



Cuisine Culinaire
Nederland

Ruud's Kookboek

Menu juni 2004
(Les Amis de Cuisine - Den Haag)

Junimaand - Themamaand

De echte Indische keuken bij uw kookclub met Lonny Gerungan

Voor de laatste “herhalingsoefening” van LAdC dit jaar is het oog van de menucommissie, op verzoek, gevallen op ons Indonesische menu van 1998.

We schreven toen:

Het zal de oplettende lezer(es) niet zijn ontgaan dat het junimenu er enigszins anders uit ziet dan gebruikelijk. Geen Franse culinaire termen dit keer, maar gerechtaanduidingen in Bahasa Indonesia (BI). LAdC kijkt ook dit jaar in de laatste maand van het kookjaar 1997-1998 verder dan zijn pollepel lang is. Een flink stuk verder. Waagden we vorig jaar met een Italiaans menu zowel culinair als geografisch een minimale uitstap, dit jaar kan de afstand niet groter zijn. Toch zal het voor velen een feest der herkenning zijn, want tenslotte is rijsttafel ook in Nederland zo 'n beetje een nationaal gerecht. Omdat de echte Indonesische keuken wel iets anders is dan wat we zo gemiddeld van Chinees-Indische restaurants gewend zijn hebben we ons voor deze uitstap echter weten te verzekeren van een uitermate ter zake kundige gids, Lonny Gerungan, bekend van TV (het programma Reistafel - Indisch koken op locatie) en Albert Heijn (de rieten mandjes met zijn kant-en-klare gerechten). Onder zijn leiding hebben de verenigde chefs op de laatste voorkookavond het thans voor u liggend menu toebereid en geconsumeerd.

SPECIFIEKE INGREDIËNTEN

Nu heeft elke keuken zijn eigen specifieke ingrediënten en dat is in dit geval zeker zo. De in de recepten genoemde benodigdheden die niet tot het standaardpakket van de westerse keuken behoren hebben we hieronder in een lijst bijeengebracht. Eerst staat de naam vermeld in de sinds 17 augustus 1972 geldende nieuwe, uniforme spelling voor het BI en het Maleis met daar achter tussen haakjes de voor velen vertrouwde, de uitspraak ongeveer weergevende, oudere spelling. Vervolgens wordt een korte verklaring gegeven.

Asem = vrucht van de tamarindeboom, het sap heeft een aangename lichtzure smaak, te koop in gedroogde samengeperste vorm (door weken in lauwwarm water verkrijgt men het sap) maar ook als pasta of dikvloeibaar

Cobek (tjobek) = stenen (granieten) vijzel, zowel kom- als schotelvormig, gebruikt voor het fijn- of tot pasta wrijven van allerlei ingrediënten, een dergelijke kruidenpasta noemt men een *bumbu* (boemboe)

Daun jeruk purut (daoen djeroek poeroet) = blad van citrusbomen

Daun pandan (daoen pandan) = pandanblad, lang donkergroen zwaardvormig blad van een vooral aan het strand voorkomende palmachtige boom (Pandanus), wordt in zijn geheel meegekookt in verschillende gerechten, ook gestampt met water vermengd en gezeefd om naast smaak ook een groen kleurtje te geven, ook geconcentreerd te koop in flesjes (Pandan pasta)

Daun salam (daoen salam) = boomblaadjes, qua vorm gelijkend op laurierblaadjes maar met een geheel eigen smaak

Emping = soort kerupuk (kroepoek) waarin onder andere gemalen noten zijn verwerkt, ook wel *kerupuk belinjau* (melinjau) geheten

Gula Jawa (goela djawa) = bruine meestal niet volledig uitgekristalliseerde palmsuiker verkregen uit het afgetapte sap van verschillende soorten palmbomen (dadel-, kokos-, waaierpalm), het heeft een bijzonder volle warme smaak en is niet zonder meer te vervangen door bruine (biet- of riet)suiker

