

Chillipepers.NL

Inhoud

Artikelen

Inleiding	1
Verzorging van planten en vruchten	1
Ziektes, insecten & aantastingen	2
Peper wetenswaardigheden	2
Pepersoorten	3
Wilde soorten	3

Pepers bereiden **8**

Sauzen	8
Recepten	9
Bronnen	12
Nederlandstalige Links	12

Referenties

Paginabronnen en auteurs	13
--------------------------	----

Paginalicenties

Licentie	14
----------	----

Inleiding

Het initiatief voor dit wikibook komt van forumleden van chillipepers.NL. Dit forum staat vol met informatie over een veelzijdigheid aan onderwerpen over het kweken en eten van chilipepers. In dit wikibook proberen we alle antwoorden, informatie en ervaringen uit op het forum geplaatste draadjes (vragen op onderwerp) te stroomlijnen tot één informatief en vooral bruikbaar handvat bij het succesvol en met plezier telen van chilipepers. Van iedereen, voor iedereen!

Chilipepers kweken is een leuke, een relatief eenvoudig en goedkope, maar vooral veelzijdige hobby voor mensen van jong tot oud mét en zonder groene vingers. Je kan je uitleven met het kweken van milde chillipepers tot het kweken van de heetste soorten ter wereld op je vensterbank, in je tuin, op je balkon, in de kas/serre, maar ook binnen op zolder of in een lege kast. Je kan je planten kweken in potten, in de volle grond, maar bijvoorbeeld ook op hydrocultuur (hydroponics) en afgeleiden hiervan.

Kweken is één, maar eten is twee. Naast kweekinformatie vindt je hier dus ook allerlei recepten en bewaar- en verwerkingsmogelijkheden van sambal tot sausen en van ingemaakte chilipepers tot ristra's.

Heb je vragen over iets dat ook maar wat met chilipepers te maken heeft, meld je dan op het meest gezellige Nederlandstalige chilipeperforum: Chillipepers.NL ^[1]. Meld je aan, stel je desgewenst voor en steek van wal met al je vragen of deel je ervaringen.

Referenties

[1] <http://www.chillipepers.nl/forum>

Verzorging van planten en vruchten

Potgrootte

De ideale potgrootte voor een peperplant hangt af van het soort peper. Hoe meer en groter het wortelstelsel van een peper is, des te meer voeding kan de plant opnemen. Dus hoe groter de pot, hoe beter de opbrengst. Echter grote potten zijn duurder en niet iedereen heeft er de ruimte voor. Hoe kan je nu toch een redelijke pot maat bepalen voor een pepersoort?

De wortels moeten eerst goed de diepte in kunnen groeien, m.a.w. na het kiembakje eerst een diepe maar niet zo brede pot. Vaak wordt hier als tussenmaat naar een grotere bijvoorbeeld 4L pot de zogenaamde P9 potjes voor gebruikt. Dit zijn vierkante potjes met een lengte x breedte van 9cm x 9cm. Veel hobbykwekers gebruiken hiervoor de plastic wegwerpbekers. Deze zijn namelijk ook bruikbaar als [link naar 'kiemen']propagator[/link naar 'kiemen'](kiembakje) om de zaden in te kiemen. Het voordeel hiervan is dat zaailingen met een zwak wortelgestel en dus bij het verpotten makkelijk beschadigen, zich sterker kunnen ontwikkelen alvorens ze in een grotere pot worden geplaatst.

Volgens de biologische teelt zou zich eenderde deel van de plant onder de grond moeten kunnen groeien (dus als je in pot zou willen telen, zou die pot dus zo groot als eenderde deel van het bovengrondse gedeelte moeten zijn). De definitieve pot moet dan ongeveer eenderde van de hoogte en de breedte van de plant zijn.

Ziektes, insecten & aantastingen

Fruïtvliegjes

Zwarte vliegjes rond de planten? Het zijn waarschijnlijk een soort fruitvliegjes. De vliegjes zelf zijn vervelend, maar niet schadelijk voor de plant. De larven kunnen echter wel de wortels aanvreten van de planten en zijn daarom schadelijk. Hieronder volgen een paar remedies tegen Fruitvliegjes.

