

ประเทศไทย

THAILAND

Het kookboek

Tekst en fotografie van
Jean-Pierre Gabriel

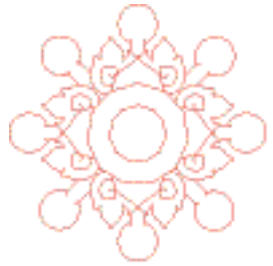
SPECTRUM



6 Inleiding



258 Geroosterd, gekookt & gebakken



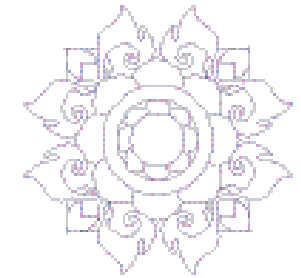
26 Pasta's & sauzen



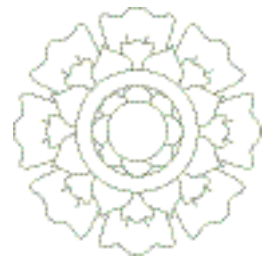
66 Hapjes & drankjes



320 Roerbakgerechten



370 Rijst & noedels



116 Salades



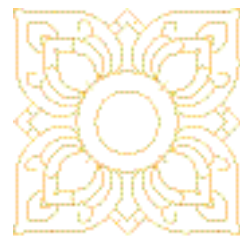
162 Soepen



412 Desserts



466 Gastkoks



202 Curry's



506 Ingrediëntenlijst

512 Register

ทับทิมกรอบ

Robijnen en smaragden van waterkastanje in kokosmelk

Herkomst Midden

Vorbereidingstijd 20 minuten, plus tijd om te weken

Bereidingstijd 15 minuten

Voor 4 personen

250 ml cream soda-siroop of groene suikersiroop

250 ml grenadine of rode suikersiroop

100–200 g tapiocameel

400 g waterkastanjes, gepeld en in blokjes

200 g superfijne tafelsuiker

1 pandanblad, in een knoop gebonden

250 ml kokosmelk

Servere met

fijngehakte ijsblokjes

Doe de cream soda-siroop, grenadine en het tapiocameel in aparte kommen. Verdeel de stukjes waterkastanje over de kommen rode en groene siroop, en laat ze ongeveer 10 minuten weken tot de stukjes kastanje de kleur absorberen. Schep ze met een schuimspaan in de kom tapiocameel en schud de kom om de stukjes een jasje te geven.

Zet een kom ijswater klaar. Breng 1,2 liter water aan de kook, doe er de stukjes waterkastanje bij en laat ze 3–4 minuten koken tot ze boven komen drijven en het meel transparant en geleiachtig is. Schep ze in de kom ijswater en zet ze opzij.

Breng 250 ml water met de suiker op matig vuur aan de kook. Laat het suikerwater inkoken tot het flink stroperig is, zet de pan van het vuur, laat afkoelen en zet opzij.

Warm het pandanblad en de kokosmelk 3–4 minuten in een pan op matig-laag vuur op, of tot de melk aan de kook komt. Zet de pan van het vuur en laat afkoelen.

Giet de waterkastanjes af en schep ze in een serveerkom. Giet er de suikersiroop en de geparfumeerde kokosmelk bij, en serveer het gerecht met fijngehakte ijsblokjes.

Foto blz. 107

น้ำดอกอัญชัน

Kittelbloemsap

Herkomst Midden

Vorbereidingstijd 3 minuten

Bereidingstijd 10 minuten

Voor 10 personen

100 g kittelbloemen, gewassen

1 kg superfijne tafelsuiker

1 tl zout

3 el citroensap

Servere met

ijsblokjes

Breng 3 liter water aan de kook in een pan op matig vuur, doe er de kittelbloemen bij en kook ze ongeveer 5 minuten. Voeg de suiker en het zout en citroensap toe, en blijf 5 minuten roeren tot de suiker opgelost is. Zet de pan van het vuur en laat het sap een beetje afkoelen. Giet het afgekoelde sap door een doek in een hittebestendige schenkan en laat het volledig afkoelen. Servere met ijsblokjes.

