



Workshop

Aziatische koken



Kookstudio

www.dekoningkookt.nl

VIETNAMESE KIP LOEMPIA

20 stuks

Knapperige loempia's met een smaakvolle vulling van gemarineerde kip, verse groente, vermicelli en kruiden. Heerlijk als borrelhapje, voorgerecht of lichte maaltijd.



VOOR
20
STUKS

INGREDIËNTEN

Voor de gemarineerde kip

- 350 g kipdijfilet, in blokjes van 1-1½ cm
- 1½ el sojasaus
- 2 tl rijstazijn
- 2 tenen knoflook, geperst of fijngehakt

Voor de loempiavulling

- 50 g rijstvermicelli
- 1½-2 sjalotten, fijn gesnipperd
- een stuk gember van 4 cm, geraspt
- 3-4 tenen knoflook, fijngehakt of geperst
- ½-1 rode peper, in dunne ringetjes (optioneel)
- 150 g paksoi, in dunne reepjes
- 50 g wortel, in heel dunne reepjes gesneden
- 2 tl vissaus
- 1 el sojasaus
- 2 el verse koriander, fijngehakt

Verder nodig

- peper
- 20 loempiavellen
- 25 g bloem
- neutrale olie, om in te bakken en frituren

TIP VAN DE CHEF

Serveer de loempia's met een frisse chilisaus of een zoetzure dipsaus en wat verse kruiden, zoals munt en koriander.



MISE EN PLACE



Marineer de kip

Meng de blokjes kipdijfilet met de sojasaus, rijstazijn en de knoflook. Dek af met plasticfolie en laat minimaal 1 uur (langer mag ook) in de koelkast marinieren.



Week de vermicelli

Breng 1 liter water aan de kook, haal de pan van het vuur en doe de rijstvermicelli in het water. Laat 4 minuten weken. Giet af in een zeef, spoel met koud water en laat goed uitlekken. Snijd de vermicelli in stukken van 3-4 cm.



Snijd de groenten

Snipper de sjalotten, rasp de gember, hak de knoflook en snijd (eventueel) de rode peper in dunne ringetjes. Snijd de paksoi en wortel in dunne reepjes.



Maak de vulling

Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan. Fruit de sjalot en gember tot ze zacht zijn. Voeg de knoflook (en eventueel de rode peper) toe en bak kort mee. Voeg de gemarineerde kip toe en bak enkele minuten tot de kip bijna gaar is. Voeg daarna de paksoi en wortel toe en bak tot de paksoi geslonken is. Haal van het vuur en meng de vermicelli erdoor. Laat eventueel overtollig vocht uitlekken in een zeef. Meng de vulling met vissaus, sojasaus, koriander en wat zwarte peper.

BEREIDING



1

Vullen en vouwen

Maak een papje van de bloem en 1-1½ eetlepel water. Leg een loempiavel op het werkblad en bestrijk de randen met het bloemmengsel. Schep ongeveer 30 gram van de vulling op het vel. Vouw een punt van het vel over de vulling, vouw vervolgens de twee zijanten erover en rol de loempia op. Herhaal dit met de overige loempiavellen.



2

Paneren (optioneel)

Voor extra krokantheid kun je de loempia's licht door bloem halen, maar dit is niet noodzakelijk.



3

Bakken

Verhit de olie in een frituurpan of grote gietijzeren pan tot 180 °C. Bak de loempia's in porties (4-6 per keer) in 4-6 minuten goudbruin.



4

Serveren

Laat de loempia's uitlekken op keukenpapier en serveer ze zo vers mogelijk.



LEES EERST HET HELE RECEPT.

Maak mise en place en begin de bereiding 20 minuten voor aanvang diner.



— HOE ROL JE —

Vietnamese loempia's

— MET DIEPVRIES VELLEN —

1



Haal de diepvries vellen uit de vriezer en laat ze enkele minuten ontdooien. Leg één vel op een schoon werkvlak met één hoek naar je toe.

2



Leg wat vulling ongeveer 2–3 cm van de hoek bij je vandaan.

3



Vouw de onderste hoek over de vulling heen.

4



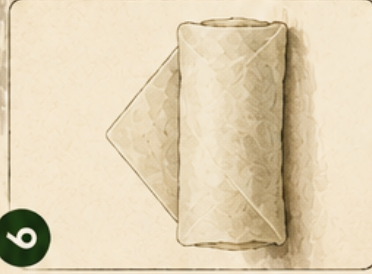
Vouw de linker- en rechterhoek naar binnen, strak tegen de vulling aan.

5



Rol de loempia stevig op naar de bovenste punt.

