

SAWAADIEE

vakanties voor reizigers



Receptenboek

Van tapado in Guatemala tot tajines in Marokko en verse pad thai in Thailand, eten speelt tijdens reizen vaak een hoofdrol. In dit receptenboek delen collega's en reisbegeleiders van Sawadee hun favoriete gerechten, smaken en herinneringen van over de hele wereld. Recepten die hen deden denken aan bijzondere ontmoetingen, lokale keukens en reizen die zijn bijgebleven.

Dit boek neemt je mee langs verschillende bestemmingen, gewoon vanuit je eigen keuken. Want reizen draait niet alleen om wat je ziet, maar ook om wat je proeft.

Veel kookplezier!





Celina

Assistent Teamleider
Customer Operations



De herinnering aan tapado begint voor mij in Livingston, aan de Caribische kust van Guatemala, waar ik de Garifuna-cultuur van dichtbij mocht ervaren. Ik werd meteen geraakt door de warmte van de mensen, de muziek die overal door de straten klonk en de geur van kokos en zee die in de lucht hing. Daar proefde ik dit gerecht voor het eerst, en juist die combinatie van sfeer en smaak maakte het voor mij onvergetelijk. Het is sindsdien niet alleen een gerecht dat ik lekker vind, maar vooral een herinnering aan een bijzondere plek en een unieke ervaring die ik altijd met me meedraag."

Tapado uit Guatemala

Ingrediënten

2 teentjes knoflook
2 theelepels jalapeño (fijnggehakt)
Handje + extra verse koriander
1 rode paprika
4 Roma-tomaten (ontveld en zonder zaadjes)
1 ui
2 eetlepels plantaardige olie
1 liter water of visbouillon
2 koppen (±300 g) yuca (cassave), in stukken
4 bakbananen, in schuine plakjes
1-2 groene bananen, in plakjes
1 blik kokosmelk (±400 ml)
±40 rauwe garnalen (gepeld)
4 kreeftenstaarten (optioneel) of extra zeevruchten
8 filets witte vis (bijv. kabeljauw of schelvis)
½ theelepel achiote (annatto)
Zout en peper naar smaak
(optioneel) pittige saus om te serveren



Maak de basis (sofrito):

Hak de eerste zes ingrediënten fijn in een keukenmachine (knoflook, jalapeño, koriander, paprika, tomaten en ui). Verhit de olie in een grote soeppan. Fruit het gehakte groentemengsel in de olie tot het zacht is en een sausachtige structuur heeft, maar niet bruin wordt.

Bouillon maken:

Los de achiote op in warm water of bouillon. Voeg het water/bouillon met de opgeloste achiote toe aan de pan met de gefruite groenten.

Kokos en groenten toevoegen:

Giet de kokosmelk erbij en breng het geheel aan de kook. Voeg de gesneden bakbanaan, groene banaan en yuca toe.

Laat sudderen:

Laat ongeveer 10 minuten koken tot de groenten bijna gaar zijn.

Zeevruchten toevoegen:

Voeg de zeevruchten toe. Laat nog 5-10 minuten zacht koken tot alles gaar is.

Op smaak brengen:

Breng op smaak met zout en peper.

Serveren:

Garneer met koriander en serveer met witte rijst en eventueel pittige saus.

¡Buen provecho!



Céline

Teamleider Marketing
& Communicatie

“Jordanië heeft me echt betoverd. Van het indrukwekkende Petra, verscholen tussen hoge kloven, tot het slapen onder een eindeloze sterrenhemel in de Wadi Rum-woestijn, en de warme gastvrijheid van de mensen overal waar je komt.

Een van mijn absolute hoogtepunten was het Zarb-diner in de Wadi Rum: een traditionele ondergrondse barbecue waarbij vlees, groenten en aardappels langzaam worden gegaard in het zand.

Al is dat thuis best lastig na te maken. Ook de tabouleh salade doet mij terugdenken aan dit prachtige land.”

Tabouleh uit Jordanië

Ingrediënten voor 2 personen

1 flinke bos peterselie
200 gram tomaten (ongeveer 2 middelgrote)
80-100 gram fijne bulgur
2-3 el olijfolie
1 citroen
Half bosje verse munt
Peper en zout
1 kleine krop sla
1 middelgrote ui



Bulgur voorbereiden:

Laat de bulgur ongeveer 40 minuten weken in koud water zodat hij zacht wordt. Knijp daarna goed het overtollige water eruit en doe de bulgur in een diepe kom.

Groenten en kruiden snijden:

Hak de ui fijn en meng deze met een beetje zout en peper. Snijd de peterselie fijn. Ontvel de tomaten, haal de zaadjes eruit en snijd ze in kleine blokjes. Hak de munt fijn. Zet een deel van de tomaat en munt apart om straks bovenop te leggen.

