

Maleisische gerechten

Kalak labu

stoofsel van 500 g pompoen, 5 dl santen, 90 g gula djawa of rietsuiker, peper zout en water, uien, look, gember
fruit de uien met look en gember in olie
voeg pompoen en santen toe en
laat inkoken met kokosvet = santen en gula djawa

Atjar tjampoer

1 deel water/ suiker/azijn koken en
over een combinatie rauwe groenten gieten (goed onderzetten),
afsluiten en omdraaien
kan lang bewaren
(geen bonen, geen knollen)

Sate babi

maak een marinade van ketjap, bouillon, look, rode ui, citroengras, gember, citroen
laat de kippeblokjes hier in marinieren
Haal de kip uit, reig ze aan spiesjes en bak ze
laat de marinade inkoken,
voeg pindasaus (let op geen pindaboter) en cocosmelk toe en
draai er de spiesjes doorheen

Pagri terong = gebakken aubergines

Snij de aubergine in plakken,
haal ze door geklutst ei en bak ze in olie
Haal de plakken uit de pan
Giet de rest van het ei in de pan en bak dit (roeren in het ei terwijl bakt)
leg er de resterende stukjes omelet er op en versier met lenteuitjes

Sambal goreng telur

eitjes koken
gekookte eitjes pellen
sausje maken van Sambal oelek, tomaten, tomatenpuree en kokosmelk
eitjes in 2 snijden en in de saus serveren

Sayour lodeh

Snij allerlei groenten in gelijke stukken
stoof de groenten gaar (de hardste groenten eerst)
kook ondertussen de mei (eiermie of glasnoedels)
kruid met een klein stukje bouillonblokje
blus met ketjap en voeg voor de pittigheid sambal

Ajam setan

(kan koud of warm gegeten worden)
citraengras in fijn reepjes snijden (niet in rondjes)
kip in kleine stukjes snijden
citraengras aanstoven in olie tot ze beetje bruin worden
kip toevoegen en meebakken
blussen met ketjap en sambal (als het pittig mag zijn)
citroen persen en het sap toevoegen aan de bereiding volgens smaak



Ajam oeranpan

kip met ui, look, boontjes soyasaus, kokosrasp

Tipat cantak

rijst- groentenschotel met boontjes en spinazie
olie sjalot ketjap croupouc pepertjes look gula djawa citroensap

Babi lemak

varkensvlees in kokossaas

Nasi lemak

rijst, sambal mengen met ansjovisstukjes en op komkommerpartjes leggen en dit op de rijst leggen

Roedjak

mengsel van fruit, mango, ananas, peer en appel met citroen,suiker en sambal oelek

Fruitloempias

stop een banaan in een loempiavelletje en bak het in olie
Heerlijk met appelstroop, perenstroop, chocoladepasta, speculoospasta en sesamzaad