6



Vouw de bovenste punt over de rol en druk licht aan zodat hij goed dichtzit.

7



Herhaal met de rest van de vellen en vulling, Frituur of bak tot ze goudbruin en krokant zijn.



PAD THAI MET TOFU

wok gerecht

Een klassieke Thaise woksotel met zachte tofu, rijstnoedels, taugé en een zoetzure saus van tamarinde en limoen.

Afgetopt met pinda's en verse kruiden.



— —
VOOR
4
PERSONEN
— —



INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- 100 g rijstnoedels (droog)
- 250 g stevige tofoe
- 2 tenen knoflook
- 2 punt paprika's (1 rood en 1 geel)
- 3 bosuien
- 4 eieren (waarvan 2 gekookt)
- 1 limoen
- 75 g geroosterde pinda's
- 10 g verse koriander
- 80 g palmsuiker
- 80 ml tamarindepasta
- 60 ml lichte sojasaus
- 2 el rijstazijn (of wijnazijn)
- 40 g rode miso
- 100 ml water
- ½ tl chilivlokken
- 4–5 el arachideolie
- 200 g taugé



MISE EN PLACE



Week de noedels 1 uur in lauw water. Giet af en laat goed uitlekken.



Wikkel de tofoe in een schone doek of keukenpapier en druk er zoveel mogelijk vocht uit. Doe in een kom en prak fijn met een vork. Bestrooi met een beetje zout.



Kook 2 eieren en snijd per ei in vieren. Zet de taugé klaar.



Kluts de overige 2 eieren los en zet apart.



Hak de knoflook fijn.



Snijd de bosui in ringen.



Snijd de paprika's in ringen.



Hak de pinda's grof.



Snijd de koriander grof.



Snijd de limoen in parten.



Maak de saus: breng de palmsuiker, tamarindepasta, sojasaus, rijstazijn, miso en het water in een steelpan tegen de kook. Roer met een garde zodat de miso en suiker goed oplossen. Haal van het vuur en roer de chilivlokken erdoor.



BEREIDING

Tofoe bakken

Verhit een wok op hoog vuur. Voeg de olie toe. Doe de geprakte tofoe in de pan en bak in een paar minuten tot het licht kleurt. Doe de knoflook en de helft van de bosui erbij en bak kort mee.

Eieren toevoegen

Schenk de losgeklopte eieren in de wok en schep om tot ze gestold zijn.

Noedels en saus

Doe de noedels en de saus in de wok en roerbak alles een paar minuten tot de noedels de saus hebben opgenomen en goed heet zijn.

Taugé en gekookte eieren

Schep de taugé en de gekookte eieren door het gerecht.

Serveren

Serveer met de geroosterde pinda's, de rest van de bosui, verse koriander en een partje limoen.



TIP VAN DE CHEF

Gebruik goede kwaliteit rijstnoedels en week ze niet te lang. Zo blijven ze mooi stevig in de wok. Serveer met extra limoen en verse koriander voor een frisse smaak.



LEES EERST HET HELE RECEPT.

Maak mise en place en begin de bereiding 50 minuten voor aanvang diner.



SOM TAM

Pittige salade van
groene papaja



Een frisse en pittige Thaise salade van fijn gesneden groene papaja met pepers, knoflook, cherrytomaatjes, pinda's en vissaus.



VOORGERECHT
4 PERSONEN



INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

300 g groene papaja	2 el limoensap
1 wortel	1 el palmsuiker
8 cherrytomaatjes	50 g pinda's, geroosterd
2 stuks knoflook	1 handje sperziebonen (optioneel)
1-2 rode pepers	
2 el vissaus	



MISE EN PLACE

Papaja schillen en in dunne reepjes snijden of raspen met een julienne rasp.
Wortel julienne snijden.
Knoflook fijnhakken.
Rode pepers in dunne ringetjes snijden.
Cherrytomaatjes halveren.
Sperziebonen in stukjes snijden en kort blancheren.
Pinda's grof hakken.
Limoen halveren.



BEREIDING

1

Dressing maken

Doe knoflook, pepers, vissaus, limoensap en palmsuiker in een vijzel. Stamp alles goed fijn en los totdat de suiker grotendeels is opgelost.

2

Groenten toevoegen

Voeg de papaja, wortel, sperziebonen en tomaatjes toe. Meng alles goed door elkaar in de vijzel.

3

Op smaak brengen

Proef en pas eventueel aan met extra vissaus, limoensap of suiker.

4

Serveren

Schep de salade op een bord.
Bestrooi met de gehakte pinda's en serveer direct.



