

## NAGERECHTEN

### **Gluay Chaap** (geglaceerde banaan)

#### Ingrediënten

12 st kleine, groene bananen  
500 gr kristalsuiker  
500 ml water  
2 druppels jasmijnessence  
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 lauwwarme 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)

#### Ingrediënten

400 gr dessertrijst  
1500 ml melk  
1 st limoen

750 ml koksroom  
400 gr suiker  
snufje zout

3 st rijpe mango's  
2 el geroosterd sesamzaad  
bananenblad

Maak de limoen goed schoon met lauwwarm 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.



## **Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.**

### **Menu voor de maand april 2004 ( 12 personen)**

#### **Voorgerechten**

**Khao Tom Goong** (rijstsoep met garnalen)  
**Po Pia Sod** (gestoomde loempia's)  
**Po Pia Taud** (gebakken loempia's)

#### **Hoofdgerechten**

**Kai Look-Kuey** (eieren met tamarindesaus)  
**Gaeng Kua Sapparod** (ananaskerrie)  
**Pae-Sa Banrai** (vis op boerenwijze)  
**Nuea Yang Nam Tok** (watervalbiefstuk)

#### **Nagerechten**

**Gluay Chaap** (geglaceerde banaan)  
**Hhao Neow Ma-Muang** (zoete rijst met mango)

**Wijnadvies:** Voorgerecht :  
Hoofdgerecht :  
Dessert :

“De Thais gebruiken hun maaltijd gezeten op een mat of tapijt”, meldde Jean-Baptiste Pallegoix (missionaris in de 19<sup>e</sup> eeuw). Eten op zijn Thais is altijd iets voor meerdere mensen, hetzij een gezin of een groep vrienden, daar het gedwongen zijn alleen te eten hoog op de Thaise schaal van ongelukkige omstandigheden staat.

De schotels bestaan gewoonlijk uit hapklare porties en het bestek bestaat meestal alleen uit een lepel en een vork. Voor het verschijnen, in de 19<sup>e</sup> eeuw, van bestek werd de rijst met de vingers tot balletjes gekneet en dan in de overige schotels gedoopt.

De Thaise kok streeft bij de bereiding naar een harmonie van smaken, texturen en kleuren. Een Thaise maaltijd biedt idealiter een combinatie van smaken: zoet, pikant, zuur zoutig en bitter. Soms zijn meerdere smaken in één schotel subtiel vermengd, terwijl in andere schotels één smaak overheerst. Naast de verplichte kom rijst zal er een of andere soep worden gegeten, een kerrieschotel, een gestoomd en een gebakken gerecht, een salade en een of meer van de essentiële sausen, meestal gebaseerd op nam prik (kerrie pasta) en/of nam pla (vis saus). Alle schotels worden tegelijkertijd op tafel gezet en kunnen in elke gewenste volgorde worden gegeten. Evenmin zijn er vaste regels voor wat bij wat hoort. Het nagerecht bij een formeel maal bestaat vaak ook uit meerdere elementen-gewoonlijk wat fruit en zowel vaste als vloeibare zoetigheid. Bij het eten drinkt men meestal water en thee, hoewel bij een feestmaal vaak een fles whisky op tafel komt, die dan met wat soda en een flinke scheut vers limoensap wordt gedronken.

Ed de Moura Correia, brigade 3

### **Pae-Sa Banrai** (vis op boerenwijze)

#### Ingrediënten

	droge witte wijn
6 st	tilapiafilets (250g/stuk), in de lengte doormidden gesneden
6 el	rijstwijn
1,5 tl	zout
1,5 tl	witte peper
9 el	vissaus (nam pla)
12 el	vers limoensap
6	stengels citroengras (gekneusd en in grote stukken gesneden)
3 st	middelgrote uien in ringen gesneden
6 tn	knoflook, uit de knijper
6 st	lente-uitjes, doormidden gesneden en gekneusd
6 st	verse of gedroogde Thaise chilipepers, gekneusd
8 el	in staafjes gesneden galanga (indien niet verkrijgbaar kan gember worden gebruikt)

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)

#### Ingrediënten

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

Leg de biefstuk op een bord en wrijf beide kanten in met 3 el vissaus. 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.

