

pok pok

**ANDY
RICKER**

en JJ Goode

Streetfood en
familierecepten uit Thailand

FOTOGRAFIE
Austin Bush

GOOD COOK

VOORWOORD DOOR David Thompson / vii
INLEIDING / 1
HOE GEBRUIK JE DIT BOEK? / 5
INGREDIËNTEN / 11
PRODUCTEN OP INTERNET BESTELLEN / 21
REGIONAAL OVERZICHT VAN THAILAND / 22
DE VIJZEL EN STAMPER / 27

HOOFDSTUK 1 Khao (rijst) 29

WAT IS AUTHENTIEK? / 30

Khao Hom Mali (jasmijnrijst) / 31

Khao Niaw (kleefrijst) / 33

HOOFDSTUK 2 Som Tam (papajasalade en verwanten) 35

Som Tam Thai (papajasalade op Centraal-Thaise wijze) / 38

Som Tam Lao (papajasalade op Laotiaanse/Isaanse wijze) / 40

Som Tam Phonlamai (Thaise fruitsalade) / 43

Tam Taeng Kwaa (Thaise komkommersalade) / 45

HOOFDSTUK 3 Yam (Thaise 'salades') 49

Yam Khai Dao (salade van gebakken ei) / 51

Yam Tuna (Thaise tonijnsalade) / 54

Yam Wun Sen 'Chao Wang' (Sunny's chique glasnoedelsalade) / 57

Yam Makheua Yao (geroosterde auberginesalade) / 59

SUNNY / 62

Yam Samun Phrai (kruidensalade op Noord-Thaise wijze) / 65

Neua Nam Tok (Isaanse rundvleessalade) / 68

Het Paa Nam Tok (bospaddenstoelensalade op Isaanse wijze) / 70

HOOFDSTUK 4 Pla (vis) 73

Pla Neung Manao (hele gestoomde vis met limoen en chilipeper) / 76

Pla Neung Si Ew (hele gestoomde vis met sojasaus, gember en groenten) / 79

Pla Phao Kleua (geroosterde vis in zoutkorst met chilidipsaus) / 80

Pla Thawt Lat Prik (gefrituurde hele vis met chilisaus) / 83

Aep Pla (vis met curry in bananenblad) / 85

HOOFDSTUK 5 Pad (roerbakgerechten) 89

- Pad Khanaeng (geroerbakte spruitjes) / 91
- Pad Fak Thawng (geroerbakte pompoen op Noord-Thaise wijze) / 94
- Phak Buung Fai Daeng (geroerbakte waterspinazie) / 97
- Pad Phak Ruam Mit (geroerbakte gemengde groenten) / 98
- Puu Pad Phong Karii (geroerbakte krab met currypoeder) / 101

HOOFDSTUK 6 Laap (Thaise gehaktsalades) 105

- Laap Meuang (Noord-Thaise varkensgehaktsalade) / 106
- DA CHOM / 113
- Laap Pet Isaan (Isaanse salade van eendengehakt) / 117
- Laap Pla Duuk Isaan (Isaanse salade van gehakte pangasius) / 119

HOOFDSTUK 7 Khong Yaang (geroosterde gerechten) 123

- Muu Kham Waan (geroosterde varkensnek met pittige dipsaus en groenten met ijsklontjes) / 125
- Sii Khrong Muu Yaang (spareribs op Thaise wijze) / 128
- Sai Ua Samun Phrai (kruidige worst op Noord-Thaise wijze) / 132
- Kai Yaang (geroosterd piepkuiken) / 135
- MR. LT / 138
- Muu Sateh (varkenssaté) / 141
- Khao Phot Ping (geroosterde maïs met zoutige kokosroom) / 144

