

2018 oktober

Kookclub Barendrecht · Herfst

OVERIG Rijst

Rijst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basmati rijst	500	gr.

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op het pak. Let op dat de rijst een droge structuur moet hebben.

OVERIG Nasi

Nasi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
koude gekookte rijst	250	gr.
ui	1	
spitskool	½	
sambal oelek	½	el
knoflook (geraspt)	2	tenen
verse gember (geraspt)	1	cm
trassi (zo groot als een kidneyboon)	1	stukje
ketjap manis	2	el
zout/peper		
olie om te bakken		

Bak de ui, kool en knoflook in de hete olie. Voeg dan de gember en de trassi toe en daarna de rijst. Meng alles goed voeg daarna de andere ingrediënten toe. Roer even en dek de pan dn af en zet hem weg. Verwarm de nasi vlak voor het opdienen.

Sambal boontjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sperziebonen	750	gr.
uien	4	
knoflook	3	teentjes
sambal trasi	2	à 3 tl
verse laos	3	tl
javaanse suiker	3	tl
sereh	3	sprietten
laurierblaadjes	3	
santen	¼	blok
water	3	dl
arachide olie	3	el
zout		

Was de boenen en maak ze schoon en breek ze in stukjes (gelijke delen). Snijd de ui fijn. Pel de knoflook en snijd fijn. Wrijf de ui, knoflook, sambal en laos met de Javaanse suiker en een beetje zout tot een brij. Fruit het mengsel in de olie aan tot de ui geel en zacht is. Voeg de boontjes en de santen toe en 2 dl water. Kook door tot de bonen beetgaar zijn. Let op dat ze niet droog koken. Proef en voeg eventueel nog een beetje zout toe. Zet warm weg. Nb. Javaanse suiker is palmsuiker.

Gestoofde garnalen met petehbonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse gepelde garnalen	500	gram
petehbonen	15	
water	3	dl
arachide olie	4	el
uien	4	
knoflook	4	teentjes
sambal oelek	2	tl
groene lomboks	2	
verse laos	2	tl
javaanse suiker	2	tl
laurierblaadjes/salam	2	
zout		

Ontdooi de petehbonen en snijd ze in smalle reepjes. Snijd de ui in fijne stukjes. Snijd de knoflook fijn. Wrijf ui, knoflook, sambal, suiker, laos met wat zout tot een brij. Maak de lomboks schoon en ontdoe van de zaadjes. Snijd de lomboks in fijne ringetjes. (let op met de lomboks i.v.m. scherpte). Fruit de kruidenbrij in de olie aan en voeg als de uien geel zijn en een beetje zacht de garnalen toe. Daarna de lomboks, de petehbonen en de laurierbaadjes. Fruit aan en maak af met water en stoof het gerecht even door. Houd warm tot serveren.

OVERIG Droog gebakken tempé

Droog gebakken tempé

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tempé	1	blok
arachideolie olie		
uien	3	
knoflook	4	teentjes
lomboks	2	
verse laos	1	el
javaanse suiker	2	el
asem	1	theelepels
laurierblaadje/salam	1	
zout		

Snijd de tempé eerst overlangs doormidden en dan beide delen in drieën en daarvan smalle reepjes. Je moet dus schijfjes hebben van 1x1x3 cm. Bak de tempé in flink wat olie goud bruin en laat uitlekken op papier. Maak de ui schoon en snipper. Maak de knoflook schoon en snijd in dunne plakjes. Maak de lomboks schoon en snijd in ringetjes (indien je pittig wilt dan de zaadjes niet verwijderen, wil je mild dan de zaadlijsten verwijderen). Bak de ui en knoflook in 4 eetlepels olie. Laat uitlekken en bak in het restant de ringetjes lomboks. Zet de suiker met de asem op met een beetje water. Los op en zeef de massa. Breng het gezeefde mengsel opnieuw aan de kook met de laos, laurierblaadjes en wat zout. Kook het vocht in tot het dik begint te worden. Voeg de tempé toe aan het suiker/kruidentmengsel en het uienmengsel. Schep om zodat alles met het suikerstroopmengsel is omhuld. Laat afkoelen en bewaar bij kamertemperatuur.

