



Gemengde groenten in kokossaus - Sajoer lodeh

Sajoer lodeh is een Indisch (bij)gerecht en bestaat uit diverse groenten, zachtjes gekookt in bouillon en verrijkt met kokosmelk. In deze variant zitten ook hardgekookte eieren. Serveer het als hoofdgerecht met wat gekookte witte rijst, of als

onderdeel van een zelfgemaakte Indische rijsttafel.

2 personen

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 1½ rode pepertjes, ontzaad
- 🍴 2½ sjalotje, gepeld en in grof gehakt
- 🍴 1½ knoflookteen, gepeld
- 🍴 1½ plakjes laos
- 🍴 3 kemirintoten
- 🍴 stukje trassi
- 🍴 750 ml groentebouillon, van 1 bouillonblokje
- 🍴 100 g sperziebonen of kousenband, lange exemplaren gehalveerd
- 🍴 ¼ groene kool
- 🍴 ½ blikje bamboescheuten
- 🍴 1½ citroenblaadje
- 🍴 ½ stengel sereh, gekneusd
- 🍴 1 tl suiker
- 🍴 stuk santen (kokosmelk)
- 🍴 3 eieren, net hardgekookt
- 🍴 arachide- of zonnebloemolie

voor erbij

- 🍴 witte rijst

Materiaal: vijzel (tjobek)

Zo maak je het:

1. Stamp de peper, sjalotjes, knoflook, laos, kemirintoten en trassie in een vijzel heel fijn en fruit dit mengsel aan in olie.
2. Voeg de bouillon en de overige ingrediënten (behalve de santen en eieren) toe en laat op laag vuur zachtjes pruttelen, totdat de groenten beetgaar zijn en het vocht iets is ingekookt.
3. Voeg op het laatste moment de santen (het vocht mag niet meer koken, anders gaat de santen schiften) en de gepelde, hardgekookte eieren toe en warm nog even mee.
4. Lekker met wat gekookte witte rijst.

BRON: [AI](#)



Selamat makan