Appelsap

Maak een oplossing van 1/2 appelsap en 1/2 water en voeg er een paar druppels afwasmiddel aan toe. (Bij sommige soorten vliegje werkt wijn of zelfs azijn beter, even mee experimenteren, wat jouw soort het lekkerst vindt.)

Dit in een klein glaasje tussen/naast de planten zetten en een aantal weken laten staan (af en toe met water aanvullen wanneer het verdampst).

De fruitvliegjes worden er door aangetrokken, landen er in, zakken door de lage oppervlaktespanning (zeep) in de vloeistof en verdrinken. Na een paar generaties (de eitjes moeten nog uitkomen) is je plaag over. Dit is vooral van toepassing op het binnen telen en opkweken van chillies.

Vleesetende planten

Zet er een vleesetend plantje bij! Dat is een leuk idee tegen fruitvliegjes. De zonnedauw (*Drosera Capensis*) blijkt met name fruitvliegjes te lusten. Na korte tijd is er geen vliegje meer te vinden en vele lijkjes op de plant.

Peper wetenswaardigheden

Heetste peper ter wereld

De Trinidad Scorpion "Butch T" heeft op 1 maart 2011 het Guinness Wereldrecord 'heetste chilipeper' verbeterd.

De chilipeper werd gekweekt in Australië door de Nederlanders Alex en Marcel de Wit. Marcel heeft de bijnaam The Hot Chili Chef. Hij is geëmigreerd en woonde in 2011 23 jaar in Australië. De peper is ontdekt en geproefd door Neil Smith, die de peper ook heeft opgedragen aan Butch Taylor, die de oorspronkelijke zaden gecultiveerd en verspreid heeft. Hier komt de eervolle toevoeging "Butch T" vandaan.

De heetheid van de peper werd officieel gemeten op 1.463.700 Scoville Heat Units (SHU) door EML Consulting Services in Morisset, New South Wales in Australië. Dit is de hoogst gemeten waarde voor een chilipeper ooit.

Pepersoorten

Pepers zijn van het geslacht (genus) *Capsicum*. Er zijn vele pepersoorten waaronder 5 gedomesticeerd. De rest van de soorten is samengevat in het hoofdstuk wilde soorten. In totaal zijn er momenteel meer dan drieduizend verschillende pepersoorten bekend!

1. Annum
2. Baccatum
3. Cinense
4. Frutescens
5. Pubescens
6. Wilde Soorten

Wilde soorten

Wilde pepersoorten

Naast de bekende ondersoorten zijn er ook nog steeds soorten die in het wild groeien, maar die nog niet ontdekt zijn. Wildchilli.eu is onder andere samen met AISPES bezig om meer informatie te verzamelen over deze nog onbekende soorten. Ook zijn er wilde soorten die inmiddels wel bekend zijn en die sporadisch ook gekweekt worden. Het is moeilijk om aan deze zaden te komen omdat er restricties verbonden zijn aan het verspreiden ervan. Deze soorten zijn door biologen nog niet uitgebreid bestudeerd. In feite hebben vele variëteiten nog niet eens een naam en worden met een zaadbanknummer aangeduid. Er is er nog maar weinig bekend over deze soorten, terwijl biologen en kwekers deze soorten wel interessant vinden. De eigenschappen van deze planten kunnen helpen bij het veredelen van de bestaande cultivars. Hoe groter de genenpool, hoe meer mogelijkheden er zijn om te veredelen.

Capsicum Campylopodium

Deze soort vindt zijn oorsprong in zuid-Brazilië, maar Guatemala wordt als oorsprongsgebied gezien. Ook wel geschreven als *Campilopodium*. Wordt 70 tot 110 cm hoog, heeft goudgele vlekjes in de basis van de bloem, heeft zwartige zaden en groengele vruchten. Deze soort heeft 26 chromosomen.

