

Balletjes uit Indonesië



Hoofdgerecht

vlees, vis of vegetarisch

4 personen

Land: Indonesië

Bereidingstijd: 75 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 500 gr kruimige aardappel
- 1 ei
- 1 tl zout
- 1 tl suiker
- $\frac{1}{4}$ tl geraspte nootmuskaat + $\frac{1}{2}$ tl gemalen zwarte peper
- 1 el fijngesneden selderijblad
- 1 el gefrituurde uitjes (kant en klaar toko)
- olie om in te frituren

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen, snijd ze in kwarten.
2. Bereid in een stoompan de aardappelen in ongeveer 10 minuten gaar, en pureer ze dan in een kom. Voeg alle andere ingrediënten, behalve de olie, toe en meng goed.
3. Verdeel het mengsel in 16 porties en maken er balletjes van ter grote van een pingpongbal.
4. Doe genoeg olie in een frituurpan om de balletjes te frituren. Wanneer de olie ongeveer 170 graden is frituur je de balletjes goudbruin.

Tenslotte

Gehakt, dat gewone woensdagse gerecht, heet in Indonesië perkedèl (van het Nederlandse frikadel). Het wordt met allerlei bijvoegsels gevarieerd en bovendien als vulsel in velerlei heerlijkheden verwerkt. De balletjes zijn wat kleiner van afmeting dan hier te lande de gewoonte is - kunnen het beste met een dessertlepel gevormd worden; soms zijn ze afgeplat tot koekjes. Ze worden zowel droog als in saus opgediend, en ook de sausjes geven de mogelijkheid tot talrijke variaties. Men bereidt de balletjes ook wel in een vuurvaste schaal in de oven of wikkelt het in blad en stoomt of roostert het dan gaar. Zelfs heb je de vegetarische variant van de frikadel, die men **Perkedèl ketang** noemt en hierboven beschreven staat. Voor de oerversie van de **Perkedèl** maak je 1 flinke gekookte aardappel met een vork fijn. Vermeng hem met 1 ei, 2 el gesnipperde uien, 1 gesnipperd teentje knoflook, peper, zout en nootmuskaat. Vorm er ronde balletjes van ter groote van een pingpongbal. Haal ze door de paneermeel heen en bak ze in olie gaar. Je kunt hierbij een kruidige saus serveren. Pel hiervoor 1 sjalotje en 1 knoflook en snijd ze fijn. Knip het bovenste deel van 1 stengel sereh en kneus en knoop de stengel. Verhit een wadjan op hoog vuur en doe er 1 el olie in. Draai het vuur iets lager en smoor sjalot en knoflook tot de sjalot glazig is. Bak 1/2 tl trasi, mespunt laos, 1 tl gemberpoeder en sereh even mee en giet 2 dl bouillon erbij. Laat de saus op laag vuur even sudderen. Roer 1 el bloem glad met 1 el ketjap en een beetje water en roer het papje door de saus; laat hem 5 minuten zachtjes koken. Serveer de gehaktballetjes met de saus. Nu **Rempah balletjes** vermeng hiervoor 200 gr h/h gehakt met 50 gr gedroogde geraspte kokos. Pel 2 sjalotjes en 2 knoflook en verwijder het steeltje van 1/2 rode peper; snijd alles ragfijn. Meng sjalot, knoflook, lombok, 1 ei, 1 tl laos, 1 tl ketoembar, 1/2 tl djinten en zout naar smaak door het gehakt en vorm er kleine balletjes van. Wentel ze door 25 gr geraspte gedroogde kokos en laat ze een halfuur op een koele plaats rusten. Verhit een wadjan op hoog vuur en doe 3 el olie erin. Bak de gehaktballetjes op halfhoog vuur in circa 10 minuten rondom goudbruin en gaar. Serveer er eventueel pindasaus bij. Tot slot **Rempah oedang** hak je 250 gr garnalen heel fijn. Pel voor de boembloe 2 sjalotjes en 2 teentjes knoflook en verwijder de steeltjes van 1 rode peper; snijd alles fijn. Maak 1/2 tl trasi in een vijzel met een stamper fijn, voeg sjalot, knoflook en peper toe en wrijf alles tot een pasta. Vermeng het garnalengehakt met de boembloe, 3 el geraspte gedroogde kokos, 1 losgeklopt ei en zout naar smaak; het moet een stevig mengsel zijn. Voeg zo nodig nog meer ei of kokos toe. Vorm er balletjes van en laat ze een halfuur op een koele plaats rusten. Verhit een laag olie in een wadjan tot 180 °C en bak de garnalenballetjes gaar en goudbruin.