



## **MENU APRIL 2011**

- 1. (a/b) PANGSIET (VARKENSGEHAKT EN HOLLANDSE GARNALEN)  
LOEMPIA (GROENTEN EN RIVIERKREEFTJES)  
SEREHSPIES MET SCAMPI'S  
ZOETZURE PITTIGE SAUS**
  
- 2. (a/b) KIPREEPJES IN BOEMBOE BALI  
TELOR SAMBAL GOERING (GEKOOKT EN GEBAKKEN EIEREN)  
OPOR AJAM (DRUMSTICKS)  
BAMINESTJE**
  
- 3. (a) INDISCHE TOMATENSOEP MET GEVULD BRIOCHEBROODJE  
  
CAMPARI SORBET MET PASSIEVRUCHT**
  
- 4. (a/b) BABIKETJAP (VARKENSFILET)  
SATEH (LAMSFILET)  
ATJAR TJAMPOER (GROENTEN IN KERRIE)  
KERUPUK (KROEPOEK)  
SEROENDENG (GEMALEN KOKOS MET PINDA'S)  
ROEDJAK MANIS (ZOETE VRUCHTEN)  
NASIBOLLETJE**
  
- 5. (a/b) NASHI PEER MET BLEU STILTON,  
PARMEZAANSE KAAS EN BANANENCAKEJE**



## 1. PANGSIET- LOEMPIA- SEREHSPIES MET SAUS

### Ingrediënten :

Pangsiet :  
10 pangsietvellen  
50 gr Hollandse garnalen  
125 gr varkensgehakt  
½ ei  
1 teentje knoflook  
1 bosuitje  
1 sjalotje  
Garnering :  
1 groene lomboks

### Loempia :

10 kleine loempiavellen  
200 gr rivierkreeftjes  
1 wortel  
1 prei  
50 gr shii-take  
100 gr tauge  
1 ½ ei  
1 el melk

### Serehspies :

10 sprieten sereh (zijn 2 sereh stengels citroengras)  
30 scampi's  
3 teentjes knoflook  
3 lombok's (spaanse pepers)  
2 tl rode currypasta  
olijfolie

### Saus :

2 el suiker  
2 dl water  
3 cm verse gember  
1 scheutje gembersiroop  
2 lomboks  
2 el tomatensaus (Heinz)  
1 el ketjap manis  
azijn  
peper  
zout  
aardappelzetmeel

### Bereiding:

Maak knoflook schoon en snijd klein. Maak sjalotje schoon en snijd zeer fijn. Snijd bosuitje in zeer fijne ringetjes. Vermaal de garnalen. Meng garnalen met gehakt, knoflook, sjalotje en bosuitje. Klop het ei en roer dit door de massa. Breng op smaak met peper en zout. Maak er tien kleine balletjes van.

Het vouwen van de pangsiet wordt voorgedaan!!

Maak wortel en prei schoon en snijd klein. Snijd shiitake klein. Klop 1 ei los met 1 el melk. En bak dit in flensjes pan. Snijd gebakken ei in dunne reepjes. Snijd rivierkreeftjes klein. Wok groenten met taugé kort in een wok, doe er de shiitake bij en de gebakken eireepjes. Voeg rivierkreeftjes toe en breng op smaak met peper en zout.

Het vullen van het loempiavelletje wordt voorgedaan!

Maak scampi's schoon en ontdarm. Maak knoflook schoon en snijd klein. Verwijder zaadjes uit de lomboks en snijd klein. Meng currypasta door de olijfolie olijfolie, meng kleingesneden knoflook en lombok door het mengsel en laat hierin de scampi's marinieren.

Maak van de sereh 10 sereh spiesjes.

Verwarm oven voor op 180°C. Steek scampi's op een serehspies. Bak ze gaar op een matje in de oven. +/- 10 à 15 minuten.

Verwijder zaadjes uit de lomboks en snijd zeer fijn. Schil gember en snijd eveneens zeer fijn.

Laat de suiker in een pan met dikke bodem licht caraméliseren. Voeg water toe en laat suiker weer oplossen. Voeg fijn gesneden gember en lombok toe. Doe de tomatensaus, de ketjap erbij en naar smaak zout, peper en een scheutje zijn. Laat iets inkoken en breng op gewenst dikte eventueel met aardappelzetmeel.