Capsicum Cardenasii

Deze soort is ook wel bekend als *Ulupica* en heeft La Paz, Bolivia als oorsprongsgebied. In 1911 werd er in een verzameling van Otto Buchtien voor een plant gevonden die op een *cardenasii* lijkt. In 1958 werd de plant beschreven door Heiser en PG Smith in magazine *Brittonia*. Karyotyp onderzoek (onderzoek naar het chromosomenbeeld) toont gelijkenis met *Capsicum Eximium*, *C. Pubescens* en *C. Tovarii*. *Cardenasii*'s worden ongeveer een meter hoog. Het zijn planten met meerdere grote groeipunten en het blad is groot met een duidelijke zichtbare nerven. Ze hebben violetkleurige bloemen met een groen hart, bruine zaden en rode besachtige vruchtjes die donkergroen zijn bij aanvang. Naast de *Ulupica* zijn de *Pendulum* en de *CAP1530* ook bekende variëteiten. Deze soort heeft 24 chromosomen.

Capsicum Carballeroi

De oorspronkelijke habitat van deze soort is Bolivia en de soortnaam werd vernoemd naar botanicus Israël Gerardo Vargas Caballero. Wordt 1 tot 5 meter hoog. De stengel van de plant is behaard met enkelvoudige haren en soms niet behaard. De plant produceert citroengele klokvormige bloemen op een steel van 20 tot 24 mm. Waarschijnlijk is de soort onder juiste omstandigheden doorbloeiend en dus doordragend. De soort heeft felrode ronde vruchtjes met een doorsnede van 9 tot 11 mm en geelachtige zaden. Van deze soort is het aantal chromosomen nog niet onderzocht.

Capsicum Ceratocalyx

Deze ondersoort komt uit Bolivia, is struikachtig en wordt tot anderhalve meter hoog. Ze heeft gele bloemen met groene vlekjes en ronde rode vruchtjes. Het aantal chromosomen van deze soort is onbekend.

Capsicum Chacoëense

Deze Capsicumsoort heeft Bolivia, Argentinië en Paraguay als oorsprongsgebied. Lokaal in is hij in Paraguay beter bekend als "Tova". De struikachtige planten worden 40 tot 80 cm hoog, de vruchten zijn klein ietwat langwerpig en 2 tot 3 cm groot en rijpen van groen naar rood af. De zaden zijn geelachtig. Deze soort heeft 24 chromosomen.

Capsicum Coccineum

Deze ondersoort uit Peru en Bolivia is kruidachtig, maar kan ook klimmen en wordt 1,5 tot 3 meter hoog. De plant heeft geelwitte bloemen met paarse vlekjes. De vruchtjes worden rond en rijpen af naar een rode of oranje kleur. De zaden zijn bruinachtig van kleur. Het aantal chromosomen van deze soort is onbekend.

Capsicum Cornutum

Oorsprongsgebied is het zuiden van Brazilië. De plant wordt 1,2 tot 1,8 meter hoog. De bloemetjes hebben violetkleurige of bruinige vlekjes en diep in de bloem is er een groene kleur waarneembaar. De vruchten worden groengeel en de zaden zijn zwartachtig van kleur. Deze soort heeft 26 chromosomen.

Capsicum Dimorphum

Deze soort vindt zijn oorsprong in Colombia en Equador en wordt 1,5 tot 2 meter hoog. Hij heeft gelige bloemen met violetkleurige vlekjes, ronde rode of oranje vruchtjes met bruinige zaadjes. Deze soort heeft een onbekend aantal chromosomen.

Capsicum Exile

Of dit een aparte ondersoort is, wordt nog betwist. Er wordt door sommigen ook wel beweerd dat dit een Chacoëense variëteit. Anderen zeggen dat dit een aparte ondersoort is die in Bolivia inheems is. De plant wordt 0,5 tot 1 meter hoog, de vruchten die oranjerood afrijpen en worden niet veel groter dan 2 cm. Cobincho is de gecultiveerde variëteit van de Exile. Deze soort heeft 24 chromosomen.

