



De vijzelkeuken van Kumar's

Suresh recepten zijn gebaseerd op de Aziatische Vijzelkeukenregio. Ieder land kent zijn eigen vijzeltraditie, die van generatie op generatie wordt doorgegeven. Tradities die Suresh in ere houdt.

Curry en bumbu

De curry's en bumbu's van Suresh Kumar's bespraken we al eerder in *Saisonnier*. Nu, enkele jaren later, wordt daar een nieuwe dimensie aan toegevoegd met de nieuwe lijn kant-en-klaar sauzen. Suresh: *"We wilden een lijn maken met de waarden van de curry- en bumbulijn, maar die volgens westerse normen gebruikt kunnen worden. In westerse landen is de basis van een saus altijd een bouillon terwijl in onze cultuur dat geroosterde kruiden en specerijen zijn. We hebben met deze lijn het beste uit twee werelden weten te combineren. Door de traditionele Vijzelkeuken bereidings-techniek toe te passen zijn de producten uniek en onderscheidend."* Ondanks dat de sauzen gebruiksklaar zijn, is de authenticiteit bewaard gebleven. Zelfs bij de teriyaki saus, wat een Japanse saus is, is de vijzelkeuken als basis genomen. Suresh benadrukt nog maar eens dat alle sauzen volkomen natuurlijk zijn met slechts aardappelzetmeel als bindmiddel.



Verder zijn de sauzen glutenvrij, lactosevrij, zonder suiker of noten en dus ook geschikt om te gebruiken in allerlei moderne diëten.

Stir fry en curry

De nieuwe lijn raakt het beste van twee werelden volgens Suresh: *“Er zijn in Aziatische landen twee grote technieken te onderscheiden. Stir fry gaat snel, op hoog vuur en vaak met kleingesneden vlees, vis of groenten. Bij de curry’s is dat anders. Traditioneel worden daar de ingrediënten gegaard in de saus, een stoofbereiding zeg maar. Wij hebben dat allemaal uitgetest en er staat in grote lijnen ook een algemene bereiding op de verpakking. Natuurlijk staat het iedereen vrij om dat naar eigen inzicht te kleuren en in te passen in zijn of haar eigen keuken. Er was een grote behoefte vanuit de cateringwereld om een authentieke sauzenlijn te ontwikkelen die de oorsprong weet te raken. Zelf heb ik heb Maleisische roots, maar heb voor deze lijn gekeken naar de diverse vijzelkeuken in Azië. Zo liggen er in deze lijn bijvoorbeeld roots in Japan, Laos en Thailand. Elke Aziatische keuken zal zich hierin kunnen herkennen en de authenticiteit kunnen ontdekken. Daarom is het ook heel gaaf om samen met Mu Daeng in de keuken te staan en te zien hoe zij de sauzen*

kleurt naar haar Thaise keuken.” Suresh geeft aan dat dat met name komt doordat de sauzen zo puur en natuurlijk zijn en geworteld zijn in de diverse culturen. Dat was vanaf het begin ook de bedoeling. De ervaren chefs die de sauzen proeven, weten dan ook hoe ze deze naar eigen signatuur kunnen gebruiken en hun gerechten een elegante toets kunnen meegeven. Van waar de keuze voor deze 6 varianten? Suresh: *“We hebben natuurlijk gekeken naar de vraag en behoefte vanuit de markt en naar datgene wat populair is om een zo groot mogelijke doelgroep aan te spreken. Zo simpel is het eigenlijk. Als je het product kent is de acceptatie ook makkelijker.”*

Huiverig

We kloppen met de sauzenlijn aan bij onze Ami Saisonnier Mu Daeng. Ze genoot een klassieke Thaise koksopleiding in Bangkok alvorens ze in Schilde haar gelijknamige restaurant opende. Huiverig rook en proefde ze van de flessen toen we met onze missie kwamen maar ging meteen overstag. Verbaasd over het natuurlijke karakter van de inhoud, kwamen er meteen een hoop ideeën boven. Mu Daeng: *“Ik kende de naam Kumar’s helemaal niet noch de producten en dat maakte*

