

### Ingrediënten voor 4 personen

400 gram magere hamlappen in reepjes  
2 teentjes fijngesneden knoflook  
1 fijngesneden ui  
1 theelepel laos  
2 theelepels sambal trassi  
1 eetlepel ketjap asin  
1 stuks ontpitte peper in ringetjes  
0,5 theelepel sereh  
2 theelepels sesamololie  
1 theelepel ketoembar  
0,5 theelepel djinten  
1 prei in ringen  
1 wortel in dunne plakjes  
3 eetlepels gesneden selderijgroen  
250 gram macaroni  
2 eetlepels plantaardige olie

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Indonesisch  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Macaroni uit Nederlands-Indië

Het lijkt met deze ingrediënten op nasi maar het smaakt echt heel anders door de macaroni. Een echte aanrader!

### Bereidingswijze

1. Kook de macaroni volgens voorschrift net gaar en spoel af.
2. Laat de macaroni afkoelen en schep er de sesamololie door.
3. Maak een boemboe van ui, knoflook, laos, ketoembar, sereh, sambal en djinten.
4. Fruit de boemboe in de olie en voeg de hamreepjes toe.
5. Doe er de wortel, prei en de peperringetjes en fruit tot wortel en prei nagenoeg gaar zijn.
6. Schep er de macaroni goed door en warm goed door.
7. Doe er ook de ketjap bij en werk deze erdoor.
8. Voeg zout toe naar behoeven, doe over op een serveerschaal en bestrooi met selderijgroen als garnering.

