

DE
THAISE KEUKEN

VAN
BOO RAAN

SHARING GERECHTEN VAN DOKKON KAPUEAK

Lannoo

KWITJIAO

Ingrediënten

Voor 3 tot 4 personen

- 1 wortel
- 50 g gekonfijte rammenas (Aziatische supermarkt)
- 4 shiitakes
- 1 ui
- 1 lente-ui
- 1 teentje knoflook
- 4 eetlepels olie
- 300 g varkensgehakt (niet gekruid)
- 2 eetlepels fijne bamboescheuten
- ½ eetlepel palmsuiker
- 2 eetlepels sojasaus
- 5 à 6 verse noedelvellen (pagina 35)

Bereiding

Snipper de wortel, de rammenas, de shiitakes, de ui, de lente-ui en de knoflook heel fijn.

Verhit de olie. Fruit de knoflook. Doe er het gehakt bij en bak het.

Voeg er de rest van de ingrediënten aan toe en laat alles gaar worden. Breng op smaak met palmsuiker en sojasaus.

Vul de verse noedelvellen met de gehaktvulling.



Lui Suan



Kwitiao lui suan — Noedelvellen gevuld met varkensgehakt en groenten







JIM JUM

Ingrediënten

Voor 3 tot 4 personen

Voor de bouillon:

- 60 g galangawortel
- 2 stengels citroengras
- 2 kleine (Thaise) chilipepers
- 1 grote tomaat
- 3 (Thaise) sjalotten
- 2 liter water
- 300 g runderschenkel (soepvlees)
- 4 limoenblaadjes

Voor het vlees:

- 150 g kipfilet
- 150 g varkenshaasje of magere spiering
- 150 g kogelbiefstuk

Voor de garnituren:

- 300 g spitskool
- 4 lente-uien
- 300 g glasnoedels
- 150 g beukenzwammen
- 80 g Thais basilicum

Bereiding

Snijd de galangawortel in plakjes. Kneus het citroengras en snijd het in grote stukken. Snijd de chilipepers overlans in tweeën en de tomaat in kwarten. Snipper de gepelde sjalotten grof.

Breng het water aan de kook. Doe er de runderschenkel, de galangawortel, het citroengras, de limoenblaadjes, de chilipepers, de tomaat en de sjalotten bij. Laat de bouillon even trekken.

Snijd het vlees in stukjes. Snijd de spitskool in vierkantjes van 4 x 4 centimeter en de lente-ui in niet te kleine stukjes. Maak de glasnoedels klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Gaar het vlees en de garnituren in de bouillon. Serveer met *nam jim jeaw* (pagina 205).

Kanom jeen kaeng kiew whan kai — *Thaise spaghetti met groene curry*

KANOM JEEN
KAENG KIEW
WAAN KAI





Ingrediënten

Voor 2 tot 3 personen

- 2 kg mosselen
- 2 kleine rode (Thaise) chilipepers
- 1 teentje knoflook
- 3 stengels citroengras
- 1 galangawortel
- een handvol koriandertakjes en -blaadjes, bij voorkeur met de wortels
- 4 limoenblaadjes
- enkele takjes Thais basilicum

Bereiding

Spoel de mosselen een paar keer in zuiver water. Snijd de chilipepers in de lengte door en kneus ze een beetje. Kneus en pel de knoflook. Kneus het citroengras. Snijd de galanga in plakken.

Doe een halve liter water in een kookpan. Voeg er de chilipepers, de knoflook, het citroengras, de galangawortel, de koriander en de limoenblaadjes aan toe. Breng aan de kook en doe er de mosselen bij.

Zet een deksel op de kookpan en schud een paar keer op. De mosselen zijn gaar als ze open zijn.

Serveer de mosselen met *nam jim seafood* (pagina 205) en werk af met Thais basilicum.





MALENI
PHOE

TOO MAN KHUNG



Ingrediënten

Voor 12 tot 15 cakejes

- 350 g gepelde grote garnalen (16/18)
- 1 ei
- 1 eetlepel rode currypasta (pagina 51)
- ½ theelepel suiker
- 1 eetlepel bloem
- 8 limoenblaadjes
- 3 longbeans, gesnipperd
- (zonnebloem)olie om te frituren
- enkele verse krapaw-blaadjes

Bereiding

Verwijder het darmkanaal van de garnalen. Mix de garnalen met het ei, de currypasta, de suiker en de bloem in de blender tot een gladde massa.

Verwijder de centrale nerf van de limoenblaadjes en snijd ze in fijne julienne. Doe ze bij het garnalenmengsel samen met de stukjes longbean. Meng goed door elkaar. Laat een uur afgedekt in de koelkast opstijven.

Maak je handen wat vochtig en kneed bolletjes (30 tot 35 gram) van het garnalenmengsel. Druk ze wat plat en frituur ze op 170 °C in de olie.

Serveer de garnalencakes met *sod priawan*-dipsaus (zoetzure chilisaus, pagina 206), komkommerdressing (pagina 204) en enkele gefrituurde krapaw-blaadjes.



