

KOKEN met Shotters

Indisch koken, is ook een beetje koken met de mogelijkheden die je hebt. Veel is op gevoel, op basis van proeven en op basis van wat jezelf lekker vindt.

Heb je geen gember siroop, dan extra djahé en pannenkoekenstroop (wel iets minder lekker).

Voor vier personen:

400 gram verse boontjes (of diepvries, of een grote pot)

300 gram kipfiletblokjes

200 gram rundergehakt

4 eieren

300 tot 400 gram snelkookrijst

5 uien

1 komkommer

1 groentebouillonblokje

1 zakje gezouten fritessticks

Kruiden en andere smaakmakers.

Peper/zout/nootmuskaat

Laospoeder

Djahé poeder

Ketjap manis

Sambal Oelek

Azijn

Gembersiroop (of stemgembersap)

- Heb je geen gember siroop, dan extra djahé en pannenkoekenstroop (wel iets minder lekker).

Trassi bakkar (bij voorkeur van de Atlas of de PLUS Supermarkt)

- Een alternatief, maar minder lekker is Trassie Trafasie (verkrijgbaar AH en Coop)

Circa tien teentjes knoflook

Tomatenketchup

Suiker

De wijntip van Frans: Bijpassende witte wijn in de aanbieding voor € 7,95: Soldadito Marinero, een droge witte wijn van de Moscateldruif (met daardoor een zoet hintje). Verkrijgbaar bij Wijn & Verwonderen, Achterstraat 38.