

Broodje Terong Belado

Ingrediënten 4 broodjes:

- 2 aubergines
- 4 tenen knoflook
- 2 Stukjes gember ter grootte van een 1,5 duim, geraspt
- 1 rawit (birds eye) pepertje, in ringetjes
- 6 limoenblaadjes (djeroek poeroet)
- 1 eetlepel bruine basterdsuiker
- 5 eetlepels ketjap manis
- 1 eetlepel sambal badjak extra heet
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 2 eetlepels maïzena
- zonnebloemolie
- 4 afbak broodjes (witte Italiaanse bol)
- 2 el mayonaise
- 1 tl kerriepoeder
- gebakken uitjes, naar smaak
- 1/2 komkommer
- 1 rode peper
- 3 el rijst azijn
- 6 el water
- 1 el kristal suiker
- Zout naar smaak

Bereidingswijze:

Snijd de aubergines in de lengte in vieren. Snijd daarna van elk stuk plakken van ongeveer 1,5 centimeter dik. Zo houd je stukjes over met schil en wordt de aubergine minder snel zompig tijdens het bakken.

Doe de stukjes aubergine in een groot ruim vergiet, strooi er zou over en laat een half uurtje staan.

Meng het 1tl kerriepoeder met 2 el mayonaise en zat apart.

Snij de kommer in blokjes en de rode peper in kleine stukjes, breng 3 el rijstazijn met 4 el water en 1 el suiker al roerend aan de kook. Zodra de rijstazijn kookt zet je het gas uit en schep je de komkommerstukjes met de rode peper er doorheen en zet apart tot gebruik.

Doe de stukjes aubergine en in ruime kom, schep twee eetlepels maïzena in de kom en haal de stukjes aubergine erdoorheen. Ze moeten met een dun laagje bedekt zijn (niet te dik). Dus als er meer maïzena nodig is dan voeg je die toe.

Verhit twee eetlepels olie in een hapjespan of wok op middelhoog vuur. Bak de aubergines in 3 tot 4 minuten bruin aan één kant. Maak de pan niet te vol: doe dit liever in twee porties.

Schep de aubergines om, voeg eventueel meer van de olie toe en laat nog eens 3 minuten bakken. Schep ze dan uit de wok en zet even apart tot verder gebruik.

Stamp de vier tenen knoflook, de geraspte gember en rawit/birds eye peper in een vijzel tot een pasta (boemboe). Bak deze boemboe in een hete wok met een scheutje zonnebloemolie een minuutje aan. Doe de limoenblaadjes, de bruine suiker, de ketjap, de sambal en de tomatenpuree erbij. Voeg ook twee eetlepels water toe (eventueel wat water extra toevoegen als het nodig is) Laat dit 2 tot 3 minuten zachtjes pruttelen en doe dan de gebakken aubergine erbij. Schep een paar keer om tot alle smaken goed gemengd zijn en zet het vuur uit.

Snijd afbakbroodjes doormidden en smeer in met kerriemayonaise. Verdeel de terong belado over de broodjes en doe er een schep zoet zure komkommer over en bestrooi met gebakken uitjes. Maak het af met paar kleine toefjes kerriemayonaise en dien op.

tl = theelepel (5 ml)

el = eetlepel (15 ml)

ml = milliliter

l = liter (1000 ml)

g = gram

kg = kilogram (1000 gr)