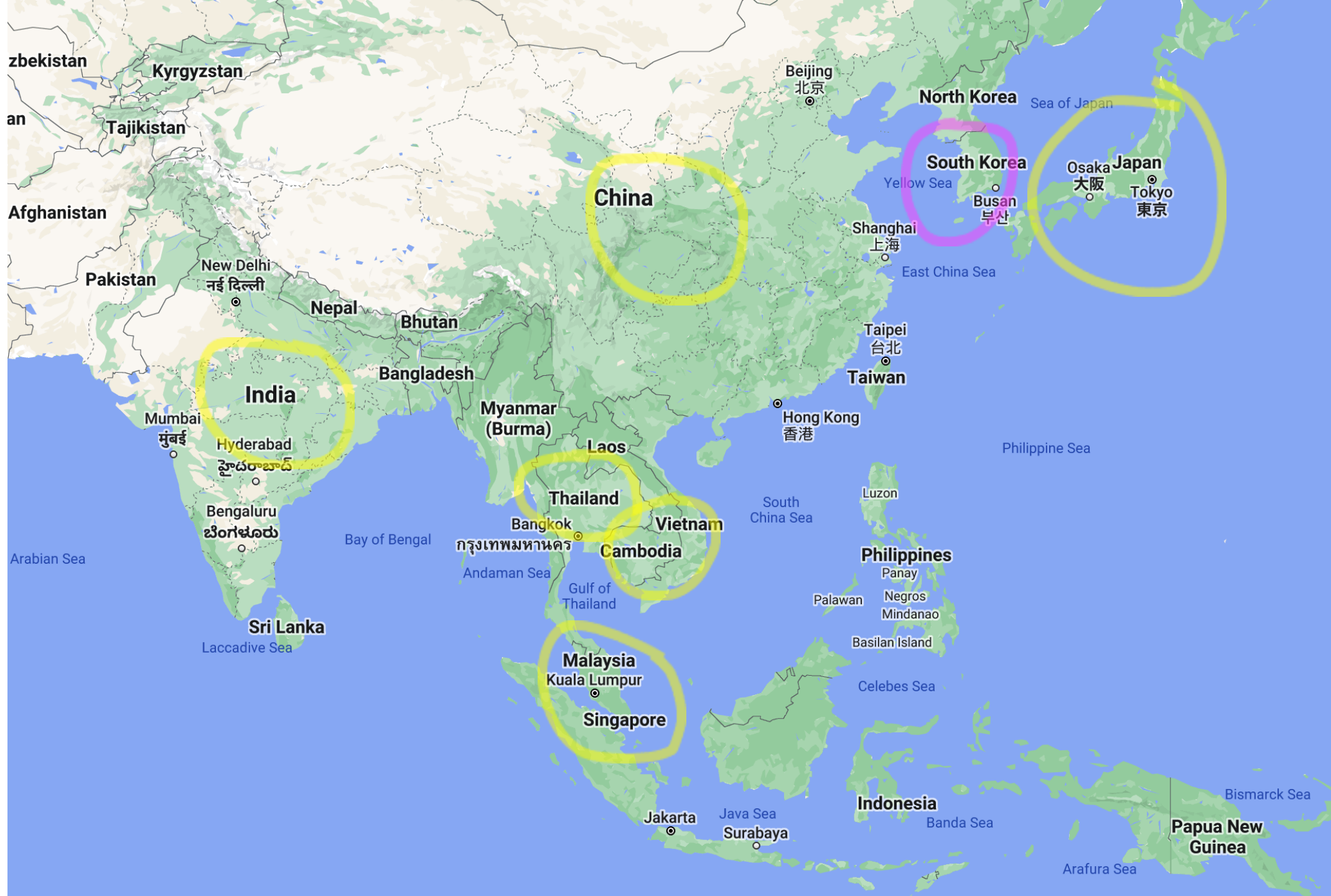


# De Koreaanse keuken

Culinair Genootschap Dow



- Korean versus

- Malaysia
- Indonesia
- India
- Vietnam
- Cambodia
- Thailand

- Japan
- China



Tafel gedekt met Koreaanse gerechten

De **Koreaanse keuken** is gebaseerd op [rijst](#), [groenten](#), [vis](#), [zeewier](#) en [tofoe](#) (*dubu* in het Koreaans). Typische Koreaanse maaltijden staan bekend om het grote aantal bijgerechten ([banchan](#)) die [rijst](#), [soep](#) en [kimchi](#) (gefermenteerde groenten) vergezellen. Drie, vijf en soms wel twaalf bijgerechten worden geserveerd, afhankelijk van de gelegenheid. Koreaans eten verkrijgt zijn smaak door combinaties van [sesamolie](#), [sojapasta](#), [sojasaus](#), [zout](#), [knoflook](#), [gembe](#) [r](#) en, het belangrijkste ingrediënt, [chilipepers](#) (*Gochujangsaus*), die de speciale pittige smaak geven.



