

## Indische maaltijd voor Vegro in Limburg - 20 personen

### Sajoer met taugé, tahoe en garnalen

#### Voor de bouillon:

2 l sterke (vis) bouillon

5 el asemwater van stukje asem ter grootte van ½ walnoot of 5 tl uit potje asem

5 salamblaadjes

500 g garnalen

3 blokken tahoe

15 e.l. fijn gesnipperde ui

10 gesnipperde tenen knoflook

5 tl sambal trassi

5 tl laos

10 tl javaanse suiker (of rietsuiker)

Breng de bouillon aan de kook met asemwater, salamblaadjes en de garnalen; laat het zachtjes 6 min.trekken. Snijd de tahoe in blokjes en voeg het toe samen met gesnipperde ui, knoflook, sambal trassi, laos, javaanse suiker; laat het nog 5 min.zachtjes doorkoken, draai het vuur uit en laat de bouillon nog verder trekken.

#### Voor gebakken taugé:

15 el gesnipperde ui

5 teentjes knoflook

2,5 tl sambal trassi

5 tl laos

5 tl gemberpoeder

>1,5 kg taugé

5 el ketjap

Sap van 2,5 citroenen

Gesnipperde selderie als garnering

Was de taugé in een zeef.

Bak in olie gesnipperde ui, knoflook, sambal trassi, laos, gemberpoeder tot de uien geel zijn. Voeg met handjes tegelijk de taugé toe en bak het geheel 1 minuut.

*Als je pan(nen) niet groot genoeg is (zijn) kan je de taugé in plaats van mee te bakken ook even spoelen onder kokend water en dan toevoegen.*

Doe er vervolgens de bouillon met tahoe/garnalen bij, laat het aan de kook komen. Draai het vuur direct uit en roer er citroensap en ketjap door.

Afmaken met wat fijngesneden selderieblad.

### Rijst

10 kopjes rijst en 20 kopjes water

Doe 10 kopjes rijst met 20 kopjes water in een grote pan.

Breng het geheel aan de kook. Zet het dan 20 minuten op een warmteverdeler of heel laag vuur.

Gas uitdoen, even doorroeren en nog 15 minuten laten staan.

# Indische maaltijd voor Vegro in Limburg - 20 personen

## Gado gado

*> 10 eieren*

*1 bloemkool*

*1 broccoli*

*1 kool (chinese, savoije)*

*500 g spruitjes*

*500 g boontjes*

*1 bos worteltjes*

*(of een andere combinatie van groentes)*

*2-3 zakjes Gado gado-pindasaus*

*grote zak Bawang goreng (gebakken uitjes)*

*3 pakken lange kroepoek*

Kook de eieren. Pel ze en snij doormidden.

Maak de groentes schoon.

Snijdt bloemkool en broccoli in kleine roosjes/stukje – worteltjes in stukjes – kool in slierten.

Kook alles 3-4 minuten (beetgaar).

Laat uitlekken.

Maak de pindasaus zoals op de verpakking staat.

Leg de groentes op een schaal en giet er de pindasaus overheen.

Garneer met de halve eieren.

Bestrooi met gebakken uitjes.

Serveer kroepoek er bij.

## Roedjak

*4 komkommers*

*6 appels*

*Ketjap manis*

*Gemalen kokos*

Was de komkommers en appels.

Snijd ze in niet te kleine stukken. Doe bij elkaar in een kom met scheut ketjap en wat gemalen kokos.