

‘Uitzonderlijk goed geschreven
en authentieke recepten.’

New York Times



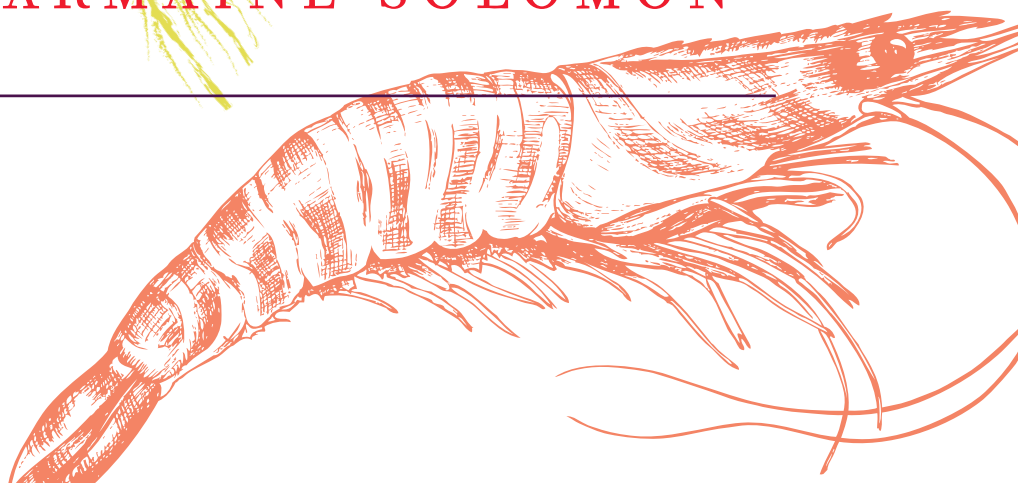
G R O O T



Aziatisch kookboek



CHARMAINE SOLOMON





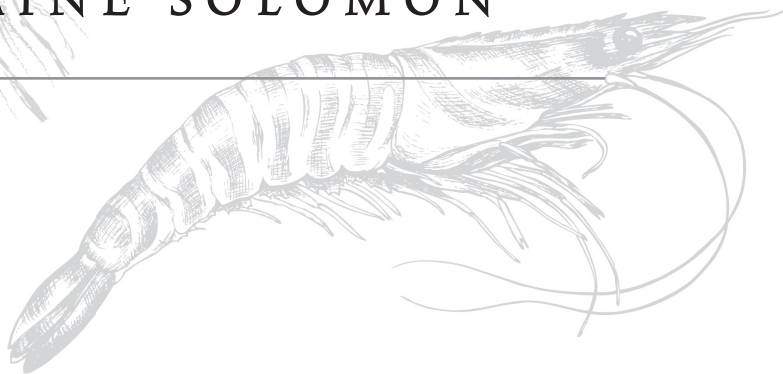
GROOT



Aziatisch kookboek



CHARMAINE SOLOMON




KOSMOS

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



KOSMOS

www.kosmosuitgevers.nl

OOK VERKRIJGBAAR IN DE SERIE CULINAIRE KLASSIEKERS



BEB VUYK

GROOT INDONESISCH KOOKBOEK

ISBN 978 90 215 5821 9



MARCELLA HAZAN

DE KLASSIEKE ITALIAANSE KEUKEN

ISBN 978 90 215 5635 2



PAUL BOCUSE

DE NIEUWE FRANSE KEUKEN

ISBN 978 90 215 6061 8

Oorspronkelijke titel: *The complete Asian Cookbook*

Uitgegeven door Lansdowne Publishing Pty Ltd, Sydney, Australië

Second revised edition 2002

© tekst 1976, 1992, 2002 Charmaine Solomon

© 1976, 1992, 2002 Lansdowne Publishing

Voor de Nederlandstalige editie

© 2003, 2016 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Vertaling: Constance Eenschooten

Omslagontwerp: b'IJ Barbara

Ontwerp en opmaak: Michelangela, Utrecht

ISBN 978 90 215 6279 7

NUR 440

Alle rechten voorbehouden/All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Inhoud



