

Kookclub maart 2026 Thaise gerechten

Hapjes :

Thais viskoekje met tamarinde²

2 Sate , 2 Ssauzen, komkommersalade

Voorgerecht :

Tomm Yng Kun met gamba

Hoofdgerecht :

Som Tum Thai, curry van aubergines met hondshaai

Thais viskoekje

Nodig : 240 gr gaar visvlees, 1 el Thaise basilicum, fijngehakt

1 el koriander, fijngehakt, 1 teentje look, geperst

3 el mayonaise, 1 ei, 1 el vissaus, 1 limoen, de zeste

80 gr pankko, 1 el sojasaus

Tamarindesaus

3 eetlepels tamarindepasta - 1 kopje water, 2-3 eetlepels rietsuiker, ½ theelepel zout
een snufje chili, komijn, gemalen gember of knoflook

Bereiding:

Tamarindesaus :

Los de tamarindepasta op in water, voeg suiker, zout en andere kruiden toe.

Laat 5-10 minuten koken tot het dikker wordt.

Laat afkoelen en bewaar tot een week in de koelkast.

Doe het visvlees in de keukenmachine en hak fijn. Voeg vervolgens de overige ingrediënten toe en meng goed onder elkaar tot er een stevig deeg ontstaat.

Maak balletjes van het deeg (schepper 1/50) en druk ze vervolgens plat. Laat de koekjes één uur opstijven in de koelkast.

Verhit wat vetstof in een pan in bak de krabkoekjes langs beide kanten goudbruin. Serveer met het sausje en enkele takjes Thaise basilicum.

2 Sate met 2 dipsauzen en komkommer, we maken twee soorten saté nl. van varken en van kip.

Nodig : varkensfilet, kippenfilet, pindanoten, ijsbergsla, komkommer

Saté saus:: 30 ml arachide olie, ½ rode peper, 1 teentje knoflook, 1 ui, gesnipperd; ½ citroengrassstengel

1 theelepel currypoeder, 60 ml kokosmelk; 120 ml melk, 2 theelepels tamarindepasta

2 theelepels Thaise vissaus, 2 flinke theelepels bruine basterdsuiker, 6 theelepels citroensap

2 eetlepels pindakaas, 60 ml kippenbouillon

Snipper de ui fijn, verhit de olie en fruit hierin de ui. Snij vervolgens het teentje knoflook, de peper (zaadjes en zaadlijsten verwijderen), citroengras fijn. Voeg dit alles toe aan de olie samen met de currypoeder en bak het geheel onder voortdurend roeren even bakken. Voeg de kokosmelk en de melk toe, goed mengen en breng het geheel aan de kook. Voeg nu de Thaise vissaus, tamarindepasta, basterdsuiker en citroensap toe en laat even pruttelen. Voeg de pindakaas toe en breng de saus met de kippenbouillon op gewenste dikte

Pad thaisaus : 1 el tamarindepasta, 1 el zoete, dikke sojasaus; 1 el oestersaus, 1 el rietsuiker
0,25 el gedroogde chilivlokken, garnalenpasta; 1 sjalot, fijngesneden, 1 teentje knoflook,
fijngesneden

Bereiding : Bak in een kleine steelpan de sjalot, knoflook en garnalenpasta zachtjes aan.
Voeg, voor ze bruin worden, de tamarindepasta, suiker, soja- en oestersaus toe. Haal van het
vuur en voeg de chilivlokken toe. Bewaar

Varken :

Snij de varkenshaasjes in blokjes van circa 3 – 4 cm, voeg deze toe aan de gemaakte marinade
en meng het geheel goed door elkaar. Laat het vlees minimaal 2 uur

marineren (gember, limoen, sojasaus, bruine suiker en chilivlokken). Leg ondertussen
14 satéprikkers te weken in water, laat deze ongeveer een uur weken. Rijg hierna het vlees
aan de prikkers. Verwijder hierbij de reepjes peper.

Verwarm de barbecue voor op direct grillen op hoge temperatuur, circa 250 gr. C. Bestrijk de
saté met wat olijfolie. Leg de saté op de barbecue boven de hete kolen en grill deze in circa 5
minuten per zijde gaar.

Kip : kippenkruiden, sesamolie, olijfolie, koriander, kipfilet, stokjes, pezo

Kruid de kippenfilet met pezo en steek ze op satéstokjes..

Lak de satés met de **kippenkruiden, sesamolie, olijfolie en het lookpoeder marineren**
gedurende 30 min. Minuten, bak gedurende 6 minuten in een oven op 200 °C. Overstrooi 1
minuut voor het einde met gemalen koriander.

Komkommersalade

Nodig ; 1 komkommer, 2 sjalotten, rijsazijn, pezo, snuifje suiker

Bereiding : Snij de komkommer overlans in kwart komkommer

Verwijder het waterige deel.. Snij het harde vrucht vlees van de komkommer nu in brede
reepjes.

Pel de sjalotten en snij ze in fijne rondjes.

Voeg er de komkommer en sjalot toe aan de azijn en kruidt met pezo en suiker, meng en laat
de groenten minstens een half uur marineren in het zoetzure vocht.

Service: voor de service deponeren we wat komkommer op een ijsberg sla blad en daarop
presenteren we de twee saté ,telkens met één sausje, we werken af met koriander blaadjes en
gegrilde pindanoten .

