

2023 juni

Cuisine Culinaire Almere · Zomer

Pangsit Goreng

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	2	teen
gember	5	cm
lente-uitjes	5	
rundergehakt	500	g
sambal ulek	20	g
djintan	3	g
ketoembar	3	g
zout	1,5	g
peper	1,5	g
loempiavellen	15	
eieren	2	
pindaolie		
keukenpapier		

Haal direct de loempiavellen uit de vriezer om te ontdooien onder een vochtige doek. Hak de knoflook fijn, schil de gember en hak heel fijn. Verwijder het donkergroene deel van de lente-uis en snijd in heel fijne ringetjes. Doe het gehakt in een kom en voeg de knoflook, gember, lente-uis, sambal ulek, Djintan, ketoembar, zout en peper toe. Knead het gehakt goed door en rol er 30 kleine balletjes van. Snijd de loempiavellen doormidden, en vouw de stroken tot een vierkant (1x vouwen). Leg in het midden van het loempiavelletje een balletje, bestrijk 2 randen met losgeklopt ei en vouw de punten naar elkaar toe; maak zo een driehoek. Buig nu de punten naar elkaar toe en plak ze, bij elkaar gekomen, op elkaar met een beetje ei. Er ontstaat nu een soort bolletje met een punt en achter een zwaluwstaart. Verhit de olie tot 180°C en bak de pangsits in gedeeltes tot ze goudbruin en knapperig zijn (± 2 à 3 minuten). Houd warm in een zeef met keukenpapier in de warmhoudkast.

Saus Cabe Jahe

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode lombok	2	à 3
knoflook	2	teen
blaadjes djerok poeroet (dubbele blaadjes)	4	
tomatenpuree	45	g
suiker	35	g
rijstazijn	60	ml
gembersiroop	45	ml
zout	2	g
water	300	ml
aardappelzetmeel	15	g

Maak de lombok schoon, steeltje eraf, doormidden snijden en zaadlijsten verwijderen. Snijd de lombok in zeer kleine stukjes, snijd de knoflook zeer fijn, verwijder de nerf uit de djerok poeroet en snijd ook zeer fijn (gebruik bij voorkeur een wiegemes). Doe alle ingrediënten behalve de maïzena in een pan en breng aan de kook. Zet dan het vuur laag en laat 10 min. zachtjes pruttelen zodat de peper zacht wordt. Zeef de saus. Roer het aardappelzetmeel los in een kommetje met 15 ml koud water en voeg dit beetje bij beetje aan de saus toe, blijf roeren tot deze iets is ingedikt, laat nog een minuten koken en vervolgens afkoelen. Mocht de saus weer klonten, dan opnieuw zeven. Serveer 3 pangסים op een bordje met daarop een schaalje met saus.

Pecel - Pittige Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sperziebonen	300	g
komkommer	1	kleine
spitskool	300	g
radijs	15	
taugé	300	g
dubbele blaadjes djeroek poeroet	3	
rawit pepers	2	
ui	1	
knoflook	2	teentjes
laos	3	cm
pindakaas	200	g
kencur (kentjoer gemalen)	3	g
tamarinde pasta	30	g
donkere basterdsuiker	10	g
pinda olie		
koud water		kannetje
kwarteleieren	10	
uien	2	
sambal oelek	90	g
kemiri pasta	30	g
zout	10	g
geraspte kokos	60	g
santen	100	g
salamblaadjes	6	
ketjap manis	25	ml
pindaolie		
kwartel eieren	10	
water	500	ml
zoete sojasaus	50	ml
lombok	1	
steranijs	2	
kaneelstokje	1	
gember	3	cm
limoen	1	
gawang goreng (gebakken uitjes)	50	g
gebakken pinda's	80	g

Halveer de sperziebonen en kook (of stoom) beetgaar. Ze moeten knapperig blijven. Stop het proces door ze met koud water te spoelen. Snijd de komkommer in de lengte in vieren,

