



5	Inleiding
10	Wat je nodig hebt voor de recepten
16	BOUILLON & SOEP
38	SALADES & ROERBAKGERECHTEN
64	HOOFDGERECHTEN
96	OP DE BARBECUE
124	WEEKENDS & PARTY'S
162	ZOET & LEKKER
176	SAUZEN & EXTRA'S
185	Register
189	Over de auteur
190	Dankwoord

VERVOLG BÚN GÀ HUẾ



Schenk in een hittebestendige kom kokend water over de taugé, laat een paar seconden staan, giet af en laat uitlekken.

Schenk de kippenbouillon en 500 ml water in een soeppan, voeg de aangebakken ingrediënten en het thee-ei met de steranijs en het korianderzaad toe en breng aan de kook. Voeg de kipfilet toe en kook 5 minuten op hoog vuur. Schep eventuele onzuiverheden van het oppervlak van de bouillon en zet het vuur laag.

Schep na 10 minuten de kipfilets uit de bouillon, leg ze een paar minuten in een kom met ijswater en scheur of snijd ze in reepjes. Zet opzij.

Laat de bouillon nog 15 minuten sudderen op laag vuur en verwijder de ananas, gember, het citroengras en thee-ei. Breng op smaak met de vissaus, suiker, het zout, de kippenbouillonblokjes, het kippenvet en de garnalen- of umamipasta. Schenk de chiliolie erbij en laat zacht koken tot je gaat eten. Het moet gloeiendheet zijn!

Schep de noedels in diepe borden, leg de rode ui, taugé en kipreepjes erin en schenk de bouillon erover.

Bestrooi met de garneringen en dien op met een partje limoen, of misschien een kommetje met wat extra chiliolie, als je van pittig eten houdt.

Rosbiefsalade met waterspinazie

VOOR 4

BEREIDING: 30 MINUTEN, PLUS MARINEREN

200 g waterspinazie, of andere groene bladsalade, zoals rucola, waterkers, boerenkool of daslook

500 g rosbeef

5 g Thaise basilicum, alleen de blaadjes, grof gesneden

5 g koriander, grof gesneden

5 g munt, alleen de blaadjes

1 grote rode ui, in halve maantjes

200 g nước chấm vissaus (zie pag. 182)

1 el plantaardige olie

1 el gebakken uitjes (kant-en-klaar of zie pag. 184)

50 g geroosterde, gezouten pinda's, grof gehakt

1 rode chilipeper, in dunne ringetjes

VOOR DE MARINADE

2 rode chilipepers, fijngesneden

4 tenen knoflook, fijngesneden

4 stengels citroengras, fijngesneden

2 el vissaus

1 el lichte sojasaus

1 el oestersaus

1 el suiker

4 el sesamololie

Deze eenvoudige, goddelijke salade kun je maken met waterspinazie of andere zachte slablaadjes, van waterkers tot boerenkool. Niet alleen veelzijdig maar ook extreem lekker.

Was de waterspinazie en snijd de blaadjes in dunne reepjes. Leg ze 15 minuten in koud kraanwater zodat ze opkrullen. Giet af en zet opzij.

Snijd de rosbeef in de lengte in repen van 5 cm breed en dan overdwars in zo dun mogelijke plakjes.

Leg de plakjes vlees in een kom, voeg de ingrediënten voor de marinade toe en wrijf ze erin. Zet 1 uur in de koelkast en haal ze daar 30 minuten voor je ze gaat bakken weer uit.

Schep in een kom de waterspinazie, Thaise basilicum, koriander, munt, rode ui en nước chấm vissaus door elkaar.

Verhit de plantaardige olie in een koekenpannetje op hoog vuur, voeg de rosbeef en de marinade toe en bak 3 tot 5 minuten, tot het vlees bruin is.

Schep het vlees op de salade en bestrooi met de gebakken uitjes, pinda's en ringetjes rode chilipeper.