7	Woord vooraf
9	Voorwoord bij de 1e druk
11	Inleiding
12	Gezond eten
13	Rijst
15	Kokosmelk
16	Verse pepers – wees voorzichtig
17	Uien
18	Kipstukken voor curry
18	Kip trancheren op Chinese wijze
18	Vis in mooie stukken snijden
18	Ananas schoonmaken
19	Ten geleide bij de herziene uitgave
22	Maten en gewichten
22	Keukenmachine en blender
23	India & Pakistan
107	Sri Lanka
157	Indonesië
203	Maleisië
223	Singapore
247	Myanmar (Birma)
279	Thailand
305	Cambodja & Laos
315	Vietnam
331	Filippijnen
353	China
415	Korea
433	Japan
461	Verklarende woordenlijst
485	Register
509	Verantwoording

Woord vooraf



Natuurlijk wisten we allemaal hoe een rijsttafel smaakte en ook de gerechten die de Chinees op de hoek voorschotelde waren ons min of meer vertrouwd. Maar sushi, pad thai en vindaloo kenden we echt nog niet in het Nederland van 1976, het jaar dat Charmaine Solomon haar Groot Aziatisch kookboek schreef.

Mijn vader had meegewerkt aan de wereldtentoonstelling in Osaka in 1970 en kwam thuis met hilarische verhalen over het eten aldaar. De hele vliegreis naar Japan had hij geoefend om met stokjes te leren eten, op het laatst kon hij een speld ermee oppakken, pochte hij. De vliegreis naar Japan duurde toen nog 16 uur. Hij nam voor het thuisfront eetstokjes mee en met overloos geduld oefenden we tot we een rijstkorrel konden oppakken. Het is net als zwemmen, jong geleerd is oud gedaan.

Authentiek Aziatisch koken was in ons land toentertijd nog niet te doen, simpelweg omdat de ingrediënten niet voorhanden waren. Gemberpoeder, sambal oelek en trassi waren in de toko wel te koop, maar kardemompeulen, vissaus (nam pla) en tamarinde waren zeer moeilijk tot niet verkrijgbaar. Nu weten we dat dit essentiële bestanddelen zijn om de juiste smaak te krijgen.

Charmaine Solomon was door haar uitgever gevraagd om een boek te schrijven waarin alle Aziatische keukens aan bod zouden komen. Een schier onmogelijke opgave: de Japanse en Indonesische keukens verschillen immers meer dan de Nederlandse en de Franse keukens en om elk land goed aan bod te laten komen, en dan ook nog een handzaam boek te produceren, was een enorme uitdaging. De in Sri Lanka geboren Solomon verhuisde op negentwintigjarige leeftijd met man en kinderen naar Australië. Daar schreef ze het boek dat – zo bleek later – wereldwijd een bestseller zou worden. Ook zij zag de problemen van de verkrijgbaarheid van de ingrediënten ten tijde dat ze het boek schreef. Het weerhield haar er echter niet van om de authentieke ingrediënten en gerechten neer te pennen. In de eerste druk gebruikte ze nog veel gedroogde ingrediënten omdat die, meegebracht van haar reizen, nog lang in het keukenkastje houdbaar waren. Ze schreef wel over vers citroengras en laoswortel maar gebruikte in de receptuur poeder. In de herziene uitgave van 2002 heeft ze alle recepten aangepast. De wereld was door de reislustige bewoners zo veranderd dat vooral in de grote steden de verkrijgbaarheid van verse producten inmiddels omhoog geschoten was.

Het Groot Aziatisch kookboek van Charmaine Solomon staat al sinds 1977 in mijn boekenkast, hoewel de verzameling kookboeken toen nog aan mijn moeder toebehoorde. Het is het boek dat mij geleerd heeft om de verschillen te leren kennen tussen de Aziatische keukens. Als ik een Thaise curry maakte uit haar boek, was deze echt Thais en als ik een curry uit India maakte was deze kenmerkend anders. Veertig jaar na het verschijnen van dit boek is er nog geen boek verschenen dat dit boek heeft geëvenaard als introductie op de verschillende keukens. Het is een standaardwerk voor de huidige en alle komende generaties om kennis te maken met de Aziatische keukens. Helemaal nu alle ingrediënten ook in ons land zo eenvoudig verkrijgbaar zijn.

Jonah Freud

Kipstukken voor curry

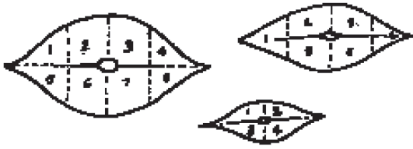
Ik zeg vaak dat kip in stukken gesneden moet worden. Hiermee bedoel ik eenvoudigweg het verdelen van kip in kleine stukken, zodat de specerijen beter kunnen intrekken en het vlees meer smaak krijgt. Zo kan een kip van 1,5 kg bijvoorbeeld eerst in stukken gesneden worden waarna de dijen met een hakmes in tweeën worden gekliefd. Het borstvlees wordt langs het borstbeen verwijderd en elke helft vervolgens in twee stukken gesneden. De vleugels worden ook gehalveerd door ze bij het eerste gewricht door te knippen. De rug wordt in vier stukken gesneden en wel in het gerecht mee verwarmd, maar niet geserveerd omdat er erg weinig vlees aan zit.

