

Thais menu

2 personen

Zuur, zoet, zout en bitter: een goede Thaise maaltijd prikkelt al je smaakpapillen. De smaken van koriander, rode peper en limoen zijn onlosmakelijk verbonden met de Thaise keuken. De gouden regel van de Thaise keuken is: combineer sweet, sour en spicy. En rijst vormt meestal de basis voor het gerecht. Eet smakelijk!

Thaise viskoekjes met komkommer relish - Tod man pla

Voorgerecht



30 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g kabeljauwfilets, in stukken
- ½ el Thaise rode currypasta
- 1 el bloem
- 1 ei, losgeklopt
- ½ limoen, schoongeboend
- ½ lente-/bosui, in ringetjes
- 2 el koriander, fijngehakt
- 1 el witte wijnazijn
- 1 el suiker
- ½ komkommer, gehalveerd, zaadlijsten verwijderd
- klein sjalotje, in dunne partjes
- ½ rode peper, in dunne ringetjes
- frituurolie

Materiaal: vershoudfolie, keukenmachine, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Maal de visfilet met de currypasta, bloem en de helft van het ei fijn in een keukenmachine.
2. Rasp de schil van de limoen boven het mengsel, voeg de bosui en koriander toe en meng goed.
3. Rol met vochtige handen circa 8 balletjes van het mengsel en druk ze plat.
4. Leg de balletjes op een schaal, dek af met folie en zet circa 30 minuten in de koelkast.
5. Verwarm intussen de azijn en suiker op een lage stand totdat de suiker volledig is opgelost.
6. Laat dit azijnmengsel afkoelen.
7. Snijd de komkommer in dunne plakjes.
8. Meng de komkommer, sjalot en rode peper en giet de afgekoelde azijn erover.
9. Breng op smaak met zout en peper en roer goed door.
10. Verhit een laagje olie tot 170°C in een wok of frituurpan.
11. Bak hierin de viskoekjes in circa 5 minuten rondom knapperig en goudbruin.
12. Laat uitlekken op keukenpapier.
13. Snijd de rest van de limoen in partjes.
14. Serveer de viskoekjes warm met de komkommer-relish en partjes limoen.

TIP: Verfrissend met witte wijn zoals Riesling of een Grüner Veltliner.



Thaise biefstuksalade

Tussengerecht



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ½ el sesamzaad
- ½ komkommer, gehalveerd, zaadlijsten verwijderd
- ½ wortel, geschrapt
- 150 g biefstuk, op kamertemperatuur
- ½ el zonnebloemolie
- 40 g veldsla
- 2 el koriander, grof gehakt

Dressing

- ½ limoen, sap
- ½ tl bruine basterdsuiker
- ½ cm verse gember, geschild, geraspt
- ½ tl Thaise vissaus
- 1 el sojasaus
- ½ el sesamololie
- ¼ rode peper, in dunne ringetjes
- kleine rode ui, in dunne halve ringen

Materiaal: aluminiumfolie, grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Klop voor de dressing het limoensap, de suiker, gember, vissaus, sojasaus en sesamololie door elkaar en voeg de rode peper en ui toe.
2. Rooster het sesamzaad in een droge, hete koekenpan en houd apart.
3. Schaaf de komkommer en wortel in linten.
4. Bestrijk de biefstuk met de olie en bestrooi met zout en peper.
5. Verhit een grillpan op een hoge stand en grill het vlees hierin circa 5 minuten tot er aan beide kanten mooie grillstrepen ontstaan.
6. Laat de biefstuk even rusten onder aluminiumfolie en snijd in dunne plakken.
7. Verdeel de veldsla, komkommer en wortel over een schaal.
8. Leg de biefstuk erop en schenk de dressing erover.
9. Bestrooi de salade met de sesamzaadjes en koriander.

TIP: Lekker met een glas Riesling



Pad thai met garnalen

Hoofdgerecht



25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g mie of mihoen
- 2 el Thaise vissaus
- 2 el bruine basterdsuiker
- 1½ el sojasaus
- 25 g pinda's
- 2 el zonnebloemolie
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 250 g garnalen
- 2 eieren, losgeklopt
- 65 g taugé
- ½ rode peper, fijngehakt
- 1 lente-/bosui, in ringetjes



-  2 el koriander, grof gehakt
-  ½ limoen, in partjes

Materiaal: wok

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de mie volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Meng in een kom de vissaus met de suiker en sojasaus.
3. Rooster de pinda's in een droge, hete koekenpan en houd apart.
4. Verhit de olie in een wok en roerbak hierin de knoflook en garnalen circa 4 minuten.
5. Schep de garnalen uit de pan en houd apart.
6. Zet de warmtebron op een hoge stand, voeg de eieren toe en roer door totdat het ei is gestold.
7. Voeg de mie toe en schenk de saus erbij.
8. Schep de taugé, garnalen, rode peper en bosui erdoor.
9. Hak de pinda's fijn en strooi over de pad thai.
10. Garneer met de koriander en serveer met partjes limoen.

TIP: Lekker met een Sauvignon Blanc of Chardonnay.

Kokosrijst met mango en sesam

Nagerecht



35 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g dessert- of risottorijst
-  300 ml kokosmelk, blik
-  1½ el suiker
-  25 g kokosrasp
-  1½ el sesamzaad
-  1 mango, geschild
-  1 limoen, sap

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de rijst circa 15 minuten weken in koud water.
2. Spoel de rijst nog even na en giet af.
3. Verhit de kokosmelk met 50 ml water en kook hierin de rijst op een lage stand in circa 20 minuten gaar.
4. Roer de suiker en geraspte kokos erdoor en laat circa 15 minuten afkoelen.
5. Rooster intussen het sesamzaad in een droge, hete koekenpan en houd apart.
6. Snijd het vruchtvlees van de mango langs de pit los en snijd in plakjes.
7. Serveer de mango met een schepje lauwwarme kokosrijst.
8. Besprenkel met wat limoensap en bestrooi met sesamzaad.