"Lok Lok" op Gurney Drive, Penang

De Maleise keuken wordt sterk beïnvloed door de Chinese en Indiase keuken. Traditionele Chinese gerechten hebben hier extra aroma's meegekregen met kerrie en **chillies**



De Indonesische keuken heeft onder invloed gestaan van de Chinese, de Indiase, de Arabische en ook de Nederlandse keuken. Elk heeft zijn bijdrage geleverd aan de grote verscheidenheid aan gerechten in de Indonesische keuken. In vrijwel ieder gerecht wordt gebruikgemaakt van uien, knoflook en sambal of lomboks en soms ook gefermenteerde garnalen, trassie.



Onder de **Indiase keuken** verstaat men de verschillende keukens van India. India kent een grote verscheidenheid aan etnische, maatschappelijke en religieuze bevolkingsgroepen (hindoeïsme, islam), wat zijn weerslag heeft op de Indiase keuken. Zo wordt er veel gebruikgemaakt van verschillende soorten rijst, granen, aardappelen, groenten, specerijen en verse kruiden die tot *garam masala's* (kerriemengsels) gemalen worden, met o.a. **cayennepeper**.





Een moderne Vietnamese familiemaaltijd met gerechten bij elkaar gerangschikt in een rond dienblad.

De **Vietnamese keuken** is gebaseerd op mengsels van kruiden en specerijen en kookmethoden, als ook gebaseerd op een reeks eetgewoonten die specifiek zijn voor het Vietnamese volk. De geschiedenis van de keuken in [Vietnam](#) is onlosmakelijk verbonden met de geschiedenis van het land; bezetting door China, Frankrijk (1860-1954), en de VS (1960-1975). Elk van deze landen bracht hun gewoonten en technologieën mee bij de voedselproductie. Specerijen van Vietnamese oorsprong worden heel vaak gebruikt, zoals:

- Veel aromatische [kruiden](#) zoals [Ocimum](#) , [Perilla frutescens](#) , [Elsholtzia ciliata](#) , [dille](#) , [Eryngium foetidum](#) , basilicum, marjolein, ui, komijn, etc.
- Specerijen zoals peper, citroengras, sjalotten, knoflook, gember, citroen of jonge citroenblaadjes, [Chinese lente-ui](#)
- Gefermenteerde sauzen, zoals [garnalenpasta](#) (gezouten garnalen), azijn of bitter snoepjes, kokos ..., en
- Vissaus ( [nuoc-mâm](#) ) wordt heel vaak gebruikt om de smaak van gerechten te verbeteren, net als [sojasaus](#) .

De keuken van Cambodja staat niet bekend als heel bijzonder. Dit komt deels door de Rode Khmer. Hele generaties zijn door hen uitgemoord en recepten werden dus niet overgedragen van moeder op dochter. Om deze reden zijn de gerechten vrij simpel.

Ook zijn veel gerechten afgekeken van [Thailand](#) en [Vietnam](#). Deze worden in [Cambodja](#) iets minder gekruid en gevarieerd, en iets zuurder geserveerd.



Feestmaal in **Uttaradit**, Noord-Thailand



De **Thaise keuken** is niet homogeen. Wat de verschillende regionale keukens van Thailand met elkaar verbindt is dat zij de vijf fundamentele **smaksensaties** met elkaar proberen te verenigen in één maaltijd, en soms ook binnen één gerecht: heet (**pittig**), **zuur**, **zoet**, **zout** en (optioneel) **bitter**.

Ook het enthousiaste gebruik van grote hoeveelheden verse kruiden in gerechten is wat de regionale Thaise keukens verbindt en onderscheidt van vele andere keukens.



Traditionele Japanse gerechten



**Wasabi** is een scherpe **specerij** uit de **Japanse** keuken, die vaak gebruikt wordt bij **sushi**- en andere visgerechten. De plant waarvan wasabi vervaardigd wordt, is de *Wasabia japonica*, die 20 tot 60 cm hoog wordt. De **wortelstok** is ongeveer 30 cm lang en 3-5 cm dik.

- De noordelijke **Jing-keuken** en de **Mongoolse keuken** is nog al neutraal.
- De westelijke **Chuan-keuken** wordt gekenmerkt door sterk gekruide gerechten. In de gerechten van deze streek zitten vaak **chilipepers** en **szechuanpeper**.
- De zuidelijke **Yue-keuken** met vnl. zoetzure accenten,
- De oostelijke **Shanghai-keuken** is de bekendste; wordt gekenmerkt door granen (rijst/tarwe), met zeevruchten zoals garnaal en krab. De keuken hier heeft een zoete toets.



