

MENU MAART 2025



Roedjak kip en papillot | pandanrijst

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p>Atjar 100 g bloemkool 100 g gemengde paprika (geel, rood en oranje) 1/2 kleine gele courgette 1/2 kleine groene courgette 50 g wortel 50 g komkommer 50 g witte ui 40 g witte kool 225 ml water 225 ml natuurazijn 40 g fijne kristalsuiker 2 g kurkuma</p>	<p>Atjar Snijd de bloemkool in kleine roosjes, de paprika in reepjes, courgettes en komkommer brunoise (0,5 cm), de wortel in luciferreepjes, de ui in dunne ringen en de kool in smalle reepjes. Doe het water, kurkuma en suiker in een grote pan en breng deze aan de kook. Voeg daarna alle groenten toe en de azijn en laat het op een matig stand pruttelen. Haal daarna de pan van de warmtebron. Laat afkoelen tot gebruik. Voor uitserveren uit laten lekken.</p>
<p>Roedjak saus 50 g boter 7 g trassi 150 g ketjap manis 25 g bruine basterdsuiker 100 g roedjak mix (pasta van Koningsvleugel)</p>	<p>Roedjak saus Smelt de boter, niet bruin laten worden. Voeg daarna de rest van de ingrediënten toe en laat deze 2 minuten doorkoken. Zet tot verder gebruik apart.</p>
<p>Kip 1,2 kg kipdijfilet 15 g kerrie 10 g vijfkruidemix olijfolie 3 preien 500 g champignons 3 rode uien 75 ml druivenpitolie peper en zout</p>	<p>Kip Was de kip, verwijder bloed en zeentjes. Meng de kerrie, vijfkruidemix met de olie tot een marinade. Voeg de kip toe en laat dit ten minste 45 minuten marinieren in de koeling. Snijd de prei en uien in dunne ringen en de champignons in plakjes. Zet prei en uien aan in wat olijf olie en doe hetzelfde (apart) met de champignons. Zet de groente apart tot verder gebruik. Zet de kippendijen aan in de marinade tot lichtbruin en bewaar in een ovenschaal. Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg 12 vellen aluminiumfolie gereed met de glimmende kant naar boven. Verdeel hierover de groente, daarop de kip en daarop de roedjaksaus. Vouw het dicht tot een goed gesloten pakketje. Gaar in ongeveer 20 minuten in de oven tot een kerntemperatuur van 72 °C. Zet in de warmhoudkast tot uitserveren.</p>
<p>Bimi 300 g bimi zeezout olijfolie</p>	<p>Bimi Was de bimi snijdt een stuk van de onderkant. Blancheer de bimi beetgaar in ruim zout water. Giet af zet in de warmhoudkast.</p>

MENU MAART 2025



Pandanrijst 400 g pandanrijst zout	Pandanrijst Was de rijst tot het water helder is. Week de rijst in 20 minuten in water. Kook de rijst met 1 vingerkootje water boven de rijst gedurende 10 minuten. Giet, indien nodig, de rijst af. Stoom de rijst in 10 minuten droog voor een fluffy resultaat.
Kroepoek 75 g rauwe kroepoek 500 ml zonnebloemolie	Kroepoek Verhit de zonnebloemolie in een pan tot 180 °C. Frituur de kroepoek tot lichtbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.
Gefrituurde pinda's 75 g ongezouten pinda's	Gefrituurde pinda's Frituur de pinda's direct na de kroepoek tot goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.
Eindbewerking	Eindbewerking en presentatie Leng eventueel het restant roedjaksaus aan met een beetje water. Plaats met behulp van een koffiekopje een bolletje pandanrijst op het bord. Druppel daar wat roedjaksaus op. Schep de kip en groentes met een spatel uit het pakketje en leg dit schuin op het bolletje rijst. Dresseer daar omheen de atjar, de bimi, de kroepoek en de pinda's. 