Goeleh Oedang – Gerecht voor 6 personen

Bereidingstijd: 30 minuten

Kooktechniek: Stoven

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

Hulpmiddelen: Vijzel of staafmixer

 Koekenpan (wok/wadjan) voor het bakken van de boemboe

Ingrediënten

750 gr. middelgrote rauwe garnalen (of grote tiger prawns – verkrijgbaar bij de Toko in diepvries)

30 peteh bonen
Geraspte schil van 1 citroen

6 tomaten

2 rode lomboks

1 eetl. tamarinde (*laten weken in 6 eetl. water + zwarte pitten met de vingers verwijderen*)

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

zout en grof gemalen peper naar smaak

Boemboe ingrediënten

9 sjalotten

5 teentjes knoflook
2 theel. ketoembar
1 theel. djinten

8 kemiri noten

1 eetl. goela djawa (javaanse palmsuiker)
3 cm laos (*verse laos voor gebruik dun schillen*) of 1½ theel. laos poeder

3 cm djahé (*verse gember voor gebruik dun schillen*) of 1½ theel. djahé poeder

3 cm verse koenjit (*verse koenjit aan vorkje prikken, dan dun schillen om geen gele vingers te krijgen*) of 1½ theel. koenjit
2 serehstengels (*het zachte onderste gedeelte*)

3 salamblaadjes (*ontnerven*)

1 theel. trassi

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

Was en rasp de schil van de citroen; snijdt de peteh bonen doormidden, en het vruchtvlees van de tomaat in stukken (verwijder de zaadstrengen van de tomaat). Snijdt vervolgens de lomboks door de lengte doormidden; ontpit ze en snijdt de helften vervolgens in halve schijfjes. Maak de garnalen schoon en pel deze.

Fruit de boemboe + lombok in een wadjan voor ongeveer 7-8 minuten op een middel tot hoog vuur. Pas op voor aanbranden van de boemboe (*goed roeren + pan regelmatig heen en weer schudden*)!

Voeg vervolgens de garnalen, citroenrasp, peteh bonen, zout en stukjes tomaat toe aan de gefruite boemboe en laat dit 5-6 minuten doorbakken (matig vuur). Vervolgens de asem (=tamarinde + weekwater), en kokosmelk toevoegen en het geheel zachtjes gaarstoven in 15-20 minuten.

Serveertips

Lekker met witte rijst of nasi

 