

# Thaise currysoep: Khao Soi



Waar deze currysoep oorspronkelijk vandaan komt, is me niet geheel duidelijk. Ik lees hier en daar dat het gerecht uit Myanmar zou komen en ook lees ik dat deze soep van de Chinese moslims zou zijn. Eigenlijk maakt het mij niet zo veel uit waar het precies vandaan komt. Deze soep is namelijk echt heerlijk! Ontzettend mooie smaken, geuren en kleuren komen samen en dat vind ik prachtig. Ik at Khao Soi regelmatig in Chiang Mai; in het noorden van Thailand. Letterlijk betekent het 'gesneden rijst' in het Thais. Maar in Birmaans betekent *khao swé* 'noedels'. Daar zou het dus ook vandaan kunnen komen. Ik heb in Thailand in ieder geval geleerd hoe je deze fantastische soep maakt en dat deel ik graag met jullie.

## Ingrediënten voor 4 personen:

- 2 kippenbouten
- 250 gr brede eiernoedels
- 500 ml kokosmelk
- 1 l kippenbouillon
- 1 tl palmsuiker
- 2 el vissaus
- 3 el donkere soja saus
- 2 pandanblad

## Voor de currypasta:

- 4 lange gedroogde chili
- 4 grote tenen knoflook
- 2 kleine sjalotjes
- 1 el verse geelwortel

- 2 el verse gember
- 3 koriander worteltjes
- 1,5 tl korianderzaad
- 1/2 tl kardemom
- tl grof zeezout

### Lekker voor erbij:

- 2 sjalotjes
- 1 limoen
- ingemaakte mosterdkool
- koriander
- (gefrituurde) chilivlokken

**1.** Begin met de currypasta. (*Geen zin/tijd om zelf de currypasta te maken? Je kunt ervoor kiezen om rode currypasta te gebruiken: die lijkt het meest op deze currypasta.*) Week de gedroogde chili even in warm water tot het zacht wordt. Rooster de korianderzaadjes en kardemom een paar minuutjes in een hete, droge pan. Dit zorgt ervoor dat er nog meer smaak vrij komt. Schil de geelwortel en gember, pel de knoflook en sjalotjes en snij vervolgens alles in kleine stukjes. Tijd voor de vijzel. *Tip: doe niet alles tegelijkertijd in de vijzel (zoals ik dat per ongeluk wel deed). Duurt anders erg lang voordat je een fatsoenlijke pasta krijgt. Begin bijvoorbeeld alleen met de knoflook en zout om vervolgens tot een pasta te vijzelen.* Voeg daarna in stappen de overige ingrediënten toe. Iedere keer pas iets toevoegen als je een fijne pasta hebt. Dat werkt beter. Overigens gebruiken ze in Thailand lang niet altijd de vijzel. Ik zag vaak dat de restaurantjes hun currypasta in een blender maakten. Als je een stevige blender hebt, kun je die ook gebruiken in plaats van een vijzel.

**2.** In een wok (liefst met anti-aanbaklaag) giet je de helft van de kokosmelk en laat dit voor ongeveer 5 minuutjes zachtjes pruttelen. Beetje roeren. Snij ondertussen de kippenbouten in stukken. Op welke manier dan ook. Op een gegeven moment zie je de kokosmelk veranderen: het begint op olie te lijken.

**3.** Voeg nu de currypasta toe. Roer goed door.

**4.** Na zo'n 5 minuutjes voeg je de stukken kip toe. Zet het vuur wat lager. Voeg de vissaus en de donkere sojasaus toe.

**5.** Voeg nu wat bouillon toe. Zodat de kip gaar kookt in een klein laagje vocht. Laat 20 minuutjes zachtjes pruttelen. Draai de kip zo nu en dan even om. Hak ondertussen het pandanblad fijn. Voeg de resterende kokosmelk en bouillon toe met het pandanblad, palmsuiker en de limoenblaadjes. Laat nog een half uurtje op een laag vuurtje staan.

**6.** Ondertussen kook je de noedels gaar volgens de verpakking. Verdeel dit over 4 kommen en hou een klein beetje over om te frituren. Op 180°C heb je binnen een minuut of 2 krokante noedels: die komen straks bovenop de soep te liggen. Snij de limoen in partjes, hak wat koriander fijn, snij wat ingemaakte mosterdkool en snij een sjalotje fijn. Doe dit op een apart bordje met wat (gefrituurde) chilivlokken om later toe te voegen aan de soep.

**7.** De soep moet wat ziltig en aromatisch zijn van de kruiden en specerijen, sojasaus en vissaus. De soep moet ook wat zoetig zijn door de kokosmelk en palmsuiker. Breng eventueel meer op smaak, of voeg juist wat bouillon of heet water toe om de soep wat milder te maken.

**8.** Verdeel de kip en de soep over de vier kommen. Daar boven komen de gefrituurde noedels. Samen met het bordje *extra's*: heerlijk!