OVERIG Maiskoekjes

Maiskoekjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	gr.
bakpoeder	2	tl
koenjit, kurkuma, verse	2	tl
poedersuiker	2	tl
kokosmelk	2	dl
bladselderij	20	gr.
maiskorrels	250	gr.
zonnebloemolie		

Meng voor het beslag de bloem met het bakpoeder, de koenjit en de poedersuiker. Schenk de karnemelk erbij en meng goed door. Pluk en hak de blad selderij fijn en meng samen met de maiskorrels door het beslag. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een anti-aanbak pan en bak de maispannenkoekjes in ± 2 minuten per kant. (licht bruin)

Sambal telor

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren (hard gekookt)	14	
rode uien	2	
knoflook	4	teentjes
olie om te bakken		
sambal oelek	2	tl
anijs	4	ster
rode peper	1	
ketjap manis	12	el (1,5 dl)
sojasaus	2	el
citroen	1	sap van
tomatenpuree	2	el
verse rode peper		stukje
bosui		

Kook de eieren tot ze hard zijn, pel ze en leg apart. Snipper de ui, rasp de knoflook en hak de rode peper fijn. Verhit een scheutje olie en bak op laagvuur de ui en de knoflook totdat ze zacht zijn. Voeg de sambal, de rode peper en de steranijs toe en schep dit even om. De ketjap, citroensap, sojasaus en de tomatenpuree kunnen er nu bij. Meng alles goed door elkaar met een spatel. Proef tussendoor of de saus naar wens is (voeg de ingrediënten zoals sambal, citroen in delen toe i.v.m. scherpte). Laat de saus bubbelen en zet het vuur uit. Leg de gepelde eieren in de saus en schep het goed om. Je kan ervoor kiezen de eieren te halveren of heel laten. Presentatie: Garneer de eieren met fijn gesneden rode peper, bosui en wat steranijs

Sajoer Iodeh

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
knoflook	5	teentjes
spitskool bladeren	8	
zonnebloemolie		
kurkuma, verse	1	el
laos, verse	2	plakjes
daun salam (indisch laurierblad)	2	
trassi	1	tj
groente bouillon	5	dl
kokosmelk	5	dl
sperziebonen	150	gr.
bospeen	½	bos
rode paprika	1	
bamboescheuten	50	gr.

Pel en snipper de ui. Pel en hak de knoflook fijn. Scheur de koolbladeren in repen. Verhit een scheut zonnebloemolie in een pan en fruit de ui, koenjit, knoflook, kool, laos, daun salam en trassi. Blus af met bouillon en kokosmelk. Maak de sperziebonen en de bospeen schoon. Snijd de bonen in stukjes van 2 cm en de bospenen in dunne schuine plakjes. Halveer de paprika in de lengt, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika in lange repen. Voeg de groenten en rebung (bamboescheuten) toe en kook net gaar. Breng op smaak met een beetje zout en peper

Ajam ketjap

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouten	2,5	kg
arachide olie		
zout/peper		
santen	60	gram
sjalotten	4	kleine
knoflook	4	teentjes
sambal oelek	2	theelepel
verse laos	2	tl
djoeroet poeroet	1	blaadje
sereh	2	sprietten
ketjap manis	1,5	dl
ketjap asin	2	el
rijstazijn	4	el
water	2	dl
gezeefde tomaten	2	el
gembersiroop	2	el

Spoel de kippenpoten af met veel en koud water. Droogdeppen, de kip aan beide kanten bestrooien met wat zout en peper. Bak de kippenpoten mooi bruin en laat ze vervolgens op laag vuur een uur zachtjes sudderen met het deksel op de pan. (En vergeet niet de kippenpoten na een half uurtje om te draaien.) Laat na dat uurtje sudderen de poten uitlekken op keukenpapier, wacht totdat ze wat zijn afgekoeld en pluk dan het vlees van de botten. Maak de santen: 60 gram santen op laten lossen in 2 dl heet water. Snipper de sjalot, knoflook en meng dit samen met de sambal, laos. Snij het blaadje djeroek poeroet fijn en doe het bij de boemboe. Bak je de boemboe samen met de spriet sereh in 2 eetlepels olie gedurende ongeveer 3 minuten op niet al te hoog. Blijf roeren en omscheppen. Voeg toe: ketjap manis, ketjap asin, rijstazijn, gezeefde tomaten en gembersiroop. Goed vermengen en dan de santen erbij. Laat alles een minuut of twee zachtjes koken en zet dan het vuur uit. Warm het vlees even op en schep de boemboe ketjap erover. Houd warm tot serveren maar laat niet meer koken.

