

KamerKook

*Catering & kookworkshops*

## Kookworkshop Thaise keuken Amsterdam 2015



In dit beknopte boekje treft u een selectie aan van recepten uit de Thaise keuken zoals deze tijdens de Thaise kookworkshop van [www.KamerKook.nl](http://www.KamerKook.nl) worden gebruikt.

De recepten zijn steeds voor 6 personen tenzij anders vermeld. Veel kookplezier bij het (opnieuw) koken van de recepten en graag tot ziens bij een andere gelegenheid.

Uw suggesties, op- of aanmerkingen zie ik graag tegemoet.

Pieter Hubregtse  
KamerKook Catering en Kookworkshops, Amsterdam

tel. 06 / 284 194 10  
e-mail [info@KamerKook.nl](mailto:info@KamerKook.nl)

### **Inhoud:**

groene currypasta .....	pagina 3
rode currypasta .....	pagina 4
gefrituurde wontons .....	pagina 5
Thaise kippensoep met glasnoedels en koriander.....	pagina 6
gewokte biefstukreepjes .....	pagina 7
pompoencurry.....	pagina 8
maiskoekjes met gember.....	pagina 9
komkommersalade met pinda en limoen.....	pagina 10
Thaise viskoekjes .....	pagina 11
Thaise groentencurry .....	pagina 12
Schoonzooneieren .....	pagina 13
Garnalensoep .....	pagina 14
koude loempiaatjes met frisse vulling .....	pagina 15
pandanrijst .....	pagina 16

### **Desserts:**

Gruy Hom cake met banaan .....	pagina 17
limoen-mango-ijs .....	pagina 18
Gevulde kokosflensjes .....	pagina 19
Pandancake .....	pagina 20
Mango sorbet .....	pagina 21

## Groene currypasta

### Ingrediënten:

1	st	citroengras (zonder de harde delen), in ringetjes gesneden
3	st	groene pepers, fijngesneden zonder de zaadjes
1	st	sjalot
4	st	knoflooktenen
3	cm	galanga, geschild en fijngesneden
1	bos	verse koriander, fijngehakt
1	tl	komijnzaad
½	tl	gemalen peper
1	tl	korianderzaad
3	el	vissaus (voor vegetariërs: 3 el. lichte sojasaus)
1	tl	garnalenpasta (voor vegetariërs: 1 extra el. sojasaus)
2	el	limoensap
1	tl	bruine suiker of palmsuiker
4	el	kokosmelk
		zout en peper
		verse (Thaise) basilicumblaadjes

### Bereiding:

Doe alle ingrediënten in een foodprocessor of blender. Of gebruik een vijzel of staafmixer. Maak alles fijn tot een een groene currypasta.

Bij de bereiden van gerechten met deze currypasta: verhit wat olie in een wok of pan en roer hier de currypasta even in los zodat de smaken en geuren vrijkomen.

Of kook de currypasta in wat kokosmelk.

## Rode currypasta

### Ingrediënten:

8	stuks	gedroogde pepers, zonder zaadjes en gehakt
1	stuks	verse grote rode peper
1	tl	korianderzaad
1	tl	komijnzaad
2	tenen	knoflook
1	stuks	citroengrassstengels
2	stuks	limoenblaadjes
2	cm	galangawortel (Laos)
1	tl	zout

Wrijf alle ingrediënten voor de curry (met de keukenmachine of vijzel) tot een gladde pasta. Voeg eventueel wat olie toe om een smeùige pasta te krijgen.

Bij de bereiden van gerechten met deze currypasta: verhit wat olie in een wok of pan en roer hier de currypasta even in los zodat de smaken en geuren vrijkomen.

