

M

enu juni 2023¹

PANGSIT GORENG MET SAUS CABE JAHE

Domäne Wachau Gruner Veltliner Federspiel Himmelstiege²



PECEL - PITTIGE SALADE

Domaine Bott First Flight Viognier



SUP LABU KELAPA (POMPOEN-KOKOSSOEP) MET LOEMPIA



SATEH MARANGGI, DAGING RENDANG, URUPAN EN RIJST

Alsace Joseph Cattin Pinot Gris 2020



CAKE PISANG GULA DJAWA MET KOKOSROOMIJS

Michel Torino Colección Torrontés Dulce 2021, Argentina



¹ Menu samengesteld door Bonda Houtman uit receptuur van restaurant Blauw

² Wijnen van de Sligro



INGREDIËNTEN

PANGSIT GORENG

2 tn knoflook
5 cm gember
5 lente-uitjes
500 g rundergehakt
20 g sambal ulek
3 g Djintan
3 g ketoembar
1,5 g zout
1,5 g peper
15 loempiavellen
2 eieren
pindaolie
keukenpapier

SAUS CABE JAHE

2 à 3 rode lombok
2 tn knoflook
4 blaadjes djerok poeroet (dubbele blaadjes)
45 g tomatenpuree
35 g suiker
60 ml rijstazijn
45 ml gembersiroop
2 g zout
300 ml water

PANGSIT GORENG MET SAUS CABE JAHE

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

1. Haal direct de loempiavellen uit de vriezer om te ontdooien onder een vochtige doek.

PANGSIT GORENG

2. Hak de knoflook fijn, schil de gember en hak heel fijn.
3. Verwijder het donkergroene deel van de lente-ui en snijd in heel fijne ringetjes.
4. Doe het gehakt in een kom en voeg de knoflook, gember, lente-ui, sambal ulek, Djintan, ketoembar, zout en peper toe.
5. Kneed het gehakt goed door en rol er 30 kleine balletjes³ van.
6. Snijd de loempiavellen doormidden, en vouw de stroken tot een vierkant (1x vouwen).
7. Leg in het midden van het loempiavelletje een balletje, bestrijk 2 randen met losgeklopt ei en vouw de punten naar elkaar toe; maak zo een driehoek.
8. Buig nu de punten naar elkaar toe en plak ze, bij elkaar gekomen, op elkaar met een beetje ei. Er ontstaat nu een soort bolletje met voor een punt en achter een zwaluwstaart.
9. Verhit de olie tot 180°C en bak de pangsits in gedeeltes tot ze goudbruin en knapperig zijn (± 2 à 3 minuten).
10. Houd warm in een zeef met keukenpapier in de warmhoudkast.

SAUS CABE JAHE

11. Maak de lombok schoon, steeltje eraf, doormidden snijden en zaadlijsten verwijderen.
12. Snijd de lombok in zeer kleine stukjes, snijd de knoflook zeer fijn, verwijder de nerf uit de djerok poeroet en snijd ook zeer fijn (gebruik bij voorkeur een wiegemes).
13. Doe alle ingrediënten behalve de maïzena in een pan en breng aan de kook. Zet dan het vuur laag en laat 10 min. zachtjes pruttelen zodat de peper zacht wordt.
14. Zeef de saus.

³ Voor 30 stuks: weeg het geheel, deel door 30 en bepaal zo het gewicht per balletje, zal ± 15 g per stuk zijn.

15 g aardappelzetmeel

GARNITUUR

15. Roer het aardappelzetmeel los in een kommetje met 15 ml koud water en voeg dit beetje bij beetje aan de saus toe, blijf roeren tot deze iets is ingedikt, laat nog een minuten koken en vervolgens afkoelen.
16. Mocht de saus weer klonten, dan opnieuw zeven.

