



Apprenti van Marion Brien

Pecel

een klassieker op de kaart van restaurant Blauw en van mijn Indonesische schoonfamilie

<p>-Emping-</p> <p>Emping (koop bij de toko bij de ongebakken kroepoek) Circa 1 ltr Arachideolie of zonnebloemolie</p>	<p>Maak eerst de emping (soort kroepoek van de emping noot). Doe 10 cm olie in de wok of zoveel als nodig is om kroepoek te kunnen frituren. Gooi een klein handje empingschijfjes in de olie. Let op: het gaat snel. Binnen enkele seconden zijn de schijfjes noot een soort kroepoek geworden, schep snel uit de olie met een spaan. Herhaal tot je genoeg emping hebt.</p>
<p>-Groentesalade-</p> <p>250 gr sperziebonen, afgehaald 1 komkommer 200 Chinese kool 16 radijsjes 200 gr taugé sap van 1 limoen 4 el bawang goreng (gefruite uitjes) 80 gr geroosterde pinda's, grofgehakt 4 eieren Zout naar smaak</p>	<p>Kook de eieren hard, laat ze schrikken en pel ze. Halveer de sperziebonen en kook ze in licht gezouten water beetgaar in circa 5 minuten. Laat afkoelen. Gebruik hetzelfde water om de taugé te blancheren (30 seconden). Snijd de komkommer in de lengte in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd de komkommer in dunne plakjes. Snijd de Chinese kool (spitskool mag ook) in reepjes en de radijsjes in partjes. Halveer de hardgekookte eieren.</p>
<p>-Pecelsaus-</p> <p>3 blaadjes djeruk purut, nerf verwijderd, in reepjes 2 rode pepers, in stukjes (zaadjes mogen verwijderd) 2 teentjes knoflook 1 ui, gepeld en in gesnipperd</p>	<p>Voor de saus vijzel je de djeruk purut blaadjes, pepers, ui, knoflook, laoswortel en kencur in de tjobek (Indonesische vijzel) tot een bumbu (pasta). Je mag ook een staafmixer of een keukenmachine gebruiken. De structuur is dan beetje anders. Verhit een scheutje olie in een wok en fruit de bumbu 5 minuten aan, schep regelmatig om. Zet het vuur laag en voeg de gemalen pinda's (of</p>



<p>3 cm laoswortel (galanga), geschild en in stukjes 1 tl kencur (gemalen kentjoer) 200 gr gemalen pinda's (of 100% pindakaas) 2 el tamarindepasta 1 el donkere basterdsuiker circa 150-200 ml koud water</p> <p>Opmaak</p>	<p>100% pindakaas), tamarindepasta en suiker toe en roer goed door. Voeg langzaam koud water toe, tot de saus zo dun is als magere yoghurt, iets dikker dan melk. Laat de saus niet koken om schiften te voorkomen. Gebeurt dit toch? Voeg dan van het gas af wat koud water toe en roer door.</p> <p>NB Het is een vrij dunne saus, zeker niet zo dik als de bekende pindasaus bij de BBQ.</p> <p>Meng alle groente door elkaar en schep in een mooie grote schaal of in kleine schaaltes. Verdeel de saus erover, besprenkel met limoensap en bestrooi met bawang goreng, de geroosterde pinda's en de emping, leg het gehalveerde hardgekookte ei erbij.</p> <p>Opmaak -beschrijving opmaak-</p>
--	--