## Wontons

6 personen

### Ingrediënten

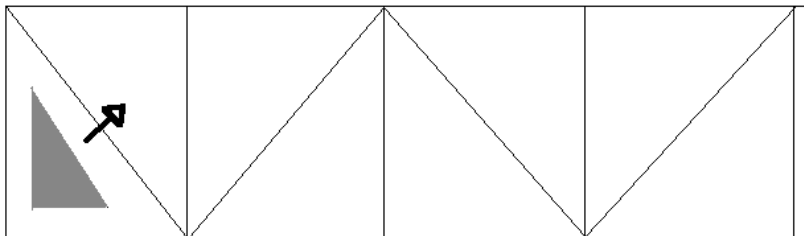
25	ml	maïsolie of zonnebloemolie
60	gr	ui, fijngesnipperd
60	gr	prei, fijngesneden
60	gr	wortel, grof geraspt
15	gr	gemberwortel, geraspt
½	cm	laos, fijngehakt
1	st.	teentje knoflook, geplet
½	st.	Spaanse peper, fijngesneden
100	gr.	rundergehakt of gesneden kipfilet gehakt korianderblad naar smaak zout en peper loempia-deegvellen

1 st. eiwit, losgeklopt

### Bereiding

Fruit de ui, prei, laos en gember in de olie. Voeg de knoflook, Spaanse peper, en gesneden kip toe en schep alles goed door elkaar. Breng het mengsel op smaak met korianderblad, zout en peper en laat het afkoelen. Voeg dan de grof geraspte wortel toe. Rauw laten dus. Proef de vulling!

Snijd de loempiavellen in lange stroken van 8 cm breed.



Vouw en vul de wontons zoals op de tekening is aangegeven. Bestrijk het laatste deel van de strook met eiwit en plak daarmee de wonton dicht. Leg de wontons op een plaat en plaats ze in de vriezer tot gebruik.

Frituur de wontons tot ze goudbruin zijn en laat ze even uitlekken op wat keukenpapier.

Serveer met een sausje van sesamolie, sojasaus, zeer fijngehakte gember, een beetje gembersiroop en piepkleine blokjes komkommer.

N.B. Je kunt ook heel gemakkelijk een vegetarische variant maken. Vervang het gehakt dan door fijngesneden kastanjechampignons en wat in koud water geweekte glasnoedels. Je hoeft de vulling dan niet van tevoren te roerbakken.

## Kippensoep met glasnoedels

Voor 6 personen

Ingrediënten:

175	gr	rijstemeel noedels
250	gr	kipfilet
200	gr	bamboescheuten
1½	l	heet water of bouillon
1½	tl	zout
2½	cm	laos
2	st	citroengras
1	bos	bosuien
1	st	verse rode peper, zonder zaadjes en zaadlijsten
1-2	st	droge chillies
		enkele takjes verse koriander
2	tl	olie
6	st	limoenblaadjes
100	gr	oesterzwammen, gesneden



naar smaak lichte sojasaus of Nam Pla (vissaus)

Bereiding:

Week de noedels 10 minuten in koud water en knijp ze dan goed uit. Zet apart.

Snijd de bosui in fijne ringetjes en zet apart.

Snijd de kipfilet in dunne plakjes en doe ze in een flinke pan. Snijd citroengras, limoenblaadjes en laos in kleine stukjes. Maak de rode peper en de chillies samen met citroengras, limoenblaadjes en laos fijn in een vijzel en doe ze ook in de pan. Voeg olie en zout toe.

Doe het vuur onder de pan aan en laat gedurende 1 minuut voorzichtig roerend een beetje bakken. Doe dan het water erbij en laat nog 5 minuten zachtjes koken.

Doe dan de bamboescheuten erbij en laat nog 8 minuten heel zachtjes koken anders wordt het kipvlees droog. Doe het gas uit. Proef de soep en voeg naar smaak wat lichte sojasaus of Nam Pla toe.

Verdeel de glasnoedels en de oesterzwammen over de soepkommen, schep er de hete soep over en garneer met bosui en een beetje koriander.

## Biefstukreepjes met spinazie uit de wok

### Ingrediënten:

750	gr	biefstuk
2	st	teentjes knoflook, in plakjes gesneden
1	cm	verse laos (galangawortel), in plakjes gesneden
1		rood pepertje, fijngesneden (zonder zaadjes)
2	cm	verse gemberwortel, in plakjes gesneden
4	el	zonnebloemolie
2	el	lichte sojasaus (of Nam Pla, Thaise vissaus)
2	el	groene currypasta
500	gr	gewassen wilde spinazie, grof gesneden
3	el	verse koriander, fijngesneden
		scheutje kokosmelk naar smaak
		zout

wok  
spatel

### Bereiding:

Zet een serveerschaal klaar.

Snijd de biefstuk in dunne reepjes, dwars op de draad van het vlees.

