

# Indonesisch uit de magnetron



## Hoofdgerecht

gevogelte

**4 personen**

**Land:** Indonesië

**Bereidingstijd:** 40 minuten

**Seizoen:** hele jaar door



## Ingrediënten

- 1 tl sambal trassi
- 2 el citroensap
- 8 drumsticks
- 1 grote ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 rode peper
- 1 el olie
- 1/2 tl nootmuskaat
- 4 kruidnagels

- 3 el ketjap manis
- 1/2 tl zout
- 1/4 kippenbouillontablet
- 1 bosuitje in hele dunne ringetjes gesneden

## Bereidingswijze

1. In kommetje sambal en 1 el citroensap door elkaar roeren. Kip rondom met sambalmengsel bestrijken en uurtje marineren.
2. Ui pellen en snipperen. Knoflook pellen en in stukjes snijden. Peper wassen, halveren, zaadjes en zaadlijst verwijderen (tenzij je erg van heet houdt). Vruchtvlees in stukjes snijden. In braadpan olie verhitten. Kip aan alle kanten in ca. 5 minuten lichtbruin bakken. Kip met schuimspaan uit pan in een magnetronschaal van 2 liter scheppen en bestrooien met een beetje zout.
3. In achtergebleven bakvet ui, knoflook, peper, nootmuskaat en kruidnagels al omscheppend met houten lepel ca. 2 minuten bakken. Al roerend ketjap, rest van citroensap, zout en 2 1/2 dl water toevoegen. Aanbaksels goed losroeren. Bouillontablet erboven verkruiden. Mengsel aan kip toevoegen en geheel onafgedekt in magnetron in ca. 30 minuten op helft van vermogen (350 watt) gaar laten worden. Garneren met bosui.

## Tenslotte

Hoe kan iemand het verzinnen: Indonesisch koken in de magnetron! Is dat niet een absurde overgang van - wat iemand eens noemde 'koken op je hurken', waar alles zachtjes staat te pruttelen, zodat alle geuren vrijkomen, naar snel-roets in de magnetron! Móet dan werkelijk alles coûte que coûte in de magnetron? Dat laatste is zeker niet de bedoeling. En ook niet alles kan in de magnetron. Maar toch. Voor de bereiding van heel veel Indonesische gerechten is de magnetron ideaal. Ondanks de kortere kooktijden lijkt het of door de werking van de magnetron de smaakstoffen van de kruiden optimaal vrijkomen. Er komen en blijven veel minder luchtjes in huis hangen. Er kan niets verbranden of schroeien. Bij het koken kan men met veel minder olie volstaan. Een groot aantal gerechten ziet er stukken mooier uit dan bij traditioneel koken. En bij een Indonesische rijsttafel spaart het gaspitten. Bovenstaand recept heet **Ajam Pedis** (hete kip). Stoofvleesgerechten zijn ideaal om in de magnetron te bereiden omdat de gaartijd korter is. Een voorbeeld is **Smoor Djawa**. Maak een marinade van sap van 1 citroen, 5 el ketjap manis, 1 1/2 tl zout, 1/4 tl peper. Laat 500 gr stoofvlees in flinke dobbelstenen hierin een halfuur staan. Schep het af en toe om. Pel 2 sjalotten en snijdt ze in vieren. Pel 1 knoflook. Pureer 2 sjalotten, knoflook en 1 ontpitte rode peper fijn met de staafmixer. Verhit 2 el olie in een magnetronschaal zonder deksel van 2 liter, 45 seconden op 1000W. Voeg het vlees, het ui-kruidenmengsel en 1 tl nootmuskaat, 5 cm pijpkaneeel, 2 kruidnagels, 2 salemblaadjes en 1 el azijn toe. Smoor het vlees gaar met de deksel 45 minuten op 360W. Schep het af en toe om. Verwijder de pijpkaneeel, de kruidnagels en de salemblaadjes. Laat het vocht 5 minuten zonder deksel iets inkoken op 600W. Meer saus? Dan kun je 2 dl bouillon van een blokje toevoegen en 5 minuten langer koken. Het inkoken vervalt.