

**John Chantararak**

# **KIN THAI**

**Moderne Thaise recepten**





# Inhoud

Inleiding	7
Thaise regio's	15
De Britse Eilanden	22
Hoe gebruik je dit boek?	25
Ingrediënten	31
Keukengerei	39
<b>yum/laab</b> salades en 'laab'	42
<b>yang</b> gegrild	60
<b>nahm prik/lon</b> relish	78
<b>dtom</b> soepen en stoofgerechten	92
<b>tort/pad</b> gefrituurd en geroerbakt	110
<b>gaeng</b> curry's	132
<b>gap glaeem</b> snacks	162
<b>kanom</b> zoetigheid	176
<b>ngaai</b> basics	190
Over de auteur en dankwoord	220
Register	221



# Inleiding

Ik ben geboren in Liverpool uit een Thaise vader en een Engelse moeder, en net als veel mensen in het hedendaagse Verenigd Koninkrijk beschouw ik mezelf als *mixed race*. Een smeltkroes van culturen, gedistilleerd tot een uniek individu. Toen ik klein was, verhuisden we met het gezin naar het pittoreske Wye Valley in Wales, waar ik mijn jeugd doorbracht, alvorens als vroege twintiger in Londen neer te strijken. Ik heb het geluk gehad dat we veel reisden en ik heb die traditie in mijn volwassen leven voortgezet. Zo heb ik vele landen en steden op verschillende continenten bezocht, onder andere om te koken, waarbij ik kennis opgedaan heb over talloze nieuwe ingrediënten en kooktechnieken, en een bonte verzameling mensen heb leren kennen.

Thailand heeft altijd een belangrijke rol gespeeld in mijn leven. Als kind gingen we vaak op familiebezoek in Bangkok en we logeerden dan in het ouderlijk huis van mijn vader, in de wijk Thong-Lor. Toen mijn familie daar het eerste lapje grond kocht en een huis bouwde, werd het gebied gedomineerd door rijstvelden ten behoeve van de bevolking van de metropool. Tegenwoordig is Thong-Lor een bruisende wijk met peperduur onroerend goed, trendy restaurants, levendige bars en een grote multiculturele gemeenschap. Het lijkt in niets meer op het land waar mijn grootouders, vader en tantes opgroeiden. Dit is het verhaal van Bangkok in de afgelopen eeuw, een stad die nooit slaapt en jaar in jaar uit groter en moderner wordt.

Ik vond het altijd heerlijk om familie en vrienden in Bangkok te bezoeken en heb dierbare herinneringen aan de gerechten die mijn oma voor de neven, nichten, tantes en ooms klaarmaakte. Iedereen kletste met elkaar, terwijl het ene na het andere heerlijke gerecht vol

aantrekkelijke geuren en kleuren op tafel gezet werd. De meeste gerechten en bijzondere ingrediënten die ik enthousiast naar binnen werkte, kende ik helemaal niet, maar ik vond die mysterieuze kant juist fantastisch: exotische gerechten die qua smaak explodeerden, en af en toe bijna ondraaglijk heet waren, en hartige gerechten met een zalige zoetheid die je normaal gesproken alleen met desserts associeert. Voor een nieuwsgierig kind als ik was het echt een paradijs. Tijdens die reizen aten we ook vaak bij favoriete familierestaurants, waarvoor we niet zelden vele uren in de auto onderweg waren naar afgelegen kustplaatsjes of dorpjes in het binnenland, omdat ze er in een bepaald gerecht gespecialiseerd waren – iets wat overigens heel normaal is voor Thaise families, voor wie eten vaak op de eerste plaats komt. Maar tot op de dag van vandaag zijn mijn favoriete herinneringen toch de gerechten van mijn oma. Ze was een fantastische kok en behalve Thais kookte ze ook vaak gerechten met een Chinese toets.

Mijn Thaise familieleden ontbijten vrijwel altijd met een grote kom rijstebrij (*jok*) met verschillende toppings en kliekjes van het avondeten van de vorige dag, en royale porties vers fruit en groente. En na een paar minuten aan de ontbijttafel is er altijd wel iemand die de vraag opwerpt waar of waarmee ze zullen lunchen en misschien nog wel belangrijker: wat ze vanavond gaan eten. Voor Thaise mensen is eten echt hun lust en hun leven; ze zijn er de hele dag mee bezig en die mentaliteit heeft me sterker beïnvloed dan ik als kind ooit had kunnen denken.