Verhit een ruime wok boven een grote gaspit. Voeg een paar lepels olie toe en laat een beetje walmen. Roer de peper, laos, gember en knoflook even door de hele olie tot de smaak en geur loskomt. Roerbak de gesneden spinazie 1- 2 minuten en doe in een schaal.

Verhit de wok opnieuw met een beetje olie.

Doe het vlees met de groene currypasta in de hete wok en schuif het met spatel heen en weer. Als de hoeveelheid vlees te veel is voor de grootte van de wok, bereid je het in twee keer. Het vlees moet contact maken met de bodem van de wok.

Als het vlees bijna gaar is (dat gaat in een paar minuten) voeg je de sojasaus (of vissaus) toe. Een handje verse koriander, Thaise basilicum en / of wat kokosmelk maken het af.

Breng eventueel op smaak met wat extra zout.

Serveer samen met de spinazie.

Alternatief : grill de biefstuk op de grillplaat, snij dan in reepjes en serveer met de roergebakken spinazie.

## Pompoencurry

Voor 6 personen

Ingrediënten:

1	el	zonnebloemolie
2	st	rode uien, gesnipperd
2	st	tenen knoflook, geperst
1	tl	gemalen korianderzaad
2	tl	komijn
1	tl	kurkuma (geelwortel)
1	kg	flespompoen (met schil en al), in stukken van 2 cm gesneden zeezout en versgemalen zwarte peper
2	st	rode pepers, fijngehakt (zonder de zaadjes en de zaadlijsten)
3	cm	verse gember, geraspt
1	tl	bruine basterdsuiker
½		verse ananas, geschild en in blokjes gesneden
1	st	gele paprika, in reepjes gesneden
3	el	fijngehakte, verse koriander

Verhit de olie in een grote pan. Voeg de rode uien en de knoflook toe en bak tot ze glazig zien.

Voeg het gemalen korianderzaad, de komijn en kurkuma toe en laat dit bakken, voeg af en toe een lepel water toe om het een en ander van de bodem van de pan los te maken. Voeg dan de pompoen en de ananas, wat zout en peper toe en laat ongeveer 10 minuten bakken, tot de pompoen wat bruin kleurt en zacht wordt.

Voeg de rode pepers toe, maar houdt wat achter voor de garnering. Voeg de gember en de suiker toe en blijf op een middelhoog vuur roeren.

Voeg, als de pompoen zacht is maar nog wel z'n vorm behouden heeft, de reepjes paprika en de koriander toe en roerbak voorzichtig tot de paprika net niet meer rauw is. Schep in een schaal en garneer met de rest van de peper.



## Thaise maiskoekjes met gember

Voor 6 personen

Ingrediënten:

35	gr	bloem
1	st	eieren
1	tl	groene currypasta
½	tl	bakpoeder
4	el	(kokos-)melk
250	gr	maiskorrels uit blik of diepvries
2	st	bosuitjes
1	el	verse koriander
1	el	verse basilicum
1	tl	verse gember, fijngehakt
100	gr	sperzieboontjes of kouseband
		peper
		zout
		zonnebloemolie
		enkele limoenpartjes
		zoete chilisaus

Bereiding:

Hak de groene kruiden en snipper de bosuitjes fijn.

Blancheer de boontjes 1 minuut in ruim kokend water. Snijd de boontjes in dunne ringetjes.

Bloem, bakpoeder, ei, currypasta, (kokos-)melk en de helft van de mais in de keukenmachine. Meng het tot een glad, dik beslag (voeg evt. een beetje extra bloem of melk toe). Roer de bosuitjes, koriander, de rest van de maiskorrels, de gehakte gember en de basilicum erdoor en voeg peper en zout toe.

Verhit olie in een grote koekenpan met dikke bodem en bak de koekjes ca. 3 minuten per zijde. Laat de olie niet te heet worden anders verbranden de koekjes en worden ze van binnen niet gaar. Houd de gebakken koekjes warm terwijl je de andere koekjes bakt. Serveer ze op een warme schaal met schijfjes limoen en een schaalje zoete chilisaus.