Jahe (djahé) = gemberwortel, wordt zowel vers als gedroogd gebruikt, de smaak van de verse is zachter en geuriger, verse wortel wordt geschild en dan geraspt of tot moes gewreven of geperst (in de knoflookpers), gedroogd ook in poedervorm

Jeruk limo = klein soort limoen

Jinten (djintan) = komijnzaad, als zaad en in poedervorm verkrijgbaar, vaste begeleider van *ketumbar* (verhouding: 2 delen koriander en 1 deel komijn)

Kemangi = Indonesische variant van basilicum

Kecap (ketjap) = sojasaus, het donkerbruine, bijna zwarte licht stroperige eindresultaat van een fermentatieproces van soja, tarwe, gist en zout onder toevoeging van bepaalde kruiden, verkrijgbaar in verschillende soorten van dun tot dik en van licht tot donker, aan de donkere, dikke is karamel toegevoegd, de twee hoofdsorten zijn:

Kecap asin (ketjap asin) = sojasaus met een meer zout accent

Kecap manis (ketjap manis) = de zoetere variant

Kemiri (kemirie) = bolvormige, olieachtige noot van de kemiriboom met een aroma dat enigszins aan kastanjes doet denken, voor gebruik in de *cobek* fijn te wrijven of stampen

Kencur (kentjoer) = zedoarwortel, familie van de geelwortel, de smaak doet enigszins denken aan gember

Ketumbar (ketoembar) = koriander, in verse vorm ook wel “Chinese peterselie” genoemd de smaak is echter totaal anders, ook de wortel is bruikbaar, gedroogd en gemalen verkrijgbaar

Kunyit (koenjit) = kurkuma of geelwortel, geeft de mooie warmgele kleur aan kerriemengsels en gerechten, de smaak is wat bitter en moet door de smaken van de andere kruiden en specerijen worden gemaskeerd, zowel als wortel als in poedervorm te koop

Laos = galangawortel, er zijn twee soorten: de grote van binnen lichtgeel tot wit en gemberachtig van smaak, en de kleine van binnen lichtrood en een smaak die aan combinatie van peper en gember doet denken

Lombok = Spaanse peper, grote rode en groene langwerpige peper

TIP: *Lomboks* (of Spaanse pepers) zijn heet (*pedis*). Als u met uw vingers het inwendige van een lombok beroert en u zou vervolgens bijvoorbeeld in uw oog moeten wrijven of andere weke delen moeten beroeren dan zouden de gevolgen bepaald niet aangenaam zijn. Smeer daarom uw vingers vóór u de lomboks attaqueert eerst goed in met wat olie. Als u daarna uw handen wast met zeep spoelt de “hete aanslag” aan uw vingers vanzelf mee.

Rambutan (ramboetan) = aan de lychee verwante vrucht waarvan de schil met duizenden zachte stekeltjes is bedekt, zowel vers als geconserveerd op lichte siroop te koop

Rawit = kleine, rode en groene pepersoort

Sambal ulek (sambal oelek) = de overbekende pasta van spaanse pepers, in feite niet meer (of minder) dan in de *cobek* fijngewreven lomboks met zout, door allerlei toevoegingen ontstaan er talloze varianten, zoals

Sambal bajak (sambal badjak, uitspr. sambal badja) = een wat bewerkelijker variant van met ui, knoflook, kemirinoten, geraspte kokos, laos, citroensap en zout in arachide-olie gebraden en fijngewreven lomboks

Sambal jeruk (sambal djerok) = met sap van citroen of limoen en zout fijngewreven lomboks

Sambal kecap (sambal ketjap) = met ui, citroensap en kecap fijngewreven of in ringetjes gesneden lomboks

Sambal kacang (sambal katjang) = met pindaas of zelf geroosterde pelpinda's en knoflook fijngewreven lomboks

