

KOKEN met Shotters

Simpelweg Indisch

Vijf gerechtjes binnen het uur is een uitdaging ook al heb ik het - zeker qua kruiden - eenvoudig gehouden. Het is dan wel noodzakelijk dat je alle ingrediënten binnen handbereik hebt en vooraf de vijf uien in stukjes gesneden zijn en de knoflooktenen gepeld zijn. We gaan de gerechten maken volgens mijn moeders recept, aangepast aan deze tijd. We starten met vier stappen voorbereiding.

- 1) Eieren hard koken (8 minuten in kokend water of eierkoker).
- 2) Water koken, boontjes in kokend water doen, 8 minuten laten koken en afgieten.
- 3) Kip marinieren met een theelepel zout, een halve theelepel peper, vier theelepels Djahè, een eetlepel ketjap, twee uitgeperste teentjes knoflook en afgedekt laten staan.
- 4) Vijf eetlepels azijn met drie eetlepels suiker aan de kook brengen en laten afkoelen. Snufje zout.

Toemisan boontjes

- Gehakt beetje kruiden met peper, zout en nootmuskaat.
- Vervolgens in olie, rul braden, als het gehakt wat bruin is, zes lepels uien, twee uitgeperste teentjes knoflook eraan toevoegen en rustig mee laten bakken. Alles lekker mengen en dan de gekookte boontjes erbij doen.
- Blokje groentebouillon verkruimelen en oplossen in een beetje warm water. Dit toevoegen aan de pan en een flink aantal minuten laten sudderen.
- Daarna vier theelepels Laos, een theelepel sambal toevoegen, beetje ketjap en een flinke scheut tomatenketchup.
- Proeven en zo nodig bij kruiden.

Atjar Ktimoen

- Komkommer wassen en in dunne plakjes raspen of snijden.
- Vijf eetlepels uien, net iets fijner maken.
- In een glazen kom of pot, komkommer mengen met een lepel sambal en de uien.
- Azijn/suiker oplossing er overheen strooien en opnieuw mengen. Gekoeld wegzetten.

Sambal goreng Telor

- Acht lepels uien bakken in wat olie op halfhoog vuur, na drie minuten drie uitgeperste teentjes knoflook toevoegen, dan ook sambal en trassi.
- Vijf theelepels Laos toevoegen. Een flinke hoeveelheid ketjap toevoegen en wat water.
- De eieren pellen, en in de saus gedurende circa 15 minuten op wat zachter vuur laten mee koken. Steeds wat water toevoegen als de saus te droog wordt.

Rijst koken

Ayam Ibu Saya (op speciaal verzoek van Arjan, de vader van onze mini Teun van Dijk)

- De gemarineerde kip beetje bruin bakken in wat olie, ketjap en een beetje tomatenketchup toevoegen. Het geheel afmaken met een scheutje water en een flinke scheut gembersiroop.

Sambal goreng kering ketang

- Acht eetlepels uien glazig bakken in wat olie, twee uitgeperste teentjes knoflook en een theelepel sambal toevoegen. Even doorbakken.
- Dan een zakje fritessticks toevoegen en vier theelepels Laos alles mengen en bakken.
- Na twee minuten, ketjap toevoegen en nog even meebakken.

Wijntip voor bij de maaltijd

Een heerlijke wijn die goed bij dit Indisch eten past: Soldadito Marinero, een droge witte wijn van de Moscatel druif (met een zoete hint). Deze week, vanaf woensdagmiddag voor de speciale prijs van € 7,95 (normaal € 8,50) te koop bij Wijn & Verwonderen in de Achterstraat 38.

SLEMAT MAKANG – Eet smakelijk