Kip trancheren op Chinese wijze

Een hele gare kip wordt in de lengte met een scherp en stevig hakmes gehalveerd. Elke helft wordt met de snijkant onder op een stevige snijplank gelegd en diagonaal in repen van 3,5 cm dik gesneden. Vervolgens wordt de kip in haar oorspronkelijke vorm op een schaal gelegd. Indien dit als een onoverkomelijke taak klinkt, kunt u eerst de drumsticks, dijen en vleugels afsnijden en elk in tweeën hakken. Halveer vervolgens de rest van de kip met een hakmes. Met behulp van een goed Chinees hakmes is dit minder moeilijk dan u zou denken.

Vis in mooie stukken snijden

Afhankelijk van de afmeting van de vis moet elke moot in 4, 6 of 8 stukken worden gesneden. Ook hier geldt dat kleinere stukken beter zijn omdat de smaken beter intrekken en bovendien zijn er zo meer stukken per persoon. De tekening laat zien op welke manier u de moot, afhankelijk van de afmeting, in stukken moet snijden.



Ananas schoonmaken

Om zo weinig mogelijk van het eetbare deel van de ananas te verliezen, verwijdert u de schil zo dun mogelijk met een scherp (bij voorkeur roestvrijstalen) mes. De ogen zitten duidelijk zichtbaar spiraalvormig in het vruchtvlees. Snijd op diagonale manier telkens 3 ogen uit het vruchtvlees. Dit is niet alleen een economische manier om de ananas schoon te maken, het staat nog decoratief ook.

Maten en gewichten



Wij zijn gewend vloeistoffen in litermaten af te meten en alle andere ingrediënten af te wegen. Een kleine litermaat met een inhoud van 250 ml is echter ook heel geschikt als standaardmaat voor vaste ingrediënten als rijst (zie bladzijde 13), peulvruchten, bloem en dergelijke waardoor een weegschaal overbodig wordt. Een kop of beker met dezelfde inhoud kan hier uiteraard ook voor worden gebruikt en daarom wordt er in dit boek over ‘een kop’ gesproken.

¼ kop	= 60 ml
½ kop	= 125 ml
1 kop	= 250 ml
2 koppen	= 500 ml
4 koppen	= 1 liter

Ook wat betreft de inhoud van eetlepels en theelepels wordt in dit boek uitgegaan van standaard inhoudsmaten (waarbij het om afgestreken lepels gaat):

1 eetlepel	= 15 ml
1 theelepel	= 3 ml

Keukenmachine en blender



In de recepten wordt voor het vermalen van droge en vochtige ingrediënten in plaats van de authentieke maalsteen of vijzel en stamper vaak aangeraden een blender of keukenmachine te gebruiken. Vooral een keukenmachine die ook een kom voor kleine hoeveelheden heeft, is heel geschikt, evenals een staafmixer met een hulpstuk voor het malen van kleine hoeveelheden. Druk tijdens het pureren in de blender of keukenmachine telkens de ingrediënten met een spatel naar de mesjes zodat een gelijkmatig resultaat ontstaat.

India & Pakistan



De meeste westerlingen associëren het voedsel van het Indische subcontinent vaak met ‘een curry’, maar lang niet al elk kruidig gerecht is een curry, en een curry bestaat nooit uit één gerecht. Er valt een hele reeks van gerechten onder, elk met een eigen uitgesproken smaak die ontstaat door wisselende combinaties van specerijen en kruiden.

Het meest opvallende aan de keuken van India en Pakistan (voorheen West-Pakistan) is het fantasierijke gebruik van specerijen – subtiel of overheersend, mild of scherp: iedereen komt aan zijn trekken.

