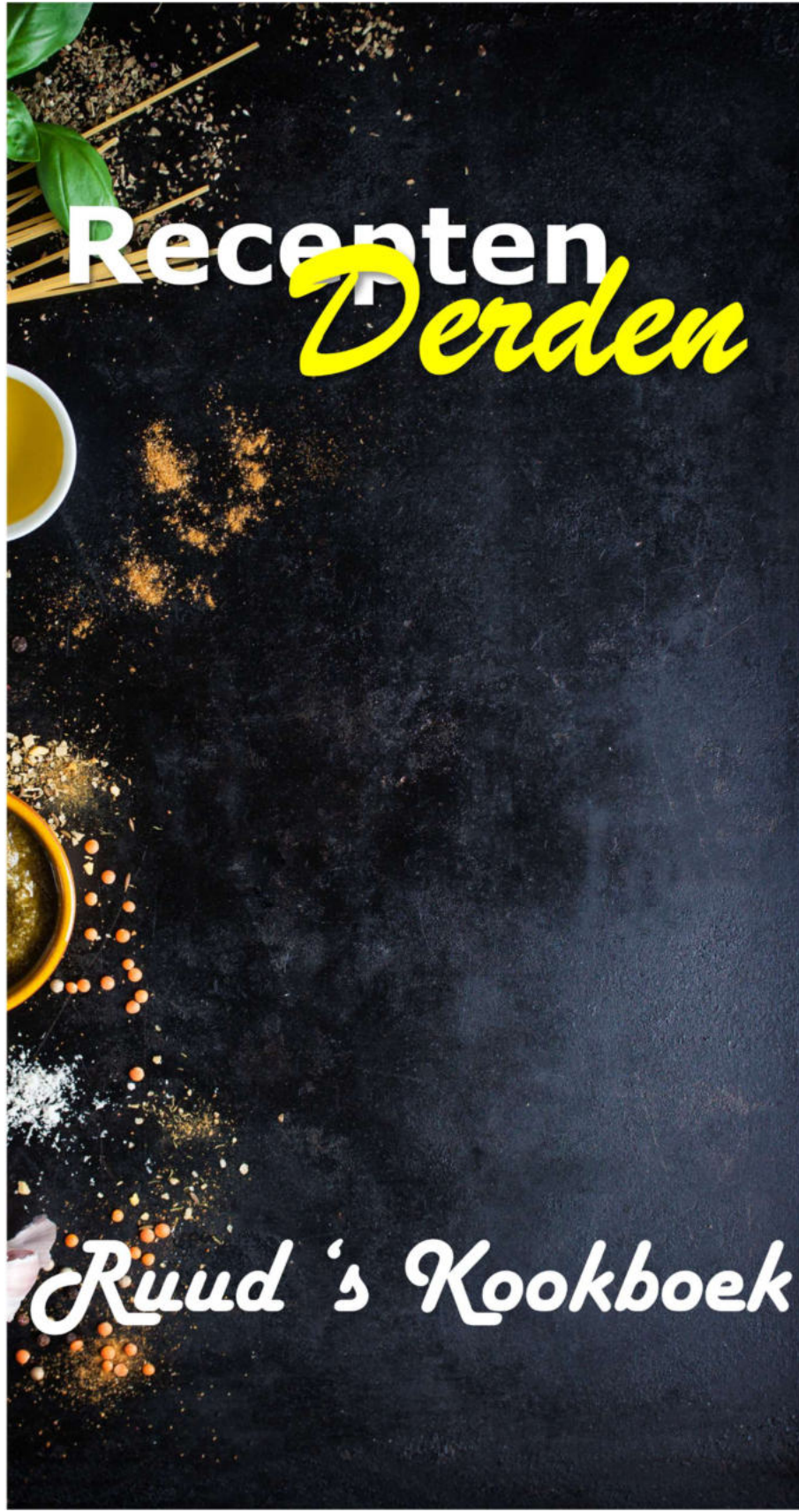




Indische recepten
(Knoflooklaaf - Hr.Ms. van Speijk)

SALAMAT MAKAN

Of te wel

EET SMAKELIJK

Dit kookboek is
herschreven door de
Knoflooklaaf in
opdracht van OS&O
Aan boord van Hr.Ms.
van Speijk ten behoeve
Het goede doel.



Inhoud

Pag.	2	Inhoud
Pag.	3	Voorwoord
Pag.	5 tot en met 12	Register
Pag.	12 tot en met 103	Recepten
Pag.	104 tot 115	Lijst met verklaringen van Maleis naar Nederlands

INDISCHE RECEPTEN

SALAMAT MAKAN

Een reeks van uitgelezen Chinese en Indische spijsen berekend voor gemiddeld 4 personen waarop U Uw huisgenoten en gasten heerlijk zult kunnen trakteren, is dankzij dit recepten boekje ook binnen Uw bereik gekomen.

Verandering van spijs doet eten.

U kunt nu (nog meer) variatie in Uw menu aanbrengen, er een exotische noot aan toevoegen.

Om dit goed te kunnen zult U waarschijnlijk Uw kruiden rekje wat moeten uitbreiden.

Hieronder volgt een lijstje van kruiden, die U altijd bij de hand moet hebben.

- LAOS
- KETOEMBAR
- BABIPANGANG POEDER
- AROMAT
- VETSIN
- KNOFLOOK, DJAHE
- KOENJIT (of KOENIR)
- SEREH

Deze kruiden zijn alle in poedervorm verkrijgbaar.

DAOEN SALAM

KEMIRI (noot)

DAOEN DJEROEK POEROET, (verkrijgbaar in gedroogde vorm),

KETJAP (soja) CHINESE KETJAP (van vis)

TOMATENKETJUP en GOUDBOUILLON.

Iedere goede winkel in Indische en Chinese kruiden zal U hier bij de aankoop gaarne willen assisteren.

Bij elke Indische Rijsttafel wordt ontzettend veel gebruik gemaakt van slaolie, zorgt

U er dan voor dat U dit in huis heeft...

Tip

1 teentje knoflook : 1 theelepel knoflookpoeder.

Zout, peper, nootmuskaat : meestal naar eigen smaak.

Sambal : naar aangegeven hoeveelheid of smaak.

1 stuk trassi : 1 cm bij 1 cm en $\pm$ 2 cm dik.

Taugé altijd goed wassen en de groene schilletjes verwijderen.

Rijst koken kunt u op verschillende manieren, hier een makkelijk voorbeeld.

Neem goede droog kokende rijst, Amerikaanse, Siamese of Surinaamse.

Reken per persoon 1 flink kopje rijst en doe dit in een diepe pan.

Was de rijst flink met koud water, net zolang totdat het water helder blijft.

Zorg dat er 1 vingerkootje water boven de rijst staat en breng het water aan de kook. Roer dan de rijst goed om.

Zet het vuur heel klein en laat zo doorkoken met regelmatig roeren.

Het water moet geheel zijn verdampt en de rijstekorrels moeten in het geheel zijn fijn te drukken.

U kunt nu een deksel op de pan doen en zo de rijst op klein vuur warm houden.

Heeft u een rijststomer dan haalt u de pan van het vuur en laat de rijst afkoelen.

En een half uur van te voeren stoomt u de rijst weer warm.

Register

Nr.	Voorgerecht	Blz.
01	LOEMPJA'S GORENG	12
Nr.	Soepen	Blz.
02	BAMI GODOK (Bami soep)	13
03	BAMI KUWA (soep andere stijl)	13
04	SOP BAWANG (uiensoep)	14
05	SOTO AJAM (Indische kippensoep)	14
06	SAJOER KERRIE (Groentesoep met kerrie)	15
07	SAJOR TJAMPUR (gemengde Ind. groentesoep)	15
08	PITTIGE BRUINE BONENSOEP	16
09	SAJOR BAJEM DJAGOENG (spinazie soep met jonge maïs)	16
10	SOTO AJAM LAGI (kippensoep anders)	17
11	SOTO AJAM UDANG (garnalen kippensoep)	17
12	SOP TELOR (eierensoep)	18
13	SOP IKAN BAWANG (vis uiensoep)	18
14	SOTO AJAM PURWAKARTA (Indische kippensoep apart)	19

Nr.	Rijst, mie en macaroni gerechten	Blz.
15	NASI KUNING (Gele rijst)	20
16	NASSI GORENG SLAMATAN (nasi andere stijl)	20
17	LONTONG (Gekookte rijst uit zakjes)	21
18	NASSI GORENG BALIKPAPAN	21
19	KERRIE RIJST MET TELOR (EI)	22
20	MIHOEN SJANGHAI (Sjanghaise mihoen)	22
21	KETAN GULA KLAPPA (Witte kleefrijst met suiker en kokos)	23
22	NASSI GORENG SINGAPORE (nasi uit Singapore)	23
23	NASSI PECK SWIE (nasi uit Biak)	24
24	NASSI TERRONG (rijst met aubergine)	24
25	NASSI GOERI PONTIANAK (witte rijst speciaal)	24
26	NASSI GOERI SPECIAAL	25
27	AJAM MACARONI (macaroni met kip)	25
28	MACARONI PROBOLINGO (macaroni andere stijl)	26
29	BAMI GORENG UDANG (Bami Góreng met garnalen)	26

