



ร้านอาหาร ศรีอยุธยา
RESTAURANT
SRI AYUTTHAYA
ST HOUSE & THAI CUISINE



Inhoud

- 6 Introductie
- 10 Over Tom
- 12 Over dit boek
- 14 Locaties
- 154 Nationaal gerecht
- 158 Thaise kooktechnieken

Tom vertelt

- 22 Weerzien met Thewet
- 31 Thewet lunchtijd
- 40 Touring historisch Bangkok
en de Chao Prayarivier
- 50 Street food aan de waterkant
- 66 Pauze in de Isaan
- 80 Chinatown herontdekken
- 94 Het moderne Bangkok
- 106 Skytraining
- 124 Sam Phraeng
- 168 Chinese invloed
- 192 Traditie en vernieuwing
- 202 Sausjes, dressings en pasta's

- 208 Thaise taal
- 210 Adressen
- 212 Markten
- 214 Register
- 216 Colofon

Locaties

Street food is overal in Bangkok! Onder bruggen en op markten, in transportcentra en op festivals, zomaar op voetpaden en op heilige tempelgronden. Waar mensen zijn, wordt gekookt. Opdat je gemakkelijk bepaalde zaken en gerechten zou kunnen lokaliseren, verdeelden wij dit boek in een aantal gekende en minder gekende streetfoodregio's. Dit boek zoomt in op buurten of wijken met een hoge concentratie of met een uitzonderlijk aanbod aan street food. Maar we namen ook plekken in de stad op die volgens ons de moeite waard zijn om te bezoeken om culinaire en/of culturele redenen.

Bangkok is on the move. Het moderne openbaarvervoersysteem is aan een inhaalbeweging bezig. Reizen in Bangkok is nog steeds tijdrovend, vermoeiend en soms frustrerend. Op het verkeerde moment op de verkeerde plek en je zit uren vast in files. Door bewust te pendelen, kun je veel tijd besparen. Probeer niet te veel in je programma te proppen en neem de tijd om die wijken te ontdekken die jou het meest aanspreken. Volgende stadsdelen komen uitgebreid aan bod in dit boek: Thewet, Chinatown, het historische Bangkok en de Chao Prayarivier en het moderne Bangkok. Veel plezier met deze culinaire citytrip!



Thewet en omgeving

Thewet is een charmante, levendige en traditionele wijk ten noorden van de befaamde backpackersbuurt Khao San, handig gelegen langs de Chao Prayarivier. De pier aan het einde van de bloemenmarkt is de ideale vertrekplaats voor een filevrij boottochtje met de Chao Praya River Express Boat die het noorden met het zuiden van de stad verbindt. Iets naar het oosten ligt de buurt Dusit. De westers georiënteerde koning Rama V bouwde er het koninklijk paleis. Dusit herken je snel door zijn ietwat Europese uitstraling. De buurt Khao San, je houdt ervan of vindt al die backpackers die er samentroepen verwerpelijik. Ik doe beide, het blijft een unieke buurt voor reisinfo en uitgaan.

De centrale tempel in Thewet, Wat Thewalat, is een belangrijke tempel voor het Thaise koningshuis. Rondom de tempel staan heel wat traditionele houten huizen en er is een afdeling van de universiteit met onder andere een koksopleiding. Monniken schrijden er langs de straten op hun dagelijkse ronde.

Voor foodies valt er veel te ontdekken. Je kunt er zeker enkele dagen vol verwondering rond dwalen op de authentieke markten in de buurt. Er is geen gebrek aan eetkraampjes om op elk moment van de dag je honger te stillen. Daarnaast heb je voldoende gastronomische restaurants in de buurt waar je ook de verfijnde Thaise keuken kunt proeven.

