr geroosterd varkensvlees
25 ml lime-sap
25 ml vis-saus
25 gr chili-jam
25 gr palm-suiker
25 gr geroosterde gemalen kokos
175 gr kokos-creme
zoete basilicum-bladeren

Schil de pomelo en breek het vruchtvlees in stukjes. Pel de garnalen. Maal de helft van de garnalen en hak het varkensvlees fijn. Doe het lime-sap, de vis-saus, de chili-jam en de suiker in en kom en roer alles goed door elkaar. Voeg dan de gemalen garnalen, het varkensvlees, de geroosterde kokos en de kokos-creme toe en ga door met roeren totdat alles goed is vermengd. Doe het fruit erbij en roer dat goed door het mengsel zodat de stukjes fruit overal bedekt zijn.

Leg het fruit op een schaal, leg de overgebleven garnalen er omheen en garneer alles met de basilicum-bladeren.

Yaam Nuea (Thaise vlees salade)

450 gr eerste kwaliteit rundvlees-filet
2 teentjes knoflook
6 verse koriande bladeren
50 gr suiker
2 theelepels lichte soya-saus
2 theelepels vers lime-sap
zout naar smaak
vers gemalen zwarte peper
2 lente uitjes
6 verse rode pepers
25 ml plantaardige olie
sla-bladeren

Kook het vlees half gaar, of zoals gewenst, en snijd het in plakjes. Kneus de knoflook en hak 2 koriander-bladeren fijn en doe dat in een vijzel samen met de suiker, de soya-saus, het lime-sap, het zout en de vers gemalen zwarte peper en stamp alles fijn.

snijd de lente-uitjes en de pepers en kleine stukjes.

Verwarm de olie in een wadjan en bak het kruidenmengsel al roerende 3 tot 4 minuten, doe het vlees erbij en bak nog een minuut door. Haal het vlees uit de pan en laat het afkoelen.

Leg de sla-bladeren op een schotel en leg het vlees erop. Strooi de lente-uitjes en de pepers erover en garneer verder met de overgebleven koriander-bladeren.

Thaise Biefstuksalade

1 kleine koolrabi
100 gr winterpeen
200 gr biefstuk
1 kleine ui
3 eetlepels olie
1 1/2 eetlepel basil curry paste (Home Gourmet)
zout
peper
10 blaadjes verse kruizemunt
2 eetlepels citroensap
1 eetlepel suiker
2 eetlepels vissaus (toko)
(5 takjes koriander)

Snijd de koolrabi, wortel en het vlees in smalle reepjes en de ui in dunne ringen.

Roerbak in een wok in 1 eetlepel olie de koolrabi, wortel en ui +- 5 minuten.

Doe het groentemengsel over in een schaal.

Bak in de wok in nog 1 eetlepel olie de curry paste +- 1 minuut.

Voeg het vlees toe, roerbak het +- 2 minuten en schep het door de groenten.

Breng op smaak met zout en peper.

Hak de munt en schep die erdoor.

Roer een sausje van 1 eetlepel olie, citroensap, suiker en vissaus en schep dit door de salade.

(Knip de koriander erboven fijn).

Geef er Chinese noodles bij.

Thaise Salade met Biefstuk

2 eetlepels olie
200 gr biefstuk in dunne reepjes
1 fijngehakt teentje knoflook
1 eetlepel geraspte gemberwortel
1 bosje lente-ui in ringen
1 rood pepertje in dunne ringen
100 gr taugé
4 eetlepels stukjes ananas
250 gr courgette in slierten
sap van 1 limoen
1 eetlepel fijngehakte koriander
zout, peper
4 blaadjes ijsbergsla in heel dunne reepjes
2 tomaten in blokjes
plakjes limoen

Bak in de olie de biefstuk met de knoflook en gember even aan.
Bak de lente-ui, het pepertje, de taugé, ananas en courgette heel even mee.
Meng het limoensap, de koriander, zout en peper erdoor.
Verdeel de ijsbergsla en de reepjes biefstuk over 4 borden.
Verdeel de sla en tomaat erover.
Garneer met een plakje limoen.

Biefstuksalade met Limoensaus

400 gr biefstuk
1 ui
1 blikje bamboescheuten
1 winterwortel (+- 200 gr)
3 stengels bleekselderij
1 rode peper
3 eetlepels olie
1 teentje knoflook
zout
10 takjes verse mint
25 takjes verse koriander
2 limoenen
1 1/2 eetlepel witte basterdsuiker
3 eetlepels vissaus nam pla (toko)

Leg de biefstuk +- 1 uur in de vriezer tot hij half bevroren is. Snijd hem daarna in dunne plakjes.
Snijd de ui in dunne ringen.
Giet de bamboescheuten af.
Snijd de wortel, bleekselderij en bamboescheuten in dunne reepjes van +- 3 cm lang.
Snijd de peper in smalle ringen.
Verhit in een wok of grote koekepan 1 eetlepel olie. Roerbak de plakjes biefstuk hierin +- 1 minuut.
Pers de knoflook erboven uit.
Bestrooi met zout en laat afkoelen.
Hak de mint en koriander grof.
Pers de limoenen uit.
Klop een sausje van het limoensap, 2 eetlepels olie, de basterdsuiker en de vissaus.
Schep in een schaal de biefstuk, groenten en mint door elkaar.
Strooi er de rode peper over en schenk het sausje erover.
Strooi er tenslotte de koriander over.

Yaam Mamuang
(2 personen)

200 à 250 gr gekookt kippe- of varkensvlees
2 eetlepels limoen- of citroensap
1 eetlepel suiker
1 kleine rode of groene Spaanse peper
1 grote groene mango
1 eetlepel Nam pla (vissaus)
1 teentje knoflook, gesnipperd
3 bosuitjes, gesnipperd
enkele slabladeren
1 eetlepel fijngesneden verse korianderblaadjes

Vermeng het limoen- of citroensap met de suiker en 1 mespunt zout.

Blijf roeren tot de suiker en zout zijn opgelost.

Snijd het vruchtvlees van de Spaanse peper in uiterst smalle reepjes (liefhebbers van 'heet' laten de zaadjes en zaadlijsten zitten).

Schil de mango en snijd het vruchtvlees langs de pit in smalle reepjes.

Leg die in een kom en schenk er het limoen- of citroensapmengsel over.

Schep de reepjes even om.

Laat ze, afgedekt met plastic-folie, een kwartiertje in de koelkast staan.

Snijd intussen het koude kippe- of varkensvlees ook in smalle reepjes.

Leg ze in een kom en strooi er de Spaanse peperreepjes over.

Voeg de Nam pla en knoflook toe.

Schep alles een paar maal om.

Voeg nu het vlees bij de mangoreepjes.

Schep alle ingrediënten heel luchtig om en strooi er bosuitjes en de helft van de korianderblaadjes over.

Laat alles nogmaals een kwartier in de koelkast staan.

Beleg borden met de slabladeren en verdeel de salade hierover.

Bestrooi de salades met de rest van de korianderblaadjes.

Yum Taent Kwa (komkommersalade)

1 komkommer
1 rode ui
1 rode Spaanse peper
1/2 dl azijn
4 eetlepels suiker

Snijdt de komkommer in dunne plakjes en de ui in dunne ringen.

Hak de peper fijn.

Breng in een steelpan de azijn en suiker aan de kook.

Laat al roerend de suiker oplossen.

Roer de peper erdoor.

Rangschik de komkommer en de ui op een schaal.

Schenk het sausje erover.

Salad Kak (Thaise salade)

1 grote krop ijsbergsla
2 middelgrote tomaten
1 kleine rode ui
1 middelgrote wortel
1 komkommer
1 blok tahoe
1 ei
250 gr taugé
1 klein zakje chips of fritesticks

Snijd de tomaten in vieren.

Snijd de ui in dunne ringen en de wortel in dunne plakjes.

Schil de komkommer en snijd ook deze in dunne plakjes.

Kook het ei hard en hak het in kleine stukjes.

Snijd de tahoe in blokjes van 0,5 cm.

Doe de sla, tomaten, ui, wortel en komkommer in een slakom en hussel het een beetje door elkaar.

Doe de tahoe, ei en taugé erbij.

Giet de pinda-kokosmelk-dressing (Nam Salad Kak) erover en garneer de salade met chips of fritesticks.

* Taugé bederft snel. Liefst kopen op de dag van gebruik.

Nam salad kak (pinda-kokosmelk sla-dressing)

4 dl ongezoete kokosmelk
1 eetlepel rode curry-pasta
5 dl ongezouten pindakaas met stukjes pinda
1/8 liter witte azijn
2 eetlepels suiker
1 1/2 eetlepel vissaus

Roer de rode curry-pasta door de kokosmelk in een steelpan boven middelhoog vuur, net zolang tot het mengsel gelig wordt en een dun laagje olie boven komt drijven.

Doe de rest van de ingrediënten erbij en verwarm de saus al roerend 7 tot 10 minuten boven laag vuur, of tot alle ingrediënten goed met elkaar vermengd zijn.

Laat de dressing een uur afkoelen op kamertemperatuur alvorens hem te gebruiken.

De dressing blijft in de koelkast een maand goed, maar heeft wel de neiging om in te dikken.

Om hem te verdunnen moet u een halve of een hele theelepel witte azijn of pinda-olie toevoegen en flink roeren.

* Gebruik het liefst vette pindakaas, of voeg een flinke scheut pinda-olie toe, anders wordt de dressing te dik.

Yaam Thua Poo (salade van asperge-bonen)

150 gr asperge bonen
3 sjalotten
125 gr gekookte garnalen
75 gr gekookt kippe-vlees
3 kleine groene pepers
1 verse rode peper
50 gr geroosterde pinda's
75 ml kokos-creme
25 ml vis-saus
50 ml lime-sap
25 gr suiker
25 ml chili-saus
25 gr geroosterde gemalen kokos

snijd de aspergebonen doormidden en blancheer ze in fel kokend water. Haalde uit het water, laat ze even uitlekken en doe ze in ijswater zodat de knapperig blijven en zodat de kleur bewaard blijft.
snijd de sjalotten in plakjes, halveer de garnalen en pluk het kippevlees.
Kneus de pepers en de geroosterde pinda's en doe die in een mengkom. Doe de garnalen, het kippevlees, de kokos-creme, de vis-saus, het lime-sap de suiker en de chili-saus erbij. Roer alles goed door elkaar en doe dan de asperge-bonen en de sjalotten erbij, en meng die er ook doorheen.
Doe alles op een schotel en bestrooi die met de geroosterde gemalen kokos.

Yaam Yai (salade van gemengde groente)

1 kleine krop sla
1/2 komkommer
1 tomaat
1 kleine groene papaya
2 lente uitjes
75 gr gekookte varkenslever
75 gr gekookte varkenslappen
125 gr gekookte garnalen
1 hardgekookt ei, invieren gesneden

Voor de saus:

25 gr geroosterde pinda's
2 verse rode pepers
75 ml lime-sap
50 ml vis-saus
1 theelepel suiker

Maak de slabladeren schoon en bedek een grote sla-schaal ermee. Snijde komkommer, de tomaten en de papaya in plakjes en kneus de lente-uitjes een beetje en doe dat alles in een mengkom. Pel de garnalen. snijd de varkenslever en het varkensvlees in plakjes en doe die samen met de garnalen in de mengkom. Giet de saus erover, meng alles goed door elkaar en doe het daarna op de sla-schaal. Garneer die met de in vieren gesneden eieren.

Voor de saus:

Kneus de pinda's en hak de pepers en vermang dat met het lime-sap, de vis-saus en de suiker. Blijf roeren totdat alle suiker is opgelost.

Yaam Polamai (Thaise gekruide fruit salade)

1 kleine sinaasappel
1 kleine appel
125 ml vers lime-sap
125 gr druiven, rode en witte
125 ontpitte lychees
8 water-kastanjes uit blik
125 gr gekookte garnalen
75 gr gekookt kippe-vlees
1/4 theelepel zout
1 theelepel suiker
50 gr knapperig gebakken knoflook
50 gr knapperig gebakken sjalotten
50 gr gekneusde geroosterde pinda's
gesneden rode pepers
gesneden koriander bladeren

Schil de sinaasappel en de appel en snijd ze in stukken. Sprenkel een beetje lime-sap over de appel om verkleuren te voorkomen. halveer en ontpit de druiven en snijd de lychees en de waterkastanjes in plakjes. snijd de garnalen in plakjes en maal het kippe-vlees. Vermeng de suiker en het zout met het overgebleven lime-sap, roer totdat alle suiker is opgelost en doe dan de garnalen en het kippevlees erbij. Doe het fruit en de waterkastanjes en de helft van de knoflook, de sjalotten en de pinda's erbij en meng alles voorzichtig door elkaar, zo dat het fruit niet beschadigd.

Doe de salade in uitgeholde halve sinaasappels, strooi de rest van de knoflook, de sjalotten en de pinda's erover. Garneer met de stukjes rode peper en de koriander-bladeren.

Miang Pla Too (gekruide makreel salade)

4 Spaanse makrelen
75 ml plantaardige olie
4 sjalotten
25 ml verse gember aan een stuk
4 verse rode pepers
4 kleine groene pepers
75 gr geroosterde pinda's
1/2 kleine groene mango
50 ml vers lime-sap
1 theelepel gemalen lime-schil
zout naar smaak
sla bladeren
koriander bladeren

Maak de vissen schoon en stoom ze totdat ze een beetje gaar zijn. Verwarm de plantaardige olie in een bakpan en bak de vissen 4 tot 5 minuten, terwijl ze een keer worden omgedraaid.

Verwijder voorzichtig het vel en alle graten en breek de vis in kleine stukjes, doe die in een mengkom. snijd de sjalotten en de gember in kleine plakjes en hak de peper. Kneus de pinda's een beetje met de achterkant van een lepel en snij de groene mango in fijne reepjes. Doe al deze ingrediënten bij de vis samen met het lime-sap, de lime-schil en zout naar smaak. Meng alle ingrediënten met slalepels goed door elkaar.

Leg de sla-bladeren op een sla-schaal, schep de gekruide vis er op en garneer de schaal met de koriander-bladeren.

Goong Yaam (gekruide garnalen salade)

400 gr kleine gekookte garnalen
12 verse mint-blaadjes
1 sjalot
15 mm verse gember aan een stuk
2 verse rode pepers
1 stengel citroen-gras
1 teentje knoflook
2 theelepels palm-suiker
2 theelepels vis-saus
75 ml vers lime-sap
vers gemalen zwarte peper
sla-bladeren

Pel de garnalen en snijd ze in de lengte door midden. Vrijf een sla-kom in met de helft van de mint-blaadjes. hak de sjalot, de gember, de pepers en het citroen-gras in stukken en kneus de knoflook en doe de ingredienten in een kom samen met de suiker, de vis-saus en het lime-sap. Roer alles goed door elkaar en doe dan de garnalen erbij, breng ze op smaak ver de vers-gemalen peper en vermeng alles nogmaals goed.

Doe alles op een schone schaal, die belegd is met sla-bladeren en garneer met de overgebleven mint-bladeren.

Paag Boong Paad (gebakken spinazie)

500 gr spinazie
2 teentjes knoflook
25 gr ingemaakte soya-bonen
50 ml plantaardige olie
vers gemalen zwarte peper
klein gesneden rode peper

Verwijder de harde stengels, doe de spinazie in een vergiet en was ze goed schoon met koud stromend water. Laat de spinazie goed uitlekken. Kneus de knoflook en prak de soya-bonen. Verwarm de olie in een wadjan en fruit de knoflook en de soya-bonen 3 tot 4 minuten, doe de spinazie erbij en bak de spinazie onder voortdurend roeren 2 tot 3 minuten. Breng de spinazie op smaak met de vers gemalen zwarte peper, en doe ze in een schaal. Garneer de spinazie met de fijn gesneden rode peper.

Thua Ngok Paad Tao Hoo (gebakken taugé en tahoe)

200 gr taugé
100 gr tahoe
2 teentjes knoflook
4 lente-uitjes
25 ml plantaardige olie
50 ml oester-saus
vers gemalen zwarte peper

Maak de taugé schoon en snijd de tahoe in stukken. Kneus de knoflook en snijd de lente-uitjes in stukken van 25 mm.

Verwarm de olie in een wadjan en fruit de knoflook totdat ze bruin begint te worden. Doe dan de taugé, de tahoe en de oesters-saus erbij en bak dat onder voortdurend roeren 2 tot 3 minuten.

Doe uiteindelijk de lente-uitjes erbij, breng op smaak met de vers gemalen peper en serveer op een schotel.

Paad Paag Naam Mun Hoy (broccoli in oester-saus)

350 gr broccoli
2 teentjes knoflook
25 ml plantaardige olie
50 ml oester-saus
zout naar smaak
vers gemalen zwarte peper

Breek de broccoli in stukjes en snijd de harde stengels weg. Stoom de broccoli boven kokend water 3 tot 4 minuten totdat ze gaar is.

Kneus de knoflook.

Verwarm de olie in een wadjan en fruit de knoflook totdat die goudbruin en knapperig is en doe dan de broccoli en de oester-saus erbij en kook alles al roerende 2 tot 3 minuten.

Breng de groente op smaak met zout en vers gemalen zwarte peper en serveer ze op een schaal.

Paag Tom Gathi (in kokos-melk gekookte groente)

125 gr bamboe-spruiten
125 gr kouseband
50 gr asperge-bonen
125 gr jonge mais
50 gr witte kool
50 gr spinazie
500 ml kokos-melk
1/4 theelepel zout
50 ml kokos-creme
vers gemalen zwarte peper

Maak alle groenten goed schoon. Giet de kokos-melk in een grote pan, doe het zout er bij en breng de melk aan de kook. Doe de bamboe-spruiten erbij en laat die 2 minuten koken, doe dan de kouseband en de asperge-bonen erbij en laat die nog een minuut koken. Doe tenslotte alle overgebleven groenten in de kokos-melk en laat alles nog twee minuten doorkoken. Haal de groenten uit de kokosmelk en laat ze goed uitlekken. Leg ze daarna op een schaal, doe de kokos-creme er boven op en breng de groente tenslotte op smaak met de vers gemalen zwarte peper.

Paad Khao Poda Onn Gub Gai (jonge maïs met kip)

400 gr jonge maïs
3 teentjes knoflook
1 sjalot
4 lente-uitjes
175 gr kippe-vlees
25 ml plantaardige olie
zout naar smaak
vers gemalen zwarte peper
2 theelepels suiker
75 ml kippe-bouillon
2 theelepels maïsmeel

Maak de jonge maïs onder koud stromend water goed schoon. Hak de knoflook, de sjalotten en de lenteuitjes in kleine stukjes en snijd het kippe-vlees in dunne plakjes.