Mengen:

Doe de tomaat, munt, ui en peterselie bij de bulgur en meng alles goed door elkaar. Meng de olijfolie met het citroensap en schep dit erdoorheen zodat alles mooi op smaak komt.

Serveren:

Bekleed een schaal met slabladeren. Schep de tabouleh erop en maak er een losse berg van in het midden. Werk af met de tomaat en munt die je apart had gehouden. Serveer meteen, het is het lekkerst als alles nog lekker vers en koel is.

Sahtayn!



Daphne

Allround Marketeer

“Mijn oma komt uit Indonesië en vroeger maakte ze dit gerecht vaak voor ons klaar. Die geur en smaak brengen me meteen terug naar vroeger. Tijdens mijn reis door Indonesië heb ik het gerecht op verschillende eilanden opnieuw gegeten. Op elk eiland smaakte het weer net iets anders, omdat iedere regio zijn eigen kruiden, recepten en tradities heeft. Juist dat maakt de Indonesische keuken zo bijzonder en het laat de enorme diversiteit van dit prachtige land zien.”

Daging Cingang Panggang uit Indonesië

Ingredienten:

500 g ongekruid gehakt (varkens of gemengd)
600–700 g ui (± 4 grote uien)
12–16 g knoflook (± 4 teentjes)
3 g ketumbar (± 1½ tl)
3 g djinten (± 1½ tl)
6 g kunjit (± 3 tl)
200 ml kokosmelk (½ blik) of ± 100 g santen (½ blok)
75 g gedroogde kokos
75–100 ml ketjap (naar smaak, “flink”)
4–6 eieren (± 200–360 g zonder schaal)
6–10 g zout (naar smaak)
Zonnebloemolie of arachideolie om in te bakken



Maak de kruidenbasis:

Snij de uien fijn. Verhit de olie in een pan en fruit de uien op middelhoog vuur tot ze glazig en zacht zijn. Voeg de fijngehakte knoflook en de kruiden toe en bak deze kort mee zodat de smaken vrijkomen, maar laat het mengsel niet verbranden. Haal de pan van het vuur en laat het uimengsel even afkoelen tot lauwwarm.

Het gehaktmengsel maken:

Doe het gehakt in een grote kom. Voeg de eieren, zout, ketjap en kokosmelk toe. Schep vervolgens het afgekoelde uimengsel erbij. Meng alles goed door elkaar. Voeg eventueel een klein beetje water toe als het mengsel te stevig is.

Kokos toevoegen:

Voeg als laatste de gedroogde kokos toe en meng opnieuw goed zodat alles gelijkmatig verdeeld is.

Ovenschaal vullen:

Vet een ovenschaal licht in met olie of boter. Schep het gehaktmengsel in de schaal en strijk de bovenkant glad.

Bakken:

Bak het gerecht in een voorverwarmde oven op 175°C gedurende ongeveer 60 minuten, tot de bovenkant goudbruin is en het gehakt volledig gaar is.

Serveren:

Laat het gerecht enkele minuten rusten voor het aansnijden.

Selamat makan!



Demi

Assistent Teamleider
Sales

“ Arepas komen voor mij uit Colombia. Echter stamt het gerecht uit de tijd van La Gran Colombia, dus als je het aan iemand uit Venezuela vraagt dan is de kans groot dat ze het hierover niet met mij eens zijn. De eerste keer dat ik een arepa at was in een schattig restaurantje in het plaatsje Villa de Leyva. Deze kreeg ik toen geserveerd met queso costeño en een gebakken ei. Zo simpel, maar zo lekker! Arepas zijn ontzettend veelzijdig. Je kunt ze eten voor ontbijt, lunch en voor het diner. Dit recept is een lunch/diner variant. Heel toevallig heb ik dit laatst nog thuis gemaakt, want het is super makkelijk om te maken.”

Arepas uit Colombia

Ingrediënten

1 avocado
400-500 g kippenborst
300 g harina pan (gekookte maïsmeel)
3-4 el mayonaise
1-2 teentjes knoflook
450 ml water
1 el olie
1 blokje bouillon
Tip: kipkruiden pikant van Verstegen



Het deeg voor de Arepas:

Doe een flinke hoeveelheid maïsmeel in een schaal. Voeg hier een klein beetje olie en zout aan toe. Voeg hierna het water toe. Het is de bedoeling dat het een deeg wordt dat nog een klein beetje aan je vingers plakt. Te droog? Voeg extra water toe. Te nat? Voeg extra maïsmeel toe.

