

# 2011 april

Kookclub Barendrecht · Lente

---

**VOORGERECHT** Pangsiet (varkensgehakt en Hollandse garnalen), Loempia (groenten en rivierkreeftjes), Serehspies met scampi's, Zoetzure pittige saus

---

## Pangsiet - Loempia - Serehspies met saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pangsietvellen	10	
hollandse garnalen	50	gr.
varkensgehakt	125	gr.
ei	½	
teentje knoflook	1	
bosuitje	1	
sjalotje	1	
groene lombok	1	
kleine loempiavellen	10	
rivierkreeftjes	200	gr.
wortel	1	
prei	1	
shii-take	50	gr.
tauge	100	gr.
melk	1	el
sprietten sereh	10	
scampi's	30	
teentjes knoflook	3	
lombok's	3	
rode currypasta	2	tl
olijfolie		
suiker	2	el
water	2	dl
verse gember	3	cm
gembersiroop	1	scheutje
lomboks	2	
tomatensaus	2	el
ketjap manis	1	el
azijn		
peper		
zout		
aardappelzetmeel		

Maak knoflook schoon en snijd klein. Maak sjalotje schoon en snijd zeer fijn. Snijd bosuitje in zeer fijne ringetjes. Vermaal de garnalen. Meng garnalen met gehakt, knoflook, sjalotje en bosuitje. Klop het ei en roer dit door de massa. Breng op smaak met peper en zout. Maak er tien kleine balletjes van. Het vouwen van de pangsiet wordt voorgedaan!! Maak wortel en prei schoon en snijd klein. Snijd shiitake klein. Klop 1 ei los met 1 el melk. En bak dit in flensjes pan. Snijd gebakken ei in dunne reepjes. Snijd rivierkreeftjes klein. Wok groenten met taugé kort in een wok, doe er de shiitake bij en de gebakken eireepjes. Voeg rivierkreeftjes toe en

breng op smaak met peper en zout. Het vullen van het loempiavelletje wordt voorgedaan! Maak scampi's schoon en ontdarm. Maak knoflook schoon en snijd klein. Verwijder zaadjes uit de lomboks en snijd klein. Meng currypasta door de olijfolie olijfolie, meng kleingesneden knoflook en lombok door het mengsel en laat hierin de scampi's marinieren. Maak van de sereh 10 sereh spiesjes. Verwarm oven voor op 180°C. Steek scampi's op een serehspies. Bak ze gaar op een matje in de oven. +/- 10 à 15 minuten. Verwijder zaadjes uit de lomboks en snijd zeer fijn. Schil gember en snijd eveneens zeer fijn. Laat de suiker in een pan met dikke bodem licht caraméliseren. Voeg water toe en laat suiker weer oplossen. Voeg fijn gesneden gember en lombok toe. Doe de tomatensaus, de ketjap erbij en naar smaak zout, peper en een scheutje zijn. Laat iets inkoken en breng op gewenst dikte eventueel met aardappelzetmeel. Presentatie: Neem een groot bord, leg in het midden en beetje sla en doe hier royaal saus over. Verdeel loempiaatje, pangsiet en serehspiesje rondom de sla.

**HOOFDGERECHT** Kipreepjes in boemboe Bali, Telor sambal goering (gekookt en gebakken eieren), Opor ayam (drumsticks), Baminestje

---

## Kipreepjes - Telor sambal goering - Baminestje - Opor ayam

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet	400	gr.
groene paprika	½	
rode paprika	½	
teentje knoflook	1	
rijstazijn		scheutje
kippenbouillon	2	dl
zoete ketjap	½	el
honing	1	tl
chilisaus	½	el
djeroek poeroet	1	
zout		
zwarte peper		
aardappelzetmeel		
eieren	5	
sjalotjes	4	
teentjes knoflook	2	
sambal oelek	3	tl
sereh	1	tl
laos	1	tl
kemirnoten	3	
trasi		mespuntje
citroensap	1	el
zonnebloemolie	3	el
santen	½	el
kippebouillon	1½	dl
kleine drumsticks	10	
ui	1	
kemeri's	3	
trassi	1	klein stukje
ketoembar	2	tl
suiker	2	tl
asem	1	el
tomaten	2	
groene lombok	2	
salam blad	1	
peper		
eiermie	150	gr.
prei	100	gr.

wortel	100	gr.
fond van kipbouillonpoeder		
ketjap manis		
fijngehakte peterselie	1	el