Nr.	Groenten gerechten	Blz.
30	PISANG GORENG	27
31	SAMBAL GORENG KOOL	27
32	SAMBAL GORENG BOONTJES	27
33	GADO GADO	28
34	ATJAR KENTIMUN	28
35	SAJOR RIPOET	28
36	SAMBAL GORENG KENTANG	29
37	LOTEK TJAMPOER BANDUNG	29
38	ATJAR TJAMPOER BANDUNG	29
39	TAHU KETOPRAK BANDUNG	30
40	SAMBAL GORENG TEMPÉH (Koud gerecht)	30
41	SAMBAL GORENG SNIJBOON	31
42	SAMBAL GORENG KOOL TELOR (Hete kool met ei)	31
43	SAMBAL GORENG BAWANG (Hete gebakken ui)	31
44	TJAP TJOI (Groenten gerecht)	32
45	SAJOR LODEH BANDUNG (Groenten gerecht)	32
46	BAJEM GORENG (Gebakken spinazie)	32
47	SAJOR BAJEM (Sajoer van spinazie)	33
48	PAPRIKA PEDIS (Gegrilde paprika)	33
49	KOOL KEMUNING (Koolrolletjes)	34
50	SAMBAL GORENG KOL-DJAGUNG (hete kool met maïs)	34
51	TUINBONEN CHERIBON (tuinbonen anders)	34
52	KANGKUNG SEDIP (rauwe andijvie met saus)	34
53	KOL -KLAPPA- UDANG (kool met garnalen en kokos)	35
54	KERRIE GROENTEN DOORELKAAR (stijl BOGOR)	35
55	KENTANG GORENG TOLOL (gebakken aardappelen abnormaal)	36
56	TOMAAAT TERANG BULANG (gevulde tomaat)	36
57	SAJOR DJALANG RIOUW (groente schotel)	37
58	TEMPÉH GORENG TJAMPOER (gemengde tempé)	37
59	GADO GADO SENANG (Gado Gado lekker)	37
60	TERRONG GORENG KULUKU (gebakken aubergine met tomatensaus)	38
61	SAJUR LODDEH	38
62	TUMIS KOOL	38
63	TUMIS POLLONG (erwtjes met garnalen)	39
64	SAJOR BOELA BOONTJES (kerrie van breekbonen)	39
65	TUMIS KAJANG PANDJANG (gestoomde sperziebonen)	40

66	SAJOER GODOK SANTEN (groenten in santen)	40
67	REBUS KUBIS (gestoofde witte kool)	41
68	SAMBAL GORENG PREI	41
69	ASSINAN SAPUDI (rauw groentegerecht anders)	42
70	ASSINAN RIPOET	42
71	SAMBAL GORENG TERRONG	42
72	GRONDRECEPT VOOR PETJEL	43

Nr.	Kip gerechten	Blz.
73	AJAM ASSEM GAREM KERING	44
74	AJAM OPOR	44
75	AJAM BOEMBOE ROEDJAK	44
76	AJAM SMOOR DJAWA	45
77	PIENDANG AJAM	45
78	SAMBAL GORENG REMPLÖH AJAM (Hete kippenmaagjes)	45
79	SAMBAL GORENG ATI AJAM (Hete kippenlevertjes)	46
80	AJAM KERRIE (Kip met kerrie)	46
81	TJAMPOER AJAM (Gemengde kip gerecht)	47
82	SAMBAL GORENG AJAM KERENG (Hete droge kip)	47
83	AJAM KUNING (kip in saus)	48
84	SMOOR AJAM SILIWANGI (gesmoorde kip apart)	48
85	PIENDANG AJAM (Sajoer met kip, stijl djagö)	48
86	ABON-ABON VAN KIP	49
87	AJAM GOELA BENGGA LA (kip met kerrie)	49
88	AJAM BAWANG (kip met ui)	49
89	RIPOET AJAM RAGOU (ragout andere stijl)	50
90	AJAM LAKSA BANDUNG (kip met saus)	50
91	AJAM KETJAP (kip ketjap anders)	50
92	SMOOR AJAM PASAR PUTI (gesmoorde kip nog anders)	51
93	AJAM KERRIE GARUDA (kerrie kip)	51
94	KäKI AJAM GORENG SEDIP (gebakken kippenpootjes)	51
95	AJAM PENKIKI (Hete kip anders)	52
96	AJAM O (zoetzuur gestoofde kip)	52
97	AJAM SANTEN (gegrilde kip in santen)	52
98	AJAM GOREN BRÖPOL (gekookte gebakken kip)	53

Nr.	Varkensvlees gerechten	Blz.
99	SAMBAL GORENG BATAWI ASEM MANIS	53
100	SAMBAL GORENG BABI	54
101	SAMBAL GORENG ATI	54
102	BABI KETJAP	54
103	BABI PANGANG	54
104	FRICANDEL PAN	55
105	ISSI DADAR BANDUNG (Ei gehakt gerecht)	55
106	REMPÄH GORENG (Gehaktballetjes met kokos)	55
107	BABI DAGING SEDIP RIPOET (Karbo's à la Indonesië)	56
108	BABI PEE (Varkensvlees met gember)	56
109	SAMBAL GORENG BABI (Heet varkensvlees)	56
110	SATÉ TUSUK BABI OF SAPI	57
111	PANGSIT GORENG (Indische gebakken koekjes)	57
112	TERRONG GORENG GEHAKT (Aubergine met gehakt)	58
113	ATI GORENG SUKABUMI (Gebakken lever speciaal)	58
114	DJAGUNG GORENG (Gebakken maïs met gehakt en paprika)	59
115	OPOR TAHU-TELOR-DAGING (Tahu-vlees-ei gerecht)	59
116	BABI TJAU PUDAK (Varkensvlees met saus)	60
117	SAMBAL GORENG BABI TAOTJO (Gebakken varkensvlees)	60
118	BABI USEE-USEE (Pikant gekookt varkensvlees)	61
119	SATÉ MADURA	61
120	SATÉ BUMOU SIDOLI (saté andere stijl)	61
121	PITTIGE BALLETTJES GEHAKT	62
122	BABI KALIMANTAN (gestoofde gekruid varkensvlees)	62
123	SATÉ PENTUL TIMOR (Timorese saté)	63
124	TUMMISSAN RIPPOET	63
125	SAJOR TOEMIS KATJANG PANDJANG	63
126	SATÉ PALEMBANG (saté uit Palembang)	64
127	ASSINAN BABI TJAMPOER (zoetzuur varkensvlees gemengd)	64
128	SAMBAL GORENG BABI NIER (hete varkensnietjes)	65
129	BABI TJAMPOER (varkensvlees met witte bonen)	65
130	KEPITING DAGING (pikante vleeskrabbetjes)	66
131	SATÉ TJAMPOER TANI (gemengde saté)	66
132	ATI GORENG KERING (gebakken lever)	66
133	SAMBAL GORENG BRAADWORST	67
134	FRIKADEL PANGPANG (Indische gehakt frikadel uit de oven)	67
135	INDONESISCHE SAUSIJSJES	67

136	BABI KETJAP (varkensvlees in ketjap saus (anders))	68
137	BABI CHINA (varkensvlees op z'n chinees)	68
138	SATÉ BABI (saté van varkensvlees)	68
139	SAMBAL GORENG BABI FLORES (heet varkensvlees)	69
140	SAMBAL GORENG BABI BURUKU (heet varkensvlees)	69
141	BABI PANGANG (Pangangs varkensvlees)	69
142	BABI AMBONIA (Varkensvlees pittig)	70
143	REMPÄH BANKA (gebakken driehoekjes van gehakt)	70
144	BABI KRAKATAU (gestoofd varkensvlees)	71
145	GOELA BENGALA DAGING (varkensvlees met kerrie)	71
146	BABI TOMAT (varkensvlees met tomaat)	71
147	ASSISAN BABI (zoetzuur varkensvlees)	72
148	KAKI BABI KETJAP SAJOERAN (varkenspoot met groenten)	72

Nr.	Rundvlees gerechten	Blz.
149	SMOOR DJAWA (Vlees met ketjap)	73
150	GOLEI KODJA	73
151	DENGDENG RAGIE	74
152	DENGDEND SURABAYA	74
153	FRICANDEL SAPI (Gehakt rolletjes)	74
154	SAMBAL GORENG ATI PATJUL (gekruide gebakken lever)	75
155	BOBUTIE OF BOBOTE (Rundvlees in de oven)	75
156	ABON-ABON (Gebakken rundvlees)	75
157	SAPI TJAMPOER MALANG (Malangse hachee)	76
158	SAPI KERRIE (rundvlees met kerrie)	76
159	SAPI ATJAR (zoetzuur rundvlees)	77
160	CORNEED BEEF GORENG (gebakken corned beef)	77
161	RAGOUT TIMOR (Timorese ragout)	78
162	DUDUK DAGING (gestoofde runderlappen)	78
163	GOBæ BATAWI (Rundvlees uit Batavia)	78
164	LULAH DATI BATAWI (rundvlees stijl Batavia)	79
165	SAPI GORENG MET PAPRIKA EN BAWANG	79
Nr.	Eend gerechten	Blz.
166	BÉBÉK SMOOR (gesmoorde eend)	80
167	BÉBÉK ATJAR ITEM (zwartzuur van eend)	80