**VOOR 8 GROTE
PANNENKOEKEN**

**BEREIDING: 7 MINUTEN
PER PANNENKOEK, PLUS
VOORBEREIDING EN
AFKOELEN**

300 g warmgerookte zalm, in vlokken
400 g krabsticks, in dunne repen gescheurd
40 gare, gepelde reuzengarnalen
8 tl plantaardige olie
1 koolrabi, geschild en in luciferreepjes
2 wortels, in luciferreepjes

VOOR HET BESLAG

200 g rijstmeel
100 g maïzena
400 ml kokosmelk
550 ml koolzuurhoudend water
1 tl zout
3 tl suiker
3 tl kurkuma
20 g bieslook, fijngesneden

OM ERBIJ TE SERVEREN

2 kropjes little gem, blaadjes losgehaald
1 kropje roodlof, blaadjes losgehaald
200 g ingelegde wortel en rettich (zie pag. 180)
20 g munt, alleen de blaadjes
20 g koriander
20 g Thaise basilicum, alleen de blaadjes
400 ml nước chấm vissaus (zie pag. 182)

Bánh xèo: knetterende vispannenkoeken

Deze krokante, gevulde pannenkoek heeft alles wat een goed gerecht moet hebben: hij is heerlijk, kleurig en geurig, en klinkt zelfs lekker, want de naam hiervan komt van het geluid dat de pannenkoeken maken als je ze bakt!

Het mooie van dit gerecht is de veelzijdigheid, zonder dat dat ten koste gaat van het geheel. Vaak wordt dit opgediend met varkensvlees en garnalen, en hier heb ik meer vis gebruikt. Maak dit vegan, pescotarisch of vlezig door de vulling naar eigen smaak aan te passen.

Klop de ingrediënten voor het beslag, behalve de bieslook, in een grote kom door elkaar, tot je een glad geheel hebt. Voeg de bieslook toe en laat 1 uur in de koelkast rusten.

Verhit een koekenpan van 24 cm met antiaanbaklaag op hoog vuur en leg de warmgerookte zalm, repen krabstick en reuzengarnalen in de droge pan. Bak 15 seconden en laat uit de pan glijden. Zet opzij.

Verhit 1 theelepel plantaardige olie in dezelfde pan op hoog vuur. Schep er een soeplepel van het beslag in, zodat de hele bodem met een dunne laag beslag is bedekt. Leg een handje koolrabi en wortel in het midden en bestrooi de hele pannenkoek met wat zalm, krab en garnalen. Zet meteen het vuur laag en leg het deksel 2 minuten en 30 seconden op de pan, tot de pannenkoek gaar is in het midden en rondom langzaam een krokant laagje krijgt.

Verwijder het deksel en bak op laag vuur nog 3 minuten en 30 seconden, tot de pannenkoek die mooie goudgele kleur heeft.

Vouw de pannenkoek dubbel, laat hem uit de pan glijden en dien meteen op. Herhaal met de rest van de ingrediënten.

Dit wordt traditioneel opgediend met sla, kruiden, salade en tafelzuur, en voor iedereen een kommetje *nước chấm*. Je kunt deze extra ingrediënten met een stukje pannenkoek in een blaadje sla wikkelen en in de vissaus dopen.

Bò kho ovenschotel met biefstuk en citroengras

VOOR 6

BEREIDING: 3 UUR, PLUS MARINEREN

1 kg runderstoofvlees, in blokjes
2 el plantaardige olie
500 ml runderbouillon
330 ml kokoswater
2 tl tomatenpuree
1 tl chilipoeder
2 tl anattozaad (of paprikapoeder)
200 g kleine wortels, zonder loof
200 g sjalotten, gepeld
1 rol van 320 g koelvers bladerdeeg
1 eidooier, losgeklopt

VOOR DE MARINADE

4 tl citroengrasspasta
2 tl gemberpasta
2 tl knoflookpasta
4 tl vissaus
2 tl vijfkruidenpoeder
4 tl donkerbruine basterdsuiker
2 tl versgemalen zwarte peper
4 el sesamolie

Ik heb net een fase achter de rug waarin ik overal een ovenschotel van wilde maken, omdat ik kant-en-klaar bladerdeeg had ontdekt bij de supermarkt om de hoek. Dit recept lijkt op een kruising tussen een Vietnamese *bò kho* (een traditionele, zware en troostrijke rundvleesstoof) en een klassieke Engelse rundvleespie, en dat is een hemelse combinatie! Ik hoop dat je hem net zo lekker vindt als ik.

Roer de ingrediënten voor de marinade in een grote kom goed door elkaar. Voeg het runderstoofvlees toe en wrijf de marinade erin. Dek af en zet minimaal 30 minuten in de koelkast, of een nacht, voor het beste resultaat.

Verwarm de oven voor tot 150 °C.

