



# BBQ RECEPT

## KOLENBOERTJE'S LONGHAAS MANIS SURABAYA MET NASI KUNING

180 minuten voorbereiding / 10 minuten grillen

Benodigdheden: Pitmaster Quebracho, houtskool.

BBQ instelling: Directe bereiding, ca. 200 graden.

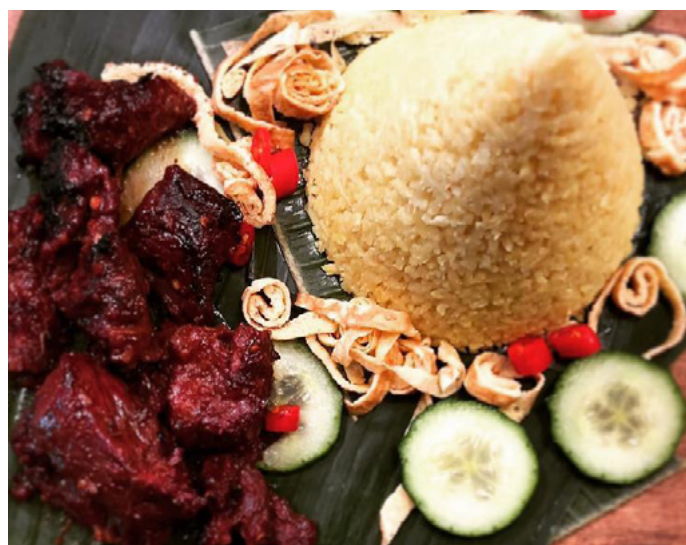
### INGREDIËNTEN



- 700 gram longhaas
- Gele rijst
- 7 Teentjes knoflook
- 2 Theelepels zout
- 1/8 Deel van 25 gram trassi (blokje)
- 1 Volle theelepel assem
- 2 Fijn gesneden uien
- 50 Gramgula lawa (javaanse suiker)
- 1 Eetlepel taotjo saus (sojabonen)
- 1 Blikje tomatenpuree
- 2 Eetlepels sambal oelek
- 4 Eetlepels ketjap manis ABC
- 2 Eetlepels suiker
- 2 Eetlepels citroensap

### INSTRUCTIES

1. Ingrediënten voor marinade in vijzel fijn maken. Zeen uit longhaas verwijderen.
2. Vlees in blokken snijden. Minimaal 2 uur marineren.
3. Spiesen maken van het vlees. Gele rijst koken.
4. Direct grillen tot 60 graden kern bij regelmatig draaien.
5. Serveren met gele rijst en omelet (kruidig).



WWW.KOLENBOERTJE.NL

