

Indonesisch Koken – les 2

NASI KUNING (van Oma Keasberry):

- 500 gram gewone rijst
- 1 handvol ketan
- +- 4 kopjes kokosmelk of water met ¼ blok santen
- 2 afgestreken theel. Kunjitpoeder
- 1 afgestreken eetl. Kerriepoeder
- 3 blaadjes pandan
- Zout naar smaak

U wast de rijst tot het water helder is. Nu laat U de rijst en de ketan een uur weken in water en kunjit (de rijst staat goed onder water).

U giet de rijst af en laat hem uitlekken in een vergiet. Als de rijst goed is uitgelekt, doet U hem in een pan, samen met de kokosmelk, de pandan, de kerriepoeder en zout.

De rijst moet 1 a 1 ½ cm onder de kokosmelk staan. U zet de rijst op middelmatig hoog vuur, waarop een kookplaatje ligt en U laat hem koken tot de kokosmelk is ingekookt (+- 15 min.). U stoomt de rijst in een rijststomer gaar. Laat hem afgedekt staan.

JAVAANSE FLENJES (verdubbelen):

- 75 gram zelfrijzend bakmeel
- 2 ½ dl dikke santen
- 1 ei
- Kaneel
- Zout
- Geraspte gula djawa of
- Basterdsuiker gemengd met kokosmeel

Maak een gewoon flensjes beslag van de bakmeel, santen, ei, kaneel en wat zout. Bak ze in een koekenpan, maar iets dikker dan de Hollandse flensjes.

Rasp er gula djawa overheen en rol ze op of vul ze met een mengsel van kokosmeel en suiker.

SAJUR LODEH:

- Ruim 1 pond grof gesneden of gebroken groenten, zoals wortels, koolsoorten, speciebonen, aubergine, bamboespruiten, taogé
- 3 eetlepels olie
- ½ tempe in korte reepjes gesneden
- 1 kleine paprika in dunne reepjes gesneden (of 2 rode pepers)
- 5 petaibonen in dunne reepjes gesneden
- 1 grote ui fijngesneden
- 2 teentjes knoflook fijngesneden
- 3 kemirienoten
- 1 theelepel trassi
- 2 theelepels sambal oelek (wanneer je geen rode peper gebruikt)
- 1 theelepel ketumbar
- ½ theelepel djinten
- 2 schijfjes laos gekneusd

- 2 daon salam
- 1 spriet sereh
- 2 eetlepels water waarin een dobbelsteen assem is opgelost
- 1 eetlepel gula djawa of bruine suiker
- - bouillon of water met bouillontablet
- Eenzesde blok santen

Wrijf in de vijzel fijn: kemirrie, ui, knoflook, trassi, ketumbar, djinten en sambal. Verhit de olie en fruit de fijngewreven kruiden. Voeg tempé, paprika en petaibonen toe.

Heel even mee laten fruiten en dan wortel, speciebonen en witte kool toevoegen. Zoveel bouillon (of water met bouillontablet) bijgieten tot de groenten bijna onder staan. De laos, salam, assem en suiker toevoegen. Dit omscheppen; deksel op de pan en +- 5 min. Laten sudderen. Dan de in blokjes gesneden aubergine en bloemkoolroosjes bij doen. Weer aan de kook brengen en nog 4 min. Laten sudderen. Als laatste de santen in kleine stukjes, en de taugé toevoegen.

Weer aan de kook brengen en omscheppen totdat de santen gesmolten is.

Van het vuur halen en meteen opdienen.

Ajam berkoeah djeroek manis dan soja:

- 12 kippenboutjes
- Zout
- 3 eetl. Olie
- 1 grote gesnipperde ui
- 1 teentje knoflook, ragfijn gehakt
- 1 thl. Sambal oelek
- 1 dl. Sinasappelsap, vers geperst en gezeefd (= 1 sinasappel)
- 2 eetl. Citroen-, of limoensap
- 1 dl. Kokend water
- 4 eetl. Ketjap manis
- 1 eetl. Goela Djawa of bruine suiker
- 2 eetl. Maizena

Maak de kippenboutjes droog met keukenpapier. Wrijf ze heel licht in met wat zout.

Verhit de olie in een wadjan en bak hierin gedurende 8 minuten de boutjes onder voortdurend omscheppen. Strooi de ui erover en ga door met omscheppen totdat de ui glazig ziet. Voeg vervolgens de knoflook en sambal oelek toe. Schep alles opnieuw goed om. Doe dan sinasappelsap, citroensap, sojasaus en 1 dl. Kokend water erbij. Schep alles enkele malen om en los vervolgens de suiker op in de saus.