Veel van de gerechten uit Noordwest-India en Pakistan lijken zoveel op elkaar dat ik onmogelijk kan zeggen welk gerecht uit het ene land afkomstig is en welk uit het andere. Pakistan is een islamitisch land waar men geen varkensvlees eet; de keuken kent echter vele andere soorten vlees en net zoveel heerlijke biriani en pilau als de bekende Mogol-keuken uit de aangrenzende Indiase deelstaat. In beide streken speelt lamsvlees een belangrijke rol en bij beide resulteert het gebruik van specerijen, yoghurt en ghee in gerechten die zeer complex, maar niet scherp zijn. Beide serveren in plaats van rijst ook veel vaker de van tarwe gemaakte *chapati*.

Bangladesh (voorheen Oost-Pakistan) ligt meer dan 1500 kilometer van Pakistan verwijderd. Samen met de oosterse deelstaat Bengalen, waartoe het ooit behoorde, deelt het een voorliefde voor scherpe specerijen, mosterdolie in plaats van ghee en ligt de nadruk op vis, schelp- en schaaldieren in plaats van het vette lamsvlees waar men in noordwestelijk India en Pakistan zo dol op is.

De culinaire genoegens van Zuid-India zijn nog weer anders. Daar speelt de kokosnoot een belangrijke rol, verdringt de rijst de tarwe, wordt mosterdzaad als smaakmaker gebruikt en krijgt verse peper een hoofdrol – zoals iedereen zal beamen die wel eens een echte hete Madras- of Mysore-curry voorgeschoteld kreeg!

In alle delen van het subcontinent zijn door de verschillende religies allerlei soorten voedsel taboe, en dit wordt strikt in acht genomen. Hindoes eten geen rundvlees. Moslims eten geen varkensvlees. Boeddhisten doden geen enkel leven en zullen zelfs geen ei breken. En een groot deel van de Indiase bevolking is streng vegetarisch met een keuken van een klasse apart – een die zelfs de meest toegewijde vleeseter kan bekeuren! Daaronder vallen fantastische curry's; *bartha* (puree) en *bhaji* (gebakken groenten); *pakorha* (beignets) en *vadai* (pannenkoekjes van peulvruchten); zelfgemaakt brood met kruidige groentevullingen; eiwitrijke peulvruchtengerechten en zelfgemaakte kaas; en verrukkelijke zoete lekkernijen gemaakt van groente en fruit.

Wanneer ik aan Indiase zoete lekkernijen denk, moet ik denken aan een Indiase man die ik gekend heb. Hij was langer dan 2 meter, had een gezonde huidskleur, donker haar, en donkere glimmende ogen. Ik denk dat hij rond de zestig was, maar hij stond kaarsrecht en zag er sterk en gezond uit en hij was een van de meest zelfverzekerde en statige mensen die ik ooit heb ontmoet.

Ik kan me niet herinneren hem ooit glimlachend gezien te hebben. Hoewel hij niet slecht-gehumeurd was, zag hij geen enkele aanleiding om tegen zijn klanten te glimlachen. Was het niet genoeg dat zij het exquise werk dat uit zijn handen kwam mochten kopen? Zijn winkel, die kaal was en zonder enige decoratie, stond in de buurt van een hindoeitempel bedekt met stenen beelden van goden, godinnen, mensen en dieren. Binnen in de winkel stond alleen een glazen vitrine die de zoetigheid beschermde tegen de alom aanwezige vliegen. Verder naar binnen, gedeeltelijk afgeschermd door een gordijn, bevond zich op de stenen vloer een kleine stenen vuurplaats waarbij hij op zijn voeten hurkte om de lekkernijen te bereiden. Op de markt was zoetigheid van mindere kwaliteit verkrijgbaar, alleen hij maakte de dure, verfijnde soorten en zijn klanten wisten dat zij uitverkoren waren om het werk van een meester te mogen proeven en betaalden zonder morren zijn hoge prijzen. Oosterse makers van zoete lekkernijen vormen een gastronomisch ras op zichzelf. Zij beschermen hun geheimen even goed als hun geld maar toch lekken zo nu en dan geheimen uit. Goede en minder goede recepten worden in kookboeken afgedrukt. Zij vormen echter geen gevaar voor deze vaklui, want wie neemt nu de moeite deze hapjes te maken? In alle jaren die ik in het Verre Oosten woonde, heb ik ze altijd gekocht. Maar toen we in het Westen gingen wonen was dergelijke zoetigheid niet meer verkrijgbaar en wist ik dat ik daar iets aan zou moeten doen.

