



BOEMBOE BALI

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Indonesië

Gang: Bijgerecht

Hoeveelheid: 2 - 3 porties

Tijd: 30 minuten

Ingrediënten:

- **4 rode lomboks**
- **3 tenen knoflook**
- **2 sjalotjes**
- **2 cm verse gember**
- **2 cm verse laos**
- **2 cm verse kurkuma**
- **1 tl trassi (garnalenpasta)**
- **1 el tamarindepasta (of 1 el azijn + 1 tl suiker als alternatief)**
- **1 el palmsuiker (of bruine basterdsuiker)**
- **2 el ketjap manis**
- **1 el tomatenpuree**
- **2 el zonnebloemolie of arachideolie**
- **50-100 ml water**

Bereiding:

- Snijd de pepers, knoflook, sjalot, gember, laos en kurkuma grof.
- Maal alles samen met de trassi, tamarinde, suiker en ketjap manis in een blender of vijzel tot een gladde pasta. Voeg eventueel een scheutje water toe als het te dik blijft.
- Verhit de olie in een wok of pan op middelhoog vuur.
- Bak de boemboe rustig 3–5 minuten tot hij geurig is en de olie zich begint te scheiden van de pasta — dat is het teken dat de smaken goed zijn ontwikkeld.
- Voeg de tomatenpuree toe, bak deze een paar minuten mee, zodat deze wat meer diepgang krijgt.
- Schenk dan het water erbij. Laat nog 5–10 minuten zachtjes pruttelen tot je een glanzende, volle saus hebt.

Tip:

- Meng de boemboe door gebakken kip, rundvlees of tempeh, en laat het geheel nog even sudderen zodat de smaken diep intrekken.
- Wil je een mildere variant? Verwijder de zaadjes van de pepers of vervang een deel door rode paprika.

Selamat makan!

05-11-2025