



INHOUD

Voorwoord 5
Aan de slag 6

Basisrecepten 11
Hapjes en voorgerechten 23
Salades en soepen 53
Klassieke curry's 67
Roerbakgerechten 80
Noedels 88
Specialiteiten 102
Barbecuegerechten 120
Rijst, sauzen en garnering 137
Desserts en dranken 149

Register 156
Dankwoord 159
Opmerkingen bij de receptuur 160
Over de auteur 160

Voor Luca



THAISE GROENE CURRYPASTA

VOOR CA. 250 ML

Dit is een van de pittigste Thaise currypasta's. Ongeveer 20 groene rawit pepers leveren voor mij de perfecte pittigheid op, maar je kunt hem zo pittig maken als je wilt. Proef regelmatig voor de juiste smaakbalans.

VOORBEREIDING: 40-60 MINUTEN
BEREIDING: 5 MINUTEN

1 tl komijnzaad
1 tl korianderzaad
1½ tl versgemalen witte peper
ca. 20 groene rawit pepers of andere groene chilipepers, grofgehakt
2 stengels citroengras (alleen het witte gedeelte), in dunne plakjes (ca. 4 flinke el)
8 teentjes knoflook, gekneusd
2,5 cm laos (o.a. toko), in dunne plakjes
3 sjalotten, gesnipperd
10 steeltjes Thais of gewoon basilicum (ca. 1 el)
5 koriandersteeltjes (ongeveer ½ el)
geraspte schil van ½ onbespoten limoen
5 limoenblaadjes (djerok peroet o.a. toko), vers of ingevroren
1 tl Thaise garnalenpasta (kapi, o.a. toko)

Rooster het komijnzaad en het korianderzaad in een hete koekenpan op middelhoog vuur, tot de aroma's vrijkomen en de zaadjes warm aanvoelen maar nog niet roken. Laat ze iets afkoelen en stamp in een vijzel tot een fijn poeder. Roer de witte peper erdoor.

Voeg de groene rawit pepers toe en stamp tot een pasta. Voeg het citroengras toe en ga door met stampen. Herhaal met de rest van de ingrediënten tot en met de limoenblaadjes en stamp tot een gladde pasta. In totaal ben je 40 tot 60 minuten bezig. (Ga naar pagina 13 voor snellere, minder traditionele methodes. Ga je pureren? Voeg wat water toe zodat alles goed mengt.)

Stamp de garnalenpasta erdoor. Gebruik deze pasta op de dag zelf voor het beste resultaat, maar je kunt hem in een luchtdicht afgesloten bakje een week in de koelkast of drie maanden in de diepvries bewaren.



THAISE RODE CURRYPASTA

VOOR CA. 250 ML

Dit is een van de meest gebruikte ingrediënten in de Thaise keuken. De pasta is aangenaam pittig, maar meestal niet zo pittig als groene currypasta. Vergeet niet om gaandeweg te proeven: als je van pittig houdt, kun je meer gedroogde rawit pepers toevoegen. De pasta wordt felroder van kleur als je meer rode pepers toevoegt.

VOORBEREIDING: 40-60 MINUTEN
BEREIDING: 5 MINUTEN

1 flinke el komijnzaad
1 flinke el korianderzaad
1½ tl versgemalen witte peper
12 gedroogde rode rawit pepers of andere gedroogde rode chilipepers, 30 minuten in water geweekt, in kleine stukjes
12 teentjes knoflook, grofgehakt
2 sjalotten, gesnipperd
2,5 cm laos (o.a. toko), in dunne plakjes
2 rode pepers, in dunne ringetjes
1 stengel citroengras, buitenste blad verwijderd en in dunne plakjes
10 dikke koriandersteeltjes (ca. 1 flinke el)
geraspte schil van ½ onbespoten limoen
1 tl Thaise garnalenpasta (kapi, o.a. toko)

Rooster het komijnzaad en het korianderzaad in een hete koekenpan op middelhoog vuur, tot de aroma's vrijkomen en de zaadjes warm aanvoelen maar nog niet roken. Laat ze afkoelen en stamp in een vijzel tot een fijn poeder. Roer de witte peper erdoor.

Voeg de rawit pepers toe en stamp tot een pasta. Voeg de knoflook toe en ga door met stampen. Herhaal met de rest van de ingrediënten tot en met de geraspte limoenschil en stamp tot een gladde pasta. In totaal ben je 40 tot 60 minuten bezig. (Ga naar pagina 13 voor snellere, minder traditionele methodes. Ga je pureren? Voeg wat water toe zodat alles goed mengt.)