In de nazomer van 2013 besloot ik dat het tijd was om naar Bangkok te verkassen. Het was het gevolg van een combinatie van levenskeuzes, waarbij ik onder andere besloot mijn

# *yum/laab*

# salades en 'laab'

Salade met gebakken ei • *yum khai dao* 46

Gerookte-auberginesalade met zachtgekookt ei • *yum makhua yao* 48

Groene-appelsalade met knapperige ansjovis • *yum aepbpeern* 51

Spitskoolsalade met kip en chili-jam • *yum galam bplee* 52

Geraspte groenten met pikante zoet-zuur-zoute dressing • *som tam farang* 54

In citrus ingelegde tonijn • *koi pla Isaan* 57

Thaise steak tartaar • *laab dip neua* 58



# koi pla Isaan

## In citrus ingelegde tonijn

Voor deze *koi* garen we de vis in limoensap, een beetje volgens hetzelfde principe als Zuid-Amerikaanse *ceviche*. Traditioneel wordt het eiwitingrediënt gehakt, met een pikante, zure dressing aangemaakt en met kleefrijst en verse kruiden geserveerd. Ik heb hier voor tonijn gekozen, maar het kan net zo goed met zalm of forel – gebruik gewoon de beste en meest verse vis die je kunt krijgen.

### VOOR 2 PERSONEN

- 2 el vissaus
- 3 el limoensap
- 1 el fijne suiker
- 1 tl Geroosterde-chilipoeder (*prik bon*) (blz. 213)
- 120 g tonijnsteak of -buik, in blokjes van 2 cm
- 3 stengels citroengras, zonder wortel en buitenste blaadjes, in dunne ringetjes
- ½ kleine rode ui, van boven naar beneden in dunne plakjes gesneden
- 1 lente-ui, in dunne ringetjes
- 3 el grof gehakte koriandertakjes
- 2 el muntblaadjes
- 1 el Geroosterde gemalen rijst (*khao khua*) (blz. 212)

### GARNERING

- 2 gedroogde rawits, met steeltjes, droog geroosterd
- 2 el zalm- of foreleitjes (optioneel)

Mix de vissaus, het limoensap, de suiker en het Geroosterde-chilipoeder in een kom tot de suiker volledig opgelost is. Het mengsel moet pikant, zuur en zoutig zijn.

Meng de blokjes tonijn met het citroengras en de rode ui, lente-uitjes, koriander en munt in een grote kom. Maak ze aan met de dressing en schep de salade meteen op de borden, omdat de vis gelijk begint te garen als hij in contact komt met het zure limoensap.

Strooi de gemalen rijst erop en garneer de salade met de geroosterde, gedroogde rawits en eventueel de zalm- of foreleitjes.



# neua yang nahm tok

## Gegrilde ribeye met watervalvalade

*Nahm tok* is een Isaan-gerecht met alle kenmerkende smaken van de regio – pikant, kruidig, zuur en zoutig. De naam *nahm tok* betekent letterlijk ‘waterval’ en is te danken aan het vleessap dat tijdens het roosteren op de hete kooltjes druipt, wat rook veroorzaakt en voor de heerlijke smaak zorgt. Dit recept werkt het best met drooggerijpt, doorregen vlees, zoals ribeye en entrecote.

### VOOR 2 PERSONEN

2 el vissaus  
1 el seasoning-saus (zie blz. 32)  
½ tl fijne suiker  
½ tl gemalen witte peper  
450 g ribeye, liefst met bot en minstens 21 dagen drooggerijpt  
3 el korianderblaadjes  
2 el muntblaadjes  
1 lente-uitje, in dunne ringetjes  
½ kleine rode ui, van boven naar beneden in dunne plakjes gesneden  
2 stengels citroengras, zonder wortel en buitenste blaadjes, in dunne ringetjes  
2 kaffir-limoenblaadjes (vers of diepvries), fijngesnipperd  
2 gedroogde rawits, geroosterd (optioneel)  
1 el Geroosterde gemalen rijst (*khao khua*) (blz. 212)

### Voor de dressing (*nahm yum*)

4 el limoensap  
2½ el vissaus  
1½ el fijne suiker  
1 tl Geroosterde-chilipoeder (*prik bon*) (blz. 213)

Mix het limoensap, de vissaus, suiker en het geroosterde-chilipoeder voor de dressing in een kleine kom. Het mengsel moet krachtig zuur, pikant en zoutig zijn. Laat het op kamertemperatuur staan tot je zover bent.

