

Laksa: Currysoep uit Singapore

Een razend populaire soep in Maleisië en Singapore: de laksa. Er zijn eigenlijk twee soorten; assam laksa en curry laksa. De assam laksa is een zure, kruidige soep en de curry laksa wordt met kokosmelk bereid. In Singapore zijn er iedere jaar ware laksa-wedstrijden. Waar laksa vandaan komt? Geen idee. Ik lees verschillende verhalen.

'Lakhshah' is Hindi voor een soort vermicelli. Het zou ook van het Chinese woord 辣沙 kunnen

komen, vertaald: 'pittig zand'. Dit zou door gemalen, gedroogde garnalen komen die dan op de bodem van de soep zouden liggen. Waar het precies vandaan komt, maakt me niet eigenlijk niet zo veel uit. Ik vind het een geweldige soep en ik maak dit keer de curry laksa, zoals ik die in Singapore heb gegeten. Er zijn natuurlijk ontelbare varianten te vinden op deze soep. Pas het vooral aan op jouw smaak. Dat doe ik ook.



Ingrediënten voor 2 personen:

- 250 gr (rijst)mihoen
- 1 hardgekookt ei, in partjes
- 150 gr garnalen
- 400 ml kokosmelk
- 250 ml visbouillon
- 1/2 et palmsuiker
- 1/2 el tamarindepasta (asem)
- 1 gekneusde stengel citroengras (sereh)

Voor de currypasta:

- 3-4 gedroogde pepers (geweekt in heet water)
- 3 Thaise mini-sjalotten (of 1 gewone)
- 3 teentjes knoflook
- 1 tl korianderkorrels (ketoembar)
- 1 tl komijnzaad (djintan)
- 2 stukjes verse geelwortel (koenjit)
- 5 kemirienoten
- 1 tl garnalenpasta (trassi)

Voor bij de curry laksa:

- paar takjes koriander
- limoen
- verse taugé

1. Kook de mihoen volgens de verpakking en spoel vervolgens goed af met koud water (met het afspoelen, zorg je ervoor dat het overtollige zetmeel weg wordt gespoeld zodat het niet te veel aan elkaar blijft plakken).

2. Rooster de komijn- en korianderzaden in een droge koekenpan op redelijk hoog vuur -al roerend- voor 1 á 2 minuutjes.

3. Stop de knoflookteentjes met het zout in een vijzel en plet tot een fijne pasta. Voeg nu de zaden toe en stamp weer fijn tot een fijne massa.

4. Voeg nu de overige ingrediënten toe aan de vijzel. Één voor één en voeg pas een ingrediënt toe zodra je een enigszins gladde pasta hebt: dat werkt sneller. Snij van te voren de ingrediënten wel in kleine stukjes: dat werkt ook sneller.

5. In een wok of kookpan bak je de currypasta met een scheutje zonnebloemolie voor een minuut of 3. Even goed doorroeren.

6. Voeg nu de bouillon toe. En de palmsuiker. En de tamarindepasta. En de gekneusde stengel citroengras. Even roeren tot het pruttelt. Zet het vuur nu laag en voeg nu de kokosmelk toe. Laat dit nu 10 minuutjes zachtjes pruttelen.

7. Maak ondertussen de garnalen schoon. En snij alvast wat koriander, limoen en leg een handje taugé op een bordje voor bij de soep straks. Proef de soep even. Breng eventueel verder op smaak. Vind je de soep te kruidig? Voeg nog wat bouillon of kokosmelk toe.

8. Voeg de garnalen toe aan de soep. Na een minuut of 3 zijn deze garnalen wel gaar (gewoon zachtjes blijven pruttelen). Heb je grotere garnalen? Duurt iets langer. Kleinere garnalen? Duurt iets korter. Twijfel je? Gewoon een garnaal eruit vissen, doorsnijden, wit 'vlees' constateren en even proeven om zeker te weten of ze gaar zijn ja/nee.

9. Verspreid de mihoen over twee ruime kommen. Hier bovenop komt de soep. Leg de stukjes ei aan de zijkant. Smakelijk!

Ook zo'n fan van currysoep? Check dan ook de Thaise 'Khao Soi'.

Foto's zijn gemaakt door [Tijn Schmitz](#) in de kookstudio van [Sjef Kok](#) in Boxmeer.