Sambal goreng basa

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mager rundvlees (ribblappen)	2	kg
ui	2	
knoflook	4	teentjes
rode peper	1	
zonnebloemolie		
laos verse	1,5	cm
serehstengel	1	
daun salam	3	
runderbouillonblokjes	2	
asem (tamarindepasta)	1	el
water	2	dl
ketjap manis		scheutje
suiker	1	el

Snijd het vlees in blokjes. Pel en snijd de ui en knoflook fijn. Snijd de peper heel fijn. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een pan en fruit de ui, knoflook en peper. Snijd de laos in stukjes van 1 cm en voeg met de sereh, daun salam en bouillonblokjes toe aan de pan. Meng de asem met het water en voeg het vlees, asemwater, de ketjap en suiker toe. Sudder het vlees in ca. 2 uur gaar. (op stand 3 met de deksel op de pan). Voeg voor extra smaak eventueel een extra bouillonblokje toe. Mocht de saus te dun zijn, dan een beetje binden met aardappelzetmeel

Vegetarische loempia's met chilisaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
spitskool	300	gr.
worteltjes	100	gr.
taugé	300	gr.
knoflook	4	teentjes
prei	1	
ui	1	
selderij	4	eetl.
bouillonblokje	½	
zout en peper		
suiker	1	tl
arachide olie	1	el
ei losgeklopt	1	
loempiavellen	1	pak
rijstazijn	1,5	dl
javaanse suiker	10	el
water	1,5	dl
verse rode pepers	3	lange
olie	1	el
grof zout	2	tl

Pel voor de vulling de ui en de knoflook en snipper ze heel fijn. Was de taugé in koud water en laat uitlekken. Snijd de prei in de lengte door, was hem goed en snijd beide helften in smalle snippers. Snij de kool fijn en rasp de worteltjes. Verhit olie in een wok, fruit de ui en het knoflook erin. Voeg alle groenten toe, vervolgens een ½ bouillonblokje (verkruid), suiker, peper en zout naar smaak en laat de vulling even smoren. Meng de selderij erdoor en laat de vulling goed afkoelen en uitlekken in een vergiet. Loempia vouwen: Leg steeds een loempiavel op een plat bord met een punt naar beneden. Schep 1 flinke eetlepel vulling in het midden, vouw het puntje eroverheen, trek het strak naar je toe en vouw de linker- en de rechterkant van het vel naar binnen. Bestrijk de punt met het ei en rol het strak op. Verhit ruim olie in de wok (of frituurpan) tot 180 C en frituur de loempia's hierin goudbruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken en serveer met chilisaus. Chilisaus: De pepers wassen, schoonmaken en in lengte halveren. Dan de zaadjes en zaadlijsten verwijderen. De peper met 2 tl grof zeezout in een vijzel doen en fijnwrijven, ze mogen nog korrelig zijn. 1,5 dl rijstazijn, 10 el suiker met 1,5 dl water aan de kook brengen en tot een lichte siroop in laten koken. Intussen 4 teentjes knoflook pellen en fijnhakken. De knoflook langzaam en zachtjes in 1 el olie stoven en met de pepers door de siroop roeren.

Pisang goreng met ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijstmeel	500	g
suiker	10	g
zout		snufje
eieren	2	
koud water		
bananen	6	
volle kokosmelk	800	ml
kokosrasp	50	g
kokosroom-cream	100	g
limoen	1	
kokoslikeur	2	el
zie boven	2	eiwit
pure chocolade	50	gr.
warme slagroom		scheutje

Splits de eieren en gebruik de eidooiers voor het beslag en het eiwitten voor het kokosijs. Doe de rijstmeel in een ruime kom en meng met de suiker en het zout. Klop met een garde water en de eidooiers er door. Maak er een mooi beslag van, niet te dun en niet te dik. Door meer of minder water toe te voegen. Laat het beslag een half uurtje rusten. Na een half uur de bananen gaan schillen en snijden in stukken van 3 á 3,5 cm. Reken op 3 stukjes per persoon. Dit zijn 4 of 5 stukjes per banaan, afhankelijk van de grote van de banaan. Haal de bananenstukjes door het beslag en bak deze in de olie gaar, maar nog niet licht goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Kokos ijs: Breng kokosmelk, rasp en suiker al roerend tegen de kook aan, totdat de suiker is opgelost. Zet in een bak met ijswater en laat wat afkoelen. Voeg de kokosroom en het limoensap toe. Laat verder afkoelen. Klop ondertussen het eiwitten stijf. Meng het eiwit met het kokosmengsel en draai er ijs van in de ijsmachine. Chocoladesaus: Smelt de chocolade rustig, au bain marie. Meng de slagroom erbij, zoveel dat dikke chocoladesaus ontstaat, goed glad roeren. Presentatie: Kort voor het uitserveren worden de bananen afgebakken tot licht goudbruin, even laten uitlekken op keukenpapier. Leg drie stukjes banaan per persoon op een bord en schep er een bolletje ijs bij. Decoreer met de chocoladesaus en de cress.