Meng in een andere kleine kom de vissaus, seasoning-saus, suiker en witte peper. Wrijf de steak met het mengsel in en laat hem 1 uur in de koelkast marineren.

Steek een houtskoolbarbecue aan en rooster de steak op matig vuur, terwijl je hem één of twee keer omkeert, tot hij mooi gekaramelliseerd is. Ik bak ribeye altijd medium, maar dat mag je zelf weten. Laat de steak minstens 5 minuten rusten voordat je hem dwars op de draad in plakjes snijdt.

Meng de koriander, munt, lente-ui, rode ui, het citroengras, de kaffir-limoenblaadjes en de geroosterde, gedroogde pepers in een middelgrote kom. Maak aan met voldoende dressing, maar zonder de kruiden te verzuipen.

Leg de plakjes steak op een serveerbord en besprenkel ze met een klein beetje van de dressing. Verdeel de kruidensalade over het vlees en bestrooi het geheel met een royale lepel van de Geroosterde gemalen rijst.



***dtom***

# soepen en stoofgerechten

Pittig-zure langoustinesoep met rabarber • ***dtom yum goong*** 96

Kokos-galangasoep met paddenstoelen • ***dtom kha hed ba*** 98

Kurkumasoep met patrijs • ***dtom kamin gai baan*** 101

Shiitakesoep met Thais basilicum en tapiocaparels • ***gaeng jeut*** 102

Phuket Town-buikspek met zwarte peper • ***mu hong*** 105

Eend met vijfkruidenpoeder en eendeneieren in sojasaus • ***bpet parlow*** 106

# dtom kha hed ba

## Kokos-galangasoep met paddenstoelen

Deze populaire soep combineert kokosroom met intens geurige en peperige galanga. Het is een rijk en romig gerecht en zeker niet pittig. In Thailand wordt deze soep meestal met kip gemaakt, maar ik heb in dit geval gekozen voor een mix van gekweekte en wilde paddenstoelen. Ik gebruik kippenbouillon om de soep body en diepgang te geven, maar als je hem liever vega of vegan houdt, is groentebouillon ook prima. Normaal gesproken worden de galanga en het citroengras gekneusd en meegekookt, op dezelfde manier als in traditionele pittig-zure soep (*dtom yum*), maar mijn oma stampt ze altijd tot een pasta die ze in de bouillon oplost en dat doe ik hier dus ook. Dat zorgt voor een rijkere smaak en maakt de ingrediënten eetbaar.

### VOOR 2 PERSONEN

100 g gemengde paddenstoelen, zoals oesterzwammen, shimeji, enoki en shiitake  
50 g wilde paddenstoelen, zoals girolles, trompette de la mort, cantharellen en eikhaas  
300 ml kokosroom  
200 ml Kippenbouillon (*nahm cheua gai*) (blz. 200), of Groentebouillon (*nahm cheua jay*) (blz. 199) voor een vega/vegan versie  
1 el palmsuiker of fijne suiker  
2 el dunne plakjes galanga  
4 kaffir-limoenblaadjes (vers of diepvries), gesnipperd  
3 rawits, gekneusd  
3 el vissaus, of gebruik lichte sojasaus voor een vega/vegan versie  
3 el limoensap  
1 el grof gehakte takjes koriander, als garnering  
1 el Geroosterde chili-jam (*nahm prik pao*) (blz. 82), optioneel, voor erbij

### Voor de pasta

3 el gehakte galanga  
1 el gehakte korianderwortel of koriandersteeltjes  
2 el gehakte ronde sjalot  
1 el gehakte knoflook  
2 el fijngesneden citroengras, zonder wortel en buitenste blaadjes  
1 tl zout  
½ tl witte peperkorrels

Stamp de galanga, korianderwortel, sjalot, knoflook, het citroengras, zout en de witte peperkorrels tot een gladde pasta.