## Komkommersalade met pinda's en limoen

5 personen

### Ingrediënten:

1	st	limoen
1	st	rode peper, zonder zaad, fijngesneden
2	el	bruine suiker of gula djawa
1	el	lichte sojasaus
35	gr	ongezouten pinda's (of cashewnoten)
2	el	water
1	st	komkommer
1	st	bosui
½	krop	bindsla, gewassen en in grove stukken gescheurd
½	bos	verse koriander

### Bereiding:

Rasp de helft van een limoen (vermijd het wit). Pers de limoen uit.

Maak een dressing van limoensap en limoenrasp, suiker, rode peper, sojasaus en water. Snijd de komkommer in zeer dunne plakjes en leg deze tot gebruik in de dressing.

Hak de pinda's grof, rooster ze even in een droge koekenpan en meng door de dressing.

Hak de koriander. Snijd de bosui in zo dun mogelijke ringetjes.

Verdeel de bindsla over een schaal. Leg vlak voor serveren de komkommer erop en overgiet met de dressing.

Garneer met de bosui en de koriander.

## Thaise viskoekjes Tod Man Pla

Voor 5 personen

150	gr	stevig witvisfilet
2	st	djeroek peroetblaadjes
0,5	el	basilicum
0,5	el	currypasta
30	gr	sperciebonen, klein gesneden
0,5	st	lenteui, in ringetjes
1	tl	limoensap
40	gr	bloem



Pureer de vis in de keukenmachine. Voeg djeroek peroet, basilicum, currypasta en limoensap toe en draai nog even.

Kook de boontjes ca. 1 minuut in ruim kokend water. Spoel ze dan direct koud af.

Meng de boontjes, de lenteui en het vismengsel.

Maak met natte handen platte koekjes, haal ze door de bloem. Bak ze in ruim olie aan beide kanten goudbruin.

### Dipsaus

60	gr	suiker
1	el	sesamolie
40	ml	sherryazijn of rijstazijn
0,5	el	vissaus
0,5	st	rood pepertje, fijngehakt
0,25	st	komkommer
0,5	el	geroosterd sesamzaad

Meng suiker, water, olie, azijn, vissaus en peper in een pannetje.

Breng het aan de kook en laat het onafgedekt 5 minuten zachtjes koken.

Haal van het vuur en laat wat afkoelen. Voeg dan komkommer en sesamzaad toe.

Proeven! (zout, knoflook, peper, suiker?)

Evt. afbinden met een beetje maizena en opnieuw laten koken.

## Thaise groentencurry

Voor 6 personen

Ingrediënten:

Currypasta (recept Martijn Postma)

- 8 stuks gedroogde pepers, zonder zaadjes en gehakt
- 2 stuks verse grote rode peper
- 1 tl korianderzaad
- 1 tl komijnzaad
- 4 tenen knoflook
- 4 stuks citroengrasstengels, harde delen verwijderd en de rest in kleine stukjes gesneden
- 2 stuks limoenblaadjes
- 2 cm galangawortel (laos)
- garnalenpasta (trassi)
- 1 tl zout

voor de groentencurry

- 1 stuk pompoen
- 2 stuks bataat (zoete aardappel)
- 2,5 dl kokosroom
- 2 el plantaardige olie
- 1 teen knoflook
- 1 el currypasta
- 2 el lichte sojasaus (of vissaus)
- 1 el kristalsuiker
- 1 dl bouillon
- 2 stuks limoenblaadjes, grof gehakt
- 80 g bamboescheuten (blikje)
- 6 stuks blaadjes Thaise basilicum (lichte anijssmaak)

Benodigheden: - keukenmachine of vijzel

Bereiding:

Wrijf alle ingrediënten voor de curry (met de keukenmachine of vijzel) tot een gladde pasta. Voeg eventueel wat olie toe om een smeugige pasta te krijgen.

Was en schil de pompoenen en de bataten. Snijd ze in grote stukken. Rooster ze met een beetje olie in de oven bijna gaar.

Verhit de olie in een wok of koekenpan en bak de knoflook licht aan. Roer de currypasta (let op het aantal eetlepels) er goed door. Bak deze kort mee en schenk de kokosroom erbij. Roer tot deze begint in te koken. Voeg de sojasaus en suiker toe. Schenk de bouillon erbij en laat alles 5 minuten sudderen. Roer de limoenblaadjes, de pompoen en de bamboescheuten erdoor en laat nog 1 minuut zachtjes koken.