Capsicum Eximium

Deze ondersoort is afkomstige uit zuid-Bolivia en noord-Argentinië. Karyotyp onderzoek toont gelijkenis met *C. Cardenasii*, *C. Pubescens* en *C. Tovarii*. De plant kan zowel een struikachtige zijn als een boom en wordt 0,6 tot 4 meter hoog. Er vormen zich 1 tot 2 en zelden 3 bloemen op de internodes (okselsknoppen) op dunne stengels, de bloemen zijn klokvormig met licht uitgebogen blaadjes, hebben een violet-paarse corona zonder dat er een kleurovergang zichtbaar is. Het blad is ovaal-rond. De pepertjes tonen afgerijpt als rode platronde besjes op steeltjes van 15 tot 20 mm en de zaden zijn bruinkleurig. Deze soort heeft 24 chromosomen.

Capsicum Flexuosum

Deze kleine struikachtige soort wordt gevonden in Paraguay, zuid en zuid-oost Brazilië en noord-oost Argentinië. Deze ondersoort met relatief kleine gladde bladeren, staat bekend om zijn hoge vorsttolerantie. Daarmee is hij erg interessant voor biologen en kwekers die deze eigenschap goed bij het veredelen van rassen kunnen gebruiken. De Flexuosums werden door AT Hunziker in 1950 gezien als een variëteit van de Schottaniums. Nader onderzoek leerde hem echter dat dit niet het geval was. De planten hebben witte bloemen met groene vlekjes, platronde rode vruchtjes met zwarte zaden. Deze soort heeft 24 chromosomen.

Capsicum Friburgense

Deze Capsicumsoort komt uit Brazilië en wordt 0,8 tot 2,5 meter hoog. De bloemen zijn violetkleurig tot zelfs roze. De platronde vruchten worden geelachtig groen bij afrijpen en de zaden zwartkleurig. Deze soort heeft 26 chromosomen.

Capsicum Galapagoëns

Dit is een endemische (alleen voorkomend in een bepaald gebied) soort die zijn oorsprong op de Galapagos eilanden. De exacte herkomst op de eilanden zelf, is niet gedocumenteerd. De op het oog tamelijk volle struiken worden 1 tot 4 meter hoog en hebben een kenmerkend fluweelachtig blad dat een geur verspreidt bij aanraking, hoewel de geur niet altijd aanwezig lijkt te zijn. De planten zijn overdekt met een zeer sterke beharing die bijna toont als een zilverwitte bontvacht. De bloemen zijn wit van kleur. De vruchtjes rijpen via de kleuren donkergroen en zwart rood af en zijn worden niet veel groter dan 0,7 mm. De zaadjes zijn geelachtig. Deze soort heeft 24 chromosomen en is nauw verwant met de *C. Glabriusculum* en *C. Chacoëns*.

Capsicum Geminifolium

De Geminifolium komt uit Colombia, Equador en Peru. De soort kan 0,7 tot 4 meter hoog worden. De bloemen zijn wit tot geelachtig en hebben violetkleurige vlekjes. De vruchten zijn rond en rood, de zaadjes zijn bruinachtig van kleur. Deze soort heeft 26 chromosomen.

Capsicum Hookerianum

Deze Capsicumsoort komt uit zuid-Ecuador en noord-Peru. De struik wordt 1 tot 3 meter hoog. De kleur van de bloemen en vruchten zijn niet bekend, de zaadjes zouden bruinachtig van kleur zijn. Het aantal chromosomen van de Hookerianum is onbekend.

Capsicum Lanceolatum

Dit is een Capsicumsoort die zijn oorsprong vindt in Guatemala, Mexico en Honduras. De Lanceolatum werd 50 jaar lang verondersteld uitgestorven te zijn. In 1991 werd de soort opnieuw ontdekt door Paul W. Bosland in een andere dan de oorspronkelijk beschreven habitat, namelijk Biotopo El Quetzal. Het bijna uitsterven komt vrijwel geheel op het conto van menselijke activiteit. Ontginningen ten gunste van de landbouw verwoestten de oorspronkelijke habitat. De plant heeft een vrij bossig uiterlijk hebben en verschilt van andere capsicums in blad dat verandert van grootte naarmate de plant volwassener wordt. Het blad is lancetvormig bij volwassen planten en meer rond bij jonge planten. De Lanceolatumsoort heeft een voorkeur voor een leefmilieu met een hoge humiditeit. De bloemen worden witgelig, wit-wit of wit met rood-violette corona van kleur en bloeien meestal als enkele bloem op de internodes. Een enkele keer komen de bloemen in paren voor. De 7 tot 10 mm in diameter zijnde vruchten kleuren oranje-rood, zijn dikwandig, niet heet en de zaden worden bruinachtig van kleur. Deze soort heeft 26 chromosomen.