Maak de paddenstoelen schoon met een borsteltje. Was ze niet, omdat ze dan water absorberen en smaak verliezen. Scheur of snijd grotere exemplaren in hapklare stukjes en zet apart.

Breng de kokosroom en bouillon in een grote pan aan de kook. Draai het vuur laag, doe de suiker en gestampte pasta erbij en laat 2 minuten zachtjes koken, of tot ze volledig opgelost zijn.

Voeg de plakjes galanga, gesnipperde kaffir-limoenblaadjes, gekneusde pepers en paddenstoelen erbij en kook ze 3 minuten, of tot de paddenstoelen gaar zijn en de kokosroom een beetje geschift is.

Voeg naar smaak vissaus toe. Op dit punt moet de soep rijk en hoog op smaak zijn, met een vleugje rode peper. Zet de pan van het vuur en voeg naar smaak limoensap toe om de rijke smaak van de kokosroom te compenseren. Schep de soep in kommen, garneer ze met de gehakte koriander en sprenkel er eventueel een beetje geroosterde chili-jam in.







# pad thai

## Geroerbakte rijstnoedels met gedroogde garnalen en taugé

*Pad thai* zou zomaar eens het beroemdste culinaire exportproduct van Thailand kunnen zijn, en dat terwijl het pas relatief recent (eind jaren dertig) ontstaan is. Door de jaren heen is het gerecht echter wel aangepast aan het westerse smaakpalet en is de ziel van het originele recept deels verloren gegaan. Het zal geen verbazing wekken dat *pad thai* een gerecht is dat om de noedels draait en dat die dus ook de ster van de show moeten zijn. In dit geval gebruiken we brede, platte rijstnoedels, die ook wel *rice sticks* genoemd worden. Neem bij voorkeur noedels van 3 millimeter breed van een Thais merk. Naast de noedels is er natuurlijk de kenmerkende zoete, scherpe en zoutige saus en andere ingrediënten zijn onder andere gedroogde garnalen, stevige tofu, gezouten radijs en taugé. Al deze ingrediënten zijn verkrijgbaar bij de Aziatische supermarkt en ik raad je echt aan om ze allemaal in huis te halen wanneer je dit gerecht voor het eerst klaarmaakt, zodat je weet hoe een echte *pad thai* hoort te smaken voordat je zelf dingen gaat aanpassen en vervangen. Als extra eiwitngrediënt zou je bijvoorbeeld tijgarnalen, kip of varkensvlees kunnen toevoegen, maar ik vind dat altijd een beetje overdreven. Bovendien leidt het de aandacht af van waar het echt om gaat: de noedels!

### VOOR 1 PERSOON

- 100 g gedroogde rijstnoedels (rice sticks)
- 2 el palmsuiker of bruine suiker
- 2 el Tamarindewater (*nahm makham piak*) (blz. 214)
- 1 tl wittewijnazijn
- 2 el vissaus
- 3 el gehakte ronde sjalot
- 1½ el gehakte knoflook
- 1 tl zout
- 2-3 el uitgebakken varkensvet (blz. 216) of neutrale olie
- 1 groot ei
- 2 el stevige tofu, in blokjes van 1 cm
- 2 el gedroogde garnalen, 5 minuten geweld en goed uitgelekt
- 1 el gesnipperde, gezouten radijs (of ingelegde raap, liefst van een Thais merk)
- 1 el geroosterde pinda's, grof gestampt in een vijzel
- 4 el (50 g) taugé, plus extra om te strooien
- 2 el lente-uitjes, in stukjes van 3 cm partjes limoen, voor erbij

Week de noedels 20 minuten in een grote kom koud water tot ze zacht en flexibel zijn, spoel ze onder de koude kraan af en laat ze goed uitlekken.

Roer de suiker, het Tamarindewater, de azijn en vissaus in een kom door elkaar tot de suiker volledig opgelost is. Dit is je *pad thai*-saus. Zet opzij.

Stamp de sjalot, knoflook en het zout in een vijzel tot een grove pasta. Verhit het varkensvet of de olie in een grote wok op matig vuur, doe de pasta erbij en bak hem 1 minuut, tot hij flink ruikt en bruin begint te worden.

