



Zuidoost Aziatische keuken
(Johan Drenth)

Ruud 's Kookboek

Inhoudsopgave.

1. Basisingrediënten
2. Khao Paad (gebakken rijst)
3. Khao Paad II
4. Khao Phat III (gebakken Thaise rijst)
5. Khow Paad Sapparod I (gebakken rijst met ananas)
6. Khow Paad Sapparod II (ananasrijst)
7. Khao Paad Naam Prig met Goong Thod (gekruide gebakken rijst)
8. Thaise gebakken rijst
9. Pagoderijst
10. Kerrierijst
11. Mee Grob I (knapperig gebakken mie)
12. Mee Grob II (gebakken noedels)
13. Pad Thai (Roergebakken Thaise mie)
14. Guay Tiaw Paad Thai (gebakken mie op z'n Thais)
15. Guay Tiaw Paad Siew (gebakken mie)
16. Thaise mieschotel
17. Gueyteow Pak (noedels met groenten en kerriesaus)
18. Tom yam soep
19. Tom Yam Goong I (hete en zure garnalensoep)
20. Tom Yam Goong II (pittig gekruide garnalensoep)
21. Tom Som Pla (zure soep met vis en groenten)
22. Tom Khao Pla (seafood en rijstsoep)
23. Tom Chin Goong (soep met garnalenballetjes)
24. Gaeng Som Goong (gekruide soep met garnalen)
25. Thaise maaltijdsoep
26. Garnalensoep I
27. Garnalensoep II
28. Garnalensoep III (Kung tom yam)
29. Tom yum (garnalensoep)
30. Thaise vissoep met lengfilet
31. Gai Tom Kha (kip en kokos soep)
32. Tom Kha Gai I (kruidige kokosmelk- en kippensoep)
33. Tom Kha Gai II (kippensoep met kokos)
34. Kippensoep met kokosmelk en lente-ui
35. Korianderstengels
36. Maleisische kippensoep I
37. Maleisische kippensoep II
38. Vietnamese kippensoep met rijstnoedels
39. Currysoep met glasnoedels
40. Vietnamese groente-noedelsoep
41. Thaise curry-noedelsoep
42. Heldere bouillon uit Thailand
43. Soup Gai (Thaise kippenbouillon)
44. Tom Gai Proong (gekruide kippensoep)
45. Tom Ga Kai (Kippensoep met mango)
46. Gaeng Rawn (heldere soep van glasmie en groenten)
47. Gaeng Jued (gebonden soep met gevulde paddestoelen)
48. Gaeng Liang Fug Thong (pompoen met kokossoep)
49. Koolsoep uit Laos
50. Khao Tom A Na Mai (rijstsoep)
51. Tjok Bei Tam Lung (rijstsoep met waterspinazie)
52. Oosterse spinaziesoep
53. Romige spinaziesoep met zalm
54. Thais soepje
55. Vietnamese rundvlessoep
56. Pickled knoflook
57. Oosterse salade
58. Khae Rozen Uam (lauwwarme rijstsalade)
59. Lauwwarme Thaise salade
60. Lauwwarme salade met garnalen en kip
61. Som Tam Esan (papayasalade)
62. Yam ma muang (salade van groene mango's)

63. Yaam Som-O I (pomelosalade)
64. Yaam Som-O II (Thais gekruide pomelosalade)
65. Yaam Nuea I (vleessalade)
66. Yaam Nuea II (rundvleessalade)
67. Thaise salade
68. Oosterse tomatendressing
69. Thaise salade met garnalen
70. Phad Thai (Thaise noedelsalade)
71. Vietnamese noedelsalade
72. Biefstuksalade
73. Salade met Biefstuk
74. Biefstuksalade met limoensaus
75. Thaise beefsald
76. Thaise salade met rijstnoedels
77. Yaam Mamuang
78. Yum Taent Kwa (komkommersalade)
79. Salad Kak (Thaise salade)
80. Nam salad kak (pinda-kokosmelk sladressing)
81. Yaam Thua Poo (salade van aspergebonden)
82. Yaam Yai (salade van gemengde groente)
83. Yaam Polamai (Thaise gekruide fruit salade)
84. Miang Pla Too (gekruide makreelsalade)
85. Goong Yaam (gekruide garnalensalade)
86. Paag Boong Paad (gebakken spinazie)
87. Thua Ngok Paad Tao Hoo (gebakken taugé en tahoe)
88. Paad Paag Naam Mun Hoy (broccoli in oestersaus)
89. Paag Tom Gathi (in kokosmelk gekookte groente)
90. Paad Khao Poda Onn Gub Gai (jonge maïs met kip)
91. Na Raam Long Srong (kheng Khung in kokosmelk)
92. Paad Fak Thong Sei Kai (gebakken pompoen met eieren)
93. Thaise stoofpot met ei
94. Gevulde paprika's
95. Paad Prig Gung Thua (sambal met gebakken boontjes)
96. Thaise rode curry met paprika, peultjes en tofu
97. Thaise rode currypasta
98. Thaise Chinese kool met zwarte peper en knoflook
99. Aardappelcurry met raita
100. Aardappel-groenteschotel
101. Dau hu kho nuoc dua (Tofu met groenten in kokossaus)
102. Njum I
103. Njum II
104. Taoekwa dan atjar (Tofu met gemengde groenten uit Maleisië)
105. Phat phak mangsawirat (roergebakken paddestoelen en groenten)
106. Spinazie met curry-eieren
107. Zoetzure groenten uit Maleisië
108. Groene sambal
109. Rode sambal
110. Naam Prig Pau (sambal van geroosterde peper)
111. Tom Yam pasta
112. Pepersaus
113. Peper'jam'
114. Zoute Eieren
115. Zoute Eiersaus
116. Nam Tim Sateh (satésaus)
117. Nam Tim Makhua Tet Phao (tomatensaus)
118. Thaise loempiatjes
119. Rundvleessaté's met pindasaus
120. Pindasaus
121. Visballetjes
122. Thaise kipballetjes
123. Maïs/garnalenkoekjes met koriandersaus
124. Koriandersaus
125. Rijstballetjes met kip
126. Pittige mosselen

127. Thaise mosselen
128. Kleefrijst met gekruide kokos
129. Rijstvermicelli met zoete bonen
130. Gefrituurde kip in bananenblad
131. Zoetzuur pikant sausje
132. Rundersaté
133. Pikante viskoekjes
134. Bang Phoug Tom (Vietnamese hapjes op kroepoek)
135. Vietnamese driehoekjes
136. Gaeng Gari Goong (kreeft en garnalen sambal)
137. Goong Pow Nam Pla Waan (kreeft met zoetzure saus)
138. Thaise roerbakshotel met garnalen
139. Thaise garnalen
140. Thaise garnalen in gele curry
141. Met knoflook gebakken garnalen
142. Poo Tom Gathi (stoofpot van 'mud'krab en kokosmelk)
143. Poo Paad Gari (gekruide krab)
144. Poo Ja (gevulde krabschalen)
145. Geroosterde garnalen met limoen
146. Komkommer-kruidensalsa
147. Visspiesen met koriander
148. Korianderdressing
149. Gefrituurde garnalen met korianderpesto
150. Korianderpesto
151. Phat Thai
152. Gaeng Khiaw Waan Goong (groene sambal met garnalen)
153. Tod Man Pla (koekjes van gebakken garnalen met hete saus)
154. Prataad Lom (garnalenloempia's)
155. Paad Prieuw Wan Goong (zoetzure garnalen)
156. Goong Paad (gefrituurde garnalen met sambal)
157. Khai Jiaw Hoy Naang Rom (oesteromelet)
158. Hoy Lai Paad Horabla (schelpen met basilicumbladeren)
159. Hoy Malaeng Poo Laam (gekruide mosselen in bamboekokers)
160. Mosselen op Thaise wijze
161. Mosselen met Kruiden
162. Hoy Lai Paad Prig (schelpen met hete saus)
163. Po Taek (zure seafoodstoofpot)
164. Haw Mog Hoy (gekruide gestoomde mosselen)
165. Pla Mueg Paad Prig (gebakken inktvis met hete saus)
166. Pla Grapong Thod Foo (gebakken zeebaars)
167. In bananenblad gestoomde hete vis met sesam-lente-ui-salsa
168. Sesam-lente-ui salsa
169. Shu-shi Pla (vis in rode curry)
170. Nam Prik Kaeng Dang (rode currypasta)
171. Rode currypasta II
172. Maleisische viscurry in bananenblad
173. Groene currypasta
174. Gegrilde vis
175. Pla chien (gestoomde vis)
176. Pla Lat (oetzure vis)
177. Pla Prik (pittig gekruide vis)
178. Pla Dook Foo (gefrituurde gerookte 'catfish')
179. Thaise kabeljauwfilet
180. Groente-visterrine
181. Pla Kapong Priaw (zeebaars in zure saus)
182. Ngob Pla Haw (gebakken gekruide visfilet)
183. Pla Gow Laad Prig (gebakken garoupa met sambal)
184. Pla Kapong Nueng Laad Prig (gekruide gestoomde rode 'snapper')
185. Pla Pow (gegrilde vis)
186. Pla Paad Khing (zeebaars met verse gember)
187. How Mog Pla (gekruide gestoomde vis met kokos)
188. Gaeng Khua Nuea (gekruide vis en groente)
189. Gaeng Kua Sapparod (ananascurry)
190. Gaeng Pla (vis met sambal)

191. Kabeljauwfilet in Thaise saus
192. Omeletrolletjes, gegrilde kabeljauwreepjes en komkommersalade
193. Hete curry van scampi's
194. Goong Kratiem Prik Thai (knoflookgarnalen)
195. Tempura gamba's met Thaise chilisaus
196. Ikan dan udang iemak (Vis en garnalen in kokosmelk)
197. Gai Haw Bai Toey (gebakken kip in pandanusbladeren)
198. Kai Pad Ped
199. Kai Tom Kha (laoskip met kokosmelk)
200. Gai Yaang (geroosterde kip)
201. Barbecue-kipfilet
202. Roergebakken kip met groenten
203. Roergebakken kip met kerrie en basilicum
204. Thaise kip met gember
205. Thaise kip met citroengras
206. Panaeng Gai (droge gekruide kip)
207. Priaw waan
208. Vietnamese gestoofde kip
209. Lembaren van kip
210. Og Gai Sod Sai (gevulde kippenborst)
211. Kip met peultjes
212. Gai Pao Prik Taang (kip met cashewnoten)
213. Kipgehaktspiesjes met pindasaus
214. Kip uit Birma (Myanmar)
215. Gaeng Ped Gai (gekruide kip)
216. Tom Kem Gai (kipstoofpot)
217. Gaeng Phed Ped (eend met groenten)
218. Moo Waan (geglaceerd varkensvlees)
219. Moo Grob (knapperig gebakken varkensvlees)
220. Gaeng Moo Tepo (gekruide varkensvlees met waterspinazie)
221. Varkensvleescurry in kokosaus
222. Moo Sarong (balletjes van varkensvlees in loempiadeeg)
223. Paad Loog Chin (gestoomde balletjes van varkensvlees met groente)
224. Varkensvlees op z'n Thais
225. Garnalen met varkensvlees, tomaten en taugé
226. Thaise roerbakschotel I
227. Thaise roerbakschotel II
228. Gaeng Gari Nuea (gekruide rundvlees)
229. Khiaw Waan Nuea (groene sambal met rundvlees)
230. Rundvleescurry
231. Panaeng nuea (roergebakken rundvleescurry)
232. Nuea Pad Ba Ma Grood Bai Saranae (ossenhaas met limoenblad en munt)
233. Thaise biefstukspiesjes
234. Maleisische biefreepjes
235. Nua phat nam manhoy (rundvlees met oestersaus)
236. Phat Phet tua Fak Jao (Rundvlees met groene bonen)
237. Kh rung Keng Phet Deng (Rode currypasta)
238. Gestoomde ossenhaas in soja-oestersaus
239. Komkommer-tomaatraita
240. Sate Nuea (rundvleessaté)
241. Nam Jim Satay (pinda-kokosmelk dipsaus)
242. Nam jim sataysaus
243. Masman (rundvlees met pinda's in kokosmelk)
244. Gaeng Haang Lae (gekruide vlees uit het noorden)
245. Nuea Paad Prig (gebraden vlees met pepers)
246. Panaeng Nuea (gekruide rundvlees)
247. Rundvlees met groene peper
248. Rode currypasta
249. Thaise vleeskrans
250. Bun Bo (Vietnamees vleesgerecht)
251. Nuoc Cham (Vietnamese pikante vissaus)
252. Thit Bô Kho (Vietnamees stoofvlees)
253. Vietnamese loempia's I

- 254. Vietnamese loempiasaus
- 255. Vietnamese loempia's II
- 256. Vietnamese loempiatjes met krab
- 257. Gá Sao Xa (pittige kip met citroengras)
- 258. Gegrilde kip met citroengras
- 259. Vietnamese kalkoenrolletjes
- 260. Rijst met kalkoen op z'n Vietnamees
- 261. Wokschotel met kalkoen
- 262. Paksoi met kruidige kip uit Vietnam
- 263. Maleisische gehaktcurry
- 264. Gerookte eendenborst Saigon
- 265. Vietnamese omelet op noedelbedje
- 266. Woon Waan (zoete stukjes agar-agar)
- 267. Thaise bananen
- 268. Kluey Cheuam (kokosbananen)
- 269. Bananen met verse gember
- 270. Aitim Gathi (kokosijs)
- 271. Tub Tim Grob (waterkastanjes in kokosiroop)
- 272. Med Kanoom (namaakjackfruitzaden)
- 273. Med Maeng Lug Naam gathi (zoete basilicumzaden in kokosmelk)
- 274. Khao Niew Mumuang (kleefrijst met mango)
- 275. Fug Thong SungKhaya (custard in een pompoen)
- 276. Khow Niaw Piag (kleefrijst en pudding van zoete maïs)
- 277. Loog Choob (koekjes van namaakmarsepein)
- 278. Khan um kluk (Thaise kokosflensjes) I
- 279. Kokosflensjes II
- 280. Limoen-kokosijs
- 281. Maleisische vruchtengelei

Basingrediënten

Bamboespruiten

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 en in veel westerse supermarkten zijn die blikken te verkrijgen.

Taugé

De uitlopers van de groene mungboon. 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 20-30 minuten voor het gebruik in warm water weken. De harde stengels worden bijna altijd verwijderd. De geur en smaak zijn uniek en er is geen vervangingsmiddel beschikbaar, maar ze zijn bijna altijd verkrijgbaar in zelfs de kleinste winkels met Aziatische producten.

Basilicumblad

Thaise basilicum, ook wel 'heilige' basilicum genoemd, heeft donkerder blad en de smaak is wat voller, minder 'vers' dan gewone baziël.

Bosjes blad kunnen in hun geheel worden ingevroren in een kunststof diepvrieszakje en dan maximaal twee weken worden bewaard; gebruik steeds zoveel als nodig is en voeg het bevroren aan gerechten toe.

Vervang Thaise basilicum eventueel door gewone inheemse.

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 de westerse smaak. Bij de grotere rode pepers komt 'het vuur' uit de zaden en die moeten dan ook zorgvuldig worden verwijderd als een minder scherpe smaak nodig is. Gedroogde pepers worden vaak in het geheel gebruikt en voor het opdienem verwijderd.

Kokosmelk

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 kokosnoot 75 ml dikke kokosmelk opleveren. Om dunne melk te krijgen, moet het gemalen vruchtvlees nog één of een aantal malen worden uitgeknepen. Het vocht, dat in de jonge groene kokosnoten zit en dat vaak kokosmelk wordt genoemd, is eigenlijk kokoswater en dat wordt in de Thaise keuken bijna nooit gebruikt. Als er geen verse kokosnoten voorhanden zijn, kan de ingeblikte of de ingevroren (liever deze) soort worden gebruikt.

Kokosroom

Het dikke laagje dat zich boven op kokosmelk afzet.

Koriander

Dit is één 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 peterseliesoorten, 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.

Als u koriander vers in bosjes koopt, bewaar het bosje dan op een koele plaats in een vaasje water.

Korianderwortel

Heeft een minder uitgesproken smaak dan het blad.

De bosjes korianderblad die te koop zijn, dragen vaak nog worteltjes.

Op een koele plaats zijn verpakte verse wortels een paar dagen houdbaar en ze kunnen ook worden ingevroren.

Gebruik bladstengels als geen wortels te krijgen zijn.

Kerrybladeren

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 verwijderd voor het kneuzen of fijn hakken.

Rijst

De meest gebruikte is langkorrelige.

Was de korrels een paar maal in stromend koud water. Doe de rijst in een pan met dikke bodem en voeg per 300 gr rijst 6-7 dl koud water toe. Leg het deksel op de pan en breng de rijst snel aan de kook. Neem het deksel weg en roer in de kokende rijst tot vrijwel al het water is verdampt. Temper het vuur tot het minimum, sluit de pan hermetisch met aluminiumfolie en leg er het deksel op. Stoom de rijst 20 minuten tot de korrels zacht, gaar, gezwollen en allemaal los van elkaar zijn.

Kleefrijst

Een langkorrelige rijstsoort, die, in tegenstelling tot zijn naam (glutinous rice), geen gluten bevat. Toch wordt de rijst bij het koken erg kleverig en wordt daardoor veel gebruikt in desserts.

Gemalen bruine rijst

Wordt soms aan gerechten toegevoegd om ze te binden; deze bereidt men door rauwe langkorrelrijst te roerbakken tot de korrels bruin zijn en ze daarna te malen.

Kaffir lime

Een plaatselijke limesoort, 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.

Kaffir Lime leaves: het blad van de Kaffirlimoen (familie van limoengras), dat veel gebruikt wordt in visschotels.

Gemberwortel (djahé)

Koop altijd verse, stevige, zware stukken wortelstok die een beetje glanzen.

Op een koele plaats kunnen ze een week worden bewaard, maar gewikkeld in vochtig keukenpapier en dan in een plastic zakje in de groentela van de koelkast blijft gember nog langer fris.

Kha

Een Thaise gemberwortel, die groter en lichter is dan de algemeen bekende soort. De plant wordt vrijwel niet buiten zuidoost-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 lange tijd bewaard blijven.

Citroengras

Een aromatische grassoort met kleine dikke wortels die, als ze worden gestampt, een sterke citroengeur afgeven. Spits toelopende stengels.

Snijd het dikke worteleind weg, pel er de taaie buitenste laagjes af en gebruik ook de punt niet.

Op een koele plaats blijven de verse stengels een paar dagen fris, ze kunnen ook kleingesneden en ingevroren worden.

Als het verpakte poeder (sereh) wordt gebruikt, is 1 theelepel vergelijkbaar met 1 verse stengel. Desnoods kan een geraspte citroenschil als vervangingsmiddel worden gebruikt. Verwijder het citroengras voor het serveren uit het gerecht.

Papeda - djeroek poeroet

Iets kleiner dan de limoen met een donkergroene, pokdalige schil.

De vrucht heeft slechts weinig sap, maar geur en smaak van de schil zijn zeer aromatisch.

Kan door limoenschil worden vervangen.

Papedablad

Deze gladde, donkergroene blaadjes geven een citroenachtige geur en smaak.

Verse blaadjes zijn op een koele plaats goed te bewaren en kunnen ook worden ingevroren.

Gebruik een stukje citroenschil als geen papedablad te koop is. Vervang 1 blad door 11/2 theelepel geraspte schil.

Galangawortel (laos)

wortels met een aromatische smaak die lijkt op gember.

Er bestaan twee soorten, de kleine en de grote. De laatste is hier gewoonlijk vers te koop.

Laos wordt in dunne plakjes met allerlei gerechten mee gekookt.

Schil de wortel en snijd of rasp hem klein.

De hele wortel kan in vochtig papier in de groentela van de koelkast twee weken worden bewaard.

Kan ook worden ingevroren. Laat hem dan even ontdooien, net genoeg om er plakjes van te kunnen snijden, en leg de rest van de wortel direct weer terug in de vriezer.

Galangawortel is ook gedroogd in poedervorm te koop, of als gedroogde plakjes, wat iets meer smaak geeft. Vervang 1 cm verse wortel door 1 gedroogd plakje of 1 theelepel poeder; als in een recept verse wortel met andere specerijen wordt fijngewreven, kan het gedroogde product beter na het wrijven worden toegevoegd.

Straw mushrooms (stro-champignons)

Zijn zelden vers maar vaak in blik te koop. Deze gladde paddestoelen zijn neutraal van smaak en nemen makkelijk de smaak van het gerecht op.

Nam Pla

Aromatische dunne saus die vrijkomt bij het pekelen van vis. Wordt vaak als vervanging van zout gebruikt en op de traditionele wijze 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 druipt. Een praktischere en acceptabele vervanging kan worden gemaakt door zes grote stukken ansjovisfilet te malen met een teentje knoflook en twee theelepels lichte sojasaus.

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 (vissaus), 75 ml vers limesap, 2 theelepels lichte sojasaus en 1/2 theelepel suiker samen te stampen.

Oestersaus

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

Sojasaus (licht of donker)

Er zijn lichte (dunne) en donkere (dikke) sojasauzen. De lichtere sauzen zijn wat zouter, de donkere zijn zwaarder, zoeter en voller van smaak.

Zoete chilisaus

Pittige saus op basis van rode chilipepers en kruiden.

Palmsuiker - goela djawa

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

Pandanus

Zowel het blad als het gedestilleerde extract van de bloemen, dat ook kewra water heet, worden gebruikt om aan zoete gerechten een exotisch, muskusachtig en 'grassig' smaakje te geven.

Wij kennen de pandanus of schroefpalm als kamerplant.

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 aan het eten toe en omdat er geen vervangingsmiddel is, kan eventueel een wat groene kleurstof worden gebruikt als ze niet voorhanden zijn.

Ingemaakte sojabonen

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 kan worden opgeborgen. Ze wordt meestal gebakken gegeten.

Garnalen, gedroogde (ebi)

Hele, gedroogde garnalen worden gebruikt om structuur en een aantrekkelijke smaak te geven.

Garnalenpasta (trassi)

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

Zoete basilicum

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

Tamarinde (asem)

Te koop als kleverige pasta of tot blokken geperst. Heeft een scherpzure, enigszins fruitige smaak.

Breek, om tamarindewater te maken, een stukje van 25 gr af en schenk er 3 dl kokend water over. Wrijf het klontje met de achterkant van een lepel fijn en laat het mengsel 30 minuten trekken, roer af en toe.

Schenk het water door een fijne zeef, knijp de pulp uit en gooi deze daarna weg.

Bewaar het water in een fles in de koelkast.

Soms is meer geconcentreerde tamarindesiroop te koop.

Tamarindewater

Wordt gemaakt door verse of gedroogde tamarindebonen 15-20 minuten in koud water te weken 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.

Bananenblad

Wordt gebruikt om pakketjes en bakjes mee te maken voor gestoomd voedsel.

Het geeft bovendien een apart smaakje.

Het blad is diepgevroren te koop.

Deegwaren

De meeste soorten kunnen door bij ons bekende worden vervangen.

Twee soorten, gedroogde rijstmie en mie van mungbonen, kunnen worden gefrituurd.

Gedroogde mie wordt gewoonlijk voor het koken 10-20 minuten in koud water geweekt; na het weken is het tweemaal zo zwaar.

Geweekte mie hoeft maar kort te koken.

Mie van mungbonen (transparante mie, laksa)

Stevig en half doorzichtig als hij rauw is, na het weken in warm water helder als gelatine.

Verse rijstmie

Gaar gestoomd en vochtig, in strengen.

Snijd de mie zonder de streng los te wikkelen in stukjes en laat hem in gerechten uitsluitend mee warmen.

Gedroogde rijstmie

Dunne, breekbare en halfttransparante mie, te koop in bosjes.

Gewoonlijk moet de mie voor het koken worden geweekt; alleen als de mie wordt gefrituurd, hoeft dat niet.

Eiermie

Deze dunne 'lintmacaroni' uit tarwebloem, ei en water is zowel vers (hoeft niet te worden geweekt) als gedroogd in 'nestjes' te koop.

Erwtjes van de erwtplant

Heel kleine vruchtjes, meestal ook met de kleur van een erwt, maar ze kunnen ook wit, paars of geel zijn.

Ze zijn in de verte aan aubergines verwant en worden daarom heel verwarrend in het Engels wel 'pea aubergine' genoemd.

Het frisse, enigszins bittere smaakeffect wordt rauw toegepast in warme sauzen en gekookt in curries.

Kouseband

Hoewel deze bonen meer dan 1 meter lang kunnen worden, is het beter, jongere exemplaren te gebruiken.

De groente kan door sperziebonen worden vervangen.

Munt

Thaise munt heeft een aan groene munt verwante geur. Als hij niet te koop is, kan ook kruizemunt worden gebruikt.

Sjalotten

Rode Thaise sjalotten zijn kleiner dan de bij ons bekende. Ze hebben een zeer uitgesproken smaak die eerder fruitig dan scherp is.

U kunt ook gewone sjalotten gebruiken.

Waterkastanjes

Zoete wortel- of knolgroente ter grootte van een walnoot. Waterkastanjes zijn wit en knapperig. In China worden ze als hapje tussendoor gegeten, nadat ze in de schil zijn gekookt of gepeld en in kandijsuiker gekarameliseerd. Vooral in het zuiden van China worden ze in gerechten verwerkt. Hier zijn in de toto soms verse waterkastanjes te koop. Ze zijn lekkerder dan kastanjes uit blik en kunnen, ongepeld en in een papieren zak verpakt, in de groentela van de koelkast ± 2 weken worden bewaard. Ze worden vooraf gepeld en kastanjes die over zijn, kunnen onder koud water in de koelkast worden bewaard. Kastanjes uit blik zijn goed van structuur, maar hebben weinig smaak. Spoel ze voor gebruik onder de koude kraan af. Exemplaren die over zijn, kunnen eveneens in een glazen pot onder koud water in de koelkast worden gezet. Als het water dagelijks wordt ververs, kunnen ze een aantal weken worden bewaard.

Steranijs

Een harde, stervormige specerij, de peul van de gelijknamige struik. Lijkt in geur en smaak op gewone anijs, maar is steviger en heeft een meer uitgesproken dropsmaak. Steranijs is een essentieel onderdeel van 5-kruidentpoeder en wordt op grote schaal in stoofgerechten gebruikt. Hij wordt in toko's verkocht en kan in een goed afgesloten glazen pot op een donkere plaats vrijwel onbeperkt worden bewaard.

Rijst en mie

Inleiding

Thailand staat niet voor niets bekend als 'de rijstkom van Azië', want het is inderdaad één 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 met een op aanbidding lijkende eerbied omringd en worden het hele jaar talrijke rituele ceremoniën gehouden, die te maken hebben met het planten en het oogsten van rijst.

De langkorrelige witte soort komt het meest voor en wordt over het algemeen gestoomd tot ze 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 gepolijste 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)

1 dl olie
2 eetlepels gehakte knoflook
2 verse rode pepers
100 gr in dunne plakjes gesneden varkensvlees
2 eetlepels suiker
1/2 dl vissaus
20 kleine tomaten
5 kousebandbonen
2 sla-uitjes
1/2 theelepel versgemalen witte peper
verse korianderbladeren
2 doormidden gesneden limes
2 eieren
3 uien
500 gr gekookte rijst

Hak de knoflook in kleine stukjes.

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

Verwarm de olie in een wadjan en bak de knoflook in de olie goudbruin en knapperig.

Doe de reepjes peper in de wadjan, roer er de stukjes varkensvlees door en laat ze

bakken tot ze gaar zijn.

Doe de in stukjes gesneden uien, de doormidden gesneden tomaten en de eieren in de pan en roer tot de eieren zijn gestold.

Roer de suiker en de vissaus erdoor, doe dan de rijst en de bonen in de wadjan en bak alles al roerend 1-2 minuten goed door.

Bestrooi het gerecht bij het opscheppen met de versgemalen peper, de korianderblaadjes en de sla-uitjes.

Khao Paad II

2 eetlepels gedroogde garnalen
200 gr pandanrijst
2 eieren
1 eetlepel fijngesneden koriander
1 eetlepel vissaus (Nam Pla)
1 fijngesneden ui
2 fijngesneden teentjes knoflook
1 eetlepel garnalenpasta (trassi)
4 eetlepels plantaardige olie
3 eetlepels lichte sojasaus
2 fijngesneden lente-uitjes
2 fijngesneden rode pepers

Week de gedroogde garnalen ± 30 minuten in heet water.

Kook de rijst in 3 dl water in ± 25 minuten gaar en laat afkoelen.

Klop intussen de eieren met de koriander en de vissaus los en bak van het eimengsel in 2 eetlepels olie een omelet.

Rol de omelet op en snijd hem in repen.

Bak de ui, knoflook en garnalenpasta ± 5 minuten zacht in een ruime wok met 2 eetlepels olie.

Voeg de geweekte garnalen en de koude rijst toe en bak de rijst al omscheppend op hoog vuur ± 5 minuten.

Breng op smaak met sojasaus en garneer met lente-ui, pepersnippers en omeletrepen.

Khao Phat III (gebakken Thaise rijst)

300 gr rijst
1 grote ui
4 bosuitjes
180 gr krab (blik)
3 eetlepels olie
100 gr half-om-halfgehakt
100 gr Noorse garnalen
2 eieren
zout, peper
2 eetlepels Nam Pla
1 eetlepel chilisaus
2 eetlepels tomatenpuree
2 eetlepels fijngehakte verse koriander

Kook de rijst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking gaar en laat hem helemaal afkoelen.

Pel de ui en hak hem fijn.
Snijd de bosui in ringetjes.
Giet de krab af en haal het krabvlees uit elkaar.
Verhit de olie in een wok of braadpan en fruit de ui zachtjes goudbruin.
Voeg het gehakt toe en bak dit op hoog vuur al omscheppend rul.
Schep de krab en de garnalen erdoor en bak alles ± 2 minuten.
Klop de eieren met zout en peper los en schep ze door het gehaktmengsel.
Verwarm alles al omscheppend.
Roer, als het ei gaat stollen, de rijst erdoor.
Roer de vissaus, de chilisaus en de tomatenpuree door elkaar voeg dit sausje aan de rijst toe en bak alles al omscheppend ± 4 minuten.
Schep de ui erdoor.
Doe de rijst in een warme schaal en strooi er de koriander over.

Khow Paad Sapparod I (gebakken rijst met ananas)

300 gr witte rijst
1 grote ananas
125 gr verse garnalen
125 gr krabvlees
125 gr Chinese saucijsjes
1 sjalot
2 teentjes knoflook
2 verse rode pepers
50 ml plantaardige olie
2 theelepels vissaus
25 ml lichte sojasaus
versgemalen zwarte peper
25 gr knapperig gefruite sjalotten

Kook de rijst tot die driekwart gaar is, laat ze uitlekken en zet ze apart.
snijd de ananas in de lengte doormidden, hol de ene helft uit (bewaar de andere helft voor een ander gerecht) en snijd het vruchtvlees in dobbelsteentjes.
Pel de garnalen en hak ze in kleine stukjes.
Pluk het krabvlees uit elkaar en hak de saucijsjes 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 3-4 minuten.
Doe de garnalen erbij en bak nog 3 minuten door.
Doe er dan het krabvlees en de saucijsjes bij en roer alles goed door elkaar.
Doe de rijst erbij en breng die op smaak met de vissaus, de sojasaus en de versgemalen zwarte peper.
Doe er eventueel nog een beetje olie bij.
Kook de rijst, onder voortduren omscheppen, op hoog vuur tot die zacht en helemaal gaar is.
Doe er dan de helft van de stukjes ananas door en laat het gerecht nog 1 minuut bakken.
Serveer de rijst in de uitgeholde ananashelft, strooi er de knapperige sjalotten over en garneer met de overgebleven stukjes ananas.

Khow Paad Sapparod II (ananasrijst)

225 gr langkorrelrijst
6 eetlepels gedroogde garnalen
1 grote ananas of 4 kleine
3 fijngesneden sjalotjes
het groene deel van 4 lente-uitjes in ringen
5 rode pepers in fijne reepjes
1 fijngesneden bosje koriander
2 eetlepels olie
2 teentjes knoflook in reepjes
2 eetlepels vissaus
2 eetlepels lichte sojasaus
1 eetlepel suiker

Kook de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Bak de garnalen in een wok in 1 eetlepel olie krokant.
Halveer de ananas in de lengte en snijd het vruchtvlees van de schil los (bewaar de schil en snijd hem in blokjes).
Vermeng de ananas, sjalotjes, lente-ui, pepers en koriander.
Bak in een wok in 2 eetlepels olie de knoflook ± 3 minuten.
Voeg de rijst toe en roerbak ± 5 minuten.
Voeg de vissaus, sojasaus en suiker toe en roerbak ± 3 minuten.
Voeg het ananasmengsel en de garnalen toe en warm die mee.
Vul de ananashelften met het rijstmengsel.

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

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

Voor de garnalensaus:
3 teentjes knoflook
5 kleine groene pepers
25 gr trassi
50 ml vissaus
50 ml limesaus

Stoom de rijst tot 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 ± 3 minuten tot ze rood worden en gaan opkrullen.
Haal de garnalen uit de olie en laat ze op keukenpapier uitlekken.
Doe de garnalensaus in dezelfde wadjan en vermeng goed met de olie.
Doe dan de rijst erbij, roer alles goed door elkaar en bak het al roerend 2 minuten.
Doe de rijst op een schaal en garneer die met de gebakken garnalen bovenop en de stukjes tomaat en komkommer eromheen.

Voor de garnalensaus:
Hak de knoflook en de pepers in stukken en doe die samen met de trassi in een vijzel.
Stamp tot alles fijn is en meng er dan de vissaus en het limesap door.

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

Thaise gebakken rijst

Als u er wat plakjes gesneden komkommer bij serveert, heeft u een complete maaltijd.

500 gr rijst
250 gr grote garnalen*
een plak ham van 250-300 gr
3 uien
4 teentjes knoflook
1 theelepel suiker
3 eieren
1 eetlepel chilisaus
2 eetlepels Thaise vissaus
150 gr champignons
1 groene paprika
8 sperziebonen
150 gr diepvriesdoperwtten
1 tomaat
voorjaarsuitjes of dunne prei
4 takjes koriander
6 eetlepels arachideolie

* In plaats van grote garnalen kunt u ook een blikje krab nemen.
Voeg de krab in dat geval pas op het laatst toe en roer hierna niet meer in de rijst.

