



Menu oktober 2018

Rijst

Nasi

Sambal boontjes

Gestoofde garnalen met petehbonen

Droog gebakken tempé

Maiskoekjes

Telur ketjap

Sajoer lodeh

Ajam ketjap

Sambal goreng basa

Vegetarische loempia's met chilisaus

Pisang goreng met kokosijs



Dit menu wordt anders opgediend dan wij normaliter gewend zijn. Hierbij enkele ideeën;

Wij bereiden alle recepten en houden dit warm in de warmhoudkast in serveer schalen. Als alles klaar is plaatsen wij dit op de kast onder de bovenverwarming.

Of:

De brigades kunnen b.v. de eerste gang uitserveren (midden op het bord een bol rijst en diverse (±5) gerechten eromheen rangschikken. Daarna lopend buffet.

Uiteraard mag ook een totaal lopend buffet.

Eet smakelijk.



Rijst

Ingrediënten:

500 gr basmati rijst

Bereidingswijze:

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op het pak. Let op dat de rijst een droge structuur moet hebben.





Nasi

Ingrediënten:

250 gr koude
gekookte rijst
1 ui
½ spitskool
½ el sambal oelek
2 tenen knoflook
(geraspt)
1 cm verse gember
(geraspt)
1 stukje trassi (zo
groot als een
kidneyboon)
2 el ketjap manis
Zout/peper
Olie om te bakken

Bereiding:

Bak de ui, kool en knoflook in de hete olie. Voeg dan de gember en de trassi toe en daarna de rijst.
Meng alles goed voeg daarna de andere ingrediënten toe.
Roer even en dek de pan dn af en zet hem weg.
Verwarm de nasi vlak voor het opdienen.



Sambal boontjes

| Ingrediënten: | Bereidingswijze: |
|---|--|
| 750 gr sperziebonen 4 uien 3 teentjes knoflook 2 à 3 tl sambal trasi 3 tl verse laos 3 tl Javaanse suiker 3 sprietten sereh 3 laurierblaadjes ¼ blok santen 3 dl water 3 el arachide olie zout | Was de bonen en maak ze schoon en breek ze in stukjes (gelijke delen). Snijd de ui fijn. Pel de knoflook en snijd fijn. Wrijf de ui, knoflook, sambal en laos met de Javaanse suiker en een beetje zout tot een brij. Fruit het mengsel in de olie aan tot de ui geel en zacht is. Voeg de boontjes en de santen toe en 2 dl water. Kook door tot de bonen beetgaar zijn. Let op dat ze niet droog koken. Proef en voeg eventueel nog een beetje zout toe. Zet warm weg. Nb. Javaanse suiker is palmsuiker. |



Gestoofte garnalen met petehbonen

| Ingrediënten: | Bereidingswijze: |
|---|--|
| <p>500 gram verse gepelde garnalen 15 petehbonen 3 dl water 4 eetlepels arachide olie 4 uien 4 teentjes knoflook 2 tl sambal oelek 2 groene lomboks' 2 tl verse laos 2 tl javaanse suiker 2 laurierblaadjes/salam zout</p> | <p>Ontdooi de petehbonen en snijd ze in smalle reepjes Snijd de ui in fijne stukjes Snijd de knoflook fijn.. Wrijf ui, knoflook, sambal, suiker, laos met wat zout tot een brij. Maak de lomboks schoon en ontdoe van de zaadjes. Snijd de lomboks in fijne ringetjes.(let op met de lomboks i.v.m. scherpte) Fruit de kruidenbrij in de olie aan en voeg als de uien geel zijn en een beetje zacht de garnalen toe. Daarna de lomboks, de petehbonen en de laurierbaadjes. Fruit aan en maak af met water en stoof het gerecht even door. Houd warm tot serveren.</p> |



