

# 2024 september

Kookclub Barendrecht · Herfst

---

**Pho Pbia – Thaise loempia's**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijst noedels	100	g
witte kool	100	g
kleine wortel	1	
teentjes knoflook	2	
olie	30	ml
half om half gehakt	200	g
plakken loempia vellen	10	
suiker	4	g
eiwit	13	g
oestersaus	30	ml
vissaus	15	ml
maggi en peper		

Week de rijst noedels ca. 5 minuten in warm water. Laat ze uitlekken en knip ze vervolgens in korte stukken. Maak de kool en wortel schoon en snijd ze julienne. Verhit 2 el olie in een wok. Pers de teentjes knoflook uit en bak ze even. Voeg het gehakt toe en roerbak dit ca. 2 minuten boven op hoge temperatuur. Voeg de groenten en de rijst noedels toe. Voeg de vissaus, de oestersaus en suiker toe. Bak alles nog ca. 3 minuten op een matige temperatuur. Laat het mengsel afkoelen en voeg naar smaak maggi en peper toe. Spreid de deegvellen uit op een bakplaat in ruitvorm. Schep op de onderste hoek van ieder velletje 2 el vulling. Vouw het onderste hoekje van het deeg over de vulling. Vouw de linker- en rechterflap ook naar binnen. Bestrijk de laatste flap met eiwit en plak hem vast. De rolletjes moeten ca. 7 cm lang worden. Rol ze stevig op. Verhit de frituurolie op 180oC in de friteuse. Frituur de rolletjes in ca. 4-6 minuten goudgeel en laat ze uitlekken op keukenpapier. Geef er de zoetzure saus bij.

## Zoetzure saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	2	
teentje knoflook	2	
gember	4	cm
rode peper zonder zaad	1	
tomatenpuree	60	g
sojasaus	15	ml
witte azijn	50	ml
ananas netto uit blik	300	g
peper en zout		
zonnebloemolie		

Snipper de ui en hak de knoflook, gember en de peper fijn. Fruit dit aan in wat olijfolie in een steelpannetje. Voeg de tomatenpuree toe en bak dit mee. Door verhitting ontzuurt de puree en krijgt hij een zoetere smaak. Voeg de sojasaus, de azijn en de geblenderde ananas toe. Breng het al roerend aan de kook. Breng de zoetzure saus op smaak met peper en zout. Is de saus nog te dik, voeg dan een scheutje water toe.

## Kung Thord - Gefrituurde garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote rauwe garnalen, ongepeld	500	g
lichte sojasaus	45	ml
sesamolie	20	ml
tempurameel	100	g
peper en zout		
zonnebloemolie	1	liter

Pel de garnalen maar laat de staarten eraan zitten. Verwijder het darmkanaal spoel deze en dep ze droog met behulp van keukenpapier. Wrijf ze in met peper, sesamolie en sojasaus en laat ze afgedekt ca. 30 minuten marineren in de koelkast. Voeg 2 dl water toe aan het tempurameel en het zout en klof dit met de garde langzaam tot een dik vloeibaar beslag zonder klontjes. Verhit de olie in een pan tot ca. 160oC. Neem de garnalen bij hun staarten, haal ze door het tempurabeslag en frituur ze in ca. 1 minuut goudbruin. Schep ze met een schuimschaaf uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer de garnalen met de zoetzure saus.

## Miang Kai - kipfilet op slablaadjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet	400	g
vissaus	45	ml
limoensap	30	ml
palmsuiker	30	g
gemberwortel	40	g
sjalotten	5	
verse thaise pepertjes	5	
limoenen	2	
geroosterde zoute pinda's	50	g
kropjes little gem	2	

Snijd de kipfilet zeer fijn. Roer de kipfilet, de vissaus, het limoensap en de suiker goed door elkaar. Dek de kom af en laat het mengsel ca. 20 minuten marineren in de koelkast. Schil de gemberwortel en pel de sjalotten. Snijd beide brunoise ( ca. 0,5 cm). Was de pepers, verwijder de steeltjes en snijd ze in ringetjes. Schil de limoenen tot op het vruchtvlees, en snijd de limoen in blokjes van 0,5 cm. Verwijder de pitjes. Doe de stukjes gember, ui, peper, limoen en de pinda's in een aparte kom zet deze apart voor de garnering. Scheur de grootste blaadjes log, was en droog ze. Leg op elk bord een blaadje sla (=schuitje). Doe het kippenvlees in een droog stuk kaasdoek en knijp alle vocht eruit. Vang het vocht op in een steelpan, breng het snel aan de kook en pocheer hierin het vlees ca. 2 minuten op een matige temperatuur. Neem de pan van de warmtebron en laat afkoelen. Laat het nogmaals in een zeef goed uitlekken. Verdeel de kip op de little gem blaadjes. En strooi het garnituur over de kip.