PRESENTEREN

17. Serveer 3 pangסים op een bordje met daarop een schaalje met saus.



INGREDIËNTEN

SALADE

300 g sperziebonen
1 kleine komkommer
300 g spitskool
bosje radijs (15 stuks)
300 g taugé

SAUS

3 (dubbele) blaadjes djerोक
poeroet
2 Rawit pepers
1 ui
2 teentjes knoflook
3 cm laos
200 g pindakaas
3 g kencur (Kentjoer gemalen)
(gemalen kencur wortel)
30 g tamarinde pasta
10 g donkere basterdsuiker
(indien nodig zout)
pinda olie
kannetje koud water

SAMBAL GORENG TELOR

10 kwarteleieren
2 uien
90 g sambal oelek
30 g Kemiri pasta
6 cm Laos
4 tenen knoflook

PECEL - PITTIGE SALADE

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

SALADE

1. Halveer de sperziebonen en kook (of stoom) beetgaar. Ze moeten knapperig blijven.
2. Stop het proces door ze met koud water te spoelen.
3. Snijd de komkommer in de lengte in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd in plakjes.
4. Snijd de spitskool in fijne reepjes (als het harde kool is eventueel blancheren).
5. De radijsjes in dunne schijfjes.
6. Spoel de taugé en verwijder eventuele ongerechtigheden.
7. Meng de groenten.

SAUS

8. Verwijder de harde nerf van de djerोक poeroet.
9. Snijd de blaadjes zeer fijn (wiegemes), snijd de Rawit, ui, knoflook en laos in stukken en maal met de djerोक poeroet tot een fijn bumbu.
10. Verhit de olie in een wok en bak de bumbu ongeveer 5 minuten (tot de uitjes lekker zacht zijn).
11. Zet het vuur laag.
12. Voeg de pindakaas, kencur, tamarinde en suiker toe en meng alles.
13. Voeg daarna beetje bij beetje koud water toe, totdat de saus de gewenste dikte heeft (het moet net van de lepel lopen).

SAMBAL GORENG TELOR

14. Kook de eieren.
15. Snipper de ui, snij de laos in 6 plakjes en hak de knoflook fijn.
16. Fruit in de olie: de ui, knoflook, Kemiri, laos, Salamblad en zout.
17. Bak goed door, voeg sambal en ketjap toe.
18. Blus af met 400 ml water, doe de santen erin en laat deze oplossen.
19. Voeg de kokos toe en roer goed door.

10 g zout
60 g geraspte kokos
100 g Santen
6 Salamblaadjes
25 ml ketjap Manis
pindaolie

GEMARMERDE EIEN

10 Kwartel eieren
500 ml water
10 g zout
50 ml zoete sojasaus
1 lombok
2 steranijs
1 kaneelstokje
3 cm gember

GARNITUUR

1 limoen
50 g gawang goreng
(gebakken uitjes)
80 g gebakken pinda's

20. Doe de eieren erbij en reserveer warm.

GEMARMERDE EIEN

21. Kook de eitjes een minuut of 7.
22. Laat ze even schrikken en rol ze dan over het aanrecht zodat de schil op heel veel plaatsen barst. Beetje slaan met een lepel kan ook.
23. Breng ondertussen in een pannetje alle andere ingrediënten aan de kook.
24. Voeg de gekneusde eitjes toe en laat 2 uur staan.
25. Pel de eitjes en reserveer.
26. Zeef de vloeistof.
27. Kook de marinade in tot stroop en serveer bij deze eitjes. Daarna af laten koelen en zo lang mogelijk in de koelkast in het suddervocht laten trekken.

PRESENTEREN

28. Pers de limoen uit.
29. Hak de pinda's grof.
30. Verdeel de salade op een mooi kombord, verdeel de saus erover besprenkel met het limoensap en bestrooi met gebakken uitjes en gebakken pinda's.
31. Plaats de 2 eieren ernaast met de saus en marinade.



SUP LABU KELAPA (POMPOEN-KOKOSSOEP) MET LOEMPIA

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

POMPOEN-KOKOSSOEP

750 ml groentebouillon
1 ui (of 2 kleine uien)
3 tn knoflook
1 rode lombok
6 cm gember
30 ml pindaolie
4 g ketoembar
1 stengel sereh
900 g pompoen in blokjes
4 (dubbele) blaadjes djerोक poeroet
250 ml kokosmelk

LOEMPIA

15 ml zonnebloemolie
6 cm gember
1 tn knoflook
3 bosui
100 g winterpeen
8 shiitakes
250 g roze garnalen
50 g taugé
zout
10 loempiavellen (25x25 cm)
frituurolie