TIP VAN DE CHEF

Gebruik een onrijpe, knapperige papaja voor de beste bite.
Alternatieven: onrijpe groene mango, koolrabi of rettich.



LEKKER MET

Gegrilde kip, sticky rice of andere Thaise gerechten.



GYOZA DUMPLINGS



Knapperig gebakken en daarna gestoomde Japanse dumplings gevuld met een smaakvolle vega vulling. Geserveerd met een frisse soja-limoensaus en een topping van sesamzaadjes, lente-ui en rode puntpaprika.



— 🌿 —
voor
4
PERSONEN
— 🌿 —

INGREDIËNTEN (20 DUMPLINGS)

250 gr vega gehakt
15 gr bieslook
2 cm gember
1 el sojasaus
1 el sesamololie
1 el sake
12 gyoza vellen (ontdooit)
2 el zonnebloemolie
Handje sesamzaadjes
Bosje fijngesneden lente-ui
1 rode puntpaprika, fijn gesneden
1 tl Thai Dancer chili paste

VOOR DE SAUS

Soja-limoen saus

30 ml sojasaus
1 limoen (sap)



TIP

Spray de dumplings licht in met olie tegen het aankleven. Bewaar ze op een bakplaat met bakpapier. Je kunt ze ook invriezen en later direct bakken.



MISE EN PLACE



Doe het gehakt met de fijngesneden bieslook, geraspte gember, sojasaus, sesamololie en sake in een diepvrieszak en kneed goed door.



Pak de dumpling maker open en leg er een gyoza vel op. Knip een punt van de diepvrieszak open en druk de inhoud op het velletje. Let op: niet te veel, want de gyoza moet nog dicht kunnen.



Vouw het gyoza vel dubbel zodat deze dicht is. Blijft het niet plakken, gebruik dan aan de bovenkant een beetje water om het velletje aan elkaar te laten plakken.



Spray er wat olie op tegen het aankleven en leg weg.

BEREIDING

1 Voorbereiden

Dan 20 min. voor dat we gaan eten de dumplings klaarzetten om te bakken.

2 Aanbraden

Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan en bak de dumplings aan beide kanten goudbruin.

3 Stomen

Stoom vervolgens verder in dezelfde pan met een borrelglasje water. Stoom dan vier minuten, totdat ze gaar zijn.

4 Saus maken

Meng het limoensap en de sojasaus in een kommetje.

5 Serveren

Leg de gyoza's op een mooi bord en bestrooi met sesamzaadjes, lente-ui en rode puntpaprika. Serveer met de soja-limoensaus.



TIP VAN DE CHEF

Gyoza's zijn het lekkerst vers uit de pan, knapperig aan de onderkant en zacht gestoomd. Heerlijk als snack, voorgerecht of als onderdeel van een Aziatische maaltijd!



VEGETARISCHE ZOETZURE THAISE SOEP MET NOEDEL

(Tom Yum)



Een aromatische Thaise soep met citroengras, limoenblad en laos, vol frisse en kruidige smaken.

Met zachte oesterzwammen, rijstnoodles en een vleugje kokosmelk.



— —
VOOR
4
PERSONEN
— —

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- 50 g gedroogde rijstnoodles/
vermicelli
- 1 el chilipasta
- 2 l water met 40 g
bouillonpoeder
- 2 citroengras
- 5 limoenblad
- 15 g laos, in dunne plakken
- 1 bosje koriander
- koriandersteeltjes, gekneusd
- 1 grote gele ui, in kleine stukken
- 4 kleinen tomaten in 8 partjes
- 150 g oesterzwammen, in repen
- 3 el limoensap
- 12 g lichte palmsuiker of
1-2 tl witte suiker
- 100 ml kokosmelk
- blokje kokos pasta



TIP VAN DE CHEF

Voor een extra frisse smaak,
voeg vlak voor het serveren
nog wat extra koriander
en limoensap toe.



MISE EN PLACE



Kook het citroengras met
een knoop erin.
Snijd de laos/galangawortel
in de lengte in dunne plakken.
Haal ze er aan het einde
weer uit.



Doe hetzelfde met de
limoenblaadjes.



Prik de punt van een scherp
mes net onder de steel van
de chilipepers en snijd
deze in de lengte
doormidden.
Na het koken vis je heel
gemakkelijk de chilipepers
uit de soep.