Voeg de garnalenpasta toe en stamp nog 5 minuten. De pasta is 2 weken houdbaar in de koelkast of 2 maanden in de diepvries.



Vanaf rechtsboven met de klok mee: Thaise rode currypasta, massaman currypasta (pag. 16), gele currypasta (pag. 17), panang currypasta (pag. 16) en Thaise groene currypasta

KIPSATÉ MET PINDASAU

VOOR 6 PERSONEN

Ik ben groot fan van Thaise kipsaté met pindasaus. Laat de kip 30 minuten maar het liefst minimaal een dag marineren: hoe langer, hoe lekkerder. Terwijl de kip de heerlijke marinade opneemt, wordt het vlees niet alleen mals, maar ook veel sappiger als het gaar is. Voor dit recept kun je ook dunne plakjes varkensvlees of rundvlees gebruiken, beide zijn populair bij Thaise restaurants. Ik serveer hier graag komkommer-chilirelish (zie pag. 145) bij.

VOORBEREIDING: 20 MINUTEN
BEREIDING: 15 MINUTEN

1 kg kipfilet of kipdijfilet,
in blokjes

VOOR DE MARINADE

1 el komijnzaad
1 el korianderzaad
½ tl versgemalen witte peper
2 tl kurkumapoeder
4 limoenblaadjes (djerोक
peroet, o.a. toko), steeltjes
verwijderd en fijngehakt
1 el dunne plakjes citroengras
1 flinke el gehakte laos
(o.a. toko)
200 ml kokosmelk
een snufje kaneel
2 tl fijngeraspte palmsuiker
(o.a. toko)
1 el witte wijnazijn of rijstazijn
1 tl zout

VOOR DE PINDASAU

1 el koolzaadolie
2 el Thaise rode currypasta (zie
pag. 14, of kant-en-klaar naar
smaak)
400 ml kokosroom
200 ml pindakaas met of zonder
stukjes pinda
2 el Thaise vissaus* (of meer
naar smaak)
1 el suiker (of meer naar smaak)
sap van 1 limoen
2 el tamarindewater (zie pag. 17,
of gebruik meer limoensap)

Rooster voor de marinade het komijnzaad en het korianderzaad in een droge koekenpan op middelhoog vuur, tot de aroma's vrijkomen en de zadjes warm aanvoelen maar nog niet roken. Maal ze in een vijzel tot een fijn poeder. Voeg de witte peper en het kurkumapoeder toe.

Voeg nu de limoenblaadjes, het citroengras en de laos toe aan de vijzel en stamp met het komijn-korianderpoeder tot een fijne pasta. Roer de kokosmelk, de kaneel, de palmsuiker, de azijn en het zout er goed door.

Leg de kip in een kom en schenk de marinade erover. Masseer de marinade met één hand in het vlees, zodat het goed bedekt is. Zet apart. Laat het liefst een nacht marineren, maar het is niet noodzakelijk.

Maak nu de pindasaus. Verhit de olie in een grote pan op middelhoog vuur, voeg de rode currypasta toe en roer circa 30 seconden door de olie. Voeg de kokosroom en daarna de pindakaas toe en roer tot de pindakaas goed met de kokosroom is vermengd. Roer de vissaus en de suiker erdoor en breng indien nodig verder op smaak met meer vissaus en/of suiker. Roer tot slot het limoensap en het tamarindewater erdoor. De saus dik in tijdens het afkoelen. Verwarm om de saus dunner te maken.

Tijd om de kip te gaan bakken. Laat houten satéprikkers circa 30 minuten in water weken en rijg dan de kip aan de satéprikkers.

Ik grill de spiesjes het liefst op de barbecue, maar het gaat ook prima in een grillpan. Ga je de spiesjes op een barbecue grillen? Vul dan één kant van de barbecue met houtskool en laat de andere kant leeg. Op die manier kun je de kip bereiden zonder dat de spiesjes verbranden. Ga je ze in een grillpan bakken? Vet de grillpan licht in met olie en bak de spiesjes 5 minuten op middelhoog vuur, keer om en bak ook de andere kant. Blijf keren tot de kip gaar is en de spiesjes er lekker uitzien. Serveer met de opgewarmde pindasaus.

OPMERKING

*Veel Thaise vissausen bevatten gluten, maar er zijn glutenvrije versies verkrijgbaar.