Was de rijst, kook hem gaar en laat de rijst afkoelen.
Pel en was de garnalen, snijd de rugzijde in en verwijder de darm.
Snijd de ham in kleine blokjes.
Snijd de uien en knoflook fijn.
Klop de eieren in een kommetje los.
Snijd de champignons in plakjes; houd kleine champignons heel.
Snijd de paprika in reepjes en de sperzieboontjes in kleine stukjes.
Leg de doperwtjes klaar.
Blancheer de groenten een paar minuten.
Verdeel de tomaten in partjes en het preitje of de voorjaarsuitjes in kleine ringetjes.
Verhit de olie in een wok en fruit de uien en knoflook.
Voeg dan de champignons toe en schep om.
Voeg de suiker toe en roer even.
Voeg dan de garnalen en de ham toe.
Maak ruimte in het midden van de wok en giet er het losgeklopte ei in.
Laat het ei stollen en roer het dan los.
Voeg er de rijst in kleine brokjes aan toe en blijf roeren.
Voeg de chilisaus, de vissaus, de groenten en eventueel nog wat zout toe.
Dien op en versier met de korianderblaadjes.

Pagoderijst

2 dl kippenbouillon (of water)
2 eetlepels sojasaus

1 1/2 cm verse geschilde gember
100 gr zilvervliesrijst
boter
10 cm witte rammenas
4 lampionkersjes

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

Schenk hierbij een koele karnemelk of een gingerale.

Kerrierijst

2 eieren
2 theelepels sesamolie
2 1/2 theelepel zout
225 gr kipfilet
2 eetlepels pindaolie
2 eetlepels (3-4 teentjes) grofgehakte knoflook
1 fijngehakte kleine ui
1 eetlepel verse gemberwortel, fijngehakt
1/2 theelepel versgemalen zwarte peper
375 gr gaar gekookte Basmati- of Thaise rijst
1 middelgrote rode paprika
100 gr maïs
1 theelepel chili-olie
1 eetlepel Madras kerriepoeder of 1/2-3/4 eetlepel Madras kerriepasta
3 fijngehakte lente-uitjes

Klop de eieren met de sesamolie en 1/2 theelepel zout.
Snijd de kip in kleine blokjes.
Breng de wok goed op temperatuur en doe de olie erin.
Verhit de olie tot deze licht begint te roken.
Doe dan de knoflook, de ui, de gember, 2 theelepels zout en de peper in de wok en roerbak dit 2 minuten.
Voeg de kip toe en roerbak deze ± 2 minuten.
Voeg de rijst toe en roerbak nog eens 3 minuten.
Voeg de paprika, de maïs, de chili-olie en de kerrie toe en roerbak nog ± 2 minuten.
Voeg tenslotte het eimengsel toe en roerbak dit ± 1 minuut tot het ei helemaal is gestold.
Garneer het gerecht met de lente-uitjes en serveer het meteen.
Lekker met een salade van komkommer en maïs.

Mee Grob I (knapperig gebakken mie)

450 gr rijstmie
olie om te frituren
1 hele kippenborst
125 gr mager varkensvlees
2 sjalotten
4 teentjes knoflook
25 gr 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 korianderbladeren

Maak de mie nat en laat ze apart staan om zacht te worden.

Maak de olie in een wadjan zeer heet, doe de mie erbij en bak die tot 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 kippenvlees 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 tot dat knapperig en goudgeel is geworden.

Doe dan het kippenvlees en het varkensvlees erbij en bak dat al roerend 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 tot de eieren hard zijn geworden.

Strooi de azijn, de vissaus en de suiker over het vlees en roer tot de vloeistof is opgenomen.

Doe uiteindelijk het gebrande peperpoeder in de wadjan, temper het vuur en doe ook de mie erbij.

Meng alles goed door elkaar en laat het nog 1 minuut doorkoken.

Doe de mie op een schotel en garneer die met de korianderbladeren.

Mee Grob II (gebakken noedels)

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

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 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.

Pad Thai (Roergebakken thaise mie)

250 gr rijstmie
3 eetlepels olie
3 fijngehakte teentjes knoflook
4 eetlepels gedroogde garnalen
4 eetlepels vissaus (Nam Pla)
60 gr suiker
2 eetlepels tamarindesap
1 eetlepel paprikapoeder
75 gr gebakken tofu
1 eetlepel gedroogde ongezouten koolraap in kleine stukjes
1 losgeklopt ei
4 eetlepels fijngeknipte bieslook
60 gr gemalen geroosterde pinda's
75 gr taugé

Dit gerecht is in Thailand heel populair als lichte maaltijd voor elk uur van de dag, maar vooral 's avonds op de markten.

Week de rijstmie 30 minuten in koud water of tot hij zacht is.
Laat de mie uitlekken en zet hem weg.
Verhit de wok, voeg de olie toe en roerbak er de knoflook en de gedroogde garnalen in.
Voeg de mie toe en roerbak tot de mie transparant is.
Zet het vuur wat lager als het mengsel te snel kookt en begint te bakken.
Voeg de vissaus, de suiker, het tamarindesap en het paprikapoeder toe en roerbak alles kort.
Roer er vervolgens de tofu, de koolraap en het ei door, zet het vuur hoog en laat alles onder voorzichtig omscheppen bakken tot het ei stolt.
Roer het mengsel goed door en laat alles op matig vuur nog 2 minuten bakken of tot bijna alle vocht is verdampt.
Roer er de bieslook, de pinda's en de taugé door.

Doe het gerecht over op een schaal en garneer met 1/2 in partjes gesneden limoen.
Dien het gerecht onmiddellijk op.

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 tamarindewater
1 theelepel limesap
50 ml olie om te koken
25 ml lichte sojasaus
versgemalen zwarte peper
gehakte verse rode peper

Breek de mie in stukken van ± 6 cm lang en laat ze in warm water weken.
Pel de garnalen en snijd ze in de lengte doormidden.
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 er dan het tamarindewater en het limesap bij en vermeng alles goed.
Ga door met stampen tot een gladde massa ontstaat.
Maak de olie in een wadjan zeer heet, doe het kruidenmengsel erbij en bak het al roerend tot het een welriekende geur afgeeft.
Doe de garnalen erbij en roer die om tot ze aan alle kanten met het kruidenmengsel zijn bedekt.
Doe de mie erbij, breng die op smaak met de sojasaus en de versgemalen zwarte peper en doe er zo nodig een beetje water bij.
Bak de mie al roerend 2-3 minuten, doe dan het varkensvlees en de taugé erbij en meng alles goed door elkaar.
Laat de mie nog 2 minuten bakken en doe ze dan op een schaal.
Garneer met de gehakte verse rode peper.

Guay Tiaw Paad Siew (gebakken mie)

500 gr dikke mie
200 gr in dunne stukjes gesneden varkensvlees
15 teentjes knoflook
2 eieren
750 gr taugé
2 tomaten
3 Chinese broccoliplanten
2 eetlepels donkere sojasaus
3 eetlepels suiker
3 eetlepels vissaus
2 eetlepels azijn
1/2 theelepel versgemalen 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 tot ze goudbruin en knapperig is.
Doe de stukjes varkensvlees erbij en bak die al roerend tot ze gaar zijn.
Doe de eieren, de tomaten, de dikke mie, de sojasaus, de suiker, de vissaus en de azijn ook in de pan en bak alles al roerend 3-4 minuten.
Roer er vervolgens de gesneden kool en de taugé door en bak nog 1-2 minuten goed door.
Breng de bami op smaak met de versgemalen zwarte peper.

Thaise mieschotel

150 gr knolselderij
150 gr sperziebonen
50 gr peultjes
100 gr wortel
100 gr spitskool
2 tenen knoflook
2 verse gemberwortelen
1 verse koenjit
1 verse laoswortel
verse sereh
1 bos bladselderij
2 uien
300 gr eiermie
5 eetlepels sojaolie
50 gr gerookte spekblokjes
300 gr mager varkensvlees
1 theelepel rode currypasta
3 theelepels vissaus
3 theelepels lichte Thaise sojasaus
1 gedroogde rode peper

Schil de knolselderij en snijd er fijne reepjes van.
Haal de sperziebonen af en snijd de sperziebonen en de peultjes overlangs doormidden.
Snijd de wortel in fijne reepjes.
Snipper de kool fijn.
Pel en snipper de knoflook.
Schil de djahé, de koenjit en de galanga en snijd ze heel fijn.
Snijd de sereh heel fijn.
Was de selderij en snijd de steeltjes fijn.
Pel de ui en snipper hem fijn.
Kook de eiermie 5 minuten in ruim kokend water met zout, giet af en spoel goed koud na.
Verhit 3 eetlepels van de olie in een wok en roerbak de spekblokjes en het varkensvlees in ± 5 minuten knapperig.
Voeg al omscheppend de knolselderij, de sperziebonen en de wortel toe en roerbak 2 minuten.
Voeg dan de peultjes, de kool, de knoflook, de voorbereide verse kruiden en de ui toe.
Roerbak het geheel 3 minuten en voeg de currypasta toe.
Verhit de rest van de olie in een tweede wok en roerbak de mie hierin.
Schep de vissaus en de sojasaus erdoor en meng de mie door de groenten.
Bestrooi met de fijngemaakte gedroogde 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 liter kokosnootmelk
1 eetlepel rode currypasta
1 theelepel kerriepoeder
1/2 theelepel suiker
1 eetlepel tamarindesap
1 eetlepel geroosterde pinda's
1 fijngehakte sjalot

Voor de garnering:
zeer fijngesneden aardappelrondjes, goudbruin gefrituurd

Blancheer de noedels in een grote pan kokend water en houd ze warm.
Blancheer de sojascheuten, de broccoli en de bonen.
Verwarm de kokosnootmelk in een sauspannetje en roer er de rode currypasta door.
Voeg de overige ingrediënten toe en roer tot ze goed zijn gemengd.
Laat eventjes koken.
Schik de noedels met de groenten op een schaal, 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 tongstrelende smaken die kunnen worden gevonden. 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 iedere eter er naar behoefte, bij kleine beetjes tegelijk, van kan genieten. De meeste 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 gegarneerd 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, basilicumblad 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 soep

(6 personen)

500 gr hamschijf
1 1/2 liter water
1 rode Spaanse peper
verse sereh
korianderwortel en -steeltjes
2 verse gemberwortelen
Verse basilicum
verse laos
verse koenjit
1 blad koriander
3 eetlepels vissaus
1 uitgeperste limoen

Doe de hamschijf in een grote pan en giet er het water op.
Halveer de rode peper, verwijder de zaadlijsten en de zaadjes en snijd de helften in reepjes.
Schrap de korianderworteltjes en schil de gemberwortel.
Pel de tenen knoflook en snijd ze doormidden.
Doe de voorbereide ingrediënten bij het vlees in de pan en voeg de basilicum, laos en koenjit toe.
Was de verse koriander en snijd het blad fijn.
Breng het geheel aan de kook en laat de bouillon op laag vuur 1 1/2 uur trekken.
Neem het vlees eruit en snijd het in stukjes van het bot.
Breng de bouillon op smaak met de vissaus en het limoensap en roer het vlees en de koriander erdoor.

Tip: U kunt als vulling voor deze soep ook pittig gekruide gehaktballetjes gebruiken.

Tom Yam Goong I (hete en zure garnalensoep)

400 gr middelgrote garnalen
3 stengels citroengras
2 teentjes knoflook
2 theelepels gehakte korianderwortels
1 1/2 cm verse Kha gember aan een stuk
2 verse rode pepers
4 kleine verse groene pepers
4 Kaffir limebladeren
75 ml (1/3 kopje) plantaardige olie
25 ml (2 eetlepels) vissaus
25 ml (2 eetlepels) limesap
verse korianderbladeren

Pel de garnalen, maar laat de staart zitten; bewaar de koppen en de 'schelpen'.
Snijd het citroengras in stukken van ± 25 ml en plet ze voorzichtig met het heft van een mes.
Doe de knoflook, korianderwortel en peperkorrels in een vijzel en stamp tot het een zachte gladde massa is.
Snijd de gember in plakjes, snijd de pepers in erg dunne ringetjes en scheur de limebladeren in stukjes.
Verwarm de olie in een steelpan, voeg de garnalenkoppen en 'schelpen' toe en bak ze al roerend 3-4 minuten.

Voeg dan 1 1/2 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 erdoor en voeg dan het citroengras, de gember, de limebladeren en de garnalen toe.
Breng het weer aan de kook en laat het ± 3 minuten koken.
Voeg dan de vissaus, het limesap en de pepers toe.
Roer het geheel goed door elkaar, doe het in een 'steam boat' (soort pan in de vorm van een tulband bakblik, waarvan de schoorsteen is gevuld met roodgloeiende houtskool) en garneer het geheel met stukjes korianderblad.

Tom Yam Goong II (pittig gekruide garnalensoep)

(6 personen)

500-1000 gr rauwe ongepelde garnalen
2 eetlepels sesamolie
1,8 liter kippenbouillon (tablet)
6 fijngesneden stengels citroengras (sereh)
1 eetlepel Tom Yam pasta (zie recept)
8 verse limoenblaadjes (djeroek poeroet)
4-6 kleine rode pepers
4 eetlepels citroensap
1 eetlepel vissaus
1 theelepel suiker
1 blikje straw mushrooms (stro-champignons)

Pel de garnalen en verwijder de zwarte darm; bewaar de koppen en schalen.
Verhit in een wok de olie en bak het garnalenafval rosé.
Breng in een ruime pan de bouillon met het garnalenafval, 1/3 deel van het citroengras en de Tom Yam pasta aan de kook en laat dit ± 15 minuten koken.
Zeef de bouillon, breng hem opnieuw aan de kook met de rest van het citroengras, het limoenblad, de rode pepers, het citroensap, de vissaus, de suiker en de champignons en laat de soep ± 5 minuten zachtjes koken.
Kook de garnalen 1-2 minuten mee.

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
1 1/2 cm verse gember aan een stuk
2 teentjes knoflook
2 theelepels gehakte korianderwortel
2 theelepels trassi
1/2 theelepel bakpoeder
1/2 theelepel zwarte peperkorrels
1/4 theelepel zout
25 ml (2 eetlepels) plantaardige olie

1 1/2 liter heldere visbouillon
75 ml (1/3 kopje) tamarindewater
25 gr (2 eetlepels) palmsuiker
verse korianderbladeren

Verwijder het vel van de vis, let erop dat er geen schubben achterblijven en hak de vis daarna in kleine moten.

Snijd de kool, de bonen en de lente-uitjes in kleine stukken (\pm 3 cm).

Hak dan de sjalotten, gember en knoflook in stukken, doe ze in een vijzel, samen met de korianderwortel, trassi, bakpoeder, peperkorrels en zout en stamp tot het een gladde massa is geworden.

Verwarm de olie in een diepe braadpan, voeg de kruidenmassa toe en bak het al roerend 4-5 minuten.

Voeg daarna de vis, de visbouillon, het tamarindewater en de palmsuiker toe en breng het geheel aan de kook.

Temper het vuur en laat de soep 45 minuten sudderen.

Voeg daarna de koolbladeren, bonen en lente-uitjes toe en laat het geheel nog 2-3 minuten koken.

Doe de soep in een terrine en garneer met de stukjes korianderblad.

Tom Khao Pla (seafood en rijstsoep)

8 mosselen
8 schelpen
125 gr kleine verse garnalen
125 gr blanke visfilet
1 teentje knoflook
1 1/2 cm verse gember aan een stuk
1 sjalot
1 theelepel gehakte korianderwortel
50 ml (1/4 kop) plantaardige olie
2 liter heldere visbouillon
zout en versgemalen zwarte peper
200 gr langkorrelige rijst
2 theelepels vissaus
versgehakte korianderbladeren

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

Doe ze in een pan met fel kokend water en laat ze staan tot 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 en pel ze daarna.

snijd de visfilet in kleine stukjes.

Kneus de knoflook en hak de gember, sjalotten en korianderwortels in stukken.

Verhit de helft van de olie in een pan en bak de knoflook, gember, sjalotten en korianderwortels al roerend 3-4 minuten.

Voeg de bouillon toe en breng het geheel snel aan de kook.

Temper het vuur en laat de soep 15 minuten sudderen.

Giet de bouillon daarna 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 versgemalen zwarte peper.

Temper het vuur en laat de soep sudderen tot de seafood gaar is, maar nog wel stevig.

Doe de soep in een terrine en houd haar warm.

Verwarm de overgebleven olie in een pan, voeg de rijst toe en bak die al roerend 2-3

minuten.

Voeg de vissaus toe, roer het geheel goed door elkaar en laat het nog 1 minuut doorkoken.

Giet de bouillon over de rijst, doe een deksel op de pan en laat koken tot de rijst zacht is. Doe de soep tenslotte met de rijst in een terrine en strooi er de fijngehakte korianderbladeren over.

Tom Chin Goong (soep met garnalenballetjes)

225 gr verse garnalen
1 teentje knoflook
1 korianderwortel
1/4 theelepel zout
versgemalen witte peper
1 licht geklutst ei
2 theelepels meel
6 gedroogde zwarte paddestoelen
50 gr tahoe
2 lente-uitjes
1 1/2 liter heldere kippenbouillon
2 theelepels vissaus
versgehakte korianderbladeren

Pel de garnalen en maal ze met een vleesmolen fijn.

Kneus de knoflook en de korianderwortel en doe ze samen met de gemalen garnalen, zout, versgemalen peper, de eieren en het meel in een mengkom.

Meng het geheel goed en draai er kleine balletjes van.

Was de paddestoelen met koud water en laat ze 40 minuten in een pan met warm water weken.

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 kippenbouillon in een diepe pan, voeg de garnalenballetjes en de 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 tenslotte 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 met de versgehakte korianderbladeren.

Gaeng Som Goong (gekruide soep met garnalen)

400 gr verse garnalen
1/2 groene papaya
125 gr aspergeboden
50 gr babymaïs
10 gedroogde rode pepers
4 sjalotten
4 teentjes knoflook
2 1/2 cm verse Kha gember aan een stuk
1 dunne plak kurkumawortel
2 theelepels gemalen citroengras
1/2 theelepel gehakte Kaffir limeschil

1 theelepel trassi
1 1/2 liter visbouillon
50 gr palmsuiker
50 ml (1/4 kopje) vissaus
50 ml (1/4 kopje) tamarindewater
1 takje Kaffir limebladeren

Pel 1/3 deel van de garnalen en maal ze met een vleesmolen fijn.

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 babymais.

Week de gedroogde pepers in warm water tot ze zacht zijn en snijd ze daarna in stukken.

Hak de sjalotten, knoflook, gember en kurkumawortel in stukken, doe ze samen met het citroengras, de limeschil en de trassi in een vijzel en stamp 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 er het kruidenmengsel door en laat het 2 minuten koken.

Voeg de papaya, bonen en babymais toe en breng het op smaak met suiker, vissaus en tamarindewater.

Breng het mengsel opnieuw aan de kook en laat het op matig vuur 5 minuten doorkoken.

Voeg dan de garnalen toe en laat nog 3 minuten koken.

Doe de soep in een terrine en garneer met de limebladeren.

Thaise maaltijdsoep

Kook 1 liter kippenbouillon met 2 theelepels Thaise vissaus (Nam Pla) en 4 djerोक poeroetblaadjes of een partje limoen 10 minuten op laag vuur.

Kook 2 dl kokosmelk (uit blik) met 125 gr rijstmie en 1 rood pepertje in ringetjes en zonder zaadjes 3-5 minuten mee.

Schep er van het vuur af 100 gr taugé door.

Verdeel 200 gr gerookte kipfilet in dunne plakken over 4 kommen, schep de soep erop en druppel er chili-olie of Maleise roerbakolie over.

Garneer met koriander of peterselie.

Lekker met vooraf een Vietnamese loempia met pittige saus.

Garnalensoep I

1 1/2 eetlepel olie

1 grote ui

1 groene peper

een stukje verse gemberwortel van 3 cm

100 gr kleine oesterzwammen

1 3/4 liter kippenbouillon (van tablet)

2 stengels citroengras (of 1 citroenschilletje)

1 1/2 eetlepel wijnazijn

150 gr waterkers

500 gr grote, gepelde garnalen (gekookt)

zout, peper

Pel de ui en snijd hem fijn.

Halveer de groene peper, verwijder de zaadlijst en hak hem fijn.

Schil de gember en hak hem fijn.
Verhit in een pan de olie en bak de ui, peper en gember ± 5 minuten al omscheppend.
Bak de oesterzwammen ± 2 minuten mee.
Voeg de bouillon, het citroengras en de azijn toe.
Breng de soep aan de kook en laat ± 11 minuten zachtjes koken.
Verwijder intussen de steeltjes van de waterkers en snijd het blad grof.
Voeg de waterkers en de garnalen aan de soep toe en kook ze ± 2 minuten zachtjes mee.
Verwijder het citroengras en breng de soep op smaak met zout en peper.

Garnalensoep II

3 cm verse gemberwortel
1 1/2 eetlepel olie
1 grote fijngesneden ui
1 fijngesneden groene peper, zaadjes verwijderd
100 gr kleine oesterzwammen
1 3/4 liter kippenbouillon (van tablet)
2 stengels sereh (citraengras, toko) of 1 stukje citroenschil
1 1/2 eetlepel wijnazijn
2 zakjes waterkers (á 75 gr), steeltjes verwijderd, blad grof gesneden
350 gr gepelde grote gekookte garnalen
zout, peper

Schil de gember met een dunschiller en snijd hem fijn.
Verhit in een pan de olie.
Bak de ui, peper en gember ± 5 minuten al omscheppend.
Bak de oesterzwammen ± 2 minuten mee.
Voeg de bouillon, sereh en azijn toe.
Breng de soep aan de kook en laat 10-12 minuten zachtjes koken.
Voeg de waterkers en de garnalen aan soep toe en kook ze ± 2 minuten zachtjes mee.
Verwijder de sereh en breng de soep op smaak met zout en peper.

Garnalensoep III (Kung tom yam)

3 bosuitjes
2 stengels sereh
3 cm verse laos
1 groene Spaanse peper
6 champignons
1 limoen of citroen
2 visbouillontabletten
2 teentjes knoflook
2 eetlepels Nam Pla
150 gr grote Noorse garnalen
zout
2 eetlepels fijngehakte verse koriander

Snijd de bosuitjes in stukjes van ± 1 cm.
Snijd het onderste deel van de serehstengels en snijd het stukje laos in plakjes.
Verwijder de pitjes uit de peper en snijd het vruchtvlees in dunne ringetjes.
Snijd de champignons in dunne plakjes.

Pers de limoen uit.

Breng in een pan 1 liter water met de bouillontabletten, de sereh en de laos aan de kook.

Pers de teentjes knoflook erboven uit.

Voeg de bosui, de peper, de champignons en de Nam Pla toe en laat de soep ± 2 minuten zachtjes koken.

Voeg de garnalen toe en warm de soep nog even door.

Breng de soep op smaak met limoensap en zout.

Schep de soep in 4 borden en strooi er de koriander over.

Tom yum (garnalensoep)

500 gr verse steurgarnalen

1 eetlepel olie

2 liter water

2 eetlepels rode currypasta (toko)

2 eetlepels tamarinde (toko)

2 theelepels kurkuma

1-2 (of meer) fijngehakte rode pepers met zaadjes

4-8 Kaffir limoenblaadjes

2 eetlepels Thaise vissaus

2 eetlepels limoensap

2 theelepels bruine suiker

7 gr verse korianderblaadjes

Pel de garnalen en laat de staarten zitten.

Bewaar de koppen en de schalen.

Verhit de olie in een wok en bak de koppen en schalen daarin op matig vuur, goed omscheppend, ± 10 minuten.

Voeg het water, de currypasta, de tamarinde en de limoenblaadjes toe en zorg dat de tamarinde goed oplost.

Laat 20 minuten koken en zeef de soep.

Voeg de kurkuma en de rode peper toe, laat 2 minuten koken en voeg dan de garnalen toe.

Breng de soep na nog eens 5 minuten koken op smaak met de vissaus en het limoensap (het is een vrij zure soep, maar maak haar niet te zuur).

Strooi bij het opdienen de korianderblaadjes over de soep.

Thaise vissoep met lengfilet

3 bolletjes gember

100 gr shii-take

1 citroen

1 kleine sinaasappel

1 1/2 rode peper

1 ui

4 teentjes knoflook

1 pot visfond (380 ml)

1 pot gevogeltefond (380 ml)

1 theelepel oestersaus (Chinese Emperor)

wat verse koriander

4 bosuitjes

4 stukken lengfilet (á ± 120 gr)

zout, peper
200 gr snelkookrijst
2 dl klappermelk (blikje á 165 ml, Nutco)
(1 eetlepel olie om in te vetten)
een ovenschaal (± 20 x 30 cm)
keukenpapier, aluminiumfolie

Snijd de gember in plakjes.

Veeg de shii-take met keukenpapier schoon, snijd de stelen eraf en snijd de hoedjes in reepjes.

Boen de citroen en de sinaasappel onder koud water goed schoon en schil ze (met een dunschiller) heel dun.

Was 1/2 rode peper en snijd hem met de pitjes in stukjes.

Pel de ui en snipper hem grog.

Kneus 2 teentjes knoflook in de schil (met de bolle kant van een eetlepel).

Houd 1 dl visfond achter.

Breng de rest van de visfond, de gevogeltefond, de gember, de shii-takesteeltjes, de citroen- en sinaasappelschil, de stukjes peper, de ui, de knoflook en de oestersaus in een soeppan aan de kook en houd het ± 15 minuten afgedekt zachtjes tegen de kook aan.

Verwarm intussen de oven voor op 175°C of gasovenstand 3.

Neem de korianderblaadjes van de stelen, hak de stelen grof en snijd de blaadjes fijn.

Vet de ovenschaal in.

Was de rode peper, maak hem schoon, verwijder de zaadjes en snijd hem heel fijn.

Pel de knoflook en snijd ze in dunne plakjes.

Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in ringetjes.

Leg de vis in de schaal en bestrooi die met zout, peper, de knoflook, de koriander en de helft van de rode peper en bosui.

Schenk er de achtergehouden visfond bij en dek af met aluminiumfolie.

Laat de vis in het midden van de oven in ± 20 minuten gaar worden.

Voeg de korianderstelen aan de bouillon toe, laat ze ± 5 minuten meetrekken en schenk de bouillon dan boven een pan door een zeef.

Voeg de klappermelk toe en breng de bouillon net tegen de kook aan (niet laten koken!).

Kook intussen de rijst volgens de gebruiksaanwijzing gaar.

Roer de shii-takereepjes, de rest van de bosuitjes en de rest van de peper door de bouillon.

Leg elke visfilet in een diep bord en schenk de bouillon erover.

Serveer met kommetjes rijst.

Leng: grote kabeljauw

Leng is eigenlijk een soort supergrote kabeljauw. Met een lengte van zo'n 1-1 1/2 meter hoort deze vis tot de grootste in de kabeljauwfamilie. Leng komt voor in de Atlantische Oceaan bij IJsland en van Noorwegen tot aan Gibraltar. Lengfilet lijkt ook veel op kabeljauwfilet met mager en mooi wit, vast visvlees en een zachte smaak. U kunt lengfilet dan ook op dezelfde manieren bereiden als kabeljauwfilet: bakken, stoven en verwerken in ovenschotels.

Gai Tom Kha (kip en kokos soep)

225 gr kipfilet
2 1/2 cm verse Kha gember aan een stuk
6 teentjes knoflook
3 sjalotten
6 korianderwortels
2 stengels citroengras

6 peperkorrels
1 theelepel rode sambal
5 kleine groene pepers
7 Kaffir limebladeren
12 korianderbladeren
1/2 liter (2 kopjes) dikke kokosmelk
1/2 liter (2 kopjes) dunne kokosmelk
1/2 dl (1/4 kopje) vissaus
1/2 dl (1/4 kopje) limesap

snijd de kip en de gember in plakken.

Hak de knoflook, de sjalotten, de korianderwortels en het citroengras in stukken, doe die samen met de peperkorrels, de sambal en de helft van de gember in een vijzel en stamp tot een gladde massa ontstaat.

Kneus de pepers en snijd de koriander- en limebladeren in stukjes.

Breng de helft van de dikke kokosmelk aan de kook, voeg de kruidenmassa toe en laat het al roerend 4-5 minuten 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 laat het zacht doorkoken tot de kip gaar is.

Voeg dan de vissaus, het limesap en de pepers toe en kook de soep al roerend nog 1 minuut.

Doe de soep in een terrine en strooi er de stukjes van de bladeren over.

Tom Kha Gai I (kruidige kokosmelk- en kippensoep)

(6 personen)

1 1/4 liter Thaise kippenbouillon
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 serehpoeder
2 hele kippenborsten
2 groene lomboks
1/2 theelepel suiker

Hak de serehstengels heel fijn.

Snijd de ontvelde en ontbeende kippenborsten 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 15-20 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 mee koken en de rest na het koken toevoegen.

Tom Kha Gai II (kippensoep met kokos)

(6 personen)

1 liter kippenbouillon (tablet)
4 fijngeknipte stengels citroengras (sereh)
1 galangawortel (laos) in plakjes
10 verse limoenblaadjes (djeroek poeroet) in reepjes
2 eetlepels vissaus
1 eetlepel suiker
2 blikjes kokosmelk (santen)
het sap van 3 citroenen
8-10 gekneusde rode pepertjes
1 grote kipfilet in blokjes

Breng de bouillon met het citroengras, de galanga en de limoenbladeren aan de kook en laat ± 10 minuten zachtjes koken.

Voeg de vissaus en de suiker toe en laat ± 5 minuten koken.

Voeg al roerend de kokosmelk en het citroensap toe en laat ± 5 minuten koken.

Roer de rode pepers en de kip erdoor en laat 2-3 minuten koken.

Kippensoep met kokosmelk en lente-ui

4 dl kokosmelk (uit blik)
6 dl kippenbouillon van tablet
300 gr kipfilet in reepjes
1/2-1 theelepel geraspte citroenschil
zout, peper
3 lente-uitjes in dunne ringen
2 groene pepers in dunne ringen
2 eetlepels vissaus (Nam Pla) of sojasaus
3 eetlepels korianderblaadjes

Breng de kokosmelk met de bouillon aan de kook, voeg de kipfilet en citroenrasp toe en laat ± 15 minuten zachtjes koken tot de kip gaar is.

Breng de soep met zout en peper op smaak.

Roer de lente-ui en groene peper erdoor en kook die ± 2 minuten mee.

Roer de Nam Pla erdoor en strooi er voor het serveren de korianderblaadjes over.

Serveer de soep met korianderstengels.

Korianderstengels

Bestrijk 8 plakjes fyllodeeg van 20 x 6 cm met 3 eetlepels gesmolten boter.

Beleg de helft van elk plakje deeg met wat korianderblaadjes en vouw het fyllodeeg in de lengte dubbel (dus tot 20 x 3 cm).

Draai de stengels 2 keer een halve slag en bestuif ze heel dun met een snufje kerrie.

Bak de stengels in het midden van de op 200°C voorverwarmde oven in 8-12 minuten lichtbruin.

Maleisische kippensoep I

1 grote ui
2 tenen knoflook uit de pers
2 eetlepels zonnebloemolie
1 kleine soepkip
2 kippenbouillontabletten
1 klein kaneelstokje
3 steranijs
4 kruidnagels
4 groene kardemomzaden
een stukje foelie
1 winterwortel
3 aardappelen
zout, peper
versgehakte peterselie

Snijd de ui in ringen en fruit die zachtjes met de knoflook in de verhitte olie. Hak de soepkip in stukken van 150 gr, verwijder het vel en bak de kip met de ui mee. Voeg de kippenbouillontabletten en zoveel lauw water toe dat de kipstukken ruim onder staan.

Breng de bouillon aan de kook, voeg er het kaneelstokje, de steranijs, de kruidnagels, de geplette kardemomzaden en de foelie aan toe en laat de soep 30 minuten zacht trekken. Snijd de winterwortel in schuine plakjes en de aardappelen in blokjes van 1 cm, voeg ze aan de soep toe en laat nog 10 minuten zacht koken.

Breng de hete soep op smaak met zout en peper.

Schenk de soep in kommen en bestrooi met de gehakte peterselie.

Maleisische kippensoep II

1 ui
2 tenen knoflook
2 eetlepels olie
4 steranijs
6 kruidnagels
6 kardemompeulen
1 kaneelstokje
1 liter kippenbouillon met 300 gr kippenvlees
200 gr boswortels
3 middelgrote aardappelen
4 takjes peterselie

Snipper de ui grof en fruit hem met de uitgeperste knoflook in de olie zachtjes glazig. Voeg de specerijen toe en fruit die 2 minuten mee.

Voeg de bouillon en het kippenvlees toe en breng de soep tegen de kook aan.

Snijd de worteltjes in dikke repen van ± 4 cm lengte en de aardappelen in dunne partjes en voeg die aan de soep toe.

Laat de soep nog 15 minuten zachtjes trekken en garneer met de gehakte peterselie.

Vietnamese kippensoep met rijstnoedels

1 soepkip van ± 1500 gr
1 grote ui
2 wortelen
2 stengels bleekselderij
1 theelepel gemalen koriander
3 steranijs
1/2 theelepel zwarte peperkorrels
1 kaneelstokje van ± 7 1/2 cm
een klein stukje zachtjes geplette gemberwortel
6 dl kippenbouillon (van tablet)
zout naar smaak
1 eetlepel suiker
± 100 gr Oosterse rijstnoedels
Vietnamese vissaus
1 in dunne ringen gesneden ui
3 fijngehakte sjalotjes
4 takjes fijngehakte peterselie
4 takjes fijngehakte basilicum
1 blikje bamboespruiten
het sap van 1 grote limoen
zwarte peper
(verse in ringen gesneden jalapeñopepers)
(chilipoeder)

Maak de kip schoon, leg haar in een ruime soeppan en giet er water op tot de kip helemaal is bedekt.
Breng aan de kook en schuim af.
Voeg de ui, de wortelen en de selderij in hun geheel toe en laat alles op middelhoog vuur ± 1 uur koken tot de kip helemaal gaar is.
Giet de bouillon door een zeef en houd het vlees apart.
Doe de koriander, de zwarte peperkorrels en de steranijs in een thee-ei of in een kruidenbultje en hang dat in de gezeefde bouillon.
Voeg het kaneelstokje, het stukje gemberwortel en de kippenbouillon van tablet toe en laat ± 20 minuten verder koken.
Verwijder dan de kruiden, het kaneelstokje en de gember en voeg de suiker en zout en/of vissaus naar smaak toe.
Kook de rijstnoedels beetgaar, spoel ze vlug met warm water af om het zetmeellaagje te verwijderen.
Doe de noedels in een diepe pan, leg er het gekookte kippenvlees op, voeg de sjalot en de peterselie toe, leg er de uiringen op en schep er de bouillon over.
Breng de soep opnieuw aan de kook en strooi er vlak voor het serveren de basilicum, de bamboespruiten, eventueel de chilipeper en het chilipoeder, het limoensap en wat zwarte peper in.

