

Indische kookworkshop 13-11-2018

Indonesische loempia

Ikan Bali
Nasi goeri

De echte Rendang Padang
Sambal goreng boontjes.
Saté Ajam Indonesia
Babi Ketjap

Atjar ketimoen

Nasi koening

Sambal Goreng Telor
Orik Arik

Es goreng

nootjes, emping en cassave kroepoek

Indonesische loempia

Ingrediënten: 6 stuks

1 ui
1 teentje knoflook
50 gr. Taugé
1/5 winterwortel
1/4 prei
Scheutje olie
50 gr. witte kool
200 gr. kipfilet
100 gr. geweldde glasnoedels (Laksa)
Loempiavellen 215X215(ontdooit)
1 ei (losgeklopt)

Bereiding:

- Snijd de kipfilet fijn.
- Snijd de winterwortel en witte kool in dunne reepjes.
- Snipper het uitje en pers de knoflook.
- Bereid de laksa en snijd deze tot kortere sliertjes.
- Verhit een scheut olie en bak de fijngemaakte kip.
- Voeg de ui, wortel, taugé en de knoflook toe en bak het een paar minuten.
- Doe de laksa erbij, roer alles goed door en proef of het pittig en zout genoeg is. Breng goed op smaak.
- Laat het mengsel afkoelen
- Haal een velletje los van de stapel en leg in het midden een hoopje vulling en vouw de zijkanten naar binnen.
- Vouw de loempia verder stevig op.
- Doe aan het laatste randje wat losgeklopt ei om hem dicht te plakken.
- Bak de loempia in ruim olie goudbruin.
- Serveer met pittige chillisaus.

eventueel voor extra smaak wat sambal oelek, ketjap en kippenbouillonpoeder toevoegen tijdens het bakken van de vulling.

Ikan Bali

Ingrediënten: 6 personen

Kabeljauwfilet of andere witvis 60 gram p.p

1 ui

2 tenen knoflook

1 theelepel trassie

1 stengel sereh (citroengras stengel)

1 stukje djahe (gember)

1 stukje laos

2 theelepels gula djawa (palmsuiker)

2 djeroek poeroet blaadjes

2 daoen salam blaadjes

Scheut ketjap manis

1 eetlepel sambal oelek

Zout

Bakboter

Bereiding:

- Dep de vis droog en leg apart.
- Snipper de ui en de knoflook
- Plet het uiteinde van de sereh en leg er een knoop in
- Doe alle ingrediënten **behalve** de sereh, trassie, ketjap en bladeren in een vijzel en wrijf tot een brei (boemboe)
- Verhit wat olie in een wok en fruit de boemboe licht aan.
- Voeg de sereh, de bladeren en trassie toe en fruit deze 5 minuten mee.
- Blus af met een flinke scheut water en de ketjap.
- Breng het geheel aan de kook en kook het vervolgens in tot papdikte. Dit is de Bali saus.
- Bak de kabeljauwfilets in de boter.
- Leg de gebakken vis in een schaal en giet de Bali saus erover.



Nasi goeri

Ingrediënten: 6 personen

300 gram pandan rijst
1 Pandanblad (bij toko in vriesvak)
¼ santen fijngehakt
2 daoen salam blaadjes

Bereiding:

- Breng in een ruime pan water aan de kook voor de rijst.
- Kook de rijst samen met de salam en pandan 8 minuten.
- Giet na 8 min de rijst af en wrijf de santen door de nog warme rijst.
- Leg de meegekookte bladeren tussen de rijst.

De echte Rendang Padang.