BEREIDING

- Basis koken**
Breng chilipasta, water, citroengras, chilipepers,
limoenbladeren, laos, kokos pasta, koriander en
uien aan de kook. Kook op zacht vuur ongeveer 5 min.
- Vorbereiden tot serveren**
Wacht tot bijna serveren, dan weer opwarmen
en afmaken aan het einde. Doe de tomaten
en oesterzwammen ook in de soep.
- Aan de kook brengen**
Voeg de rijstnoodles toe en breng
de soep weer aan de kook.
- Op smaak brengen**
Breng op smaak met limoensap, suiker,
bouillonpoeder en kokosmelk. Verwijder de
chilipepers en eventueel het citroengras,
limoenblad en laos.
- Opdienen**
Warm de rijstnoodles even op door heet water
over de noodles te schenken – laat kort uitlekken.
Voeg toe aan de soep.

Serveer er koriander, chilipoeder, partjes limoen
en pinda's bij.



TIP VAN DE CHEF

Gebruik goede bouillon en verse ingrediënten voor de beste smaak.
Deze soep is perfect als lichte maaltijd of als voorgerecht.



INDIASE BUTTER CHICKEN



Romige, kruidige Indiase curry met malse kippendijen in een rijke tomatensaus, afgemaakt met boter, verse koriander en een vleugje limoen.
Heerlijk met geurige rijst.



— 🍃 —
VOOR
6
PERSONEN
— 🍃 —



INGREDIËNTEN (6 PERSONEN)

- 4½ cm gemberwortel, geraspt
- 6 tenen knoflook, geperst
- 3 tl chilipoeder
- 1½ rode paprika in reepjes
- 1½ citroengras stengel
- Zout en zwarte peper
- ¼ tl komijnpoeder
- ¼ tl korianderpoeder
- 6 el yoghurt
- 750 g kippendijen
- 3 el zonnebloemolie
- 90 g boter
- 3 uien in halve ringen
- 7½ limoenblaadjes
- 1½ bosje koriander + steeltjes
- 1½ el garam masala
- 1½ tl kurkuma
- Ketjap naar smaak
- 105 g tomatenpuree
- 1½–3 el rietsuiker
- 600 g tomatenblokjes (1½ blik)
- 3 tomaten in blokjes
- 2½ el wittewijnazijn
- 150 ml slag- of kookroom
- 500 g droge rijst



TIP

Gebruik zoveel mogelijk verse koriander, ook de steeltjes! Dat geeft extra smaak. Extra chili voor meer pit, of wat suiker voor een zachtere smaak.



MISE EN PLACE



Maak en snijd de groente schoon.



Citroengras stengel met een knoop erin, gaat er aan het einde weer uit.



Limoenblaadjes (gaan er aan het einde weer uit).



Bosje koriander + steeltjes fijngesneden, blad grofgehakt.



Snijd de kippendijen in stukken.



Meng de gember, de helft van de knoflook, de helft van het chilipoeder, 1½ theelepel zout en het komijn- en korianderpoeder door de yoghurt. Schep hier de kippen-dijen doorheen en dek af. Zet even apart in de koelkast zodat het lekker kan intrekken. (Een hele nacht kan ook, maar daar is nu geen tijd voor.)



Kook de rijst met 625 ml water droog gaar.



BEREIDING

1

Fruit de basis

Verhit de zonnebloemolie met de helft van de boter in een koekenpan. Fruit hierin de ui, de koriandersteeltjes, citroengras, paprika en de limoenblaadjes 10 minuten op laag vuur. Bak de rest van de knoflook 1 minuut mee.

2

Kruiden toevoegen

Voeg garam masala, kurkuma, tomatenpuree, 1½ tl rietsuiker en ketjap naar smaak toe. Bak 2 min.

3

Saus laten pruttelen

Doe de bliktomaten, verse tomaat en wittewijnazijn in de pan en laat 10 minuten pruttelen. Haal de citroenblaadjes en het citroengras er weer uit.

4

Saus pureren

Schraap de inhoud van de pan in een maatbeker en pureer met een staafmixer tot een gladde saus. (In de blender kan ook.) Roer de slagroom erdoor. Roer ook de rest van de boter erdoor.

5

Kip bakken

Verhit de koekenpan schoon. Bak de gemarineerde kippendijen in de pan tot ze gaar zijn en een mooie bruine kleur hebben, ongeveer 8–10 minuten.

6

Curry afmaken

Voeg de saus toe en laat nog 5–10 minuten pruttelen. Proef de saus en voeg naar smaak nog wat suiker, zout en/of peper toe. Extra chilipoeder kan ook.

7

Serveren

Bestrooi met veel korianderblad en serveer met de geurige rijst.



TIP VAN DE CHEF

Laat de curry even rusten voordat je serveert, dan trekken de smaken nog beter in. Lekker met een frisse komkommersalade of raita.



