



Hoofdstuk 1

## ĂN CƠM – GERECHTEN OM MET RIJST TE ETEN

19



Hoofdstuk 2

## GROENTEN OM TE DELEN

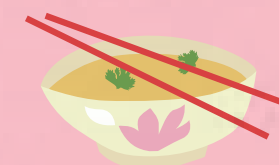
49



Hoofdstuk 3

## SALADES OP VIETNAMESE WIJZE

73



Hoofdstuk 4

## FEEST- MAALTIJDEN

93



Hoofdstuk 5

## HEMELSE NOEDELSOEPEN

123



Hoofdstuk 6

## SNELLE DOORDEWEEKSE MAALTIJDEN

149



Hoofdstuk 7

## ZOETE DINGEN

167



Hoofdstuk 8

## BASIS

191

Inleiding	7
De Vietnamese voorraadkast	9
Mijn keukentips	13

Menu-ideeën	214
Dankwoord	217
Over de auteur	218

Register	220
Opmerkingen bij de receptuur	224

## OVER VISSAUS

Vissaus staat centraal in de Vietnamese keuken. Hij wordt gemaakt van gefermenteerde ansjovis. Ik gebruik vissaus vaak als een umami smaakmaker in al mijn gerechten, met name Italiaanse. Vissaus gaat goed samen met knoflook en boter voor een heerlijk eenvoudig noedelgerecht met een groente. Je kunt er in combinatie met knoflook, sjalot, sinaasappelsap en honing ook een uitstekende lak voor geroosterd vlees van maken. Als je hem voortdurend gebruikt, doe je als gezin van vier ongeveer acht weken met een fles. Bewaar de vissaus op een koele, donkere plaats en blijf hem gebruiken.

Heel belangrijk: gebruik **ALTIJD** premium vissaus. Altijd! Deze is online en bij de toko verkrijgbaar. Het maakt een wereld van verschil voor je gerechten en alles wat je bereidt, wordt verrukkelijk.

## SOJASAUZEN

Er gaat niets boven een goede sladressing van sojasaus, honing en citroen. Als je een goede dressing achter de hand hebt, zul je mensen altijd voor je winnen. Natuurlijk gebrouwen sojasaus wordt gemaakt van gefermenteerde sojabonen, tarwe en zout water. Er zijn veel soorten en deze variëren in zoutgehalte, kwaliteit en smaak.

Japanse sojasaus kan erg zout zijn en past beter bij gerechten als sushi. Er bestaan donkere en lichte Chinese sojasauzen, wat verwarrend kan zijn. Lichte sojasaus wordt voornamelijk gebruikt om alledaagse gerechten een zoutere smaak te geven. Een dikkere, donkere sojasaus voegt meer kleur en een diepere, dominante smaak toe.

In de Vietnamese keuken geven mensen de voorkeur aan Maggi, een saus op basis van gehydrolyseerde tarwe-eiwitten (tarwe die door water wordt gesplitst) die in Zwitserland werd uitgevonden. Het is niet echt een sojasaus, maar het smaakt er wel naar en er wordt altijd naar verwezen als sojasaus.

## ZOET

Veel recepten vragen om een beetje suiker voor het zoete element. Fijne kristalsuiker is smaakloos, goedkoop en lost eenvoudig op, maar je kunt elk type suiker of suikeralternatief gebruiken – ik gebruik honing, ahornsiroop, agavesiroop et cetera – zolang het de benodigde zoete smaak toevoegt. Ik gebruik ook kandijnsuiker, die verkrijgbaar is in de supermarkt.





# SALADE VAN KIP, SUGARSNAPS, VIETNAMESE KORIANDE EN SJALOT

GỎI GÀ HÀNH TÍM ĐẬU HÀ LAN

Dit is een versie van een klassieke salade die altijd wordt gemaakt als er wat te vieren valt, al is het maar een gezellig samenzijn in het weekend. Laat je daardoor niet tegenhouden om doordeweeks van deze smaakexplosie te genieten. Je kunt restjes gebraden kip gebruiken of een gegrilde kip kopen. In dat geval hoef je de kip niet te pocheren. Als je een hele kip pocheert, kun je *phở* met kip (zie pag. 136) maken en de ene helft van het vlees daarvoor en de andere helft voor deze salade gebruiken. Bereid de groenten van tevoren en stel alles vlak voor het serveren samen.