Currysoep met glasnoedels

(6 personen)

Voor de bouillon:

2 eetlepels olie
2 fijngesneden rode uien
3 fijngesneden teentjes knoflook
zout
1 theelepel gemalen koriander (ketoembar)
1/2 theelepel gemalen komijn (djinten)
1 1/2 eetlepel kemiriepasta (potje)
1/2 theelepel garnalenpasta (trassi)
1/2 theelepel gemalen kurkuma (koenjit)
6 dl kokosmelk (blik á 4 dl)
± 1 1/2 kg kipdelen
2 stengels citroengras (sereh)
3 blaadjes salam
5 schijfjes laoswortel
1-2 theelepels suiker

Voor erbij:

1 zakje lonton (witte kleefrijst)
4 eetlepels olie
1 blok tahoe in blokjes van 1 1/2 x 1 1/2 cm
200 gr glasnoedels (laksa of bihoen)
250 gr taugé
2 eetlepels fijngesneden koriander
2 in schuine ringen gesneden rode pepertjes
3 in schuine gesneden ringen lente-uitjes
4-6 eetlepels gebakken uitjes (fruitjes)

Bouillon:

Laat in een grote pan de uien en de knoflook in 2 eetlepels olie ± 5 minuten zachtjes bakken.

Voeg 2 theelepels zout, de koriander, komijn, kemirie, garnalenpasta en kurkuma toe en bak die omscheppend ± 2 minuten.

Voeg de kokosmelk, 5 dl water, de suiker, het citroengras, de salam, laos en kip toe en kook de kip in 45-69 minuten zachtjes gaar.

Schep de kip uit de bouillon en snijd het vlees in reepjes.

Breng de bouillon met zout op smaak.

Kook de lonton in het zakje in ruim water in ± 45 minuten gaar.

Laat hem in het zakje afkoelen, knip het zakje open en snijd de rijst in blokjes.

Bak de blokjes tahoe in 2 eetlepels olie (in gedeelten) in ± 5 minuten knapperig en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Week de noedels volgens de gebruiksaanwijzing en laat uitlekken.

Bak de kipreepjes in 2 eetlepels olie in 5-8 minuten goudbruin.

Voeg de taugé en de koriander toe en bak die 1 minuut mee.

Leg de blokjes lonton in diepe borden en verdeel daarop de noedels, het kipmengsel en de tahoe.

Schenk er wat bouillon over en garneer de noedels met gebakken uitjes, ringetjes peper en lente-ui.

Vietnamese groente-noedelsoep

(2 personen)

Dit gerecht wordt als voorgerecht gegeten. Het wordt gevolgd door rijst met bijvoorbeeld gestoofde kip.

150 gr kipfilet
250 gr baby-paksoi
3 lente-uitjes
2 eetlepels plantaardige olie (bij voorkeur arachide)
3/4 liter water of ongezouten kippenbouillon
ve-tsin, suiker, zout
125 gr dunne eiermie
witte of zwarte peper

Snijd de kipfilet in reepjes van 1/2 cm.

Haal de blaadjes van de paksoi los, gooi het harde stronkje weg.

Was de blaadjes en snijd ze in stukken van ± 4 cm.

Snijd de lente-uitjes in stukken van ± 4 cm.

Laat een wok of zware pan op matig vuur goed heet worden, voeg de olie toe en laat die dampend heet worden.

Roerbak de kipfilet ± 30 seconden tot de reepjes aan alle kanten wit zijn.

Voeg de groenten toe en roerbak die 4-5 minuten.

Voeg het water of de kippenbouillon toe, breng de soep aan de kook en laat haar in een gesloten pan ± 5 minuten koken.

Breng de soep op smaak met een snufje ve-tsin, een snufje suiker en wat zout.

Voeg de eiermie toe, leg het deksel op de pan, haal de pan van het vuur en laat de mie in 5 minuten (of volgens de gebruiksaanwijzing) gaar worden.

Maal tenslotte nog wat peper boven de soep.

Thaise curry-noedelsoep

200 gr half-om-halfgehakt
2 eetlepels fijngesneden koriander
1 fijngesneden citroenblad (djeroek poeroet)
1 gesnipperde rode chilipeper
2 eetlepels Thaise vissaus (Nam Pla)
4 teentjes knoflook, waarvan 1 fijngesneden en 3 in reepjes
2 theelepels rijstbloem
50 gr laksa (bihoen of glasnoedels)
100 gr spitskool of paksoi in reepjes
1 fijngesneden lente-uitje
1 eetlepel fijngesneden koriander
1 liter kippenbouillon (van tablet)

Meng het gehakt met 1 eetlepel koriander, het citroenblad, de rijstbloem, de chilipeper, de vissaus en de fijngesneden knoflook en draai er balletjes van.

Breng de bouillon aan de kook, voeg de gehaktballetjes toe en laat ze op matig vuur ± 10 garen.

Doe de kool en de lente-ui bij de soep en kook die in 3 minuten beetgaar.

Bak de reepjes knoflook in 1 eetlepel olie in ± 3 minuten lichtbruin.

Breek of knip de laksa in kleinere stukken, overgiet ze in een schaal met heet water, laat ze volgens de aanwijzingen op de verpakking weken en verdeel de noedels over de soepkommen.

Schenk de hete soep erover en bestrooi met de geroosterde knoflook en koriander.

Heldere bouillon uit Thailand

Snijd 100 gr shii-takepaddestoelen in plakjes.

Als u gedroogde Chinese paddestoelen (bijvoorbeeld wolkenoren) gebruikt, neem er dan 8 en week die 20 minuten in heet water.

Verhit 1 eetlepel olie in een wok en bak hierin al omscheppend 1 gesnipperde ui, 2 in ringen gesneden rode pepertjes en 2 djerook poeroetblaadjes of een stukje limoenschil 1 minuut.

Voeg 8 dl kippenbouillon, het sap van 1/2 limoen en een paar druppels vissaus (Nam Pla) toe en breng het aan de kook.

Voeg de paddestoelen, 200 gr maïskorrels (uit blik) en 2 in ringetjes gesneden bosuitjes toe en warm goed door.

Breng de soep op smaak met zout en garneer met korianderblaadjes.

Soup Gai (Thaise kippenbouillon)

(3 liter)

de botten van 2 kippenborsten

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 kippenbotten en groenten weg.

Tom Gai Proong (gekruide kippensoep)

325 gr kipfilet

125 gr kippenlever

1/4 theelepel zout

versgemalen zwarte peper

2 sjalotten

2 1/2 cm verse Kha gember

2 1/2 cm verse gember

2 stengels citroengras

7 gescheurde Kaffir limebladeren

1,25 liter kippenbouillon

2 theelepels vers limesap

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) limesap

snijd de kipfilet en de kippenlever in dobbelsteentjes en bestrooi die met zout en versgemalen zwarte peper.

Snijd de sjalotten, de gember en het citroengras in plakjes en scheur de limebladeren in stukjes.

Breng de bouillon aan de kook, voeg alle ingrediënten toe en kook het vlees in ± 20 minuten gaar.

Breng de soep op smaak met het limesap en laat haar nog 1 minuut doorkoken.

Doe de soep daarna in een terrine en dien haar met de al bereide saus op.

Voeg naar smaak een beetje saus toe.

Hak voor het bereiden van de saus de pepers en de knoflook in stukjes, doe ze met de suiker en de vissaus in een vijzel en stamp tot een gladde massa is ontstaan.

Voeg het limesap toe en meng alles goed door elkaar.

Tom Ga Kai (Kippensoep met mango)

1 liter kippenbouillon (van 2 tabletten)
2 1/2 cm verse gemberwortel in reepjes
2 eetlepels limoensap
1 theelepel serehpoeder
1 rood pepertje in ringen
2 kipfilets in reepjes
1 wortel in reepjes
1 zakje santen
1 mango in lange dunne repen
1 eetlepel grofgehakte 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 groenten)

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 bamboespruiten
5 lente-uitjes
50 gr tahoe
1,25 liter kippenbouillon
1 ei
versgehakte korianderbladeren

Week de glasmie in warm water tot het zacht is en laat het uitlekken.
Was de paddestoelen onder koud stromend water goed af en week ze daarna 40 minuten in warm water.
Verwijder de harde steeltjes en snijd de hoedjes in stukjes.
Week de 'spice flowers' in warm water tot ze zacht zijn en laat ze goed uitlekken.
Maal het vlees met een vleesmolen goed fijn en doe het in een mengkom.
Stamp de knoflook, korianderwortel, zout en peperkorrels tot een glad geheel is ontstaan, voeg het varkensvlees toe, meng alles zeer goed door elkaar en draai er balletjes van.
snijd de bamboespruiten, lente-uitjes en tahoe in stukjes.
Giet de bouillon in een diepe pan en breng die aan de kook.
Voeg de vleesballetjes toe, temper het vuur en laat de soep 20 minuten zacht doorkoken.
Voeg de mie, paddestoelen, 'spice flowers' en bamboespruiten toe en laat nog 15 minuten doorkoken.
Klop het ei licht op en voeg het onder voortdurend roeren aan de soep toe tot het ei hard is geworden.
Voeg tenslotte de tahoe en de lente-uitjes toe en laat de soep nog 1 minuut koken.
Doe de soep in een terrine en garneer met de gehakte korianderblaadjes.

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 korianderwortel
1 theelepel gehakte korianderbladeren
2 theelepels lichte sojasaus
2 theelepels rijstwijn
zout en versgemalen witte peper naar smaak
175 gr watermeloen
1,25 liter heldere kippenbouillon
1/2 theelepel knoflookolie
verse korianderbladeren

Laat de paddestoelen 40 minuten in warm water weken en haal dan de harde steeltjes weg.
Maal het vlees in een vleesmolen fijn en doe het in een mengkom.
hak de waterkastanjes in stukken en doe ze bij het vlees.
Hak de knoflook en de lente-uitjes zeer fijn en doe ze met de korianderwortels, korianderbladeren, sojasaus, wijn, zout en versgemalen peper bij het varkensvlees.
Roer alles goed door elkaar en voeg eventueel wat koud water toe om een glad mengsel te krijgen.
Vul de paddestoelhoedjes 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 korianderbladeren.

Gaeng Liang Fug Thong (pompoen met kokossoep)

325 gr verse pompoen
2 theelepels vers limesap
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 basilicumbladeren

Schil de pompoen, maar laat een beetje schil achter, zodat de pompoen bij het koken niet uit elkaar valt.

Giet het limesap over de pompoen en laat hem 20 minuten staan.

Doe de gedroogde garnalen, de sjalotten, de pepers en de trassi in een vijzel en stamp tot een gladde massa is ontstaan.

Giet de dikke kokosmelk in een steelpan en breng die aan de kook.

Voeg de kruidenmassa onmiddellijk toe en laat het geheel, al roerend, 5 minuten koken.

Voeg de pompoen toe, temper het vuur en laat de soep 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 haar doorkoken tot de pompoen gaar, maar nog niet zacht is.

Voeg tenslotte de overgebleven kokosmelk en de basilicumbladeren toe, roer alles goed door elkaar, breng de soep opnieuw aan de kook en dien haar op.

Koolsoep uit laos

1/2 rode peper
1/2 Chinese kool
1 teentje knoflook
1 pot kippenbouillon
1 pot roerbaksaus Singapore
2 eetlepels citroensap
zout, peper

Was de rode peper en snijd het kapje eraf.

Wrijf de peper tussen de vingers, zodat de zaadjes eruit vallen en snijd hem in dunne ringetjes.

Snijd de Chinese kool heel fijn, was hem en laat hem uitlekken.

Doe de peper en de kool in een pan.

Pel de knoflook en pers hem erboven uit.

Zeef de stukjes kippenvlees uit de kippenbouillon en snijd ze klein.

doe de bouillon in de pan en breng alles aan de kook.

Voeg de roerbaksaus aan de soep toe en laat haar op een zacht vuur ± 10 minuten zachtjes koken.

Voeg de stukjes kip en het citroensap toe en breng de soep op smaak met zout en peper.

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
korianderbladeren
1 sla-uitje
versgemalen witte peper

Kneus het knoflookteentje en hak het in kleine stukjes.
Verwarm de olie in een pan en bak de knoflook bruin en knapperig.
Maak de rijst schoon en kook die met het water tot de rijst helemaal fijn is (doe er eventueel extra water bij).
Doe er daarna het gemalen varkensvlees en de vissaus bij en breng de soep weer aan de kook.
Dien de soep op, gegarneerd met de gebakken stukjes knoflook, de korianderbladeren en het in stukken gesneden lente-uitje.

Tjok Bei Tam Lung (rijstsoep met waterspinazie)

200 gr gebroken rijst
2 dl kippenbouillon
2 1/2 liter water
75 gr gemalen varkensvlees
1 kg waterspinazie (Ivy Gourd)
50 gr fijngesneden gember
3/4 dl vissaus
50 gr versgemalen 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 tot ze erg fijn is geworden (doe er eventueel extra water bij).
Doe er daarna het gemalen varkensvlees, de waterspinazie, de vissaus, de gesneden gember en de versgemalen peper bij en breng de soep weer aan de kook.
Dien de soep dan op.

Oosterse spinaziesoep

Bak 2 sjalotten, wat verse gember en koriander en 2 theelepels 5-kruidenpoeder in wat olijfolie.
Voeg 200 gr spinazie en, als die is geslonken, 1 liter groentebouillon toe.
Laat de soep 15 minuten doorkoken en serveer haar, bestrooid met geschaafde amandelen.

Romige spinaziesoep met zalm

Bak een uitje in wat olijfolie.
Voeg 400 gr spinazie toe en pureer, als de spinazie is geslonken, alles met een staafmixer.
Voeg 5 dl kippenbouillon toe en laat 10 minuten koken.
Voeg dan 2 dl slagroom en 2 theelepels dille toe en laat dit goed warm worden.
Roer vlak voor het serveren 200 gr zalm snippers door de soep.

Thais soepje

Voor de gevogeltebouillon:

2 liter water
1 takje selderij
1 wortel
1 ui
500 gr kippenvleugeltjes

Voor de vulling:

100 gr verse champignons
het sap van 1/4-1/2 limoen
1/2 pakje Tom Yum Paste
1 blikje bamboespruiten van ± 230 gr
1 1/2 dl kokosmelk
1 eetlepel versnipperde bosuitjes

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

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

U houdt dan een lekkere kippenbouillon over.

Breng de kippenbouillon weer 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).

Snijd de champignons in schijfjes en stoof ze onder 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, snijd ze in reepjes en voeg ze bij de soep.

Voeg vlak voor het serveren 1-1 1/2 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 stukjes kippenvlees over de voorverwarmde koppen, giet er de hete soep op en werk af met de versnipperde bosuitjes.

Tip: Tom Yum Paste is een halfpreparaat voor soepen. U vindt dit in de oosterse voedingswinkel.

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

Vietnamese rundvleessoep

750 gr rundsoepvlees
1 theelepel verse gember
1 ui
2 steranijs
200 gr brede rijstnoedels
peper, zout
300 gr steak
1 ui
3 lente-uitjes

1 rode Spaanse peper
verse koriander- en muntblaadjes

Laat voor de bouillon het rundsoepvlees, de gember, de geschilde ui en de steranijs 1 uur pruttelen en zeef de soep.

Breng de bouillon weer aan de kook en leg er de rijstnoedels in.

Neem de pan onmiddellijk van het vuur en laat de noedels onder gesloten deksel enkele minuten weken.

Snijd de steak in fijne plakjes, hak de ui in ringen en snijd de lente-uitjes fijn.

Snijd het Spaanse pepertje in ringetjes.

Verdeel het vlees, de groenten, de verse koriander en de muntblaadjes over kommen en overgiet met de hete bouillon.

De volgende dag kunt u de soep met een paar druppeltjes droge sherry opwarmen.

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 diverse soorten geroosterde noten, gefruite sjalotten of knoflook, diverse 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 gefrituurd, gestoomd of gekookt zijn maar de bereidingstijd is altijd zo kort mogelijk, zodat de smaak, de vorm en de 'oorspronkelijke kwaliteit' worden bewaard.

Pickled knoflook

1/4 liter blanke azijn
50 gr suiker
1 eetlepel zout
2 knoflookbollen

Verdeel de knoflookbollen in teentjes en pel de teentjes.

Breng de azijn met de suiker en het zout aan de kook en wacht tot de suiker en het zout volledig zijn opgelost.

Strooi dan de knoflookteentjes in het kokende vocht en laat ze 1/2 minuut mee koken.

Draai het vuur daarna uit en laat het geheel afkoelen.

Giet de inhoud van de pan in een grote glazen pot en laat de smaak minstens 1 week intrekken.

Bewaar de knoflookjes in de koelkast en gebruik ze in Thaise gerechten of prik ze, in plaats van stukjes gember, ananas of augurk op blokjes kaas.

Oosterse salade

1 komkommer
1 ananas
1 rode appel
1 eetlepel bruine basterdsuiker
2 theelepels sambal
een scheutje ketjap manis

Haal de zaadjes uit de komkommer en snijd hem in stukjes.
Schil de ananas en snijd het vruchtvlees in stukjes.
Boen de ongeschilde appel schoon en snijd hem in stukjes.
Doe alles in een schaal en roer er de sambal, de suiker en de ketjap door.
Laat de smaken ± 1 uur intrekken.

Khao Rozen Uam (lauwwarme rijstsalade)

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

Kook de rijst in 8 dl water 10 minuten tot er putjes inkomen, kook hem dan op een vlamverdeler gaar en droog in 10 minuten en maak hem los.
Maak de gamba's schoon en trek de zwarte ader eruit.
Snijd de kipfilets in de lengte in 1/2 cm dikke plakken.
Kook de doperwten 5 minuten en laat ze uitlekken.
Snijd de bosuitjes in 1 cm lange stukjes en de radijsjes in vieren.
Knip wat kervelgroen en bieslook (of knoflookbieslook) af.
Verhit in een wok 25 gr bakboter en een scheutje olie en bak hierin de kipreepjes goudbruin.
Schenk de sojasaus erover en laat karameliseren.
Neem de kipreepjes uit de pan en bak de garnalen heel kort in wat olie.
Bestrooi ze met zout (uit de molen).
Pers de limoentjes uit en verwarm het sap zacht.
Klop hier 100 gr ijskoude botervlokjes bij, zodat de saus gebonden wordt.
Scheep alles om.
Serveer de salade eventueel op slabladeren en bestrooi met wat bosuigroen.

Lauwarme Thaise salade

1 klein kropje ijsbergsla
4 lente-uitjes
± 10 basilicumblaadjes
de blaadjes van 6 takjes verse koriander
2 teentjes knoflook
1 rood pepertje
2 eetlepels zonnebloemolie
1 eetlepel oestersaus
3 eetlepels water
25 gr taugé
25 gr kleine kroepoek

Haal de slabladeren los en scheur ze in stukken.
Snipper het wit van de lente-uitjes en snijd de groene stengeltjes overlans in vieren.
Meng de sla en het wit van de ui met de basilicum en de helft van de koriander.
Snijd de knoflook in dunne plakjes en het pepertje in ringetjes (verwijder de zaadjes).
Verwarm voor de dressing de olie en fruit de knoflook hierin in ± 3 minuten goudgeel.
Voeg de peperringetjes toe en bak die 2 minuten mee.
Roer de oestersaus en het water door elkaar en schenk dit mengsel in de pan.
Verdeel de sla in bergjes over 4 bordjes.
Roer de rest van de koriander door de dressing en verdeel deze warm over de salade.
Garneer met taugé, kroepoek en lente-ui.
Serveer direct.

Lauwarme salade met garnalen en kip

200 gr kipfilet in lange stukken
2-3 eetlepels olie
5 dl kippenbouillon (van tablet)
4 eetlepels korianderblaadjes
1 rode chilipeper in hele dunne ringen, zaadjes verwijderd
1-2 eetlepels lichte Japanse sojasaus
1/2-1 eetlepel limoensap
1/2 Romaanse sla in lange dunne repen
300 gr grote gepelde garnalen
1/2 ongeschilde komkommer in lange dunne repen, zaadjes verwijderd
1 rode ui in hele dunne ringen
2 eetlepels grof gesneden basilicumblaadjes
100 gr grof gehakte pinda's

Bak de kip in de olie in 5-7 minuten rondom bruin.
Breng de bouillon aan de kook en roer er 3 eetlepels korianderblaadjes, de chilipeper, de sojasaus en het limoensap door.
Leg in 4 diepe borden een bedje van Romaanse sla.
Vermeng de kip, garnalen, komkommer, rode ui, 1 eetlepel korianderblaadjes en de basilicum en verdeel dit over de sla.
Strooi de pinda's erover en schenk vlak voor het serveren de gekruide bouillon over de salade.

Som Tam Esan (papayasalade)

1 kleine papaya
2 tomaten
1/4 komkommer
2 limoenen
1 groene Spaanse peper
2 eetlepels Nam Pla
1 theelepel worcestershiresaus
1 eetlepel muntblaadjes

Halveer de papaya, verwijder de pitten, schil de helften en rasp het vruchtvlees grof.
Snijd de tomaten en de komkommer in blokjes.

Pers de limoenen uit.

Verwijder de pitjes uit de peper en hak hem heel fijn.

Doe de peper in een slaschaal en pers de teentjes knoflook erboven uit.

Meng dit goed door elkaar.

Schep de papaya, de tomaten, de komkommer, de vissaus en de worcestershiresaus erdoor.

Laat de salade in de koelkast koud worden.

Schep de salade voor het serveren nog een keer door en garneer met muntblaadjes.

Yam ma muang (salade van groene mango's)

300 gr in lange luciferdunne reepjes gesneden groen vruchtvlees van onrijpe mango's

25 gr in een droge koekenpan geroosterde kokos

25 gr gedroogde garnalen

3 fijngehakte sjalotjes

5 kleine fijngehakte groene Spaanse pepertjes

1 eetlepel palmsuiker (of naar smaak meer)

vissaus en limoensap naar smaak

Meng alle ingrediënten door elkaar.

Voeg wat vissaus toe als de salade niet zout genoeg is en wat limoensap als de smaak zuurder moet zijn.

Yaam Som-O I (pomelosalade)

1 rijpe pomelo

150 gr gekookte garnalen

75 gr geroosterd varkensvlees

25 ml limesap

25 ml vissaus

25 gr chilijam

25 gr palmsuiker

25 gr geroosterde gemalen kokos

175 gr kokoscrème

zoete basilicumbladeren

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 limesap, de vissaus, de chilijam en de suiker in en kom en roer alles goed door elkaar.

Voeg dan de gemalen garnalen, het varkensvlees, de geroosterde kokos en de kokoscrème toe en ga door met roeren tot alles goed is vermengd.
Doe het fruit erbij en roer dat goed door het mengsel, zodat de stukjes fruit overal zijn bedekt.
Leg het fruit op een schaal, leg de overgebleven garnalen eromheen en garneer alles met de basilicumbladeren.

Yaam Som-O II (Thais gekruide pomelosalade)

(6 personen)

200 gr kipfilet
1 eetlepel plakjes sjalot
1 eetlepel plakjes knoflook
1 eetlepel olie
1 eetlepel gedroogde garnalen
1 pomelo of 2 grapefruits
2 eetlepels versgeperst limoensap
1 eetlepel vissaus
1 eetlepel suiker
150 gekookte gepelde garnalen
2 eetlepels gemalen kokos
1 dl kokosmelk (santen)
4 fijngesneden kleine pepers

Kook de kipfilet in ± 10 minuten gaar.
Laat de filet afkoelen en snijd hem in reepjes.
Bak de plakjes sjalot en knoflook in de olie krokant.
Week de gedroogde garnalen ± 5 minuten in heet water; laat ze uitlekken en snijd ze fijn.
Schil de pomelo of grapefruits dik en snijd het vruchtvlees tussen de vliesjes uit.
Meng het limoensap met de vissaus en de suiker.
Meng er de garnalen, kip, kokos, kokosmelk, sjalot en knoflook door, schep de pomelo erdoor en garneer de salade met gedroogde garnalen en de pepers.

Yaam Nuea I (vleessalade)

450 gr eerste kwaliteit rundvleesfilet
2 teentjes knoflook
6 verse korianderbladeren
50 gr suiker
2 theelepels lichte sojasaus
2 theelepels vers limesap
zout naar smaak
versgemalen zwarte peper
2 lente-uitjes
6 verse rode pepers
25 ml plantaardige olie
slabladeren

Kook het vlees tot het de gewenste gaarte heeft en snijd het in plakjes.
Kneus de knoflook, hak 2 korianderbladeren fijn, doe ze, samen met de suiker, de

sojasaus, het limesap, het zout en de versgemalen zwarte peper in een vijzel en stamp alles fijn.

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

Verwarm de olie in een wadjan en bak het kruidenmengsel al roerend 3-4 minuten.

Doe het vlees erbij en bak nog 1 minuut door.

Haal het vlees uit de pan en laat het afkoelen.

Leg de slabladeren op een schotel en leg het vlees erop.

Strooi de lente-uitjes en de pepers erover en garneer verder met de overgebleven korianderbladeren.

Yaam Nuea II (rundvleessalade)

(6 personen)

5 entrecôtes van ± 180 gr

het sap van 15 limoenen

5 eetlepels Thaise zoete chilisaus

1/2 eetlepel suiker

2 eetlepels vissaus

2 rode uien in dunne ringen

1 bosje lente-uitjes in ringen

6 eetlepels korianderblaadjes

5 tomaten in partjes

1/2 krop friséesla

1 1/2 eetlepel verse muntblaadjes

Verwarm de grill voor.

Zet de entrecôtes ± 6 minuten onder de grill; keer ze halverwege.

Laat ze afkoelen en snijd ze in flinterdunne plakjes (snijd eventueel vet eraf).

Klop een sausje van het limoensap, de chilisaus, suiker en vissaus.

Schep de rode ui, lente-ui, entrecôtes en de helft van de koriander erdoor.

Dek de schaal af en laat alles 1 nacht in de koelkast intrekken.

Meng ± 1 uur voor het serveren de tomaat en komkommer door de salade.

Bekleed een kom met sla en schep de salade erin.

Garneer met munt en de rest van de koriander.

Thaise salade

1 eetlepel geraspte gemberwortel

1 teentje knoflook

2 eetlepels olie

1 theelepel gemalen koriander

1 theelepel gemalen komijn

400 gr biefstuk in dunne reepjes

200 gr sperziebonen

zout

150 gr gemengde salade

3 lente-uitjes in stukjes

2 rode pepers in ringen

2 eetlepels sesamzaad

3 eetlepels fijngesneden koriander of peterselie

Voor de saus:

1 eetlepel citroensap
1 eetlepel sojasaus
zout

Vermeng de gember, knoflook, olie, gemalen koriander en komijn en marineer hierin de reepjes vlees ± 10 minuten.

Kook de sperziebonen in ruim water met zout in 5-8 minuten beetgaar en laat ze uitlekken.

Vermeng de salade, sperziebonen, lente-ui en rode peper.

Roerbak het vlees op hoog vuur ± 5 minuten, strooi het sesamzaad erover en bak dat ± 2 minuten mee.

Schep het vlees dan uit de pan op de salade.

Blus voor de saus het braadvet af met het citroensap en de sojasaus en voeg zout naar smaak toe.

voegen (of maak de Oosterse munt-tomatendressing).

Schenk de saus of dressing over de salade.

En strooi er de fijngesneden koriander over.

Geef er Indiase pappadums bij.

Oosterse tomatendressing

:

Meng 2 dl Tomato Frito (Heinz) met 2 eetlepels sojasaus, 2 eetlepels gembersiroop, zout, peper en 2 eetlepels fijngesneden munt.

Thaise salade met garnalen

1/4 krop ijsbergsla
1/2 komkommer
2 bosuitjes
1 teentje knoflook
1 eetlepel (Thaise roerbak)olie
3 eetlepels sesamolie
2 eetlepels limoensap
1 mespunt gemberpoeder
peper, zout
100 gr taugé
75 gr Hollandse garnalen
1 1/2 eetlepel grofgehakt korianderblad
1/2 limoen in stukjes

Was de sla en snijd deze heel fijn.

Was de komkommer en schaaft hem dun.

Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in ringen.

Pel en snipper de knoflook.

Klop een sausje van de knoflook, de 2 oliesoorten, het limoensap, het gemberpoeder en wat peper en zout.

Schep de komkommer, bosui en taugé door elkaar.

Leg de ijsbergsla op een platte schaal, schik er het komkommersmengsel en de garnalen op en schenk de dressing erover.

Garneer met de koriander en stukjes limoen.

U kunt de garnalen vervangen door 100 gr gekookte mosselen zonder schelp.

Phad Thai (Thaise noedelsalade)

300 gr rijstnoedels
6 eetlepels olie
2 fijngesneden kleine uien
2 fijngesneden teentjes knoflook
1 fijngesneden kleine rode peper
200 gr tahoe in reepjes
4 losgeklopte eieren
150 gr taugé
3 eetlepels ketjap asin
4 Chinese koolbladeren
1-2 eetlepels limoensap
60 gr geroosterde pinda's
1 in 8 parten gesneden limoen
3 eetlepels vissaus
3 eetlepels bruine suiker
3 eetlepels azijn
4 lente-uitjes

Laat de noedels ± 15 minuten in koud water weken en laat ze daarna uitlekken.
Verhit intussen 2 eetlepels olie en bak hierin de uien, knoflook, rode peper en tahoe ± 5 minuten.

Bak in 1 eetlepel olie van de losgeklopte eieren roerei.

Stoof in 1 eetlepel olie de taugé ± 5 minuten.

Verhit 2 eetlepels olie, voeg de uitgelekte noedels en de ketjap toe en bak ze ± 5 minuten.

Leg op elk bord een koolblad en leg er de noedels, het roerei, het tahomengsel en de taugé op.

Sprenkel het limoensap erover en garneer met de pinda's en de partjes limoen.

Vermeng de vissaus, bruine suiker en azijn en serveer dit er in kleine schaaltes bij.

Serveer de salade met lente-uitjes en eventueel een rode peper.

Vietnamese noedelsalade

200-250 gr brede rijstnoedels (toko) of tarwenoedels
zout, peper
2 vleestomaten in smalle partjes
3 lente-uitjes in dunne ringen

Voor de korianderpesto:

50 gr geroosterde amandelen
2 teentjes knoflook
2 eetlepels geraspte gemberwortel
30 gr verse korianderblaadjes
20 gr peterselieblaadjes
1 dl arachideolie
1-2 theelepels geraspte limoenschil
1-2 theelepels sesamololie
zout, peper

Voor het vlees:

2 eetlepels Japanse sojasaus
1/2 theelepel gemberpoeder
1 geperst teentje knoflook
1 theelepel honing
zout, peper
300 gr varkenshaas in dunne plakjes
2-3 eetlepels olie

Voor de garnering:

1 eetlepel heel grof gesneden korianderblaadjes
1 eetlepel heel grof gesneden peterselieblaadjes
40 gr grofgehakte blanke amandelen

Week de noedels in ruim kokend water of kook ze volgens de gebruiksaanwijzing beetgaar.

Laat de noedels afkoelen en meng ze met de tomaat en de lente-ui.

Pureer voor de korianderpesto de amandelen, knoflook, gemberwortel, koriander en peterselie in een keukenmachine.

Voeg de olie toe tot een smeug niet te dik mengsel is ontstaan.

Roer er de limoenschil en de sesamolie door en breng de pesto op smaak met zout en peper.

Meng de sojasaus, gember, knoflook, honing, zout en peper goed door elkaar en schep het vlees erdoor.

Verhit de olie, bak het vlees met het sojamengsel op hoog vuur in 4-5 minuten bruin en laat het vlees uitlekken.

Vermeng het noedelmengsel en het vlees, verdeel het over kommen en schenk de korianderpesto over de salade.

Garneer de salade met de koriander, peterselie en amandelen.

Biefstuksalade

1 kleine koolrabi
100 gr winterwortel
200 gr biefstuk
1 kleine ui
3 eetlepels olie
1 1/2 eetlepel basil currypaste (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 currypaste ± 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 noedels bij.

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
het 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 (\pm 200 gr)
3 stengels bleekselderij
1 rode peper
3 eetlepels olie
1 teentje knoflook
zout
10 takjes verse munt
25 takjes verse koriander
2 limoenen
1 1/2 eetlepel witte basterdsuiker
3 eetlepels vissaus (Nam Pla, toko)

Leg de biefstuk \pm 1 uur in de vriezer tot hij half bevroren is en 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 \pm 3 cm lang.

Snijd de peper in smalle ringen.
Verhit 1 eetlepel olie in een wok of grote koekenpan en roerbak de plakjes biefstuk hierin ± 1 minuut.
Pers de knoflook erboven uit.
Bestrooi met zout en laat afkoelen.
Hak de munt 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.

Thaise beefsalad

1 limoen
1 teentje knoflook
4 eetlepels dark soy sauce (fles á 150 ml, Amoy)
4 Biefstukken Supérieur
150 gr haricots verts
200 gr veldsla
6 takjes koriander
3 takjes munt
1/2 komkommer
1 eetlepel donkerbruine basterdsuiker
3 eetlepels maïskiemolie
zout, peper

Was de limoen, haal met een zesteur sliertjes van de schil en pers hem uit.
Pel de knoflook en pers hem uit.
Klop een marinade van 3 eetlepels soy sauce, 1 eetlepel limoensap en de knoflook en marineer de biefstukken ± 5 minuten in deze marinade.
Maak de haricots verts schoon en kook ze in kokend water in ± 5 minuten beetgaar.
Was de veldsla en dep hem droog.
Was de koriander- en muntblaadjes en hak ze fijn.
Was de komkommer en snijd hem in reepjes.
Klop een dressing van de rest van de soy sauce, de rest van het limoensap, de basterdsuiker en 1 eetlepel maïskiemolie.
Schep de limoensliertjes, de koriander, de munt, de komkommer, de haricots verts en de dressing door de veldsla.
Verhit de rest van de maïskiemolie en bak de biefstukken aan beide kanten ± 3 minuten.
Bestrooi ze met zout en peper.
Snijd de biefstukken in plakjes en leg die op de salade.
Lekker met kroepoek en gekookte rijst.

Thaise salade met rijstnoedels

300 gr rijstnoedels
1 rode en 1 gele paprika
4 jonge, fijngesneden worteltjes
8 fijngesneden lente-uitjes
4 eetlepels vissaus (Nuoc Nam)
4 eetlepels vers citroensap

2 fijngesneden teentjes knoflook
1 fijngesneden Spaans pepertje
2 theelepels suiker
2 eetlepels maïskiemolie
zout
250 gr garnalen
1 kopje gekookte erwtjes
waterkers

Breng water aan de kook en zet de pan van het vuur.

Leg de rijstnoedels in het water en laat ze onder gesloten deksel enkele minuten weken zoals aangegeven op de verpakking.

Giet ze af en spoel ze af.

Snijd de paprika's doormidden, verwijder de zaden en zaadlijsten en snijd ze in kleine blokjes.

Doe voor de dressing de vissaus, het citroensap, de knoflook, het pepertje, de suiker, de olie en wat zout in een kom en meng goed.

