

Januari 2023
Thailand



Amuse

Tod Nam Pla, gefrituurde viskoekjes met een frisse komkommerdip

Voorgerecht 1

Groene curry met garnalen/ jasmijnrijst

Voorgerecht 2

Thaise loempia's met zoete Thaise chilisaus

Soep

Thaise kokos-kippensoep met chili-olie

Hoofdgerecht

**Krokante vis met Thaise saus /
Gebakken rijst met ei, Khaow Phad / Komkommersalade**

Nagerecht

Thaise pannenkoeken met banaan en kokosijs

Amuse 1 van 2

Tod Nam Pla, gefrituurde viskoekjes met een frisse komkommerdip

Amuse 12 personen

12	st	garnalen
200	gr	scholfilet)
4	el	rode curry pasta
10	st	limoenblaadjes
2	cm	verse gember
		handje koriander
2	st	lente-ui
30	gr	vissaus (=2 el)
6	gr	suiker (= 2 tl)
½	st	limoen, sap van
1	st	ei
100	gr	paneermeel
100	gr	zonnebloemolie
		chilisaus
extra:		keukenmachine en staafmixer en vershoudfolie

Voor de viskoekjes hebben we een keukenmachine nodig. Doe hierin de helft van de gepelde garnalen met de witvis. Voeg dan de rode curry pasta, limoenblaadjes, verse gember, koriander, lente-ui, vissaus, suiker, limoensap, 1 ei en wat zout toe.

Mix goed door elkaar tot een gladde pasta.

Verkruimel dan het paneermeel erboven. Snij de rest van de garnalen in grove stukken en roer deze door het mengsel heen. Schep het mengsel nu in een kom en dek deze af met vershoudfolie en zet deze 30 minuten in de koelkast.

Na een half uur haal je het mengsel uit de koelkast en gaan we koekjes maken. Zet een grote steelpan met wat olie, op medium hoog vuur. Verdeel wat bloem op je handen zodat het viskoekjesmengsel niet aan je handen blijft plakken. Rol nu een balletje ter grootte van een golfbal en druk deze dan plat. Herhaal dit totdat je mengsel op is.

Leg de viskoekjes in de pan en bak ze om en om goudbruin. Laat ze uitlekken op een stukje keukenpapier.

Amuse 2 van 2

Komkommerdipsaus voor Thaise keuken

Basissaus

1,25 dl water
125 gr suiker
1 gr zout (=1afgestrekn tl)
1 st toeyblaadjes (pandanblad)
1 st laos (galanga) (1cm) geplet in een vijzel
0,6 dl witte wijnazijn

Breng het water aan de kook, voeg suiker en zout toe en roer goed door tot alles is opgelost. Doe er de toeyblaadjes bij en de geplette galanga. Meng er vervolgens de witte wijnazijn door en laat 10 minuten zachtjes pruttelen. Giet de saus door een zeef en laat afkoelen.

Komkommer

¼ st komkommer
1 el sjalot, fijngesneden
1 el wortel, fijngesneden

Snij de komkommer in kleine blokjes (ca 2 mm). Snij de sjalot en wortel ook in 2 mm brunoise. Meng de groente met de basissaus en serveer bij de Tod Nam Pla.

Voorgerecht A, 1 van 2

Groene curry met garnalen

Voorgerecht 1) 12 pers

Groene currypasta

1	st	uien
6	gr	galanga (laos)
12	gr	gember
1	st	groene rawit pepers
1	st	citroengras stengels
1	st	knoflooktenen
3	gr	verse koriander (liefst inclusief wortels)
2	st	limoenblaadjes
1	st	steranijs
1	mespunt	komijnzaad
1	snufje	zout
extra:		plantaardige olie
extra:		vijzel
extra:		keukenmachine

Halveer de ui en verwijder de schil.

Pel de knoflook.

Schraap de schil van de gember.

Spoel de wortel van de koriander schoon.

Verwijder de steeltjes van de pepers en snijd de stengel citroengras in 3 stukken (moeten in de keukenmachine passen).

Vijzel de steranijs, komijn en het zout tot fijne poeder.

Keukenmachine, het is belangrijk dat je begint met de hardste ingrediënten omdat deze het vezeligst zijn.

Dus begin met het citroengras, gember, galanga, uien en groene pepers te vermalen in de keukenmachine.