Voor 6 tot 8 personen

## Voor de salade

zeezout en versgemalen zwarte peper  
1 kip à 1,5 kg  
400 g sugarsnaps, in de lengte in dunne reepjes  
10 radijsjes, in dunne plakjes  
10 takjes Vietnamese koriander (of Thais basilicum, munt of koriander), blaadjes grofgesneden  
kleine handvol koriander, grofgehakt  
handvol grofgehakte pistachenoten  
pitjes van ½ granaatappel (optioneel)

## Voor de dressing

5 el gehakte pistachenoten  
3 rawits of gewone chilipepers, zaadlijsten verwijderd en fijngehakt  
1 teentje knoflook, fijngehakt  
3 el ahornsiroop  
5 el limoensap (3-5 limoenen)  
5 el vissaus

## Voor de ingelegde sjalot

4 sjalotjes, zo fijn mogelijk gesneden  
3 el appelciderazijn  
1 el fijne kristalsuiker

Voor erbij  
kroepoek

Vul een heel grote pan met 3 liter kokend gezouten water en voeg de kip toe. Zet het vuur lager en laat de kip met een deksel op de pan 1 uur tot 1 uur en 20 minuten (afhankelijk van de grootte van de kip) pocheren, tot het vocht helder is als je in het dikste deel van de dij prikt en de kip helemaal gaar is. Laat afkoelen.

Maak de dressing. Houd wat pistachenoten apart ter garnering, voeg de rest van de pistachenoten met alle andere ingrediënten toe aan een pot met schroefdeksel en schud goed. Proef en breng zoet, zuur, zout en pittig indien nodig in balans.

Meng voor de ingelegde sjalot de sjalot met de appelciderazijn, de kristalsuiker en een snuffje zout en peper in een kleine kom. Laat 20 minuten marinieren.

Meng de sugarsnaps met de radijs in een grote slakom. Voeg de Vietnamese koriander toe.

Scheur het vlees van de kip met de draad mee in stukjes en bestrooi met peper. Voeg de kip met de ingelegde sjalot inclusief vocht toe aan de slakom.

Meng de salade met de dressing. Garneer met de koriander, de pistachenoten en eventueel de granaatappelpitjes. Serveer de salade met de kroepoek.



- Opmerkingen**
- Vervang de sugarsnaps eens door wortel, papaja, koolrabi, daikon, courgette, peultjes of een combinatie van je favoriete groenten.
  - Je kunt de kippenbouillon gebruiken om een heerlijke rijst met kip te maken.





# KROKANT GEROOSTERD BUIKSPEK

THỊT HEO QUAY

Dit is een echte traktatie en een geweldig pronkstuk tijdens feestelijke gelegenheden en etentjes. Koop daarom het beste biologische buikspek dat je je kunt veroorloven; het verschil qua smaak en textuur is enorm. Schep noedels, tafelzuur en buikspek in je kom en sprenkel er saus over.

Ik gebruik hiervoor een halogeenvoven, waardoor het buikspek overal even krokant wordt en het minder rokerig is, maar het kan ook in een gewone oven.

Voor 3 tot 4 personen

1 kg buikspek, zwoerd ingekerfd in vierkantjes van 1 cm (bewaar evt. botten voor een ander recept)

## Voor de marinade

1 tl knoflookpoeder

½ el zeezout

½ tl Chinees vijfkruidenpoeder

½ el sojasaus

## Voor het zwoerd

1 el zeezoutvlokken

1 el appelciderazijn of limoensap

## Voor de noedels

18-28 mihoenmatjes (bánh hời, online) of 240-320 g mihoen (zie pag. 202)

lente-ui-olie (zie pag. 206)

## Voor de sausjes

nước mắm (zie pag. 208)

snel ingelegde wortel en koolrabi (zie pag. 206) of tafelzuur naar keuze

Leg het buikspek in een schaal met het zwoerd naar boven, bedek met kokend water en laat 5 minuten staan. Giet af en herhaal één of twee keer. Vet en onzuiverheden worden op deze manier verwijderd, zodat het zwoerd krokant wordt. Giet af en dep het zwoerd droog met keukenpapier.

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom. Keer het vlees om en wrijf de vleeskant in met de marinade. Keer het buikspek weer om met het zwoerd naar boven en dep weer droog. Bestrooi het zwoerd met het zeezout en wrijf de appelciderazijn erin. Laat minimaal 2 uur staan en dep het zwoerd elk halfuur droog met keukenpapier.