### Presentatie:

Neem een groot bord, leg in het midden en beetje sla en doe hier royaal saus over. Verdeel loempiaatje, pangsiet en serehspiesje rondom de sla.



## 2. KIPREEPJES -TELOR SAMBAL GOERING – BAMINESTJE-OPOR AJAM

### **Ingrediënten:**

#### **Kipreepjes :**

400 gr kipfilet  
½ groene paprika  
½ rode paprika  
1 teentje knoflook  
scheutje rijstazijn  
2 dl kippenbouillon  
½ el zoete ketjap  
1 tl honing  
½ el chilisaus (voorzichtig)  
1 djerोक poeroet  
zout  
zwarte peper  
aardappelzetmeel

#### **Telor :**

5 eieren  
4 sjalotjes  
2 teentjes knoflook  
3 tl sambal oelek  
1 tl sereh  
1 tl laos  
3 kemirinoten  
mespuntje trasi  
1 el citroensap  
3 el zonnebloemolie  
½ el santen (blok)  
1 ½ dl kippebouillon  
zout

#### **Opor ajam :**

10 kleine drumsticks  
1 ui  
1 teentje knoflook  
3 kemeri's  
1 klein stukje trassi  
2 tl ketoembar  
2 tl suiker  
1 el asem  
2 tomaten  
2 groene lombok  
stukje sereh  
1 salam blad  
1 schijfje laos  
½ cm santen  
1 dl kippenbouillon  
zout  
peper

#### **Mie:**

150 gr eiermie  
100 gr prei  
100 gr wortel  
fond van kippbouillonpoeder  
ketjap manis  
  
1 el fijngehakte peterselie

### **Bereiding: Kipreepjes :**

Snijd kipfilet in dunne reepjes. Ontvel paprika (in oven of met dun schiller) Snijd paprika's eveneens in reepjes. Knijp knoflook door knoflook pers. Verhit olie in een wok en doe er de reepjes kip, reepjes paprika en knoflook bij. Bak tot de reepjes kip heel licht bruin zijn. Voeg eerst scheutje azijn toe, vervolgens de ketjap, de bouillon en het djerोक poeroet blad. Breng op smaak met een beetje zout, peper, chilisaus en honing. Laat de inhoud aan de kook komen en laat dit 2 tot 3 min reduceren. Indien saus onvoldoende dikte heeft, zeef dan het geheel en breng saus op juiste dikte door inkoken en/of aardappelzetmeel. Doe vlees en ingrediënten weer terug in de saus.

### **Telor :**

Kook de eieren 8 minuten (ze moeten hard zijn) Laat ze onder koud water schrikken en pel ze. Pel sjalotjes en de knoflook en snipper fijn. Vermeng vervolgens met de sambal. Hak de kemeri's fijn in een vijzel. Verhit olie in een pan met dikke bodem en bak ui/knoflook mengsel 2 min op een matig vuur al roerend aan. Voeg fijn gehakte kemeri, sereh, laos, trassi en citroensap aan het mengsel toe. Voeg vervolgens de kippenbouillon toe. Proef en breng eventueel verder op smaak met sambal en/of citroensap. Doe de verkrumelde santen erbij.

### **Opor ajam :**

Bak drumsticks goed aan, ze mogen best al een beetje gaar zijn.

Maak ui en knoflook schoon en snipper klein. Vijzel kemiri's samen met de ketoembar, suiker en een klein beetje trassi. Boemboe moet smeugig zijn. Week asem in en beetje lauwater. Ontvel tomaten en snijd in 6 stukken. Ontpit groene lombok en snijd heel fijn. Maak olie heet in een wok. Doe de boemboe samen met het stukje sereh, salamblad, schijfje laos en fijn gesneden groene lombok en fruit mengsel goed. Blus af met drie eetlepels asemwater. Voeg tomaat en de drumsticks toe en als laatste de kippenbouillon. Breng op smaak met santen, zout en peper. Laat sudderen tot drumsticks volledig gaar zijn.

### **Mie:**

Maak prei schoon en snijd klein. Maak wortel schoon en snijd zeer klein. Kook eiermie volgens voorschrift op het pak in kippenbouillon (eventueel nog zout toevoegen). Wok fijn gesneden groenten heel eventjes. Schud mie af en meng groenten eronder. Breng mie een beetje op kleur met een scheutje ketjap.

