



VOORWOORD

Sawaddee kah,

Vroeger in Thailand werd ik 's ochtends wakker met de geur van heerlijk eten die het hele huis vulde. Mijn ouders hadden rond zes uur 's ochtends al allerlei lekkers klaargemaakt voor de monniken. De monniken uit de buurt begonnen om vijf uur in de ochtend aan hun rondgang om bij alle huizen offers te halen. Wij gingen douchen, trokken onze schooluniformen aan, en als de monniken waren geweest en hun maal mee hadden genomen, aten we ons warme ontbijt.

Vers fruit, kruiden en groenten, onze tuin in Lampang, in het noorden van Thailand, stond er vol mee. Je kon zo de tuin inlopen en plukken wat je nodig had. Vlees en vis kwamen van mensen uit de buurt. Eigenlijk draaide het huishouden in Thailand de hele dag om eten.

De grote verandering in dit alles kwam tijdens mijn tiende levensjaar. Ik verhuisde samen met mijn zusje naar Nederland om bij onze moeder en stiefvader te gaan wonen. We kwamen terecht in Amsterdam en hebben veel moeten leren: een nieuwe taal, natuurlijk, maar ook het leven in een nieuwe, hele andere cultuur. Ik leerde dat er in Nederland om 18.00 uur werd gegeten en dat iedereen van tevoren moest laten weten of ze mee-aten of niet. Je kon niet zomaar aanschuiven. In Thailand ging dat anders. Als je daar bij iemand binnenkwam, was de eerste vraag of je al gegeten had. Je bent er altijd en overal welkom. Bij de Thai is de eetcultuur erg belangrijk.

Mijn moeder wist in Nederland al snel een Thaise gemeenschap om zich heen te verzamelen. Het werd een hechte groep, waarbij ook alles om eten draaide. Als er visite kwam of als we zelf op visite gingen, werd er altijd eten meegenomen. Daardoor leerde ik ook veel gerechten uit andere gebieden in Thailand kennen.

Ik ging in Nederland naar de vooropleiding van Sint Hubertus, de kokschool waar je meteen na de lagere school naartoe kon. Daarna ging ik naar het ROC, richting gastronomie. Ondertussen had ik allerlei bijbaantjes in Aziatische restaurants.



GELE CURRYPASTA

NAM PRIK KAENG KARI

INGREDIËNTEN

4 g korianderzaad
1 g komijnzaad
1 tl witte peperkorrels
6 g kurkuma, fijngesneden
4 gedroogde chilipepers, fijngesneden
2 tenen knoflook, fijngesneden
5 kaffirlimoenblaadjes, fijngesneden
2 g citroengras, buitenste blad
verwijderd, fijngesneden

2 g korianderwortel, fijngesneden
1 rode ui, fijngesneden
4 g galangawortel, fijngesneden
1 tl garnalenpasta
zout

BENODIGDHEDEN

vijzel

1 Maal in de vijzel het korianderzaad, komijnzaad en de peperkorrels fijn en zet het apart.

2 Maal in de vijzel de kurkuma, chilipepers, knoflook, kaffirlimoenblaadjes, citroengras, korianderwortel, rode ui en de galangawortel fijn.

3 Maal de garnalenpasta, het korianderzaad-mengsel met een snuf zout tot een gladde currypasta.

Deze currypasta kan ook zonder de garnalenpasta worden gemaakt.





SRIRACHASAUS

NAM PRIK SRIRACHA

INGREDIËNTEN

10 rode pepers, ontzaad
3 rawit pepers, ontzaad
10 tenen knoflook, grof gesneden
5 korianderwortels
2 tl zout
100 ml azijn
50 ml suiker

BENODIGDHEDEN

vijzel
zeef
afsluitbare glazen pot of fles

- 1** Breng in een steelpan 500 ml water met de rode pepers, rawits, knoflook, korianderwortels en het zout aan de kook. Laat 20 minuten zachtjes koken.
- 2** Maal het in de vijzel tot een gladde saus. Zeef de saus boven een pan en breng het opnieuw aan de kook. Breng op smaak met azijn en suiker en laat nog enkele minuten sudderen.
- 3** De saus is in een afsluitbare glazen pot of fles ongeveer XX houdbaar.

