

# EMMA DE THOUARS

**Funky en moderne recepten om de  
diversiteit van Azië te vieren**

Sauzige noedels, kleurrijke drankjes en knallende smaken waardoor het voelt alsof je in Azië bent

# HOULANG

## 后浪

**FUNKY  
RECEPTEN DIE  
JE BETER  
NAAR AZIE  
DOEN KIJKEN**

**Emma de Thouars**



# 后浪 (hòulàng)

**hòu-làng**  
[Mandarijn]

Letterlijk betekent hòulàng ‘achterste golf’. Het verwijst naar een jonge en innovatieve generatie die tradities niet overboord gooit, maar er op voortbouwt en er iets nieuws van maakt.

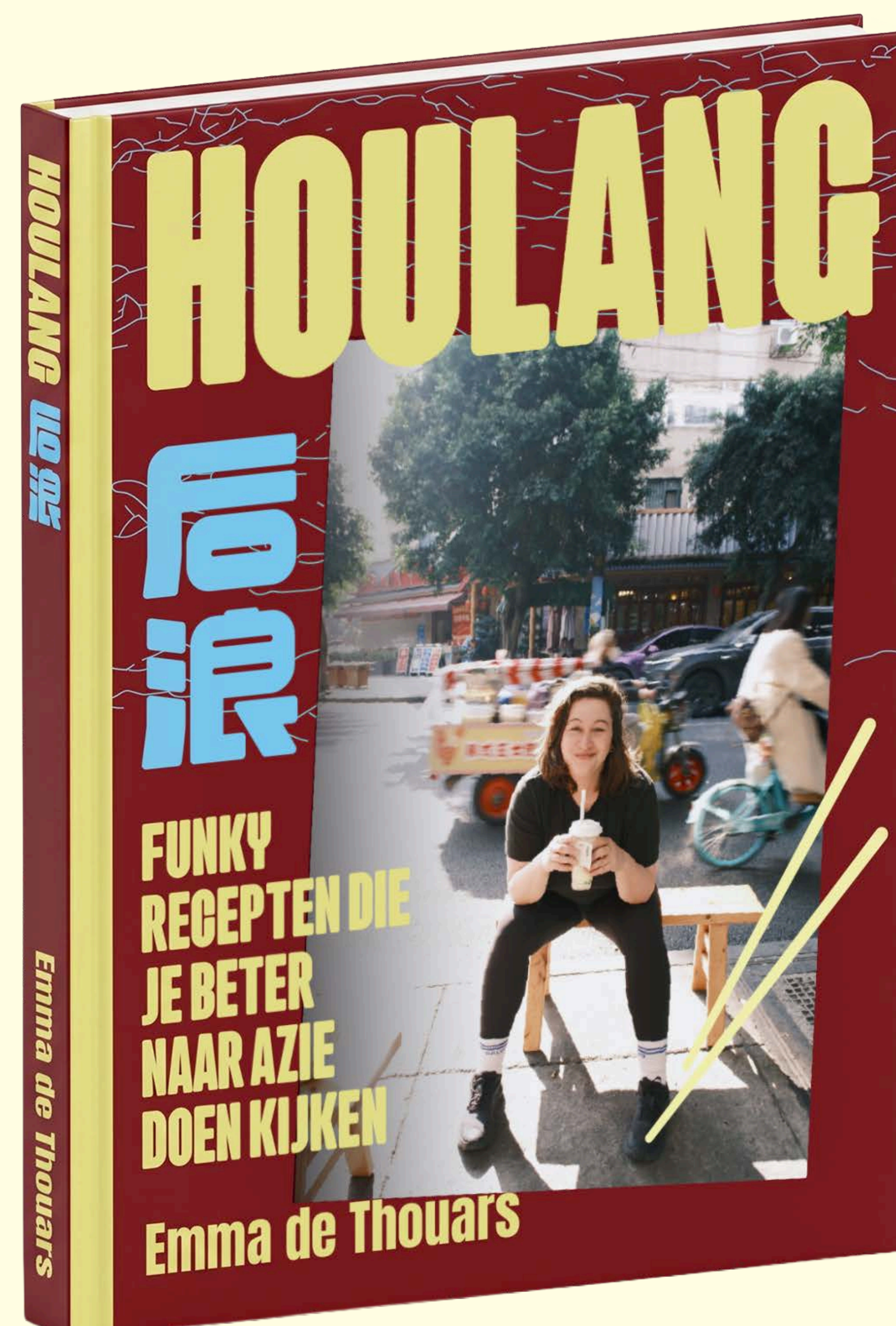


# Funky recepten die je beter naar Azië doen kijken

In dit boek neemt kookboekschrijver, columnist en podcasthost Emma de Thouars je mee naar het Azië dat zij tijdens haar vele reizen leerde kennen: levendig, gelaagd en voortdurend in beweging. Vol met smaken waarvan je niet eens wist dat ze bestonden.

