

THAI COOKING

VI. Rice Soup with Fish



Text and photo by Chucheep (Teak) Chimsunchart
& Olivier S. G. Pauwels

Voici la sixième recette d'une série dédiée à la cuisine thaïlandaise traditionnelle que l'on peut préparer à base d'éléments disponibles à Gamba. Comme les précédentes, elle maximise l'emploi d'ingrédients locaux. Le nom thaïlandais de cette recette est 'khao tom pla' (*khao* signifie riz, *tom* signifie bouilli et *pla* poisson).

Ingredients pour 4 personnes

- 300 g de riz thaïlandais
(*Plaines, Economat*)
- 1,5 l d'eau
- 400 g de filet de poisson
(Rouge ou Bar)
(*Plaines, Mayonami*)
- 1/2 cuiller à café de sel
- 1/2 cube de Maggi
(*Plaine, Economat, Mayonami*)
- 1 cuiller à café de sauce
de poisson (*Economat*)
- 1 cuiller à soupe de coriandre
haché (*fermes, Economat*)
- 1 cuiller à soupe de ciboulette
hachée (*Economat, Plaines*)
- 2 cuillers à soupe d'ail frais
(*Plaines, Economat*)
- 4 cuillers à café de vinaigre
(*Plaines, Economat*)
- 4 pincées de poivre moulu
(*Plaines, Economat*)
- Huile de cuisson
(*Plaines, Economat, Mayonami*)

Here is the sixth recipe of a series dedicated to the traditional Thai food that can be prepared based on ingredients available in Gamba. Like the former ones, it aims to maximise the use of local products. The Thai name of this recipe is 'khao tom pla' (*khao* means rice, *tom* means boiled, and *pla* fish).

Ingredients for 4 persons

- 300 g of Thai rice
(*Plaines, Economat*)
- 1.5 l of water
- 400 g of fish fillet (Red Snapper
or Bar) (*Plaines, Mayonami*)
- 1/2 tea spoon of salt
- 1/2 cube of Maggi
(*Plaine, Economat, Mayonami*)
- 1 tea spoon of fish sauce
(*Economat*)
- 1 tablespoon of finely sliced
coriander (*fermes, Economat*)
- 1 tablespoon of finely sliced
spring onion (*Economat, Plaines*)
- 2 tablespoons of fresh garlic
(*Plaines, Economat*)
- 4 tea spoons of vinegar
(*Plaines, Economat*)
- 4 pinches of ground pepper
(*Plaines, Economat*)
- cooking oil
(*Plaines, Economat, Mayonami*)

Préparation

Rincez le riz et faites-le cuire dans l'eau dans une marmite; il devra bouillir pendant 20 minutes. Hachez l'ail et faites-le frire dans un peu d'huile. Coupez le filet de poisson en cubes. Mettez les cubes de poisson dans le riz bouilli et laissez bouillir pour encore 5 minutes, en tournant quelquefois avec une cuiller. Ajoutez le Maggi, le sel et la sauce de poisson et mélangez bien tous les ingrédients. Servez chaud dans quatre bols individuels. Juste avant de servir, ajoutez la ciboulette hachée, le coriandre haché, l'ail frit, une pincée de poivre et une cuiller à café de vinaigre sur le dessus de chaque bol.

Plusieurs des recettes précédentes de Teak et Olivier sont disponibles sur le site www.pauwelsolivier.com

Preparation

Rinse the rice and warm it in water, it has to boil for 20 minutes in a pot. Slice the garlic and fry it in a bit of cooking oil. Slice the fish fillet into cubes. Drop the raw fish cubes into the boiled rice in the pot. Let it boil for five more minutes, stirring a few times with a spoon. Add the Maggi, salt, fish sauce, stir to mix all ingredients. Serve hot in four individual bowls. Just before serving, add sliced spring onion, sliced coriander, fried garlic, a pinch of pepper and a spoon of vinegar on the top of each bowl.

Several of the former recipes by Teak and Olivier are available on the website www.pauwelsolivier.com

