

Lemper vegoajam

kleefrijstrolletje gevuld met kipstuckjes

Onderstaand recept volstaat voor 20 lempers.

Eerst de kleefrijst

500 gram ketanrijst (ik ben uitgegaan van niet voorgekookte ketanrijst, kooktijd wordt natuurlijk minder met wel voorgekookte)

1/2 blok santen (kokoscrème)

½ pandanblad (diepgevroren kopen bij de Toko en ingevroren laten; ik heb nog een hele stapel, je mag wat komen halen. In het recept staat 2 bladen maar er waren gezinsleden die het naar oude sokken vonden ruiken)

1 serehstengel

4 blaadjes djeroek peroet (citroenblad, diepgevroren kopen bij de Toko en ingevroren laten)

1 eetlepel zout

Week de ketanrijst minimaal 2 uur van te voren maar het liefst al een avond van te voren, in ruim water.

Vul een pan met ongeveer een halve liter water, doe hierin de santen, het zout, djeroek peroet, de pandanbladeren en de serehstengel. Om te zorgen dat de serehstengel en het pandanblad zoveel mogelijk aroma afgeven kneus je ze eerst of leg er een knoop in.

Breng dit geheel aan de kook totdat het blok santen helemaal is opgelost, neem van het vuur en zet apart voor later gebruik.

Giet de rijst af en doe in het stoommandje (in mijn geval in de vergiet) en stoom de rijst in ongeveer 35 minuten net niet gaar, hij plakt dan al wel maar de korrel is nog iets hard. Schep de rijst in een schaal. Neem de pan met water, santen en kruiden en schep dit over de rijst. Laat de rijst nu afgedekt een uur staan totdat de rijst het vocht helemaal heeft opgenomen.

Schep de rijst opnieuw in het stoommandje en stoom ze verder gaar in ongeveer 30 minuten.

We gaan verder met de vulling

Hiervoor heb je nodig;

2 pak kipstuckjes van de vegetarische slager

2 uien

1 serehstengel

4 kemirinoten

2 tenen knoflook

1 theelepel laos

klein stukje trassi

4 blaadjes djeroek poeroet

2 theelepels gula djawa (eventueel te vervangen door bruine suiker)

1 theelepel ketoembar (koriander)

1/2 theelepel koenjit (kurkuma, liefst vers geraspte knolletjes)

mespunt djinten (komijn)

2 cm santen (kokoscrème)

Snijd de uien en de kipstuckjes fijn.

Doe in de vijzel de knoflook, de kemirinoten en de ui (**bewaar een halve ui voor later**) en vijzel dit tot een pasta. Beter nog: zet de staafmixer erop.

Verhit 2 eetlepels olie in een pan en voeg hierbij de gula djawa, djerook poeroet, de laos en de serehstengel, bak heel kort even aan.

Doe hierbij dan de overgebleven halve ui en bak even mee totdat de ui begint te geuren. Voeg dan de pasta toe, roer door en voeg dan de trassi, ketoembar, djinten en koenjit toe.

Bak het geheel weer even al roerend en voeg de fijngesneden kipstuckjes toe.

Voeg wat van het water (ongeveer 150cc) toe samen met het stukje santen en bak verder tot de santen is opgelost en het geheel bijna droog is.

Verwijder de serehstengel en de djerook poeroet.

De gestoomde rijst is het best te verwerken als deze nog warm is.

Volgens oud Indonesisch gebruik wordt lempër gerold in bananenblad, huishoudfolie is echter makkelijker verkrijgbaar en volstaat ook; wij deden het in bakpapier.

Neem 20 velletjes bakpapier van 20×20 cm.

Neem een handje rijst (vochtige vingers helpt tegen het plakken), leg op een velletje bakpapier. Druk de rijst plat in een rechthoekige vorm **met een tweede velletje bakpapier**, haal het tweede velletje weer weg en leg in het midden wat van de kipvulling.



Rol eerst de ene helft van de rijst over de vulling heen, druk aan en rol vervolgens de andere kant erover om hem dicht te maken. Rol verder op als een toffee en draai dit zo vast mogelijk zodat er een mooie gelijkmatig rol ontstaat en de vulling niet meer zichtbaar is.

Herhaal dit tot de rijst en de vulling op zijn.

Lempër ayam kan zowel koud als warm gegeten worden en kan goed ingevroren worden. Opwarmen kan in de magnetron of in een stoompan.