



# Kookclub Barendrecht

## CUISINE CULINAIRE

**2024**

## **MENU september**

**Pho Pbia – Thaise loempia's**

**Kung Thord – Gefrituurde garnalen**

**Miang Kai – Kipfilet op slablaadjes**

**Thaise Penang curry**

**Tod Nam Pla – Viskoekjes met komkommerrelish**

**Tom Kha Kai – Thaise kippensoep**

**Nua Pad Prik – pikante biefstuk**

**Gaeng Ped Moo Kab Tua – varkensvlees met chilipasta**

**en sperzieboontjes**

**Mango sticky rice crumble**

**Kokosijs met chocolade**

# MENU september 2024



De balans en smaken in de Thaise keuken zijn erg belangrijk. Zout, zuur, zoet en pittig zijn belangrijke smaken die aanwezig moeten zijn maar wel in balans tegenover elkaar. Nu kan het zijn dat er iets in eerste instantie meer op de voorgrond treedt of juist afwezig lijkt. Daarom is proeven ook altijd héél belangrijk.

Is er een bepaalde smaak niet goed te proeven kan je altijd wat extra toevoegen. Maar overheerst er 1 dan is er uit halen vaak lastig. Gelukkig staan de smaken met elkaar in contrast en kun je altijd bijsturen. Zo staat zout in contrast met zuur en zoet met pittig. Wat houdt dat in? Dat wil zeggen dat wanneer iets te zuur smaakt, je nog iets zouts kan toevoegen om de smaak in balans te brengen en ook andersom. Zuur voor iets wat te zout smaakt. Ditzelfde geldt voor zoet en pittig.



# MENU september 2024



## Pho Pbia – Thaise loempia's Kung Thord – Gefrituurde garnalen

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Pho Pbia – Thaise loempia's</u></b> 100 g rijst noedels 100 g witte kool 1 kleine wortel 2 teentjes knoflook 30 ml olie (2 el) 200 g half om half gehakt 10 plakken loempia vellen voor de rolletjes (20x20cm) 4 g suiker 13 g eiwit 30 ml oestersaus 15 ml vissaus maggi en peper	<b><u>Pho Pbia – Thaise loempia's</u></b> Week de rijst noedels ca. 5 minuten in warm water. Laat ze uitlekken en knip ze vervolgens in korte stukken. Maak de kool en wortel schoon en snijd ze julienne. Verhit 2 el olie in een wok. Pers de teentjes knoflook uit en bak ze even. Voeg het gehakt toe en roerbak dit ca. 2 minuten boven op hoge temperatuur. Voeg de groenten en de rijst noedels toe. Voeg de vissaus, de oestersaus en suiker toe. Bak alles nog ca. 3 minuten op een matige temperatuur. Laat het mengsel afkoelen en voeg naar smaak maggi en peper toe. Spreid de deegvellen uit op een bakplaat in ruitvorm. Schep op de onderste hoek van ieder velletje 2 el vulling. Vouw het onderste hoekje van het deeg over de vulling. Vouw de linker- en rechterflap ook naar binnen. Bestrijk de laatste flap met eiwit en plak hem vast De rolletjes moeten ca. 7 cm lang worden. Rol ze stevig op. Verhit de frituurolie op 180°C in de friteuse. Frituur de rolletjes in ca. 4-6 minuten goudgeel en laat ze uitlekken op keukenpapier. Geef er de zoetzure saus bij.
<b><u>Zoetzure saus</u></b> 2 ui 2 teentje knoflook 4 cm gember 1 rode peper zonder zaad 60 g tomatenpuree (uit blik) 15 ml sojasaus 50 ml witte azijn 300 g ananas netto uit blik peper en zout zonnebloemolie	<b><u>Zoetzure saus</u></b> Snipper de ui en hak de knoflook, gember en de peper fijn. Fruit dit aan in wat olijfolie in een steelpannetje. Voeg de tomatenpuree toe en bak dit mee. Door verhitting ontzuurt de puree en krijgt hij een zoetere smaak. Voeg de sojasaus, de azijn en de geblendende ananas toe. Breng het al roerend aan de kook. Breng de zoetzure saus op smaak met peper en zout. Is de saus nog te dik, voeg dan een scheutje water toe.
<b><u>Kung Thord – Gefrituurde garnalen</u></b> 500 g middelgrote rauwe garnalen, ongepeld 45 ml lichte sojasaus 20 ml sesamolie 100 g tempurameel peper en zout 1 ltr zonnebloemolie	<b><u>Kung Thord – Gefrituurde garnalen</u></b> Pel de garnalen maar laat de staarten eraan zitten. Verwijder het darmkanaal spoel deze en dep ze droog met behulp van keukenpapier. Wrijf ze in met peper, sesamolie en sojasaus en laat ze afgedekt ca. 30 minuten marinieren in de koelkast. Voeg 2 dl water toe aan het tempurameel en het zout en klop dit met de garde langzaam tot een dik vloeibaar beslag zonder klontjes