Meng de noedels met de garnalen, de paprika's, de gekookte erwtjes, de fijngesneden worteltjes en de lente-uitjes en overgiet met de dressing.

Leg de sla op een bedje waterkers en dien op.

De volgende dag kunt u er een groene sla en wat stokbrood bij serveren en de pasta koud opdienen.

Yaam Mamuang

(2 personen)

200-250 gr gekookt kippen- 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 vrucht vlees van de Spaanse peper in uiterst smalle reepjes (liefhebbers van 'heet' laten de zaadjes en zaadlijsten zitten).

Schil de mango en snijd het vrucht vlees 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 kippen- 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 kleine komkommer

1 rode ui

1 rode Spaanse peper

1/2 dl azijn

4 eetlepels suiker

Snijd 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. Koop het het liefst op de dag van gebruik.

Nam salad kak (pinda-kokosmelk sladressing)

4 dl ongezoete kokosmelk
1 eetlepel rode currypasta
5 dl ongezoeten pindakaas met stukjes pinda
1/8 liter witte azijn
2 eetlepels suiker
1 1/2 eetlepel vissaus

Roer de rode currypasta in een steelpan op middelhoog vuur door de kokosmelk tot het mengsel gelig wordt en een dun laagje olie komt bovendrijven.
Doe de rest van de ingrediënten erbij en verwarm de saus op laag vuur al roerend 7-10 minuten, of tot alle ingrediënten goed met elkaar zijn vermengd.
Laat de dressing 1 uur tot kamertemperatuur afkoelen alvorens hem te gebruiken.

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

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

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

Yaam Thua Poo (salade van aspergebonden)

150 gr asperge bonen
3 sjalotten
125 gr gekookte garnalen
75 gr gekookt kippenvlees
3 kleine groene pepers
1 verse rode peper
50 gr geroosterde pinda's
75 ml kokoscrème
25 ml vissaus
50 ml limesap
25 gr suiker
25 ml chilisaus
25 gr geroosterde gemalen kokos

snijd de aspergebonden doormidden en blancheer ze in fel kokend water.

Haal ze uit het water, laat ze even uitlekken en doe ze in ijswater, zodat de knapperig blijven en de kleur bewaard blijft.

snijd de sjalotten in plakjes, halveer de garnalen en pluk het kippenvlees.

Kneus de pepers en de geroosterde pinda's en doe die in een mengkom.

Doe de garnalen, het kippenvlees, de kokoscrème, de vissaus, het limesap de suiker en de chilisaus erbij en roer alles goed door elkaar.

Doe er dan de aspergebonden en de sjalotten bij en meng ook die erdoor.

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, in vieren gesneden

Voor de saus:
25 gr geroosterde pinda's
2 verse rode pepers
75 ml limesap
50 ml vissaus
1 theelepel suiker

Maak de slabladeren schoon en bedek er een grote slaschaal mee.
Snijd de komkommer, de tomaten en de papaya in plakjes, kneus de lente-uitjes een beetje en doe 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 slaschaal.
Garneer die met de in vieren gesneden eieren.

Voor de saus:
Kneus de pinda's en hak de pepers en vermeng dat met het limesap, de vissaus en de suiker.
Blijf roeren tot alle suiker is opgelost.

Yaam Polamai (Thaise gekruide fruit salade)

1 kleine sinaasappel
1 kleine appel
125 ml vers limesap
125 gr druiven, rode en witte
125 ontpitte lychees
8 waterkastanjes uit blik
125 gr gekookte garnalen
75 gr gekookt kippenvlees
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 korianderbladeren

Schil de sinaasappel en de appel en snijd ze in stukken.
Sprenkel een beetje limesap 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 kippenvlees.
Vermeng de suiker en het zout met het overgebleven limesap, roer tot alle suiker is opgelost en doe er dan de garnalen en het kippenvlees bij.
Doe het fruit, de waterkastanjes, de helft van de knoflook, de sjalotten en de pinda's erbij en meng alles voorzichtig door elkaar, zodat het fruit niet beschadigt.

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

Miang Pla Too (gekruide makreelsalade)

4 Spaanse makrelen
75 ml plantaardige olie
4 sjalotten
2 1/2 cm 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 limesap
1 theelepel gemalen limeschil
zout naar smaak
slabladeren
korianderbladeren

Maak de vissen schoon en stoom ze tot ze een beetje gaar zijn.
Verwarm de plantaardige olie in een bakpan en bak de vissen 4-5 minuten, terwijl ze een keer worden omgedraaid.
Verwijder voorzichtig het vel en alle graten, breek de vis in kleine stukjes en 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 snijd de groene mango in fijne reepjes.
Doe al deze ingrediënten, samen met het limesap, de limeschil en zout naar smaak bij de vis.
Meng alle ingrediënten met een slacouvert goed door elkaar.
Leg de slabladeren op een slaschaal, schep de gekruide vis erop en garneer de schaal met de korianderbladeren.

Goong Yaam (gekruide garnalensalade)

400 gr kleine gekookte garnalen
12 verse muntblaadjes
1 sjalot
1 1/2 cm verse gember aan een stuk
2 verse rode pepers
1 stengel citroengras
1 teentje knoflook
2 theelepels palmsuiker
2 theelepels vissaus
75 ml vers limesap
versgemalen zwarte peper
slabladeren

Pel de garnalen en snijd ze in de lengte doormidden.
Wrijf een slakom in met de helft van de muntblaadjes.
Hak de sjalot, de gember, de pepers en het citroengras in stukken en kneus de knoflook.

Doe deze ingrediënten, samen met de suiker, de vissaus en het limesap in een kom. Roer alles goed door elkaar en doe er dan de garnalen bij. Breng ze op smaak met de versgemalen peper en vermeng alles nogmaals goed. Doe alles op een schone, met slabladeren belegde schaal en garneer met de overgebleven muntbladeren.

Paag Boong Paad (gebakken spinazie)

500 gr spinazie
2 teentjes knoflook
25 gr ingemaakte sojabonen
50 ml plantaardige olie
versgemalen zwarte peper
kleingesneden rode peper

Verwijder de harde stengels, doe de spinazie in een vergiet, was ze met koud stromend water goed schoon en laat de spinazie goed uitlekken. Kneus de knoflook en prak de sojabonen. Verwarm de olie in een wadjan en fruit de knoflook en de sojabonen 3-4 minuten. Doe de spinazie erbij en bak de spinazie onder voortdurend roeren 2-3 minuten. Breng de spinazie op smaak met de versgemalen zwarte peper en doe ze in een schaal. Garneer de spinazie met de fijngesneden 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 oestersaus
versgemalen zwarte peper

Maak de taugé schoon en snijd de tahoe in stukken. Kneus de knoflook en snijd de lente-uitjes in stukken van 2 1/2 cm. Verwarm de olie in een wadjan en fruit de knoflook tot ze bruin begint te worden. Doe er dan de taugé, de tahoe en de oestersaus bij en bak dit onder voortdurend roeren 2-3 minuten. Doe er tenslotte de lente-uitjes bij, breng op smaak met de versgemalen peper en serveer op een schotel.

Paad Paag Naam Mun Hoy (broccoli in oestersaus)

350 gr broccoli
2 teentjes knoflook
25 ml plantaardige olie
50 ml oestersaus
zout naar smaak
versgemalen zwarte peper

Breek de broccoli in stukjes en snijd de harde stengels weg.
Stoom de broccoli 3-4 minuten boven kokend water tot ze gaar is.
Kneus de knoflook.
Verwarm de olie in een wadjan en fruit de knoflook tot die goudbruin en knapperig is.
Doe er dan de broccoli en de oestersaus bij en kook alles al roerend 2-3 minuten.
Breng de groente op smaak met zout en versgemalen zwarte peper en serveer ze op een schaal.

Paag Tom Gathi (in kokosmelk gekookte groente)

125 gr bamboespruiten
125 gr kouseband
50 gr aspergebonden
125 gr jonge maïs
50 gr witte kool
50 gr spinazie
500 ml kokosmelk
1/4 theelepel zout
50 ml kokoscrème
versgemalen zwarte peper

Maak alle groenten goed schoon.
Giet de kokosmelk in een grote pan, doe het zout erbij en breng de melk aan de kook.
Doe de bamboespruiten erbij en laat die 2 minuten koken.
Doe er dan de kouseband en de aspergebonden bij en laat die nog 1 minuut koken.
Doe tenslotte alle overgebleven groenten in de kokosmelk en laat alles nog 2 minuten doorkoken.
Haal de groenten uit de kokosmelk en laat ze goed uitlekken.
Leg ze daarna op een schaal, doe de kokoscrème erbovenop en breng de groenten tenslotte op smaak met de versgemalen 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 kippenvlees
25 ml plantaardige olie
zout naar smaak
versgemalen zwarte peper
2 theelepels suiker
75 ml kippenbouillon
2 theelepels maïsmeel

Maak de jonge maïs onder koud stromend water goed schoon.
Hak de knoflook, de sjalotten en de lente-uitjes in kleine stukjes en snijd het kippenvlees in dunne plakjes.
Maak de olie in een wadjan zeer heet en fruit de knoflook en de sjalotten 3-4 minuten tot ze goudbruin en knapperig zijn.
Temper het vuur en doe het kippenvlees, het zout, de versgemalen peper en de suiker erbij en laat alles al roerend 2 minuten bakken.

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 er dan de maïs bij en laat het nog eens 3 minuten doorkoken.

Vermeng het maïsmeel met een klein beetje water en doe dat voor het serveren in de pan.

Na Raam Long Srong (kheng Khung in kokosmelk)

6 gedroogde rode pepers
1/2 theelepel zout
5 eetlepels fijngesneden citroengras
2 teentjes knoflook
1/2 eetlepel fijngesneden Kha gember
1/2 eetlepel fijngesneden korianderwortel
3 sjalotten
1/2 theelepel trassi
300 gr pakbung (khenh khung)
600 ml dikke kokosmelk
1 eetlepel suiker
1 eetlepel vissaus

Doe de kokosmelk in een pan, breng de melk aan de kook en laat de melk doorkoken tot het vet komt bovendrijven.

Doe de sambal erbij en roer alles goed door elkaar.

Voeg daarna de suiker en de vissaus toe.

Blancheer de pakbung 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 fijngesneden citroengras, de knoflook, de gember, de korianderwortel, de sjalotten en de trassi in een vijzel en stamp tot 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 tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Doe de stukjes pompoen en het water in de wadjan en bak al roerend tot de pompoen gaar is.

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

Serveer het gerecht op een schotel.

Thaise stoofpot met ei

8 eieren
1 bosje verse koriander
3 eetlepels zonnebloem- of arachideolie
2 theelepels rode currypasta (pot)
1 eetlepel rietsuiker
3 lente-uitjes in ringetjes
1 stengel citroengras (sereh, toko) in schuine stukjes
5 cm verse laoswortel in plakjes (toko)
2 1/2 dl kippenbouillon (tablet of pot)
4 dl kokosmelk (blik)
3 blaadjes djeroek poeroet (toko)
2 eetlepels vissaus (Nam Pla, toko)
1 rode paprika in dunne repen
200 gr sperziebonen
50 gr witte kool of taugé

Kook de eieren in 7 minuten hard, laat ze schrikken en pel ze.
Snijd de steeltjes van het bosje koriander klein en houd de blaadjes apart.
Verhit de olie in een ruime pan en bak de currypasta, de suiker, de lente-ui, de sereh, de gember en de koriandersteeltjes hierin zachtjes 5 minuten.
Schenk de bouillon en de kokosmelk erbij en breng het aan de kook.
Roer de djeroek poeroet en de vissaus erdoor, voeg de paprika, de sperziebonen en de witte kool toe en laat de stoofpot 15 minuten zachtjes pruttelen.
Als u taugé gebruikt, voeg die dan pas vlak voor het serveren toe.
Leg de eieren erin en laat de stoofpot op laag vuur nog 10 minuten doorwarmen.
Breng op smaak met zout en bestrooi met de korianderblaadjes.
Serveer de stoofpot met pandanrijsttimbaaltjes.

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, de 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 aluminiumfolie, op de treef of in het vergiet in de pan.
Doe het deksel op de pan en stoom de paprika's in 10-13 minuten 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 palmsuiker
2 theelepels vissaus
2 eetlepels olie
2 citroen bladeren
100 ml water

snijd de bonen in stukjes van \pm 2,5 cm en scheur de citroenbladeren in kleine stukjes.
Verwarm de olie in een wadjan en bak de sambal tot die een kruidig aroma afgeeft.
Doe er dan de vissaus en de suiker door en vermeng die goed met de sambal.
Doe vervolgens de bonen, het water en de citroenbladeren in de wadjan en bak al roerend tot de bonen gaar zijn.
Serveer op een schotel.

Thaise rode curry met paprika, peultjes en tofu

4 dl ongezoete kokosmelk
2 eetlepels rode currypasta (zie recept)
225 gr tofu in blokjes van 1 cm
1/2 dl groentebouillon
1 eetlepel palmsuiker of bruine suiker
1/2 theelepel sojasaus
1/2 theelepel zout
1 rode paprika in dunne reepjes
100 gr onthaarde peultjes

Schud de kokosmelk goed.
Doe 3/4 dl in een pannetje en breng dit langzaam aan de kook.
Kook het, af en toe roerend, \pm 3 minuten tot het wat dikker begint te worden en geur afgeeft.
Voeg de currypasta toe en kook het nog 3 minuten; roer goed om aanbakken te voorkomen.
Voeg de tofu toe en roer voorzichtig om het met de saus te bedekken.
Voeg de rest van de kokosmelk, de groentebouillon, suiker, sojasaus en zout toe en roer het mengsel goed.
Breng het aan de kook, zet het vuur laag en laat het 15 minuten pruttelen.
Neem de pan daarna van het vuur.
Voeg de paprika en de peultjes toe en laat nog 5 minuten staan.
Serveer het gerecht warm.

Tip: Roer met een houten lepel om te voorkomen dat de tofu stuk gaat.

Thaise rode currypasta

(1 kopje)

20 gedroogde Spaanse pepers
1 eetlepel hele korianderzaadjes
1 theelepel hele komijnzaadjes
10 korrels zwarte peper of 1 theelepel versgemalen peper
3 stengels citroengras
wat fijngehakte verse korianderwortels of wat fijngehakt vers korianderblad
enkele grofgehakte bosuitjes
2 eetlepels grofgehakte knoflook
1 eetlepel grofgehakte verse gemberwortel
1 theelepel fijngesneden limoenschil
1 theelepel zout

Verwijder de steel en de zaadjes van de Spaanse pepers.

Breek ze in stukjes, giet er heet water over en laat ze 20 minuten weken.

Rooster de specerijenzaden ieder voorzichtig ± 2 minuten in een pan met een dikke bodem.

Vermeng de zaden en maal ze.

In plaats van zaden kunt u ook gemalen specerijen gebruiken; vermeng die en rooster ze voorzichtig, voortdurend omscheppend.

Maak het citroengras schoon: verwijder de wortels, snijd een stukje van de top af en verwijder alle verdroogde, gele delen.

Hak de rest in kleine stukjes.

Laat de Spaanse pepers uitlekken en vermeng ze met het citroengras en de specerijen.

Maal dit met een staafmixer tot een gladde pasta.

Voeg zo nodig af en toe wat water toe.

U kunt de pasta in luchtdicht afgesloten een pot 1 maand in de koelkast bewaren.

Thaise Chinese kool met zwarte peper en knoflook

1 middelgrote Chinese kool
1 eetlepel bouillon of water
2 theelepels suiker
1/2 theelepel sojasaus
1/2 theelepel zout
1/4 theelepel versgemalen zwarte peper
1 eetlepel olie
2 eetlepels grofgehakte knoflook

Verwijder lelijke koolbladeren, verwijder het harde gedeelte en snijd de rest van de bladeren in 2 cm brede repen.

Spoel de bladeren en laat ze in een vergiet uitlekken: er mag een beetje water aan de bladeren blijven hangen.

Meng de bouillon of het water in een klein schaaltje met de suiker, de sojasaus, het zout en de peper.

Verhit de olie in een wok of wadjan en bak de knoflook op hoog vuur ± 30 seconden tot hij bruin en knapperig begint te worden (niet te lang, want dan wordt de knoflook bitter).

Voeg de koolbladeren toe en bak ze 1 minuut tot ze slap beginnen te worden.

Voeg het sausje toe, vermeng het goed en doe het deksel op de pan.

Laat de koolbladeren nog 1-2 minuten koken en dien ze dan op.

Aardappelcurry met raita

(2 personen)

400 gr vastkokende aardappelen
1 kleine ongeschilde courgette in blokjes
1 fijngesneden ui
2 eetlepels olie
1 eetlepel grove mosterd
1 eetlepel kerriepoeder
1-2 theelepels chilipoeder
1 theelepel bruine basterdsuiker
1-2 eetlepels citroensap
± 1 dl groentebouillon
2 eetlepels 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 eetlepels olie
1 theelepel chilipoeder
1/2 theelepel koenjit
1/2 theelepel ketoembar
zout

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 ± 2 minuten.

Voeg de ketoembar en een derde van de tomaten toe en bak deze ± 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 ± 10 minuten zachtjes koken.
Voeg de aubergines en de worteltjes toe, breng aan de kook en kook ± 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 laag vuur in ± 5 minuten gaar.
Breng op smaak met zout.

Dau hu kho nuoc dua (Tofu met groenten in kokossaas)

(Vietnam)

2-3 blokken tofu
1 kleine bloemkool
250 gr jonge sperziebonen
1/2 struik Chinese kool
4 worteltjes
1 dl olie
1 theelepel suiker
1-2 eetlepels donkere Chinese sojasaus (zurig)
2-3 dl kokosmelk (dit is in blik verkrijgbaar bij toko's; los anders een blok santen op 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 deel van de stronk en de stronkjes.
Haal zo nodig de boontjes af en snijd ze in stukjes van 1 cm.
Snijd de worteltjes in plakjes van 5 mm dik.
Verhit wat olie in een wok en bak hierin onder voortdurend omscheppen de blokjes tofu tot ze een goudgele kleur hebben gekregen.
Laat ze op keukenpapier uitlekken.
Verhit de groenten onder voortdurend omscheppen in de rest van de olie.
Voeg ze daarbij beetje voor beetje toe.
Laat alle groenten tenslotte onder voortdurend omscheppen 3-5 minuten 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 8 minuten zachtjes doorkoken.
Voeg dan de rest van de kokosmelk toe en breng het opnieuw aan de kook.
Serveer het gerecht hierna direct.
Lekker met gekookte rijst.

Njum I

(Salade van bamboescheuten uit 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 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 4 bordjes.

Njum II

(6 personen)

500 gr hele bamboescheuten (blik)
4 eetlepels dikke kokosmelk
2 eetlepels vissaus
2-2 1/2 eetlepel citroensap
1 eetlepel fijngehakte rode chilipeper
1 theelepel geperste knoflook
2 eetlepels gesnipperde sjalot
1 eetlepel suiker
verse kruiden (koriander, munt, venkel)
3 gesnipperde bosuitjes

Laat de bamboescheuten uitlekken en zet ze in een pan onder water.
Breng ze aan de kook, laat ze uitlekken en zet ze weer onder koud water.
Laat ze afkoelen, weer uitlekken en dep ze met keukenpapier droog.
Snijd de scheuten daarna in zeer dunne plakjes.
Verwarm de kokosmelk met de vissaus en het citroensap in een kom, voeg de chilipeper, de knoflook, de sjalot en de suiker toe en breng de saus eventueel verder op smaak.
Giet deze saus over de bamboescheuten, schud het luchtig om en laat ± 30 minuten staan.
Spoel de tuinkruiden af, dep ze grondig droog en verdeel ze in takjes.
Leg de bamboescheuten in een bergje midden op een schaal en giet er eventueel overgebleven saus over.
Garneer met de kruiden en bestrooi met gesnipperde bosui.

Taoekwa dan atjar

(Tofu met gemengde groenten uit Maleisië)

2-3 stukken tofu
200 gr schoongemaakte sperziebonen in stukjes
6 worteltjes in smalle reepjes
200 gr broccoliroosjes

2 rode paprika's in reepjes
2 groene Spaanse pepers in zeer smalle reepjes
100 gr taugé
2 gehalveerde teentjes knoflook
1 gesnipperde ui
1 theelepel sambal oelek
1 eetlepel ketjap benteng manis
olie

Snijd de tofu in reepjes van 4 x 1 cm.

Breng een royale hoeveelheid water met een beetje zout aan de kook, voeg de boontjes toe en laat deze na 2-3 minuten volgen door de reepjes wortel, de broccoliroosjes, de paprika en de Spaanse pepers.

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

Was de taugé enkele malen en verwijder zoveel mogelijk zaadhulsjes.

Verhit olie en fruit onder voortdurend roeren de teentjes knoflook.

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

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

Schep alles enkele malen goed om.

Sprenkel de sojasaus erover en doe er onmiddellijk hierna de gekookte groenten bij.

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

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

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

Phat phak mangsawirat (roergebakken paddestoelen en groenten)

4 gedroogde shii-takes, geweekt in water en in vieren gesneden (weekwater bewaren)

100 gr in plakjes gesneden champignons

100 gr in de lengte doormidden gesneden babymais

100 gr in stukjes gesneden bloemkool

100 gr in grove stukken gesneden witte kool

50 gr afgehaalde sugar snaps (zoete peultjes)

50 gr taugé

1/2 theelepel zout

1 eetlepel sojasaus

1/2 theelepel suiker

1 eetlepel fijngehakte knoflook

1/2 dl plantaardige olie

Verhit de olie in een wok.

Voeg de knoflook toe en bak die goudbruin.

Voeg de shii-takes en de bloemkool toe en roerbak tot ze beetbaar zijn.

Voeg de champignons, mais, kool, sugar snaps, zout, sojasaus en suiker en een beetje van het weekwater van de shii-takes toe.

Roer alles goed door en breng het voorzichtig aan de kook.

Voeg tenslotte de taugé toe en laat die nog even bakken.

Serveer het gerecht met pandanrijst.

Spinazie met curry-eieren

(Maleisië)

Kook 8 eieren in ± 8 minuten hard, pel en halveer ze.

Roerbak 600 gr Chinese roerbakgroenten ± 2 minuten in 3 eetlepels (zonnebloem)olie.

Voeg 1 blik tomaatblokjes (400 gr) en de eieren toe en laat dit afgedekt ± 5 minuten zachtjes koken.

Bereid 1 pak diepvries spinazie (450 gr) volgens de gebruiksaanwijzing en roer er 1 dl volle yoghurt (op kamertemperatuur) en 1 zakje kerriesaus (25 gr) door.

Breng op smaak met peper en zout.

Serveer de roerbakgroenten met de halve eieren en de spinaziesaus.

Zoetzure groenten uit Maleisië

De Maleisische keuken is sterk beïnvloed door de kookkunst uit India, China, Indonesië en Sri Lanka. In grote trekken vertoont de keuken van Maleisië veel overeenkomsten met de Indonesische keuken, maar in Maleisië heeft men meer oog voor de presentatie van een gerecht.

5 kleine worteltje
1 rode paprika
1 kleine ongeschilde komkommer
200 gr dunne sperziebonen
50 gr geroosterde pinda's
3 eetlepels olie
1 kleine bloemkool in kleine roosjes
1/2 Chinese kool in dunne reepjes
1 dl witte wijnazijn
50 gr suiker
2 eetlepels sesamzaad

Maak de groenten schoon en snijd ze in stukjes.

voor de kruidenpasta:

1 kleine fijngesneden ui
2 fijngesneden rode chilipepers
1 eetlepel heel fijngesneden sereh (citroengras)
3 cm fijngesneden laoswortel
4 cm fijngesneden verse koenjitwortel
3 fijngesneden teentjes knoflook

Vermeng alle ingrediënten voor de kruidenpasta en wrijf ze goed fijn of pureer ze.

Verhit de olie in een wok en bak de kruidenpasta hierin op zacht vuur ± 10 minuten.

Voeg alle groenten toe en schep ze even om.

Voeg de azijn, de suiker en 1 1/2 dl water toe, breng het mengsel aan de kook en laat het op zacht vuur 5-10 minuten koken tot de groenten beetgaar zijn.

Rooster het sesamzaad in een droge koekenpan lichtbruin en strooi voor het serveren het sesamzaad en de pinda's over de groenten.

Serveer de groenten met witte rijst, gegarneerd met reepjes rode peper.

Sambals

Inleiding

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

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

Groene sambal

12 kleine groene pepers
2 sjalotten
4 teentjes knoflook
3 cm Kha gember aan een stuk
4 korianderwortels
2 stengels citroengras
1 theelepel gehakte Kaffir limeschil
10 zwarte peperkorrels
1/2 theelepel geroosterde korianderzaden
1/4 theelepel geroosterde komijnzaden
2 theelepels trassi
75 ml kokosolie

Hak de pepers, de sjalotten, de knoflook, de gember, de korianderwortels en het citroengras in stukken en doe ze in een vijzel.

Stamp zacht en voeg dan de limeschil, de peperkorrels, het korianderzaad, het komijnzaad en de trassi toe en stamp tot het een glad geheel wordt (stamp het niet te fijn).

Voeg tenslotte de kokosolie toe en meng alles goed door elkaar.

Rode sambal

12 gedroogde rode pepers
2 sjalotten
2 teentjes knoflook
1 1/2 cm verse Kha gember aan een stuk
1 1/2 cm gewone gember aan een stuk
2 korianderwortels
2 stengels citroengras
10 zwarte peperkorrels
1/4 theelepel korianderzaden
1/4 theelepel komijnzaden
1/4 theelepel kaneelpoeder
1 theelepel bakpoeder
zout naar smaak
75 ml plantaardige olie

Week de pepers in warm water tot ze zacht zijn.

Hak de pepers, de sjalotten, de knoflook, de beide soorten gember, de korianderwortels en het citroengras in stukken en doe ze in een vijzel.

Stamp zacht en voeg dan de peperkorrels, de korianderzaden, de komijnzaden, de

kaneel, het bakpoeder en het zout toe en stamp tot 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 maïsolie
1 eetlepel suiker
1 eetlepel vissaus

Wikkel de gedroogde pepers en de gehakte knoflook in aluminiumfolie 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 erbij.

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.

Tom Yam pasta

4 gedroogde rode pepers
1 gesneden ui
1 theelepels garnalenpasta
2 teentjes knoflook
4 candlenuts
1 eetlepel vissaus
olie

Week de pepers ± 4 minuten in heet water.

Pureer de uitgelekte rode pepers met de ui, de garnalenpasta, de knoflook, de candlenuts, de vissaus en een klein beetje olie in een keukenmachine tot een pasta.

Verhit 1 eetlepel olie in een wok, voeg de pasta toe en bak die omscheppend ± 4 minuten.

In een afgesloten pot in de koelkast bewaard, is de pasta 2-3 weken houdbaar.

Pepersaus

10 verse rode pepers
2 teentjes knoflook
4 zwarte peperkorrels
2 theelepels palmsuiker
25 ml vissaus
50 ml vers limesap (eventueel azijn of tamarindewater)

Maak de pepers schoon en verwijder de zaadjes.

Hak de pepers en de knoflook in stukken en doe ze, samen met de peperkorrels, de

suiker en de vissaus in een vijzel.
Stamp tot het een gladde massa is.
Voeg dan het limesap toe en roer alles goed door elkaar.

Peper'jam'

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

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

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 tot het zout is opgelost, neem 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 2 weken op een koele plaats.

N.b.: 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. Als de eieren echter in hun geheel worden gebruikt, zoals in het volgende gerecht, moeten ze op de gebruikelijke manier hard worden gekookt.

Zoute Eiersaus

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 limesap
25 ml (2 eetlepels) kokosolie

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 tot het mengsel glad is, roer er dan de vissaus en het limesap door en roer alles goed door elkaar.
Verwarm de olie in een pan en bak het mengsel al roerend 2-3 minuten.
Laat het voor het serveren afkoelen.

Nam Tim Sateh (satésaus)

125 gr versgeroosterde 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 trassi
1 eetlepel tomatensaus
1 eetlepel suiker
3 1/2 dl dikke kokosmelk (santen)
2 eetlepels vissaus

Maak de pinda's in een vijzel of koffiemolen fijn.
Hak de laos, de sjalotten en de knoflook fijn.
Stamp de koriander, de komijn, de sereh, de laos, de sjalotten, de knoflook, de chilipepers en de trassi tot een pasta en vermeng die met de suiker en de 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 de 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, de sjalotten en de chilipeper een beetje 'aangebrand' smaken.
Pel de tomaten niet, in tegenstelling tot de sjalotten.
Leg de tomaten, de sjalotten en de 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 in een kom fijn.
Roer de vissaus erdoor en breng met zout en peper op smaak.
Serveer deze saus bij geroosterde kip.

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 fyllodeeg
1 losgeklopte eidooier
frituurolie

Bak de knoflook met het 7-kruidenpoeder ± 3 minuten in de olie.
Voeg het gehakt toe en bak het in ± 5 minuten rul.
Voeg op hoog vuur de vissaus en de wortelreepjes toe.
Laat het vocht in ± 5 minuten verdampen.
Roer de taugé erdoor en laat het geheel afkoelen.
Snijd van de vellen fyllodeeg 24 repen van 13 x 23 cm.
Scheep op elke deegreep één lepel vulling, rol het deeg als loempia op en plak de rand met de losgeklopte eidooier vast.
Verhit frituurolie 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 ± 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.

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 ± 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

(± 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 á 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 ± 5 minuten tot een lichte siroop inkoken.
Roer er de pepers en koriander door en laat de saus afkoelen.

Rijstballetjes met kip

(± 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 ± 15 minuten in water met zout en snijd de filet daarna fijn.
Giet de rijst af en stoom hem ± 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 van het kipmengsel.
Leg de balletjes 1 uur in de koelkast.

Pittige mosselen

(± 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 ± 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 ± 2 minuten.

Thaise mosselen

(voor 1 kg mosselen; vooral bedoeld als voorgerecht)

2 flinke gesnipperde teentjes knoflook
4 grote eetlepels arachideolie
1 klein vers rood pepertje
4 grote eetlepels Nam Pla (Thaise vissaus)
een handvol fijngesnipperde verse muntblaadjes

Fruit de knoflook tot het gouden randje ontstaat.

Voeg de fijngesnipperde rode peper toe en laat het op een lager vuur goed trekken.

Voeg de Nam Pla toe, doe de mosselen in de pan en dek hem af.

Zet het vuur 6 minuten zeer hoog.

Doe er dan de fijngesnipperde munt bij en roer alles goed om.

Laat de pan nog 1 minuut onder het deksel staan en dien het gerecht dan op.

In de 'smaakbalans' moet de muntsmaak een beetje bij die van de mosselen en de rode pepertjes achterblijven.

Kleefrijst met gekruide kokos

(± 10 stuks)

250 gr kleefrijst
3 eetlepels gedroogde garnalen
1/2 liter 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 ± 10 minuten in kokend water.

Stoom de rijst ± 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 ± 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 bananenbladeren uit de diepvries.

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

Rijstvermicelli met zoete bonen

(± 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 rijstwijf 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 stoompan 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 ± 5 minuten en giet dan af.

Roer een sausje van de rijstwijf 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 bananenblad.

Gefrituurde kip in bananenblad

(± 12 stuks)

1 eetlepel maïzena
2 1/2 eetlepel melk
2 eetlepels oestersaus
1 eetlepel lichte sojasaus
1/2 eetlepel sesamolie
2 fijngesneden teentjes knoflook
1 fijngesneden pandanblad
witte peper

250 gr in blokjes van 2 1/2 cm gesneden kipfilet
2 bananenbladeren
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 ± 30 minuten.

Knip de bananenbladeren in repen van 4 x 30 cm en week die ± 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 ± 10 minuten gaar.

Verhit olie en bak hierin 5-6 pakketjes tegelijk ± 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.

Rundersaté

Vermeng 1 eetlepel gemalen koriander (ketoembar), 1 theelepel gemalen komijn (djinten), 1 eetlepel geraspte laoswortel, 2 fijngesneden citroenblaadjes (djeroek poeroet), 2 fijngesneden chilipepers zonder zaadjes en 1 dl (Japanse) sojasaus. Schep 600 gr lendebeefstuk, in blokjes, door de marinade en Laat het vlees minstens 30 minuten.

Verwarm de grill op hoogste stand voor.

Rijg het vlees aan stokjes (bewaar de marinade) en dep ze droog.

Rooster de spiesen ± 10 minuten onder de grill, keer regelmatig.

Verwarm voor de saus 2 dl (Japanse) sojasaus, 1/2-3/4 eetlepel rode Thaise currypasta (zakje, pot of zelfgemaakt) en het marinadevocht samen.

Schenk de saus over de saté en bestrooi met de lente-ui en met blokjes rode paprika.

Pikante viskoekjes

Kook 300 gr kabeljauwfilet in weinig water tegen de kook aan in ± 10 minuten gaar worden.

Kook 50 gr sperziebonen in kokend water met zout in ± 7 minuten beetgaar, laat ze afkoelen en snijd ze fijn.

Laat de vis uitlekken, prak hem met een vork fijn en vermeng de vis met de sperziebonen, 1 eetlepel Thaise currypasta (zakje of pot), 1 eetlepel fijngesneden koriander, 2 theelepels geraspte limoenschil, 1/2 theelepels zout en 1 losgeklopt ei.

Maak van dit mengsel platte koekjes van 5 cm doorsnede en 1/2 cm dik en laat de viskoekjes in de koelkast minstens 1 uur opstijven.

Verhit frituurolie tot 175°C, frituur de koekjes in de hete olie in ± 3 minuten goudbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Bang Phoug Tom (Vietnamese hapjes op kroepoek)

Snijd 125 gr (licht ingevroren) malse kogel- of haasbiefstuk in heel dunne plakjes. Roer een marinade van 1 eetlepel vissaus (toko), 1 theelepel sesamolie, 1 theelepel maïzena, 1 teen knoflook uit de pers, 1 theelepel serehpoeder en wat zout en peper. Schep de plakjes biefstuk erdoor en laat ze 3 uur afgedekt en koel in de marinade staan. Beleg voor elk plakje biefstuk een kleine kroepoek met een stukje ouwel (Baukje). Hak wat vliespinda's grof en snijd een bosuitje met groen in ringetjes. Verhit 2 eetlepels olie in een wok en bak de plakjes biefstuk hierin op hoog vuur 2 minuten; keer ze eenmaal om. Leg op elk kroepoekje een stukje biefstuk en bestrooi met pinda's en bosuiringetjes. Serveer direct.

