



THAI FISH CAKES "Tod Man Pla" en THAI CURRY SOUP

Receptuur voor 4 stuks

Ingrediënten

Fish cakes	Curry soup
1 x lente ui	1 x teen knoflook
1 kleine rode chili peper	1 stukje 2 cm. verse gember
1 limoen geraspt	1 stukje 2 cm. citroengras (sereh)
snuffje suiker	1 citroenblad (djeroek poeroet)
1 lepel koriander gehakt	1 dl. cocos melk
225 gram vis naar keuze garnalen	1 dl. Water
2 lepels bloem	1 theelepel groen curry pasta
2 lepels zonnebloem olie	1 bouillonblokje groente
	1 stengel lente ui
	1 rode peper in ringetjes gesneden

Materiaal: rasp, snijplank, mes, koekenpan, serveertang, foodprocessor of staafmixer.

Thaise viskoekjes:

Snij de lente ui klein en doe dit in de foodprocessor.

Snij de chili pepers over de lengte door en verwijder de zaadjes, doe de helft in de foodprocessor

Voeg de geraspte limoenschil (limoenzeste), de suiker, 2/3 van de gehakte koriander, en zout naar smaak toe.

Start de foodprocessor en maal het tot een gladde pasta.

Voeg de vis toe en maal dit voorzichtig totdat je een mooie tartaar hebt en de vis nog wat textuur heeft.

Verhit in een koekenpan de zonnebloem olie.

Leg op een met bloem bestoven bank de tartaar en vorm er kleine tartaartjes van 1cm. dikte van.

Bak de fish cakes in de hete olie goudbruin aan beide kanten.

Hou ze eventueel warm in de oven.

Serveer de fish cakes met een zoetzure saus of sambal.



Thaise curry soep:

Maak de knoflook schoon en hak deze grof

Kneus de citroengras en snij deze over de lengte door

Maak de gember schoon en rasp deze fijn

Verhit een lepel olie in de pan en fruit de knoflook aan met de curry.

Voeg alle ingrediënten toe behalve de koriander.

Breng het mengsel aan de kook.

Zet het vuur laag en laat het 10 minuten pruttelen.

Maak de peper schoon en verwijder de zaadjes, snij dunne reepjes peper.

Vis het citroenblad en de citroengras uit de soep.

Serveer de soep in kleine glaasjes als amuse of als onderdeel van een voorgerecht.

Garneer de soep af met wat blaadjes koriander en een reepje rode peper.

et op: zorg dat de fish cookies gaar zijn.

Serveer bij een borrel of als onderdeel van een voorgerecht!



THAISE MINI LOEMPIA

Receptuur voor 36 mini loempia's

Ingrediënten

1 wortel julienne gesneden
¼ witte kool in dunne reepjes
2 sjalotjes in dunne reepjes
handje tauge
een kopje geweekte glasnoedels (rijst vermicelli)
100 gram kipfilet gekookt en droog gedept
zout en peper
een pakje spring roll vellen
1 lepel verse koriander
suiker
zoute sojasaus en olie om in te roerbakken
losgeklopt ei.
Sweet chili saus voor de garnering



[Materiaal: mes, snijplank, rasp, pan, fornuis, frituur of wok met olie](#)

Verhit een lepel olie in de wok.

Laat de pan lekker heet worden en wok de kip, kool, sjalotten, wortel, taugé, suiker, sojasaus en zout. Blijf op hoog vuur roerbakken tot de groenten zacht en droog zijn. Zet dan het vuur laag en voeg de glasnoedels, de koriander en peper naar smaak toe. Blijf roerbakken tot alles goed gemengd is en laat dan afkoelen.

Neem een spring roll vel en leg er een lepel vulling op. Verdeel de vulling een beetje zodat je de loempia gelijkmatig op kunt rollen. Vouw één kant van het vel over de vulling en rol een klein stukje strak op. Vouw dan de zijanten naar binnen en rol de loempia, zo strak mogelijk, helemaal op. Bestrijk het laatste randje met wat losgeklopt ei zodat het blijft plakken en het pakketje dicht blijft zitten. Herhaal dit met de rest van de vellen en frituur de spring rolls 4 a 5 minuten op 180 graden (tot ze goudbruin zijn).

Serveer met sweet chili saus