Maak de olie in een wadjan erg heet en fruit de knoflook en de sjalotten 3 tot 4 minuten totdat ze goudbruin en knapperig zijn.

Temper het vuur en doe het kippevlees, het zout, de vers gemalen peper en de suiker erbij en laat alles al roerende 2 minuten doorbakken. Doe dan de lente-uitjes en de bouillon in de wadjan.

Breng alles opnieuw aan de kook en laat het 6 minuten zachtjes doorkoken, doe dan de maïs erbij en laat het nog eens 3 minuten doorkoken. Vermeng het maïsmeel met een klein beetje water en doe dat in de pan alvorens op te dienen.

Na Raam Long Srong (kheng Khung in kokosmelk)

6 gedroogde rode pepers
1/2 theelepel zout
5 eetlepels fijn gesneden citroengras
2 teentjes knoflook
1/2 eetlepel fijn gesneden Kha gember
1/2 eetlepel fijn gesneden koriander wortel
3 sjalotten
1/2 theelepel trassi
3 ons pakbung (khenh khung)
600 ml dikke kokosmelk
1 eetlepel suiker
1 eetlepel vissaus

Doe de koksomelk in een pan en breng de melk aan de kook. Laat de melk door-koken totdat het vet boven komt drijven. Do de sambal erbij en roer alles goed door elkaar. Voeg daatna de suiker en de vissaus toe. Blancheer de panbung en doe ze in een diepe schaal. Giet de kokosmelk er als saus overheen.

Voor de sambal:

Kneus de knoflook en hak ze in kleine stukjes. Doe de gedroogde pepers, het zout, het fijn gesneden citroengras, de knoflook, de gember, de koriander-wortel, de sjalotten en de trassi in een vijzel en stamp todat een fijne gladde massa is ontstaan.

Paad Fak Thong Sei Kai (gebakken pompoen met eieren)

200 gr gesneden pompoen

1 ei

2 eetlepels olie

2 theelepels suiker

1 theelepel vissaus

150 ml water

1 teentje knoflook

Kneus de knoflook en snijd ze in kleine stukjes.

Verwarm de olie in een wadjan en bak de stukjes knoflook totdat ze goudbruin en knapperig zijn. Doe de stukjes pompoen en het water in de wadjan en bak al roerende totdat de pompoen gaar is.

Roer dan het ei er door heen en breng op smaak met de suiker en de vissaus.

Dien het gerecht op op een schotel.

Gevulde Paprika's

4 rode paprika's
300 gr mager gehakt
2 sjalotten of 1 ui, fijngesneden
3 teentjes knoflook
1 1/2 theelepel ketoembar
zout, peper

voor de omeletjes:

2 eieren
2 eetlepels melk
zout, peper
1-2 eetlepels olie

Was de paprika's, snijd het kapje eraf en verwijder zaad en zaadlijsten.

Maak het gehakt aan met de fijngesneden sjalot of ui, de uitgeperste teentjes knoflook, ketoembar, zout en peper.

Vul de paprika's met het gehaktmengsel.

Breng in een stoompan of in een grote kookpan met een vergiet erin, water aan de kook en leg de paprika's, verpakt in alumi-niumfolie, op de treef of in het vergiet in de pan.

Doe het deksel op de pan en stoom de paprika's in 10-13 min. beetgaar.

Klop ondertussen de eieren los met melk, zout en peper en bak hiervan 4 kleine dunne omeletjes in de hete olie.

Verwijder het aluminiumfolie rond de paprika's en wikkel elke paprika in een omeletje.

Serveer de gevulde paprika's met rijst.

Paad Prig Gung Thua (sambal met gebakken boontjes)

6 kouseband bonen
2 theelepels rode sambal
2 theelepels palm suiker
2 theelepels vissaus
2 eetlepels olie
2 citroen bladeren
100 ml water

snijd de bonen in stukjes van ongeveer 2,5 cm en scheur de citroenbladeren in kleine stukjes.

Verwarm de olie in een wadjan en bak de sambal totdat die een kruidig aroma afgeeft. Doe dan de vissaus en de suiker er door heen en vermeng die goed met de sambal.

Doe vervolgens de bonen, het water en de citroenbladeren in de wadjan en bak al roerend totdat de bonen gaar zijn.

Dien op op een schotel.

Aardappelcurry met raita
(2 personen)

400 gr vastkokende aardappelen
1 kleine ongeschilde courgette in blokjes
1 fijngesneden ui
2 el olie
1 el grove mosterd
1 el kerriepoeder
1-2 tl chilipoeder
1 tl bruine basterdsuiker
1-2 el citroensap
+- 1 dl groentebouillon
2 el fijngesneden koriander of peterselie

Snijd de aardappelen in kleine blokjes en kook ze in +- 15 minuten beetgaar.

Kook de courgette in ruim kokend water met zout +- 1 minuut.

Bak de ui +- 5 minuten in de olie.

Voeg de aardappelen en de courgette toe en bak ze +- 5 minuten mee.

Roer er de mosterd, kerrie en chilipoeder door en bak die +- 1 minuut mee.

Voeg de suiker, het citroensap en de bouillon toe en laat alles goed doorwarmen.

Bestrooi het gerecht voor het serveren met koriander.

Serveer met raita:

Een salade van kleine blokjes komkommer met dunne reepjes tomaat en dunne ringetjes rode peper, aangemaakt met zout en witte wijnazijn.

Aardappel-groenteschotel

3 aardappelen
3 tomaten
1 kleine bloemkool
150 gr worteltjes
1 aubergine
3 teentjes knoflook
1 ui
4 el olie
1 tl chilipoeder
1/2 tl koenjit
1/2 tl ketoembar
zout

Bereiding:

Schil en was de aardappelen en snijd ze in blokjes.

Was de tomaten en snijd ze in stukjes.

Maak de bloemkool, worteltjes en aubergine schoon.

Verdeel de bloemkool in roosjes.

Snijd de worteltjes in plakjes en de aubergine in blokjes.

Pel de teentjes knoflook en hak ze fijn.

Pel en snipper de ui.

Verhit de olie en fruit hierin de ui, knoflook, chilipoeder en koenjit ca 2 minuten.

Voeg de ketoembar en een derde van de tomaten toe en bak deze ca 1 minuut mee.

Voeg de aardappelen, zout en zoveel water toe dat de aardappelen net bedekt zijn.

Breng aan de kook en laat het gerecht ca 10 minuten zachtjes koken.

Voeg de aubergines en de worteltjes toe, breng aan de kook en kook ca 5 minuten.

Doe er de roosjes bloemkool, de rest van de tomaten en eventueel nog wat water erbij.

Breng het gerecht aan de kook en kook het op een laag vuur in ca 5 minuten gaar.

Breng op smaak met zout.

Dau hu kho nuoc dua (Tofu met groenten in kokossaus)
(Vietnam)

2 à 3 blokken tofu
1 kleine bloemkool
250 gr jonge sperziebonen
1/2 struik Chinese kool
4 worteltjes
1 theelepel suiker
1 à 2 eetlepels donkere Chinese sojasaus (zurig)
2 à 3 dl kokosmelk (dit is in blik verkrijgbaar bij toko's, anders een blok
santen oplossen in water)
zwarte peper

Snijd de tofu in dobbelsteentjes die beslist niet groter mogen
zijn dan 1 cm.

Verdeel de bloemkool in minuscule roosjes en verwijder het grootste gedeelte
van de stronk en de stronkjes.

Haal de boontjes zonodig af en snijd ze in stukjes van 1 cm.

Snijd de worteltjes in plakjes van 5 mm dik.

Verhit olie in een wok en bak hierin onder voortdurend omscheppen de blokjes
tofu tot ze een goudgele kleur hebben gekregen.

Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Verhit in de resterende olie onder voortdurend omscheppen de
groenten.

Voeg ze daarbij beetje voor beetje toe.

Laat tenslotte alle groenten 3 tot 5 minuten onder voortdurend omscheppen
zachtjes bakken.

Voeg dan wat zout, peper, sojasaus en de helft van de kokosmelk toe.

Breng alles aan de kook.

Schep het enkele malen goed om en laat het daarna gedurende 8 minuten
zachtjes doorkoken.

Voeg daarna de rest van de kokosmelk toe en breng het opnieuw tot aan het
kookpunt.

Dien het gerecht hierna onmiddellijk op.

Uiteraard prima te combineren met gekookte rijst.

Djum (Salade van bamboescheuten)
(laos)

350 gr jonge bamboescheuten (in reepjes gesneden in blik te koop)
2 kleine rode Spaanse pepers
2 teentjes knoflook
2 eetlepels citroensap
1 eetlepel bruine basterdsuiker
2 theelepels nuoc nam (vietnamese vissaus)
3 eetlepels kokosmelk
4 voorjaarsuitjes of siersjalotten, gesnipperd

Snijd de bamboescheuten in reepjes.

Doe ze in een vergiet en spoel ze goed af.
laat ze uitlekken.

Breng een royale hoeveelheid water aan de kook.

Voeg per liter water 1 theelepel zout toe.

Kook de reepjes bamboe gedurende 2 minuten.

Doe ze hierna in een vergiet en laat ze afkoelen en opdrogen.

Als u het vergiet op een tochtige plek zet, gaat het sneller.

Was de pepers en verwijder het zaad en de zaadlijsten.

Snijd het vruchtvlees in uiterst smalle reepjes.

Maak een sausje door de pepers te vermengen met alle genoemde ingrediënten.

Schep de reepjes bamboe door de saus en verdeel de salade over vier bordjes.

Taoekwa dan atjar (Tofu met gemengde groenten)
(Maleisië)

2 à 3 stukken tofu
200 gr sperziebonen, schoongemaakt en in stukjes gesneden
6 worteltjes in smalle reepjes gesneden
200 gr broccoliroosjes
2 rode paprika's, in reepjes gesneden
2 groene Spaanse pepers, in uiterst smalle reepjes gesneden
100 gr taugé
2 gehalveerde teentjes knoflook
1 gesnipperde ui
1 theelepel sambal oelek
1 eetlepel ketjap benteng manis

Snijd de tofu in reepjes van 4 bij 1 cm.

Breng een royale hoeveelheid water met een beetje zout aan de kook.

Voeg de boontjes toe en laat deze na 2 tot 3 minuten volgen door de reepjes wortel, broccoliroosjes, paprika en Spaanse pepers.

Kook daarna alles nog 4 à 5 minuten en laat het goed uitlekken op een vergiet.

Was de taugé enkele malen en verwijder zoveel mogelijk zaadhulsjes.

Verhit olie en fruit onder voortdurend roeren de teentjes knoflook.

Neem ze met een schuimspaan uit de olie als ze bruin beginnen te kleuren.

Voeg de ui toe aan de hete olie, roer de sambal oelek erdoor en doe de reepjes tofu erbij.

Schep alles enkele malen goed om.

Sprenkel de sojasaus erover en doe onmiddellijk hierna de gekookte groenten erbij.

Strooi er wat zout over en doe dan de taugé erbij.

Schep alles hierna voorzichtig om tot alles door en door warm is geworden.

Geef hierbij gekookte en daarna in een beetje olie gebakken Chinese eiermie of mihoen.

Sambals

Inleiding

De meeste recepten in dit boek bevatten de ingrediënten voor hun eigen kruiden-saus, omdat deze sausdeel uitmaakt van het recept. Door echter een hoeveelheid vooraf te maken kan een aanzienlijke tijd worden bespaard als de maaltijd echt wordt bereid. De suasa's kunnen weken in de koelkast worden bewaard in een afgesloten doos.

Hieronder volgen 'voorraad' recepten voor twee van Thailand's favoriete sambals en enkele andere kruidenmengsels.

Groene Sambal

12 kleine groene pepers
2 sjalotten
4 teentjes knoflook
30 mm Kha gember aan een stuk
4 koriander wortels
2 stengels citroengras
1 theelepel gehakte Kaffir lime-schil
10 zwarte peperkorrels
1/2 theelepel geroosterde koriander zaden
1/4 theelepel geroosterde komijn zaden
2 theelepels trassi
75 ml kokosolie

Hak de pepers, sjalotten, knoflook, gember, koriander wortels en citroen gras in stukken en doe het in een vijzel. Stamp zacht en voeg dan de lime-schil, peperkorrels, koriander zaad, komijn zaad en trassi toe en stamp totdat het een glad geheel wordt (stamp het niet te fijn). Voeg uiteindelijk de kokos-olie toe en meng alles goed door elkaar.

Rode Sambal

12gedroogde rode pepers
2sjalotten
2 teentjes knoflook
15 mm verse Kha gember aan een stuk
15 mm gewone gember aan een stuk
2 korianderwortels
2 stengels citroengras
10 zwarte peperkorrels
1/4 theelepel koriander zaden
1/4 theelepel komijn zaden
1/4 theelepel kaneel-poeder
1 theelepel bakpoeder
zout naar smaak
75 ml plantaardige olie

Week de pepers in warm water totdat ze zacht zijn. Hak de pepers, sjalotten, knoflook, beide soorten gember, koriander wortels en citroen-gras in stukken en doe het in een vijzel. Stamp zacht en voeg dan de peperkorrels, coriander-zaden, komijn-zaden, kaneel, bakpoeder en zout toe. Stamp totdat het een gladde massa is geworden, voeg de plantaardige olie toe en meng alles goed door elkaar.

Naam Prig Pau (sambal van geroosterde peper)

10 gedroogde rode pepers
2 sjalotten
5 teentjes knoflook
2 eetlepels gedroogde garnalen
2 eetlepels maisolie
1 eetlepel suiker
1 eetlepel vissaus

Wikkel de gedroogde peper en de gehakte knoflook in aluminium-folie en rooster die 4 minuten op een elektrische kookplaat of in een gasvlam. Maal de gedroogde garnalen in een keukenmachine en voeg de geroosterde peper en knoflook er bij.

Vermeng alles zo goed mogelijk, verwarm de olie in een wadjan en braad het mengsel goudbruin. Breng op smaak met de vissaus en de suiker.

Pepersaus

10 verse rode pepers
2 teentjes knoflook
4 zwarte peperkorrels
2 theelepels palmsuiker
25 ml vissaus
50 ml vers lime-sap (eventueel azijn of tamarinde-water)

Maak de pepers schoon en verwijder de zaadjes. Hak de pepers en de knoflook in stukken en doe het in een vijzel, samen met de peperkorrels, suiker en vissaus. Stamp totdat het een gladde massa is en voeg dan het lime-sap toe en roer alles goed door elkaar.

Peper 'jam'

4 sjalotten
8 teentjes knoflook
8 verse rode pepers
125 gram gedroogde garnalen
75 ml plantaardige olie
50 gr palmsuiker
25 ml vissaus

Hak de sjalotten, knoflook en peper in stukken en bak het in de helft van de olie totdat het knapperig is en laat het geheel afkoelen voordat het in een vijzel wordt gedaan. Week de gedroogde garnalen een paar minuten, doe ze dan in de vijzel samen met de palmsuiker en de vissaus. Stamp totdat het een gladde massa is, bak het in de overgebleven olie en laat het afkoelen voor het ge-bruik. Bewaar het in een luchtdichte doos als het niet meteen wordt gebruikt.

Zoute Eieren

275 gr ruw (zee)zout

2 liter koud water

8 eieren

Doe het zout en het water in een pan en breng het aan de kook. Roer totdat het zout is opgelost en neem dan de pan van het vuur en laat hem afkoelen. Doe de eieren in een glazen of aardewerk pot, bedek ze geheel met het zoute water en bewaar ze minstens twee weken op een koele plaats.

Nb. Deze manier om eieren te bewaren maakt de dooier hard zodat die in stukjes gehakt kan worden en toegevoegd aan gerechten, zoals af en toe in Thaise recepten wordt gevraagd. Indien de eieren echter in het geheel worden gebruikt, zoals in het volgende gerecht, moeten ze op de gebruikelijke manier hard worden gekookt.

Zoute Eier-saus

4 kleine rode pepers
2 teentjes knoflook
2 hardgekookte zoute eieren
25 gr (2 eetlepels) palmsuiker
25 ml (2 eetlepels) vissaus
50 ml (1/4 kop) vers lime-sap
25 ml (2 eetlepels) kokos-olie

Doe de pepers en de knoflook in een vijzel en stamp goed. Pel de eieren, hak ze in brokken en doe ze ook in de vijzel samen met de palmsuiker. Ga door met stampen totdat het mengsel glad is, roer dan de vissaus en het lime-sap erdoor en roer alles goed doorelkaar. Verwarm de olie in een pan bak het mengsel al roerend gedurende twee-drie minuten. Laat het afkoelen voor het op te dienen.

Nam Tim Sateh (satésaus)

125 gr vers geroosterde pinda's
1 eetlepel korianderzaad
1 theelepel komijnzaad
1 theelepel gemalen sereh
3 plakjes laos
6 sjalotten
7 teentjes knoflook
3 gedroogde chilipepers
1 theelepel trassie
1 eetlepel tomatensaus
1 eetlepel suiker
3 1/2 dl dikke kokosmelk (santen)
2 eetlepels vissaus

Maak de pinda's fijn in een vijzel of koffiemolen.

Hak de laos, sjalotten en knoflook fijn.

Stamp de koriander, komijn, sereh, laos, sjalotten, knoflook, chilipepers en trasi tot een pasta en vermeng die met de suiker en tomatensaus.

Voeg de kokosmelk toe en stamp alles weer door elkaar.

Breng het mengsel in een pan aan de kook en voeg de pinda's en vissaus toe.

Roer alles om en temper het vuur.

Laat de saus nog 20 minuten zachtjes pruttelen tot ze egaal lobbijg is geworden.

Serveer de saus in een schaal bij kipsaté.

Nam Tim Makhua Tet Phao (Tomatensaus)

2 grote rijpe tomaten
4 sjalotten
1 lombok rawit
1 eetlepel vis- of sojasaus
zout
peper

Voor deze saus moeten de tomaten, sjalotten en chilipeper enigszins aangebrand smaken.

Pel de tomaten niet, in tegenstelling tot de sjalotten.

Leg de tomaten, sjalotten en chilipeper onder de grill of in een hete oven van 220 °C, of rooster ze in folie boven de gasvlam, tot de buitenkant enigszins bruin is.

Stamp dit alles fijn in een kom.

Roer de vissaus erdoor en breng met zout en peper op smaak.

Serveer deze saus bij geroosterde kip.

