

# 2006 april

Cuisine Culinaire Almere · Lente

## VOORGERECHT Soto ayam

### Soto ayam

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kip	1	
hele grote ui (gesneden)	1	
knoflook	2	teentjes
peper	0,25	theelepel
kemiripasta	5	theelepels
kunyit-poeder	0,5	theelepel
verse jahe (gember)	1	stukje
daun jeruk	4	blaadjes
kencur	1	pinkgroot stukje
sereh (citroengras)	1	struik
laos	1	schijfje
prei (gesneden)	0,5	kopje
taugé	200	g
gekookte aardappelen	2	
eieren (hardgekookt)	2	
su-un (rijstmie geweekt)	0,5	kopje
uien (gefruit)	2	eetlepel
bleekselderij	2	stengels
citroen		
water	2	liter

Trek bouillon van de kip met 2 liter water, peper, zout, knoflook en de ui. Laat een uur trekken, haal de kip eruit en snij het vlees in blokjes. Snij alle kruiden fijn en voeg die met kemiripasta toe aan de bouillon; laat nog even trekken en voeg het kippenvlees toe. Dit is de saus voor de soto. Maak de taugé schoon en kook deze niet te gaar. Snij de aardappelen in blokjes. Kook de su-un ongeveer 5 minuten en laat uitlekken. Snij de hard gekookte eieren in mootjes. Schil van de bleekselderij de harde buitenkanten af en snijd deze in luciferdikte stukjes van circa 8 cm. Presentatie: Schep eerst wat aardappelen en vervolgens taugé, su-un en stukjes ei op het bord. Voeg ruim saus toe en strooi er wat gefruite uien en sliertjes selderij over. Gebruik zonodig wat citroensap en kecap.

## Palem kakul

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
garnalen	250	g
kakul (kleine slakken in blik)	250	g
sjalotjes	10	
knoflook	6	teentjes
rode lomboks	3	
rawit	1	
stukje jahe	8	cm
stukje kencur	4	cm
stukje kunyit	8	cm
stukje laos	8	cm
trasi	2	theelepels
ketumbar	2	theelepels
gesmolten gula bali	2	eetlepel
kokosolie	2	el
bananenblad		
daun salam	10	

Pel zonodig de garnalen en verwijder de darmen. Spoel de slakken af en laat ze uitlekken. Pel de sjalotjes en de knoflook, verwijder van de lomboks en de rawit de steeltjes en desgewenst de zaadjes, schil de jahe, de kencur, de kunyit en de laos. Snij dit alles grof en wrijf het met de trasi, de ketumbar en zout in de cobek fijn tot een pasta. Moteer de pasta. Vermeng de garnalen en de slakken met de kruidenpasta, de gula Bali en de kokosolie en laat dit ongeveer 30 minuten in de koelkast intrekken. Was de bananenbladen en knip er 10 stukken van 20x25 cm van. Verdeel de garnalenmassa in 10 porties. Leg steeds 2 velletjes bananenblad op elkaar, leg er een daun salam op met daarop een portie garnalenmassa. Vouw de pakketjes dicht en steek ze vast met een cocktailprikker. Stoom de palem kakul in ongeveer 20 minuten gaar.

## Udang pelalah

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote gepelde garnalen	400	g
sjalotjes	5	
knoflook	3	teentjes
rode lomboks	3	
rawits	11	
stukje jahe	4	cm
stukje kunyit	3	cm
kemiripasta	5	theelepels
trasi	1	theelepels
sereh	1	stengel
plantaardige olie		
daun salam	3	
sap van jeruk limo	3	
asem (tamarinde)	2	theelepels
santen	2,5	dl
suiker		

Pel de sjalotjes en de knoflook. Verwijder van de lomboks en de rawits de steeltjes en desgewenst de zaadjes. Schil de jahe en de kunyit. Snij alle voorbereide ingrediënten grof en wrijf ze met de kemiripasta en trasi fijn tot een pasta. Knip het bovenste deel van de serehstengel en verwijder zo nodig het harde buitenste blad. Verhit een beetje olie in een wajan en fruit de kruidenpasta, voeg de serehstengel, de daun salam, het limosap (eventueel limosap) en de grote garnalen toe. Blijf deze op een laag pitje ongeveer 5 minuten roerbakken. Doe de santen en de asem erbij en breng alles aan de kook. Laat het ongeveer 3 minuten koken. Voeg zout en suiker naar smaak toe.

