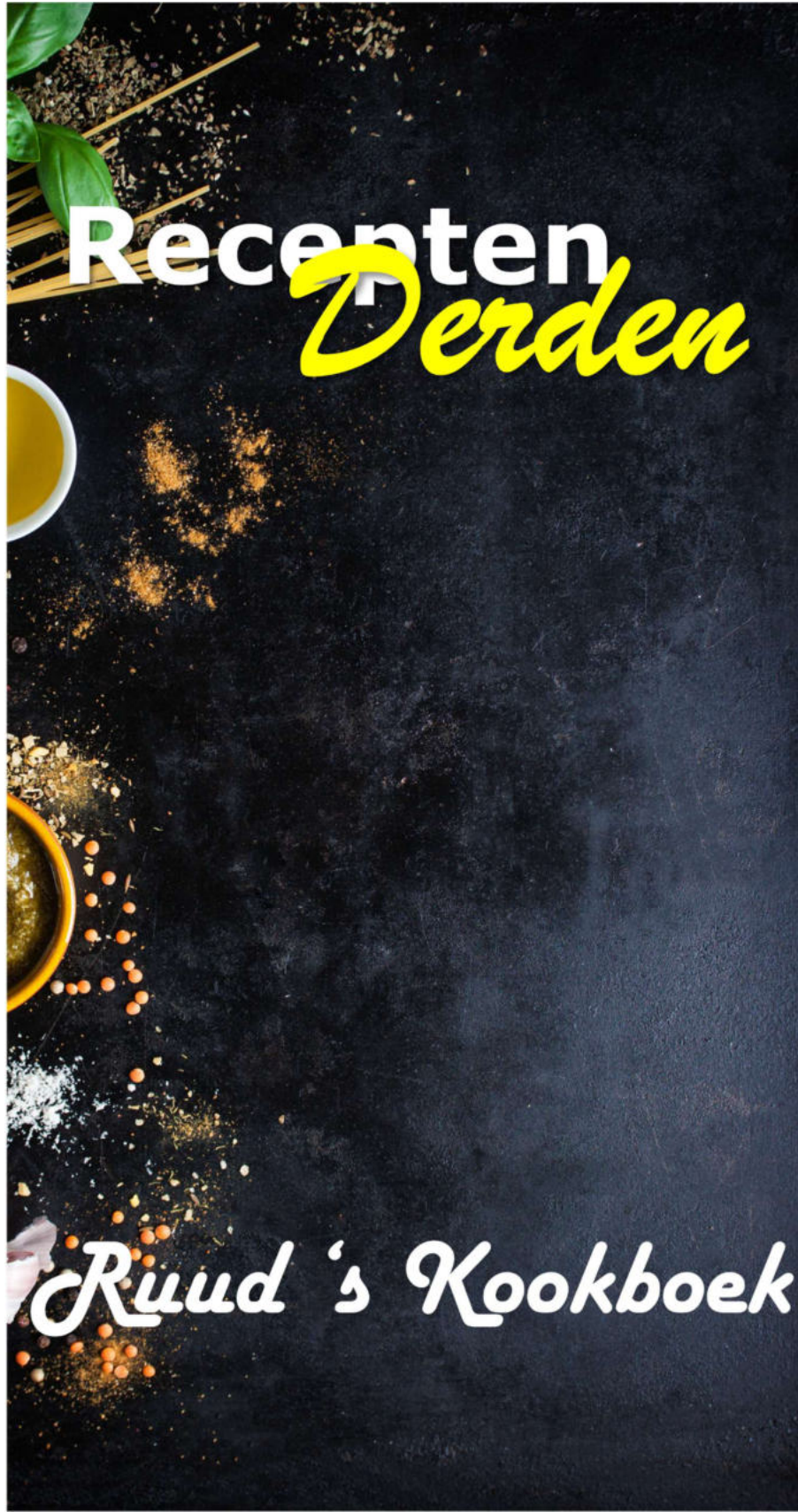




ADUH recepten - 2020

(Ronny Simon)

ADUH RECEPTEN

Sambal goreng telur (hete eieren)

Benodigdheden

8 eieren
1 theelepel kurkuma
1 theelepel ketoembar (korianderpoeder)
1 schijfje laos ca. 3 cm.
3 daun salam blaadjes
3 daun djeruk purut blaadjes
5 sjalotjes
3 tenen knoflook
3 rode pepers (lomboks)
1 theelepel trasi of vissaus
3 theelepels gula Jawa (palmsuiker)
1 tomaat
1 uitgeperste lemon
1 blokje santen van 5 cm. of 1 ½ dl kokosmelk uit een pak of blikje
2 eetlepels arachideolie
Zout en peper naar smaak

