

2016 november

Cuisine Culinaire Almere · Herfst

Visbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plantaardige olie	60	g
prei	200	g
sjalotjes	100	g
salam	50	g
sereh	4	stengels
visgraten en/of koppen en afsnijdsel	2000	g
water	2000	ml
koriander	12	takjes

Snij de prei, sjalot grof en kneus de stengels sereh. Verhit de olie in een pan. Laat al omscheppende de prei, uien, sjalot, salam en sereh 2-3 minuten zachtjes bakken zonder deze bruin te laten worden. Voeg de graten en/of visafval toe en bak het geheel weer 2 minuten. Voeg het water en de verse koriander toe, breng op smaak met zout en laat alles aan de kook komen. Temper het vuur en laat de bouillon 20 minuten trekken op heel laag vuur. Schuim geregeld af voor een heldere bouillon. Zeef de bouillon door een passeerzeef en laat nog 20 minuten trekken. Zeef nogmaals door een kaasdoek en laat afkoelen en bewaren. Geef de 1750 ml visbouillon door aan de makers van de Sop Pelangi Pagi.

Santen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosnoten	6	
water	800	ml

Kraak de kokosnoten, vang het sap op en gebruik het voor de santen. Rasp 800 g verse kokos in een kom, of gebruik de keukenmachine. Voeg 800 ml warm water toe en kneed het sap uit de kokos zodat het in het water oplost en er een witte vloeistof ontstaat. Zeef deze vloeistof en knijp de massa goed uit voor het laatste beetje santen. Hieruit ontstaat 100 ml santen.

Oedang

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	50	gr.
knoflook	20	gr.
rode chilipeper	60	g
gemalen kemiri	50	gr.
gember wortel, geraspt	12	g
sereh	2	stengel
zout		
grote garnalen	50	
arachideolie	30	g
rijpe mango	120	g
rijpe papaja	120	g
visbouillon	120	ml
santen	360	ml

Snij van 40 g rode chilipeper rondjes en hak de rest fijn. Verwijder de zaadjes. Snij de sjalotten, knoflook en 10 g rode pepers fijn. Rasp de gemberwortel en snij het wit van de sereh fijn. Vermeng voor de marinade de sjalotten, knoflook, fijngehakte chilipepers, kemiri, gember, sereh en een snufje zout. Leg de schoongemaakte garnalen in een kom en voeg de marinade toe. Laat ze zolang mogelijk in de koelkast marinieren. Steek kleine mango- en papjaballetjes uit en reserveer. Verhit de olie in een koekenpan en bak de garnalen op hoog vuur 2 minuten al omscheppend aan. Giet de visbouillon en santen erbij. Laat alles 2 minuten zachtjes koken. Laat de saus verder inkoken, indien nodig de saus afbinden met klapper en aardappelzetmeel. Breng op smaak met zout. Verwarm de mango- papjaballetjes ieder apart in een klein beetje saus. Neem de pan van het vuur. Neem de garnalen uit de saus en leg 5 op ieder bord. Leg bij de garnalen enkele papaja- en mango balletjes. Nappeer wat saus op de borden, bestrooi met de ringetjes chilipeper en serveer direct.

Saus Katjang

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pinda's	200	g
arachideolie		
water	200	ml
sjalot	1	
knoflook	2	teen
santen	50	ml
sambal oelek	20	g
tamarinde	15	g
citroen	1	
goela djawa	10	g
zout		
trassi	8	g
ketjap	30	g
gesnipperd uitje	½	
kokosolie	15	g

Maal de pinda's in de keukenmachine tot pindakaas, voeg evt. arachideolie olie toe. Hak de knoflook, snipper de sjalot. Samen met de sambal en trassi aanfruiten in de kokosolie. Als het mengsel angefruit is de pindakaas toevoegen en even laten meebakken. Met de santen, het water en ketjap het mengsel afslappen tot een dikke saus verkregen is. Op smaak brengen met de palmsuiker, de tamarinde, zout en citroensap. De saus reserveren.

