

# INHOUD

**8 BASISINGREDIËNTEN & BENODIGDHEDEN**

**26 VOORGERECHTEN**

**62 SOEP & BOUILLON**

**96 MAALTIJDGERECHTEN**

**140 HOOFDGERECHTEN**

**236 NOEDEL, RIJST, GROENTEN**

**264 UIT HET VUISTJE**

**276 DRANKEN & NAGERECHTEN**

**304 BIJLAGEN**

# DE SMAAKMAKERS

## GEMBER (GUNG)

Gember is een van de basisingrediënten van de Vietnamese keuken. Gember is stimulerend en verfrissend. Het geeft vlees- en groentegerechten maar ook soepen een uniek verfijnd smaakaccent en is onmisbaar in visschotels. Gember groeit in de vorm van een beige tot goudbruine wortel. Koop altijd een dik, rond stuk gemberwortel met een glanzende schil. Serveer gekonfijte gember als nagerecht of verwerk deze tot een verfrissende drank.

## LIMOEN

Kleine, ronde, groene citrusvrucht met een karakteristieke smaak en geur. Geeft een friszuur accent aan sauzen, soepen en nagerechten.

## UI

Moestuinplant waarvan de bol vanwege zijn sterke smaak en geur veel in de keuken wordt gebruikt.

## GEFRUIT UITJE

Gefruite uitjes worden geserveerd bij bepaalde specialiteiten als Vietnamese dumplings.

## WOLKENOREN

Paddenstoelen die als 'flaporen' op bomen groeien en daarom ook wel boomoren worden genoemd. Bij de pluk zijn ze rubberachtig en kraakbenig. Als ze gedroogd worden, worden ze harder en verhoornen ze. Ze worden rauw verwerkt in salades of gebakken aan groentegerechten en soepen toegevoegd die daardoor romiger worden. Wolkenoren zijn verkrijgbaar bij toko's waar ze gedroogd in zakjes worden verkocht. Voor gebruik moeten de paddenstoelen eerst in lauwwater worden geweekt. Eenmaal geweekt moeten ze

snel worden verwerkt. Verse wolkenoren worden op boerenmarkten verkocht.

## RODE PEPER

In de vorm van pasta heeft rode peper een zeer sterke, pittige smaak. Gedroogde peper wordt samen met milde rode peper tot een poeder vermalen. Vers wordt rode peper in soepen, sauzen en gerechten verwerkt.

## TAUGÉ

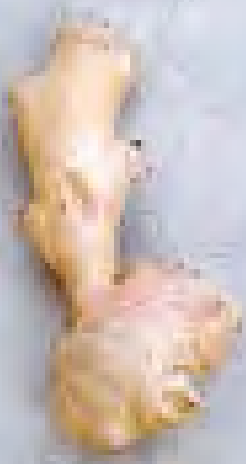
Deze goudgele scheuten van de groene mungboon geven gerechten een knapperige textuur en een milde smaak.

## SHIITAKE (NAM MEO, NAM HUONG)

Shiitakes worden gebruikt om hun verfijnde smaak, hun bite en hun goede eigenschappen. Ze zijn herkenbaar aan hun ietwat bolle, bruine hoed. Ze hebben opwekkende eigenschappen en bevorderen de spijsvertering en het immuunsysteem. Shiitakes zijn zowel vers, gedroogd als in een glazen pot verkrijgbaar bij toko's. Gedroogde shiitakes moeten voor gebruik in lauwwarm water worden geweekt.

## TAMARINDE

Tamarinde of 'Indische dadel' heeft een donkerbruine schil en vruchtvlies met zwarte pitten. Het vruchtvlies is eetbaar en de zurige smaak doet denken aan citroen. Tamarinde is als pasta en in vloeibare vorm verkrijgbaar bij toko's. Tamarindepasta wordt voor gebruik 10 minuten geweekt in water of in een zurig mengsel van nuoc mam, rijstazijn en citroensap. Na het weken wordt de zachte pasta gladgeroerd en gezeefd. Tamarindepasta is een jaar houdbaar. De verse vrucht kan direct worden verwerkt.



# NEM CUỐN CHAY

## LOEMPIA'S MET GARNALEN

Vorbereidingstijd: 20 minuten

Bereidingstijd: 5 minuten

Voor 8 personen

### OOSTERSE INGREDIËNTEN

8 rijstvellen (met een doorsnede van 15-20 cm)

200 g rijstvermicelli (bun)

magische saus (recept op blz. 22)

### VERSE INGREDIËNTEN

12 middelgrote garnalen

8 blaadjes groene sla

1 komkommer

1 wortel

200 g taugé

1 bosje munt

½ bosje bieslook

### OVERIG INGREDIËNT

peper

### DE VULLING

Breng in een grote pan water aan de kook en laat de vermicelli 5 minuten koken (de vermicelli moet beetbaar zijn). Laat uitlekken en spoel onder de koude kraan. Laat uitlekken en zet weg. Pel de garnalen inclusief de staartjes en dompel ze 2 minuten in kokend water totdat ze boven komen drijven. Laat ze uitlekken en halveer ze in de lengte. Was en schil de wortel en de komkommer en snijd ze julienne (in dunne reepjes). Was en halveer de takjes bieslook. Snijd de uiteinden van de takjes. Was de munt en pluk de blaadjes van de takjes.

