



THAI's RUNDVLEES GERECHT "NÜA PAD KAMIN" .

Hier komt een origineel Thais rundvlees gerecht. Het heet "Nüa Pad Kamin" en is erg fris en lekker. Het is snel klaar en, dán heb je ook wat bijzonders ! Ik geef het originele recept, maar dat is wel behoorlijk pittig, voeg de verse chili pepers (of sambal) zelf naar smaak toe. We waren een keer, vele jaren geleden, in Thailand. Een van de dames bestelde dit gerecht. Doe maar 'zeer pittig' zei ze. Want dat

lustte ze erg graag. Zéér pittig ? Ay,..! "U bestelt, Wij koken" zei de kok.

Ze heeft 3 hapjes van het gerecht gegeten en daarna een hele fles water leeg gedronken.

Dit is weer een 'stapel gerecht', dus je kunt de ingrediënten de-een-na-de-ander toevoegen. Lekker makkelijk.

Het recept 'Nüa Pad Kamin'

Voor 2 personen

- 250 gram biefstuk
 - 1 grote tomaat
 - 2 lente uitjes
 - 1 eetlepel olie
 - 2 teentjes knoflook
 - 2 kleine kurkuma wortels (of 1 theelepel kurkuma poeder)
 - 4 verse Chili pepers (Wel héél pittig)
 - 2 eetlepels sojasaus
 - ½ stengeltje citroengras, NIET gesneden
 - (kokosbloesem) suiker
 - Verse koriander(bosje) vers gesneden
 - Evt verse rijst erbij, maar een stuk stevig brood is ook erg lekker. Of rijstnoedels. of mihoen.
- Tip : een beetje taugheh extra is er heerlijk bij !

Bereiden :

1. Leg al je ingrediënten, binnen handbereik, op een rijtje klaar. Snij de biefstuk in smalle reepjes. Pers de knoflook. Snij de verse chili peper(of sambal), de tomaten, de lente uitjes schuin snijden en de kurkuma wortel. (of een theelepel poeder).
2. Zet de rijst vast op, want het "Nüa Pad Kamin" gerecht is in 15 minuten klaar.
3. Doe olie in een wok (of een pan). Verhit het.
4. En daar gaan we, doe de knoflook erbij en even later het vlees en de 1/2e stengel citroengras. Braad het even (terwijl je roert) aan. Als de kleur van het vlees verkleurt, dan doe je de tomaten, de kurkuma erbij.
5. Na een minuutje of 2 doe je de sojasaus erbij, en de grof gesneden chili pepers (of de sambal). En één kleine theelepel suiker.
6. Kijk even hoe dik je saus is, doe er een beetje water bij.
7. Nu de lente uitjes erdoor mengen, even roeren.
8. Doe het vuur uit. Vis de stengel citroengras eruit.
9. Dek nu de tafel, doe de "Nüa Pad Kamin" erop, en strooi de koriander erover. Met de éven aangebakken taugheh. Geef er de rijst bij (of brood, of mihoen of rijstnoedels).

TIP : In plaats van rundvlees kun je ook kip of een stevige vis nemen (Tonijn kan ook prima). Je kunt er rijst, mihoen of rijstnoedels bij doen, maar een stuk stevig brood is ook heerlijk. Ik eet dit met tofu.

Eet smakelijk !

Met een hartelijke groet van Tieneke.