

INHOUD

Voorwoord	7
1. INGREDIËNTEN EN KEUKENGEREI	9
2. SNACKS EN KLEINE GERECHTEN	31
3. SALADES	57
4. SOEPEN EN CURRY'S	81
5. GRILLEN	119
6. WOKKEN	133
7. ZOETE GERECHTEN	153
8. KRUIDENPASTA'S EN BASISRECEPTEN.....	163
Register	174





4 porties

THAISE KRUIDENSALADE MET EI

Gefrituurde eieren heb je misschien nog niet zo vaak gezien, maar stel je een gepocheerd ei voor maar dan wat krokanter. Voor een vegetarische salade laat je de lekkere garnaltjes gewoon achterwege. Ik vind dat ze de smaken naar een wat hoger plan tillen, maar ook zonder is deze salade lekker!

2 wortels
150 g rettich
2 kleine sjalotten, fijngehakt
1 stengel citroengras, gekneusd en gesneden
1 el gedroogde garnaltjes, optioneel
2 el neutrale koolzaadolie + 1-2 el extra
3 limoenblaadjes
sap van 2 limoenen
2½ el vissaus
2 el water
2 tl palmsuiker
3 teentjes Thaise knoflook of 1 gewone knoflookteen
1½ el fijngehakte gemberwortel
1 rode Thaise peper
4-8 eieren
2 bosuitjes, fijngesneden
60 g verse kruiden, bijvoorbeeld Thaise basilicum, dille, koriander, munt
3 el fijngehakte pinda's
3 el sesamzaad, geroosterd en gevijzeld, bij voorkeur zwart en wit

1. Snijd de wortels en rettich op de mandoline of met een julienneschiller in dunne reepjes en leg ze in ijskoud water.
2. Fruit de sjalot, het citroengras en eventueel de garnalen in een pan met 2 eetlepels olie.
3. Meng het sjalottenmengsel in een kom met het limoenblad, limoensap, de vissaus, 2 eetlepels water, suiker, knoflook, gember en Thaise peper. Pureer alles met een staafmixer tot een dressing.
4. Verhit de frituurolie tot 180 °C.
5. Breek de eieren om de beurt in een kopje en doe ze snel in de hete olie.
6. Gebruik een schuimspaan om het ei in de olie te keren. Het moet rondom kleur krijgen en krokant worden; dat kost ongeveer 1 minuut. Schep het ei uit de olie en laat het uitlekken op keukenpapier.
7. Meng de wortel, rettich en bosui met de dressing. Roer de verse kruiden erdoor.
8. Leg de salade afgewisseld met de eieren op een schaal. Bestrooi met pinda's en sesamzaad. Serveer direct, gewoon zo of met rijst of noedels.



4 porties

KIP IN KOKOS MET NOEDELS

Lekker om van kipfilet te maken. Ik kook de filets en scheur ze met de hand in stukken, die ik vervolgens meng met een dressing of combineer met een saus. Deze salade is niet zo pittig en je kunt zelfs de chilipeper helemaal achterwege laten. Kinderen zijn ook dol op dit gerecht, vooral op het slurpen van de noedels!

3 kleine sjalotten, in partjes
2 kipfilets
100 g glasnoedels
250 ml kokosroom
2½ el vissaus
2 tl palmsuiker of ruwe rietsuiker
30 g verse kruiden, bijvoorbeeld dille, Thaise basilicum, waterkers, koriander
2-4 groene Thaise pepers
3 el gehakte gebrande pinda's
sap van 1 limoen
zout

1. Breng de sjalot in een pan met gezouten water aan de kook.
2. Leg de kipfilets erin en laat ze ongeveer 20 minuten zachtjes koken tot ze gaar zijn.
3. Laat de kip afkoelen en scheur de filets in reepjes.
4. Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Spoel ze af met koud water en laat ze goed uitlekken in een zeef.
5. Klop de kokosroom, vissaus en suiker tot een dressing.
6. Meng de noedels, kip, dressing, kruiden, pepers en pinda's op een schaal.
7. Sprenkel het limoensap erover en garneer met de rest van de dressing.