# MENU september 2024



	<p>Verhit de olie in een pan. tot ca. 160°C. Neem de garnalen bij hun staarten, haal ze door het tempurabeslag en frituur ze in ca. 1 minuut goudbruin. Scheep ze met een schuimspaan uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer de garnalen met de zoetzure saus.</p>
<b><u>Eindbewerking</u></b>	<b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> Schik de 2 gerechtjes op een bord en lepel er wat zoet zure saus bij.

# MENU september 2024



## Miang Kai – Kipfilet op slablaadjes Thaise Penang curry

### Tod Nam Pla – Viskoekjes met komkommerrelish

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>Miang Kai – kipfilet op slablaadjes</u></b></p> <p>400 g kipfilet 45 ml vissaus (Nam Pla) 30 ml limoensap 30 g palmsuiker 40 g gemberwortel 5 sjalotten 5 verse Thaise pepertjes (*) 2 limoenen 50 g geroosterde zoute pinda's 2 kropjes little gem</p> <p><i>(*) pas het aantal pepertjes aan, aan de smaakbeleving van je brigade</i></p>	<p><b><u>Miang Kai – kipfilet op slablaadjes</u></b></p> <p>Snijd de kipfilet zeer fijn. Roer de kipfilet, de vissaus, het limoensap en de suiker goed door elkaar. Dek de kom af en laat het mengsel ca. 20 minuten marinieren in de koelkast. Schil de gemberwortel en pel de sjalotten. Snijd beide brunoise ( ca. 0,5 cm) Was de pepers, verwijder de steeltjes en snijd ze in ringetjes. Schil de limoenen tot op het vruchtvlees, en snijd de limoen in blokjes van 0,5 cm. Verwijder de pitjes. Doe de stukjes gember, ui, peper, limoen en de pinda's in een aparte kom zet deze apart voor de garnering. Scheur de grootste blaadjes log, was en droog ze. Leg op elk bord een blaadje sla (=schuitje). Doe het kippenvlees in een droog stuk kaasdoek en knijp alle vocht eruit. Vang het vocht op in een steelpan, breng het snel aan de kook en pocheer hierin het vlees ca. 2 minuten op een matige temperatuur. Neem de pan van de warmtebron en laat afkoelen. Laat het nogmaals in een zeef goed uitlekken. Verdeel de kip op de little gem blaadjes. En strooi het garnituur over de kip.</p>
<p><b><u>Thaise Penang curry</u></b></p> <p><b>Rode curry pasta</b></p> <p>5 gedroogde rode chilipepers 3 cm verse gember, geschild en fijn gehakt 2 stengels citroengras 2 g koriandersteeltjes 1 sjalotje - klein 2 knoflook tenen 2 limoenen 2 g lichtbruine basterdsuiker peper en zout zonnebloemolie</p> <p><b>Penang Curry</b></p> <p>90 g pinda's 3 el rode curry pasta 3 g komijnzaad 3 g korianderzaad 3,5 cm gember, geraspt</p>	<p><b><u>Thaise Penang curry</u></b></p> <p><b>Rode curry pasta</b></p> <p>Laat de gedroogde rode chilipepers ongeveer een uur weken in heet water, tot ze zacht zijn. Hak ze grof en doe ze in een vijzel. Schil de gember. Hak de gember, citroengras, koriandersteeltjes, de sjalot en knoflook heel fijn. Rasp de schil van de limoenen met een zesteur. Stamp de chilipepers fijn en voeg de overige ingrediënten beetje voor beetje toe, inclusief de suiker, tot alles fijn is. Voeg zout en peper naar smaak toe en roer er een scheutje olie doorheen.</p> <p><b>Penang Curry</b></p> <p>Rooster de pinda's. Doe 60 gram geroosterde pinda's samen met de rode currypasta, het komijnzaad, het korianderzaad en de gember in een vijzel en kneus tot een pasta. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een pan en voeg de currypasta toe. Bak tot de geuren vrijkomen. Voeg ook de</p>

