



Gebakken tahou met groente in zoetzuur - Atjar tahoe

Atjar is een fris, knapperig bijgerecht uit de Indische en Indonesische keuken. Het bestaat uit fijngesneden groenten die zijn ingelegd in een zoetzure marinade van azijn, suiker en specerijen zoals kurkuma. Het dient als frisse tegenhanger bij warme, kruidige gerechten.

2 personen

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 500 g tahoe
- 🍴 200 g rode ui
- 🍴 3 tenen knoflook
- 🍴 5 cm verse gember
- 🍴 2 cm verse kentjoer of ½ tl kentjoerpoeder
- 🍴 4-5 blaadjes djeroek purut
- 🍴 4 kemirienoten
- 🍴 1 tl koenjit
- 🍴 2 tl suiker
- 🍴 2 stengels citroengras
- 🍴 ½ komkommer
- 🍴 2 tomaten
- 🍴 2 chili pepers
- 🍴 1 tl zout
- 🍴 10 g asem (tamarinde), uit een potje
- 🍴 frituurolie

Materiaal: vijzel (tjobek), keukenpapier, schone afsluitbare glazen potten

Zo maak je het:

1. Marineer de tahoe in 1 fijngesneden knoflook en tl asem met zout.
2. Snij de tahoe in plakken van 1 cm dik.
3. Rol, eventueel, door bloem of rijstmeel
4. Frituur de tahoe in een paar minuten goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier.
5. Wrijf de helft van de uien, knoflook, gember, kentjoer, kunjit, zout, kemirienoten en suiker samen (boemboe) in een vijzel.
6. Haal de meeste olie uit de pan en maar laat een laag van 2 eetlepels over.
7. Bak de djeroek purut (citroenblaadjes) in de olie kort.
8. Bak de gewreven boemboe nu hier in goed aan.
9. Snij komkommer in repen, met schil, uien in grove plakken, chili pepers in rondjes en tomaten in vieren.
10. Voeg uien, komkommer, pepers en tomaten toe.
11. Sla de sereh beurs, snij in drie stukken en voeg toe.
12. Roer goed door en voeg 100 ml water toe.
13. Laat aan de kook komen en schep de asem erbij.
14. Nu even rustig 2 minuten laten sudderen zodat de tomaten en komkommer een beetje zacht worden, maar niet te veel.
15. Leg tahoe in schaal en schep en giet de atjar erover.

TIP: Kemirienoten zijn hele vette nootjes die je eerst moet roosteren, zonder olie in een pan met anti-aanbaklaag, anders zijn ze licht giftig.

BRON: pisangsusu.nl



Selamat makan