น้ำเต้าหู้มังกรปั่น

Drakenvruchtfrappé

Herkomst Midden

Vorbereidingstijd 5 minuten

Bereidingstijd 3 minuten

Voor 4 personen

4 drakenvruchten, geschild en gehakt

8 ijsblokjes

2 el honing

2 tl limoensap

Doe de drakenvruchten in een blender, voeg de ijsblokjes, honing en het limoensap toe en hak er een gladde smoothie van. Servere meteen.

Foto blz. 109

Drakenvruchtfrappé blz. 108



บัญชี หน่วยสินค้า
2222-0841
130. 00-5037-4013

๐๙๔๖๕๙๖๓๐๗

W 578



COT 400
ant 211024
245

0885020428
๕๗๖๖๘



Phat thai zonder noedels

Herkomst Midden

Vorbereitungstijd 15 minuten

Bereidingstijd 15–20 minuten

Voor 2 personen

250 ml plantaardige olie, om te frituren

100 g extra stevige witte of gele tofu, in blokjes van 1 cm

1 sjalot, fijngehakt

100 g varkensschouder of -lende, in dunne plakjes

2 el ingemaakte radijs, gehakt

10 rauwe garnalen, gepeld, zonder darm, met staart

2 eieren, geklutst

2 el gedroogde garnalen

4 tl tafelsuiker

1½ tl limoensap

1 el vissaus

2–3 el geroosterde pinda's, fijngestampt

3 rode pepers, fijngehakt

½ tl chilivlokken

100 g taugé

2 sprietjes Chinese bieslook, in stukjes van 4 cm

Garneer met

geroosterde pinda's, fijngestampt

een takje koriander

Serveer met

rauwe groenten, zoals Chinese bieslook, taugé en

bananenbloem

partjes limoen

Verhit de olie om te frituren in een wok of frituurpan tot 180°C, of tot een stukje brood in 30 seconden bruin is. Frituur de blokjes tofu 4–5 minuten, of tot ze goudbruin zijn. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Giet de olie op 3 eetlepels na uit de wok en roerbak de sjalot 1 minuut op matig vuur temperatuur. Doe er de plakjes vlees bij en roerbak ze 2–3 minuten of tot ze gaar zijn. Voeg de ingemaakte radijs en de garnalen toe, en roerbak ze 2–3 minuten, of tot de garnalen gaar zijn.

Doe er de eieren bij en bak ze 10 seconden. Voeg de gedroogde garnalen en tofu toe, en roerbak ze 1 minuut. Draai het vuur iets hoger, voeg het limoensap en de suiker, vissaus, geroosterde pinda's, pepertjes en chilivlokken toe, en roerbak ze 1 minuut. Roer er de taugé en bieslook door. Schep het mengsel op een schaal, garneer met de pinda's en het takje koriander, en serveer het gerecht met rauwe groenten en partjes limoen.

Foto blz. 349



ข้าวต้มมัด

Zoete kleefrijst in bananenblad

Herkomst Midden

Vorbereidingstijd 30 minuten, plus tijd om te weken

Bereidingstijd 1 uur 40 minuten

Voor 20 porties

500 g kleefrijst

100 g gedroogde zwarte bonen

500 ml kokosmelk

100 g tafelsuiker

2 tl zout

10 rijpe kleine bananen

bananenbladeren, in 18–20 cm brede repen

Week de rijst liefst een hele nacht, maar minstens 3 uur in een kom water, giet af en spoel onder de koude kraan af en laat uitlekken.

Week de bonen 2 uur in een andere kom water, laat ze uitlekken, spoel ze af en doe ze in een pan. Giet er zoveel water bij dat ze onderstaan, breng ze op matig vuur aan de kook en kook ze 50–60 minuten, of tot ze zacht zijn.