Chinese gerechten



## Koreaans diner – 30 (KoZ) oktober

1. Amuse Soseuwa Hamkke Hangug Bulkkoch
2. Eerste voorgerecht Saengseon Paekiji - Soseu poham
3. Tweede voorgerecht Gimchileul Gyeotdeul-in jag-eun Hangugsig Beogeo
4. Tussengerecht Hangug Saengseon Supeu
5. Hoofdgerecht Yangnyeom-tongdak, Cheong-gyeongchae, Bulgogi, Oi-Muchim en Jeol-in mu
6. Het Koreaanse diner wordt dan afgesloten met  
Misopieo - Geom-eunkkae Aiseukeulim-eul Gyeotdeul-in  
Miso Kalamel Soseuui Bae jolim

## Koreaans diner – 30 (KoZ) oktober

1. Amuse Soseuwa Hamkke Hangug Bulkkoch  
**Koreaanse vlammetjes met sausje [Ellen]**
2. Eerste voorgerecht Saengseon Paekiji - Soseu poham  
**Vispakketje - met een sausje [Fred]**
3. Tweede voorgerecht Gimchileul Gyeotdeul-in jag-eun Hangugsig Beogeo  
**Een kleine Koreaanse Hamburger met Kimchi [Annelies]**
4. Tussengerecht Hangug Saengseon Supeu  
**Koreaanse vissoep [Hennie]**
5. Hoofdgerecht Yangnyeom-tongdak (**kippendijen in zoetpittige saus**) [Gert],  
Cheong-gyeongchae (**Paksoi**),  
Bulgogi (**Bulgogi van biefstuk**) [Marga]  
Oi-Muchim (**komkommer-salade**) en Jeol-in mu (**Ramenas-salade**)
4. Het Koreaanse diner wordt dan afgesloten met Misopieo  
Geom-eunkkae Aiseukeulim-eul Gyeotdeul-in Miso Kalamel Soseuui  
Bae jolim (**Misopeer - gestoofde peer in miso-karamelsaus met zwart  
sesamijs**) [Nel]



## Koreaans diner – Technisch Koken, woensdag 26 oktober

1. Amuse - Koreaanse vlammetjes met sausje
2. Eerste voorgerecht - vispakketje - met een sausje
  - Op de **woensdag** gaan we een vispakketje maken met een sausje! – [Fred] (Al)
3. Tweede voorgerecht - Een kleine Koreaanse Hamburger met Kimchi.
  - Kimchi gaan we op de **woensdag** bereiden – [Marga] (Cees, Gerard)
4. Tussengerecht - Koreaanse vissoep
  - Op de **woensdag** gaan we een Oosters soepje maken! (Voorbereiding Koreaanse vissoep - [Hennie] (Erik, Diana) ; Oosters Lemongrass-Coconut soepje – [Gert] (Els) + gebakken kleeftalletjes! – [Annelies] (Jacques)
5. Hoofdgerecht - Dit wordt een verzameling van kleine gerechtjes gebaseerd, t.w., Yangnyeom-tongdak (kippendijen in zoetpittige saus), een groentekeuze (Paksoi of Kimchi), wat Bulgogi van biefstuk met zoete ketjap, en twee salades Oi-Muchim (komkommer-salade) en Jeol-in mu (Ramen-salade).
  - Op de **woensdag** gaan we de Jeol-in maken! [Ellen] (Wim, Hans)
6. Het Koreaanse diner wordt dan afgesloten met Misopeer - gestoofde peer in miso-karamelsaus met zwart sesamijs.
  - Op de **woensdag** gaan we ook ijs bereiden om meer leden te leren omgaan met de ijsmachines! – [Nel] (Jan, Ab)

## Koreaans diner – Koken op Zondag, zondag 30 oktober

1. Amuse - Koreaanse vlammetjes met sausje – [Ellen] (Marjan)
2. Eerste voorgerecht - vispakketje - met een sausje – [Fred] (Diana, Cees)
3. Tweede voorgerecht - Een kleine Koreaanse Hamburger met Kimchi [Annelies] (Gerard, Adri)  
- Kimchi (dit hebben we afgelopen woensdag bereid)
4. Tussengerecht - Koreaanse vissoep [Hennie] (Henk, Vera)
5. Hoofdgerecht - Yangnyeom-tongdak, Oi-Muchim [Gert], (Frank)  
- De Jeol-in mu hebben we afgelopen woensdag gemaakt  
- Bulgogi & Paksoi [Marga] (Ab, Al)
6. Nagerecht - Misopeer in miso-karamelsaus met zwart sesamijs [Nel] (Jan, Erik)