HOOFDSTUK 8 Kaeng, Tom, & Co. (curry's en soepen) 147

- Kaeng Jeut Wun Sen ('flauwe' soep met glasnoedels) / 149
- Jaw Phak Kat (Noord-Thaise bloeiende koolsoep met tamarinde en spareribs) / 151
- Jin Hoom Neua (Noord-Thaise gestoofde rundvleessoep) / 154

- Yam Jin Kai (Noord-Thaise kippensoep) / 158
- Kaeng Khiaw Waan Luuk Chin Pla (groene curry met visballetjes en aubergine) / 161
- Kaeng Som Kung (zure garnalencurry) / 163
- Kaeng Khanun (Noord-Thaise jonge jackfruitcurry) / 166
- Kaeng Hung Leh (buikspekcurry op Birmese wijze) / 170

HOOFDSTUK 9 Nam Prik (chilidips) 173

- Nam Prik Num (groenechilidip) / 174
- Nam Prik Pla Thuu (geroosterde visdip) / 177
- Nam Prik Ong (Noord-Thaise varkens-tomatendip) / 179
- Nam Prik Kha (drooggeroosterde galanga-chilidip) / 180

HOOFDSTUK 10 Aahaan Jaan Diaw (De eenbordsmaaltijd) 183

- Khao Kha Muu (gestoofde varkens-schenkel met vijf kruiden) / 185
- Kai Kaphrao Khai Dao (geroerbakte kip met heilig basilicum) / 189
- Khao Pad Muu (gebakken rijst in Thaise stijl met varken) / 191
- Khao Man Som Tam (papajasalade met kokosrijst en zoet varkensvlees) / 193
- Khao Tom (Thaise rijstsoep) / 196
- Kuaytiaw Pet Tuun (gestoofde eend-noedelsoep) / 200
- Kuaytiaw Reua (bootnoedels) / 204
- Ba Mii Tom Yam Muu Haeng (pikant-zoetzure noedels met varken, pinda's en kruiden) / 207
- Kung Op Wun Sen (garnalen en glasnoedels uit een kleipot) / 210
- Khao Soi Kai (Noord-Thaise curry-noedelsoep met kip) / 214

Pad Si Ew (geroerbakte rijstnoedels met varkensvlees, Chinese broccoli en sojasaus) / 218

Pad Thai (geroerbakte rijstnoedels met garnalen, tofu en pinda's) / 221

Hoi Thawt (gebroken crêpe met mosselen) / 224

Kuaytiaw Khua Kai (geroerbakte noedels met kip, ei en inktvis op sla) / 229

Khanom Jiin Nam Yaa (Thaise rijst-noedels met vis-krachai-curry) / 232

Khanom Jiin Nam Ngiew (Thaise rijstnoedels met Noord-Thaise curry) / 235

AJAAN SUNEE / 237

Pad Khanom Jiin (Geroerbakte Thaise rijstnoedels) / 238

HOOFDSTUK 11 Aahaan Farang (buitenlands voedsel) 241

- Geroerbakte Yunnan-ham met chilipepers / 242
- Cha Ca La Vong (Vietnamese in kurkuma gemarineerde pangasius met noedels en kruiden) / 245
- Ikes Vietnamese kippenvleugels / 249

HOOFDSTUK 12 Khong Waan (desserts en zoetigheden) 253

- Khanom Bataeng Laai (Noord-Thaise meloenpudding) / 254
- Khao Niaw Mamuang (kleefrijst met mango en zoutig-zoete kokosroom) / 257
- Khao Niaw Sankhaya Turian (kleefrijst met doerianpudding) / 260
- Khanom Pang Ai Tiim (ijssandwich in Thaise stijl) / 263
- Pok Pok-Affogato / 266

HOOFDSTUK 13 Diversen (bouillons en van alles voor de voorraadkast) 267

- Sup Kraduuk Muu (varkensbouillon) / 268
- Muu Deng (varkensgehaktballetjes) / 269