Verwarm de oven voor tot 220 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en zet er een rooster op. Leg het buikspek met het zwoerd naar boven op het rooster en bak 1 uur in de oven. Keer om en bak nog 10 minuten, tot het vlees gaar is. Laat het buikspek volledig afkoelen.

Snijd het buikspek, het liefst met een hakmes, in plakjes. Ik leg het buikspek meestal op het zwoerd, zodat ik eerst door het vlees kan snijden en dan druk kan uitoefenen op het hakmes om door het zwoerd te komen. Je hoort dan een heerlijk krakend geluid. Leg de plakjes buikspek netjes op een serveerschaal met de krokante kant naar boven.

Kook de mihoen zoals beschreven staat op pagina 202 of zoals aangegeven is op de verpakking.

Serveer het buikspek en de mihoen op kamertemperatuur met de sausjes, maar warm is ook heerlijk als je niet zo lang kunt wachten. Lekker met een salade van verschillende bladgroenten en kruiden.



**Opmerking** • Als je geen mihoenvellen (bánh hời) kunt vinden, gebruik dan mihoen of rijst.

**Vooruit koken** Marineren: 2 dagen  
Bereiding: dezelfde dag, 's ochtends





# LOEMPIA'S MET ZEEVRUCHTEN

CHÀ GIÒ HẢI SẢN

Toen we klein waren, maakte mijn moeder snel nieuwe vrienden als ze een schaal loempia's naar school bracht of wanneer ze deze op onze verjaardagsfeestjes serveerde. Je kunt loempiavellen gebruiken, maar ik ben dol op de krokante textuur en de blaren die je met rijstvellen krijgt. Dit is een echte traktatie als ze zelfgemaakt zijn en iedereen is er dol op. Als je ze in porties frituurt, houd de loempia's dan warm en krokant in de oven, of vries ze in en frituur de loempia's als ze nog bevroren zijn.

Voor 12 stuks

165 g rauwe gepelde garnalen, drooggedept en grofgehakt  
150 g krabvlees (uit blik, vers of bevroren), vocht eruit gedrukt  
80 g sint-jakobsschelpen, drooggedept en grofgehakt (optioneel)  
125 g pastinaak, in julienne  
120 g wortel, in julienne  
75 g taugé  
25 g glasnoedels, 10 min. geweekt in koud water, uitgelekt en in stukjes van 3 cm  
½ el ahornsiroop  
½ tl paddenstoelen- of kippenbouillonpoeder (of ¼ bouillonblokje)  
snufje grofgemalen zwarte peper  
2 snufjes zeezout  
2 lente-uitjes, in dunne ringetjes  
2 teentjes knoflook, fijngehakt  
1 l zonnebloemolie of plantaardige olie  
12 rijstvellen (Ø 22 cm)

Voor de garnering

1 krop sla, blaadjes losgehaald  
scala aan kruiden naar keuze: koriander, Vietnamese koriander, munt, shiso  
nước mắm (zie pag. 208)

Meng alle ingrediënten voor de vulling (tot en met de knoflook) goed in een grote kom.

Verhit de zonnebloemolie in een pan of wok op middelhoog vuur tot 160 °C. De olie is op temperatuur als je een houten eetstokje in de olie doopt en de olie meteen begint te sissen en te borrelen.

Zet een schaal warm water klaar, doop een rijstvel 1 seconde in het water en leg op een schone snijplank. Schep 2 eetlepels vulling op de onderste helft in het midden – op de plek waar de mond zou zitten als het rijstvel een gezicht zou zijn. Wacht 1 minuut tot het rijstvel wat zachter is. Vouw de twee zijanten naar binnen alsof je een envelop maakt en vouw dan de onderste flap naar boven. Rol verder met je vingers op tot een strak rolletje. Herhaal met de rest van de rijstvellen. Frituur de loempia's in porties in de olie, met wat ruimte ertussen zodat ze niet aan elkaar gaan plakken, 4 tot 5 minuten tot ze goudbruin zijn. Serveer direct met sla, kruiden (gewikkeld om de loempia), dipsaus en/of met een mihoensalade.