Vis en zeevoedsel

Inleiding

Vis speelt een belangrijke rol in het Thaise dagelijkse voedsel en de plaatste-lijke worden overspoeld met gevarieerde vangsten die dagelijks uit de omrin-gende zeeën en de grote binnenwateren arriveren. Gewone soorten zoals baars,ga-roupa, bot en makreel liggen naast de minder bekende hagedis-se-vis (meestal gebruikt voor visballen en in soep), 'trigger fish' (het beste goed gekruid), 'tassel fish' (die door vele Thais erg wordt gewar-deerd) en de 'catfish' (de beste worden gevangen in helder koel water, en ze vormen gerookt, in moten gesneden en gefruteerd een smakelijke snack waarbij een glas ijskoud plaat-selijk bier goed smaakt). En naast deze kleurrijke en overvloedige uitstalling vinden we vele schaaldieren, weekdieren en andere zeedieren zoals inkvis, paling en schildpad.

De manieren voor het bereiden zijn bijna net zo gevarieerd als de soorten en terwijl een hele vis of filet misschien wordt gebraden, gefrituurd, ge-stoomd, gekookt,gebakken of gegrilld, wordt het vlees misschien in dobbel-steentjes gesneden, fijngenhakt, in plakken gesneden, gedroogd of gezouten en gebruikt in sambal, soep, salade, saus enbijgerechten. Kapi, Nam Prik en Nam Pla, allen gemaakt van gedroogde garnalen en vis zijnonmisbaar voor de Thaise keuken.

Gaeng Gari Goong (kreeft en garnalen sambal)

4 verse steenkreeft poten
4 verse tijger-garnalen
1 groene peper
2 verse rode pepers
75 ml (1/3 kopje) plantaardige olie
50 gr (1/4 kolpje) sambal
25 ml (2 eetlepels) vissaus
25 gr (2 eetlepels) suiker
8 kers-tomaten
12 zoute rode dadels
250 ml (1 kopje) dikke kokos-melk
2 theelepels vers gehakte koriander-bladeren

Verwijder voorzichtig al het krab-vlees en snijd het in plakjes. Pel de garnalen en snijd ze in de lengte doormidden. Hak de peper in stukken en snijd die vervolgens in kleine stukjes. Verwarm de olie in een grote wadjan totdat deze erg heet is, voeg het krab-vlees en de garnalen toe en bak ze al roerend 2 tot 3 minuten. Verwijder het zeevoedsel en laat het uitlekken op keukenpapier. Doe de trassi in de wadjan en laat het al roerende drie minuten koken, voeg daarna de vis-saus, suiker, groene en rode peper, tomaten, dadels en kokos-melk toe. Roer het geheel goed doorelkaar en breng het aan de kook, voeg het zeevoedsel weer toe, temper het vuur en laat het vijf tot zes minuten doorkoken, terwijl af en toe geroerd wordt. Doe het op een schaal en garneer met de vers gehakte koriander-bladeren.

Goong Pow Nam Pla Waan (kreeft met zoet-zure saus)

1 zoet-water kreeft
zout naar smaak
vers gemalen zwarte peper
25 gr (2 eetlepels) gesmolten boter

Voor de saus:

25 gr (2 eetlepels) palmsuiker
25 ml (2 eetlepels) tamarinde water
25 ml (2 eetlepels) vis-saus
1 theelepel gefruite sjalotten

Maak de kreeft schoon en snijd hem in tweeën. Breng hem op smaak met zout en vers gemalen zwarte peper en bestrijk hem met de gesmolten boter. Plaats hem onder een matig warme grill en laat hem daar ongeveer 8 minuten, af en toe insmeren met de overgebleven gesmolten boter. Plaats hem op een bord en serveer hem met de saus.

Voor de saus: doe de palmsuiker en het tamarinde-water in een kleine steelpan op een laag vuur. Roer totdat de suiker geheel is opgelost en voeg dan de vis-saus toe. Laat het nog een minuut doorkoken, doe de saus in een schaal en sprenkel de gefruite sjalotten er overheen.

Poo Tom Gathi (stoofpot van 'mud'-krab en kokos-melk)

4 'mud'-krabben
3 koriander-wortels
4 teentjes knoflook
10 zwarte peper-korrels
2 sjalotten
4 kleine groene pepers
4 stengels citroen-gras
1 stuk Kaffir lime-schil
175 ml (3/4 kopje) kokos-room
750 ml (3 kopjes) kokos-melk
25 ml (2 eetlepels) vis-saus
25 ml (2 eetlepels) vers lime-sap
25 mg (2 eetlepels) palm-suiker
gehakte verse rode pepers

Maak de krabben schoon en laat ze 5 minuten in fel kokend water koken. Laat ze vervolgens goed uitlekken, breek de poten af en hak de krabben in hapklare brokken (breek de schalen een beetje zodat het vlees er beter uit te halen is). Doe de koriander-wortels, knoflook en peperkorrels in een vijzel en stamp totdat een gladde massa ontstaat. snijd de sjalotten, pepers, citroen-gras en lime-schil in plakjes. Schenk de kokos-room in een diepe saus-pan, breng het aan de kook en voeg de kruidenmassa al roerende toe. Laat 3 minuten doorkoken, voeg dan de sjalotten, pepers, citroen-gras, lime-schil en kokos-melk en breng het opnieuw aan de kook. Voeg de krab toe en breng het geheel op smaak met vis-saus, lime-sap, palm-suiker en laat vier tot vijf minuten doorkoken. Doe het geheel op een schotel en garneer met de stukjes rode peper.

Poo Paad Gari (gekruide krab)

4 verse krabben van ieder ongeveer 450 gr
4 verse rode pepers
1 rode ui
2 teentjes knoflook
2 lente-uitjes
olie voor frituren
25 gr (2 eetlepels) sambal
zout naar smaak
vers gemalen zwarte peperkorrels
175 ml (3/4 kopje) dikke kokos-melk
vers gehakte koriander-bladeren

Kook de krabbel drie to vier minuten in fel kokend water en hak ze vervolgens in stukken. snijd de pepers in kleine lange strookjes en hak de uien, knoflook en lente-uitjes in stukken. Verwarm de olie in een wadjan totdat er bijna rook vanaf komt, voeg de stukken krab er aan toe en frituur vijf minuten. Haal de kab uit de olie en laat ze op keukenpapier uitlekken. Giet de meeste olie weg, doe de uien en de peper in de wok en smoor drie tot vier minuten. Voeg de sambal, zout en vers gemalen zwarte peper toe en laat het geheel onder voortdu-rend roeren nog twee minuten koken. Giet de kokos-melk erbij, roer het goed doorelkaar en breng het opnieuw aan de kook. Temper het vuur, doe de stukken krab en de lente-uitjes bij de saus en laat het geheel vijf minuten sudderen. Plaats het gerecht op een schotel en strooi de versgehakte koriander-bladeren er over heen.

Poo Ja (gevulde krab-schalen)

4 middelgrote krabben
125 gr mager varkensvlees
1 kleine rode ui
2 teentjes knoflook
20 mm verse gember aan een stuk
1 theelepel gehakte koriander-wortel
2 fijngehakte koriander-bladeren
125 ml (1/2 kopje) dikke kokos-melk
25 gr (2 eetlepels) maismeel
1 licht opgeklopt ei
zout naar smaak
vers gemalen zwarte peper
olie voor frituren

Kook de krabben in fel kokend water. Verwijder de bovenste schalen voorzichtig en leg deze apart. Haal al het vlees uit de schaal en de klauwen en snijd dit fijn. Hak het varkensvlees erg fijn of maal het met een vleesmolen. Hak de ui, knoflook en gember fijn. Doe alle ingrediënten in een schaal en meng ze goed door elkaar. Doe het mengsel in de krabbeschalen en laat ze 30 minuten stomen in een stoompan. Laat de schalen buiten de stomer afkoelen. Frituur de schalen vlak voordat ze worden geserveerd in kokend hete olie gedurende ongeveer 2 minuten totdat de bovenkant goudbruin is.

Gaeng Khiaw Waan Goong (groene sambal met garnalen)

675 gr verse garnalen
2 sjalotten
4 teentjes knoflok
25 mm Kha-gember aan een stuk
4 koriander-wortels
10 verse rode pepers
4 kleine groene pepers
2 stengels citroengras
2 theelepels gehakte Kaffir lime-schil
10 zwarte peperkorrels
1 theelepel koriander-zaden
2 theelepels komijn-zaden
1/2 theelepel 'turmeric' poeder
1 theelepel trassi
50 gr basilicum bladeren
6 Kaffir lime-bladeren
125 ml (1/2 kopje) kokos-room
375 ml (1 1/2 kopje) dikke kokos-melk
25 ml (2 eetlepels) vissaus
2 theelepels palm-suiker
verse koriander bladeren

Pel en was de garnalen, laat de uitdruipen en zet ze apart. Hak de sjalotten, knoflook, gember, koriander-wortels, pepers en citroen-gras in stukken en doe ze in een vijzel. Stamp zachtjes, voeg dan de lime-schil, koriander-zaden, komijn-zaden, 'turmeric'-poeder en trassi toe en stamp totdat een gladde massa ontstaat. Scheur de basilicum- en lime-bladeren in stukjes. Giet de kokos-room in een wadjan, breng ze aan de kook en roer voortdurend totdat de olie bovenop komt drijven. Voeg dan het kruidenmengsel toe en blijf doorgaan met roeren, op een matig warm vuur, totdat het mengsel dik en geurig is. Voeg dan de garnalen en een derde van de kokosmelk toe en breng het mengsel weer aan de kook. Roer geleidelijk alle kokosmelk er doorheen en voeg de basilicum- en lime-bladeren toe. Laat de vloeistof inkoken totdat een derde van het oorspronkelijke volume over is gebleven, voeg de vis-saus en de suiker toe en roer alles goed door elkaar. Doe het mengsel in een schaal en garneer het met verse koriander-bladeren.

Tod Man Pla (koekjes van gebakken garnalen met hete saus)

675 gr verse garnalen
125 gr kousenband
2 theelepels rode sambal
2 theelepels lichte soya-saus
50 ml (1/4 kopje) dikke kokos-melk
1 ei
25 gr (2 eetlepels) meel
zout naar smaak
vers gemalen zwarte peper
75 ml (1/3 kopje) plantaardige olie
schijfjes tomaat
schijfjes komkommer

Hete saus:

2 verse rode pepers
1 teentje knoflook
15 mm verse gember aan een stuk
25 mm komkommer aan een stuk
1 theelepel gehakte koriander-wortel
25 gr (2 eetlepels) gestampde geroosterde pinda's
25 gr (2 eetlepels) suiker
25 ml (2 eetlepels) vers lime-sap
25 ml (2 eetlepels) lichte soya-saus
50 ml (1/4 kopje) kippebouillon

Kook de garnalen in fel kokend water, pel ze en hak ze in kleine stukjes.
Hak de bonen in kleine stukjes. Doe de garnalen in een mengkom, doe de rode sambal, soya-saus en kokos-melk erbij en meng alles goed door elkaar.
Vermeng het ei met het meel en voeg het bij de garnalen, voeg daarna de bonen toe en breng het geheel op smaak met zout ende vers gemalen peper.
Meng alles goed door elkaar en maak er vervolgens kleine platte koekjes van.
Verwarm de olie en bak de garnalen koekjes, draai ze een keer om, totdat ze knapperig en goudbruin zijn aan beide kanten.
Leg ze op een serveerschaal, giet er een beetje saus overheen en garneer ze met de tomaten en komkommer schijfjes.

Voor de saus:

hak de pepers, knoflook, gember en komkommer inerg kleine stukjes en doe ze in een mengkom samen met de koriander-wortels en de gestampte pin-da's. Los de suiker op in het lime-sap en voeg dit mengsel toe aan de mengkom samen met de soya-saus en kippe-bouillon. Roer alles goed door elkaar.

Prataad Lom (garnalen loempia's)

20 middelgrote garnalen
1 theelepel gekneusde koriander wortel
1 theelepel gekneusde knoflook
1/4 theelepels peperkorrels
50 ml (1/4 kopje) vis-saus
20 dunne loempia-vellen
olie om te frituren

Pel de garnalen, maar laat de staarten zitten en doe ze in een smalle kom. Stamp de koriander-wortel, knoflook en peperkorrels in een vijzel totdat alles goed fijn is, voeg de vissaus toe en meng alles goed door elkaar. Giet het mengsel over de garnalen en laat ze vijf minuten marineren, keer ze een keer om om voor een gelijke verdeling te zorgen.

Wikkel iedere garnaal in een loempia-velletje en plak de zijkanten met een beetje water vast.

Verwarm de olie in een wadjan totdat ze begint te roken en bak de garnalen goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze met een saus, zoals soya-saus, chili-saus of pruimen-saus.

Paad Pried Wan Goong (zoet-zure garnalen)

675 gr verse garnalen
1/2 theelepel zout
vers gemalen witte peper
2 theelepels suiker
25 ml (2 eetlepels) rijstwijjn
1 teentje knoflook
1 grote rode ui
1 groene peper
2 tomaten
1/2 kleine komkommer
50 ml (1/4 kopje) plantaardige olie
2 theelepels palmsuiker
25 gr (2 eetlepels) tomaten-puree
2 theelepels vis-saus
25 ml (2 eetlepels) lichte soya-saus
75 ml (1/3 kopje) kippebouillon
75 gr (1/3 kopje) ananas-stukjes uit blik
2 theelepels maismeel
vers gehakte koriander-bladeren

Pel de garnalen en doe ze in een smalle kom. Breng ze op smaak met zout en vers gemalen witte peper en strooi de suiker er over heen. Gietde helft van het lime-sap en de rijstwijjn over de garnalen en laat ze vijftien minuten staan. Maal de knoflook en hal de ui, groene peper, tomaten en komkommer in stukken. Verwarm de olie in een grote wadjan en smoor de knoflook en ui twee tot drie minuten totdat de zacht en glazig zijn. Voeg de garnalen toe en frituur ze drie minuten, voeg dan de groene peper, tomaat, komkommer, palm-suiker, tomaten-puree, vis-saus, soya-saus, bouillon en de overgebleven lime-sap en rijstwijjn toe. Roer alles goed door elkaar en breng het mengsel aan de kook, voeg de stukjes ananas toe en laat het drie tot vier minuten op een matig vuur doorkoken.
Meng tenslotte het meel met een beetje koud water, doe het bij de saus en roer totdat de saus een beetje dikker wordt.
Doe alles in een serveer-schaal en strooi de fijn gehakte koriander bladeren er over heen.

Goong Paad (gefrituurde garnalen met sambal)

675 gr verse garnalen
1 sjalot
1 teentje knoflook
25 Kha gember aan een stuk
2 verse rode pepers
2 theelepels gehakt citroen-gras
1 theelepel gehakte koriander-wortel
1/4 theelepel gahakte nutmeg
1 theelepel trassi
2 theelepels vers lime-sap
175 ml dikke kokos-melk
1/2 theelepel zout
vers gemalen zwarte peper
225 gr rijst-meel
olie om te frituren

Pel de garnalen maar laat de staarten zitten. Hak de sjalotten, knoflook, gember en pepers in stukken en doe ze in een grote kom. Voeg het citroen-gras, korian-der, nutmeg, trassi, lime-sap en kokos-melk toe, breng het op smaak met zouten vers gemalen zwarte peper en meng alles goed door elkaar. Doe de garnalen in de saus, vermeng ze goed met de saus en laat ze 30 minuten staan, haal de garnalen dan uit de saus, laat ze goed uitlekken en bestrooize met rijst-meel. Verwarm de olie in een wadjan totdat ze begint te roken, doe de garnalen erbij en laat ze 1-2 minuten bakken tot ze opkrullen. Laat de garnalen op keuken papier uitlekken en verwijder de overgebleven olie voor ze op te dienen.

Khai Jiaw Hoy Naang Rom (oester omelet)

275 gr kleine oesters, zonder schelp
vers gemalen zwarte peper
1 sjalot
1 teentje knoflook
1 lente-uitje
50 gr rijst-meel
1/4 theelepel zout
3 eieren
50 ml (1/4 kopje) kokos-olie
1/2 theelepel fijn gehakte koriander bladeren
reepjes verse rode peper

Was de oesters onder koud stromend water en laat ze goed uitlekken; breng ze daarna op smaak met vers gemalen zwarte peper. snijd de sjalot, knoflook en lente-uitje in erg dunne plakjes. Doe het meel in een mengkom, voeg het zout en 175 ml (3/4 kopje) warm water toe en roer totdat een dun beslag ontstaat.

Mix de eieren in een ander kom een beetje.

Verwarm de olie in een braadpan met een dikke bodem en giet het beslag in de braadpan. Verspreid het beslag over de gehele bodem van de pan, voeg de oesters, sjalot, knoflook, ui en koriander toe en laat het op een matig vuur 1

tot 2 minuten bakken. Giet de eieren in de pan en laat alles doorkoken totdat de eieren hard worden, terwijl met een pollepel het mengsel wordt vermengd. Om te serveren alles overbrengen op een schaal en garneren met de reepjes verse rode peper.

Hoy Lai Paad Horabla (schelpen met basilicum-bladeren)

675 gr schelpen
4 teentjes knoflook
5 kleine groene pepers
24 verse basilicum-bladeren
250 ml (1 kopje) plantaardige olie
50 ml (1/4 kopje) vis-saus
reepjes verse rode peper.

Borstel de schelpen onder koud stromend water goed schoon, en doe ze in een pan met fel kokend water, laat ze doorkoken totdat de schelpen open gaan, verwijder de schelpen die niet open gaan. Haal het vlees uit de schelpen en doe de schelpen weg. Kneus de knoflook, hak en stamp de peper.

Verwarm een derde deel van de olie in een wadjan, voeg de knoflook en de peper toe en laat het twee minuten smoren, voeg dan de schelpen en de helft van de basilicum-bladeren toe en laat het op een matig vuur, steeds roerend, twee tot drie minuten staan. Doe dan de vis-saus in de wadjan en vermeng het goed met de olie, haal de schelpen eruit met een schuimspaan en leg ze op een schotel. Giet de overgebleven olie in de wadjan en verwarm ze totdat ze begint te roekn; frituur de overgebleven basilicum-bladeren totdat ze knapperig zijn. Haal de bladeren uit de olie, laat ze goed uitlekken en spreid ze uit over de schelpen. Garneer de schaal tenslotte met de reepjes verse rode peper.

