

## Indonesisch Koken – les 5

### LOEMPIA'S (ca. 30 stuks):

- Boter
- 4 uien
- 6 teentjes knoflook
- 1 spitskool
- 1 winterpeen
- 2 rode pepers
- 1 blok tahoe
- 1 maggiblokje
- 2 dubbele kipfilets
- 2 ons tauge
- 1 pak loempiavellen
- 1 fles olie

De ui snipperen en de knoflook uitpersen of ragfijn snijden. De spitskool fijnsnijden en de winterpeen raspen, de pepers snijden (zaadjes verwijderen) en de tahoe in blokjes snijden.

De uien en de knoflook in de boter fruiten, dan de kool en de wortel erbij doen en alles omscheppen, daarna de tahoe, de pepers en het maggiblokje erover verkruiden.

De kipfilets bakken in boter en daarna in dunne reepjes snijden en bij het groentemengsel doen.

Als laatste de taige, goed schoongemaakt, erbij doen. Alles goed uit laten lekken en de loempiavellen vullen met kip-groentemengsel.

De loempia's met niet meer dan 4 tegelijk in de olie bakken totdat ze bruin zijn.

### LOEMPIA KETJIL:

- 16 loempia- of pangsitvelletjes
- 16 zeer dunne plakjes rauwe ham, ca. 150 gr.
- 200 gr. Gaar kippevlees
- 50 gr. Taugé
- 1 eetl. Olie
- 2 voorjaarsuitjes, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, ragfijn gehakt
- 3 eetl. Gesnipperde Chinese- of witte kool
- 1 eetl. Gesnipperde prei
- 2 theel. Fijngehakte koriander-, bladselderij-, of peterselieblaadjes
- 1 ei losgeroerd
- 1 eetl. Zoute Indonesische sojasaus
- ¼ theel. Djahépoeder
- ¼ theel. Djintenpoeder
- ¼ theel. Ketoembarpoeder
- ½ theel. Sambal badjak
- Evt. zout
- Olie om in te frituren

Leg de loempia- of pangsitvelletjes uit op de werkplank of op het aanrecht. Laat ze volkomen ontdooien.

Beleg de velletjes met een plakje ham dat iets kleiner dient te zijn dan het loempia- of pangsitvelletje.

Snijd het kippenvlees in kleine stukjes, Was de taugé zeer zorgvuldig enkele malen in ruim koud water. Verwijder hierbij zoveel mogelijk zaadhulsjes. Laat de taugé zeer goed uitlekken en snijd hem wat kleiner.

Verhit de olie in de wadjan. Bak hierin onder voortdurend omscheppen de voorjaarsui totdat hij glazig ziet. Voeg de knoflook toe. Schep alles enkele malen goed om en doe dan onder voortdurend omscheppen taugé, kool en prei erbij. Laat alles nog 1 minuut bakken en voeg dan het kippenvlees toe. Schep alles goed door elkaar. Neem de wadjan van de warmtebron. Strooi de fijngehakte korianderblaadjes of vervangers over de inhoud.

Roer in een kommetje 2 eetlepels losgeroerd ei met ketjap, djahé, djinten, ketoembar en sambal badjak door elkaar. Schenk dit mengsel over de inhoud van de wadjan. Strooi er evt. nog een beetje zout over en schep dan alles enkele malen goed door elkaar. Laat de vulling volkomen koud worden. Verdeel hem daarna over de loempiavelletjes met ham. Bestrijk het onbedekte deel van de velletjes met de rest van het eiermengsel.

Vouw hierna de velletjes om de vulling heen.

Laat de gevulde loempia's hierna 5 tot 10 minuten (langer mag ook – u kunt ze geruime tijd van te voren bereiden) liggen.

Verhit de olie. Wacht totdat een lichte blauwe damp eraf komt en bak hierin de loempia's aan beide kanten goudbruin. Bak niet meer dan 4 à 5 loempia's tegelijk anders daalt de temperatuur van de olie teveel en is het bakresultaat niet optimaal. Neem de loempia's met behulp van een schuimspaan uit de olie. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Leg de loempia's op een voorverwarmde schaal.