Verwarm vlak voor serveren de curry. Meng er de Thaise basilicumblaadjes door.

## Schoonzooneieren

Voor 4 personen



### Ingrediënten:

- 4 st eieren (hard gekookt en gepeld)
- 2 st sjalotten
- verse korianderblaadjes en fijngesneden bosui voor garnering
- olie om te frituren (arachide, soja, zonnebloem)

voor de tamarindesaus:

- ½ el vissaus
- 2 el palmsuiker
- 4 el tamarinde sap (of los een "walnootje" tamarindepasta op in wat water)
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- ½ tl gedroogde chilipepers, fijngehakt
- 1 el pindakaas
- 1 el plantaardige olie

### Bereiding:

Frituur de hele eieren in de hete olie tot ze goudbruin zijn. Laat ze op wat keukenpapier uitlekken.

Verhit de eetlepel olie in een sauspan of koekenpan. Roerbak de knoflook tot deze lichtbruin is. Niet langer, anders wordt de knoflook bitter. Doe de chilipepers en pindakaas erbij en roer even door. Voeg dan tamarindesap, palmsuiker en vissaus toe. Breng even aan de kook.

### Serveren:

Snijd de eieren in de lengte in tweeën. Leg ze op een serveerschaal. Giet de saus over de eieren en garneer met wat blaadjes koriander en zeer fijngesneden bosui.

## Thaise garnalensoep (Tom yam goong)

Voor 4 personen

In dit recept worden hele gamba's gebruikt: de kop en schalen gaan in de bouillon en het vlees wordt gebruikt als garnituur.



Ingrediënten:

Garnalen/visbouillon:

400	gr	ongekookte hele gamba's
400	gr	viskoppen en -graten
1,2	l	water
1	st	citroengrassstengel
½	st	rode peper
1	st	kaffir limoenblaadje
1	cm	galanga

garnituur voor de soep:

1	st	rode peper
1	st	citroengrassstengel
1	cm	gember
8	el	vissaus (Nam Pla) of lichte sojasaus
2	el	limoensap
2	el	suiker
2	st	lente-ui
100	gr	paddestoelen (oesterzwammen of gesneden strochampignons)
50	gr	glasnoedels
4		takjes koriander of Thaise basilicum (holy basil)

Bereidingswijze:

Maak eerst de bouillon. Pel de garnalen en haal de darmkanalen eruit. Spoel de schalen en koppen af. Bak de garnalenresten heel even aan in wat hete olie en doe dan de schalen en koppen en de rest van de ingrediënten voor de visbouillon in een pan en breng aan de kook. Laat met het deksel op de pan 15 minuten (niet langer i.v.m. bitter worden) op een laag vuur trekken maar niet koken. Giet de bouillon door een fijne zeef en houd apart.

Hak het citroengras en de gember zeer fijn. Snijd de lente-ui in ringetjes. Snijd de peper fijn. Week de glasnoedels 20 minuten in koud water.

Doe de visbouillon in een pan, doe alle andere ingrediënten behalve de garnalen erin en breng aan de kook. Breng op smaak met vissaus / sojasaus / nog wat limoensap.

Serveren:

Breng de soep aan de kook en doe de garnalen erin. Niet te lang laten doorkoken, garnalen zijn in een minuut gaar. Doe de uitgelekte noedels erbij. Schenk de vissoep in soepkommen en garneer met koriander.

Variant : rijg de gepelde garnalen per 2 aan aan bamboespies en roerbak die even.

## Koude loempia's van rijstmievellen met frisse vulling

Voor 6 personen

Dit loempiaatje wordt gevuld met voorbereide ingrediënten en heeft de bite van een salade.



### Ingrediënten:

- 6 st gedroogde rijstmievellen
- 125 gr gare kipfilet (bijvoorbeeld gepocheerd in kippenbouillon of gemarineerd en geroosterd in de oven)
- 2 st lenteui, in dunne ringetjes gesneden
- 50 gr wortel, in luciferdunne reepjes gesneden (julienne)
- 50 gr gedroogde glasnoedels (van mungbonen, dus geen mihoen gebruiken)
- blaadjes ijsbergsla
- enkele takjes munt
- enkele takjes bladpeterselie of koriander
- lichte sojasaus of vissaus
- sesamolie
- 1 schijfje verse gember, zeer fijngehakt

### Bereiding:

Week de glasnoedels een half uur in een schaal koud water of 5 minuten in heet water. Laat ze dan goed uitlekken in een zeef of vergiet.

