

Brambang Goreng

Gefrituurde uitjes

300 g Sjalotten
1,5 tl Zout
0,5 liter Zonnebloemolie
3 el Bloem

De sjalotten schoonmaken en heel dun snijden, in kom doen, zout er over strooien en goed mengen. Een half uur laten staan, zodat het vocht loslaat. Droogdeppen in keukendoek, de bloem over de sjalotten strooien en goed mengen.

Frituur in kleine braadpan met olie op middelmatig vuur de sjalotten tot lichtbruin.

Doe dit als volgt:

Doe de sjalotten in een zeef, hou deze in de olie en wacht tot ze lichtbruin worden.

Strooi ze op keukenpapier tot ze volledig uitgelekt zijn.

LET OP: Gebruik niet te veel olie, anders schuimt deze over de pan heen.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand februari 2002 (10 personen)

Martabak met Martabaksaus

Saté Kambing met Ketjapsatésaus en Oedang Goreng

Ajam Setan en Sarang Boeroeng

Nasi Putih – Daging Rendang – Babi Ketjap – Sambal Goreng Telor – Sajoer Lodèh – Atjar Ketimoen – Roedjak Manis – Kroepoek Oedang – Brambang Goreng

Wijnadvies: Bij deze maaltijd wordt als drank geadviseerd:
Bier – IJswater aangevuld met een borrelglas Whiskey
Er kan eventueel ook een koude Roséwijn bij gedronken worden.



“Slamat Makan”

Martabak met Martabaksaus

Gevulde hartige flensjes

1 el olijfolie

2 grote uien

3 knoflooktenen

1 tl Ketoembar

0,5 tl Djinten

0,5 tl Djahé

0,5 tl Koenjit

1 tl Sereh

40 Pangsitvellen

450 gram Gehakt (half om half)

2 eiwitten

3 eieren

5 lente uitjes

1 el gehakte peterselie

Maizena

Zonnebloemolie

Zout

Bereiding:

Verhit de olie in een wadjan. Voeg de in dunne ringen gesneden uien en geperste knoflook toe en laat zachtjes gaar fruiten. Voeg nu de kruiden, het vlees en een weinig zout toe en laat onder voortdurend roeren bakken. Laat door een zeef uitlekken en afkoelen.

Breek de eieren over de vleesmassa en doe er de fijngesneden lente-uitjes bij en roer krachtig om.

Laat de pangsitvellen in een natte keukendoek ontdooien. Leg 20 vellen daarna op een met maizena bestoven oppervlak en leg in elk vel een eetlepel vleesmassa, strijk de zijkanten goed in met eiwit en leg er de andere 20 vellen overheen. Druk de zijkanten goed op elkaar, ze moeten absoluut dicht zijn en snij eventueel mooi bij.

Verhit 5 eetlepels olie in een kleine koekepan, leg er 3 martabaks in en druk enkele seconden plat met een schuimspaan.

Laat elke zijde 1 minuut bakken. Indien nodig olie bijgieten. Het flensje moet aan de kanten knapperig en in het midden zacht zijn.

Zet weg in een vuurvaste schaal.

Martabaksaus

Tomatenpuree, azijn, suiker, ketjap manis, sambal oelek en djahé opkoken in 3 dl. Water en afbinden met maizena.

Uitserveren:

Martabaks verwarmen in hete oven, saus licht verwarmen en per persoon 2 martabaks, genappeerd met 1 eetlepel saus uitserveren.

Kroepoek Oedang

Garnalen crackers

20 Kroepoekblaadjes

1 liter Zonnebloemolie

Kroepoekblaadjes even laten drogen in een warme oven (80 graden), ze zijn meestal nog te vochtig.

Pan vullen met de olie tot 4 cm hoogte en op middelmatig vuur verwarmen.

De blaadjes een voor een bakken.

Zodra de kroepoek in de olie begint te werken, deze uitstrijken met 2 houten lepels.

Daarna direct uit de olie halen. (De randen mogen niet verbranden). Laten uitlekken op keukenpapier.

Uitserveren:

Over schaaltes verdelen en op tafel plaatsen.

Roedjak Manis

Vruchten in zoete pikante saus

2 Appels
1 Peer
1 rode Paprika
½ komkommer
5 Ananasschijven

Saus:

3 el Ketjap Manis
2 el Ananassap
0,5 el Sambal Oelek

Paprika schoonmaken, van zaadlijsten ontdoen en in stukjes snijden en in water even blancheren.

Komkommer in de lengte halveren, van zaadlijsten ontdoen en weer in de lengte halveren en in diagonale stukjes van 1,5 cm snijden.

Meng in een kom de sausingredienten door elkaar.

Schil de appel en de peer, verwijder klokhuis, en snij in blokjes.

Doe alles bij elkaar en roer regelmatig om.

Uitserveren:

Verdeel de massa over een aantal kommetjes en plaats op tafel.

