



Seroendeng

Dit Indonesische bijgerecht is voor velen een favoriet. Het mengsel van o.a. kokosrasp en specerijen wordt geroosterd en kun je strooien over welk gerecht je maar wil, bijv. groenten, salades. Maar 'gewoon' uit het vuistje is ook lekker.

1 portie

⌚ 35 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 2 sjalotten
- 🍴 2 tenen knoflook
- 🍴 2 tl gemalen laos
- 🍴 4 tl gemalen koriander
- 🍴 3 kemirienoten
- 🍴 2 tl kokosbloesemsuiker
- 🍴 1 tl zout
- 🍴 3 el zonnebloemolie
- 🍴 100 g ongezouten pinda's
- 🍴 100 g geraspte kokos

Materiaal: vijzel (tjibek), wok, schuimspaan, schone afsluitbare glazen pot

Zo maak je het:

1. Snipper de sjalotten en snijd de knoflook fijn.
2. Doe de sjalot en knoflook met de laos, koriander, kemirienoten, suiker en het zout in de vijzel.
3. Wrijf tot een fijne pasta.
4. Verhit de olie in een wok op (middel)-hoog vuur.
5. Bak de pinda's 3 minuten tot goudgeel.
6. Schep met een schuimspaan uit de wok op een bord.
7. Verhit de olie opnieuw en fruit het sjalot-mengsel 3 minuten tot de ui goudgeel is.
8. Voeg de kokos toe en schep goed om.
9. Roerbak 4-5 minuten tot de kokos lichtbruin en knapperig is.
10. Haal de wok even van het vuur als het mengsel te plakkerig wordt.
11. Voeg de gebakken pinda's toe en bak 2 minuten mee.
12. Schep de seroendeng direct op een bord en laat 5 minuten afkoelen, afgedekt met een stuk keukenpapier.
13. Schep in een goed afsluitbare pot.

TIP: Je kunt de seroendeng 6-8 weken bewaren in een afgesloten glazen pot. De smaak wordt alleen maar lekkerder. Kemirienoten zijn in de toko verkrijgbaar. Je kunt ook ongezouten macadamia's gebruiken.

BRON: ah.nl



Selamat makan