Vooruit koken Bereiding: ver van tevoren en dan invriezen – je kunt ze bevroren frituren  
Vulling: 1 dag (maar vul de rijstvellen nog niet, omdat ze dan klef worden)  
Saus: 2 dagen



# HET SAMENSTELLEN VAN EEN BÁNH MÌ

BÁNH MÌ

*Bánh mì* is enorm favoriet bij de Vietnamezen en iedereen die het ooit heeft geproefd. Een typische vulling bevat de heerlijkste combinatie van ingrediënten, het perfecte evenwicht tussen zoet, umami, zuur en verfrissend tafelzuur met verkoelende knapperigheid, verkwikkende kruiden en pittigheid. Dit zit allemaal in een pistolet, licht en luchtig vanbinnen en krokant en knapperig vanbuiten.

Er gaat niets boven het eten van een *bánh mì*, met de sublieme balans van smaken en texturen. Er zijn veel manieren om een *bánh mì* te vullen; hieronder staat een lijst van gangbare suggesties, maar verspreid door het boek staan recepten die je aan je hemelse broodje kunt toevoegen.

Voor 1 persoon

1 Vietnamese *bánh mì* à 30 cm of versgebakken Frans stokbrood

Bestrijk de binnenkant met een van deze varkens- of kippenleverpaté  
smeerkaas  
boter

Neem een van deze gegaarde vullingen  
gebakken ei  
omelet met groene asperges (zie pag. 121)  
geroosterde groenten (zie pag. 121)  
geroosterd varkensvlees met barbecuesaus (zie pag. 101)  
krokant geroosterd buikspek (zie pag. 98)  
viskoekjes (zie pag. 143)  
noedelsalade met citroengras en ribeye (zie pag. 97)

Of neem vleeswaren

Vietnamese ham (*chà lụa*), in dunne plakjes  
in zuur ingelegde ham (*chà nem*), dunne plakjes  
ham, ossentong, gegrilde kip, restjes of dunne plakjes vleeswaren

Voeg een aantal of alle garneringen toe

koriander  
munt  
Thais basilicum of koriander  
komkommer, in reepjes van 10 cm  
lente-ui, in de lengte in dunne reepjes  
Maggi  
rode chilipeper, in ringetjes  
chilisaus  
waterkers  
erwtenscheuten  
bladgroenten  
snel ingelegde wortel en koolrabi (zie pag. 206)

Snijd de pistolet in de lengte open en haal de zachte binnenkant eruit. (Hier kun je paneermeel van maken, zie pag. 205.) Bestrijk met boter of een vergelijkbaar smeersel. Beleg met een gegaarde vulling of vleeswaren, voeg wat garnering naar keuze toe – doorgaans koriander, lente-ui en komkommer – en wat tafelzuur, strooi er wat chilipeper over en sprenkel er wat druppels Maggi over. Vouw de pistolet dicht.

Wikkel in bakpapier en bind dicht met touw of leg in een luchtdicht afgesloten bakje.



# RUNDERNOEDELSOEP MET CITROENGRAS

BÚN BÒ HUẾ

**Deze soep moet je echt met liefde maken: doe het vol overgave en toewijding. Mijn grootmoeder kwam uit Huế, waar ze deze soep elke ochtend in haar thuisrestaurant maakte; deze soep heeft mij gevormd. Elke laatste druppel bouillon opslurpen betekent dat je thuis en geliefd bent. Het bord met garnering kan zo uitgebreid of eenvoudig zijn als je zelf wilt. Denk bijvoorbeeld aan bananenbloem, waterspinazie, Vietnamese melisse en shiso.**

Voor 6 personen

## Voor de bouillon

5 l water  
1,5 kg varkenspoot, varkenshiel of botten  
1,5 kg riblappen  
2 grote ossenstaarten, in stukken  
1 el zeezout  
1 grote ui, uiteinden eraf zodat hij blijft staan  
6 stengels citroengras, gekneusd  
1 daikon (ca. 15 cm), gehalveerd  
60 g kandijnsuiker  
1-1½ el garnalenpasta (trassi)  
1-2 runderbouillonblokjes (optioneel)  
2-3 el tomatenpuree  
4-5 el vissaus  
1 el plantaardige olie  
½ bol knoflook, teentjes fijngesneden  
2 sjalotjes, fijngesneden  
4 stengels citroengras, in kleine blokjes  
½ el chilipoeder  
1 el chiliolie

## Voor de noedels

480 g rijstnoedels (1,6 mm), gekookt zoals aangegeven op de verpakking

## Voor de garnering

2 lente-uitjes, in dunne ringetjes  
1 rode ui, in dunne ringen  
8 takjes Thais basilicum, steeltjes verwijderd  
2 rawits of andere chilipepers, in ringetjes, met of zonder zaadlijsten  
40 g taugé, rauw of geblancheerd (optioneel)