Breek het ei in het hete vet, roer om de dooier stuk te maken en bak hem 20-30 seconden, tot je een zachte omelet hebt.

Doe de uitgelekte noedels erbij en roer om het ei stuk te maken en door de noedels te mengen. Voeg de saus toe, direct gevolgd door de blokjes tofu, gedroogde garnalen, gesnipperde, gezouten radijs en gestampte pinda's. Roer alles goed door elkaar en laat 1 minuut zachtjes bakken, tot de noedels de saus geabsorbeerd hebben en volledig gaar zijn.

Doe de taugé en lente-uitjes erbij en hussel de boel nog een laatste keer door elkaar om alles goed te verdelen. Schep de *pad thai* op een bord en strooi er nog wat extra taugé over.

### SERVEER MET

- Geroosterde-chilipoeder (*prik bon*) (blz. 213)

# pad prik khing pla tort

## Droge rode curry van krokante zalm

Zoals bij veel Thaise gerechten geeft de naam *pad prik khing* aan dat dit een roerbakgerecht (*pad*) met rode peper (*prik*) en gember (*khing*) is. De eerste twee aannames zijn juist, maar ik ben nog nooit een recept voor *pad prik khing* tegengekomen waar daadwerkelijk gember in zat. Dit is een geurige en smaakvolle, geroerbakte droge rode curry, vanwege de pasta die normaal gesproken in uitgebakken varkensvet gegaard wordt. Tegenwoordig maken de meeste Thaise koks het met kant-en-klare rode currypasta, dus als je wilt, mag dat natuurlijk ook, maar ik raad wel aan om er dan wat gedroogde garnalen door te stampen. Dat geeft de pasta net die extra rijke dimensie die dit gerecht nodig heeft.

### VOOR 2 PERSONEN

1 el vissaus  
½ tl fijne suiker  
160 g zalmfilet met vel, in 4 cm dikke stukjes  
neutrale olie, om te frituren  
3 el uitgebakken varkensvet (blz. 216) of neutrale olie  
1 el palmsuiker of bruine suiker  
3 kaffir-limoenblaadjes (vers of diepvries), gesnipperd, plus 2 fijngesnipperde blaadjes voor erbij  
2 el groene peperkorrels aan een takje  
2 el haricots verts, in stukjes van 2 cm  
1 lange rode peper, diagonaal in stukjes van 1 cm  
1 el plakjes vingerwortel (gebruik het lange, dunne deel), optioneel

### Voor de rode currypasta (*khreuang gaeng daeng*)

10 gedroogde lange rode pepers, zonder zaadjes en in koud water geweld  
1 tl zout  
2 el fijngesneden citroengras, zonder wortel en buitenste blaadjes  
2 el gehakte galanga  
1 el gehakte korianderwortel of koriandersteeltjes  
2 el gehakte banaansjalot  
2 el gehakte knoflook  
4 el gedroogde garnalen, geweld en goed uitgelekt

Stamp alle ingrediënten voor de currypasta heel fijn in een stenen vijzel (zie blz. 204-207 voor een gedetailleerde uitleg over het efficiënt stampen van currypasta).

Meng de vissaus en fijne suiker in een grote kom tot de suiker opgelost is. Doe de moten zalm in de kom en laat ze 5 minuten marineren.

Giet een laag van 8 centimeter frituurolie in een grote wok en verhit hem tot de kookthermometer 165 °C aangeeft. Je kunt de temperatuur ook met een klein blokje brood testen: als het blokje na circa 25 seconden goudbruin is, zit je goed. Laat de stukjes zalm uitlekken, leg ze voorzichtig in de hete olie en bewaar de marinade voor later. Frituur de stukjes zalm in 5 minuten krokant en donker goudbruin en laat ze op een bord met keukenpapier uitlekken.

Giet de olie in een pot en bewaar hem voor een andere keer. Verhit het varkensvet of de neutrale olie op matig vuur in de wok. Doe er 2 eetlepels van de currypasta bij en roerbak 5 minuten, of tot de pasta heerlijk ruikt en mooi glanst. Doe de palmsuiker en de apart gehouden marinade erbij.

