



## Recept

## Rijstsoep met gember en gehakt

Duur: ☹☹ Budget: € Moeilijkheid: ☹

Een pittige Thaise maaltijdsoup.

### INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN

varkensgehakt	<b>500 g</b>
rijst (gekookt)	<b>3 kopjes</b>
selder	<b>1 takje</b>
lente-uien	<b>4</b>
knoflook	<b>1 teentje</b>
verse gember	<b>25 g</b>
verse koriander	
kippenbouillon	<b>2 blokjes</b>
sojasaus	<b>2 el</b>
sojaolie	
peper	

### BEREIDING

- 1 Pel de knoflook en snij 'm in dunne schijfjes. Bak ze in voldoende olie gaar op een zacht vuurtje. Zet opzij.
- 2 Maak de gember en de selder schoon en snipper fijn. Maak de lente-ui schoon en snij in ringen.
- 3 Breng 1 liter water samen met de bouillonblokjes aan de kook. Voeg, zodra het water kookt, de sojasaus en het gehakt toe. Doe ook de rijst in de soep en laat één minuut doorkoken. Voeg daarna de gember toe en kruid met peper.
- 4 Voeg tot slot de selder en de lente-ui bij de soep. Laat nog 5 minuten doorkoken tot alles beetgaar is en serveer gloeiend heet met koriander en de gebakken knoflook.

#### Pot op hoog vuur

water  
bouillon  
laten koken

sojasaus  
vlees  
rijst  
gember,peper,selder, lente-ui  
5' koken  
koriander (vuur uit)

Libelle *lekker*

## Recept

## Wok met gebakken kip en cashewnoten

Duur: 🕒 Budget: € Moeilijkheid: 🍳

Snel klaar én superlekker, deze pikante wokschotel met kip.

### INGREDIENTEN VOOR 4 PERSONEN

kipfilet	600 g
uien	2
lente-uien	6
cashewnoot	150 g
rode chilipepers (gedroogde)	10
chilipasta (op olie)	1 el
chilisaus	4 el
oestersaus	2 el
sojaolie	4 el

### BEREIDING

- 1 Frituur de gedroogde chilipepers (in een laagje olie in de wok) en laat ze uitlekken op een vel keukenpapier.
- 2 Pel de ui en snij in ringen. Maak de lente-uitjes schoon en snij in schuine stukken. Rooster de cashewnoten. Snij de kipfilet in repen.
- 3 Laat de olie 30 seconden heet worden in een wok op hoog vuur. Bak de kip snel aan, tot het vlees net een wit randje krijgt. Voeg dan een scheut water toe en blijf roeren tot het water bijna verdampt is, zonder dat de kip bruin bakt.
- 4 Voeg de ui toe en bak 1 minuut. Doe er de oestersaus, chilisaus en chilipasta bij en laat nog 2 minuten bakken op hoog vuur.
- 5 Neem de pot van het vuur en roer er tot slot de noten, lente-ui en gefrituurde chilipepers doorheen. Lekker met witte rijst.

**Wok op vuur**  
 Sojaolie  
 kip  
 scheutje water  
 ui  
 oestersaus  
 cashew  
 chilisaus en chilipasta  
 lente ui  
 droge chili

**Laag vuur**



## Recept

## Rode curry met rundvlees

Duur: ☺☺☺ Budget: € € Moeilijkheid: 🍳

Maak je currypasta zelf - of koop 'm in een potje.

INGREDIENTEN VOOR  
4 PERSONEN

steak	<b>600 g</b>
koriander	
rode chilipeper	<b>½</b>
kaffirlimoenbladeren	<b>4</b>
kokosmelk	<b>500 ml</b>
rode currypasta	<b>2 el</b>
vissaus	<b>1 el</b>
palmsuiker	<b>2 el</b>
sojaolie	<b>4 el</b>

## Voor de rode currypasta

rode chilipepers (gedroogde)	<b>8</b>
knoflook	<b>7 teentjes</b>
korianderwortel (of -steeltjes, als je de wortel niet kunt vinden)	<b>50 g</b>
citroengras (fijngehakt)	<b>1 el</b>

## BEREIDING

- 1 Week de chilipepers 15 minuten in water, giet af en plet in de vijzel met de knoflook, korianderwortel (of -steeltjes als je de wortel niet vindt), citroengras, sjalot, galangawortel, komijn, korianderpoeder, garnalenpasta en grof zout. Heb je geen vijzel, dan kun je hiervoor ook de blender gebruiken. Bewaar de currypasta in een goed afsluitbaar potje in de koelkast.

## BEREIDING

- 1 Snij het rundvlees in plakjes en wrijf ze in met olie. Breng water aan de kook en laat hierin het vlees garen tot het zacht is.
- 2 Verhit een scheutje sojaolie en bak de currypasta 1 minuut. Let wel op dat het niet aanbrandt. Roer de helft van de kaffir limoenblaadjes door de currypasta en voeg geleidelijk 400 milliliter kokosmelk toe. Breng aan de kook en zet dan het vuur een beetje lager.
- 3 Kruimel de palmsuiker door de saus, giet de vissaus erbij en laat 1 minuut al roerend koken. Proef, en voeg eventueel nog vissaus, currypasta of suiker toe naar smaak.

galangawortel (eventueel te vervangen door verse gember, fijngesneden)	<b>1 el</b>
--	-------------

komijnpoeder	<b>½ kl</b>
--------------	-------------

korianderpoeder	<b>½ kl</b>
-----------------	-------------

garnalenpasta	<b>½ kl</b>
---------------	-------------

grof zeezout	<b>kl</b>
--------------	-----------

- 4 Voeg het vlees bij de saus en laat 10 minuten inkoken terwijl je goed blijft roeren. Voeg de rest van de kokosmelk en de kaffir limoenblaadjes toe. Werk af met verse rode chilipepers, koriander en serveer met witte jasmijnrijst.

