

*Menu juni 2006*

**Thais menu:**

**Salade van pomelo en tamarinde**

**Viskoekjes en Thaise loempia**

**Thaise garnalensoep**

**Kip met cashewnoten**

**Massamancurry met lam**

**Thaise salade met varkensvlees**

**Kokos ijsmousse met saus van passievruchten**

**Wijn**

# Salade van pomelo en tamarinde

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 1 persoon

Tijd uitserveren: 20.00 uur

## BENODIGDHEDEN:

*150 g palmsuiker of lichtbruine basterdsuiker*

*6 tl gezuiverde tamarinde*

*1 tl chilipoeder*

*3 tl aardappelmeel*

*3 el olie*

*100 g cashewnoten*

*4 pomelo's*

*3 limoenblaadjes*

*1 rode peper*

## BEREIDING:

Breng in een kleine pan 3 dl water aan de kook met de suiker en de tamarinde. Roer tot de suiker en de tamarinde zijn opgelost.

Voeg het chilipoeder toe.

Roer in een kopje het aardappelmeel met 2 el water glad en bind hiermee de tamarindestroop. Laat de saus afkoelen.

Verwarm de olie in een koekenpan en bak hierin de noten lichtbruin. Laat ze op keukenpapier afkoelen.

Schil de pomelo's dik zodat ook het wit aan de buitenkant van de partjes verwijderd wordt. Snij de partjes tussen de vliezen uit.

Rol de limoenbladen op en snij in ragdunne reepjes.

Snij de peper in stukjes en hak de noten.

UITSERVEREN: Doe op elk bord een aantal pomelopartjes, lepel de tamarindesaus erover en strooi erop de gehakte noten, de reepjes limoenblad en de rode peper.

*Eet smakelijk (PGW, Hv'tS, HL, PvD)*

*Am2007-06-01*

# Viskoekjes en Thaise loempia

*Tod Man Plaa Paw Pia Tord*

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 3 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 180°C

Tijd uitserveren: 20.30 uur

## BENODIGDHEDEN:

750 g rode visfilet (zalmforel, zalm)  
15 kaffir limoenblaadjes (Ma-Kroot)  
2 el palmsuiker  
2 à 3 el rode curry ( zie hoofdgerecht)  
1 à 2 el vissaus  
50 g heel ei  
90 bloem  
4 tl bakpoeder  
150 g haricots verts  
1 el koriander  
1 sjalotje

## VOOR DE THAISE LOEMPIA'S:

1 blok gehakte tahoe (uitgelekt)  
1 zakje glasnoedels (rijstvermicelli)  
1 blik bamboescheuten( uitgelekt 300 g)  
100 g shii-take  
50 g heel ei  
1 pak loempiavellen (25x25)  
(in verpakking ontdooien en afdekken)

## VOOR DE VISKOEKJES:

4 el oestersaus  
1 à 2 tl suiker  
zout en peper

1 teen knoflook  
1 el zonnebloemolie

## VOOR DE PRUIMENCHILISAUS:

150 g pruimempuree  
1 el olie  
3 rode chilipepers  
1 teentje knoflook  
1 tl palmsuiker  
2 el witte wijnazijn  
vissaus naar smaak

## VOOR DE PITTIGE CHILISAUS:

150 cl vissaus  
75 g groene chili pepers  
6 knoflooktenen  
1 limoen  
1 sjalotje  
1 tl palmsuiker

## VOOR DE ZOETE CHILISAUS :

1 fles zoete chilisaus  
1 komkommer  
100 g pinda's  
1 rode peper

## BEREIDING:

**Viskoekjes.** Maal de vis niet te fijn in de blender. Rol de limoenblaadjes op, snij in dunne reepjes en roer door de fijn gemalen vis. Voeg suiker, rode currypasta, vissaus, ei, bloem en bakpoeder toe. Blancheer de bonen. Snij de bonen in dunne plakjes en roer erdoor. Zet afgedekt in de koelkast.

**Thaise loempia's.** Week de glasnoedels (rijstvermicelli) 5 minuten in heet water en knip in kleine stukjes. Snij de shii-take in dunne reepjes. Hak de knoflook zeer fijn. Spoel de bamboe af. Snij in luciferdunne reepjes.

Doe de olie in een wok (niet te heet anders verbrand het knoflook), voeg knoflook toe, daarna de gehakte tahoe en bak tot de tahoe bruin wordt. Voeg vervolgens de shii-take, glasnoedels en bamboereepjes toe (noedels moeten gaar worden). Breng op smaak met oestersaus, suiker zout en peper. Laat afkoelen. Rol 30 kleine loempia's in loempiavellen. Plak dicht met eiwit.

