

Thuiskok

Terong raos Bandung

Deze gefrituurde aubergine met limoensambal kunt u als bijgerecht serveren of als borrelhap. Citroenbasilicum vindt in de Aziatische supermarkt.

Maal de sjalotten met ½ van de knoflook, ½ van de kurkumawortel, ½ van de rawits en de lomboks, het citroengras en de limoenblaadjes met ½ theelepel zout in een vijzel tot een fijne sambal. Verhit wat olie in een pan op middelhoog vuur en fruit daar de sambal ongeveer 5 minuten in. Voeg de ketjap manis, ketjap asin en de azijn toe en zet het vuur uit. Maal de rest van de knoflook, kurkumawortel en de rawits met 1 theelepel zout in een vijzel tot een fijne boembloe. Zeef de bloem met het rijstmeel en het bakpoeder in een kom. Voeg de boembloe toe en klop er met een garde 150 milliliter koud water door. Verhit ½ liter olie in een wok op middelhoog vuur. Wentel de plakken aubergine door het beslag en frituur ze in porties goudbruin en knapperig. Laat uitlekken op keukenpapier. Verwarm de sambal in een pannetje op middelhoog vuur. Wentel de gefrituurde aubergine erdoor, bestrooi met het citroenbasilicum en serveer meteen.

Hassnae Bouazza

VOOR 4 PERSONEN:

- 1½ tl zout
- 3 sjalotten, in fijne plakjes
- 5 tenen knoflook, in fijne plakjes
- 4 cm kurkumawortel, in fijne plakjes
- 5 groene rawits, in fijne ringen
- 7 rode lomboks, in fijne ringen
- 1 stengel citroengras, de uiteinden en het buitenste blad verwijderd en de kern fijngesneden
- 5 limoenblaadjes, de nerf verwijderd en het blad fijngesneden
- olie, om in te bakken en frituren
- 3 el ketjap manis
- 3 el ketjap asin
- 2 tl azijn
- 100 g bloem
- 50 g rijstmeel
- 1 tl bakpoeder
- 3 Chinese aubergines, diagonaal in plakken van ½ centimeter dik
- 10 g citroenbasilicum (alleen de blaadjes), grof gesneden

**Maureen Tan
Java**

Carrera Culinaire
336 blz. € 35,00

