



MENU

Maart 2020
Indonesisch

WIJNEN

L'Arjolle
muscat petit grains

L'Arjolle
muscat petit grains

Gérard Bertrand
pinot gris

GERECHTEN

AMUSE
Palem Kakul

VOORGERECHT
Udang Pelalah – Kenus Pelalah

TUSSENGERECHT
Soto Ayam

HOOFDGERECHT
Bebek Mekuah Lalah – Jukut Ulih

NAGERECHT
Klepon – Cucur Kodok

* = voordelig alternatief

AMUSE Palem Kakul

750 g zoutwater
garnalen
275 g slakken
15 kleine sjalotjes
9 tn knoflook
2 rode lomboks
1 rawit
10 cm verse gember
6 cm kentjoer
10 cm koenjit
10 cm laos
3 tl trassi
2 tl korianderpoeder
2 el palmsuiker
2 el kokosolie

24 ronde
bananenbladeren
12 salamblaadjes
coctailprikkers

Bereiding Palem kakul

Pel de garnalen en verwijder de darmen. Spoel de slakken af en laat ze uitlekken.

Pel de sjalotjes en de knoflook, verwijder van de lomboks en de rawit de steeltjes en desgewenst de zaadjes, schil de gember, de kentjoer, de koenjit en de laos. Snijd dit alles grof en wrijf het met de trassi, de koriander en zout in de draai tot een pasta in de Magimix.

Myoteer (op laag vuur verhitten) de pasta. Verwarm de kokosolie mee.

Vermeng de garnalen en de slakken met de kruidenpasta, de palmsuiker en de kokosolie en laat dit ongeveer 30 minuten in de koelkast intrekken.

Bereiding bananenblad

Was de bananenbladen en dompel ze even in kokend water. Neem 2 bananenbladen en leg ze op elkaar. Vouw de bladen zodanig dat er bakjes gevormd worden en zet vast met cocktailprikkers.

Leg een salamblaadje in de bakjes en verdeel de garnalenmassa hierover.

Voorbereiden uitserveren

Stoom de palem kakul in ongeveer 20 minuten gaar in de stoomoven (100 °C).

Uitserveren

Zet de bakjes op een klein bordje.

VOORGERECHT Udang Pelalah – Kenus Pelalah

750 g baby inktvis
5 limoenen
1 tl witte peper
5 sjalotten
3 tn knoflook
2 groene lomboks
1 rawit
3 cm verse gember
3 cm koenjit
1 tl tamarindesap
3 kemirinoten
1 tl trassi
5 limoenblaadjes
5 dl kokosmelk
1 takje citroenbasilicum

36 grote zoutwater
garnalen
4 sjalotten
4 tn knoflook
2 groene lomboks
1 rawit
6 cm verse gember
5 cm koenjit
5 kemirinoten
2 tl trassi
2 stengels citroengras
4 salamblaadjes
4 limoenen
3 tl tamarindsap
4 dl kokosmelk

400 g pandanrijst

Bereiding Kenus Palalah - inktvis

Maak de inktvis goed schoon en snijd deze in kleine stukjes (ook de tentakels).

Marineer de inktvis in het limoensap, de witte peper en zout.

Pel de sjalotjes en de knoflook, verwijder van de lomboks en de rawit de steeltjes en desgewenst de zaadjes. Schil de gember en de koenjit.

Snijd alle voorbereide ingrediënten grof en draai ze met de kemirinoten en de trassi fijn tot een pasta in de Magimix.

Verhit enkele lepels olie in een wok en fruit hierin de kruidenpasta ongeveer 2 minuten.

Voeg de limoenbladeren toe en verwarm dit op hoog vuur.

Giet de kokosmelk erbij, draai het vuur laag, voeg de citroenbasilicum en wat suiker toe, laat het geheel ongeveer 3 minuten sudderen en voeg op het laatste moment de inktvisstukjes toe en bak deze nog zeer kort mee.

Zeef de massa en vang de saus op.

Bereiding Udang Pelalah - garnalen

Pel de sjalotjes en de knoflook.

Verwijder van de lomboks en de rawit de steeltjes en desgewenst de zaadjes. Schil de gember en de koenjit.

Snijd alle voorbereide ingrediënten grof en draai ze met de kemirinoten en trassi fijn tot een pasta in de Magimix.

Knip het bovenste deel van de citroengrassstengel en verwijder zo nodig het harde buitenste blad. Kneus de citroengras stengels met de bijl.

