

2002 februari

CCR Rijnmond · Winter

Martabak met Martabaksaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	1	el
uien	2	grote
knoflook	3	tenen
ketoembar	1	tl
djinten	0,5	tl
djahé	0,5	tl
koenjit	0,5	tl
sereh	1	tl
pangsitvellen	40	stuks
gehakt (half om half)	450	gram
eiwitten	2	
eieren	3	
lente uitjes	5	
gehakte peterselie	1	el
maizena		
zonnebloemolie		
zout		

Verhit de olie in een wadjan. Voeg de in dunne ringen gesneden uien en geperste knoflook toe en laat zachtjes gaar fruiten. Voeg nu de kruiden, het vlees en een weinig zout toe en laat onder voortdurend roeren bakken. Laat door een zeef uitlekken en afkoelen. Breek de eieren over de vleesmassa en doe er de fijngesneden lente-uitjes bij en roer krachtig om. Laat de pangsitvellen in een natte keukendoek ontdooien. Leg 20 vellen daarna op een met maizena bestoven oppervlak en leg in elk vel een eetlepel vleesmassa, strijk de zijkanten goed in met eiwit en leg er de andere 20 vellen overheen. Druk de zijkanten goed op elkaar, ze moeten absoluut dicht zijn en snij eventueel mooi bij. Verhit 5 eetlepels olie in een kleine koekepan, leg er 3 martabaks in en druk enkele seconden plat met een schuimspaan. Laat elke zijde 1 minuut bakken. Indien nodig olie bijgieten. Het flensje moet aan de kanten knapperig en in het midden zacht zijn. Zet weg in een vuurvaste schaal.

Martabaksaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomatenpuree	2	el
azijn	0,5	el
suiker	1	tl
ketjap manis	1	el
sambal oelek	0,5	el
djahé	1,5	tl
maizena		

Tomatenpuree, azijn, suiker, ketjap manis, sambal oelek en djahé opkoken in 3 dl. Water en afbinden met maizena.

Saté Kambing met Ketjapsatésaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geiten of lamsvlees	800	g
saté-stokjes	20	stuks
sambal oelek	0,5	el
zonnebloemolie		
uien	2	
knoflook	3	tenen
ketjap manis	5	el
citroen (sap van)	1	

Snij de uien en knoflook fijn en citroensap. Snij het vlees in blokjes en laat om). Zet de satéstokjes in het w Verdeel de vleesblokjes over de tegelijk, in een kleine braadpan. Snij sjalotten, lomboks en knofl Vermeng met de ketjap manis e Bak de saté af gedurende 2 tot 3 persoon 2 stokjes en geef er 2 e over.

Ketjapsaté-saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ketjap manis	2	dl
sjalotten	2	
lomboks	2	
citroen (het sap van)	0,5	
knoflook	1	teen

Snij sjalotten, lomboks en knoflook zeer fijn. Vermeng met de ketjap manis en citroensap.

Oedang Goreng

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tijger garnalen	10	grote
citroensap	2	el
zout		
zonnebloemolie	6	el

Laat de diepgevroren garnalen l stromend water. Maak ze droog verwijder het zwarte darmkanaal schaal zitten. Los in een kommein met dit mengsel en laat minimaal wad jan. Droog de garnalen vlak keukenpapier. Bak de garnalen, gedurende 5 minuten gaar. Doe ze in een schaal en zet weg. Verwarm de garnalen, kort voor het opdienen, in een hete oven. De garnalen dienen aan tafel te worden gepeld.

Roedjak Manis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appels	2	
peer	1	
paprika	1	rode
komkommer	0,5	
ananasschijven	5	
ketjap manis	3	el
ananassap	2	el
sambal oelek	0,5	el

Paprika schoonmaken, van zaadlijsten ontdoen en in stukjes snijden en in water even blancheren. Komkommer in de lengte halveren, van zaadlijsten ontdoen en weer in de lengte halveren en in diagonale stukjes van 1,5 cm snijden. Meng in een kom de sausingredienten door elkaar. Schil de appel en de peer, verwijder klokhuis, en snij in blokjes. Doe alles bij elkaar en roer regelmatig om. Verdeel de massa over een aantal kommetjes en plaats op tafel.