Hoy Malaeng Poo Laam (gekruide mosselen in bamboe kokers)

675 gr mosselen
125 gr gekookt krab-vlees
grote bamboe-kokers, ongeveer 20 cm lang
125 gr gekookte vis-filet
1 theelepel gescheurde Kaffir lime-bladeren
1 theelepel gescheurde balsemien-bladeren
25 gr (2 eetlepels) sambal
25 gr (2 eetlepels) palm-suiker
1/4 theelepel zout
6 licht geklutste eieren
50 ml (1/4 kopje) vis-saus
175 ml (2/4 kopje) kokos-boter

Borstel de mosselen met een harde borstel goed schoon en was ze met koud zout water. Kook de mosselen vervolgens in fel kokend water totdat de schelpen open gaan, verwijder de mosselen die niet opengaan en haal de overgebleven mosselen uit de schelpen; gooi de schelpen weg. Maal de mosselen en het krab-vlees in grove stukken. Halveer de bamboe-kokers en maak ze schoon met zout water. Haak de vis-filet in kleine stukjes en doe het samen met de gescheurde bladeren, de sambal, suiker, eieren, vis-saus en het zout en alle (op 2 theelepels na) kokos-boter in een mengkom en roer alles door elkaar. Doe de gemalen mosselen en krab-vlees erbij en vermeng alles erg goed. Schep het mengsel in de stukken bamboe en smeer de overgebleven kokos-boter er over. Dek het af met een stuk aluminium-folie en plaats het 20 minuten onder een matig warme grill. Verwijder dan het aluminium-folie en laat het onder de grill staan totdat het mengsel hard is geworden en de bovenkant goud-bruin is.

Mosselen met Kruiden

1 zak mosselen
6 bosuitjes
1 limoen
1 grote rode peper
1 stengel sereh (toko)
stukje verse gember (+- 3 cm)
20 takjes verse koriander
zout
1 eetlepel olie
2 teentjes knoflook
2 eetlepels vissaus nam pla (toko)
2 theelepels suiker
50 gr santen (blok)

Maak de mosselen schoon. Verwijder kapotte exemplaren en open mosselen die niet meer sluiten na een tik op het aanrecht.

Snijd de bosuitjes heel fijn.

Snijd van de limoen de helft van de schil af en snijd die schil heel fijn.

Pers de limoen uit.

Snijd de rode peper en het witte deel van de sereh heel fijn.

Schil de gember en snijd of rasp die heel fijn.

Houd 5 takjes koriander apart. Hak de rest fijn.

Kook in een grote pan met ruim water, zout en limoensap de mosselen +- 8 minuten tot ze allemaal open zijn.

Verhit intussen in een koekepan de olie. Bak hierin de bosui, limoenschil, rode peper, gember, sereh en fijngehakte koriander +- 5 minuten.

Pers de knoflook erboven uit. Voeg de vissaus, suiker en santen toe.

Bak zachtjes tot de santen opgelost is.

Schep de mosselen met een schuimspaan uit de pan. Verwijder de ene helft van de schelpen. Leg de schelpen met een mossel in een grote schaal. Schep er een beetje van het kruidenmengsel op.

Garneer met blaadjes koriander.

Lekker erbij smaakt de Thaise, heel geurige pandanrijst, die te koop is bij toko's en in de supermarkt.

Sereh (Citraengras):

Kan zowel in de vorm van sprieten als in poedervorm worden aangetroffen.

Van het poeder moet zeer weinig gebruikt worden omdat de smaak nogal snel overheerst. Sprieten kunnen in de diepvries bewaard worden. Na gebruik worden deze uit de gerechten verwijderd.

Hoy Lai Paad Prig (schelpen met hete saus)

675 gr kleine schelpen
2 sjalotten
25 mm Kha gember aan een stuk
4 verse pepers
1 teentje knoflook
75 gr (1/3 kopje) plantaardige olie
1 theelepel gehakte koriander-wortel
2 theelepels vis-saus
25 ml (2 eetlepels) chili-saus
300 ml (1 1/4 kopje) vis-bouillon
25 gr mais-meel
zout naar smaak
vers gemalen zwarte peper
verse koriander bladeren

Borstel de schelpen goed schoon en spoel ze goed af met koud stromend water.

Hak de sjalotten, knoflook, pepers en gember in stukken.

Verwarm de olie in een wadjan, smoor de sjalotten, gember en knoflook voor drie tot vier minuten en voeg dan de pepers, koriander-wortel, vis-saus en chili-saus toe. Kook alles twee minuten op een matig vuur, voeg de vis-bouillon en de schelpen toe en breng het weer aan de kook.

Kook door totdat de schelpen opengaan, verwijder de schelpen die niet opengaan, en doe de overige schelpen in een schaal.

Meng het mais-meel met een beetje koud water en doe dat bij het overgebleven kruiden-mengsel. Breng het op smaak met zout en vers gemalen zwarte peper en roer goed totdat de saus dikker wordt.

Giet de saus over de schelpen en garneer met de koriander-bladeren.

Po Taek (zure seafood-stoofpot)

8 verse mosselen
1 kleine verse krab
4 grote verse garnalen
1 kleine inktvis
150 gr zee-baars filet
1 liter kippebouillon
2 zure, ingemaakte pruimen met sap
50 ml (1/4 kopje) vis-saus
zout naar smaak
vers gemalen witte peper
5 kleine verse rode pepers
25 ml (2 eetlepels) vers lime-sap
verse gehakte koriander-bladeren

Borstel de mosselen goed schoon en was ze met zout koud water. Kook de krab twee minuten in fel kokend water en hak hem in vier stukken. pel de garnalen maar laat de staarten zitten. Maak de inktvis schoon en hak hem in vier stukken. Snijde zee-baars in dobbelsteentjes.

Giet de kippebouillon in een grote aardewerk schaal en breng het aan de kook. Voeg de zure pruimen met sap, de vis-saus, het zout en de vers gemalen witte peper toe. Temper het vuur en laat de bouillon 10 minuten sudderen, voeg daarna al het seafood toe.

Plet de pepers met het heft van een mes en doe ze, samen met het lime-sap, bij de bouillon.

Laat de bouillon op een matig vuur staan totdat al het seafood gaar is (verwijder de mosselen die niet open gaan). Garneer de bouillon met de verse koriander-bladeren en dien het op.

Haw Mog Hoy (gekruid gestoomde mosselen)

900 gr verse mosselen
1 sjalot
1 teentje knoflook
4 verse rode pepers
75 ml (1/3 kopje) plantaardige olie
1 theelepel gehakte koriander-wortels
1 theelepel gehakte Kha-gember
1 theelepel gehakt citroen-gras
1/2 theelepel gehakte lime-schil
2 theelepels trassi
175 ml (3/4 kopje) kokos-boter
1 licht geklutst eende-ei
25 gr (2 eetlepels) rijst-meel
zout naar smaak
vers gemalen zwarte peper
zoete basilicum bladeren.

Borstel de mosselen goed schoon en spoel ze af met zout koud water. Stoom de mosselen totdat ze open gaan en verwijder de mosselen die niet open gaan.

Haal de mosselen uit de schelpen en bewaar de grootste schelpen. Hak de sjalot, knoflook en pepers in stukken.

Verwarm de olie in een wadjan en fruit de sjalot en de knoflook 3 tot 4 minuten, en voeg dan de pepers, koriander-wortel, gember, lime-schil, citroen-gras en trassi toe. Laat het mengsel, onder voortdurend roeren, doorkoken totdat het goed ruikt en doe het dan in een meng-kom. Voeg de kokos-boter, het ei, de meel, het zout en de vers gemalen peper toe en roer alles goed door elkaar.

Blancheer de basilicum-bladeren in kokend water en leg de onder in de over-gebleven schelpen. Leg drie mosselen in iedere schelp en schep er een beetje

saus over heen. Legde schelpen in een stomer en verwarm ze door en door.

Serveer ze dan meteen.

Pla Mueg Paad Prig (gebakken inktvis met hete saus)

450 gr verse inktvis
2 sjalotten
2 teentjes knoflook
2 verse rode pepers
2 lente-uitjes
50 ml (1/4 kopje) plantaardige olie
2 theelepels vis-saus
2 theelepels oester-saus
50 ml (1/4 kopje) rijst-wijn
zout naar smaak
vers gemalen zwarte peper
verse gehakte koriander blaadjes

Maak de inktvis schoon en snijd ze in kleine stukjes. Kook ze vijf minuten voor en laat ze goed uitlekken. Hak de sjalotten, knoflook, pepers en lente-uitjes in stukken. Verwarm de olie in een wadjan en fruit de sjalotten en knoflook totdat ze krokant en goud-bruin zijn, voeg dan de inktvis, vis-saus, oester-saus en rijstwijn toe en breng het mengesle op smaak met zout en de vers gemalen zwarte peper. Baak boven een getemperd voor al roerend door, 8 tot 10 minuten, totdat de inktvis goed gaar is. Voeg de koriander-bladeren toe, roer nog een minuut en doe alles op een scho-tel.

Pla Grapong Thod Foo (gebakken zeebaars)

1 hele zeebaars van ongeveer 675 gr
bananen-bladeren
olie om te frituren

Maak de vis schoon, wikkel het strak in een bananen-blad en grill hem ongeveer 20 minuten boven een houtskool vuur. Haal de vis uit het bananen-blad, verwij-der voorzichtig alle graten en breek de vis in kleine stukjes. Leeg het vlees op een houten bord en stamp totdat een egale massa ontstaat. Spreid het dan uit als een dunne laag en laat die 30 minuten drogen. Verwarm de olie in een wadjan en bak de vis totdat die gaar en knapperig is. Haalde vis uit de wadjan met een schuimspaan, laat ze uitlekken op keuken-papier en serveer ze.

Shu-shi Pla (vis in rode curry)

1 eetlepel rode curry-pasta
1 1/2 kopje ongezoete kokosmelk
4 citroenbladeren, of 2 eetlepels geroosterde citroenschil
1/4 kopje vissaus
2 eetlepels suiker
1 kg zeebaars, zeeforel of rode snapper

Snijd de vis overdwers in moten van 4 cm.
Doe 3/4 dl kokosmelk in een grote pan en roer de rode curry-pasta erdoor.
Verwarm het mengsel op middelhoog vuur tot er een dun laagje olie op komt.
Voeg de citroenbladeren, vissaus en suiker toe, en roer de resterende kokosmelk erdoor.
Als de saus kookt, leg dan voorzichtig de moten vis in de pan en zet het vuur laag.
Laat de moten 7 à 8 minuten sudderen, of net zolang tot ze gaar en ondoorschijnend zijn.
Roer voor het serveren alles een keer door, maar zorg ervoor dat de moten vis heel blijven.

Serveer de vis met rijst.

* Zalmforel is een goede keus, maar vraag van tevoren wel aan de visverkoper of hij hem kan fileren.

Nam Prik Kaeng Dang (rode curry-pasta)

6 gedroogde rode lomboks
1 stengel verse sereh, of 1 theelepels serehpoeder
5 teentjes knoflook
3 middelgrote sjalotjes
1 theelepels gehakte makrudschil of citroenschil
1 theelepels laos

Deze veelzijdige pasta wordt gebruikt in 'kaengs', pindasaus, saté en vele andere schotels.

Genoeg voor ongeveer 125 ml.

Noot: gebruikt u gedroogde laos in plaats van verse, laat hem dan eerst 15 minuten in koud water weken en laat het uitlekken voor gebruik.
Snijd de lomboks in kleine stukjes en laat ze 15 minuten weken in een kopje koud water om ze zacht te maken. Verwijder de zaadjes en doe de lomboks in een vijzel of food processor.
Doe de rest van de ingrediënten erbij en maak er een pasta van die zo dik is als pindakaas.
Zijn de ingrediënten te droog, voeg dan een paar druppels koud water toe.
In een goed afgesloten doosje in de koelkast blijft de pasta een maand goed.

Gegrilde Vis

600 gr scholfilet in repen van 5 cm

sap van 1 citroen

zout

+ 2 eetlepels honing

Rol de visrepen op en rijg ze aan een houten satéstokje.

Meng het citroensap en ca 1 theelepel zout en marinier hierin de vis +- 15 minuten.

Verwarm de grill op de hoogste stand voor.

Leg de visrolletjes op de bakplaat en verdeel de honing erover.

Grilleer de rolletjes 4-5 minuten, keer ze halverwege.

Serveer ze met pilav: gebakken rijst met gesnipperde ui, kleine blokjes tomaat, ringen lente-ui en grof gehakte koriander.

Pla Dook Foo (gefrituurde gerookte 'catfish')

1 gerookte 'catfish'
25 ml (2 eetlepels) vers lime-sap
1 theelepel suiker
vers gemalen zwarte zwarte peper
olie om te frituren
bananen-bladeren
stukjes verse rode peper

Verwijder voorzichtig het vel en alle graten vande vis, breek het vlees in stukjes, breng het op smaak met lime-sap, suiker en vers gemalen zwarte peper en doe het in een frituur-netje.

Verwarm de olie in een pan totdat het gaat roken, en frituur de stukjes vis totdat ze knapperig en goud-bruin zijn.

Haal de stukjes vis uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Doe de dan op een schotel, die is bedekt met bananen-bladeren en garneer ze met de stukjes verse rode peper.

Thaise Groente-Visterrine
(12 plakken)

2 courgettes in dunne plakken
350 gr broccoliroosjes
1 rode paprika in kleine blokjes
zout
4 eieren
200 gr kabeljauw- of zalmforelfilet
1 eetlepel geraspte gemberwortel
4 gesnipperde lente-uitjes
1 eetlepel fijngehakte koriander
cayennepeper
200 gr garnalen
1 mango, het vruchtvlees in plakken
100 gr cashewnoten
extra nodig: cakevorm van +- 20 cm

Blancheer de courgettereep in kokend water +- 10 seconden, spoel ze koud en dep ze droog.

Kook in ruim kokend water na elkaar de broccoli en paprika een paar minuten, spoel ze koud en laat uitlekken.

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Bekleed een cakevorm met de courgette, laat de plakken overhangen.

Maal de vis fijn en meng dit met de broccoli, eieren, paprika, gember, lente-ui, koriander, cayennepeper, zout (en de rest van de courgette).

Schep in de vorm achtereenvolgens lagen van het groente-vismengsel, mango, groente-vismengsel, garnalen, groente-vismengsel, mango en groente-vismengsel.

Dek de terrine af met de overhangende courgette.

Dek de vorm met aluminiumfolie af en zet hem in de braadslede op het rooster in het midden van de oven.

Schenk kokend water in de braadslede tot op 3/4 van de vorm.

Laat de terrine in 50-60 minuten gaar worden.

Keer de vorm op een schaal en bedek de terrine eventueel met cashewnoten.

Pla Kapong Priaw (zeebaars in zure saus)

400 gr zeebaars fillet
zout naar smaak
vers gemalen zwarte peper
2 sjalotten
4 teentjes knoflook
20 mm verse gember aan een stuk
75 ml (1/3 kopje) plantaardige olie
25 ml (2 eetlepels) soya-saus
25 ml (2 eetlepels) vis-saus
75 ml (1/3 kopje) tamarinde water
25 gr (2 eetlepels) palm-suiker
verse koriander balderen
reepjes rode peper

snijd de filet in dobbelsteentjes en breng ze op smaak met zout en vers gemalen zwarte peper. Hak de sjalotten, knoflook en gember in kleine stukjes. Vewarm de olie in een wadjan en fruit de sjalotten, knoflook en gember

2 tot 3 minuten, voeg dan de stukjes vis toe en laat alles ongeveer 6 minuten dookoken boven een matig vuur.

Verwijder de stukjes vis, laat ze uitlekken op een stuk keukenpapier en leg ze daarna op een schotel. Doe de soya-saus, vis-saus, tamarinde-water en palm-suiker bij de saus in de wadjan en roer totdat de suikere goed is opgelost. Breng de saus op smaak met zout en giet ze over de vis. Garneer de schotel met de koriander-balderen en de reepjes peper.

Ngob Pla Haw (gebakken gekruide vis-filet)

4 stukken vis-filet van ongeveer 150 gr per stuk
zout naar smaak
vers gemalen zwarte peper
6 gedroogde rode pepers
1 sjalot
2 teentjes knoflook
20 mm verse Kha gember aan een stuk
6 koriander-wortels
2 stengels citroen-gras
1 theelepel gemalen Kaffir lime-schil
200 gr (1 1/4 kopje) gemalen kokos
1 theelepel suiker
1 theelepel trassi
25 ml (2 eetlepels) vis-saus
75 ml (1/3 kopje) olie
4 bananen-bladeren
2 theelepels gehakte basilicum-bladeren
7 theelepels Kaffir lime-balderen
2 theelepels gehakte verse rode pepers

Breng de vis op smaak met zout en peper. Laat de pepers 15 minuten in warm water weken en knijp ze daarna uit. Hak de pepers, sjalotten, knoflook, gember, koriander-wortels en citroen-gras in kleine stukjes en doe ze in een vijzel. Doe de lime-schil, gemalen kokos, suiker, trassi en vis-saus er bij en stamp totdat een gladde massa ontstaat.

Verwarm de olie in een pan en bak de vis-filet 4 tot 5 minuten totdat ze bijna gaar zijn. Haal ze dan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Doe een dunne laag van het kruidenmengsel in het midden van ieder bananen-blad en leg de vis-filet er boven op. Bedek de vis met een laag kruidenmengsel en strooi de gehakte bladeren en pepers er over heen. Vouw de babanen-bladeren dicht en maak ze vast met een tandestoker, zodat het kookvocht niet weg kan lopen. Leg de gevulde bladeren boven een houtskool vuur en laatze ongeveer 20 minuten koken, keer ze een keer om.

Pla Gow Laad Prig (gebakken garoupa met sambal)

1 verse garoupa van ong. 675 gr
3 verse rode pepers
3 verse groene pepers
25 ml verse gember aan een stuk
3 sjalotten
2 teentjes knoflook
1/2 theelepel gehakte koriander wortel
1/4 theelepel witte peperkorrels
olie om te frituren
25 ml (2 eetlepels) vis-saus
50 ml (1/4 kopje) tamarinde-water
50 gr (1/4 kopje) palm-suiker
75 ml (1/3 kopje) dikke kokos-melk

Maak de vis schoon, maar laat de kop en de staart zitten. Hak de pepers, gember, sjalotten en knoflook in stukken en doe ze samen met de koriander-wortel, peperkorrels en koud water in een vijzel en stamp totdat een gladde massa ontstaat.

Verwarm de olie in een pan totdat ze begint te roken en bak de vis totdat hij gaar is en het vel goudkleurig en knapperig is. Haal de vis uit de olie, laat ze uitlekken op keukenpapier en leg ze een serveerschaal, die warm gehouden wordt.

Giet de meeste olie uit de pan, doe het kruidenmengsel in de pan en bak al roerend twee tot drie minuten. Doe dan de vis-saus, tamarinde-water en suiker erbij en breng alles aan de kook. Temper het vuur en laat het mengsel 5 minuten zacht doorkoken, af en toe roeren.

Voeg tenslotte de kokos-melk toe, roer alles goed door elkaar en breng het mengsel weer aan de kook.

