

Ingrediënten voor 1 personen

- 10 sjalotten - 15 tenen knoflook - 4 cm kentjoer/kencur (of 1 tl poeder) - 4 cm galangal (of 1 tl poeder) - 4 cm gember (of 1 tl poeder) - 4 cm kurkuma (of 1 tl poeder) - 2 rawits (kleine het pepers) - 3 rode pepers - 4 kemirrie noten - 1 tl koriander zaadjes - 1 tl zwarte peper korrels - 1 tl witte peper (gemalen) - 2 kruidnagels - ½ tl nootmuskaat poeder - 1 el palmsuiker - 1 stengel citroengras - 2 salam blaadjes (of 2 laurierblaadjes) - 2 tl trassi - 3 el kokosolie (arachide olie of zonnebloemolie kan ook. - optioneel kun je zelf eventueel zout toevoegen. (Ik vind dit zelf echter niet nodig)

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Indonesisch
Soort gerecht: Saus/dressing
Eigen keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Base Genep Bali, Balinese basis bumbu van de Balinese kookles

Deze basis kruiden en specerijen-mix (pasta) leerde ik als eerste om te maken op de kookles in Bali. (Jambangan Bali Cooking Class). Het is een eeuwenoud recept voor een kruiden- en specerijenmix die in vele Balinese gerechten gebruikt wordt. In Bali kun je het zelfs kant-en-klaar op de meeste markten kopen. Hier in Nederland hebben we het geluk dat je eigenlijk alle ingrediënten zonder moeite in elke toko wel kunt vinden. Soms hebben ze niet alle ingrediënten vers in huis (zoals bijvoorbeeld; kentjoer/kencur, galangal en kurkuma) maar dan hebben ze het vaak wel uit de vriezer of als poeder. Je kunt de zelfgemaakte mix makkelijk bewaren in een dichte pot in de koelkast (2 weken, of in de diepvries (enkele maanden). Hierbij is het makkelijk om een ijsblokjesbakje te gebruiken, 1 blokje is ongeveer gelijk aan 1 eetlepel.

Hulpmiddelen

Vijzel, staafmixer of keukenmachine

Bereidingswijze

- Maak de sjalotten, knoflooktenen, kentjoer, galangal, gember en kurkuma schoon en snijd het fijn. Hak de kemirrie noten en voeg het samen met de trassi toe aan het geheel. - De authentieke wijze is om het met een vijzel fijn te maken maar je kunt ook gewoon een keukenmachine of staafmixer gebruiken. - Maak de korianderzaadjes, zwarte peperkorrels, kruidnagels en nootmuskaat eerst fijn in een vijzel en voeg het dan toe aan de pasta. - Verhit de kokosolie in een pan en fruit hierin de pasta. Voeg het gekneusde citroengras, salambaadjes, palmsuiker en witte peper (eventueel zout) toe laat het geheel enkele minuten pruttelen op een klein vuurtje tot het geurig is. - Bewaar het in een dichte pot in de koelkast of vries een gedeelte in.