Snij de kipfilet in dunne reepjes. Meng enkele druppels sesamolie met een scheutje sojasaus en de fijngehakte gember. Verdeel dat over de kipfilet.

Zet een ruime kom heet water klaar, groot genoeg voor de vellen.

Week een velletje gedurende 25-30 seconden, tot het zacht wordt. Leg het op de schone werkbank. Neem wat van de verschillende ingrediënten – bij elkaar een volle eetlepel – en verdeel dat horizontaal over de onderste helft van het velletje. Er mag voor open loempiaatjes best wat uitsteken aan de linkerkant, bijvoorbeeld wat blaadjes kruiden. Vouw de onderste helft van het vel over de bovenste helft. Vouw dan de rechter helft over de linkerhelft. Rol het restende deel omhoog en sluit de loempia met een klein beetje water.

Herhaal met de andere velletjes.

Serveer met een sausje van gembersiroop, sojasaus/vissaus en wat chilipeper. Heel als snack of schuin doormidden gesneden als borrelhapje.

Variëren kan heel goed: met paddestoelen, gepelde garnalen, andere gegaarde of rauwe groentes.

## Pandanrijst

voor 4 personen

Ingrediënten:

300	gr	pandanrijst of jasmijnrijst
		water
3	st	pandanbladeren



Bereiding:

Spoel de pandanbladeren. Leg er een knoop in zodat het blad wat kneust.

Doe de rijst in een ruime pan. Spoel de rijst een aantal keer af met koud water tot het water helder blijft. Doe de pandanbladeren erbij. Giet zoveel water op de rijst tot er circa 2 cm bovenop staat.

Breng aan de kook en als het kookt : verlaag het vuur en/of gebruik een sudderplaatje. Laat de rijst in ca. 15 minuten in een gesloten pan gaarkoken.

Laat zo mogelijk nog 20-30 minuten van het vuur af in een gesloten pan nastomen.



## Gruy Hom cake

Voor 8 personen

Ingrediënten:

200 gram rijpe banen, fijngemaakt  
120 gram suiker  
4 stuks eieren  
150 gram bloem  
4 gram bakpoeder  
4 gram bicarbonaat (baking soda)  
2 tl limoensap  
          snufje zout  
1 dl zonnebloemolie  
1 stokje vanille

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180° C.

Meng bloem en bicarbonaat met het bakpoeder en het zout.

Klop de eieren los met de suiker. Schraap het merg uit het vanillestokje en voeg de gepureerde banaan toe tot alles goed gemengd is.  
Voeg beetje bij beetje het bloemmengsel toe.

Doe het beslag in ingevette bakvormen en bak de cake gedurende ca. 45 minuten (of iets langer).

Controleer of een satéprikker er droog uitkomt. Laat de cake afkoelen op een rooster.

## Mango-limoenijs

6 personen

Ingrediënten:

1	dl	slagroom
2	st	eidooiers
70	gr	witte basterdsuiker
1	dl	cocosroom
1	st	rijpe mango uit de koelkast
1	st	stengel citroengras, grofgehakt
1	st	limoen limoen, sap en rasp (tip: eerst raspen, dan persen)

Garnering : 20 gr amandelschaafsel (of cocosrasp)

6 glaasjes : zet ze van te voren in de vriezer (of neem aluminium wegwerpbakjes)

Bereiding:

Verwarm de kokosroom in een pan en voeg citroengras toe. Laat niet koken! Laat dit nog 10 minuten van het vuur af verder trekken. Zeef de room en breng deze opnieuw bijna aan de kook. Gooi de specerijen weg.

Meng in een grote kom de suiker en de eidooiers. Klop dit met een garde of een handmixer tot een crème-achtige massa. Doe dan al kloppend de hete kokosroom erbij en blijf minstens 5 minuten kloppen. Doe deze vla in een schone platte bak en laat het wat afkoelen. Sla ondertussen de slagroom bijna stijf.

