

Sajoer Lodeh



Bijgerecht

groente

4 personen

Land: Indonesië

Bereidingstijd: 45 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 150 gr spitskool grof gesneden
- 100 gr sperziebonen in stukjes
- 100 gr peentjes grof gesneden
- 1 blok tahoe in blokjes gesneden
- 0,5 blok tempeh in blokjes gesneden
- 4-6 gedroogde kemirintoten
- 3 tenen knoflook in stukken
- 3 sjalotten in grove stukken
- 1 vingerlengte verse laos of 6 tl laospoeder
- 1 vingerlengte verse gember of 6 tl gemberpoeder

- 1 vingerlengte verse koenjit of 4 tl koenjitpoeder
- 0,5 vingerlengte kentjur of 3 tl kentjurpoeder
- 2 tl ketoembar
- 1 blik dikke kokosmelk (400 ml)
- 3 blaadjes djeroek poeroet (citroenblad)
- 10 peteh bonen grof gehakt
- 0,5 el zout of 4 Maggiblokjes (de kubusjes, die zijn vegetarisch)
- voor de liefhebbers: 2 rawits over langs doorgesneden

Bereidingswijze

1. Frituur de blokje tahoe en tempeh tot ze goudbruin zijn. Droog gebakken, werken deze als een spons en zuigen straks de smaak van de saus op. Schil en snij de verse laos, koenjit en gember in stukken. Doe dit mengsel samen met de kemiri's, de sjalotten, zout of Maggiblokjes en de knoflook in de keukenmachine of blender en draai tot moes.
2. Verhit in een flinke pan wat olie. Roerbak het kruidenpapje op hoog vuur zo'n 2-3 minuten samen met de rawits, de peteh en de djeroek poeroet. Doe daarna de kokosmelk erbij. Weer even goed roeren en tegen het kookpunt laten komen.
3. Voeg nu de boontjes, de tahoe, de tempeh en de wortelen toe. Na 5 minuten kan de spitskool erbij. laat dit geheel op een heel laag vuurtje, zonder deksel (voor de kleur van de groenten) zo'n 5-7 minuten door pruttelen.

Tenslotte

Sajoer lodeh, is een groentegerecht en Oblok Oblok is een stoofgerecht met tahoe en tempeh. Beiden gebruiken dikke santen (romige kokosmelk) om te stoven. Ik heb er een combinatie van gemaakt. Dat doen trouwens veel Indonesische mensen mensen. Daarom houd ik mij vast aan Lonny Gerungan. In zijn boek "De authentiek Indische keuken" doet hij dat ook.

Bovenstaand recept is vegetarisch, maar gek genoeg is het originele recept dat niet omdat er een bouillon van rundvlees moet worden getrokken. Dus voor diegene die recht in de leer zijn hier dan de echte **Sajoer Lodeh** en ook nog eenvoudiger te maken! Doe 100 gr runderpoelet met 1 liter water in een pan, breng aan de kook en laat op laag vuur in de open pan trekken tot er een 1/2 liter bouillon over is. Maak 500 gr gemengde groenten (spitskool, sperziebonen, bloemkool en wat spruitjes) schoon, snipper de kool, haal de sperziebonen af en breek ze doormidden, verdeel de bloemkool in roosjes en snijd het wortelschijfje van de spruitjes af. Pel 2 witte uien en snijd ze fijn . Verhit een wadjan op hoog vuur en doe 2 el plantaardige olie erin. Draai het vuur iets lager en fruit de uien 1 minuut. Voeg 1 tl knoflookpoeder, 2 tl sambal oelek en 1 tl laospoeder toe en fruit nog 5 minuten. Schep dit met 2 salamblaadjes in de pan met de bouillon. Breng de bouillon weer aan de kook, voeg zout naar smaak en eventueel een beetje suiker toe en doe de spruitjes, de sperzieboontjes en de bloemkoolroosjes erin; laat ze 3 minuten koken. Voeg de kool en 25 gr geconcentreerde santen (blok) toe en laat de sajoer zachtjes koken tot de groenten beetgaar zijn.