8 takjes Vietnamese koriander, blad geplukt (optioneel)  
2 limoenen, in partjes

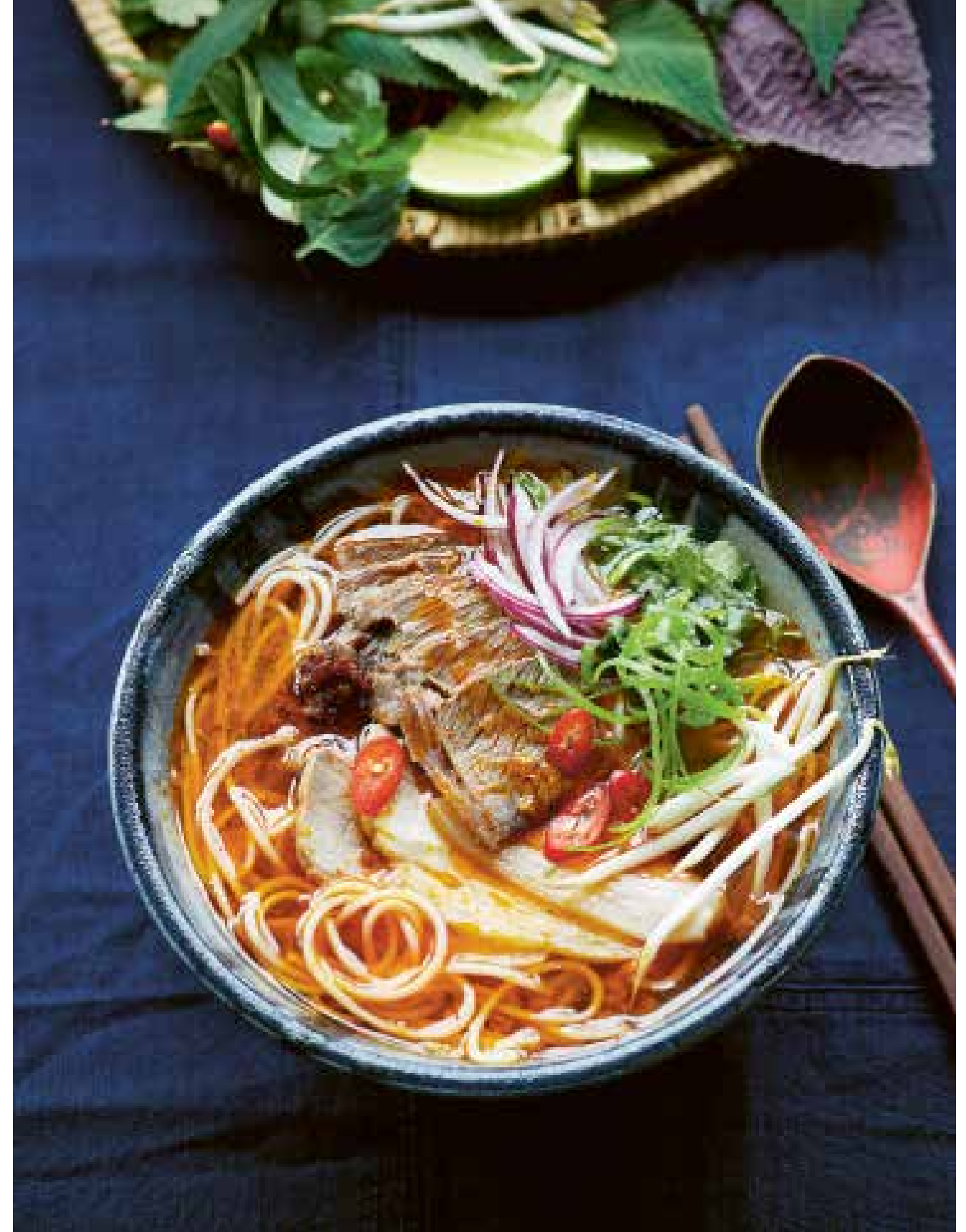
Breng voor een heldere bouillon een grote pan gevuld met de helft van het water aan de kook, dompel de varkenspoot, riblappen en ossenstaart onder en voeg het zeezout toe. Breng opnieuw aan de kook en laat 5 minuten koken tot er schuim op het oppervlak ontstaat. Haal de pan van het vuur en giet af. Spoel het vlees af en was de pan af. Voeg dan de andere helft van het water toe aan de pan en breng aan de kook.

