

Maë Pamana

MOLUKSE & INDONESISCHE MAALTIJDEN
AZIATISCHE KOOKWINKEL
EXCLUSIEVE MOLUKSE CATERING

En dan nu een traditioneel Moluks gerecht; Tjolo-tjolo! Simpel, snel en overheerlijk! Maar zeg nou zelf, vraag 10 tantes om Tjolo-tjolo te maken en je krijgt 10 verschillende soorten! Tjolo-tjolo is een gerecht dat je van huis uit leert maken. Ieder gezin kent haar eigen variant. Dit maakt Tjolo-tjolo zo eigenaardig lekker! Wij zeggen dus niet dat dit het Tjolo-tjolo recept is.. nee dit is ons 'Goedgevulde Tjolo-tjolo recept', oftewel.. een beetje van onszelf en een beetje van mammië!

TJOLO-TJOLO - FRISSE MOLUKSE RAUWKOSTSALADE IN ZOETZURE KETJAPSAUS

Bereidingstijd +/- 10 minuten - 4 tot 5 personen

Tjolo-tjolo is zo makkelijk te combineren dat wij het elke dag wel op tafel willen zetten. De ene dag met nasi putih en babi reboes of gerookte makreel, lekker kant en klaar uit de supermarkt! De andere dag met papeda en ikan bakar of ikan goreng en oh.. vergeet niet Tjolo-tjolo klaar te maken voor de barbecue, heerlijk met speklap of een karbonaadje of vis! Zoveel variatie mogelijkheden en elke keer weer lekker fris, gezond en licht verteerbaar.

BENODIGDHEDEN:

- 4 tomaten
- 1 komkommer
- 2 uien
- 1 paprika
- 1 kleine aubergine
- handjevol verse tauge
- 1 klein bosje selderij
- 2 flinke citroenen
- ketjap manis
- peper, zout en suiker

BEREIDING:

- ✦ Snij de uien in ringen
- ✦ Snij de paprika in kleine stukken
- ✦ Snij de komkommer, tomaat en aubergine in plakken en halveer de plakken
- ✦ Hak de selderij fijn
- ✦ Doe alles in een hoge schaal en voeg hier de tauge aan toe

foto: M. Sahetapy - Maë Pamana



Giet de ketjap ruim over de groenten heen en schep het om tot alles een laagje ketjap bevat.

Pers het sap uit 1 citroen en voeg dit toe aan de groenten. Breng op smaak met peper, zout en suiker.

Voeg iets koud water toe als het te zoet of te zuur is. Zorg dat u voldoende tjolo-tjolo vocht onder in de schaal ziet en probeer een juiste verhouding te vinden tussen zoet en zuur.

Voor diegenen die houden van pittig; voeg aan het eind 1 lombok rawit toe of een halve fijngehakte spaanse peper.

Serveer met witte rijst of papeda en natuurlijk vis of vlees!

Selamat makan!, Eet smakelijk!

GERECHTEN PER KILO



U kunt bij ons ook gerechten bestellen per kilo. Dit is vooral interessant als u veel gerechten uit de Molukse keuken zelf klaar maakt, maar geen tijd heeft voor de bewerkelijke gerechten zoals bijv. sambal goreng kentang of atjar. Kijk eens op onze website.

CATERINGSERVICE



Maë Pamana, een cateraar met veel ervaring en service op maat. Wij adviseren u en zorgen dat uw feestje of evenement, op culinair gebied, tot in de puntjes geregeld is. Vraag vrijblijvend een offerte aan op onze website of bel ons voor meer informatie.

MEER INFORMATIE



Heeft u vragen over bijv. onze diensten of wilt u bestellen? Bel ons: **0578-56 11 65**. Wilt u een offerte aanvragen, online een kijkje in onze winkel nemen of via e-mail op de hoogte blijven van onze activiteiten? Ga naar: **WWW.MALUKU.NL**