**Karedok**   
50 oz de **haricots verts**, 1 cm de coupe   
50 grammes de **pousses de soja**   
50 g de **chou** émincé   
1 **aubergine**

1 **concombre**   
50 g de feuilles de basilic, feuilles petiki

*Sauce aux arachides avec lait de coco*  
100 gr cacahuètes frits 50 g noix de cajou   
3 cuillères à soupe de sucre brun   
150 ml de lait de coco condensé   
2 feuilles de lime, bords déchirés sel

   Bean mélanger jusqu'à consistance lisse, ajouter de l'eau puis le lait de coco et condiments en purée, mélanger et mettre à bouillir.

Réfrigérer.  
 Disposer les légumes dans un plat de service   
     Verser la sauce d'arachide, bien remuer   
    Servir avec des oignons frits.

**Kangkung tumis (Liserons d’eau sautés)**

500g de **liseron d’eau** (ou épinards)

2 gousses d’**ail** 2 **échalotes**

3 daun salam (feuilles de laurier)

1 cm de racine de **galanga** (peut être remplacé par du gingembre) 1 **tomate** sel 1 c. à c. de sucre 2 c. à s. d’huile

Emincer l’ail, l’échalote, la racine de galanga et la tomate. Les faire revenir 2 min dans un wok avec l’huile et le daun salam.

Ajouter les liserons d’eau émincés, laisser réduire. Ajouter le sel et le sucre et faire revenir 5 minutes.

[**Rujak (Selada) Pengantin**](http://translate.googleusercontent.com/translate_c?depth=1&hl=fr&prev=/search%3Fq%3D%2522indonesian%2Brecipes%2522%26start%3D10%26client%3Dfirefox-a%26hs%3D4sO%26sa%3DN%26rls%3Dorg.mozilla:fr:official%26channel%3Dsb%26biw%3D1366%26bih%3D596&rurl=translate.google.fr&sl=en&u=http://ikaray.net/kitchen/2008/02/09/rujak-pengantin/&usg=ALkJrhjehbRgsh8egiQZ_N3yLLA1s7tSdw)   
250 gr **chou blanc** finement râpé  
250 gr de **laitue verte** déchirée   
1 **concombre**, en cubes de 2 cm   
2 grosses **pommes de terre** cuites à la vapeur, coupées en dés de 2 cm  
1 **tofu** ferme en dés de 2 cm frit   
4 **œufs** durs, en quartiers oignons frits

*Sauce cacahuète et noix de cajou*  
100 gr de cacahuètes 100 gr de noix de cajou   
2 longs piments rouges   
1 cuillère à soupe de vinaigre blanc 1 cuillère à soupe de sucre de palme râpé   
sel au goût eau

Mélanger la noix de cajou et les arachides jusqu'à ce que le mélange est haché finement   
Placez les ingrédients dans un grand bol à salade   
Arroser avec l'arachide vinaigrette; remuer délicatement pour combiner   
Servi avec des oignons frits

[**Lontong Sayur**](http://translate.googleusercontent.com/translate_c?depth=1&hl=fr&prev=/search%3Fq%3D%2522indonesian%2Brecipes%2522%26start%3D10%26client%3Dfirefox-a%26hs%3D4sO%26sa%3DN%26rls%3Dorg.mozilla:fr:official%26channel%3Dsb%26biw%3D1366%26bih%3D596&rurl=translate.google.fr&sl=en&u=http://ikaray.net/kitchen/2004/05/23/lontong-sayur/&usg=ALkJrhhi5_6pQwYea5nvi6WDBtDjxI01og)   
1 jeune **papaye,** pelée tranchée en longueur (4cm)   
5 pcs **tofu** frit, tranches obliques   
**Haricots longs** 50 gr, obliques tranché mince   
**Oeufs** à la coque 4 pièces   
5 pcs **piment** rouge, épépiné, en tranches t  
Partie 1 BTG citronnelle écrasée blanc   
2 cm galanga, écrasé Feuilles de laurier 2 pcs   
Moitié finement hachées tomates pcs   
Tranches de sucre brun 1 cuillère à soupe   
600 cc de lait de coco

Purée assaisonnement:   
Échalotes 7BH 4 pièces ail 5 pièces de piment rouge sel

Trancher la papaye Saupoudrer de sel, laisser reposer 10 minutes puis laver   
 Faire revenir piment écrasé, tomate, galanga, laurier, et les tranches de papaye remuer.   
 Ajouter 100 ml d'eau et 1 demi-boîte de lait de coco et la papaye.Et à mi-cuisson, sel et sucre   
 Ajouter le lait de coco restant, les haricots et les œufs durs, Remuer   
 Ajouter le  Piment et les oignons frits.