Jawa Kari sop / Jawa Kari soto – Javaanse kerrie/groentesoep voor meerdere personen

Bereidingstijd: 60 minuten

Kooktechniek: Koken

Soort gerecht: [Soep](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&moment_id=H)

Hulpmiddelen: Vijzel of staafmixer; koekenpan (wok/wadjan) voor het bakken van de boemboe

Pan + deksel voor het smoren

Ingrediënten

1 liter bouillon van 300 gr. runderpoulet + mergpijp + 1 theel. zout (of runderfond gebruiken)

1 serehstengel (citroengras) gekneusd (of doormidden gesneden) of 1 theelepel sereh

3 salamblaadjes

2 djoeroek poeroet blaadjes

3 eetl. arachideolie (pindaolie)

100 gr. sperziebonen

100 gr. broccoliroosjes

100 gr. spitskool (*gesneden*)

1 kleine winterpeen

4 aardappelen

150 ml kokosmelk (*bijv. blikje van NUTCO, 400 ml – kokosmelk uit blik eerst goed roeren of blikje schudden voor openen*)

Evt. zout en grof gemalen peper naar smaak

1 rode paprika

Boemboe ingrediënten

3 kemirienootjes

2 rode lombok (Spaanse peper) – *ontpitten*

2 cm laos (*verse laos voor gebruik dun schillen*) of 1 theelepel laospoeder

4 cm verse koenjit (*verse koenjit aan vorkje prikken, dan dun schillen om geen gele vingers te krijgen*) (of 2 theel. koenjitpoeder)

5 cm gemberwortel (*verse gember voor gebruik dun schillen*) of 2½ theel. djahé  
3 teentjes knoflook

4 sjalotjes

2 theel. ketoembar

1 theel. djinten

1 theel. trassie

1 theel. goela djawa

4 eetl. arachideolie

Bereiding boemboe

Snijdt de boemboe ingrediënten eerst fijn (incl. suiker & noten) en maal ze vervolgens in vijzel of staafmixer tot een fijne pasta

Bereidingswijze

De runderpoulet + zout in een ruime pan zacht laten koken en tot een geurig bouillon laten trekken. De sereh, salam- en djeroek poeroetblaadjes mee laten koken.

Fruit de boemboe in een wadjan voor ongeveer 5-6 minuten op een middel tot hoog vuur. Pas op voor aanbranden van de boemboe (*goed roeren + pan regelmatig heen en weer schudden*)!

De boemboe aan de bouillon toevoegen; aan de kook brengen en ongeveer 10 minuten heel zachtjes laten koken.

Ondertussen de groenten klein snijden (*behalve de paprika!*) en in volgorde aan de kokende bouillon toevoegen, beginnend met de sperziebonen, winterpeen, en aardappel; 5 minuten later de broccoli en spitskool. Totale kooktijd rond de 15 minuten.

De serehstengel, salam- en djeroek poeroetblaadjes verwijderen, en het geheel met een staafmixer tot een gladde soep vermalen. Voeg nu de santen toe, alles goed doorroeren, en evt. op smaak brengen met wat zout en grof gemalen peper.

De paprika in kleine blokjes snijden en een paar blokjes als versiering op de soep strooien.