**Pruimenchilisaus.** Hak de chilipepers heel fijn. Verhit de olie in een wok en bak de chilipepers en geperste knoflook 3 minuten tot ze zacht zijn. Voeg de resterende ingrediënten toe en warm alles goed door. Laat afkoelen.

**Pittige saus.** Meng vissaus en 3 el limoensap, voeg suiker toe en roer tot deze is opgelost.

Snij de pepertjes in zeer dunne ringen en hak het sjalotje heel fijn. Meng alles. Laat minstens 30 minuten staan voor gebruik.

**Zoete Chilisaus.** Rasp de komkommer grof en snij de rode peper fijn; meng dit met de andere ingrediënten en voeg chilisaus uit fles naar smaak toe.

**VLAK VOOR HET OPDIENEN:** Maak je vingers nat en vorm walnootgrote balletjes tot 5 cm grote 5 mm dikke viskoekjes.

Bak ze in de wok of koekenpan in de hete olie goudbruin en gaar in 2-3 minuten. Laat op keukenpapier uitlekken. Frituur de loempia's en laat uitlekken op keukenpapier.

**UITSERVEREN:** Leg op ieder warm bord enkele viskoekjes en loempia's. Serveer de chilisausen apart.

# Thaise garnalensoep

## *Tom Yam Goong*

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE KIPPENBOUILLON:

*4 l water*

*1 kg kippenbotten*

*1 ui*

*50 g selderij*

*15 sjalotjes*

*3 stengels citroengras*

*1 stuk laos*

*500 g paddestoelen*

*8 kerstomaten*

*8 kleine groene chilipepers*

*2 dl vissaus*

*12 kaffir limoenblaadjes (Ma-Kroot)*

*2 limoenen*

*1 bos koriander*

VOOR DE SOEP:

*1 kg grote garnalen*

*6 teentjes knoflook*

BEREIDING:

**Kippenbouillon.** Was de botten en doe ze in een pan met 3 l water en laat 1 uur trekken. Voeg groenten, garnalenkoppen en schillen toe. Laat nog ½ uur trekken. Zeef de bouillon.

Pel de garnalen en verwijder het darmkanaal. Pel en plet het knoflook. Snij de sjalotten fijn. Gebruik het zachte deel van het citroengras en snij in 2 cm lange stukjes.

Schil de laos en snij in dunne schijfjes. Halveer de paddestoelen. Snij de tomaten in 8 stukken. Snij de chilipepers doormidden. Scheur de limoenblaadjes in stukken verwijder de nerf. Pers de limoenen uit. Snij de koriander fijn. 10 minuten voor het opdienen.

Breng de bouillon weer aan de kook. Voeg knoflook, sjalotten, citroengras en laos toe; breng weer aan de kook.

Voeg paddestoelen en gehalveerde tomaten toe en breng weer aan de kook.

Voeg dan de chilipepers, vissaus en de limoenblaadjes toe. Kook zachtjes 2 minuten, doe dan de garnalen erbij en kook 1 min. Draai het gas uit en voeg het limoensap toe.

UITSERVEREN: Schep in de borden en bestrooi met koriander (of serveer de koriander apart in schaaltes aangezien niet iedereen een fan is van dit kruid).

*Eet smakelijk (PGW, Hv'tS, HL, PvD)*

*Am2007-06-03*

# Hoofdgerecht bestaande uit drie delen

*Voor de bereiding van het eerste voorgerecht maken we eerst de rode currypasta.*

## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE RODE CURRYPASTA:

- 50 g gedroogde rode chilipepers*
- 50 g sjalotten*
- 12 teentjes knoflook*
- 5 tl garnalenpasta*
- 15 galangal of evt laos*
- 1 stengel citroengras (Ta-Khrai)*
- 10 kaffir limoenblaadjes (Ma-Kroot)*
- 10 g korianderzaad*
- 5 g peper*
- 10 g zout*

## BEREIDING:

- Snij de gedroogde chilipepers in de lengte doormidden en verwijder het zaad.*
- Laat de pepers enkele minuten weken in lauw water, stamp de korianderkorrels fijn in de vijzel. Droog de pepers, vermeng ze met andere ingrediënten en maal zeer fijn in de blender*