Laat de keukenmachine een paar minuten op vol vermogen draaien, zodat het citroengras zo klein mogelijk wordt.

Schraap de zijkanten, wanneer nodig, tussentijds naar beneden.

Voeg vervolgens de knoflook, koriander, limoenblad, gemalen steranijs, komijn en zout toe en laat nogmaals een paar minuten draaien.

Giet heel langzaam een straaltje olie in de keukenmachine, net zoveel tot je merkt dat de pasta een glad geheel wordt.

Voorgerecht A, 2 van 2

Thaise groene curry

20	gr	zonnebloemolie (=2 el)
4	st	knoflooktenen (fijngehakt)
1	st	uien
3	cm	gember, in dunne plakjes
4	el	Thaise groen currypasta
5	cm	galangawortel (laos) in dunne plakjes
4	tl	kerriepoeder (= 2 tl)
2	gr	korianderpoeder (= 1 tl)
600	ml	kokosmelk
1	st	citroengrasstengels (gekneusd)
4	st	limoenblaadjes
45	gr	vissaus (= 3 el)
25	gr	suiker (= 2 el)
2	st	limoenen, uitgeperst
½	st	koriander(bos)
400	gr	gepelde garnalen
½	st	lente-ui (bosje) in dunne ringetjes
1	st	rode peper zonder zaadjes, in dunne ringetjes
20	gr	sesamzaadjes, geroosterd (zwarte en/of witte) (= 2 el)
400	gr	groene asperges (uiteinden verwijderd en in de lengte gehalveerd)
300	gr	pandanrijst
2	st	limoen (in partjes)
		zout en peper

Bak de ui en knoflook zachtjes aan in olie totdat ze glazig zijn. Bak de gember, de laos en de rode peper een paar minuten mee.

Bak nu kort de Thaise groene currypasta mee.

Voeg de kokosmelk erbij en roer nu alles goed door. Laat het zachtjes aan de kook komen tot het begint te borrelen. Vervolgens doe je de limoenblaadjes, het citroengras, de suiker, de vissaus en het limoensap erbij en roer je alles goed door. Nu gaan we proeven! Deze stap is erg belangrijk want je wilt die balans van zoet, zuur, zout goed hebben. Als je vindt dat het aan de flauwe kant is, doe je er zout of meer vissaus bij. Mag het wat zoeter, dan doe je er suiker bij. Mag het frisser, juist meer limoen. Naar smaak kun je korianderzaad, kerriepoeder, sesamzaad of verse koriander toevoegen. Terwijl de curry borrelt, blancheer je de aspergetips en laat ze schrikken in ijskoud water. Doe de garnalen bij de curry laat ze 5 minuten mee borrelen. Net voor het uitserveren de aspergetips er doorheen.

Verdeel de ringetjes lente-ui over de curry,

Serveer met een partje limoen en rijst

Voorgerecht B, 1 van 2

Thaise loempia's

voorgerecht 12 personen

- 12 st loempiavellen van 15 x 15 cm
- 10 gr bloem (=1 el)
- plantaardige olie, om te frituren

Vulling

- 100 gr shii-take
- 30 gr mihoen
- 10 gr plantaardige olie (=1 el)
- 1 st knoflookteentjes, gehakt
- 1 st rode pepers, zonder zaadlijsten en gehakt
- 150 gr varkensgehakt
- 25 gr gepelde garnalen (ontdood indien bevroren)
- 15 gr vissaus (=1 el)
- 12 gr suiker (=1 el)
- 1 st wortel, geraspt (150 gr)
- 30 gr bamboescheuten van 25 gr (uit blik, uitgelekt en gehakt)
- 30 gr taugé
- 1 st lente-uitjes, fijn gehakt
- 1 gr koriander, vers en gehakt (= ½ el)

Begin met het maken van de vulling. Hak de shiitake paddenstoelen fijn.

Doe de mihoen in een grote kom en week deze 10 minuten in kokend water. Laat de mihoen uitlekken en knip deze in stukken van 5 cm.

Verhit 4 el olie in een wok, roerbak het knoflook en de pepers 30 sec. en schep het mengsel op een bord. Roerbak het varkensgehakt in de overgebleven olie bruin.