Rempah Gambling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geiten vlees, schouder	500	g
vetspek	100	g
kokosolie		
sjalotten	4	
knoflook	3	teen
kemiri's	4	
ketjap manis		
sambal badjak		
ketoembar	15	g
djintan	8	g
laos	8	g
goela djawa	10	g
sereh	1	stengel
kokos(gemalen)	120	g
ei	1	
zout		

Snij het geitenvlees in stukken en draai met het spek in de gehaktmolen tot een mooi gehakt. Zet direct in de koelkast. Kneus de Kemiri's en rooster in een droge pan, op lage stand, het duurt ongeveer 10 min., hak ze daarna ragfijn bijna tot poeder. Vijzel de ketoembar, laos, djintan en goela djawa fijn, voeg dan de kemiri poeder toe en vijzel nogmaals goed. Doe de sjalotten, gesneden sereh, knoflook en 2 eetlepels sambal badjak erbij in de keukenmachine maal tot een papje en voeg alles uit de vijzel toe en draai nog even door. Voeg dit toe aan het gehakt, meng er een ei doorheen en 10 a 20 g ketjap goed door elkaar. Als laatste 60 gram gemalen kokos. Doe een smaaktest door een klein beetje te bakken. Pas zo nodig aan. Dek af en zet in de koelkast voor 15-30 min. Vorm hiervan 30 kleine balletje en rol ze door de gemalen kokos. Bak deze in de kokosolie goudbruin. Zet in de oven en laat langzaam door garen. Schep ze voor serveren uit de olie op keuken papier, houdt warm.

Nasi Kuning

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pandanrijst	400	g
santen	150	g
koenjit	15	g
sereh	1	stengel
djoeroek poeroet	5	blaadjes
pandan bladeren	2	
zout		

Plaats de rijst in ruime pan voeg de santen toe en 600 ml water dat de rijst 2 cm onder staat voeg geraspte koenjit en zout toe. Leg een knoop in de pandanbladeren en stop de djoeroek poeroet blaadjes erin, duw tussen de rijst. Doe dit ook met de gekneusde stengel Sereh. Kook de rijst gedurende 8 min of tot al het vocht is opgenomen en laat 15 minuten stomen met gesloten deksel.

Atjar Ketimoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode ui	1	
rode spaanse peper	1	
azijn	200	ml
water	100	ml
suiker	30	g
komkommer	1	
zout		

Snijd de ui in halve ringen, halveer de rode peper, schraap de zaadjes eruit en snij in ragfijne reepjes. Doe de azijn, suiker en water in een pan, voeg iets zout toe en breng aan de kook, zorg dat de suiker is opgelost, doe de ui en peper in het mengsel en laat afkoelen. Was de komkommer en snij deze in julienne, voeg toe aan het azijn mengsel en reserveer.

Visbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visfilet (kabeljauw)	375	gr.
knoflook	50	gr.
wortel	50	gr.
prei	50	gr.
eiwitten	5	
sereh	3	stengels
laurierbladen	3	
chili sap	40	gr.
asem	50	gr.
heldere visbouillon	1750	ml

Maal de visfilet klein, samen met de knoflook, wortel en prei. Doe het mengsel in een kom. Roer de eiwitten er door en voeg de gekneusde sereh, het sap laurierblad, chili sap en de asem toe. Kneed alles goed dooreen. Doe dit mengsel in een ruime soeppan en giet de koude visbouillon erbij. Breng langzaam aan de kook en roer zo nu en dan om. Temper het vuur en laat de soep 15 minuten zachtjes koken tot de vast ingrediënten bovendrijven. Neem de pan van het vuur. Schuif de vast ingrediënten met een grote soeplepel opzij en zeef de soep door een kaasdoek of een fijne zeef in een andere pan. Houd de soep warm.

Chilisap

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode pepers	2500	g
water	2500	ml
azijn	65	ml
zout	65	g

Was de pepers goed en verwijder zorgvuldig de steel en aanzet. Snijd de pepers in 3 stukken, laat de zaadjes zitten. Kook de pepers ca. 20 min zachtjes samen met zout en azijn. Giet de helft van de vloeistof af en bewaar, giet de rest met de pepers in de blender en pureer tot een gladde massa. Wordt het te dik voeg kookvocht toe. Het sap moet zo dun zijn als water. Bewaar in de koelkast.

Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coeur de boeuf tomaten	5	
enoki gold		
sereh	3	stengels
basilicumblaadjes	30	
inktvisringen	30	
chilisaus		
vissaus		
goelah djawa (palmsuiker)		
djoerang pirut	5	blaadje
rode peper	1	

Pel en ontpit de tomaten. Snijd ze in ruitvormige blokjes. Snijd de bodem van de enoki af, verdeel ze. Brandt de enoki af. Neem de stengel sereh en snijd het wit zeer fijn. Reserveer. Blancheer de inktvisringen 6-8 minuten in de visbouillon, controleer op cuisson. Afsmaken met chilisaus, vissaus en iets palmsuiker. Verdeel de garnering in 10 porties en voeg basilicum toe. Schik de afzonderlijke ingrediënten in een aardig patroon in soepborden. Leg de enoki paddenstoelen in het midden van de inktvisring. Garneer met ragfijne julienne van limoen blaadjes en brunoise van rode peper. Schep de warme soep van stap 1 eroverheen en serveer direct.

Eendenborst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eenden filets	1200	g
gemberwortel	20	gr.
sereh	20	gr.
zout		
gemalen witte peper		

Kerf de vetlaag in met een mooi ruitpatroon. Kruid de filets met gember, sereh, zout en gemalen witte peper. Laat 2 uur staan; verwarm de oven op 120 °C. Verhit een pan met dikke bodem en schroei de vet zijde van de filets op hoog vuur (per kant 1 - 2 minuten) dicht en goudbruin. Schuif de pan in de oven en laat het vlees 6 -8 minuten braden. Keer en bedruip het vlees regelmatig. Kern temperatuur 55°C. Neem het uit de oven en houd het warm. Bak de vet zijde mooi krokant op het laatste moment.

Sinaasappelsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
arachideolie	40	g
sjalotten	60	gr.
knoflook	3	teen
laos		
sereh	1	stengel
gemberwortel	20	gr.
kemiri, gemalen	60	gr.
koenjitwortel	30	gr.
ketoembar	16	g
santen	250	ml
ongezoet vers sinaasappelsap	500	ml
goelah djawa	1	blok

Verhit de olie in een steelpan en bak de sjalotten, knoflook, laos en gember in 1 - 2 minuten lichtbruin. Voeg de kemiri, sereh, koenjit, ketoembar en goela djawa toe en bak nog eens 2 minuten. Giet de santen en het sinaasappelsap erbij en breng op smaak met zout. Breng het mengsel aan de kook en laat het onder geregeld roeren ca. 20 minuten zachtjes koken. Neem de pan van het vuur en verwijder de sereh. Giet de saus in een blender en draai in 2 minuten tot een gladde massa. Zeef de saus en laat inkoken met de helft van het residu.(voeg meer toe om dikker te maken). Daarna weer zeven. Serveer de saus warm voor 500 ml.

Rode Rijst Nasi Merah

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode rijst	200	g
sjalotjes	2	
sereh (vers)	1	stengel
ketjap asin		
bosuitjes	4	
kokosolie		
sesamolie		

Kneus de stengel sereh en laat mee koken in de rijst. Kook de rode rijst in ca. 20 min. Gaar in licht gezouten water. Giet de rijst af en laat droog stomen. Snij de sjalotjes middel fijn. De bosuitjes (groen en wit) en ringetjes snijden. Roerbak de sjalot in kokosolie, voeg de rijst toe en warm door. Breng op smaak met peper evt. zout en sesamolie. Voeg op het laatst de ringetjes bosui toe.

Koolrolletjes Sawi Idjo Isi Taugeh

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arachideolie	30	g
sjalotten	40	g
knoflook	10	g
rode chili peper	2	
taugé	250	g
paksoi	20	bladeren

Blancheer de koolbladeren, schep uit en dep droog. Bij paksoi elk blad 1 seconde. Snij de sjalot, knoflook en ontpitte chilipeper fijn. Roerbak in arachideolie tot lichtbruin. Voeg taugeh toe en roerbak nog 1 minuut, breng op smaak met zout. Spreid de koolbladeren uit en plet met een hakbijl of steelpannetje. Verdeel het mengsel gelijkmatig over de bladeren, vouw dicht tot 4 rolletjes, knoop er keukentouw omheen of een spriet sereh. (van de rijst) Stoom de rolletjes 1-2 minuten en serveer direct.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelsaus	400	ml
groene peperkorrels	20	gr.
arachideolie	50	g
oesterzwammen	300	gr.
gedroogde champignons	40	gr.

Week de champignons gedurende 1 uur in warm water en snij in plakjes. Week tevens de groene peperkorrels (bij gedroogde korrels). Verhit de olie in een wadjan of pan met dikke bodem en roerbak de oesterzwammen en champignons 2 minuten, beslist niet langer. Breng hoog op smaak, neem van het vuur.