Roedjak Manis - Roedjak van gemengd fruit

Gerecht voor 4 personen

Bereidingstijd: 20-30 minuten

Kooktechniek: Mengen

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

Hulpmiddelen: Vijzel of staafmixer; klein teflonpannetje + glazenschaal

Ingrediënten

1 kleine komkommer

1 mango, kleine meloen, of ananas  
1 sinaasappel  
2 stuks stevige handperen   
2 stuks stevige zure appels (goudrenet indien mogelijk)   
75 ml kokosmelk (*bijv. blikje van NUTCO, 400 ml – kokosmelk uit blik eerst goed roeren of blikje schudden voor openen*)

75 ml water

6 eetl. ketjap manis  
2 keer 3 eetl. citroensap

2 eetl. sambal badjak  
½ schijf goela djawa

1 theel. trassi

3 cm djahé (gemberwortel)

3 blaadjes djoeroek poeroet

Bereiding boemboe

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

Bereidingswijze

Breng de kokosmelk met het water, ketjap, 3 eetl. citroensap, sambal, goela djawa, trassi, gember (*snijdt ze in schijfjes*), en djoeroek poeroet blaadjes zachtjes aan de kook in een teflonpannetje. Damp het sausje geleidelijk in tot er een stroperige massa verkregen wordt onder voortdurend roeren. Verwijder de djoeroek poeroet blaadjes en de gemberschijfjes. Het sausje laten afkoelen.

Was vervolgens de ongeschilde komkommer, snijdt hem overlangs in vieren, verwijder de zaadstreng en snijd de komkommer met schil in stukjes. Schil de sinaasappel (ontpit hem) en snijdt de partjes doormidden. De meloen schillen, ontpitten en in stukjes snijden. Schil de peren en de appels en snijd ze in partjes en die weer doormidden. Besprenkel de peer- en appelstukjes direct met citroensap ter voorkoming van verkleuren.  
De afgekoelde (evt. een beetje lauwe) stroperige saus over het fruit en komkommer schenken en het geheel voorzichtig doch goed doorroeren.

Het gerecht is nu klaar om geserveerd te worden, maar kan ook 1 – 2 uur tijd in de koelkast bewaard worden.

Serveertips

Lekker als fris, laatste gerecht van de rijsttafel

