



Mild pittige groenteschotel met kokos - Derap

2 personen

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 65 g taugé
- 🍴 75 g sperziebonen
- 🍴 75 g spitskool
- 🍴 75 g wortelen
- 🍴 2 limoenblaadjes (dahoen djeroek)
- 🍴 ½ kaffir blaadje (djeroek poeroet)
- 🍴 50 g geraspte kokos
- 🍴 3 sjalotjes
- 🍴 2 knoflook
- 🍴 1½ rode rawits (mag meer, lekker pedis)
- 🍴 1 cm kentjoer (of 1 el kentjoerpoeder)
- 🍴 ½ tl koenjit (kurkuma)
- 🍴 ½ el palmsuiker
- 🍴 ½ tl trassi (pasta of gedroogd)
- 🍴 2 el olie
- 🍴 ½ tl zout (naar smaak)

Materiaal: vijzel (cobek) of keukenmachine, wok

Zo maak je het:

Vorbereiding oerap

1. Maak de taugé schoon, dat wil zeggen: staartjes verwijderen.
2. Het bruine sliertje haal je eraf.
3. Sowieso goed om te doen, want zo blijft taugé langer vers.
4. **Let op:** de taugé niet mee stomen met de overige groenten!
5. Sperziebonen schoonmaken en snijden in lengtes van 3 tot 5 cm.
6. Snijd de spitskool in dunne repen.
7. Snijd de wortelen over de lengte in vieren en snijd op lengte tussen 3 en 5 cm.
8. Pers de limoen en bewaar het sap.
9. Boemboe met kokos bereiden
10. Knoflook rawits, en uien fijn snijden.
11. Samen met zout, suiker, kentjoer, koenjit en trassi pletten en malen in een vijzel of met een staafmixer.
12. Fruit de boemboe-pasta samen met de limoenblaadjes totdat het geheel goudbruin is.
13. Voeg de geraspte kokos toe.
14. Even mee omroeren, in een minuut of twee moet het alles weer mooi goudbruin zijn.
15. Besprenkel het mengsel met de limoensap en roer de boel goed door elkaar.
16. Neem de pan van het vuur.
17. Stoom of blancheer de sperziebonen, de spitskool en de wortelen.
18. Ze zijn precies lekker als ze beetgaar zijn.
19. Voeg de taugé bij de gestoomde groenten en het kokosmengsel in de wok.
20. Hussel alles goed door elkaar.
21. Als je overal kokos ziet is het goed.
22. Naar smaak eventueel nog wat zout en/of suiker toevoegen.
23. Koud opdienen, het smaakt lekker fris!

TIP: -

BRON: [AI](#)



Selamat makan