KLEEFRIJST MET MANGO

(KHAO NIEW MAMUANG)



*Zoet dessert met kleefrijst,
mango en kokossaas*

Een populair Thais dessert van gestoomde
kleefrijst geserveerd met rijpe mango en
een romige, zoete kokossaas.
Fris, zacht en heerlijk tropisch!



— 🌿 —
DESSERT
6
PERSONEN
— 🌿 —



INGREDIËNTEN (6 PERSONEN)

Voor de kleefrijst

- 375 g kleefrijst
- Water om te weken
- 1,5 tl zout

Voor de kokossaas

- 375 ml kokosmelk
- 90 g suiker
- 1/2 tl zout
- 1,5 el rijstmeel (of maizena)



MISE EN PLACE

- Kleefrijst in ruim water minimaal 4 uur weken of een nacht.
- Rijstmeel met 3 el water gladroeren.
- Mango's schillen en in blokjes snijden.
- Stoommand of stoompan klaarzetten.
- Eventueel: mungbonen licht roosteren in een droge pan tot goudbruin.



BEREIDING

1

Kleefrijst stomen

Giet de rijst af en laat goed uitlekken.
Stoom de rijst 20–25 minuten in een stoommand tot hij gaar en glazig is.

2

Kokossaas maken

Verwarm de kokosmelk met suiker en zout in een klein pannetje.
Breng bijna aan de kook en voeg al roerend het rijstmeelmengsel toe.
Laat 1–2 minuten zachtjes koken tot de saus iets indikt. Zet apart.

3

Kleefrijst op smaak brengen

Doe de warme rijst in een kom en giet de helft van de kokossaas erover.
Meng voorzichtig en laat 10 minuten staan zodat de rijst de saus opneemt.

4

Serveren

Verdeel de rijst over bordjes.
Leg de blokjes mango ernaast en giet de rest van de kokossaas erover.
Eventueel garneren met geroosterde mungbonen.

5

Genieten!

Serveer lauwwarm of op kamertemperatuur.
Een perfect zoet einde van je Thaise maaltijd.



TIP VAN DE CHEF

Gebruik echt rijpe mango
voor de beste smaak.
De combinatie van warm,
romig en fris maakt dit
dessert onweerstaanbaar!



LEKKER MET

Een kopje Thaise jasmijnthee
of een frisse limonade met limoen en munt.



GROENE CURRY

Thaise groene curry
met kip



Een dikke, pittige curry gemaakt met kokosmelk,
Thaise basilicum, groene pepers en kip.
Vol van smaak, romig en heerlijk aromatisch.



HOOFDGERECHT

4 PERSONEN



INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 400 g kipfilet, in blokjes | 1 stengel citroengras |
| 400 ml kokosmelk | 4 kaffir-limoenblaadjes |
| 2 el groene currypasta | 1 rode peper |
| 1 el vissaus | 1 handje Thaise basilicum |
| 1 el palmsuiker | 2 el plantaardige olie |
| 1 aubergine, in blokjes | |
| 1 rode paprika, in blokjes | |



MISE EN PLACE

- Kip in blokjes snijden.
- Aubergine en paprika in blokjes snijden.
- Citroengras kneuzen en in stukken snijden.
- Kaffir-limoenblaadjes scheuren.
- Rode peper in dunne ringetjes snijden.
- Thaise basilicum van de steeltjes plukken.



BEREIDING

- Curry pasta bakken**
Verhit de olie in een wok of ruime pan op middelhoog vuur.
Roerbak de groene currypasta 1 minuut tot het geurig is.
- Kip toevoegen**
Voeg de kip toe en bak 3–4 minuten tot de kip rondom gaar is.
- Kokosmelk en smaakmakers toevoegen**
Schenk de kokosmelk erbij.
Voeg citroengras, kaffir-limoenblaadjes, vissaus en palmsuiker toe.
Breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken.
- Groenten toevoegen**
Voeg de aubergine en paprika toe.
Laat nog 8–10 minuten zachtjes koken tot de groenten gaar zijn.
- Op smaak brengen**
Voeg de rode peper toe en roer goed door.
Proef en pas de smaak aan met vissaus, suiker of extra currypasta indien nodig.
- Serveren**
Haal het citroengras en de limoenblaadjes eruit.
Garneer met Thaise basilicum en serveer met jasmijnrijst.



TIP VAN DE CHEF

Gebruik verse Thaise basilicum
op het allerlaatste moment,
dan blijft de smaak en
kleur het mooist.



Voor extra pit: voeg wat
extra rode peper toe of
serveer met priknam pla
(Thaise chilisaus).



LEKKER MET

Jasmijnrijst en eventueel een komkommer- of atjarsalade.