Giet de saus over de vis en dien op.

Pla Kapong Nueng Laad Prig (gekruide gestoomde rode 'snapper')

1 rode snapper
1 kleine rijpe papaya
10 gedroogde rode pepers
3 sjalotten
3 teentjes knoflook
1 stengel citroengras
75 gr vis-filet
500 ml (2 kopjes) vis-bouillon
25 gr plam-suiker
25 ml (2 eetlepels) vis-saus
25 ml (2 eetlepels) tamarinde-water
25 gr (eetlepels) mais-meel

Maak de vis schoon en leg ze op een stoom-rek. snijd het vruchtvlees van de papaya in reepjes en leg ze kruislings over de vis. Zet het stoomrek in een wadjan.

Week de pepers in warm water totdat ze zacht zijn. Hak de pepers, sjalotten, citroen-gras en visfilet in stukken, doe ze in een stamper en stamp totdat een gladde massa ontstaat.

Giet de bouillon in een sauspan en breng ze aan de kook. Voeg het gestampte kruidenmengsel toe en roer alles goed door elkaar. Voeg dan de suiker, vis-saus en tamarinde-water toe en blijf roeren totdat de suiker geheel is op-gelost.

Giet de saus over de vis in de wadjan (het oppervlak van de saus moet ongeveer 1,5 cm onder het stoomrek blijven. Doe een deksel op de wadjan en stoom de vis 10 tot 12 minuten, doe de vis daarna op een schaal.

Meng het maismeel met een beetje water en voeg dat toe aan de saus. Roes totdat de saus dik wordt en giet ze over de vis.

Pla Pow (gegrilde vis)

1 hele zeebaars van ongeveer 675 gr
1 bananen-blad

Voor de marinade:

2 teentjes knoflook
4 peperkorrels
2 theelepels gehakte koriander-wortels
1/2 theelepel gember-poeder
25 ml (2 eetlepels) maggi
25 ml (2 eetlepels) lichte soya-saus

Voor de saus:

2 kleine groene pepers
3 teentjes knoflook
1 bosje koriander-bladeren
zout naar smaak
1 theelepel suiker
50 ml (1/4 kopje) lime-sap
75 ml (1/3 kopje) bouillon

Maak de vis schoon en bestrijk hem gelijkmatig met de marinade, leg hem op het bananen-blad en laat hem 15 minuten staan. Wikkel de vis daarna goed in het blad grill beide kanten 8 tot 12 minuten. Leg de vis op een schaal, open het bananen-blad en giet de saus er over heen.

Marinade:

Doe de knoflook, peperkorrels, koriander-wortel en gember in een vijzel en stamp alles goed fijn. Roer dan de maggi en de lichte soya-saus en goed door-heen.

Saus:

Hak de pepers en de knoflook en scheur de koriander-blaadjes. Doe de stukken in een vijzel, voeg het zout en de suiker toe en stamp alles goed fijn. Doe het mengsel in een saus-pan. Voeg het lime-sap en de bouillon toe en breng het aan de kook. Roer alles goed door elkaar en laat het 2 tot 3 minuten zacht doorkoken.

Pla Paad Khing (zee-baars met verse gember)

455 gr zeebaars filet
30 mm verse gember aan een stuk
2 verse rode pepers
2 verse groene pepers
2 teentjes knoflook
2 lente-uitjes
4 gedroogde zwarte paddestoelen
75 ml (1/3 kopje) plantaardige olie
25 ml (2 eetlepels) vis-saus
50 gr gezouten retich
2 theelepels suiker
vers gemalen witte peper
verse koriander-bladeren

snijd de vis-filet in dikke plakken. snijd de gember in plakjes, de peper in lange reepjes, kneus de knoflook en snijd de lente-uitjes in stukjes van 15 mm. Laat de paddestoelen 40 minuten weken in warm water, verwijder de harde stelen en snijd de hoeden in plakjes.

Verwarm de olie in een wadjan en fruit de gember en de knoflook 3 tot 4 minuten. Voeg de vis, paddestoelen en gezouten retich toe en laat het af en toe reorend op een matig vuur doorkoken totdat de vis bijna gaar is. Voeg de pepers, lente-uitjes, vis-saus, suiker en vers gemalen peper toe en roer alles goed door elkaar. Laat nog twee minuten door koken en breng het over naar een schaal. Garneer met de verse koriander-blaadjes.

How Mog Pla (gekruide gestomde vis met kokos)

450 gr vis-filet
50 gr (1/4 kopje) rode sambal
25 ml (2 eetlepels) vis-saus
50 gr (1/4 kopje) gemalen kokos
zout naar smaak
vers gemalen zwarte peper
2 eieren
125 gr kool
1 verse rode peper
1 verse groene peper
bananen-bladeren
250 ml (1 kopje) dikke kokos-melk

Scheur de vis-filet in stukjes en doe ze in een grote kom. Voeg de sambal, vis-saus en gemalen kokos toe en breng op smaak met zout en vers gemalen peper; roer alle goed door elkaar.

Doe de eieren in de kom en blijf roeren totdat alles goed is vermengd (het mengsel moet dik blijven, maar als het te dik is wat kokos-melk toevoegen). Scheur de kool in stukken en snijd de pepers in reepjes.

Doe een laag bananen-bladeren in een pan en bedek die met gescheurde kool. Doe het vis-mengsel er over heen en dek het af met kokos-melk en de reepjes peper. Doe de pan dicht en laat hem boven kokend water 25 tot 30 minuten stomen. Zet hem daarna op een schaal.

Als er geen bananen-bladeren beschikbaar zijn kan ook aluminium-folie gebruikt worden.

Gaeng Khua Nuea (gekruide vis en groente)

400 gr 'blackfish' filet
2 sjalotten
2 teentjes knoflook
2 verse rode pepers
2 kleine groene pepers
50 ml (1/4 kopje) plantaardige olie
2 theelepels trassi
125 gr groene bonen
1 kleine bloemkool
50 gr peultjes
12 kleine verse champignons
1 theelepel vis-saus
zout naar smaak
vers gemalen witte peper
vers koriander-bladeren

Gril de vis totdat hij gaar is. Verwijder het vel en alle graten. Prak 125 gr (1/2 kopje) vis met een vork fijn en snijd de rest van de vis in brokjes. Hak de sjalotten, knoflook en pepers in stukken en fruit die twee minuten in erg hete olie. Voeg de trassi toe en laat het mengsel, onder voortdurend roeren, nog 4 minuten doorbakken. Haal het mengsel uit de olie en doe het bij de geprakte vis.

snijd de bonen in korte stukjes, breek de bloemkool in stukjes, haal de peultjes af en snijd de paddestoelen in tweeën.

Breng ongeveer 500 ml (2 kopjes) water aan de kook in een grote pan. Doe de kruidenmassa er bij en roer goed. Verwijder het schuim van het water en doe de groente erbij, het eerste diegene die het langste moeten koken (die er zonodig nog water bij). Doe, als alle groente gaar is, de vis-saus erbij en breng het op smaak met zout en vers gemalen witte peper. Doe de stukjes vis bij de groente en breng alles weer aan de kook.

Temper het vuur en laat het mengsel 2 minuten zachtjes doorkoken, doe het daarna in een schotel in de vorm van een vis en garneer het met verse korian-der-bladeren.

Gaeng Kua Sapparod (ananascurry)

1/2 l kokosnootmelk
1 kop geprakte verse ananas (1 kop = inhoud 2.4 dl)
2 el rode kerriepasta
6 cl vissaus (Nam Pla)
1 1/2 el suiker
250 gr garnalen

Bereiding:

Meng alle ingrediënten behalve de garnalen en breng ze aan de kook.
Voeg de garnalen toe, breng opnieuw aan de kook en laat 3 minuten sudderen,
tot de garnalen gaar zijn.

Dien op met gestoomde Jasmijnrijst.

Gaeng Pla (vis met sambal)

2 eetlepels visfilet
3 (witte) vruchten van de eierplant
1 eetlepel rode sambal
75 gr balsemien
3 kouseband bonen
50 gr in reepjes gesneden bamboe
2 grote rode pepers
2 eetlepels vissaus
1 theelepel suiker
1 eetlepel olie
150 ml bouillon

snijd de vruchten van de eierplant in vieren, de kouseband bonen in stukjes van ongeveer 2 1/2 cm en de rode pepers in reepjes.

Verwarm de olie in een wadjan en doe de sambal erbij. Bak deze al roerend totdat ze een aromatische geur gaat afgeven. Doe dan de vis-filet erbij en bak die al roerend totdat ze gaar is. Giet de bouillon ook in de wadjan en breng die aan de kook.

Voeg de gesneden vruchten van de eiereplant, de bamboe, de stukjes boon, de reepjes peper, de vissaus en de suiker erbij en roer alle goed doorelkaar.

Laat de pan op het vuur totdat de bonen gaar maar nog knapperig zijn. Doe dan de balsemien blaadjes in de pan, roer alles nogmaals goed door elkaar en dien op op een schaal.

Kabeljauwfilet in Thaise saus
(2 personen)

1 eetlepel limoensap
zout, peper
200 gr diepvries kabeljauwfilet, ontdooid en in blokjes van 2 cm
1 dl olie
1 gesnipperde ui
1 paprika in blokjes
2 preiën in dikke ringen
1/2 pot Szechuan saus (à 350 ml)
150 gr snelkookrijst
extra nodig: 2 timbaaltjes

Meng het limoensap met zout en peper en laat de blokjes vis hierin ca 10 minuten marineren.

Bak in een wok in 2 eetlepels olie de ui en de paprika ca 5 minuten.

Voeg de prei toe en bak die op laag vuur ca 10 minuten mee.

Schep de saus erdoor en verwarm het geheel.

Kook intussen de rijst volgens de gebruiksaanwijzing gaar.

Bak in een andere wok in de rest van de olie de blokjes vis ca 5 minuten.

Schep de rijst in de timbaaltjes, druk ze aan en keer ze op borden.

Schep de saus eromheen en schep de blokjes vis op de saus.

Hete curry van scampi's

2 stelen citroengras of 2 tl citroenschil
2 fijngesneden sjalotjes
3 fijngesneden teentjes knoflook
2 tl geraspte verse gember
2 tl korianderzaadjes
6 fijngesneden gele of groene chilipepers
1/2 kop Kaffir citroenbladeren of 1 tl citroenschil
4 takjes gehakte peterselie
1 tl honing
1 1/4 dl kokosnootmelk
500 gr gepelde scampi
2 tl Canola olie (=?)
1.2 dl limoensap
60 ml witte wijn
1/2 tl zout

Bereiding:

Hak het citroengras in grove stukken.

Meng het citroengras, de sjalot, knoflook, gember, koriander, chilipepers, peterselie, kaffirbladen, honing en kokosnootmelk in een keukenmachine tot een glad mengsel.

Sauteer de scampi's 5 minuten in de olie.

Voeg het limoensap, de witte wijn, zout en het citroengrasmengsel toe.

Roerbak nog 3-4 minuten of tot de scampi's gaar zijn.

Goong Kratiem Prik Thai (knoflookgarnalen)

Voor de marinade:

8 uitgeperste teentjes knoflook
2 el gehakte peterseliewortel
1 tl witte peper
1/2 tl zout
2 el vissaus (Nam Pla)
1 1/2 el suiker

Voor de garnalen:

500 gr gepelde garnalen
3 el olie
1 tomaat in partjes
1 komkommer in schijfjes

Bereiding:

Meng alle ingrediënten voor de marinade en laat de garnalen er 10 minuten in trekken.

Sauteer de gemarineerde garnalen gedurende 4 minuten in de olie.

Schik ze op een dienschotel en garneer met tomaat en komkommer.

Vlees

Inleiding

De overvloed aan vis, de relatief lage prijs en de favorite plaats in een zich van de gezondheid steeds meer bewust wordende wereld hebben vlees een gevogelte op een tweede plaats in de Thaise keuken gezet. Zeker in huishoudens waar voorzichtig met geld voor het eten moet worden omgegaan (en dat geldt toch voor bijna iedereen tegenwoordig) wordt vlees gezien als een specialiteit en niet als een dagelijkse bron van eiwitten.

In het algemeen worden kippen en eenden niet in het geheel gekookt; meestal wordt het vlees in kleine stukken gesneden (gewoonlijk uitgebeend maar zelden zonder vel), gemarineerd en gekookt met kruiden, specerijen en groenten. Een uitzondering hierop vormt de erg populaire gegrilde kip, die met een grote variatie aan sausen wordt verkocht in restaurants en stalletjes. De invloed van de Chinezen verzekert varkensvlees van enige populariteit maar het grootste deel van de vleeschotels, zeker de gekruide, bevatten rundvlees. Omdat dit vlees afkomstig is van de buffel vereist het soms wat extra zorg, maar omdat dat de tweede natuur van de Thaise kok is kan het resultaat goed konkuren met schotels bereid met Amerikaans of Iers rundvlees.

Gai Haw Bai Toey (gebakken kip in pandanus bladeren)

4 kippe-poten
2 teentjes knoflook
1 sjalot
15 mm verse gember aan een stuk
1 theelepel gehakte koriander-wortel
1 theelepel gehakt citroengras
6 peperkorrels
1/4 theelepel zout
25 ml (2 eetlepels) chili-saus
25 ml (2 eetlepels) zoete soya-saus
25 ml (2 eetlepels) Worcestershire saus
verse pandanus bladeren
olie om te frituren
125 ml (1/2 kopje) dikke kokos-melk
2 theelepels palm-suiker

Verwijder de botten en het vel en snijd de kip in dobbelsteentjes. Hak de knoflook, sjalotten en gember in stukken en doe ze in een vijzel, samen met de koriander-wortel, citroen-gras, peperkorrels en zout, en stamp totdat een gladde massa ontstaat. Doe het kruidenmengsel in een ondiepe pan en voeg de chili-saus, soya-saus, Worcestershire-saus, kokeemelk en palmsuiker toe. Roer alles goed door elkaar, voeg de stukjes kip toe en laat ze 40 minuten staan. snijd de bladeren in repen van 25 mm en leg een stukje kip, bedekt met marinade, op iedere reep en vouw het dan goed dicht. Verwarm de olie in den wadjan totdat ze begint te roken en bak de kip totdat ze gaar is, ongeveer 10 minuten. Haal de stukjes kip met een schuimspaan uit de olie en leg ze op een schotel. Verwijder de bladeren vlak voordat de kip wordt gegeten.

Kai Pad Ped
(2 personen)

1 klein gehalveerd braadkuiken (800 gr)
2 teentjes knoflook
1/2 theelepel zout
1/3 theelepel grof gemalen zwarte peper
2 dl dikke kokosmelk
1 theelepel garam massala
1 mespunt ketoembar
1 mespunt djintan
1 mespunt koenjit
1 mespunt djahé
2 rode Spaanse pepers (vruchtvlies fijngewreven)
2 eetlepels pindakaas
2 eetlepels limoen- of citroensap
wat verse koriander

Vermeng de uitgeperste teentjes knoflook met het zout en de peper.
Wrijf de beide kiphelften hiermee in en laat ze 20 minuten liggen.
Leg ze daarna in een pan met een dikke bodem en schenk de dikke kokosmelk erover.
Voeg vervolgens zoveel water (of kippebouillon) toe tot alles net onder ligt.
Laat alles 45 minuten zachtjes koken.
Neem de kiphelften hierna uit de pan en houd ze warm.
Voeg aan het resterende vocht in de pan garam massala, de mespunten poeders en de Spaanse pepers toe en laat alles 2 à 3 minuten zachtjes koken.
Roer daarna de pindakaas erdoor en blijf dan zolang roeren tot een gebonden saus is verkregen.
Warm de kiphelften hierna nog even in de saus op en leg ze dan op voorverwarmde borden.
Roer nu het limoen- of citroensap door de saus en schenk dit geheel dan onmiddellijk daarna over de kipstukken.
Strooi er eventueel wat fingesneden verse korianderblaadjes over.

Serveren met witte rijst.

Kai Tom Kha (laos-kip met kokosmelk)

1200 gr kip in stukken
4 dl dunne kokosmelk (evt. uit blik)
2 1/2 dl dikke kokosmelk (evt. uit blik)
4 theelepels gemalen laos
4 theelepels gehakte citroenmelisse
1 theelepel sereh
1 groene spaanse peper, in stukjes, zonder zaad
2 eetlepels sherry (medium)
1 dl visbouillon
1 eetlepel vissaus (Nuoc mam)
2 eetlepels citroensap
1 1/2 eetlepel fijngehakte peterselie
1 eetlepel fijngehakte koriander
2 takjes peterselie
2 tomaten
1 kopje fijngesneden Chinese kool

Doe de stukken kip in een braadpan of wok en giet er de dunne kokosmelk en de sherry bij.

Voeg de laos, citroenmelisse, sereh, spaanse peper en chinese kool toe en breng het geheel langzaam aan de kook.

Dek de pan (wok) af en laat de kip 30 minuten op een laag vuurtje stoven.

Neem het deksel van de pan en laat de kip nog 20 minuten verder sudderen.

Voeg de dikke kokosmelk en de visbouillon toe en breng alles weer aan de kook.

Temper het vuur en laat 5 minuten doostoven.

Voeg de vissaus en het citroensap toe en breng alles over in een voorverwarmde schotel.

Garneer met koriander, peterselie, toefjes peterselie en tot rozetjes gesneden tomaten.

Gai Yaang (geroosterde kip)

1 hele kip
10 teentjes knoflook
20 peperkorrels
5 koriander-wortels
1 theelepel zout

Voor de dip-saus:

4 gedroogde rode pepers
2 teentjes knoflook
75 gr (1/3 kopje) suiker
50 ml (1/4 kopje) azijn
1 theelepel zout

Maak de kip schoon en snijd met een scherp mes hetborstbeen van de kip open.
Buig de kip open en druk hem plat.

Doe de knoflook, peperkorrels, koriander-wortels en zout in een vijzel,
stamp totdat alles fijn is en smeer het gestampte mengsel over de binnenkant
van de kip en laat het een uur intrekken.

Gril de kip over een matig warm houtskoolvuur gedurende ongeveer een uur
totdat hij gaar is, snijd hem in kleine stukken en dien op met de dip-saus.

Voor de dip-saus:

Week de pepers in warm water totdat ze zacht zijn, knijp ze droog en kneus
za samen met de knoflook. Giet 125 ml (1/2 kopje) water in een pan, doe de
suiker erbij en roer boven een matig vuur totdat de suiker opgelost is. Voeg
dan de pepers, knoflook, azijn en zout toe, roer alles goed door elkaar en
laat nog een minuut koken.

