

# samen koken.

*Samen koken*

*Duur: 30 minuten*

*Na het zien van de voorstelling*

Tijdens de voorstelling koken we Sayur Lodeh. Dit is een groentecurry uit de Indonesische keuken. Sayur Lodeh bestaat uit (diverse) groenten gestoofd in kokosmelk. We serveren de Sayur Lodeh met Nasi Koening. Hebben jullie na het zien van de voorstelling nog meer honger gekregen? Dan kan je middels onderstaand recept het gerecht nog eens maken.

## Ingrediënten Sayur Lodeh

- paprika
- spitskool
- sperzieboontjes
- kokosmelk
- 2 bouillonblokjes
- boemboe (kruidenmix kan je in de winkel kopen (check op garnalen als je allergisch bent!))
- 2 stengels citroengras
- klein beetje geraspte nootmuskaat

Laat alles een half uur pruttelen en rasp aan het eind de nootmuskaat over de Sayur.

## Ingrediënten Nasi Koening

- rijst
- kokosmelk
- 2 stengels citroengras
- 2 eetlepels Kurkuma
- 8 kruidnagels
- 1 bouillonblokje

Probeer de rijst droog te koken, zodat als die gaar is je geen vocht hoeft weg te gooien (daar zitten alle smaken in!). Vergeet niet de citroengras-stengels en kruidnagels na het koken (10 a 12 min.) uit de rijst te halen voor je gaat eten.

Eet smakelijk!