- 24 Kokospoffertjes *khanom khlok*
- 27 Thaise dimsum *khanom jeep*
- 28 Spiesjes van gegrild varkensvlees *moo yang / moo ping*
- 32 Gewokte kip met Thais heilig basilicum *gai phat krapao*
- 35 Gewokt varkensvlees met knoflook en zwarte peper
moo kratiem phrik thai
- 36 Pittige inktvissalade *yam pla muek*
- 39 Chiang Mai curry met noedels en kip *kao soi gai*
- 194 Salade van gefermenteerde theebladeren
yum bai cha muck (laphet thoke)
- 197 Salade van paddenstoelen *laab het*
- 198 Zure curry met tijgergarnalen en lotusstengels *gaeng som kung*
- 201 Viskoekjes *thod man pla*

Chinatown

De van neonlichten doordrongen straat Yawalat Road vormt de hoofslagader van Chinatown. Dit is het mekka voor streetfoodlovers in Bangkok. Houd je van traditie en geschiedenis, dan is dit de buurt bij uitstek om op ontdekking te gaan. De vele steegjes in de buurt zullen beetje bij beetje hun culinaire geheimen onthullen.

Geen enkele buurt in Bangkok heeft zo'n hoge concentratie aan street food. Eten kun je er de klok rond. En een bezoekje in de vroege ochtend is totaal verschillend van de beleving 's avonds. Dit is de buurt waar je gerechten eet die al drie generaties in dezelfde familie worden bereid. Elke marktkramer prepareert andere gerechten en zorgt voor een andere sfeer.

De buurt ontstond op het einde van de achttiende eeuw na de herlocatie van Chinese immigranten van Rattanakosin. Zij werden de deur gewezen toen daar de bouw van het koninklijke paleis begon. Chinatown heeft een verleden van verschillende Chinese clanoorlogen. Vandaag zijn het straatventers die het op het culinaire straattoneel tegen elkaar opnemen.

- 82 Eiernoodels met krab, choy sum en wonton dumplings
ba mee kaew pu
- 85 Gevulde pompoen met vla *sang khaya phak tong*
- 86 Kokos en groene jellybonen *lod chung Singapore*
- 88 Gestoofd varkenshammetje op een bedje van rijst *khao kha moo*
- 91 Gekrulde noodels met varkensvlees *kuay chap nam sai*
- 92 Thai kokospudding *khanom tuay*
- 166 Gewokte waterspinazie *phat pak bung fai deng*
- 171 Gekookte kip op een bedje van rijst *khao man gai*
- 175 Gevulde krab *poo jaa*
- 176 Gewokte venusschelpen in chilipasta en basilicum
hoi laai phat phrik pao
- 179 Gestoomde vis met limoendressing *pla ka pong nung manao*
- 180 Rijstsoep met varkensribben *khao tom kra dook moo*
- 182 Gestoomde broodjes *salapao*
- 184 Varkensvlees in gele curry met vlaspompoen *gaeng fug moo*
- 186 Panang curry met varkensvlees *panang moo*
- 189 Gewokte glasnoodels *phat woon sen*
- 190 Groene mango met zoete vissausdressing *mamouang nam pla wan*



ห้างสรรพสินค้า

จิ๋วสั่วเส่ง

振
和
興
大
金



K
ATM

EXCHANGE

K-Expert
WISDOM

เชียงใหม่



ทางผ่านของเชียงใหม่

เชียงใหม่

เชียงใหม่

香室林



Kokospoffertjes

ขนมครก

khanom khlok

Khlok is het Thaise woord voor ‘vijzel’, een verwijzing naar de vorm van deze overheerlijke snack.



Ingrediënten

350 ml dikke kokoscrème
50 g + 1 el suiker
2 ½ el tapiocabloem
400 g rijstbloem
50 g verse kokospulp,
fijngestampt in een vijzel
3 el ongekookte rijst,
fijngestampt in een vijzel
2 tl zout
750 ml lichte kokosmelk
2 el plantaardige olie

Vulling

1 lente-ui, in fijne ringen
gesneden, of 1 maiskolf

Verwarm de dikke kokoscrème met 50 gram suiker in een steelpan. Haal de pan, als de suiker gesmolten is, van het vuur en laat het mengsel afkoelen. Voeg de tapiocabloem toe. Zet opzij. Meng de rijstbloem met de kokospulp en voeg de gemalen rijst, zout en 1 eetlepel suiker toe. Roer en giet er de lichte kokosmelk bij.