GARNITUUR

limoen

BEREIDINGSWIJZE

POMPOEN-KOKOSSOEP

1. Maak een groentebouillon volgens basisreceptuur.
2. Snipper de ui, hak de knoflook, lombok en gember fijn.
3. Verhit de olie, fruit de ui, knoflook, lombok en gember een paar minuten aan, totdat de ui zacht is.
4. Voeg de ketoembar (koriander) toe en bak 1 minuut mee.
5. Hak de sereh in een paar stukken en kneus deze door er met de botte kant van een mes op te slaan.
6. Doe samen met de djerोक poeroet en de pompoen in de pan en schenk de bouillon erbij.
7. Breng aan de kook, gaar de pompoen, zet het vuur laag en laat 20 minuten zachtjes koken.
8. Haal de pan van het vuur, verwijder de sereh en djerोक poeroet en pureer de soep tot glad.
9. Voeg de kokosmelk toe en verwarm de soep nog even maar laat de soep niet meer koken.

LOEMPIA

10. Ontdooi de loempiavellen iets.
11. Hak de gember en knoflook zeer fijn, de roze garnalen grof.
12. Snijd de bosui, winterwortel en shiitake in julienne.
13. Verhit de olie en roerbak hierin de gember, de knoflook, de bosui, de wortel en de shiitakes 1-2 min.
14. Bak de garnalen 1 min. mee en schep de taugé erdoor.
15. Laat 5 min. afkoelen. Verdeel in 10 porties.
16. Leg een loempiavel op het werkblad en schep 1 portie over de lengte van het vel.
17. Vouw de zijkanten erover en rol vervolgens de loempia op.
18. Maak zo 10 lange loempia's. Verhit een frituurpan tot 180°C.
19. Bak de loempia's goudgeel en knapperig.

PRESENTEREN

20. Serveer de soep in een diep bord.
21. Breng op smaak met zout en peper en een beetje limoensap.
22. Garneer de loempia dwars over de rand van het bord.



SATEH MARANGGI, DAGING RENDANG, URUPAN EN RIJST

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

500 ml kippenbouillon

MARINADE

6 cm gember

2 grote of 3 kleine tn knoflook

1,5 g zout

2 g zwarte peper gemalen

3 g ketoembar

120 ml pindaolie

60 ml Kecap manis

SATEH MARANGGI

500 g diamanthaas

20 sateh stokjes

SATEH SAUS

2 uien

4 tn knoflook

3 rode lomboks
(zaadlijsten verwijderen)

1 puntpaprika

5 g sambal ulek

2 g zwarte peper

60 g bawang goreng
(gebakken uitjes)

1 citroen

15 g bruine suiker

pindaolie

50 ml ketjap

50 ml ABC dikke kecap

KROEPOEK

20 stuks Krupuk Udang
(Go-Tan Ongebakken mini)

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak 500 ml kippenbouillon volgens basisreceptuur, evt. in de snelkookpan

MARINADE

1. Schil de gember, hak samen met de knoflook fijn.
2. Wrijf in een vijzel met het zout, peper en ketoembar en een klein schuitje olie tot een pasta.
3. Doe de pasta in een kom en meng de olie en de kecap erdoor.

SATEH MARANGGI

4. Maak de bbq aan.
5. Snijd het vlees in blokjes van plm. 2 cm en schep ze door de marinade.
6. Dek de kom af en laat minstens een uur marinieren in de koelkast.
7. Plaats de sateh stokjes in een schaal met water.

SATEH SAUS

8. Snipper de ui, snijd de knoflook en 2 stuks lomboks (zaadlijsten verwijderen) in plakjes.
9. Snijd de puntpaprika in stukjes.
10. Verhit een scheutje pindaolie in een koekenpan en bak de groenten op middelhoog vuur tot ze zacht zijn en enigszins bruin.
11. Doe alles daarna in een blender (of Thermomix) en blender samen met de sambal, peper, bawang goreng en bruine suiker.
12. Doe dit mengsel in een kom.
13. Pers de citroen uit en doe het citroensap erbij, giet er vervolgens 1 deel dikke kecap en 1 deel gewone ketjap bij (bijv. eerst 30 ml van beiden - proeven en dan evt. meer tot balans, maar neem van beide gelijke delen!).