Voeg de krokante stukjes zalm en de gesnipperde kaffir-limoenblaadjes, groene peperkorrels, haricots verts, rode peper en plakjes vingerwortel toe en schep alles rustig door elkaar om de pasta goed te verdelen. Als de pasta te dik en stijf is, kun je hem verdunnen met 1-2 eetlepels water, maar maak hem niet te dun; het moet wel een droge curry blijven. Hij moet rijk en olieachtig zijn, met stevig gekruide, zoutige en zoete nuances. Schep de curry op een serveerschaal en strooi de fijngesnipperde limoenblaadjes erop.

### SERVEER MET

- Gestoomde jasmijnrijst (*khao hom mali*) (blz. 194-195)
- Shiitakesoep met Thais basilicum en tapiocaparels (*gaeng jeut*) (blz. 102)
- In citrus ingelegde tonijn (*koi pla Isaan*) (blz. 57)



# gaeng

# curry's

- Noordoostelijke curry met forel en bladgroenten • **gaeng om Isaan** 137
- Hete kurkumacurry met tarbot en ananas • **gaeng lueng sapparot pla** 138
- Zure oranje curry met zeebaars • **gaeng som pla** 141
- Mosselen in junglecurry met varkensvet • **gaeng ba hoi maeng phuu** 142
- Birmese curry met buikspek en ingelegde knoflook • **gaeng hung lae** 144
- Rode curry met eend en lychee • **gaeng daeng bpet** 147
- Pindacurry met runderwang en Thais basilicum • **gaeng panang neua** 148
- Curry met geroosterde knolselderij en hele kaffir limoen • **gaeng tay po** 152
- Groene curry met visballetjes • **gaeng kheo wan luk chin pla** 155
- Islamitisch gekruide curry met ribstuk • **gaeng massaman neua** 156
- In bananenblad gestoomde vismousse met curry • **hor mok pla** 160

# gaeng lueng sapparot pla

Hete kurkumacurry met tarbot en ananas

*Gaeng lueng* is de Zuid-Thaise versie van de Zure oranje curry (*gaeng som*), waarbij *lueng* 'geel' betekent en *som* 'oranje'. De voornaamste verschillen zijn de overdaad aan verse kurkuma in de currypasta voor *gaeng lueng* en de intense smaak waarin de zuidelijke voorkeur voor zeer heet, zurig en zoutig eten duidelijk tot uitdrukking komt. De currysous is dun en bijna soepachtig, maar vergis je niet: hij zit boordevol specerijen en pepers. Geheel in lijn met de landelijke stijl is *gaeng lueng* heel makkelijk te bereiden. Het is bovendien een zeer veelzijdig gerecht dat zowel met vis als met zeevruchten bereid kan worden, dus voel je vooral niet gebonden aan de tarbot in dit recept.

## VOOR 2 PERSONEN

160 g halfrijpe ananas  
800 ml Visbouillon (*nahm cheua pla*)  
(blz. 203)  
1 tl fijne suiker  
2 el vissaus  
2 el Tamarindewater (*nahm makham piak*) (blz. 214)  
2 tarbotmoten met graat, van  
ca. 200 g elk  
3 el limoensap

## Voor de gele currypasta (*khreuang gaeng lueng*)

3 el gedroogde rawit, 15 minuten in  
koud water geweld  
1 tl zout  
1½ el gehakte kurkumawortel  
3 el gehakte knoflook  
1 el gehakte banaansjalot  
1 el garnalenpasta

Stamp de ingrediënten voor de currypasta heel fijn in een stenen vijzel (zie blz. 204-207 voor een gedetailleerde uitleg over het efficiënt stampen van currypasta).

Schil de ananas en snijd hem in kwarten. Verwijder de harde kern en bewaar die voor een andere keer (zie Gefermenteerde vissaus op blz. 215). Snijd het vruchtvlees in stukjes van 2,5 centimeter en zet opzij.

Breng de bouillon in een grote pan aan de kook en doe de suiker, vissaus en het Tamarindewater erbij. Roer er 2 eetlepels van de currypasta door tot hij volledig opgelost is en laat het mengsel 1 minuut zachtjes koken.