Verhit een grillpan zonder olie, rooster de ui, het gekneusde citroengras en de daikon en voeg samen met de varkenspoot, riblappen, ossenstaart, het zout en de kandijnsuiker toe aan de pan met water. Breng opnieuw aan de kook en laat 2½ uur met een deksel op de pan zachtjes koken. Schep het schuim van het oppervlak af.

Schep na 2½ uur het vlees uit de bouillon in een kom koud water. Laat 10 minuten staan, giet af en laat afkoelen.

Snijd de riblappen in dunne stukjes (circa 3 mm dik), haal het vlees van de ossenstaart en bewaar in een luchtdicht afgesloten bakje. Voeg de garnalenpasta, eventueel de runderbouillonblokjes en de tomatenpuree toe aan de bouillon en breng op smaak met de vissaus. Verhit de olie in een kleine koekenpan, bak de knoflook, de sjalot, de citroengrasblokjes en het chilipoeder bruin en voeg de chiliolie toe. Voeg toe aan de bouillon, breng opnieuw aan de kook en laat nog 20 minuten zonder deksel op de pan zachtjes koken.

Leg de noedels in kommen, garneer met de lente-ui, de fijngesneden rode ui, het Thais basilicum, de rawit, de taugé en de Vietnamese koriander en leg er plakjes vlees op. Breng de bouillon voor het serveren aan de kook en schep de kokende bouillon op de noedels, tot alles bedekt is. Pers de limoen er aan tafel overheen.







# GEBAKKEN EIERMIE MET BLADGROENTEN

MÌ CHAY XÀO RAU

**Dit recept kun je op zoveel manieren aanpassen: gebruik wat je in huis hebt en verwerk verse en houdbare ingrediënten. Neem een combinatie van bladgroenten naar keuze en snijd in stukjes. Het is echt heel snel en eenvoudig, dus zorg dat alles van tevoren klaarstaat en bereid je erop voor om snel te werken. In plaats van citroengras kun je ook gember gebruiken of alleen knoflook en sjalot. Dit is ook lekker als een koude noedellunch of picknick.**

Voor 2 personen

1 sjalotje, fijngesneden  
1 stengel citroengras, fijngehakt  
1½ el plantaardige olie  
1 teentje knoflook, geperst  
200 g of een handvol bladgroenten, zoals amsoi, kailan, choi sum, paksoi, boerenkool, snijbiet, palmkool (cavolo nero) of bimi, harde steeltjes verwijderd en grofgehakt  
2 nestjes gedroogde eiermie

#### Voor de saus

2 el sojasaus  
2 el limoensap (1-2 limoenen)  
of citroensap (1 citroen)  
fijngehakte schil van 1 onbespoten limoen  
1 el ahornsiroop  
2 tl sesamololie

#### Voor de garnering

lente-ui, koriander, Thais basilicum, munt  
veel chiliolie, naar smaak  
noten, zoals pistachenoten, pinda's, cashewnoten, pijnboompitten, grofgehakt

Bereid eerst alle ingrediënten voor. Voeg de sjalot, het citroengras en de plantaardige olie toe aan een koekenpan die nog niet op het vuur staat. Meng alle ingrediënten voor de saus en zet apart.

Kook de eiermie zoals beschreven op pagina 202 of zoals aangegeven op de verpakking. Giet af, vang wat van het kookvocht op en spoel de eiermie af onder warm stromend water. Laat uitlekken en zet tot gebruik afgedekt apart.

Verhit de koekenpan op laag vuur en bak tot de sjalot en het citroengras licht goudbruin zijn. Zet het vuur hoger. Voeg de bladgroenten, de knoflook en 5 eetlepels van het opgevangen kookvocht toe en laat 2 minuten of korter garen, tot de groenten geslonken en gaar zijn. Als je bimi gebruikt, laat dan 5 minuten garen.

Voeg de eiermie toe, gevolgd door de saus. Roer 1 minuut met twee lepels goed door, tot alles goed gemengd is. Serveer direct met de garnering.