Ajam Setan

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipdrumsticks	10	stuks
knoflook	4	tenen
uien	2	
sambal trassi	3	el
ketjap manis	3	el
ccitroen (sap van)	1	
mosterd	0,5	el
bouillonblok (kip)	1	
zout - peper		
water	2	kopjes
braadboter	3	el

Stamp in een vijzel de kruiden, evenals het bouillonblok fijn. Doe de boter in de pan en bak hier de drumsticks, samen met de kruiden halfgaar. Voeg vervolgens water toe en laat langzaam inkoken. Doe het in een schaal en zet weg. Verwarm kort voor het uitserveren in de oven.

Sarang Boeroeng

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde garnalen	100	g
taugé	150	g
prei	200	g
gehakte selderij blaadjes	1	el
maizena	1	el
bloem	4	el
eieren	2	
zout - peper		
zonnebloem olie		

Was de taugé en verwijder de groene vliesjes, snij de prij in dunne ringen, hak de selderijblaadjes en ontdoe de garnalen van ongerechheden. Maak een beslag van bloem, maizena, eieren, zout en peper. Voeg de groente en garnalen aan het beslag toe. Doe in een koekepan een laagje olie, verwarm dit, leg hierin een kleine metalen ring en vul deze met de beslagmassa. Druk zodra het braden begint op deze massa en zodra de onderkant goudbruin is, omkeren en ook bakken tot goudbruin en knapperig. Zet weg in een schaal. Kort voor het uitserveren in een hete oven verwarmen.

Nasi Putih

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hele siam- of surinaamse rijst	600	g
zout		

Was de rijst in een zeef tot het water helder is. Doe de rijst in een pan met kokend water en een weinig zout en laat daarna 25 minuten in de stomer gaarstoken. Stort de rijst op een schaal en laat onder af en toe omscheppen uitmampen. Laat de rijst in de stomer zonder deksel opwarmen. Vul een kopje met rijst en stort dit op het bord. Strooi er Brambang Goreng over.

Daging Rendang

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
runderpoulet	500	g
ui	1	
knoflook	3	tenen
sambal trassi	2	el
kemiris	5	
laos	0,5	tl
koenjitpoeder	1	tl
salam	2	blaadjes
djerekpurut	2	blaadjes
santen (2cm)	1	schijf
(vlees)	1	bouillonblok
olie		
water		

Bak het vlees in olie even aan. Stamp in een vijzel de fijngesneden ui, knoflook, sambal trassi, kemiris en laos fijn. Voeg deze massa, samen met de koenjitpoeder en het bouillonblok bij het vlees. Voeg water toe en laat langzaam gaar worden. Doe het vervolgens in een vuurvaste schaal. Verwarm in hete oven en serveer uit.

Babi Ketjap

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkenspoulet (niet te klein gesneden)	500	g
sjalotten	5	
knoflook	2	tenen
sambal oelek	1	el
citroen (sap van)	0,5	
ketjap manis	2	el
djahépoeder	2	tl
zout en peper		
bouillonblok (vlees)	1	
water		

Stamp in een vijzel de fijngesneden sjalotten, knoflook en sambal oelek fijn. Voeg dit kruidenmengsel bij de ketjap, citroensap en djahépoeder. Bestrooi het vlees met peper en zout en smeer het daarna in met het kruidenmengsel en laat dit 15 minuten intrekken. Los het bouillonblok op in 3 kopjes water, voeg de vleesmassa toe en laat langzaam gaar sudderen, zonder deksel op de pan. Doe alles in een schaal en zet weg. Kort voor het opdienen in hete oven verwarmen en uitserveren.

