

2021 januari

CCR Rijnmond · Winter

Risolle met pangitsaus en atjar ketimoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	g
water	500	ml
eieren	2	st
gehakt h.o.h.	400	g
uien	2	st
knoflook	1	teen
kleine worteltjes	8	st
platte bladselderij	4	el
kippenbouillonpoeder	0.25	el
koenjit	1	tl
djintan	1	tl
laos	1	tl
ketoembar	2	tl
chinese sojasaus	2	el
santen	4	el
panko	10	el
tomatenketchup	100	ml
djahé	4	tl
sambal oelek	0.5	el
azijn	3	el
maizena		
suiker		
komkommer	1	st
rijstazijn	200	ml
grote ui	1	st
zout en peper		
arachideolie		
frituurolie		

Risolles flensjes: Meng de bloem met de eieren, snuffje zout en beetje voor beetje met water tot een niet te dik beslag (eventueel bloem zeven). Bak hiervan in een kleine koekenpan met wat arachideolie 12 dunne flensjes. Zet deze opzij en laat ze wat afkoelen. Risolles vulling: Snipper de ui en de knoflook fijn. Schrap de worteltjes en snijd ze in dunne plakjes. Hak de selderij fijn. Fruit deze ingrediënten in wat arachideolie in koekenpan of wok. Voeg bouillonpoeder en koenjit, djintan, laos, ketoembar en Chinese sojasaus naar smaak toe (de aangegeven hoeveelheden zijn een indicatie, liever minder dan meer!). Gehakt erbij doen en goed doorroeren tot het droog en rul is. Voeg dan de santen toe en laat gaar sudderen tot het vocht verdampt is en het mengsel iets droog wordt. Laat wat afkoelen. Voeg een heel ei bij het eidooier in het diepe bord en kluts tot een egaal geheel. Neem een tweede diep bord en doe hier de panko in. Haal de risolles door het geklutst ei en vervolgens door de panko. Panko

goed aandrukken. Frituur de risolles met 3 of 4 tegelijk in frituurvet van 175°C. Laat ze uitlekken in een vergiet met keukenpapier. Pangsitsaus: Tomatenketchup, djahé, sambal en azijn samenvoegen in een pannetje, aan de kook brengen en binden met wat maizena. Op smaak brengen met zout en suiker. Atjar ketimoen: Schil de komkommer, snijd deze in dunne schijfjes en doe in een schaal. Snijd de ui en knoflook fijn en voeg toe. Voeg de sambal en azijn toe. Meng goed door elkaar. Breng op smaak met zout en peper. Laat tot gebruik intrekken. Serveren: Leg de risolle in het midden van een rond bord. Leg links daarvan een streep van de atjar ketimoen van boven naar beneden. Zet rechts naast de risolle een streep pangsitsaus op het bord.

Soto ayam lagi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet	500	g
water	2500	ml
uien	2	st
knoflook	3	teen
djahé	1	tl
salamblaadjes	3	st
ketjap asin	2	el
fijne thaise rijstvermicelli	120	g
lombok rawit (hete pepertjes uit de toko)	6	st
ketjap manis	1.5	el
kleine ui	1	st
citroen	1	st
taugé	100	g
platte bladselderij	25	g
prei	1	st
gedroogde gebakken uitjes (kant en klaar)	100	g
zout en peper		
arachideolie		

Zet 12 kleine soepborden en 1 groot diep bord in de warmhoudkast. Snijd de kipfilet in heel fijne blokjes van 2x2 cm. Doe de kipblokjes in kokend water (2500 ml) en voeg de salamblaadjes toe (moeten heel blijven, zoals een laurierblaadje). Snijd de uien in zeer fijne ringen. Snijd de knoflook zeer fijn. Fruit de uien en knoflook in een pannetje met wat arachideolie. Voeg de uien en knoflook vervolgens bij de kip en laat gaar sudderen. Maak af met djahé, zout, peper en ketjap asin. Laat nog even sudderen. Sambal ketjap: Snijd de steeltjes van de lomboks, snijd ze open en verwijder de zaadjes. Doe de lomboks in een vijzel. Rasp de citroen en voeg de rasp toe. Snipper de ui en voeg ook toe. Wrijf het mengsel fijn in de vijzel. Breng over in een kommetje en voeg de ketjap manis toe. Roer het geheel goed door. Voeg eventueel wat suiker toe als de sambal te sterk is. Verdeel over 4 potjes/bakjes.

Garnering: Prei en selderij wassen en flinterdun snijden. Taugé wassen in koud water.

