Workshop



Aziatische koken



De Koning Kookt

Kookstudio

www.dekoningkookt.nl

De Koning Kookt

TH-23

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.



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 marineren.

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 zijkanten 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.





De Koning Kookt

TH-08

KLEEFRIJST MET MANGO

(KHAO NIEW MAMUANG)



Zoet dessert met kleefrijst, mango en kokossaus

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

DESSERT
4
PERSONEN

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

Voor de kleefrijst

- 250 g kleefrijst
- Water om te weken
- 1 snufje zout

Voor de kokossaus

- 250 ml kokosmelk
- 60 g suiker
- 1/4 tl zout
- 1 el rijstmeel (of maïzena)

MISE EN PLACE

- Kleefrijst in ruim water minimaal 4 uur weken of een nacht.
- Rijstmeel met 2 el water gladroeren.
- Mango schillen en in plakken of 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. **Kokossaus 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 kokossaus erover.
   Meng voorzichtig en laat 10 minuten staan zodat de rijst de saus opneemt.

4. **Serveren**
   Verdeel de rijst over bordjes.
   Leg de plakjes mango ernaast en giet de rest van de kokossaus erover.
   Eventueel garneer 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.



De Koning Kookt

TH-10

VEGETARISCHE ZOETZURE THAISE SOEP MET NOEDELS

(Tom Yum)



VOOR 4 PERSONEN

Een aromatische Thaise soep met citroengras, limoenblad en laos, vol frisse en kruidige smaken. Met zachte oesterzwammen, rijstnoedels en een vleugje kokosmelk.

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

50 g gedroogde rijstnoedels/ 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 kleine trostomaten, gehalveerd
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 de citroengras met een knoop er in en haal het aan het einde er 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.



Bereid de rijstnoedels volgens de instructie (zie opdienen).

BEREIDING

1 Basis koken

Breng chilipasta, water, citroengras, chilipepers, limoenbladeren, laos, kokos pasta, koriander en uien aan de kook. Kook op zacht vuur ongeveer 5 min.

2 Voorbereiden tot serveren

Wacht tot bijna serveren, dan weer opwarmen en afmaken aan het einde. Doe de tomaten en oesterzwammen ook in de soep.

3 Aan de kook brengen

Breng weer aan de kook.

4 Op smaak brengen

Breng op smaak met limoensap, suiker, bouillonpoeder en kokosmelk. Verwijder de chilipepers en eventueel het citroengras, limoenblad en laos.

5 Opdienen

Warm de rijstnoedels even op door heet water over de noedels 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.



De Koning Kookt

TH-04

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

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. Hoe pittiger, hoe authentieker!



LEKKER MET

Gegrilde kip, sticky rice of andere Thaise gerechten.



De Koning Kookt

TH-10

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.

INGREDIËNTEN
(20 DUMPLINGS)

250 gr vega gehakt
15 gr bieslook
2 cm gember
1 el sojasaus
1 el sesamolie
1 el sake
12 gyoza vellen (ontdooid)
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, sesamolie 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 borrelglaasje 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!



De Koning Kookt

TH-10

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 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- 3 cm gemberwortel, geraspt
- 4 tenen knoflook, geperst
- 2 tl chilipoeder
- 1 rode paprika in reepjes
- 1 citroengras stengel
- Zout en zwarte peper
- ½ tl komijnpoeder
- ½ tl korianderpoeder
- 4 el yoghurt
- 500 g kippendijen
- 2 el zonnebloemolie
- 60 g boter
- 2 uien in halve ringen
- 5 limoenblaadjes
- 1 bosje koriander + steeltjes
- 1 el garam masala
- 1 tl kurkuma
- 70 g tomatenpuree
- 1–2 el rietsuiker
- 400 g tomatenblokjes (1 blik)
- 2 tomaten in blokjes
- 1½ el wittewijnazijn
- 100 ml slag- of kookroom
- 200 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, 1 theelepel zout en het komijn- en korianderpoeder door de yoghurt. Schep hier de kippendijen 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 250 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**
   Schep de garam masala, kurkuma, de tomatenpuree en 1 eetlepel rietsuiker erdoor en bak 2 minuten mee.
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.



De Koning Kookt

TH-05

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

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

1. **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.
2. **Kip toevoegen**
   Voeg de kip toe en bak 3–4 minuten tot de kip rondom gaar is.
3. **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.
4. **Groenten toevoegen**
   Voeg de aubergine en paprika toe.
   Laat nog 8–10 minuten zachtjes koken tot de groenten gaar zijn.
5. **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.
6. **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.



De Koning Kookt

TH-10

PAD THAI MET TOFU

wok gerecht

Een klassieke Thaise wokschotel met zachte tofu, rijstnoedels, taugé en een zoetzure saus van tamarinde en limoen. Afgetopt met pinda's en verse kruiden.



INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

- 300 g rijstnoedels
- 500 g tofu
- 4 eieren
- 4 sjalotjes
- 2 el sambal
- 4 el tamarindepasta
- 2 el vissaus
- 2 el palmsuiker
- 4 el sojasaus
- 10 stengels bieslook
- 200 g taugé
- 2 rode peper
- 2 limoenen
- 60 g pinda's
- 2 tl 7 spice kruiden

TIP VAN DE CHEF

Snij de plakjes tofu niet te dik en wok ze snel knapperig bruin.



MISE EN PLACE

Snijd de tofu in plakjes van ca. 0,5 cm dik.

Wel de noodles met kokend water en laat staan tot gebruik.

Snijd de sjalotjes in ringetjes en pers de knoflook uit.

Snijd de rode peper in ringetjes en limoen in partjes.

Hak de pinda's grof.

BEREIDING

1. Verhit 1 el olie in een ruime koekenpan en bak de tofu in 4 min. krokant. Keer halverwege de baktijd om en leg op een bord tot gebruik.
2. Verhit 1 el olie in de koekenpan. Breek de eieren erboven, roer kort door en zet het vuur uit.
3. Verhit de koekenpan opnieuw. Fruit de knoflook met de sjalot 1 min. Roer de sambal, tamarindepasta, vissaus en palmsuiker erdoor.
4. Schep de noodles uit het water en schep samen met de tofu door de pan. Voeg de sojasaus toe.
5. Neem de bieslook en schep samen met de taugé erdoor en zet het vuur uit.
6. Schep de pad thai met tofu in een schaal. Leg een partje limoen erop, garneer met rode peper, bestrooi met de pinda's en 7 spice kruiden.