me nieuwsgierig. In mijn keuken maak ik groene en gele curry en een massaman curry, maar de basis daarvan zijn natuurlijk currypasta’s. Het verschil met Thaise curries is dat wij wat zoeter koken en ook wat zouter, dus daar lag, met het gebruik van deze basis, voor mij de uitdaging. Ik wilde natuurlijk mijn Thaise keuken proeven en ik was verbaasd dat we met wat kleine toevoegingen mijn stijl konden raken. Ik proef ook de echte vijzelbasis in de sauzen, daardoor durfde ik deze challenge aan en kon het eerlijke karakter van de Thaise keuken eer aandoen. Er waren zelfs enkele sauzen waar we niks aan toegevoegd hebben en puur hebben gelaten zoals met de spicy kecap.” Hoe passen deze diverse sauzen dan precies in de traditionele Thaise keuken? Mu Daeng: *“In Thailand komen veel nationaliteiten samen, er liggen bijvoorbeeld Chinese roots. Vandaar dat in de Thaise keuken ook veel zoetzuur gerechten bestaan. De Thaise keuken is een keuken van aromaten en niet per sé van zeer pittig eten, dat is alleen zo bij de Thai uit het zuiden bij de grens met Maleisië. Ik herkende de smaken van de sauzen dus direct en wist hoe deze in te passen in de keuken. Mijn restaurant valt onder het label Thai Select, het is dus belangrijk dat we authentiek blijven en Kumar’s past daar uitstekend bij.”*

MU DAENG

Picardiëlaan 22, Schilde
Tel. 0032 346 405 50
www.mudaeng.be



KUMAR'S

Industrieweg 161, Rotterdam
Tel. 0031 102 455 100
www.kumarsprofessional.com



Kumar's
curries & bumbi's



Gewokte gamba's met Stir-fry zoetzure saus

Ingrediënten: 1 el arachide-olie, 75 g gepelde gamba's, 2 el kippebouillon, 60 g Stir-fry sweet&sour sauce, 150 g groenten in kleine stukjes (ananas, komkommer, sjalot, babymais, wortel, lente-ui, kerstomaat).

Verhit de olie in de wok en voeg als eerste de groenten toe. Wok deze kort, voeg de gamba's toe en roerbak deze. Schenk er de kippebouillon bij met de sweet&sour sauce en roerbak het geheel. Dresseer het op bord en garneer naar keuze.

'Massaman' authentic Thai Curry sauce met lamskroon

Ingrediënten: 100 g massaman curry sauce, 100 g kokosmelk, 300 g gegrilde lamskroon, 7 g palmsuiker, 10 g vissaus, 60 g gekookte aardappel in blokjes, 30 g pindanoten, 25 g sjalotjes.

Verwarm voor de saus de massaman curry sauce en de kokosmelk, voeg vissaus en palmsuiker toe en laat zachtjes sudderen. Voeg de gegrilde lamskroon, aardappel, sjalotjes en pindanoten toe, breng aan de kook en serveer op bord.

Green curry Sauce met kip, aubergine en Thaise basilicum

Ingrediënten: 150 g kokosmelk, 100 g green curry sauce, 10 g palmsuiker, 10 g vissaus, 100 g kippedijen in stukken, 150 g groenten (Thaise grote aubergine), 5 g Thaise basilicumblaadjes, 2 st rode chili in julienne.

Verwarm de kokosmelk en de green curry sauce en voeg palmsuiker en vissaus toe. Houd het geheel aan de kook en voeg de kip en groenten toe. Laat stoven tot de kip gaar is, voeg basilicum toe en haal van het vuur. Garneer met fijngesneden chili en basilicum.





Noedels met stir fry teriyaki sauce

Ingrediënten: 2 el arachide-olie, 1 ei, 120 g rijstnoedels 3 mm, 100 g gemengde wokgroenten, 100 g teriyaki stir fry sauce, 2-3 el kippebouillon.

Week de noedels een uur in koud water. Verwarm de olie in een wokpan voeg het ei toe en roer goed. Voeg nu de geweekte noedels, groenten en bouillon toe en als laatste de stir fry teriyaki sauce. Wok tot alles mooi gaar is.



Wok kip in Stir Fry spicy kecap saus

Ingrediënten: 2 el arachide-olie, 150 g paksoy in stukjes, 20 g gesneden rode chili, 100 g kippedijen in stukjes, 60 g stir fry spice kecap sauce.

Verwarm de olie in een wokpan, voeg de kippedijen toe en wok kort. Voeg nu de paksoy en spicy kecap sauce toe en wok 30 seconden en voeg de chili toe. Serveer direct.



Korma vegetarische Indian curry

Ingrediënten: 1 el arachide-olie, 50 g kokosmelk, 200 g gemengde gesneden groenten, 100 g Korma Curry sauce, 5 g palmsuiker, 1 snuffje zout.

Verwarm de olie met de kokosmelk en de Korma curry sauce. Breng aan de kook, voeg palmsuiker en zout toe en voeg de groenten toe. Serveer met jasmijnrijst.