GLASNOEDELSALADE

VOOR 2 PERSONEN

Dit recept brengt me terug naar de tijd dat ik begin twintig was. Ik ging regelmatig met mijn vrienden eten bij een Thais restaurant en bestelde dan verschillende gerechten en dronk grote hoeveelheden alcohol. Dat waren nog eens tijden. Tijdens de hete Californische zomers ging een pittige salade, zoals deze *yum woon sen* (glasnoedelsalade), er altijd wel in. Tegenwoordig staat deze salade altijd op tafel als het lekker weer is en ik een Thaise familiebarbecue organiseer. Hij wordt vaak op kamertemperatuur geserveerd, maar ik serveer hem het liefst terwijl het varkensvlees, de garnalen en de noedels nog heet zijn.

VOORBEREIDING: 15 MINUTEN BEREIDING: 15 MINUTEN

100 g glasnoedels
6 kerstomaten, in kwarten
4 sjalotten, gesnipperd
1 stengel bleekselderij met blad, fijngesneden
10 kleine (of een paar grote) rauwe garnalen, gepeld en schoongemaakt
125 g varkensgehakt
10 geroosterde cashewnoten, grofgehakt
3 el grofgehakte koriander

VOOR DE DRESSING

1 el gedroogde garnalen, 10 minuten in warm water geweekt
3 teentjes knoflook, gekneusd
2 el fijngehakte koriandersteeltjes
3 rode rawit pepers of andere rode chilipepers, grofgehakt
1 el fijngeraspte palmsuiker (o.a. toko)
3 el Thaise vissaus
3½ el vers limoensap

Laat de noedels 10 minuten weken in warm water tot ze zacht zijn of volg de aanwijzingen op de verpakking.

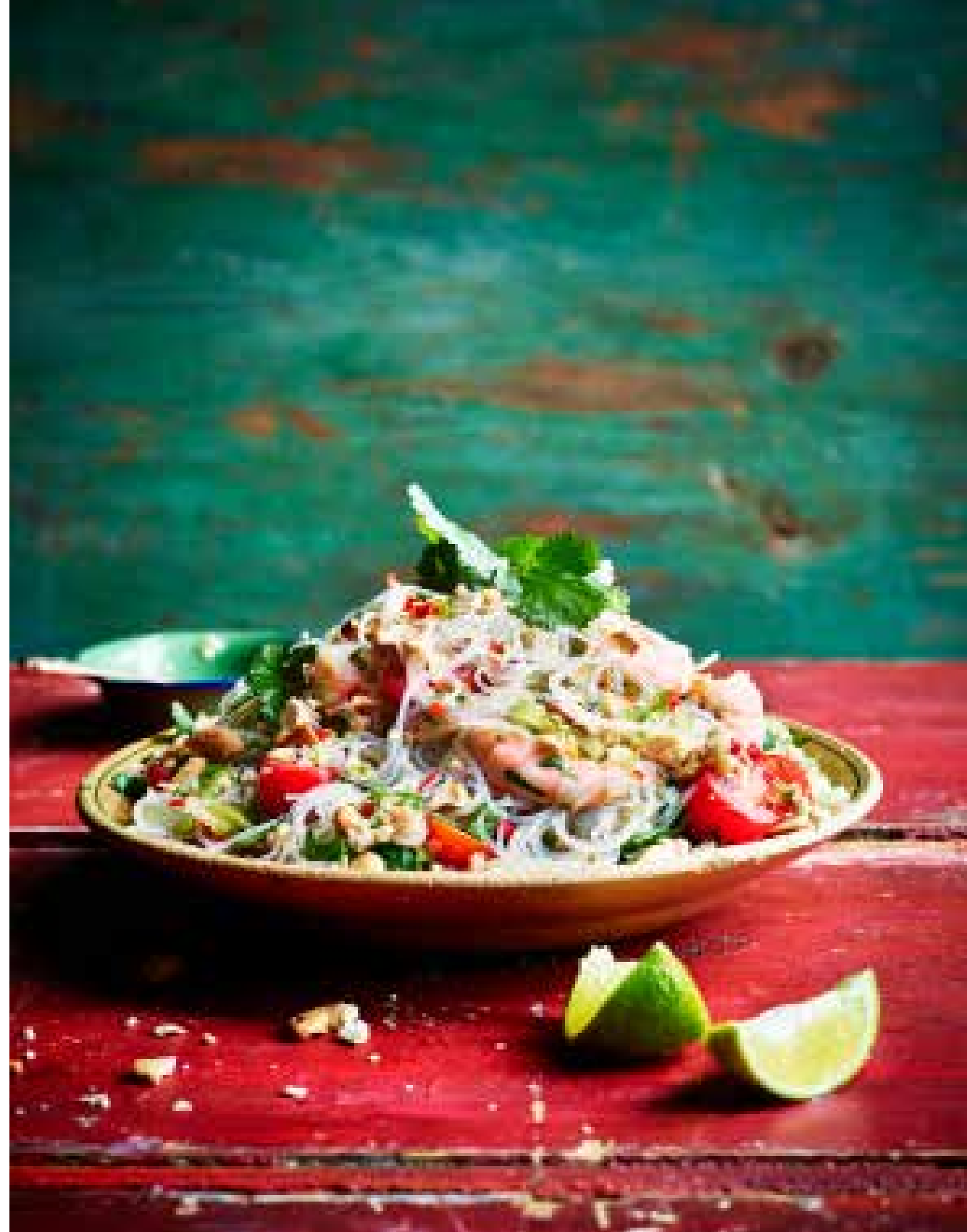
Maak intussen de dressing: stamp de geweekte gedroogde garnalen, de knoflook, de koriandersteeltjes, de rawit pepers en de palmsuiker 2 minuten in een vijzel tot een gladde pasta. Roer de vissaus en het limoensap erdoor. Breng indien nodig verder op smaak en zet apart.