Voeg de shiitakepaddenstoelen, mihoen, garnalen, vissaus en suiker toe en breng het op smaak met peper. Doe het mengsel in een kom. Schep de geraspte wortel, gehakte bamboescheut, taugé, lente-uitjes en gehakte koriander erdoor. Dan goed mengen met het apart gehouden rode-pepermengsel. Maak de loempiavellen

voorzichtig los en leg ze klaar op het werkvlak. Leg ze onder een vochtige handdoek/theedoek zodat ze niet uitdrogen terwijl je de loempia's maakt. Maak de loempia's één voor één. *(bekleed een bakplaat met plasticfolie om de loempia's op te leggen om plakken te voorkomen)*. Meng in een kommetje de bloem met een beetje water tot een papje. In plaats van bloem kun je ook maïzena gebruiken. Schep 2 el

vulling op het midden van een loempiavel. Sla de voorste hoek van het deeg over de vulling en rol het een keer op. Vouw de hoeken aan de zijkanten naar binnen en rol het deeg verder op. Maak de laatste hoek met een vinger vochtig met de bloempasta en plak hem dicht. Maak zo alle loempia's. Verhit de olie in een frituurpan of wok tot 190 graden C. Het is heet genoeg als er langs de steel van een houten lepel die men erin steekt luchtbelletjes omhoogkomen. Frituur de loempia's enkele tegelijk gedurende 4 tot 5 minuten tot ze krokant en goudbruin zijn. Haal ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer ze warm met de zoete chilisaus.

Voorgerecht B, 2 van 2

Thaise zoete chilisaus

bijgerecht Thaise loempia's

125	ml	azijn
75	ml	water
1	el	vissaus
3	st	knoflooktenen
30	gr	sojasaus (=2 el)
35	el	palmsuiker (=3 el)
2	st	rode pepers
4	gr	maïzena plus el water (= 2 afgestreken tl)
½	st	limoen, sap!
4	gr	limoenrasp (= 1 tl)

Snijd de pepers zo fijn mogelijk. (laat zaadlijsten erin want dit geeft ook pit)..

Rasp de knoflook en doe alle ingrediënten (behalve de maïzena) in een steelpan.

Breng het mengsel aan de kook en laat het 10 minuten op een zacht vuurtje staan.

Als de stukjes rode peper zacht zijn en de suiker is opgelost dan kun je gaan pureren.

Pureer de saus met een staafmixer. Maak de maïzena aan met een eetlepel water en

voeg dit toe aan de Thaise chilisaus. Roer het goed door elkaar tot de saus dikker

wordt. Is hij niet dik genoeg, voeg dan nogmaals een klein papje maïzena toe.

Naarmate de saus afkoelt zal hij nog iets meer indikken.

Soep, 1 van 2

Thaise kokos-kippensoep met chili-olie

Soep 12 pers

3	st	kippenbouten
200	gr	champignons, kleine Parijse
7	st	bleekselderij stengels
3	st	uien
1,5	st	lente-ui, bos
6	st	knoflookteentje
50	gr	gemberwortel
3	st	citroengras stengels
$\frac{3}{4}$	st	rode chilipeper
4	st	limoenbladeren
		takjes koriander
2	st	limoenen
1,5	ltr	water
7	dl	kokosmelk
		flinke scheut vissaus
26	gr	suiker (= 2 el)
		scheutje olijf- of zonnebloemolie
extra:		zeef

Spoel de stengels bleekselderij schoon en snij ze grof.

Pel de uien en snij ze in grove stukken.

Verhit een scheutje olijfolie of zonnebloemolie in een ruime pan op een matig vuur en voeg de stukken ui en bleekselderij toe.

Pel en kneus de knoflook, schil het stuk gemberwortel en snij het in schijfjes.

Snij de stengels citroengras overlans in twee, kneus ze nog even en doe samen met de knoflook en gember in de pan. Voeg een stukje chilipeper toe. Laat de ingrediënten kort stoven en schenk er vervolgens het water bij. Voeg de limoenblaadjes toe, Snij de limoenen in twee en pers het sap in de soep. Voeg een scheutje vissaus (zoute) toe en wat suiker om de smaken in balans te brengen. Wanneer deze basis voor de Oosterse soep flink warm is, voeg dan de kippenbouten toe. Laat de soep ruim een half uur pruttelen op een zacht vuur, tot de kippenbouten gaar zijn.

