

PANGSIT GORENG

Deeg(flensje) kant en klaar: 1 pakje loempiavellen 215x215 mm (ongeveer 40 vellen)

Ingrediënten voor de vulling: 2 teentjes knoflook fijngenhakt (eventueel fijngenhakt sjalotje), 250 gram zeevruchtenmix, (alternatief kipgehakt of tahoe tempe voor vegetarisch), 1 lenteteui in dunne ringetjes gesneden, 2 el vissaus, 3 tl aromaat (of groentenbouillon of kipbouillonpoeder), maïszetmeel.

Bereiden vulling: Maak de zeevruchtenmix fijn in een blender en voeg de overige kruiden toe en roer geheel tot alles goed gemengd is. Als laatste gesneden lente-uitjes en maïszetmeel beetje bij beetje om te binden. Je voelt vanzelf wanneer de vulling meer gebonden is.

Vouwen flensje: Leg een velletje op een bord of snijplank met de punt naar beneden. Plaats 2 theelepels vulling in de punt van het vel en rol het vel zo strak mogelijk om de vulling. Pak dan de uiteinden vast en leg er een knoop in, zodat er een strikvorm ontstaat.

Verhit de olie, bak de flensjes gaar en lichtbruin in 4 tot 5 minuten en haal van het vuur en dep droog met keukenpapier. Serveer met chili/gemmersaus, chilisaus en/of sambal (inkopen bij Toko).

Tip! Voorraad maken? Bak de flensjes licht en laat afkoelen. portioneer in diepvrieszakken en plaats in vriezer. Onverwacht visite of lekkere trek? Pangsit vanuit vriezer in hete olie afbakken of oven en klaar!

Veel succes met de bereiding van één van de meest populaire Indonesische snacks.



DADAR ISI

Omelet(flensje) zelf maken: ei klutsen en hele dunne omeletjes bakken in steelpan in klein laagje olie. Je kunt net als bij het maken van pannenkoeken een stapeltje omeletjes maken en bewaren in de koelkast.

Ingrediënten voor de vulling: 2 teentjes knoflook fijngehakt (eventueel fijngehakt sjalotje), 300 gram rundergehakt, (alternatief tahoe of tempe voor vegetarisch), 1 el kerriepoeder, 2 tl ketoembar, 3 tl runderbouillonpoeder (of groentebouillon of kipbouillonpoeder), 10 blaadjes citroenblad (of sap van 1 uitgeknepen citroen).

Bereiden vulling: Zet de sjalot en knoflook aan in een koekenpan met een laagje olie en schep om tot lekker aangebakken is. Voeg dan de rundergehakt toe en de overige kruiden en roer geheel tot alles goed gemengd is. Laat geheel afkoelen tot kamertemperatuur (lauwwarm).

Vouwen flensje: Leg een omeletje op een bord of snijplank. Plaats 2 eetlepels vulling zodanig dat je er een soort loempiavorm van kunt rollen zo strak mogelijk om de vulling. Leg de gevulde flensjes in een magnetronbakje en verwarm nog 30 seconden in de magnetron.

Serveer met chili/gembersaus, chilisaus en/of sambal (inkopen bij Toko).



KALKOEN BOEMBOE BALI

Kalkoen: 1 hele kalkoen 3 kg

Ingrediënten voor de boemboe Bali: 4 teentjes knoflook fijngehakt, 3 uien grof gehakt, 1 blokje trasi, 10 cm verse gember, 10 blaadjes citroenblad, 2 el sambal oelek, 5 stuk rode lombok, 1 el tomatenpuree, 1 el paprikapoeder, 1 stuk citroengras, 1 el kipbouillonpoeder, 2 el suiker.

Bereiden vulling: Doe de gember, sambal oelek, rode lombok, trasi in de keuken machine en maak fijn tot een soort pasta ontstaat. Fruit de knoflook en ui en een pan in een laagje olie tot mooi bruin van kleur en voeg dan de overige ingrediënten toe. Citroengras in drie stukken verdelen en kneuzen, zodat de sappen vrij kunnen komen. Doe ongeveer 400 ml water bij het geheel en laat op zacht vuur pruttelen. Voeg dan een scheutje ketjap manis toe (naar smaak).

Vul de holte van de kalkoen eventueel ook nog extra met citroengras en citroenblad. En plaats in een braadzak en giet hier de boemboe Bali bij. Bereid dan in de oven op basis van 1 uur op 180 graden.