Sambal manis = met gula jawa, zout en asem (tamarinde) fijngewreven lomboks

Sambal trasi = met trasi en zout fijngewreven lomboks

Sereh = citroengras, een zeer stugge door de aanwezigheid van citral (een etherische olie) naar citroen geurende en smakende grassoort qua vorm gelijkend op bosui, bij voorkeur vers te gebruiken en dan met het gerecht meekoken en voor het opdienen verwijderen, ook gedroogd en in poedervorm verkrijgbaar

Santen = geen kokos- of klappermelk (het sap dat binnenin de kokosvrucht zit), maar het wordt bereid door vers geraspte kokos in warm water te weken en deze dan boven een zeef uit te knijpen zodat het melkwitte vocht eruit loopt, makkelijker is gemalen kokos te kopen en dat te weken, nog makkelijker is een pakje ingedikte en tot een blok geperste santen te kopen, al naar gelang de toepassing te bereiden en te verwerken in verschillende diktegraden (erg dik, dik en dun)

Tahu (tahoe) = sojabonenkaas, ook wel het “vlees van Azië” genoemd, zowel vers als gedroogd te koop, de gedroogde variant eerst weken in water of melk, er is nog een andere soort *tempe* geheten, waarvoor men de sojabonen eerst laat fermenteren

Tauge = uitlopers van de peulvrucht *kacang iju* (katjang idjoe) of mungboon die men heeft laten spruiten, in deze vorm van oorsprong chinees

Trasi (trassie) = een kant-en-klare pasta van gefermenteerde garnalen te koop in donkerbruine plakjes of blokjes, let niet op de geur (al is die moeilijk te negeren) de smaak is onmisbaar.

Selamat makan!

Tahu isi

Gevulde tahu

5-DELIG VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 5 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

2 blokken tahu

200 gr tauge

2 tenen knoflook

2 lomboks

4 takjes bladselderij

100 gr heelei

1 tl ketumbar

2 tl zout

arachide-olie

BEREIDING:

Snij van de blokken tahu vijftien zo gelijk mogelijke stukken in de vorm van een rechtbenige driehoek. Maak in elk diagonaal stuk tahu aan de kant van de hypotenusa (de lange schuine zijde) met een lepel of een mesje een uitholling. Hak de tahu die eruit komt samen met de rest van het tweede blok fijn.

Pel de sjalotjes en maal samen met ketumbar en zout in de cobek of in de Magimix fijn.

Snij de lomboks open en verwijder zaad en zaadlijsten. Snij de lomboks ragfijn.

Was en droog de selderij. Hak de blaadjes fijn.

Verwijder de bruine staartjes en de groene vliesjes van de taugé, was en droog de taugé.

Meng al knedend de fijngehakte tahu met de tauge, de gehakte selderij, de gesneden lomboks, de uitgeknepen teentjes knoflook, de ketumbar en het zout. Verdeel de massa in vijftien porties.

Verhit de olie in de wadjan. Doe het heelei in een kommetje. Vul elk stuk tahu met een deel van de vulling.

Haal elk gevuld stuk door het ei en bak in de wadjan. Bewaar de wadjan met olie voor de Emping en de Lombok isi.

Emping

BENODIGDHEDEN:

250 gr emping

wajang en olie

BEREIDING:

Verhit de olie in de wajang. Bak hierin elke keer een handjevol emping. Schep de gebakken emping uit de olie en laat in een met keukenpapier beklede schaal uitlekken.

Lombok isi

Gevulde rode pepers

BENODIGDHEDEN:

15 rode lomboks (*spaanse pepers*)
500 gr half-om-half gehakt
90 gr heelei
4 takjes bladselderij
3 tenen knoflook

1 stuk kunyit van ca. 5 cm
3 tl trasi
2 tl ketumbar
1 tl jinten
zout

BEREIDING:

Was en droog de lomboks. Snij ze aan één kant open en verwijder zaadjes en zaadlijsten.