Laat alles gedurende 3 minuten zachtjes doorkoken.

Maak de maizena aan met 2 eetl. Koud water.

Schuif de kippenboutjes even naar een zijde van de wadjan en roer de maizena-oplossing door het vocht op de bodem van de wadjan. Blijf roeren totdat een licht gebonden saus is verkregen.

Schep de boutjes door de saus en laat alles nog 2 minuten sudderen. Proef de saus en voeg naar eigen smaak en inzicht nog wat zout toe.

Leg de kippenboutjes in een voorverwarmde schaal en schenk de saus er overheen.

SAMBAL GORENG DAGING KERING:

- 500 gram runderhaas (of bieflappen)
- 1 ui fijngesneden
- 5 teentjes knoflook fijngesneden
- ½ kopje olie

- 3 rode lomboks ontpit en fijngesneden
- 1 theelepel trassi vermengt met 2 eetlepels water
- Het sap van een dobbelsteen assem vermengt met 3 eetlepels heet water
- 1 eetlepel water
- 2 eetlepels suiker
- 2 eetlepels ketjap manis

U fruit de ui en de knoflook in de olie lichtbruin en haalt ze er uit.

Dan bakt U de fijngesneden lomboks en haalt ze eruit.

Dan bakt U, nog steeds in dezelfde olie, het vlees bruin. Dan voegt U alle ingrediënten toe aan het vlees en U bakt het droog.

Direct opdienen.

SAMBAL GORENG TEMPE KERING:

- 1 plak tempé
- Fles olie
- 6 teentjes knoflook ragfijn gehakt
- 1 grote ui gesnipperd
- 1 eetlepel sambal oelek
- 2 schijfjes laos
- 1 theelepel trassi
- 2 daon salam
- 2 eetlepels citroensap of opgeloste assem ter grootte van een walnoot
- 2 eetlepels gula djawa of bruine basterdsuiker
- Zout naar smaak

Snijdt de tempé eerst in dunne plakken (+- ½ cm.) en vervolgens in kleine reepjes. Verhit de olie en bak hierin de reepjes tempé goudbruin en knapperig. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Giet dan olie uit de pan tot U +- 4 eetlepels olie overhoudt.

Bak in de resterende olie de ui, totdat hij glazig ziet. Voeg dan de knoflook toe en laat alles onder voortdurend omscheppen goudbruin worden.

Roer dan de sambal erdoorheen en +- 30 seconden later de citroensap of assem, de suiker, laos, trassi, daon salam en de zout.

Laat alles doorkoken tot een stroperige massa verkregen is. Schep de reepjes tempé erdoor en schep alles voorzichtig om, totdat alle tempé bedekt is met de stroperige massa. Laat nu alles afkoelen.

SAMBAL BADIJAK:

- +- 500 gram sambal oelek
- 4 grote uien fijngesnipperd
- 6 tenen knoflook fijngesneden
- 12 kemirienoten
- 2 schijfjes laos gekneusd
- 1 theelepel trassi
- Assem ter grootte van een walnoot
- 5 eetlepels bruine suiker of gula djawa
- 2 sprietten seréh in vieren gesneden
- 3 eetlepels olie
- Zout naar smaak

Wrijf kemirrie, ui, knoflook en trassi fijn in een vijzel. Maak de assem fijn 1 4 eetlepels warm water. Fruit de gevijzelde kruiden in de olie; goed om blijven scheppen om aanbranden te voorkomen. Als alles licht verkleurd is, de laos, seréh en sambal toevoegen. Even weer roerbakken en dan assem en suiker toevoegen. Blijven omscheppen tot de massa dik begint te worden, indien de sambal van zichzelf al zout is, dan geen zout meer toevoegen.

LALAB VAN IJSBERGSLA:

- Een ½ krop ijsbergsla, bij voorkeur goed gesloten
- 3 eetlepels citroen- of limoensap
- 1 ½ eetl. Ketjap manis
- 1 ½ theelepel sambal oelek
- 1 teentje knoflook, uitgepers of heel fijn gesneden
- Voor de garnering: een eetl. Fijngesnipperde rode ui

Haal de slappe buitenste bladeren weg en snijdt de sla in grove repen. De hele lange repen halveren.

Was de sla in een vergiet en schudt ze heel goed uit.

Maak de dressing door alle overige ingrediënten met elkaar te vermengen.

Roer vlak voor het opdienen de dressing door de ijsbergsla.

Strooi eventueel heel fijngesneden rode ui over de sla.