Voeg de kerstomaten, de sjalot en de bleekselderij toe aan een slakom. Breng een pan water op middelhoog vuur aan de kook en laat de geweekte glasnoedels 2 minuten garen. Schep de noedels met een tang of een schuimspaan in een zeef en laat uitlekken. Zet apart.

Giet op 125 ml na het water uit de pan en zet terug op het vuur. Voeg de garnalen toe en kook circa 2 minuten, tot ze gaar zijn. Schep met een schuimspaan op de hete noedels.

Voeg het varkensgehakt toe aan het water en zet het vuur hoog. Roer het gehakt in het water rul. Laat circa 5 minuten koken, tot het water is verdampt en het gehakt gaar is.

Schep de garnalen op de groenten in de slakom en voeg ook het gehakt toe. Leg de glasnoedels erop en schenk de dressing erover. Dit zorgt ervoor dat de noedels niet aan elkaar plakken. Voeg de cashewnoten en de koriander toe en roer alles goed door. Serveer direct of zet eerst circa 30 minuten in de koelkast.





TOM YUM GAI (HETE ZURE KIPPENSOEP)

VOOR 4 TOT 6 PERSONEN

Als je bij een Thais restaurant gaat eten, staat deze soep zeker op de menukaart. Ik houd van de pittige smaak; je proeft de pittigheid, maar hij blijft niet hangen. Sommige chef-koks voegen suiker toe, maar wat mij betreft is dit een pittige, hartige en zure soep waarin de zoetige smaak afkomstig is van de gebakken sjalot en de tomaten. Maar proef vooral en breng de soep op smaak met suiker als je dat lekker vindt. Het is een heerlijk voorgerecht, maar je kunt de soep ook met bijvoorbeeld noedels vullender maken en hem als licht hoofdgerecht serveren. Gai betekent kip, dus dit is een tom yum met kip. Je kunt de bouillon vervangen door garnalenbouillon (zie pag. 18) en garnalen toevoegen voor een heerlijke tom yum goong, of maak een vegetarische variant met water en tofu.

VOORBEREIDING: 10 MINUTEN
BEREIDING: 20 MINUTEN

- 2 el koolzaadolie
- 2 sjalotten, gesnipperd
- 1 l Thaise kippenbouillon (zie pag. 18) of water
- 1 stengel citroengras, gekneusd en in 5 stukjes
- 8 limoenblaadjes (djerोकeroet, o.a. toko), steeltjes verwijderd en fijngesneden
- 2,5 cm laos (o.a. toko), in dunne plakjes
- 3 teentjes knoflook, grofgehakt
- 250 g kipfilet, in stukjes
- 1 el tamarindepasta (zie pag. 17 of kant-en-klaar)
- 8 champignons, in kwarten
- 1 el chilipasta (nam prik pao; zie pag. 142 of kant-en-klaar, o.a. toko)
- 1 el chili-olie met wat van het chilipepermengsel op de bodem (zie pag. 146 of kant-en-klaar; het liefst Thaise, maar Chinese kan ook)
- 3-4 el Thaise vissaus*
- 3 groene rawit pepers of andere groene chilipepers, gekneusd en in de lengte opengesneden
- 1 kleine handvol koriander, grofgehakt
- 2 tl fijngeraspte palmsuiker (o.a. toko) of kristalsuiker (optioneel en naar smaak)
- 2 tomaten, in kwarten
- 3 lente-uitjes, grofgehakt
- een handvol fijngesneden groenten, zoals kool, taugé, wortel (optioneel)

Verhit de olie in een grote pan op middelhoog vuur. Voeg de sjalot toe en bak 1 minuut. Voeg dan de bouillon of het water, het citroengras, de limoenblaadjes, de laos en de knoflook toe en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat circa 10 minuten zachtjes koken.