Verhit een beetje olie in een wok en fruit de kruidenpasta, voeg de citroengrassstengels, de salamblaadjes, het limoensap en de grote garnalen toe.

Blijf deze op een laag pitje ongeveer 5 minuten roerbakken.

Doe de kokosmelk en het tamarindesap erbij en breng alles aan de kook. Laat het ongeveer 3 minuten koken.

Voeg zout en suiker naar smaak toe.

Zeef de massa en vang de saus op. Maak de garnalen vrij van pasta.

Bereiding rijst

Kook de rijst volgens aanwijzingen op de verpakking, gaar in gezouten water.

Voorbereiding uitserveren

Verwarm de sauzen, de garnalen en inktvis.

Uitserveren

Leg een streepje rijst op het bord.

Verdeel de inktvis over een deel van de rijst.

Leg drie garnalen op het andere deel van de rijst.

Schep wat van beide sauzen naast de rijst, zo dat de sauzen niet door elkaar lopen.

TUSSENGERECHT Soto Ajam

6 bio-kippendijen
2 uien
4 tn knoflook
½ tl zwarte peper
10 kermirnoten
1 tl geelwortelpoeder
1 stuk verse gember
8 bl limoenblad
1 stuk kentjoer
2 stengels citroengras
1 stuk laos
1 prei
Sap van 1 citroen
Ketjap asin

4 stengels bleekselderij
1½ prei
½ bosje peterselie
250 g taugé
3 middelgrote
aardappels
6 eieren
2 pakjes rijstvermicelli
6 sjalotten

Bereiding soep

Trek bouillon van de kippendijen met 3 liter water, peper, zout, gesneden knoflook en de ui. Laat een uur trekken, haal de kip eruit en snij het vlees in blokjes.

Vijzel de kemirnoten tot een pasta.

Snijd alle groeten/kruiden fijn en voeg die met kemiripasta toe aan de bouillon en laat nog 30 minuten trekken.

Zeef de soep en voeg het kippenvlees toe.

Breng op smaak met citroensap, ketjap, peper en zout.

Bereiding vulling

Snijd de prei zeer fijn. Schil van de bleekselderij de harde buitenkanten af en snijd deze zeer fijn.

Hak de peterselie zeer fijn en meng met de prei en bleekselderij.

Maak de taugé schoon en kook deze heel even en spoel koud.

Schil en snij de aardappelen in brunoise (één eetlepel per persoon) en kook gaar.

Kook de vermicelli ongeveer 5 minuten, spoel koud en laat uitlekken.

Kook de eieren hard en snijd ze in mootjes.

Snijd de sjalotten in brunoise en droog in een oven van 100 °C (niet laten verbranden).

Uitserveren

Schep eerst wat aardappel en vervolgens het groenten mengsel, een plukje taugé, de vermicelli, wat ui en stukjes ei op het bord.

Voeg ruim soep toe.

HOOFDGERECHT Bebek Mekuah Lalah – Jukut Ulih

12 sjalotten
6 tn knoflook
6 cm verse gember
6 cm kentjoer
6 cm koenjit
6 cm laos
3 rode lomboks
1 rawit
1 el tamarindesap
1 el koriander
1½ tl trassi
4 limoenblaadjes

6 eendenbouten
2 groene rawits
3 stengels citroengras
8 sjalotten
base megenep
14 kardemonpeulen
3 el palmsuiker
3 el azijn
7 dl water
7 dl kokosmelk

Bereiding base megenep

Pel de sjalotjes en de knoflook; schil de gember, de kentjoer, de koenjit en de laos.

Verwijder de steeltjes en desgewenst de zaadjes van de lomboks en de rawits.

Snijd alles grof.

Doe alles in de Magimix samen met de tamarinde, koriander, trassi en de limoenblad en draai tot een pasta.

Bereiding bebek - eendenbout

Snijd de eendenbouten in twee stukken. Laat het vel zitten.

Verwijder de steeltjes van de rawits en snij ze overlans doormidden.

Knip het bovenste deel van de sereh. Pel de sjalotjes en snij ze in dunne schijfjes.

Verhit wat olie in een wok en fruit de sjalot goudbruin; laat ze op keukenpapier uitlekken in de warmhoudkast.

Fruit de base megenep en de kardemom ongeveer 2 minuten in dezelfde olie en voeg dan geplette serehstengels en de stukken eend toe.

Roerbak ongeveer 3 minuten.

Doe de palmsuiker, de rawit, de azijn, het kokosmelk en het water erbij. Laat het ongeveer 1 uur sudderen tot de eend gaar en het vocht verdampt is.