KROEPOEK

14. Frituur de kroepoek volgens basisreceptuur. Eventueel te maken door de makers van het vorige gerecht in dezelfde frituurolie - na de loempia's.

DAGING RENDANG

VOOR DE BUMBU:

- 1,5 rode puntpaprika
- 1 rode lombok
- 6 cm gember
- 12 cm laos
- 6 (dubbele) blaadjes djeroek poeroet (citroenblad)
(3 voor de bumbu 3 om mee te garen)
- 12 kemirnoten
- 15 g ketoembar
- 15 g koenjit (geelwortel)
- 7,5 g Djintan
- 7,5 g kardemon (gemalen)
- 5 g zout
- 5 g peper

VOOR DE RENDANG:

- 2 uien
- 3 tn knoflook
- 3 stengels sereh gekneusd
- 1250 g runderlappen
- 250 ml pindaolie
- 30 g sambal ulek
- 2 kaneelstokjes
- 2 blaadjes (gedroogde) Salam (Indonesische laurier)
- 60 g santen
- 30 g gemalen kokos

RIJST

- 500 g Basmati witte rijst

DAGING RENDANG

15. Begin met de bumbu: snijd de puntpaprika en lombok in grove stukken.
16. Schil de gember wortel en hak de gember, laos grof.
17. Snijd 2 blaadjes djeroek poeroet fijn.
18. Rooster de kemirnoten.
19. Doe samen met de kemirnoten, ketoembar, koenjit, Djintan, kardemon, zout en peper in een blender en maal tot een fijne pasta.
20. Snipper de uien en hak de knoflook fijn.
21. Verhit 100 ml olie in de pan en fruit de ui en knoflook aan.
22. Voeg de sambal en bumbu toe en bak 2 minuten mee.
23. Kneus 2 stengels sereh en doe ze samen met kaneelstokje, Salam, 2 blaadjes djeroek poeroet en het vlees in de snelkookpan.
24. Schenk de kippenbouillon erbij.
25. Doe een deksel op de pan en gaar het vlees in 1 uur. Controleer na 1 uur - laat nog wat na stoven.
26. Haal het vlees als het zacht en mals is uit de pan. Verwijder kaneelstokjes, sereh, salam en djeroek poeroet.
27. Verwarm de saus en voeg santen en gemalen kokos toe.
28. Roer goed tot de santen helemaal gesmolten is.

RIJST

29. Breng 2 liter water aan de kook, voeg de gespoelde rijst toe, deksel op de pan en 7 minuten op laag vuur laten koken.
30. Hittebron uitzetten. Afgieten en in gesloten pan 15 minuten laten nagaren.

URUPAN

VOOR DE BUMBU

- 5 cm gember
- 3 tn knoflook
- 10 g sambal ulek
- 10 g tamarinde pasta
- 30 g suiker
- 2,5 g kencur
- 2,5 g zout

OVERIGE INGREDIËNTEN

- pindaolie
- 3 dubbele blaadjes djerok poeroet
- 150 g geraspte kokos
- 250 g broccoli
- 250 g sperziebonen
- 250 g spinazie
- 150 g taugé

GARNITUUR

- rode ui
- limoen
- lombok ringetjes

URUPAN

VOOR DE BUMBU

31. schil de gember en hak de gember met de knoflook fijn.
32. Maal in een vijzel alle ingrediënten voor de bumbu tot een pasta.

VERVOLGENS

33. Verwijder de nerf uit de djerok poeroet.
34. Verhit een scheutje olie en fruit de bumbu met de (zeer fijn gesneden) djerok poeroet gedurende 5 minuten op zacht vuur.
35. Rooster in een droge koekenpan de kokos tot lichtbruin.
36. Doe vervolgens de bumbu met een klein scheutje water en de kokos in een kom (mengsel is licht plakkerig).
37. Snijd de broccoli in klein roosjes, de sperziebonen in stukjes van 3 cm.
38. Blancheer groenten, apart, tot beetgaar.
39. Spinazie en taugé vervolgens zeer kort blancheren. Allen apart.
40. Na blancheren de groenten direct in ijswater dompelen om garingsproces te stoppen en kleur te behouden.

