

Bereidingstips van Saté Roger

Nasi Goreng / Bami Goreng (dunne bami met roerbakgroenten) is het lekkerste als deze in de wok- of wadjanpan opgewarmd wordt.

Nasi Kunig (gele feestrijst) enkele minuten opwarmen in de magnetron.

Saté deze is het lekkerste als hij nog even wordt gegrild op een bbq of grillplaat. Of in de oven 8-9 minuten op 170 graden, zet voor het beste resultaat een ovenvast kommetje met water op de bodem van de oven.

Ikan Pepesan vers gerookte makreel met een pikante boembloe, deze wordt als sambal gegeten. 15 minuten opwarmen in de oven op 150 graden.

VLEES- EN KIPGERECHTEN

kunnen het beste op een laag vuurtje worden opgewarmd in bijvoorbeeld een pan, wok- of wadjanpan. Let op dat de ketjap niet verbrand.

Indisch draadjes vlees / Daging Smoor (rundvlees) heeft al vele uren geprutteld bij ons in de keuken.

Rendang Padang is een rundvleesgerecht met heel veel lekkere kruiden en specerijen en wordt van riblap gemaakt. Het is wel behoorlijk pedis (heet) maar het geeft een geweldige smaaksensatie.

Babi Base Manis procureur met verse lomboks en sjalotjes.

Babi Ketjap procureur met sjalot, knoflook, kruidnagel, steranijs en zoete ketjap.

Frikandel Djawa Indonesische gehaktballetjes.

Babi Rica Rica pikant varkensvlees / **Ayam Rica Rica** pikante kip.

Ayam Betawi krokant gefrituurde stukjes kip met zoete ketjap.

Ayam Boembloe Bali is een heerlijk kruidig kipperecht waarbij de combinatie van gember, laos, trassie, palmsuiker, knoflook en citroengras voor een smaakexplosie zorgt.

Ayam Ketjap gebakken kip in een saus van sjalot, knoflook, rode lombok en zoete ketjap.

Ayam Boembloe Bali hete kip.

Ayam Paniki kruidig Indonesisch kipperecht.

Ayam Pangang kip in zoetzure saus.

Ayam Kare curry van malse stukjes kip.

Ayam Opor is een kipperecht met kippenbouten in een saus van sjalot, knoflook, groene lomboks, trassi bakar en sereh. Dit is een mild gerecht.

BIJGERECHTEN

Sambal Goreng boontjes met tahoe en garnalen, even opwarmen in een pan.

Sambal Goreng Telor pikante eitjes, even opwarmen in een pan.

Ketjapsaus hoeft niet te worden warm gemaakt; kamertemperatuur is prima. Wel even goed doorroeren voor gebruik. Is er nog ketjapsaus over dan hoeft deze niet in de koeling bewaard te worden. Ook lekker als dipsaus met verse ananas of appel.

Sambal Goreng Kentang pikante frietjes / **Seroendeng** geroosterde kokos met pinda's en balinese kruiden. Niet in de koeling plaatsen of opwarmen gewoon lekker als bijgerecht serveren.

Mini loempia's en Curry Trigon zijn gefrituurde hapjes. Deze zijn het beste op te bakken in de frituurpan, oven of airfryer.

Atjar Tjamper zoetzure groenten / **Atjar Ketimun** zoetzure komkommer. Kan zowel koud als lauwwarm gegeten worden.

Cassave kroepoek pikante cassave kroepoek / **Borrel kroepoek** is gemaakt van tapiocameel en black tiger garnalen. Ook heerlijk als snack.

Bedankt voor uw bestelling.



Selamat Makan (smakelijk eten).

www.warungledeng.nl/bestellen

