



**Indische kookworkshop 21-01-2020**

Indonesische loempia

Nasi kuning

Boemboe Bali

Kering tempeh

Kip Cashew

sambal goreng labu siam

Atjar ketimoen

Orik Arik

Parfait van spekkoeke

nootjes, emping en cassave kroepoek

## Indonesische loempia

### Ingrediënten: 8 stuks

1 ui  
1 teentje knoflook  
50 gr. Taugé  
1/5 winterwortel  
¼ 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, prei 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, prei, wortel, taugé en de knoflook toe en bak het een paar minuten.
- Doe de glasnoedels 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.

## **Nasi Kuning (gele rijst)**

Ingrediënten 8 personen

500 gram pandan rijst

½ 1 liter santen

3 pandan bladeren

1 stengels sereh

2 blaadjes Salam

zout

Koenjit (kurkuma)

### **Bereiding:**

- Was de rijst totdat het water helder is. In een zeef uit laten lekken.
- Rijst in stoompan doen. Kokend water er overheen gieten en de rijst met het deksel op de pan in 25 minuten half gaar stomen.
- In een pan de santen met zout, pandan bladeren, sereh en salamblad al roerende aan de kook brengen.
- De halfgare rijst toevoegen en zachtjes laten koken tot al het vocht verdwenen is.
- Intussen in de stoompan opnieuw water aan de kook brengen.
- Rijst met de kruiden in de stoompan overdoen en met deksel op de pan de nasi kuning 1 uur gaar stomen.
- Regelmatig kokend water bijvullen in de onder in de stoompan.

## **Kering Tempeh**

Ingrediënten 8 personen

1 pak Tempeh  
3 tenen knoflook  
4 blaadjes Salam  
1 lepel asem ( tamarinde pasta)  
2 rode lombok ( Spaanse peper)  
1 of 2 theelepels sambal oelek  
1 bouillonblok  
2 tot 3 eetlepels suiker  
Beetje ketjap manis  
100 gram gebakken uitjes  
Zonnebloemolie om te frituren.

### **Bereiding:**

- Tempeh in plakken snijden van ongeveer halve cm
- Vervolgens de plakken in gelijke reepjes snijden en lichtbruin krokant frituren in olie ( 180 graden)
- Laten uitlekken in een vergiet met keukenpapier.
- Knoflook pellen en in dunne plakjes snijden,
- Lombok (met of zonder zaadjes) in ringetjes snijden.
- Fruit de Knoflook en Lombok, Salamblad met de sambal Oelek in laagje olie op laag vuur. (Knoflook mag niet te donker worden)
- Voeg daarna tamarinde, scheut water, bouillonblok, suiker en beetje Ketjap toe.
- Dit laten koken en de suiker laten karamelliseren, tot een wat stroperige massa. (niet te hard laten worden)
- Vuur uitzetten en gebakken uien en gebakken tempeh toevoegen en voorzichtig omscheppen.
- Uit de pan in een schaal overscheppen.

Dit gerecht eet je koud.

## **Atjar Ketimoen**

Ingrediënten 8 personen

2 komkommers  
200 ml azijn  
3 teentjes knoflook  
2 rode lombok ( Spaanse peper)  
1 grote ui  
1 theelepel Koenjit  
1 theelepel Laos poeder  
1½ eetlepel suiker

### **Bereiding:**

- Pel de ui en knoflook, en snijd in stukken.
- Doe het in keukenmachine met Lombok, Koenjit, Laospoeder en hak het mengsel fijn.
- Verwijder de zaadlijsten van de komkommers en snijd in halve maantjes van ongeveer een halve centimeter.
- Bak het kruidenmengsel in een scheutje olie en voeg hier vervolgens 1 eetlepel suiker en 200 ml azijn aan toe.
- Breng het even aan de kook en zet het vuur zodra het kookt laag.
- Voeg de komkommer toe en verwarm nog even kort ( 2-3 minuten)
- Af laten koelen in de koelkast.



## **Kip Cashew**

Ingrediënten: 8 personen

1½ kilo kippendij filet  
200 gr bloem  
1 groene paprika  
1 rode paprika  
1 winter peen  
1 prei  
1 grote ui  
4 tenen knoflook  
2 cm gemberwortel  
1 stengel sereh  
4 blaadjes salam  
1 rode Lombok ( Spaanse peper)  
1 lepel Assem ( tamarinde pasta)  
1 zakje Cashew noten  
Chilisaus  
Beetje Ketjap Manis  
Zonnebloem olie om te frituren  
Peper, zout, knoflook poeder,

