

MENU MAART 2006

-)=(-

DRIE THAISE AMUSES
GUNG HOM PHA-TOD MAN GUNG-MUU SARONG

ROERBAK RIJSTMIE MET TONIJN BROCCOLI EN BASILICUM

KIPPENSOEP MET CITROENGRAS
DTOM KHAA GAI

RIJST MET GARNALENPASTA EN ZOET VARKENSVLEES

SALADE VAN GEGRILD VARKENSVLEES
NAHM DTOK MUU

HOORNTJES MET WATERKASTANJE EN KOKOSNOOT

TAARTJE MET CHOCOLADE/RUMVULLING

DRIE THAISE AMUSES
GUNG HOM PHA-TOD MAN GUNG-MUU SARONG

Garnalen in een jasje

12	st	grote garnalen
3	st	korianderwortels
1	teen	knoflook
10	st	peperkorrels
1	el	lichte soja saus
1	el	oestersaus
12	vel	filodeeg

Garnalen cakes

300	gr	grote garnalen
6	st	korianderwortels
6	te	knoflook
1	el	gehakte gember
1	el	lichte sojasaus
200	gr	paneermeel

Varkensballetjes in gouden draden

150	gr	eiermie	3	te	knoflook (gehakt)
400	gr	varkensgehakt	1	el	gehakte gember
½	el	korianderwortel	1	el	citroengras
1	el	oestersaus	1	el	currypasta
5	el	witte bloem	3	st	eieren

Pruimensaus

2,5	dl	water
100	gr	suiker
0,6	dl	azijn
2	st	gezouten pruim (pruimen op sap)
½	el	gezouten pruimensap

Pruimensaus: Breng het water aan de kook en voeg suiker, een snuf zout en azijn toe. Laat onder voortdurend roeren 10 minuten pruttelen. Voeg pruim en pruimensap toe. Maak de pruim met een lepel fijn en laat ca. 2 minuten koken.

Garnalen in een jasje : stamp de korianderzaden, de peperkorrels en de knoflook met een theelepeltje zout fijn in een vijzel en voeg de sojasaus en de oestersaus toe. Pel de garnalen, laat de staart eraan zitten en verwijder het darmkanaal. Marineer de garnalen ca. 30 minuten in de saus. Rol elke garnaal in een stukje filodeeg maar laat de staart eruit steken. Frituur goudbruin in olie. Serveer met pruimensaus.

Garnalen cakes: stamp de korianderzaadjes, knoflook, gember, snuf peper en zout in een vijzel. Voeg de zeer fijn gesneden garnalen toe en stamp deze tot een stevige, plakkerige massa. Breng op smaak met een beetje suiker en sojasaus. Maak balletjes van ca. 2,5 cm doorsnee en plat ze wat af. Bekleed de cakes met paneermeel en frituur ze goudbruin. Serveer met pruimensaus.

Gehaktballetjes: kook de mie 4 minuten in kokend water. Afspoelen en 2 minuten af laten koelen in koud water, afgieten en apart zetten.

Het varkensgehakt met wat peper en zout en alle andere ingrediënten mengen in een kom. Maak er kleine balletjes van (ca. 1,5 cm doorsnede) Plak om ieder balletje wat eiermie rondom en frituur ze goudbruin.

ROERBAK RIJSTMIE MET TONIYN BROCCOLI EN BASILICUM

300	gr	brede rijstmie	100	gr	chinese broccoli
3	el	arachide olie	12	st	babymais
1	el	donkere sojasaus	200	gr	broccoli
1	el	gehakte knoflook	2	el	lichte sojasaus
200	gr	tonijn uit blik	2	el	oestersaus
1	el	fijngehakte rode peper	1	el	vissaus
3	el	kippenbouillon	1	el	suiker
150	gr	winterwortel in jullienne	4	st	Roma tomaten in reepjes
¼	bosje	thaise basilicum			

Bak de mie in een wok in de olie en voeg de donkere sojasaus toe. Zet apart. Verwarm wat olie in de wok en bak de knoflook, ga verder op matig vuur en voeg de tonijn, rode pepers en kippenbouillon toe. Voeg de mie weer toe en de overige groentes. Roerbak ca. 3 minuten. Breng op smaak met de sausen en de suiker. Voeg de tomaten toe en de basilicumblaadjes en serveer een hoopje mie in het midden van het bord.