Saté Kambing met Ketjapsatésaus en Oedang Goreng

Geitenvlees aan stokjes

800 g Geiten of Lamsvlees
20 Saté-stokjes
0,5 el Sambal Oelek
Zonnebloemolie

Marinade:

2 Uien
3 tenen Knoflook
1 el Sambal Oelek
5 el Ketjap Manis
1 citroen (sap van)

Ketjapsaté-saus

2 dl Ketjap Manis
2 sjalotten
2 Lomboks
0,5 citroen (het sap van)
1 teen Knoflook
1 zak Brambang Goreng (gefrituurde uitjes)
Oedang Goreng
10 grote Tijger Garnalen
2 el Citroensap
Zout
6 el Zonnebloemolie

Marinade:

Snij de uien en knoflook fijn en vermeng met ketjap, sambal oelek en het citroensap.

Snij het vlees in blokjes en laat deze gedurende 1,5 uur marinieren. (Roer af en toe om). Zet de satéstokjes in het water.

Verdeel de vleesblokjes over de stokjes en frituur ze vervolgens met 5 stokjes tegelijk, in een kleine braadpan in hete olie gedurende 1 minuut.

Ketjapsaté-saus:

Snij sjalotten, lomboks en knoflook zeer fijn. (zaad uit de lomboks verwijderen). Vermeng met de ketjap manis en citroensap.

Uitserveren:

Bak de saté af gedurende 2 tot 3 minuten in de oven op 250 graden. Serveer per persoon 2 stokjes en geef er 2 eetlepels ketjapsaus bij. Strooi er brambang goreng over.

Oedang Goreng:

Laat de diepgevroren garnalen langzaam ontdooien en spoel ze goed af onder stromend water. Maak ze droog met keukenpapier, snij ze aan de buikzijde open en verwijder het zwarte darmkanaal. Knip hierna de pootjes af maar laat de staart en schaal zitten. Los in een kommetje het zout in het citroensap op. Wrijf de garnalen in met dit mengsel en laat minimaal nog een kwartier staan. Verhit de olie in een wadjan. Droog de garnalen vlak voor het bakken nogmaals goed af met keukenpapier. Bak de garnalen, onder voortdurend omscheppen, in de hete olie gedurende 5 minuten gaar. Doe ze in een schaal en zet weg.

Uitserveren:

Verwarm de garnalen, kort voor het opdienen, in een hete oven. De garnalen dienen aan tafel te worden gepeld.

Ajam Setan & Sarang Boeroeng

Duivelse kip & Vogelnestjes

Ajam Setan

10 stuks Kipdrumsticks
4 tenen knoflook
2 Uien
3 el Sambal Trassi
3 el Ketjap Manis
1 Citroen (sap van)
0,5 el Mosterd
1 Bouillonblok (Kip)
2 kopjes water
3 el braadboter

Ajam Setan:

Stamp in een vijzel de kruiden, evenals het bouillonblok fijn. Doe de boter in de pan en bak hier de drumsticks, samen met de kruiden halfgaar. Voeg vervolgens water toe en laat langzaam inkoken. Doe het in een schaal en zet weg.

Uitserveren:

Verwarm kort voor het uitserveren in de oven.

Sarang Boeroeng:

Was de taugé en verwijder de groene vliesjes, snij de prij in dunne ringen, hak de selderijblaadjes en ontdoe de garnalen van ongerechheden.

Maak een beslag van bloem, maizena, eieren, zout en peper. Voeg de groente en garnalen aan het beslag toe.

Doe in een koekepan een laagje olie, verwarm dit, leg hierin een kleine metalen ring en vul deze met de beslagmassa. Druk zodra het braden begint op deze massa en zodra de onderkant goudbruin is, omkeren en ook bakken tot goudbruin en knapperig. Zet weg in een schaal.

Uitserveren:

Kort voor het uitserveren in een hete oven verwarmen.

Sarang Boeroeng

100 g gepelde garnalen
150 g Taugé
200 g Prei
1 el gehakte Selderij blaadjes
1 el Maizena
4 el Bloem
2 Eieren
Zout – Peper
Zonnebloem olie

Atjar Ketimoen

Zuur van komkommer

1½ Komkommer
1 dl Azijn
1 tl Koenjitpoeder
1 tl Djahépoeder
1 tl Sambal Oelek
3 tl Suiker

Halveer de komkommers in de lengte, verwijder de zaadlijsten en halveer opnieuw in de lengte en snij in diagonale stukjes van 1,5 cm. Doe de stukjes in een zeef en bestrooi ze licht met zout en laat ze onder druk uitlekken.

Kook de azijn op met suiker, koenjit- en djahépoeder.

Voeg de sambal oelek toe en laat afkoelen.

Doe de uitgelekte komkommerstukjes in een kom en giet er het azijnkooksel over en zet weg.

Uitserveren:

Over kommetjes verdelen en op tafel plaatsen.

Sajoer Lodèh

Gemengde groenten.

