Hoofdgerechten / Thailand

Thaise Larb Gai

Snelgekookt kipgehakt gemengd met geroosterd rijstpoeder, limoen, vissaus en een lawine van verse kruiden - helder, scherp en levendig van structuur.

Tijd 25 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- [ ] 400 g Gemalen kip (of handgehakt dijvlees)
- [ ] 45 ml Vers limoensap
- [ ] 5 g Gedroogde chilivlokken (prik bon), of naar smaak
- [ ] 20 g Verse muntblaadjes, gescheurd
- [ ] 3 stuks lente-uitjes, in dunne plakjes gesneden
- [ ] 3 g suiker (optioneel saldo)
- [ ] 30 g Rauwe kleefrijst, ongekookt
- [ ] 30 ml Vissaus
- [ ] 60 g Sjalotten, in dunne ringen gesneden
- [ ] 15 g verse koriander, grof gehakt
- [ ] 15 g Citroengras, alleen de zachte binnenste stengel, fijngehakt

Zo maak je het.

01 Doe de rauwe kleefrijst in een droge wok of zware koekenpan op middelhoog vuur. Rooster, onder voortdurend roeren, gedurende 5-8 minuten tot elke korrel goudbruin kleurt en de keuken zich vult met een popcornachtige, nootachtige geur. Loop niet weg – de overgang van goud naar verbrand duurt seconden. Doe het in een vijzel of kruidenmolen en maal tot een grof poeder (de textuur van fijn broodkruim). Dit poeder is de geheime textuur van larb: het absorbeert de dressing en geeft het gerecht zijn karakteristieke zanderige bite.

02 Verhit een wok op hoog vuur tot hij rookt. Voeg de gemalen kip zonder olie toe; het natuurlijke vet in het vlees is voldoende en olie zou stomen veroorzaken. Breek het vlees snel uit elkaar met een spatel en verdeel het dun over het hete wokoppervlak. Kook tot het net niet meer roze is, ongeveer 3-4 minuten. Kook het niet helemaal door; de restwarmte en het kalkzuur maken het af. Het doel is nauwelijks gekookte, nog steeds sappige kip.

03 Werk terwijl de kip nog erg heet is (de hitte zorgt ervoor dat de dressing doordringt), voeg vissaus, limoensap, gedroogde chilivlokken en suiker toe. Krachtig gooien. Proef onmiddellijk: de balans is het gerecht. Het moet eerst zuur worden, dan zout, en dan warm worden achter in de keel. Aanpassen: meer limoen voor helderheid, meer vissaus voor diepte, meer chili voor vuur.

04 Vouw de sjalotten, munt, koriander, lente-ui en gehakt citroengras erdoor. Strooi het geroosterde rijstpoeder erover en vouw het voorzichtig erin; je wilt dat het verdeeld is, maar niet volledig verborgen. Proef nog een laatste keer. Serveer onmiddellijk op een bord bekleed met koolbladeren, met extra munt en rauwe groenten ernaast. Larb bederft snel naarmate de kruiden verwelken en het rijstpoeder hydrateert – dit is een gerecht dat in het moment leeft.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / thai-larb