

# 2018 januari

Cuisine Culinaire Amsterdam · Winter

---

**SOEP** Soto ayam - Kippensoep

---

## Soto Ayam - Kippensoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippen	2	
uien	2	
knoflook	4	tenen
zwarte peper	0.5	tl
kemirinoten	10	
geelwortelpoeder	1	tl
verse gember	1	stuk
limoenblad	8	blaadjes
kentjoer	1	stuk
citroengras	2	stengels
laos	1	stuk
prei	1	
citroensap		
ketjap asin (abc)		
taugé	150	gr.
middelgrote aardappels	5	
eieren	3	
rijstvermicelli		
sjalotten	3	
bleekselderij	3	stengels

Snij de kippen in stukken. Trek bouillon van de kip met 3 liter water, peper, zout, gesneden knoflook en de ui. Laat een uur trekken, haal de kip eruit en snij het vlees in blokjes. Vijzel de kemirinoten tot een pasta. Snij alle groeten/kruiden fijn en voeg die met kemiripasta toe aan de bouillon en laat nog 30 minuten trekken. Zeef de soep en voeg het kippenvlees toe. Breng op smaak met citroensap en ketjap. Maak de taugé schoon en kook deze heel even en spoel koud. Schil en snij de aardappelen in blokjes (één eetlepel per persoon) en kook gaar. Kook de vermicelli ongeveer 5 minuten, spoel koud 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 5 cm. Snij de sjalotten in halve ringen en fruit krokant (niet laten verbranden) in wat olie. Laat uitlekken op keukenpapier in de warmhoudkast. Schep eerst wat aardappel en vervolgens en plukje taugé en vermicelli en stukjes ei op het bord. Voeg ruim soep toe en strooi er wat gefruite uien en sliertjes selderij over.

**Palem Kakul – Garnalen en Slakken in bananenblad**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
garnalen	750	gr.
slakken (blik)	375	gr.
kleine sjalotjes	15	
knoflook	9	tenen
rode lomboks	2	
rawit	1	
verse gember	10	cm
kentjoer	6	cm
koenjit	10	cm
laos	10	cm
trassi	3	tl
korianderpoeder	2	tl
palmsuiker	2	el
kokosolie	2	el
ronde bananenbladen	30	
salamblaadjes	15	
cocktailprikkers		

Pel 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 gember, de kentjoer, de koenjit en de laos. Snij dit alles grof en wrijf het met de trassi, de koriander en zout in de draai tot een pasta in de Magimix. Myoteer de pasta. Vermeng de garnalen en de slakken met de kruidenpasta, de palmsuiker en de kokosolie en laat dit ongeveer 30 minuten in de koelkast intrekken. Was de bananenbladen en dompel ze even in kokend water. Neem 2 bananenbladen en leg ze op elkaar. Vouw de bladen zodanig dat er bakjes gevormd worden en zet vast met cocktailprikkers. Leg een salamblaadje in de bakjes en verdeel de garnalenmassa hierover. Stoom de palem kakul in ongeveer 20 minuten gaar in de stoomoven (100°C) en leg de bakjes op de borden.

**Udang Pelalah - Garnalen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote garnalen	45	
sjalotten	5	
knoflook	5	tenen
lomboks	2	
rawit	1	
verse gember	6	cm
koenjit	5	cm
kemirinoten	5	
trassi	2	tl
citroengras	2	stengels
salamblaadjes	5	
limoenen	5	
tamarindesap	3	tl
kokosmelk	5	dl
pandanrijst	500	gr.

Pel de sjalotjes en de knoflook. Verwijder van de lomboks en de rawit de steeltjes en desgewenst de zaadjes. Schil de gember en de koenjit. Snij alle voorbereide ingrediënten grof en draai ze met de kemirinoten en trassi fijn tot een pasta in de Magimix. Knip het bovenste deel van de citroengrasstengel en verwijder zo nodig het harde buitenste blad. Kneus de citroengras stengels met de bijl. Verhit een beetje olie in een wok en fruit de kruidenpasta, voeg de citroengrasstengels, de salamblad, het limoensap en de grote garnalen toe. Blijf deze op een laag pitje ongeveer 5 minuten roerbakken. Doe de kokosmelk en de tamarindesap erbij en breng alles aan de kook. Laat het ongeveer 3 minuten koken. Voeg zout en suiker naar smaak toe. Kook de rijst gaar in gezouten water. Verdeel de garnalen over kleine kommen. Leg een bolletje rijst er naast. Serveer samen met de inktvis.

