

แกงเผ็ด **Gaeng Phet**

Rode curry

Jason: “Je kan kant-en-klare curry kopen, maar dan mis je wel het genot van je eigen curry te maken. Er kruipt wat tijd en werk in, maar de curry die je zelf maakt – en vers is, zonder bewaarmiddelen – smaakt veel puurder en is lekkerder dan die die je koopt in de winkel. Trouwens, curry bereiden is een zeer rustgevende bezigheid.”

Ingrediënten

40 g gedroogde rode chilipepers, 20 minuten geweekt in warm water ·
4 g witte peperkorrels · 2 g komijnzaad · 2 g korianderzaad · 20 g look ·
6 g korianderwortel, fijngesneden · 20 g citroengras, fijngesneden ·
20 g sjalotten, fijngesneden · 20 g galanga, fijngesneden · 1 g kaffirlimoen-
zeste · 2 g garnalpasta · 4 g zeezout · 20 g kurkumawortel, fijngesneden

Bereiding

- Rooster de komijn en korianderzaden in een droge pan en maal ze fijn met de peperkorrels in de vijzel. Zet aan de kant.
- Stamp de geweekte chili en het zout samen fijn, gevolgd door de korianderwortel, citroengras, kurkuma, kaffirlimoenzeste en de sjalot en look
- stamp fijn tot een gladde pasta
- Meng nu de gemalen specerijen en garnalenpasta erdoor

Bereidingstijd
60 minuten

Keukengerei
Pan met dikke bodem
Vijzel





แกงเผ็ดฟักทอง **Gaeng Phet Phuk Thong** Thaise pompoencurry

Ingrediënten

300 g pompoen in blokjes · 1 dl water · 40 g rode curry (bereiding, zie pagina...) · 200 g kokosmelk · 40 g zoete paprika (puntpaprika) · 5 kaffirlimoenblaadjes · 20 g olie

Bereiding

- Stoof de curry 1 minuut aan in olie
- Stoof de pompoen mee aan gedurende 1 minuut en voeg het water, de kokosmelk en de kaffirlimoenblaadjes toe
- Laat even koken, zet het vuur lager en laat 10 minuten sudderen
- Voeg de zoete paprika toe
- Als de pompoen beetbaar is: serveren!

Oorsprong

Centraal-Thailand

Voor 2 personen

Bereidingstijd

30 minuten

Keukengerei

Pot of wok
Vijzel