Khai Tom (acht-minuteneieren) / 270

Prik Phon Khua (geroosterde chilipoeder) / 270

Khao Khua (geroosterde rijstpoeder) / 271

Krathiem Jiaw en Nam Man Krathiem (gebakken knoflook en knoflookolie) / 272

Hom Daeng Jiaw en Nam Man Hom Daeng (gebakken sjalotjes en sjalottenolie) / 273

Kapi Kung (zelfgemaakte garnalenpasta) / 274

Nam Makham (tamarindewater) / 275

Nam Cheuam Nam Taan Piip (simpele palmsuikersiroop) / 275

Nam Jim Kai (zoete chilidipsaus) / 276

Nam Jim Kai Yaang (tamarindedipsaus) / 277

Jaew (pikant-zure dipsaus voor vlees) / 278

Prik Nam Som (zure chilidipsaus) / 279

Nam Jim Seafood (pikant-zure dipsaus voor zeevruchten) / 280

Nam Jim Sateh (pindasaus) / 281

Yam Makheua Thet (tomaten in vissaus) / 282

Ajaat (komkommerrelish) / 283

Cu Cai (ingemaakte wortel en rammenas) / 284

Prik Tam Nam Som (geroosterde chiliazijn) / 285

Prik Nam Pla (chilipepers in vissaus) / 286

Prik Nam Som (chilipepers op azijn) / 286

Nam Prik Phao (gebakken chilipasta) / 287

Pad Thai

GEROERBAKTE RIJSTNOEDEL'S MET GARNALEN, TOFU EN PINDA'S

PLANNING

- tot 2 weken van tevoren: maak het geroosterde chilipoeder en de simpele palmsuikersiroop
- tot 1 week van tevoren: rooster de gedroogde garnalen en maak het tamarindewater

KEUKEN-GEREI

- een grote, zware braadpan (of wok) en een wokspatel

Toch aarzelde ik lange tijd om dit gerecht in mijn restaurants te serveren. Ik wilde niet

Ik had al heel wat *pad thai* gegeten voor 5 december 1999. Ik had het verslonden bij Thai Me Up, Appe-Thai-zing en andere happy woordspeling-restaurants van Oregon tot Vermont. Ik had het gegeten in backpackergetto's door heel Thailand. Ik herinner me niet een van die versies, ik weet alleen nog dat het om zoetzure noedels ging.

Die decemberdag, toen werkelijk bijzondere *pad thai* mijn pad kruiste, was de verjaardag van koning Bhumibol Adulyadej. Als brave toerist ging ik naar het paleis in Bangkok om het vertoon te aanschouwen. Vlak nadat ik de feestelijkheden had gezien vluchtte ik weg van het hoofdplein om aan de menigte te ontsnappen. En om te gaan lunchen. Toen kwam ik bij een tentje dat gespecialiseerd was in pad thai. Destijds vond ik dat vreemd. Pad thai leek me nu niet een gerecht om een hele zaak aan te wijden. Zoals gewoonlijk klopte mijn idee niet.

Pad thai was misschien wel Thailands bekendste exportproduct (culinair en anderszins); van een alomtegenwoordige verschijning op restaurantmenu's had het zelfs de sprong gemaakt naar opwarmmaaltijd voor de magnetron. Maar buiten de toeristische enclaves is het gerecht in Thailand vaak gewoon een van de vele smakelijke hapjes. Het verhaal van de schepping van het hapje – waarvan veel onzinnige versies bestaan – is misschien een beetje een afknapper. Ik sluit me aan bij kenner David Thompson, die in zijn boek *Thai Street Food* op een nationale wedstrijd wijst die gepromoot werd door de vroegere veldmaarschalk Phibun in de late jaren dertig en vroege jaren veertig. Passend bij de oorlogszuchtige stemming van die tijd, zo legt Thompson uit, was het doel om een noedelgerecht te creëren dat duidelijk Thais was (de meeste waren van oorsprong, en van karakter, Chinees). Het winnende gerecht kreeg de nu bekende naam *pad thai*, letterlijk 'Thaise roerbak'. Soms maakt een Thais gerecht indruk omdat het vreemder of heter smaakt dan de toeristische versies, of een ander kenmerk veel sterker heeft dan de toeristische versies. Mijn eerste kennismaking met goede *pad thai* is me bijgebleven vanwege de tegenovergestelde reden: het gerecht was minder heet, minder zoet en minder zuur dan de versies die ik eerder had gegeten, en des te lekkerder.