Verhit de plantaardige olie in een koekenpan op hoog vuur. Voeg het vlees en de marinade toe en bak het vlees in 5 tot 8 minuten rondom goudbruin.

Schenk de runderbouillon en het kokoswater in een ovenbestendige pan (of ovenschaal waar je een deksel voor hebt) en roer de tomatenpuree, het chilipoeder en anattozaad erdoor.

Schep het vlees, de wortels en sjalotten erbij, leg het deksel erop en zet 2 uur in de oven. Haal eruit, schep alles in een ovenschaal als je een pan hebt gebruikt en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Verhoog de oventemperatuur tot 200 °C.

Is de vulling afgekoeld, leg dan het bladerdeeg over de schaal. Leef je artistiek uit op het deeg en maak er een snee of gaatje in zodat de stoom kan ontsnappen. Bestrijk het deeg met de losgeklopte eidooier en bak 25 tot 30 minuten in de oven, tot de vulling gloeiend heet is en de korst goudbruin. Dien op met jasmijnrijst.



**VOOR 2****BEREIDING: 45 MINUTEN,
PLUS WEKEN**

2 piepkuijens, schoongemaakt
 2 dikke plakken citroen
 2 tenen knoflook, geperst
 duimpje gemberwortel, gekneusd
 2 stengels citroengras, gekneusd
 2 lente-uien, onderste helft gekneusd
 200 ml gember-vissaus (zie pag. 182)
 40 g ingelegde wortel en rettich (zie pag. 180)
 4 takjes koriander, blaadjes en steeltjes fijngesneden
 4 takjes Vietnamese (of gewone) munt, alleen de blaadjes
 2 tl gebakken uitjes (kant-en-klaar of zie pag. 184)

VOOR DE KURKUMARIJST

200 g jasmijnrijst
 1 el plantaardige olie
 3 tenen knoflook, fijngesneden
 5 g gemberwortel, fijngesneden
 4 sjalotten, in de lengte in dunne repen
 1 tl kurkuma
 1 kippenbouillonblokje, verkruid
 2 tl boter
 1 tl vissaus
 320 ml kippenbouillon

VOOR DE MARINADE

2 tl kurkuma
 2 el sesamolie
 2 tl honing
 2 tl vissaus
 2 tl oestersaus
 2 kippenbouillonblokjes, verkruid

Gemberpiepkuijken met kurkumarijst

Dit is een gerecht dat perfect is voor twee personen. Het is geïnspireerd op de klassieke *hội an* kip met rijst – een ongelooflijk lekker gerecht. Hier gebruik ik sappige en malse piepkuijens die extra vochtig worden in de oven.

Week de jasmijnrijst 30 minuten in koud water. Spoel af, laat uitlekken en zet opzij.

Verwarm de oven voor tot 220 °C.

Roer alle ingrediënten voor de marinade in een schaal door elkaar en wrijf de piepkuijens ermee in, in elk hoekje en gaatje.

Vul beide vogels met een plak citroen en de knoflook, gember, het citroengras en de lente-uien, bind de poten met een stukje keukentouw aan elkaar en leg ze op een bakplaat. Bak 30 tot 35 minuten, tot ze gaar zijn en een thermometer in het midden van de borst 75 °C aangeeft. Haal ze uit de oven en laat 10 minuten rusten.

Maak de kurkumarijst: verhit de plantaardige olie in een pan op matig vuur en voeg de knoflook, gember en sjalotten toe. Roerbak 30 seconden, voeg de rijst, kurkuma, het kippenbouillonblokje, de boter en vissaus toe. Roer goed, tot de rijst geel is, en bak al roerend 15 minuten. Heb je een rijstkoker, laat de rijst er dan in glijden met de kippenbouillon en kook tot de bouillon is geabsorbeerd en de rijst luchtig is. Of voeg de bouillon toe aan de pan op matig vuur, breng aan de kook, zet het vuur laag en leg het deksel erop. Laat 8 tot 10 minuten zacht koken, tot de rijst gaar, droog en luchtig is. Haal van het vuur en laat, met deksel op de pan, 15 minuten rusten voor je de rijst opdient.

Scheur het vlees van de piepkuijens, of doe het op de traditionele manier en snijd de kuijens gewoon in stukken.

Schep de kurkumarijst op, leg de piepkuijens erop en schenk er een flinke scheut gember-vissaus over. Voeg wat ingelegde wortel en rettich toe en garneer met de koriander, munt en wat gebakken uitjes.