Van klassieke aubergine met sperziebonen waar ze altijd op terugvalt op haar Chinese hotelkamer tot kleurrijke drankjes met cold foam uit moderne drankjeszaken. Van haar favoriete kleefrijst als ontbijt tot salted honey toast met room van Thaise thee. De recepten zijn warm, kleurrijk en het mag soms best een beetje rommelig.

*Houlang* is Azië zien door Emma's ogen. Met haar obsessieve research en open blik laat ze je net zo verliefd worden op Oost-, Zuidoost- en Zuid-Aziatische keukens en cultuur als dat zij zelf is.



- **70 vegetarische recepten**
- **11 hoofdstukken** waaronder: café life, aubergine, ontbijt, noedels, snacks & fruit
- **vegan friendly** (minstens de helft van de recepten is plantaardig)

verschijnt 3 november 2026  
hardcover 19,5 x 22,5 cm  
256 pagina's  
Uitgeverij de Thouars  
€ 29,99  
NUR 442  
ISBN 9789465268873

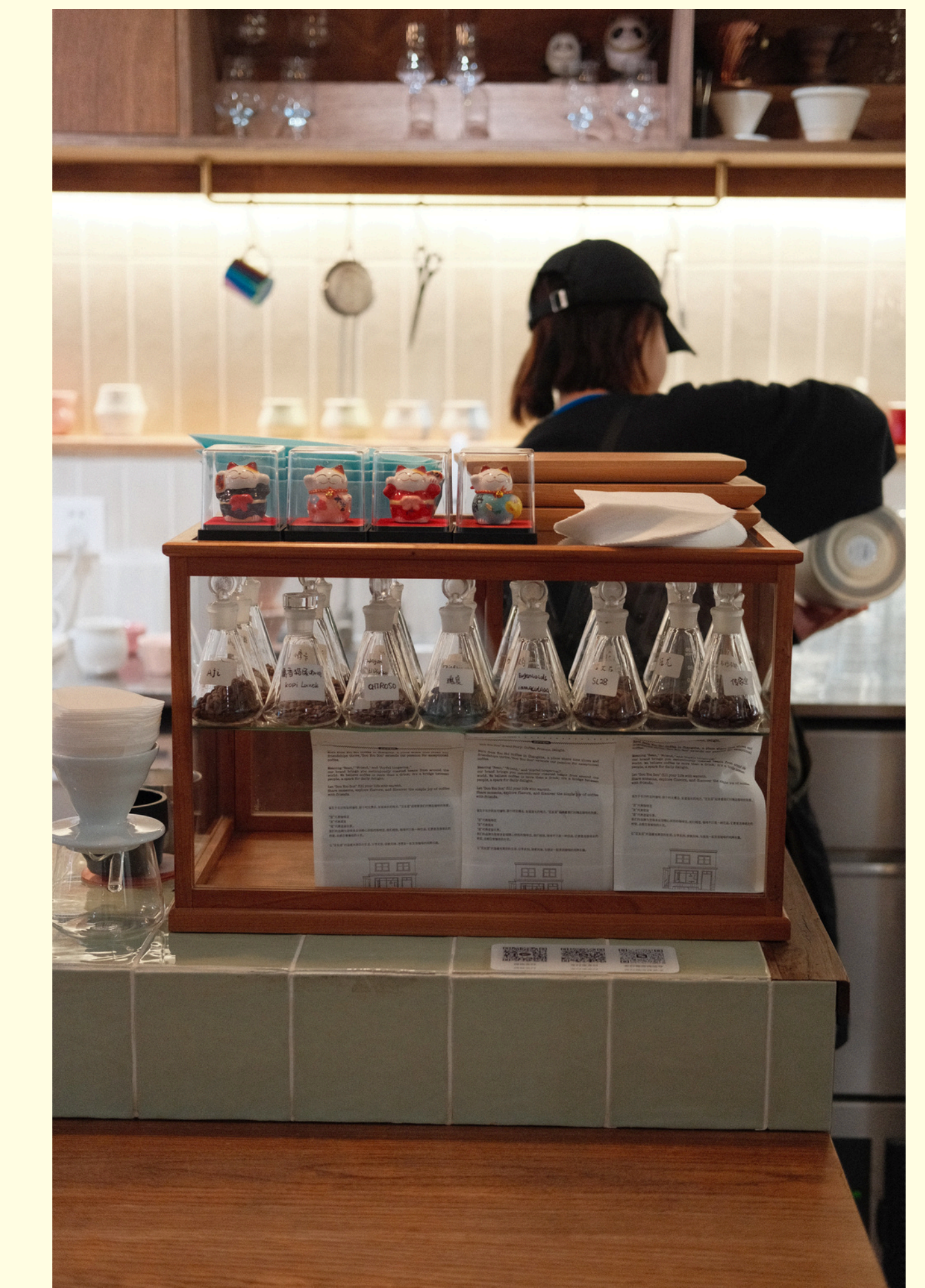


Foto: Sanne van Rij



Emma de Thouars (1989) is kookboekschrijver, columnist (PS Het Parool) en podcasthost (Steeds meer singles). Op Instagram en Tiktok deelt ze receptvideo's, (solo) kooktips en neemt ze haar 80.000 volgers mee op culinaire reizen. Ze heeft Indonesische roots, maar verdiept zich al jarenlang intensief in verschillende Aziatische keukens, met focus op Oost-, Zuidoost- en Zuid-Azië.

*Houlang* is Emma's zesde kookboek. Ze schreef vier boeken in de *Amazing Asia* reeks, waarvan *Tofu* (2022) werd bekroond tot Zilveren Kookboek. In *Solo* (2024) nam ze even een uitstapje uit Azië, en richtte zich op de kokende single met recepten voor één en voorraadkasttips.

Voor het schrijven van *Houlang* bracht Emma vier maanden in verschillende Aziatische landen door om een zo divers mogelijk beeld van haar favoriete continent neer te zetten.

 [@emmadethouars](https://www.instagram.com/emmadethouars)