Soep, 2 van 2

chili-olie:

2	st	sjalot
3	st	rode pepers
40	gr	tomatenpuree (= 1,5 el)
20	cl	zonnebloemolie
		zout

Verhit de zonnebloemolie in een kleine pan op matig vuur. Snij de rode chilipepers in brede ringen. Pel de sjalot en ze grof. Stoof alles in de warme olie. Roer er na een paar minuten de tomatenpuree door, voeg een snufje zout toe en laat alles kort koken. Zet de hete olie opzij en laat de ingrediënten infuseren, terwijl de soep pruttelt. Zeef vervolgens de roodgekleurde olie.

Afwerking

Maak de champignons schoon en snij ze in kwarten. Schep de kippenbouten uit de pan en giet de soep door een zeef. Pluk het magere kippenvlees van de bouten, snij ze kleiner en roer door de gezeefde soep.

Zet de soep opnieuw op een matig vuur. Gaar de stukjes champignons in de Oosterse soep en voeg de kokosmelk toe.

Uitserveren:

Proef de Thaise kippensoep en kruid ze met wat extra vissaus.

Snij de uiteinden van de lente-uitjes en verwijder het buitenste blad. Afspoelen met water en snij de uitjes in fijne ringen. Spoel de koriander en verdeel het kruid in fijne pluksels.

Serveer de kippensoep met voldoende stukjes kip en champignons. Werk de borden af met de lente-ui ringen en pluksel koriander. Druppel in ieder bord tenslotte een lepeltje van de rode pikante olie en serveer.

Hoofdgerecht, 1 van 2

Krokante vis met Thaise saus

Hoofdgerecht, porties 12

40	gr	olie (= 4 el)
460	gr	palmsuiker
1,5	dl	water
8	el	tamarinde water (kant en klaar of door pulp op te lossen en te zeven)
0,6	dl	vissaus
1000	gr	portie stevige witte vis (koolvis)
6	st	rode pepers (zaadlijsten verwijderd als je wat milder wilt)
3	st	ruime hand Thaise basilicum (gebruik geen Italiaanse)
		zonnebloemolie
		sojasaus

Pasta

10	gr	koriandersteeltjes (de wortel is nog beter) (= 4 el)
2	gr	zout (=1 tl)
8	st	rode pepers (zaadlijsten verwijderd als je wat milder wilt)
10	st	knoflooktenen
10	st	sjalotten

Maak eerst de pasta door de ingrediënten in een litermaat met de staafmixer tot een gladde pasta te malen. Bak vervolgens de pasta in een wok (olie) tot het goed gaat ruiken.

Laat niet verbranden.

Voeg de palmsuiker toe en dan 9 el water en laat een paar minuutjes koken. Voeg het tamarindewater en de vissaus toe en kook het in tot een mooie saus. Proef! en pas aan waar nodig. Let ook op de pittigheid van het gerecht, dit is naar eigen smaak.

Laat de helft van de saus snel afkoelen, dit gebruik je om de vis te marinieren.

Portioneer de vis en maak inkepingen in de vis met een scherp mesje, marineer de vis met de helft van de saus plus 3 eetlepel vissaus en wat sojasaus.

Maak de pan schoon, verhit voldoende olie zodat je de vis goed kunt onderdompelen. Test of de olie heet genoeg is (steel van houtenpollepel moet gaan bruisen). Frituur de vis een paar minuten. Blijf erbij en houd het in de gaten!

Uitserveren:

Leg de vis op het bord en schep de rest van de saus erover.

Garneer met de Thaise basilicum en serveer direct

Hoofdgerecht, 2 van 2

Gebakken rijst met ei – Khaow Phad

bijgerecht 12 pers

300	gr	basmatirijst, gekookt en afgekoeld
100	gr	winterpeen, in blokjes gesneden
1	st	ui, in reepjes gesneden
2	st	lente-ui in dunne ringetjes
2	st	knoflooktenen, fijngehakt
40	gr	plantaardige olie (= 4 el)
3	st	eieren
		sojasaus
		peper

Begin met het koken van de rijst!

Verdeel de gekookte rijst over een grote RVS-bak

(groter oppervlak – koelt sneller) en laat de rijst afkoelen in de koeling

Verhit 2 eetlepels olie in een wok, voeg knoflook toe en bak totdat ze bijna licht goudbruin worden. Voeg reepjes ui toe en eventjes roerbakken, winterpeen toevoegen en een minuut mee roerbakken.