Pel de teentjes knoflook. Schil de kunyitwortel. Maal deze samen met de trasi, ketumbar en jinten in een cobek tot een pasta.

Hak de bladselderij klein. Klop het ei op en vermeng dit met bladselderij, de pasta uit de cobek en het gehakt.

Breng op smaak met zout en kneed alles goed door. Vul de lomboks met dit mengsel.

Stoom de gevulde lomboks ongeveer 15 minuten in een stoompan.

Tum ayam

Gekruid kipgehakt in pisangblad

BENODIGDHEDEN:

6 sjalotjes
2 tenen knoflook
2 el arachide olie
2 rode lomboks
6 rawits
1 stuk jahe van ca. 4 cm
1 stuk laos van ca 2 cm

1 stuk kencur van 2 cm
2 tl trasi
1 kg kipfilet
2 tl zout
1 tl zwarte peper
14 blaadjes daun salam
bananenblad

BEREIDING:

Snij de kipfilets in stukken en draai tot gehakt in de Magimix.

Pel de sjalotjes en de knoflook, snij klein. Fruit goudbruin in een beetje olie in een wadjan.

Verwijder de steeltjes van lomboks en rawits en ook de zaadjes van de lombok. Snij ze klein. Schil jahe, laos en kencur. Wrijf alles (lomboks, rawits, jahe, laos, kencur) samen met de trasi in de cobek tot een pasta.

Vermeng kruidenpasta, gebakken sjalotjes en knoflook met het kipgehakt. Breng op smaak met peper en zout en verdeel de massa in 15 porties.

Knip 15 stukken bananenblad. Veeg de stukken met keukenpapier schoon en leg op elk stuk een portie gehakt.

Leg op het gehakt een blaadje daun salam. Vouw de pakjes dicht en steek vast met cocktailprikkers.

Stoom de pakketjes ongeveer 20 minuten in de stomer.

Saus kacang

Pindasaus

BENODIGDHEDEN:

500 gr rauwe gepelde pinda's met vlies
10 rawits
2 tenen knoflook
2 tl trasi

2 dl kecap manis

3 dl water

2 el gula jawa

zout

BEREIDING:

Rooster de vliespinda's droog in een koekenpan op een middelmatig vuur. Schud of schep regelmatig om. Pel de knoflookteentjes. Haal de steeltjes van de rawit.

Maal alle ingrediënten in de cobek of, gezien de hoeveelheid, in de Magimix. Als u de laatste gebruikt maal de massa dan niet te fijn. De saus moet een enigszins grove structuur krijgen. Hieraan herkent men de enige echte ambachtelijke pindasaus.

Breng in een steelpan water, kecap en suiker aan de kook. Voeg gemalen pinda's e.d. toe en laat even doorpruttelen. Breng op smaak met zout.

Saus merah

Rode saus

BENODIGDHEDEN:

2 kopjes suiker
2 kopje sambal ulek
water

BEREIDING:

Karamelliseer de suiker in een sauspan. Blus af met wat water en los de gekaramelliseerde suiker helemaal op. Voeg sambal ulek toe en laat even doorpruttelen.

UITSERVEREN: Leg op voorverwarmde grote borden een stuk gevulde tahu, een gevulde lombok en een met kipgehakt gevuld pisangblad. Doe er een lepel pindasaus en een lepel rode saus bij. Verdeel de emping over een paar schaaltes of mandjes en geef deze aan tafel erbij.

Sop udang besar

Garnalensoep

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20:30 uur

BENODIGDHEDEN:

2 el sambal ulek

2 rode lomboks

10 daun salam

6 stengels sereh

1 stuk gember van ca. 10 cm

15 sjalotjes

2 el suiker

5 tomaten

4 el azijn

3 l visbouillon

2 kroppen pak soy

30 gamba's

5 grote uien

arachide-olie

BEREIDING:

De bouillon. Bundel de daun salam met de serehstengels. Pel en snipper de sjalotjes. Was en ontdoe de lomboks van zaadjes en zaadlijsten. Schil de gemberwortel en kneus de wortel met de keukenbijl (platte kant). Ontdoe gamba's van kop en pantser, maar laat de staartjes zitten; zet gamba's apart. Kook al deze ingrediënten (incl. het afval van de gamba's) ca. 20 minuten in de visbouillon.

