

Groep Etienne:

Tom Yam goong (Een pittig soepje van garnalen, paddestoelen en citroengras)

Ingrediënten voor 4 personen

Bouillon van citroengras:

citroengras – laos – citroenblad – sjalot – champignons – korianderwortel – vissaus – citroensap – garnalen – tomaat - peper

Bereidingswijze

De bouillon (3 koppen) aan de kook brengen, citroengras en citroenblad toevoegen. Daarna de garnalen en de champignons. Laat 3 a 4 min. sudderen tot de garnalen gaar zijn, voeg dan pepers, citroensap en vissaus toe. Proef en breng op smaak met citroensap of extra vissaus. Strooi de koriander pas op het laatst in de soep.

Tom kha kai (Een zacht soepje van kokosmelk en kip)

Ingrediënten voor 4 personen

500 ml kokosmelk uit toko, liefst uit het groene pakje - 500 ml water - Vissaus

1 Stengel Sereh (citraengras) - 6 kaffa limes (citraenblad) - laos - sjalot - korianderwortel

2 Kipfiletjes - 1,5 El limoensap - 0,5 El pruimsuiker of palmsuiker
(0,5 rode peper) - Verse koriander

Vorbereiding

Snij de kipfilet in kleine blokjes en laat dit een aantal uren in een scheutje vissaus marineren.

Bereidingswijze

Doe de kokosmelk en het water in een pan. Kneus de stengel sereh met de achterkant van het mes zodat de aroma`s tijdens koken beter uitkomen. Snij de sereh vervolgens in stukken van 1,5 cm en voeg dit samen met de galangawortel plakjes toe aan het kokos/water mengsel. Scheur vervolgens de blaadjes kaffir limes in stukken en voeg dit ook toe aan het mengsel. Laat dit dan 10 á 15 minuten koken. De soep moet na het koken nog wel steeds waterdun zijn, als dit niet het geval is kunt u altijd wat extra water toevoegen.

(Doe na het koken de rode peper in de pan en daarna meteen de oesterzwammen. Laat dit 2 minuten koken.)

Doe er daarna de kip bij en laat dit geheel koken tot de kip gaar is. Haal vervolgens de pan van het vuur.

Voeg vervolgens 3 El vissaus toe aan de soep samen met de basterd of palmsuiker en het limoensap. Roer dit goed door en de soep is klaar. Mocht je de soep nog wat extra zoutig willen hebben voeg dan geen extra vissaus toe maar gebruik wat tafelzout. Wilt u de soep iets zuurder hebben, gebruik dan wat extra limoensap.

Serveertips

Volgens Thais gebruik blijven de Galangawortel, sereh en de kaffir limes gewoon in de soep zitten bij het opdienen. Maak je gasten er wel even op attent dat dit niet te eten is.

Groep Youngsters:

Shy shi pla (Gebakken Tilapiafilet met rode kerrie , verse groentjes en kokosmelk):

Recept voor 4 personen:

Ingrediënten:

3 eetlepels Thaise chilipasta - 1 blik kokosmelk (400 ml) – citroenblad – koriander – vissaus – pruimsuiker - 400 g tilapiafilet, in grote stukken - 125 gram roze garnalen - 1 eetlepel olie

Bereiden:

Verwarm de olie in een hapjespan en fruit de currypasta zachtjes tot deze gaat geuren. Voeg de kokosmelk toe, breng het geheel al roerend aan de kook en laat de saus 5 minuten zachtjes doorkoken en dikker worden. Roer de bosuitjes en de helft van de peterselie erdoor. Bestrooi de stukken vis met zout en leg ze met de garnalen in de kokossaus. Smoor de vis, met het deksel op de pan, in 5 minuten op laag vuur gaar. Keer de stukken na 2 minuten voorzichtig om met een spatel. Strooi vlak voor serveren de rest van de peterselie erover.

Kai phad king (In de wok gebakken kipfilet met verse gember en groenten)

Ingrediënten

3 teentjes knoflook - 4 eetlepels sojasaus - 1 theelepel versgemalen peper - 700 gram kipfilet - 80 gram gemberwortel - 1 ui – (300 gram rode paprika - 300 gram groene paprika) - 200 gram champignons - 4 lente-uien - olie - 50 milliliter kippenbouillon - 4 eetlepels oestersaus - 2 takjes koriander – sjalot – groene selder – sojasaus – sojabonensaus - pruimsuiker

Bereidingswijze

Maak de knoflook schoon en pers deze fijn. Meng de knoflook en meng met de sojasaus en peper tot een marinade.

Snijd de kipfilet in plakjes en leg ze minimaal 15 minuten in de marinade. Schil de gemberwortel en snijd deze in dunne plakjes.

Maak de ui en (paprika) schoon en snijd deze in dunne reepjes. Halveer de champignons.

Maak de lente-uien schoon en snijd deze in schuine stukjes. Hak de koriander zeer fijn.

Verhit een scheut olie in de wok en roerbak de kipstukjes bruin.

Voeg de gember en vervolgens de rest van de groenten toe en roerbak circa 30 seconden.

Voeg de bouillon en oestersaus toe en laat circa 2 minuten koken.

Schep het geheel goed door.

Garneer het gerecht met koriander en radijs.

Phad kai mamoung himaphan (In de wok gebakken kipfilet met cashewnoten).

Ingrediënten voor 4 personen

400 gram kipfilet - 50 ml sojaolie - 100 gram ui, grofgesneden - 3 teentjes knoflook, fijngehakt - 5 gedroogde chilipepers (prik heng) - 50 ml oestersaus (nam man hoi) - 30 ml lichte sojasaus (sie you kow) - 10 ml donkere sojasaus (sie you dam) - 20 gram pruimsuiker - sjalot - gele en rode paprika - champignons - selder - 100 gram ongezouten cashewnoten, gebrand - gemalen peper

Vorbereiding

Snij de kipfilets in reepjes.

Bereidingswijze

Verhit de olie in een wok en bak hierin de kip goudbruin. Voeg de ui, knoflook en de gedroogde chilipepers toe en schep alles goed om. Meng de oestersaus, de lichte en donkere sojasaus en de suiker in een kommetje en voeg dit bij de kip.

Schep vlak voor het serveren de bosuitjes en cashewnoten erdoor.

Serveertips

Bestrooi met gemalen peper en serveer als hoofdgerecht met gebakken rijst, gebakken noedels of als onderdeel van een Thaise maaltijd.

Groep Dirk:

Zwarte Kleefrijst met mango (khao niao mamuang)

Voor de rijst:

100 gram zwarte kleefrijst - 2dl romige kokosmelk - 2-3 eetlepels witte basterdsuiker - zout
1 rijpe mango - 1 limoen - 2 eetlepels sesamzaadjes

Bereiding:

Spoel de rijst in een zeef onder koud water af. Doe de rijst in een kom en voeg koud water toe totdat hij onder staat. Laat de rijst 2 dagen weken. Stoom de rijst in 20-30 minuten gaar in een stoompan.

Breng in een pan de kokosmelk met de basterdsuiker en een snufje zout aan de kook en los de suiker al roerend op. Laat de kokosmelk iets afkoelen en schep de rijst erdoor. Laat het geheel afkoelen.

Schil de mango met een dunschiller en snijd het vruchtvlees in plakken van de pit. Snijd de limoen in dunne plakjes. Rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan.

Schep de rijst in een bolletje in het midden, leg de mango en limoen er naast en bestrooi met het sesamzaad.