200 g Sperzieboontjes	30 g Boter
½ Spitskool	2 Salamblaadjes
3 Sjalotjes	1 schijfje Laos
2 tenen Knoflook	5 Djeroekpoeroetblaadjes
2 ontpitte rode Lomboks	1 tl Asem
3 groene Lomboks	2 Bouillonblokjes (Groenten)
1 tl Suiker	½ blok Santen
2 tl Trassi	2 el Boter
1 tl Ketoembar	

De boontjes afhaken en grof snijden. Evenzo de kool. Nu de sjalotjes, de knoflook en de lomboks fijnsnijden en daarna kneuzen in een vijzel samen met de suiker, trassi en de ketoembar. De boter smelten en de gekneusde kruiden er in fruiten samen met de salem, laos, djeroekpoeroetblaadjes en asem.

Als sjalotjes lichtbruin zijn, 2 glazen heet water toevoegen. Doe er dan de gesneden boontjes bij en de bouillonblokjes.

Doe de deksel op de pan en laat alles 10 minuten op zacht vuur stoven. Voeg het blok santen er aan toe en blijf roeren tot het geheel is gesmolten. Nu de gesneden kool erbij voegen en nog 3 à 4 minuten laten door sudderen.

Het deksel mag nu niet op de pan.

Deze sajoer moet met ruim vocht worden opgediend.

Nasi Putih – Daging Rendang – Babi Ketjap – Sambal Goreng Telor – Sajoer Lodèh – Atjar Ketimoen – Roedjak Manis – Kroepoek Oedang – Brambang Goreng

Witte rijst – Gekruid rundvlees – Gekruid varkensvlees – Eieren in pikante saus – Gemengde groenten – Zure komkommer – Vruchten in zoete pikante saus – Garnalen crackers - Gefrituurde uitjes

Nasi Putih:

600 g hele siam- of Surinaamse rijst
Zout

Was de rijst in een zeef tot het spoelwater helder is. Zet de rijst op met ruim kokend water en een weinig zout. Laat 8 minuten koken. Giet de rijst af en laat het daarna 25 minuten in de stomer gaarstomen. Stort de rijst op een schaal en laat onder af en toe omscheppen uitdampen.

Uitserveren:

Laat de rijst in de stomer zonder deksel opwarmen. Vul een kopje met rijst en stort dit op het bord. Strooi er Brambang Goreng over.

Daging Rendang:

500 g Runderpoulet	1 vingerlengte Sereh
1 ui	2 blaadjes Salam
3 tenen knoflook	2 blaadjes Djerekpurut
2 el Sambal Trassi	1 schijf Santen (2cm)
5 Kemiris	1 bouillonblok (vlees)
0,5 tl Laos	Olie
1 tl Koenjitpoeder	Water

Bereiding:

Bak het vlees in olie even aan.

Stamp in een vijzel de fijngesneden ui, knoflook, sambal trassi, kemiris, kunjit en laos fijn.

Voeg deze massa, samen met de sereh-, salam- en djerekpurutblaadjes, de santen en het bouillonblok bij het vlees. Voeg water toe en laat langzaam gaar worden.

Doe het vervolgens in een vuurvaste schaal.

Uitserveren:

Verwarm in hete oven en serveer uit.

Babi Ketjap

Gekruid Varkensvlees

500 g Varkenspoulet (niet te klein gesneden)
5 Sjalotten
2 tenen Knoflook
1 el Sambal Oelek
0,5 Citroen (sap van)
2 el Ketjap Manis
2 tl Djahépoeder
Zout en Peper
1 Bouillonblok (vlees)
Water

Stamp in een vijzel de fijngesneden sjalotten, knoflook en sambal oelek fijn. Voeg dit kruidenmengsel bij de ketjap, citroensap en djahépoeder. Bestrooi het vlees met peper en zout en smeer het daarna in met het kruidenmengsel en laat dit 15 minuten intrekken. Los het bouillonblok op in 3 kopjeswater, voeg de vleesmassa toe en laat langzaam gaar sudderen, zonder deksel op de pan. Doe alles in een schaal en zet weg.

Uitserveren:

Kort voor het opdienen in hete oven verwarmen en uitserveren.

Sambal Goreng Telor

Eieren in pikante saus

5 Eieren (hardgekookt)	1 schijfje Laos
3 Sjalotjes	4 Djeroekpoeroetblaadjes
2 tenen Knoflook	2 el boter
0,5 el Sambal Trassi	1 schijf Santen (1,5 cm)
2 blaadjes Salam	1 tl suiker
1 groene Paprika	0,5 tl Asem

De sjalotjes en knoflook fijnsnijden. Met de aan reepjes gesneden paprika, sambal, asem, laos, salam en djeroekpoeroetblaadjes in de boter fruiten op zacht vuur; een glas heet water bijvoegen en goed roeren. De gepelde eieren er bij doen. Deksel op de pan en 10 minuten laten stoven. Nu de santen er in smelten en blijven roeren tot ze geheel gesmolten is en de suiker toevoegen. Op zacht vuur zonder deksel laten doorsudderen, nu en dan dooreenmengen. Wanneer er zich een olieachtig laagje vormt, is het gerecht klaar. Bij te veel indampen van het vocht een scheutje heet water toevoegen. Dit gerecht moet met vrij veel saus opgediend worden.