Vietnamese driehoekjes

Voor 10 stuks

150 gr verkruimelde tofu
2 fijngesneden lente-uitjes
1 eetlepel geraspte limoenschil
100 gr taugé
2 eetlepels Chinese sojasaus
1 theelepel sambal oelek
zout
10 wontonvellen van 10 x 10 cm (kant-en-klaar bij de toko)
frituurolie

Meng de tofu met de lente-ui, limoenschil, taugé, sojasaus, sambal en zout. Verdeel dit mengsel over de wontonvellen, bestrijk de deegranden met water en vouw de wontons als driehoekjes dicht. Verhit frituurolie tot 180°C en frituur de driehoekjes in de hete olie in 3-5 minuten lichtbruin en krokant.

Vis en zeevoedsel

Inleiding

Vis speelt een belangrijke rol in het Thaise dagelijkse voedsel en de plaatselijke worden overspoeld met gevarieerde vangsten die dagelijks uit de omringende zeeën en de grote binnenwateren arriveren. Gewone soorten, zoals baars, garoupa, bot en makreel liggen naast de minder bekende hagedissevis (meestal gebruikt voor visballen en in soep), 'trigger fish' (het beste goed gekruid), 'tassel fish' (die door vele Thais erg wordt gewaardeerd) en de 'catfish' (de beste worden gevangen in helder koel water en ze vormen gerookt, in moten gesneden en gefrituurd een smakelijke snack waarbij een glas

ijskoud plaatselijk bier goed smaakt). En naast deze kleurrijke en overvloedige uitstalling vinden we vele schaaldieren, weekdieren en andere zeedieren, zoals inktvis, 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, gestoomd, gekookt, gebakken of gegrild, wordt het vlees misschien in dobbelsteentjes gesneden, fijngehakt, in plakken gesneden, gedroogd of gezouten en gebruikt in sambal, soep, salade, saus en bijgerechten. Kapi, Nam Prik en Nam Pla, alle gemaakt van gedroogde garnalen en vis, zijn voor de Thaise keuken onmisbaar.

Gaeng Gari Goong (kreeft en garnalen sambal)

4 verse steenkreeftpoten
4 verse tijgergarnalen
1 groene peper
2 verse rode pepers
75 ml (1/3 kopje) plantaardige olie
50 gr (1/4 kopje) sambal
25 ml (2 eetlepels) vissaus
25 gr (2 eetlepels) suiker
8 kerstomaatjes
12 zoute rode dadels
250 ml (1 kopje) dikke kokosmelk
2 theelepels versgehakte korianderbladeren

Verwijder voorzichtig al het krabvlees 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 tot deze zeer heet is, voeg het krabvlees en de garnalen toe en bak ze al roerend 2-3 minuten.

Verwijder het zeevoedsel en laat het op keukenpapier uitlekken.

Doe de trassi in de wadjan en laat het al roerend 3 minuten koken.

Voeg daarna de vissaus, de suiker, de groene en rode peper, de tomaten, de dadels en de kokosmelk toe.

Roer het geheel goed door elkaar en breng het aan de kook.

Voeg het zeevoedsel weer toe, temper het vuur en laat het onder af en toe roeren 5-6 minuten doorkoken.

Doe het op een schaal en garneer met de versgehakte korianderbladeren.

Goong Pow Nam Pla Waan (kreeft met zoetzure saus)

1 zoetwaterkreeft
zout naar smaak
versgemalen zwarte peper
25 gr (2 eetlepels) gesmolten boter

Voor de saus:

25 gr (2 eetlepels) palmsuiker
25 ml (2 eetlepels) tamarindewater
25 ml (2 eetlepels) vissaus
1 theelepel gefruite sjalotten

Maak de kreeft schoon en snijd hem in tweeën.
Breng hem op smaak met zout en versgemalen zwarte peper en bestrijk hem met de gesmolten boter.
Zet hem onder een matig warme grill en laat hem daar ± 8 minuten.
Smeer hem af en toe met de overgebleven gesmolten boter in.
Leg hem op een bord en serveer hem met de saus.

Voor de saus:

Zet de palmsuiker en het tamarindewater in een kleine steelpan op laag vuur.
Roer tot de suiker geheel is opgelost en voeg dan de vissaus toe.
Laat het nog 1 minuut doorkoken, doe de saus in een schaal en strooi de gefruite sjalotten erover.

Thaise roerbakshotel met garnalen

(5 personen)

1 liter kippenbouillon
350 gr bruine rijst
450 gr middelgrote garnalen, gepeld en de zwarte darmpjes verwijderd
1 eetlepel sojasaus
1 eetlepel rijstwijijn of droge witte wijijn
1 fijngehakt teentje knoflook
1 theelepel + 1 eetlepel sesamolijie
1 eetlepel arrowroot
1 eetlepel chilipasta met knoflook (of naar smaak meer of minder)
1/2 theelepel suiker
(zout)
1 theelepel rijstazijn
1 rode ui, in vieren en daarna in dikke plakken gesneden
1 groene paprika in blokjes van 1 cm
2 in plakjes gesneden wortelen
1 eetlepel fijngehakt vers koriandergroen
1 blik ananasstukjes (met sap)
4 in plakjes gesneden sjalotjes
4 eetlepels pinda's

Breng in een middelgrote pan met dikke bodem op hoog vuur 8 dl van de kippenbouillon aan de kook; voeg de rijst toe en zet het vuur wat lager.
Dek de pan af en kook de rijst 35-45 minuten tot het water is opgenomen.
Neem de pan van het vuur en maak de rijst voorzichtig met een vork los.
Dek de pan af en zet hem apart.
Maak van de garnalen 'vlindertjes' door ze met een scherp mes langs de hele rug half door te snijden en ze open te leggen.
Vermeng in een grote kom de sojasaus, wijijn en knoflook met 1 theelepel olie.
Voeg de garnalen toe en laat ze tot het gebruik marineren.
Vermeng in een kleine kom de arrowroot, chilipasta, suiker, (zout) en azijn met de rest van de kippenbouillon; roer alles goed door elkaar en zet het apart.
Bak de garnalen met de marinade boven middelhoog in een grote braadpan of wok 1-2 minuten aan beide kanten tot ze roze zijn (niet langer!).
Neem de garnalen uit de pan en zet ze apart.
Verhit de rest van de olie (1 eetlepel) in dezelfde pan op middelhoog vuur.
Voeg de ui, paprika en wortel toe, roerbak ze 5-10 minuten, schenk het chilipastamengsel over de groenten en laat nog enkel minuten bakken.

Voeg de garnalen, koriander en ananasstukjes (met sap) toe, zet het vuur middelhoog en roerbak alles enkele minuten tot de garnalen goed gaar zijn. Breng het gerecht zo nodig met kruiden op smaak. Schep de rijst op de borden en schep daar het roerbakgerecht op. Garneer met de sjalot en pinda's.

Noot: aan dit recept komen veel ingrediënten en betrekkelijk weinig te volgen kookhandelingen te pas.

Laat de garnalen marinieren en de rijst koken, terwijl u de groenten snijdt en de resterende ingrediënten vermengt.

Variatie:

Vervang de garnalen door stukjes kipfilet, kammosselen, tofu, tempeh of alleen door andere groenten, zoals broccoli, Chinese kool, bleekselderij of paksoi.

U kunt ook elke andere soort rijst of gekookte graansoort gebruiken.

Thaise garnalen

300 gr grote rauwe scampi's
2 bosuitjes
verse gember
3 sjalotjes
2 worteltjes
wat zoete ketjap
1 chilipeper

Pel de garnalen en haal het darmkanaal eruit.

Snijd de bosuitjes en de worteltjes in flinterdunne plakjes.

Hak de sjalotjes en een stukje gember fijn.

Snijd de Chilipeper met de zaden in dunne plakjes.

Verhit wat zonnebloemolie in een wok en bak de sjalotjes, de gember en de chilipeper even aan.

Voeg er de garnalen, de worteltjes en de bosuitjes bij en roerbak 2 minuten op hoog vuur.

Voeg er wat zout en de ketjap bij.

Lekker met rijst en een komkommer-mangosalade.

Thaise garnalen in gele curry

Verhit in een wok 4 dl kokosmelk, roer er 1 eetlepel gele Thaise currypasta (zakje of pot), 2 rode pepers in dunne reepjes, 2 eetlepels vissaus (Nam Pla), 1 eetlepel suiker en 1

theelepels zout door en laat de saus op matig vuur ± 10 minuten inkoken.

Voeg 250 gr kerstomaatjes en 250 gr rauwe garnalen aan de curry toe en kook de garnalen in 3-5 minuten gaar.

Met knoflook gebakken garnalen

In de Thaise keuken is vissaus een belangrijke smaakmaker. Het is gemaakt van gedroogde ansjovis, zout en water.

Maak eerst een sla-bedje van 1/4 krop dungseden andijvie, de blaadjes van 1/2 bosje koriandergroen en evenveel verse peterselie.

Fruit in een wok 4 gehakte teentjes knoflook in 3 eetlepels olie.

Roer er 400 gr (gekookte) cocktailgarnalen bij en bak ze op hoog vuur 3 minuten.

Voeg dan achtereenvolgens 1 eetlepel Thaise vissaus, 1 eetlepel zoute en 1 eetlepel zoete ketjap, 4 eetlepels (kippen)bouillon en een flinke draai peper toe en schep de garnalen en het vocht op het sla-bedje.

Een lekker voorafje, met stokbrood erbij.

Poo Tom Gathi (stoofpot van 'mud'krab en kokosmelk)

4 'mud'krabben
3 korianderwortels
4 teentjes knoflook
10 zwarte peperkorrels
2 sjalotten
4 kleine groene pepers
4 stengels citroengras
1 stuk Kaffir limeschil
175 ml (3/4 kopje) kokosroom
750 ml (3 kopjes) kokosmelk
25 ml (2 eetlepels) vissaus
25 ml (2 eetlepels) vers limesap
25 gr (2 eetlepels) palmsuiker
gehakte verse rode pepers

Maak de krabben schoon en laat ze in fel kokend water 5 minuten 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 korianderwortels, de knoflook en de peperkorrels in een vijzel en stamp tot een gladde massa ontstaat.

Snijd de sjalotten, de pepers, het citroengras en de limeschil in plakjes.

Schenk de kokosroom in een diepe sauspan, breng het aan de kook en voeg al roerend de kruidenmassa toe.

Laat 3 minuten doorkoken, voeg dan de sjalotten, de pepers, het citroengras, de limeschil en de kokosmelk toe en breng het opnieuw aan de kook.

Voeg de krab toe, breng het geheel op smaak met vissaus, limesap, en palmsuiker en laat 4-5 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 ± 450 gr
4 verse rode pepers
1 rode ui
2 teentjes knoflook
2 lente-uitjes
olie om te frituren

25 gr (2 eetlepels) sambal
zout naar smaak
versgemalen zwarte peperkorrels
175 ml (3/4 kopje) dikke kokosmelk
versgehakte korianderbladeren

Kook de krabbel 3-4 minuten in fel kokend water en hak ze vervolgens in stukken. snijd de pepers in kleine lange strookjes en hak de uien, de knoflook en de lente-uitjes in stukken.

Verwarm de olie in een wadjan tot er bijna rook af komt, voeg de stukken krab eraan toe en frituur 5 minuten.

Haal de krab 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 3-4 minuten.

Voeg de sambal, zout en versgemalen zwarte peper toe en laat het geheel onder voortdurend roeren nog 2 minuten koken.

Giet de kokosmelk erbij, roer het goed door elkaar 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 2 minuten sudderen.

Doe het gerecht over op een schotel en strooi er de versgehakte korianderbladeren over.

Poo Ja (gevulde krabschalen)

4 middelgrote krabben
125 gr mager varkensvlees
1 kleine rode ui
2 teentjes knoflook
2 cm verse gember aan een stuk
1 theelepel gehakte korianderwortel
2 fijngehakte korianderbladeren
125 ml (1/2 kopje) dikke kokosmelk
25 gr (2 eetlepels) maïsmeel
1 licht opgeklopt ei
zout naar smaak
versgemalen zwarte peper
olie om te frituren

Kook de krabben in fel kokend water.

Verwijder voorzichtig de bovenste schalen en leg deze apart.

Haal al het vlees uit de schaal en de klauwen en snijd dit fijn.

Hak het varkensvlees heel fijn of maal het met een vleesmolen.

Hak de ui, de knoflook en de gember fijn.

Doe alle ingrediënten in een schaal en meng ze goed door elkaar.

Doe het mengsel in de krabschalen en laat ze in een stoompan 30 minuten stomen.

Laat de schalen buiten de stomer afkoelen en frituur ze vlak voor het serveren ± 2 minuten in kokendhete olie tot de bovenkant goudbruin is.

Geroosterde garnalen met limoen

(8 spiesen)

16 grote gepelde rauwe garnalen
16 partjes limoen

Voor de marinade:

1 dl kokosmelk
5 eetlepels Japanse sojasaus (Kikkoman)
1 volle theelepels bruine suiker
de geraspte schil en het sap van 1 limoen
2 fijngesneden teentjes knoflook
het zachte gedeelte van 1 serehstengel, fijngesneden
8 houten of metalen spiesen

Meng alle ingrediënten voor de marinade en laat de garnalen hierin ± 20 minuten op kamertemperatuur marineren.

Steek de garnalen aan de spiesen om de partjes limoen heen en grill of rooster ze aan elke kant 1-2 minuten.

Serveer met komkommer-kruidensalsa.

Komkommer-kruidensalsa

Snijd een stuk komkommer van 6 cm in heel kleine blokjes en meng die met 3 eetlepels rijstazijn, 1 eetlepel witte basterdsuiker, 1 in ringen gesneden rode chilipeper en 3 eetlepels grof gehakte pinda's.

Visspiesen met koriander

(8 'spiesjes')

12 in de lengte gehalveerde scholfilets
1-2 eetlepels harissa (Turkse winkel) of sambal
2-3 eetlepels fijngesneden verse koriander
8 serehstengels of houten spiesjes

Maak van de serehstengels mooie spiesjes door de stengels een beetje bij te snijden en een beetje puntig te maken.

Bestrijk de repen scholfilet met harissa en bestrooi ze royaal met koriander.

Rol de visfilets op en steek ze steeds per 3 aan de serehstengels.\

Grill of rooster de visspiesen in ± 5 minuten rondom bruin.

Serveer met korianderdressing.

Korianderdressing

Meng 3 eetlepels olijfolie met 2 eetlepels limoensap, 1 theelepel suiker, 2 eetlepels fijngesneden koriander, 2 eetlepels kippenbouillon, 1 theelepel geraspte gemberwortel en 1 jalapeñopeper in dunne ringen.

Gefrituurde garnalen met korianderpesto

16 grote garnalen
1 rode paprika

5 takjes verse koriander
1 zakje tempuramix (Blue Dragon)
korianderpesto (zie recept)

Pel de garnalen, maar laat de staartjes eraan zitten.
Verwijder het zwarte rugnerfje.
Snijd het vruchtvlees van de paprika in repen.
Was de koriandertakjes en dep ze droog, evenals de garnalen en de paprikarepen.
Bereid van de tempuramix volgens de aanwijzingen op de verpakking beslag en wentel de garnalen er stuk voor stuk door.
Bak ze in frituurolie van 170°C in 2-3 minuten goudbruin.
Wentel vervolgens eerst de repen paprika en dan de koriandertakjes door het beslag en frituur ze in een paar seconden goudgeel en knapperig.
Laat de garnalen en de groenten op keukenpapier uitlekken en serveer ze met korianderpesto.

Korianderpesto

Snijd 4 teentjes knoflook grof.
Snijd 50 gr Old Amsterdamkaas in stukjes.
Pureer de knoflook met de kaas, 50 gr gewassen en drooggedept korianderblad en 50 gr gepelde walnoten en een keukenmachine of wrijf alles fijn in een vijzel.
Schenk in een dun straaltje 1 dl olijfolie bij het mengsel en pureer het tot een gladde massa.
Breng pittig op smaak met tabasco en eventueel wat peper en zout.

Phat Thai

200 gr verse garnalen
250 gr rijstnoedels
2 eetlepels olie
3 gesnipperde tenen knoflook
fijngehakte rode peper naar smaak
150 gr varkensvlees in reepjes (tofu kan ook)
60 gr (knoflook)bieslook
2 eetlepels vissaus
2 eetlepels limoensap
2 theelepels bruine basterdsuiker
2 losgeklopte eieren
100 gr taugé
verse korianderblaadjes voor de garnering
40 gr fijngehakte ongezouten geroosterde pinda's
gebakken uitjes, bruine suiker en pinda's voor de garnering

Pel de garnalen en hak ze fijn.
Week de noedels in heet water en giet ze na 10 minuten af.
Maak de olie in een wok zeer heet en roerbak er de knoflook, de peper en het varkensvlees in.
Als u tofu gebruikt, roerbak die dan eerst 10 minuten goed heet en voeg pas daarna de overige ingrediënten toe.
Voeg na enkele minuten de garnalen en na nog enkele minuten de bieslook en de noedels toe en laat het geheel in 1 minuut heet worden.

Voeg de vissaus, het limoensap, de suiker en de eieren toe, meng alles goed met 2 houten lepels en warm goed door.
Serveer met de even onder de hete kraan afgespoelde taugé, de koriander en de pinda's. Zet een schaaltje uitjes, een schaaltje pinda's en een schaaltje bruine suiker op tafel, zodat iedereen daarvan naar smaak kan nemen.

Gaeng Khiaw Waan Goong (groene sambal met garnalen)

675 gr verse garnalen
2 sjalotten
4 teentjes knoflook
2 1/2 cm Kha gember aan een stuk
4 korianderwortels
10 verse rode pepers
4 kleine groene pepers
2 stengels citroengras
2 theelepels gehakte Kaffir limeschil
10 zwarte peperkorrels
1 theelepel korianderzaden
2 theelepels komijnzaden
1/2 theelepel kurkumapoeder
1 theelepel trassi
50 gr basilicumbladeren
6 Kaffir limebladeren
125 ml (1/2 kopje) kokosroom
375 ml (1 1/2 kopje) dikke kokosmelk
25 ml (2 eetlepels) vissaus
2 theelepels palmsuiker
verse korianderbladeren

Pel en was de garnalen, laat ze uitdruipen en zet ze apart.
Hak de sjalotten, de knoflook, de gember, de korianderwortels, de pepers en het citroengras in stukken en doe ze in een vijzel.
Stamp zachtjes, voeg dan de limeschil, de korianderzaden, de komijnzaden, het kurkumapoeder en de trassi toe en stamp tot een gladde massa ontstaat.
Scheur de basilicum- en limebladeren in stukjes.
Giet de kokosroom in een wadjan, breng ze aan de kook en roer voortdurend tot de olie komt bovendrijven.
Voeg dan het kruidenmengsel toe en blijf, op matig vuur, roeren tot het mengsel dik en geurig is.
Voeg dan de garnalen en 1/3 van de kokosmelk toe en breng het mengsel weer aan de kook.
Roer er geleidelijk alle kokosmelk door en voeg de basilicum- en limebladeren toe.
Laat de vloeistof inkoken tot 1/3 van het oorspronkelijke volume is overgebleven, voeg de vissaus en de suiker toe en roer alles goed door elkaar.
Doe het mengsel in een schaal en garneer het met verse korianderbladeren.

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

675 gr verse garnalen
125 gr kouseband
2 theelepels rode sambal

2 theelepels lichte sojasaus
50 ml (1/4 kopje) dikke kokosmelk
1 ei
25 gr (2 eetlepels) meel
zout naar smaak
versgemalen zwarte peper
75 ml (1/3 kopje) plantaardige olie
schijfjes tomaat
schijfjes komkommer

Voor de hete saus:

2 verse rode pepers
1 teentje knoflook
1 1/2 cm verse gember aan een stuk
2 1/2 cm komkommer aan een stuk
1 theelepel gehakte korianderwortel
25 gr (2 eetlepels) gestampde geroosterde pinda's
25 gr (2 eetlepels) suiker
25 ml (2 eetlepels) vers limesap
25 ml (2 eetlepels) lichte sojasaus
50 ml (1/4 kopje) kippenbouillon

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, de sojasaus en de kokosmelk 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 en de versgemalen peper.

Meng alles goed door elkaar en maak er vervolgens kleine platte koekjes van.

Verwarm de olie en bak de garnalenkoekjes tot ze aan beide kanten knapperig en goudbruin zijn; draai ze één keer om.

Leg ze op een schaal, giet er een beetje saus over en garneer ze met de tomaten- en komkommerschijfjes.

Voor de saus:

hak de pepers, de knoflook, de gember en de komkommer in heel kleine stukjes en doe ze, samen met de korianderwortels en de gestampde pinda's in een mengkom.

Los de suiker in het limesap op en voeg dit mengsel, samen met de sojasaus en de kippenbouillon aan de mengkom toe .

Roer alles goed door elkaar.

Prataad Lom (garnalenloempia's)

20 middelgrote garnalen
1 theelepel gekneusde korianderwortel
1 theelepel gekneusde knoflook
1/4 theelepels peperkorrels
50 ml (1/4 kopje) vissaus
20 dunne loempiavellen
olie om te frituren

Pel de garnalen, maar laat de staarten zitten en doe ze in een smalle kom.

Stamp de korianderwortel, de knoflook en de peperkorrels in een vijzel tot alles goed fijn

is.

Voeg de vissaus toe en meng alles goed door elkaar.

Giet het mengsel over de garnalen en laat ze 5 minuten marineren; keer ze een keer om, om voor een gelijke verdeling te zorgen.

Wikkel iedere garnaal in een loempiavelletje en plak de zijanten met een beetje water vast.

Verwarm de olie in een wadjan tot ze begint te roken en bak de garnalen goudbruin.

Laat ze op keukenpapier uitlekken en serveer ze met een saus, zoals sojasaus, chilisaus of pruimensaus.

Paad Prieu Wan Goong (zoetzure garnalen)

675 gr verse garnalen
1/2 theelepel zout
versgemalen witte peper
2 theelepels suiker
25 ml (2 eetlepels) rijstwijn
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) tomatenpuree
2 theelepels vissaus
25 ml (2 eetlepels) lichte sojasaus
75 ml (1/3 kopje) kippenbouillon
75 gr (1/3 kopje) ananasstukjes uit blik
2 theelepels maïsmeel
versgehakte korianderbladeren

Pel de garnalen en doe ze in een smalle kom.

Breng ze op smaak met zout en versgemalen witte peper en strooi de suiker erover. Giet de helft van het limesap en de rijstwijn over de garnalen en laat ze 15 minuten staan.

Maal de knoflook en hak de ui, de groene peper, de tomaten en de komkommer in stukken.

Verwarm de olie in een grote wadjan en smoor de knoflook en de ui 2-3 minuten tot ze zacht en glazig zijn.

Voeg de garnalen toe en frituur ze 3 minuten.

Voeg dan de groene peper, de tomaat, de komkommer, de palmsuiker, de tomatenpuree, de vissaus, de sojasaus, de bouillon, het overgebleven limesap en de overgebleven rijstwijn toe.

Roer alles goed door elkaar en breng het mengsel aan de kook.

Voeg de stukjes ananas toe en laat het op matig vuur 3-4 minuten doorkoken.

Meng tenslotte het meel met een beetje koud water, doe het bij de saus en roer tot de saus een beetje dikker wordt.

Doe alles in een schaal en strooi er de fijngehakte korianderbladeren over.

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 citroengras
1 theelepel gehakte korianderwortel
1/4 theelepel gehakte nootmuskaat
1 theelepel trassi
2 theelepels vers limesap
175 ml dikke kokosmelk
1/2 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
225 gr rijstmeel
olie om te frituren

Pel de garnalen, maar laat de staarten zitten.

Hak de sjalotten, de knoflook, de gember en de pepers in stukken en doe ze in een grote kom.

Voeg het citroengras, de koriander, de nootmuskaat, de trassi, het limesap en de kokosmelk toe, breng het op smaak met zout en versgemalen 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 bestrooi ze met rijstmeel.

Verwarm de olie in een wadjan tot ze begint te roken, doe de garnalen erbij en laat ze 1-2 minuten bakken tot ze opkrullen.

Laat de garnalen op keukenpapier uitlekken en.

Verwijder voor het serveren de overgebleven olie.

Khai Jiaw Hoy Naang Rom (oesteromelet)

275 gr kleine oesters zonder schelp
versgemalen zwarte peper
1 sjalot
1 teentje knoflook
1 lente-uitje
50 gr rijstmeel
1/4 theelepel zout
3 eieren
50 ml (1/4 kopje) kokosolie
1/2 theelepel fijngehakte koriander
reepjes verse rode peper

Was de oesters onder koud stromend water en laat ze goed uitlekken; breng ze daarna op smaak met versgemalen zwarte peper.

snijd de sjalot, de knoflook en het lente-uitje in heel dunne plakjes.

Doe het meel in een mengkom, voeg het zout en 175 ml (3/4 kopje) warm water toe en roer tot een dun beslag ontstaat.

Mix de eieren in een andere kom een beetje.

Verwarm de olie in een braadpan met een dikke bodem en giet het beslag in de pan.

Verspreid het beslag over de gehele bodem van de pan, voeg de oesters, de sjalot, de knoflook, de ui en de koriander toe en laat het op matig vuur 1-2 minuten bakken.

Giet de eieren in de pan en laat alles doorkoken tot de eieren stollen, terwijl met een

pollepel het mengsel wordt vermengd.
Doe het gerecht over op een schaal en garneren met de reepjes verse rode peper.

Hoy Lai Paad Horabla (schelpen met basilicumbladeren)

675 gr schelpen
4 teentjes knoflook
5 kleine groene pepers
24 verse basilicumbladeren
250 ml (1 kopje) plantaardige olie
50 ml (1/4 kopje) vissaus
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 tot de schelpen opengaan, verwijder de schelpen die niet opengaan.
Haal het vlees uit de schelpen en doe de schelpen weg.
Kneus de knoflook.
Hak en stamp de peper.
Verwarm 1/3 deel van de olie in een wadjan, voeg de knoflook en de peper toe en laat het 2 minuten smoren.
Voeg dan de schelpen en de helft van de basilicumbladeren toe en laat het op matig vuur, steeds roerend, 2-3 minuten staan.
Doe dan de vissaus in de wadjan en vermeng die goed met de olie.
Haal de schelpen er met een schuimspaan uit en leg ze op een schotel.
Giet de overgebleven olie in de wadjan en verwarm ze tot ze begint te ruiken; frituur de overgebleven basilicumbladeren tot ze knapperig zijn.
Haal de bladeren uit de olie, laat ze goed uitlekken en spreid ze over de schelpen uit.
Garneer de schaal tenslotte met de reepjes verse rode peper.

Hoy Malaeng Poo Laam (gekruide mosselen in bamboekokers)

675 gr mosselen
125 gr gekookt krabvlees
grote bamboekokers, ± 20 cm lang
125 gr gekookte visfilet
1 theelepel gescheurde Kaffir limebladeren
1 theelepel gescheurde balsemienbladeren
25 gr (2 eetlepels) sambal
25 gr (2 eetlepels) palmsuiker
1/4 theelepel zout
6 licht geklutste eieren
50 ml (1/4 kopje) vissaus
175 ml (2/4 kopje) kokosboter

Borstel de mosselen met een harde borstel goed schoon en was ze met koud zout water.
Kook de mosselen vervolgens in fel kokend water tot de schelpen opengaan.
Verwijder de mosselen die niet opengaan en haal de overgebleven mosselen uit de schelpen; gooi de schelpen weg.
Hak de mosselen en het krabvlees in grove stukken.
Halveer de bamboekokers en maak ze met zout water schoon.
Haak de visfilet in kleine stukjes en doe het, samen met de gescheurde bladeren, de

sambal, de suiker, de eieren, de vissaus en het zout en alle (op 2 theelepels na) kokosboter in een mengkom en roer alles door elkaar.

Doe de gehakte mosselen en krabvlees erbij en vermeng alles erg goed.

Schep het mengsel in de stukken bamboe en smeer de overgebleven kokosboter erover. Dek ze af met een stuk aluminiumfolie en zet ze 20 minuten onder een matig warme grill.

Verwijder dan het aluminiumfolie en laat de kokers onder de grill staan tot het mengsel hard is geworden en de bovenkant goudbruin is.

Mosselen op Thaise wijze

1 kg mosselen
basilicum
4 groene sjalotten
1 kopje water

Voor de saus:

1/2 kopje citroensap
1/4 kopje water
2 eetlepels Nam Pla (vissaus)
1 theelepel suiker
2 teentjes knoflook
(verse) koriander
2 kleine gehakte verse rode chilipepers

Doe wat basilicum, de sjalotten en het water in een pan, breng het aan de kook en laat het zonder deksel 10 minuten zachtjes doorkoken.

Voeg de mosselen toe en laat ze gaar worden.

Voeg de ingrediënten voor de saus bij elkaar en doe de saus bij de mosselen.

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 na een tik op het aanrecht niet meer sluiten.

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 en 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 de olie in een koekenpan en bak de bosui, de limoenschil, de rode peper, de gember, de sereh en de fijngehakte koriander hierin ± 5 minuten.
Pers de knoflook erboven uit en voeg de vissaus, de suiker en de santen toe.
Bak zachtjes tot de santen is opgelost.
Schep de mosselen met een schuimspaan uit de pan en verwijder de ene helft van de schelpen.
Leg de schelpen met een mossel in een grote schaal en 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 de toko en in de supermarkt.

Sereh (Citroengras)

Kan zowel in de vorm van sprietten als in poedervorm worden aangetroffen.
Van het poeder moet u zeer weinig gebruiken, omdat de smaak nogal snel overheerst.
Sprietten kunt u in de diepvries bewaren. Na gebruik worden ze uit de gerechten verwijderd.

Hoy Lai Paad Prig (schelpen met hete saus)

675 gr kleine schelpen
2 sjalotten
2 1/2 cm Kha gember aan een stuk
4 verse pepers
1 teentje knoflook
75 gr (1/3 kopje) plantaardige olie
1 theelepel gehakte korianderwortel
2 theelepels vissaus
25 ml (2 eetlepels) chilisaus
300 ml (1 1/4 kopje) visbouillon
25 gr maïsmee
zout naar smaak
versgemalen zwarte peper
verse korianderbladeren

Borstel de schelpen goed schoon en spoel ze met koud stromend water goed af.
Hak de sjalotten, de knoflook, de pepers en de gember in stukken.
Verwarm de olie in een wadjan, smoor de sjalotten, de gember en de knoflook 3-4 minuten en voeg dan de pepers, de korianderwortel, de vissaus en de chilisaus toe.
Kook alles op matig vuur 2 minuten, voeg de visbouillon en de schelpen toe en breng het weer aan de kook.
Kook door tot de schelpen opengaan, verwijder de schelpen die niet opengaan en doe de overige schelpen in een schaal.
Meng het maïsmee met een beetje koud water en doe dat bij het overgebleven kruidenmengsel.
Breng het op smaak met zout en versgemalen zwarte peper en roer goed tot de saus dikker wordt.
Giet de saus over de schelpen en garneer met de korianderbladeren.

Po Taek (zure seafoodstoofpot)

8 verse mosselen
1 kleine verse krab
4 grote verse garnalen
1 kleine inktvis
150 gr zeebaarsfilet
1 liter kippenbouillon
2 zure, ingemaakte pruimen met sap
50 ml (1/4 kopje) vissaus
zout naar smaak
versgemalen witte peper
5 kleine verse rode pepers
25 ml (2 eetlepels) vers limesap
versgehakte korianderbladeren

Borstel de mosselen goed schoon en was ze met zout koud water.
Kook de krab 2 minuten in fel kokend water en hak hem in 4 stukken.
pel de garnalen, maar laat de staarten zitten.
Maak de inktvis schoon en hak hem in 4 stukken.
Snijd de zeebaars in dobbelsteentjes.
Giet de kippenbouillon in een grote aardewerk schaal en breng het aan de kook.
Voeg de zure pruimen met het sap, de vissaus, het zout en de versgemalen 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 limesap, bij de bouillon.
Laat de bouillon op matig vuur staan tot al het seafood gaar is (verwijder de mosselen die niet opengaan).
Garneer de bouillon met de verse korianderbladeren en dien het gerecht op.

Haw Mog Hoy (gekruide 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 korianderwortels
1 theelepel gehakte Kha gember
1 theelepel gehakt citroengras
1/2 theelepel gehakte limeschil
2 theelepels trassi
175 ml (3/4 kopje) kokosboter
1 licht geklutst eendenei
25 gr (2 eetlepels) rijstmeel
zout naar smaak
versgemalen zwarte peper
zoete basilicum bladeren

Borstel de mosselen goed schoon en spoel ze met zout koud water af.
Stoom de mosselen tot ze open gaan en verwijder de mosselen die niet opengaan.
Haal de mosselen uit de schelpen en bewaar de grootste schelpen.
Hak de sjalot, de knoflook en de pepers in stukken.

Verwarm de olie in een wadjan.

Fruit de sjalot en de knoflook 3-4 minuten en voeg dan de pepers, de korianderwortel, de gember, de limeschil, het citroengras en de trassi toe.

Laat het mengsel, onder voortdurend roeren, doorkoken tot het goed ruikt en doe het dan in een mengkom.

Voeg de kokosboter, het ei, het meel, het zout en de versgemalen peper toe en roer alles goed door elkaar.

Blancheer de basilicumbladeren in kokend water en leg de in de overgebleven schelpen.

Leg 3 mosselen in iedere schelp en schep er een beetje saus over.

Leg de 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 vissaus

2 theelepels oestersaus

50 ml (1/4 kopje) rijstwijn

zout naar smaak

versgemalen zwarte peper

versgehakte korianderblaadjes

Maak de inktvis schoon en snijd ze in kleine stukjes.

Kook ze 5 minuten voor en laat ze goed uitlekken.

Hak de sjalotten, de knoflook, de pepers en de lente-uitjes in stukken.

Verwarm de olie in een wadjan en fruit de sjalotten en de knoflook tot ze krokant en goudbruin zijn.

Voeg dan de inktvis, de vissaus, de oestersaus en de rijstwijn toe en breng het mengsel op smaak met zout en de versgemalen zwarte peper.

Bak op een getemperd vuur al roerend 8-10 minuten door, tot de inktvis goed gaar is.

Voeg de korianderbladeren toe, roerbak nog 1 minuut en doe alles op een schotel.

Pla Grapong Thod Foo (gebakken zeebaars)

1 hele zeebaars van ± 675 gr

bananenbladeren

olie om te frituren

Maak de vis schoon, wikkel hem strak in een bananenblad en grill hem ± 20 minuten boven een houtskoolvuur.

Haal de vis uit het bananenblad, verwijder voorzichtig alle graten en breek de vis in kleine stukjes.

Leg het visvlees op een houten bord en stamp tot een egale massa ontstaat.

Spreid het dan in een dunne laag uit en laat die 30 minuten drogen.

Verwarm de olie in een wadjan en bak de vis tot die gaar en knapperig is.

Haal de vis met een schuimspaan uit de wadjan, laat ze op keukenpapier uitlekken en serveer.

