

Pisang Goreng en Roedjak Manis

Datum: 23-05-2005
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Dimitri Peeters
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Pisang Goreng:

- 100 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 dl melk
- 1 ei
- zout
- 1 mestpuntje djahé
- 4 bananen
- 1,5 dl olie
- 2 el bruine bastardsuiker

Roedjak Manis:

- 1 komkommer
- 2 zachtzure appelen (rode schil)
- 1 kleine ananas
- 1 mango
- 2 el zoetzure paprikastukjes
- 4 el bruine bastardsuiker
- 2 el ketjap
- 2 tl sambal
- 1 tl citroensap

Bereidingswijze:

Pisang Goreng:

Maak van bakmeel, melk, ei, zout en djahé een beslag. Verhit de olie, pel de bananen, snijd ze zowel in de lengte als in de breedte doormidden, dompel ze in het beslag en bak ze in de hete olie goudbruin. Serveer ze, bestrooid met suiker.

Roedjak Manis:

Komkommer schoonmaken en de uiteindes verwijderen. Snijd de komkommer overlangs door. Neem het zaad uit beiden helften weg. Snijd de komkommerhelften in plakjes. De appelen schillen. Verwijder de klokhuisdelen en snijd elke appel in dunne partjes. Schil de ananas zo, dat ook de doornachtige ingroeisels worden verwijderd. Snijd de vrucht in plakken en neem de harde middenkernen weg. Snijd het vruchtvlees in smalle reepjes of blokjes. Halveer de mango. Verwijder de pit en schep het vruchtvlees uit de schillen. Snijd het in blokjes.
Schep in een kom de komkommer en vruchten door elkaar. Laat de paprikastukjes goed uitlekken. Los de suiker op in 5 el kokend water. Schenk het mengsel over de vruchten. Schep alles luchtig om en strooi de paprikastukjes erover.