Doe de tarbot en ananas erbij en kook ze 3 minuten, of tot de tarbot van de graat loskomt en de ananas zacht is. Zet de pan van het vuur en roer het limoensap erdoor. De saus moet dun zijn en heel pittig, zuur en zoutig smaken.

## SERVEER MET

- Gestoomde jasmijnrijst (*khao hom mali*) (blz. 194-195)







Islamitisch gekruide curry met ribstuk (blz. 156) en In bananenblad gestoomde vismousse met curry (blz. 160)



# hor mok pla

## In bananenblad gestoomde vismousse met curry

Dit recept combineert vlezig witvis, zoals koolvis of kabeljauw, met een geurige currypasta, kokosroom en kruiden in een geurig pakketje met gestoomde, luchtige currymousse. Ik ben dol op deze *hor mok* met vis, maar je kunt de mousse ook van kipfilet of zeevruchten maken. In Thailand worden *hor mok*-pakketjes in bananenblad gestoomd, maar ik realiseer me dat die soms lastig verkrijgbaar zijn, dus als je ze niet hebt, kun je de vulling ook in hittebestendige kommetjes stomen. Dit recept is me zeer dierbaar omdat het het eerste gerecht was dat ik klaarmaakte voor mijn vrouw Desiree.

### VOOR 2 PERSONEN

260 g ontvelde kabeljauwfilet (of andere vlezig witvis), graatjes verwijderd, in kleine stukjes gesneden  
100 g kokosroom (de romige, vaste bestanddelen die op de dunner melk drijven), plus extra voor erbij  
1 tl palmsuiker of bruine suiker  
2 el vissaus  
1 groot ei, geklutst  
4 bananenbladeren, in vierkanten van 20 x 20 cm (of gebruik ramekins)  
2-3 el Thais-basilicumblaadjes  
30 g grof gehakte daslook of driekantig look (afhankelijk van het seizoen)  
1 lange rode peper, fijngesnipperd  
2 kaffir-limoenblaadjes (vers of diepvries), fijngesnipperd

### Voor de rode currypasta (*khreuang gaeng daeng*)

10 gedroogde lange rode pepers, zonder zaadjes en 15 minuten in koud water geweekt  
1 tl zout  
2 el fijngesneden citroengras, zonder wortel en buitenste blaadjes  
1 el gehakte galanga  
1 tl kaffir-limoenrasp  
1 el gehakte korianderwortel of koriandersteeljes  
2½ el gehakte sjalot  
2½ el gehakte knoflook  
1 tl garnalenpasta

Stamp alle ingrediënten voor de currypasta heel fijn in een stenen vijzel (zie blz. 204-207 voor een gedetailleerde uitleg over het efficiënt stampen van currypasta) en zet het mengsel even opzij. Of gebruik een kant-en-klare rode currypasta van goede kwaliteit.

Doe de vis met een scheut dikke kokosroom en de suiker, vissaus en 3 eetlepels van de rode currypasta in een keukenmachine, mix ze goed en giet geleidelijk de rest van kokosroom erbij tot je een glad, glanzend mengsel hebt. Door het mixen veranderen de eiwitten in de vis van structuur en wordt het mengsel luchtig en veerkrachtig. Voeg vervolgens met draaiende motor geleidelijk het geklutste ei toe. Het uiteindelijke mengsel moet zacht, glanzend en een beetje lobbijg zijn. Bak of pocheer een klein beetje van het mengsel en proef of het voldoende op smaak is; het moet zoutig, rijk en een tikkeltje zoet zijn.

Als je bananenbladeren gebruikt, moet je die eerst plooibaar maken zodat ze niet scheuren als je ze vouwt. Dat doe je door ze even boven de vlam van je fornuis te houden, tot het blad verkleurt en flexibel wordt.

Leg een vierkant stuk blad met de glanzende kant naar onderen op je werkvlak en leg er een tweede vel, ook weer met de glanzende kant naar onderen, met de nerf in de andere richting op. Leg een flinke pluk Thais basilicum en (eventueel) daslook in het midden van het bananenblad, schep een kwart van het vismengsel op de kruiden en leg er een tweede pluk blaadjes op zodat het mengsel deels bedekt is. Vouw de bladeren strak over de vulling heen om er een strak, rechthoekig pakketje van te maken. Leg het pakketje met de naad naar onderen om het in vorm te houden. Maak in totaal vier pakketjes. Als je de pakketjes niet goed dicht krijgt, heb je waarschijnlijk te veel vulling gebruikt, maar dat kun je oplossen door ze met een paar cocktailprikkers vast te zetten.