In bananenblad gestoomde hete vis met sesam-lente-ui-salsa

4 stukken visfilet á 150 gr (kabeljauw, zeewolf of zeeduivel)
zout, peper
bananenblad (of bakpapier)
1 eetlepel geraspte gemberwortel
3 lente-uitjes in lange schuine reepjes
1 rode peper in heel dunne ringen, zaadjes verwijderd
2 schijfjes gemberwortel van 2 cm
houten prikkers

Bestrooi de vis met zout en peper en leg ze op het bananenblad.
Leg de geraspte gemberwortel, de lente-ui en de rode peper op de vis, verpak de vis decoratief in het bananenblad en steek het bananenblad met een houten prikker vast.
Breng in een wok water met de schijfjes gemberwortel aan de kook.
Leg een stoommatje of stoomrek in de wok en leg de vispakketjes hierop.
Dek de wok met een deksel af en stoom de vis in 10-12 minuten gaar.
Serveer de vis met sesam-lente-ui-salsa.

Sesam-lente-ui salsa

Vermeng 50 gr geroosterd sesamzaad met 5 fijngesneden lente-uitjes, 1 geperst teentje knoflook, 2 theelepels geraspte gemberwortel, 2-3 eetlepels Japanse sojasaus, 1 theelepel rijstazijn, 1/4 theelepel suiker, 1 eetlepel sesamolievrije kippenbouillon en zout.

Shu-shi Pla (vis in rode curry)

1 eetlepel rode currypasta
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 currypasta 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 á 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 currypasta)

(1/8 liter)

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

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

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 foodprocessor.
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 1 maand goed.

Rode currypasta II

12 gedroogde rode chilipepers
1/2 theelepel komijnzaadjes
1/2 theelepel korianderzaadjes
20 teentjes knoflook
2 sjalotjes
1 eetlepel fijngesneden laoswortel
1 theelepel fijngesneden limoenschil
1 theelepel zout
1 theelepel khapi of trassi

Week de gedroogde chilipepers 1 uur in handwarm water en pureer ze daarna met alle andere ingrediënten in de keukenmachine of in een vijzel.

Maleisische viscurry in bananenblad

250 gr kabeljauwfilet in grote stukken
1 dl kokosmelk (blik)
3 eetlepels groene Thaise currypasta (zakje, pot of zelfgemaakt, zie recept)
2 eieren
1 mespunt zout
bananenbladeren of bakpapier
cocktailprikkers

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vermeng de stukken kabeljauwfilet met de kokosmelk, de groene Thaise currypasta, de eieren en het zout.

Knip bananenbladeren (of bakpapier) in 4 rechthoeken van 15 x 25 cm, verdeel het vismengsel op het midden van de bananenbladeren en strijk het in de lengterichting iets uit.

Rol het bananenblad op en zet de uiteinden met cocktailprikkers vast.

Laat de pakketjes in het midden van de oven in ± 20 minuten gaar worden tot ze stevig aanvoelen.

Groene currypasta

(± 8 eetlepels)

1 eetlepel korianderzaad
1 theelepel komijnzaad
1 theelepel zwarte peperkorrels
8 verse groene, zonder zaadjes fijngehakte pepers
3 fijngehakte sjalotten
4 geplette teentjes knoflook
3 fijngehakte korianderwortels
2 1/2 cm fijngehakte galangawortel
2 fijngehakte stengels citroengras
2 fijngehakte papedablaadjes
2 theelepels garnalenpasta
2 eetlepels fijngehakte korianderblaadjes

Verhit een wok en rooster het koriander- en het komijnzaad hierin tot de geur vrijkomt. Kneus het koriander- en komijnzaad met de peperkorrels in een vijzel met de stamper of in een blender.

Voeg de overige ingrediënten toe en wrijf of draai alles tot een fijnverdeelde pasta.

Bewaar de pasta maximaal 4 weken in een goed gesloten pot in de koelkast.

De scherpte is afhankelijk van de maat en soort van de pepers.

Gegrilde vis

600 gr scholfilet in repen van 5 cm
het sap van 1 citroen
zout
± 2 eetlepels honing

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

Vermeng het citroensap en ± 1 theelepel zout en marinier de vis hierin ± 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 chien (gestoomde vis)

450 gr
kabeljauwfilet
2 sjalotjes
2 rode Spaanse pepers
2 teentjes knoflook
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels vissaus (flesje, 170 ml, Thai kitchen)
1 theelepel serehpoeder
1 theelepel lichtbruine basterdsuiker
keukenpapier
(koriander)
een stoompan of een hoge pan met vergiet en deksel

Dep de kabeljauwfilets met keukenpapier droog, snijd ze in repen van ± 2 cm en leg die in het stoommandje of de vergiet.

Pel de sjalotjes, snipper ze fijn en strooi ze over de vis.

Halveer de pepers in de lengte, verwijder met een theelepel de pitjes en Snipper ze heel fijn.

Pel de knoflook.

Vul een pan voor 1/3 deel met water en hang het stoommandje of de vergiet in de pan.

Breng het water aan de kook en stoom de vis afgedekt in ± 10 minuten gaar.

Roer intussen in een kom het citroensap, de vissaus, het serehpoeder en de suiker goed door elkaar.

Pers boven een andere kom de knoflook uit en meng die met de fijngesnipperde pepers.

Verwarm 4 borden voor.

Neem de visfilets uit de stoompan en verdeel ze over de borden.

Verdeel de vissaus erover en bestrooi met het peper-knoflookmengsel (Strooi er desgewenst verse koriander over.)

Serveer met wilde en witte rijst en gestoomde of roergebakken paksoi.

Invriestip:

U kunt dit gerecht ook heel goed in een diepvriesdoos invriezen. Ontdooi het gerecht dan in de koelkast in ± 3 uur.

De houdbaarheid na het invriezen is ± 2 maanden.

Pla Lat (oetzure vis)

4 eetlepels zonnebloemolie
500 gr visfilet (bijvoorbeeld heilbot, baars of kabeljauw)
1 ui in ringen
6 tomaten in parten
1/2 geschilde komkommer in staafjes
1/2 verse ananas in blokjes
1 eetlepel suiker
2 eetlepels lichte sojasaus
2 eetlepels vissaus
3 eetlepels tomatenketchup

Verhit de olie in een koekenpan en bak de visfilets goudbruin.

Dep de vis droog en houd ze in aluminiumfolie warm.

Verhit in een wok 2 eetlepels olie en bak de ui in ± minuten lichtbruin.

Voeg de tomaat, komkommer, ananas, suiker, sojasaus en vissaus toe, verhit alles al omscheppend, voeg de tomatenketchup toe en verwarm tot de saus dik is. Serveer de vis op een schaal met de saus erover.

Pla Prik (pittig gekruide vis)

(4-6 personen)

6 gedroogde pepers
2 teentjes knoflook
4 limoenbladeren (djeroek poeroet)
2 eetlepels gedroogde garnalen
2 plakjes galangawortel (laos)
1 kleine ui
1 theelepel gemalen geelwortel (kurkkuma)
1 theelepel suiker
olie
aluminiumfolie of bananenblad
1 schoongemaakte rode poon
3 eetlepels vers limoensap

Verwarm de oven voor op 180°C.

Laat de pepers ± 4 minuten in heet water weken.

Pureer de pepers met de knoflook, de limoenbladeren, garnalen, laos, ui, kurkkuma, suiker en 2 eetlepels olie in een keukenmachine.

Verhit in een wok 1 eetlepel olie en roerbak daarin de gepureerde kruidenpasta ± 5 minuten.

Bestrijk aluminiumfolie met olie of dep bananenblad met een vochtige doek.

Leg de rode poon op het folie, bedruppel de vis met het verse limoensap en bedek hem aan beide zijden met de kruidenpasta.

Vouw het folie strak om de vis en laat de vis in het midden van de oven in ± 30 minuten gaar worden.

Serveer de vispakketjes met reepjes limoenblad.

Pla Dook Foo (gefrituurde gerookte 'catfish')

1 gerookte 'catfish'
25 ml (2 eetlepels) vers limesap
1 theelepel suiker
versgemalen zwarte peper
olie om te frituren
bananenbladeren
stukjes verse rode peper

Verwijder voorzichtig het vel en alle graten van de vis, breek het vlees in stukjes, breng het op smaak met limesap, suiker en versgemalen zwarte peper en doe het in een frituurnetje.

Verwarm de olie in een pan tot hij gaat roken en frituur de stukjes vis tot ze knapperig en goudbruin zijn.

Haal de stukjes vis uit de olie en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Doe ze dan op een schotel, die met bananenbladeren is bedekt en garneer ze met de stukjes verse rode peper.

Thaise kabeljauwfilet

1 ui
4 teentjes knoflook
2 rode pepers
2 stengels citroengras, of de schil van 1/4 citroen
1 theelepel trassi
1 theelepel laos, of gemberpoeder
1/2 theelepel koenjit
3 eetlepels vissaus (Nam Pla)
1 1/2 dl kippenbouillon
1 theelepel suiker
5 eetlepels fijngehakt korianderblad
7 djerook-poeroetblaadjes, of de schil van 1/4 citroen
400 gr kabeljauwfilet

Pel en snipper de ui en de knoflook.

Maak de pepertjes schoon en snijd ze in ringetjes.

Snijd het citroengras in stukjes van 5 cm.

Roer de ui, knoflook, peper, het citroengras, de trassi, laos, koenjit, vissaus, bouillon, suiker, djerook-poeroetblaadjes en de helft van de koriander in een ovenvaste schaal door elkaar en leg de kabeljauw erin.

Laat de vis in een op 200°C voorverwarmde oven in ± 15 minuten gaar worden.

Garneer met de rest van het korianderblad.

Lekker met Pandanrijst.

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 vruchtvlies in plakken
100 gr cashewnoten
cakevorm van ± 20 cm

Blancheer de courgettereppen 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 zeebaarsfilet

zout naar smaak

versgemalen zwarte peper

2 sjalotten

4 teentjes knoflook

2 cm verse gember aan een stuk

75 ml (1/3 kopje) plantaardige olie

25 ml (2 eetlepels) sojasaus

25 ml (2 eetlepels) vissaus

75 ml (1/3 kopje) tamarindewater

25 gr (2 eetlepels) palmsuiker

verse korianderbladeren

reepjes rode peper

snijd de filets in dobbelsteentjes en breng ze op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.

Hak de sjalotten, de knoflook en de gember in kleine stukjes.

Verwarm de olie in een wadjan en fruit de sjalotten, de knoflook en de gember 2-3 minuten.

Voeg dan de stukjes vis toe en laat alles ± 6 minuten op matig vuur doorkoken.

Verwijder de stukjes vis, laat ze op keukenpapier uitlekken en leg ze op een schotel.

Doe de sojasaus, de vissaus, het tamarindewater en de palmsuiker bij de saus in de wadjan en roer tot de suiker goed is opgelost.

Breng de saus op smaak met zout en giet ze over de vis.

Garneer de schotel met de korianderbladeren en de reepjes peper.

Ngob Pla Haw (gebakken gekruide visfilet)

4 stukken visfilet á ± 150 gr

zout naar smaak

versgemalen zwarte peper

6 gedroogde rode pepers

1 sjalot

2 teentjes knoflook

2 cm verse Kha gember aan een stuk

6 korianderwortels

2 stengels citroengras

1 theelepel gemalen Kaffir limeschil

200 gr (1 1/4 kopje) gemalen kokos

1 theelepel suiker

1 theelepel trassi
25 ml (2 eetlepels) vissaus
75 ml (1/3 kopje) olie
4 bananenbladeren
2 theelepels gehakte basilicumbladeren
7 theelepels Kaffir limebladeren
2 theelepels gehakte verse rode pepers

Breng de vis op smaak met zout en peper.

Week de pepers 15 minuten in warm water en knijp ze daarna uit.

Hak de pepers, de sjalotten, de knoflook, de gember, de korianderwortels en het citroengras in kleine stukjes en doe ze in een vijzel.

Doe de limeschil, de gemalen kokos, de suiker, de trassi en de vissaus erbij en stamp tot een gladde massa ontstaat.

Verwarm de olie in een pan en bak de visfilets 4-5 minuten tot ze bijna gaar zijn.

Haal ze dan uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Doe een dunne laag van het kruidenmengsel in het midden van ieder bananenblad en leg de visfilets erop.

Bedek de vis met een laag kruidenmengsel en strooi de gehakte bladeren en pepers erover.

Vouw de bananenbladeren dicht en maak ze met een tandenstoker vast, zodat het kookvocht niet kan weglopen.

Leg de gevulde bladeren boven een houtskoolvuur en laat ze \pm 20 minuten koken; keer ze een keer om.

Pla Gow Laad Prig (gebakken garoupa met sambal)

1 verse garoupa van \pm 675 gr
3 verse rode pepers
3 verse groene pepers
2 1/2 cm verse gember aan een stuk
3 sjalotten
2 teentjes knoflook
1/2 theelepel gehakte korianderwortel
1/4 theelepel witte peperkorrels
olie om te frituren
25 ml (2 eetlepels) vissaus
50 ml (1/4 kopje) tamarindewater
50 gr (1/4 kopje) palmsuiker
75 ml (1/3 kopje) dikke kokosmelk

Maak de vis schoon, maar laat de kop en de staart zitten.

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

Doe ze, samen met de korianderwortel, de peperkorrels en koud water in een vijzel en stamp tot een gladde massa ontstaat.

Verwarm de olie in een pan tot ze begint te walmen en bak de vis tot hij gaar en het vel goudkleurig en knapperig is.

Haal de vis uit de olie, laat ze op keukenpapier uitlekken en leg ze op een schaal, die wordt warm gehouden.

Giet de meeste olie uit de pan, doe het kruidenmengsel in de pan en bak al roerend 2-3 minuten.

Doe er dan de vissaus, het tamarindewater en de suiker bij en breng alles aan de kook. Temper het vuur en laat het mengsel, onder af en toe roeren, 5 minuten zacht doorkoken.

Voeg tenslotte de kokosmelk toe, roer alles goed door elkaar en breng het mengsel weer aan de kook.
Giet de saus over de vis en serveer.

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 visfilet
500 ml (2 kopjes) visbouillon
25 gr palmsuiker
25 ml (2 eetlepels) vissaus
25 ml (2 eetlepels) tamarindewater
25 gr (eetlepels) maïsmeel

Maak de vis schoon en leg hem op een stoomrek.
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 tot ze zacht zijn.
Hak de pepers, de sjalotten, het citroengras en de visfilet in stukken, doe ze in een stamper en stamp tot 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, de vissaus en het tamarindewater toe en blijf roeren tot de suiker geheel is opgelost.
Giet de saus over de vis in de wadjan (het oppervlak van de saus moet ± 1 1/2 cm onder het stoomrek blijven).
Leg een deksel op de wadjan en stoom de vis 10-12 minuten.
Leg de vis daarna op een schaal.
Meng het maïsmeel met een beetje water en voeg dat aan de saus toe.
Roer tot de saus dik wordt en giet ze over de vis.

Pla Pow (gegrilde vis)

1 hele zeebaars van ± 675 gr
1 bananenblad

Voor de marinade:
2 teentjes knoflook
4 peperkorrels
2 theelepels gehakte korianderwortels
1/2 theelepel gemberpoeder
25 ml (2 eetlepels) maggi
25 ml (2 eetlepels) lichte sojasaus

Voor de saus:
2 kleine groene pepers
3 teentjes knoflook

1 bosje korianderbladeren
zout naar smaak
1 theelepel suiker
50 ml (1/4 kopje) limesap
75 ml (1/3 kopje) bouillon

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

Marinade:

Doe de knoflook, de peperkorrels, de korianderwortel en de gember in een vijzel en stamp alles goed fijn.
Roer er dan de maggi en de lichte sojasaus goed door.

Saus:

Hak de pepers en de knoflook en scheur de korianderblaadjes.
Doe de stukken in een vijzel, voeg het zout en de suiker toe en stamp alles goed fijn.
Doe het mengsel in een sauspan, voeg het limesap en de bouillon toe en breng het aan de kook.
Roer alles goed door elkaar en laat het 2-3 minuten zacht doorkoken.

Pla Paad Khing (zeebaars met verse gember)

455 gr zeebaarsfilet
3 cm 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) vissaus
50 gr gezouten rettich
2 theelepels suiker
versgemalen witte peper
verse korianderbladeren

snijd de visfilet in dikke plakken.
snijd de gember in plakjes, de peper in lange reepjes, kneus de knoflook en snijd de lente-uitjes in stukjes van 1 1/2 cm.
Week de paddestoelen 40 minuten 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 3-4 minuten.
Voeg de vis, de paddestoelen en de gezouten rettich toe en laat het, af en toe roerend, op matig vuur doorkoken tot de vis bijna gaar is.
Voeg de pepers, de lente-uitjes, de vissaus, de suiker en versgemalen peper toe en roer alles goed door elkaar.
Laat nog 2 minuten doorkoken en doe het gerecht over op een schaal.
Garneer met de verse korianderblaadjes.

How Mog Pla (gekruide gestoomde vis met kokos)

450 gr visfilet
50 gr (1/4 kopje) rode sambal
25 ml (2 eetlepels) vissaus
50 gr (1/4 kopje) gemalen kokos
zout naar smaak
versgemalen zwarte peper
2 eieren
125 gr kool
1 verse rode peper
1 verse groene peper
bananenbladeren
250 ml (1 kopje) dikke kokosmelk

Scheur de visfilet in stukjes en doe ze in een grote kom.
Voeg de sambal, de vissaus en de gemalen kokos toe en breng op smaak met zout en versgemalen peper.
Roer alle goed door elkaar.
Doe de eieren in de kom en blijf roeren tot alles goed is vermengd (het mengsel moet dik blijven, maar als het te dik is, moet u wat kokosmelk toevoegen).
Scheur de kool in stukken en snijd de pepers in reepjes.
Doe een laag bananenbladeren in een pan en bedek die met de gescheurde kool.
Verdeel het vismengsel erover en dek het af met de kokosmelk en de reepjes peper.
Sluit de pan en laat hem boven kokend water 25-30 minuten stomen.
Zet hem daarna op een schaal.

Als er geen bananenbladeren beschikbaar zijn, kunt u ook aluminiumfolie gebruiken.

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 vissaus
zout naar smaak
versgemalen witte peper
verse korianderbladeren

Grill de vis tot 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, de knoflook en de pepers in stukken en fruit die 2 minuten in zeer hete olie.
Voeg de trassi toe en laat het mengsel, onder voortdurend roeren, nog 4 minuten bakken.

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 in een grote pan ± 500 ml (2 kopjes) water aan de kook.
Doe de kruidenmassa erbij en roer goed.
Verwijder het schuim van het water en doe de groenten erbij, het eerst die die het langst moeten koken (doe er zo nodig nog water bij).
Doe, als alle groenten gaar zijn, de vissaus erbij en breng het op smaak met zout en versgemalen witte peper.
Doe de stukjes vis bij de groenten 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 met verse korianderbladeren.

Gaeng Kua Sapparod (ananascurry)

1/2 liter kokosnootmelk
1 kop geprakte verse ananas (1 kop = inhoud 2.4 dl)
2 eetlepels rode currypasta
6 cl vissaus (Nam Pla)
1 1/2 eetlepel suiker
250 gr garnalen

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.
Serveer 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 kousebandbonen
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 kousebandbonen in stukjes van ± 2 1/2 cm en de rode pepers in reepjes.
Verwarm de olie in een wadjan, doe de sambal erbij en bak deze al roerend tot ze een aromatische geur gaat afgeven.
Doe dan de visfilet erbij en bak die al roerend tot ze gaar is.
Giet de bouillon in de wadjan en breng die aan de kook.
Voeg de gesneden vruchten van de eierplant, de bamboe, de stukjes boon, de reepjes peper, de vissaus en de suiker erbij en roer alles goed door elkaar.
Laat de pan op het vuur tot de bonen gaar, maar nog knapperig zijn.

Doe dan de balsemienblaadjes in de pan, roer alles nogmaals goed door elkaar en serveer 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 preien in dikke ringen
1/2 pot Szechuansaus (á 350 ml)
150 gr snelkookrijst
2 timbaaltjes

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

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

Voeg de prei toe en bak die op laag vuur ± 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 ± 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.

Omeletrolletjes, gegrilde kabeljauwreepjes en komkommersalade

(2 personen)

150 gr diepvrieskabeljauwfilet in reepjes
cayennepeper
zout, peper
knoflookpoeder
3 eieren
2 bos-uitjes in ringen
1 rode peper (zaadjes verwijderd) in ringen
1 eetlepel olie
1/2 komkommer
munt

Visreepjes:

Verwarm de grill voor.

Bestrooi de visreepjes met cayennepeper, zout en knoflookpoeder en bak ze op een bakplaat onder de hete grill in ± 4 minuten goudbruin en gaar; keer ze halverwege.

Omeletrolletjes:

Klop de eieren los met de bosuitjes, de helft van de rode peper, zout en peper.

Verhit de olie en bak van het eimengsel een dunne omelet.
Rol de omelet stevig op en snijd de rol in plakjes.

Komkommersalade:

Snijd de ongeschilde komkommer in blokjes en bestrooi die met zout en peper.

Schep de helft van de rode peper erdoor.

Verdeel de komkommersalade over 2 borden en garneer met een takje munt.

Schep de visreepjes en de omeletrolletjes ernaast.

Hete curry van scampi's

2 stengels citroengras of 2 theelepels citroenschil
2 fijngesneden sjalotjes
3 fijngesneden teentjes knoflook
2 theelepels geraspte verse gember
2 theelepels korianderzaadjes
6 fijngesneden gele of groene chilipepers
1/2 kop Kaffir citroenbladeren of 1 theelepel citroenschil
4 takjes gehakte peterselie
1 theelepel honing
1 1/4 dl kokosnootmelk
500 gr gepelde scampi's
2 theelepels Canolaolie
1/2 dl limoensap
0,6 dl witte wijn
1/2 theelepel zout

Hak het citroengras in grove stukken.

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

Sauteer de scampi's 5 minuten in de olie.

Voeg het limoensap, de witte wijn, het zout en het citroengrasmengsel toe en 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 eetlepels gehakte peterseliewortel
1 theelepel witte peper
1/2 theelepel zout
2 eetlepels vissaus (Nam Pla)
1 1/2 eetlepel suiker

Voor de garnalen:

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

Meng alle ingrediënten voor de marinade en laat de garnalen er 10 minuten in trekken.
Sauteer de gemarineerde garnalen 4 minuten in de olie.
Schik ze op een schaal en garneer met tomaat en komkommer.

Tempura gamba's met Thaise chilisaus

1 zakje Thai Sam Rod Seafood Chillisaucemix (Home Gourmet)
800 gr rauwe gamba's
1 ei
100 gr gezeefde Japanse tempurabloem*
frituurolie

Saus:

Bereid de chilisaus met 115 ml water volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking en laat hem afkoelen.

Gamba's:

Pel de gamba's, maar laat het staartstuk zitten.

Maak met een scherp mesje een inkeping in de rug en verwijder het zwarte stukje darm.

Tempurabeslag:

Klop het ei met 1/4 liter ijskoud water schuimig.

Klop de tempurabloem erdoor tot een glad beslag ontstaat (voeg zonodig extra water toe).

Frituren:

Verhit frituurolie tot $\pm 150^{\circ}\text{C}$.

Bekleed een vergiet met keukenpapier.

Doop de gamba's in het beslag en frituur ze met ± 5 tegelijk in olie goudbruin.

Laat ze in de vergiet uitlekken.

Geef de Thaise saus erbij.

*1 Te koop in winkels met Japanse ingrediënten.

Of gebruik 100 gr bloem, vermengd met 1/2 theelepel bakpoeder.

Geef er gebakken rijst, vermengd met gebakken uitjes of stokbrood en een gemengde salade bij.

Ikan dan udang iemak (Vis en garnalen in kokosmelk)

Gerechten die met kokosmelk worden bereid, heten in Maleisië 'iemak'. De kokosmelk zorgt voor een zacht accent, waardoor de gerechten, ondanks het royale gebruik van rode pepers en andere pikante smaakmakers, niet te scherp worden.

Voor het kruidenmengsel:

2 fijngesneden teentjes knoflook

8 fijngesneden sjalotjes

4-5 fijngesneden rode pepers

1 eetlepel geraspte verse koenjitwortel (geelwortel)

1 eetlepel geraspte verse gemberwortel

1 klein blokje trassi van 1 x 1 cm
eventueel wat zonnebloemolie

en verder:

2 eetlepels olie
3 dl kokosmelk (blik)
1 gekneusde stengel sereh
2 gekneusde schijven laos
1 eetlepel tamarindepasta (pot)
250 gr kabeljauwfilet in stukken
250 gr rauwe grote garnalen
zout
1 eetlepel dunne reepjes limoenschil
1 rode peper in dunne ringen

Wrijf voor het kruidenmengsel alle ingrediënten in een vijzel tot een pasta of pureer ze in een keukenmachine tot een pasta; voeg eventueel wat olie toe.

Verhit de olie in een wok en bak hierin het kruidenmengsel ± 10 minuten zachtjes.

Voeg de kokosmelk, sereh, laos en tamarinde toe, breng het geheel al roerend aan de kook en laat de saus ± 10 minuten zachtjes koken.

Pel de garnalen, laat de kop en de staart zitten en verwijder de zwarte darm op de rugzijde.

Leg de vis in de kokossaus en laat ± 5 minuten zachtjes koken.

Voeg de garnalen toe en laat het gerecht nog ± 3 minuten koken.

Breng het gerecht op smaak met zout en verdun haar eventueel met wat kokosmelk.

Bestrooi het gerecht met de limoenschilreepjes en de rode peperringetjes en serveer het met rijst.

Vlees

Inleiding

De overvloed aan vis, de relatief lage prijs en de favoriete plaats in een zich van de gezondheid steeds meer bewust wordende wereld hebben vlees en gevogelte in de Thaise keuken op een tweede plaats 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 hun 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 sauzen in restaurants en stalletjes wordt verkocht. 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 concurreren met schotels, bereid met Amerikaans of Iers rundvlees.

Gai Haw Bai Toey (gebakken kip in pandanusbladeren)

4 kippenpoten
2 teentjes knoflook
1 sjalot
1 1/2 cm verse gember aan een stuk
1 theelepel gehakte korianderwortel
1 theelepel gehakt citroengras
6 peperkorrels
1/4 theelepel zout
25 ml (2 eetlepels) chilisaus
25 ml (2 eetlepels) zoete sojasaus
25 ml (2 eetlepels) Worcestershiresaus
verse pandanusbladeren
olie om te frituren
125 ml (1/2 kopje) dikke kokosmelk
2 theelepels palmsuiker

Verwijder de botten en het vel en snijd de kip in dobbelsteentjes.

Hak de knoflook, de sjalotten en de gember in stukken en doe ze, samen met de korianderwortel, het citroengras, de peperkorrels en het zout in een vijzel.

Stamp tot een gladde massa ontstaat.

Doe het kruidenmengsel in een ondiepe pan en voeg de chilisaus, de sojasaus, de Worcestershiresaus, de kokosmelk en de palmsuiker toe.

Roer alles goed door elkaar.

Voeg de stukjes kip toe en laat ze 40 minuten staan.

Snijd de bladeren in repen van 2 1/2 cm.

Leg een stukje kip, bedekt met marinade, op iedere reep en vouw het dan goed dicht.

Verwarm de olie in den wadjan tot ze begint te roken en bak de kip ± 10 minuten tot ze gaar is.

Haal de stukjes kip met een schuimspaan uit de olie en leg ze op een schotel.

Verwijder de bladeren vlak voor 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 masala
1 mespunt ketoembar
1 mespunt djinten
1 mespunt koenjit
1 mespunt djahé
2 rode Spaanse pepers (vruchtvlees 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 kippenbouillon) 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 masala, de mespunten poeders en de Spaanse pepers toe en laat alles 2 á 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 fijngesneden verse korianderblaadjes over.

Serveer met witte rijst.

Kai Tom Kha (laoskip met kokosmelk)

1200 gr kip in stukken

4 dl dunne kokosmelk (eventueel uit blik)

2 1/2 dl dikke kokosmelk (eventueel 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 Nam)

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 door stoven.

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 korianderwortels

1 theelepel zout

Voor de dipsaus:

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 het borstbeen van de kip met een scherp mes open.

Buig de kip open en druk hem plat.

Doe de knoflook, de peperkorrels, de korianderwortels en het zout in een vijzel en stamp tot alles fijn is.

Smeer het gestampte mengsel over de binnenkant van de kip en laat het 1 uur intrekken.

Grill de kip boven een matig warm houtskoolvuur ± 1 uur tot hij gaar is.

Snijd hem in kleine stukken en serveer met de dipsaus.

Voor de dipsaus:

Week de pepers in warm water tot ze zacht zijn, knijp ze droog en kneus ze samen met de knoflook.

Giet 125 ml (1/2 kopje) water in een pan, doe de suiker erbij en roer op matig vuur tot de suiker is opgelost.

Voeg dan de pepers, de knoflook, de azijn en het zout toe, roer alles goed door elkaar en laat nog 1 minuut koken.

Barbecue-kipfilet

(± 8 personen)

8 enkele kipfilets

Voor de marinade:

2 teentjes knoflook
4 rode Spaanse pepertjes
1 eetlepel fijngehakte verse gember
het sap van 1 citroen
1 theelepel geraspte citroenschil
4 eetlepels rijstwijn (of sherry)
2 eetlepels vloeibare honing
1 dl olie
2 eetlepels sojasaus

Snijd de filets aan de bovenkant driemaal in.

Hak de knoflook en de pepertjes fijn (verwijder de zaadjes van de pepertjes) en vermeng ze met de overige ingrediënten voor de marinade.

Wentel de kipfilets in de marinade en laat ze afgedekt ± 3 uur staan.

Rooster de kip daarna ± 25 minuten; keer regelmatig.

Laat de rest van de marinade ± 4 minuten inkoken.

Zeef de marinade en serveer die bij de kip.

(Garneer met Spaanse pepers en limoen).

Roergebakken kip met groenten

200 gr peultjes
zout, peper
2 eetlepels olie
1/2-1 eetlepel rode currypasta
1 ui in dunne ringen
2 fijngesneden teentjes knoflook
1 gele paprika in dunne repen
600 gr kipfilet in reepjes
200 gr broccoliroosjes
1 kleine winterwortel in lange dunne reepjes
1 dl kippenbouillon (van tablet)
2 eetlepels vissaus
2 djeroek poeroetblaadjes
3 lente-uitjes in dunne ringen
1 rode peper, zaadjes verwijderd, in heel dunne ringen
eventueel bananenblad

Kook de peultjes in ruim kokend water met zout ± 2 minuten voor.
Verhit de olie en de currypasta in een wok en bak de ui, knoflook, paprika en kip hierin ± 3 minuten.
Bak de peultjes, broccoli en wortel ± 5 minuten mee.
Voeg de bouillon, vissaus en djeroek poeroetblaadjes toe en laat het mengsel op zacht vuur nog 4-8 minuten stoven tot de groenten gaar zijn.
Serveer het gerecht eventueel op een bananenblad en strooi er de lente-ui en de rode peper over.
Serveer met gekookte witte rijst.

Roergebakken kip met kerrie en basilicum

(2 personen)

200 gr kipfilet
1 ui
1 groene paprika
2 teentjes knoflook
2 eetlepels olie
1 1/2 eetlepel kerriepoeder
1 zakje santen
4 eetlepels Thaise vissaus (Nam Pla)
2 eetlepels bruine suiker
3/4 eetlepel sambal badjak
wat verse blaadjes basilicum

Snijd de kipfilet in blokjes.
Pel de ui en snipper hem fijn.
Maak de paprika schoon en snijd hem in blokjes.
Verhit de olie in een wok en bak de kip, de ui en het kerriepoeder al omscheppend ± 5 minuten.
Pel de knoflook en pers ze erboven uit.
Meng in een kopje de santen met 1 1/2 dl water.
Voeg de paprika, santen, vissaus, suiker en sambal aan de kip toe en laat het geheel, onder af en toe omscheppen, ± 5 minuten koken.
Snijd de basilicumblaadjes in grove repen en schep die door het kimpengsel.
Serveer met pandanrijst.

Thaise kip met gember

2 eetlepels olie
2 geperste teentjes knoflook
2 fijngehakte sjalotjes
350 gr kipfilet in dunne reepjes
5 cm geschilde en fijngesneden verse gemberwortel
2(fijngesneden citroenblaadjes
60 gr ongezouten cashewnoten
120 gr kouseband of sperziebonen in stukjes van 5 cm
1 paprika in reepjes
90 gr waterkastanjes in schijfjes
3 eetlepels vissaus
1 eetlepel suiker

Fruit de sjalotjes en de knoflook in de olie tot ze glazig zijn.
Voeg de kip toe en bak die mee tot ze wit is geworden.
Voeg de gember, citroenblaadjes, cashewnoten, kouseband (of bonen), paprika en waterkastanjes toe en roerbak 5 minuten tot de groenten gaar en knapperig zijn.
Roer er de vissaus en de suiker door.
Serveer het gerecht met rijst.

Thaise kip met citroengras

(4-8 personen)

Voor de marinade:

7 eetlepels (olijf)olie
2 theelepels Thaise kruiden (een combinatie van zout, knoflookpoeder, witte peper, zwarte peper, chilipoeder en rode paprikapoeder)
1 fijngesneden stengel citroengras (sereh)
1/4 liter kokosmelk
4 dubbele kipfilets

Voor het garnituur:

1 grofgesneden stengel citroengras
enkele eetlepels fijngehakte knoflook
olie om te frituren
gehakte pinda's

Voor de saus:

1 1/2 eetlepel (olijf)olie
2 eetlepels boter
1 fijngesneden stengel citroengras
1 eetlepel fijngehakte knoflook
2 eetlepels fijngehakte sjalot of (rode) ui
2 theelepels chilipasta
2 theelepels vissaus (Nam Pla)
2 eetlepels gemalen pinda's
1 1/2 dl kokosmelk

Vermeng de ingrediënten voor de marinade en laat de kip daarin enkele uren staan.

Grill de kip, zet het vlees apart en houd het warm.

Verhit voor het garnituur wat olie, frituur daarin het citroengras en de knoflook krokant en zet dit mengsel met de pinda's apart.

Fruit de ingrediënten voor de saus en laat ze sudderen tot alle smaken goed zijn vermengd.

Doe de saus in een keukenmachine, maak er een smeuïge puree van en breng die zo nodig nog met kruiden op smaak.

Snijd de kipfilets diagonaal in plakjes.

Serveer die met de saus en strooi er het garnituur over.

Panaeng Gai (droge gekruide kip)

2 kippenpoten

1 hele kippenborst

50 ml (1/4 kopje) lichte sojasaus

versgemalen 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 kokosmelk

50 gr (1/4 kopje) gehakte geroosterde pinda's

25 gr (2 eetlepels) palmsuiker

25 ml (2 eetlepels) vissaus

verse basilicumbladeren

Haal de botten uit de kip en snijd het vlees in dikke plakken.

