

1. Arabische soep

Ingrediënten:

2 rode uien

2 teentjes knoflook

Olijfolie

1 aubergine

Kaneelstokje

500 gram gezeefde tomaat

1.5 liter water

2 groentebouillonblokjes

Half bosje koriander en/of peterselie

Blik kikkererwten 800 gram

Harissa (Marokkaanse kruidenpasta)

Staafmixer

Snijd de ui en knoflook fijn

Fruit dit 3 minuten in een scheutje olijfolie in een pan.

Snijd de aubergine in blokjes en bak dit 5 minuten mee.

Voeg het water, de gezeefde tomaten, bouillonblokjes en het kaneelstokje toe en breng dit aan de kook. Laat het een kwartier zachtjes koken.

Spoel intussen de kikkererwten af en snijd de koriander en/of peterselie fijn.

Voeg de kikkererwten en kruiden toe en **verwijder het kaneelstokje**.

Pureer de soep met een staafmixer.

Voeg als laatste een theelepel Harissa toe (of twee, of drie.....als je van scherp houdt!)

2 LAPIS

Surinaams – Javaans maïzenadessert

Ingrediënten:

voor ± 4 personen

200 ml. kokosmelk

280 ml volle melk

48 gram Hun Kwee Meel (toko)

90 gr suiker

2 zakjes vanille suiker

Vanille of amandel aroma

Snufje zout

Kleurstof { natuurlijke }

Bereidingstijd: +/- 20 minuten.

Bereidingswijze:

Stap 1: kokosmelk, melk en Hun Kwee meel onder regelmatig roeren aan de kook brengen.

Stap 2: Suiker, vanillesuiker, Aroma naar smaak en zout toevoegen en goed doorroeren.

Stap 3: Als het begint te borrelen, het vuur omlaag draaien en 1-2 minuten, onder voortdurend roeren, doorkoken tot een dikke gladde massa, de massa is gaar als het niet meer aan de randen kleeft.

Stap 4: Verdeel de massa in 2 delen, voeg aan een deel de gewenste kleurstof toe en meng het goed.

Stap 5: Strijk eerst het witte gedeelte uit op een platte schaal en daarna het gekleurde gedeelte er bovenop.

Stap 6: Laat het 1 uur in de koelkast afkoelen en stijf worden.

3 Badenjan Romi Salat

Afghaanse tomaten salade

Ingrediënten:

Voor ± 4 personen

4 grote, rijpe tomaten

1 middelgrote rode ui

1 bosje koriander

1 bosje munt

1 kleine hete groene peper

± 1/2 bundeltje bosui

1 limoen

zout

Bereidingswijze:

Snijd de tomaten in kwarten en verwijder de steelaanzet.

Snijd de kwarten in schijven of stukken.

Pel de uien, halveer ze en snijd de helften in dunne schijfjes.

Snijd de pepers in dunne ringetjes.

Hak de koriander, munt en bosui fijn.

Meng in een kom de tomaten, uien, bosui, pepers, koriander en munt.

Halveer de limoen en knijp beide helften boven de salade uit.

Schep de salade om en breng die op smaak met zout

4 Nasi

Ingrediënten:

Voor ± 4 personen

2,5 eetlepels olie

3 eieren

De eieren roerbakken en apart zetten.

1,5 eetlepel olie
1 ui (fijn gesneden)
2 teentjes knoflook (gehakt)

Roerbakken

1 winterwortel (in kleine blokjes)
½ bosje lente-ui (fijn gesneden)

Toevoegen aan de Roerbak

1,5 eetlepel oestersaus
1,5 eetlepel vissaus
1 eetlepel zoute soja saus
beetje peper naar smaak toevoegen

Toevoegen aan de Roerbak

250 gr rijst (gestoomd)
Zet het vuur laag en voeg de rijst en de apart gezette eieren toe

Bereiding van de Nasi Goreng:

Bereiding van de nasi goreng:

Zet een wok pan op het vuur en doe er wat olie in. Als de olie wat heet is doe de ui en knoflook in de pan en glazig roerbakken, doe de gesneden bosuitjes en gesneden wortel erbij en goed door elkaar roeren, vervolgens voeg de oestersaus, sojasaus en de vissaus toe.

Zet het vuur laag, voeg de rijst en de apart gezette eieren toe, goed doorroeren, zet het vuur hoger om de rijst te verwarmen.