SHOE SHEE

Ingrediënten

Voor 1 tot 2 personen

- 4 eetlepels zonnebloemolie
- 1 eetlepel rode currypasta (pagina 51)
- 150 ml romige kokosmelk
- 2 theelepels vissaus
- 1 theelepel palmsuiker
- 3 eetlepels visfond
- 2 limoenblaadjes
- ¼ puntpaprika
- 200 g kabeljauw (moot)
- zonnebloemolie
- peper

Bereiding

Verwarm de zonnebloemolie en bak de currypasta tot hij lekker geurt. Doe er de kokosmelk, de vissaus, de palmsuiker en de visfond bij. Breng aan de kook en zet het vuur lager.

Snijd de limoenblaadjes en de puntpaprika in fijne reepjes (julienne). Doe ze bij de saus.

Bak de vis in een scheut zonnebloemolie en kruid met versgemalen peper. Dep hem wat droog met keukenpapier, leg hem op een bord en lepel er de currysaus over.

TIP
→

Je kunt experimenteren met de verhouding currypasta en kokosmelk. Hoe minder currypasta je gebruikt, hoe milder de smaak. Te veel kokosmelk kan de currysaus te vloeibaar maken. Gebruik voor dit recept dus zeker romige kokosmelk.



PLA



PHAD KRAPAW



Ingrediënten

Voor 2 personen

- 300 g kipfilet
- 1 teentje knoflook
- 1 tot 2 kleine (Thaise) chilipepers
- ½ ui
- 60 g longbeans
- 3 eetlepels zonnebloemolie + extra
- 2 eetlepels oestersaus
- 2 eetlepels sojasaus
- 60 g holy basil
- 2 eieren
- peper

Bereiding

Snijd de kip in fijne reepjes of hak de kip eventueel fijn. Pel de knoflook en snijd de chilipeper(s) in stukken. Stamp ze grof in de vijzel. Pel de ui en snijd hem in fijne maantjes en de longbeans in grove stukjes.

Verhit een scheutje olie in een wok op een hoog vuur. Bak de chili met knoflook in de hete olie. Voeg er na 20 seconden de kip aan toe en blijf roerbakken, zodat de knoflook niet verbrandt en de kip niet kleurt. Doe er de ui en de longbeans bij. Voeg er na anderhalve minuut de oestersaus en de sojasaus aan toe. Blijf roeren.

Roer het basilicum door het kippenvlees en serveer in diepe borden. Geef er eventueel een spiegelei en rijst bij.

Spiegeleieren Thai style worden gebakken in olie. Verhit 3 eetlepels olie in een pan en bak de eieren tot ze een mooi bruin randje hebben. Kruid met peper.

Phad krapaw is een pikant wokgerecht met de subtiele smaak van *holy basil* (heilig basilicum). De blaadjes zijn in tegenstelling tot gewoon basilicum getand en er zitten kleine haartjes op. Dit basilicum smaakt een beetje scherper en je proeft een toets van nootmuskaat of kruidnagel.

Deze kip wordt vaak gegeten als lunch. Het is een typisch streetfoodgerecht dat je kunt kopen bij allerlei kraampjes, waar het vers voor je wordt klaargemaakt. Je kunt het gewoon eten met wat rijst, maar het is vooral populair met een spiegelei. Dan heet het *kao pad krapaw kai dao*, wat vrij vertaald rijst met roergebakken kip, *holy basil* en gebakken ei betekent. Een Thais ei wordt in veel olie gebakken zodat het eiwit een krokant bruin randje krijgt.





PHAD THAI

Dit is wellicht het bekendste Thaise gerecht ter wereld.

Ingrediënten

Voor 1 tot 2 personen

- 150 g noedels
- 1 sjalot
- 50 g tofoe
- 30 g *kow choi* (Chinese bieslook) of jonge prei
- 6 tot 8 scampi
- 3 eetlepels zonnebloemolie
- 1 ei
- 4 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel rietsuiker
- 2 eetlepels tamarindesap
- 30 g sojascheuten (taugé)
- 1 eetlepel ongezouten pinda's
- geroosterd chilipoeder (pagina 211)
- ¼ limoen

Bereiding

Week de noedels in koud water. Laat ze uitlekken in een vergiet.

Snijd de gepelde sjalot in fijne ringen en de tofoe in blokjes. Snijd de *kow choi* of de jonge prei in fijne reepjes van 4 centimeter. Haal de kop en het pantser van de scampi en verwijder het darmkanaal.

