

# Sambal Goreng Ebi



## Hoofdgerecht

Vis

4 personen

Land: Indonesië

Bereidingstijd: 20 minuten

Seizoen: hele jaar door



## Ingrediënten

- 400 gram gepelde garnalen
- 2 rode uien of 1 grote witte ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 ½ tl sambal
- 1 tl serehpoeier
- 1 tl laospoeier
- 1 ½ tl goela djawa of basterdsuiker
- 2 el santen (van een kokosblok)

- 4 el zonnebloemolie
- 2 el ketjap manis of asin
- 4 rode peper (garnering)
- 1 bosje peterselie (garnering)
- eventueel 1 citroen (garnering)

## Bereidingswijze

1. Spoel de garnalen kort in een zeef onder koud water af en laat uitlekken. Pel de ui en knoflook en snipper ze. Doe de snippers in een vijzel of blender en voeg sambal, sereh, laos en verkruimelde goela djawa toe. Stamp of draai tot een gladde puree.
2. Los de santen in 2 dl heet water op en zet apart. Verhit in een wadjan of wok de olie en bak het kruidenmengsel 2 minuten al omscheppend aan. Voeg de garnalen toe en bak ze al roerend 1 minuut mee. Giet de opgeloste santen erbij en breng het geheel met zout en ketjap op smaak.
3. Warm nog 2-3 minuten op laag vuur door en serveer alles op 4 borden of doe het geheel in een warme schaal over. Garneer met Spaanse pepertjes, gehakte peterselie en eventueel schijfjes citroen.

## Tenslotte

Een sambal goreng is in Indonesië een gerecht dat gewoonlijk in olie en wat vocht wordt ingekookt. Het hoofdbestanddeel kan bestaan uit vlees, gevogelte, vis, garnalen, eieren of groente, of uit een combinatie van deze ingrediënten. Maar nooit ontbreken de lomboks. In plaats van hele pepers kan ook sambal oelek worden gebruikt. Wij zijn minder vertrouwd met de verschillende soorten Spaanse pepers die er zijn. Daarom is het goed enig onderscheid aan te brengen. De grote rode heten lombok merah, de grote groene lombok hijau. Een andere soort is veel kleiner en scherper, en wordt in Indonesië lombok rawit genoemd. Een andere sambal dan deze met garnalen, die ik veel maak is: **Sambal Goreng Telor** (ei). Stamp hiervoor 5 kemirnoten fijn in een vijzel. Bak 1 fijngesnipperde ui in een scheutje olie tot hij een aardig bruin kleurtje krijgt; glazig is niet voldoende. Doe de kemiri erbij en bak even mee. Voeg dan 4 tenen gehakte knoflook, 1 el sambal oelek, 2 plakjes verse laos, ½ tl trasi, 1 stengel citroengras (sereh), 4 djerook poeroetblaadjes, ½ tl bruine suiker, 1 tl asem (tamarindepasta), 50 gram santen van een blok, zout en toe 2 dl water. Breng aan de kook en laat onafgedekt 5 minuten zachtjes pruttelen. Pel 8 hardgekookte eieren, snijd ze in de lengte doormidden en leg ze in een schaal. Schenk er de saus overheen. Voor **Sambal Goreng Boontjes** haal je 500 gr sperziebonen af, was ze en snijd ze in stukjes. Pel 1 ui en 3 teentjes knoflook en schil 2 cm laos of neem 1 tl laospoeder; snijd alles ragfijn. Knip het bovenste deel van 1 sereh, kneus en knoop de stengel of gebruik ½ tl serehpoeder. Verhit een wadjan op hoog vuur en doe 2 el olie erin. Draai het vuur iets lager en fruit ui en knoflook 5 minuten, voeg laos, sereh, 2 tl sambal en 2 tl trassi toe en fruit nog 5 minuten. Bak 2 tl tomatenpuree mee, voeg de sperziebonen, 1 salamblad, 50 gr santen, 2 dl water en zout naar smaak en laat de boontjes in circa 10 minuten gaar stoven.