

Recept kalio kacang hitam / kalio van zwarte bonen met aubergine

Recept Maureen Tan / Rendang

Ingrediënten

200 gedroogde zwarte bonen
4 kemirinoten, grof gehakt
½ el korianderzaad
½ tl witte peperkorrels
½ tl zwarte peperkorrels
1 stuks steranijs
½ nootmuskaatnoot, grof gehakt
5 Javaanse of groene kardemompeulen
2 sjalotten, in fijne plakjes
5 tenen knoflook, in fijne plakjes
8 rode lomboks, in fijne ringen
3 rawits, in fijne ringen
3 cm gemberwortel, in fijne plakjes
3 cm kurkumawortel, in fijne plakjes
2 tl fijn keukenzout
1 l kokosmelk
1 el asem kandis, fijngesneden
5 cm laos, gekneusd
3 salamblaadjes, gekneusd
5 limoenblaadjes, gekneusd
1 kurkumablade, de nerf verwijderd en julienne gesneden
1 stengel citroengras, gekneusd en in een knoop gedraaid
1 kaneelstok
2 tomaten, in partjes
1 tl palmsuiker
3 el zonnebloemolie
2 Chinese aubergines, over de lengte gehalveerd en in stukken van 5 cm (of gebruik 1 aubergine die je over de lengte eerst in 4 stukken snijdt)
3 stengels bladselderij, fijngesneden
1 citroen, in partjes

Smakelijk!
met Petra Possel

Doe de bonen in een ruime kom of pan en vul aan met 600 milliliter water. Zet opzij en laat minimaal 8 uur weken.

Giet de geweekte bonen af, spoel na onder koud stromend water en zet opzij.

Rooster in een droge steelpan op middelhoog vuur de kemirinoten, het korianderzaad, de witte peperkorrels, zwarte peperkorrels, steranijs, nootmuskaat en de kardemom zo'n 2 minuten. Maal de geroosterde specerijen in een vijzel fijn en verwijder daarbij de vliesjes van de kardemom. Schep de fijn gemalen specerijen over in een schaaltje en zet opzij.

Voeg de sjalotten, knoflook, lomboks, rawits, gemberwortel en de kurkumawortel met het zout toe aan de vijzel en maal tot een fijne bumbu. Als de vijzel te vol is kun je de ingrediënten in porties fijnmalen. Zet opzij.

Zet een ruime pan op middelhoog vuur. Voeg de kokosmelk, asem kandis, gemalen specerijen en de bumbu toe. Roer goed door en breng aan de kook. Voeg dan de laos, salam-goed door en breng aan de kook. Voeg dan de laos, salamblaadjes, limoenblaadjes, het kurkumablade, citroengras, de kaneel,

tomaten en de palmsuiker toe. Breng opnieuw aan de kook en zet dan het vuur laag. Voeg de zwarte bonen toe en kook ze in ongeveer 1 uur en 30 minuten, onder regelmatig roeren om aanbranden te voorkomen, gaar.

Verhit intussen een scheutje olie in een koekenpan op hoog vuur en leg de stukken aubergine met het snijvlak naar beneden in de pan. Bak zo de aubergines in porties in 1 laag in de pan mooi goudbruin en gaar. Keer om en bak ze ook op de andere kant. In totaal zo'n 3 minuten.

Voeg zodra de zwarte bonen gaar zijn de aubergine en de selderij toe aan de curry en laat nog 5 minuten zachtjes meekoken.

De kalio is nu klaar om te serveren. Geef er de citroenpartjes bij.