verwijder de zaadlijsten en snijd in plakjes. Snijd de spitskool in fijne reepjes (als het harde kool is eventueel blancheren). De radijsjes in dunne schijfjes. Spoel de taugé en verwijder eventuele ongerechtigheden. Meng de groenten. Verwijder de harde nerf van de djerok poeroet. Snijd de blaadjes zeer fijn (wiegemes), snijd de Rawit, ui, knoflook en laos in stukken en maal met de djerok poeroet tot een fijn bumbu. Verhit de olie in een wok en bak de bumbu ongeveer 5 minuten (tot de uitjes lekker zacht zijn). Zet het vuur laag. Voeg de pindakaas, kencur, tamarinde en suiker toe en meng alles. Voeg daarna beetje bij beetje koud water toe, totdat de saus de gewenste dikte heeft (het moet net van de lepel lopen). Kook de eieren. Snipper de ui, snij de laos in 6 plakjes en hak de knoflook fijn. Fruit in de olie: de ui, knoflook, Kemiri, laos, Salamblad en zout. Bak goed door, voeg sambal en ketjap toe. Blus af met 400 ml water, doe de santen erin en laat deze oplossen. Voeg de kokos toe en roer goed door. Doe de eieren erbij en reserveer warm. Kook de eitjes een minuut of 7. Laat ze even schrikken en rol ze dan over het aanrecht zodat de schil op heel veel plaatsen barst. Beetje slaan met een lepel kan ook. Breng ondertussen in een pannetje alle andere ingrediënten aan de kook. Voeg de gekneusde eitjes toe en laat 2 uur staan. Pel de eitjes en reserveer. Zeef de vloeistof. Kook de marinade in tot stroop en serveer bij deze eitjes. Daarna af laten koelen en zo lang mogelijk in de koelkast in het suddervocht laten trekken. Pers de limoen uit. Hak de pinda's grof. Verdeel de salade op een mooi kombord, verdeel de saus erover besprenkel met het limoensap en bestrooi met gebakken uitjes en gebakken pinda's. Plaats de 2 eieren ernaast met de saus en marinade.

Pompoen-Kokossoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	750	ml
ui (of 2 kleine uien)	1	
knoflook	3	teen
rode lombok	1	
gember	6	cm
pindaolie	30	ml
ketoembar	4	g
sereh	1	stengel
pompoen in blokjes	900	g
dubbele blaadjes djeroek poeroet	4	
kokosmelk	250	ml

Maak een groentebouillon volgens basisreceptuur. Snipper de ui, hak de knoflook, lombok en gember fijn. Verhit de olie, fruit de ui, knoflook, lombok en gember een paar minuten aan, totdat de ui zacht is. Voeg de ketoembar (koriander) toe en bak 1 minuut mee. Hak de sereh in een paar stukken en kneus deze door er met de botte kant van een mes op te slaan. Doe samen met de djeroek poeroet en de pompoen in de pan en schenk de bouillon erbij. Breng aan de kook, gaar de pompoen, zet het vuur laag en laat 20 minuten zachtjes koken. Haal de pan van het vuur, verwijder de sereh en djeroek poeroet en pureer de soep tot glad. Voeg de kokosmelk toe en verwarm de soep nog even maar laat de soep niet meer koken.

Loempia

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	15	ml
gember	6	cm
knoflook	1	teen
bosui	3	
winterpeen	100	g
shiitakes	8	
roze garnalen	250	g
taugé	50	g
zout		
loempiavellen (25x25 cm)	10	
frituurolie		
limoen		

Ontdooi de loempiavellen iets. Hak de gember en knoflook zeer fijn, de roze garnalen grof. Snijd de bosui, winterwortel en shiitake in julienne. Verhit de olie en roerbak hierin de gember, de knoflook, de bosui, de wortel en de shiitakes 1-2 min. Bak de garnalen 1 min. mee en schep de taugé erdoor. Laat 5 min. afkoelen. Verdeel in 10 porties. Leg een loempiavel op het werkblad en schep 1 portie over de lengte van het vel. Vouw de zijkanten erover en rol vervolgens de loempia op. Maak zo 10 lange loempia's. Verhit een frituurpan tot 180°C. Bak de loempia's goudgeel en knapperig. Serveer de soep in een diep bord. Breng op smaak met zout en peper en een beetje limoensap. Garneer de loempia dwars over de rand van het bord.

Sateh Maranggi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
diamanthaas	500	g
sateh stokjes	20	
gember	6	cm
knoflook	2	grote of 3 kleine tn
zout	1,5	g
zwarte peper gemalen	2	g
ketoembar	3	g
pindaolie	120	ml
kecap manis	60	ml

Maak 500 ml kippenbouillon volgens basisreceptuur, evt. in de snelkookpan. Schil de gember, hak samen met de knoflook fijn. Wrijf in een vijzel met het zout, peper en ketoembar en een klein schuitje olie tot een pasta. Doe de pasta in een kom en meng de olie en de kecap erdoor. Maak de bbq aan. Snijd het vlees in blokjes van plm. 2 cm en schep ze door de marinade. Dek de kom af en laat minstens een uur marineren in de koelkast. Plaats de sateh stokjes in een schaal met water.