Nr.	Vis gerechten	Blz.
168	PEPPESSAN RIPOET	81
169	BOEMBOE BALI IKAN	81
170	IKAN KETJAP MANIS (Vis met zoete ketjap)	82
171	UDANG MANIS/ASIN (Zoetzuur van steur garnalen)	82
172	SAMBAL GORENG UDANG CAPRI	83
173	UDANG KERRIE (Kerrie garnalen)	83
174	MAKREEL OBLOK (Gerookte/gegrilde makreel)	84
175	BOEMBOE BALI IKAN (Hete vis)	84
176	ATJAR IKAN BAKALOUW (zuur van kabeljauw)	85
177	SAMBAL GORENG MOSSEL (hete mosselen)	85
178	SARDIEN DAN SPROT GORENG (pikante sprot of sardien)	85
179	IKAN KETJAP (vis in ketjapsaus. stijl Soemba)	86
180	SAMBAL GORENG IKAN TERI (hete zoute visjes)	86
181	TJUMI-TJUMI GORENG (gebakken inktvis)	86
182	TJUMI-TJUMI (inktvissaus)	87
183	UDANG SAPUDI (garnalengehakt)	87
184	UDANG GODOK (Garnalen gerecht)	88
Nr.	Eieren gerechten	Blz.
185	SAMBAL GORENG TELOR	89
186	CHOW DAN TJIEO (Chinese omelet)	89
187	DADAR SEDIP (Omelet met groenten)	89
188	TELOR PENIKI TJILILITAN (gesmoorde pittige eieren)	90
189	TELOR MASAK BALI (Balinese eieren)	90
190	DADAR TEGAL (omelet met kokos)	90
191	DADAR DJAWA (Javaanse omelet)	91
192	DADAR UDANG DAN HAM (omelet met garnalen of ham)	91
193	PHU YUNG HAI (Chinese omelet)	91
194	TELOR DELAM NANAS (gekookte eieren in ananas saus)	92
195	TELOR STENGÄ RADJA (½ gevulde eieren)	92
196	TELOR UDANG SAMBAL (eieren met sambal garnaal)	92
197	TELOR GOELÆKLING (kerrie ei op z'n Bengalees)	93
198	DADAR DJAWA PEDIS BETOEL (omelet Javaanse stijl)	93
199	DADAR BUMBU TEGÄL (roerei pikant)	93
200	TELOR BESENGEK (Ingekookte eieren)	94
201	TELOR MASAK BANDUNG (Gebak)	94
202	TELOR TOELA BENGALA (eieren met kerrie)	94

Nr.	Sausen, Marinades en Sambals	Blz.
203	BABI PANGANG SAUS	95
204	SAMBAL RIPPORT	95
205	KATJANG SAUS (Pindasaus voor over saté of loempia)	95
206	SAMBAL KETJAP	96
207	SAMBAL BADIJAK DJAGO (Gebakken sambal)	96
208	SAMBAL KETJAP TERLALAUH PEDIS (sambal ketjap erg heet)	97
209	PHU YUNG HAI SAUS	98
210	GADO GADO SAUS	98
211	SAMBAL MALAKA	98
212	SAUS GOERI (pittige saus)	99
213	RAUWE SAMBALANS (grondrecept)	99
214	MARINADE TJAP RIPOORT (kip en vlees marinade)	99
215	MARINADE SEDIP (voor mosselen, vis of kippenvlees)	100
216	MARINADE CHINA (voor varkensvlees)	100
217	SAMBAL BRANDAL	100
218	SAMBAL DJEROEK NIPIS (sambal citroen)	101
219	RUDJAK TJAMPUR (gemengde vruchten in hete saus)	101
220	MARINADE IKAN MOSTERD (vis marinade)	101
Nr.	Koekjes en broodjes	Blz.
221	ROTTI KUKUS (Indische gestoomde cake)	102
222	TING-TING PINDA KOEKJES	102
223	BAHK PHAÖ (gevulde gestoomde broodjes)	103
224	KUÉ TALEM (2 kleuren pudding (bruin wit))	103

01. LOEMPPIA'S GORENG. LOEMPPIA'S GORENG. LOEMPPIA'S GORENG.
LOEMPPIA'S GORENG. LOEMPPIA'S GORENG. LOEMPPIA'S GORENG.
LOEMPPIA'S GORENG

Variaties te over voor gebruik van loempia's. Loempiavellen zijn hetzelfde als pangsit vellen, dus ook te koop bij de toko's.

Alleen laat u de vellen heel en de inhoud is iets anders.

Wat u allemaal kunt gebruiken voor de vulling is als volgt:

2 á 3 varkenslappen die u van te voren in smeert met zout, peper, nootmuskaat en een weinig ketoembar. Of een ½ pond gehakt ook met dezelfde kruiden of een kip die u gaar heeft gekookt, daarbij als extra 1½ ons gepelde garnalen. Als groenten gebruikt u 1½ ons taugé wat fijngesneden prei, wat selderie, 1 grote fijngesneden ui en 1 teentje fijngesneden knoflook.

U fruit in wat slaolie een stukje trassi, knoflook en de ui en maak het op smaak met zout, peper, nootmuskaat en vetsin.

U bakt dan 2 à 3 eieren als omelet en snijdt deze in kleine reepjes, na van te voren wat zout en peper te hebben toegevoegd.

Het vlees, gehakt of kip doet u bij de gefruite uien met de groenten.

Als alles goed gaar is, laten afkoelen, en doe de reepjes gesneden ei erbij en roer goed om. Leg op het vel een paar lepels van de gevormde brei en vouw het vel dicht, na wat ingesmeerd te hebben met wat water of melk, net als de pangsit dus.

Bak de loempia's in hete olie knappend bruin.

Serveer met een saus naar smaak.(Pangsit-saus, pindasaus etc. zie sambals en sausen).

02. BAMI GODOK (Bami soep)

Benodigd: 250 gr(pak) dunne bami, 5 à 6 grote fijn gesneden champignons, 10 à 12 peultjes (in reepjes), 100 à 150 gr kippenborst (trek daar 1½ liter bouillon van), flinke plak gekookte ham (in kleine reepjes), 3 à 4 peentjes (in dunne reepjes), helft van een klein blikje bamboe spruiten (in kleine schijfjes), handje schoongemaakte taugé, zout, peper, vetsin en 1 in stukjes gesneden omelet.

Kook de bami gaar en laat deze uitlekken en gereed houden voor gebruik. Is de kip gaar, haal deze er dan uit en pluk ze in kleine stukjes.

Laat de bouillon op een klein vuurtje sudderen, voeg de kip en de rest van de ingrediënten toe.

De kruiden naar uw eigen smaak toevoegen.

De bami kunt u er nu bij doen en alles door elkaar roeren.

Schep de soep in een diep bord. Garneer de soep met omelet.

03. BAMI KUWA (soep andere stijl)

Benodigd: 1 pond grove of fijne bami, 2 à 3 magere speklapjes of hamlappen, 1 ons gepelde garnalen, ½ blikje bamboespruiten, 1½ ons schoongemaakte taugé 1 ons in reepjes gesneden peentjes, ¼ fijngesneden witte kool, zout, peper, nootmuskaat, 2 blaadjes daun purut, 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden teentje knoflook, en een stukje trassi.

Trek in 1½ a 2 liter water van de spek of hamlappen bouillon met de 2 blaadjes daun purut.

Fruit in wat slaolie de trassi, ui en de knoflook, totdat de uien bruin beginnen te kleuren.

Intussen heeft u het vlees in kleine reepjes gesneden en fruit dit mee.

De schoongemaakte groenten laat u uitlekken en doe dit dan bij de rest, waarna u het geheel afkruid naar eigen smaak.

De overgebleven bouillon giet u er langzaam bij en laat het geheel langzaam gaar koken (niet te gaar).

De bami kunt u ruim van te voren gaar koken en uit laten lekken in een vergiet.

U kunt nu de bami in een diep bord doen en de bouillon met groenten eroverheen scheppen.

Als extra garnering over het geheel wat in reepjes gesneden omelet en heel fijn gesneden selderie.

04. SOP BAWANG (uiensoep)

Benodigd: 1 pond fijngesneden uien, fijngesneden teentje knoflook, 2 à 3 magere speklappen of hamlappen, zout, peper, maggi, 2 blaadjes daun purut, 3 eieren, selderie, vetsin, nootmuskaat en slaolie.

Trek in 1 à 2 liter water bouillon van het vlees met de blaadjes daun purut.

Is het vlees gaar snijdt dit dan in kleine stukjes.

Fruit in wat slaolie de knoflook en de uien en voeg de reepjes vlees erbij, maak het geheel op smaak met de specerijen.

Kluts de eieren met wat zout, nootmuskaat, vetsin en de fijngesneden selderie.

Bak er omeletten van, rol ze op en snijdt ze in reepjes.

Laat dan het geheel met de bouillon op een klein vuurtje sudderen en voeg de maggi naar eigen smaak toe.

U kunt natuurlijk naar eigen inzicht zoveel eieren gebruiken als u zelf wilt.

U kunt er nog stukjes witbrood bij geven, die u van te voren met wat oude kaas heeft gebakken.

05. SOTO AJAM (Indische kippensoep)

Benodigd: 1 in stukken gesneden soepkip, 2 à 3 stukken kentjoer, zout, peper, 2 blaadjes daun salam, 2 ons taugé, 1 pakje dunne bami of Chinese vermicelli, 1 bouillonblokje, wat fijngesneden selderie en wat gebakken uitjes.

Kruid de stukken kip en trek er met de kentjoer, de daun salam en het bouillonblokje 2 liter bouillon van. Is de kip gaar, pluk deze dan van het bot en voeg het vlees weer bij de bouillon. Intussen kunt u de bami c.q. Chinese vermicelli gaar koken en uit laten lekken. De taugé wassen en de groene blaadjes verwijderen. Doe de taugé in een vergiet en giet er kokend water overheen. De taugé blijft dan lekker knapperig en is klaar voor gebruik. De bouillon moet uiteraard warm blijven, dus dit staat op een laag pitje.

