

RODE POT

RECEPT 1

Boemboe merah

De rode pot. Met een lepel hiervan wordt nasi, sambal goreng of telor balado in een kwartier gemaakt.

RECEPT 1 · ZATERDAG: DE POTJES

Boemboe merah

Voor een pot van ongeveer 400 gram · 40 minuten · RODE POT

Bij ons thuis rook het op zaterdag tot in de gang naar lombok en sjalot. Mijn vader zette dan het raam open en zei dat de buren nu wisten dat er Indische mensen woonden.

Het trucje van mijn moeder

Bak hem tot de olie rood loskomt aan de rand. Dan is het water uit de sjalot en de lombok weg. Hij ruikt niet meer rauw, smaakt zoet en blijft veel langer goed.



250 gram
sjalotten
gepeld



8 teentjes
knoflook
ongeveer 40 gram



100 gram
rode lombok, in stukken
zaadjes eruit als je het minder heet wilt



1
tomaat
in stukken



125 ml
zonnebloemolie



1 theelepel
zout



1 theelepel
suiker

1. **Maal de sjalotten, knoflook, lombok en tomaat met 3 eetlepels van de olie tot een gladde pasta.** Een beetje olie in de mixer helpt de messen. Hoe gladder de pasta, hoe minder hij straks spat en aanbrandt.
2. **Verhit de rest van de olie in een wok of brede pan op middelhoog vuur en doe de pasta erin.** Een brede pan geeft het water ruimte om te verdampen. In een smalle pan staat de pasta te koken in plaats van te bakken.
3. **Bak de pasta 25 tot 30 minuten. Roer elke paar minuten en schraap de bodem goed los.** Eerst borrelt het en spat het, dan wordt het stiller en dikker. Dat is het water dat eruit gaat.
4. **Hij is klaar als hij donkerrood is, niet meer rauw naar ui ruikt en de olie aan de rand van de pasta loskomt.** Stop je eerder, dan smaakt alles waar je hem in doet scherp naar rauwe sjalot.
5. **Roer het zout en de suiker erdoor, laat hem afkoelen en schep hem in schone, droge potjes.** Zout en suiker gaan er pas op het eind in, anders brandt de suiker aan.

> MAMA ZEI
> *Als hij nog sist, is hij nog niet klaar. Pas als het stil wordt in de pan, ga je naar de rand kijken.*

Tip. In een schoon potje met een laagje olie erop blijft hij een tot twee weken goed in de koelkast. Vries de rest in een ijsblokjesvorm in: één blokje is ongeveer een eetlepel. In de vriezer blijft hij drie maanden goed. Pak hem altijd met een schone, droge lepel.

Als het misgaat

Hij spat erg – zet het vuur iets lager en leg een spatdeksel op de pan, maar blijf roeren.

Bodem brandt aan – te heet of te weinig geroerd. Doe hem over in een schone pan en bak verder op lager vuur. Laat het zwarte stuk achter, want dat maakt hem bitter.

Te heet geworden – maak de volgende pot met de helft lombok, en meng de twee.

Hoort bij. nasi goreng, telor balado, sambal goreng boontjes, ajam rica rica, rendang en tempeh ketjap.