Sauzen / Thailand

Thaise Nam Jim Jaew

Een plakkerige, donkere, intens gearomatiseerde Thaise dipsaus voor gegrild vlees - vissaus en limoensap met tamarinde, gedroogde chili en de beslissende crunch van geroosterd rijstpoeder dat het verdikt tot iets tussen een saus en een kruiderij.

Tijd 15 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 45 ml Vissaus (Tiparos of Megachef)
- ☐ 45 ml Vers limoensap
- ☐ 15 ml Tamarindeconcentraat
- ☐ 20 g Palmsuiker of lichtbruine suiker
- ☐ 8 g gedroogde Thaise chilivlokken (prik bon)
- ☐ 20 g rauwe witte rijst (om te roosteren)
- ☐ 30 g Sjalotten, fijngesneden
- ☐ 10 g Verse korianderblaadjes en zachte stengels

Zo maak je het.

01 Doe de rauwe witte rijst in een droge koekenpan of wok op middelhoog vuur. Rooster, terwijl u de pan voortdurend schudt, gedurende 5-8 minuten tot de rijst gelijkmatig goudbruin kleurt, zoals lichte karamel; elke korrel moet gekleurd zijn. De keuken ruikt naar geroosterde popcorn en nootachtige warmte. Doe het in een vijzel en maal tot een grof poeder – niet zo fijn als bloem, maar zonder volle granen. Deze Khao Khua is het kenmerkende element van de Isaan-keuken: het voegt nootachtigheid en subtiele knapperigheid toe en fungeert als een licht verdikkingsmiddel voor de saus.

02 Los de palmsuiker al roerend op in de vissaus en het limoensap. Als de suiker in een hard blok zit, rasp of schaaf deze dan eerst. Voeg het tamarindeconcentraat toe en roer om te combineren. Voeg de gedroogde chilivlokken, plakjes sjalot en geroosterd rijstpoeder toe. Roer goed. Voeg als laatste de koriander toe. Proef en pas aan: de saus moet eerst zout worden, dan zuur, dan zoet en dan heet – de vier pijlers van Isaan-kruiden. Het moet net dik genoeg zijn om aan het vlees te blijven plakken als het wordt besprenkeld, geholpen door het rijstpoeder. Laat het 5 minuten rusten voordat je het serveert, zodat het rijstpoeder de vloeistof absorbeert en de sjalotjes lichtjes pikken.

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-nam-jim-jaew