Panaeng Gai (droge gekruide kip)

2 kippe-poten
1 hele kippe-borst
50 ml (1/4 kopje) lichte soya-saus
vers gemalen zwarte peper
125 gr (1 kopje) meel
125 ml (1/2 kopje) plantaardige olie
50 gr (1/4 kopje) sambal
250 ml (1 kopje) dikke kokos-melk
50 gr (1/4 kopje) gehakte geroosterde pinda's
25 gr (2 eetlepels) palm-suiker
25 ml (2 eetlepels) vis-saus
verse basilicum-bladeren

Haal de botten uit de kip en snijd het vlees in dikke plakken, breng het op smaak met soya-saus en zwarte peper en bedek het daarna met meel. Verwarm de olie in een wadjan en bak de kip totdat die goed bruin is geworden, haal de kip uit de olie en giet de meeste olie weg.

Verwarm de wadjan opnieuw, voeg de sambal toe en laat het boven een matig vuur koken onder voortdurend roeren. Voeg de kokosmelk toe en breng het aan de kook. Laat de vloeistof doorkoken totdat de helft is verdampt, doe dan de pinda's, suiker, vis-saus en kip erbij en roer alles goed door elkaar. Laat boven een vrij hoog vuur doorkoken totdat de kip goed mals is en de meeste vloeistof is opgenomen.

Doe de stukken kip op een schotel en garneer met de verse basilicum-bladeren.

Og Gai Sod Sai (gevulde kippeborst)

2 hele kippe-borsten
25 ml (2 eetlepels) donkere soya-saus
225 gr mager varkensvlees
2 water-kastanjes
2 verse champignons
1 teentje knoflook
2 verse rode pepers
1 theelepel gehakte koriander-wortel
1 ei
2 theelepels rijst-meel
1/4 theelepel zout
vers gemalen zwarte peper
olie om te frituren

Haal de botten uit de kippeborst, maak hem een beetje plat en snijd het vel op een aantal plaatsen, vrijf de soya-saus in het vel en laat de kip 30 minuten staan.

Hak het varkensvlees fijn en doe het in een mengkom. Hak tenslotte de water-kastanjes, champignons, knoflook, peper en koriander-wortels fijn, kneus

alles met een houten lepel en doe het bij het varkensvlees. Klop het ei op en doe het bij het mengsel samen met het meel, zout en vers gemalen peper.

Meng alles goed door elkaar en spreid het uit over de kippe-borsten.

Rol de kippeborsten dicht, bind ze goed vast en zet ze een uur in de koelkast. Verwarm de olie in een wadjan totdat ze begint te roken en tempere dan

het vuur, frituur de kip totdat het vlees gaar is en de buitenkant kanpperig en goud-bruin.

Thaise kip met peultjes

250 gr mihoen

400 gr kipfilet in reepjes

zout, peper

Thaise 7-kruidentpoeder

2 el olie

2 gehalveerde teentjes knoflook

250 gr peultjes

1 rode Spaanse peper in ringen

2 bosuitjes in ringetjes

(1 el vissaus (Nam Pla)

2 el fijngesneden koriander

Bereid de mihoen volgens de gebruiksaanwijzing.

Bestrooi de kipfilet met zout, peper en een mespunt 7-kruidentpoeder.

Verhit in een wok de olie.

Bak de knoflook daarin +- 1 minuut en verwijder die dan.

Roerbak de kip +- 5 minuten in de knoflook-olie.

Voeg de peultjes en de peper toe en laat die +- 3 minuten bakken.

Bak de bosui +- 2 minuten mee.

Schep er eventueel de vissaus door.

Garneer met koriander en serveer met mihoen.

Kipgehaktspiesjes met pindasaus

300 gr kipgehakt
2 fijngehakte teentjes knoflook
1 theelepel gemalen koriander
een mespunt suiker
peper, zout
citroengras (sereh)
olie

Voor de saus:

5 eetlepels milde azijn
4 eetlepels suiker
zout
1 fijngehakt teentje knoflook
2 fijngehakte rode pepers
2 eetlepels pindakaas

Vermeng het gehakt met de knoflook, de koriander, de suiker en wat peper en zout.

Vorm er 6 ovale bolletjes van en steek in elk bolletje een stukje citroengras.

Frituur de spiesjes in hete olie (180 °C) goudbruin.

Breng voor de saus de azijn met de suiker aan de kook, laat dit 3 minuten koken en roer wat zout, de knoflook, de pepers en de pindakaas door het afgekoelde vocht.

Gaeng Phed Ped (eend met groenten)

1 verse eend van ongeveer 850 gr
1 theelepel zout
vers gemalen zwarte peper
50 ml (1/4 kopje) donkere soya-saus
4 gedroogde zwarte paddestoelen
400 gr pompoen
2 teentjes knoflook
1 kleine rode ui
olie om te frituren
1,25 liter kippe-bouillon
2 limes in het zuur
2 theelepels maismeel

Maak de eend schoon en snijd hem in stukken (met bot en al). Doe de eend in een ondiepe kom, breng op smaak met zout, vers gemalen zwarte peper en soya-saus en laat hem 40 minuten staan.

Laat de paddestoelen 40 minuten in warm water weken, snijd de harde steel-tjes weg en snijd de kapjes doormidden. Schil de pompoen en snijd hem in dobbelsteen-tjes en hak uiteindelijk de knoflook en de ui in stukken.

Verwarm de olie in een grote braadpan en bak de eend 3 tot 4 minuten totdat het vel bruin en dichtgeschroeid is. Haal de eend uit de olie en laat het goed uitlekken op keukenpapier.

Giet de meeste olie uit de pan, voeg de knoflook en de ui toe en fruit deze 3 tot 4 minuten. Doe de eend er weer bij evenals de bouillon en breng alles aan de kook. Doe een deksel op de pan, temper het vuur en laat het ongeveer 90 minuten zacht doorkoken totdat de eend bijna gaar is.

Haal het deksel van de pan, doe de paddestoelen, de stukjes pompoen en de limes uit het zuur erbij en kook boven een matig vuur nog 10 tot 15 minuten totdat de eend gaar is.

Doe de stukken eend op een schotel en leg de paddestoelen en pompoen er om heen. Zeef de bouillon, goet 400 ml in een schone saus-pan en breng het aan de kook. Meng het maismeel met een beetje water, doe dat bij de bouillon en roer totdat het dik begint te worden. Giet de bouillon dan over de eend.

Gaeng Ped Gai (gekruide kip)

675 gr kippe-vlees
10 gedroogde rode pepers
3 sjalotten
2 teentjes knoflook
25 mm verse Kha gember aan een stuk
een stengel citroen-gras van 25 mm
2 theelepels gehakte koriander wortel
1/4 theelepel gehakte foelie
1/2 theelepel gehakte notemuskaat
1/2 theelepel gehakte Kaffir lime-schil
1 theelepel geroosterde koriander-zaden
1 theelepel geroosterde komijn-zaden
25 gr (2 eetlepels) trassi
1 theelepel zout
1/2 theelepel vers gemalen zwarte peper
75 ml (1/3 kopje) olie
125 gr bamboe-spruiten
575 ml dikke kokos-melk
verse koriander-bladeren

Verwijder het vel en snijd het kippe-vlees in kleine stukjes. Week de pepers in warm water totdat ze zacht zijn. Hak de pepers, sjalotten, knoflook, gember en het citroengras in stukken ze doe ze in een vijzel samen met de korianderwortel, foelie, notemuskaat, lime-schil, koriander-zaden, komijn-zaden, trassi, zout en peper en stamp totdat een gladde massa ontstaat.

Verwarm de olie in een wadjan en bak de kruiden al roerend 4 tot 5 minuten. Doe de stukken kip erbij en bak nog een minuut. snijd de bamboe-spruiten in dunne plakken en doe ze in de wadjan. Gietde kokosmelk erbij, roer alles goed door elkaar en breng het langzaam aan de kook. Laat het boven een matig vuur doorkoken totdat de kip goed gaar is en doe alles in een schaal. Garneer met de koriander-bladeren.

Tom Kem Gai (kip-stoofpot)

8 kippepoten
25 gr (2 eetlepels) rijstmeel
4 gedroogde zwarte paddestoelen
2 sjalotten
1 teentje knoflook
15 mm verse gember aan een stuk
1/2 theelepel gehakte koriander-wortel
1/4 theelepel zout
vers gemalen zwarte peper
50 ml (1/4 kopje) plantaardige olie
50 ml (1/4 kopje) bruine suiker
25 ml (2 eetlepels) lichte soya-saus
4 hard gekookte eieren
verse koriander-bladeren

Bestuif de kippepoten met meel. Week de paddestoelen 40 minuten in warm water en verwijder de harde steeltjes. Hak de sjalotten, knoflook en gember in stukken en stamp ze samen met de koriander-wortel, het zout en de vers gemalen zwarte peper.

Verwarm de olie in een grote ovenschotel en kook de kruidenmassa 5 minuten in de olie om smaak te geven aan de olie. Haal de kruidenmassa uit de olie. Voef dan de suiker toe en kook boven een laag vuur totdat de olie stroperig wordt. Voeg de soya-saus en 250 ml koud water toe en breng het opnieuw aan de kook. Doe de kippepoten en de paddestoelen erbij en doe een deksel op de pan. Temper het vuur en laat alles 45 minuten zacht door koken., doe dan de hard gekookte eieren erbij en laat het nog eens 30 minuten koken. Garneer de schotel met de verse koriander-bladeren en dien op.

Moo Waan (geglaceerd varkensvlees)

450 gr doorregen varkensvlees
2 teentjes knoflook
50 ml (1/4 kopje) plantaardige olie
25 ml (2 eetlepels) lichte soya-saus
25 ml vis-saus
100 gr (1/2 kopje) palm-suiker

snijd het varkensvlees in klein stukjes en hak de knoflook fijn. Verwarm de olie in een wadjan, doe de knoflook er bij en roer gedurende 2 minuten, doe dan het varkensvlees erbij en laat het, onder voortdurend roeren 5 minuten koken totdat het goudbruin is geworden. Doe de soya-saus, de vis-saus en de suiker erbij en roer goed door totdat alles vermengd is, doe er dan 75 ml (1/3 kopje) water bij en breng het aan de kook.

Temper het vuur en laat het doorkoken totdat de saus stroperig wordt. Verwijder dan het vlees uit de pan met een schuimspaan en leg het op een schaal.

Dit gerecht kan deel uitmaken van een gehele maaltijd maar smaakt ook uitste-kend als een hapje bij een glas ijskoud Thais bier.

Moo Grob (knapperig gebakken varkensvlees)

325 gr buikspek
1 theelepel zout
olie om te frituren
2 sjalotten
2 teentjes knoflook
25 mm verse gember aan een stuk
3 kleine tomaten
2 verse rode pepers
2 groene pepers
1 theelepel gehakte koriander-wortel
25 ml (2 eetlepels) donkere soya-saus
25 ml (2 eetlepels) rijstwij
50 ml (1/4 kopje) kippe-bouillon
vers gemalen zwarte peper
2 theelepels vis-saus

snijd het varkensvel om de ongeveer 15 ml in met eenscherp mes en vrijf het sout in de sneden. Laat het zout 30 minuten intrekken en snijd het vlees daarna in repen.

Verwarm de olie totdat ze begint te roken en frituur het varkensvlees totdat het vel goudbruin en knapperig is.

Haal het vlees uit de olie, laat het uitdruipen op keukenpapier en vrijf het daarna droog en snijd het in kleine dobbelsteentjes.

Hak de sjalotten, knoflook, gember en tomaten in stukken. Hak uiteindelijk 1 rode en 1 groene peper in stukken en snijd de overgebleven pepers in reepjes. Doe een beetje olie in een wadjan enfruit de sjalotten, knoflook en gember 3 tot 4 minuten. Voeg dan de gahakte pepers, tomaten, koriander-wortel, soya-saus, wijn en kippe-bouillon toe en breng alles aan de kook.

Doe het varkens-vlees erbij, breng het op smaak met de vers gemalen zwarte peper en roer alles goed door elkaar. Laat het 15 minuten zacht doorkoken, doe dan de vis-saus erbij en kook nog eens 3 tot 4 minuten door.

Doe het eten op een schotel en garneer die met de reepjes peper. Serveer met een zoete pruimensaus.

Gaeng Moo Tepo (gekruid varkensvlees met water-spinazie)

450 gr varkensvlees
450 gr water-spinazie
7 gedroogde rode pepers
4 sjalotten
4 teentjes knoflook
25 mm verse Kha gember aan een stuk
3 stengels citroen-gras
1 theelepel gehakte koriander-wortel
1 theelepel gehakte Kaffir lime-schil
1/2 theelepel komijn-zaad
1 theelepel trassi
1/4 theelepel zout
650 ml (2 2/3 kopje) dikke kokos-melk
25 ml (2 eetlepels) vis-saus

snijd het varkensvlees in kleine stukjes. Was de spinazie goed schoon en haal de harde stengels weg. Week de pepers in warm water totdat ze zacht zijn. Hak de pepers, sjalotten, knoflook, gember en het citroen-gras in stukken en doe die in een vijzel samen met de koriander-wortel, lime-schil, komijn-zaden, trassi en het zout, stamp dan totdat een gladde ontstaat. Giet 150 ml (2/3 kopje) kokosmelk in een wadjan en breng de melk aan de kook. Doe het kruidenmengsel erbij en blijf roeren totdat het mengsel kruidig ruikt. Doe het varkensvlees en de rest van de kokosmelk erbij en breng alles opnieuw aan de kook. Temper het vuur en laat het 10 minuten zachtjes doorkoken, doe dan de spinazie erbij, breng het op smaak met de vis-saus en laat het nog een minuut doorkoken.

Moo Sarong (balletjes van varkensvlees in loempia-deeg)

450 gr mager varkensvlees
4 water-kastanjes uit blik
5 paddestoelen
3 sjalotten
4 koriander-wortels
3 teentjes knoflook
6 zwarte peper-korrels
1/2 theelepel zout
1 licht opgeklopt ei
25 gr (2 eetlepels) meel
2 dooiers van zoute eieren
dunne rijst-mie

Maal het varkensvlees, de waterkastanjes, paddestoelen en sjalotten en doe het mengsel in een mengkom.

Hak de koriander-wortel en de knoflook in stukken en doe die in een vijzel samen met de peperkorrels en het zout en stamp totdat een glad mengsel ontstaat. Doe het kruidenmengsel bij het varkensvlees samen met de opgeklopte eieren en het meel. Meng alles erg goed door elkaar en maak er balletjes van van ongeveer 25 mm in doorsnede, terwijl in ieder balletje een stukje dooier van de soute eieren zit.

Week de mie in warm water totdat ze zacht is en laat het water er dan uitlekken, sprenkel er daarna een klein beetje olie op en meng de mie en de olie goed doorelkaar zodat het niet aan elkaar gaat plakken.

Wikkel zoveel mie om ieder balletje zodat het balletje geheel bedekt is.

Verwarm de overgebleven olie in een wadjan en bak de balletjes totdat ze goudbruin en knapperig zijn.

Dien ze op met kleinschaaltjes lichte soya-saus, Tobasco-saus en pruime-saus om te dippen.

Paad Loog Chin (gestoomde balletjes van varkensvlees met groente)

635 gr vers varkensvlees
2 gedroogde paddestoelen
2 sjalotten
2 water-kastanjes uit blik
50 gr bamboe-spruiten
1 teentje knoflook
1/2 theelepel gehakte koriander-wortel
2 theelepels vers lime sap
1 theelepel suiker
zout naar smaak
vers gemalen zwarte peper
1 licht opgeklopt ei
25 gr (2 eetlepels) meel
olie om te frituren

Haal de meeste vet van het vlees en maal het daarna met een vleesmolen. Laat de paddestoelen 40 minuten in warm water weken en haal daarna de harde stengels eraf. Hak dan de hoedjes van de paddestoelen, sjalotten, water-kastanjes en bamboe-spruiten in stukken. Hak de knoflook in klein stukjes en doe die in een vijzel samen met de koriander-wortel, het lime-sap, de suiker, het zout en de peper en stamp alles fijn. Doe het gestampte kruidenmengsel in een meng-kom samen met het ei, meng alles goed door elkaar en laat het 30 minuten staan. Doe daarna het meel erbij en het vlees en de fijngehakte groente, meng alles goed en maak er balletjes van van ongeveer 30 mm in doorsnee. Maak de olie erg warm in een wadjan, temper daarna het vuur en frituur de balletjes 6 tot 10 minuten. Haal ze daarna uit de olie met een schuimspaan en serveer ze in een schaal boven op vers gekookte groente.

De balletjes kunnen gestoomd worden ipv gefrituurd.

Varkensvlees op z'n Thais

2 eetlepels olie
500 gr varkensschouderlappen, in dunne plakjes
2 lente-uitjes, in stukken
100 gr geraspte verse gemberwortel
150 gr gehalveerde shii-take
1 geperst teentje knoflook
1 dl lichte Chinese soyasaus
1 theelepel suiker
zout, peper

Verhit de olie in een wok en bak de plakjes vlees al omscheppend in +- 4 minuten rondom bruin.

Schep de lente-ui, gember, shii-take en knoflook erdoor en bak ze +- 2 minuten mee.

Voeg de sojasaus toe en verwarm het gerecht al omscheppend nog +- 1 minuut. Breng het met suiker, zout en peper op smaak.

Lekker met gekookte rijst met kerrie en sperziebonen.

Gaeng Gari Nuea (gekruid rundvlees)

450 gr mager rundvlees
175 gr kleine vruchten van de eier-plant
8 gedroogde rode pepers
2 sjalotten
2 teentjes knoflook
15 mm verse Kha gember aan een stuk
15 mm verse gember aan een stuk
2 stengels citroen-gras
6 zwarte peperkorrels
1 theelepel gehakte Kaffir lime schil
1/2 theelepel komijn zaden
1/2 theelepel koriander zaden
75 ml (1/3 kopje) kokos-olie
1/4 theelepel gedroogde basilicum
500 ml (2 kopjes) dikke kokosmelk
500 ml (2 kopjes) dunne kokosmelk
25 ml (2 eetlepels) vis-saus
verse basilicum-bladeren
verse gesneden rode pepers

snijd het vlees in dunne reepjes. Week de pepers in warm water todat ze droog zijn, laat ze uitlekken en knijp ze droog. Hak de pepers, de sjalotten, de knoflook, de gember en het citroen-gras in stukken en doe die in een vijzel. Stamp een beetje, doe de peperkorrels, de lime-schil, de komijn en de korian-der-zaden er bij en stamp todat alles fijn is.

Verwarm de olie in een wadjan todat ze matig warm is en doe dan de het kruidenmengsel erbij en bak dat al roerend 4 tot 5 minuten. Doe de dikke kokos-melk erbij en blijf doorgaan met roeren todat de vloeistof tot de helft is ingedikt.