Capsicum Leptopodium

Deze soort komt uit Brazilië. Verder zijn er geen gegevens bekend.

Capsicum Mirabilé

Deze soort komt uit Brazilië en wordt 0,5 tot 3 meter hoog. De bloemen zijn wit met paarse vlekjes op het lobulus en het bloemhart is eerder groen te noemen. De vruchten zijn iets langwerpig en geelachtig groen van kleur. Deze soort heeft 26 chromosomen.

Capsicum Parvifolium

De Parvifolium komt voor in Colombia en de noordkust van Venezuela en in noordoost Brazilië. Hij wordt 1,5 tot 5 meter hoog en kan klimmen. De bloemen zijn wit met paarse vlekjes op het lobulus en het bloemhart is eerder groen te noemen. Hij krijgt oranje of rode vruchten en de zaden worden bruinachtig van kleur bij afrijpen. Deze soort heeft 24 chromosomen.

Capsicum Pereirae

Deze 0,5 tot 3 meter hoge struik komt uit Brazilië en verwant met de Flexuosumsoort en Schottaniumsoort. De bloemen zijn wit met paarse vlekjes op het lobulus en het bloemhart is geelachtig. De vruchten zijn rond en geelachtig groen van kleur. Deze soort heeft 26 chromosomen.

Capsicum Praetermissum

De Praetermissum is een redelijk bekende wilde ondersoort en komt uit centraal en zuidoost Brazilië. De plant is kruid- tot struikachtig, heeft een behoorlijk bossig uiterlijk en wordt 0,8 tot 1,8 m hoog. De bloemen zijn wit met paarse hoekes waar een witte rand op zichtbaar is en in het bloemhart komen groene vlekjes voor. De vruchten kunnen zowel rond als licht langwerpig zijn, zijn niet veel groter dan een forse braam en worden oranje van kleur. Het is soort die veel zaad geeft dat geelachtig van kleur is. Bekende variëteiten zijn onder andere de CAP1478, CGN22795 en de CAP 1444. Deze soort heeft 24 chromosomen.

Capsicum Recurvatum

Dit is een soort die de omgeving van Rio de Janeiro en Santa Catarina als oorspronkelijke habitat heeft. Het zou gaan om een grote smalle plant van 2,5 tot 4 meter hoog. De bloemen worden beschreven als wit zonder corona en met groene vlekken en de vruchtjes als gele platronde dikwandige bessen.

Capsicum Rhomboideum

Deze soort is inheems in Mexico, Guatemala, Honduras, Colombia, Venezuela, Ecuador en Peru. In Mexico is de soort ook wel bekend als *C. Ciliatum* maar werd in 2001 door AT Hunziker, Barboza en Bianchetti geherclassificeerd als *Rhomboideum*. De soort werd als eerste beschreven door A. Reyes-García Con, R Hamspire en L. Hernandez. De vegetatieve vorm van deze plant verschilt enorm van andere *Capsicums*. Het is, geheel niet capsicum-eigen, een soort met een hoog groeitempo die tot 2,5 meter groot kan worden. De plant heeft sterk verhoutte hoofdstengels die meerdere hoge groeipunten opleveren. Aan *Rhomboideums* groeien unieke gele bloemen die eruit zien als parapluutjes zonder handvat. Het geel van de bloem is het sterkst in de corona en kleurt groener naarmate men dichterbij de nerf komt. In de bloem vindt men oranje-gele stampers. De planten hebben een kenmerkend groot blad licht behaard blad met een diepe nerf. De vruchtjes bevinden zich aan lange stelen met 6 tot 8 tegelijk op de internodes en hebben een kersachtig uiterlijk. De kleine vruchtjes hebben meestal niet meer 2 zaden, de grotere kunnen er soms 5 tot 6 dragen. Deze soort heeft 26 chromosomen.