Breng het op smaak met sojasaus en zwarte peper en bedek het daarna met meel.

Verwarm de olie in een wadjan en bak de kip tot 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 die, onder voortdurend roeren, op matig vuur koken.

Voeg de kokosmelk toe, breng het aan de kook en laat de vloeistof doorkoken tot de helft is verdampt.

Doe er dan de pinda's, de suiker, de vissaus en de kip bij en roer alles goed door elkaar.

Laat op vrij hoog vuur doorkoken tot de kip goed mals is en de meeste vloeistof is opgenomen.

Doe de stukken kip op een schotel en garneer met de verse basilicumbladeren.

Priaw waan

400 gr kipfilet

bloem

1 grofgehakte ui

1 grofgehakte rode paprika

4 eetlepels tomatenketchup

4 bosuitjes

50 gr ananas

1 dl kippenbouillon

1 eetlepel sojasaus

2 theelepels (palm)suiker
2 theelepels azijn

Snijd de kipfilet tegen de draad in i plakjes van 1/2 cm.
Paneer de stukjes kip in bloem, roerbak ze daarna 5 minuten in de wok en haal de kip uit de wok.

Roerbak de ui met de paprika en voeg de ketchup toe.

Voeg enige minuten later de lente-ui en de ananas toe en daarna de bouillon en de overige ingrediënten.

Doe er als laatste de gebakken kipfilet bij.

Vietnamese gestoofde kip

(2 personen)

2 teentjes knoflook
150 gr kipfilet
2 eetlepels plantaardige olie (bij voorkeur arachide)
1 eetlepel Vietnamese vissaus (Nuoc Nam) of lichte sojasaus
zout, ve-tsin, suiker
witte of zwarte peper

Plet de knoflook met de platte kant van een mes, verwijder het velletje en snijd de knoflook in stukken van \pm 1/2 cm.

Snijd de kipfilet in reepjes van \pm 1/2 cm.

Laat een wok of zware bakpan op matig vuur heet worden, voeg de olie toe en laat die dampend heet worden.

Voeg de stukjes knoflook toe en roerbak ze in \pm 30 seconden lichtbruin.

Voeg de reepjes kip toe en bak die 2-3 minuten mee.

Verwijder de stukjes knoflook als die te bruin dreigen te worden.

Voeg de vissaus of sojasaus, wat zout, een snufje ve-tsin en een snufje suiker naar smaak toe, zet het vuur laag en laat de kip in \pm 5 minuten gaar worden.

Maal tenslotte nog wat peper boven de kip.

Lembaren van kip

500 gr kipfilet
1/4 liter dikke santen
2 uien
1 stengel sereh van 4 cm
2 blaadjes djerोक poeroet
1/2 liter water
2 eetlepels olie

Kruiden:

1 theelepel koenjit
2 schijfjes laos
1/2 rode lombok
3 kemirienoten
1/2 theelepel trassi
zout

Stamp de kruiden, vermeng ze met elkaar, fruit ze in de olie en blus het mengsel dan met een gedeelte van het water.

Voeg de stukken kip met het djerोक poeroetblad en de sereh toe, laat koken tot de kip gaar is en voeg dan de santen en zo nodig nog wat water toe.

Og Gai Sod Sai (gevulde kippenborst)

2 hele kippenborsten
25 ml (2 eetlepels) donkere sojasaus
225 gr mager varkensvlees
2 waterkastanjes
2 verse champignons
1 teentje knoflook
2 verse rode pepers
1 theelepel gehakte korianderwortel
1 ei
2 theelepels rijstmeel
1/4 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
olie om te frituren

Haal de botten uit de kippenborst, maak hem een beetje plat en snijd het vel op een aantal plaatsen in.

Wrijf de sojasaus in het vel en laat de kip 30 minuten staan.

Hak het varkensvlees fijn en doe het in een mengkom.

Hak tenslotte de waterkastanjes, de champignons, de knoflook, de peper en de korianderwortels fijn, kneus alles met een houten lepel en doe het bij het varkensvlees.

Klop het ei op en doe het, samen met het meel, zout en versgemalen peper bij het mengsel.

Meng alles goed door elkaar en spreid het over de kippenborsten uit.

Rol de kippenborsten dicht, bind ze goed vast en zet ze 1 uur in de koelkast.

Verwarm de olie in een wadjan tot ze begint te roken en temper dan het vuur.

Frituur de kip tot het vlees gaar en de buitenkant knapperig en goudbruin is.

Kip met peultjes

250 gr mihoen
400 gr kipfilet in reepjes
zout, peper
Thaise 7-kruidenpoeder
2 eetlepels olie
2 gehalveerde teentjes knoflook
250 gr peultjes
1 rode Spaanse peper in ringen
2 bosuitjes in ringetjes
(1 eetlepel vissaus (Nam Pla)
2 eetlepels fijngesneden koriander

Bereid de mihoen volgens de gebruiksaanwijzing.

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

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.

Gai Pao Prik Taang (kip met cashewnoten)

3 eetlepels zonnebloemolie
3 teentjes knoflook
600 gr kipfilet in reepjes
3 eetlepels oestersaus
1 eetlepel vissaus
1 eetlepel suiker
het groene deel van 8 lente-uitjes in de lengte gehalveerd
300 gr ongezouten cashewnoten
5 grote gedroogde rode pepers

Verhit in een wok de olie en bak de knoflook ± 3 minuten.
Voeg de kip, oestersaus, vissaus en suiker toe en laat alles ± 4 minuten op een matig vuur stoven.
Voeg de cashewnoten, lente-ui en rode peper toe en verwarm alles door en door.
Schep het gerecht op een schaal en garneer het met rode pepers.

Kipgehaktspiesjes met pindasaus

300 gr kipgehakt
2 fijngehakte teentjes knoflook
1 theelepeltje 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.

Kip uit Birma (Myanmar)

4 kippendijen
olie
2 geperste tenen knoflook
1 theelepel kerrie
1 theelepel laos
1 theelepel gember
2 gesnipperde uien
sojasaus
een stukje citroengras

Verhit de olie, doe de kip erin, leg het deksel half op pan en laat de kip iets bruin worden. Haal de kip dan uit de pan en giet de olie bijna helemaal af.

Doe de uien, de knoflook, het citroengras en de kruiden in de pan en voeg kort daarna de kip weer toe.

Leg het deksel op de pan en laat het geheel ± 30 minuten stoven.

Lekker met rijst en zure groente.

Gaeng Ped Gai (gekruide kip)

675 gr kippenvlees
10 gedroogde rode pepers
3 sjalotten
2 teentjes knoflook
2 1/2 cm verse Kha gember aan een stuk
1 stengel citroengras van 2 1/2 cm
2 theelepels gehakte korianderwortel
1/4 theelepel gehakte foelie
1/2 theelepel gehakte nootmuskaat
1/2 theelepel gehakte Kaffir limeschil
1 theelepel geroosterde korianderzaden
1 theelepel geroosterde komijnzaden
25 gr (2 eetlepels) trassi
1 theelepel zout
1/2 theelepel versgemalen zwarte peper
75 ml (1/3 kopje) olie
125 gr bamboespruiten
575 ml dikke kokosmelk
verse korianderbladeren

Verwijder het vel en snijd het kippenvlees in kleine stukjes.

Week de pepers in warm water tot ze zacht zijn.

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

Doe ze, samen met de korianderwortel, de foelie, de nootmuskaat, de limeschil, de korianderzaden, de komijnzaden, de trassi, het zout en de peper in een vijzel en stamp tot een gladde massa ontstaat.

Verwarm de olie in een wadjan en bak de kruiden al roerend 4-5 minuten.

Doe de stukken kip erbij en bak nog 1 minuut.

snijd de bamboespruiten in dunne plakken en doe ze in de wadjan.

Giet de kokosmelk erbij, roer alles goed door elkaar en breng het langzaam aan de kook.

Laat het op matig vuur doorkoken tot de kip goed gaar is en doe alles in een schaal.

Garneer met de korianderbladeren.

Tom Kem Gai (kipstoofpot)

8 kippenpoten
25 gr (2 eetlepels) rijstmeel
4 gedroogde zwarte paddestoelen
2 sjalotten
1 teentje knoflook
1 1/2 cm verse gember aan een stuk
1/2 theelepel gehakte korianderwortel
1/4 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
1/2 dl plantaardige olie
1/4 kopje bruine suiker
2 eetlepels lichte sojasaus
4 hardgekookte eieren
verse korianderbladeren

Bestuif de kippenpoten 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 korianderwortel, het zout en de versgemalen zwarte peper.

Verwarm de olie in een grote ovenschotel en kook de kruidenmassa 5 minuten in de olie om aan de olie smaak te geven.

Haal de kruidenmassa dan uit de olie.

Voeg de suiker toe en kook op laag vuur tot de olie stroperig wordt.

Voeg de sojasaus en 1/4 liter koud water toe en breng het opnieuw aan de kook.

Doe er de kippenpoten en de paddestoelen bij en doe een deksel op de pan.

Temper het vuur en laat alles 45 minuten zacht doorkoken.

Doe er dan de hardgekookte eieren bij en laat het nog eens 30 minuten koken.

Garneer de schotel met de verse korianderbladeren en dien op.

Gaeng Phed Ped (eend met groenten)

1 verse eend van ± 850 gr
1 theelepel zout
versgemalen zwarte peper
50 ml (1/4 kopje) donkere sojasaus
4 gedroogde zwarte paddestoelen
400 gr pompoen
2 teentjes knoflook
1 kleine rode ui
olie om te frituren
1 1/4 liter kippenbouillon
2 limes in het zuur
2 theelepels maïsmeel

Maak de eend schoon en snijd hem (met bot en al) in stukken.

Doe de eend in een ondiepe kom, breng op smaak met zout, versgemalen zwarte peper en sojasaus en laat hem 40 minuten staan.

Week de paddestoelen 40 minuten in warm water, snijd de harde steeltjes weg en snijd de kapjes doormidden.

Schil de pompoen en snijd hem in dobbelsteentjes.

Hak de knoflook en de ui in stukken.

Verwarm de olie in een grote braadpan en bak de eend 3-4 minuten tot het vel bruin en dichtgeschroeid is.

Haal de eend uit de olie en laat hem op keukenpapier goed uitlekken.

Giet de meeste olie uit de pan, voeg de knoflook en de ui toe en fruit deze 3-4 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 ± 90 minuten zacht doorkoken tot 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 op matig vuur nog 10-15 minuten tot de eend gaar is.

Doe de stukken eend op een schotel en leg de paddestoelen en de pompoen eromheen.

Zeef de bouillon, giet 400 ml in een schone sauspan en breng het aan de kook.

Meng het maïsmeel met een beetje water, doe dat bij de bouillon en roer tot het dik begint te worden.

Giet de bouillon dan over de eend.

Moo Waan (geglaceerd varkensvlees)

450 gr doorregen varkensvlees

2 teentjes knoflook

50 ml (1/4 kopje) plantaardige olie

25 ml (2 eetlepels) lichte sojasaus

25 ml vissaus

100 gr (1/2 kopje) palmsuiker

snijd het varkensvlees in kleine stukjes en hak de knoflook fijn.

Verwarm de olie in een wadjan, doe de knoflook erbij en roer 2 minuten.

Doe dan het varkensvlees erbij en laat het, onder voortdurend roeren 5 minuten koken tot het goudbruin is geworden.

Doe de sojasaus, de vissaus en de suiker erbij en roer goed door tot alles is vermengd.

Doe er dan 75 ml (1/3 kopje) water bij en breng het aan de kook.

Temper het vuur en laat het doorkoken tot de saus stroperig wordt.

Verwijder dan het vlees met een schuimspaan uit de pan en leg het op een schaal.

Dit gerecht kan deel uitmaken van een gehele maaltijd, maar smaakt ook uitstekend 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

2 1/2 cm verse gember aan een stuk

3 kleine tomaten

2 verse rode pepers

2 groene pepers

1 theelepel gehakte korianderwortel

25 ml (2 eetlepels) donkere sojasaus

25 ml (2 eetlepels) rijstwijn

50 ml (1/4 kopje) kippenbouillon

versgemalen zwarte peper
2 theelepels vissaus

snijd het varkensvel met een scherp mes om de ± 1 1/2 cm in en wrijf het zout in de sneden.

Laat het zout 30 minuten intrekken en snijd het vlees daarna in repen.

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

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

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

Hak 1 rode en 1 groene peper in stukken en snijd de overgebleven pepers in reepjes.

Doe een beetje olie in een wadjan en fruit de sjalotten, de knoflook en de gember 3-4 minuten.

Voeg dan de gehakte pepers, de tomaten, de korianderwortel, de sojasaus, de wijn en de kippenbouillon toe en breng alles aan de kook.

Doe het varkensvlees erbij, breng het op smaak met de versgemalen zwarte peper en roer alles goed door elkaar.

Laat het 15 minuten zacht doorkoken, doe dan de vissaus erbij en kook nog eens 3-4 minuten door.

Doe het gerecht over op een schotel en garneer die met de reepjes peper.

Serveer met een zoete pruimensaus.

Gaeng Moo Tepo (gekruid varkensvlees met waterspinazie)

450 gr varkensvlees

450 gr waterspinazie

7 gedroogde rode pepers

4 sjalotten

4 teentjes knoflook

2 1/2 cm verse Kha gember aan een stuk

3 stengels citroengras

1 theelepel gehakte korianderwortel

1 theelepel gehakte Kaffir limeschil

1/2 theelepel komijnzaad

1 theelepel trassi

1/4 theelepel zout

650 ml (2 2/3 kopje) dikke kokosmelk

25 ml (2 eetlepels) vissaus

snijd het varkensvlees in kleine stukjes.

Was de spinazie goed en haal de harde stengels weg.

Week de pepers in warm water tot ze zacht zijn.

Hak de pepers, de sjalotten, de knoflook, de gember en het citroengras in stukken en doe die, samen met de korianderwortel, de limeschil, de komijnzaden, de trassi en het zout in een vijzel.

Stamp dan tot een gladde massa 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 tot 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 er dan de spinazie bij, breng het gerecht op smaak met de vissaus en laat het nog 1 minuut doorkoken.

Varkensvleescurry in kokossaus

2 fijngesneden uien
6 in dunne ringen besneden groene pepers zonder zaadjes
1 theelepel garnalenpasta (trassi)
4 eetlepels plantaardige olie
750 gr schouderkarbonade zonder bot, in blokjes
1 eetlepel gemalen koriander
4 dl kokosmelk (blik)
3 blaadjes citroenblad (djeroek poeroet)
het sap van 1 limoen
1 theelepel zout
(1 theelepel suiker)

Pureer de uien, 3 pepers en de trassi in een vijzel of keukenmachine.
Verhit de olie in een wok en bak het vlees in ± 10 minuten rondom goudbruin.
Voeg de kruidenpasta en de koriander toe en bak die ± 5 minuten zachtjes mee.
Roer er de kokosmelk en de djeroek poeroet door, breng aan de kook en laat het gerecht nog ± 15 minuten zachtjes garen.
Breng het gerecht op smaak met limoensap, zout en suiker en bestrooi het met de rest van de groene peper.
Serveer er rijst bij.

Moo Sarong (balletjes van varkensvlees in loempiadeeg)

450 gr mager varkensvlees
4 waterkastanjes uit blik
5 paddestoelen
3 sjalotten
4 korianderwortels
3 teentjes knoflook
6 zwarte peperkorrels
1/2 theelepel zout
1 licht opgeklopt ei
25 gr (2 eetlepels) meel
2 dooiers van zoute eieren
dunne rijstmie

Maal het varkensvlees, de waterkastanjes, de paddestoelen en de sjalotten en doe het mengsel in een mengkom.
Hak de korianderwortel en de knoflook in stukken, doe die, samen met de peperkorrels en het zout in een vijzel en stamp tot een glad mengsel ontstaat.
Doe het kruidenmengsel samen met de opgeklopte eieren en het meel bij het varkensvlees.
Meng alles erg goed door elkaar en maak er balletjes van van ± 2 1/2 cm doorsnee, terwijl in ieder balletje een stukje dooier van de zoute eieren zit.
Week de mie in warm water tot ze zacht is en laat al het water er dan uitlekken.
Sprenkel er daarna een klein beetje olie op en meng de mie en de olie goed door elkaar, zodat het niet aan elkaar gaat plakken.
Wikkel zoveel mie om ieder balletje, dat het balletje geheel is bedekt.
Verwarm de overgebleven olie in een wadjan en bak de balletjes tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Dien ze op met kleins chaaltjes lichte sojasaus, tabascosaus en pruimensaus om te dippen.

Paad Loog Chin (gestoomde balletjes van varkensvlees met groente)

635 gr vers varkensvlees
2 gedroogde paddestoelen
2 sjalotten
2 waterkastanjes uit blik
50 gr bamboespruiten
1 teentje knoflook
1/2 theelepel gehakte korianderwortel
2 theelepels vers limesap
1 theelepel suiker
zout naar smaak
versgemalen zwarte peper
1 licht opgeklopt ei
25 gr (2 eetlepels) meel
olie om te frituren

Haal het meeste vet van het vlees en maal het daarna met een vleesmolen.
Week de paddestoelen 40 minuten in warm water en haal er daarna de harde stengels af.
Hak de hoedjes van de paddestoelen, de sjalotten, de waterkastanjes en de bamboespruiten in stukken.
Hak de knoflook in kleine stukjes en doe die, samen met de korianderwortel, het limesap, de suiker, het zout en de peper in een vijzel.
Stamp alles fijn.
Doe het gestampte kruidenmengsel samen met het ei in een mengkom, meng alles goed door elkaar en laat het 30 minuten staan.
Doe er dan het meel, het vlees en de fijngehakte groenten bij, meng alles goed en maak er balletjes van van ± 3 cm doorsnee.
Maak de olie in een wadjan erg warm, temper daarna het vuur en frituur de balletjes 6-10 minuten.
Haal ze daarna met een schuimspaan uit de olie en serveer ze in een schaal op versgekookte groente.

In plaats van frituren, kunt de balletjes ook stomen.

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 sojasaus
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.

Garnalen met varkensvlees, tomaten en taugé

4 eetlepels arachideolie
4 teentjes knoflook in plakjes
150 gr mals varkensvlees in reepjes
150 gr gepelde Noorse garnalen
1 eetlepel Thaise vissaus (Nam Pla)
zout, peper
2 stevige tomaten in reepjes
200 gr taugé
1 eetlepel fijngehakte verse koriander

Verhit de olie in een wok en bak de knoflookplakjes knapperig en goudbruin. Schep ze uit de wok en laat ze op keukenpapier uitlekken en af koelen. Schep de vleesreepjes door de resterende olie en laat ze, onder voortdurend omscheppen, 5 minuten zachtjes bakken. voeg dan de garnalen, de vissaus en wat zout en peper toe en schep alles om. Verdeel de tomaatreepjes en de taugé over de inhoud van de wok en schep alles zonder ophouden 2 minuten luchtig om. Verdeel het gerecht over voorverwarmde borden en strooi er de knoflookplakjes en koriander over. Geef er drooggekookte pandanrijst bij.

Thaise roerbakshotel I

Maak 500 gr wilde spinazie schoon en verwijder de harde nerven en de dikke stelen. Wrijf 400 gr varkensfilet in met peper en zout en snijd het vlees in dunne reepjes. Pel en snipper 1 teentje knoflook. Maak 1 rode peper schoon, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in ringetjes. Roer 5 eetlepels oestersaus door 1 1/4 dl bouillon, gemaakt van een tablet. Verhit 3 eetlepels olie in een wok of grote koekenpan en roerbak de knoflook, de peper en het vlees ± 4 minuten. Voeg de spinazie en de bouillon toe, warm alles al roerend goed door en dien het gerecht direct op. Geef er geurige pandanrijst bij.

Thaise roerbakshotel II

400-500 gr kipfilet in reepjes
3 eetlepels arachideolie
4 teentjes knoflook in plakjes
800 gr gemengde groenten: witte of Chinese kool, uien, prei, paprika's en rode Spaanse peper
2 eetlepels Thaise vissaus
2 dl kippenbouillon

2 eetlepels allesbinder
2 eetlepels versgehakte koriander

Verhit de olie in een wok en bak er de knoflookplakjes goudbruin en knapperig in. Schep ze uit de olie en laat ze op keukenpapier uitlekken.
Voeg het kippenvlees bij de resterende olie en laat alles onder voortdurend omscheppen 3 minuten bakken.
Doe de groentemix erbij en laat alles onder voortdurend omscheppen nogmaals 3 minuten bakken.
Voeg de vissaus en de kippenbouillon toe en laat alles 3 minuten zachtjes koken.
Strooi er wat zout, peper en de allesbinder over, roer en schep alles goed om.
Doe het gerecht over in een voorverwarmde schaal en strooi er de verse koriander over.
Geef er drooggekookte pandanrijst bij of serveer het gerecht op een bedje van licht gebakken mie.

Gaeng Gari Nuea (gekruid rundvlees)

450 gr mager rundvlees
175 gr mini-aubergines
8 gedroogde rode pepers
2 sjalotten
2 teentjes knoflook
1 1/2 cm verse Kha gember aan een stuk
1 1/2 cm verse gember aan een stuk
2 stengels citroengras
6 zwarte peperkorrels
1 theelepel gehakte Kaffir limeschil
1/2 theelepel komijnzaden
1/2 theelepel korianderzaden
75 ml (1/3 kopje) kokosolie
1/4 theelepel gedroogde basilicum
500 ml (2 kopjes) dikke kokosmelk
500 ml (2 kopjes) dunne kokosmelk
25 ml (2 eetlepels) vissaus
verse basilicumbladeren
verse gesneden rode pepers

snijd het vlees in dunne reepjes.
Week de pepers in warm water tot ze droog zijn, laat ze uitlekken en knijp ze droog.
Hak de pepers, de sjalotten, de knoflook, de gember en het citroengras in stukken en doe die in een vijzel.
Stamp een beetje, doe de peperkorrels, de limeschil, de komijn en de korianderzaden erbij en stamp tot alles fijn is.
Verwarm de olie in een wadjan tot ze matig warm is, doe er dan het kruidenmengsel bij en bak dat al roerend 4-5 minuten.
Doe de dikke kokosmelk erbij en blijf roeren tot de vloeistof tot de helft is ingedikt.
Doe het rundvlees, de vruchten van de eierplant, de gedroogde basilicum en de helft van de dunne kokosmelk erbij en breng het bijna aan de kook.
Laat het doorsuddereren tot het vlees gaar is en doe er dan de vissaus en de rest van de kokosmelk bij.
Breng alles aan de kook en laat het fel doorkoken tot de vloeistof iets is ingedikt.
Schep alles in een kom en garneer met de verse basilicumbladeren en de reepjes rode peper.

Khiaw Waan Nuea (groene sambal met rundvlees)

450 gr mager mals rundvlees
1/2 theelepel zout
1/4 theelepel versgemalen witte peper
50 ml plantaardige olie
50 gr groene sambal
750 ml dikke kokosmelk
2 theelepels suiker
1 theelepel vissaus
25 ml lichte sojasaus
1 grote verse groene peper
versgehakte zoete basilicumbladeren
versgehakte korianderbladeren
versgehakte limebladeren

snijd het vlees in reepjes en wrijf die in met zout en versgemalen witte peper.
Verwarm de olie in een wadjan, doe de sambal erbij en bak die op matig vuur 4-5 minuten.
Doe er dan het vlees bij en bak dat al roerend 2-3 minuten mee tot het van kleur gaat veranderen.
Doe er dan de kokosmelk bij en breng die, onder voortdurend roeren, aan de kook.
Temper het vuur, doe er de suiker, de vissaus en de sojasaus bij en laat het 30-40 minuten sudderen.
Haal de zaadjes uit de peper, hak de peper fijn en doe de stukjes, samen met de versgehakte bladeren bij de sambal.
Roer alles goed door elkaar en laat het voor het serveren nog 10 minuten koken.

Rundvleescurry

2 fijngesneden sjalotjes
2 theelepels geraspte gemberwortel
2 geperste teentjes knoflook
1-2 eetlepels kerrievoeder (of zelf samengestelde garam masala)
2 theelepels geraspte citroenschil
zout, cayennepeper
750 gr rundvlees in stukken
2 eetlepels olie
1 dl kokosmelk
1-2 dl vleesbouillon (van tablet)
2 eetlepels Japanse sojasaus (Kikkoman)
3 eetlepels fijngesneden koriander of basilicum

Pureer de sjalotjes, gemberwortel, knoflook, kerrie, citroenrasp en cayennepeper in een vijzel of keukenmachine.
Wrijf de stukken vlees met dit mengsel in en laat op een koele plaats minstens 1 uur intrekken.
Verhit de olie en bak het vlees met het kruidenmengsel in ± 10 minuten rondom bruin.
Voeg de kokosmelk, bouillon en sojasaus toe en laat het vlees afgedekt in 1 1/2-2 uur gaar stoven.
Breng het gerecht op smaak met zout en peper en bestrooi het voor het serveren met

koriander.
Lekker met rijst, met noedels of naan (Indiaas brood).

Panaeng nuaa (roergebakken rundvleescurry)

1 sjalotje
2 groene Spaanse pepers
2 teentjes knoflook
1/2 cm verse laos
3 cm serehstengel
1 theelepels garnalenpasta
2 theelepels gemalen koriander
1 stukje limoenschil
2 eetlepels suiker
2 eetlepels Nam Pla
1 dl kokosmelk
1 grote groene paprika
1 ui
300 gr biefstuk
25 gr pinda's
2 eetlepels olie
2 eetlepels dikke kokosmelk
1 eetlepel verse basilicum in reepjes

Pel het sjalotje.

Pureer de pepers, het sjalotje, de laos, de sereh, de garnalenpasta en de koriander tot een gladde pasta.

Snijd de limoenschil in reepjes en roer die met de suiker en de Nam Pla door de kokosmelk.

Maak de paprika's schoon en snijd ze in repen.

Pel de ui en snijd hem in ringen.

Snijd de biefstuk in plakjes.

Hak de pinda's.

Verhit de olie in een pan en fruit de currypasta op zacht vuur even aan.

Schep de biefstuk erdoor en bak die op hoog vuur al omscheppend bruin.

Voeg de kokosmelk toe en laat alles ± 2 min sudderen.

Schep de paprika, de ui en de pinda's erdoor en roerbak alles nog ± 2 minuten.

Schep de curry in een schaal en strooi er het kokosmengsel en de basilicum over.

Nuea Pad Ba Ma Grood Bai Saranae (ossenhaas met limoenblad en munt)

(6 personen)

2 eetlepels zonnebloemolie
3 teentjes knoflook in reepjes
6 lange rode pepers in plakjes
1 kg ossenhaas
16 verse limoenblaadjes (djeroek poeroet) in reepjes
2 1/2 dl runderbouillon (tablet)
4 eetlepels lichte sojasaus
2 bosjes verse munt
3 eetlepels Thaise zoete chilisaus

3 eetlepels suiker
2 rode paprika's in repen
150 gr haricots verts

Verhit in een wok de olie en bak de knoflook ± 3 minuten.
Voeg de pepers toe en bak ze omscheppend ± 1 minuut mee.
Voeg de ossenhaas toe en bak die omscheppend rondom bruin.
Voeg de limoenblaadjes, runderbouillon, sojasaus, de helft van de muntblaadjes, de chilisaus en de suiker toe.
Schep de paprika, haricots verts en de rest van de munt erdoor.
Roerbak ± 3 minuten en breng (zodanig) op smaak met extra chilisaus of suiker.
Garneer het gerecht met de rest van de muntblaadjes.

Thaise biefstukspiesjes

Klop een marinade van 2 eetlepels sojasaus, 2 eetlepels sesamololie, 1/2 eetlepel honing en 1 eetlepel droge sherry.
Snijd 400 gr biefstuk in lange repen en marineer het vlees 15 minuten.
Snijd 4 bosuitjes in vieren.
Klop een sausje van 1 dl kippenbouillon, 1 theelepel chilisaus, 1 theelepel vissaus (Nam Pla), 1 uitgeperste knoflookteen, 1/2 theelepel gemberpoeder, 1/2 eetlepel limoensap en 2 eetlepels bruine basterdsuiker.
Steek het vlees met 16 champignons, de stukjes bosui, 16 gepelde knoflooktenen, 16 maïskolfjes en 2 schoongeboende limoenen in 16 partjes aan 8 satéstokjes en grilleer het vlees onder een hete grill in ± 7 minuten bruin.
Serveer de saus er apart bij.

Maleisische biefreepjes

Marineer 400 gr biefreepjes 3 uur in een mengsel van 1 dl garderoom, 2 theelepels paprikapoeder en zout.
Bak 1 groene in repen gesneden paprika, 2 tenen knoflook uit de pers, een stukje (2 cm) geraspte verse gemberwortel en 1 theelepel chilipoeder in 2 eetlepels olie.
Doe er de biefreepjes met de marinade, 1 blikje uitgelekte baby-maïskolfjes, 6 met het groen in stukjes gesneden bosuitjes en 250 gr broccoliroosjes bij en roerbak op hoog vuur 3 minuten.
Stoof het gerecht 4 minuten met 2 dl bouillon.
Garneer met rode peper- en bosuireepjes.
Serveer met rijst.

Nua phat nam manhoy (rundvlees met oestersaus)

500 gr rundvlees, bijvoorbeeld rosbief, in blokjes
1/2 theelepel versgemalen zwarte peper
2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel bloem
5 gedroogde tongku-paddestoelen (shii-take) in vieren
300 gr oesterzwammen in vieren
2 bosuitjes in stukjes van 3 cm
1 verse rode lombok in dunne reepjes

4 fijngehakte tenen knoflook
5 cm fijngehakte verse gemberwortel
3 eetlepels plantaardige olie
5 eetlepels oestersaus
1 eetlepel vissaus (Nam Pla)
1 theelepel suiker
4 eetlepels rijstwijn

Dep het vlees droog, wrijf het in met bloem, gemalen peper en sojasaus en laat het 1 uur marineren.

Was de tongku-paddestoelen, week ze 20 minuten in warm water en knijp het vocht eruit.

Roerbak het vlees met de gember en de knoflook 5 minuten.

Voeg de paddestoelen, de bosuitjes, de oestersaus, de vissaus en de suiker toe en roerbak alles nog 2 minuten.

Roer de rijstwijn erdoor en garneer met de reepjes lombok.

Phat Phet tua Fak Jao (Rundvlees met groene bonen)

400 gr rundvlees in dunne reepjes
2 eetlepels sojasaus
1/2 theelepel versgemalen peper
300 gr sperziebonen
5 citroenbladeren (djeroek poeroet)
5 eetlepels plantaardige olie
2 eetlepels rode currypasta (zie recept)
2 eetlepels vissaus
3 eetlepels suiker

Wrijf het vlees in met sojasaus en peper en laat het 15 minuten marineren.

Blancheer de bonen.

Snijd de citroenbladeren in dunne sliertjes.

Bak het vlees 2 minuten.

voeg de currypasta, de bonen, de vissaus en de suiker toe en garneer met de sliertjes citroenblad.

U kunt dit gerecht ook met kipfilet of varkensvlees maken.

Khrung Keng Phet Deng (Rode currypasta)

8 verse Lomboks
3 verse Thaise Pepertjes
3 sjalotjes
1 theelepel korianderzaad
1 stengel citroengras
1 citrusvrucht
1/2 theelepel komijnzaad
1 theelepel zout
1/2 theelepel versgemalen peper
1/2 theelepel nootmuskaat
1 theelepel garnalenpasta (trassi of kapi)

Rooster het korianderzaad 2 minuten in een droge pan.
Rasp 1 theelepel schil van de citrusvrucht.
Hak alles fijn en maak het daarna in een vijzel nog fijner.

Gestoomde ossenhaas in soja-oestersaus

300 gr ossenhaas in dunne reepjes

Voor de marinade:

1 eetlepel Japanse sojasaus (Kikkoman)
2 eetlepels arachideolie
1/2 theelepel 5-kruidenpoeder
1 theelepel geraspte gemberwortel

Voor de saus:

1 theelepel suiker
3-4 eetlepels Japanse sojasaus (Kikkoman)
2 eetlepels oestersaus
1 theelepel geraspte limoenschil
1 rode peper in dunne ringen
1 lente-ui in dunne ringen
2 plakjes gemberwortel van ± 1/2 cm

Meng de ingrediënten voor de marinade en laat het vlees hierin ± 15 minuten marineren.
Meng de ingrediënten voor de saus en verwarm de saus zacht.
Verhit een stoompan en stoom het vlees met de aanhangende marinade in 3-5 minuten gaar.
Neem het vlees uit de stoompan, vermeng het met de saus en serveer met gestoomde rijst en komkommer-tomaatraita.

Gebruik geurige pandanrijst en stoom die in een speciale rijststomer of in een bamboe stoommand.

Komkommer-tomaatraita

5 dl volle yoghurt
1/2 komkommer in hele kleine blokjes, zadjes verwijderd
2 ontvelde tomaten in hele kleine blokjes
1 fijngesneden rode ui
1 fijngesneden groene chilipeper, zadjes verwijderd
2-3 eetlepels fijngesneden koriander
1 geperste teentje knoflook
1 eetlepel limoensap
1/2 theelepel gemalen komijn
zout, peper

Leg de yoghurt in een zeef met daarin een vochtige doek en laat ± 2 uur uitlekken.
Vermeng de yoghurt dan met de rest van de ingrediënten en serveer de raita koel.

Sate Nuea (rundvleessaté)

(12 pennen)

4 dl ongezoete kokosmelk
1 eetlepel rode currypasta
1 eetlepel vissaus
2 theelepels kerriepoeder
500 gr biefstuk

Snijd de biefstuk in lange smalle repen van 2 1/2 x 7 1/2 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 Satay) en komkommersalade (Thangua Dong).

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

Mix de kokosmelk, de rode currypasta, de vissaus en het kerriepoeder in een lange, platte schaal.

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

Verwarm de grill of barbecue voor.

Rijg 2 reepjes vlees in de lengte aan elk stokje.

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

* 2 x 5 minuten op het lage rooster (160°C) is net iets te weinig.

* 2 x 5 minuten op het hoge rooster is net iets te veel.

Nam Jim Satay (pinda-kokosmelk dipsaus)

4 dl ongezoete kokosmelk
1 eetlepel rode currypasta
1/8 liter ongezoeten 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 currypasta 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 roerend 8-10 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.

Voeg, om hem wat pittiger te maken, 1 eetlepel sambal badjak en/of 1 theelepel cayennepeper toe.