Roer nu de kip erdoor en kook circa 5 minuten tot de kip gaar is. Voeg de tamarindepasta toe en roer goed door.

Roer de champignons, de chilipasta, de chili-olie, de vissaus, de groene rawit pepers en de koriander erdoor. Als de hoeveelheid van een bepaald ingrediënt je afschrikt, voeg het dan beetje bij beetje toe en blijf proeven.

Proef zodra alles is toegevoegd en breng indien nodig verder op smaak. Je kunt op dit moment ook wat suiker toevoegen voor een zoetere smaak.

Voeg tot slot de tomaten toe en laat garen in de hete bouillon. Voeg de lente-ui en andere groenten naar keuze toe. Ik voeg vaak taugé, kool en wortel toe, maar dit is optioneel.

Schep de soep in kommen en serveer.

OPMERKING

*Veel Thaise vissausen bevatten gluten, maar er zijn glutenvrije versies verkrijgbaar.



GV <30

JUNGLECURRY MET EEND

VOOR 4 PERSONEN

Junglecurry komt oorspronkelijk uit de stad Chiang Mai in het noorden van Thailand. Van oudsher werden ingrediënten gebruikt die in de jungle gevonden konden worden. Ooit werd de curry met wild gemaakt, maar je ziet deze curry tegenwoordig eerder met kip, eend of varkensvlees op de menukaart staan. In tegenstelling tot veel andere Thaise curry's wordt er geen kokosroom gebruikt. De bouillon moet pittig, dun en helder zijn en boordevol vlees en groenten zitten. Erg lekker met kleefrijst zoals afgebeeld op de foto.

VOORBEREIDING: 15 MINUTEN
BEREIDING: 15-20 MINUTEN

- 4 eendenborstfilets
- 2 el koolzaadolie, arachideolie of kokosolie
- 6 el Thaise rode currypasta (zie pag. 14 of kant-en-klaar naar smaak)
- 500 ml Thaise kippenbouillon (zie pag. 18 of kant-en-klaar) of water
- 10 sperziebonen, in stukjes van 2,5 cm
- 1 blik à 227 g bamboescheuten, uitgelekt en in dunne reepjes
- 5 babymaïskolven, in stukjes
- 3 el verse groene peperkorrels (o.a. toko)
- 2-3 el Thaise vissaus*
- 6 limoenblaadjes (djeroek peroet, o.a. toko), steeltjes verwijderd en fijngehakt
- sap van ½ onbespoten limoen
- 1 tl fijngeraspte palmsuiker (o.a. toko, optioneel)
- koriander, ter garnering
- Thais basilicum, ter garnering

Verhit een koekenpan op middelhoog vuur, leg de eendenborsten met het vet naar beneden in de pan en bak circa 5 minuten. Keer om en bak nog 2 minuten. Het vlees moet vanbinnen nog roze zijn. Snijd in dunne, kleine plakjes en zet apart.

Verhit de olie in een grote pan of wok op middelhoog vuur, roer de rode currypasta erdoor en bak circa 30 seconden, tot het aroma vrijkomt. Roer de bouillon of het water erdoor en breng zachtjes aan de kook. Voeg de plakjes eendenborst toe en laat circa 5 minuten in de bouillon koken, tot ze gaar zijn.

Roer de groenten en de groene peperkorrels erdoor en laat zachtjes koken, tot ze de gewenste garing hebben. Ik laat ze meestal maar 3 minuten koken, omdat ze nog verder garen in de hete currysous. Voeg de vissaus, de limoenblaadjes en het limoensap toe. Breng de saus indien nodig verder op smaak met extra suiker, vissaus en/of limoensap. Dit is een pittige curry, dus je kunt ook nog wat rode currypasta of chilipoeder toevoegen.

Garneer tot slot met koriander en Thais basilicum.

OPMERKING

*Veel Thaise vissausen bevatten gluten, maar er zijn glutenvrije versies verkrijgbaar.