Sambal Goreng Telor

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren (hardgekookt)	5	
sjalotjes	3	
knoflook	2	tenen
sambal trassi	0,5	el
salam	2	blaadjes
paprika	1	groene
laos	1	schijfje
djeroekoeroetblaadjes	4	
boter	2	el
suiker	1	tl
asem	0,5	tl

De sjalotjes en knoflook fijnsnijden. Met de aan reepjes gesneden paprika, sambal, asem, laos, salam en djeroekoeroetblaadjes in de boter fruiten op zacht vuur; een glas heet water bijvoegen en goed roeren. De gepelde eieren er bij doen. Deksel op de pan en 1 minuut laten smelten en blijven roeren tot ze geheel gesmolten is en de suiker toevoegen. Op zacht vuur zonder deksel laten doorsudderen, nu en dan doorsudderen. Wanneer er zich een olieachtig laagje vormt, is het gerecht klaar. Bij veel indampen van het vocht een scheutje heet water toevoegen. Dit gerecht moet met vrij veel saus opgediend worden.

Sajoer Lodèh

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sperzieboontjes	200	g
spitskool	0,5	
sjalotjes	3	
knoflook	2	tenen
lomboks	2	onpitte rode
suiker	1	tl
trassi	2	tl
ketoembar	1	tl
boter	30	g
salamblaadjes	2	
laos	1	schijfje
djeroekpoeroetblaadjes	5	
asem	1	tl
bouillonblokjes (groenten)	2	
santen	0,33	blok

De boontjes afhaken en grof snijden. Evenzo de kool. Nu de sjalotjes, de knoflook en de lomboks fijnsnijden en daarna kneuzen in een vijzel samen met de suiker, trassi en de ketoembar. De boter smelten en de gekneusde kruiden er in fruiten samen met de salem, laos, djeroekpoeroetblaadjes en asem. Als sjalotjes lichtbruin zijn, 2 glazen heet water toevoegen. Doe er dan de gesneden boontjes bij en de bouillonblokjes. Doe de deksel op de pan en laat alles 10 minuten op zacht vuur stoven. Voeg het blok santen er aan toe en blijf roeren tot het geheel is gesmolten. Nu de gesneden kool erbij voegen en nog 3 à 4 minuten laten door sudderen. Het deksel mag nu niet op de pan. Deze sajoer moet met ruim vocht worden opgediend.

Atjar Ketimoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1,5	
azijn	1	dl
koenjitpoeder	1	tl
djahépoeder	1	tl
sambal oelek	1	tl
suiker	3	tl

Halveer de komkommers in de lengte, verwijder de zaadlijsten en halveer opnieuw in de lengte en snij in diagonale stukjes van 1,5 cm. Doe de stukjes in een zeef en bestrooi ze licht met zout en laat ze onder druk uitlekken. Kook de azijn op met suiker, koenjit- en djahépoeder. Voeg de sambal oelek toe en laat afkoelen. Doe de uitgelekte komkommerstukjes in een kom en giet er het azijnkooksel over en zet weg. Over kommetjes verdelen en op tafel plaatsen.

Brambang Goreng

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	300	g
zout	1,5	tl
zonnebloemolie	0,5	liter
bloem	3	el

De sjalotten schoonmaken en heel dun snijden, in kom doen, zout er over strooien en goed mengen. Een half uur laten staan, zodat het vocht loslaat. Droogdeppen in keukendoek, de bloem over de sjalotten strooien en goed mengen. Frituur in kleine braadpan met olie op middelmatig vuur de sjalotten tot lichtbruin. Doe dit als volgt: Doe de sjalotten in een zeef, hou deze in de olie en wacht tot ze lichtbruin worden. Strooi ze op keukenpapier tot ze volledig uitgelekt zijn. LET OP: Gebruik niet te veel olie, anders schuimt deze over de pan heen.

Kroepoek Oedang

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kroepoekblaadjes	20	
zonnebloemolie	1	liter

Kroepoekblaadjes even laten drogen in een warme oven (80 graden), ze zijn meestal nog te vochtig. Pan vullen met de olie tot 4 cm hoogte en op middelmatig vuur verwarmen. Zodra de kroepoe in de olie begint te werken, deze uitstrijken met 2 houten lepels. Daarna direct uit de olie halen. (De randen mogen niet verbranden). Laten uitlekken op keukenpapier. Over schaaltes verdelen en op tafel plaatsen.

OVERIG Wijnadvies

Wijnadvies

Bij deze maaltijd wordt als drank geadviseerd: Bier - IJswater aangevuld met een borrelglas Whiskey. Er kan eventueel ook een koude Rosé-wijn bij gedronken worden.