OOK LEKKER MET:

1. Garnalen.
2. Zijdentofu.
3. Plakjes rauwe zalm of snoekbaars.



6 porties

MASSAMAN BEEF CURRY

Met kruiden als kardemom, komijn, steranijs en kaneel verraadt massamancurry duidelijke invloeden uit India en Maleisië. De smaak onderscheidt zich van de gewone rode curry en panengcurry: massaman smaakt gewoon naar Indiase gele curry. Ik houd ervan om ze af te wisselen omdat je na een paar panengcurry's snel uitgekeken kunt raken op dezelfde kruiden. Door massamancurry gaat altijd aardappel, die alle lekkere kruiden opneemt uit de romige saus. Eigenlijk zijn de aardappels een dag later het lekkerst, wanneer ze goed gemarineerd zijn met saus en kruiden. In de keuken stop ik koude piepers uit de saus vaak zo in mijn mond, zo lekker is het. Je houdt bijna altijd kruidenpasta over; die kun je twee weken in de koelkast bewaren of invriezen. Je kunt hem gebruiken voor andere gerechten; ik maak er vaak droge curry of zelfs soep van.

800 g runderribblappen of halslap, in stukken van 4 x 4 cm
150-200 ml massamancurrypasta (zie pag. 171)
2 gele uien, in partjes
3 el vissaus
2 el palmsuiker of ruwe rietsuiker
2 blikken kokosroom van 400 ml
2 el tamarindepasta, optioneel
6 aardappels, geschild en in grote stukken
200 ml water, optioneel
neutrale koolzaadolie
koriander, ter garnering
zout

1. Verwarm de oven voor tot 150 °C.
2. Braad het vlees in een braadpan met olie op matig vuur aan. Wanneer het vlees gebruind is, voeg je de currypasta toe. Laat even fruiten om de smaken vrij te laten komen.
3. Voeg de ui, vissaus, suiker, kokosroom en eventueel tamarindepasta toe. Leg een deksel op de pan en laat zachtjes 2,5 uur sudderen in de oven of even lang op laag vuur op het fornuis.
4. Voeg de aardappel toe en verdun eventueel met water. Laat nog eens 1 uur sudderen met het deksel op de pan, in de oven of op het vuur, totdat de aardappel zacht is. Indien nodig laat je de curry op het laatst nog even inkoken zonder deksel. Breng op smaak met zout en garneer met koriander.
5. Serveer er rijst bij en eventueel een komkommersalade met rijst (zie pag. 64).

ROTI'S

Het panbrood roti bestaat in verschillende uitvoeringen. Het deeg kan worden uitgerold tot een dunne pannenkoek die in een koekenpan wordt gebakken, maar het kan ook worden gemaakt als laagjes boterachtig deeg voor een zeer krokant dun brood. Dit wonderwerk wordt *roti canai* genoemd en wordt bij curry geserveerd en als brood bij allerlei ander soort eten. Ik eet het graag bij het ontbijt met roerei – en dus bij een curry, waarbij je het brood erin kunt dopen zoals met een naan in Indiase curry's. Het uitrollen kan ingewikkeld lijken, maar je moet gewoon bedenken dat het niet zo nauw steekt. Gewoon ronddraaien en flink rollen. De roti's hoeven niet mooi te worden.

