

Mu Daeng

Nieuwe Ami Saisonnier



Met de toetreding tot Les Amis Saisonnier is er voor Mu Daeng een grote droom in vervulling gegaan. Deze Grande dame van de Thai Cuisine werd toegelaten tot deze illustere club tijdens de laatste editie van Folie Culinaire in oktober 2019 in het MECC.

Haar woonplaats is inmiddels Schilde, waar ze ook haar Thai Culinary Academy heeft gevestigd. Mu Daeng, ofwel Sirinthorn Tapwongs zoals haar officiële naam luidt, werd in 1984 geboren in het noordoosten van Thailand, niet ver van Laos. Ze groeide er op met haar vader, moeder en broertje in een bakkerij die 7 dagen per week het brood bakte voor de gemeenschap en die uiteindelijk ook de gelden voortbracht waardoor Mu Daeng kon gaan studeren. “Het systeem is vergelijkbaar met dat in Amerika”, zegt Mu Daeng.



“Tot je achttiende ga je naar de middelbare school, waarna je een beroep kunt gaan leren. Ik heb een opleiding hotelmanagement gedaan. Na mijn achttiende wilde ik graag verder studeren, maar geld was er thuis niet. Dus besloot ik om de richting van het hotelwezen te kiezen. Het was niet altijd makkelijk. Vanaf mijn negende was ik al van huis weg. Altijd zat ik op een internaat omdat de scholen in de grote steden waren gevestigd. Na mijn middelbare school wilde ik zoals gezegd graag verder studeren, maar dat kostte ongeveer twintigduizend dollar per jaar. Mijn ouders verkochten alles wat ze hadden, huizen, land en andere bezittingen om voor mij een goede toekomst te voorzien.” Ze trok naar Bangkok om stages te doen bij grote internationale ketens als nH en Sofitel. “Daar leerde ik iemand kennen die me adviseerde om te stoppen met mijn school en een opleiding te volgen bij Mandarin Oriëntal.” Wat volgde, was een

zware opleidingsperiode van drie jaar, waarbij zeven dagen per week gewerkt moest worden. De chef had namelijk het principe van herhaling: quantity before quality. Veel herhaling van werkzaamheden om de skills van de oorspronkelijke Thai Cuisine in de vingers te krijgen. “Mandarin Oriental is een befaamde opleiding en betekent voor de rest van je leven een baangarantie, totaan je pensioen. Er wordt in vergelijking met andere beroepen ook goed betaald. Maar let op, voor ieder jaar opleiding moet je na afloop ook echt twee jaar bij hen blijven werken, want anders moet je je opleiding in zijn geheel terugbetalen. De reputatie van het hotel is onomstotelijk. In het koninklijk paleis hebben ze hun eigen koks en keukens, maar als er een banket of staatsbezoek is, zal de catering altijd door het Mandarin Oriental worden gedaan.” Na haar opleiding van drie jaar was Mu Daeng zeker nog niet klaar. De ambitieuze dame besloot

om er nog een jaar opleiding aan vast te plakken om een echte Thai Chef te worden, dit in tegenstelling tot veel van haar collega's die gewoon aan het werk wilden gaan.

Naar het buitenland

Toen de nieuwbakken Thai chef haar studies beëindigd had en aan het werk wilde, moest ze eerst verplicht een jaar in het buitenland werken. Zo kwam ze in België terecht, in Diegem bij nH. Terwijl ze er werkte, volgde ze tevens een opleiding Europees Koken bij Coovi in Anderlecht. Toen ze daarmee klaar was, maakte ze de overstap naar Hof van Cleve van Peter Goossens in Kruishoutem. *“Ik had een met de hand geschreven brief gestuurd en werd binnen een dag gebeld door toenmalig chef Michael Vrijmoed. Als enige vrouw tussen al die mannen kreeg ik de kans om veel bij te leren. Het was hard werken en Peter was geen makkelijke chef, het moest altijd perfect zijn. Voor mij was het echter een fantastische ervaring. Voor het eerst hoefde ik geen zeven dagen per week te werken en had ik af en toe vrije tijd. In het begin wist ik niet wat ik ermee aan moest.”* Ondertussen leerde Mu Daeng haar huidige levenspartner kennen en besloot ze om niet meer naar Thailand terug te keren. *“Ik heb zes maanden bij Hof van Cleve gewerkt en wilde weer dichterbij mijn opleiding staan. De tijd bij Mandarin Oriental en het traject wat ik daar had doorlopen, was doorspekt van allerlei tradities en methodieken die ik niet kwijt wilde raken. Een echte opleiding in dat kader bestond er in België niet en daar lag toch mijn grote passie. Samen met mijn man ben ik op zoek gegaan naar een geschikte locatie.*