## Thaise Penang curry - Rode curry pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde rode chilipepers	5	
verse gember, geschild en fijn gehakt	3	cm
stengels citroengras	2	
koriandersteeltjes	2	g
sjalotje	1	
knoflook tenen	2	
limoenen	2	
lichtbruine basterdsuiker	2	g
peper en zout		
zonnebloemolie		

Laat de gedroogde rode chilipepers ongeveer een uur weken in heet water, tot ze zacht zijn. Hak ze grof en doe ze in een vijzel. Schil de gember. Hak de gember, citroengras, koriandersteeltjes, de sjalot en knoflook heel fijn. Rasp de schil van de limoenen met een zesteur. Stamp de chilipepers fijn en voeg de overige ingrediënten beetje voor beetje toe, inclusief de suiker, tot alles fijn is. Voeg zout en peper naar smaak toe en roer er een scheutje olie doorheen.

## Thaise Penang curry

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pinda's	90	g
rode curry pasta	3	el
komijnzaad	3	g
korianderzaad	3	g
gember, geraspt	3.5	cm
limoenblaadjes	6	
kokosmelk	375	ml
kippenbouillon	250	ml
vissaus	20	g
palmsuiker	15	g
kippendij	250	g
rode puntpaprika's	2	
rode chilipeper	1	
groene chilipeper	1	
thaise basilicum	15	g
jasmijn rijst	250	g
zonnebloemolie		

Rooster de pinda's. Doe 60 gram geroosterde pinda's samen met de rode currypasta, het komijnzaad, het korianderzaad en de gember in een vijzel en kneus tot een pasta. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een pan en voeg de currypasta toe. Bak tot de geuren vrijkomen. Voeg ook de limoenblaadjes, de palmsuiker en de vissaus toe en roer goed. Voeg de kokosmelk en de kippenbouillon toe en roer opnieuw tot de smaken goed zijn verdeeld. Snijd de puntpaprika's in dunne reepjes en de kippendij in blokjes. Voeg de paprikareepjes en de stukjes kip toe en laat sudderen tot de kip gaar is. Snijd de rode en groene chilipepers in ringetjes, voeg deze toe en laat nog een paar minuten koken. Kook de Jasmijnrijst volgens de gebruiksaanwijzing.

## Tod Nam Pla - viskoekjes met komkommerrelish

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilets	625	g
thaise rode currypasta	25	g
panko	75	g
bloem	75	g
eieren	2.5	
limoenen	2.5	
bosuitjes	2.5	
koriander	40	g
witte wijnazijn	60	ml
suiker	75	g
komkommers	2	
sjalotjes	2	
rode pepers	2	
zonnebloemolie		

Snij de visfilet in kleine blokjes als in tartaar. Meng dit met de currypasta, bloem en het ei met de hand in een kom. Rasp de schil van de limoen boven het mengsel, voeg de bosui in ringen gesneden en de fijn gehakte koriander toe en meng deze goed. Rol met vochtige handen circa 10 viskoekjes van het mengsel en druk ze plat. Paneer ze in de panko. Leg de viskoekjes op een schaal, dek af met folie en zet circa 30 minuten in de koelkast. Verwarm intussen de azijn en suiker op een lage stand totdat de suiker volledig is opgelost. Laat dit azijnmengsel afkoelen. Snijd de komkommer in dunne plakjes. Meng de komkommer met heel fijn gesneden sjalot en in ringen gesneden rode peper en giet de afgekoelde azijn erover. Breng op smaak met zout en peper en roer goed door. Verhit een laagje olie tot 170°C in een bakpan. Bak hierin de viskoekjes in circa 5 minuten rondom knapperig en goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Snijd de rest van de limoen in partjes. Serveer de viskoekjes warm met de komkommerrelish en partjes limoen.

**Tom kha ka - Thaise kippensoep**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse laos	60	g
stengels citroengras	5	
teentjes knoflook	5	
halve rode peper	2.5	
rode ui	2	
blaadjes limoenblad	12	
gemberwortel	10	cm
blokjes kippenbouillon	5	
kokosmelk	1	l
water	1.5	l
kipfilet	400	g
kastanjechampignon	375	g
wortels	200	g
zonnebloemolie	5	ml
limoen	2	
rode peper	1	
vissaus	10	ml
takjes koriander	10	

Snijd de laos in plakjes van ongeveer een halve centimeter. Leg de stengels citroengras op de snijplank en kneus deze door er flink met de platte kant van je mes op te drukken en leg er een knoop in. Snijd de rode ui in grove stukjes en haal de limoenblaadjes uit de vriezer. Snijd de knoflook fijn en de rode peper in dunne ringetjes. Schil de gember en snijd deze brunoise en voeg toe aan de soep. Leeg het blikje kokosmelk in een soeppan en vul aan met het water. Zet op een middelhoge temperatuur en doe de gesneden smaakmakers en de bouillonblokjes er bij. Breng het geheel aan de kook. Zeef de soep of verwijder alle smaakmakers met een schuimspaan. Breng de soep op een lage temperatuur weer tegen de kook. Snijd de kastanjechampignons en de wortel in plakjes en zet de champignons aan in wat olie. Voeg dit toe aan de soep en laat 5 minuten koken. Snijd de kipfilet in smalle reepjes en bak deze aan. Voeg de reepjes en de vissaus toe aan de soep. Voeg wat gesneden Spaanse peper, limoenrasp en -sap naar smaak toe. Voeg extra vissaus toe als de soep niet zout genoeg is. Proef de soep en bepaal of hij goed op smaak is of nog iets extra's nodig heeft. Schenk de soep in kommen en garneer naar smaak met fijngesneden koriander.