Nam jim sataysaus

4 1/2 dl kokosmelk
2 eetlepels rode Thaise currypasta
4 eetlepels Thaise Vissaus (Nam Pla)
3 eetlepels suiker
250 gr gemalen geroosterde pinda's (of grove pindakaas)

Meng alle ingrediënten voor de saus in een kleine pan en laat onder voortdurend roeren 15 minuten sudderen.

Masman (rundvlees met pinda's in kokosmelk)

500 gr runderlappen
1/2 blik kokosmelk (blik van 400 gram)
2 eetlepels Masman currypasta (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 ± 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 kurkumapoeder
1/4 theelepel zout
50 ml plantaardige olie
50 ml tamarindewater
1 theelepel limesap
25 ml vissaus
25 gr palmsuiker
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 het gaar.

Haal het vlees uit het water, breng het water weer aan de kook en laat het doorkoken tot het voor de helft is ingedampt.

Week intussen de pepers in warm water tot ze zacht zijn.

Hak de pepers, de sjalotten en de knoflook in stukken en doe die, samen met de sambal, de trassi, het kurkumapoeder en het zout in een vijzel.

Stamp alles fijn.

Verwarm de olie in een wadjan, doe het kruidenmengsel erbij en roerbak tot het mengsel kruidig ruikt.

Doe er dan het vlees en het overgebleven kookwater bij en breng alles aan de kook.

Doe het tamarindewater, het limesap, de vissaus en de suiker erbij en roer alles goed door 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
versgemalen zwarte peper
3 gedroogde zwarte paddestoelen
1 rode ui
1 teentje knoflook
4 verse rode pepers
50 ml plantaardige olie
75 ml rundvleesbouillon
25 ml lichte sojasaus
2 theelepels oestersaus
2 theelepels rijstwijn

snijd het vlees in kleine stukjes en wrijf die in met zout en versgemalen 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 3-4 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 sojasaus, de oestersaus en de wijn erbij en breng het mengsel op smaak.

temper het vuur en kook op matig vuur door tot het vlees gaar is.

Panaeng Nuea (gekruid rundvlees)

450 gr mager rundvlees
1/4 theelepel zout
versgemalen witte peper
8 gedroogde rode pepers
2 1/2 cm verse Kha gember aan een stuk
3 sjalotten
6 teentjes knoflook
2 theelepels gehakt citroengras
1 theelepel gehakte korianderwortel
1 theelepel Kaffir limeschil
10 peperkorrels
1 theelepel trassi
1 liter dikke kokosmelk

400 ml kokoscrème
150 gr geroosterde gekneusde pinda's
12 basilicumbladeren
25 ml vissaus
25 gr palmsuiker
gehakte Kaffir limebladeren
gehakte verse rode pepers

snijd het vlees in dunne reepjes en wrijf die in met het zout en de versgemalen witte peper.

Week de gedroogde pepers in warm water tot ze zacht zijn.

Hak de pepers, de gember, de sjalotten en de knoflook in stukken en doe die in een vijzel samen met het citroengras, de korianderwortel, de limeschil, de peperkorrels en de trassi en stamp alles fijn.

Giet de kokosmelk in een wadjan en breng de melk aan de kook.

Doe het vlees erbij en kook dat gaar.

Haal het vlees dan uit de pan en doe de kokosmelk weg.

Giet de kokoscrème in de wadjan en breng de crème aan de kook.

Temper het vuur en laat de crème zachtjes doorkoken tot het vet komt bovendrijven.

Doe dan het kruidenmengsel erbij en laat alles al roerend 4-5 minuten doorkoken.

Doe de stukjes rundvlees, de gekneusde geroosterde pinda's, 8 basilicumbladeren, de vissaus en de suiker erbij, roer alles goed door elkaar en laat alles nog 2 minuten doorkoken.

Doe het mengsel op een schotel en garneer die met de overgebleven basilicumbladeren, de limebladeren en de gehakte peper.

Rundvlees met groene peper

500 gr rosbief
2 eetlepels lichte sojasaus
1 theelepel versgemalen zwarte peper
1 rode paprika
150 gr verse groene peperkorrels aan het steeltje
5 eetlepels plantaardige olie
2 eetlepels rode currypasta*
3 eetlepels vissaus (Nam Pla)
2 eetlepels suiker

Dep het vlees droog en snijd het in reepjes van 1 x 4 cm.

Wrijf die in met de sojasaus en de gemalen peper en laat ze afgedekt in de koelkast ± 15 minuten marineren.

Was de paprika, verwijder steeltje, zaad en zaadlijsten en snijd de paprika in reepjes.

Spoel de groene peperkorrels voorzichtig af, laat ze aan het steeltje en knip het steeltje in stukken van 3 cm.

Verhit de olie in een wok (of koekenpan) en bak de currypasta even boven een matig vuur.

Voeg het vlees, de peperkorrels, de reepjes paprika, de vissaus, de suiker en wat water toe en roerbak alles ± 3 minuten boven een matig vuur.

'Nam Pla' (vissaus) is een bruin, dun vloeibaar, zout visextract dat uit vis, krab en zout wordt bereid. De gefermenteerde vis ligt minstens een jaar in vaten opgeslagen: hoe langer hoe beter en ook hoe kostbaarder de saus.

Nam Pla heeft een zeer krachtig aroma en wordt dikwijls in plaats van zout gebruikt om een gerecht op smaak af te maken.

De saus vormt ook een belangrijk bestanddeel van andere sauzen, bijvoorbeeld van pepersaus met koriander.

U kunt dit gerecht garneren met kokosroom, de dikke laag die op de kokosmelk drijft. Dit zwakt de scherpe smaak wat af.

*

Rode currypasta

(Let op! Deze pasta is zeer scherp!)

8 verse rode chilipepers
3 verse Thaise pepertjes
3 sjalotten
1 theelepel korianderzaad
1 stengel vers citroengras
2 cm verse galanga
2 korianderwortels
1 citrusvruchtje (djeroek nipis)
1/2 theelepel komijnzaad
1 theelepel zout
1/2 theelepel zwarte peper
1/2 theelepel versgeraspte nootmuskaat
1 theelepel garnalenpasta (Thaise kapi)

Was de pepers, verwijder de steeltjes en hak de pepers fijn.

Pel de sjalotten en hak ze fijn.

Rooster het korianderzaad 2 minuten in een droge koekenpan.

Was het citroengras en snijd het in dunne ringetjes.

Was de galanga- en korianderwortels en hak ze fijn.

Boen het citrusvruchtje onder warm water schoon, schil het dun af en hak de schil fijn (u heeft 1 theelepel fijngehakte schil nodig).

Wrijf het komijnzaad in een grote vijzel fijn.

Voeg om beurten alle ingrediënten toe en wrijf alles grondig fijn.

Voeg peper, zout en nootmuskaat toe en blijf stampen tot u een stevige pasta heeft.

Roer er tenslotte de garnalenpasta door.

Thaise vleeskrans

(± 20 plakjes)

6 plakjes bladerdeeg
± 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, het gemberpoeder, de piment, de koriander, zout, peper en het kerriepoeder en vorm van het gehaktmengsel een ± 38 cm lange staaf.
Leg de staaf in het midden van de deeglap en 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).
Snijd 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 versgeraspte gemberwortel
zout of soja

Ontdoe de pinda's van de rode vliesjes.
verwarm 1-2 theelepels 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 5 minuten.
Maak van de ansjovispasta en de gember met 3 eetlepels water een papje en schep dat door de inhoud van de pan.
Blijf het vlees nog 1 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 vrucht vlees (zonder pitten) bij het citroensap.
Voeg dit toe aan de inhoud van de mengbeker samen met een flinke mespunt sambal, 3 theelepels 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.

Thit Bô Kho (Vietnamees stoofvlees)

(6 personen)

2 middelgrote uien
5 teentjes knoflook
10-12 middelgrote sjalotten of inmaakuitjes
1 takje vers citroengras (sereh) of 3 reepjes citroenschil van 7,5 x 1 cm
7 eetlepels plantaardige olie (bij voorkeur arachide of zonnebloem)
1500 gr (goulash)rundvlees in dobbelstenen van 2 1/2 cm
1/2-1 liter water
6 eetlepels gele bonensaus
1/2-1 theelepel cayennepeper
4 hele steranijsvruchten
2 1/2 cm kaneelstok
1/2 theelepel hele zwarte peperkorrels
2 eetlepels donkerbruine basterdsuiker of een stuk goela djawa

Pel de uien en de knoflook en hak ze fijn.

Pel de sjalotjes en laat ze heel.

Snijd het citroengras (als u dat gebruikt) vanaf het ondereinde in stukken van 5 cm, tot een lengte van ± 15 cm. Gooi de droge bovenkant weg.

Plet ieder stuk licht met een hamer of ander zwaar voorwerp. (Als u citroenschil gebruikt, moeten de reepjes heel blijven).

Doe 3 eetlepels olie in een (bij voorkeur anti-aanbak)pan en laat de olie op middelhoog vuur heet worden.

Voeg de ui, de knoflook en de sjalotten toe en bak dit mengsel onder voortdurend roeren 2 minuten.

Voeg het citroengras (maar niet de citroenschil!) toe en blijf al roerend bakken tot de ui licht is gebruid.

Haal de pan van het vuur, neem de sjalotten uit de pan en houd ze apart.

Doe de resterende 4 eetlepels olie in een zware, wijde (bij voorkeur anti-aanbak)pan en laat de olie op hoog vuur heet worden.

Leg zoveel stukken rundvlees in de pan als er in een enkele laag gaan, laat ze aan alle kanten bruin worden en haal ze met een schuimspaan uit de pan.

Bak alle stukken vlees op deze manier bruin.

Leg al het vlees terug in de grote pan en voeg het water en het uimengsel toe.

Hak de bonen uit de gele bonensaus zo nodig grof en voeg ook die toe.

Voeg tenslotte de cayennepeper, de steranijs, de kaneel, de peperkorrels en de suiker toe.

Breng de stoofpot aan de kook, sluit de pan, zet het vuur laag en laat het vlees ± 5 kwartier sudderen.

Voeg de achtergehouden sjalotten en de citroenschil (als u die gebruikt) toe, sluit de pan weer en laat de stoofpot nog een kwartier sudderen.

Haal het deksel van de pan, zet het vuur iets hoger en laat de stoofpot nog 15-20 minuten koken tot de saus iets is ingedikt en het vlees gaar is.

Schep er voor het opdienen het vet af.

In Vietnam wordt deze stoofpot gegeten met droge witte rijst of brokken Frans brood. Dit brood is in Vietnam op alle markten te koop.

N.B.: Bij de ingrediënten wordt geen zout genoemd. Dat is ook niet nodig: de gele bonensaus levert voldoende zout.
De gele bonensaus die hier wordt gebruikt, is de variëteit met hele of gebroken bonen.

Vietnamese loempia's I

(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

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 zijanten naar binnen en rol het vel op.
Smeer het laatste stukje in met geklutst ei en plak de loempia dicht.
Laat in een wadjan 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 loempiasaus

4 eetlepels Nuoc Nam (Vietnamese vissaus)
1 Spaanse peper
1 teen knoflook
1 eetlepel citroensap

1 theelepel wijnazijn
1 theelepel suiker
2 theelepels droge sherry

Hak de peper en de knoflook met een scherp mesje fijn en meng alle ingrediënten goed door elkaar.

De saus is direct klaar voor gebruik.

Als u de saus een poosje in de koelkast zet, wordt de smaak iets sterker.

Als de toko geen Nuoc Nam heeft, kunt u ook een andere vissaus nemen.
Neem geen dikke vissaus, maar altijd de 'waterige'.

Vietnamese loempia's II

Voor de loempia's:

100 gr sojavermicelli
2 gedroogde Chinese paddestoelen
2 zwarte wolkenoortjes
1 eetlepel fijngehakte gedroogde garnalen
2 fijngehakte tenen knoflook
1 geraspte wortel
1 geraspte ui
100 gr varkensgehakt
1 eetlepel Nuoc Nam
1 losgeklopt ei
zwarte peper
1 pakje rijstpapier (bij voorkeur de waaivormige)

Voor de dipsaus:

2 eetlepels Nuoc Nam
1 fijngehakte teen knoflook
1 fijngehakte Spaanse peper
2 theelepels citroensap
1 theelepel wijnazijn
1 theelepel suiker

Roer alle ingrediënten voor de dipsaus door elkaar en laat ze even 'trekken'.

Week de vermicelli in gekookt, iets afgekoeld water, laat ze zacht worden, laat ze uitlekken en knip ze in stukjes van ± 5 cm.

Week de champignons en de wolkenoortjes ± 15 minuten in warm water.

Was ze daarna goed af, laat ze uitlekken en snijd ze fijn.

Meng alle ingrediënten voor de loempia's door elkaar.

Week enkele velletjes rijstpapier in lauw water (niet teveel tegelijk, ze breken snel) en neem ze, als ze zacht zijn, uit het water.

Gebruik een theedoek, met bij voorkeur daaronder nog een handdoek, om de loempia's te vouwen, anders blijven ze te vochtig. Dat geeft een risico van breken met het vouwen, maar ook met het frituren.

Leg 1 velletje op de theedoek, met de punt van u af.

Leg een tweede velletje op het eerste, ook met de punt van u af, maar leg dit 5 cm verder van u af, zodat het onderste velletje er blijft uitsteken.

Maak een dun rolletje van de vulling en leg dit ± 5 cm vanaf de onderkant op het rijstpapier. Doe dit niet over de hele breedte.

Sla de ronde kant van het rijstpapier om de vulling.

Vouw de zijkanten nu strak naar binnen en rol de loempia verder op.

Doe wel voorzichtig, ze breken snel.

U kunt de loempia's nu frituren, maar invriezen gaat ook goed.

Als u ze invriest, leg dan tussen elke laag wat folie, anders gaan ze erg aan elkaar vastzitten. Het rijstpapier kan dan breken als u ze weer van elkaar haalt.

Gefrituurd houden deze loempia's door het gebruik van rijstpapier een vrij witte kleur, anders dan wij in Nederland gewend zijn.

Vietnamese loempiatjes met krab

(2 personen)

1 sjalotje
1 teentje knoflook
2 verse shii-takes of champignons
1 krabstick
75 gr half-om-halfgehakt
1 eetlepel zoetzure wortelreepjes
1 eetlepel vissaus (Nuoc Nam)
6 diepvries loempiavelletjes
frituurolie

Pel het sjalotje en de knoflook, pureer ze met de paddestoelen en de krabstick in een keukenmachine tot een gladde massa en meng er het gehakt, de wortelreepjes en de vissaus door.

Spreid de loempiavelletjes uit en schep de vulling erop.

Vouw de zijkanten over de vulling en rol de loempiavelletjes stevig op.

Verhit de olie tot 175°C, bak de loempiatjes in ± 6 minuten goudbruin en gaar en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Gá Sao Xa (pittige kip met citroengras)

(Vietnam)

De techniek om de smaak- en geurstoffen vrij te maken, is bij dit gerecht bijzonder belangrijk. Voeg, zodra de pan gloeiendheet is, de kruiden toe. roer ze goed en frequent om, om de aroma's vrij te maken en verbranden te voorkomen. Laat de pan even op een lege pit afkoelen, als de hitte te groot is. Begin opnieuw, als de kruiden verbranden, anders zal het gerecht bitter smaken.

In plaats van kip kunt u ook stevig wit visvlees (zoals zwaardvis), tofu of varkensvlees gebruiken.

500 gr in plakken van ± 7 mm dik en 4 cm lang gesneden kipfilet

1 theelepel maïzena

3 eetlepels water

3 eetlepels plantaardige olie (arachide of zonnebloem)

10 hele gedroogde chilipepers (of naar smaak meer of minder)

4 eetlepels fijngehakt (lieft vers) citroengras

1 eetlepel fijngehakte knoflook

2 eetlepels suiker

1 theelepel chilipasta (*) of 1 kleine verse rode chilipeper

1 dl ongezouten kippenbouillon
1 eetlepel vissaus (Nuoc Nam)
1/4 theelepel zout
1/2 in dunne partjes gesneden ui
2 in reepjes gesneden, even geblancheerde en in koud water gedompelde wortelen
vers koriandergroen

Meng het water en de maïzena in een grote kom en roer het tot een papje.
Voeg de stukjes kip toe en zorg dat alles stukjes goed zijn bedekt.
Verhit de olie langzaam in een wok of anti-aanbakpan, voeg de gedroogde chilipepers toe en bak ± 10 seconden tot de pepers opgepoft en lichtbruin, maar niet zwart van kleur zijn.
Verwijder de pepers, laat ze op keukenpapier uitlekken en zet ze opzij.
Zet het vuur hoger en voeg het citroengras, de knoflook, de suiker, de chilipasta en de verse chilipeper toe en bak ze in ± 1 minuut tot een geurig geheel (de saus is op zijn best als de suiker iets is gekarameliseerd).
Voeg de stukjes kip toe, zorg dat ze niet aan elkaar plakken en bak de stukjes kip 3-4 minuten tot ze glazig beginnen te worden.
Zet het vuur lager als het gerecht dreigt te verbranden.
Voeg de kippenbouillon, de vissaus, zout, de uien en de wortel toe en kook alles zachtjes nog 3-4 minuten door.
Voeg de achtergehouden chilipepers toe en garneer met het koriandergroen.
Dien het gerecht direct op met droog gestoomde rijst.

*) Chilipasta wordt gemaakt van met zaad en al grofgemalen rode chilipepers (net als sambal oelek), knoflook en azijn.
Deze veelzijdige Vietnamese pasta kan als saus op tafel worden gezet, of worden gebruikt om gerechten te kruiden.
Chilipasta wordt in kleine plastic potten verkocht en blijft vrijwel oneindig goed.

Gegrilde kip met citroengras

(Vietnam)

2 eetlepels zeer fijngehakt, vers (liefst net geoogst) citroengras
1 theelepel vissaus (Nuoc Nam)
2 theelepels sojasaus
2 theelepels suiker
2 theelepels fijngehakte knoflook
het sap van 1/4 citroen
2 eetlepels plantaardige olie (arachide- of zonnebloem-)
1 kg enkele kipfilets

Meng alle ingrediënten, behalve de kip, in een grote kom.
Voeg de kipfilets toe en laat ze 20 minuten marinieren.
Laat de grill matig heet worden en grill de kipfilets tot ze in het midden net wit worden, maar nog wel sappig zijn (3-5 minuten aan iedere kant).
Dien ze direct op met roergebakken groenten en droge gestoomde rijst.

U kunt de kip ook koud serveren.

Vietnamese kalkoenrolletjes

4 plakjes kalkoenfilet á 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 kippenbouillon (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 eetlepel koriander, 1 eetlepel 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 ± 5 minuten rondom bruin.

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

Neem de rolletjes uit de pan.

Roer 1 eetlepel koriander, 1 eetlepel bieslook, zout en peper door de saus en serveer de saus over de rolletjes.

Geef er wilde en witte rijst bij.

Rijst met kalkoen op z'n Vietnamees

250 gr Chinese langkorrelrijst
600 gr kalkoenborstfilet
3 grote champignons
1 groene paprika
2 eetlepels sesamololie
zout

Voor de marinade:

4 eetlepels sojasaus
2 eetlepels suiker
2 eetlepels droge sherry
1 fijngehakt sjalotje
2 fijngehakte teentjes knoflook
1 theelepelt gehakte gember
1 theelepelt sesamzaad
Nuoc Nam (Vietnamese pikante vissaus)

Snijd de kalkoenfilet in dunne lapjes.

Meng de sojasaus, een beetje zout en de droge sherry in een slakom.

Maak de sjalot, de knoflook en de gember schoon en hak ze heel fijn.

Roer dit samen met de sesamzaadjes door het sausje en breng pikant op smaak met Nuoc Nam.

Wentel de lapjes kalkoen erin.

Dek de kom af met huishoudfolie en laat ze enkele uren in de koelkast trekken.

Was de rijst verschillende keren tot het water min of meer helder wordt en doe hem dan met iets meer dan tweemaal het volume aan water in een kookpan met dikke bodem.

Breng het water aan de kook en laat zonder deksel 15-20 minuten koken, tot het water

bijna volledig is verdampt.

Neem de pan van het vuur, leg er een deksel op met een theedoek ertussen en laat nog 20 minuten verder stomen.

Snijd de schoongemaakte champignons en de paprika in stukjes.

Verhit de olie in een brede kookpan of wok.

Dep de kalkoenlapjes met keukenpapier droog en bak ze al roerend in de olie.

Voeg de groenten toe en bak ze onder voortdurend omscheppen 2 minuten mee.

Voeg de marinade toe en laat alles nog 1 minuut stoven.

Dien op met de gestoomde rijst.

Wokschotel met kalkoen

Een snelle Vietnamese schotel met exotische kruiden en magere kalkoenreepjes.

2 eetlepels (sesam)olie

1 theelepel gehakte knoflook (Go Tan)

400 gr kalkoenreepjes

1 zak diepvries Vietnamese wokschotel met kruidenmix (700 gr, Iglo)

5 takjes selderijgroen

2 zakjes garneermandelen (à 45 gr, Baukje)

2 eetlepels (sesam)olie

1 theelepel gehakte knoflook (Go Tan)

400 gr kalkoenreepjes

1 zak diepvries Vietnamese wokschotel en de kruidenmix (700 gr, Iglo)

5 takjes selderijgroen

Schep de selderij en 2 zakjes garneermandelen (à 45 gr, Baukje) door de wokschotel.

\

Paksoi met kruidige kip uit Vietnam

400 gr in dunne reepjes gesneden kipfilet

1 fijngesneden stengel citroengras

1 fijngehakt teentje knoflook

2 theelepels fijngehakte gemberwortel

1 eetlepel suiker

1 1/2 theelepel tomatenpuree

1/4 theelepel cayennepeper

1/4 theelepel kurkuma

zout

2 eetlepels olie

1 in ringen gesneden ui

Voeg de kip met de marinade toe en bak die in 5 minuten al omscheppend goudbruin.

400 gr in repen gesneden paksoi

1 dl kippenbouillon

Schep de kipreepjes, 1 fijngesneden stengel citroengras, 1 fijngehakt teentje knoflook, 2 theelepels fijngehakte gemberwortel, 1 eetlepel suiker, 1 1/2 theelepel tomatenpuree, 1/4 theelepel cayennepeper, 1/4 theelepel kurkuma en wat zout door elkaar en zet dit minimaal 30 minuten in de koelkast.

Verhit in een wok 2 eetlepels olie en fruit 1 in ringen gesneden ui a omscheppend 1 minuut.

Voeg de kip met de marinade toe en bak die in 5 minuten al omscheppend goudbruin. Schep er 400 gr in repen gesneden paksoi door en bak die al omscheppend 3 minuten mee.

Voeg 1 dl kippenbouillon toe en warm alles goed door.

Serveer direct.

Lekker met witte rijst.

Maleisische gehaktcurry

(2 personen)

1 fijn gesneden ui
1 eetlepel olie
300 gr rundergehakt
1/2 eetlepel geraspte gemberwortel
1 geperst teentje knoflook
¼ theelepels gemalen kaneel
1/2 theelepel 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 fijn gesneden 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.

Gerookte eendenborst Saigon

(Vietnam)

1/2 potje mangochutney van 225 gr
1/2 dl zoetzure saus
2 eetlepels honing
1 eetlepel vruchtenazijn (bijvoorbeeld frambozenazijn)
2 gerookte eendenborsten (eventueel in plakjes voorgesneden)
1 mango
1 papaya
enkel koriander- of citroenmelisseblaadjes

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.

Snij de gerookte eendenborst eventueel in fijne plakken.

Verwijder de schil en de pit van de mango en snijd hem in schijfjes.
Schil de papaya, snijd hem in schijfjes en verwijder de pitjes.
Lepel de warme saus over de voorverwarmde borden.
Schik de eendenborst er in waaivorm op en omring met het fruit.
Laat even opwarmen in de oven, werk af met de groene blaadjes en dien op.

Vietnamese omelet op noedelbedje

(2 personen)

± 25 gr rijstnoedels
frituurolie
2 eetlepels fijngesneden koriander
1 eetlepel fijngesneden munt

Voor de omelet:

100 gr kipfilet
2 1/2 dl kippenbouillon (van tablet)
2 eetlepels olie
1 fijngesneden teentje knoflook
3 worteltjes in luciferdunne reepjes
4 lente-uitjes in ringetjes
1 groene paprika in reepjes
50 gr taugé
2 eetlepels lichte sojasaus
3 eieren
1 1/2 eetlepel Nuoc Nam vissaus (of lichte sojasaus)

Verhit de frituurolie tot 180°C.

Bak plukjes rijstnoedels in een paar tellen krokant en laat ze op keukenpapier uitlekken.
Kook de kipfilet in de bouillon in ± 10 minuten gaar, laat de kip uitlekken en verdeel het vlees met uw handen in reepjes.

Verhit 1 eetlepel olie in een wok en roerbak de knoflook met de wortel ± 2 minuten.

Bak de lente-uitjes en de paprika ± 3 minuten mee.

Bak de taugé en de kipreepjes ± 1 minuut mee en breng op smaak met sojasaus.

Verwarm de grill voor.

Klop de eieren met de vissaus los.

Verhit 1 eetlepel olie in een ovenvaste koekenpan (doorsnee 26 cm), schenk het eimengsel erin en bak dat op middelhoog vuur tot het ei bijna is gestold.

Schep het kimpengsel midden op de omelet en vouw de zijkanten van de omelet naar het mengsel toe tot een vierkant ontstaat.

Zet de koekenpan met de omelet enkele minuten onder de hete grill en bak de omelet zo gaar.

Serveer de omelet op de gefrituurde noedels en bestrooi met koriander en munt.

Vervang voor een vegetarische omelet de kip door 100 gr in dunne reepjes gesneden tahoe (10 minuten gemarineerd in een lichte sojasaus) of door 6 in reepjes gesneden gedroogde shii-take, 15 minuten in lauw water geweekt.

Klop de eieren voor de omelet los met lichte sojasaus.

Desserts

Inleiding

De Thais beschouwen, in tegenstelling tot het Aziatische bureu, 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 plaatselijke vruchten zoals magosteen, ramboetan, jackfruit, ananas, banaan, custard apple, watermeloen en mango om een smakelijk en kleurrijk nagerecht te maken, dat vaak wordt geserveerd met verse kokoscrème of soms met ijs met kokosmaak.

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

Behalve de lichte nagerechten is het ook de gewoonte om helemaal aan het einde van een maaltijd kleine 'mandjes' (geweven van bananen- of pandanusbladeren) te serveren, die zoetigheden of 'cakjes' bevatten, gemaakt van mungbonen, zoete aardappelen, kleefrijst, kokos en agar-agar en die op smaak zijn gebracht met vers fruit, kokoscrème en palmsuiker.

Woon Waan (zoete stukjes agar-agar)

25 gr agar-agar
200 gr suiker
kleurstof
dikke kokoscrème

Giet 150 ml heet water in een mengkom

Strooi er de agar-agar en de suiker bij en roer tot die geheel is opgelost.

Giet er nog 500 ml water bij en roer zeer goed.

Verdeel de vloeistof over 4 schaalpjes en doe in ieder schaalpje een paar druppeltjes kleurstof.

Giet de vloeistof vervolgens in kleine vormpjes, laat die een beetje afkoelen en zet ze in de koelkast tot het helemaal hard is geworden.

Serveer met de dikke kokoscrème.

Thaise bananen

1 schoongeboende sinaasappel
2 theelepels fijngehakte gemberwortel
1 eetlepel gembersiroop
1 eetlepel sesamzaad
1 eetlepel geraspte kokos
4 niet te rijpe bananen
1/2 liter vanille-ijs

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 laat het 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 die 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.

Bananen met verse gember

1 schoongeboende sinaasappel

2 theelepels fijngehakte verse gemberwortel

1 eetlepel gembersiroop

1 eetlepel sesamzaad

1 eetlepel geraspte kokos

4 niet te rijpe bananen

1/2 liter vanille-ijs

Verwarm de oven voor op 225°C.

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

Pers de sinaasappel uit en vermeng 4 eetlepels sap met de gemberwortel en de gembersiroop.

Vermeng het sesamzaad en de kokos.

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

Snijd de bananen los van de schil, leg ze open en schenk het sinaasappel-gembersap op de snijkanten.

Strooi er de sesamzaad-kokos over en klap de bananen dichtklappen.

Rooster ze ± 15 minuten op de barbecue.
Serveer ze warm met een bolletje ijs, bestrooid met sliertjes sinaasappelschil.

Aitim Gathi (kokosijs)

125 ml kokoswater
50 velletjes gelatine
1 liter kokoscrème
150 gr suiker
1/4 theelepel zout
150 verse geraspte kokos
25 gr gebrande geraspte kokos

Verwarm het kokoswater in een kleine pan en giet het dan in een mengkom. Strooi de gelatine er over en roer tot die geheel is opgelost, laat de vloeistof vervolgens afkoelen. Doe de kokoscrème, 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 eens driemaal, ± om de 20 minuten. Laat het tenslotte goed dik worden en strooi er de geroosterde geraspte kokos over.

Tub Tim Grob (waterkastanjes in kokossiroop)

150 gr waterkastanjes uit blik
125 ml dikke kokosmelk
50 ml stroop
een mespuntje zout

Hak de waterkastanjes in kleine stukjes en doe die op een schotel. Doe de kokosmelk, de siroop, het zout en een klein beetje geschaafd ijs er bij. Roer alles door elkaar en dien meteen op.

Med Kanoom (namaakjackfruitzaden)

225 gr gedroogde witte linzen
125 gr verse geraspte kokos
1/4 theelepel zout
450 gr suiker
5 eierdooiers
een paar druppels jasmijnessence
verse muntbladeren
jasmijnbloemen

Week de linzen minstens 12 uur in water, kook ze daarna in een stomer en prak ze met een vork fijn. Laat de 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 jasmijnessence erbij en breng het water aan de kook; blijf roeren tot de suiker is opgelost. Temper het vuur en hou de siroop tegen het kookpunt.

Doop de linze'duiven' in de eierdooier en zorg dat 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 muntbladeren en de jasmijnbloemen.

Med Maeng Lug Naam gathi (zoete basilicumzaden in kokosmelk)

25 gr zoete basilicumzaden
1 verse groene kokosnoot
400 ml kokoscrème
100 gr palmsuiker

Zet de basilicumzaden ± 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 met een hakmes open en haal het water eruit. Verwijder het zachte vruchtvlees met een klein lepel en doe dat op de basilicumzaden. Verwarm de kokoscrème in een sauspan, doe de palmsuiker erbij en roer tot de suiker geheel is opgelost. Laat de crème afkoelen, giet hem over de schaal met basilicumzaden 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 suikersiroop
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 vruchtvlees in kleine plakjes. doe, om te serveren, een beetje kleefrijst in ieder schaalje, doe de mango er op en giet het kokosmelkmengsel erover.

Fug Thong SungKhaya (custard in een pompoen)

1 kleine pompoen
5 kipeeieren
75 gr palmsuiker
een mespuntje zout
250 ml kokoscrème

snijd de bovenkant van de pompoen en haal de zaden en het meeste vruchtvlees eruit. Klop de eieren in een mengkom licht op, 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 ± 20 minuten tot de vloeistof dik is geworden.

Khow Niaw Piag (kleefrijst en pudding van zoete maïs)

250 gr kleefrijst
75 gr suiker
125 gr zoete maïs uit blik
125 gr kokoscrème
een mespuntje zout
zoete basilicum bladeren

Week de rijst minstens 12 uur in water. Kook de rijst tot ze zacht en gaar is, haal ze dan van het vuur en meng de suiker en de zoete maïs erdoor. Vermeng alles goed en doe het vervolgens in schaalpjes.

Breng de kokoscrème op smaak met zout, giet die over de rijst en garneer met de basilicumblaadjes.

Loog Choob (koekjes van namaakmarsepein)

225 gr sojabonen
225 gr suiker
100 gr geraspte kokos
250 ml dikke kokosmelk
25 gr gelatine
kleurstoffen

Stoom de sojabonen tot 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 kokosmelk erbij en roer tot het mengsel erg dik wordt. Haal de pan van het vuur en laat hem afkoelen alvorens hem 1 uur in de koelkast te zetten. Los in een kom de gelatine op in een beetje warm water. Kneed het sojabonenmengsel in vormen, zoals pepers, druiven en kersen en dompel, met tandenstokers, 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.

Khan um kluk (Thaise kokosflensjes) I

(8 personen)

6 dl kokosmelk
100 gr rijstbloem
3 eieren
125 gr suiker
60 gr geraspte kokos
een snufje zout

groene en rode kleurstof
plantaardige olie

Doe de kokosmelk in een beslagkom, voeg de bloem en de schuimig geklopte eieren toe en meng alles goed.

Klop er dan de suiker door tot deze is opgelost.

Roer de helft van de kokosrasp en het zout erdoor en verdeel het beslag in gelijke porties.

Kleur ze groen, roze en naturel.

Vet een koekenpan in en laat hem matig heet worden.

Giet 1 volle eetlepel beslag in de pan, laat dit uitlopen en bak tot er bruine vlekjes aan de onderkant van het flensje komen.

Keer het en bak de andere kant ook kort.

Bak zo ook de andere flensjes en houd ze intussen warm.

Rol ieder flensje stijf op, schik ze naar kleur op een bord en bestrooi ze met de rest van de kokos.

Serveer ze warm of op kamertemperatuur.

Kokosflensjes II

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 koekenpannetje (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.

Limoen-kokosijs

(4-6 personen)

100-150 gr suiker

3 dl kokosmelk (blik)

4 eetlepels limoensap

1 eetlepel geraspte limoenschil

1 eetlepel sinaasappellikeur

Breng de suiker met 2 dl water aan de kook tot de suiker is opgelost.

Laat het mengsel iets afkoelen en meng het met de kokosmelk, het limoensap, de limoenschil en de sinaasappellikeur.

Draai het mengsel in een ijsmachine in ± 30 minuten tot ijs of bevries het in ± 6 uur in het ijslaatje (schep het dan elke 2 uur met een vork door).

Maleisische vruchtengelei

1 liter kokosmelk (toko)
2 mango's
3 carambola's of sterfruit
500 gr ramboetans
500 gr baby-bananen of appelbananen
eventueel ander tropisch fruit
12 blaadjes gelatine
een cakevorm van ± 2 liter inhoud

Verwarm de kokosmelk au bain-marie.

Week de gelatine in koud water en los dit dan in de kokosmelk op.

Leg op de bodem van de cakevorm een mooi mozaïek van plakjes vruchten en giet hier voorzichtig een laagje kokosgelei over.

Zet het in de koelkast tot het stijf begint te worden.

Schep er weer een laagje fruit en een laagje kokosgelei op en zet het in de koelkast.

Herhaal dit tot alles is op gebruikt.

Eindig met kokosgelei en laat het in de koelkast tenminste 2 uur hard worden.

Ik steun...

<https://ruudskookboek.nl>

Blind Elephant
Stg. **Experience**

U ook???

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