Vrijdag 11 april 2014

Ajam smoor met buncis orak, ketimoen en rijst

Ingrediënten 4 personen

Ajam smoor

1 vrije uitloop braadkuiken in acht stukken verdeeld, ½ tl nootmuskaat, stuk gulah djawa (of 2 tl bruine basterdsuiker), 2 gesnipperde uien, 2 ragfijn gesneden tenen knoflook, 2 kruidnagels, 3 el ketjap benteng manis, 2 dl water of kippenbouillon, 1 el santen en P&Z

Buncis orak

500 gram sperziebonen (seizoen vers anders kas of diepvries), 1 gesnipperde ui, 1 ragfijn gesnipperde teen knoflook, 1 el gemalen laos, ½ tl ketoembar, 1 el kerrie (madras of eigen mengsel), ½ tl trassi, stukje gulah djawa (of 1 tl bruine basterdsuiker),1 kop klapper (geraspte kokos), 2 djoeroek poeroet bladeren en P&Z

Ketimoen

1 grote komkommer, 1 dl natuurazijn, 3 dl water, 50 gram suiker, 10 peperkorrels, 5 kruidnagels, verse Spaanse rode peper en veel zout

Rijst

Bereiding

Ajam smoor

Wrijf de drooggedepte stukken vrije uitloop kip in met een mengsel van nootmuskaat, zout en peper naar smaak en de suiker. Laat 20 minuten intrekken. Verhit olie in een wok of wadjan en bak de kip rondom bruin. Haal uit de wok en zet apart. Fruit de uien in dezelfde wok tot ze zacht zijn, voeg dan de knoflook en de kruidnagels toe en fruit nog een paar minuten. Voeg de ketjap, de santen en het water of de bouillon toe en roer alles goed los. Doe de kip terug in de wok en laat minimaal een half uur zachtjes gaar worden. Niet hard koken!!

Buncis orak

Kook de boontjes in maximaal 7 minuten gaar. Fruit de ui zacht in 2 el olie en voeg daarna de knoflook, specerijen, trassi en suiker toe. Na 1 minuut de klapper en djoeroek poeroet toevoegen en het mengsel droogbakken maar niet laten verbranden. Voeg de bonen toe en iets water.

Ketimoen

Schaaf de komkommer in plakjes en doe ze in een vergiet die in de gootsteen staat. Strooi er veel (!) zout op en meng dat goed met de komkommer. Leg een bordje op de komkommer en verzwaar dit met een stenen oelekan of een pan of iets dergelijks. Laat minstens twee uur staan. Spoel de komkommer vervolgens goed af met veel water en laat uitlekken. Doe de komkommer daarna in een afsluitbare bakje. In een steelpan de azijn, water, suiker, peperkorrels en kruidnagel aan de kook brengen en 10 minuten laten trekken. Proef of er azijn of suiker toegevoegd moet worden. Schenk de vloeistof door een fijne zeef over de komkommer en voeg als laatste in ringen gesneden Spaanse peper toe. Laat afkoelen. Meteen lekker maar nog beter na 24 uur.

Selamat makan!

© Giorg”io Bollo di Rabbia 2014