# MENU september 2024



<p>6 limoenblaadjes 375 ml kokosmelk 250 ml kippenbouillon 20 g vissaus 15 g palmsuiker 250 g kippendij 2 rode puntpaprika's 1 a 2 rode chilipepers 1 a 2 groene chilipepers 15 g Thaise basilicum 250 g Jasmijn rijst. zonnebloemolie</p>	<p>limoenblaadjes, de palmsuiker en de vissaus toe en roer goed. Voeg de kokosmelk en de kippenbouillon toe en roer opnieuw tot de smaken goed zijn verdeeld. Snijd de puntpaprika's in dunne reepjes en de kippendij in blokjes. Voeg de paprikareepjes en de stukjes kip toe en laat sudderen tot de kip gaar is. Snijd de rode en groene chilipepers in ringetjes, voeg deze toe en laat nog een paar minuten koken. Kook de Jasmijnrijst volgens de gebruiksaanwijzing.</p>
<p><b><u>Tod Nam Pla – viskoekjes met komkommerrelish</u></b> 625 g kabeljauwfilets (in stukken) 25 g Thaise rode currypasta 75 g panko 75 g bloem 2.5 eieren (losgeklopt) 2.5 limoenen (schoongeboend) 2.5 bosuitjes 40 g koriander 60 ml witte wijnazijn 75 g suiker 2 komkommers (gehalveerd, zaadlijsten verwijderd) 2 sjalotjes 2 rode pepers zonnebloemolie</p>	<p><b><u>Tod Nam Pla – viskoekjes met komkommerrelish</u></b> Snij de visfilet in kleine blokjes als in tartaar. Meng dit met de currypasta, bloem en het ei met de hand in een kom. Rasp de schil van de limoen boven het mengsel, voeg de bosui in ringen gesneden en de fijn gehakte koriander toe en meng deze goed. Rol met vochtige handen circa 10 viskoekjes van het mengsel en druk ze plat. Paneer ze in de panko. Leg de viskoekjes op een schaal, dek af met folie en zet circa 30 minuten in de koelkast. Verwarm intussen de azijn en suiker op een lage stand totdat de suiker volledig is opgelost. Laat dit azijnmengsel afkoelen. Snijd de komkommer in dunne plakjes. Meng de komkommer met heel fijn gesneden sjalot en in ringen gesneden rode peper en giet de afgekoelde azijn erover. Breng op smaak met zout en peper en roer goed door. Verhit een laagje olie tot 170°C in een bakpan. Bak hierin de viskoekjes in circa 5 minuten rondom knapperig en goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Snijd de rest van de limoen in partjes. Serveer de viskoekjes warm met de komkommerrelish en partjes limoen.</p>
<p><b><u>Eindbewerking</u></b></p>	<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> Schik de 3 gerechtjes apart op een bord, elk voorzien van hun specifieke garnering. Gebruik voor de Thaise Penang curry de zwarte kommetjes. Verdeel eerst de rijst over de kommetjes, en voeg daarna de Penang curry toe. Garneer met de Thaise basilicum en de resterende geroosterde pinda's.</p>

# MENU september 2024



# MENU september 2024



## Tom kha kai – Thaise kippensoep

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b><u>SOEPBASIS</u></b></p> <p>5 stuks verse laos (galanga wortel) +/- 60 g</p> <p>5 stengels citroengras</p> <p>5 teentjes knoflook</p> <p>2,5 halve rode peper (zonder pitjes)</p> <p>2 rode ui</p> <p>12 blaadjes limoenblad (uit de vriezer)</p> <p>10 cm gemberwortel</p> <p>5 blokjes kippenbouillon</p> <p>1 l kokosmelk</p> <p>1,5 l water</p>	<p><b><u>SOEPBASIS</u></b></p> <p>Snijd de laos in plakjes van ongeveer een halve centimeter. Leg de stengels citroengras op de snijplank en kneus deze door er flink met de platte kant van je mes op te drukken en leg er een knoop in.</p> <p>Snijd de rode ui in grove stukjes en haal de limoenblaadjes uit de vriezer.</p> <p>Snijd de knoflook fijn en de rode peper in dunne ringetjes. Schil de gember en snijd deze brunoise en voeg toe aan de soep.</p> <p>Leeg het blikje kokosmelk in een soeppan en vul aan met het water. Zet op een middelhoge temperatuur en doe de gesneden smaakmakers en de bouillonblokjes er bij.</p> <p>Breng het geheel aan de kook.</p>
<p><b><u>VULLING</u></b></p> <p>400 g kipfilet</p> <p>375 g kastanjechampignon</p> <p>200 g wortels</p> <p>5 ml zonnebloemolie</p> <p>2 limoen, rasp en sap (eventueel extra om bij het gerecht te serveren)</p> <p>1 rode peper</p> <p>10 ml vissaus</p>	<p><b><u>VULLING</u></b></p> <p>Zeef de soep of verwijder alle smaakmakers met een schuimspaan. Breng de soep op een lage temperatuur weer tegen de kook.</p> <p>Snijd de kastanjechampignons en de wortel in plakjes en zet de champignons aan in wat olie. Voeg dit toe aan de soep en laat 5 minuten koken.</p> <p>Snijd de kipfilet in smalle reepjes en bak deze aan. Voeg de reepjes en de vissaus toe aan de soep.</p> <p>Voeg wat gesneden Spaanse peper, limoenrasp en -sap naar smaak toe.</p> <p>Voeg extra vissaus toe als de soep niet zout genoeg is.</p> <p>Proef de soep en bepaal of hij goed op smaak is of nog iets extra's nodig heeft.</p>
<p><b><u>Eindbewerking</u></b></p> <p>10 takjes koriander</p>	<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b></p> <p>Schenk de soep in kommen en garneer naar smaak met fijngesneden koriander.</p>