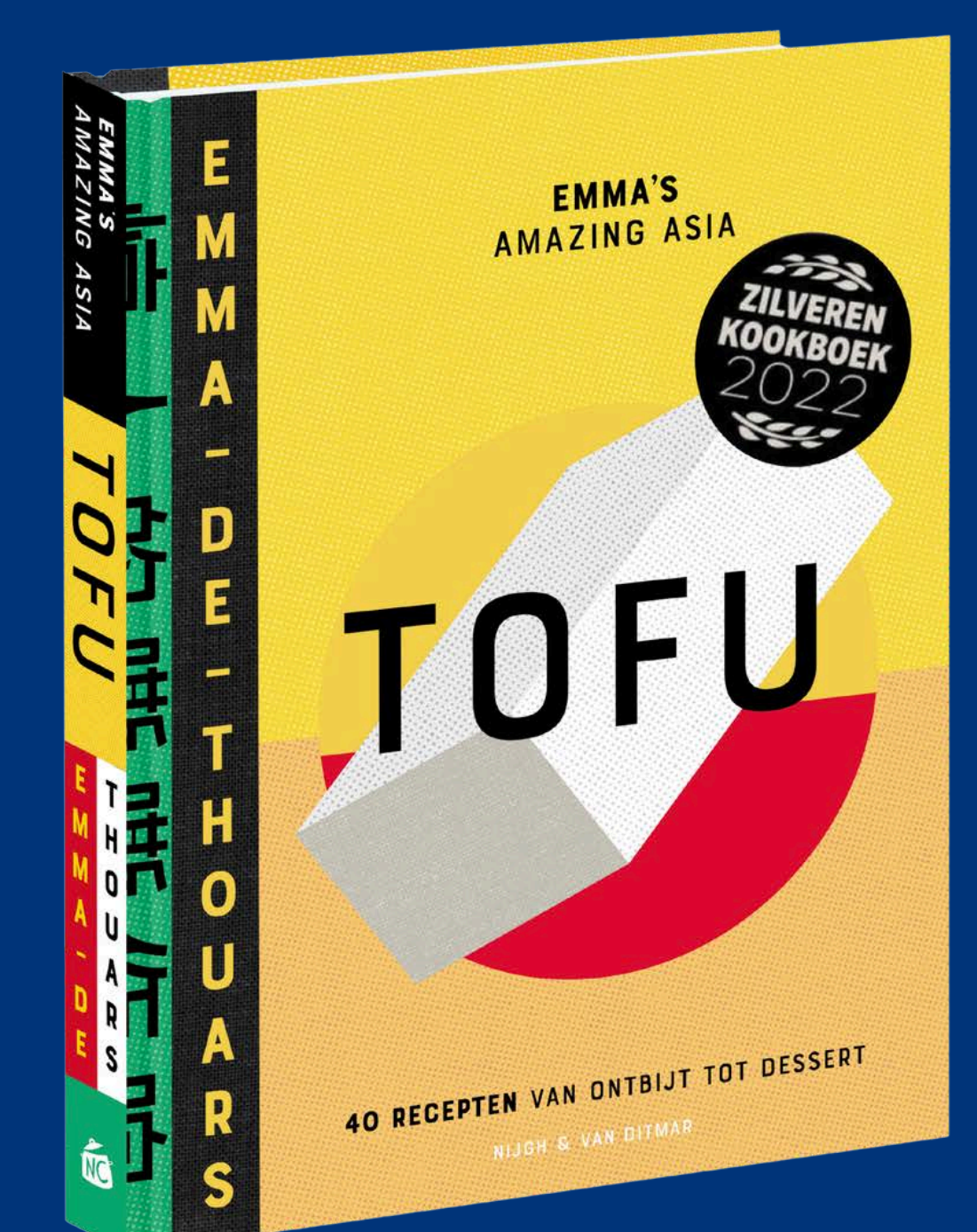