### **Bereiding**

- Snijd de kip in reepjes, smeer ze in met peper, zout, knoflookpoeder.
- Stop alles in plastic zak en voeg er 3 eetlepels bloem bij, en hussel dit door elkaar. Laat even rusten.
- Snijd de uien, paprika, prei in grove stukken.
- Wortel doormidden en in schijven snijden.
- Schil Gember en knoflook en snijd ze fijn.
- Frituur de kipreepjes in de olie lichtbruin (niet te hard bakken) en laat het in een vergiet met keukenpapier uitlekken.
- Fruit uien en wortel in wat olie 5 tot 10 min.
- Voeg gember, knoflook, lombok, Salamblad en Sereh toe. en fruit nog eens 5 minuten.
- Daarna de rest van de groenten erbij doen en mee fruiten.
- Tamarinde, beetje water, bouillonblok, chilisaus, beetje suiker toevoegen en alles eventjes stoven
- De groenten moeten nog knapperig zijn.
- Daarna de gebakken kippenreepjes toevoegen, warm maken en meteen opdienen.



## **Sambal Goreng Labu Siam**

Ingrediënten: 8 personen

2 Labu Siam  
1 rode paprika  
1 groene paprika  
3 rode Lombok ( Spaanse peper)  
2 grote Uien  
4 tenen knoflook  
20 Peteh bonen  
4 blaadjes Salam  
3 cm Laoswortel  
Beetje suiker  
200 gram garnalen  
1 pakje kokosmelk  
Peper en zout

### **Bereiding:**

- Schil de Labu Siam en snijd hem doormidden. Haal de pit eruit en snijd de helften in plakjes en vervolgens in reepjes.
- Snipper de uien en snijd de knoflook fijn.
- Snijd de rode en groene paprika in stukjes.
- De peteh bonen in vieren snijden.
- De lombok in schuine ringen.
- Fruit de uien glazig in beetje olie, voeg knoflook, Peteh bonen, paprika, salamblad, lombok,
- De laos wortel pletten en toevoegen
- Als laatste de Labu Siam toe voegen.
- Laat dit zachtjes mee fruiten.
- Voeg water ( tot groenten bijna onderstaan) en de bouillonblokken toe en breng aan de kook.
- Breng op smaak met wat suiker.
- Voeg de garnalen toe en wat kokos
- Laat dit 20 minuten zachtjes doorkoken.

## **Boemboe Bali**

Ingrediënten 8 personen

1½ kilo Runderlappen  
½ rode paprika  
3 cm gemberwortel  
2 stengels sereh  
2 grote uien  
4 teentjes knoflook  
5 tomaten  
1 eetlepel sambal oelek  
Beetje suiker  
2 bouillonblokken  
2 eetlepels Ketjap manis  
Peper en Zout

### **Bereiding:**

- Snijd het vlees in blokjes.
- Pel de uien en knoflook en schil de gember.
- Snijd de uien, knoflook, gember en paprika in stukjes. Doe alles in een keukenmachine maal het kruidenmengsel fijn.
- Verhit een flinke scheut olie in een pan en fruit het mengsel samen met Salamblad en ( gekneusde) Sereh op een laag vuur, tot de uien gaar zijn. ( 20- 25 minuten)
- Voeg het vlees en bouillonblokken toe en bak dit zachtjes mee.
- Voeg de in stukken gesneden tomaten erbij,
- Op smaak brengen met peper, zout en beetje Ketjap en suiker.
- En laat alles nog door stoven. ( 50 – 60 minuten) tot het vlees zacht is.
- Af en toe doorroeren en evt wat water toevoegen.



## **Orik Arik**

Roerei met groenten

### **Ingrediënten:** ( 8 personen)

1 halve spitskool  
2 ons gehakt  
3 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.

## Parfait van spekkoek

**Ingrediënten:** (18 personen)

250 ml ongezoete slagroom  
1 punt spekkoek  
5 speculaasjes  
2 st eieren  
5 st eierdooiers  
125 gr suiker  
50 ml malibu of andere likeur

### **Bereiding:**

- Klop de zeer koude slagroom stijf en zet
- Snijd de spekkoek in kleine stukjes
- Verkruimel de speculaasjes
- Zet voor de garnering wat spekkoek en speculaaskruimels apart
- Meng de eieren, dooiers en de suiker en klop die massa au-bain-marie op tot 75°C.
- Als de massa is gebonden, snel koud en taai kloppen tot een luchtige substantie.
- Spatel (niet roeren) nu de room, de speculaas en de spekkoek blokjes door de eiermassa.
- Stort in een schaal en zet ongeveer 3 uur in de diepvries.
- Schep de parfait uit de vormpjes op een bord.
- Garneer met stukjes spekkoek en speculaas