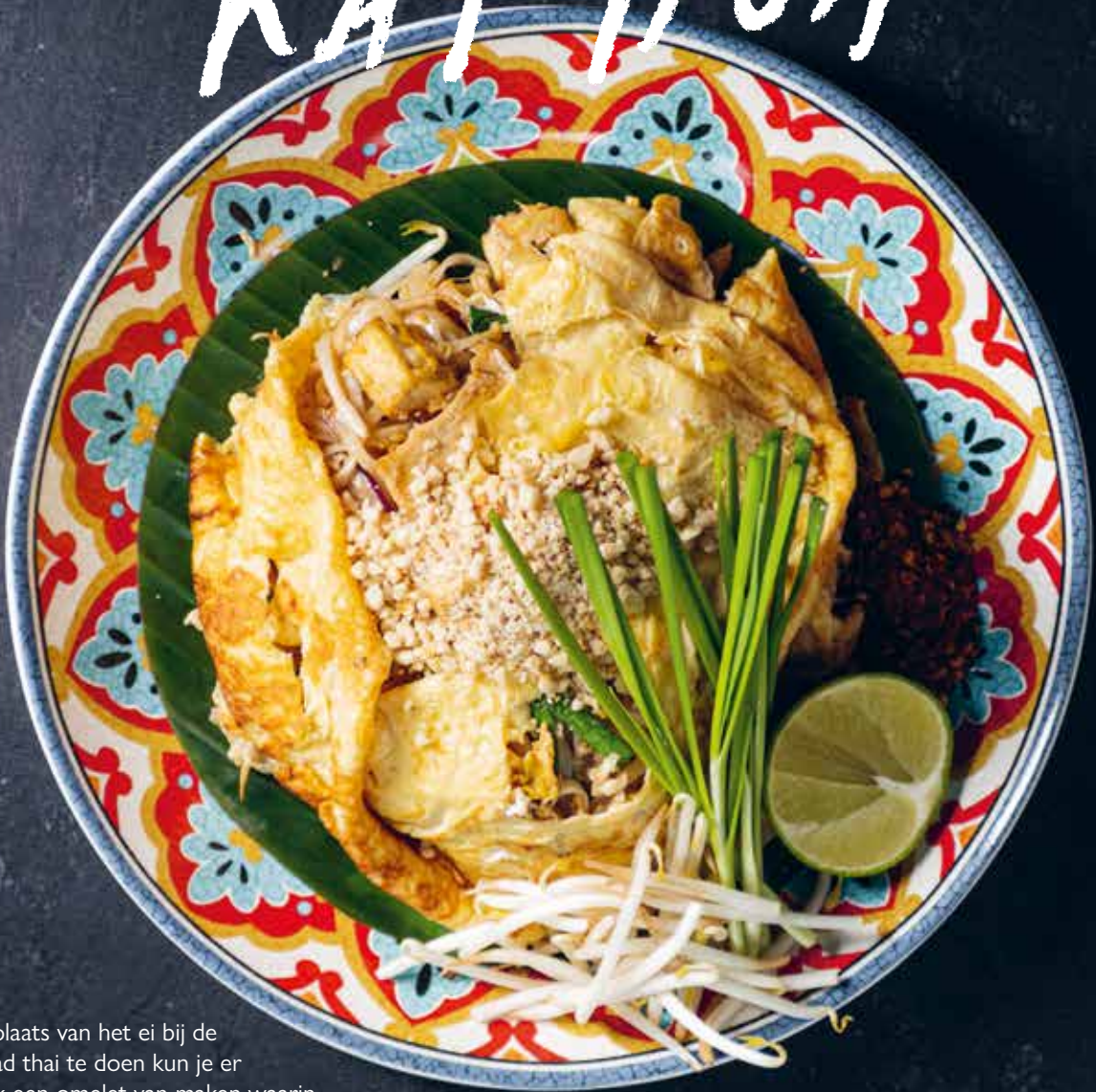
Verwarm de olie in een wok en fruit de sjalot. Doe er de tofoe bij. Bak de scampi met de tofoe. Doe er de noedels bij en roerbak even.

Schuif alles wat opzij en breek het ei in de wok. Roer het door de rest van de ingrediënten. Doe er de sojasaus, de suiker en het tamarindesap bij en laat even bakken.

Doe de sojascheuten en de julienne van *kow choi* in de wok en roerbak kort. Rooster de pinda's in een pan met antiaanbaklaag zonder vetstof. Plet ze fijn in een vijzel. Werk de *phad thai khung* af met pinda's en geroosterd chilipoeder (pagina 211). Geef er een partje limoen bij.

KHUNG

PHAD THAI KAI HOA



In plaats van het ei bij de phad thai te doen kun je er ook een omelet van maken waarin je de phad thai serveert. Dat is de manier waarop je ze eet bij de eetstalletjes in Thailand.

Klop 2 eieren los en bak een dunne omelet in flink wat zonnebloemolie. Beleg de helft van de omelet met phad thai en vouw hem dicht als een envelop.

Phad thai kai hoa — gebakken noedels met omelet

Koon: 'Waar ik vandaan kom, gebruiken we eendeneieren in plaats van kippeneieren om omeletten te bakken. Die zijn wat groter en je kunt ze verdelen over meer mensen. Om de omelet op smaak te brengen, gebruiken we een beetje vissaus en eventueel wat gesnipperde lente-ui of knoflook. Dan bakken we de omelet in genoeg olie of varkensvet. Het is niet de bedoeling dat hij gefrituurd wordt, maar hij moet wel een lekker krokant korstje krijgen. Meestal combineren we de omelet met rijst voor een volledige maaltijd. Thai eten trouwens ook zachtgekookte eieren. Maar in plaats van er soldaatjes in te dopen gebruiken ze bolletjes kleefrijst.'