PAD THAI

VOOR 4 PERSONEN

Pad thai is waarschijnlijk het bekendste Thaise noedelgerecht. Het werd pas in 1939 voor het eerst geserveerd. De Thai aten toen al eeuwenlang rijstnoedels, maar in de jaren 30 waren Chinese tarwenoedels heel populair in Thailand. Om het Thaise nationalisme te bevorderen liet de toenmalige minister-president Plaek Phibunsongkhram niet alleen de naam van het land Siam in Thailand veranderen, maar stimuleerde hij ook het koken met rijstnoedels en rijst om een einde te maken aan de Chinese invloed. Rijst wordt in Thailand immers in groten getale verbouwd. *Pad thai* wordt nu in vrijwel elk Thais restaurant geserveerd. Dit is mijn versie van het gerecht.

**VOORBEREIDING: 20 MINUTEN
+ WEKEN**

BEREIDING: 15 MINUTEN

2 el koolzaadolie
1 tl gedroogde garnalen
(o.a. toko)
6 teentjes knoflook, grofgehakt
100 g stevige tofu, in plakjes
2 kipdijfilets, in kleine blokjes
2 eieren
6 gamba's, gepeld en
schoongemaakt
2 tl ingelegde daikon (choi po,
o.a. toko, optioneel)
200 g gedroogde rijstnoedels,
30 minuten in lauwwarm
water geweekt of 400 g verse
noedels
5 lente-uitjes, in stukjes van 5 cm
150 g taugé, plus extra ter
garnering
50 g geroosterde ongezouten
pinda's, grofgehakt
1 tl geroosterde chilivlokken
(zie pag. 22)
partjes limoen, ter garnering

VOOR DE SAUS

5 el Thaise vissaus*
2 el suiker
70 ml tamarindepasta
(zie pag. 17 of kant-en-klaar)
1 el vers limoensap
1½ el witte azijn
1 el sriracha (zie pag. 145 of
kant-en-klaar)

Meng om te beginnen alle ingrediënten voor de saus in een kom en breng indien nodig verder op smaak. Zet apart.

Verhit de olie in een wok op hoog vuur, voeg de gedroogde garnalen en de knoflook toe en bak circa 30 seconden. Voeg de tofu en de kip toe en bak 1 minuut.

Schuif alles in de wok aan de kant en breek de eieren aan de andere kant in de wok. Laat 1 minuut garen en roer het ei vervolgens door de andere ingrediënten.

Voeg de gamba's toe en bak 1 tot 2 minuten met de rest van de ingrediënten, tot ze half gaar zijn. Voeg dan de saus toe.

Roer de ingelegde daikon en de geweekte of verse rijstnoedels erdoor tot de noedels met de saus zijn bedekt. Schep de lente-ui en de taugé erdoor; door de hete noedels worden de lente-ui en de taugé ook gaar, maar eigenlijk stoom je ze. Roer de helft van de pinda's erdoor en bak tot de noedels er nat uitzien maar er niet veel saus over is. De noedels moeten niet druipen van de saus, maar vochtig zijn.

Schep op vier verwarmde borden en garneer met de rest van de pinda's, de geroosterde chilivlokken en de extra taugé. Serveer met de partjes limoen.

OPMERKING

*Veel Thaise vissausen bevatten gluten, maar er zijn glutenvrije versies verkrijgbaar.





THAISE GESTOOMDE ZEEBAARS MET LIMOEN-KNOFLOOKSAUS

VOOR 2 TOT 4 PERSONEN

De eerste maaltijd die ik tijdens mijn meest recente reis in Bangkok bestelde, was gestoomde vis met limoen-knoflooksaus. Ik had het al verschillende keren in de Verenigde Staten en in het Verenigd Koninkrijk gegeten, maar ik wilde weten hoe het in Thailand smaakte. Het was niet zozeer de saus die ik wilde proeven, maar de barramundi die ze gebruikten, omdat ik deze vis in het Westen nog nooit was tegengekomen. Ik vond barramundi erg op zeebaars lijken en net zo lekker. Bij Thaise restaurants in het Westen worden deze en andere visgerechten vaker met visfilets dan met hele vis geserveerd. Dat is natuurlijk een optie, maar ik vind het leuk om een hele vis op tafel te zetten.

VOORBEREIDING: 10 MINUTEN
BEREIDING: 12 MINUTEN

2 zeebaarzen à 700 g,
schoongemaakt
20 limoenblaadjes
(djerोक peroet, o.a. toko)

VOOR DE SAUS

250 ml Thaise kippenbouillon
(zie pag. 18)
2 el fijngeraspte palmsuiker
(o.a. toko)
20 teentjes knoflook, fijngehakt
6 rode rawit pepers of andere
rode chilipepers (meer of
minder naar smaak),
fijngehakt
6 el Thaise vissaus*
150 ml vers limoensap
3 el fijngehakte koriander

Snijd de zeebaarzen aan beide kanten drie of vier keer in. Vul de buikholte van de vissen met de limoenblaadjes en leg deze in een stoommand. Als je een visstomer hebt, is dat de beste optie, maar elke stoommand waar de vis in past is prima.