Droog gebakken tempé

| | |
|---|--|
| Ingrediënten: 1 blok tempé Arachideolie olie 3 uien 4 teentjes knoflook 2 lomboks 1 el verse laos 2 el javaanse suiker 1 theelepels asem 1 laurierblaadje/salam zout | Bereidingswijze: Snijd de tempé eerst overlans doormidden en dan beide delen in drieën en daarvan smalle reepjes. Je moet dus schijfjes hebben van 1x1x3 cm. Bak de tempé in flink wat olie goud bruin en laat uitlekken op papier. Maak de ui schoon en snipper. Maak de knoflook schoon en snijd in dunne plakjes. Maak de lomboks schoon en snijd in ringetjes(indien je pittig wilt dan de zaadjes niet verwijderen, wil je mild dan de zaadlijsten verwijderen) Bak de ui en knoflook in 4 eetlepels olie. Laat uitlekken en bak in het restant de ringetjes lomboks. Zet de suiker met de asem op met een beetje water. Los op en zeef de massa. Breng het gezeefde mengsel opnieuw aan de kook met de laos, laurierblaadjes en wat zout. Kook het vocht in tot het dik begint te worden. Voeg de tempé toe aan het suiker/kruidentmengsel en het uienmengsel. Schep om zodat alles met het suikerstroopmengsel is omhuld. Laat afkoelen en bewaar bij kamertemperatuur. |
|---|--|



Maiskoekjes

Ingrediënten:

250 gr bloem
2 tl bakpoeder
2 tl koenjit, kurkuma,
verse
2 tl poedersuiker
2 dl kokosmelk
20 gr bladselderij
250 gr maiskorrels
zonnebloemolie

Bereidingswijze:

Meng voor het beslag de bloem met het bakpoeder, de koenjit en de poedersuiker. Schenk de karnemelk erbij en meng goed door. Pluk en hak de blad selderij fijn en meng samen met de maiskorrels door het beslag. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een anti-aanbak pan en bak de maispannenkoekjes in ± 2 minuten per kant. (licht bruin)



Sajoer Iodeh

| Ingrediënten: | Bereidingswijze: |
|---|---|
| <p>1 ui 5 teentjes knoflook 8 spitskool bladeren Zonnebloemolie 1 el kurkuma, verse 2 plakjes laos, verse 2 daun salam (Indisch laurierblad) 1 tj trassi 5 dl groente bouillon 5 dl kokosmelk 150 gr sperziebonen ½ bos bospeen 1 rode paprika 50 gr bamboescheuten</p> | <p>Pel en snipper de ui. Pel en hak de knoflook fijn. Scheur de koolbladeren in repen. Verhit een scheut zonnebloemolie in een pan en fruit de ui, koenjit, knoflook, kool, laos, daun salam en trassi. Blus af met bouillon en kokosmelk. Maak de sperziebonen en de bospeen schoon. Snijd de bonen in stukjes van 2 cm en de bospenen in dunne schuine plakjes. Halveer de paprika in de lengt, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika in lange repen. Voeg de groenten en rebung(bamboescheuten) toe en kook net gaar. Breng op smaak met een beetje zout en peper</p> |



Ajam ketjap

| | |
|--|---|
| <p>Ingrediënten: 2,5 kg kippenbouten Arachide olie Zout/peper</p> <p>60 gram santen</p> <p>4 kleine sjalotten 4 teentjes knoflook 2 theelepel sambal oelek 2 tl verse laos 1 blaadje djoeroet poeroet</p> <p>2 sprietten sereh 1,5 dl ketjap manis 2el ketjap asin 4 el rijstazijn 2 dl water 2 el gezeefde tomaten 2 el gembersiroop.</p> | <p>Bereidingswijze: Spoel de kippenpoten af met veel en koud water. Droogdeppen, de kip aan beide kanten bestrooien met wat zout en peper. Bak de kippenpoten mooi bruin en laat ze vervolgens op laag vuur een uur zachtjes sudderen met het deksel op de pan. (En vergeet niet de kippenpoten na een half uurtje om te draaien.) Laat na dat uurtje sudderen de poten uitlekken op keukenpapier, wacht totdat ze wat zijn afgekoeld en pluk dan het vlees van de botten.</p> <p>Maak de santen: 60 gram santen op laten lossen in 2 dl heet water.</p> <p>Snipper de sjalot, knoflook en meng dit samen met de sambal, laos. Snij het blaadje djeroek poeroet fijn en doe het bij de boemboe Bak j de boemboe samen met de spriet sereh in 2 eetlepels olie gedurende ongeveer 3 minuten op niet al te hoog . Blijf roeren en omscheppen.</p> <p>Voeg toe: ketjap manis, ketjap asin, rijstazijn, gezeefde tomaten en gembersiroop. Goed vermengen en dan de santen erbij. Laat alles een minuut of twee zachtjes koken en zet dan het vuur uit.</p> <p>Warm het vlees even op en schep de boemboe ketjap erover. Houd warm tot serveren maar laat niet meer koken.</p> |
|--|---|