En dat is het begin geweest van een zoektocht naar recepten, eindeloos experimenteren en de uiteindelijke triomf. Was het de moeite waard? Jazeker! Zodra u geproefd heeft van de naar rozen en kardemom geurende *rasgula*, *barfi*, *gulab jaman* zult u niet willen stoppen tot u ze zelf kunt maken. En wanneer u, net als ik, een zoetekauw bent en van exotisch houdt, zult u evenveel plezier aan de recepten beleven.

HET OPDIENEN VAN EEN INDIASE MAALTIJD

In het zuiden van India worden vaak bananenbladeren als borden gebruikt, maar algemener is de *thali*: een rond metalen blad met daarop een aantal kleine kommetjes, eveneens van metaal, die *katori* heten. Rijst of *chapati* wordt direct op het blad gelegd, de curry's en bijgerechten worden in de kommetjes geserveerd. Het voedsel wordt met de vingers gegeten, maar alleen van de rechterhand want het wordt als onbeleefd ervaren om de 'onhygiënische' linkerhand te gebruiken voor het aanraken van voedsel.

Sommige orthodoxe hindoes vinden het onhygiënisch om lepels, vorken en borden telkens opnieuw te gebruiken, maar in de meeste steden van India heeft men die westerse gewoonte overgenomen en serveert men voedsel op borden met lepels en vorken erbij.

Als eerste komt de rijst midden op het bord, met de diverse curry's en bijgerechten er omheen. De rijst vormt de basis en op een lepel moet een hap van elke curry met wat rijst genomen worden om zo de unieke smaak te kunnen appreciëren.

Porties spelen een belangrijke rol. Vergeet het westerse idee van een grote portie vlees of vis met een kleine portie rijst. Rijst vormt het belangrijkste onderdeel van de maaltijd en de porties curry's van vlees, vis of groenten zijn veel kleiner. Hier zit een goede gedachte achter, want voedsel dat gekruid is heeft de neutrale smaak van rijst nodig om een lust voor het gehemelte te zijn en de spijsvertering te bevorderen.

6 personen

500 ml dunne kokosmelk
2 middelgrote uien, in ringen
3 kerrieblaadjes
2 verse rode of groene pepers, zonder zaad
1 theelepel geelwortelpoeder
3 theelepels zout
2 eetlepels garnalenpoeder
375 ml dikke kokosmelk
2 eetlepels citroensap

Sothi

KOKOSSOEP

Deze soep wordt over gekookte rijst geschept en niet als soep geserveerd. Dit geldt in wezen voor alle sajoers.

Doe de dunne kokosmelk in een pan met de overige ingrediënten met uitzondering van de dikke kokosmelk en het citroensap. Breng alles aan de kook en laat het 15 minuten zachtjes doorkoken. Roer de dikke kokosmelk erdoor en verwarm alles op niet te hoog vuur, zodat de melk niet gaat schiften. Haal de pan van het vuur en roer er het citroensap door. Serveer de sothi als saus bij gekookte rijst en gerechten met weinig of geen saus.

circa 12 pannenkoekjes

2 grote eieren
700 ml kokosmelk of melk
250 g tarwebloem, gezeefd
1 theelepel zout
2 eetlepels olie voor het bakken

Roti jala

DUNNE PANNENKOEKJES

Deze pannenkoekjes worden met gulai kambing of andere vleesgerechten zonder saus geserveerd als tussendoortje, maar eigenlijk is het bijna een maaltijd.

Klop de eieren los en meng de melk erdoor. Doe de bloem met het zout in een grote kom en schenk het vocht er in een dun straaltje bij terwijl alles met een houten lepel gemengd wordt. Voeg het vocht in het begin niet te langzaam toe, want dan vormen zich klontjes. Klop alles tot een glad beslag.

Verhit een kleine koekenpan met dikke bodem en wrijf die lichtjes in met een stuk keukenpapier, dat kort in olie is gedompeld. Schenk wat beslag in de pan, draai de pan zodat de bodem met beslag bedekt is en een heel dun pannenkoekje is ontstaan. Bak tot de onderkant bruin is en de bovenkant droog, draai het pannenkoekje om en bak het kort aan de andere kant. Bak van de rest van het beslag zo alle pannenkoekjes. Indien het beslag te dik wordt, kan er nog wat water doorgeroerd worden.