Capsicum Schottanum

De Schottanum komt uit Argentinië, Brazilië en zuidoost Paraguay en heeft een kenmerkende groeivorm. Deze 1 tot 1,2 m grote plant heeft staande struikvorm met takken die zigzag omhoog groeien. De bloemen zijn wit met violetkleurige of bruine vlekjes en de bloem is groen in het hart. De plant heeft hangende vruchten. Over de vruchtkleur lopen de diverse bronnen uiteen: zowel roodoranje als groenig geel worden als vruchtkleur benoemd. Deze soort heeft 26 chromosomen.

Capsicum Skolnikianum

Dit is een ondersoort die uit Equador en Peru komt. Deze struikachtige soort wordt tot 1,5 m hoog en heeft gelige witte bloemen. De vruchten zijn rond en rood en de zaden kleuren bruinachtig. Het aantal chromosomen is onbekend.

Capsicum Tovarii

Deze soort is afkomstig uit het Rio Mantaro gebied in Centraal Peru. Het is een struik die ongeveer een meter hoog wordt en die een kenmerkende groeiwijze heeft: de plant heeft één hoge groeipunt (apex) met daaronder meerdere laag bij de grond blijvende kleinere apexen. De planten hebben kleine smalle bladeren. De klokvormige naar buiten gedraaide bloemen kunnen verschillende kleuren hebben en komen zowel crèmekleurig als paars voor. De plant produceert kleine ronde rode vruchtjes met bruinachtige zaden. Deze soort heeft 24 chromosomen.

Capsicum Villosum

Deze wat struikachtige wilde Capsicum ondersoort komt oorspronkelijk uit Brazilië en wordt 1 tot 3 m hoog. De bloemen kleuren wit met violetkleurige of bruine vlekjes en zijn groen richting het hart. De vruchten zijn rond van vorm en zouden geelachtig groen zijn. De zaden kleuren bij afrijpen bruin. Deze soort heeft 26 chromosomen.

Pepers bereiden

Sauzen

Sambal Trassi

- 4 Sjalotjes
- 2 Teentjes knoflook of knoflook poeder.
- 1 Limoen
- Wok Olie (Kan ook gewone zonnebloem olie gebruikt worden)
- Pepers naar keuzen (Ik heb hiervoor gedroogde Bird Eye Demon, Habanero Orange en 7-pod gebruikt)
- Een beetje zout, suiker en trassi naar smaak.

Bereiding:

Snijd de 4 sjallotjes heel fijn. Desnoods fijn blenden. Het zelfde doe je met de knoflook en pepers.

Dan zet je een pannetje met de olie op, eerst een klein laagje zodat je de sjallotjes er lichtjes in kunnen fruiten samen met de knoflook en gedroogde pepers. Dit laat je zacht fruiten en je voegt langzaam wat olie toe. Tot de sjallot, knoflook en pepers mix onder de olie ligt en dan laat je het geheel nog zachtjes sudderen. Dan gooi je de suiker, zout en trassi (pas op met trassi, het geeft veel smaak af en ruikt niet al te lekker) er op smaak in en blijf je even 2/3 minuten roeren. Dan pers je nog wat limoen sap over het geheel uit, roer je nog een keer en laat je het voor 15 minuten heel zachtjes staan.

Dan haal je de pan van het vuur en laat je de sambal afkoelen. Deze giet je hierna in een potje en kan je invriesen of in de koeling zetten klaar voor gebruik!

Geniet er lekker van.

Nam phrik pao

Thaise rode chilipasta

Ingrediënten:

- Eén hele knoflook
- 2 sjalotten
- 20 droge chili
- garnalenpasta

Bereiding:

Bak de knoflook, sjalotten en droge chili (zonder vetstof) met een snuifje zout. Als dit klaar is, voeg je hierbij een dessertlepel garnalenpasta. Dit gaan we stampen tot het pasta is. De pasta bakken we in olie. Dit is een simpele basis die o.a. in volgende gerechten gebruikt wordt:

- Goong pad pong garee
 - Khao moo daeng
-

Recepten

Thaise keuken

Goong pad pong garee

(garnalen met currypoeder)

Ingrediënten:

- Eén hele knoflook
- 2 sjalotten
- 20 droge chili
- garnalenpasta
- 2 tenen knoflook
- 1 ui
- 500 gram grote garnalen
- 2 eieren
- 1 kop melk
- 2 grote bosuien of bladselderij
- 1 grote rode chili (phrik chi fah)
- 1 koffielepel currypoeder
- sojasaus
- oestersaus
- 1 koffielepel van onze zelfgemaakte Nam phrik pao

Bereiding:

Klop de 2 eieren en doe de currypoeder en 1 koffielepel "Nam phrik pao" en de melk erbij. Bak de knoflook in een beetje zonnebloemolie. Voeg de garnalen toe, kort op een hoog vuur. Na de garnalen ook de uien eraan toevoegen. Giet dan de eieren met curry erbij. Bak dit tot de garnalen gaar zijn. Doe dan de bosuien en fijngesneden grote chili erbij. Breng naar smaak met een koffielepel suiker, sojasaus en oestersaus en een draai van de pepermolens.

Khao man kai

(rijst met kip)

Ingrediënten:

- 1 kip
 - 4 tenen knoflook
 - 6-8 verse chili
 - gember, zelfde hoeveelheid als de knoflook
 - limoen of citroen
 - sojabonenpasta
 - rijst
 - suiker
 - zout
 - komkommer en een beetje koriander als groenten
-

Bereiding:

Snij van de rug en de buik van de kip het vel af en bak dit in een pan. Doe de kip in een pot, zet deze onder water, voeg een snuifje zout toe en kook de kip. We gaan straks zowel de kip als de bouillon ervan gebruiken. Van het vel van de kip hebben we ondertussen "olie" in de pan. Haal het vel uit de pan en doe een beetje gember en knoflook in de pan. De drooggebakken stukjes vel kan je eten als knabbelspek. Doe dan de rijst (gewassen en uitgelekt) in de pan. Bak de rijst ongeveer 3 minuten. Als de kip gaar is, haal je deze uit de pot, laat even uitlekken en snij ze in kleine stukjes, klaar. Daarna kook je de rijst in de kippebouillon gaar. Stamp de rest van de knoflook, gember en chili fijn (kan ook in de blender). Voeg hierbij een beetje water en sojabonenpasta. Dit moet een sausje worden. Breng de saus op smaak met het sap van ongeveer een halve citroen of limoen en suiker, ongeveer een koffielepel.

Khao moo daeng

(varkenshaasje met rode saus)

Ingrediënten:

- Varkenshaasje
- Roast red pork seasoning mix (uit de toko)
- sojasaus
- vissaus
- palmsuiker
- witte sesam
- sesamolie
- Nam phrik pao

Bereiding:

Eerst het varkenshaasje marinieren in de roast red pork seasoning mix (50 gram in 125 ml water voor 500 gram vlees), 4 eetlepels sojasaus, 2 koffielepels palmsuiker, 1 eetlepel vissaus, goed mengen en zet dit 3 uur in de koelkast. Rooster 50 gram witte sesam in de pan (zonder vetstof). Doe deze hierna in de blender en mix. Haal het vlees (na 3 uur) uit de marinade en bak het aan in een beetje boter of olie. Als het vlees lichtbruin gebakken is, haal het uit de pan en zet het in een voorverwarmde oven van 180°C, 20 minuten. Doe de marinade van het vlees en het vocht van het bakken samen, voeg nam phrik pao en de sesam uit de blender toe. Hierbij doen we nog wat varkensbouillon en maak de saus dik met maïzena. Als het vlees uit de oven komt, laat het 10 minuten in aluminiumfolie rusten. Snij het in dunne plakjes, serveer met rijst en komkommer of andere groenten.

Laap Mu

(Thaise varkenssalade)

Ingrediënten:

- 600 gram mager varkensvlees
- 2 grote sjalotten
- 2 eetlepels fijngesneden koriander
- 2 eetlepels fijngesneden bosui
- 4 eetlepels rijst
- 2 citroenen
- 5 droge chili (kleintjes)
- vissaus

Bereiding:

Bak de rijst in een pan tot deze goudgeel is zonder vetstof ! Bak de droge chili tot deze verkleurd is, ook zonder vetstof. Beide even laten afkoelen en dan afzonderlijk mixen. Mix ook het varkensvlees. Doe vervolgens een bodempje water in een pan en bak daar het varkensvlees in. Als het vlees gaar is, zet het vuur uit, voeg de sjalotjes, koriander, bosui, gemalen rijst en chili toe en breng op smaak met citroen en vissaus.