U schept de bami of Chinese vermicelli op een diep bord, voeg hier aan toe wat taugé de bouillon met wat kippenvlees, selderie en wat gebakken uitjes en dan eet smakelijk.

Voor de variatie kunt ook wat omelet in reepjes gesneden toevoegen en wat sambal ketjap naar smaak.

Soepen

06. SAJOER KERRIE (Groenten soep met kerrie). SAJOER KERRIE (Groentensoep met kerrie). SAJOER KERRIE (Groentensoep met kerrie). SAJOER KERRIE (Groentensoep met kerrie). SAJOER KERRIE (Groentensoep met kerrie). SAJOER KERRIE (Groentensoep met kerrie). SAJOER KERRIE (Groentensoep met kerrie)

Benodigd: 1 ons gepelde garnalen, 1 grote fijngesneden ui, 1 teentje fijngesneden knoflook, 2 ons in stukjes gesneden breekboontjes, 2 ons in stukjes gesneden witte kool, ½ theelepel Laos, 2 theelepels kerrie, ½ theelepel ketoembar, ½ theelepel djinten, 3 geschilden en blokjes gesneden aardappelen, 6 worteltjes in schijfjes gesneden, 1 kopje melk (santen), zout, peper, wat sambal, citroensap, ½ liter bouillon (blokjes) en een ½ theelepel djahé.

Fruit de ui, knoflook, de kerrie, ketoembar, Laos, djahé, djinten en de garnalen in wat slaolie en laat dit bruin worden.

Voeg de bouillon, de groenten en de melk toe en laat het geheel zachtjes gaar koken.

Maak het geheel af met wat zout en citroensap.

Laat de stukjes aardappel niet te zacht worden.

07. SAJOR TJAMPUR (gemengde Ind. Groenten soep). SAJOR TJAMPUR (gemengde Ind. groentensoep). SAJOR TJAMPUR (gemengde Ind. groentensoep). SAJOR TJAMPUR (gemengde Ind. groentensoep). SAJOR TJAMPUR (gemengde Ind. groentensoep). SAJOR TJAMPUR (gemengde Ind. groentensoep). SAJOR TJAMPUR (gemengde Ind. groentensoep)

Benodigd: ½ pond varkensvlees in kleine stukjes, ¼ witte kool in kleine stukjes wat fijngesneden prei, wat fijngesneden selderie, 5 á 6 worteltjes in schijfjes, 3 teentjes knoflook fijn, 1½ ons gepelde garnalen (fijnggehakt), 1 eetlepel bloem, zout, peper, 1 theelepel Laos poeder, 1 ei, 1 pakje Suoen (of een kopje fijne vermicelli).

Trek van het vlees in 1 liter water bouillon (voeg nog 1 bouillon blokje toe). Klop het ei en vermeng met de garnalen, de bloem, zout, peper en maak er balletjes van.

Bak de balletjes in het olie krokant en laat uitlekken in 'n vergiet.

Fruit in wat slaolie de knoflook en de Laos, en doe dit te samen met de groenten

in de bouillon. Laat het geheel zo'n 15 min. door sudderen en doe er dan de balletjes en de geweekte Suoen bij (gebruikt U echter vermicelli dan meteen met de groenten mee laten koken!!!)

Serveer met witte rijst en indien u gebakken uitjes heeft, dan strooit u er ook wat over !!!!

Soepen

08. PITTIGE BRUINE BONENSOEP.

Benodigd: 1 pond bruine bonen (verse of 1 literblik), 2 kruidnagels, blaadje daun salam, 2 liter water, 1 in ringen gesneden lombok, ½ prei in ringetjes, 1 grote ui in ringen, 6 stengeltjes selderij fijn, 1 grote eetlepel peterselie fijn, 1½ ons mager rookspek in kleine reepjes, teentje knoflook fijn.

Indien u verse bruine bonen gebruikt dan eerst een nacht laten weken in water.

Kook de bonen dan in het water gaar, met wat zout.

Indien u blikbonen gebruikt dan uiteraard niet gaarkoken en niet zoveel water gebruiken dat moet u zelf bekijken.

Fruit dan in wat olie de knoflook, ui, lombok, prei, de selderie en het spek.

Zijn de bonen gaar doe dan het gefruite mengsel erbij plus de twee kruidnagels en het blaadje daun salam.

Laat op een klein vuurtje zo'n 10 min. doorkoken onder goed roeren.

Strooi er als laatste de fijngesneden peterselie over.

U kunt uiteraard meer uien gebruiken indien u dat lekker vindt.

09. SAJOR BAJEM DJAGOENG (spinazie soep met jonge maïs)

Benodigd: 1 ltr. water, 1 pond spinazie, 4-5 jonge maïs kolven, theelepel Laos, 1 eetlepel sterk trassi water (week 'n stuk trassi in warm water), 1 grote in schijfjes gesneden ui, 1 rode of groene lombok in partjes, 5 fijngestampde Kemirie pitten en zout.

Was de spinazie goed schoon en laat uitlekken, ontdoe de maïs van de bladeren en de haren, snijd ze overlans in tweeën en daarna in drieën.

Vermeng de kruiden en het trassiwat goed door elkaar, vermeng dit dan met het water en breng met de spinazie aan de kook.

Laat dan zo'n ½ uur zacht doorkoken, terwijl u de gesneden maïs meekookt. Geef dit bij witte rijst.

Soepen

10. SOTO AJAM LAGI (kippensoep anders)

Benodigd: 1 kip van ± 1200 gr (schoon en in kleine stukken gesneden), 2 liter water (breng dit aan de kook), 2 middelgrote uien in fijne ringen gesneden, 2 fijngesneden teentjes knoflook (fruit ze alvast in wat margarine bruin, ½ theelepel djahé poeder, 3 blaadjes daun salam, 1 eetlepel ketjap asin, 1 ons hele dunne mie (kook deze al gaar, afgieten en goed afspoelen met koud water), 1 ons schoongemaakte taugé, 2 eetlepels gebakken uitjes, 1 schoteltje fijngesneden selderie, 1 schoteltje fijngesneden prei, aangemaakte sambal ketjap, zout en peper naar smaak.

Doe de stukken kip ± 5 minuten in het kokend water met de blaadjes daun salam.

Zet het vuur laag en doe er dan de uien en knoflook bij en laat het geheel gaar sudderen.

Maak af naar smaak met djahé poeder, zout, peper en de ketjap en laat nog even sudderen.

Schep op een bord met wat mie, eromheen taugé, prei, selderie en wat gebakken uitjes. Giet wat van de bouillon over alles heen en tenslotte wat kippenstukjes en niet vergeten wat sambal ketjap.

11. SOTO AJAM UDANG (garnalen kippensoep)

Benodigd: 1 kip van ± 1200 gr. (in 2 liter water met wat zout gaar koken. laat de kip dan uitlekken en pluk het vlees van het bot), zout, 1 theelepel koenjitpoeder, ½ theelepel djahé poeder, peper naar smaak, 1 ons gepelde garnalen, 3 teentjes knoflook fijn, 1 grote aardappel (kook deze in de schil gaar en snijdt hem dan in kleine plakjes), 3 hardgekookte eieren in kleine partjes, 1 ons schoongemaakte taugé, 1 grote ui in ringetjes gesneden, 2 eetlepels ketjap asin, 2 ons stoofsla in grove stukken (indien er geen stoofsla is, kunt u wat andijvie in grove stukken snijden, wel goed wassen en ± 3 minuten meekoken in de bouillon), 1 schoteltje fijngesneden selderie en wat gebakken uitjes.

Fruit in was slaolie de knoflook en de ui.

Doe er na het bruine van de ui, de garnalen en de ketjap erbij. Voeg dan de stukjes

kip, stukjes aardappel toe en maak af met de kruiden naar smaak.
Laat alles nog wat in de aan de kook gebracht bouillon mee sudderen. Drapeer op een diep bord wat taugé, wat sla en wat plakjes ei.
Scheep dan wat van de bouillon met inhoud er overheen.
Garneer af met uitjes en wat selderie.

Soepen

12. SOP TELOR (eierensoep)

Benodigd: 1 grote fijngesneden ui, 1 ltr. bouillon van blokjes, 1 eetlepel ketjap Manis, 2 á 3 geklutste eieren, wat fijngesneden selderie, gebakken uitjes en 1 ons schoongemaakte taugé.

Fruit de ui in wat olie bruin en doe er dan de bouillon en ketjap bij.
Laat de bouillon koken met wat vermicelli en giet langzaam de geklutste eieren erbij in.
U ziet dan dat er grove gestolde vlokken komen.
Zet het vuur laag en dien warm op.
Eerst wat taugé dan de soep en garneer af met uitjes en selderie.

13. SOP IKAN BAWANG (vis uiensoep)

Benodigd: 3 á 4 schoongemaakte schelvissen, 2 grote fijngesneden uien, 1 eetlepel ketjap Manis, ½ eetlepel azijn, peper, zout, ½ theelepel djahépoeder, 3 bouillonblokjes (voor 1 ltr), half schoteltje fijn gesneden selderie en wat fijne vermicelli.

Kook de vis gaar in de bouillon en laat uitlekken.
Verwijder het vel en de graten.
Fruit de uien en de stukjes vis even in wat slaolie en dan wat laten uitlekken.
Laat de bouillon op een klein vuurtje doorkoken en doe er de vermicelli, de ketjap, djahé-poeder, azijn, peper en zout naar smaak bij.
Als laatste de stukjes vis en ui.
Serveer in soepkom of bord en garneer met wat selderie.