Een arepa heeft normaal gesproken de vorm en het formaat van een pita broodje. Ongeveer 0,5-1 cm dik, met een diameter van 15 cm. Leg de arepas nog even apart op bijvoorbeeld een groot bord. Let op: leg ze niet op elkaar, want ze plakken!

De vulling:

Vul een steelpan met kokend water en voeg hier de rauwe kippenborst en het blokje bouillon aan toe. Kook de kip totdat deze helemaal gaar is en niet meer roze vanbinnen. Haal de kippenborst uit de pan en leg deze in een mengschaal. Trek de kip uit elkaar met twee vorken (net als met pulled pork). Wanneer je hiermee klaar bent bak je de kip nog een klein beetje in een koekenpan met wat olie en voeg hier eventueel de kipkruiden aan toe naar smaak.

Snij de avocado in kleine stukjes van ongeveer 1-1,5 cm. In een mengschaal combineer je de avocado, de kip en een flinke hoeveelheid mayonaise. Als laatst voeg je hier nog 1-2 teentjes geperste of zeer fijngesneden knoflook aan toe. Meng alles goed door elkaar.

Afhankelijk van het soort koekenpan die je gebruikt zorg je dat deze eerst flink heet is gemaakt. Voeg vervolgens een beetje olie toe aan de pan. Leg hierna voorzichtig de arepas in de pan. Bak de arepas tot ze goudbruin zijn aan beide kanten. Het beste is om het vuur op 3/4 te zetten, hiermee voorkom je dat de arepas zwart worden.

Zodra de arepas afgebakken zijn snij je ze open net als een pita. Vul de arepa met de vulling en klaar is Kees!

¡Buen provecho!



Fleur

Content Marketeer

“

Thailand is één van mijn favoriete reisbestemmingen. Vanwege de mooie tempels, natuur en stranden, maar óók van vanwege de geweldige keuken. Tijdens mijn 22-35ers reis met Sawadee leerden we tijdens de optionele kookworkshop in Chiang Mai allerlei Thaise gerechten bereiden, waaronder deze heerlijke pad thai. Ik hoop dat jij er net zo van geniet als ik!”

Pad Thai uit Thailand

Ingrediënten

60 ml vissaus
60 ml tamarindepasta
60 ml bruine suiker
1-2 theelepels chilipoeder/vlokken (optioneel)
1-2 eetlepels gemalen pinda's (optioneel)
2 eetlepels olie
2 teentjes knoflook, fijngehakt
5 sjalotten, geplet en grof gesneden
60-70 gram stevige tofu, in blokjes gesneden en goed uitgelekt
100-150 gram gepelde garnalen
2 eieren
100 gram gedroogde rijstnoedels
3 eetlepels water of bouillon (optioneel)
80-100 gram bieslook, in stukjes van ± 2,5 cm gesneden
80-100 gram taugé
1 limoen, gehalveerd



De saus en noedels voorbereiden:

Meng de vissaus, tamarindepasta, bruine suiker en eventueel chilipoeder of chilivlokken in een kommetje. Week de rijstnoedels ongeveer 15-20 minuten in lauw water tot ze zacht zijn. Giet daarna af.

De basis roerbakken:

Verhit de olie in een wok op middelhoog vuur en roerbak de knoflook, sjalotten en tofu tot de tofu goudbruin kleurt. Voeg de garnalen toe en bak kort mee tot ze gedeeltelijk gaar zijn. Schuif alles naar één kant van de wok, breek de eieren in het lege gedeelte en roer ze tot kleine stukjes roerei. Meng daarna alles door elkaar.

De noedels toevoegen:

Zet het vuur iets hoger en voeg de noedels samen met de saus toe aan de wok. Roer alles goed door totdat de noedels de saus hebben opgenomen en zacht zijn geworden. Voeg eventueel 1-2 eetlepels water of bouillon toe als de noedels nog te stevig zijn.

Afmaken en serveren:

Zet het vuur laag of uit en voeg de bieslook en taugé toe. Meng kort door zodat de groenten nog licht knapperig blijven. Serveer direct en garneer eventueel met chilivlokken, gemalen pinda's en limoen.

Aroy!