## Kenus pelalah

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
inktvis (baby-inktvis)	500	g
sap van jeruk limo	5	
witte peper	1	theelepels
sjalotjes	3	
knoflook	1,5	teen
grote rode lomboks	3	
rawits	3	
stukje jahe	2	cm
stukje kunyit	2	cm
asem (tamarinde)	1	theelepels
kemiripasta	2,5	theelepels
trasi	1	theelepels
olie		
daun jeruk	3	
santen asli (dikke santen)	0,25	l
daun kemangi (citroenbasilicum)	1	takje
suiker		

Maak de inktvis goed schoon en snij deze in kleine stukjes (ook de tentakels). Marineer de inktvis in het limosap (eventueel limoensap), de witte peper en zout. Pel de sjalotjes en de knoflook, verwijder van de lomboks en de rawits de steeltjes en desgewenst de zaadjes. Schil de jahe en de kunyit. Haal de pitten uit de asem. Snij alle voorbereide ingrediënten grof en wrijf ze met de kemiripasta en de trasi in een cobek fijn tot een pasta. Verhit enkele lepels olie in een wajan en fruit hierin de kruidenpasta ongeveer 2 minuten. Voeg de daun jeruk toe en verwarm dit op hoog vuur. Giet de santen erbij, draai het vuur laag, voeg de daun kemangi en suiker toe, laat het geheel ongeveer 3 minuten sudderen en voeg op het laatste moment de inktvisringen toe en bak deze nog zeer kort mee.

**Bebek mekuah manis lalah**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenbouten	5	
groene rawits	7	
sereh	3	stengels
sjalotjes	7	
plantaardige olie	5	el
base megenep	1	kopje
kardemompeulen	9	
gesmolten gula bali	2	el
azijn	2	el
water	2	kopjes
santen asli	2	kopjes
selderij	2	takjes

Snij de eendenbouten in twee stukken. Verwijder de steeltjes van de rawits en snij de rawits overlangs doormidden. Knip het bovenste deel van de sereh. Pel de sjalotjes en snij ze in dunne schijfjes. Verhit de olie in een wajan en fruit de sjalot goudbruin; laat ze op keukenpapier uitlekken. Fruit de base megenep en de kardemom ongeveer 2 minuten in dezelfde olie en voeg dan 2 geplette en in grote stukken gesneden serehstengels en de stukken eend toe. Bak 1 serehstengel rondom bruin en voeg eveneens toe. Roerbak ongeveer 3 minuten. Doe de gula Bali, de rawits, de azijn en het water erbij. Laat het ongeveer 1 uur sudderen tot de eend gaar en het vocht verdampt is. Voeg de santen asli, de rawits en zout naar smaak toe en laat het nog ongeveer 5 minuten sudderen. Pluk de blaadjes van de selderij en doe ze bij de eendenbouten. Serveer het gerecht bestrooid met de sjalot.

## Base Megenep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	16	
knoflook	6	teentjes
jahe	3	stukjes van 2 cm
kecur	2	stukjes van 2 cm
kunyit	3	stukjes van 2 cm
laos	3	stukjes van 2 cm
rode lomboks	7	
rawits	5	
tamarinde	1	el
ketumbar	1	el
trasi	1,5	theelepels
daun jeruk	4	

Pel de sjalotjes en de knoflook; schil de jahe, de kecur, de kunyit en de laos. Verwijder de steeltjes en desgewenst de zaadjes van de lomboks en de rawits. Snij alles grof. Doe in de cobek de tamarinde, ketumbar, trasi en de daun jeruk en wrijf met de ulekan tot een pasta.

**Jukut ulih**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kacang panjang (kousenband)	250	g
taugé	250	g
sjalotjes	3	
knoflook	1	teentje
rode lombok	1	
rawits	7	
stukje kencur	2	cm
kemiri-pasta	3	theelepels
trasi	1	theelepel
plantaardige olie	5	el
sap van jeruk limo	1	
daun salam	3	
santen asli	1	kopje

Snij de kacang panjang in stukjes van 3 cm en blancheer deze ongeveer 5 minuten in water met zout. Was de taugé, verwijder de groene vliesjes en de bruine staartjes. Pel de sjalotjes en snij ze in dunne plakjes. Pel de knoflook. Verwijder de steeltjes en desgewenst de zaadjes van de lombok en de rawits. Schil de kencur en snij alle voorbereide ingrediënten grof. Wrijf ze met de kemiripasta en de trasi in een cobek fijn tot een pasta. Verhit de olie in een wajan en fruit de sjalot krokant laat ze op keukenpapier uitlekken. Fruit de kruidenpasta in dezelfde olie. Voeg het limosap, de daun salam, de santen en zout naar smaak toe en laat dit ongeveer 5 minuten koken. Verdeel de groenten op een schaal, giet de saus erover en bestrooi het geheel met de gefruite sjalot.