Soepen

14. SOTO AJAM PURWAKARTA (Indische kippensoep apart)

Benodigd: 1 kip van ± 1000 gr. (in stukken snijden, met wat zout in 1½ liter water koken, uit laten lekken en het vlees van het bot plukken. Leg het vlees apart), 1 theelepel koenjit, 1 theelepel djahé, 3 teentjes knoflook fijn, gebakken uitjes, peper naar smaak, handvol Laksà (Ind. vermicelli) of suven (chin. vermicelli) niet te gaar koken en uit laten lekken, schoteltje fijngesneden prei, 1 ons taugé (schoon en groene velletjes verwijderen).

Fruit in wat slaolie (1 eetlepel) de knoflook, ui, koenjit, djahé en de prei.

Doe er dan de stukjes kip en de vermicelli bij.

Roer alles goed door elkaar en zet het vuur laag.

Serveer in soepkom of diep bord eerst wat taugé dan de soto erover heen en dan de gebakken uitjes.

Doe er ook een beetje sambal en ketjap over.

Rijst, mie en macaroni gerechten

15. NASI KUNING (Gele rijst)

U kookt dit als normale witte rijst, alleen haalt u er een kopje water uit, en doe er in de plaats een kopje santen of melk bij. Tevens 2 blaadjes daun salam, 1 Laos worteltje en 3 theelepels koenjit. Roer dit goed door elkaar voor het koken.

16. NASSI GORENG SLAMATAN (nasi andere stijl).

Benodigd: 1 jonge vette kip, 1½ pond droog kokende rijst, zout, peper, folie, kruidnagelen, slaolie, 4 fijngesneden uien, 1 teentje knoflook, sambal stukje trassi, theelepel ketoembar ½ theelepel djinten, een stukje assem (of 2 theelepels azijn) en 2 eieren.

Kook de kip in 1½ à 2 liter water gaar met zout, peper, theelepel folie en 3 à 4 kruidnagelen.

Haal de kip eruit en pluk deze in kleine stukjes en laat het uitlekken. Kook de rijst gaar in de verkregen bouillon.

Uiteraard gebruikt U net zoveel bouillon als dat U de rijst met water kookt. Is de rijst gaar laat deze dan afkoelen en gereed houden. Wrijf tezamen en fruit in wat slaolie de uien, knoflook, sambal (naar eigen smaak), trassi, ketoembar, djinten en asem of azijn. Klop de eieren en voeg deze bij het mengsel. Roer alles goed door elkaar en voeg er als laatste de droge rijst aan toe. Laat op een klein vuur alles goed warm worden en blijf goed roeren.

Dien het op in een diepe schaal en garneer het met plakjes komkommer en plakjes hardgekookt ei.

Geef er wat atjar bij.

Rijst, mie en macaroni gerechten

17. LONTONG (Gekookte rijst uit zakjes)

Lontong kunt u in de Indische toko's verkrijgen in plastic zakjes.

Voor twee personen is een zakje meer dan genoeg.

De Lontong kookt u in ruim water op niet al te groot vuur gaar.

De Lontong is gaar als deze goed is uitgezet, dit is 3 à 4 keer zo groot als dat u bent begonnen.

Haal het zakje eruit en laat het afkoelen totdat de Lontong hard is geworden.

Haal het zakje eraf en snijd de Lontong in blokjes.

Deze kunt u koud opdienen. Lontong is een makkelijk iets, dat u met diverse variaties kunt opdienen zoals:

- 1. hete kip - atjar - babi ketjap**
- 2. kip opor - hete boontjes - atjar - sambal Góreng remploh**
- 3. gado gado - saté - sambal Góreng Kentang**
- 4. tahu ketoprak - sambal Góreng ati - dengdeng ragie**

Dit zijn maar een paar voorbeelden, maar u kunt uiteraard zelf wat uitproberen. Er zijn legio mogelijkheden, alleen Lontong niet met een sajian op dienen want dat wordt te nat.

18. NASSI GORENG BALIKPAPAN. NASSI GORENG BALIKPAPAN. NASSI GORENG BALIKPAPAN. NASSI GORENG BALIKPAPAN. NASSI GORENG BALIKPAPAN. NASSI GORENG BALIKPAPAN. NASSI GORENG BALIKPAPAN.

Benodigd: 1 pond hele rijst (hangt af van het aantal personen), 2 grote fijngesneden uien, 2 teentjes knoflook, trassi, slaolie, sambal, zout, peper, nootmuskaat, 2 eetlepels ketjap Manis, stukjes fijngesneden prei, wat fijngesneden selderie, ½ in schijfjes gesneden komkommer, geb.uitjes, atjar, 1 ons in reepjes gesneden onthijtspek, mespuntje kentjoer, ½ pond kip in stukjes of hamlappen of garnalen. (combinatie van deze drie is ook goed).

Fruit in wat slaolie de trassi, knoflook en ui, totdat de ui bruin is.
Doe er dan de kip, vlees of garnalen (of combinatie) bij en maak het af met de kruiden.

Is het vlees bruin, dan de spek toevoegen, totdat deze goed gaar is.

Voeg dan beetje bij beetje de rijst toe en roer goed om, totdat de rijstekorrels los zijn. Giet wat ketjap erover en de sambal naar smaak.

Hutsel het geheel weer goed door elkaar (niet te groot vuur gebruiken).

De prei en de selderie als laatste erdoor heen mengen en opdienen in een diepe schaal. Garneer het geheel af met gebakken spiegeleieren en de plakjes komkommer. Geef er krupuk, zoute vis en atjar bij.

Rijst, mie en macaroni gerechten

19. KERRIE RIJST MET TELOR (EI)

Benodigd: ½ pond droogkokende rijst, wat slaolie, 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden teentjes knoflook, 1 ons gepelde garnalen, 2 eetlepels kerrie, 4 hardgekookte eieren (door midden gesneden), zout, peper.

Fruit in wat slaolie de ui, knoflook en de garnalen, doe er dan de droog gekookte rijst bij, plus de kerrie en roer alles goed om. Maak af met zout en peper en eventueel kerrie indien nodig en serveer er de halve eieren bij.

20. MIHOEN SJANGHAI (Sjanghaise mihoen)

Benodigd: ½ pond Mihoen, slaolie, zout/peper, fijngesneden teentje knoflook, 1 grote fijngesneden ui, vetsin, 1 flinke in blokjes gesneden hamlap, 1 in reepjes gesneden hamlap, 1 ons fijngesneden Chinese kool (of spitskool), klein blikje uitgelekte doperwten, 1 ons fijngesneden champignons, ½ ons gepelde garnalen, ½ blikje fijngesneden bamboe spruiten, 1 fijngesneden stengel bleekselderie, wat ketjap, 1 eetlepel droge sherry, mespuntje djahé-poeder, ½ liter bouillon (van blokjes), 1 eetlepel maïzena en 1 theelepel bruine basterdsuiker.

Fruit in wat slaolie de ui, knoflook, blokjes vlees, kool, doperwten, champignons, bleekselderie zo'n 5 à 10 minuten op een klein vuurtje.

Maak een sausje van 1 eetlepel ketjap, de sherry, djahé, 1 eetlepel slaolie en voeg dit bij het vlees.

Roer goed om en laat zo'n 5 min. sudderen.

Voeg dan de bouillon toe en laat nog 5 min. doorsudderen.

Maak intussen een papje van de maïzena, ½ eetlepel ketjap, wat water en de suiker en bind hiermee de saus.

De mihoen heeft U intussen gaar gekookt, afgespoeld en uit laten lekken.

Bak nu apart in wat slaolie de reepjes vlees en laat deze uitlekken.

Doe als laatste de garnalen erbij en maak het geheel af met wat zout/peper en vetsin.

Leg de mihoen op een platte schaal en garneer de groente er omheen en bovenop de reepjes vlees.

De groente en de reepjes vlees uiteraard warm, want deze had u warm op een laag pitje.

Let wel goed op dat het niet aanbrandt.

Rijst, mie en macaroni gerechten

21. KETAN GULA KLAPPA (Witte kleefrijst met suiker en kokos)

Benodigd: 1 zakje Ketan (witte) verkrijgbaar in de toko's, bruine bastaardsuiker, gemengde gedroogde kokos (ook in de toko's).

Kook de Ketan als rijst gaar, voel of proef de Ketan inderdaad gaar is en haal af.

Verdeel de Ketan in pudding schaaltes (schaaltjes niet te vol) en strooi er eerst wat suiker op.

U zult dan zien dat de suiker smelt en zich goed verspreid.

Daarna strooit U er wat kokos over en eet dit bij de koffie of de thee.

NOOT

Als U de uien fijn moet snijden, dan is het beste zo fijn mogelijk te snijden net zoals uitjes op haring.

Knoflook ook zo fijn mogelijk, met een knoflookpers gaat het uitstekend.

Indien U geen tjobek-oelekan heeft dan kan U het beste Kemirie pitten raspen.

Bent u wel in het bezit van een vleesmolen, dan kunt U hierin ook alles goed fijn krijgen.

22. NASSI GORENG SINGAPORE. . . NASSI GORENG SINGAPORE. NASSI GORENG SINGAPORE. NASSI GORENG SINGAPORE. NASSI GORENG SINGAPORE. NASSI GORENG SINGAPORE

Benodigd: Kook per persoon 1 kopje rijst (meer mag ook), 2 grote uien fijn, 1 teentje knoflook fijn, 1 ons gepelde garnalen, stukje trassi, stukje prei fijn (1 kopje), wat fijngesneden selderie, sambal, 3 geklutste eieren, komkommer en ketjap.