Kipreepjes: Snijd kipfilet in dunne reepjes. Ontvel paprika (in oven of met dun schiller) Snijd paprika's eveneens in reepjes. Knijp knoflook door knoflook pers. Verhit olie in een wok en doe er de reepjes kip, reepjes paprika en knoflook bij. Bak tot de reepjes kip heel licht bruin zijn. Voeg eerst scheutje azijn toe, vervolgens de ketjap, de bouillon en het djeroek poeroet blad. Breng op smaak met een beetje zout, peper, chilisaus en honing. Laat de inhoud aan de kook komen en laat dit 2 tot 3 min reduceren. Indien saus onvoldoende dikte heeft, zeef dan het geheel en breng saus op juiste dikte door inkoken en/of aardappelzetmeel. Doe vlees en ingrediënten weer terug in de saus. Telor: Kook de eieren 8 minuten (ze moeten hard zijn) Laat ze onder koud water schrikken en pel ze. Pel sjalotjes en de knoflook en snipper fijn. Vermeng vervolgens met de sambal. Hak de kemeri's fijn in een vijzel. Verhit olie in een pan met dikke bodem en bak ui/knoflook mengsel 2 min op een matig vuur al roerend aan. Voeg fijn gehakte kemeri, sereh, laos, trassi en citroensap aan het mengsel toe. Voeg vervolgens de kippenbouillon toe. Proef en breng eventueel verder op smaak met sambal en/of citroensap. Doe de verkrumelde santen erbij. Opor ayam: Bak drumsticks goed aan, ze mogen best al een beetje gaar zijn. Maak ui en knoflook schoon en snipper klein. Vijzel kemiri's samen met de ketoembar, suiker en een klein beetje trassi. Boemboe moet smeugig zijn. Week asem in en beetje lauw water. Ontvel tomaten en snijd in 6 stukken. Ontpit groene lombok en snijd heel fijn. Maak olie heet in een wok. Doe de boemboe samen met het stukje sereh, salamblad, schijfje laos en fijn gesneden groene lombok en fruit mengsel goed. Blus af met drie eetlepels asemwater. Voeg tomaat en de drumsticks toe en als laatste de kippenbouillon. Breng op smaak met santen, zout en peper. Laat sudderen tot drumsticks volledig gaar zijn. Mie: Maak prei schoon en snijd klein. Maak wortel schoon en snijd zeer klein. Kook eiermie volgens voorschrift op het pak in kippenbouillon (eventueel nog zout toevoegen). Wok fijn gesneden groenten heel eventjes. Schud mie af en meng groenten eronder. Breng mie een beetje op kleur met een scheutje ketjap. Presentatie: Neem groot warm bord. Maak in het midden een klein nestje van mie. Leg hierop met het geel naar boven het ei en geef hier bovenop de saus. Nappeer de mie rondom het ei.. Geef drumsticks en kipreepjes erbij, garneer af met een beetje gehakte peterselie.

**Indische tomatensoep met gevuld riochebroodje**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blik pommodori-tomaten	1	l
runderbouillon	1½	l
gehakt half om half	250	gr.
knolselderij	¼	
prei	1	
ketjap manis	2	el
sambal oelek	½	tl
tenen knoflook	3	
gedroogde basilicum	1	el
suiker		beetje
gembersiroop		
sjalotjes	1	
gemengd gehakt	75	gr.
zoete ketjap	2 à 3	el
teentjes knoflook	1	
bloem	250	gr.
gist	15	gr.
melk	65	cl
boter	75	gr.
zout	5	gr.
eieren	2	
eierdooier	1	

Soep: Blender de tomaten samen met de schoongemaakt teentjes knoflook en voeg bij de bouillon en laat op klein vuur trekken. Kruid het gehakt royaal met peper, zout en nootmuskaat en vorm hiervan grote ballen. Doe gehaktballen in de soep en laat garen. Maak prei schoon, snijd in de lengte doormidden en in stukjes. Maak selderij schoon en snijd in kleine blokjes. Voeg prei en selderij bij soep. Breng soep op smaak met de ketjap, sambal, gedroogde basilicum en eventueel een beetje suiker en/of scheut gembersiroop. Haal gehakt ballen uit de soep. (gehaktballen kunnen met een beetje mosterd onder het koken gegeten worden.) Vulling: Snijd voor de vulling prei, sjalotjes en knoflook zeer klein. Meng de klein gesneden prei, sjalotjes, knoflook, de suiker en ketjap met het gehakt. Broodjes: Suiker en melk tot 37° C. graden verwarmen, hierin de gist oplossen en dit vocht bij de losgeslagen eieren voegen. Doe dit vocht bij de gezeefde bloem en kneed tot een mooi soepel deeg. Werk hier de zachte boter en het zout door en laat op een warme plaats minstens 45 min rusten. Rol het deeg 2 mm dik uit. Steek er 20 rondjes van 8 cm uit. Leg op de helft van de rondjes een bergje gehakt mengsel en zorg daarbij dat de rand rondom ca ½ cm vrij blijft. Bedek dan deze rondjes met een ander rondje en druk de zijanten goed aan. Klop de eierdooier los en bestrijk daarmee de bovenzijde van de broodjes. Bak de broodjes gedurende 12-15 min in een voorverwarmde oven van 180° C af.

