

Indonesisch Koken – les 3

TOEMIS VAN BOONTJES EN TOMAAT:

- 500 gr. Sperziebonen
- 1 ui
- 1-2 teentjes knoflook
- 2 tomaten
- 2 el. Olie
- 2 thl. sambal oelek
- 1 ½ dl. Kippenbouillon
- ½ thl. Trassi
- 2 el. Ketjap manis
- Peper en zout

Maak de boontje schoon en halveer ze. Pel en snipper de ui en de knoflook. Was de tomaten en snijd ze in blokjes. Verhit de olie in een wadjan of hapjespan en fruit hierin de ui met de knoflook en de sambal circa 2 min. Voeg de bonen, bouillon en de trassi toe en kook de groenten op een laag vuur in 8-10 min. gaar. Roer de tomaat en de ketjap door de boontjes. Breng op smaak met peper en zout.

BUMBU BALI:

- 1 pond varkenslappen in blokjes gesneden
- 2 middelgrote uien gesnipperd
- 3 teentjes knoflook gesnipperd
- 1 ruime theelepel trassi
- 2 daon salam
- 1 sereh stengel
- 1 schijfje djahe gekneusd
- 2 schijfjes laos gekneusd
- 6 kemirienoten gepoft
- Anderhalf eetlepel sambal oelek
- 2 tomaten
- Santen, eenzesde deel van een blok
- Bouillon of water met bouillonblokje
- 2 eetlepels ketjap manis
- 2 theelepels gula djawa of bruine suiker
- ½ kopje olie

In de vijzel fijn wrijven: uien, knoflook, trassi, kemirie en sambal. Deze massa fruit U in de olie met de salam, djahé, laos, en sereh.

Daarna bouillon (of water met bouillonblokje), vlees, tomaten, santen, ketjap en suiker toevoegen. Dit aan de kook brengen en op een klein vuur gaar sudderen. Dit gerecht is klaar als de saus een beetje dik begint te worden en het vlees zacht is.

NB: I.p.v. varkenslappen kunt U ook runderlappen, lamslappen, eieren, vis of tahoe gebruiken.

ORAK-ARIK:

- ½ kg groene- of spitskool
- 100 gram gehakt
- 2 geklutste eieren
- 2 eetlepels olie
- 2 gesnipperde uien
- 2 teentjes knoflook gesnipperd
- Peper en zout

Snijdt de kool uiterst fijn. Bak het gehakt los in de olie, voeg er de uiten, knoflook, zout en peper aan toe (iets meer peper dan gewoonlijk).

Fruit, als het gehakt gaar is, de fijngesneden kool even mee (hij moet kanpperig blijven). Meng de geklopte eieren door de bakkende massa en blijf roeren totdat het ei gestold is. Direct serveren.

Variaties:

- Gerookt spek meebakken
- Handje garnalen meebakken
- Kleine blokjes kipfilet meebakken
- Voor een pittiger gerecht wat sambal oelek toevoegen
- Breek de eieren boven de pan i.p.v. eerst te klutsen.

AFAM SMOOR:

- 1 vette braadkuiken (+- 1 kg)
- Assem ter grootte van een walnoot
- 1 theelepel zout
- Peper
- Nootmuskaat
- Boter of olie
- 2 fijngesnipperde uien
- 2 fijngesnipperde teentjes knoflook
- 2 à 3 eetlepels ketjap
- Theelepel citroensap
- Theelepel bruine suiker of gula djawa
- 1 dl. Water

Was de kip en snijdt ze in acht stukken; wrijf ze in met een papje van assem, zout, peper, en nootmuskaat. Laat ze minstens één uur marinieren.

Maak de boter of olie heet en bak hierin de stukken kip goudbruin. Bak in hetzelfde vet de uien bijna goudgeel; voeg daarna de knoflook en gula djawa toe en bak ze nog eventjes. Maak de saus af met ketjap, citroensap en water. Stoof de kip hierin tot het gaar is.

DADAR KABERTU:

- 4 eieren
- 100 gram gehakt
- 2 eetlepels olie
- Éénachtste blokje santen
- 1 kleingesneden ui
- ½ theelepel ketumbar
- ¼ theelepel djinten

- 1 theelepel sambal oelek
- ½ theelepel kunjit
- ½ theelepel trassi
- Peper en zout naar smaak

Wrijf de ui, ketumbar, djinten, sambal, kunjit, trassi, peper en zout in de vijzel fijn. Meng hier doorheen het gehakt en bak dit mengsel op in de olie. Voeg het blokje santen en wat water toe en bak dit verder tot het vocht opgedroogd is en het vlees gaar is.

Maak op de gewone manier een omelet, vul hem met het mengsel, en rol hem op. Herhaal dit tot de vulling en de omeletten op zijn. Snijdt de gevulde omeletten in repen van +- 4 cm.

LALAB TOMAAT:

- 2 grote gepelde tomaten
- 1 theelepel sambal trassi
- 1 eetlepel ketjap manis
- 1 teentje knoflook geperst
- 2 theelepels citroensap
- 1 theelepel slaolie

Snijdt de gepelde tomaten in dikke plakken.

Vermeng de sambal met ketjap, knoflook, citroensap, en slaolie.

Giet dit sausje over de plakken tomaat. Kort voor het opdienen bereiden.