

# Maë Pamana

EXCLUSIEVE MOLUKSE CATERING  
MOLUKS INDONESISCHE SPECIALITEITEN  
AFHAALMAALTIJDEN & GERECHTEN

Een veelgestelde vraag in onze winkel is; "Hebben jullie ook iets pittigs?" Tja.. de Molukse keuken is over het algemeen niet zo heel erg pittig maar ieder bepaald persoonlijk of er extra sambal en soms rawit bij gegeten wordt. Daarom nu een "pittig" recept waarbij wij de keuze aan u laten hoé pittig u het wilt maken! Deze keer even lekker pedis!

## Tahoe in ritja-ritja saus voor 4 personen

### BENODIGDHEDEN:

- 500 gram tahoe
- 1 theelepel fijngemalen verse gember
- 2 theelepels fijngemalen verse knoflook
- 1 flinke ui in dunne ringen gesneden
- 1 handvol gesneden prei
- 1 fijngehakte Spaanse peper of 4 rawit
- 2 limoenblaadjes
- Sap van een halve citroen
- ± 500 gram tomatenpuree
- 1 sereh
- 2 plakken laos
- Olie
- 1 kopje ketjap
- Bruine suiker
- zout en peper
- Selderij

### BEREIDING:

Snij de tahoe in blokjes en frituur ze gaar

- ✦ Fruit in een wok de uitjes tot ze glazig zijn
- ✦ Wok er dan de gember, laos en knoflook doorheen
- ✦ Voeg er dan de Spaanse peper, limoenblaadjes en sereh aan toe
- ✦ Zorg dat alle specerijen en kruiden hun aroma vrijgeven door het goed te verhitten
- ✦ Voeg de prei toe en laat deze iets garen
- ✦ Voeg nu alle tomatenpuree er aan toe met 1 kopje ketjap, 2 kopjes water en het citroensap
- ✦ Breng het geheel op smaak met 5 eetlepels bruine suiker, flinke snuf zout en peper
- ✦ Breng het geheel aan de kook en meng dan de gefrituurde tahoe door de saus
- ✦ Garneer met fijngehakte selderij

U kunt de gefrituurde tahoe ook vervangen of combineren met tempeh en daarnaast is het ook heerlijk met een gekookt ei (Telor ritja-ritja) of gefrituurde vis (Ikan ritja-ritja).



### ADRESGEGEVENS:

**VAASSEN: KOSTERSTRAAT 6**

Aziatische kookwinkel en afhaalpunt

TELEFOON: **0578 - 56 11 65**

**APELDOORN: KONINGINNELAAN 65**

Centrale keuken en afhaalpunt

TELEFOON: **055 - 57 67 736**

E-mail: [info@maluku.nl](mailto:info@maluku.nl) Website: [www.maluku.nl](http://www.maluku.nl)

OPENINGSTIJDEN: **dinsdag t/m vrijdag: 15.00 - 19.00 uur**

**zaterdag: 11.00 - 18.00 uur**

**ZONDAG EN MAANDAG GESLOTEN**