Jacco

Senior Product Manager

“

Onlangs was ik op Bali en heb daar het kwartet aan Zuidoost-Aziatische kookworkshops mogen vol maken. Eerder had ik al in Chiang Mai (Thailand), Luang Prabang (Laos) en Hoi An (Vietnam) ervaring opgedaan met lokale chefs die mij het beste van hun keuken bijbrachten. Ik beschouw mezelf dan ook wel enigszins een kenner op het gebied van de Aziatische keuken en gelukkig wordt dat door mijn kinderen en andere mee-etters meestal ook gewaardeerd wanneer ik voor ze kook. Al valt er natuurlijk nog steeds een hoop te leren. Voor mijn favoriete gerecht ga ik terug naar de eerste kookworkshop ervaring in Thailand, ruim 20 jaar geleden. Ik leerde er Pad Khrapow Kai maken, een pittig gerecht met gehakte kip en Thaise basilicum. Als ik in Thailand ben en ergens eet is dit wel het gerecht dat ik het meest bestel, het liefst met een gebakken eitje on top, sunny side up. En thuis maak ik het ook graag klaar, al werd mijn laatste versie echter wel érg pittig gevonden.”

Pad Khrapow Kai uit Thailand

Ingrediënten 4 personen:

Twee eetlepels olie om in te wokken (geen olijfolie)

4-6 teentjes knoflook, gehakt

2-5 kleine Spaanse pepertjes, gehakt

1 ui, grof gesneden

*400 gram kipfilet, fijngehakt**

3 eetlepels oestersaus

2 eetlepels vissaus

2 theelepels witte suiker

Een flinke handvol blaadjes Thaise basilicum (te verkrijgen bij de toko of een Aziatische supermarkt). Thaise basilicum heeft een sterk aroma en is anijsachtig van smaak.

Pandan- of jasmin rijst voor 4 personen

Optioneel: 4 gebakken eieren



De rijst en saus voorbereiden:

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Meng ondertussen de oestersaus, vissaus en suiker in een kommetje tot een gladde saus.

De kip roerbakken:

Verhit de olie in een wok op hoog vuur. Fruit de ui samen met de gehakte rode peper en knoflook tot ze zacht zijn en licht beginnen te kleuren. Voeg de fijngehakte kip en een deel van de Thaise basilicum toe. Roerbak totdat de kip volledig gaar is.

De saus toevoegen:

Voeg het sausmengsel en de rest van de Thaise basilicum toe aan de wok. Laat alles nog ongeveer 1 minuut zacht doorsudderen zodat de smaken goed mengen.

Serveren:

Serveer het in een kom op de rijst en leg het gebakken eitje erbovenop. Eet smakelijk!

**Het wordt ook wel eens bereid met in blokjes gesneden kip, maar als je kipt fijnhakt is het toch echt veel lekkerder.*

Aroy !



Jan-Jelle

Reisbegeleider

“ Indonesië is het land om te genieten van streetfood. Aan het einde van de dag staan de ibu's (moeders) met hun zelfbereide hapjes op straat. Dat gebeurt met straateetkarretjes, in het Indonesisch Kaki Lima. De naam betekent lekker vijf benen, wat verwijst naar de twee wielen van de kar, de steunpoot en de twee benen van de verkoper.”

Perkedel Jagung/ Maiskoekjes uit Indonesië

Ingrediënten:

Maiskorrels uit blik (300 gram) uitgelekt
1 dunne prei in fijne ringetjes gesneden
100 gram bloem
2 eieren
1 sjalotje fijn gesneden
2 tenen knoflook fijn gesneden
1 centimeter kurkumawortel (of 1 theelepel koenjit gemalen)
2 fijngesneden rawit pepertjes (rood)
(optioneel) 100 gram gepelde garnalen
15 gram fijngesneden bladselderij
Zout en peper
Zonnebloemolie



Kruiden fijnmaken:

Wrijf in een vijzel de kurkumawortel en knoflook fijn tot een geurige pasta.

Het beslag maken:

Klop de eieren los met 150 ml water. Voeg daarna de bloem toe en klop tot een glad beslag. Voeg peper, zout en de fijngemalen kurkuma en knoflook toe. Meng goed door elkaar. Roer daarna de sjalot, prei, rawit en bladselderij erdoor. Voeg eventueel ook de garnalen toe. Het geheel moet een dik beslag worden. Is het te dun? Voeg dan nog wat bloem toe.

Bakken van de koekjes:

Verhit zonnebloemolie in een wadjan op middelhoog vuur. Schep steeds een flinke eetlepel van het beslag in de hete olie en bak de koekjes rustig aan beide kanten goudbruin en gaar. Bak per keer maximaal drie koekjes. Draai ze niet te snel om, anders kunnen ze breken. Let op dat het vuur niet te hoog staat, zodat ze mooi gaar worden van binnen zonder te donker te worden. Herhaal dit met de rest van het beslag.

Uitlekken en serveren:

Laat de koekjes uitlekken op een schaal met keukenpapier zodat het overtollige vet wordt opgenomen. Serveer met zoete sambal of sweet chili saus.

Selamat makan!