Minimalisme is een terugkerende factor in mijn favoriete versies. Natuurlijk zijn er talloze variaties mogelijk omdat er, als je er nog niet zat van bent mij dit te horen zeggen, vaak geen authenticiteit voorbeeld is waar alle andere naar verwijzen. Ik heb *pad thai* met verse garnalen, met varkensvlees en met krab gegeten. En met glasnoedels. Ik heb het geroerbakt gehad, en als wrap in een dunne omelet. Naast suiker, chilipoeder, vis-saus en partjes limoen, die erbij worden gegeven zodat je zelf je portie ermee op smaak kunt brengen, krijg je er vaak tanninerijke bananenbloemen bij, of wat navelkruid (bij de toko te koop onder de Indonesische naam, daun pegaga). *Pad thai* is vol van smaak, neem daarom tussendoor een verfrissend hapje van een van de bijgerechtjes.

Ik heb jarenlang naar verkopers gekeken die dit gerecht bereidden. Ik heb hen over-stelpt met vragen en heb het ene bergje na het andere van borden, bananenbladeren of zelfs krantenpapier gelepeld, en heb, zo mag ik wel zeggen, nu toch echt een zekere basiskennis opgedaan over het maken van *pad thai*. Ik heb de kleinste details genoteerd over toevoegingen die mij het best bevielen, zoals het geklaarde varkensvet waar old school verkopers niet zonder kunnen bij het roerbakken, en de langzamere, zachtere bereidingswijze in een vlakke pan waar veel verkopers de voorkeur aan geven boven een kort reisje in een hete wok.

{vervolg}





Ikes Vietnamese kippenvleugels

PLANNING

- de avond ervoor: marineer de vleugels, bak de knoflook en maak de ingemaakte wortel en rammenas
- tot 1 uur van tevoren: bak de vleugels

KEUKEN-GEREI

- een fijnmazige zeef of kaasdoek
- een keuken-thermometer
- een wok (bij voorkeur antiaanbak)

Het betere deel van de laatste twintig jaar heb ik rondzwervend in Thailand doorgebracht, om te proberen uit te vogelen hoe ik Thais voedsel kon namaken. Dat is ook waar *Pok Pok* voor mij om draait. Maar, ironisch genoeg, het populairste gerecht bij *Pok Pok* is helemaal niet Thais. Grappig, toch?

Deze vleugels zorgen ervoor dat we de hypotheek kunnen betalen. Ze stellen me in staat om risico's te nemen met de rest van het menu. Want zelfs als je terugschrikt voor de hitte en vreemdheid van de Papajasalade op Isaanse wijze of voor de garnalige, zure *kaeng som*, zul je onder de indruk zijn van deze absurde umamibommetjes.

De vleugels zijn toevallig een vrij algemeen gerecht in Vietnam. Ze heten daar *gà chiên nuoc mam*. Vlak voordat ik *Pok Pok* opende, probeerde ik een versie die ik ooit in Saigon bij een *bia hổi*-kraampje had geproefd, na te maken. *Bia hổi* wordt vaak vertaald als 'fris bier'. Kleine kraampjes aan de straat met grappige, lage plastic tafeltjes en bankjes verkopen het waterige, laagalcoholische bier spotgoedkoop. Je zit daar met je knieën naast je oren, drinkt bier met ijs en brandt je aan heerlijke kleine hapjes die je helpen de tijd te doden tussen twee bestellingen *bia hổi* door. Tegen de tijd dat ik verschillende porties had verorberd, wist ik dat ik ze op het openingsmenu wilde hebben.