# MENU september 2024



## Nua Pad Prik – pikante biefstuk Gaeng Ped Moo Kab Tua – varkensvlees met chilipasta en sperzieboontjes

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Nua Pad Prik – pikante biefstuk</u></b> 500 g biefstuk 2 g zout zwarte peper 1 teen uitgeperste knoflook 2 groene Spaanse pepers 1 rode Spaanse peper 60 ml plantaardige olie 30 ml vissaus 4 g suiker	<b><u>Nua Pad Prik – pikante biefstuk</u></b> Laat de biefstuk een half uur op kamertemperatuur komen en dep het droog. Wrijf deze in met zout, peper en knoflook en laat 5 min trekken. Hak de chilipepers zeer fijn. Verhit de olie in een grote wok tot flink heet. Brak het vlees rondom bruin, plaats het in de oven op 90°C, en zet de thermometer op een kerntemperatuur van 52°C, en steek deze in het vlees. Voeg de chilipepers toe met de vissaus en suiker en laat op matige temperatuur onder voortdurend omscheppen gaar worden. Dresseer dit over het vlees net voor opdienen.
<b><u>Chilipasta</u></b> 1,5 gedroogde pepertjes 4 sjalotjes 3 teentjes knoflook 1 g gemalen galanga (=laos = 0,5 tl) zwarte peper 3 g gemalen citroengras 3 g gemalen koriander 1 g limoensap (= 1 tl) 5 g garnalenpasta (trassi oedang) zout	<b><u>Chilipasta</u></b> Verkruimel de gedroogde pepertjes en snijd de slatoljes fijn. Pel de teentjes knoflook en pers ze en uit. Doe dit in een vijzel, voeg de overige ingrediënten toe en wrijf het fijn tot een pasta .
<b><u>Gaeng Ped Moo Kab Tua – varkensvlees</u></b> 800 g mager varkensvlees 60 ml zoete sojasaus (ketjap manis) 300 g sperzieboontjes 60 ml zonnebloemolie 15 g palm- of rietsuiker	<b><u>Gaeng Ped Moo Kab Tua –varkensvlees</u></b> Snijd het vlees in lange dunne repen en wentel dit door 2 el soja. Snijd de sperziebonen in stukjes van 2 cm kook ze vervolgens beetgaar. Verhit de olie in een pan en bak hierin het vlees snel aan. Zet tot gebruik opzij. Bak de chilipasta al roerend enkele minuten in het bakvet. Schep daarna het vlees, de palmsuiker, de overige sojasaus en de sperzieboontjes erdoor.

# MENU september 2024



<p><b><u>Eiernoedels</u></b> 500 g eiernoedels 3 tenen knoflook 75 ml sojasaus 10 takjes koriander zonnebloemolie</p>	<p><b><u>Eiernoedels</u></b> Kook de eiernoedels en laat ze afkoelen. Hak de knoflook fijn en bak dit in een wok. Blus af met de sojasaus en voeg de korianderblaadjes toe. Verwarm in een andere wok een ruime hoeveelheid olie en frituur hierin de noedels in kleine porties tot ze knapperig geworden zijn. Voeg de knapperig gefrituurde eiernoedels toe aan het mengsel van sojasaus, knoflook en koriander en meng dit goed door elkaar</p>
<p><b><u>Eindbewerking</u></b>  <b>Nua Pad Prik – pikante biefstuk</b> 30 g gehakte koriander  <b>Gaeng Ped Moo Kab Tua – varkensvlees</b>  <b>Eiernoedels</b></p>	<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b>  <b>Nua Pad Prik – pikante biefstuk</b> Roer de koriander erdoor, schep alles over op een warme bord, samen met de andere twee gerechtjes en de noedels. Serveer meteen.</p>