Gebakken uitjes. Pel de 5 grote uien en snipper ze. Doe een flinke laag arachide-olie in een wadjan en verhit. Voeg de uisnippers toe (er moet zoveel olie in de wadjan zitten dat de snippers echt in de olie drijven). Laat op een middelmatig vuur braden tot de snipper bruin en krokant zijn. Schep de uitjes uit de wadjan, of giet door een zeef, en laat goed uitlekken. Af en toe omschudden.

De soep. Snij de pak soy klein. Passeer de bouillon. Doe gesneden pak soy en de gamba's in de gepasseerde bouillon, breng aan de kook en laat 2 minuten doorkoken.

UITSERVEREN: Schep de soep op voorverwarmde borden. Verdeel de gamba's over de borden. Bestrooi de soep met de gebraden uitjes.

Babi base manis

Zoet varkensvlees

5-DELIG HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 5 personen

Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op: 200°C

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

1 kg varkensvlees

15 rode sjalotjes

4 tenen knoflook

1 stuk gember van ca. 12 cm

6 rode lomboks

9 el kecap manis

4 el kecap asin

2 tl grof gemalen zwarte peper

4 el olie

BEREIDING:

Snij het vlees in blokjes van circa 2 cm.

Pel de sjalotjes en de knoflook en snipper fijn. Schil de gemberwortel en snij in dunne schijfjes. Was de lomboks en snij grof.

Verhit olie in een wajang en fruit gesnipperde sjalotjes en knoflook. Voeg schijfjes gember en stukjes vlees toe en sauteer 2 minuten.

Voeg kecap manis, kecap asin en peper toe en sauteer nog 1 minuut.

Voeg 4 kopjes water toe en laat alles circa 20 minuten sudderen.

Voeg grof gesneden lombok toe en stoof vlees verder gaar. Voeg zo nodig af en toe een scheutje water toe.

Ayam paniki

Gestoofde kip à la “vleermuis”

BENODIGDHEDEN:

15 kipkarbonades (dijstukken)

10 sjalotjes

3 tenen knoflook

10 rawits

3 rode lomboks

1 stuk gember van 6 cm

1 stuk kunyit van 5 cm

10 kemiri-nootjes

2 stengels sereh

300 gr geraspte kokosnoot

4 takjes kemangi

4 blaadjes daun pandan

3 el arachide-olie

BEREIDING:

Verwijder, indien dit al niet gebeurd is, het schoudergewricht van de kipkarbonades.

Pel sjalotjes en knoflook. Verwijder zaadlijsten en zaadjes van de lomboks. Schil gember en kunyit. Maal dit alles met de hele rawit en de kemiries in de cobek of in de Magimix tot een pasta.

Knip het worteluiteinde van de serehstengels en kneus ze met de botte kant van de bijl.

Doe geraspte klapper in een schaal en begiet met zoveel warm water, dat het schaafsel net onder staat.

Vermeng de kruidenpasta met de stukken kip, daun kemangi, sereh, daun pandan. Laat enige tijd intrekken.

Verhit de 3 el olie in een wajang en sauteer de stukken kip ongeveer 15 minuten. Knijp boven een zeef enkele handenvol klapper uit over de kip. Laat op een laag vuur gaar stoven. Knijp af en toe nog een handje klapper over de kip uit als het mengsel te droog wordt.