Fruit in wat slaolie de trassi, knoflook en de ui totdat deze begint te bruine Doe er dan de garnalen in, de prei, de selderie en wat sambal (naar eigen smaak) en kruid af. Als laatste de droog gekookte rijst en 1 eetlepel ketjap en meng alles goed door elkaar.

Op een klein vuurtje zo'n 10 min. goed door laten bakken en goed roeren.

Bak intussen een omelet van de geklutste eieren (vermengt met wat zout en peper), rol deze op en snij er reepjes van.

Garneer de warme nasi met de reepjes ei en de gesneden schijfjes komkommer.

Geef er desnoods atjar, zout vis en krupuk bij.

Saté is ook niet te versmaden.

Rijst, mie en macaroni gerechten

23. NASSI PECK SWIE (nasi uit Biak)

Benodigd: 6 kopjes rijst (droog koken), 1 ons fijngesneden ham, 4 geklutste eieren (met wat zout en Vetsin), handje vol gesneden prei, 3 eetlepels diepvries erwten, 1 teentje knoflook fijn en zout.

Verhit in een pan 3 eetlepels olie en bak daarin het ei mengsel ± 1 min.

Doe er dan de rijst, stukjes ham, prei en de erwten in en roer goed om.

Maak nog af naar eigen smaak met zout en Vetsin. Nasi goed warm opscheppen.

U kunt uiteraard sambal naar eigen smaak toevoegen, geef er krupuk, zoute vis of atjar bij.

24. NASSI TERRONG (rijst met aubergine)

Benodigd: Per persoon; 1 kopje rijst (droog koken), 4 middelgrote tomaten in plakken, 1 middelgrote aubergine in plakken, 2 groene paprika's in blokjes, 1 grote ui fijn, 1 teentje knoflook fijn, stukje trassi, zout, peper en 2 ons gemengd gehakt.

Fruit in wat slaolie de trassi, knoflook en de ui totdat de ui bruinig is. Doe er dan de gehakt, paprika, tomaten en de aubergine bij en kruid af.

Het gehakt moet rullig en bruin zijn voordat u er de rijst bij doet.

Roer alles goed door elkaar en serveer warm op. u kunt er gebakken ei, atjar, zoute vis of krupuk bijgeven, uiteraard sambal.

25. NASSI GOERI PONTIANAK (witte rijst speciaal)

Benodigd: 1 pond rijst, liter dunne santen, 3 blaadjes daun salam, 4 hard

gekookte eieren, 3 fijngesneden uien, 1 teentje fijngesneden knoflook, wat sambal, zout, abon-abon.

Kook de rijst in de santen met de daun salam gaar.

Bak de uitjes in olie knappend bruin en laat uitlekken, schil de eieren en snijd ze overlangs in tweeën.

Dien de gare rijst op in een schaal en drapeer de halve eieren erom heen.

De abon-abon kunt u er apart bij geven maar ook alvast in het midden van de rijst draperen dat is uw eigen keus.

De gebakken uitjes kunt u er overheen strooien.

Rijst, mie en macaroni gerechten

26. NASSI GOERI SPECIAAL

Benodigd: volgens bovenstaand recept, maar geef dan Sajoer kool, sambal Góreng boontjes en 'n kipgerecht erbij, sambal bij de hand.

Nu we het toch over hete boontjes hebben (zie recept 9).

Hierbij kunt u wat gehakt of nasivlees of dun gesneden stukjes spek bij gebruiken.

Eventueel indien niet te duur wat kleine garnalen.

27. AJAM MACARONI (macaroni met kip)

Benodigd: Per persoon; 1 stuk kippoulet, 1 ui in ringen en 1 ui heel fijn, 1 ons doorregen rookspek in stukjes, 1 ons champignons de helft in schijfjes en de andere helft heel laten (zoek de kleinste eruit om heel te laten), teentje knoflook fijn, 1 eetlepel fijne selderie, 5 eetlepels bloem, zout, peper en nootmuskaat (voor de liefhebbers wat sambal).

Macaroni hoeveelheid hangt af van het aantal personen, kook ze gaar en giet af in een vergiet.

Vergeet niet af te spoelen met koud water anders gaan ze kleven.

Paneer de stukken kip met bloem, zout, peper en nootmuskaat en bak ze in hete olie knappend bruin gaar en laat ze uitlekken.

Fruit in iets van dezelfde olie knoflook, fijne ui, selderie en stukjes spek plus de schijfjes champignons.

Doe er dan de macaroni goed doorheen en maak af naar smaak met de kruiden.

Schep de macaroni in een vuurvaste schaal en leg er de stukken kip op. Fruit heel even in wat olie de uiringen en de hele champignon en drapeer ze over de macaroni en de kipstukken. Zet de schaal ± 10 min. in een warme oven en dien op.

Rijst, mie en macaroni gerechten

28. MACARONI PROBOLINGO (macaroni andere stijl)

Benodigd: ½ pond elleboogmacaroni (kook deze gaar volgens de gebruiksaanwijzing giet af, spoel goed af met water. Zorg dat ze niet te gaar kookt, anders plakt ze en is niet te eten), klein pakje nasivlees (snijd de stukken vlees nog kleiner) of 2 ons gehakt ½ om ½ of 1½ ons gepelde garnalen, 2 fijngesneden uien, 2 teentjes knoflook fijn, stukje trassi, dessertbordje fijngesneden witte- of spitskool, schoteltje fijngesneden prei, 1 fijngesneden rode lombok of sambal naar smaak, 1 theelepel djinten en zout.

Fruit in wat margarine de trassi, knoflook en de ui.

Indien de ui bruin is het vlees (gehakt of garnalen) toevoegen.

Indien vlees wordt gebruikt dit goed laten bruine.

Indien gehakt wordt gebruikt dit goed rullig en bruin laten worden.

Indien garnalen worden gebruikt deze niet te lang mee laten bakken.

Dan de kool, lombok (sambal), prei en kruiden met djinten en zout naar smaak toevoegen. De macaroni er dan goed doorheen roeren en goed warm laten worden op een niet te groot vuurtje.

U kunt er een spiegelei, atjar, saté of stukje komkommer bij geven.

29. BAMI GORENG UDANG (Bami Góreng met garnalen)

Benodigd: 2 grote uien, teentje knoflook, pak (250 à 350 gr) bami of noedels, 150 gr gepelde garnalen, slaolie, 500 gr verse spinazie, zout, peper, vetsin, nootmuskaat, trassi en Laos.

Spoel de garnalen af, laat ze uitlekken en strooi er wat zout, peper, Laos en nootmuskaat over.

Snijd de spinazie in stukken van ± 5 cm, was ze schoon en laat het uitlekken.

Kook de bami intussen gaar, spoel ze af en laat ze uitlekken.

Fruit de garnalen in wat slaolie (1½ eetlepel) tot ze bruin zijn en laat ze uitlekken.

Doe hetzelfde met de spinazie maar laat deze niet zacht worden. Fruit de over gebleven olie de knoflook en de uien.

Voeg dan de garnalen, spinazie en bami toe en roer alles goed door elkaar. Dien het geheel warm op en geef er atjar en gebakken ei bij.

Groenten en fruit gerechten

30. PISANG GORENG

Uit een grote banaan (niet te rijp) 3 schuine stukken snijden. Maak een mengsel van bloem, water en zout en wentel die stukken banaan erin. (de dikte van het mengsel is zoals die van oliebollen beslag). Laat ruim olie heet worden in een diepe pan en bak de bananen knapperig. Koud zijn ze ook heerlijk.

31. SAMBAL GORENG KOOL. . SAMBAL GORENG KOOL. SAMBAL GORENG KOOL. SAMBAL GORENG KOOL. SAMBAL GORENG KOOL. SAMBAL GORENG KOOL

Snijdt een halve witte kool (spitskool, savooienkool of Chinese kool) fijn. Fruit tezamen: 2 grote fijngesneden uien, 1 stukje trassi, 1 theelepel Laos, 2 theelepels bruine basterdsuiker en 1 eetlepel sambal.

Indien de uien bruin zijn, dan 1 kopje melk en 1 kopje water toevoegen. De kool er rustig gaar in laten koken.

Vergeet niet, dat U zout en peper en nootmuskaat naar eigen smaak toe moet voegen.

32. SAMBAL GORENG BOONTJES.

Gebruik naar gelang van het aantal personen ½ tot 1 pond boontjes. Indien verse bonen te duur zijn, kunt U volstaan met een blik (Chinese). Gebruikt U verse boontjes, dan moeten die uiteraard eerst koken doch niet al te gaar (bewaar het nat van de boontjes).

Fruit in slaolie tezamen: 2 grote fijngesneden uien, 1 teentje knoflook, 1 stukje

trassi en 1 eetlepel sambal, 2 eetlepels bruine basterdsuiker, zout, peper en nootmuskaat.

Zijn de uien bruin, dan de bonen toevoegen en 1 kopje melk.

Het geheel laten sudderen op een klein vuur ($\pm$ 1 uur).

U kunt er ook wat gehakt of nasivlees of dun gesneden stukjes spek of garnalen bij gebruiken.

Groenten en fruit gerechten

33. GADO GADO

Een schoteltje fijngesneden kool, flink stuk bloemkool, 2 ons boontjes en een pakje taugé.

De groenten schoonmaken en half gaar laten koken, uiteraard zout naar smaak toevoegen.

Laat de groenten uitlekken in een vergiet en doe de groenten op een grote platte schaal.

Kook twee eieren hard en pel ze.