Ingrediënten: 6 personen

500 gr. mager rundvlees
1 serehstengel (citroengras stengel)
Scheutje plantaardige olie
Kwart blok santen (in kleine stukjes gehakt)
2 djeruk perut blaadjes
2 salamblaadjes
2 theelepels Ketoembar (koriander)
1 theelepel Djinten (komijn)
3 sjalotjes
3 teentjes knoflook
2 verse rawits (groene pepertjes)
1 schijfje djahé van ca. 3 cm (gember)
1 schijfje koenjit van ca. 2 cm (kurkuma)
1 schijfje laos van ca. 3 cm
2 eetlepels bruine Basterdsuiker
Runderbouillonpoeder

Bereiding:

- Maak de sjalotjes, de knoflook en de rawits schoon en snijd ze heel fijn.
- Pel de djahe, de koenjit en de laos en snijd ze ook heel fijn.
- Wrijf voor de kruidenpasta de ketoembar, de djinten, de fijngesneden sjalotjes, knoflook, rawits, djahe, koenjit en laos in een vijzel fijn.
- Snijd het vlees in blokjes van ca. 3x3cm.
- Fruit de boemboe (kruidenmengsel) licht aan in een beetje olie.
- Voeg de djeruk perutblaadjes en salamblaadjes toe.
- Kneus de serehstengel met de stamper van de vijzel en leg er een knoop in en voeg toe.
- Blus af met een scheut water en voeg het vlees met wat zout aan de boemboe toe en laat dit op een laag vuur sudderen.
- Als het vlees (na ruim 2uur) uit elkaar valt voeg dan de santen toe.
- Breng de rendang op smaak met runderbouillonpoeder.

Atjar ketimoen

Zoetzure komkommer

Ingrediënten: 6 personen

1 komkommer in schuine reepjes gesneden

1 dl azijn

2 eetlepels suiker

½ lombok fijngesneden

Bereiding:

- Doe alle ingrediënten in een kom en vermeng het geheel.
- Laat een uur intrekken.

Nasi koening

Ingrediënten: 6 personen

300 gram pandan rijst
¼ blok santen fijngehakt
1 serehstengel (citroengras stengel)
2 djeroek poeroet blaadjes
2 theelepels koenjit (kurkuma)

Bereiding:

- Breng in een ruime pan water aan de kook voor de rijst.
- Kook de rijst samen met de djeroek poeroet blaadjes en sereh 8 minuten.
- Giet na 8 min de rijst af en wrijf de santen door de nog warme rijst.
- Leg de meegekookte kruiden tussen de rijst.

Sambal goreng boontjes.

Ingrediënten: 6 personen

1 ui
2 tenen knoflook
2 theelepels trassie
1 eetlepel sambal oelek
Kippenbouillon poeder
Suiker
Olie
3 schijfjes laos
3 salamblaadjes
1 serehstengel knoop in leggen (citroengras stengel)
350 gr. gebroken sperzieboontjes
¼ blok santen

Bereiding:

- Snipper de ui en de knoflook
- Plet de sereh en leg als de stengel lang is een knoop erin.
- Maak de boontjes schoon en snijd in stukjes van 3 cm.
- Doe de ui, knoflook en laos in een vijzel en wrijf het tot een brei.
- Verhit wat olie in een wok en fruit de boemboe licht aan.
- Voeg de boontjes, sereh, sambal en trassie toe.
- Bak het geheel 5 minuten.
- Blus af met wat water en sudder het geheel 10 minuten.
- Voeg de santen toe en breng op smaak met bouillonpoeder.
- Verwijder de sereh voor serveren.

Saté Ayam Indonesia

Ingrediënten: 6 personen

kippendij vlees 35 gram voor 1 stokje sate

Marinade:

3 tenen knoflook
5 theelepels ketoembar, (koriander)
4 theelepels djinten, (komijn)
3 dl. ketjap manis (Merk Kaki tiga)
3 schoongemaakte en fijngesneden lomboks

Pindasaus:

10 eetlepels pindakaas
2 uien
3 theelepels sambal trassie
4 eetlepels ketjap
3 djeroek poeroet blaadjes
bouillonpoeder
water naar behoefte
stokjes

Bereiding:

Marinade:

- Snipper de knoflook en maak de lomboks schoon en snijd fijn.
- Doe alle ingrediënten voor de marinade in een ruime kom
- Snijd de kippendijen in blokjes
- Doe het vlees samen met de marinade in een zak en vacummer.
- Marineer het vlees (onder druk) minimaal voor een uur.
- Rijg de saté aan stokjes en rooster ze gaar.