KIPPENSOEP MET CITROENGRAS DTOM KHAA GAI

1	li	kippenbouillon	2	st	rode pepers
1	li	kokosmelk	16	sch.	galangal
1	li	kokoscream	3	st	korianderwortels
5	st	rode uien	6	el	vissaus
6	st	citroengras	5	el	citroensap
6	bl	djeroek peroet	3	el	suiker
15	st	champignons	300	gr	kippenborst
¼	bosje	koriander			

Snipper de rode uien, maak de rode pepers schoon, verwijder de zaadjes en snij in dunne reepjes. Borstel de champignons en snij in schijfjes. Snij de kip in niet te lange reepjes.

Giet de bouillon, kokosmelk en kokoscream in een wok en breng op een matig vuur aan de kook. Voeg de fijngesneden uien, het citroengras de djeroekperoetblaadjes, korianderwortel, in dunne reepjes gesneden peper en de galangal toe. Laat twee minuten zachtjes koken. Breng op smaak met vissaus, citroensap en suiker. Voeg de schijfjes champignons en kip toe. Laat nog even koken tot de kip gaar is. Serveer in soepkommen. Garneer met wat koriander blad

RIJST MET GARNALENPASTA EN ZOET VARKENSVLEES

300	gr	gekookte rijst	zoet varkensvlees
6	el	arachide olie	250 gr buikspek
1	el	donkere sojasaus	1/2 li kippenbouillon
1	el	gehakte knoflook	10 el palmsuiker
4	st	eieren	10 el vissaus
5	el	garnalenpasta	1 el donkere sojasaus
3	st	rode uien	
1	st	mango	pandanblad
100	gr	haricot verts	
1	st	kleine komkommer	
1	st	limoen	

Kook de rijst gaar. Maak van de vier eieren een dunne omelet. Snij de ui in reepjes. Schil de mango en snij deze in mooie dunne schijfjes. Snijd de komkommer in niet te fijne julienne. Kook de haricots beetgaar.

Kook het buikspek gaar in de kippenbouillon. Giet af, bewaar de bouillon en laat afkoelen. Snij het spek in kleine reepjes. Laat de palmsuiker in een pan met dikke bodem karameliseren. Voeg de vissaus toe, de donkere sojasaus en een beetje bouillon, roer goed door en voeg het varkensvlees toe. Laat 15 minuten zachtjes koken. Roerbak de knoflook in de olie in een wok. Voeg de garnalenpasta toe en blijf roeren. Voeg de gekookte rijst toe en roer goed door elkaar. Serveer met het varkensvlees, reepjes omelette, gedroogde garnalen uitjes, reepjes mango, komkommer, haricots en schijfjes citroen. Serveer deze bijgerechtjes afzonderlijk verpakt in kleine rolletjes pandanblad.

SALADE VAN GEGRILD VARKENSVLEES NAHM DTOK MUU

Salade			Dressing		
1000	gr	varkenshaas	3	st	rode pepers
4	st	rode uien	1	el	piment
1/4	bosje	koriander	2	el	suiker
1/4	bosje	mint	1	bosje	lente uien
			5	el	citroensap
			5	el	vissaus

Dressing : de rode pepers schoonmaken, zaadjes verwijderen en in smalle reepjes snijden. De lente uitjes in fijne stukjes snijden. Vermeng de pepers en uitjes met alle overige ingrediënten.

Varkensvlees:. Snij de uien fijn en zet even aan in olie. Snij de blaadjes koriander en mint fijn. Bak de varkenshaas mooi bruin en rosé. Laat vijf minuten rusten en snijd het vlees in reepjes. Meng het vlees met de uien en de fijngehakte koriander en mint. Meng vervolgens de dressing door het vlees. Vorm een mooi torentje met behulp van een ring en garneer met wat korianderblaadjes.

Klop de koude chocolade vulling ca. één minuut met een mixer of tot het mengsel dikker en lichter wordt. Besprenkel een helft van de taartjes met de helft van de siroop en smeer een dikke laag chocolade erop. Besprenkel de andere helft met de rest van de siroop. Plaats de bovenste helft op de onderste helft.

Warm de glazuur op een zacht vuur wat op tot deze vloeibaar wordt. Glaceer de taartjes. Garneer met een kers en een krul witte chocolade.