Fruit in slaolie, 1 teentje knoflook, 1 stukje trassi, twee theelepeltjes sambal en voeg dan drie eetlepels pindakaas toe. Roer het geheel tot een dikke pap en voeg af en toe, indien nodig wat water erbij.

Is de saus gereed, dan giet U deze over de groenten en garneer het af met de in partjes gesneden eieren. Bent U in het bezit van gefruite uitjes dan kunt U hiervan wat over het geheel strooien.

34. ATJAR KENTIMUN.

Snijd een komkommer in blokjes en doe dit in een schaal.

Snijd 1 grote ui en 1 teentje knoflook heel fijn (heeft U een knoflookpers dan is dit goed). Voeg dat te samen met de komkommer, wat zout, peper en 1 eetlepel sambal en een half kopje azijn, en roer het geheel goed door elkaar en laat dit rustig intrekken.

35. SAJOR RIPOST.

Kook een kip gaar met zout en laurierblad. Is de kip gaar, pluk dan het vlees eraf en laat het uitlekken.

Bewaar de bouillon van de kip. Kook hierin een halve, niet te fijn gesneden witte kool half gaar.

Heeft U verse bonen, dan neemt U de helft van de bouillon, om daarin de bonen half gaar te koken.

Fruit in slaolie, 2 fijngesneden uien, 1 teentje knoflook, stukje trassi, 2 theelepels ketoembar en twee theelepels djinten.

Zijn de uien bruin dan de kip erbij doen en deze nog kruiden met nootmuskaat en wat peper.

De groenten heeft U van te voren al uit laten lekken en voeg die nu in het geheel in de pan. Laat deze pan op een klein vuur sudderen met een paar kopjes bouillon.

Groenten en fruit gerechten

36. SAMBAL GORENG KENTANG.

Benodigd: Zakje paprika chips, 1 grote ui, teentje knoflook, sambal, Laos, bruine suiker, trassi en ketjap.

Fruit in wat slaolie op een klein vuurtje de fijngesneden ui, de fijngesneden knoflook, 1 eetlepel sambal, 1 theelepel Laos, 1 eetlepel bruine suiker en de trassi.

Indien de uien bruin zijn, dan de chips erbij, en roer alles goed door elkaar.

Voeg als laatste een beetje ketjap toe, niet teveel daar de chips niet zacht mogen worden.

37. LOTEK TJAMPOER BANDUNG. . LOTEK TJAMPOER BANDUNG¹²⁸. LOTEK TJAMPOER BANDUNG. LOTEK TJAMPOER BANDUNG. LOTEK TJAMPOER BANDUNG. LOTEK TJAMPOER BANDUNG

Benodigd: 3 in de schil gekookte aardappelen, 1 theelepel sambal, 3 eetlepels azijn, ± 2 ons taugé, 1½ ons fijngesneden witte of spitskool, ½ fijngesneden komkommer, 1 eetlepel bruine suiker, 3 eetlepels kentjoer, 2 eetlepels pindakaas en zout.

Zijn de aardappels gaar giet ze dan af en schil ze.

Prak ze fijn en vermeng ze met de pindakaas, zout, suiker, kentjoer en azijn tot een brei.

En als laatste de sambal naar smaak.

Doe de brei in een diepe schaal en vermeng de groenten er goed doorheen, gebruik er een grote lepel voor.

38. ATJAR TJAMPOER BANDUNG.

Benodigd: ¼ fijngesneden witte of spitskool, pakje taugé, 2 dunne in reepjes gesneden lombok of 1 paprika, 2 fijngesneden uien, 1 teentje fijngesneden knoflook, 2 theelepels ketoembar, zout, nootmuskaat, ; kopje azijn, 3 theelepels koenjit, wat fijngesneden prei (stukje van 10 cm), 10 takjes fijngesneden selderie, 1½ ons in reepjes gesneden wortelen van 5 cm lang, 6 fijngemaakte Kemirie noten en een stukje trassi.

Fruit eerst in wat slaolie de ui, knoflook, 6 fijngemaakte Kemirie noten, lombok, trassi en de koenjit. Doe dan de kool, prei en selderie erbij. Maak het geheel op smaak met zout en ketoembar en nootmuskaat. Giet de azijn erbij en laat het 10 minuten op een klein vuur sudderen. Als laatste de taugé heel even mee laten sudderen onder goed roeren. De atjar in een schaal scheppen en koud opdienen. U kunt de atjar in de koelkast lang goed houden.

Groenten en fruit gerechten

39.TAHU KETOPRAK BANDUNG.(Gekookte groente schotel met gebakken tahu)

Tahu is een rauwe witte cake, gemaakt van sojabonen of Katjang Idjo (taugé).

Benodigd: 1 blok tahu, 1 pakje taugé, 1 eetlepel sambal, wat fijngesneden selderie en 2 eetlepels ketjap.

Snijdt de tahu in kleine blokjes, en bak ze knappend bruin in olie en laat in een vergiet uitlekken.

Was de taugé en verwijder de groene schilletjes en laat dit ook uitlekken, nadat u er kokend water overheen heeft gegoten.

Vermeng de sambal met de azijn, ketjap en het zout (en eventueel 1 theelepel bruine basterdsuiker indien het te heet is).

Leg dan een laagje tahu en een laagje taugé in een schaal en strooi er wat selderie over en een laagje komkommer.

Giet als laatste de saus erover en roer goed door elkaar.

Heeft u gebakken uitjes, dan kunt u die er ook overheen strooien.

U dient het geheel koud op.

40. SAMBAL GORENG TEMPÉH (Koud gerecht)

Tempé is gemaakt van sojabonen.

Benodigd: 1 plak tempé (gesneden in reepjes van ± 4 cm. lang en ½ cm. dik), sambal, 1 fijngesneden teentje knoflook, 3 theelepels Laos, 2 fijngesneden uien, 1 eetlepel ketjap, 2 blaadjes laurierblad, zout, nootmuskaat en een stukje trassi.

Bak de tempé in slaolie goudbruin en laat het in een vergiet uitlekken.

Fruit dan in wat slaolie de uien, knoflook en de trassi.

Doe dan de sambal, Laos, zout en nootmuskaat erbij.

Roer alles goed door elkaar en vermeng het geheel nog met de ketjap.

Is het heet, doe er dan nog wat bruine basterdsuiker bij.

Tempé koud serveren.

Groenten en fruit gerechten

41. SAMBAL GORENG SNIJBOON.

Benodigd: 1 ons gehakt, 1 ons gepelde garnalen, ½ pond verse (half gaar gekookte) snijbonen of een ½ literblik, 3 à 4 fijngestampte Kemirie noten, 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden teentje knoflook, zout, peper, nootmuskaat, sambal, 1 theelepel Laos, 1 kopje santen (of melk), klein stukje trassi en 1 theelepel ketoembar.

Fruit in wat slaolie de trassi, ui, knoflook en de fijn gestampte Kemirie, totdat de uien bruin zijn.

Voeg het gehakt toe en roer regelmatig om, tot het gehakt gaat korrelen en bruin is. Doe de garnalen erbij en maak naar eigen smaak af met kruiden. Voeg als laatste op klein vuur de snijbonen en de santen (of melk) toe en laat alles gaar worden. De bonen niet al te gaar (vooral de blikbonen niet.)

42. SAMBAL GORENG KOOL TELOR (Hete kool met ei)

Benodigd: 1 pond fijngesneden spits of salvootje kool, 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden teentje knoflook, 1 blaadje daun salam, ½ theelepel Laos, zout, peper, nootmuskaat, trassi, 2 eieren en sambal.

Fruit in wat slaolie de trassi, knoflook, ui, Laos en het blaadje daun salam.
Zijn de uien bruin, voeg dan de kool toe en roer goed door elkaar totdat de kool niet al te gaar is.
Vermeng als laatste de 2 eieren er goed doorheen, totdat deze gaan kruimelen. De sambal naar eigen smaak toevoegen.

43. SAMBAL GORENG BAWANG (Hete gebakken ui)

Benodigd: 5 à 6 grote fijngesneden uien, 2 fijngesneden teentjes knoflook, sambal, ½ eetlepel bruine basterdsuiker, zout, peper, nootmuskaat en trassi.

Fruit in wat slaolie de trassi, knoflook, en de uien.
Voeg de rest naar smaak toe en laat de uien goed bruin worden.
U kunt i.p.v. de sambal fijngesneden paprika of een paar verse fijngesnedenomboks gebruiken.

Groenten en fruit gerechten

44. TJAP TJOI (Groenten gerecht)

Benodigd: ½ pond in stukjes gesneden varkensvlees, 1 ons gepelde garnalen, 2 fijngesneden uien, 1 teentje fijngesneden knoflook, 1½ ons schone taugé, 10 in schijfjes gesneden worteltjes, 1½ ons in stukken champignons, zout, peper, nootmuskaat, djinten en 2 eieren.

Fruit de ui, knoflook en het vlees in wat slaolie totdat deze bruin is. Voeg dan de garnalen en de groenten toe en kruid alles naar smaak af onder toevoeging van wat water en laat dit op een laag vuurtje doorsudderen totdat de groenten gaar is.

Indien u wilt kunt het geheel binden met wat maïzena en wat witte kool gebruiken
Vervolgens klutst u de eieren en maak een omelet, snijdt deze in kleine reepjes gesneden en meng dit door de groenten heen. Eet smakelijk.