*Eet smakelijk (PGW, Hv'tS, HL, PvD)*

*Am2007-06-01+04*

# Kip met cashewnoten

## *Gai Phad med Mamuang*

### BENODIGDHEDEN:

*1 kg kipfilet van de poten*  
*300 g cashewnoten*  
*1 dl olie*  
*16 teentjes knoflook*  
*2 kleine uien*  
*2 grote rode chilipepers*  
*3 dl kippenbouillon*  
*4 bosjes lente uitjes*  
*2 el witte wijn*

### BEREIDING:

Snij de kip in dunne reepjes, bak de cashewnoten in wat olie mooi bruin.  
Hak het knoflook zeer fijn, de uien, de chili in reepjes en ook de lente-uitjes.  
Doe de olie in een wok en doe de knoflook erbij laat deze lichtbruin worden; voeg de kip uien en grote rode chilipepers toe en roerbak 3 min. Voeg de bouillon toe en roer de saus ingrediënten erdoor.  
Doe de cashewnoten en de lente-uitjes erbij en roer voorzichtig door. Voeg wijn toe.

*Eet smakelijk (PGW, Hv'tS, HL, PvD)*

*Am2007-06-04a*

# Massamancurry met lam

## *Gaeng Massaman Ghe*

### BENODIGDHEDEN:

- 1 l kokosmelk*
- 4 el massamancurry mild*
- 1 kg lamsboutlappen*
- 750 g zoete aardappel*
- 2 tl palmsuiker*
- 10 laurierblaadjes*
- 10 kardamonpeulen*
- 5 el vissaus*
- 8 el tamarindepuree (naar smaak)*

### BEREIDING:

Laat de kokosmelk enige tijd staan en giet de dunne melk in een kom. Gebruik eerst de in het blik overblijvende dikke kokosmelk. Bewaar 4 el dikke kokosmelk voor het opdienen.

Snij het lamsvlees in stukken, schil de zoete aardappelen snij in blokjes, rooster de kardamonpeulen in een droge koekenpan.

Verhit de dikke kokosmelk in een braadpan 3-5 minuten onder voortdurend roeren tot het scheidt, als dat niet gebeurt voeg dan wat olie toe.

Voeg de massamancurrypasta toe en roer 1-2 minuten.

Doe het vlees erbij en bak 2-3 minuten tot het vlees lichtbruin is aan beide kanten.

Voeg de dunne kokosmelk toe en breng aan de kook.

Voeg palmsuiker en de overige ingrediënten toe en breng weer aan de kook. Laat ongeveer 1½ uur zacht sudderen tot het vlees gaar is. Voeg na 1 uur de groenten en aardappels toe.

*Eet smakelijk (PGW, Hv'tS, HL, PvD)*

*Am2007-06-04b*

# Thaise salade met varkensvlees

## *Yam Moo*

### BENODIGDHEDEN:

*1 k g varkensfilet*  
*1 groene paprika*  
*2 rode chilipepers*  
*2 bosjes munt*  
*2 ½ el vissaus*

*2 limoenen*  
*10 sjalotten*  
*1 el chilivlokken*  
*2 tl palmsuiker*  
*3 tomaten*  
*1 krop ijsbergsla*

### BEREIDING:

Snij het vlees in plakjes en bak in weinig olie net gaar.

Schep het vlees uit de pan en zet apart.

Pel de sjalotten en snij in verticale halve ringetjes. Snij de paprika in dunne reepjes en de tomaten in partjes. Hak de chilipepers fijn zonder zaad. Haal de muntblaadjes van de stengels.

Meng vlees, ui, tomaat, pepers, en 2/3 van de muntblaadjes met elkaar.

Roer vissaus, limoensap [5 el ], suiker en chilivlokken door elkaar.

Schep deze dressing voorzichtig door de salade. Serveer op een bedje van ijsbergsla.

### GROENTEN GERECHT:

*1 rode paprika*  
*1 str paksoi*  
*100 g peultjes*  
*200 g kleine maïskolfjes*  
*2 tenen knoklook*  
*1 à 2 el vissaus*  
*1 tl palmsuiker*

*1 limoen*  
*2 el lichte sojasaus*

### RIJST

*15 kopjes pandan rijst (40 gr. pp)*  
*water*  
*zout*  
*2 limoenblaadjes*

### BEREIDING:

**Rijst.** (begin 45 min. vóór opdienen). Neem per persoon 1 kopje pandan rijst. Was indien nodig de rijst tot het water schoon blijft. Voeg per kopje rijst 1½-2 kopjes water en wat zout toe. Voeg 2 limoenblaadjes toe. Laat dit 15 minuten weken. Breng de rijst aan de kook. Laat drie minuten koken, roer de rijst los en zet het vuur zo laag mogelijk, liefst met een plaatje eronder. Laat 15-20 minuten staan zonder te roeren en met het deksel op de pan. Controleer hoogstens na 10 minuten of de rijst niet al droog kookt zonder gaar te zijn. Als de rijst gaar en droog is, de pan van het vuur halen en in de warmhoudkast 15 minuten laten nagaren. Roer voor het opdienen de rijst los en verwijder de limoenblaadjes.