Stoom de pakketjes boven zachtjes pruttelend water. Ik gebruik

een bamboestoommand, maar een metalen stoompan is ook goed. Afhankelijk van de maat van de pakketjes zijn ze in 12-15 minuten klaar. Prik om te checken of ze gaar zijn met de punt van een scherp mes in het midden. Laat het mes er een paar seconden in zitten voordat je het eruit trekt; als het mes schoon is en heet aanvoelt is, zit je goed. Zo niet, dan moeten ze nog iets langer.

De vulling geeft vocht af tijdens het stomen, dus maak de pakketjes voorzichtig open en giet het vocht af. Serveer ze meteen, gearneerd met een scheut van de resterende dikke kokosroom en gesnipperde rode peper en kaffir-limoenblaadjes.

**Tip van de kok:** Sla als je geen bananenbladeren hebt die stappen over en strooi in plaats daarvan een hoopje kruiden in twee kleine ramekins, schep het vismengsel erop en dek het mengsel af met een hoopje kruiden. Sluit de schaaltes strak af met plasticfolie zodat ze waterdicht zijn en zet ze in de stoommand.

### SERVEER MET

- Gestoomde jasmijnrijst (*khao hom mali*) (blz. 194-195)
- Salade met gebakken ei (*yum khai dao*) (blz. 46)
- Ingelegde groenten (*pak dong*) (blz. 90)



# hoi chaehn pao

## Gegrilde coquilles met rode-peper dressing

Deze eenvoudige coquilles zijn door de rode peper, vissaus en het limoensap echte smaakbommetjes. Hoewel ik het hier een snack noem, zijn ze ook perfect als voorgerecht, vooral als je de coquilles in de schelp serveert, maar helaas worden ze zelden in de schelp verkocht. Leg daarom om te beginnen bamboeprikkers een uur in water in de week, rijg een paar coquilles aan elke prikker en rooster ze kort onder de hete grill, terwijl je ze maar één keer draait. Serveer de rode-peper dressing erbij als dipsaus, of besprenkel de spiesjes vlak voor het serveren.

### VOOR 4 PERSONEN

8 middelgrote verse sint-jakobsschelpen (coquilles)

### Voor de rode-peper dressing

1 lange rode peper, zonder zaadjes, gehakt  
2 rode rawits, gehakt  
1 el gehakte korianderwortel of koriandersteeltjes  
1 el gehakte knoflook  
½ tl zout  
5 el limoensap  
3 el vissaus  
2 el palmsuiker of bruine suiker

Stamp de pepers, korianderwortel, knoflook en het zout voor de rode-peper dressing in een vijzel tot een gladde pasta. Doe het limoensap, de vissaus en de suiker erbij en roer tot de suiker opgelost is. Laat de dressing 15 minuten staan om de smaken op elkaar in te laten werken en te verzachten. Hij moet pikant en zuur, maar ook licht zoetig smaken.

Maak de coquilles schoon. De beste manier om dat te doen is door een tafelmes tegen de binnenkant van de bovenste (platte) schelp te schuiven om het vlees los te halen, zodat je de schelp helemaal open kunt klappen. Schep het vlees nu met een eetlepel los van de onderste (holle) schelp. Was de coquille in een kom koud water en verwijder het zwarte spijsverteringskanaal. Leg het witte vlees en het oranje koraal (kuit) apart. Maak de holle schelp goed schoon om de coquille straks in te serveren en herhaal dit met de rest van de schelpen.

Zet de grill op de hoogste stand. Snijd het witte vlees door-midden maar laat de stukjes koraal heel. Leg de coquilles terug in de holle schelpen en leg ze op een grillplaat. Schep 1 eetlepel van de rode-peper dressing op elke coquille en gril ze 1-2 minuten, tot ze net gaar zijn.

Haal de schelpen onder de grill vandaan en schep er nog 1 eetlepel rode-peper dressing op. Serveer ze meteen, maar doe voorzichtig met de hete schelpen!