We kwamen terecht in Schilde, nota bene op de oude locatie van de Saisonnier redactie. Alles was er voorhanden, voldoende ruimte plus een professioneel ingerichte keuken. Hier was ik thuis!

Werken aan de toekomst

Ondertussen heeft Mu Daeng haar draai gevonden in Schilde, maar makkelijk was het niet. Ze staat er alleen voor en heeft naast de clinics die ze geeft ook een afhaal met Thaise specialiteiten. Inmiddels is dat al uitgegroeid tot een heus restaurant en is er afgelopen jaar nog een Thaise afhaal in Brasschaat bijgekomen. *“Ik begon met puur alleen de clinics, maar dat bleek in de eerste zes maanden geen succes. Ik had bijna geen werk en besloot toen om mijn gerechten ook voor afhaal beschikbaar te stellen. Van daaruit kwam er ook een restaurant en hebben we nu meer financiële draagkracht. Ik houd van duidelijke en doorspekte smaken. Natuurlijk moet er balans zijn, maar dat komt vanzelf in de gerechten als je de tradities in de recepturen in ere houdt. De Thaise gerechten die ik maak zijn allemaal zeer traditioneel in de basis en gemaakt met echte Thaise ingrediënten. Dat is de basis waarvan we willen vertrekken bij Mu Daeng. Zo is er in elk Thais huishouden ook een traditionele rolverdeling. De mannen zijn bij ons verantwoordelijk voor het geld en de vrouwen voor het huishouden. De maaltijd wordt altijd voorzien van mooie versieringen in de vorm van bloemen of foodcarving.”* De rijke families hadden daar altijd slaven voor in huis. Op het platteland is dat wat bescheiden, maar in alle bescheidenheid net zo belangrijk. De goedlachse dame van vandaag is een echte autoriteit op haar gebied. Regelmatig doet de Thaise ambassade een beroep op haar. *“Ik vind het heerlijk om demonstraties te geven en mijn kennis door te geven. Het doet me denken aan mijn opleiding in Thailand en herinnert me constant aan mijn uiteindelijke doel, het doorgeven van mijn kennis hier bij Mu Daeng.”*

MU DAENG

Picardiëlaan 22, Schilde
Tel. 0032/3 464 05 50
www.mudaeng.be

Miang Kham (koninklijk hapje)

Dit is een traditioneel Zuid-Oost Aziatisch hapje, vooral voorkomend in Thailand en Laos. Ooit werd het geïntroduceerd bij het Siamese hof van Koning Rama V door prinses Dara Rasmi. Miang Kham bestaat hoofdzakelijk uit bladeren van verse en rauwe Piper Sarmetosum. Die bladeren worden manueel individueel gevuld met geroosterde kokosnootschilfers en de volgende fijngesneden ingrediënten:

In blokjes gesneden sjalot, in stukjes gesneden verse kleine rode of groene chili pepers rawit stijl, in blokjes gesneden gember, in kleine blokjes gesneden limoen met schil, fijngehakte geroosterde pinda's, in blokjes gesneden gerookte tijgernaal.