270 g bloem

1 ei

150 ml water

2 el gecondenseerde melk

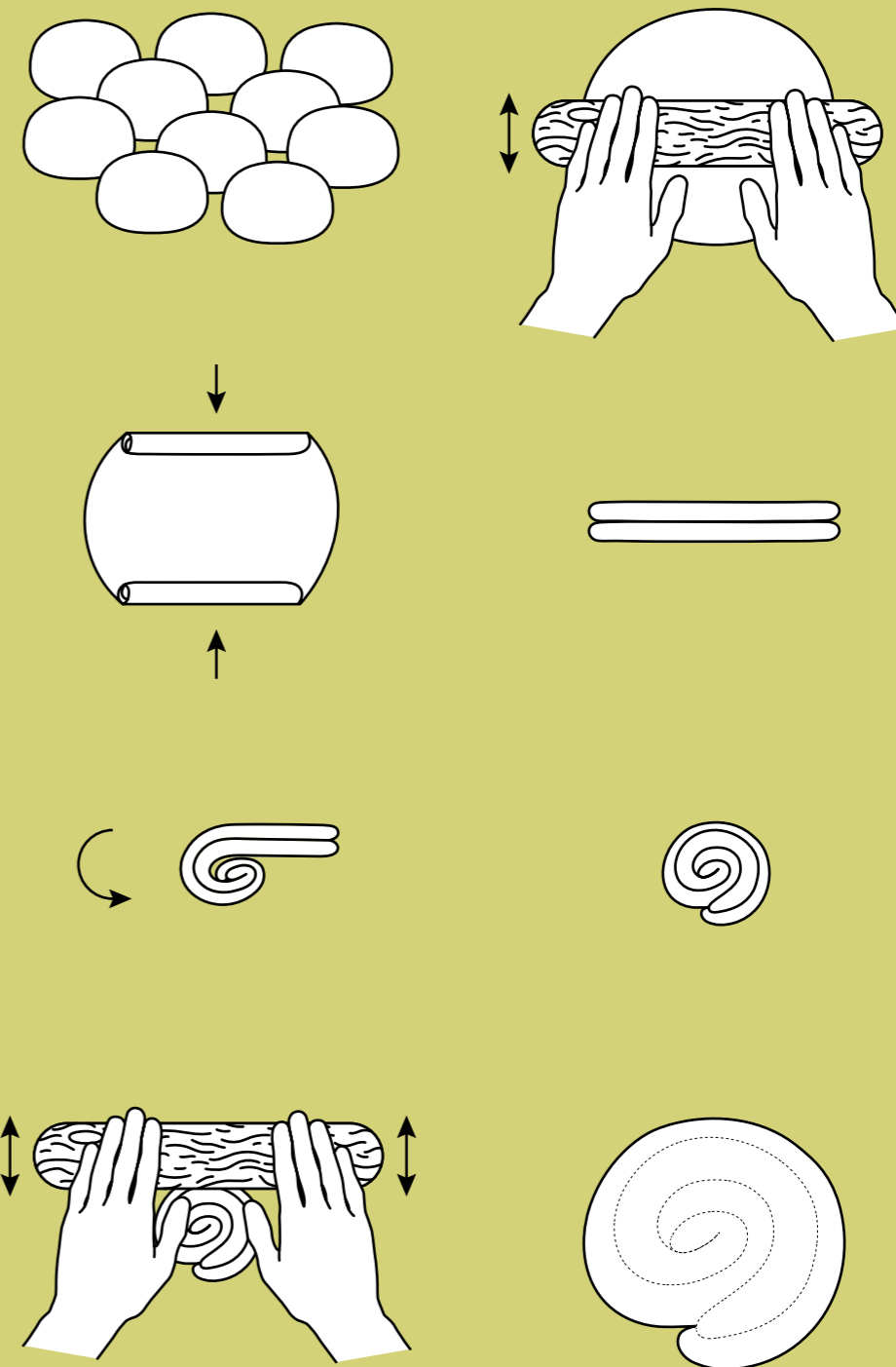
2 el gesmolten boter

2 mespuntjes zout

100 g boter op kamertemperatuur

1. Meng alle ingrediënten voor het deeg, behalve de 100 gram boter. Kneed flink tot een soepel deeg.
2. Wikkel het in huishoudfolie en laat het ongeveer 30 minuten staan op kamertemperatuur. Verdeel het deeg in 10 stukken en laat ze bij voorkeur 2 uur in de koelkast rusten; het allerbeste is een hele nacht.
3. Smeer boter op je werkvlak, een brandschoon aanrecht of een marmeren plaat. Een houten werkblad is niet geschikt; dan blijft het deeg kleven en is het moeilijk om het goed dun te krijgen.
4. Keer het deeg af en toe en rol het uit tot een zeer dunne pannenkoek. Besmeer de pannenkoek royaal met boter.
5. Nu heb je twee opties: een platte roti (die je dus al hebt gemaakt), of *roti canai* (die je nog eens oprolt).
6. Platte roti: verhit een droge koekenpan en bak de roti op matig vuur tot een knapperige dunne pannenkoek, goudbruin aan beide kanten.
7. *Roti canai* voor curry's: rol de platte roti vanaf twee zijden op (zie tekening hiernaast) en draai hem vervolgens in elkaar tot een spiraal. Laat de spiralen minstens 30 minuten rusten in de koelkast en rol ze vervolgens uit.
9. Bak de roti's in een hete pan tot ze knapperig en goudbruin zijn. De broden worden krokant en kruimelig doordat ze in verschillende lagen gedraaid zijn. Serveer ze versgebakken. Je kunt ze in een theedoek of onder huishoudfolie warm houden terwijl je de rest bakt.