Pepes ikan

Kabeljauw in pisangblad

BENODIGDHEDEN:

500 gr kabeljauwfilet

5 sjalotjes

5 rode lomboks

5 rawits

1 stuk gember van 3 cm

1 stuk kunyit van 3 cm

1 stengel sereh

5 kemirinoetjes

1 tl ketumbar

1 tl trasi

1 el tamarinde (asem)

4 blaadjes daun jeruk

1 tomaat

2 el arachide-olie

3 tak kemangi

4 blaadje daun salam

bananenblad

BEREIDING:

Snij de visfilets in blokjes.

Pel sjalotjes en knoflook, verwijder zaadjes en zaadlijsten van de lomboks, verwijder het steeltje van de rawit.

Schil gember en kunyit. Knip of snij het worteluiteinde van de sereh en knip of snij de stengel verder in stukjes. Maal dit alles met kemiries, ketumbar, trasi, tamarinde en daun jeruk in de cobek of Magimix tot een pasta.

Snij de tomaat in partjes. Vermeng vis, kruidenpasta en partjes tomaat in een schaal. Laat 2 uur marinieren.

Knip 14 stukken pisangblad, veeg schoon met keukenpapier en verdeel de vis over de stukken. Leg bovenop de vis stukjes kemangi en daun salam. Vouw het blad tot een pakketje en zet vast met cocktailprikkers.

Stoom de pakketjes 15 minuten in de stoompan. Leg ze vlak voor het uitserveren even onder de hete grill.

Sayur urap

Een gemengde groentenschotel

BENODIGDHEDEN:

200 gr tauge

200 gr kouseband

200 gr wittekool

250 gr spinazie

300 gr geraspte kokosnoot

12 sjalotjes

5 tenen knoflook

12 rawits

2 tl trassi

3 blaadjes daun jeruk

1 stuk kencur van 1 cm

1 tl fijngemalen zwarte peper

2 tl suiker

3 jeruk limo (het sap van)

arachide-olie

BEREIDING:

Verwijder bruine staartjes en groene vliesjes van de tauge, was de tauge. Haal kouseband af en knip of snij in kleine stukjes. Snij wittekool fijn. Was spinazie en laat goed uitlekken.

Kook alle groenten afzonderlijk bijtgaar, giet af en laat uitlekken.

Pel sjalotjes en knoflook en snipper fijn. Fruit gesnipperde sjalotjes in wat olie in de wajang goudbruin, voeg op het laatst de gesnipperde knoflook. Laat op keukenpapier uitlekken.

Snij rawit fijn en fruit 1 minuut in de wajang. Laat uitlekken.

Rooster de geraspte kokos droog, onder voortdurend omscheppen in een koekenpan op een middelmatig vuur.

Verkruiemel trasi en vermeng met zout.

Snij daun jeruk ragfijn.

Schil kencur en snij fijn.

Pers jeruk limo's uit.

Vermeng alle voorbereide ingrediënten in een schaal met zwarte peper, suiker en limoensap.

Nasi kuning

Gele rijst

BENODIGDHEDEN:

4 kopjes pandanrijst

6 kopjes water

75 gr boter

1 tl kunyit (poeder)

1 stengel sereh

2 blaadje daun pandan

1 blaadje daun salam

½ tl zout

BEREIDING:

Breng water en boter in een pan aan de kook.

Bind ondertussen serehstengel, daun pandan en daun salam aan elkaar vast en doe met zout en kunyitpoeder bij het water. Laat aan de kook komen.

Stort de rijst in het kokende water en laat weer aan de kook komen. Roer daarbij regelmatig de rijst los van de bodem.

Sluit de pan als water en rijst weer koken en laat 10 minuten op de kleine pit op een laag vuur staan. Open de pan niet!

Draai na de 10 minuten het gas uit en laat de pan nog 10 minuten gesloten staan.

Verwijder sereh, daun pandan en daun salam, roer de rijst los met een vork, sluit de pan weer en laat op een warme plaats rusten.