JACKFRUITSALADE

YAM KHANUN

INGREDIËNTEN

15 gedroogde chilipepers
 2 sjalotjes
 2 tenen knoflook + 5 tenen knoflook,
 fijngesneden
 5 g galangawortel, fijngesneden
 5 g citroengras, buitenste blad
 verwijderd, fijngesneden
 1 tl garnalenpasta
 1 el pla-ra (gefermenteerde vissaus)
 olie, om te bakken
 250 g varkensgehakt

5 kaffirlimoenblaadjes,
 in smalle reepjes
 500 g jong jackfruit (blik), in de
 lengte gesneden, in kleine stukjes
 handvol koriander, fijngesneden
 3 lente-uitjes, fijngesneden
 5 gedroogde chilipepers,
 gefrituurd, uitgelekt

BENODIGDHEDEN

vijzel
 schuimspaam

- 1 Verhit een wok zonder olie op middelhoog vuur en rooster de chilipepers een paar minuten.
- 2 Maal in de vijzel de chilipepers, sjalotjes, 2 tenen knoflook, galangawortel, citroengras en de garnalenpasta tot een gladde currypasta. Roer de vissaus erdoor.
- 3 Verhit olie in de wok en bak 5 fijngesneden tenen knoflook goudbruin. Wok het varkensgehakt 5 minuten mee, tot het vlees gaar is.
- 4 Voeg de currypasta, kaffirlimoenblaadjes en jackfruit toe en wok 5 minuten op laag vuur.
- 5 Garneer het gerecht met de koriander, de lente-ui en de gefrituurde chilipepers.



KIPPENSOEP MET KOKOS EN GALANGAWORTEL

TOM KHA KAI

INGREDIËNTEN

1 stengel citroengras,
buitenste blad verwijderd,
in lange schuine stukken van 5 cm
1 galangawortel, in dikke plakken
2 korianderwortels, gekneusd
½ kippenbouillonblokje
½ ui, grof gesneden
165 ml kokosmelk
200 ml kokosroom

200 g kippendijen, in dunne plakken
zout
2 el suiker
3 el limoensap
4 champignons of oesterzwammen,
in grove stukken
2 tl nam prik pao chilipasta
(zie p. XX)
3 takjes koriander, alleen de blaadjes
2 lente-uitjes, in fijne ringen

- 1 Doe 600 milliliter water in een pan op middelhoog vuur en voeg het citroengras, de galangawortel, korianderwortels en het halve bouillonblokje toe.
- 2 Voeg als het bouillonblokje is opgelost de ui, de kokosmelk en de kokosroom toe. Breng het langzaam aan de kook. Voeg de kipplakjes toe en zet het vuur hoog. Laat het koken tot de kip gaar is.
- 3 Breng het op smaak met een snufje zout en de suiker en voeg het limoensap, champignons en chilipasta toe. Kook nog heel even door.
- 4 Garneer het gerecht met de koriander en de lente-ui.



PAPAJASALADE

SOM TAM

INGREDIËNTEN

VOOR DE SAUS

1 chilipeper, fijngesneden
2 tenen knoflook, fijngesneden
2 el limoensap
2 tl palmsuiker
2 el vissaus
1 el gedroogde garnalen
2 stengels kousenband,
in stukjes van 2 cm

½ onrijpe papaja, geschild,
de zaden verwijderd en geraspt
1 wortel, geraspt
1 tomaat, in blokjes
1 handje geroosterde pinda's,
garnering

BENODIGDHEDEN

papajarasp
vijzel

- 1 Maal in de vijzel de chilipeper en de knoflook fijn.
- 2 Voeg het limoensap, palmsuiker en vissaus toe aan de vijzel en meng alles door elkaar.
- 3 Voeg de gedroogde garnalen en de kousenband toe en vijzel tot alles zacht is en doe het in een schaal.
- 4 Rasp de papaja met de rasp op de grofste stand of met de papajasnijder. Voeg de papaja, wortel en de tomaat toe aan de overige ingrediënten en hussel zachtjes door de saus.
- 5 Garneer de salade met de geroosterde pinda's.