Plaats de stoommand boven een pan kokend water en stoom de vis in circa 12 minuten gaar.

Maak intussen de saus. Verhit de kippenbouillon in een pan op middelhoog vuur en breng aan de kook. Voeg de palmsuiker toe en roer tot de suiker is opgelost. Zet het vuur uit en voeg de gehakte knoflook toe. De scherpe smaak van de knoflook wordt milder in de hete bouillon.

Roer de gehakte rawit pepers erdoor, gevolgd door de vissaus, het limoensap en de koriander. Roer goed door, breng indien nodig verder op smaak en zet apart.

Controleer of de vis gaar is; het vlees moet gemakkelijk loskomen van de graat. Zo niet, laat dan nog 1 minuut stomen.

Leg de vissen op een verwarmd bord en schep wat van de knoflook, de rawit pepers en de koriander uit de saus erover. Schenk dan de rest van de saus over de vissen. De saus hoeft niet gloeiend heet te zijn omdat het meer een salsa is dan een saus, maar ik vind het lekker als de saus warm is. Serveer direct.

OPMERKING

*Veel Thaise vissausen bevatten gluten, maar er zijn glutenvrije versies verkrijgbaar.

GV V VE <30

ZOETE CHILISAUS

VOOR 250 ML

Je kunt natuurlijk Thaise zoete chilisaus bij de supermarkt kopen, maar die komt mijns inziens niet in de buurt van zelfgemaakte. Met dit recept maak je een zoete chilisaus die vol chilipepers en knoflook zit. Bovendien kun je de pittigheid aanpassen. De milde rode pepers zijn er voor de kleur en de rode rawit pepers zijn er voor de pittigheid. Gebruik meer rawit pepers voor een pittigere saus of gebruik alleen de mildere rode pepers. Deze saus is echt zoet en daarom heb je alle suiker nodig.

VOORBEREIDING: 10 MINUTEN
BEREIDING: 15 MINUTEN

7 teentjes knoflook, grofgehakt
5 grote rode pepers, grofgehakt
4 rode rawit pepers of andere rode chilipepers (meer of minder naar smaak), in dunne ringetjes
100 g suiker
4 tl moutazijn (o.a. online) of rijstazijn
1 el (glutenvrije) Thaise vissaus
½ tl tapiocameel (o.a. toko) of maïszetmeel (beide zijn glutenvrij)
zout, naar smaak

Hak de knoflook met de rode pepers en de rawit pepers in een keukenmachine of met een mes grof.

Breng 150 ml water op middelhoog vuur aan de kook en voeg de suiker toe. Laat zachtjes koken tot de suiker is opgelost. Roer 3 theelepels van de moutazijn, het knoflookmengsel en de vissaus erdoor. Zet het vuur laag en laat 5 minuten zachtjes koken.

Klop het tapiocameel of het maïszetmeel met de rest van de moutazijn en klop dit papje door de saus. Breng indien nodig op smaak met vissaus of zout als je een zoutere saus wilt.

Laat afkoelen en schenk in een pot met een goed passend deksel. Je kunt de chilisaus minimaal 2 weken in de koelkast bewaren.

GV <30

CHILIPASTA

VOOR CA. 400 ML

Chilipasta of *nam prik pao* hoort in je Thaise receptenrepertoire. *Nam prik* betekent chilidip en *pao* betekent roosteren of verbranden. En dat is precies wat je krijgt: perfect geroosterde, verse ingrediënten met een pittige bite.

VOORBEREIDING: 15 MINUTEN
BEREIDING: 5 MINUTEN

2 banaansjalotten, gesnipperd
10 grote teentjes knoflook, grofgehakt
10 gedroogde rode rawit pepers of andere chilipepers, in kleine stukjes
10 rode pepers, grofgehakt
2 el gedroogde garnalen (o.a. toko)
1 tl Thaise garnalenpasta (kapi, o.a. toko)
2 el fijngeraspte palmsuiker (o.a. toko) of fijne kristalsuiker
2 el tamarindepasta (zie pag. 17 of kant-en-klaar)
2,5 cm laos (o.a. toko), fijngehakt
3 el (glutenvrije) Thaise vissaus
125 ml koolzaadolie

Verhit een droge koekenpan of wok op middel-hoog vuur en voeg de sjalot en de knoflook toe. Beweeg de knoflook en de sjalot voortdurend rond in de pan, tot ze beginnen te roken en hier en daar roosteren. Zorg ervoor dat de knoflook niet verbrandt. Laat afkoelen op een bord.

