

Menu

Rijst

Nasi goreng

Kroepoek

Kroepoek Emping (belindjo nootje)

Kroepoek oedang (garnaal)

Kroepoek rempejeh

Vegetarisch/groenten

Gado-gado (groentengerecht)

Atjar ketimoen (komkommerzoetzuur)

Lalab van tomaat

Sambal goreng telur (eiergerecht)

Vlees

Rendang (rundvleesgerecht)

Ajam boemboe roedjak (kipgerecht)

Loempia (kip-snack)

Vis

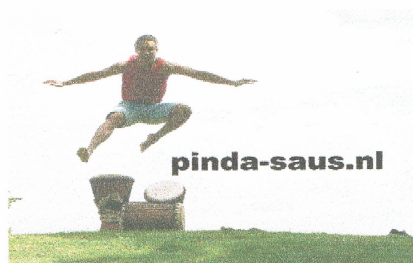
Pepesan (hete makreel)

Bijgerecht

Seroendeng (kokosgerecht) 2 personen

Nagerecht

Koffie of thee met spekkoek



Nasi goreng

Benodigdheden:

Arachide olie

1 ei

1 kruidenbouillontablet

250 gram gekookte rijst (dag eerder gekookt)

kleine stukjes kipfilet

2 eetlepels ketjap manis

1 fijngesneden prei

5 fijngesneden bospeentjes (au julienne)

1 bosje selderij (fijngesneden)

Boemboe:

3 teentjes (bawang poetih) knoflook

2 sjalotjes

2ombok (spaanse peper) of 2 tjabé rawit (kleine pittige pepers)

1 eetlepel ketoembar (koreander)

½ eetlepel djinten (komijn)

1 theelepel trassi

Strooi een beetje zout over de kipfiletstukjes, bak deze lichtbruin in de olie en haal ze vervolgens uit de pan.

Strooi een beetje zout in de djobeh en oelek de ingrediënten tot een mooie boemboe. Fruit deze in de olie die is overgebleven in de wadjan en voeg het ei toe. Roer alles snel door elkaar tot het ei droog is.

Voeg nu geleidelijk eerst de rijst toe en daarna de bospeen en prei. Als laatste de ketjap, het verkruimelde bouillonblokje en de fijngesneden selderij.



Kroepoek

Benodigdheden:

Kroepoek emping (belindjo nootje)

Kroepoek oedang (garnalen)

Arachide olie

Bereiding

- De olie moet 180 graden warm zijn.
- Doe voor de grotere kroepoeksoorten (oedang, pelembang) telkens 1 stuks tegelijk in de pan.
- Nadat de kroepoek in de hete olie ligt zal deze direct groter worden; schep regelmatig met een lepel olie bovenop of duw de kroepoek met een lepel onder de olie.
- Laat de kroepoek uitlekken in een schaal die bedekt is met keukenrolpapier.



Gado-gado

Benodigdheden:

kouseband
bospeen
taugé
witte kool
hardkokende aardappelen
kroepoek emping

Boemboe voor de pinda-saus:

1 eetlepel ketoembar (koriander)
1/2 eetlepel djinten (komijn)
1 bawang merah (rode ui)
6 bawang poetih (knoflook)
2 theelepels trassie (garnalenpasta)
1 eetlepel asem (tamarinde-pasta)
2 eetlepels sambal oelek
2 stukjes kentjoer (wortelstok)
6 eetlepels pindakaas
1 stukje santen – 2 cm - (cocos)
1 eetlepel palmsuiker
6 theekopjes heet water (saus moet niet te dik worden)
1 theekopje ketjap manis
arachide olie
zout

Groenten:

Was de groenten en schil de aardappels. Snij van de bospeen en boontjes dunne reepjes (au julienne) en snij de witte kool in blokjes. Doe deze groenten in een pan met zout en kook ze beetgaar. De taugé laat je de laatste 5 minuten meekoken.

Pinda-saus:

Maak intussen de gado-gado saus. Beetje zout in de djobeh. Oelek de ingrediënten en fruit deze in de arachide olie. Voeg de pindakaas toe en de fijngesneden santen, het hete water en de ketjap manis. De saus moet niet te dik worden, het moet door de groentes naar beneden kunnen zakken.

Doe nu eerst de groentes op een schaal, schenk er wat gado-gado saus overheen en knijp de stukjes kroepoek emping erover.



Atjar ketimoen

Benodigdheden:

- 1 komkommer
- 1 theelepel vloeibare suiker
- 1 bawang merah in ringen gesneden
- ½ theekopje rijstazijn
- 1 rode lombok

Bereiding:

- maak met een vork inkepingen over de lengte van de komkommer
- Snij met een kaasschaaf dunne, ovale plakjes.
- Snij de rode lombok in schuine stukjes en de bawang merah in fijne ringen
- Doe suiker en rijstazijn bij elkaar en voeg de bawang merah en lombok toe.
- Giet de dressing over de komkommers.