Kabeljauwnuggets met kurkuma en hot honey

VOOR 2

BEREIDING: 25 MINUTEN

240 g kabeljauwfilets, zonder
huid, in grove stukken
2 tl kurkuma
1 el maïzena
1 tl zout
1 limoen, gehalveerd
2 el plantaardige olie
4 tenen knoflook, fijngesneden
10 g gemberwortel, in
luciferreepjes
8 lente-uien, in stukjes van 2,5 cm
20 g dille, grof gesneden
5 rode sjalotten, in de lengte in
reepjes
5 g geroosterde, ongezouten
pinda's, grof gehakt
1 el gebakken uitjes (kant-en-
klaar of zie pag. 184)
2 tl hot honey (of gewone honing)

Dit recept is geïnspireerd op het klassieke Noord-Vietnamese gerecht *chả cá thả long*. Ik heb er een beetje mee gespeeld; ik heb wat zoets uit het zuiden toegevoegd en wat pittigs uit het midden van het land. Ik ben gek op het originele gerecht maar kon het niet laten om alle drie de regio's hierin te verwerken. Ik hoop dat je het resultaat ook lekker vindt.

Schep in een kom de kabeljauw door de kurkuma, maïzena en het zout, tot alle vis er gelijkmatig mee bedekt is.

Bak de snijkant van de halve limoenen in een droge koekenpan op matig vuur tot ze bruin zijn. Schep uit de pan en zet opzij.

Verhit 1 eetlepel plantaardige olie in de pan en voeg een voor een de stukken vis toe. Bak ze 2 minuten, keer ze om en bak nog 2 minuten, tot de randjes krokant en goudbruin worden. Bak nog 30 seconden als ze wat extra kleur nodig hebben en schep ze op een bord.

Verhit 1 eetlepel olie in de pan op hoog vuur. Bak de knoflook en gember al husselend 5 seconden, voeg de lente-ui, dille en rode sjalot toe en hussel nog 30 seconden door elkaar.

Voeg de stukken vis weer toe, bak nog 30 seconden en laat alles op een bord glijden. Bestrooi met de pinda's en gebakken uitjes, sprenkel de hot honey erover en knijp de halve limoenen erboven uit. Dien op met jasmijnrijst.



Gegrilde ananas met chilipeper en honing

VOOR 4

BEREIDING: 20 MINUTEN

1 grote, rijpe ananas
handje fijngesneden koriander
en munt, plus extra takjes ter
garnering

VOOR HET GLAZUUR

1 rode chilipeper, fijngesneden
sap van 1 limoen
4 tl vissaus
200 g boter
3 el honing

Ananas heeft de perfecte balans van zoet en zuur en is daardoor een handig ingrediënt in de Vietnamese keuken. Ik gebruik de vrucht zo vaak ik kan, in salades, soepen, roerbakgerechten of, zoals hier, als hoofdingrediënt. Dit perfecte barbecuebijgerecht is net zo eenvoudig als lekker en viert de unieke smaak van ananas. Voor een vegetarische versie vervang je de vissaus gewoon door sojasaus.

Steek de barbecue aan en week acht bamboespiesjes 5 minuten in koud water. Snijd de ananas in de lengte in acht parten.

Duw de spiesjes in de partjes ananas: ze moeten stevig vastzitten maar er ook genoeg uitsteken om de ananas veilig te kunnen omkeren op de hete grill.

Verwarm de ingrediënten voor het glazuur in een pannetje op laag vuur. Is de boter helemaal gesmolten, roer dan alles door elkaar, haal de pan van het vuur en zet opzij.

Bestrijk de partjes ananas met het glazuur en gril ze, zodra de barbecue op temperatuur is, 3 tot 4 minuten aan elke kant (afhankelijk van hoe groot ze zijn), of tot ze donkere grillstrepen krijgen.

Haal ze van de barbecue en bestrooi ze voor je ze opdient met de koriander en munt.



