

## Lär dig laga en indonesisk middag!

Indonesiska rätter har numera blivit så populära i Sverige, att ingredienserna finns att köpa i asiatiska kryddaffärer. Matlagningen, kryddsättningen och de för svenskar ovanliga råvarorna gör den indonesiska maten till något intressant och verkligt annorlunda. Även i Indonesien är maten halva födan, men den indonesiska matkulturen är mycket olik den svenska. Man äter mindre bröd än hos oss, och riset är den viktigaste basrätten

### Ikan Bali

4 personer

#### Ingredienser

2½ hg stekt fisk

5 msk finhackad gul lök

½ dl vatten

2 tsk Kecap Benteng

½ tsk Laos

1 tsk socker

½ tsk citrongräspulver

½ tsk ingefära

½ tsk kunyit

salt

tomatpuré eller ketchup

litet trasi udang

#### Tillagning

Löken och kryddorna fräses i ganska rikligt med matolja i 5 minuter.

Tillsätt vatten och kecap Benteng. Låt såsen koka igenom.

Till sist droppar man i 1 msk tomatpuré eller ketchup.

Håll såsen över den i förväg stekta fisken.

## Något gott till efterrätt?

### Pisang Goreng

#### Ingredienser

6 stora bananer

vetemjöl

2 ägg

florsocker

1 äggvita

mjölk

salt

#### Tillagning

Skala bananerna och klyv dem på längden.

Gör en smet av ett par matskedar vetemjöl, lite salt och så mycket mjölk att man får en tjock smet.

Vispa upp en äggvita och rör försiktigt ner den. Upphetta oljan, doppa en halv banan åt gången i smeten och stek bananhalvorna gyllenbruna i oljan. Låt dem rinna av lite.

Vid serveringen pudras bananerna med florsocker.