Terug in Portland probeerde ik het eerst zelf. Na een paar mislukkingen besloot ik de hulp in te roepen van *Pok Poks* eerste werknemer, Ich Truong (die ik 'Ike' noemde omdat 'Ich' te moeilijk is voor ons bleekscheten om uit te spreken). Vers vanuit Vietnam was Ike, als allround handige jongeman, eerst de schildersploeg komen versterken toen ik nog als huisschilder werkte, en daarna ging hij met me mee de loopgraven in toen ik aan het restaurantavontuur begon. (Die loopgraven zijn letterlijk. We moesten eens zo diep graven om een leiding te vinden dat Ike in de geul verdween.) Niet alleen hielp hij mij het restaurant te bouwen, maar hij bleek ook een goede kok. Hij liet me een paar trucjes zien die me hielpen met de vleugels het niveau te bereiken dat we bereikt hebben. We werken nog steeds samen.

Voor een thuisversie moet ik enigszins afwijken van de methode die we bij *Pok Pok* hanteren, daar staan een paar industriële friteuses en krachtige gasflessen. Toch komt het resultaat van deze thuisversie heel dicht in de buurt van wat je in ons restaurant krijgt, met veel minder inspanning. Als je de pikante versie maakt, zet dan een raam open en zet de afzuigkap aan.

Smaakprofiel INTENS ZOUTIG EN ZOET, RIJK AAN UMAMI

Combineer met *Chà cá Lã Vong* (Vietnamese in kurkuma gemarineerde pangasius met noedels en kruiden), pag. 245, of als hapje bij lekker veel bier. .

{vervolg}

Pla Neung

GESTOOMDE VIS, OP TWEE MANIEREN

Voordat ik me had bekeerd, beschouwde ik gestoomde vis als slechts één stapje hoger dan gestoomde broccoli. Waarom zou je vis stomen, een methode die me alleen geschikt leek voor iemand op dieet, terwijl je stukken vis in frituurbeslag kunt dompelen en daarna in hete olie kunt frituren? Terwijl je vis op houtskool kunt roosteren? Terwijl je, zoals ik steeds maar weer deed als chef de partie in een restaurant met een Franse keuken, filets op de plaat kunt bakken met vuistgrote hompen boter tot het vel lekker knapperig wordt? Stomen, dacht ik, was een uitvlucht. Alleen kieskeurige, een dieet volgende en saaie mensen namen hun toevlucht tot stomen. Maar toen zag ik het licht.

In heel Thailand, in de kuststeden en de dorpjes in het binnenland van Noord-Thailand tot in het centrum van Bangkok, kwam ik gestoomde vis tegen, hele tilapia, snapper en zeebaars. Of de vis nu bestrooid was met fijngesneden knoflook, koriander en verse chilipeper of met oesterzwammen, gember en lente-uitjes, de garnering was slechts de figurant om de ster van de show, de pure vis, beter te doen uitkomen. Begrijp me niet verkeerd, ik ben gek op gebakken, geroosterde of met boter bedropen vis. Toch is het een geheel andere ervaring als je vis stoomt. De smaak van de vis wordt niet gehinderd door frituurbeslag, rook van kooltjes of rijke boter. Ik vind het ongelooflijk dat gestoomde vis zo zeldzaam is buiten de Aziatische keuken. En dat wij westerlingen zo weinig vis stomen thuis.