# CRÈME CARMEL

BÁNH KEM CARMEL

**Dit Franse gerecht is het meest Vietnamees van alle Vietnamese desserts geworden. Het geheim is gecondenseerde melk, die je in je voorraadkast moet hebben.**

**Je hebt voor dit recept een taartvorm van 25 cm nodig, plus een diepe bakplaat om een bain-marie te maken. Je kunt ook afzonderlijke ramequins gebruiken en de custard stomen.**

Voor 6 tot 8 personen

## Voor de crème

2 eidooiers  
4 eieren  
120 ml double cream of volle slagroom  
200 g gecondenseerde melk  
250 ml melk  
1½ tl vanille-extract

## Voor de karamel

110 g fijne kristalsuiker  
2 el water

Klop de eidooiers en de eieren door elkaar in een grote mengkom, voeg de rest van de ingrediënten voor de crème toe en roer door elkaar.

Verdeel voor de karamel de suiker over de bodem van een pan, voeg het water toe en laat op laag vuur staan zonder te roeren. De suiker zal na 5 minuten aan de rand vloeibaar worden en borrelen, maar weersta de verleiding om te roeren. Na ongeveer 12 minuten begint een kwart van de suiker bruin te worden. Wals de suiker door de pan en wacht nog een paar minuten, tot de suiker grotendeels vloeibaar en goudbruin is. Zet het vuur uit en blijf de suiker door de pan walsen, tot alle suiker is gekarameliseerd en een diepe, goudbruine kleur heeft. Schenk snel een dunne laag karamel in een taartvorm en laat heel snel (want de karamel wordt snel hard) door de taartvorm walsen zodat de hele bodem en een deel van de zijkant bedekt is. Laat een paar minuten hard worden. Tik erop met een lepel om de hardheid te controleren.

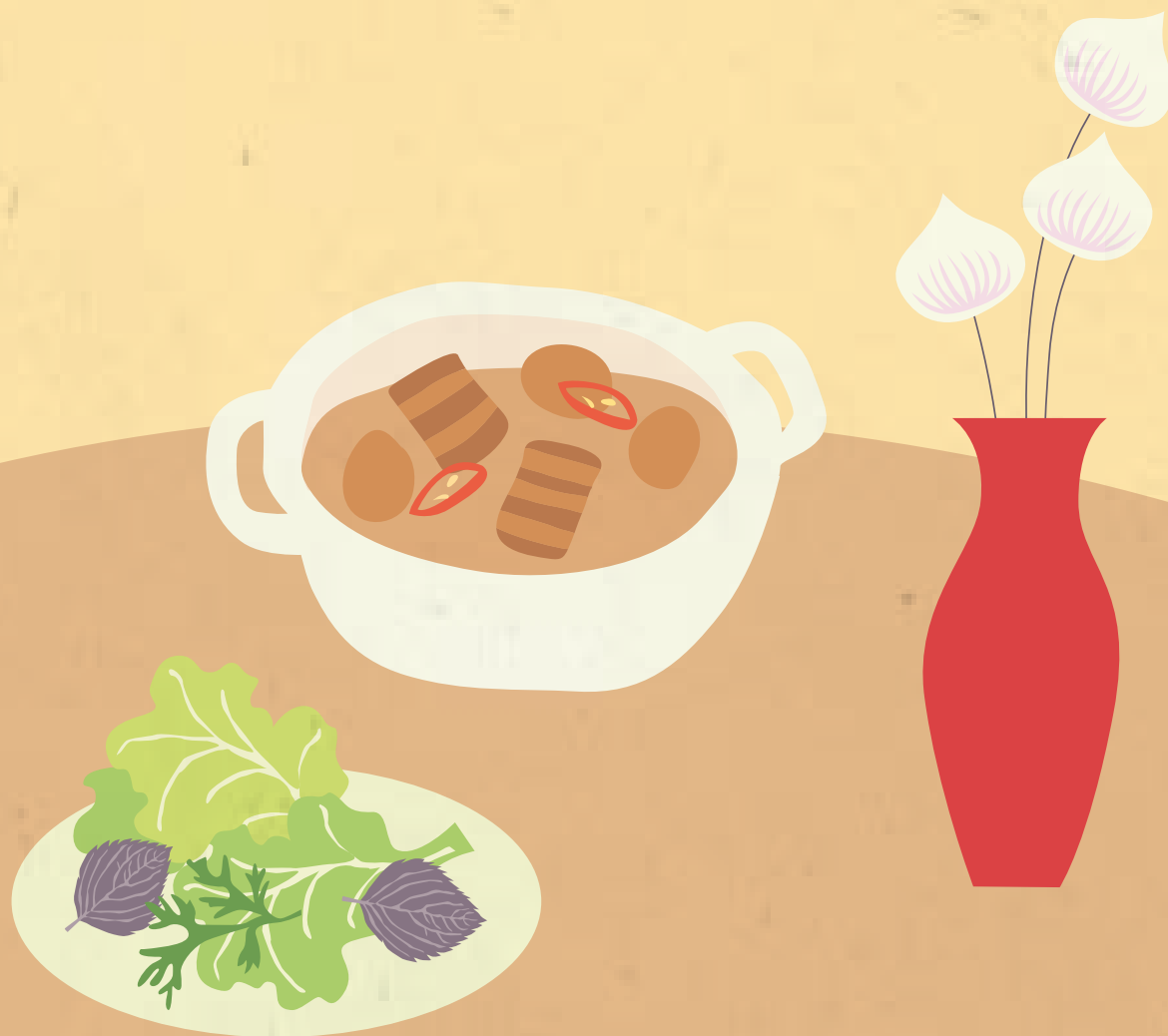
Verwarm de oven voor tot 160 °C.