Doe het rundvlees, de vruchten van de eierplant, de gedroogde basilicum en de helft van de dunne kokos-melk erbij en breng het bijna aan de kook. Laat het doorsudder en todat het vlees gaar is en doe dan de vis-saus en de rest van de kokos-melk erbij.

Breng alles aan de kook en laat het fel doorkoken todat de vloeistof iets is ingedikt, schep alles in een kom en garneer met de verse basilicum-bladeren en de reepjes rode peper.

Sate Nuea (rundvleessaté)
(12 pennen)

4 dl ongezoete kokosmelk
1 eetlepel rode curry-pasta
1 eetlepel vissaus
2 theelepels kerriepoeder
500 gr biefstuk

Snijd de biefstuk in lange smalle repen van 2,5 x 7,5 cm (dit zou voldoende moeten zijn voor 24 tot 32 repen).

Gebruik bamboe satépennen van 30 cm.

Leg ze tenminste 2 uur in water om te voorkomen dat ze verkolen.

Saté wordt meestal geserveerd met pinda-kokosmelkdipsaus (Nam Jim Sate) en komkommersalade (Thangua Dong).

In plaats van biefstuk kunt u ook varkenslende of kipfilet gebruiken.

Mix de kokosmelk, rode curry-pasta, vissaus en kerriepoeder in een lange, platte schaal.

Doe de repen vlees erbij en marineer ze tenminste 5 uur in de koelkast.

Verwarm de grill of barbeque voor.

Rijg 2 reepjes vlees in de lengte aan elk stokje.

Grill de saté's ca 5 minuten aan elke kant.

* 2x5 minuten op het lage rooster (160 °C) is net iets te weinig.

* 2x5 minuten op het hoge rooster is net iets te veel.

Nam Jim Sate (pinda-kokosmelk dipsaus)

4 dl Ongezoete kokosmelk
1 eetlepel Rode curry-pasta
1/8 liter Ongezouten pindakaas met stukjes pinda
1 1/2 eetlepel Witte azijn
2 eetlepels Suiker
1 eetlepel Vissaus

Verhit 2 dl kokosmelk in een steelpan.

Voeg de rode curry-pasta toe en roer tot het mengsel gelig is en er een dun laagje olie op drijft.

Voeg de pindakaas, azijn, suiker, vissaus en het restant van de kokosmelk toe.

Laat de saus al roerende 8 tot 10 minuten doorkoken, of tot de saus licht begint in te dikken.

Laat de saus iets afkoelen en serveer hem bij saté.

De saus kan een week van tevoren worden gemaakt en later worden opgewarmd.

* Deze saus is erg zoet.

Toevoegen om hem wat pittiger te maken:

1 eetlepel sambal badjak
1 theelepel cayennepeper

Masman (rundvlees met pinda's in kokosmelk)

500 gr runderlappen

1/2 blik kokosmelk (blik van 400 gram)

2 eetlepels masman curry paste (dat is de milde)

100 gr ongebrande pinda's (zonder vlies)

3 eetlepels Thaise vissaus

2 eetlepels (Thaise) suiker

Snijd het vlees in stukjes van 2 cm.

Verhit in een braadpan 5 eetlepels van het bovenste deel van de kokosmelk tot de olie eruit komt (het bovenste deel van de melk is dik).

Roer de currypasta erdoor.

Voeg het vlees toe en bak dat ongeveer 5 minuten.

Voeg dan de pinda's en de rest van de kokosmelk toe.

Breng dit aan de kook.

Roer er dan de vissaus en de suiker door.

Laat dit met het deksel erop 1/2 uur zachtjes stoven.

Neem de deksel van de pan en laat het nog 30 minuten zachtjes koken.

Gaeng Haang Lae (gekruid vlees uit het noorden)

225 gr mager varkensvlees
225 gr mager rundvlees
5 gedroogde rode pepers
4 sjalotten
4 teentjes knoflook
2 theelepels rode sambal
1 theelepel trassi
1/2 theelepel turmeric-poeder
1/4 theelepel zout
50 ml plantaardige olie
50 ml tamarinde-water
1 theelepel lime-sap
25 ml vis-saus
25 gr palm-suiker
verse rode pepers in reepjes gesneden

snijd het vlees in kleine stukjes. Breng 575 ml water aan de kook, doe het vlees erbij en kook dat gaar. Haal het vlees uit het water, breng het water weer aan de kook en laat het doorkoken totdat het voor de helft is ingedampt. Week intussen de pepers in warm water totdat ze zacht zijn.

Hak de pepers, de sjalotten en de knoflook in stukken en doe die in een vijzel samen met de sambal, de trassi, het turmeric-poeder en het zout en stamp alles fijn.

Verwarm de olie in een wadjan, doe het kruidenmengsel erbij en bak al rorend totdat het mengsel kruidig ruikt. Doe dan het vlees en het overgebleven kook-water erbij en breng alles aan de kook.

Doe het tamarinde-water, het lime-sap, de vis-saus en de suiker erbij en roer alles goed dooe elkaar.

Doe het vlees op een schotel en garneer die met de reepjes verse rode peper.

Nuea Paad Prig (gebraden vlees met pepers)

450 gr mager rundvlees
1/2 theelepel zout
vers gemalen zwarte peper
3 gedroogde zwarte paddestoelen
1 rode ui
1 teentje knoflook
4 verse rode pepers
50 ml plantaardige olie
75 ml rundvlees bouillon
25 ml lichte soya-saus
2 theelepels oestersaus
2 theelepels rijstwijn.

snijd het vlees in kleine stukjes en wrijf die in met zout en vers gemalen zwarte peper.

Week de paddestoelen 40 minuten in warm water, snijd de harde steeltjes weg en snijd de hoeden in tweeën. Hak de knoflook en de ui in stukken en snijd de verse pepers in dunne reepjes.

Verwarm de olie in een wadjan en fruit de ui en de knoflook 3 tot 4 minuten, doe het rundvlees en de pepers erbij en laat het mengsel al roerend nog 2 minuten doorkoken. Giet de bouillon erbij en breng het aan de kook. Doe de paddestoelen, de soya-saus, de oester-saus en de wijn erbij en breng het mengsel op smaak.

temper het vuur en kook op een matig vuur door totdat het vlees gaar is,

Panaeng Nuea (gekruid rundvlees)

450 gr mager rundvlees
1/4 theelepel zout
vers gemalen witte peper
8 gedroogde rode pepers
25 mm verse Kha gember aan een stuk
3 sjalotten
6 teentjes knoflook
2 theelepels gehakt citroengras
1 theelepel gehakte koriander-wortel
1 theelepel Kaffir lime-schil
10 peperkorrels
1 theelepel trassi
1 liter dikke kokos-melk
400 ml kokos-creme
150 gr geroosterde gekneusde pinda's
12 basilicum-bladeren
25 ml vis-saus
25 gr palm-suiker
gehakte Kaffir lime-bladeren
gehakte verse rode pepers

snijd het vlees in dunne reepjes en wrijf die in met het zout en de vers gemalen witte peper. Week de gedroogde pepers in warm water totdat ze zacht zijn. Hak de pepers, de gember, de sjalotten en de knoflook in stukken en doe die in een vijzel samen met het citroen-gras, de koriander-wortel, de lime-schil, de peperkorrels en de trassi en stamp alles fijn.

Giet de kokos-melk in een wadjan en breng de melk aan de kook. Doe het vlees erbij en kook dat gaar is; haal het vlees dan uit de pan en doe de kokos-melk weg.

Giet de kokos-creme in de wadjan, breng de creme aan de kook. Temper het vuur en laat de creme zachtjes doorkoken totdat het vet boven komt drijven, doe dan het kruidenmengsel erbij en laat alles al rorende 4 tot 5 minuten doorkoken. Doe de stukjes rundvlees, de gekneusde geroosterde pinda's, 8 basilicum-bladeren, de vissaus en de suiker erbij, roer alles goed door elkaar en laat alles nog 2 minuten doorkoken.

Doe het mengsel op eenschotel en garneer die met de overgebleven basilicum-bladeren, de lime-bladeren en de gehakte peper.

Khiauw Waan Nuea (groene sambal met rundvlees)

450 gr mager mals rundvlees
1/2 theelepel zout
1/4 theelepel vers gemalen witte peper
50 ml plantaardige olie
50 gr groene sambal
750 ml dikke kokos-melk
2 theelepels suiker
1 theelepel vis-saus
25 ml lichte soya-saus
1 grote verse groene peper
verse gehakte zoete basilicum-bladeren
verse gehakte koriander bladeren
verse gehakte lime-bladeren

snijd het vlees in reepjes en wrijf die in met zout en vers gemalen witte peper. Verwarm de olie in een wadjan, doe de sambal erbij en bak die boven een matig vuur 4 tot 5 minuten, doe dan het vlees erbij en bak dat al roerend 2 tot 3 minuten mee totdat het vlees van kleur gaat veranderen. Doe dan de kokos-melk erbij en breng die, onder voortdurend roeren aan de kook. Temper het vuur en doe dan de suiker, de vis-saus en de soya-saus erbij en laat het 30 tot 40 minuten sudderen. Haal de zaadjes uit de peper, hak de peper fijn en doe de stukjes bij de sambal samen met de verse gehakte bladeren. Roer alles goed door elkaar en laat het nog 10 minuten koken alvorens op te dienen.

Thaise vleeskrans
(circa 20 plakjes)

6 plakjes bladerdeeg
circa 400 gr lamsgehakt
1 ei
1 theelepel gemberpoeder
1 theelepel gemalen piment
2 eetlepels fijngehakte koriander
zout, peper
1 theelepel kerriepoeder

Leg de plakjes deeg op elkaar en rol ze uit tot een lap van 40 x 15 cm.

Vermeng het lamsgehakt, het ei, gemberpoeder, piment, koriander, zout, peper en kerriepoeder.

Vorm van het gehaktmengsel een circa 38 cm lange staaf. Leg de staaf in het midden van de deeglap, rol het deeg om de vulling, bestrijk de rand van het deeg met water en druk het goed vast.

Vorm de gevulde deegrol tot een krans, bestrijk de zijkanten met water en druk goed aan.

Bak de krans in de oven in +- 30 minuten goudbruin en gaar (dek eventueel met aluminiumfolie af als het deeg te bruin wordt).

Snijdt de krans voor het serveren in plakjes van 2 cm.

Bun Bo (Vietnamees vleesgerecht)

125 gr gepelde pinda's
4 eetlepels slaolie
400-500 gr in zeer dunne repen gesneden runderbiefstuk
2 grote zeer fijngesnipperde uien
1/2 theelepel ansjovispasta
1/2 theelepel vers geraspte gemberwortel
zout of soja

Ontdoe de pinda's van de rode vliesjes.

verwarm 1-2 tl olie in de pan.

Doe de pinda's in de pan en rooster de pinda's onder geregeld omschudden goudgeel en bros.

Laat de pinda's even afkoelen en maak ze dan met de vijzel niet al te fijn.

Laat de rest van de olie in de pan dampend warm worden en doe de reepjes vlees met de snippers ui erbij.

Bak het vlees onder geregeld omkeren gedurende 5 minuten.

Maak van de ansjovispasta en de gember met 3 el water een papje en schep dat door de inhoud van de pan.

Blijf het vlees nog een minuut verwarmen en voeg er dan naar smaak zout of soja toe.

Schep de geroosterde pindastukjes erdoor en dien dat direct op.

Serveer bij dit gerecht een salade van kropsla, zomeruitjes en komkommer.

In het volgende recept staat een gekruide saus (Nuoc cham), die bij wijze van ketchup gebruikt kan worden.

Serveer bij dit gerecht ook mihoen.

Nuoc Cham (Vietnamese pikante vissaus)

1 blik mosselen in escabechesaus (+- 100 gr)

1 blik haringen in tomatensaus (+- 200 gr)

4 teentjes knoflook uit de pers

2 citroenen

sambal oelek

3-4 theelepels suiker

Doe de inhoud van de blikjes mosselen en haringen met de knoflook in een mengbeker.

Pers de citroenen uit en doe het vruchtvlies (zonder pitten) bij het citroensap.

Voeg dit toe aan de inhoud van de mengbeker samen met een flinke mespunt sambal, 3 tl suiker en laat de inhoud van de mengbeker zo fijn worden tot een dikke puree is ontstaan.

Vermeng die daarna met zoveel koud water tot de vissaus goed van smaak is geworden.

dien deze saus op in kleine Chinese kommetjes.

Vietnamese loempia's
(40 loempia's)

25 gr so-oen
250 gr taugé
10 worteltjes
1/2 spits- of witte kool
250 gr varkensgehakt
2 eieren
3/4 dl maggi-aroma
6 loempiavellen (diepvries)
1 ei
5 dl slaolie

Boemboes:
3 theelepels knoflookpoeder
zout, peper

De vulling:

Laat de so-oen wellen in heet water, giet vervolgens het water af en knip de sliertjes eventueel kleiner.

Was de taugé en de worteltjes en rasp de worteltjes fijn.

Was de kool en snijd die heel fijn.

Laat het gehakt fruiten in eigen vet tot het rul is.

Voeg de eieren toe en roer het geheel tot kruim.

Voeg de kool en de worteltjes toe en roer alles goed om.

Voeg dan de taugé en de boemboes toe en laat het geheel even op het vuur staan, onder goed roeren, tot de kool iets zacht is.

Voeg tenslotte de so-oen en het aroma toe.

Laat het geheel uitlekken in een vergiet, vang het vocht op, giet dit weer terug en laat het opnieuw uitlekken.

Haal de diepvriesvellen los en snijd er 20 doormidden.

Leg op elk vel in het midden nog een half vel.

Bij zelfgemaakte vellen is 1 vel per loempia voldoende.

Leg er 1 eetlepel vulling op, vouw de zijkanten naar binnen en rol het vel op.

Smeer het laatste stukje in met geklutst ei en plak de loempia dicht.

Laat in een wadje of frituurpan slaolie goed heet worden en frituur de loempia's hierin.

Laat ze staande uitlekken.

Serveer de loempia's warm met een pikante saus.

U kunt de loempia's die u over heeft, kant en klaar (maar wel rauw) invriezen.

Voor gebruik hoeft u ze niet eerst te ontdooien.

Vietnamese kalkoenrolletjes

4 plakjes kalkoenfilet à 150 gr
zout, peper
200 gr kipgehakt
1/2 eetlepel geraspte gemberwortel
2 eetlepels fijngehakte koriander
2 eetlepels fijngehakte bieslook
2 eetlepels boter
2 dl kippebouillon (tablet)
1 dl slagroom

Sla de kalkoenfilets tussen plasticfolie met een groot mes plat en wrijf ze in met zout en peper.

Vermeng het gehakt met de gember, 1 el koriander, 1 el bieslook, zout en peper.

Verdeel het gehakt over de filets, rol ze op en bind ze met een stukje keukentouw vast.

Bak de rolletjes in de boter in ongeveer 5 minuten rondom bruin.

Schenk de bouillon en de slagroom erbij en laat het gerecht nog ca 30 minuten op zacht vuur gaar worden.

Neem de rolletjes uit de pan.

Roer 1 el koriander, 1 el bieslook, zout en peper door de saus.

Serveer de saus over de rolletjes.

Geef er wilde en witte rijst bij.

Maleisische gehaktcurry
(2 personen)

1 fijngesneden ui
1 eetlepel olie
300 gr rundergehakt
1/2 eetlepel geraspte gemberwortel
1 geperst teentje knoflook
¼ theelepels gemalen kaneel
1/2 theelepels chilipoeder
1 eetlepel kerriepoeder
1 dl volle yoghurt
250 gr sperziebonen in stukjes van 2 cm
zout, peper
1 ciabatta (langwerpig Italiaans brood)
2 eetlepels fijngesneden koriander of peterselie

Bak de ui in de olie +- 5 minuten.

Voeg het gehakt toe en bak het in +- 5 minuten rul.

Roer er de gember, knoflook, kaneel, chilipoeder, kerrie en yoghurt door en laat alles +- 15 minuten zacht bakken.

Kook intussen de sperziebonen in ruim water met zout in 5-10 minuten beetgaar.

Roer de bonen door het gehaktmengsel en breng het geheel met zout en peper op smaak.

Hol de Ciabatta iets uit en serveer het currymengsel in het brood.

Strooi er de koriander over.

Geroekte eendeborst Saigon
(Vietnam)

1/2 potje mangochutney van 225 gr
1/2 dl zoetzure saus
2 eetlepels honing
1 eetlepel vruchtenazijn (bv frambozenazijn)
2 geroekte eendeborsten (evt. voorgesneden in plakjes)
1 mango
1 papaya
enkel koriander- of citroenmelisseblaadjes

Bereiding:

Meng de mangochutney en de zoetzure saus, de honing en de vruchtenazijn in een pan en warm dit op.

Mix alles met een staafmixer en passeer door een fijne zeef.

Snijd de geroekte eendeborst eventueel in fijne plakken.

Venwijder de schil en de pit van de mango en snijd hem in schijfjes.

Schil de papaya, snijd hem in schijfjes en venwijder de pitjes.

Lepel de warme saus over de voorverwarmde borden.

Schik de eendeborst er in waaiervorm op en omring met het fruit.

Laat even opwarmen in de oven, werk af met de groene blaadjes en dien op.

Desserts

Inleiding

De Thais beschouwen, in tegenstelling tot het Aziatische buuren, een zoet gerecht als een essentiële en harmonieuze manier om een maaltijd te besluiten en er wordt dan ook veel moeite gedaan om gerechten te maken die strelend zijn voor zowel het oog als de tong. Het ligt voor de hand dat gebruik wordt gemaakt van de overvloed aan plaat-selijke vruchten zoals magosteen, rambutan, jack-fruit, ananas, banaan, custard apple, watermeloen en mango om een smakelijk en kleurrijk nagerecht te maken, dat vaak wordt geserveerd met verse kokos-creme of soms met ijs met kokos-smaak.

Het fruit wordt ook gebruikt, bij formele aangelegenheden, als tafel-dekoratie, die, als ze met ingewikkelde patronen zijn gesneden (een kunst die bedrieglijk eenvoudig lijkt als een expert hetdoen), niet nalaten om bezoekers, die voor het eerst in Thaliand komen, te verbazen.

Behalve de lichte nagerechten is het ook de gewoonte om helemaal aan het einde van een maaltijd kleine 'mandjes' (gewoven van banane- of pandanus-bladeren) te serveren, doe zoetigheden of 'cakjes' bevatten gemaakt van mung-bonen, zoete aardappels, kleefrijst, kokos en agar-agar en die op smaak zijn gebracht met vers fruit, kokos-creme en palm-suiker.