Joeri

Teamleider Product
& Klantenservice

“ De eerste keer dat ik pupusa's at was in El Salvador, midden in de natuur tussen vulkanen, stranden en een ongelooflijke cultuur. We maakten ze zelf op een simpele grillplaat onder een afdakje, terwijl de zon onderging. Alles viel daar samen: de plek, het eten, de mensen en het moment. Dat is precies wat El Salvador voor mij is. Prachtig!”

Pupusa's uit El Salvador

Ingrediënten (voor ±8 pupusa's):

250 g maïsmeel (of rijstmeel)

300 ml water

1 tl zout

100 g geraspte kaas

100 g gekookte bonen (fijn geprakt)

100 g chicharrón (fijnggehakt)

100 g groenten naar keuze (bijv. paprika, ui, maïs)



Voor erbij:

Curtido (ingelegde koolsalade)

Tomatensaus

Het deeg maken:

Meng het meel met het zout in een kom en voeg beetje bij beetje het water toe terwijl je blijft kneden. Ga door tot je een soepel deeg hebt dat niet plakkerig is. Laat het deeg vervolgens 5 tot 10 minuten rusten zodat het makkelijker te verwerken is.

De vulling maken:

Meng ondertussen de geraspte kaas, de fijngeprakte bonen, de chicharrón en de groenten in een kom tot een gelijkmatige en goed verdeelde vulling.

De Pupusa's vormen:

Verdeel het deeg daarna in 8 gelijke stukken en rol er balletjes van. Druk elk balletje voorzichtig plat in je hand, leg een lepel van de vulling in het midden en vouw het deeg eromheen dicht. Vorm het daarna weer voorzichtig tot een platte, ronde schijf.

Bakken:

Verhit een pan of bakplaat op middelhoog vuur en bak de pupusa's ongeveer 3 tot 4 minuten per kant. Ze zijn klaar wanneer ze goudbruin zijn en een licht krokante buitenkant hebben, terwijl de binnenkant zacht blijft.

Serveren:

Server de pupusa's warm met curtido en tomatensaus voor de beste smaak.

¡Buen provecho!



Jorieke

Impact Coördinator

“Toen ik met Sawadee op reis ging naar Zuid-Afrika proefde ik voor het eerst Bobotie en ik was meteen verkocht.

Wat ik zo leuk vind aan dit recept is dat het eigenlijk best simpel is, maar zoveel smaak heeft. De combinatie van kruidig en een tikje zoet maakt het écht anders dan wat ik normaal eet. Elke keer als ik het maak, moet ik weer even terugdenken aan die reis en hoe bijzonder het was om dit gerecht daar voor het eerst te ontdekken.”

Bobotie uit Zuid-Afrika

Ingrediënten voor 4 personen

3 el olie

30 gr boter

3 uien

100 gr rozijnen (optioneel)

1 ei

350 gr rundergehakt

3 el kerriepoeder

1 el worcestershiresaus

4 el wijnazijn

3 el chutney

6 gedroogde abrikozen

100 ml melk

2 sneetjes oud brood

Gele rijst (optioneel)

Voor de toplaag:

2 eieren

150 ml volle melk

1 snufje zout

1 mespuntje kurkuma (optioneel, maar geeft mooie kleur)

3 laurierblaadjes



Oven voorbereiden en basis:

Verwarm de oven voor op 180 graden en vet een ovenschaal in. Snij de uien en knoflook fijn. Verwijder de korstjes van het brood en laat de sneetjes weken in een diep bord met melk tot ze helemaal zacht zijn.

Gehaktmengsel maken:

Verhit olie en boter in een pan op middelhoog vuur en fruit de ui en knoflook. Voeg de kerriepoeder toe en bak dit kort mee. Voeg het gehakt toe en bak tot het gaar is. Snij de abrikozen in reepjes en voeg ze samen met zout, peper, azijn, chutney, jam, worcestershiresaus en rozijnen toe. Meng goed door elkaar en haal de pan van het vuur.

Samenstellen van de ovenschotel:

Klop 1 ei los en meng dit door het gehaktmengsel. Knijp het brood goed uit, maak het los met een vork en meng het door het gehaktmengsel. Doe alles in de ovenschaal en druk stevig aan. Klop 2 eieren los met 150 ml melk en een snufje zout en giet dit over de schotel. Leg de laurierblaadjes erop.

Bakken en serveren:

Bak de ovenschotel ongeveer 30 minuten in het midden van de oven tot hij stevig en goudbruin is. Serveer warm, traditioneel met gele rijst die je ondertussen kunt koken volgens de verpakking.

Eet smakelijk!



