



Indonesische Januari 2024

Gado Gado

Kip bumbu rudjak

Pisang goreng (gebakken banaan)

Gado gado

Ingrediënten:

- Tauge
- Spitskool (of andere koolsoort)
- Boontjes
- Komkommer
- Gekookte eieren



Ingrediënten voor de saus

- Pindakaas
- Daun djeruk purut
- Knoflook
- Sambal
- Suiker
- Zout
- Gebakken uien
- Kokosmelk of melk

Bereidingswijze:

1. Boontjes in stukjes snijden en de kool fijn snijden.
2. De groenten, behalve de komkommer, worden gekookt waarna het water afgegoten wordt en dan de groenten op een schaal gedaan.
3. Haal bij de komkommer de zaadjes eruit door de komkommer door midden te snijden en de zaadlijst eruit te schrapen.
4. Snij daarna in plakjes en garneer het leuk op het bord.

Bereidingswijze van de saus:

1. Alle kruiden in het water koken (laten doortrekken)
2. Daarna pindakaas bijvoegen en even mee laten koken
3. Op het laatst voegt men de kokosmelk of melk toe en laat het geheel nog even doorkoken

Kip bumbu rudjak (4-pers.)

Ingrediënten:

- Kip
- Tomatenketchup
- Laos
- Daun djerut purut
- Kemiri
- Uien + sereh
- Knoflook
- Vetsin
- Sambal naar smaak
- Suiker
- Zout
- Melk of kokosmelk



Bereidingswijze:

1. De kip even braden in de hete olie (niet te droog)
2. De kruiden, tomatenketchup, suiker en zout in een eetlepel olie fruiten
3. Daarna de melk of de kokosmelk samen met de kip koken, terwijl af en toe wat water toegevoegd wordt.
4. Het geheel daarna op klein vuur laten sudderen.

Pisang goreng (gebakken banaan)

Ingrediënten:

- Bakbananen
- Zelfrijzend bakmeel
- Water
- Eieren
- Suiker naar smaak
- Vanillesuiker
- zout



Bereidingswijze:

1. De banaan in stukjes snijden
2. Maak van het meel, eieren, suiker, vanillesuiker, zout en water een heel dik beslag
3. Doe de gesneden banaan erbij en bak ze in olie in een ketel

Tip: Je kunt het eventueel serveren met chocoladesaus er over en een bolletje vanille ijs.