Serveren: Haal de kipstukjes met een schuimspaan uit de bouillon en leg even apart op een groot voorverwarmd bord. Dek de kip af met alu-folie. Zeef de soep en verwarm de bouillon opnieuw tot deze kookt. Leg op elk soepbordje een kleine hoeveelheid van de (ongekookte) fijne Thaise rijstvermicelli in het midden. Leg hieromheen wat rauwe taugé, prei en selderij en in het midden wat kipblokjes. Serveer de borden uit. Giet aan tafel in elk soepbord wat kokende bouillon over alles heen. Strooi op het laatste moment wat gedroogde gebakken uitjes over de soep. Zet een paar potjes/bakjes met de sambal ketjap op tafel zodat ieder die naar eigen smaak aan de soto ayam kan toevoegen.

Ikan djahé met tomaat isi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilets	1200	g
uien	3	st
knoflook	2	teen
djahé	1	el
sambal oelek (potje)	1.5	el
citroen (rasp en sap)	1	st
laos	1	tl
bruine basterdsuiker	2	el
ketjap manis	2	el
zout	0.5	el
bloem		
tomaten	6	st
knoflookpoeder	1	tl
sambal oelek	3	tl
citroensap (van de citroenen van ikan djahé)	2	el
santen	4	el
citroenen	2	st
selderij	1	bosje
arachideolie		

Leg 12 kleine borden in de warmhoudkast. Ikan djahé: Snijd de vis in moten van ca. 25 g (ca. 5x5 cm). Bloem de vismootjes. Snipper de uien. Hak de knoflook fijn. Rasp de citroenschil en pers de citroen uit. (NB.: het sap wordt ook in de tomaat isi gebruikt!). Fruit in wat arachideolie de uien en de knoflook met de djahé. Roer er de sambal, de citroenschilrasp, basterdsuiker, ketjap, 2 el citroensap en het zout door en zet deze saus van gefruite uien apart. Bak de blokjes vis in een andere pan in zeer hete arachideolie tot ze van buiten iets bruin en van binnen net niet meer glazig zijn. Tomaat isi: Snijd de tomaten overlans in 4 dikke platte schijven. Snijd de ronde zijkantjes weg. Die worden niet gebruikt. Snipper de uien grof. Fruit de uien in wat arachideolie met het knoflookpoeder, de sambal oelek en de laos. Voeg daarna de schijven tomaat toe, samen met het citroensap. Laat 5 min zachtjes meebakken met de ui. Op smaak maken met santen. Het geheel op een zacht pitje wat laten indikken. Garnering: Was en snijd de citroenen in 12 schijfjes en hak de selderij zeer fijn. Serveren: Leg 3 of 4 stukjes gebakken vis midden op elk bord. Schep hier een lepel van de saus van gefruite uien overheen. Leg hier links van twee schijven gebakken tomaat met wat van saus met santen. Garneer met een schijfje citroen schuin rechtsboven tegen de vis geleund en strooi wat zeer fijngehakte selderij over het vrije deel van het bord.

HOOFDGERECHT Nasi goreng (stijl Koninklijke Marine) met saté sapi, pindasaus en een spiegelei

Nasi goreng (stijl Koninklijke Marine) met saté sapi, pindasaus en een spiegelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basmati rijst	600	g
hamlapjes	250	g
gerookt mager spek	50	g
ham (dikke plak 1 cm)	100	g
eieren	2	st
ui	0.5	st
knoflook	2	teen
trassi	2	tl
ketjap manis	6	el
ve-tsin	1	tl
ossenhaas	600	g
citroen	1	st
knoflookpasta	6	el
sambal oelek	1	el
ketoembar	6	el
djintan	4	el
saté stokjes	24	st
pindakaas	350	g
knoflookpoeder	2	tl
citroensap	0.5	el
santen		
suiker		
prei	50	g
kroepoek	200	g
atjar (kant en klaar)	350	g
seroendeng (kant en klaar in potje)	200	g
zout		
arachideolie		

Zet 12 grote diepe borden in de warmhoudkast. Nasi goreng: Rijst droog en gaar koken (8-10 min). Afgieten en uit laten stomen (5 min met deksel op de pan). Laat de rijst daarna afkoelen. Ondertussen van 2 eieren een omelet bakken. Af laten koelen en daarna in dunne reepjes snijden. Varkensvlees, ham en spek in reepjes van ca 0,75 x 2 cm snijden. Een ½ ui snipperen en knoflook zeer fijn snijden en vervolgens met de trassi in wat olie aanfruiten. Daarna het vlees, ham en spek toevoegen en braden onder voortdurend omroeren. Het mengsel overdoen in een vergiet boven een pan. Het overtollig vet eruit laten druipen in de pan. Dit vet wordt weer gebruikt om de rijst aan te braden. Voeg de rijst toe en laat aanbraden onder regelmatig omroeren. Voeg na enkele min het mengsel van vlees, ham, spek en de omeletreepjes toe en laat enkele min doorbakken onder voortdurende omroeren om aanbakken te voorkomen.