Kue nagasari dan es rambutan

Groene flensjes gevuld met zoete kokos en rambutan-ijs

2-DELIG NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

1e Oven een half uur voor gebruik

voorwarmen op: 160°C

2e Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op 200°C

Tijd uitserveren: 22:30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE FLENSJES:

150 gr bloem

140 gr heelei

250 gr geraspte kokos (voor de santen)

40 gr boter

groene kleurstof (pandan pasta)

zout

VOOR HET IJS:

500 gr rambutan

500 gr suiker

2 dl mineraalwater

2 dl witte wijn

200 gr eiwit

3 citroenen (het sap van)

VOOR DE VULLING:

250 gr geraspte kokos (van de santen)

125 gr gula jawa

4 pandanbladeren

2,5 dl water

zout

VOOR DE SAUS:

250 gr honing

250 gr kumquats (± 25 stuks)

½ dl bruine rum

BEREIDING:

De flensjes. Doe de 250 gr geraspte kokos in een schaal en begiet met zoveel warm water dat de kokos net onder staat. Laat enige tijd weken.

Doe gezeefde bloem en zout in een kom en roer er de eieren door. Passeer de geweekte kokos en voeg ca. drie dl van het vocht (santen) al roerende bij het beslag. Bewaar de kokos en de rest van de santen voor de vulling. Roer ten slotte de 40 gr gesmolten boter en enkele druppels groene kleurstof door het beslag en laat minstens een half uur rusten.

Bak op een niet te hoog vuur flensjes aan één kant. Laat afkoelen.

De vulling. Doe de 250 gr geraspte kokos die voor de santen is gebruikt met de gula jawa, de pandanbladeren, de eventueel met water tot 2 dl aangevulde rest van de santen en een mespunt zout in een pan. Laat onder af en toe roeren alles op een laag vuur zachtjes gaar koken tot een dikke massa is ontstaan. Verwijder de pandanbladeren. Breng op smaak met zout en laat afkoelen.

Het ijs. Breng 375 gr van de suiker met de witte wijn en het mineraalwater aan de kook en laat alle suiker oplossen. Laat afkoelen.

Pureer het vruchtvlees van de rambutan in de Magimix. Pers de citroenen uit en voeg het sap toe aan het vruchtvlees. Voeg ook de afgekoelde suikeroplossing toe en vermeng alles goed.

Klop het eiwit stijf en voeg op het laatst al kloppend beetje bij beetje de resterende 125 gr suiker toe. Vouw het eiwit door het vruchtvleesmengsel. Draai tot ijs in de ijsmachine en bewaar in de vriezer.

De saus. Snij de kumquats in vieren. Doe de partjes in een steelpan, voeg rum en honing toe en laat 3 minuten op een laag vuur zachtjes koken.

Passeer door een zeef en druk daarbij de kumquatpartjes goed uit.

UITSERVEREN: Leg een flensje op het bord met de gebakken kant naar boven. Doe een hoeveelheid vulling in het midden, vouw de zijkanten enige centimeters naar binnen en rol het flensje op. Leg er een bolletje rambutanijs naast en nappeer dit met kumquatsaus.

WAT DRINKEN WIJ BIJ DE INDISCHE MAALTIJD? WIJN, BIER of THEE?

Fervente rijstafelaars drinken het liefst thee bij Indisch eten, maar een biertje is natuurlijk ook nooit weg. Toch heeft de wijncommissie na langdurig proeven een tweetal wijnen gevonden die het ook bij de Indisch maaltijd goed doen.

Wijnen met een zoetje en weinig zuur in verband met het grote palet aan smaken van de Indische keuken. Probeer ze eens uit, ze dienen gekoeld gedronken te worden.

EEN WITTE ZOETE (MOELLEUX) WIJN:

Grands chais de Cardinal

Vin de pays des cotes de Gascogne

Moelleux

2003

EN EEN ROSÉ :

Rosé d'Anjou

Appellation rosé d'Anjou contrôlée

2002

De wijncommissie



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>