Karen

Reisbegeleider

“Zodra ik in Sarawak ben gaat bij mij de Nederlandse ontbijtknop om en begin ik de dag niet met een broodje of een bakje yoghurt maar met een verse kop Sarawak Laksa. Pittig en vol gezonde en lekkere ingrediënten om een goede basis voor de dag mee te leggen. Overigens kan je Sarawak Laksa op ieder gewenst moment van de dag bestellen. Dus hou je het 's morgens liever wat rustiger, dan zijn er genoeg andere momenten om deze heerlijke soep te bestellen.”

Sarawak Laksa uit Maleisisch Borneo

Ingrediënten (voor 4 personen):

250 g rijstnoedels (middelmatig dik)	1 tl korianderpoeder
400 g kipdijfilet	1 tl komijn
150 g garnalen (optioneel)	1 tl gerookt paprikapoeder
1 liter kippenbouillon	1 tl kurkuma
400 ml kokosmelk	1 el garnalenpasta (trassi) – optioneel
2 eieren	maar lekker
Laksa-pasta	2 el olie
3 sjalotten	Afmaken
3 tenen knoflook	Taugé
Stukje gember (ca. 3 cm)	Lente-ui
1 stengel citroengras	Limoen
2 rode chili's	Verse koriander
1 el sambal oelek	Eventueel gebakken uitjes



Tip: heb je weinig tijd om zelf Sarawak laksa-pasta te maken? Dan kun je deze vervangen door rode currypasta met wat extra komijn. Een klein beetje vals spelen, maar nog steeds erg lekker.

Laksa-pasta maken:

Blend de sjalot, knoflook, gember, het binnenste van het citroengras en de chili's fijn tot een gladde pasta. Verhit vervolgens wat olie in een pan en bak de pasta ongeveer 5 minuten zodat de smaken goed vrijkomen. Voeg daarna de sambal, koriander, komijn, paprika, kurkuma en trassi toe en bak dit nog 2 minuten mee tot het geheel heerlijk geurig is.

De soepbasis maken:

Schenk de bouillon bij de laksa-pasta en laat de soepbasis ongeveer 10 minuten zachtjes koken zodat alle smaken goed kunnen mengen. Voeg daarna de kokosmelk toe en roer rustig door tot een romige soep ontstaat.

Kip en garnalen bereiden:

Snijd de kip in dunne plakjes en laat deze ongeveer 5 tot 7 minuten rustig garen in de soep. Voeg vervolgens de garnalen toe en laat deze de laatste 2 minuten meekoken tot ze mooi roze en gaar zijn.

Noedels en toppings voorbereiden:

Bereid ondertussen de rijstnoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Kook de eieren hard en halveer ze. Verdeel daarna de noedels over kommen en schep de hete laksa-soep eroverheen. Garneer met taugé, lente-ui, koriander, limoen en eventueel wat gebakken uitjes voor extra crunch.

Serveren:

Voeg vlak voor het serveren nog een klein kneepje limoensap en een halve theelepel vissaus toe. Dat zorgt voor die typische diepe Maleisische smaak.

Selamat makan!



Marleen

Assistent Product
Manager

“ Brigadeiros zijn typisch Braziliaanse chocolade-fudgeballetjes die je vrijwel op elk feest tegenkomt. Op verjaardagen, bruiloften en andere vieringen horen ze er gewoon bij. Voor veel Brazilianen zijn ze daardoor sterk verbonden met hun jeugd. Brigadeiros zijn perfect voor chocoladeliefhebbers: zacht, romig en smeug van binnen, met aan de buitenkant de hagelslag die zorgt voor een kleine bite. Juist dat contrast maakt ze zo lekker en zorgt ervoor dat je er steeds weer eentje wilt pakken. Tegelijk zijn ze behoorlijk machtig, dus na een paar heb je vaak al genoeg. Ik had van verhalen gehoord hoe lekker ze zouden zijn, en er was geen woord van gelogen. Ik probeerde er eentje voor het eerst in Rio de Janeiro. Eenmaal thuis wilde ik toch eens weten hoe dit wordt gemaakt. Toen ik las hoe makkelijk het eigenlijk te maken is, en je de meeste benodigdheden gewoon in al in de kast kunt hebben staan, ben ik het zelf gaan maken. Zo'n makkelijk recept echt kan niet misgaan!”

Brigadeiros uit Brazilië

Ingrediënten

1 eetlepel boter

1 blik zoete gecondenseerde melk

2-3 eetlepels cacao poeder (ongezoet)

Chocolade hagelslag



De basis maken:

Doe de boter, de gecondenseerde melk en het cacao poeder in een steelpan. Verwarm dit op middellaag vuur. Het is belangrijk om het mengsel voortdurend te blijven roeren met een spatel of houten lepel, zodat het niet aanbrandt. Terwijl je roert, dikt het mengsel langzaam in.