Bereiding van de rijst:

Doe de 250 gram rijst in de pan met 4 kop water erbij en zet de pan op het vuur. Als de rijst kookt even roeren en deksel erop en het vuur laag zetten.

5 Gebakken banaan

Ingrediënten:

Voor ± 4 personen
1 grote bakbanaan
In gelijke stukken snijden

Voor het beslag

50 gr. zelfrijzend bakmeel
1 theelepel zout
1 zakje vanillesuiker
65 ml water
Olie voor het frituren

Bereidingswijze:

Snij de Banaan in gelijke stukken van 1 tot 1,5 cm.
Maak van het meel, zout, suiker en water het beslag.
Haal de stukken banaan door het beslag.
Bak de stukken in hete olie goudbruin.

6 Atjar Tjampoe

Ingrediënten:

Voor ± 4 personen

1 Komkommer

1 winterwortel (in kleine blokjes)

2 Sjalotten (in grote stukken)

1 grote rode peper (of een zoete puntpaprika)

Snij de peper in hele dunne ringetjes of de paprika in stukjes van 1 cm

3,5 eetlepels azijn

2,5 eetlepels suiker

0,5 theelepels zout

Bereidingswijze:

De groente goed wassen en in stukken snijden. De komkommer in de lengte doormidden snijden en de zaadlijst eruit halen met een lepeltje. Doe de azijn, zout en suiker in een kom en voeg de gesneden groente toe.

Suiker of zout toevoegen naar eigen smaak

7 Loempia

Ingrediënten:

Voor ± 4 personen

100 gr. Kipfilet

De kipfilet koken in water, afkoelen en reepjes maken, zet apart.

Roerbak 1 fijngesneden ui, 1 teentje knoflook (gehakt) in 1 eetlepel olie

Voeg toe aan de roerbak:

120 gr. Bamboe reepjes

1 eetlepel oestersaus

1 eetlepel vissaus

1 eetlepel zoete soja saus

0,5 eetlepel suiker

zout

peper

150 gr. wortels (in reepjes)

2 Lente-ui (fijn gesneden)

Toevoegen aan de roerbak

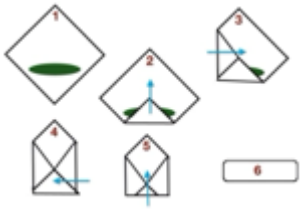
Eventueel naar eigen smaak nog peper, zout of een saus toevoegen.

Loempiavellen

Sweet Chilisaus

Kipfilet in beetje water gaar koken. Als de kip gaar is, laten afkoelen en in stukken snijden of plukken. Ondertussen de groente fijn snijden. Knoflook fijn snijden. De groente roerbakken.

Klop 2 eieren los en bak hiervan een omelet. In reepjes snijden en mengen met de groente. Als alles gaar en afgekoeld is de loempiavellen pakken. Vulling op de loempiavellen leggen. Als je vegetarisch wilt doe er dan geen kip bij! Maak de frituurolie heet en bak de loempia's goudbruin.



8 Ajam Koloké

Ingrediënten:

Voor 4 personen

600 gr. kipfilet (in stukjes snijden)

1,5 eetlepel Oestersaus

1,5 eetlepel Zoete Sojasaus

1,5 eetlepel vissaus

1,5 eetlepel sesamolie

1,5 theelepel zwarte peper

Meng de sauzen en peper voor de marinade en laat de kipblokjes daarin marinieren.

Maak een beslag van:

180 gr. zelfrijzend bakmeel

220 ml water

een beetje zout

Haal de kip door het beslag en frituur de kip

Voor de saus:

Roerbak 1 grote, in stukken gesneden ui in 1,5 eetlepel sesamolie.

Voeg een ¼ f1 fles Hela curry Kruidenketchup en 40 ml water toe aan de ui en breng aan de kook.

Voeg de gefrituurde kip aan de roerbak toe.

9 Petjel

Ingrediënten:

Voor ± 4 personen

1 kleine spitskool (in grote reepjes snijden)

½ winterwortel (in lange stukjes snijden)

150 gr. sperziebonen (snijden in stukjes van 4 cm)

Dit alles apart koken in water (half gaar)

Gado-Gado pinda saus (een pakje of kant en klaar)

1 limoenblad

1/2 theelepel kentjur (gemalen)

Beetje tamarinde

150 ml water

Breng dit alles aan de kook

De groente met de pindasaus serveren.