Sateh Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
knoflook	4	teen
rode lomboks (zaadlijsten verwijderen)	3	
puntpaprika	1	
sambal ulek	5	g
zwarte peper	2	g
bawang goreng (gebakken uitjes)	60	g
citroen	1	
bruine suiker	15	g
pindaolie		
ketjap	50	ml
abc dikke kecap	50	ml

Snipper de ui, snijd de knoflook en 2 stuks lomboks (zaadlijsten verwijderen) in plakjes. Snijd de puntpaprika in stukjes. Verhit een scheutje pindaolie in een koekenpan en bak de groenten op middelhoog vuur tot ze zacht zijn en enigszins bruin. Doe alles daarna in een blender (of Thermomix) en blender samen met de sambal, peper, bawang goreng en bruine suiker. Doe dit mengsel in een kom. Pers de citroen uit en doe het citroensap erbij, giet er vervolgens 1 deel dikke kecap en 1 deel gewone ketjap bij (bijv. eerst 30 ml van beiden - proeven en dan evt. meer tot balans, maar neem van beide gelijke delen!).

Kroepoek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stuks krupuk udang (go-tan ongebakken mini)	20	

Frituur de kroepoek volgens basisreceptuur. Eventueel te maken door de makers van het vorige gerecht in dezelfde frituurolie - na de loempia's.

Daging Rendang

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode puntpaprika	1,5	
rode lombok	1	
gember	6	cm
laos	12	cm
dubbele blaadjes djeroek poeroet (citroenblad) (3 voor de bumbu 3 om mee te garen)	6	
kemirinoten	12	
ketoembar	15	g
koenjit (geelwortel)	15	g
djintan	7,5	g
kardemon (gemalen)	7,5	g
zout	5	g
peper	5	g
uien	2	
knoflook	3	teen
sereh gekneusd	3	stengels
runderlappen	1250	g
pindaolie	250	ml
sambal ulek	30	g
kaneelstokjes	2	
blaadjes (gedroogde) salam (indonesische laurier)	2	
santen	60	g
gemalen kokos	30	g

Begin met de bumbu: snijd de puntpaprika en lombok in grove stukken. Schil de gember wortel en hak de gember, laos grof. Snijd 2 blaadjes djeroek poeroet fijn. Rooster de kemirinoten. Doe samen met de kemirinoten, ketoembar, koenjit, Djintan, kardemon, zout en peper in een blender en maal tot een fijne pasta. Snipper de uien en hak de knoflook fijn. Verhit 100 ml olie in de pan en fruit de ui en knoflook aan. Voeg de sambal en bumbu toe en bak 2 minuten mee. Kneus 2 stengels sereh en doe ze samen met kaneelstokje, Salam, 2 blaadjes djeroek poeroet en het vlees in de snelkookpan. Schenk de kippenbouillon erbij. Doe een deksel op de pan en gaar het vlees in 1 uur. Controleer na 1 uur - laat nog wat na stoven. Haal het vlees als het zacht en mals is uit de pan. Verwijder kaneelstokjes, sereh, salam en djeroek poeroet. Verwarm de saus en voeg santen en gemalen kokos toe. Roer goed tot de santen helemaal gesmolten is.

Rijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basmati witte rijst	500	g

Breng 2 liter water aan de kook, voeg de gespoelde rijst toe, deksel op de pan en 7 minuten op laag vuur laten koken. Hittebron uitzetten. Afgieten en in gesloten pan 15 minuten laten nagaren.

Urupan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gember	5	cm
knoflook	3	teen
sambal ulek	10	g
tamarinde pasta	10	g
suiker	30	g
kencur	2,5	g
zout	2,5	g
pindaolie		
blaadjes djeroek poeroet	3	dubbele
geraspte kokos	150	g

Schil de gember en hak de gember met de knoflook fijn. Maal in een vijzel alle ingrediënten voor de bumbu tot een pasta. Verwijder de nerf uit de djeroek poeroet. Verhit een scheutje olie en fruit de bumbu met de (zeer fijn gesneden) djeroek poeroet gedurende 5 minuten op zacht vuur. Rooster in een droge koekenpan de kokos tot lichtbruin. Doe vervolgens de bumbu met een klein scheutje water en de kokos in een kom (mengsel is licht plakkerig). Snijd de broccoli in klein roosjes, de sperziebonen in stukjes van 3 cm. Blancheer (receptuur onvolledig in originele tekst).