Bereiding

Kook de eieren hard in circa 8 minuten.
Laat ze schrikken in koud water en pel ze.
Frituur de gekookte eieren even in een ruime pan (wajan/wok) met een flinke laag arachideolie tot een goudbruin korstje en laat ze uitlekken en maak een lange snee bij elk ei (inkeping).
Maak een kruidenpasta van lomboks, knoflook, trasi, kurkuma, korianderpoeder, gula Jawa en laos in een cobek (vijzel) of met een staafmixer (let op niet te papperig).
Verhit de 2 eetlepels arachideolie in een ruime pan en voeg de kruidenpasta toe, vervolgens de gesnipperde sjalotjes, de daun salam en djeruk purut blaadjes, de fijn gehakte tomaat en als laatste de 8 eieren.
Laat het geheel 15 minuten sudderen op een laag vuur en roer regelmatig. Als het te dik wordt of gaat aanbakken een klein beetje water toevoegen.
Als laatste het sap van de uitgeperste lemon toevoegen en zout en peper naar smaak.
Het gerecht is klaar als de saus dik is geworden.

ADUH RECEPTEN

Sambal goreng tempé

Benodigdheden

2 blokken tempé
5 rode pepers (lomboks)
3 tenen knoflook
5 grote sjalotjes
1 theelepel trasi
3 eetlepels geraspte gula Jawa (palmsuiker)
1 kopje asem water (van tamarindepulp)
2 theelepels ketjap manis
1 stukje laos van 3 cm.
6 daun djeruk purut blaadjes
1 uitgeperste lemon (sap)
1 eetlepel arachideolie
Zout en peper naar smaak

Bereiding

Snij de tempé eerst in plakken van een halve centimeter dik, vervolgens de plakken in reepjes snijden van ook een halve centimeter dik.

Frituur in een wajan of wok in een flinke laag arachideolie de reepjes goudbruin en laat ze uitlekken.

Roerbak in 1 eetlepel arachideolie de knoflook, sjalotjes, pepers, trasi, laos en daun djeruk purut blaadjes tot een glazige mix.

Voeg vervolgens de tamarindepulp, de gula Jawa en ketjap manis toe en laat het geheel een beetje karameliseren tot een papje.

Haal de wajan van het vuur en mix de reepjes tempé goed door het papje en voeg als laatste de sap van de lemon en zout en peper naar smaak toe.

Sambal goreng kentang (hete krokante aardappeltjes)

Hetzelfde recept als de Sambal goreng tempé. In plaatjes van de reepjes tempé frituur je geraspte aardappeltjes goudbruin en laat ze uitlekken.

Andere variaties zijn:

- * chips (naturel) van de supermarkt.
- * kleine patatjes (naturel) van de supermarkt.

ADUH RECEPTEN

Gebakken tahoe met ketjap dressing

Benodigdheden

- 1 blok tahoe
- 8 eetlepels ketjap manis
- 1 rode peper (lombok)
- 3 sjalotjes
- 1 uitgeperste lemon
- 2 theelepels azijn
- 1 flinke hoeveelheid arachideolie
- Zout en peper naar smaak

Bereiding

Snij de tahoe in plakken van 1 centimeter dik en droog ze met keukenpapier. Frituur de plakken in een wajan of wok in een flinke hoeveelheid arachideolie goudbruin en laat ze uitlekken.

Maak een dik sausje (dressing) van de gesnipperde sjalotjes, gesnipperde rode peper, de ketjap manis, sap van de lemon en de azijn en roer het geheel goed door elkaar.

Voeg zout en peper naar smaak toe.

Serveer de plakken tahoe op een bordje en voeg met een kleine lepel op elke plak een beetje van de saus.

ADUH RECEPTEN

Nasi goreng

Benodigdheden

Gekookte rijst (zelf hoeveelheid bepalen, het liefst gekookte rijst van de vorige dag)

2 sjalotjes

3 knoflook teentjes

2 rode pepers (lombok)

2 lente-ui

2 theelepels trasi of vissaus

1 eetlepel ketjap manis

1 half blokje kipbouillon

1 theelepel ketoembar (korianderpoeder)

1 theelepel kurkuma (koenjit)

1 ei

1 wortel

1 tomaat

2 eetlepels arachideolie

Zout en peper naar smaak

Bereiding

Snipper de sjalotjes, snij de rode pepers in kleine stukjes, rasp de wortel fijn, snij de lente-ui in kleine stukjes en hak de tomaat fijn.

Roerbak in arachideolie in een wajan of wok de sjalotjes, rode pepers, trasi, kurkuma, tomaat, lente-prei, ketoembar en kipbouillon.