Pindasaus

- Snijd de uien fijn
- Verwarm de ui, sambal, blaadjes en pindakaas in een pannetje en sudder kort.
- Voeg daarna de ketjap toe en bepaal de dikte van de saus door wat water toe te voegen.
- Breng op smaak met bouillonpoeder.



Babi Ketjap

Spekreepjes in ketjapsaus

Ingrediënten (6 personen)

3 ons speklappen

1 ui

ketjap kaki tiga

olie

1 knoflookteen

citroensap

1 schijfje djahe (gember)

1 eetlepel sambal

Bereiding:

- Kook het vlees en snijd het in kleine stukjes.
- Snipper de ui, de verse djahé schillen en in kleine stukjes hakken net als de knoflook.
- Djahé en knoflook in de vijzel fijnmaken.
- Het spek en de kruiden met de citroensap en sambal in de pan doen, ruim ketjap manis erbij.
- Met de deksel op de pan laten smoren op zacht vuur.

Sambal Goreng Telor

Pittig eigerecht

Ingrediënten: (8 personen)

8 kleine eieren
2 eetlepels plantaardige olie
2 uien
1 teen knoflook
1 ½ theelepel laos
1 sereh
4 theelepels sambal oelek
3 theelepels gula djawa = palmsuiker
1 ½ dl. gezeefde tomaten uit blik
2 theelepels citroensap
1 dl. santen
zout

Bereiding:

- Kook de eieren circa 8 min.
- Spoel ze na het koken direct af en pel ze.
- Pel de uien en de knoflook en snipper ze.
- Fruit de ui en de knoflook in de olie tot de stukjes glazig zijn en plet met de vijzel of een keukenmachine.
- Snijd de sereh in een paar grote stukken.
- Doe de sereh bij de ui-knoflookmassa.
- Meng laos, sambal, gula djawa, gezeefde tomaten en citroensap door elkaar en roer dit door de gefruite ui-knoflookmassa tot het mengsel kookt.
- Voeg de santen toe, leg de eieren in het mengsel en vul het aan met koud water tot ze vrijwel onderstaan (gebruik een wadjan of pan waar ze net naast elkaar inpassen).
- Breng het gerecht tegen de kook aan, draai het vuur laag en laat het 5 min. zachtjes doorwarmen.
- Verwijder de sereh.

Orik Arik

Roerei met groenten

Ingrediënten: (4 personen)

1 pond spitskool
1 ons gehakt
2 eieren
1 ui
1 teen knoflook
peper zout
2 eetlepels olie
beetje trassie

Bereiding:

- De kool fijn snijden.
- Ui en knoflook snipperen
- Het gehakt los bakken in de olie en de fijngesneden ui, knoflook, peper en zout erbij doen.
- Fruit als het gehakt gaar is de gesneden kool even mee (hij moet knapperig blijven).
- Klop de eieren met peper en zout. Meng ze door de bakkende massa en blijf roeren totdat het ei gestold is.

Es goreng

Gebakken ijs met ananas en mangosaus.

Ingrediënten: 5 personen

10 sneeën casinobrood zonder korst

5 bollen vanille-ijs

Plastic huishoudfolie

Zonnebloem olie

Passende pan

1 ananas

1 grote mango of mango coulis

Slagroom

Suiker

Bereiding:

- Pak 1 bol ijs in 2 sneeën brood. Let op! Er mag geen ijs zichtbaar zijn
- Pak dit in met de folie.
- Maak er een mooi bolletje van.
- Leg in de vriezer om op te stijven.
- Herhaal met de rest van het ijs en brood.
- Snijd de ananas in parten en snijd deze uit. (vraag aan de kok)
- Schil de mango en verwijder de pit.
- Pureer het vruchtvlies tot een saus met een staafmixer.
- Voeg wat suiker toe voor een vollere smaak.
- Klop de slagroom met wat suiker stijf.