Indikken:

Het mengsel is klaar wanneer het dik en glanzend is en je met de lepel een duidelijke streep over de bodem van de pan kunt trekken. Dit duurt ongeveer 8 tot 12 minuten. Giet het daarna in een bakje of schaalpje en laat het volledig afkoelen.

Balletjes rollen:

Zodra het mengsel is afgekoeld, wordt het steviger van structuur. Vet je handen in met een beetje boter en rol er kleine balletjes van. Rol de balletjes vervolgens door een schaalpje met chocoladehagelslag, zodat deze aan de buitenkant blijft plakken.

Voor extra variatie kun je de hagelslag vervangen door kokosrasp.

Bom appetite!



Michelle

Event Coördinator

“Ei Asado is veel meer dan barbecueën: het is een essentieel onderdeel van de cultuur in Argentinië. In dit land draait het om samenzijn, eenvoud en respect voor het vlees. Grote stukken rundvlees worden langzaam gegaard boven houtskool of open vuur, vaak alleen met zout gekruid, zodat de pure smaak behouden blijft.

Chimichurri vormt de frisse tegenhanger met peterselie, knoflook, azijn en olijfolie, en zorgt voor balans zonder te overheersen. Deze combinatie van puur gegrild vlees en kruidige frisheid is kenmerkend voor de Argentijnse keuken.

Die verbondenheid heb ik zelf ervaren op een ranch in Argentinië, waar we het vlees van de asado deelden aan één lange tafel met eigenaren, personeel en andere gasten. Een bijzonder moment dat een unieke inkijk gaf in hun leven en gastvrijheid.”

Asado Steak met Chimichurri uit Argentinië

Ingrediënten

2 tenen knoflook
 15 g verse platte peterselie
 1 el gedroogde oregano
 1 tl chilivlokken
 1 tl gerookte-paprikapoeder hot
 6 el zonnebloemolie
 3 el rodewijnazijn
 3 el water
 ½ tl zeezout
 4 entrecote



Barbecue voorbereiden:

Steek de barbecue aan en bereid deze voor op directe hitte.

Chimichurri maken:

Hak de knoflook en peterselie fijn en meng met de oregano, chilivlokken, paprikapoeder, 5/6 van de olijfolie, de azijn en het water. Breng op smaak met zout en peper en laat de saus even staan zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Het vlees voorbereiden:

Dep het vlees droog met keukenpapier. Bestrijk met de rest van de olijfolie en kruid rondom met zout en peper. Grill het vlees ongeveer 4 minuten voor medium rare, en keer halverwege. Haal van de barbecue en laat 5 minuten losjes afgedekt met aluminiumfolie rusten.

Serveren:

Snijd het vlees tegen de draad in in plakjes. Verdeel er een beetje chimichurri over en serveer de rest apart erbij.

Tip:

Serveer de steak met een frisse salade en een rode wijn uit de regio voor de echte Argentijnse beleving.

¡Buen provecho!



Sophia

Product Manager

“Ik heb dit gerecht meerdere keren gegeten tijdens mijn reis met Sawadee door Kirgizië. Het werd vaak geserveerd in homestays en yurts, klaargemaakt door de vrouw des huizes. Het doet me vooral denken aan een avond waarop we met de hele groep in een gezamenlijke yurt aten terwijl het buiten sneeuwde, een heerlijke maaltijd om weer helemaal van op te warmen.”

Beshbarmak uit Kirgizië

Ingrediënten

800 g rundvlees of lamsvlees (bijv. riblappen, sukade of schouder)

1,5 liter water

2 theelepels zout

1 laurierblad

5-6 zwarte peperkorrels

Brede eiernoedels

2 grote uien

Versgemalen peper



Vlees garen:

Laat het vlees 2 tot 3 uur zachtjes koken in water met zout en specerijen, tot het boterzacht is. Haal het vlees uit de pan en gebruik de smaakvolle bouillon om de noedels in te koken. Kook de noedels kort in de bouillon tot ze gaar zijn.

Opmaak voorbereiden:

Snijd het vlees in grove stukken en meng de dingesneden uien met een beetje warme bouillon, zodat ze licht garen en zachter worden van smaak.

Serveren:

Leg de noedels op een grote schaal, verdeel het vlees erover en schep de uien er bovenop. Serveer met extra bouillon apart.

Tamagynyz tattu bolsun!