### **Presentatie:**

Neem groot warm bord. Maak in het midden een klein nestje van mie. Leg hierop met het geel naar boven het ei en geef hier bovenop de saus. Nappeer de mie rondom het ei..

Geef drumsticks en kipreepjes erbij, garneer af met een beetje gehakte peterselie.

### 3. INDISCHE TOMATENSOEP MET GEVULD RIOCHEBROODJE

#### Ingrediënten:

##### Soep:

1 l blik pommodori-tomaten  
1  $\frac{1}{2}$  l runderbouillon  
250 gr gehakt half om half  
 $\frac{1}{4}$  knolselderij  
1 prei  
2 el ketjap manis  
 $\frac{1}{2}$  tl sambal oelek  
3 tenen knoflook  
1 el gedroogde basilicum  
Beetje suiker  
gembersiroop

##### Vulling:

$\frac{1}{4}$  speer prei  
1 sjalotjes  
75 gr gemengd gehakt  
2 a 3 el zoete ketjap  
1 teentjes knoflook  
 $\frac{1}{2}$  afgestreken el suiker

##### Broodjes:

250 gr bloem  
15 gr gist  
15 gr suiker  
65 cl melk  
75 gr boter  
5 gr zout  
2 eieren

1 eierdooier

JR

#### Bereiding:

##### Soep:

Blender de tomaten samen met de schoongemaakt teentjes knoflook en voeg bij de bouillon en laat op klein vuur trekken. Kruid het gehakt royaal met peper, zout en nootmuskaat en vorm hiervan grote ballen. Doe gehaktballen in de soep en laat garen. Maak prei schoon, snijd in de lengte doormidden en in stukjes. Maak selderij schoon en snijd in kleine blokjes. Voeg prei en selderij bij soep. Breng soep op smaak met de ketjap, sambal, gedroogde basilicum en eventueel een beetje suiker en/of scheut gembersiroop. Haal gehakt ballen uit de soep. (gehaktballen kunnen met een beetje mosterd onder het koken gegeten worden.)

##### Vulling:

Snijd voor de vulling prei, sjalotjes en knoflook zeer klein. Meng de klein gesneden prei, sjalotjes, knoflook, de suiker en ketjap met het gehakt.

##### Broodjes:

Suiker en melk tot 37° C. graden verwarmen, hierin de gist oplossen en dit vocht bij de losgeslagen eieren voegen.

Doe dit vocht bij de gezeefde bloem en kneed tot een mooi soepel deeg.

Werk hier de zachte boter en het zout door en laat op een warme plaats minstens 45 min rusten.

Rol het deeg 2 mm dik uit. Steek er 20 rondjes van 8 cm uit. Leg op de helft van de rondjes een bergje gehakt mengsel en zorg daarbij dat de rand rondom ca  $\frac{1}{2}$  cm vrij blijft. Bedek dan deze rondjes met een ander rondje en druk de zijkanten goed aan.

Klop de eierdooier los en bestrijk daarmee de bovenzijde van de broodjes.

Bak de broodjes gedurende 12-15 min in een voorverwarmde oven van 180° C af.



## 4.CAMPARI SORBET MET PASSIEVRUCHT (10 personen)

### **Ingrediënten:**

0,6 dl water  
1½ dl campari  
1½ dl passievruchtsiroop  
75 gr suiker  
3 el citroensap  
2 eiwitten

5 passievruchten  
10 rode geconfijte kersen

### **Bereiding:**

Suiker in water oplossen. Laat afkoelen.  
Meng de campari met de passievruchtsiroop toe en breng eerst op smaak met suikerwater en dan met citroensap.

Klop eiwitten schuimig  
Als de sorbet bijna klaar is het eiwit toevoegen.

Snijd de passievruchten kartelgewijs in zodat er twee gekartelde helften ontstaan.

### **Presentatie:**

Neem een vlakke champagnecoupe en leg hierin een bolletje sorbet. Leg daarop de helft van een passievrucht met daarin de gekonfijte kers.