**Campari sorbet met passievrucht**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	0,6	dl
campari	1½	dl
passievruchtsiroop	1½	dl
suiker	75	gr.
citroensap	3	el
eiwitten	2	
passievruchten	5	
rode geconfijte kersen	10	

Suiker in water oplossen. Laat afkoelen. Meng de campari met de passievruchtsiroop toe en breng eerst op smaak met suikerwater en dan met citroensap. Klop eiwitten schuimig. Als de sorbet bijna klaar is het eiwit toevoegen. Snijd de passievruchten kartelgewijs in zodat er twee gekartelde helften ontstaan. Presentatie: Neem een vlakke champagnecoupe en leg hierin een bolletje sorbet. Leg daarop de helft van een passievrucht met daarin de gekonfijte kers.

**HOOFDGERECHT** Babiketjap (varkensfilet), Sateh (lamsfilet), Atjar tjampoer (groenten in kerrie), Kerupuk (kroepoek), Seroendeng (gemalen kokos met pinda's), Roedjak manis (zoete vruchten), Nasibolletje

---

## Babiketjap - Sateh - Atjar tjampoer - Kerupuk - Seroendeng - Roedjak manis - Nasibolletje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkensfilet	500	gr.
ketjap manis	8	el
tomaten puree	3	el
teentjes knoflook	4	
gembersiroop		scheut
honing	1	el
papriapoeder	1	tl
sjalotjes	3	
oud bruin bier	1 à 2	flesjes
sambal oelek	2	tl
olijfolie		
peper		
zout		
lamsfilet	500	gr.
bio pindakaas		klein potje
lamsfond	2	dl
santen	¼	blok
sambal badjak	1	tl
gula aren		
bloemkool	50	gr.
snijbonen	50	gr.
wortel	50	gr.
witte kool	50	gr.
komkommer	¼	
paprika	½	
rode lombok	1	
groene lombok	½	
kemeri's	1½	
suiker	1	tl
koenjit	¼	tl
verse djahe		
mosterd	½	el
kippenbouillon	½	dl
azijn		scheutje
frituur kroepoek		
appel	½	
peer	½	

rode lomboks	1	
ananas	3	schijven
ananassap		
augurken	1	
gemalen kokos	50	gr.
teentje knoflook	½	
djinten	¾	tl
ketoembar	¼	tl
laos	¼	tl
gemalen sereh	¼	tl
kentjoer		mespuntje
olie		scheutje
pinda's	20	gr.
snelkookrijst	100	gr.
zout afgestreken	1	tl
djeroek poeroet	1	blok
salam	2	blok
laospoeder	1	tl
ketjap	1	el

Babiketjap: Maak sjalotjes schoon en snipper klein. Maak marinade van ketjap, tomaten puree, geperste knoflook, scheutje gembersiroop, honing, paprika poeder, fijn gemaakte sjalotjes, flesje oud bruin bier en sambal oelek. Snijd varkensfilet in de lengte in stukken van ong 4 cm en laat vlees enkele uren marinieren. Zet de oven op 200° C. Dep het vlees droog en leg het op een rooster met een lekbak mat daarin de marinade. Keer en bedruip vlees regelmatig en gaar het in de oven tot een kerntemperatuur van 60° C. Vul de marinade eventueel aan met bruin bier. Haal het vlees van rooster en laat rusten. Kook de marinade in tot gewenste dikte en breng eventueel op smaak met peper en zout. Snijd het vlees voor uitserveren in reepjes.

Sateh: Maak sjalotjes schoon en snipper klein. Verwarm lamsfond. Doe pindakaas in een kom en voeg, twee maal de hoeveel van deze pindakaas aan lamsfond toe. Bak sjalotjes, blus af met pindakaasmengsel. Voeg santen met scheutje ketjap manis en een scheutje gembersiroop toe. Voeg vervolgens stukje gula aren toe. Niet te veel in eens, blijf steeds proeven of het niet te zoet wordt. Breng verder op smaak met sambal badjak en eventueel peper en zout. Ga er voor het uitserveren met een staafmixer door. Braad de lamsfilet aan. Verwarm de oven voor op 180°C en bak het vlees hierin af tot een kerntemperatuur van 53°C. Snijd voor het uitserveren in plakjes.