Schuif het prutje een beetje aan de kant en voeg al roerend het ei toe totdat deze gaar is en roer dan alles door elkaar.

Voeg vervolgens de gekookte rijst, de ketjap en zout en peper naar smaak toe en roer het geheel stevig om totdat alle rijst is gekleurd.

Bami goreng

Hetzelfde recept als de nasi goreng (gekookte of geweldige mie) met toevoeging van wat diepvries doperwten en kleine van tevoren geroerbakte stukjes kip.

ADUH RECEPTEN

Ajam pangang uit de oven

Benodigdheden

- 1 kilo kippenvleugels
- 3 knoflook teentjes
- 2 rode pepers (lomboks)
- 1 sereh stengel (citroengras)
- 1 daun djeruk purut blaadje
- 1 stukje laos van circa 1 cm
- 1 stukje gemberwortel van circa 5 cm
- 1 theelepel garam masala
- 1 theelepel kurkuma (koenjit)
- 1 theelepel korianderpoeder (ketoembar)
- 1 theelepel komijnpoeder (djinten)
- 2 theelepels paprikapoeder
- 1 eetlepel ketjap manis
- 2 eetlepels arachideolie
- 1 eetlepel sap van een uitgeperste lemon
- Zout en peper naar smaak

Bereiding

Mix alle ingrediënten met een staafmixer tot een papje.
Meng vervolgens de kippenvleugels en het papje goed door elkaar en laat het geheel een halve dag in de koelkast staan.
Verwarm de oven voor op 200 graden en plaats bakpapier op de bakplaat.
Haal vervolgens de gemarineerde kippenvleugels uit de koelkast en plaats zorgvuldig elke vleugel naast elkaar op de bakplaat.
Stop de bakplaat in de oven en zet de wekker op 15 a 20 minuten.
Serveer de kippenvleugels op een grote schaal.

Variaties

In plaats van kippenvleugels kun je ook andere stukken van de kip gebruiken. Zoals kippendijen of kippenbouten.
Ook kun je kiezen om het te frituren in plaats van het in de oven te maken. Maar voordat je het gaat frituren even alles een voor een door de meel halen.

ADUH RECEPTEN

Perkedel kentang (oma's aardappel koekjes)

Benodigdheden

250 gram aardappelen
250 gram rundergehakt (vroeger met cornedbeef uit blik)
5 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 bosuitje
1 rode peper
1 eetlepel paneermeel
2 eieren
1 theelepel nootmuskaat
1 theelepel witte peper
1 theelepel ketjap manis
Meel of bloem
Arachideolie
Zout naar smaak

Bereiding

Kook de geschilde aardappelen in een pan met ruim water gaar en pureer ze. Snipper de sjalotjes, de knoflook rode peper en bosuitje fijn. Split de eieren in dooiers en witten en klop ze afzonderlijk los. Roerbak in 1 eetlepel arachideolie de gesnipperde sjalotjes, de knoflook, het rundergehakt, de rode peper en bosuitje ongeveer 2 minuten en laat het geheel uitlekken. Vermeng de aardappelpuree met alle andere ingrediënten (inclusief eigeel en paneermeel) op het eiwit na en zet het geheel een uur in de koelkast. Vorm van het mengsel platte ovalen koekjes van circa 7 x 5 cm en leg ze wederom 1 uur in de koelkast. Verhit een flinke laag arachideolie in de koekenpan en haal elk koekje eerst door de meel of bloem en vervolgens door het geklopte eiwit en frituur ze goudbruin.

ADUH RECEPTEN

Rendang

Benodigdheden

1 kilo runderlappen
5 sjalotjes
5 teentjes knoflook
15 kleine rawits (kleine rode pepertjes)
5 rode pepers (lomboks)
2 theelepels tamarindepulp (asem)
1 theelepel djinten (komijnpoeder)
1 theelepel ketoembar (korianderpoeder)
1 theelepel gula merah (palmsuiker)
1 sereh stengel (limoengras)
6 daun djeruk purut blaadjes
1 kaneelstokje
4 kruidnagels
Arachideolie
1 schijfje gemberwortel van circa 5 cm
1 schijfje laos van circa 3 cm
1 schijfje verse kurkuma (koenjit) van circa 3 cm
1 liter dikke kokosmelk
200 gram geraspte kokos
Zout en peper naar smaak

Bereiding

Meng met een staafmixer de schoongemaakte en fijngesneden sjalotjes, knoflook, lomboks, rawits, gemberwortel, laos, kurkuma, kruidnagels, ketoembar, djinten, tamarindepulp, palmsuiker met twee eetlepels arachideolie tot een papje.