Presentatie

Plaats een timbaaltje rijst in het midden van het bord en plaats gelijke porties van de vier gerechten er om heen. Leg tussen de gerechten wat broccoliroosjes en plaats de Chinese kool een de bovenzijde van het bord.

## HOOFDGERECHTEN

Khao Suay (gestoomde jasmijnrijst)

Ingrediënten

600 gr jasmijnrijst

1100 ml water (voor bereiding zie voorgerechten)

### Kai Look-Kuey (eieren met tamarindesaus)

Ingrediënten

6 st grote eieren

100 gr gehakte sjalotten

250 ml tamarindesap

250 ml vissaus

120 gr suiker

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)

Ingrediënten

500 ml kokosmelk

300g gehakte ananas

2 el rode kerriepasta (nam prik gaeng ped)

3 el vissaus (nam pla)

1,5 el suiker

125 gr gekookte mosselen

125 gr gerookte zalm

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.

### Khao Tom Goong (rijstsoep met garnalen)

Ingrediënten:

300 gr jasmijnrijst

600 ml water

1500 ml water

1 tl gemalen witte peper

6 stengels bleekselderij, gehakt

3 el gevogelte fond

600 gr partygarnalen

400 gr gestoomde jasmijnrijst (khao suay)

6 el vissaus (nam pla)

6 el olie

3 tl in plakjes gesneden knoflook (kratiem)

verse koriander blaadjes (garnering)

Bereiding gestoomde jasmijn rijst

Doe de rijst in een pan. Spoel de rijst tweemaal en laat uitlekken. Giet 750 ml water bij de rijst. Leg het deksel op de pan en breng aan de kook. Laat 1 minuut op hoog vuur doorkoken. Draai het vuur nu lager en laat 10 minuten afgedekt stomen. Draai het vuur op de laagste stand en laat nog 10 minuten afgedekt stomen.

Breng het water aan de kook. Voeg de gehakte bleekselderij, de witte peper en de gevogeltesfond toe.

Verhit de olie in een kleine pan en fruit de knoflookplakjes goudbruin.

Roer de gestoomde rijst en vissaus er door de soep. Voeg de garnalen toe en kook tot dat deze gaar zijn.

Doe de soep in een kom en garneer met korianderblaadjes en gefruite knoflook

### Po Pia Sod (gestoomde loempia's)

Ingrediënten

12 st loempiavellen (neem er iets meer voor mislukkingen)

12 bl Chinese sla (of een andere stevige slasoort)

3 st Chinese worstjes, in blokjes van 1 cm gesneden

200 gr gebakken tofu

1 st komkommer, geschild en in repen van 1 cm gesneden

200 gr taugé, geblancheerd

200 gr spinazie, geblancheerd

150 ml pindasaus

Bereiding gestoomde loempia's

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)

### Ingrediënten

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

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.

Voor de garnering: 6 stengels bleekselderij, in stukken van 5 cm gesneden.

Maak hele fijne inkepingen ongeveer tot iets minder dan 1 cm van het uiteinde en leg in ijswater. Er ontstaan nu mooie krullen.

### Pindasaus:

125 gr	versgeroosterde pinda's
6 st	sjalotten
7 tn	knoflook
1 el	korianderzaad
1 tl	komijnzaad
1 tl	gemalen sereh
3 tl	laos
3 st	gedroogde chilipepers
1 tl	trassi
1 el	tomatensaus
1 el	suiker
350 ml	dikke kokosmelk (santen)
2 el	vissaus

Maak de pinda's in een vijzel fijn. Hak de sjalotten en de knoflook fijn.

Stamp de koriander, de komijn, de sereh, de laos, de sjalotten, de knoflook, de chilipepers en de trassi tot een pasta en vermeng die met de suiker en de tomatensaus. Voeg de kokosmelk toe en stamp alles weer door elkaar. Breng het mengsel in een pan aan de kook en voeg de pinda's en de vissaus toe. Roer alles goed om en temper het vuur. Laat de saus nog 20 minuten zachtjes pruttelen tot ze egaal en lobbij is geworden. Regelmatig roeren!

### Presentatie

Plaats een soepkom in het midden van een groot bord en leg aan weerszijden een gestoomde en gefrituurde loempia. Voeg bij de laatste wat pindasaus. Plaats een stukje gekrulde bleekselderij aan de bovenzijde van het bord ter garnering.