#### **SATE BABI 1:**

- 250 gram mager varkensvlees
- (250 gram vet varkensvlees, bij voorkeur speklappen)
- 2 eetlepels ketjap manis
- 2 eetlepels ketjap asin
- 3 teentjes knoflook uit de pers
- 1 eetlepel citroensap
- Peper en zout naar smaak
- 1 eetlepel olie

Snijdt het vlees in dunne plakjes, niet dikker dan een cm. Snijdt de plakjes weer in stukjes. Bestrooi het vlees met peper, zout, ketjap, knoflook en citroensap. Meng de kruiden door het vlees en laat het minstens een uur marineren.

Rijg daarna de sate aan pennen. Zorg ervoor dat bij iedere pen 2 stukjes vet eraan zit en zorg ervoor dat het vlees niet in elkaar gedrukt zit.

Rooster de sate's gaar en bruin en serveer er ketjapsaus of pindasaus bij.

#### **SATE BABI 2:**

- 250 gram mager varkensvlees
- (250 gram vet varkensvlees, bij voorkeur speklappen)
- Klein uitje fijngesneden
- 3 teentjes knoflook uit de pers
- 2 theelepels sambal oelek of 1 rode lombok fijngesneden
- 1 theelepel laos
- 1 theelepel ketumbar
- ½ theelepel djinten

- 1 theelepel sereh
- 1 theelepel kunjit
- 2 eetlepels ketjap manis
- 2 eetlepels assemwater
- 1 eetlepel olie
- Zout naar smaak

Snijdt het vlees in stukjes volgens recept SATE BABI 1. Marineer het vlees in een mengsel van bovenstaande kruiden en volg verder het recept van SATE BABI 1.

#### **PINDASAU:**

- Driekwart pot pindakaas
- 1 ui fijngesneden
- 2 teentjes knoflook fijngesneden
- 3 theelepels sambal oelek
- 2 theelepels laos, ketumbar en sereh
- 1 theelepel djinten
- 3 eetlepels bruine suiker
- 1 eetlepel citroensap
- 2 eetlepels ketjap manis
- 1 eetlepel olie
- Water

Fruit in de wadjan of braadpan de ui in de olie en voeg even later de knoflook toe. Als het lichtbruin wordt dan de sambal toevoegen en blijven omscheppen. Dan de overige kruiden toevoegen, en even meebakken. Blus dit met wat water en doe de overige ingrediënten erbij. Breng het mengsel aan de kook en roer er een egaal sausje van. Als de saus te dik is, dan giet U er nog wat water bij. Als de saus te dun is dan laat U het een tijdje, al roerend, inkoken. De saus is goed op dikte als het de consistentie heeft van dikke yoghurt. Serveer de pindasaus warm.

#### **PANGSIT GORENG MET PANGSITSAUS (24 stuks):**

- 200 gr. Gehakt
- Zout, peper
- 2 eieren
- 3 teentjes knoflook
- 6 loempiavellen of 24 pangsitvellen
- 1 ½ dl. Tomatensap
- 3 el. Azijn
- 1 el. Suiker
- 1 tl. Sambal oelek
- 2 tl. Gemberpoeder
- ½ el. Maizena
- Frituurolie/vet

**VOORBEREIDEN** (kan 1 dag van tevoren)

In kom doen: gehakt, zout en peper, 1 ei erover breken, knoflook pellen en 2 teentje erboven uitpersen. Door elkaar mengen. Van mengsel 24 balletjes vormen. Als je loempiavellen gebruikt snijd ze dan in vieren. In kommetje ei loskloppen. Op midden van loempia(pangsit)velletje balletje gehakt leggen. Randen bestrijken met ei. Velletje tot driehoek vouwen. Punt van driehoek bestrijken met ei. Tegenovergestelde punt erop plakken (=pangsit). Op zelfde manier nog 23 pangsits vormen.

In steelpan doen: tomatensap, azijn, suiker, sambal en gemberpoeder.

