

2004 april

CCR Rijnmond · Lente

Khao Tom Goong (rijstsoep met garnalen)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jasmijnrijst	300	gr.
water	600	ml
gemalen witte peper	1	tl
stengels bleekselderij, gehakt	6	
gevogelte fond	3	el
partygarnalen	600	gr.
gestoomde jasmijnrijst (khao suay)	400	gr.
vissaus (nam pla)	6	el
olie	6	el
in plakjes gesneden knoflook (kratiem)	3	tl
verse koriander blaadjes (garnering)		

Doe de rijst in een pan. Spoel de rijst. Leg het deksel op de pan en breng aan de kook. Draai het vuur neer op de laagste stand en laat 10 minuten afgesloten stomen. Draai het vuur uit en laat nog 10 minuten afgesloten stomen. Breng het water aan de kook. Voeg de gehakte bleekselderij, de witte peper en de gevogelte fond toe. Verhit de olie in een kleine pan en roer de gestoomde rijst en vissaus er door tot dat deze gaar zijn. Doe de soep in een kom en garneer met koriander blaadjes en gefruitte knoflook.

Po Pia Sod (gestoomde loempia's)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
loempiavellen (neem er iets meer voor mislukkingen)	12	st
chinese sla (of een andere stevige slasoort)	12	blok
chinese worstjes, in blokjes gesneden	3	st
gebakken tofu	200	gr.
komkommer, geschild en in repen van 1 cm gesneden	1	st
taugé, geblancheerd	200	gr.
spinazie, geblancheerd	200	gr.
pindasaus	150	ml

Stoom de loempiavellen gedurende 1 minuut. Leg op het onderste deel van ieder vel een stuk sla van 15 bij 15 cm. Schik gelijke porties van alle ingrediënten, met uitzondering van de pindasaus, op het sla-vierkant. Begin vanaf onderaan op te rollen. Vouw de zijanten naar binnen en rol verder op. Maak de andere loempia's op gelijke wijze. Verwarm de pindasaus. Stoom de loempia's gedurende 4 minuten.

Po Pia Taud (gebakken loempia's)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olie	4	el
fijngehakte knoflook	1	teen
varkensgehakt	250	gr.
wortel, geraspt	100	gr.
bleekselderij, fijn gehakt	100	gr.
bleekselderij voor de garnering		
vissaus (nam pla)	4	el
runderfond	1	el
suiker	2	el
witte peper naar smaak		
taugé	100	gr.
loempiavellen (neem er iets meer voor mislukkingen)	12	st
eierdooiers, losgeklopt	2	st

Verhit een grote koekenpan en voeg olie, knoflook en gehakt toe. Roerbak tot het mengsel gaar is. Roer de wortel, bleekselderij, vissaus, fond, suiker en peper er door. Laat 1 minuut op hoog vuur inkoken. Laat de vulling afkoelen en schep daarna de taugé er door. Leg een loempiavel met een hoek naar u toe. Schep twee eetlepels van de vulling op het onderste deel van het vel. Rol voorzichtig het vel op en vouw de zijkanten naar binnen en rol verder op. Kwast het bovenste stuk met eierdooier in. Verhit de frituurolie tot 180° en frituur de loempia's in porties goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

Kai Look-Kuey (eieren met tamarindesaus)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote eieren	6	st
gehakte sjalotten	100	gr.
tamarindesap	250	ml
vissaus	250	ml
suiker	120	gr.

Kook de eieren 6 minuten. Neem de eieren uit de pan en doe ze in koud water. Pel de eieren en zet weg. Verhit de olie tot 165°. Dep de eieren droog en frituur ze goudbruin. Neem ze uit de frituur en zet ze weg. Bak de gehakte sjalotten in een koekenpan goudbruin. Laat uitlekken en zet weg. Meng alle ingrediënten voor de saus. Breng aan de kook en laat 5 minuten sudderen. Halveer de eieren in de lengte en verwarm even in de saus. Garneer met de sjalotten.

Gaeng Kua Sapparod (ananaskerrie)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	500	ml
gehakte ananas	300	gr.
rode kerriepasta (nam prik gaeng ped)	2	el
vissaus (nam pla)	3	el
suiker	1,5	el
gekookte mosselen	125	gr.
gerookte zalm	125	gr.