6-8 personen

7 g agaragar-draden of
10 theelepels agaragar-poeder
1,5 liter water
3 kardemompeulen, gekneusd
klein stukje pijpkaneeel
500 g palmsuiker of bruine basterdsuiker
500 ml dikke kokosmelk
mespunt zout

Serikaya dengan agaragar

KOKOSMELKGELEI

Week de agaragar-draden 8 uur in koud water en laat ze uitlekken. Het moet nu ongeveer het volume van 1½ kop hebben. Doe de draden in een pan met de 1,5 liter koud water, de kardemompeulen en de pijpkaneeel. Breng alles aan de kook en laat het onder af en toe roeren 30 minuten zachtjes doorkoken of tot de agaragar-draden zijn opgelost.

NB: de bouillon van het koken van de vis kan worden gezeefd en als soep worden geserveerd met een vulling van wat gare pompoen of courgette, of kleine blokjes tofu die kort gebakken zijn.

4 personen

- 1 hele snapper of andere witte vis
van circa 750 g
- 4 theelepels zout
- 2 eetlepels arachideolie
- 2 theelepels fijngeraspte verse gember
- 8 bosuitjes, in ringetjes
- 4 theelepels sesamolie
- 2 eetlepels lichte sojasaus

Ho nan jum choa yue

GEKOOKTE VIS UIT HUNAN

Vraag de vishandelaar de vis voor u schoon te maken, maar de kop en staart te laten zitten. Giet in een wok zoveel water dat de vis onderstaat, maar doe de vis nog niet in de pan. Breng het water met het zout aan de kook en leg er dan de vis in, doe een deksel op de pan en laat het water weer aan de kook komen. Temper het vuur en kook de vis in 5-7 minuten zachtjes gaar. Neem hem uit de pan, laat hem uitlekken en leg hem op een schaal. (Eventueel op een bed van gestoofde sla – blz. 394.)

Verhit de arachideolie in een steelpannetje en bak de gember en de ringetjes bosui op laag vuur zacht. Neem de pan van het vuur, roer de sesamolie en sojasaus erdoor, giet de saus over de vis en serveer hem direct.

4-6 personen

- 18 rauwe ongepelde garnalen
- 750 g filet van stevige witte vis
- 2 eetlepels arachideolie
- 3 dunne plakjes verse gember
- 175 ml heet water
- 1½ eetlepel lichte sojasaus
- 2 eetlepels Chinese wijn of droge sherry
- 1 theelepel suiker
- 3 bosuitjes, in ringetjes
- 2 theelepels pijlwortelmeel of maïzena
- 1 eetlepel koud water

Hung shiu yue har guen

VISROLLETJES GEVULD MET GARNALEN

Pel de garnalen en verwijder de zwarte draad. Snijd de vis in 18 repen die groot genoeg zijn om een garnaal in te rollen. Maak de rolletjes vast met een houten prikker.

Verhit de olie in een wok en bak de plakjes gember goudbruin. Doe de visrolletjes in de pan en bak ze 2 minuten. Draai ze halverwege voorzichtig met eetstokjes of een tang om. Doe het hete water erbij, met de sojasaus, wijn en suiker. Doe een deksel op de pan en laat alles 5 minuten zachtjes doorkoken. Leg de visrolletjes op een schaal. Voeg de bosuitjes aan de pan toe, roer de maïzena of pijlwortelmeel met het water tot een glad papje en bind hiermee de saus. Laat de saus al roerend aan de kook komen. Verwijder de plakjes gember en schenk de saus over de vis. Serveer de vis direct met rijst of noedels.

Het *Groot Aziatisch kookboek* van Charmaine Solomon is dé culinaire klassieker over de verschillende Aziatische keukens. Dit verzamelwerk van Solomon, de autoriteit op dit gebied, is het enige relevante boek waarin al deze keukens aan bod komen. Van India, Pakistan, Maleisië en Thailand tot China en Japan: meer dan 500 pagina's met recepten, uitleg over basisingrediënten en kookgewoontes uit deze landen.

‘Het kookboekenequivalent van een groot warenhuis: authentieke recepten uit elk land van uitzonderlijke kwaliteit.’
delicious.

‘Met dit boek kan iedereen de diversiteit van de Aziatische keukens leren kennen en koken.’

Jonah Freud, De Kookboekhandel



Het Groot Aziatisch kookboek maakt deel uit van de serie Culinaire Klassiekers, standaardwerken van gerenommeerde auteurs die in geen keuken mogen ontbreken. In deze reeks verschenen eerder *De klassieke Italiaanse keuken* van Marcella Hazan, het *Groot Indonesisch kookboek* van Beb Vuyk en *De nieuwe Franse keuken* van Paul Bocuse.


KOSMOS

NUR 440

Kosmos Uitgevers, Utrecht | Antwerpen