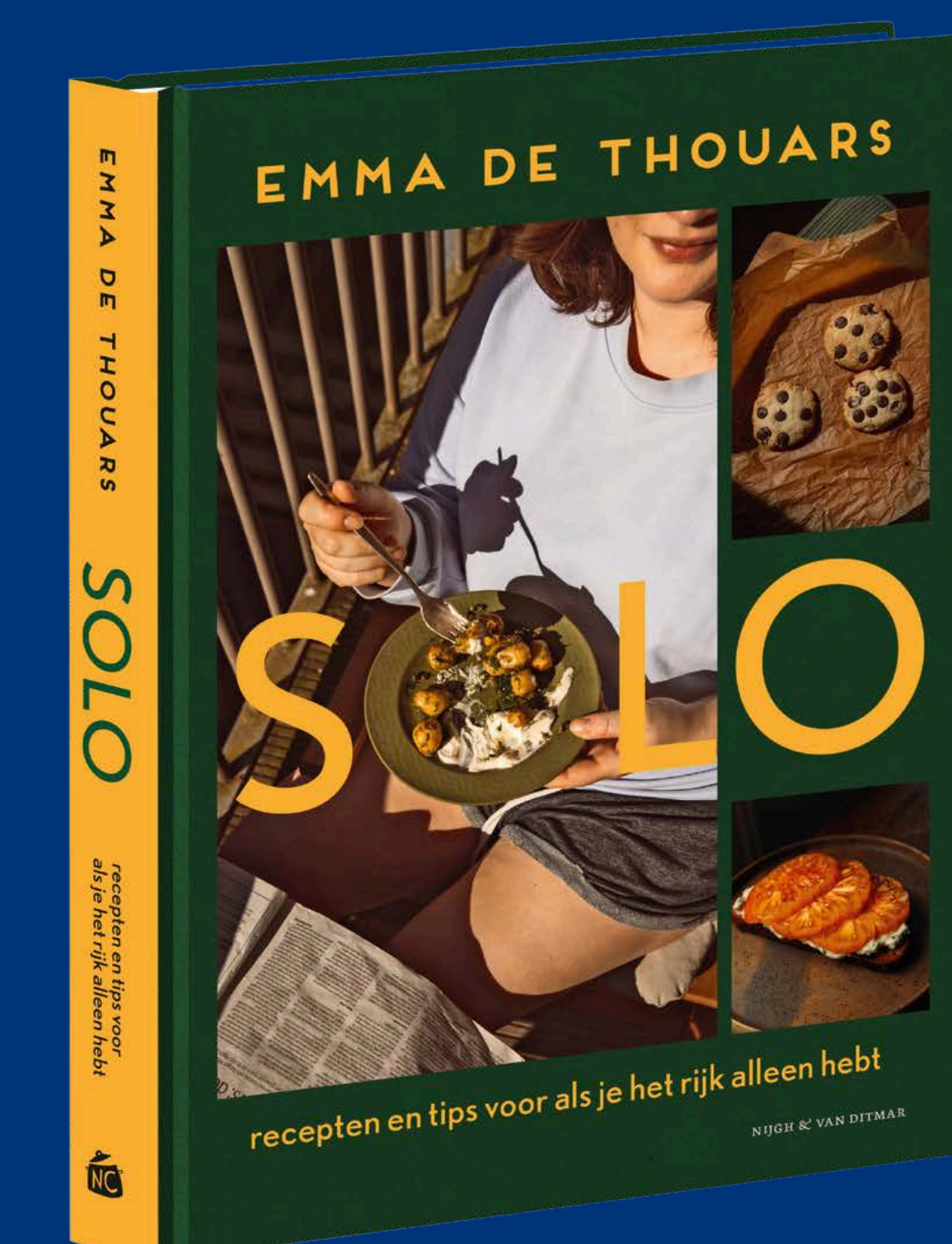
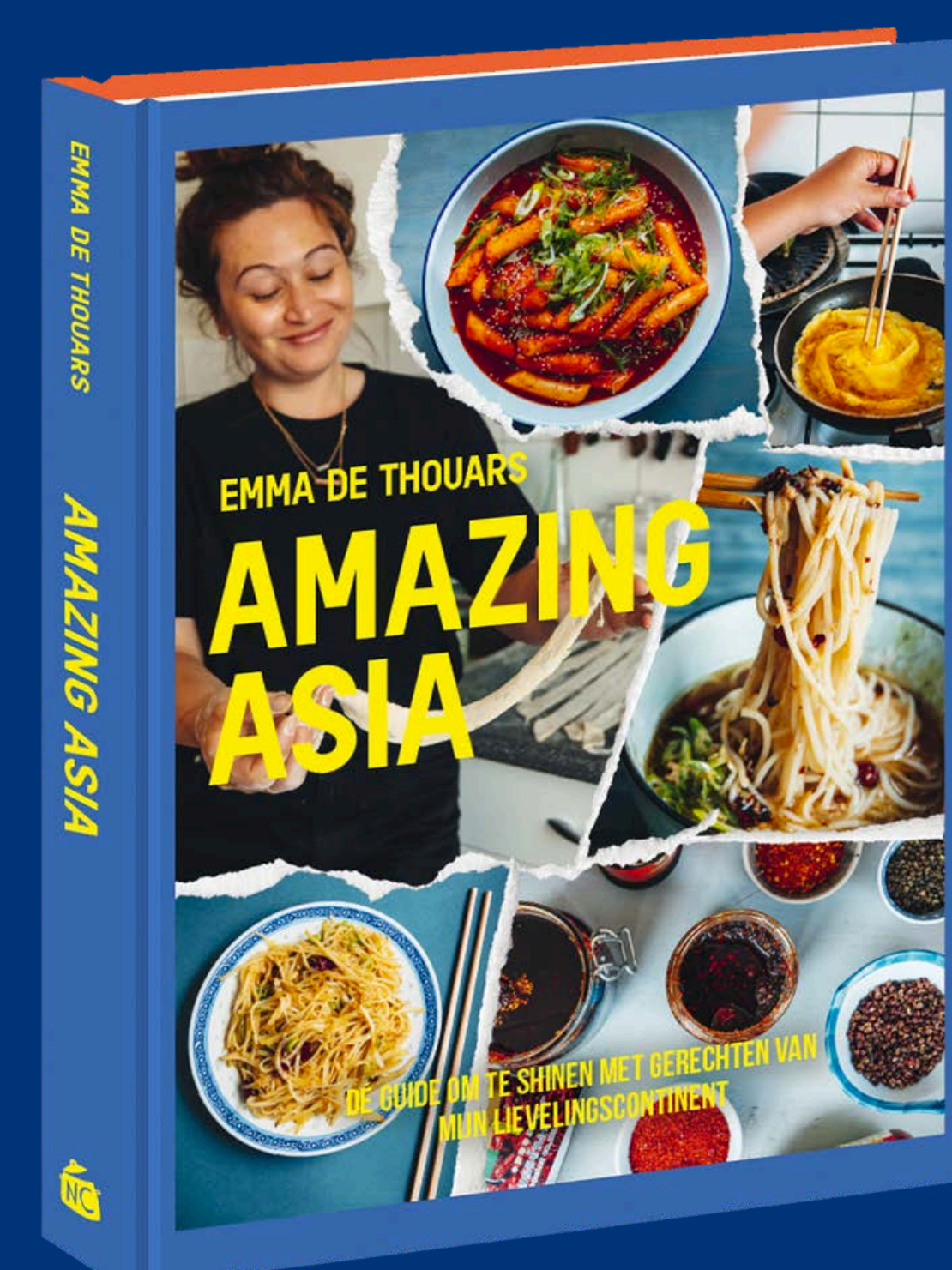
 [@emmadethouars](https://www.tiktok.com/@emmadethouars)

