

Lin Scholte: *Lekker Koken van Sabang tot Merauke. Oude en Nieuwe recepten uit de Wonderlijke Tropenkeuken (1989)*

SERABI

Benodigdheden:

- 3 glazen rijstmeel
- 6 glazen lauw water
- 1/2 pond kokos
- 1/2 glas kokos
- 1 theelepel zout
- 1 kemiri

Voor de saus:

- 1/2 pond kokos
- 1 1/2 ons gula djawa (mag letsmeer)

Bereiding:

Vermeng het meel met de kokos; maak de kemiri met het zout fijn. Doe wat water in het kemirimengsel en voeg dit bij ca. 6 glazen lauw water. Roer dit water bij het meelmengsel met een garde. Niet ineens, maar zorgvuldig glas voor glas. Anders zou het beslag misschien te slap kunnen worden. Het beslag moet de dikte hebben van gewoon pannekoekenbeslag; wel een ietwat korrelig beslag door de kokos en het rijstmeel dat todi grover van constructie is dan tarwebloem. Laat het beslag een kwartier of zo rusten om het meel en de kokos gelegenheid te geven het vocht te absorberen.

In de tussentijd kan de saus worden bereid. Daartoe wordt uit de kokos ruim een liter santen geperst; breng dit aan de kook met een pandanblad dat in stukken werd gesneden. De gula djawa met wat water laten koken om te smelten, zeven en bij de santen voegen. Deze santen met gula djawa moet de zoetheid hebben van kollak. De serabi wordt stuk voor stuk gebakken en dat gaat als volgt: Neem het liefst een kleine ijzeren wadjan (een grote wadjan geeft grotere, platte serabi's). Bindt een schoon lapje katoen tot een prop, iets groter dan een kemiri-noot. Doe een lepel olie op een schotel, en leg de sodet of sutil klaar.

Zet de wadjan op een middelmatige vlam en wrijf de wadjanbodem in met het propje katoen dat even een tipje olie kreeg uit de schotei. Niet insmeren met die olie, maar licht invetten tot de wadjanbodem glanst. Doe een emailleschep vol van het beslag in de wadjan, en laat de serabi dichtgedekt met een passend panne-deksel gaar-"liwet" gedurende exact drie minuten. Schuif de randen los met een sutil of sodet en licht de serabi uit de wadjan op een plat bord of schaal die dadelijk afgedekt wordt met een groot deksel om de serabi's warm te houden. Vet de wadjanbodem in voor de volgende serabi. Gare serabi is matwit van kleur aan de oppervlakte, terwijl de onderkant lichtelijk bruinebrand is. Deze Indonesische "pannekoek" wordt met een schep van de santensaus gegeten, waarvan de bereiding al is omschreven.

De serabi die mijn moeder en haar zusters plachten te maken verschilt een beetje van het voorgaande. Zij maakten ze als volgt:

Benodigdheden:

- 2 glazen rijstmeel
- 1 theelepel zout
- 1/2 glas kokos
- 2 glazen romige santen

Bereiding:

Vermeng het meel met de kokos en het zout. Roer de warme santen met een garde door het meel tot een klontervrij beslag is verkregen. Laat dit een kwartier rusten en bak hieruit daarna serabi's zoals in het voorgaand recept werd aangegeven. Uit bd. opgegeven hoeveelheden ingredienten zijn ongeveer vijftien serabi's te krijgen.

APEM MADURA

Benodigdheden:

1 pond rijstmeel

1 glas kokoswater of 1/1 glas tape ketan, dan wel een kwartbolletje ragi

1 ons bruine suiker (gula djawa) .

1/2 pond kokos

olie om in te vetten

Bereiding:

Dit beslag dient de avond tevoren te worden gemaakt, daar het rijsmiddel haar werk moet doen. Uit de kokos wordt voldoende santen geperst om met het meel een nogal dik beslag te vormen. (iets dikker dan pannenkoekenbeslag). Daartoe worden de opgegeven ingredienten met elkaar vermengd en een nacht met rust gelaten om het beslag een beetje te laten rijzen. In elk geval luchtiger te doen worden. Bak de apem op dezelfde wijze als serabi. Wordt evenwel zonder saus gegeten. Apem is iets gerezen en luchtiger dan serabi.

Heeft u dit gemaakt? Foto's zijn van harte welkom!

www.indischeschrijfschool.nl