### DE LOEMPIA'S

Schep de groenten en de vermicelli op de rijstvellen. Breng op smaak met peper. Leg de bieslook zo neer dat de takjes uit de rolletjes steken. Rol elk rijstvel een stukje op, vouw de zijkanten naar binnen, leg er 4 halve garnalen op en rol de loempia voorzichtig verder op. Serveer de loempia's en geef de magische saus er apart bij.



# GỎI ỚC SATÉ

## WULKENSALADE MET SATÉPOEDER

Vorbereidingstijd: 20 minuten

Baktijd: 6 minuten

Voor 6 personen

### OOSTERSE INGREDIËNTEN

2 theelepels satépoeder

1 eetlepel nuoc mam

1 eetlepel magische saus

(recept op blz. 22)

### VERSE INGREDIËNTEN

500 g kleine wulken

1 krop groene sla

2 tomaten

1 ui

### OVERIGE INGREDIËNTEN

peper

olie

### DE WULKEN

Was de wulken grondig en peuter ze met een houten prikker uit de schelpen. Spoel ze af in schoon water en verwijder harde stukjes. Roerbak de wulken en de in ringen gesneden ui 6 minuten in een met olie ingevette wok met de satépoeder, de nuoc mam en een snufje peper.

### DE GROENTEN

Was en droog de sla en snijd de bladeren in lange, smalle repen. Was de tomaten en snijd ze in blokjes.

### DE SALADE OPMAKEN

Verdeel de sla en de tomaten over een bord en schep er het wulken-uienmengsel op. Druppel 1 eetlepel magische saus erover en hussel. Serveer de salade koud.







*Deze taart heeft voor elke Vietnamese familie een zeer belangrijke, religieuze symbolische waarde tijdens de jaarwisseling. Elke familie bakt ten minste vijf van deze taarten voor de ceremonie die de vijf eeuwige wensen van de Vietnamezen vertegenwoordigt: vrede, gezondheid, geluk, welvaart en een lang leven.*

# BÁNH CHÔNG

## KLEEFRIJSTTAART

Vorbereidingstijd: 1 uur

Weektijd: 6 uur

Stoomtijd: 30 minuten

Kooktijd: 12 uur

Rusttijd: 1 nacht

Voor 6 personen

### OOSTERSE INGREDIËNTEN

1 kg kleefrijst

1 eetlepel nuoc mam

ongeveer 10 bananenbladeren (hoeveelheid afhankelijk van de grootte)

bamboetouwjes

### VERSE INGREDIËNTEN

400 g sojabonen

400 g varkensgehakt

2 sjalotjes

1 bosje bieslook

### OVERIGE INGREDIËNTEN

1 theelepel zout

1 theelepel peper

zonnebloemolie

vierkante bakvorm van 20 cm

### DE RIJST

Week de kleefrijst 6 uur in koud water met zout. Was en spoel de kleefrijst vervolgens drie keer. Laat uitlekken.

### DE SOJABONENPUREE

Week de sojabonen 2 uur in warm water. Stoom ze gedurende 30 minuten en pureer de bonen met de staafmixer. Was de bieslook, snijd de takjes in stukjes en bak ze in een wok in 1 eetlepel olie met de sojabonenpuree. Breng op smaak met zout en peper.

### DE VLEESVULLING

Meng in een kom de gesnipperde sjalotjes, het varkensgehakt en de nuoc mam. Breng op smaak met peper.

### DE TAART OPMAKEN

Was de bananenbladeren en blancheer ze 1 minuut in kokend water om ze zacht te maken. Dep ze droog. Leg 2 bananenbladeren naast elkaar op de bodem van de vorm; zorg dat ze een klein beetje overlappen. Leg er kruiselings twee andere bladeren op en zo verder. Verdeel op deze 'taartbodem' een laagje rijst, daarop een laagje sojabonenpuree en dan een laagje van het aangemaakte varkensgehakt. Herhaal deze handeling: een laagje rijst, een laagje puree en een laagje vlees. Eindig met een laag rijst en dek af met een bananenblad. Zorg dat de taart mooi vierkant is en houd hem met bamboedraadjes in model; trek de draadjes strak aan. Wikkel twee lagen plasticfolie om de taart.

### DE TAART KOKEN

Gaar de taart 12 uur in kokend water op hoogvuur; voeg naarmate het water verdampst kokend water toe. Laat de taart uitlekken, leg hem op een bord en leg er een gewicht op, bijvoorbeeld een dik boek. Laat de taart 1 nacht op kamertemperatuur rusten.

Eet de taart koud. Traditiegetrouw wordt de taart met bamboedraadjes in stukken gesneden.

# NƯỚC CHANH ĐÁ

## LIMOENSAP

Vorbereidingstijd: 10 minuten

Voor 4 personen

### VERSE INGREDIËNTEN

8 limoenen

munt

### OVERIG INGREDIËNT

2,5 dl rietsuikersiroop

ijsklontjes

Pers alle limoenen uit. Doe het limoensap, de rietsuikersiroop, 5 dl water en 10 vermalen ijsklontjes in een shaker. Sluit de shaker en schud ongeveer tien seconden. Serveer het limoensap ijskoud in cocktailglazen. Garneer met een paar blaadjes munt.