‘Ziek lekker eten. Ziek lekkere drankjes.’

**- MONICA GEUZE**

‘Emma verrast door op een nieuwe manier naar de Aziatische keukens te kijken. Haar recepten zijn sprankelend, vol leven en uitiem comfortabel. Iedereen zou verplicht zijn haar keukens te koken, het is bizar verslavend.’

**- YVETTE VAN BOVEN**



# IJSTHEE MET TAMARINDE EN ROOS



Door China heb ik een new found love voor rozensmaak. Ik was eerder nooit zo'n fan, maar in Chinese drankjes en gerechten zit het vaak zo licht verwerkt of goed gecombineerd verwerkt dat ik ben gezwicht. De key is om rozenblaadjes te gebruiken in plaats van rozenwater, dat iets geparfumeerder ruikt en smaakt. Je koopt de blaadjes bij de Zuidwest-Aziatische supermarkt.

Bij Shān cóng shān (山丛山), een Yunnanese restaurantketen in China, werd ik helemaal gek op de smaak van hun tamarinde-rozenlimo. Tamarindesap ken ik uit Indonesië en Sri Lanka, maar ik had het nog nooit met roos erdoor gedronken. Die combinatie bleek bizar goed. De thee erdoor geeft het drankje nog iets meer umph, maar zonder is het ook al lekker.

## Ingrediënten (ca. 4 glazen)

80 gram kristalsuiker

2 eetl. rozenblaadjes

1 eetl. pu'er theeblaadjes (of andere ongeparfumeerde zwarte thee)

50 gram tamarindepulp

lekker veel ijsblokjes

## Bereidingswijze

Doe de kristalsuiker, rozenblaadjes en theeblaadjes in een hittebestendige kom en de tamarindepulp in een andere hittebestendige kom. Giet 250 milliliter kokend water in beide kommen (dus 500 milliliter in totaal).

Zeef na 5 minuten de rozen- en theeblaadjes en uit het water (anders wordt het te sterk). Haal als het water koud genoeg is om aan te raken de tamarindepulp van de pit. Meng de pulp goed door het water en zeef de pitten eruit. Voeg de rozenthee en het tamarindewater samen en laat afkoelen. Dit mengsel kun je ongeveer een week in de koelkast bewaren.

Leng, als je klaar bent om te serveren, de limonade aan met water. Ik gebruik ongeveer een kwart van het mengsel op driekwart water, maar kijk vooral wat jij lekker vindt. Serveer de limo met goed veel ijs. Dat is verplicht! Want met ijs is deze limo op de een of andere manier véél lekkerder dan zonder.



Vormgeving: Long Wu

Fotografie omslag: Chen Lan

Receptfotografie: Jois Ang-Lee

Reisfotografie: Emma de Thouars

## VERKOOP

New Book Collective, Utrecht & Antwerpen

*Verkoop binnendienst*

verkoop@newbookcollective.com

+31 (0)20 226023

*Verkoop buitendienst Nederland*

Julia van Rij & Rutger Vos

julia@newbookcollective.com

rutger@newbookcollective.com

*Verkoop buitendienst België*

Suzy Mertens & Hilde Seys

suzy@newbookcollective.com

hilde@newbookcollective.com

*Media-aanvragen*

Marieke Migchelbrink

uitgeverij@emmadethouars.nl