JB/rj



## 5. BABIKETJAP- SATEH- ATJAR TJAMPOER - KERUPUK – SEROENDENG-ROEDJAK MANIS – NASIBOLLETJE

### Ingrediënten: blad 1

#### Babiketjap:

500 gr varkensfilet  
8 el ketjap manis  
3 el tomaten puree  
4 teentjes knoflook  
scheut gembersiroop  
1 el honing  
1 tl paprikapoeder  
3 sjalotjes  
1 a 2 flesjes oud bruin bier  
2 tl sambal oelek  
olijfolie  
peper  
zout

#### Sateh:

500 gr lamsfilet  
Klein potje bio pindakaas  
2 dl lamsfond  
¼ blok santen  
1 tl sambal badjak  
2 sjalotjes  
scheutje ketjap manis  
gula aren  
scheutje gembersiroop

#### Tjampoer:

50 gr bloemkool  
50 gr snijbonen  
50 gr wortel  
50 gr witte kool  
¼ komkommer  
½ paprika  
1 rode lombok  
½ groene lombok  
1 ½ kemberi's  
1 tl suiker  
¼ tl koenjit  
verse djahe  
½ el mosterd (niet te sterk)

#### Bereiding: Babiketjap:

Maak sjalotjes schoon en snipper klein. Maak marinade van ketjap, tomaten puree, geperste knoflook, scheutje gembersiroop, honing, paprika poeder, fijn gemaakte sjalotjes, flesje oud bruin bier en sambal oelek  
Snijd varkensfilet in de lengte in stukken van ong 4 cm en laat vlees enkele uren marinieren.

Zet de oven op 200° C.

Dep het vlees droog en leg het op een rooster met een lekbak mat daarin de marinade. Keer en bedruip vlees regelmatig en gaar het in de oven tot een kerntemperatuur van 60° C. Vul de marinade eventueel aan met bruin bier. Haal het vlees van rooster en laat rusten. Kook de marinade in tot gewenste dikte en breng eventueel op smaak met peper en zout.  
Snijd het vlees voor uitserveren in reepjes.

#### Sateh:

Maak sjalotjes schoon en snipper klein. Verwarm lamsfond. Doe pindakaas in een kom en voeg, twee maal de hoeveel van deze pindakaas aan lamsfond toe.  
Bak sjalotjes, blus af met pindakaasmengsel. Voeg santen met scheutje ketjap manis en een scheutje gembersiroop toe. Voeg vervolgens stukje gula aren toe. Niet te veel in eens, blijf steeds proeven of het niet te zoet wordt. Breng verder op smaak met sambal badjak en eventueel peper en zout. Ga er voor het uitserveren met een staafmixer door.

Braad de lamsfilet aan. Verwarm de oven voor op 180°C en bak het vlees hierin af tot een kerntemperatuur van 53°C.

Snijd voor het uitserveren in plakjes

#### Tjampoer:

Maak bloemkool schoon en verdeel in kleine roosjes.  
Maak snijbonen schoon en snijd klein. Maak wortel schoon en snijd in fijne julienne. Maak wittekool schoon en snijd fijn. Maak komkommer schoon en snijd in kleine blokjes. Ontvel paprika en snijd in kleine "lucifers"  
Verwijder pitjes van groene en rode lombok en snijd zeer fijn. Vijzel kemberi's samen met de suiker en de koenjit.  
Doe olie in een wok, fruit hierin de boemboe samen een stukje djahe en de fijngesneden lombok. Blus af met een kopje kippenbouillon. Doe er de kleingesneden groenten bij met een scheutje azijn. Vuur uitzetten. Naar smaak suiker en mosterd toevoegen, eventueel ook nog een beetje peper, zout en een scheutje azijn.



## **Blad 2**

½ dl kippenbouillon  
scheutje azijn

frituur kroepoek

### **Roedjak manis:**

½ appel  
½ peer  
1 rode lomboks  
¼ el gula aren  
3 schijven ananas  
anassap  
1½ el ketjap manis  
scheutje gembersiroop  
1 augurken  
sambal badjak

### **Seroendeng:**

50 gr gemalen kokos  
1 sjalotjes  
½ teentje knoflook  
¾ tl djinten  
¼ tl ketoembar  
¼ tl laos  
¼ tl gemalen sereh  
mespuntje kentjoer  
mespuntje zout  
½ tl gula aren  
scheutje olie  
20 gr pinda's

### **Nasi :**

100 gr snelkookrijst  
1 tl zout afgestreken  
¼ blok santen  
1 bl djerok poeroet  
2 bl salam  
4 sjalotjes  
2 teentjes knoflook  
1 tl laospoeder  
1 tl ketoembar  
1 el ketjap

Frituur kroepoek in olie van 130° C en leg ze op keukenpapier.