Schuif het mengsel naar de zijkant van de wok, voeg de rest van de olie toe en de eieren erin stuk slaan, beetje lichte sojasaus toevoegen. Op matig vuur de eieren bakken tot deze bijna droog zijn maar de bovenkant nog nat blijft.

Verhoog het vuur en voeg de droge rijst bij het eimengsel en roerbak het geheel tot alles goed door elkaar gemengd is.

Met lichte sojasaus en peper op smaak brengen.

Voeg lente-uitjes toe en roerbak even mee.

Schep de gebakken rijst op een bord.

Thaise Komkommersalade

Bijgerecht 12 pers

80	gr	honing (= 4 el)
150	ml	limoensap vers
30	gr	vissaus (= 2 el)
2	st	sjalotje dun gesneden
2	st	jalapeno pepers, zaadjes en zaadlijsten verwijderd en heel klein gesneden
2	st	komkommer, zaadlijsten verwijderd en in plakjes gesneden
1	st	bosje verse koriander gesneden

Meng de honing, limoen en de vissaus door elkaar. Doe het sjalotje en de jalapeno erbij en laat dit even staan. Door het een tijdje te marinieren wordt de ui minder scherp en trekt de smaak van de jalapeno peper in de dressing waardoor het lekker pittig wordt.

Doe de plakjes komkommer erbij en serveer met verse koriander.

Nagerecht, 1 van 2

Thaise pannenkoeken met banaan en kokosijs

nagerecht 12 pers

24	gr	geschaafde kokos (= 3 el)
120	gr	bloem
70	gr	rijstbloem
150	gr	suiker
75	gr	gedroogde, geraspte kokos
7,5	dl	kokosmelk
3	st	ei, licht geklopt
		boter om in te bakken
150	gr	boter, extra
4	st	grote bananen
2	st	mango
50	gr	bruine basterdsuiker
25	gr	Cointreau
25	gr	Monin passievruchtensiroop
0,5	dl	limoensap
1	st	limoen (in reepjes limoenschil voor de garnering)

Rooster de geschaafde kokos in een droge koekenpan tot het goudgeel is. Schud de pan regelmatig heen en weer. Zet het kokos in een kommetje apart.

Zeef beide bloemsoorten in een kom. Voeg de suiker en de gedroogde kokos toe en meng alles goed. Maak een kuiltje in het midden en schenk de kokosmelk en het losgeklopte ei erin. Klop glad.

Smelt wat boter in een Koekenpan. Schenk 60 ml pannenkoekbeslag in de pan en bak de pannenkoek op matig vuur tot de onderkant goudbruin is. Keer de pannenkoek om en bak de andere kant. Leg hem op een bord en dek hem af met een theedoek om hem warm te houden. Herhaal met de rest van het beslag en voeg indien nodig meer boter toe.

Verhit de extra boter en bak de in schijven gesneden banaan op matig vuur zacht en bruin. Bestrooi hem met de basterdsuiker en schud de pan zachtjes tot de suiker gesmolten is. Roer het limoensap erdoor. Schil en snij de mango in schijfjes. Steek hier schijfjes uit met dezelfde diameter als de banaan. Verdeel de banaan en de mango om en om op de pannenkoeken en vouw de deze dubbel. Bestrooi ze met het geschaafde kokos en de reepjes limoenschil.

Uitserveren:

Maak van 150 gram mangoafsnijdsel, 25 gram passievruchtensiroop en 25 gram Cointreau met de staafmixer een coulis (saus). Doe deze in een spuitflesje en gebruik bij het uitserveren.

Nagerecht, 2 van 2

Thais kokos-ijs

nagerecht 12 personen

1	st	mango
		verse munt
		geroosterde pinda's
2	gr	vanille-extract (= 1 tl)
0,6	ltr	kokosmelk
8	gr	maizena (=1 el)
75	gr	suiker

Verwarm de kokosmelk. Voeg het vanille-extract en de suiker toe en roer tot aan het kookpunt. Los het maïzenazetmeel op in enkele eetlepels koud water.

Doe de maizena bij het kokosmengsel en laat nog enkele minuten koken terwijl je blijft roeren. Koel terug. Doe het kokos-vanillemengsel in de ijsmachine en draai er ijs van.

Uitserveren:

Serveer het kokosijs met reepjes mango, geroosterde pindanoten en verse munt bij de Thaise pannenkoeken.