Woon Waan (zoete stukjes agar-agar)

25 gr agar-agar
200 gr suiker
kleurstof
dikke kokos-creme

Giet 150 ml heet water in een mengkom en strooi de agar-agar en de suiker erbij en roet totdat die geheel is opgelost. Giet er nog 500 ml water bij, roer zeer goed, verdeel de vloeistof over 4 schaaltes en doe in ieder schaalte een paar druppeltjes van een andere kleurstof.

Giet de vloeistof vervolgens in kleine vormpjes, laat die een beetje afkoelen en zet ze in de koelkast totdat ze helemaal hard is geworden. Serveer met de dikke kokos-creme.

Thaise bananen

1 schoongeboende sinaasappel
2 tl fijngehakte gemberwortel
1 el gembersiroop
1 el sesamzaad
1 el geraspte kokos
4 niet te rijpe bananen
1/2 l vanille-ijs

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 225°C.

Trek van de sinaasappel met een citroentrekker sliertjes schil (of schil hem dun en snijd de schil in reepjes).

Pers de sinaasappel uit.

Vermeng 4 eetlepels sap met de gemberwortel en de gembersiroop.

Vermeng het sesamzaad en de kokos.

Snijd de banaan aan de holle kant over de hele lengte in tot op de schil aan de bolle kant.

Snijd de bananen los van de schil en leg ze open.

Leg het sinaasappel-gembersap op de snijkanten, strooi er de sesamzaad-kokos over en klap de bananen dicht.

Rooster ze 15 minuten in de oven of op de barbecue.

Serveer ze warm met een bolletje ijs, bestrooid met sliertjes sinaasappelschil.

Kluey Cheuam (kokosbananen)

6 middelgrote bananen
4 1/2 dl water
350 gr palmsuiker
1 1/4 dl dikke kokosmelk
1/2 theelepel zout

Pel de bananen; snijd lange exemplaren doormidden, laat kleine heel. U kunt ze ook decoratief insnijden.

Vermeng in een pan het water met de suiker en breng dit al roerend aan de kook.

Laat het 5 minuten zachtjes koken en leg de bananen erin; laat nog eens 5 minuten zachtjes koken en daarna uitlekken.

Breng de kokosmelk met het zout aan de kook.

Temper het vuur en laat het al roerend dik worden.

Serveer de bananen in de warme kokosmelk, of geef deze er apart bij.

* De kokossaus moet veel eerder worden opgezet dan de bananen, omdat hij anders te dun is.

* Er wordt veel weggegooid. Als u de bananen in de lengte doormidden snijdt en wat minder water en suiker gebruikt, hoeft u minder weg te gooien.

Ai-tim Gathi (kokos-ijs)

125 ml koks-water
50 velletjes gelatine
1 liter kokos-creme
150 gr suiker
1/4 theelepel zout
150 verse geraspte kokos
25 gr gebrande geraspte kokos

Verwarm het kokos-water in een kleine pan en giet het dan in een mengkom. Strooi de gelatine er over en roer totdat die geheel is opgelost, laat de vloeistof vervolgens afkoelen.

Doe de kokos-creme, de suiker, het zout en de geraspte kokos erbij en meng alles goed door elkaar. Doe het mengsel in een diepe kom en zet die in de vriezer. Laat het gedeeltelijk hard worden en roer daarna alles weer goed door elkaar. Zet de kom weer in de vriezer en herhaal het roeren nog een 3 maal, ongeveer om de 20 minuten.

Laat het tenslotte goed dik worden en strooi de geroosterde geraspte kokos er over heen.

Tub Tim Grob (water-kastanjes in kokos-siroop)

150 gr water-kastanjes uit blik

125 ml dikke kokos-melk

50 ml stroop

een mespuntje zout

Hak de water-kastanjes in kleine stukjes en doe die op een schotel. Doe de kokos-melk, de siroop, het zout en een klein beetje geschaafd ijs er bij.

Roer alles door elkaar en dien meteen op.

Med-Kanoom (namaak jack-fruit zaden)

225 gr gedroogde witte linzen
125 gr verse geraspte kokos
1/4 theelepel zout
450 gr suiker
5 eier-dooiers
een paar druppels jasmijn-essance
verse mint-bladeren
jasmijn-bloemen

Laat de linzen minstens 12 uur weken in water, kok ze daarna in een stomer en prak ze fin met een vork. Laatde geprakte linzen afkoelen en vermeng ze daarna met de gemalen kokos, het zout en 150 gr suiker. Meng alles goed door elkaar en kneed daarna het mengsel in kleine balletjes ter grote van een druif. Klop de eieren een beetje op in een mengkom. Giet 375 ml water in een pan, doe de overgebleven suiker en de jasmijn-essance erbij en breng het water aan de kook; blijf roeren totdat de suiker is opgelost. Temper het vuur en hou de siroop tegen het kookpunt.

Doop de linze-'duiven' in de eierdooier en zorg deta ze helemaal bedekt zijn met ei, kook ze dan 5 minuten in de siroop. Leg ze dan op een metalen druiprek en laat ze afkoelen.

Leg ze minstens 30 minuten in de koelkast voor ze op te dienen en versier ze met de verse mint-bladeren en de jasmijn-bloemen.

Med Maeng Lug Naam gathi (zoete basilicum-zaden in kokos-melk)

25 gr zoete basilicum-zaden

1 verse groene kokosnoot

400 ml kokos-creme

100 gr palm suiker

Zet de basilicum-zaden ongeveer 20 minuten in koud water, en roer af en toe.

Haal de zaden uit het water, maak ze goed droog en leg ze op een schaal.

Maak de kokosnoot open met een hakmes en haal het water er uit. Verwijder het zachte vruchtvlees met een klein lepel en doe dat op de basilicum-zaden.

Verwarm de kokos-creme in een saus-pan, doe de palm-suiker erbij en roer totdat de suiker geheel is opgelost. Laat de creme afkoelen, giet de over de schaal met basilicum-zaden en vermeng alles goed.

Laat de schaal minstens 1 uur in de koelkast staan alvorens op te dienen.

Khao Niew Mumuang (kleefrijst met mango)

125 gr kleefrijst
175 ml dikke kokosmelk
50 ml suiker-siroop
een mespuntje zout
2 verse mango's

Week de rijst minstens 12 uur in water, stoom ze daarna en laat ze afkoelen.
Meng de kokosmelk, de siroop en het zout. Schil de mango's en snijd het vrucht-vlees in kleine plakjes.
doe, om te serveren, een beetje kleefrijst in ieder schaalpje, doe de mango er op en giet het koks-melk mengsel er over heen.

Fug Thong Sung-Khaya (custard in een pompoen)

1 kleine pompoen
5 kippe-eieren
75 gr palm-suiker
een mespuntje zout
250 ml kokos-creme

snijd de bovenkant van de pompoen en haal de zaden en het meeste vruchtvlees eruit. Klop de eieren licht op in een mengkom, doe het zout, de suiker en de kokosmelk erbij en vermeng alles goed. Giet de vloeistof in de pompoen, doe de bovenkant weer op de pompoen en stoom de pompoen totdat de vloeistof dik is geworden, ongeveer 20 minuten.

Khow Niaw Piag (kleefrijst en pudding van zoete mais)

250 gr kleefrijst
75 gr suiker
125 gr zoete mais uit blik
125 gr kokos-creme
een mespuntje zout
zoete basilicum bladeren

Week de rijst minstens 12 uur in water. Kook de rijst totdat ze zacht en gaar is, haal ze dan van het vuur en meng de suiker en de zoete mais er door heen. Vermeng alles goed en doe het vervolgens in schaalpjes.
Breng de kokos-creme op smaak met zout, giet die over de rijst en garneer met de basilicum-blaadjes.

Loog Choob (koekjes van namaak-marcepijn)

225 gr soya-bonen
225 gr suiker
100 gr geraspte kokos
250 ml dikke kokos-melk
25 gr gelatine
kleurstoffen

Stoom de soya-bonen totdat de gaar zijn, prak ze fijn met een vork en doe ze in een pan. Zet de pan op een matig vuur, doe de suiker, de geraspte kokos en de kokos-melk erbij en roer totdat het mengsel erg dik wordt. Haal de pan van het vuur en laat hem afkoelen alvorens hem een uur in de koelkast te zetten. Los in een kom de gelatine op in een beetje warm water. Kneed het soya-bonen mengsel in vormen, zoals pepers, druiven en kersen en dompel, met tandestokers, iedere stukje in de juiste kleurstof en dan in de gelatine. Leg de koekjes op vet papier en zet de even in de koelkast voor ze te serveren.

Kokosflensjes

1 zakje santen
3 dl water
60 gr bloem
1 losgeklopt ei
40 gr suiker
40 gr geraspte kokos
(rode of groene kleurstof)
boter

Klop met de mixer en egaal beslag van de santen, het water, de bloem, het ei, de suiker en de kokos.

Voeg voor gekleurde flensjes enkele druppels rode of groene kleurstof toe.

Bak in een koekepannetje (16 cm doorsnee) in wat boter dunne flensjes.

Vouw ze losjes in vieren en bestrooi ze met kokos.

Deze flensjes worden geserveerd met mango, lychees of appelbanaantjes.

Buffethapjes

Thaise loempiatjes

(24 stuks)

1 uitgeperst teentje knoflook
1 theelepel 7-kruidenpoeder
1 eetlepel olie
175 varkensgehakt
1 1/2 eetlepel vissaus (nam pla)
125 gr dunne reepjes wortel
100 gr taugé
8 ontdooide vellen fylodeeg
1 losgeklopte eidooier
frituurlolie

Bak de knoflook met het 7-kruidenpoeder ca 3 minuten in de olie.

Voeg het gehakt toe en bak het in ca 5 minuten rul.

Voeg op hoog vuur de vissaus en de wortelreepjes toe.

Laat het vocht in ca 5 minuten verdampen.

Roer de taugé erdoor en laat het geheel afkoelen.

Snijdt van de vellen fylodeeg 24 repen van 13x23 cm.

Schep op elke deegreep één lepel vulling, rol het deeg als loempia op en plak de rand met de losgeklopte eidooier vast.

Verhit frituurlolie tot 190 °C en frituur daarin de loempia's met 6 tegelijk 3-4 minuten.

Serveer ze met pikante saus.

Rundvleessaté's met pindasaus

1 theelepel gemalen koriander
1 eetlepel kerriepoeder
4 eetlepels kokosmelk (santen)
1 uitgeperst teentje knoflook
350 gr in repen gesneden biefstuk

Vermeng de koriander, kerrie, santen en knoflook.
Marineer hierin de biefstuk 4 uur.
Rijg het vlees aan 16 satéstokjes.
Verwarm de grill voor op de hoogste stand.
Grill de saté's 5-7 minuten, keer ze halverwege.

Serveer met warme pindasaus.

Pindasaus

1 eetlepel kerrie
1 eetlepel paprikapoeder
1 eetlepel vissaus (nam pla)
1 eetlepel donkere basterdsuiker
125 gr fijngehakte, geroosterde pinda's
3 dl kokosmelk (santen)

Bak in een anti-aanbakpan de kerrie en paprikapoeder ongeveer 1 minuut.
Voeg de vissaus, suiker, pinda's en santen toe.
Breng het geheel aan de kook en laat het +- 10 minuten zachtjes koken, tot een gebonden saus ontstaat.

Thaise visballetjes
(30 stuks)

500 gr kabeljauwfilet
1 eetlepel kerriepoeder
1 eetlepel paprikapoeder
2 eetlepels vissaus (nam pla)
2 eieren
15 blaadjes basilicum
geraspte schil van 1 limoen
frituurolie

Maal de vis, kerrie, paprikapoeder, vissaus, eieren, basilicum en de limoenschil fijn en draai van dit mengsel kleine balletjes.

Verhit de frituurolie tot 190 °C en frituur in de hete olie ongeveer 6 visballetjes tegelijk 3-4 minuten.

Serveer met pikante chilisaus.

Thaise kipballetjes

Bereid deze als Thaise visballetjes, maar vervang de kabeljauw door gekookte kipfilet, de vissaus door kokosmelk en de basilicum door 2 eetlepels fijngehakte koriander.

Maïs/garnalenkoekjes met koriandersaus
(ca 16 stuks)

175 gr maïskorrels
2 losgeklopte eieren
3 gesnipperde lente-uitjes
2 uitgeperste teentjes knoflook
1 theelepel paprikapoeder
70 gr bloem
100 gr gekookte, gepelde garnalen
zout, peper
2 1/2 cm frituurolie
1 eetlepel fijngesneden koriander

Vermeng de maïskorrels, eieren, lente-uitjes, knoflook en paprikapoeder.
Roer de bloem erdoor en voeg de garnalen, zout en peper toe.
Verhit de frituurolie.
Laat met 2 lepels bolletjes beslag in de hete olie glijden en bak ze 4 à 5
minuten.
Strooi er de koriander over.

Koriandersaus

75 gr fijne tafelsuiker
85 ml witte wijnazijn
2 fijngesneden rode pepers
1 eetlepel fijngesneden koriander

Verwarm zachtjes en al roerend de suiker en de azijn tot de suiker oplost.
Laat het op hoog vuur in ca 5 minuten tot een lichte siroop inkoken.
Roer er de pepers en koriander door en laat de saus afkoelen.

Rijstballetjes met kip
(ca 30 stuks)

250 gr kleefrijst
150 gr kipfilet
zout
2 eetlepels kokosmelk
1 rijpe mango
1/2 gesnipperde rode peper
2 fijngesneden lente-uitjes
zout, peper

Week de rijst 4 uur in water.

Kook de kipfilet ca 15 minuten in water met zout en snijd de filet daarna fijn.

Giet de rijst af en stoom hem ca 10 minuten in een stoompan.

Roer de kokosmelk door de rijst en laat de rijst afkoelen.

Pureer de mango en vermeng de puree met de kip, de rode peper, lente-uitjes, zout en peper.

Vorm van de rijst 30 balletjes, gevuld met 1 theelepel kipmengsel.

Leg de balletjes 1 uur in de koelkast.

Pittige mosselen
(ca 30 stuks)

1 kg mosselen
8 cm in stukjes gesneden laoswortel
2 stengels in stukjes gesneden sereh
3 takjes basilicum
1 fijngesneden rood pepertje
2 teentjes fijngesneden knoflook
2 eetlepels citroensap
1 eetlepel lichte sojasaus
2 eetlepels vissaus (nam pla)
1 theelepel suiker
2 eetlepels ongezouten vliespinda's
kokosmelk

Kook de mosselen met de laoswortel, sereh en basilicum ca 10 minuten op een matig vuur in een bodempje water.

Vermeng de rode peper met de knoflook, het citroensap, de sojasaus, de vissaus, de suiker en de pinda's.

Verwarm de grill voor.

Verwijder de helft van de mosselschelpen, neem de mosselen uit de schelpen, schep ze door het knoflook/pepermengsel en leg ze terug in de schelpen.

Schep op elke mossel 1 eetlepel van de saus, 1 theelepel kokosmelk en wat reepjes rode peper en grill de mosselen ongeveer 2 minuten.

Kleefrijst met gekruide kokos
(ca 10 stuks)

250 gr kleefrijst
3 eetlepels gedroogde garnalen
1/2 l kokosmelk (santen uit blik)
zout
3 fijngehakte sjalotjes
1 fijngesneden rood pepertje
1 theelepel gemalen koriander
1 theelepel geraspte gemberwortel
stukje fijngesneden serehstengel
snufje suiker
1 eetlepel olie
50 gr geraspte kokos

Week de rijst 4 uur in water.

Week de garnalen ca 10 minuten in kokend water.

Stoom de rijst ca 10 minuten in een stoompan.

Roer er de kokosmelk en zout door en zet de rijst afgedekt weg tot de kokosmelk is opgenomen.

Stoom de rijst dan nog ongeveer 10 minuten.

Maal de sjalotjes, rode peper, koriander, gemberwortel, sereh, suiker, olie, garnalen en zout fijn en bak dit mengsel in een anti-aanbakpan zachtjes droog.

Schep er van het vuur af de kokos door.

Serveer de rijst, met een schepje kokosmengsel erop, warm of koud in 16 bananebladeren uit de diepvries.

Knip de diepvriesbananebladeren in stukken van 12x12 cm, laat ze ca 20 minuten in kokend water weken, vouw ze tot een bakje en zet ze met een prikkertje vast.

Rijstvermicelli met zoete bonen
(ca 6 stuks)

200 gr zwarte ketanrijst
2 1/2 eetlepel zoete bonenpasta
2 eetlepels oestersaus
1 1/2 eetlepel lichte sojasaus
200 gr rijstvermicelli
2 eetlepels rijstwijn of sherry
2 eetlepels vissaus
2 eetlepel lichte sojasaus
1/2-1 theelepel chili-olie
zout

Week de rijst 4 uur in water, giet hem af en stoom hem in een stompan in 25-30 minuten gaar.

Roer een sausje van de bonenpasta, oestersaus en sojasaus en roer dit door de rijst.

Overgiet de rijstvermicelli met kokend water, week die ca 5 minuten en giet dan af.

Roer een sausje van de rijstwijn of sherry, vissaus, sojasaus, chili-olie en zout naar smaak en roer dit door de vermicelli.

Serveer een schepje vermicelli met een schepje zwarte rijst erop in een bananeblad.

Gefrituurde kip in bananeblad
(ca 12 stuks)

1 eetlepel maïzena
2 1/2 eetlepel melk
2 eetlepels oestersaus
1 eetlepel lichte sojasaus
1/2 eetlepel sesamololie
2 fijngesneden teentjes knoflook
1 fijngeknipt pandanblad
witte peper
250 gr in blokjes van 2 1/2 cm gesneden kipfilet
2 bananebladeren
olie

Roer de maïzena met de melk los.

Roer er de oestersaus, sojasaus, olie, knoflook, het pandanblad en peper door en marineer hierin de kipblokjes ca 30 minuten.

Knip de bananebladeren in repen van 4x30 cm en week die ca 20 minuten in kokend water.

Leg op elke reep een stukje kip, rol ze op en zet ze met een prikkertje vast.

Stoom de pakketjes in een stoommandje in ca 10 minuten gaar.

Verhit olie en bak hierin 5-6 pakketjes tegelijk ca 5 minuten.

Zoetzuur pikant sausje

1 1/2 eetlepel suiker
1 1/2 dl azijn
zout
groene peper

Los de suiker op in de azijn en laat de saus iets kleuren.

Breng op smaak met zout en gesnipperde groene peper.



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...

 **Blind** **E**lephant
Stg. **x**perience

U ook???

Het IBAN-nummer van de Stichting Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