Snij de runderlappen in blokjes van 5 x 5 cm.

Kneus en knoop de sereh stengel.

Verhit in een grote wajan of wok de kruidenpasta, de daun djeruk purut blaadjes, het kaneelstokje, de sereh stengel en voeg alle kokosmelk toe.

Zet het op een laag vuur totdat het iets indikt en de olie komt bovendrijven.

Verwijder het kaneelstokje.

Doe vervolgens het vlees erbij en sudder alles circa 3 uur op het allerlaagste vuur en roer regelmatig om. Pas op voor aankoeken aan de bodem. Als het geheel na 1 uur al te dik is voeg dan wat kokosmelk toe. Blijf regelmatig roeren.

Verhit in een koekenpan de geraspte kokos lichtbruin en wrijf het daarna in een vijzel.

Voeg de geraspte kokos na 2 uur sudderen bij het geheel.

Laat het geheel al roerend donkerbruin tot bijna zwart worden.

ADUH RECEPTEN

Atjar ketimoen (zuur van komkommer)

Benodigdheden

1 grote komkommer
2 sjalotjes
1 rode peper (lombok)
1 halve liter azijn
1 uitgeperste lemon
15 eetlepels suiker
Zout en peper naar smaak

Bereiding

Snij de komkommer in de lengte doormidden en vervolgens nog twee maal. Verwijder de zaadlijsten en snij de vier lange stukken in schuine stukjes van circa 1 cm dikte.

Maak de sjalotjes schoon en snij ze in vier grote stukjes.

Snij de rode peper in zes stukjes.

Kook de azijn met de suiker tot alles is gesmolten en laat het geheel afkoelen.

Neem een schaal en voeg de komkommer, de azijn, het sap van de lemon en zout en peper naar smaak toe.

Zet het geheel 1 uur in de koelkast en serveer het bij het eten.

ADUH RECEPTEN

Sambal Badjak (freestyle)

Benodigdheden

50 grote rode pepers (lomboks)
10 kleine rawits (kleine rode pepertjes)
3 grote uien
5 tenen knoflook
12 kemiri noten
1 stukje laos van circa 1 cm
2 theelepels trassi
1 eetlepel tamarindepulp (asem)
5 theelepels gula Jawa (palmsuiker)
1 sereh stengel (limoengras)
1 theelepel djinten (komijnpoeder)
1 theelepel ketoembar (korianderpoeder)
1 uitgeperste lemon
200 ml kokosmelk
4 daun djeruk purut blaadjes
Arachideolie
Zout en peper naar smaak

Bereiding

Meng met een staafmixer de pepers en rawits tot een gladde pasta.
Meng vervolgens met een staafmixer uien, knoflook, kemiri noten, trassi, laos, djinten, ketoembar en gula Jawa tot een gladde pasta.
Bak in een wajan met arachideolie de beide pasta's.
Voeg de tamarindepulp, de geneusde en geknookte sereh stengel, de djeruk blaadjes, de kokosmelk en lemon toe.
Voeg zout en peper naar smaak toe.
Laat het geheel op een zacht vuurtje garen en roer regelmatig.
De sambal is klaar als het mengsel dikker wordt en de olie komt bovendrijven.
Verwijder de sereh en djeruk purut blaadjes.
Doe de hete sambal meteen in gesteriliseerde glazen potjes en laat ze ondersteboven afkoelen.

ADUH RECEPTEN

Kleine Vietnamese loempia's

Benodigdheden

40 loempiavellen (ontdooit)
300 gram kipgehakt
2 grote wortels (geraspt)
50 gram taugé (klein geknipt)
1 grote ui (geraspt)
2 bieslook (klein geknipt)
1 theelepel gember (geraspt)
50 gram dunne rijstnoedels (klein geknipt)
1 eetlepel vissaus
1 eetlepel oestersaus
1 blokje kipbouillon
1 theelepel suiker
1 geklutst ei
Arachideolie of zonnebloemolie
Zout en peper naar smaak

Bereiding

Fruit in de olie de kipgehakt tot het rul is. Voeg vervolgens de wortel, ui bieslook, gember, vissaus, oestersaus, kipbouillon, taugé en de gebalanceerde rijstnoedels bij en bak een minuut of 5 alles mee. Laat alles in een vergiet afkoelen en uitleggen. Pers als laatste al het vocht eruit.

Doe de koude vulling in een schaal voeg het grootste deel van het geklutste ei toe, suiker, zout en peper. Goed mixen en de vulling is klaar.

Vouwen en vullen van de loempia's

Maak eerst alle vellen los en bewaar ze onder een theedoek.