Zie foto's pag. 51, 87 en 157.



TOM KHA GAI

Deze soep was mijn eerste kennismaking met de Thaise keuken in de jaren negentig. Ik stond elk weekend in de keuken van een restaurant om dit gerecht te maken, terwijl ik ook hippe pestofocaccia grilde en grote brownies bakte. De gasten waren dol op de soep. Ik had nooit eerder met citroengras, limoenblaadjes of kokosmelk gewerkt, maar begon steeds meer Thaise recepten te lezen en ingrediënten te bekijken in Aziatische winkels. Toen ik aan dit boek begon, had ik deze soep al jaren niet meer gegeten, maar besepte direct hoe vreselijk lekker hij is.

Omdat ik dol ben op noedelsoep en alles met noedels erin, serveer ik de soep het liefst met noedels die je met een vork naar binnen kunt slurpen. Je kunt de soep ook serveren met rijst, wat gebruikelijker is in Thailand.

2 el neutrale koolzaadolie
 400 g kippendijfilet, in dobbelstenen
 1 gele ui, in reepjes
 1 blik kokosroom van 400 ml
 800 ml water
 75 ml vissaus
 8 limoenblaadjes
 3 stengels citroengras, gekneusd
 1½ el palmsuiker of ruwe rietsuiker
 4 porties rijstnoedels
 1-4 Thaise pepertjes, in ringetjes
 100 g champignons, in vieren
 sap van 2 limoenen
 4 eieren, zachtgekookt
 partjes limoen

1. Verhit de olie in een braadpan en bruin de stukken kip en de ui een paar minuten op matig vuur.
2. Voeg de kokosroom, 800 ml water, vissaus, limoenblaadjes, het citroengras en de suiker toe.
3. Laat alles ongeveer 20 minuten zachtjes inkoken.
4. Kook de rijstnoedels in een aparte pan volgens de aanwijzingen op de verpakking en spoel ze snel af met koud water.
5. Doe de pepers en champignons in de soep en laat ze de laatste 5 minuten mee sudderen. Breng op smaak met limoen-sap. Voeg eventueel meer vissaus toe voor extra zout.
6. Serveer de soep met rijstnoedels, zachtgekookte eieren en partjes limoen.





4 porties

KHAO SOI – CURRYNOEDELS

Ik ben dol op ramen: lekkere tarwenoedels in bouillon. *Khao soi* kan worden beschouwd als de Noord-Thaise variant van ramen en werd direct een nieuwe favoriet toen ik voor het eerst een kom vol hete kokosbouillon met krokant gefrituurde noedels kreeg voorgeschoteld. De krokante noedels spelen echt een hoofdrol in dit gerecht, sla ze daarom niet over uit tijdsgebrek. Het frituren gaat snel en is helemaal niet moeilijk – je doet ze gewoon in een pannetje of koekenpan met wat olie. Geen walmen, niet eng of lastig.

Verse eiernoedels zijn meestal wel te vinden in Aziatische winkels, maar mochten ze op zijn als je in de winkel staat, neem dan in plaats daarvan wontonvellen uit de diepvries. Gewoon in reepjes snijden en frituren, dat geeft vrijwel hetzelfde resultaat.

