

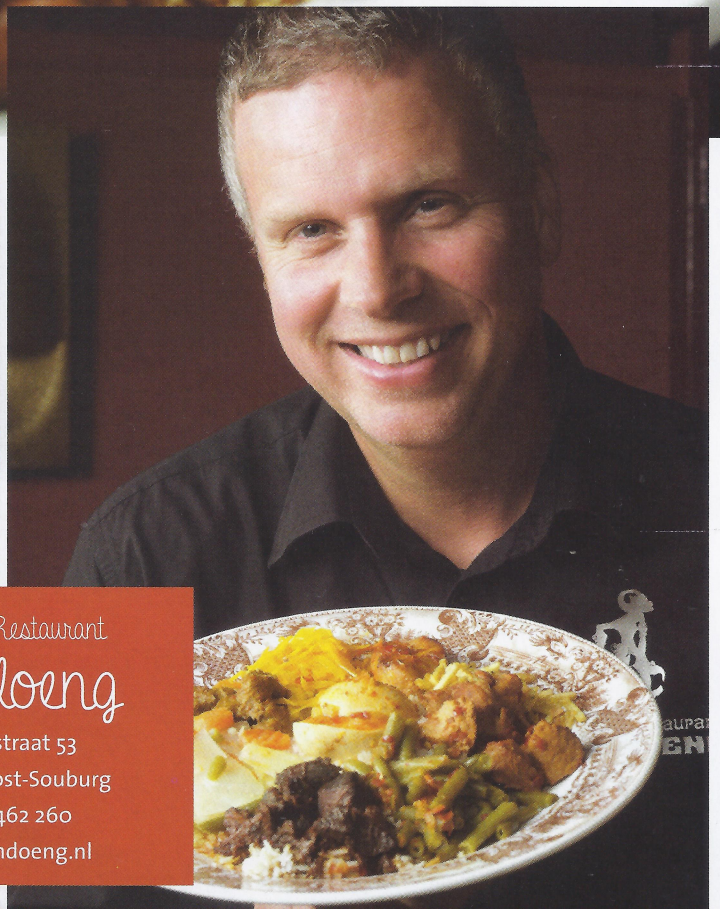
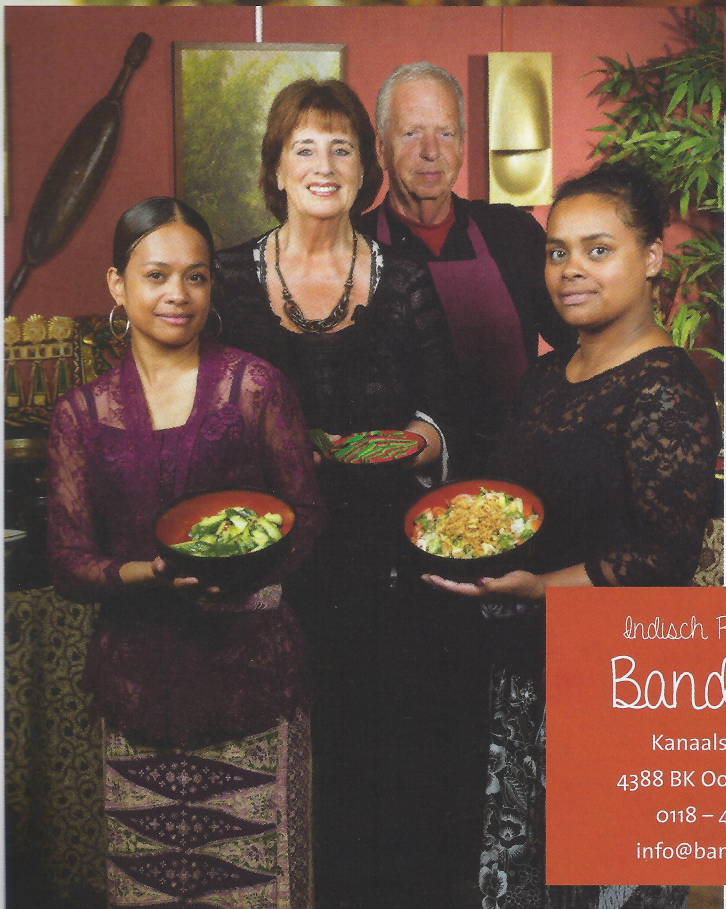
Seroendeng

Ingrediënten

soyaolie
trassi
uien (fijngesneden)
bruine suiker
ketoembar
djinten
knoflook (fijngesneden)
sambal oelek
assem
zout
gebakken pinda's
geraspte kokos

Bereiding

Verhit wat soyaolie in de wok, fruit de gesneden uitjes met suiker, trassi en knoflook. Voeg ketoembar, djinten, sambal oelek en een scheutje assem toe en breng het geheel op smaak met wat zout. Bak de pinda's in hete olie en laat deze afkoelen. Doe de droge, geraspte kokos in een ovenschaal en schep wat van de boemboe er door heen. Doe deze schaal op niet al te hoge temperatuur in de oven en roer dit mengsel regelmatig om! Doe dit net zo lang tot de seroendeng geheel droog en goudbruin van kleur is, doe op het laatst de gebakken pinda's erbij.



Indisch Restaurant
Bandoeng

Kanaalstraat 53
4388 BK Oost-Souburg
0118 - 462 260
info@bandoeng.nl