Zet de taartvorm op een diepe bakplaat, schenk het crèmemengsel in de taartvorm en vul de bakplaat voor de helft met kokend water om een bain-marie te creëren.

Bak 25 tot 30 minuten in de oven. Schud voorzichtig met de vorm om te controleren of de custard gaar is; hij moet iets wiebelen. Laat afkoelen en zet in de koelkast.

Haal voor het serveren een dun mes langs de rand om de custard los te maken, plaats een bord op de taartvorm, keer om en stort de crème caramel op het bord. De karamel moet langs de zijkant lopen.

# MENU-IDEEËN



# ĀN CŌM – GERECHTEN OM MET RIJST TE ETEN, VOOR HET HELE GEZIN

Kies voor deze menu's een recept uit een willekeurig hoofdstuk en voeg minimaal één groentegerecht om te delen toe.

Volgens de traditie hoort er een soep bij, zoals de waterkerssoep met gember en spareribs (zie pag. 135) of zeebaars in tomaten-dillebouillon (zie pag. 40). Vul tussen de porties rijst door je kom met de bouillon die in het midden op tafel staat en drink alles met rijstkorrels en al op. Deel alles en pak steeds een beetje van de schalen in plaats van je kom meteen vol te doen. Je mag zelf weten in welke volgorde je de gerechten eet.

Veel recepten kun je van tevoren maken, zoals de kipcurry met pompoen (zie pag. 30), het gesmoord buikspek en eieren in kokoswater (zie pag. 26), de gekaramelliseerde heek met vissaus en gember (zie pag. 38) en het langzaam gegaard rundvlees met citroengras, steranijs en wortelgroenten (zie pag. 23). Deze kunnen vooruit gemaakt worden en zijn goed houdbaar, voor een heerlijke doordeweekse maaltijd als je weinig tijd hebt, maar ze zijn ook ideaal voor etentjes.

## Gerechten om met rijst te eten, variant 1 voor het hele gezin

Gebakken griet met waterkers en een zoetzure saus van chilipeper en limoen (zie pag. 44)  
Zeebaars in tomaten-dillebouillon (zie pag. 40)  
Chayote met knoflook (zie pag. 68)  
Gestoomde rijst (zie pag. 195)

## Gerechten om met rijst te eten, variant 2 voor het hele gezin

Gekaramelliseerde heek met vissaus en gember (zie pag. 38)  
Pittige bladgroente met ansjovis (zie pag. 65)  
Waterkerssoep met gember en spareribs (zie pag. 135)  
Gestoomde rijst (zie pag. 195)

## Gerechten om met rijst te eten, variant 3 voor het hele gezin

Gesmoord buikspek en eieren in kokoswater (zie pag. 26)  
Hainanese kip met rijst (zie pag. 34)  
Pronkbonen en bladselderij met knoflook (zie pag. 54)  
Gestoomde rijst (zie pag. 195)

## Gerechten om met rijst te eten, variant 4 voor het hele gezin

Kip met gember (zie pag. 32)  
Zeebaars in tomaten-dillebouillon (zie pag. 40)  
Gebakken paddenstoelen en aardpeer (zie pag. 56)  
Kleefrijst (zie pag. 199)

## Gerechten om met rijst te eten, variant 5 voor het hele gezin

Zeebaarspakketjes met gember en kimchi (zie pag. 43)  
Aubergines met sojasaus en Thais basilicum (zie pag. 58)  
Gebakken waterkers met erwtscheuten en tahin (zie pag. 62)  
Gestoomde rijst (zie pag. 195)