Roer intussen de kokosmelk, suiker en het zout in een kom door elkaar en giet het mengsel door een kaasdoek in een schone kom.

Zet de rijst met de gezoete kokosmelk in een wok op matig vuur en blijf ongeveer 10 minuten roeren tot de rijst gaar is. Zet de pan van het vuur.

Pel de bananen en snijd ze in de lengte doormidden.

Leg een bananenblad op een werkvlak en schep een eetlepel rijst en 10 zwarte bonen in het midden. Leg er 2 halve banaantjes op en schep er nog een lepel rijst op. Vouw de zijkanten en de boven- en onderkant van het blad over de vulling heen, en bind het pakketje met een touwtje dicht. Herhaal dit met de rest van de vulling, stoom de pakketjes 40–45 minuten en zet ze op tafel.

Foto blz. 433

ข้าวต้มมัดใบกล้วย

Kleefrijst in tijgergrasblad

Herkomst Noord

Vorbereidingstijd 20 minuten, plus tijd om te weken

Bereidingstijd 1½ uur

Voor 20 porties

500 g kleefrijst

100 g gedroogde kidneybonen

200 g tafelsuiker

1 tl zout

tijgergrasbladeren, om in te verpakken

Week de rijst liefst een hele nacht, maar minstens 3 uur in een kom water, giet af en spoel onder de koude kraan af en laat uitlekken. Schep de rijst in een kom en zet opzij.

Week de bonen 2 uur in een andere kom, laat ze uitlekken, spoel ze af en doe ze in een pan. Giet er zoveel water bij dat ze net onderstaan, breng ze op matig vuur aan de kook en kook ze 50–60 minuten, of tot ze zacht zijn.

Doe de bonen bij de rijst, roer ze goed door elkaar en voeg de suiker en het zout toe.

Leg een tijgergrasblad op je werkvlak. Schep een hoopje van 1 cm van het rijst-bonenmengsel in het midden van het blad. Vouw er een driehoekig pakketje van en zet het met een reepje bamboe vast. Herhaal dit met de rest van de vulling.

Breng in een grote pan 3 liter water aan de kook, leg er de pakketjes in, draai het vuur laag en laat ze 30 minuten pruttelen. Schep de pakketjes met een schuimspaan uit de pan, laat ze een beetje afkoelen en zet ze op tafel.

Foto blz. 434

Zoete kleefrijst in bananenblad blz. 432



Amy Chanta

Chat Thai

20 Campbell Street
Haymarket
Sydney 2000

ยำข้าวปลี

Warme salade van bananenbloem, jumbogarnalen en kip

Vorbereidingstijd 20 minuten
Bereidingstijd 15 minuten
Voor 6 personen

475 ml kippenbouillon
1 kipfilet
1 bananenbloem
sap van 1 citroen
1 el geraspte rijpe kokosnoot
een blik van 400 ml kokosmelk, ongeschud zodat de melk en room gescheiden zijn
3 jumbogarnalen
1½ el fijngesneden sjalotjes
1 el gefrituurde plakjes rode sjalot
1 el julienne gesneden kafferlimoenblaadjes
5 cashewnoten, om te garneren

Voor de dressing
2 el limoensap
1½ el vissaus
1½ el palmsuiker (vloeibaar) of bruine basterdsuiker
1 el chilipeperjam (blz. 35)
1 el kokosroom (uit het blik, zie boven)

Amy Chanta is geboren in Bangkok, maar verhuisde toen ze begin twintig was naar Sidney om haar geluk te beproeven. Ze trof er een stad aan met slechts één Thais restaurant en legio mogelijkheden. Ze opende haar eerste Chat Thai in 1994, waarna al snel nog zes andere zaken volgden. Ze reist regelmatig naar Thailand en de Aziatische regio om inspiratie op te doen en ontwikkelingen in de Thaise keuken te volgen. Ze is gefascineerd door voedsel en markten, en haar liefde voor de complexe contrasten binnen de Thaise keuken is door de jaren heen alleen maar toegenomen.