**HOOFDGERECHT** Nua Pad Prik – pikante biefstuk, Gaeng Ped Moo Kab Tua – varkensvlees met chilipasta en sperzieboontjes en Eiernoedels

---

### Nua Pad Prik - pikante biefstuk

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
biefstuk	500	g
zout	2	g
zwarte peper		
teen uitgeperste knoflook	1	
groene spaanse pepers	2	
rode spaanse peper	1	
plantaardige olie	60	ml
vissaus	30	ml
suiker	4	g
gehakte koriander	30	g

Laat de biefstuk een half uur op kamertemperatuur komen en dep het droog. Wrijf deze in met zout, peper en knoflook en laat 5 min trekken. Hak de chilipepers zeer fijn. Verhit de olie in een grote wok tot flink heet. Brak het vlees rondom bruin, plaats het in de oven op 90oC, en zet de thermometer op een kerntemperatuur van 52oC, en steek deze in het vlees. Voeg de chilipepers toe met de vissaus en suiker en laat op matige temperatuur onder voortdurend omscheppen gaar worden. Roer de koriander erdoor, schep alles over op een warme bord, samen met de andere twee gerechtjes en de noedels. Serveer meteen.

### Chilipasta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde pepertjes	1.5	
sjalotjes	4	
teentjes knoflook	3	
gemalen galanga	1	g
zwarte peper		
gemalen citroengras	3	g
gemalen koriander	3	g
limoensap	1	g
garnalenpasta	5	g
zout		

Verkruiemel de gedroogde pepertjes en snijd de slatlotjes fijn. Pel de teentjes knoflook en pers ze en uit. Doe dit in een vijzel, voeg de overige ingrediënten toe en wrijf het fijn tot een pasta.

## Gaeng Ped Moo Kab Tua - varkensvlees met chilipasta en sperzieboontjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mager varkensvlees	800	g
zoete sojasaus	60	ml
sperzieboontjes	300	g
zonnebloemolie	60	ml
palm- of rietsuiker	15	g

Snijd het vlees in lange dunne repen en wentel dit door 2 el soja. Snijd de sperziebonen in stukjes van 2 cm kook ze vervolgens beetgaar. Verhit de olie in een pan en bak hierin het vlees snel aan. Zet tot gebruik opzij. Bak de chilipasta al roerend enkele minuten in het bakvet. Schep daarna het vlees, de palmsuiker, de overige sojasaus en de sperzieboontjes erdoor.

### Eiernoedels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiernoedels	500	g
tenen knoflook	3	
sojasaus	75	ml
takjes koriander	10	
zonnebloemolie		

Kook de eiernoedels en laat ze afkoelen. Hak de knoflook fijn en bak dit in een wok. Blus af met de sojasaus en voeg de korianderblaadjes toe. Verwarm in een andere wok een ruime hoeveelheid olie en frituur hierin de noedels in kleine porties tot ze knapperig geworden zijn. Voeg de knapperig gefrituurde eiernoedels toe aan het mengsel van sojasaus, knoflook en koriander en meng dit goed door elkaar.

### Mango sticky rice crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleefrijst ketan	175	g
water	225	g
kokosmelk	175	ml
suiker	100	g
zout		
mangopuree diepvries	550	g
bloem	175	g
roomboter koud	100	g

Kook de kleefrijst met het water ca. 10 minuten. Giet af en laat nog 10 minuten met deksel op de pan rusten. Kook de kokosmelk samen met 50 gram suiker en een snufje zout. Voeg de kleefrijst aan de kokosmelk toe en roer goed door. Laat ca. 15 minuten rusten om de kokosmelk in te laten trekken. Meng de mango erdoor en proef of het zoet genoeg is. Verdeel de massa over de schaaltjes, 1 p.p. en zet apart. Snijd de boter in blokjes en meng ze met 50 gr suiker en bloem tot een crumble. Verdeel dit boven het mangomengsel. Zie eindbewerking voor de laatste stap - verwarmen onder de grill van de Salamander in ca. 10 minuten.

### Kokosijs met chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	500	ml
slagroom	250	ml
kokos	125	g
suiker		

Meng de kokosmelk, slagroom, 100 g kokos en de suiker en roer dit goed door.