### **Roedjak manis:**

Verwijder zaadjes uit lombok en snijd zeer fijn. Snijd augurken in zeer kleine blokjes. Snijd ananasschijven in kleine stukjes. Schil appel en peer, verwijder klokhuis en snijd in blokjes. Meng ketjap, gembersiroop, gula aren en een beetje anassap en meng het fruit erdoor. Breng op smaak met sambal badjak.

### **Seroendeng:**

Maak sjalotjes en knoflook schoon en snijd fijn. Fruit ui en kleingesneden knoflook in de olie. Voeg dan kruiden, zout en suiker toe en laat het hele mengsel even bakken. Doe dan de kokos erbij en meng alles goed door elkaar. Nu moet de kokos op laag vuur, evt. met sudderplaat **zeer** langzaam, onder voortdurend omscheppen !! bruin worden. Als je vindt dat de boel een goede kleur heeft, kan de pan van het vuur genomen worden. Doe seroendeng in een met keukenpapier beklede schaal en laat afkoelen. Tenslotte vermengen met de pinda's.

### **Nasi:**

Pel de uien en de knoflook en snipper fijn.

Kook rijst volgens voorschrift.

Verkruimel de santen en voeg deze toe als het water van de rijst begint te koken. Voeg blaadje djerok poeroet en salam blaadjes toe en vervolgens de fijn gesnipperde ui en knoflook. Temper vuur en voeg laos en ketoembar toe. Kook de rijst iets langer dan voorgeschreven. Giet de rijst af en haal de blaadjes eruit. Laat rijst met afgesloten deksel nog eventjes rusten.

### **Presentatie:**

Maak in het midden van groot warm bord een rondje met nasi. Verdeel hier rondom de babiketjap, saté, seroendeng en roedjak manis en geef er kroepoek bij. Let op: Maak het bord niet te vol.

**Zie ook blad 1**

## 6.NASHI PEER MET BLEU STILTON, PARMEZAANSE KAAS EN BANANENCAKEJE

### **Ingrediënten:**

5 nashi peren  
6 el suiker  
6 el water  
2 dl zwarte thee  
4 gemberbolletjes op siroop  
8 saffraandraadjes  
scheut Mandarinetto van  
Isolabella

150 gr bleu stilten  
150 gr parmezaanse

240 gr boter  
200 gr gula aren  
4 eiwit  
4 eigeel  
3 bananen  
Sap van 1 sinaasappel  
½ tl bakpoeder  
250 gr zelfrijzend bakmeel  
zout

### **Bereiding:**

Maak thee. Snijd gember bolletjes klein.  
Carameliseer de suiker met het water in een pan met  
dikke bodem licht bruin. Blus af met de thee. Los  
gestolde suiker weer op en laat vocht iets verdampen.  
Boor klokhuis uit de peren en zet ze in de karamel met  
de stukjes gember, een klontje boter, saffraandraadjes  
en een scheutje likeur; Smoor ze 20 tot 30 min met een  
deksel op de pan. Laat peren iets afkoelen en schil de  
nog warme peren. Kookvocht inkoken tot een stroop.  
Schil de peer en snijd in schijfjes, doe schijfjes bij de  
siroop.

Maak blokjes van de bleu stilten en de parmezaanse  
kaas.

Prak de bananen fijn.

Zet de oven op 170° C.

Klop de eiwitten stijf. Roer de boter en suiker tot room.  
Voeg de eierdooiers er een voor een aan toe en blijf  
goed kloppen. Voeg er nu de fijngeprakte bananen bij,  
meng goed .

Zeef het bakmeel en schep dit met bakpoeder en zout door  
het mengsel. Voeg af en toe een scheut sinaasappelsap  
toe. Schep er op het laatst de stijf geslagen eiwitten door en  
doe dit mengsel onmiddellijk in een flexpan en bak ca 45  
min af in de oven,.

Laat de cake afkoelen op een taart rooster.

### **Presentatie:**

Leg in het midden van een groot bord het cakeje.  
Verdeel schijfjes peer dakpansgewijs en geef hier  
bovenop een beetje saus. Garneer af met kaas.