SATEH MARANGGI (2)

41. Na het marineren van de sateh, deze aan de stokjes rijgen, en medium gaar roosteren op de BBQ.

PRESENTEREN

42. Samen met de Rendang (andere zijde van het bord) Urupan en rijst, 2 stokjes met veel satésaus per persoon aan de rechterkant op het bord.
43. Schep er saus op, knijp er wat limoensap overheen en garneer met rode uit en lombok ringetjes en eventueel met een partje limoen.
44. Leg in het midden van het bord, tussen de vleesgerechten, een portie rijst, met daarboven een portie Urupan (bouw op: broccoli, spinazie en boontjes, met daarboven wat taugé, strooi er royaal de kokos bumbu overheen.
45. Garneer met 2 kroepoekjes.



CAKE PISANG GULA DJAWA MET KOKOSROOMIJS

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

CAKE

6 bananen
180 g suiker
100 g roomboter
50 ml zonnebloemolie
15 g kaneel
5 g djahé (gementpoeder)
5 g gemalen kruidnagel
2,5 g nootmuskaat gemalen
2,5 g kardemon
2,5 g witte peper
4 eieren
50 g Gula djawa
(palmsuiker)
180 g zelfrijzend bakmeel
snufje zout

KOKOS-ROOMIJS

150 ml melk
150 ml kokosmelk
200 ml slagroom
2 pompjes vanille
3 eidooiers
120 g suiker
60 g geraspte kokos

BEREIDINGSWIJZE

CAKE

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Zorg dat de boter op kamertemperatuur is.
3. Prak twee bananen fijn.
4. Meng in een ruime kom met een garde de suiker, boter en 50 ml olie.
5. Voeg de specerijen, banaan en het zout toe en klop een voor een de eieren erdoor tot ze helemaal zijn opgenomen.
6. Zeef het bakmeel boven de kom, terwijl je blijft kloppen tot je een egaal beslag hebt (klontje banaan hier en daar is niet erg.)
7. Vet de grijze siliconen taartvorm in met een beetje olie.
8. Verkruimel of strooi de Gula djawa over de bodem.
9. Snijd de overige bananen in de lengte door de midden en leg ze op de Gula djawa.
10. Verdeel het beslag over de vorm en bak de cake in het midden van de oven in 45 minuten gaar.
11. Laat de cake afkoelen, verwijder de rand van de springvorm en leg een bord ondersteboven op de cake.
12. Keer de cake met bord en al om en verwijder de springvormbodem en het bakpapier.
13. Je hebt nu een compacte, smeujige cake, waar de palmsuiker een beetje is ingetrokken. Deze cake heeft iets weg van een kruising tussen 'banoffee pie' en spekkook.

KOKOS-ROOMIJS

14. Doe de melk, kokosmelk, slagroom en de vanille in een pan en breng dit aan de kook.
15. Doe intussen de eidooiers met de suiker in een kom en klop deze kort door.
16. Giet, als het melkmengsel kookt, de helft daarvan op de eidooiers.
17. Roer het eidooiermengsel daarbij voortdurend door.
18. Giet alles vervolgens weer terug in de pan en verwarm het al roerend op laag vuur.
19. Blijf roeren en verwarmen tot het mengsel dikker wordt, maar laat het niet koken. (Om te controleren of de custard warm genoeg is, doop je er een spatel in. Haal die uit de pan en trek er met je vinger een streep overheen; als de custard niet meer doorloopt, is deze dik genoeg.)

GARNITUUR

20. De custard moet tussen de 80°C en 85°C zijn.
21. Haal de pan van het vuur en giet deze door een zeef op de geraspte kokos.
22. Roer het mengsel door, laat het afkoelen en zet het in de koelkast, zodat de smaken goed op elkaar in kunnen trekken.
23. Doe het ijsmengsel in een ijsmachine en draai dit tot een ijs.

PRESENTEREN

24. Plaats een punt van de cake op een bordje en presenteer met een bolletje kokosroomijs.