**Sateh**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
biefstuk	400	g
knoflook	5	teentjes
kecap manis	8	el
rawits	5	
gebrande pinda's	50	g
petis udang	1	theelepels
gesmolten gula bali	1	schijf
olie	1	el
jeruk limo, uitgeperst	1	
eventueel limoenen		
rode sjalotjes	5	
satehpennen		

Snij het vlees in kleine blokjes. Pel voor de marinade de knoflookteentjes en pers ze uit. Roer er de kecap door en marineer het vlees er circa 1 uur in. Leg de satehpennen enige tijd in koud water. Maak voor de saus de rawits schoon, pel de knoflook en maak van dit alles met de gebrande pinda's, de petis udang, de gula Bali, de olie en zout naar smaak een pasta, met een blender of een cobek. Roer er dan de kecap en het sap door. Pel en snipper de sjalotjes, fruit ze. Rijg circa 3 stukjes vlees per stuk aan de pennen en rooster ze circa 5 minuten op de grillplaat. Giet de saus over de sateh en strooi de sjalot snippets over de saus.

**Rendang padang**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ketumbar	1,5	theelepel
jinten (komijn)	1	theelepel
kruidnagels	4	
sjalotjes	2	
knoflook	2	teentjes
verse rawits	16	
schijf jahe	3	cm
schijfje kunyit	2	cm
schijfje laos	3	cm
mager rundvlees	400	g
sereh	1	serehstengel
plantaardige olie	4	eetlepel
santen asli (dikke santen)	1,5	l
daun jeruk	3	
kaneel	1	kaneelstokje
tamarindepulp	1	theelepel

Maal voor de kruidenpasta de ketumbar, de jinten en fijngestamppte kruidnagels in Magimix. Moteer de pasta. Voeg de schoongemaakte en fijngesneden sjalotjes, knoflook, rawits, jahe, kunyit en laos toe en maal alles fijn. Snij het vlees in plakjes van circa 4x4 cm. Knip het bovenste deel van de serehstengel, kneus en snijd de stengel in grove stukken. Vermeng de kruidenpasta met de santen en voeg de sereh, de daun jeruk en het kaneelstokje toe. Roer het vlees, de tamarinde en zout naar smaak er door. Laat dit sudderen tot blondo. (Blondo = santen of gerechten die met santen worden bereid zo lang laten sudderen tot de olie uit de santen komt bovendrijven en er vrijwel geen vloeistof meer over is).

**Ayam paniki**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kemiripasta	4	theelepels
sjalotjes	4	
knoflook	2	teentjes
rode lomboks	2	
rawits	2	
stukje jahe	2	cm
stukje kunyit	2	cm
stukje laos	2	cm
basilicumblad		
kippendijen	8	stuks
sereh	2,5	serehstengels
plantaardige olie	2	el
daun jeruk	2	
sap van jeruk nipis (limoen)		
santen asli (dikke santen)	0,5	l

Wrijf voor de kruidenpasta schoongemaakte en fijngesneden sjalotjes, rawits (ontdaan van steeltjes en zaad), knoflook, lomboks, kunyit, kemiripasta en laos fijn. Snij de kip in stukjes. Knip het bovenste deel van de serehstengels, kneus en knoop de stengels. Verhit de olie in een wadjan en fruit hierin de kruidenpasta circa 3 minuten. Voeg de serehstengels en de daun jeruk toe en roerbak circa 3 minuten. Doe de kip erbij, roerbak circa 3 minuten en giet het limoensap erbij. Voeg de santen en zout naar smaak toe en laat de kip circa 20 minuten op laag vuur gaar worden.

**Tahu telur**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
taugé	100	g
tahu	0,5	blok
plantaardige olie	2	el
eieren	4	
knoflook	1	teentje
rode lombok	1	
selderij	3	takjes
ui		
kecap manis	2	el

Verwijder de staartjes en de groene vliesjes van de taugé en was de taugé. Blancheer de taugé enkele minuten in een pan kokend water met zout, giet af en laat uitlekken. Snijd de tahu in een heel kleine, dunne plakjes. Verhit de olie in een wadjan en frituur de tahoe goudbruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Klop de eieren los. Pel en pers de knoflook en snipper de lombok fijn en meng dit met zout naar smaak door het ei. Snipper de ui en fruit deze. Verhit de olie in de koekenpan met een anti-aanbak laag en bak een omelet van het eimengsel. Draai het vuur laag en leg de plakjes tahu op de omelet. Leg een deksel op de pan. Schuif de omelet op een schaal, bestrooi met de taugé en de fijngesneden selderij en besprenkel met de kecap manis. Strooi gefruite uitjes over het geheel.

**Babi base manis**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkensvlees	270	g
rode sjalotjes	5	
knoflook	4	teentjes
gember-wortel	2	schijfjes

Snijd het vlees in blokjes van circa 2 cm. Pel de sjalotjes en de knoflook en snipper ze fijn. Schil de gemberwortel en snijd hem in dunne schijfjes.