Meng alle ingrediënten, behalve de mosselen en de zalm, in een grote pan en breng aan de kook. Voeg de mosselen toe. Laat het geheel doorkoken tot de mosselen gaar zijn. Voeg de zalm toe en serveer.

Pae-Sa Banrai (vis op boerenwijze)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
droge witte wijn		
tilapiafilets (250g/stuk), in de lengte doormidden gesneden	6	st
rijstwijn	6	el
zout	1,5	tl
witte peper	1,5	tl
vissaus (nam pla)	9	el
vers limoensap	12	el
stengels citroengras (gekneuzd en in grote stukken gesneden)	6	
middelgrote uien in ringen gesneden	3	st
knoflook, uit de knijper	6	teen
lente-uitjes, doormidden gesneden en gekneuzd	6	st
verse of gedroogde thai chilipepers	6	st
in staafjes gesneden galangal	8	el

Doe de tilapiafilets in een ovenschaal en verdeel de rest van de ingrediënten hierover. Voeg de witte wijn toe tot de filets helemaal onder staan. Laat 20 minuten in een oven van 200° C stoven.

Nuea Yang Nam Tok (watervalbiefstuk)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
haasbiefstuk	800	g
vissaus	2,5	dl
vers limoensap	10	el
gesnipperde lenteui	5	el
verse gehakte koriander	5	el
verse munt blaadjes	5	el
geroosterd sesamzaad	3	el
gemalen chilipeper	1	tl
chinese kolen, doormidden gesneden en vervolgens in drie gelijke delen gesneden	2	
broccoli roosjes	24	

Leg de biefstuk op een bord en wrijf beide kanten in met zout. Laat 5 minuten staan. Rooster de biefstuk 3 minuten aan beide kanten. Neem van het vuur en snijd in plakken van een halve centimeter. Blancheer de kool en de broccoli. Doe de plakken in een middelgrote pan en voeg de rest van de vissaus en limoensap toe. Roerbak 1 minuut op middelhoog vuur. Neem van het vuur en schep de lenteui, koriander, munt, sesamzaad en chilipeper erdoor. Serveer heet.

Gluay Chaap (geglaceerde banaan)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine, groene bananen	12	st
kristalsuiker	500	gr.
water	500	ml
druppels jasmijnessence	2	
snufje zout		

Pel de bananen en snijd in de lengte doormidden in plakjes van een halve cm. Verhit de olie in een wok tot 190° C. Frituur de bananen tot ze goudgeel en krokant zijn. Neem uit de pan en laat uitlekken (keukenpapier) en zet weg in een lauwarme oven. Verwarm de borden eveneens in deze oven. Meng de ingrediënten voor de siroop en kook gedurende 3 minuten de siroop tot goudgeel in. Haal de bananen door de siroop en neem ze er onmiddellijk weer uit. Serveer lauwwarm.

Hhao Neow Ma-Muang (zoete rijst met mango)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dessertrijst	400	gr.
melk	1500	ml
limoen	1	st
koksroom	750	ml
suiker	400	gr.
snufje zout		
rijpe mango's	3	st
geroosterd sesamzaad	2	el
bananenblad		

Maak de limoen goed schoon met lauwarm water. Kook de rijst in de melk en voeg de limoenschil toe. Verwijder de limoenschil wanneer de rijst gaar is. Laat de rijst afkoelen. Meng de ingrediënten voor de saus. Roer de rijst door de helft van de saus en zet weg. Schil de mango's en snijd in de lengte zo dicht mogelijk langs de pit in tweeën. Snij elke helft in plakken van 1 cm dik. Knip cirkels uit het bananenblad ter grootte van het midden van een dessertbord. Knip hier kleine driehoekjes uit. Plaats op het dessertbord. Schep de rijst op het bananenblad met enkele plakken mango. Giet de saus er voorzichtig over. Garneer met het geroosterde sesamzaad. Om het geheel een echt exotisch tintje te geven plaats een paarse of witte orchidee op de rand van het bord.