Knoflook erboven uitpersen. Aan de kook brengen. In kopje maizena met 1 el. Koud water tot glad papje roeren. Al roerend aan tomatensaus toevoegen. Blijven roeren tot lichtgebonden saus. Laten afkoelen.

Pangsit en saus tot gebruik afgedekt in de koelkast zetten.

#### **BEREIDEN**

Vergiet bekleden met keukenpapier. In frituurpan vet/olie verhitten tot 175 C. (vet/olie is heet als erin gelegd stukje brood begint te bruisen). Pangsit met 3 tegelijk in ong. 3 min. goudbruin frituren. Met schuimspaan in vergiet scheppen. Laten uitlekken. Op schaal leggen. Intussen zacht vuur in ong. 5 min. pangsitsaus verwarmen. Saus overdoen in sauskom. Apart erbij geven.

#### **REMPAH:**

- 250 gram mager rundergehakt
- 75 gram klapper (kokosmeel)
- 2 eetlepels paneermeel (of beschuitkrumels)
- 2 theelepels laospoeder
- 2 theelepels ketumbarpoeder
- 1 theelepel djintenpoeder
- 1 theelepel serehpoeder
- 1 theelepel citroensap
- 1 teentje knoflook heel fijn gesnipperd
- Een kleine ui heel fijn gesnipperd
- 2 kleine eieren
- Zout naar smaak
- 3 volle eetlepels klapper om te paneren
- Olie

Doe het gehakt in een kom en doe daar de klapper en paneermeel bij. Voeg de laos, ketumbar, djinten, sereh, citroensap, ui en knoflook toe. Meng alles goed door elkaar. Werk 2 eieren door het gehakt en voeg naar smaak zout toe. Nogmaals goed doorkneden en dan even de gehakt in de koelkast afgedekt wegzetten.

Vorm dan balletjes ter grootte van een walnoot en rol ze door de overgebleven klapper.

Verhit de olie; er mag nog geen damp te zien zijn, en bak de balletjes niet al te snel goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer ze warm.

Deze gehaktballetjes zijn heerlijk bij de rijsttafel, maar kunnen ook heel goed bij de borrel geserveerd worden. Geef er dan een pittige ketjapsaus bij.

#### **PITTIGE KETJAPSAUS:**

- 1 eetlepel sambal trassi
- 1 teentje knoflook uit de knijper
- 3 eetlepels ketjap manis
- 1 eetlepel azijn of citroensap
- Suiker en zout naar smaak

Roer door de sambal de knoflook, ketjap en azijn of citroensap.

Proef de saus en voeg naar smaak suiker en zout toe.

#### **KETJAP SAUS:**

- Een kopje ketjap manis
- Een eetlepel fijngesnipperde ui
- 1 teentje knoflook fijngesnipperd
- Sambal naar smaak
- Zout
- Suiker
- Azijn
- 2 blaadjes djeruk purut
- Water
- 1 volle eetlepel olie

Ui en knoflook wrijft U in de vijzel fijn en fruit U in de olie lichtbruin.

Hierbij voegt U sambal, ketjap, een scheutje water, zout, suiker en azijn naar smaak. Dan voegt U de djeruk purut toe en laat de saus even goed doorkoken.

#### **PISANG GORENG:**

- 125 gr. bloem
- 1 ei
- 1 eetl. Suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- ½ pakje bakpoeder
- Zout
- 4 eetl. Melk
- 6 rijpe bananen
- ½ liter frituurolie
- Poedersuiker

Van de bloem, suiker, ei, vanillesuiker, bakpoeder, zout en melk een stevig beslag roeren (ongeveer zo dik als voor pannenkoeken).

De bananen schillen, schuin in 2-3 stukken snijden en door het beslag halen. Olie in de frituurpan heet maken.

De bananen daarin goudbruin bakken. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met poedersuiker.

---

© Centraal Wonen Hestia te Lelystad

Einde Cursus Indonesisch Koken.

Met dank aan Guus en Robert.