Neem een vel en plaats een eetlepel vulling in het midden.

Vouw het vel over de vulling en trek zachtjes met je linkerhand de vulling iets naar achteren terwijl het onderste deel van het vel vasthoud.

Sla nu de linkerkant tot de helft om en vervolgens de rechterkant.

Plak wat van het overgebleven eigeel op de bovenste rand.

Rol nu vanaf het begin naar de bovenste rand en rol nog even heen en weer met de binnenkant van je handpalm. Je loempia is nu klaar.

Let op: maak kleine loempia's van ongeveer 9 centimeter breed.

Frituren

In ruime en hete arachideolie of zonnebloemolie frituren.

Direct (vers) of na ingevroren te zijn (mag uit de vriezer meteen in de olie).

ADUH RECEPTEN

Saté Ajam (saté van kippendijen)

Benodigdheden

350 gram kippendijen
1 ui
2 tenen knoflook
1 theelepel ketoembar (korianderzaad)
1 theelepel djahé (gemalen gember)
1 theelepel laos (gemalen)
1/2 theelepel djinten (komijnzaad)
1 theelepel gulu djawa (palmsuiker)
1 theelepel sambal of een Spaanse peper
4 eetlepels ketjap manis
2 eetlepels soja saus
1 eetlepel arachideolie
Sap van 1/2 citroen (of limoen)
Zout en peper naar smaak

Bereiding

Maak een marinade van alle (grof gesneden) ingrediënten.
Snij de kip in blokjes van twee centimeter dikke stukjes.
Meng het geheel en laat het minstens drie uur in de koelkast intrekken.
Leg ondertussen de satéprikkers in koud water.
Na het marineren verwijder je de grove stukjes ui en knoflook.
Rijg aan elke stokje 4 à 5 stukjes.
Vervolgens rooster je ongeveer 10 minuten de stokjes op een barbecue of grill.
Tussendoor nog even de overgebleven marinade erop smeren.

ADUH RECEPTEN

Pindasaus voor de saté

Benodigdheden

1 pot pindakaas
150 ml water
1 theelepel sambal
1 eetlepel bruine suiker, palmsuiker of gula Jawa
4 eetlepels ketjap manis
1 blik dikke kokosmelk
1 limoen
Zout en peper naar smaak

Bereiding

Meng de pindakaas met het water, de sambal, suiker, ketjap, kokosmelk en het sap van de limoen in een pan. Breng al roerende aan de kook tot er een gebonden saus ontstaat. Is de pindasaus te dik? Voeg dan een scheutje extra water toe en roer tot de gewenste consistentie.

Je kunt ook pinda's gebruiken en zelf malen.

ADUH RECEPTEN

Atjar van courgetten

Benodigdheden

2 courgetten
2 grote uien
1 sjalot
1 rode peper (lombok)
1 rode punt paprika
2 kemiri noten
1 teen knoflook
2 theelepels koenjit (kurkuma)
1 gemberwortel
1 halve liter azijn
1 uitgeperste lemon
10 eetlepels suiker
10 zwarte peperkorrels
1 eetlepel arachideolie
Zout naar smaak

Bereiding

Leg de in plakken gesneden courgetten voor minstens een uur in (veel) zout water.

Spoel vervolgens het zout eruit en knijp al het vocht uit de plakken courgetten. Leg ze apart.

Maak de boemboe door 1 sjalot, 1 teen knoflook, 1 rode peper, 2 (fijn gemalen) kemiri noten, 2 tl koenjit en 1 el arachideolie fijn te mixen.

Snijd de gemberwortel (5 stukjes) in flinterdunne halve maantjes en snijd 1 rode punt paprika in smalle reepjes. Snij de 2 grote uien in grove stukken.

Fruit de boemboe op middelhoog vuur 2-3 minuutjes en voeg vervolgens 10 el suiker toe.

Meng het geheel door en schenk 150 ml azijn erbij (mag ook meer zijn).

Laat op matig vuur pruttelen.

Voeg eerst paprika toe en verwarm 2-3 minuten al omscheppend mee.

Voeg nu ook de uien, de gemberwortel, de peperkorrels en de plakken courgetten toe.

Verwarm al omscheppend een minuutje mee.

Doe het vuur uit en laat (met deksel) nog enkele minuten staan.

Verdeel over (weck)potten en zorg dat de groenten zover mogelijk onder staan.

Sluit het deksel en zet het potje 15 minuten op zijn kop.

Draai om en je kan het afgesloten weken gekoeld bewaren.

Serveer bij voorkeur wanneer het zuur volledig afgekoeld is.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>