GROENE CURRY MET KIP

KAENG KHIAO WAAN KAI

INGREDIËNTEN

olie, om in te bakken

1 el groene currypasta (zie p. XX)

4 kaffirlimoenblaadjes

500 ml kokosmelk

1 handvol Thaise erwt-aubergines

3 grote Thaise aubergine, in 8 stukken

400 g kipfilet, in plakjes

2 grote chilipepers, fijngesneden

100 ml kippenbouillon

1 el suiker

2 el vissaus

3 takjes Thaise basilicum, de blaadjes

peper, naar smaak

1 Verhit een flinke scheut olie in een steelpan op laag vuur en doe de currypasta en de kaffirlimoenblaadjes erin. Roer zachtjes tot de currypasta en de olie goed gemengd zijn.

2 Voeg de kokosmelk en de beide soorten aubergines toe. Breng aan de kook.

3 Doe de kipfilet erbij en laat 7 minuten sudderen, tot de kip gaar is. Voeg de chilipepers en de bouillon toe. Breng op smaak met de suiker en de vissaus.

4 Garneer de curry met de basilicum en wat peper.



GEFRITUURDE KIP- GARNALENDUMPLINGS

KIEUW KROB

INGREDIËNTEN

100 g kippenfilet, in blokjes
100 g gamba's, schoongemaakt
2 gedroogde shiitakes,
geweekt en grof gesneden
4 korianderwortels
1 el lichte sojasaus
1 el oestersaus
2 tl sesamololie

2 tl suiker
25 wontonvellen, ontdooid
1 ei, losgeklopt
olie, om in te frituren
chilisaus, om te serveren (zie p. XX)

BENODIGDHEDEN

keukenmachine

- 1 Doe de kipfilet, gamba's, shiitakes, korianderwortels, sojasaus, oestersaus, sesamololie en de suiker in de keukenmachine en maal het geheel in enkele seconden tot een samenhangend geheel.
- 2 Pak een wontonvel en verdeel 1 eetlepel van de vulling erover. Bestrijk de randen met wat van het ei en vouw dicht in een driehoekige vorm. Herhaal met de overige wontonvellen.
- 3 Verhit de olie in een wok en frituur de dumplings ongeveer 3 minuten, tot ze mooi goudbruin en krokant zijn. Serveer met chilisaus.



GEBAKKEN RIJSTNOEDELS MET KIP

PAD THAI KAI

INGREDIËNTEN

50 g tamarindepasta
50 g palmsuiker
2 el azijn
2 el vissaus
olie, om in te bakken
1 sjalot, grof gesneden
5 tenen knoflook, grof gesneden
200 g kippendijen, in plakjes

1 ei
200 g rijstnoedels, geweekt in koud water
2 el donkere sojasaus
1 limoen, in partjes
30 g pinda's, gemalen
3 lente-uitjes, fijngesneden
1 handje taugé

- 1 Doe de tamarindepasta, palmsuiker, azijn en de vissaus in een pan en zet het op laag vuur, tot de palmsuiker is opgelost. Haal het van het vuur en laat het afkoelen.
- 2 Verhit de olie in een wok op middelhoog vuur en bak de sjalot en de knoflook tot ze kleuren. Doe de kip erbij en roerbak alles nog 5 minuten. Haal het uit de wok.
- 3 Breek het ei in de wok en roerbak tot het gestold is. Doe het kimpengsel erbij en roerbak nog 3 minuten.
- 4 Voeg de geweekte noedels, de tamarindesaus en de sojasaus toe en roerbak alles nog een paar minuten goed door elkaar.
- 5 Garneer met de limoenpartjes, pinda's, lente-uitjes en de taugé.