Nico van Asdonck * Heulestein 40 * 3461 GG Linschoten * 06-26254391 * info@pinda-saus.nl * www.pinda-saus.nl *

TRIODOS 19.84.87.770 * KvK nr 30178245 * BTW nr 0758.14.171.B01

Lalab van tomaat

Benodigdheden:

4 trostomaten
Arachide olie
2 sjalotjes
2 bawang poetih (knoflook)
½ theelepel trassi
1 lombok of tjabé rawit
4 eetlepels chili saus
3 eetlepels tomatenketchup
2 eetlepels ketjap manis

Bereiding:

Fruit de sjalotjes met de knoflook, lombok (of tjabé rawit) en trassi. Voeg hierna de chili saus, tomatenketchup en ketjap manis toe.

Snij de tomaten in mooie plakjes en giet de warme saus hierover.



Nico van Asdonck – www.pinda-saus.nl – [info@pinda-saus](mailto:info@pinda-saus.nl) – 06-26254391

Sambal goreng telur

Benodigdheden:

4 hardgekookte eieren
2 blaadjes daon salam (laurierblad)
zout
arachide olie
1 blik kokosmelk
1 blikje tomatenpuree

Boemboe:

1 bawang merah (rode ui)
4 teentjes bawang poetih (knoflook)
2 plakjes laos
1 theelepelt trassi (gefermenteerde garnalen)
4 kemiri nootjes
2 eetlepels sambal oelek
1/2 schijf goela djawa

Bereiding:

Kook als eerste de eieren, droog ze af met keukenpapier en frituur ze in de arachide olie.

Saus:

Strooi wat zout in de djobeh en oelek de ingrediënten. Fruit deze boemboe in de olie en voeg daon salam (niet oeleken), kokosmelk en zout toe.

Voeg dan de eieren toe aan de saus en laat de saus intrekken in de eieren.

Vlak voor het opdienen haal je de eieren uit de saus en halveer je deze. Leg ze nu met de geel/witte naar boven terug in de warme saus.



Rendang

Benodigdheden:

- 1 pond mager rundvlees
- 2 plakjes djahé (gember)
- 2 plakjes laos
- 2 serehstengel
- 4 daon djoeroek poeroet (blad van citroen)
- 2 serehstengel (citroengras)
- 2 daon salam
- 1 groot blik kokosmelk

Benodigdheden voor de boemboe:

- 1 rode ui
- 4 bawang poetih (knoflook)
- 1 theelepel trassi (gefermenteerde garnalen)
- 1,5 eetlepel ketoembar (koriander)
- 1 eetlepel djinten (komijn)
- 1 theelepel koenjit (kerrie)
- 1.5 lombok of tjabi rawit
- 4 kemiri nootjes
- 1 eetlepel asem
- Zout
- Olie

Bereiding:

Het vlees in kleine blokjes snijden en insmeren met een beetje asem.

Boemboe:

Snij de rode ui en knoflook klein en oelek deze samen met de andere ingrediënten.

Doe de olie in de wadjan en fruit de boemboe totdat deze lekker gaat geuren.

Voeg het vlees samen met de laos, djahé, serehstengels, daon djoeroek poeroet en daon salam en bak dit. Nu mag de kokosmelk erbij en kan het gerecht op een klein vuurtje klaar stoven.



Ajam boemboe roedjak

Benodigdheden:

25 kippenvleugels
1 zakje kant en klare boemboe roedjak
2 sjalotjes
4 bawang poetih (knoflook)
1 eetlepel sambal oelek
Arachide olie

Bereiding:

Braadt de kippenvleugels in de olie todat ze een lichtbruin van kleur zijn en haal ze uit de wadjan.

Bak in de overgebleven olie de bawang poetih (knoflook), sjalotjes en sambal. Snij de verpakking van de kant en klare boemboe open en voeg dit toe.

Voeg de kippenvleugeltjes toe en laat deze een paar minuten meebakken. Vul nu het lege boemboe-zakje met water en voeg dit toe. Hoe langer dit gerecht staat, hoe beter het van smaak wordt.