Sambal goreng basa

| Ingrediënten: | Bereidingswijze: |
|--|---|
| <p>2 kg mager rundvlees (ribblappen) 2 ui 4 teentjes knoflook 1 rode peper Zonnebloemolie 1,5 cm laos verse 1 serehstengel 3 daun salam 2 runderbouillonblokjes 1 el asem(tamarindepasta) 2 dl water Scheutje ketjap manis 1 el suiker</p> | <p>Snijd het vlees in blokjes. Pel en snijd de ui en knoflook fijn. Snijd de peper heel fijn. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een pan en fruit de ui, knoflook en peper. Snijd de laos in stukjes van 1 cm en voeg met de sereh, daun salam en bouillonblokjes toe aan de pan. Meng de asem met het water en voeg het vlees, asemwater, de ketjap en suiker toe. Sudder het vlees in ca. 2 uur gaar. (op stand 3 met de deksel op de pan) Voeg voor extra smaak eventueel een extra bouillonblokje toe.</p> <p>Mocht de saus te dun zijn , dan een beetje binden met aardappelzetmeel</p> |



Vegetarische loempia's met chilisaus

| | |
|--|---|
| <p>Ingrediënten: 300 gr. spitskool, 100 gr. worteltjes 300 gr. taugé, 4 teentjes knoflook, 1 prei, 1 ui 4 eetl. selderij, ½ bouillonblokje Zout en peper Suiker 1 tl. 1 el arachide olie</p> <p>1 ei losgeklopt 1pak Loempiavellen</p> <p>1,5 dl rijstazijn 10 el javaanse suiker 1,5 dl water 3 lange verse rode pepers 4 teentjes knoflook 1 el olie 2 tl grof zout</p> | <p>Bereidingswijze: Pel voor de vulling de ui en de knoflook en snipper ze heel fijn. Was de taugé in koud water en laat uitlekken. Snijd de prei in de lengte door, was hem goed en snijd beide helften in smalle snippers. Snij de kool fijn en rasp de worteltjes.</p> <p>Verhit olie in een wok, fruit de ui en het knoflook erin. Voeg alle groenten toe, vervolgens een ½ bouillonblokje (verkruid), suiker, peper en zout naar smaak en laat de vulling even smoren. Meng de selderij erdoor en laat de vulling goed afkoelen en uitlekken in een vergiet.</p> <p>Loempia vouwen Leg steeds een loempiavel op een plat bord met een punt naar beneden. Schep 1 flinke eetlepel vulling in het midden, vouw het puntje eroverheen, trek het strak naar je toe en vouw de linker- en de rechterkant van het vel naar binnen. Bestrijk de punt met het ei en rol het strak op.</p> <p>Verhit ruim olie in de wok (of frituurpan) tot 180 C en frituur de loempia's hierin goudbruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken en serveer met chilisaus.</p> <p>Chilisaus De pepers wassen, schoonmaken en in lengte halveren. Dan de zaadjes en zaadlijsten verwijderen De peper met 2 tl grof zeezout in een vijzel doen en fijnwrijven, ze mogen nog korrelig zijn. 1,5 dl rijstazijn, 10 el suiker met 1,5 dl water aan de kook brengen en tot een lichte siroop in laten koken. Intussen 4 teentjes knoflook pellen en fijnhakken. De knoflook langzaam en zachtjes in 1 el olie stoven en met de pepers door de siroop roeren.</p> |
|--|---|



Komkommersalade

Ingrediënten:

2 grote komkommer
4 el azijn
2 el water
4 tl suiker
1 tl zout
5 cm verse gember
Verse (knoflook) bieslook

Bereidingswijze:

Schil voor een fris bijgerecht de komkommer en halveer deze in de lengte. Verwijder met een theelepel de zaadlijsten. Snijd de komkommer eerst in stukken van 5 cm en vervolgens in luciferdunne staafjes. Maak een marinade van de azijn, het water, de suiker en het zout. Snijd de gember fijn en voeg dit toe aan de marinade. Marineer de komkommerstaafjes hierin minimaal 1 uur. Serveer de komkommersalade eventueel in kleine schaaltes en garneer met hele sprietjes bieslook.