Stomen is eenvoudig als je eenmaal het juiste gerei hebt. Idealiter heb je een grote, ronde Chinese stoompan. Die zijn niet duur en overal te koop. (Bewaar de bamboestoommandjes maar voor dim sum.) De stoompan moet een doorsnee tussen de 28 en 40 cm hebben, want daar past een hele vis van 900 g in, en er blijft dan nog wat extra ruimte over. De gaten in de stoominzet moeten een doorsnee van ca. 1,25 cm hebben (kleine gaatjes laten niet genoeg stoom door). Natuurlijk kun je van elke brede pan zelf een geïmproviseerde stoompan maken met een rooster en een deksel. Zorg dat er genoeg water in de pan zit. Te weinig water levert niet genoeg hitte en het water kan verdampt zijn voordat de vis helemaal gaar is.

Als je eenmaal zo'n stoompan hebt, hoeft je er alleen nog maar de vis en een handvol ingrediënten in te leggen – ik geef twee variaties, een frisure en pikante, en een zoutige en aromatische – en de vis komt eruit mét saus, klaar om opgegeten te worden.

Pla Neung Manao

HELE GESTOOMDE VIS MET LIMOEN EN CHILIPEPER

KEUKEN-GEREI

- een Thaise granieten vijzel en stamper
- een brede Chinese aluminium stoompan

VOOR 2-6 PERSONEN
ALS ONDERDEEL VAN
EEN MAALTIJD

Smaakprofiel WRANG, PIKANT, RIJK AAN UMAMI
Combineer met Pad Phak Ruam Mit (geroerbakte gemengde groenten), pag. 98, en/ of Kaeng Jeut Wun Sen ('flauwe' soep met glasnoedels), pag. 149. Serveer met Khao Hom Mali (jasmijnrijst), pag. 31.

8 verse groene Thaise chilipepers (12 g), in dunne ringetjes gesneden	3 el limoensap	schubben en ingewanden, schoongemaakt
8 middelgrote gepelde knoflooktenen (30 g), in de lengte gehalveerd	2 el Sup Kraduuk Muu (varkensbouillon), pag. 268, of water	een flinke pluk gescheurde korianderblaadjes
3 g korianderwortel, in dunne plakjes gesneden (ca. 1 flinke tl)	1 ½ tl kristalsuiker	2 partjes limoen
3 el Thaise vissaus	¼ tl gemalen witte peper	
	1 hele (700-900 g) gestreepte zeebaars, (zwarte) tilapia, tandbaars, barramundi of forel, zonder	

Schenk een laag van ca. 8 cm water in een brede Chinese aluminium stoompan (de vis moet er ruim in passen met nog een paar centimeter eromheen), leg de stoominzet erin, leg het deksel erop en breng het water op hoog vuur aan de kook.

Meng de chilipeper, knoflook en korianderwortel in een granieten vijzel en stamp ca. 45 seconden tot je kleine stukjes knoflook hebt en het mengsel (het mag nog geen pasta zijn) er een beetje nat uitziet. Voeg de vissaus, het limoensap, de bouillon, suiker en witte peper toe en roer goed.

Maak met een scherp mes om de 2-3 cm verticale insnijdingen (van de rug naar de buik) aan beide kanten van de vis, beginnend bij de kieuwen en helemaal tot aan de staart; snijd zo diep dat je de graat raakt. Leg de vis op een hittebestendig bord met opstaande

rand (het geeft niet als de kop en staart een beetje over de rand hangen) en schep het chilipepermengsel (de vaste en vloeibare delen) over de vis. Er komt een laagje vloeistof op het bord te staan.

Zet het vuur iets lager, zodat het water nog wel kookt maar minder hard borrelt. Zet het bord voorzichtig in de stoommand, leg het deksel op de stoompan en stoom de vis, afhankelijk van het formaat en gewicht, in 12-18 minuten gaar. Kijk voor de zekerheid voorzichtig naar het dikste gedeelte van de vis (achter de kop op de rug van de vis). Het vlees moet ondoor-schijnend zijn.

Til het bord voorzichtig uit de stoompan (het is heet) en schep de vis als je dat wilt met vocht en al op een serveerschaal. Strooi de koriander erover en geef de limoenpartjes erbij. with lime wedges.