Loempia

Benodigdheden:

125 gram kippendij
4 ons taugé
1 fijngesneden prei
4 takjes selderij
4 bospenen (heel fijn au julienne gesneden)
1 bawang merah (rode ui)
1 bawang poetih (knoflook)
zout
peper
1 kippenbouillonblokje
1 theelepel trassi
2 djinten
1 ketoembar
1 lombok
1 ei voor in de vulling
1 ei voor plakken van loempiavellen
Kant en klare loempiavellen
arachide olie

Bereiding:

- Kook de kippendij in water met zout.
- Was de taugé en snij de bawang merah en poetih, bospenen, prei en selderie in kleine stukjes.
- Als de kip is afgekoeld snij deze dan ook in kleine reepjes.
- Fruit vervolgens in de wadjan: bawang merah, bawang poetih, trassi, djinten en ketoembar, en roer daarna in snel tempo het ei erdoor. Voeg dan de taugé, fijngesneden prei, wortelen, kip en selderij toe.
- Breng dit op smaak met peper, zout en kippenbouillonblokje.
- Leg nu 2 loempiavellen op een schoon dienblad en vul ze met het kip-prei-ei mengsel. Plak de vellen dicht met ei of water en frituur in de hete olie.



Rendang

Benodigdheden:

- 1 pond mager rundvlees
- 2 plakjes djahé (gember)
- 2 plakjes laos
- 2 serehstengel
- 4 daon djoeroek poeroet (blad van citroen)
- 2 serehstengel (citroengras)
- 2 daon salam
- 1 groot blik kokosmelk

Benodigdheden voor de boemboe:

- 1 rode ui
- 4 bawang poetih (knoflook)
- 1 theelepel trassi (gefermenteerde garnalen)
- 1,5 eetlepel ketoembar (koriander)
- 1 eetlepel djinten (komijn)
- 1 theelepel koenjit (kerrie)
- 1.5 lombok of tjabi rawit
- 4 kemiri nootjes
- 1 eetlepel asem

Zout

Olie

Bereiding:

Het vlees in kleine blokjes snijden en insmeren met een beetje asem.

Boemboe:

Snij de rode ui en knoflook klein en oelek deze samen met de andere ingrediënten.

Doe de olie in de wadjan en fruit de boemboe totdat deze lekker gaat geuren.

Voeg het vlees samen met de laos, djahé, serehstengels, daon djoeroek poeroet en daon salam en bak dit. Nu mag de kokosmelk erbij en kan het gerecht op een klein vuurtje klaar stoven.



Pepesan van makreel

Benodigdheden:

1 makreel
6 eetlepels sambal oelek
1 bawah merah
3 bawah poetih
6 kemirrie-nootjes
4 daon djoeroek poeroet
½ kopje dikke kokosmelk
1 theelepel trassi
zout
palmsuiker
aluminiumfolie of pisangblad

Maak drie inkepingen in de vis en smeer hem dan lichtelijk in met zout. Vervolgens de volgende ingrediënten oelekannen: bawah merah, bawah poetih, sambal, trassi en kemirrie-nootjes. Voeg als laatste een beetje suiker toe. Fruit de boemboe in de olie en doe als laatste de djoeroek poeroet balderen en de kokosmelk toe. Het moet een dikke saus worden. Smeer de vis in met de boemboe (ook de binnenkant). Laat de vis hierin marinieren, totdat er olie uit de makreel komt. Wikkel de makreel in de aluminium folie of pisang blad en laat het in drie kwartier gaar worden in een hete oven of pan met deksel



Seroendeng

Benodigdheden:

- 1 theekopje kokosmeel
- 3 eetlepels ongebrande pinda's
- 1 serehstengel (citroengras)
- 1 daon salam (laurier)
- 1 plakje laos
- 1 theelepels ketoembar
- 1/2 theelepel djinten
- 2 daon djoeroek poeroet (blad van citroen)
- 1 theelepel palmsuiker
- 1 theelepeltje koenjit

Boemboe:

- 1 plakje kentjoer
- 1 bawang poetih (knoflook)

- Allereerst rooster je de pinda's in een droge wadjan.
- doe beetje zout in de djobeh en oelek de bawang poetih en kentjoer
- Bak het kokosmeel samen met deze bawang poetih, kentjoer en de **niet fijngestampde laos**, sereh, daon salam en daon djoeroek poeroet. Als laatste de ketoembar en djinten toevoegen.

- Let goed op ! De kokos kan snel aanbranden. Roer de pinda's samen met de palmsuiker als allerlaatste door de seroendeng. Voor een gele kleur voeg een beetje koenjitpoeder toe en voor rood paprikapoeder. Vlak voor het eten verwijderen je de laos, sereh, daon salam en djoeroek poeroet.



Pisang Tandoek met koenjit

Benodigdheden:

2 Pisang Tandoek (bakbanaan)
Koenjit of kerrie
Roomboter

- Schil de bananen en snijd ze in platte stukken; 6 per banaan. Eerst in de lengte en daarna doormidden.
- Bestrooi beide kanten licht met het kerriepoeder en bak ze lichtbruin in de roomboter