Tenslotte op smaak brengen met zout, ketjap manis en ve-tsin (NB: sommige mensen zijn allergisch voor ve-tsin (mononatriumglutamaat of E621), informeer bij de brigadegenoten of iemand daar last van heeft en laat de ve-tsin dan weg). Saté sapi: Leg de saté-stokjes in water om te weken, zodat ze niet verbranden bij het grillen van het vlees. Snijd het vlees in stukjes van ca. 3x4 cm. Meng het vlees met de ingrediënten van de marinade. Laat het een uur marineren. Rijg het vlees aan de satéstokjes. Grill de saté's tot bijna gaar (medium, 2-3 min onder en boven) op de grillpan. Houd ze warm onder alu-folie en/ of onder de warmhoudlampen tot alle saté's klaar zijn. Pindasaus: De sambal en de trassi met het knoflookpoeder kort aanfruiten in een pan met wat arachideolie. De pindakaas toevoegen en enkele min laten doorbakken. Met de santen verdunnen tot een dikke saus is verkregen. Op smaak brengen met suiker, zout, ketjap manis en citroensap. Garnering: Was de prei en snijd deze in flinterdunne ringen. Bak voor elk bord een spiegelei. Houd warm in de warmhoudkast of onder de warmhoudlampen. Frituur de kroepoek indien niet kant-en-klaar. Let op! Gaat heel snel (enkele sec!) en zet sterk uit, dus niet teveel tegelijk in de frituurpan doen! Serveren: Leg een bergje nasi goreng midden in het diepe bord (pyramide). Strooi wat seroendeng boven op de rijst. Leg links 2 saté's schuin (diagonaal) half op de rijst (kale deel stokjes diagonaal op de rand van het bord laten rusten). Doe royaal piundasaus over het vlees van de saté's dat op de rijst ligt. Leg rechts op het bord 2 el (kant-en-klare) atjar op de rijst. Leg een spiegelei op de onderkant van het bord half op de rijst. Leg op het laatste moment wat stukjes kroepoek aan de bovenkant van het bord op de rijst en op de rand. Zet een schaaltje sambal oelek (kant-en-klaar) en een flesje ketjap manis op tafel voor degenen die hun nasi nog wat verder willen 'spicen'.

Lychee-gembersorbet met smeerproppen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lychees (uit blik)	1600	g
limoen	2	st
gembersiroop	6	el
eieren	4	st
grote bananen	6	st
zelfrijzend bakmeel	300	g
melk	300	ml
ei	1	st
suiker	75	g
zout	1	mespunt
kaneel	2	tl
stervruchten (carambola)	12	st
stemgember (bolletjes)	30	g
gember siroop	6	el
poedersuiker		

Lychee-gember sorbet: Giet de lychees af en bewaar de helft van de siroop. Rasp de schil van de limoenen en pers ze uit. Doe de lychees in een keukenmachine of blender en voeg limoenrasp, limoensap en gembersiroop toe. Pureer de lychees tot een gladde puree. Voeg aan deze puree de bewaarde helft van de siroop uit de lycheeblikken toe. Doe dit mengsel in de ijsmachine en verwerk tot ijs. Wacht tot het ijs klaar is. Splits de eieren en doe de eiwitten in een schone vetvrije kom. Klop de eiwitten stijf. Doe het ijs in een schaal. Spatel de eiwitten gelijkmatig door het ijs en zet de schaal in de diepvries tot de sorbet stevig genoeg is om bolletjes van te scheppen. Smeerproppen: Maak van het zelfrijzend bakmeel, melk, ei, suiker, kaneel en zout een dik beslag. Snijd de bananen in grove schijven van ca. 3 cm. Haal de schijven banaan door het beslag en frituur in hete olie op 175°C. Een handige werkwijze is om telkens een stuk banaan in een ijslepel te leggen, deze door het beslag te halen en dan de inhoud voorzichtig in de frituur te laten glijden. Niet meer dan 3 of 4 tegelijk. Haal uit de frituur als ze goudbruin zijn en leg in een met keukenpapier beklede vergiet om uit te lekken. Garnering: Snijd de stervruchtjes overdwers in 2 of 3 plakjes, zodat je sterretjes krijgt. Snijd de bolletjes stemgember in zeer fijne reepjes (julienne). Serveren: Zet 12 zwarte langwerpige bordjes klaar. Leg op elk bordje in de lengte twee warme smeerproppen op voldoende afstand van elkaar dat er royaal een bolletje ijs tussen past. Bestrooi de smeerproppen met poedersuiker en leg er wat reepjes stemgember op. Leg tussen de smeerproppen een bolletje ijs (niet er tegenaan, want dan smelt het ijs). Leg een paar plakjes stervrucht op het ijs. Maak een streep met wat gembersiroop in de lengte van het bord.