# MENU september 2024



## Mango sticky rice crumble Kokosijs met chocolade

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Mango sticky rice crumble</u></b> 175 g kleefrijst <i>Ketan</i> 225 g water 175 ml kokosmelk 100 g suiker zout 550 g mangopuree <i>diepvries</i> 175 g bloem 100 g roomboter koud  Lage schaaltes	<b><u>Mango sticky rice crumble</u></b> Kook de kleefrijst met het water ca. 10 minuten. Giet af en laat nog 10 minuten met deksel op de pan rusten. Kook de kokosmelk samen met 50 gram suiker en een snufje zout. Voeg de kleefrijst aan de kokosmelk toe en roer goed door. Laat ca. 15 minuten rusten om de kokosmelk in te laten trekken. Meng de mango erdoor en proef of het zoet genoeg is. Verdeel de massa over de schaaltes, 1 p.p. en zet apart.  Snijd de boter in blokjes en meng ze met 50 gr suiker en bloem tot een crumble. Verdeel dit boven het mangomengsel.  Zie eindbewerking voor de laatste stap – verwarmen onder de grill van de Salamander in ca. 10 minuten.
<b><u>Kokosijs met chocolade</u></b> 500 ml kokosmelk 250 ml slagroom 125 g geraspte kokos 125 g suiker 225 g chocolade puur	<b><u>Kokosijs met chocolade</u></b> Meng de kokosmelk, slagroom, 100 g kokos en de suiker en roer dit goed door. Zet het mengsel 2 à 3 uur in de koeling zodat het zachter wordt en de smaken goed vrij kunnen komen. Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er een stevig ijs van. Hak 125 gr chocolade in kleine stukjes en meng het door het ijs, en schep er grote bollen van. Smelt de resterende 100 g chocolade au-bain-marie. Gebruik dit om te garneren, zie eindbewerking.
<b><u>Eindbewerking</u></b>	<b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> Schakel de Salamander in. Plaats de schaaltes ca. 10 minuten voor het serveren, onder de grill van de Salamander tot de crumble licht gekleurd is.  Neem een zwart bord, plaats er een schaalte mango/sticky rice crumble op. Doe een bol ijs in een glas of kom, "slinger" er wat warme chocola over en bestrooi met wat kokosrasp.

## Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



### Sophie Schaal Alsace Gewürztraminer

#### **Algemene informatie**

Druivenras/vinificatie Deze wijn is gemaakt van 100% Gewürztraminer. De druiven worden met de hand geplukt voordat ze tros voor tros geperst worden. Vervolgens vindt er een langzame en zachte persing plaats, gevolgd door een langzame en koele natuurlijke fermentatie die tot wel drie maanden kan duren.

#### **Proefnotitie**

Proefnotitie Een briljante gouden kleur met delicate bloemige tonen van rozenblaadjes en jasmijn. Je krijgt ook de typische lychee en rijpe tropische vruchten als een versterkend boeket.

#### **Wijn / spijs**

De aromatische specerijen de en romige kokosmelk van een Thaise curry passen perfect bij de fruitige en bloemige tonen van deze Gewürztraminer



## Sophie Schaal Alsace Pinot Noir

### Algemene informatie

Druivenrassen/Vinificatie. Deze Pinot Noir is een blend van twee spectaculaire wijngaarden. Beide wijngaarden bestaan uit oude wijnstokken. Met de hand geplukt en zorgvuldig gesorteerd, worden de druiven natuurlijk gefermenteerd voordat ze 10 maanden lang in Franse eikenhouten vaten rijpen. Er is geen klaring toegepast op deze wijn om de fijne aroma's te behouden.

### Proefnotitie

De wijn heeft een donkere en diepe rode kleur met schitterende granaatkleurige tinten. In de neus zijn heerlijke aroma's van zwarte vruchten te vinden (braam, zwarte bes, kers) met tonen van vanille. Het mondgevoel is soepel en gebalanceerd en herhaalt de fruitigheid van wilde bessen. Zijdezachte tannines zorgen voor de structuur van de wijn, wat harmonie en lengte geeft.

### Wijn / spijs

Rood vlees en wild passen goed bij de wijn, die een donkerrode kleur en intense kersensmaken onthullen. Het past ook goed bij wit vlees, gevogelte en internationale keukens zoals Midden-Oosterse en Marokkaanse gerechten (hummus, tabouleh, lamstajine en couscous).