Vet de khanom-khlokpan in met een beetje olie en verwarm die op een middelhoog vuur. Wacht enkele seconden en vul dan de holtes met het lichte kokosmelkmengsel tot ongeveer twee derde. Giet onmiddellijk het dikke kokosmengsel erover. Eindig met de lente-ui of enkele maiskorrels. Sluit het deksel en laat enkele minuten bakken.

Verwijder de poffertjes voorzichtig met een lepel als ze gaar zijn. Serveer de poffertjes warm, per twee op elkaar geplaatst.

Maak de khanom-khlokpan schoon met een beetje olie.







Thaise dimsum

ขนมจีบ

khanom jeep

Als je houdt van een lichte, hartige maar gezonde snack in de ochtend, dan is dimsum geschikt voor jou. Wijs aan welke je wilt.



Dimsum

- 2 gedroogde paddenstoelen (bv. wolkenoortjes, shiitakes)
- 350 g garnalen, gepeld, schoongemaakt en fijngehakt
- 250 g fijngehakt varkensvlees
- 1 tl gember, fijngehakt
- 1 lente-ui, fijngehakt
- 1 sjalot, fijngehakt
- 1 el oestersaus
- 1 tl Chinese rijstwijijn
- 1 tl sesamolie
- ½ tl suiker
- 20 wontonvellen

Saus

- 2 el lichte sojasaus
- 2 el donkere sojasaus
- 1 el rijstazijn
- 1 snufje zout
- 1 snufje suiker

— Leg de paddenstoelen 15 minuten te weken in water. Laat ze daarna goed uitlekken en wring het overtollige vocht eruit. Hak fijn.

— Meng de garnalen, het varkensvlees, de paddenstoelen, gember, lente-ui en sjalot. Voeg de oestersaus, rijstwijijn, sesamolie en suiker toe en meng goed.

— Leg 2 theelepels van dit mengsel in het midden van een wontonvel. Vouw de zijkanten naar boven in de vorm van een bloemkelk. Je moet de vulling nog kunnen zien. Knip indien nodig het wontonvel bij. Herhaal dit met de rest van de wontonvellen.

— Stoom de dimsum gaar in 5 à 10 minuten (naargelang de vulling). Meng ondertussen de ingrediënten voor de saus. Serveer de dimsum met de saus.

— Je kunt oneindig variëren met de vulling. Witte dimsums zijn gemaakt met rijstpapier in plaats van wontonvellen.

Spiesjes van gegrild varkensvlees

หมูย่าง/หมูปิ้ง

moo yang / moo ping

De marinade geeft het varkensvlees een malse, volle smaak.

Sommige moo yang-verkopers serveren het vlees in repen zonder de satéstokjes, maar met schijfjes komkommer en verse kruiden.

Dan wordt het een bijgerecht. Het past perfect bij groene-papajasalade en gestoomde kleeftijst.



Voor ongeveer 10 stuks

- 10 houten of bamboe satéstokjes
- 2 knoflookteentjes, fijnggehakt
- 6 korianderwortels, geschraapt en fijnggehakt
- ½ el gemalen witte peper
- 4 el vissaus
- 1 el lichte sojasaus
- 125 ml kokoscrème
- 1 el plantaardige olie
- 1 el fijne kristalsuiker
- 400 g varkensfilet, gesneden in dunne repen

Laat de stokjes minstens 1 uur weken, zodat ze niet verbranden op de grill.

Meng alle ingrediënten, behalve het varkensvlees, goed. Laat hierin het varkensvlees minstens 30 minuten marineren.

'Weef' de varkensreepjes op de stokjes en laat ongeveer 5 minuten grillen op een gloeiend houtskoolvuur. Draai ze regelmatig om.



