

Kleine Rijsttafel of Nasi Rames - 4 personen

Recepten Ed Wardenaar

Menu

- witte rijst
- sajoer lodeh
- boemboe bali ayam
- babi ketjap
- rempé balletjes in pindasaus
- atjar tjampoer
- kroepoek
- sambal

Sajoer Lodeh

Sajoer Lodeh is een gekruid groentesoepje waarin één of meerdere soorten groenten zijn verwerkt, dikwijls in combinatie met vlees, tahoe en tempé. Laat de groenten niet al te gaar worden.

Ingrediënten:

- 50 g grof gesneden witte kool
- een kwart blok tempé in kleine blokjes snijden
- ½ liter bouillon, gemaakt van wat runderpoulet (50 g)
- 50 g diepvries sperzieboontjes
- 50 g winterwortel in plakjes gesneden
- ½ blikje bamboe schijfjes
- 1 theelepel tamarindepasta
- ¼ blikje kokosmelk of een stukje santen (kokosnootboter)
- 1 theelepel plantaardige olie

Kruiden:

- 1 eetlepel gesnipperde uien
- 1 theelepel knoflookpulp
- ½ theelepel terasipoeder
- ½ theelepel sambal oelek
- ½ theelepel kemiriepasta
- 1 schijfje laoswortel
- ½ theelepel Javaanse suiker
- ½ spriet sereh (citroengras)
- 1 klein blaadje salam (Indische laurier)
- zout

Bereiding:

Breng de bouillon aan de kook met de sereh, laos, salamblad, tamarindepasta. Verhit de olie in een pan, fruit de ui, voeg het mengsel toe. Bak de groenten mee, ook de tempé. Voeg het geheel toe aan de bouillon. Even laten koken, zet het vuur laag, voeg de santen of kokosmelk toe en blijf roeren. Breng het geheel op smaak met wat zout of wat bouillonpoeder.

Boemboebali

Boemboebali met kip is een pittig gerecht.

Ingrediënten:

- 1 pond kipfilet (in grove stukken snijden, inwrijven met wat zout)
- 1 tomaat (schoonmaken en in blokjes snijden)
- 1,5 eetlepel plantaardige olie
- 50 cc water

Kruiden:

- 1 eetlepel gesnipperde uitjes
- ½ theelepel knoflookpulp
- ½ theelepel terasipoeder
- ½ theelepel sambal oelek
- ½ schijfje laoswortel
- een mespuntje gemberpoeder
- ½ spriet sereh (citroengras)
- ½ salamblaadje (Indische laurier)
- 1 theelepel suiker
- zout

Verhit de olie in een ruime braadpan, bak de kip met de laos, salamblad en de sereh tot de kip goudbruin is.

Voeg dan het kruidenmengsel toe en bak het geheel al roerend door. Voeg dan de tomaat toe. Goed doorroeren. Op smaak brengen met zout of kippenbouillonpoeder. Laat het geheel sudderen tot de tomaat is verpulverd. Blijf wel af en toe roeren.

Babi ketjap

Babi ketjap is een gerecht van speklappen, bereid in ketjapsaus.

Ingrediënten:

- 1 pond speklappen (in grove repen gesneden, bestrooien met peper, gemberpoeder en zout)
- 1 eetlepel plantaardige olie
- 1 eetlepel water
- mespuntje zout

Kruiden:

- 2,5 eetlepel gesnipperde uien
- ½ theelepel knoflookpulp
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 eetlepel bakgember in stukjes snijden
- 1 theelepel gembervocht
- 1 theelepel azijn
- 1,5 eetlepel ketjap manis (zoet)
- zout

Verhit in een ruime braadpan de olie, bak het vlees lichtbruin, voeg dan de uien en knoflookpulp toe. Voeg een scheut water toe alsmede de stukjes bakgember, het gembervocht, de azijn en de ketjap, laat het gerecht doorsudderen tot het vlees zacht is. Babi ketjap is bijzonder lekker als je deze één of twee dagen van tevoren maakt.

Rempé balletjes

Dit is een gerecht van rundergehakt.

Ingrediënten:

- 500 g rundergehakt
- 25 g gedroogde geraspte kokos
- 1 ei
- 1 theelepel paneermeel
- 1 eetlepel gesnipperde ui
- mespuntje knoflookpulp
- ½ theelepel ketoembar
- mespuntje djinten
- ½ theelepel sambal oelek
- zout

Het geheel in een beslagkom doen, goed kneden en mengen. Balletjes draaien ter grootte van een pingpongballetje. Bak de balletjes in olie gaar en bruin. Serveren met pindasaus.