Breng op smaak met zout.

Haal de huid van de eendenbout.

450 g kousenband
450 g taugé
5 sjalotjes
2 tn knoflook
1 rode lombok
1 rode rawit 2 cm
Kentjoer
5 kemirinoten
1 tl trassi
2 limoenen
5 salamblaadjes
2 dl kokosmelk

500 g pandanrijst

Bleekselderij

Bereiding Jukut Ulih - kousenband

Snij de kousenband in stukjes van 3 cm en blancheer deze beetgaar in water met zout.

Was de taugé, verwijder de groene vliesjes en de bruine staartjes.

Pel de sjalotjes en snij ze in dunne plakjes. Pel de knoflook.

Verwijder de steeltjes en desgewenst de zaadjes van de lombok en de rawit.

Schil de kentjoer en snij alle voorbereide ingrediënten grof.

Meng ze met de kemirinoten en de trassi in een draai fijn tot een pasta in de Magimix.

Verhit de olie in een wok en fruit de sjalot krokant; laat ze op keukenpapier uitlekken.

Fruit de kruidenpasta in dezelfde olie. Voeg het limoensap, de salamblad, de kokosmelk en zout naar smaak toe en laat dit ongeveer 5 minuten koken.

Bereiding saus

Haal 1 liter vocht uit de eendenbereding en laat het inkoken.

Bereiding rijst

Kook de rijst gaar in gezouten water.

Uitserveren

Leg een bolletje rijst op het bord.

Leg een stuk eendenbout met saus er tegenaan en bestrooi met blaadjes selderij.

Verdeel de kousenband en taugé over de borden, giet de saus erover en bestrooi het geheel met de gefruite sjalot.

NAGERECHT Klepon – Cucur Kodok

200 g ketan rijstmeel
(kleefrijst meel)
150 ml dunne
kokosmelk
½ tl pandanextract
½ tl zout
75 g gula djawa
75 g geraspte kokos

3 mango's
4 dl 1 op 1 siroop
8 pimentkorrels
2½ steranijs
1 kaneelstokje
3 tl witte sesamzaadjes

700g rijpe bananen
2 el rijstmeel
2 el ketanmeel
1 tl bakpoeder
½ tl zout
½ tl vanille poeder
240 g zelfrijzend
bakmeel
100 g palmsuiker
50 ml water

Bereiding Klepon

Snijd de gula djawa in kleine blokjes en leg deze apart.

Doe rijstmeel in een ruime schaal.

Meng de kokosmelk en groene pandan kleurstof samen.

Giet beetje bij beetje de "groene" melk bij de meel en kneed deze tot een stevige bal (voeg indien nodig nog wat water toe).

Maak van het deeg 36 balletjes. Maak een kuiltje in elke bal en vul deze met een stukje gula djawa. Druk de randen naar elkaar toe en rol deze weer tot een bal.

Doe de geraspte kokos in een bakje en zet apart

Breng een pan met 2 liter water aan de kook. Kook de balletjes in ongeveer 5 minuten gaar. De balletjes zijn goed als ze boven komen drijven.

Haal de balletjes uit de pan en rol ze direct door de geraspte kokos (Doe dit vlak voor het uitserveren, de balletjes moeten warm geserveerd worden).

Bereiding mango

Verwarm de suikersiroop met de specerijen en laat 10 minuten trekken.

Schil de mango's en snijd ze in lange repen.

Meng de mango en siroop en laat marinieren tot gebruik.

Bereiding Cucur Kodok

Pureer de bananen en meng daardoor de rijstmeel, ketanmeel, bakpoeder, het zout en de vanille.

Meng nu beetje bij beetje het zelfrijzend bakmeel erdoor tot een beslag (vergelijkbaar met oliebolbeslag).

Schep steeds met behulp van twee kleine lepels wat van het beslag in de frituur en bak de balletjes goudbruin.

Er zijn 24 balletjes nodig. (Doe dit vlak voor het uitserveren, de balletjes moeten warm geserveerd worden).

Verhit in een pan het water en los hierin de palmsuiker op.

Kook het suikerwater iets in en laat afkoelen.

Uitserveren

Maak een streep op het bord van het suikerwater van de Cucur Kodok en leg daarop twee bananenballetjes.

Laat de mango goed uitlekken en verdeel over de borden. Leg daarop drie balletjes klepon.

Werk af met wat siroop van de mango en suikerwater van de cucur Kodok.