



Indonesisk gryta



1 1/2 TIM.



3/4 TIM.



5-6 PORT.



2 MÅN.

- 600-800 g färsk, mager, benfri skinka
- 3-4 msk olja
- 2 dl finhackad lök
- ca 200 g champinjoner el annan svamp
- 4-5 dl buljong (hönsbuljongtärning)
- 3 msk god, nästan söt, indonesisk soya
- 1 röd + 1 grön paprika
- 1 burk bambuskott (ca 500 g)
- 1-2 msk maizena
- 1 påse (ca 125 g) färska böngröddar (eller motsv. mängd konserv)
- salt, peppar, ingefära (Sambal Oelek)
- 25-50 g skållade mandlar

Strimla köttet och bryn det i två omgångar i olja. Tag upp köttet och fräs löken mjuk och ljusbrun i ny olja. Blanda ned svampen och bryn den med löken ca 5 min innan köttstrimlorna rörs ned. Håll på ca 3 1/2 dl buljong samt soya, täck med lock och låt rätten småputtra på svag värme ca 1/2-1 timme.

Strimla paprikor och bambuskott. Blanda ned dem i grytan, sjud rätten ett par min innan en redning av maizena utvispad i resten av buljongen och av litet mer soya tillsättes. Rör väl i botten av grytan, koka upp innehållet och tillsätt böngröddar och mandlar. Smaka av med salt, peppar och ingefära. Ställ den mycket starka kryddan Sambal på bordet så allt var och en kan krydda efter egen smak.

Låt den doftande grytan stå mitt på bordet omgiven av små portionskålar med olja innehåll att strö över rätten: 1) hårdkokta hackade ägg, 2) skivade bananer, 3) grön färsk gurka i små tärningar, 4) riven kokos. Eller endast syltad Mango chutney. Bjud även på nykokt ris till indonesisk gryta.

VARIATION:

Urbenad gödkyckling skuren rå i mindre bitar samt några kycklingleverar kan ersätta skinkan. Bryn leverarna nåt, dela dem mitt itu och tillsätt dem 5 min innan grytan beräknas vara klar. Läger man levern i för tidigt attasar den sig och ger grytan ett oaptitligt utseende.

TIPS:

Bästa soyan i detta fall är Ketjap Benteng. I Holland är indonesiska rätter mycket vanliga. I Sverige kan köpas importerad Sambal och Ketjap Benteng liksom stora räkflar av Kroepoek. Dessa friteras före servering. De är ett vanligt tillbehör till en indonesisk gryta.