Sukiyaki wok

Ingrediënten:

- Kipfilet
- 2 eieren
- 100 gram glasnoedels
- 2 tenen knoflook
- 5 verse chili
- sukiyaki saus
- soja saus
- oestersaus
- rijstwijn
- sesamololie
- suiker
- Chinese kool
- bladselder
- zonnebloemolie

Bereiding:

Snij de kipfilet in kleine stukjes en meng met 2 eetlepels rijstwijn en 2 eetlepels sojasaus en enkele druppels sesamololie. Doe de glasnoedels in lauw water tot deze zacht zijn, laat ze nadien uitlekken in een zeef. Bak de knoflook en de chili aan in zonnebloemolie, voeg dan de stukjes kip toe en laat bakken tot de kip gaar is. Doe dan de glasnoedels en eieren bij in de pan, roer dit even om. Dan gaan de gesneden Chinese kool en bladselder erbij. Op smaak brengen met suiker, sojasaus, oestersaus en sukiyakisaus. Voor het serveren voeg je nog een paar druppels sesamololie toe.

Bronnen

In dit hoofdstuk kan je verwijzingen naar peper gerelateerde informatie vinden.

1. Nederlandstalige Links
2. Internationale Links
3. Webshops

Nederlandstalige Links

- [Chillipepers.nl](http://chillipepers.nl) ^[1] De chilipepersite waarvanuit dit Wikibook is ontstaan.
- [Peppers 'R' us-Forum](http://www.peppersrus-forum.nl) ^[2] Chilipeper forum.
- [Chilibase.nl](http://chilibase.nl) ^[3] Chilipeper database met identificatiemogelijkheid.
- [Chilipeper](http://chilipeper.nl) ^[4] Chilipeper website met allerhande informatie.
- [Kookboek/Chilipeper Kookboek](#) met een hoofdstuk over chilipepers.

Referenties

[1] <http://chillipepers.nl>

[2] <http://www.peppersrus-forum.nl>

[3] <http://chilibase.nl>

[4] <http://chilipepers.nl>

Paginabronnen en auteurs

Inleiding *Bron:* <http://nl.wikibooks.org/w/index.php?oldid=231409> *Auteurs:* Sol

Verzorging van planten en vruchten *Bron:* <http://nl.wikibooks.org/w/index.php?oldid=231433> *Auteurs:* De Wikischim, Sol, 5 anonieme bewerkingen

Ziektes, insecten & aantastingen *Bron:* <http://nl.wikibooks.org/w/index.php?oldid=231434> *Auteurs:* De Wikischim, Sol, 2 anonieme bewerkingen

Peper wetenswaardigheden *Bron:* <http://nl.wikibooks.org/w/index.php?oldid=231435> *Auteurs:* De Wikischim, Sol

Pepersoorten *Bron:* <http://nl.wikibooks.org/w/index.php?oldid=231078> *Auteurs:* Sol, 6 anonieme bewerkingen

Wilde soorten *Bron:* <http://nl.wikibooks.org/w/index.php?oldid=229903> *Auteurs:* Sol, 1 anonieme bewerkingen

Sauzen *Bron:* <http://nl.wikibooks.org/w/index.php?oldid=231408> *Auteurs:* RedHot, Sol, 3 anonieme bewerkingen

Recepten *Bron:* <http://nl.wikibooks.org/w/index.php?oldid=231437> *Auteurs:* De Wikischim, RedHot, Sol, 3 anonieme bewerkingen

Bronnen *Bron:* <http://nl.wikibooks.org/w/index.php?oldid=231436> *Auteurs:* Sol

Nederlandstalige Links *Bron:* <http://nl.wikibooks.org/w/index.php?oldid=229949> *Auteurs:* Sol, 3 anonieme bewerkingen

Licentie

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>