Tjampoer: Maak bloemkool schoon en verdeel in kleine roosjes. Maak snijbonen schoon en snijd klein. Maak wortel schoon en snijd in fijne julienne. Maak wittekool schoon en snijd fijn. Maak komkommer schoon en snijd in kleine blokjes. Ontvel paprika en snijd in kleine "lucifers". Verwijder pitjes van groene en rode lombok en snijd zeer fijn. Vijzel kemberi's samen met de suiker en de koenjit. Doe olie in een wok, fruit hierin de boemboe samen een stukje djahe en de fijngesneden lombok. Blus af met een kopje kippenbouillon. Doe er de kleingesneden groenten bij met een scheutje azijn. Vuur uitzetten. Naar smaak suiker en mosterd toevoegen, eventueel ook nog een beetje peper, zout en een scheutje azijn. Frituur kroepoek in olie van 130° C en leg ze op keukenpapier.

Roedjak manis: Verwijder zaadjes uit lombok en snijd zeer fijn. Snijd augurken in zeer kleine blokjes. Snijd ananasschijven in kleine

stukjes. Schil appel en peer, verwijder klokhuis en snijd in blokjes. Meng ketjap, gembersiroop, gula aren en een beetje ananassap en meng het fruit erdoor. Breng op smaak met sambal badjak. Seroendeng: Maak sjalotjes en knoflook schoon en snijd fijn. Fruit ui en kleingesneden knoflook in de olie. Voeg dan kruiden, zout en suiker toe en laat het hele mengsel even bakken. Doe dan de kokos erbij en meng alles goed door elkaar. Nu moet de kokos op laag vuur, evt. met sudderplaat zeer langzaam, onder voortdurend omscheppen !! bruin worden. Als je vindt dat de boel een goede kleur heeft, kan de pan van het vuur genomen worden. Doe seroendeng in een met keukenpapier beklede schaal en laat afkoelen. Tenslotte vermengen met de pinda's. Nasi: Pel de uien en de knoflook en snipper fijn. Kook rijst volgens voorschrift. Verkruiemel de santen en voeg deze toe als het water van de rijst begint te koken. Voeg blaadje djeroek poeroet en salam blaadjes toe en vervolgens de fijn gesnipperde ui en knoflook. Temper vuur en voeg laos en ketoembar toe. Kook de rijst iets langer dan voorgeschreven. Giet de rijst af en haal de blaadjes eruit. Laat rijst met afgesloten deksel nog eventjes rusten. Presentatie: Maak in het midden van groot warm bord een rondje met nasi. Verdeel hier rondom de babiketjap, saté, seroendeng en roedjak manis en geef er kroepoek bij. Let op: Maak het bord niet te vol.

**Nashi peer met Bleu Stilton, Parmezaanse kaas en Bananecakeje**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
nashi peren	5	
suiker	6	el
water	6	el
zwarte thee	2	dl
gemberbolletjes op siroop	4	
saffraandraadjes	8	
mandarinetto van isolabella		scheut
bleu stilten	150	gr.
parmezaanse	150	gr.
boter	240	gr.
gula aren	200	gr.
eiwit	4	
eigeel	4	
bananen	3	
sinaasappel		sap van 1
bakpoeder	½	tl
zelfrijzend bakmeel	250	gr.
zout		

Maak thee. Snijd gember bolletjes klein. Carameliseer de suiker met het water in een pan met dikke bodem licht bruin. Blus af met de thee. Los gestolde suiker weer op en laat vocht iets verdampen. Boor klokhuis uit de peren en zet ze in de karamel met de stukjes gember, een klontje boter, saffraandraadjes en een scheutje likeur; Smoor ze 20 tot 30 min met een deksel op de pan. Laat peren iets afkoelen en schil de nog warme peren. Kookvocht inkoken tot een stroop. Schil de peer en snijd in schijfjes, doe schijfjes bij de siroop. Maak blokjes van de bleu stilten en de parmezaanse kaas. Prak de bananen fijn. Zet de oven op 170° C. Klop de eiwitten stijf. Roer de boter en suiker tot room. Voeg de eierdooiers er een voor een aan toe en blijf goed kloppen. Voeg er nu de fijngeprakte bananen bij, meng goed. Zeef het bakmeel en schep dit met bakpoeder en zout door het mengsel. Voeg af en toe een scheut sinaasappelsap toe. Schep er op het laatst de stijf geslagen eiwitten door en doe dit mengsel onmiddellijk in een flexpan en bak ca 45 min af in de oven,. Laat de cake afkoelen op een taart rooster. Presentatie: Leg in het midden van een groot bord het cakeje. Verdeel schijfjes peer dakpansgewijs en geef hier bovenop een beetje saus. Garneer af met kaas.