Koriander of *cilantro* is een bijzonder veelzijdig kruid. Bij ons vinden we voornamelijk de bladeren met stengel in de winkel, maar in de Thaise keuken wordt ook de wortel vaak gebruikt. Was en schraap de wortel. Hak hem dan fijn. Als je geen korianderwortel kunt kopen in je Aziatische supermarkt, kun je de korianderstengels gebruiken. Het is niet helemaal hetzelfde, maar het is de tweede beste optie.







Gegrilde vis in zout

ปลาเผา

pla pao

Verbazingwekkend simpel. Less is more.



Ingrediënten

- 1 zeebaars
- 4 stengels citroengras
- 250 g grof zeezout

- Maak de vis schoon (ontschubben, ontdoen van ingewanden en wassen). Dep goed droog.
- Verwijder het harde uiteinde van het citroengras en plet de stengel met de zijkant van een mes zodat de smaak volledig vrijkomt.
- Steek de citroengrassstengels via de bek door de vis. Zo heb je een prikker uit de natuur. Bedek beide kanten van de vis met zout. Laat ze 15 tot 20 minuten grillen boven een houtskoolvuur, draai regelmatig om.

Serveer met de pikante dressing bij zeevruchten (naam *jim thaleh*, zie p. 206). Citroengras en vis vormen een mooi koppel, het citroengras geeft de vis een typische, frisse smaak.

Gestoofde gans in bruine saus

ห่านพะโล้

harn pra loh

Gestoofde gans of eend is een gerecht van Chinese oorsprong. Je eet dit gewoon op een bedje van rijst.

Ingrediënten

1 gans van ca. 3 kg
3 el plantaardige olie
om in te braden
2 teentjes knoflook, geplet
1 liter kippenbouillon
750 ml donkere sojasaus
250 ml lichte sojasaus
250 ml shaoxing rijstwijijn
50 g suiker
¼ tl zout
5 steranijspeulen
2 kaneelstokjes
1 el venkelzaad
½ tl komijn
takjes koriander

Snij de gans in twee helften. Doe 2 eetlepels olie in een grote kookpot en verwarm die op een middelhoog vuur. Braad beide helften afzonderlijk in de pot tot deze mooi gekleurd zijn. Haal ze uit de pot en houd apart.

Doe opnieuw een eetlepel olie in de pot en fruit de knoflook gedurende 2 minuten. Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook. Voeg de sojasaus, de rijstwijijn en de suiker en de kruiden toe en breng aan de kook. Leg de twee helften van de gans erin. Voeg indien nodig wat water toe zodat het vlees onder water staat. Laat op een zacht vuur 2 uur sudderen of tot het vlees mals is.

Verwijder de gans uit de saus en haal het vlees eraf. Hak het in fijne sneden. Dresseer op een bord en overgiet met de saus. Serveer met een paar takjes koriander, rijst en een zoete chilidipsaus (zie p. 206).

Je kunt dit gerecht eveneens met eend bereiden.







Gewokte brede noedels met varkensvlees in dikke saus

กวยเตี๋ยวราดหน้าใส่หมู
kuaytiaw raat na sai moo

Ingrediënten

- 4 el plantaardige olie
- 1 handvol brede rijstnoedels, geweekt en uitgelekt
- 2 el zoete sojasaus
- 2 knoflookteentjes, fijngehakt
- 100 g varkensvlees, in repen
- 1 Chinese broccoli, steel en blad diagonaal gesneden
- 8 el kippenbouillon of water
- 1 tl gelebonenpasta
- 2 el donkere sojasaus
- 1 el lichte sojasaus
- 1 el tapiocabloem

Verhit 2 eetlepels olie in een wok op een middelhoog vuur en roerbak de noedels met de zoete sojasaus gedurende 2 minuten. Haal de noedels uit de wok en zet apart.

Verwarm de overgebleven olie en breng deze op smaak met de knoflook. Zet het vuur hoger en roerbak het varkensvlees tot het verkleurt.

Meng er de Chinese broccoli onder. Voeg de bouillon of het water, de gelebonenpasta en de sojasaus toe. Roer er de tapiocabloem bij en laat de saus indikken. Voeg ten slotte de noedels toe, meng goed en serveer.



แกรนด์แสนยอด