Yara

Stagiaire Marketing & Communicatie

“Tijdens mijn 14-daagse Sawadee-reis door Marokko bezocht ik Casablanca, Chefchouaen, het Atlasgebergte, Fes, de Erg Chebbi woestijn, Marrakech en Essaouira. Elke plek was uniek en had zijn eigen sfeer, maar het eten was overal herkenbaar. Zaalouk was vaak een onderdeel van het voorgerecht, samen met brood en andere kleine gerechten, tijdens een typisch Marokkaans diner. Daardoor is het voor mij een herkenbare smaak en herinnering geworden aan deze bijzondere reis en alle mooie dingen die ik onderweg heb meegemaakt.”

Zaalouk uit Marokko

Ingrediënten

1 aubergine
1 tomaat
2 teentjes knoflook
3 el olijfolie
1 tl harissa
1 tl komijn
1 tl paprikapoeder
3 st. pikante rode pepers
10 kalamata olijven



Aubergine roosteren:

Snijd het groen van de aubergine af en prik er een paar keer in met een vork. Zet je gasfornuis aan en leg de aubergine direct op het vuur. Laat 'm rondom zwart blakeren tot de binnenkant helemaal zacht is. Dit duurt ongeveer 10 minuten.

Aubergine verwerken:

De buitenkant is nu zwart en hard. Schraap die eraf. Snijd het zachte vruchtvlees eventueel nog wat fijner zodat je een smeelige structuur krijgt. Snijd ondertussen de tomaat in stukjes en pers de knoflook.

Basis bakken:

Verwarm 1 eetlepel olijfolie in een koekenpan. Fruit de knoflook op laag vuur ongeveer 1 minuut, zodat hij niet verbrandt maar wel geur afgeeft. Voeg daarna de tomaat en aubergine toe, samen met de harissa, komijn en paprikapoeder. Bak dit 2 minuten op middelhoog vuur en prak alles ondertussen een beetje fijn met je lepel of spatel.

Smaak opbouwen:

Snijd de rode pepers fijn en voeg ze toe voor wat extra pit. Zet het vuur laag en laat het geheel nog 5-10 minuten rustig sudderen. Voeg een klein scheutje water toe als het te droog wordt.

Afmaken:

Ontpit de Kalamata olijven, snijd ze in kleine stukjes en roer ze er op het laatste moment doorheen. Zo blijven ze lekker fris en stevig. Heerlijk met brood, pita of naan om te dippen!

Tip:

Wil je het wat makkelijker maken? Je kunt de aubergine ook in de oven grillen op 260 °C. Prik hem dan alleen in en laat hem ongeveer 45 minuten zacht worden.

Bismillah!



Yolan

Allround Marketeer & Vormgever

“ Dit recept heb ik voor het eerst gemaakt tijdens mijn Sawadee-reis naar Vietnam. Als echte springroll-liefhebber vond ik het extra speciaal om dit zelf te leren bereiden. Ik heb dit recept geleerd tijdens een kookcursus in Hoi An, het zijn dus de echte Vietnamese gefrituurde springrolls!”

Fried springrolls uit Vietnam

Ingrediënten voor 8 porties

Vulling springrolls

100 gram varkensgehakt

20 gram vermicelli noedels

20 gram judasoorpaddenstoel

20 gram shiitake

20 gram wortel (geraspt in lange dunne reepjes of julienne gesneden)

20 gram taugé

20 gram papaya (geraspt in lange dunne reepjes of julienne gesneden)

20 gram yamboon (geraspt in lange dunne reepjes of julienne gesneden)

1 ei

Vissaus (naar smaak)

Peper (naar smaak)

Zout (naar smaak)

8 vellen rijstpapier

Saus

60 ml vissaus

50 gram suiker

32 gram gehakte knoflook

30 gram gehakte chili

300 ml water

31 gram limoensap



Vulling

Week de vermicelli noedels en de judasoor tot ze zacht zijn. Snijd alle ingrediënten ongeveer 1 cm lang. Mix de ingrediënten vervolgens met het gehakt. Mix vervolgens het ei door het gehaktmengsel en voeg vissaus, peper en zout toe naar smaak.

Voor de saus

Mix in een kom de limoensap, gehakte chili, gehakte knoflook met elkaar. Mix in een andere kom de suiker, water, vissaus. Voeg het mengsel van suiker, water en vissaus vervolgens toe aan de kom met limoensap, chili en knoflook.

Springrolls rollen

Maak je rijstvel nat (bijvoorbeeld door beide kanten te nat te sprayen). Schep wat vulling in je rijstvel iets onder het midden. Vouw de buitenkanten naar binnen en rol het vel op. Frituur de springrolls vervolgens tot ze goud bruin zijn. Snij ze eventueel door midden.

Ăn ngon mieng nhé!

SAWADEE
vakanties voor reizigers