- 3 el neutrale koolzaadolie + extra om te frituren
- 3 el fijngehakte verse kurkumawortel of 2½ tl gedroogde
- 6 teentjes Thaise knoflook of 2 gewone knoflooktenen, in plakjes
- 4 kleine sjalotten, fijngehakt
- 2-4 gedroogde Thaise pepers
- 1 tl heel korianderzaad
- 1½ tl hang lay-kruiden (zie pag. 167) of vijfkruidenpoeder
- 300 g runderriblappen, in stukken van 3 x 3 cm
- 3 el vissaus
- 2 el palmsuiker of ruwe rietsuiker
- 2 el tamarindepasta
- 1 blik kokosroom van 400 ml
- 800 ml water
- 400 g verse eiernoedels of wontonvellen
- 8 ongepelde garnalen
- 1 kleine paksoi, in losse bladeren
- 15 g verse kruiden, bijvoorbeeld koriander, Thaise basilicum, gehakt
- 1 rode ui, in dunne reepjes
- 1 limoen, in partjes
- 1-2 el Thaise chilisaus, optioneel (als je van pittig houdt)

1. Verhit wat olie in een koekenpan of wok en fruit de kurkuma, knoflook, sjalot, gedroogde pepers, het korianderzaad en de *hang lay*-kruiden ongeveer 3 minuten.
2. Voeg de runderriblappen toe en laat het vlees bruin worden.
3. Voeg de vissaus, suiker, tamarinde en kokosroom toe.
4. Laat ongeveer 2 uur zachtjes pruttelen met het deksel op de pan, tot het vlees zacht is. Voeg na 1 uur 800 ml water toe en laat nog eens 1 uur koken met het deksel erop.
5. Verhit de frituurolie tot 180 °C. Frituur een kwart van de noedels ongeveer 30 seconden. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
6. Breng gezouten water aan de kook en kook de rest van de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
7. Leg de garnalen, paksoi en kruiden op de soep en laat nog 5 minuten sudderen.
8. Serveer de soep in kommen met gekookte noedels. Garneer met reepjes ui, gefrituurde noedels, een partje limoen en eventueel chilisaus.

4 porties

GEGRILDE AUBERGINE MET EI EN GEROOSTERDE RIJST

Aubergine is de ultieme groente voor op de barbecue omdat hij die lekkere grillsmak helemaal absorbeert. Hoe langer je hem gaart, hoe lekkerder hij wordt. Hier wordt de aubergine geserveerd met zachtgekookt ei, kruiden en gevijzelde rode rijst. Ik geef dit vaak als tussendoortje of bij kip of gegrilde vis. Lekker met wat limoensap erover.

2 aubergines, in plakken
1 el neutrale koolzaadolie
1 el vissaus
1 el vers limoensap
1 groen Thais chilipeper, fijngehakt
½ el geroosterde rijst
15 g verse kruiden, bijvoorbeeld koriander, Thaise basilicum, munt, gehakt
2-4 zachtgekookte eieren

1. Gril de aubergine aan beide kanten tot de plakken een mooie kleur hebben.
2. Maak een mengsel van de olie, vissaus, het limoensap en de groene peper. Haal de gegrilde aubergine door dit mengsel.
3. Schep de aubergineplakken op een schaal, strooi de geroosterde rijst erover en leg de verse kruiden erop. Halveer de eieren en leg ze naast de aubergine.

Zie foto pag. 94.

4 eieren

KAE PEANK – BBQ THAISE EIEREN

Ik ben dol op ei en heb er zelfs een heel boek over geschreven. Toen ik zag hoe ze in Thailand hele eieren grillen op de barbecue moest ik dat gewoon proberen. Er zijn twee varianten, ofwel doodnormale eieren die je grilt in plaats van kookt, of je haalt dooier en eiwit eruit, klopt die door elkaar met vissaus om vervolgens weer in het ei te stoppen. Lastig, maar leuk. Dit is de eenvoudige variant: het ei heel grillen en vervolgens dopen in vissaus met gember.

4 eieren
2 el vissaus
½ tl fijngeraspte gemberwortel
1 tl palmsuiker of ruwe rietsuiker

1. Prik met een naald een gaatje in de eierschaal en gril de eieren ongeveer 10 minuten rondom op de barbecue.
2. Serveer ze met een saus van vissaus, gember en suiker.