**Kenus Pelalah - Inktvis met kokosmelk**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
baby inktvisjes	750	gr.
limoenen	5	
witte peper	1	tl
sjalotten	5	
knoflook	3	tenen
groene lomboks	2	
rawit	1	
verse gember	3	cm
koenjit	3	cm
tamarindesap	1	tl
kemirinoten	3	
trassi	1	tl
limoenblaadjes	5	
kokosroom	5	dl
citroenbasilicum	1	takje

Maak de inktvis goed schoon en snij deze in kleine stukjes (ook de tentakels). Marineer de inktvis in het limoensap, de witte peper en zout. Pel de sjalotjes en de knoflook, verwijder van de lomboks en de rawits de steeltjes en desgewenst de zaaadjes. Schil de gember en de koenjit. Snij alle voorbereide ingrediënten grof en wrijf ze met de kemirinoten en de trassi in een draai fijn tot een pasta in de Magimix. Verhit enkele lepels olie in een wok en fruit hierin de kruidenpasta ongeveer 2 minuten. Voeg de limoenblad toe en verwarm dit op hoog vuur. Giet de kokosmelk erbij, draai het vuur laag, voeg de citroenbasilicum en wat 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. Verdeel de inktvis over kleine kommen en serveer samen met de garnalen.

**Bebek Mekuah Manis Lalah - Eendenbout**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eendenbouten	8	
groene rawits	2	
citroengras	5	stengels
sjalotten	10	
kardemom peulen	14	
palmsuiker	3	el
azijn	3	el
water	5	dl
kokosmelk	5	dl
knoflook	6	tenen
verse gember	6	cm
kentjoer	6	cm
koenjit	6	cm
laos	6	cm
rode lomboks	3	
rawit	1	
tamarindsap	1	el
koriander	1	el
trassi	1.5	tl
limoenblaadjes	4	
selderij	3	takjes

Snij de eendenbouten in twee stukken. Verwijder de steeltjes van de rawits en snij ze overlans doormidden. Knip het bovenste deel van de sereh. Pel de sjalotjes en snij ze in dunne schijfjes. Verhit wat olie in een wok en fruit de sjalot goudbruin; laat ze op keukenpapier uitlekken in de warmhoudkast. 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 palmsuiker, de rawit, de azijn en het water erbij. Laat het ongeveer 1 uur sudderen tot de eend gaar en het vocht verdamppt is. Voeg de kokosmelk, de rawits en zout naar smaak toe en laat het nog ongeveer 5 minuten sudderen. Breng op smaak met zout.

Base megenep: Pel de sjalotjes en de knoflook; schil de gember, de kentjoer, de koenjit en de laos. Verwijder de steeltjes en desgewenst de zaadjes van de lomboks en de rawits. Snij alles grof. Doe alles in de Magimix samen met de tamarinde, koriander, trassi en de limoenblad en draai tot een pasta. Leg een stuk eendenbout met saus op de borden en bestrooi met blaadjes selderij en de gebakken sjalotten. Serveer samen met de kousenband en een bolletje rijst.

**Jukut Ulih – Kousenband in Pittige Kokossaus**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kousenband	450	gr.
taugé	450	gr.
sjalotjes	5	
knoflook	2	tenen
rode lombok	1	
rode rawit	1	
kentjoer	2	cm
kemirinoten	5	
trassi	1	tl
limoenen	2	
salamblaadjes	5	
kokosmelk	2	dl

Snij de kousenband 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 rawit. Schil de kentjoer en snij alle voorbereide ingrediënten grof. Wrijf ze met de kemirinoten en de trassi in een draai fijn tot een pasta in de Magimix. Verhit de olie in een wok en fruit de sjalot krokant; laat ze op keukenpapier uitlekken. Fruit de kruidenpasta in dezelfde olie. Voeg het limoensap, de salamblad, de santen en zout naar smaak toe en laat dit ongeveer 5 minuten koken. Verdeel de kousenband en taugé over de borden, giet de saus erover en bestrooi het geheel met de gefruite sjalot. Serveer samen met de eendenbout.

**Temo Coe Pandan – Cake met Pandan**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pandanblad	5	
water	50	gr.
kokosmelk	400	gr.
machapoeder	2	el
rijstmeel	400	gr.
zout	1	tl
bananenblad		
palmsuiker	200	gr.
witte sesamzaadjes	50	gr.
mango's	3	
1 op 1 siroop	5	dl
pimentkorrels	10	
steranijs	3	
kaneelstokje	1	

Doe water en gesneden pandanblad in de blender en draai glad. Zeef het pandanwater en breng met kokosmelk en machapoeder aan de kook. Meng rijstmeel en zout beetje bij beetje door het vocht tot een soepele deeg (voeg eventueel wat water toe). Verdeel deeg in 45 balletjes. Druk de balletjes plat en leg daarop een beetje suikervulling. Vorm er weer een balletje van. Verdeel de balletjes op een bananenblad. Knip het pandanblad in stukjes ter grootte van de balletjes en leg een op ieder balletje. Stoom de cakejes 15 minuten gaar in de stoomoven. Rooster de sesamzaadjes in een droge pan. Hou 4 theelepels sesam apart voor de garnering. Roer suiker en sesam door elkaar. Verwarm de suikersiroop met de specerijen en laat 10 minuten trekken. Schil de mango's en snij ze in lange repen. Meng de mango en siroop en laat marineren tot gebruik. Verdeel de mango over de borden en leg daarop de bolletjes met een lepel siroop. Strooi wat sesamzaad over het geheel.