De bladeren kan men dan vullen met verschillende van deze ingrediënten en in de vorm van een klein puntzakje vouwen. Vervolgens voegt men er bovenop wat dipsaus bij. Men eet vervolgens het hele zakje in een keer als een hapje. Voor de dipsaus wordt palmsuiker met wat water verhit. Hieraan wordt fijngesneden gember, citroengras, vissaus, een beetje garnalenpasta en gemalen pinda's toegevoegd. Dit wordt gekookt tot een kleverige brij die na afkoelen klaar om te serveren.



Groene curry met rundvlees en Thaise aubergines

Ingrediënten: 1 l kokosmelk, 600 g gegrilde en in reepjes gesneden ossehaas, 200 g brunoise van Thaise aubergine, 60 g groene currypasta, 50 g arachideolie, 75 g vissaus, 85 g palmsuiker, 4 g zout, julienne van 5 limoenblaadjes, 10 g fijngesneden Thaise groene peper, fijne julienne van 1 rode peper, 30 g Thais basilicumblad.

Verhit de olie in de pan en bak de currypasta aan onder regelmatig roeren. Voeg de kokosmelk toe en laat 2 minuten doorkoken. Voeg nu de vissaus, palmsuiker, zout en limoenblad toe, roer goed door en laat 2 à 3 minuten doorkoken. Voeg de aubergines toe en laat meekoken. Serveer het lauwwarme rundvlees op een schaal en lepel er de groene curry bij. Garneer het gerecht met de basilicum, groene en rode peperjulienne.



Viskoekjes met chili en zoetzure chilisaus

Voor de viskoekjes: 400 g visgehakt, 7 g gehakte kaffirlime leaves, 10 g gehakte basilicum, 2 el rode currypasta, 30 g ei, 3 el vissaus, 80 g fijngesneden boontjes, frituurolie.

Voor de chilisaus: 500 g rietsuiker, 312 g blanke azijn, 23 g zout, 50 g sambal oelek.

Meng alle ingrediënten voor de viskoekjes en vorm kleine koekjes. Verhit de olie tot 180°C en frituur ze gelijkmatig bruin. Meng voor de chilisaus de rietsuiker, azijn en zout en breng aan de kook. Voeg nu de sambal toe en laat 2 à 3 minuten doorkoken. Serveer koud bij de viskoekjes.





Massaman kipcurry

Ingrediënten: 1 l kokosmelk, 2 el olie, 600 g dijfilet van kip, 4 el massaman currypasta, 5 el vissaus, 5 el palmsuiker, 1 el tamarindesap, 2 g zout, 100 g gefrituurde brunoise van aardappel, 50 g brunoise van sjalot, 2 g kardamompoeder, 1 g komijnpoeder, 2 el geroosterde pinda's.

Verhit de olie en bak al roerend de currypasta. Voeg de helft van de kokosmelk toe en verwarm op een laag vuur. Voeg de aardappelen toe en laat 5 minuten doorkoken. Voeg nu de resterende kokosmelk toe met de vissaus, palmsuiker, tamarindesap, zout, sjalot, pinda en specerijen. Laat 5 minuten doorkoken. Breng de kip op smaak en grill gaar. Snijd fijn, voeg toe aan de curry en serveer direct. Bestrooi met pinda's.





Phad prik khing mu dad diew

Dit is zongedroogd varkensvlees met rode chili en bonen.

Ingrediënten: 50 g kokosmelk, 1 el arachideolie, 20 g fijne reepjes lesser galangal, 2 el rode currypasta, 1 el palmsuiker, 1 el vissaus, 150 g gegaarde en in stukjes gesneden bonen, julienne van 1 rode peper, 10 verse groene Thaise peperbolletjes, Thaise basilicum, gedroogd varkensvlees.

Verhit de olie in een wok en bak de currypasta op een matig vuur. Voeg kokosmelk, vissaus en palmsuiker toe, meng goed en voeg nu de boontjes, lesser galangal, gedroogd varkensvlees, peperbolletjes en limoenblad toe. Schep in een kom of bord en garneer met rode peper en basilicum.