Sambal telur

| | |
|---|--|
| <p>Ingrediënten:</p> <p>14 eieren (hard gekookt)</p> <p>2 rode uien 4 teentjes knoflook Olie om te bakken</p> <p>2 tl sambal oelek 4 ster anijs 1 rode peper</p> <p>12 el (1,5 dl) ketjap manis 2 el sojasaus Sap van 1 citroen 2 el tomatenpuree</p> <p>Stukje verse rode peper bosui</p> | <p>Bereidingswijze:</p> <p>Kook de eieren tot ze hard zijn, pel ze en leg apart.</p> <p>Snipper de ui, rasp de knoflook en hak de rode peper fijn.</p> <p>Verhit een scheutje olie en bak op laagvuur de ui en de knoflook totdat ze zacht zijn.</p> <p>Voeg de sambal, de rode peper en de steranijs toe en schep dit even om.</p> <p>De ketjap, citroensap, sojasaus en de tomatenpuree kunnen er nu bij. Meng alles goed door elkaar met een spatel. Proef tussendoor of de saus naar wens is (voeg de ingrediënten zoals sambal, citroen in delen toe i.v.m. scherpte)</p> <p>Laat de saus bubbelen en zet het vuur uit.</p> <p>Leg de gepelde eieren in de saus en schep het goed om. Je kan ervoor kiezen de eieren te halveren of heel laten.</p> <p>Presentatie:</p> <p>Garneer de eieren met fijn gesneden rode peper, bosui en wat steranijs</p> |
|---|--|



Pisang goreng met ijs

Ingrediënten:

500 g rijstmeel
10 g suiker
snufje zout

2 eieren
koud water

6 bananen

Kokos ijs:

800 ml volle kokosmelk
50 g kokosrasp
180 g suiker
100 g kokosroom-cream
1 limoen
2 el kokoslikeur
2 eiwit **Zie boven**

Chocoladesaus

50 gr pure chocolade
Scheutje warme slagroom

Bereidingswijze:

Splits de eieren en gebruik de **eidooiers voor het beslag** en het **eiwitten voor het kokosijs**

- Doe de rijstmeel in een ruime kom en meng met de suiker en het zout.
- Klop met een garde water en de eidooiers er door. Maak er een mooi beslag van, niet te dun en niet te dik. Door meer of minder water toe te voegen. Laat het beslag een half uurtje rusten.
- Na een half uur de bananen gaan schillen en snijden in stukken van 3 á 3,5 cm. Reken op 3 stukjes per persoon. Dit zijn 4 of 5 stukjes per banaan, afhankelijk van de grote van de banaan.
- Haal de bananenstukjes door het beslag en bak deze in de olie gaar, maar nog niet licht goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

Kokos ijs

- Breng kokosmelk, rasp en suiker al roerend tegen de kook aan, totdat de suiker is opgelost. Zet in een bak met ijswater en laat wat afkoelen, Voeg de kokosroom en het limoensap toe. Laat verder afkoelen
- Klop ondertussen het eiwitten stijf. Meng het eiwit met het kokosmengsel en draai er ijs van in de ijsmachine.

Chocoladesaus

- Smelt de chocolade rustig, au bain marie
- Meng de slagroom erbij, zoveel dat dikke chocoladesaus ontstaat, goed glad roeren.

Presentatie

Lime cress

- Kort voor het uitserveren worden de bananen afgebakken tot licht goudbruin, even laten uitlekken op keukenpapier.
- Leg drie stukjes banaan per persoon op een bord en schep er een bolletje ijs bij.



- Decoreer met de chocoladesaus en de cress.



Wijnbeschrijving.