Breng de kippenbouillon in een pan op matig vuur aan de kook. Draai het vuur laag, doe er de kipfilet bij en kook hem 5 minuten, of tot hij gaar is. Schep hem met een schuimspaan uit de pan, laat hem afkoelen, trek hem met de hand in 5 mm brede reepjes en zet ze opzij.

Zet een kom met ijswater en citroensap klaar. Snijd het hart van de bananenbloem in plakjes en doe de rest in het ijswater. Zet opzij.

Rooster de geraspte kokos 1 minuut in een droge koekenpan tot hij goudbruin is, en zet opzij.

Breng de kokosmelk op matig vuur aan de kook en pocheer de garnalen 1–2 minuten, of tot ze nog een beetje glazig zijn.

Maak de dressing door het limoensap met de vissaus, suiker, chilipeperjam en kokosroom in een kom door elkaar te kloppen. Zet opzij.

Doe alle salade-ingrediënten in een grote kom, sprenkel er de dressing over en hussel alles goed door elkaar. Garneer de salade met cashewnoten en garnalen, en ga aan tafel.

ขนมจีนแกงเขียวหวานไก่

Groene curry met kip en gefermenteerde-rijstnoedels

Vorbereidingstijd 30 minuten
Bereidingstijd 30 minuten
Voor 6 personen

3 el zonnebloemolie
een blik van 400 ml kokosmelk, ongeschud zodat de room en melk gescheiden zijn
1–1,2 kg kip, vraag je slager de kip in 12 (of desgewenst meer) stukken te hakken, inclusief niertjes en lever
250 ml kippenbouillon
75 ml vissaus
2 el zachte rietsuiker, palmsuiker of lichtbruine basterdsuiker
10 appelaubergines, in kwarten
30 g erwt-aubergines, zonder steeltjes
15 kafferlimoenblaadjes, zonder stugge steeltjes, gesnipperd
4 lange rode Spaanse pepers, diagonaal in plakjes
100 g zoete-basilicumblaadjes, alleen de blaadjes en bloeiende topjes

Voor de currypasta
1 grote stengel citroengras, in dunne ronde plakjes
5 Thaise sjalotjes, grof gehakt
2 bollen knoflook, teentjes losgehaald en gepeld
schil van ½ kafferlimoen, grof gehakt
1 dunne galangawortel, in kleine schijfjes
1 el garnalenpasta
15 groene rawitpeperpjes
een handvol rawitpeperblaadjes (desgewenst)

Serveer met
300 g gefermenteerde-rijstnoedels of somen

Stamp alle ingrediënten voor de currypasta in een vijzel fijn en zet het mengsel opzij. De pasta blijft in een afgesloten bak in de koelkast 3 dagen goed. In de vriezer wel een maand.

Verhit de olie, currypasta en kokosroom ongeveer 10 minuten al roerend in een grote zware pan op matig vuur tot de groene olie begint te schiften en het mengsel sterk begint te geuren. Voeg de kokosmelk toe, breng aan de kook en laat 10 minuten koken.

Draai het vuur hoog, doe er de kip en de bouillon bij, leg een deksel op de pan en kook de stukken kip 20 minuten tot ze gaar zijn. Voeg na 10 minuten de vissaus en suiker toe, doe er de aubergines bij en laat ze de laatste 10 minuten meekoken. Zet de pan van het vuur, strooi er de kafferlimoenblaadjes, plakjes rode peper, en de basilicum bij. Leg de deksel niet meteen terug op de pan omdat de blaadjes door de stoom zwart worden.

Kook de noedels ongeveer 1 minuut in een pan kokend water, of volg de aanwijzingen op de verpakking. Laat ze uitlekken en serveer ze bij de groene curry.