Schil de mango's en ontpit deze. Snijd het vruchtvlees in grove stukken en pureer ze met een keukenmachine of een blender tot een gladde massa. Voeg het limoensap en rasp toe. Breng dit even aan de kook en laat weer afkoelen. (platte bak of ruime kom).

Voeg de mangopuree toe aan de vla en roer goed door. Spatel dan voorzichtig de geslagen room er door en vul de vormpjes. Zet ze ca. 1,5 uur in de vriezer.

Rooster ter garnering het amandelschaafsel of de kokosrasp goudbruin in een droge koekenpan.

### **Gevulde kokosflensjes**

Voor de vulling:

4 el palmsuiker  
6 el geraspte kokos  
1 tl kaneel  
snufje zout

Voor de flensjes:

6 el rijstbloem  
4 el maïzena  
3 dl kokosmelk (geen kokosroom)  
2 st kleine eieren  
snufje zout  
plantaardige olie om in te bakken (arachide/zonnebloem)



Doe de palmsuiker met de kokos, het kaneel en het snufje zout in een koekenpan en rooster het tot de kokos een beetje begint te verkleuren. Zet apart.

Meng voor de flensjes de rijstbloem met de maïzena. Klop er met een vork of een garde de kokosmelk, het ei en het snufje zout doorheen en blijf kloppen tot het beslag geen klontjes meer bevat.

Het beslag moet dik-vloeibaar worden. Voeg zo nodig wat water toe als het te dik is.

Doe een klein beetje olie in een koekenpan met antiaanbaklaag en verwarm dit. Schep dan drie eetlepels van het beslag in de pan en spreid dit naar alle kanten uit door de pan in de rondte te draaien. Bak het flensje aan beide zijden lichtbruin. Draai ze voorzichtig om, ze zijn kwetsbaar. Bak de overige flensjes.

Schep een eetlepel vulling over de volle breedte in het midden van elk flensje en rol de flensjes op of vouw ze tot een rechthoekig pakketje op.

Variatie: doe een ½ theelepel groene pandanpasta door het beslag voor een iets andere smaak en groene flensjes!

## Kluai Nam Wa Cake

### Bananen pandancake

120	gr	zonnebloemolie
4	st	eieren
150	gr	suiker
100	gr	kokosrasp
150	gr	bloem
1	tl	bakpoeder
½	tl	zout
1	tl	kaneel
3	st	bananen, grof geprakt en besprenkeld met het sap van
1	st	citroen
½	tl	pandan essence



### Bereiding:

- 1 Zeef de bloem en het bakpoeder.
- 2 Mix olie en suiker tot een crème.
- 3 Voeg één voor één de eieren toe en dan de pandan essence.
- 4 Spatel bloem, kaneel en zout erdoor.
- 5 Spatel de stukjes banaan en kokosrasp erdoor.
- 6 Bekleed een bakblik of cakevorm met wat bakpapier.
- 7 Bak in de oven op 160°C in ongeveer 45 minuten.
- 8 Controleer met een satéprikker of deze er droog uitkomt.

## Mangosorbet

Voor 6 personen

Ingrediënten:

375	gr	mango, glad gepureerd
50	ml	water
75	gr	suiker
25	gr	glucosestroop (of extra suiker)
1½	tl	limoensap
		extra mango voor garnering



Bereiding:

Breng de suiker met glucosestroop, het water en het limoensap even aan de kook. Roer dan door de puree en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Doe het mangomengsel in de sorbetière (ijsmachine) en laat het draaien tot het ijs wordt. Schep het dan tot gebruik over in een bak en plaats het in de vriezer.

Zonder ijsmachine kan ook: doe het mengsel in een ruime kom die in de diepvries past. Plaats de kom in de vriezer. Zet een kookwekker op 30 minuten. Roer met een stevige vork enkele keren goed door. En weer terug in de vriezer. Herhaal dat 3 of 4 keer.

Als het ijs iets te stevig is om te serveren (en dat wordt het al na halve dag in de diepvries) haal het dan 10 minuten voor serveren uit de diepvries.

Je kunt dit sorbet ijs prima serveren in glaasjes die je van tevoren in de diepvries hebt bevroren. Garneer met wat verse mango en een blaadje munt of Thaise basilicum.