

Maë Pamana

EXCLUSIEVE MOLUKSE CATERING

WWW.MALUKU.NL

Februari rekt men nog tot de winter en pas eind maart mogen we spreken van de lente. Maar echt, wie je ook aanspreekt op straat.. iedereen is de winter nu wel beu. Het heeft lang genoeg geduurd! Laat de zon maar weer schijnen, het gras maar weer groen worden en de bladeren weer aan de bomen groeien! Wij willen voorjaar! En als het buiten nog geen kleurrijke lente is, dan in iedergeval kleurrijke gerechten op ons bord! Deze keer 2 recepten, warmrode spek belado en fris groene spruitjes tumis!

Spek Belado 4-5 personen

BENODIGDHEDEN:

- 650 gr speklappen zonder zwoerd
- 2 aardappelen in kleine blokjes
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 1 sereh & 1 lenteui
- 1 blaadje djeroek poeroet
- 2 uien , 2 cm. Laos, plak gember (2 cm) en 4 tenen knoflook samen fijngehakt in de keukenmachine (staafmixer kan ook)
- 2 rawit en 2 theelepels sambal
- 1 tomaat in kleine blokjes
- Klein bosje Selderij
- 4 eetlepels suiker
- zout, peper en nootmuskaat
- djintan

BEREIDING:

- ✦ Kruid de speklapjes met peper, nootmuskaat en wat zout. Bak het tot goudbruin en laat rusten
- ✦ Kook de aardappelblokjes kort tot beetgaar. Goed droogdeppen en kort bakken in een laagje olie.
- ✦ Als ze goudbruin kleuren kunnen ze verder uitlekken op keukenpapier. Zet opzij
- ✦ Verwijder wat olie uit de pan tot een klein laagje overblijft.
- ✦ Fruit hierin het puree van uien en laos, knoflook en gember.
- ✦ Voeg ook het djeroekpoeroet blaadje toe en de sereh.
- ✦ Snijd de rawit in dunne ringen en voeg dit toe met de sambal.
- ✦ Voeg de tomaatblokjes toe en de tomatenpuree en roer tot er een gladde boemboe ontstaat in een mooie oranje-rode kleur. Breng aan de kook.
- ✦ Voeg suiker, zout, peper en nootmuskaat toe.
- ✦ Snijd de speklapjes in reepjes en doe dit bij de boemboe belado.
- ✦ Roer de aardappelblokjes er doorheen en warm goed door. Breng op smaak met zout of peper
- ✦ Garneren met lenteui en fijngehakte selderij

Spruitjes tumis 4-5 personen

BENODIGDHEDEN:

- 500 gram Spruiten
- 1 grote ui & 1 tomaat
- 3 tenen knoflook (fijngemaakt)
- 2 cm gember (fijngemaakt)
- 1 rode paprika en 1 gele paprika
- peper & zout

BEREIDING:

- ✦ Verwijder de onderkant van de spruitjes en snijd de spruiten in tweeën
- ✦ snijd de ui in ringen en de tomaat in dunne plakjes
- ✦ snijd de paprika in dunne korte reepjes
- ✦ doe olie in de wok & fruit de ui tot glazig en voeg de knoflook en gember toe
- ✦ voeg de tomaat toe en als de boemboe gaar is voeg je de spruiten toe
- ✦ 2-3 minuten wokken en dan een 1/2 kopje water toevoegen.
- ✦ Wokken tot helder groen, beetgaar en het vocht deels is verdampt.
- ✦ Nu de paprika reepjes toevoegen en nog even omscheppen en
- ✦ breng op smaak met peper en zout en daarna garneren met bawang goreng



ADRESGEGEVENS:

APELDOORN: KONINGINNELAAN 65

Centrale keuken en afhaalpunt

TELEFOON: **055 - 57 67 736**

OPENINGSTIJDEN:

dinsdag t/m vrijdag: 15.00 - 19.00 uur

zaterdag: 11.00 - 18.00 uur

ZONDAG EN MAANDAG GESLOTEN