Confit de canard in slawraps

VOOR 4

BEREIDING: 3 UUR, PLUS ZOUTEN

2 eendenbouten, elk ong. 200 g
2 tl zout
1 l eendenvet (of gebruik plantaardige olie)
200 g vermicelli-rijstnoedels
2 kropjes little gem, blaadjes losgehaald
1 komkommer, in luciferreepjes
1 grote wortel, in luciferreepjes
20 g muntblaadjes
20 g Thaise basilicumblaadjes
15 g koriander

VOOR DE HOISINDIPSAUS

1 el plantaardige olie
2 tenen knoflook, fijngesneden
1 rode chilipeper, fijngesneden
5 el hoisinsaus
3 el pindakaas
5 el water
2 tl sesamolie
3 tl rijstwijnazijn of limoensap
2 el geroosterde, ongezouten pinda's, grof gestampt in een vijzel

Deze slawraps worden meestal gegeten met hele, gebakken witte vis en in sommige regio's van Vietnam worden ze verpakt in rijstpapier. Dit recept wijkt af van het traditionele en haalt inspiratie uit de Franse en Chinese keuken, met de confit de canard en hoisin. Confit is een klassieke Franse methode om vlees te garen die niet vaak in Vietnam wordt gebruikt. Het was oorspronkelijk een manier om vlees lang te kunnen bewaren zonder koelkast en hield in dat het vlees eerst werd gezouten en daarna langzaam gegaard. Maar ik ben voorstander van het proces, omdat het vlees er zo mals van wordt dat het van het bot afvalt, en tegelijkertijd knapperig is! In dit recept wordt het vlees verpakt in slablaadjes, waardoor het een heerlijk feesthapje wordt.

Droog de eendenbouten met keukenpapier, wrijf elke bout in met 1 theelepel zout en leg ze 12 tot 24 uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor tot 150 °C.

Leg de eendenbouten in een braadslede, schenk het eendenvet erover en gaar ze 2 uur en 30 minuten in de oven.

Maak de hoisindipsaus. Hussel de plantaardige olie, knoflook en rode chilipeper 10 tot 15 seconden in een pannetje op matig vuur door elkaar, tot ze bruin zijn. Zet het vuur laag en voeg de hoisinsaus, pindakaas, het water, de sesamolie en rijstwijnazijn of het limoensap toe. Laat 2 tot 3 minuten al roerend zacht koken, tot er luchtbelletjes verschijnen. Persoonlijk houd ik van een dikke saus maar verdun hem eventueel met water.

LEES VERDER OP PAGINA 136



Kokos-panna cotta met citroengras-perzicoullis

VOOR 4

BEREIDING: 20 MINUTEN,
PLUS KOELEN

VOOR DE PANNA COTTA

7½ gelatineblaadjes
1 tl plantaardige olie
300 ml *double cream* of slagroom
250 ml kokosroom
1 tl vanille-extract
50 g fijne kristalsuiker

VOOR DE PERZIKEN

3 rijpe perziken, pit eruit, in
blokjes (of gebruik 450 g perzik
uit de vriezer)
2 stengels citroengras, gekneusd
1 rode chilipeper, gehalveerd
sap van 2 limoenen
100 ml water
120 g fijne kristalsuiker

OM ERBIJ TE SERVEREN

6 g gevriesdroogde frambozen
6 g amandelschaafsel
4 takjes munt, alleen de blaadjes
(optioneel)

Dit is een van mijn favoriete Italiaanse desserts waar ik een Vietnamese draai aan heb gegeven. Licht en romig: panna cotta is het perfecte einde van een zware maaltijd en zorgt ervoor dat je de avond tevreden afsluit. Dit recept is een ode aan mijn tijd in Italië en de vele vrienden die ik er maakte, die altijd een speciaal plekje in mijn hart hebben, omdat ze me aanmoedigden om mijn droom te volgen en te gaan koken.

Week de gelatineblaadjes 15 minuten in ruim koud water.

Vet vier ramequins dun in met de plantaardige olie en zet opzij.

Verwarm de *double cream* of slagroom in een pannetje op matig vuur tot net onder het kookpunt en voeg de kokosroom, het vanille-extract en de fijne kristalsuiker toe. Knijp de gelatine uit en roer de blaadjes erdoor tot ze helemaal zijn opgelost; laat het roommengsel niet koken. Haal de pan van het vuur en schenk het roommengsel door een zeef in een kan.

Schenk het roommengsel in de ingevette ramequins en laat ze 3 tot 4 uur in de koelkast opstijven.

Breng in een pannetje op matig vuur de perziken, het citroengras, de rode chilipeper, het limoensap, 100 ml water en de suiker aan de kook en laat 15 minuten zacht koken; roer veel zodat de perziken niet aanbranden. Haal de pan van het vuur en laat 10 minuten afkoelen.

LEES VERDER OP PAGINA 174