Tom Yam Kung met gamba's

Nodig : 2 liter kippenbouillon, 80 gr galangawortel (of thaise gember), in plakjes
6 sjalotjes, in plakjes; 6 stengels citroengras, in grove stukken, 200 gr shii-také
2 rode chilipepers in stukjes, 1 limoen de zeste en het sap, 4 el vissaus, 2 tl chilipasta
8 limoenblaadjes, in twee gesneden, gamba's, rode curry pasta (zelf maken), verse koriander
en garnalen blokjes

Bereiding :

Rode curry pasta

Nodig : 2 el citroengras; fijngehakt, 60 gr sjalotjes, fijngehakt, 60 gr galangawortel, fijngehakt
1 el gemalen komijnzaad, 1 el korianderbolletjes, 7 teentjes look, fijngehakt
5 rode chilipepers, zonder zaadjes, fijngehakt 1 el garnalenpasta
1 el verse limoenblaadjes, fijngehakt, 3 el plantaardige olie

Bereiding : Snijd de steeltjes van de pepers, halveer ze in de lengte, verwijder met een scherp mesje de zaadlijsten en snijd de pepers in reepjes. Verwijder het buitenste blad van het citroengras, snijd de onderkant eraf en snijd in stukken. Schil de gember en halveer de sjalotten.

Doe de pepers, het citroengras, de gember, sjalotten, suiker, olie, vissaus, koriander en knoflook in een hoge beker.

Maal de ingrediënten met de keukenmachine of in het bakje van de staafmixer in ca. 2 min. tot een dikke pasta. De curry is nu klaar voor verder gebruik.

Wil je de curry nog pikanter? Voeg dan extra chilipepers toe. Liever net minder pikant? Voeg dan een scheutje kokosmelk toe!

Bereiding soep: ; 3 sjalotten, 2 soeplepels rode curry pasta, arachideolie, noedels

Bereid de noedels.

Stoof in olie lichtjes 2 soeplepels rode currypasta aan samen met 3 versneden sjalotten en de versnipperde lookteentjes.

Voeg vervolgens één voor één de overige ingrediënten toe. Ook de stukjes kip van de vorige bereiding.

Verwijder de schaal en het darmkanaal van de reuzengarnalen en voeg ze als laatste bij de soep. Laat nog enkele minuten meekoken tot de garnalen gaar zijn.

Serveer de bouillon en de garnalen met de voorgekookte noedels.

Service:

In een warm diep bord, serveren we de soep met de gamba's en groenten en noedels, afwerken met heilig basilicum.

Thaise aubergine curry met hondshaai en jamoinrijsten, Som Tum Thai

Som tum thai

Nodig; 2 groene papaja,,1 wortel, 10 kerstomaatjes (gehalveerd)
50 g sperziebonen (in stukjes van 3 cm); 2 rode chilipepers (in ringetjes, hoeveelheid naar smaak),2 teentjes knoflook,2 eetlepels limoensap (versgeperst),1 eetlepel bruine suiker
2 eetlepels vissaus,2 eetlepels ongezouten geroosterde pinda's

Bereiding : Schil de groene papaja en rasp deze in dunne slierten of trek met een juliennesnijder, ook de wortel op dezelfde manier. Was en blancheer de sperziebonen en snijdt in julienne, iets breder.

Gebruik een grote vijzel; stamp de knoflook samen met de chilipepers fijn, voeg dan de suiker en vissaus toe en roer goed door. Voeg daarna het limoensap en kneus verder.

Voeg nu de geraspte papaja en wortel toe in een grote kom. Meng alles goed door elkaar met de inhoud van de vijzel zodat de smaken worden opgenomen door de groenten. Voeg ook de kerstomaten toe(al dan niet versnden)

Roer de pinda's er op het einde doorheen en proef. Voeg eventueel extra limoensap, vissaus of suiker toe om de smaakbalans naar wens aan te passen. Serveer met extra koriander blaadjes en pinda noten.

Curry van aubergines en hondshaai

Nodig : 1.5 kg hondshaai,2 rode paprika's, 2 groen paprika's, 5 thaise aubergines, 2 sjalotten, 1 rood pepertje,4 limoenblaadjes, 4 stengels citroengras, koolzaadolie, 1 soeplepel fijngehakt galenga tamarinepasta lepel,Thaise basilicum, kokosroom 400 ml, visbouillon, 1 eetlepel suiker

Bereiding:

Verhit de olie in een wok en fruit de gember, knoflook rood pepertje en versneden rode en groene pepers.

Voeg de suiker, limoenblaadjes, het citroengras toe. Laat 1 minuut fruiten en voeg de oestersaus, tamarindepasta , kokosroom en 200 ml vusfumet toe. Laat 15 minuten zachtjes pruttelen tot een saus.

Versnijdt de gemengde aubergines en bak ze samen met de sjalotten in olie tot ze wat zachter worden en smaak krijgen.

Verdeel de hondshaai in stukken van 5 cm en bak deze aan in olie en boter gedurende 2 minuten. Voeg alles toe aan de curry en laat nog 1 minuut verder garen en meng het basilicum erdoor.

Serveer met jasmijnrijst of noedels.

Service: zorg ervoor dat er redelijk wat saus(curry is ,voor hen die nog een hongertje hebben mag dit geserveerd worden met jasmijnrijst ,andere verkiezen mss de noedels?