Voeg de rode pepers en de rawit pepers toe aan de pan en rooster 40 seconden, tot de aroma's vrijkomen.

Voeg de knoflook, de sjalot en de chilipepers met de rest van de ingrediënten plus 2 eetlepels water toe aan een keukenmachine en pureer in 1 minuut tot een dikke pasta. Voeg toe aan een wok of koekenpan en bak tot de kleur twee tinten donkerder is geworden en de olie uit de pasta loopt. Breng indien nodig verder op smaak met suiker, vissaus of tamarinde. Klop de olie weer door de pasta.

Pureer indien nodig nog een keer en bewaar maximaal twee weken in een gesteriliseerde pot (zie pag. 147) in de koelkast.

Vanaf linksboven met de klok mee: sriracha (pag. 145); chilipasta (hierboven); zoete chilisaus (links); ingelegde chilipepers (pag. 147); pittige ingelegde sjalot (pag. 147)





ZOETE KLEEFRIJST MET MANGO

VOOR 4 PERSONEN

Uit Thailand komen geweldige desserts! De meeste zijn vrij ingewikkeld en omvatten ingrediënten die moeilijk verkrijgbaar zijn. Dat is wellicht de reden dat er bij westerse Thaise restaurants niet veel desserts op de menukaart staan. Zoete kleefrijst met mango is een dessert dat je hoogstwaarschijnlijk wél tegenkomt als je uit eten gaat in een Thais restaurant. Het is eenvoudig en je kunt het van tevoren maken, wat mooi meegenomen is. Naar mijn mening zijn sommige Thaise desserts erg zoet, maar ik ben dan ook geen zoetekauw. De gezouten kokossaus brengt het dessert mooi in balans, maar voeg de suiker langzaam toe, proef gaandeweg en voeg meer of minder naar smaak toe. Ik garneer dit dessert graag met geroosterde mungbonen voor de textuur. Ik neem voor dit recept het liefst kleine mango's met een gele schil die je bij veel toko's vindt, maar je kunt alle verse soorten mango gebruiken.

**VOORBEREIDING: 20 MINUTEN
+ WEKEN**

BEREIDING: 40 MINUTEN

225 g kleefrijst
250 ml kokosmelk
1 tl zout
7 el suiker (meer of minder naar smaak)
3 mango's, in dunne plakjes en gekoeld

**VOOR DE GEZOUTEN
KOKOSSAUS**

150 ml kokosmelk
1 el rijstmeel
½ tl zout
1 el suiker

OPTIONELE GARNERING

3 el gewassen splitmungbonen (moong dal, o.a. toko)
½ tl koolzaadolie

Voeg de kleefrijst toe aan een grote kom en bedek met water. Roer door met je hand, waardoor het water troebel wordt. Giet af en herhaal een paar keer tot het water bijna helder is. Bedek de rijst opnieuw met water en laat 6 uur of een hele nacht weken. Voeg de geweekte rijst toe aan een stoommand en laat 20 tot 25 minuten stomen.

Als je de geroosterde mungbonen ter garnering wilt maken, kun je dit nu doen terwijl de rijst staat te stomen. Spoel de mungbonen af onder water, laat 10 minuten in een pan water zachtjes koken en giet af. Verhit een koekenpan die licht is ingevet met de olie op middelhoog vuur. Voeg de mungbonen toe en rooster ze in een paar minuten lichtbruin. Beweeg goed rond in de pan, zodat ze gelijkmatig worden geroosterd. Zet apart.

Breng intussen de 250 ml kokosmelk, het zout en de suiker in een pan aan de kook. Laat een paar minuten koken tot de suiker en het zout zijn opgelost. Breng indien nodig op smaak met meer zout of suiker. Houd warm. Roer de gare rijst door de kokosmelk en laat 45 minuten afgedekt staan.

Klop voor de gezouten kokossaus 2 eetlepels kokosmelk met het rijstmeel tot een glad papje en zet apart.

Voeg de rest van de ingrediënten voor de saus toe aan een pan en breng zachtjes aan de kook. Roer het rijstmeelpapje erdoor en laat een paar minuten zachtjes koken, tot de saus glad en dik is.

Verdeel de kleefrijst over vier borden. Leg de plakjes mango naast de rijst en besprenkel met de gezouten kokossaus. Garneer eventueel met de geroosterde mungbonen.