**Groenten.** Snij alle groenten klein en roerbak in 2 el olie, voeg daarna vissaus, suiker, 2 el limoensap en sojasaus toe. Proef !!!!!

UITSERVEREN: Dien deze vier gerechten op in schalen met de rijst.

*Eet smakelijk (PGW, Hv'tS, HL, PvD)*

*Am2007-06-04c*



# Kokos-ijsmousse met saus van passievruchten

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.30 uur

## VOOR DE KOKOS IJSMOUSSE:

240 g eiwit  
300g basterdsuiker  
350 g kokoscrème  
6 dl slagroom  
2 el citroensap  
kokosnippers

## VOOR DE SAUS VAN PASSIEVRUCHTEN

12 passievruchten  
1 tl maïzena  
6 sinaasappels  
2 el basterdsuiker  
6 el kirsch

## BEREIDING:

**IJs.** Spoel 15 metalen vormpjes om met water en bekleed ze met plastic folie.

Doe het eiwit en de suiker in een grote hittebestendige kom boven een pan met heet water. Klop het mengsel met de mixer tot het dik is. Haal de kom van het vuur en klop nog 2 minuten tot de garde een spoor trekt als deze uit het mengsel wordt getild. Schep de kokoscrème erdoor.

Klop in een andere kom de room halfstijf en schep met een grote metalen lepel de room en het citroensap door het mengsel in de eerste kom. Schep dit in de vormpjes. Strijk de bovenkanten glad met een mes. Zet de gevulde vormpjes afgedekt in de vriezer.

**Kokos.** Rooster de kokosnippers.

**Saus.** Snij de passievruchten doormidden en schep pitjes en vruchtvlees in een kom. Pers de sinaasappels uit en gebruik 3dl. Leng in een kopje de maïzena aan met wat sinaasappelsap. Verwarm het sinaasappelsap en de suiker in een pannetje en meng de aangelengde maïzena erdoor, roer tot het bindt. Laat afkoelen.

Roer de passievruchten en de kirsch erdoor.

**UITSERVEREN:** Doop elk vormpje 1 tel in heet water. Stort de ijsjes op dessertbordjes en trek de folie eraf. Schep er wat saus over en garneer met kokosnippers.

*Eet smakelijk (PGW, Hv'tS, HL, PvD)*

*Am2007-06-05*

# Wijnkeuze

Wat voor wijnen drink je bij een Thaise maaltijd? De wijncommissie stond voor een aardige uitdaging zich aan de hand van het menu een beeld te vormen van de vele uitgesproken smaken in het smaakpalet van de Thaise gerechten. Wat past er het best bij tamarinde, limoen en scherpe pepers? Welke wijn is opgewassen tegen de uitgesproken smaken van pruimen en scherpe en pittige chili's? Is er een rode wijn die het goed doet met curry, kokosmelk en tamarinde?

Wij hebben wijnen uitgezocht die een klein zoetje hebben waardoor ze goed passen bij de spicy gerechten. Tevens hebben de witte en de rode wijn een lage zuurgraad, een krachtige smaak en een voldoende stevig karakter om het op te nemen tegen het brede smaakpalet van de Thaise gerechten.

Oordeel zelf over:

De witte wijn

VEUVE ROTH 2005, PINOT GRIS

De rode wijn:

OUDE KAAP 2004 UIT ZUID AFRIKA, SHIRAZ

*Namens de wijncommissie*

*Han van Straaten*

## Kookschema juni 2007

	<i>Ma Avond</i>	<i>Di. Avond</i>	<i>Wo. Avond</i>	<i>Do. Avond</i>	<i>Vrij. Middag</i>	<i>Vrij. Avond</i>
<i>I</i>	-	5	6	7	-	8
<i>II</i>	11	12	13	14	15	-
<i>III</i>	-	19	20	21	-	22
<i>IV</i>	25	26	27	28	-	29