Zie foto pag. 124.



PAD THAI

In onderstaand recept gebruik ik garnalen, maar ook tofu, kip, gehakt of alleen groente zijn lekker in *pad thai*. Het belangrijkste is dat ze op flink hoog vuur worden gebakken om smaak te krijgen. De garnalen bak je maar licht, anders worden ze droog en saai. Ik kies doodnormale garnalen, dat is het gemakkelijkst en gewoon lekker, maar voor een stevigere en vlezigere variant kun je (verantwoord gevangen) reuzegarnalen kopen.

300 g rijstnoedels
 50 ml vissaus
 3 el tamarindepasta
 3 el oestersaus
 2 el palmsuiker of ruwe rietsuiker
 2 el gedroogde gehakte garnalen
 100 ml water
 4 el neutrale koolzaadolie
 4 kleine sjalotten, gesnipperd
 6 teentjes Thaise knoflook of 2 gewone knoflooktenen, fijngehakt
 2 el fijngehakte gemberwortel
 150 g taugé
 100 g witte kool, in reepjes
 3 eieren
 700 g garnalen met schaal, gepeld
 1-2 tl geroosterd chilipoeder
 30 g korianderblaadjes
 75 g gehakte pinda's
 1-2 limoenen

1. Kook de rijstnoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Spoel de noedels af en knip ze een paar keer door zodat ze later gemakkelijker te mengen zijn. Zet opzij.
2. Meng de vissaus, tamarinde, oestersaus, suiker, gedroogde garnalen en 100 ml water in een pan. Breng al roerend aan de kook zodat de suiker oplost. Zet opzij.
3. Verhit de olie in een grote koekenpan of wok en fruit de sjalot, knoflook en gember. Voeg de taugé en witte kool toe. Fruit tot ze zachter worden en warm zijn.
4. Schuif de gebakken groente langs de rand van de pan. Breek de eieren in de pan en bak tot roerei met vrij grote stukken. Meng de gebakken groente, noedels, garnalen en chilipoeder erdoor.
5. Bak tot alles warm is. Voeg het vissausmengsel toe en roer door.
6. Schep de korianderblaadjes en pinda's erdoor.
7. Serveer met partjes limoen en eventueel *prik nam pla*-saus (zie pag. 169).





6-8 porties

GEKARAMELLISEERD PALMSUIKERIJS MET TAMARINDESAUS

Gezouten karamel-ijs valt bij ongeveer iedereen in de smaak. Palmsuiker geeft dit recept nog wat extra diepte. Ik maak er een zoet-zure tamarindesaus bij om eroverheen te schenken. Als je geen tijd hebt om zelf ijs te maken, kun je altijd nog de saus maken en er goed kant-en-klaar ijs bij kopen.

Ijs 125 g palmsuiker of
ruwe rietsuiker
1 el water
800 ml volle melk
2 el maïzena
1 mespuntje zout

Saus 200 ml tamarindepasta
40 g palmsuiker of
ruwe rietsuiker

Garnering geroosterde kokos, optioneel

1. Ijs: als je het ijs niet direct gaat eten, zet je een geschikte glazen vorm in de vriezer zodat die koud is als het ijs erin gaat.
2. Smelt de suiker met 1 eetlepel water in een pan. Roer niet, maar laat de suiker langzaam van kleur veranderen tot hij goudbruin is en naar gebrande karamel begint te ruiken. Wees voorzichtig, want dit is gloeiend heet.
3. Schenk de helft van de melk erbij en laat de suiker oplossen.
4. Klop de maïzena door de rest van de melk en klop die vervolgens door het hete mengsel.
5. Laat het al zachtjes kokend wat dikker worden.
6. Laat afkoelen en zet het mengsel in de koelkast om koud te worden.
7. Draai het in een ijsmachine tot een romig geheel. Serveer direct of schep het ijs in de koude vorm en zet die terug in de vriezer.
8. Saus: kook de tamarindepasta en suiker tot een saus. Laat de saus afkoelen en kringel hem over het ijs. Garneer eventueel met wat geroosterde kokos.