

## VERSLAG : De Keuken van MALEISIE



We besloten nog eens op culinaire wereldreis te gaan... en wie konden we daar voor het best contacteren... inderdaad... meesterkok en antropologe Rie Vermeren. Van haar vele reizen bracht ze heerlijke recepten en typisch kookgerei mee.

Om 19u40 stapten onze 12 deelnemers op onze keukentrein want koken met Rie is altijd een beetje reizen. Dus begonnen we onze club met reisgidsen, boeken en verhalen via artikels over cultuur en natuur. De keuken van Maleisië is pittig, erg pittig... Ketjap en Sambal... in alles...



Na de inleiding stelde Rie ons de gerechten voor die we gingen maken. We splitsten ons op in groepjes om de 10 gerechtjes te maken. Hier en daar sprong Rie wel bij. We maakten «pagri terong» een heerlijk gerechtje met aubergines en ei. Meeste gerechten zijn met kip maar we maakten er ook een met varkensvlees: babi lemak. Verder waren heel wat groentegerechten zoals atjar tjampour en sayour lodeh. Ook de kip met citroengras en ketjap (en sambal voor de liefhebbers) was een heel geurig smakelijke dis. Speciaal was wel de pindasaus bij de Sate Babi. Daar moet je we voor zijn... pindakaas... Iedereen was druk in de weer om alles af te werken.



Alle deelnemers genoten van het kokkerellen... van de verhalen van Rie en de geuren die al de lekkere gerechten voortbrachten.



En dan .... dan was het tijd (21:45h) om te proeven. We dekten de tafel, plaatsen alle gerechten op tafel zodat we een Maleisische buffet kregen... We gingen allemaal gezellig rond de tafel zetten, en .... smullen maar ... Alles werd geproefd; gewikt en gewogen en mmmmmm.... lekker bevonden! We ronden onze workshop af om 22:45.

**Welke keuken wordt het volgend jaar ?**