45. SAJOR LODEH BANDUNG (Groenten gerecht)

Benodigd: ½ pond in stukjes gesneden varkensvlees, 1 bouillonblokje, 2 fijngesneden uien, 1 fijngesneden teentje knoflook, stukje assem, ½ grof gesneden witte kool, 10 worteltjes in rondjes gesneden, 1½ ons taugé, 1 ons garnalen, 1 kopje santen (kokosmelk), ½ pond in stukken gesneden breekbonen, 2 blaadjes daun salam, 2 schijfjes kentjoer, zout en peper naar smaak.

Trek in 1½ liter water van het vlees, kentjoer, daun salam en het bouillonblokje wat bouillon en verwarm dit op een laag vuurtje.

Fruit in wat slaolie de ui, knoflook en de garnalen.

Zijn de uien lichtbruin, voeg het geheel dan met de groenten in de bouillon en kruid dit af naar smaak en vergeet vooral het stukje assem niet. Doe er als laatste een kopje santen bij en laat het geheel goed gaar koken.

Dien het op met warme witte rijst.

46. BAJEM GORENG (Gebakken spinazie)

Benodigd: 1 kg. VERSE heel gelaten spinazie (goed schoon wassen), 2 fijngesneden uien, teentje fijngesneden knoflook, stukje trassi, zout, peper, 1 fijngesneden rode of groene paprika, wat Laos, 2 ons gehakt, 1 in stukken gesneden tomaat.

Fruit de uien, knoflook, trassi en de paprika in wat slaolie en laat dit 1 min. sudderen en voeg dan het gehakt erbij en laat dit goed bruin worden. Zet het vuur laag en doe er de spinazie bij en bak het geheel nog zo'n 5 minuten door.

De tomaat mee smoren en het geheel afkruiden naar smaak.

Groenten en fruit gerechten

47. SAJOR BAJEM (Sajoer van spinazie)

Benodigd: 1 pond verse spinazie (goed gewassen en heel), 1 fijngesneden ui, 1 ons varkensgehakt, 1½ ons champignons (in stukjes), zout peper, 1 blaadje daun salam, ½ liter bouillon (van bouillonblokjes) en een fijngesneden teentje knoflook.

Fruit de ui en de knoflook in wat slaolie en voeg dan het gehakt er aan toe en laat dit bruin worden.

Voeg er dan de champignons en de spinazie aan toe en laat het geheel ± 3 min. doorbakken.

Voeg de bouillon erbij en laat het dan nog 5 min. smoren.

48. PAPRIKA PEDIS (Gegrilde paprika)

Benodigd: Per persoon 1 rode of groene paprika, ½ pond gehakt, 1 grote fijngesneden ui, 2 fijngesneden teentjes knoflook, wat fijngesneden selderie, stukje trassi, zout, peper en vetsin.

Snijdt het kapje van de paprika af en verwijder de pitjes.

Fruit in wat slaolie de ui, knoflook, trassi, selderie en het gehakt. Kruid het geheel af naar eigen smaak en laat het gehakt goed bruin worden en daarna alles uit laten lekken in een vergiet of zeef.

Vul de paprika's met het gehaktmengsel zet ze, staande op een beboterde vuurvaste schaal, zo'n 15 min. in de oven of grill en serveer het met witte rijst of nasi.

49. KOOL KEMUNING (Koolrolletjes)

Benodigd: Per persoon 1 groot koolblad (heel laten), 2 à 3 gekookte aardappelen (fijngemaakt), ½ liter bouillon, zout, peper, djinten, iets fijngesneden selderie, 2 grote fijngesneden uien, 1 teentje knoflook (fijn) en een stukje trassi.

Kook de koolbladeren half gaar en laat ze uitlekken.

Maak een mengsel van het gehakt, aardappelen, ui, knoflook, trassi en de selderie.

Kruid het mengsel af met zout, peper en djinten.

Leg een hoopje van het mengsel op een blad en rol het goed dicht.

Prik er een houten pennetje in dan blijft het zeker vast zitten.

Beboter een vuurvaste schaal en leg de rolletjes naast elkaar.

Zet het geheel in een voorverwarmde oven of grill.

Giet er af en toe wat bouillon over die u met wat ketjap heeft gemengd.

Na ca. 15 min. kunt u de rolletjes eruit halen.

Serveren met witte rijst.

Groenten en fruit gerechten

50. SAMBAL GORENG KOL-DJAGUNG (hete kool met maïs)

Benodigd: 1½ ons gehakt (½ om ½), blikje maïs, ½ spitskool(of kleine Chinese kool) in stukjes gesneden, 2 grote uien fijn, 2 teentjes knoflook fijn 1½ theelepel djinten, 4 rode of groene lomboks in stukjes (of 1 rode of groene paprika), zout, peper, stukje trassi en wat Vetsin.

Fruit in wat slaolie de knoflook, trassi en de uien totdat de uien bruin kleuren.

Doe er dan het gehakt bij, totdat deze bruin en rullig is de lombok of paprika en kruid het geheel af.

Daarna de kool en de maïs toevoegen en goed door elkaar mengen. (de maïs uit het blikje laten uitlekken).

Laat zo'n 10 á 15 min. op een klein vuurtje sudderen.

Serveer bij witte rijst.

51. TUINBONEN CHERIBON (tuinbonen anders)

Benodigd: 1 literpot tuinbonen (laat deze uitlekken), 1 grote fijngesneden ui, 1 teentje knoflook fijn, stukje trassi, 1 rode of groene paprika in blokjes, 1 ons gemengde gehakt, zout, peper, nootmuskaat, 1 theelepel djinten.

Fruit in wat slaolie de knoflook, trassi, ui en de paprika.

Zijn de uien bruin dan het gehakt erbij totdat deze bruin en rullig is. Doe er dan de bonen bij en kruid af naar eigen smaak. Serveer bij witte wijn. Ook kunt u er wat

fijngesneden prei bij doen. Indien u verse tuinbonen gebruikt dan eerst gaar koken en uit laten lekken.

52. KANGKUNG SEDIP (rauwe andijvie met saus)

Benodigd: 2 kroppen andijvie (goed gewassen en zo fijn mogelijk gesneden) en laten uitlekken, 2 grote uien fijn, 2 teentjes knoflook fijn, stukje trassi, sambal, 2 kleine blikjes tomatenpuree, 1½ ons gemengd gehakt (of 1½ ons gepelde garnalen), 2 kopjes bouillon van een blokje, zout, peper en nootmuskaat.

Fruit in wat slaolie, de knoflook, trassi en de ui tot de ui bruin kleurt. Doe er dan de gehakt of garnalen bij en kruid af. Voeg er als laatste de tomatenpuree en de sambal (naar eigen smaak) bij en de bouillon en laat zo'n 5 á 10 min. sudderen. U eet dit met witte rijst, neem een handje vol andijvie en daaroverheen de saus. Uiteraard zijn andere gerechten erbij ook lekker maar dat moet u zelf uitzoeken.

Groenten en fruit gerechten

53. KOL -KLAPPA- UDANG (kool met garnalen en kokos).

Benodigd: ½ witte kool (grof gesneden) of 1 kleine spitskool, 2 fijngesneden uien teentje knoflook fijn, 2 theelepels kerriepoeder, ½ tot 1 ons gemalen gedroogde kokos, 1 ons gepelde garnalen, zout en nootmuskaat.

Kook de grof gesneden kool in water met wat zout half gaar en laat ze uitlekken en hak ze daarna goed fijn.

Fruit in wat slaolie de knoflook en de ui lichtbruin, zet het vuur dan laag en doe er de garnalen, de kool en de kokos bij en roer goed door elkaar.

Strooi de kerriepoeder erover en wat nootmuskaat en vermeng ook dit goed door elkaar.

Laat het geheel zo'n 10 min. iets doorsudderen

Bij witte rijst serveren.....

54. KERRIE GROENTEN DOORELKAAR (stijl BOGOR)

Benodigd: ½ liter bouillon (getrokken van 2 ons varkensvlees in kleine blokken), 1 blaadje daun salam en een stukje Laos wortel. Verder een handvol stukjes bloemkool, 5 worteltjes in ringetjes, 1½ ons breekbonen in stukjes, 2 geschilde aardappelen in stukjes, 2 grote uien fijn, 1 eetlepel kerriepoeder, 1 teentje knoflook fijn, zout en peper.

Is het vlees gaar zet dan het vuur laag.

Fruit in wat slaolie de knoflook, de ui en vermeng dit goed met de kerrie.

Doe dit dan bij de bouillon en roer goed om.

Kook de groenten en aardappelen met wat zout bijna gaar en laat in een vergiet uitlekken.

Schep de groenten dan door de kerrie massa en maak nog wat af met peper en laat zo'n 10 min. door sudderen.

Serveer bij witte rijst.

Groenten en fruit gerechten

55. KENTANG GORENG TOLOL (gebakken aardappelen abnormaal)

Benodigd: 1 pond gekookte aardappelen in stukjes, 2 uien in ringen, 1 teentje knoflook fijn, stukje trassi, 1 ons gemengd gehakt, 2 rode lomboks in ringen (of ½ paprika in blokjes), zout en peper.

Fruit in wat slaolie de knoflook, ui, trassi en lombok (of paprika), totdat de ui bruin is en doe er dan het gehakt en de aardappelen bij.

Het gehakt moet rullig en bruin zijn en de aardappelen goed gebakken.

Uiteraard gebruikt u hier geen Mayonaise of appelmoes bij !!!

U kunt er wel stukjes komkommer of zure augurk bij eten !!!

Ziet er raar uit hé mensen, maar ik heb het zelf geprobeerd en vond het goed smaken.

56. TOMAAT TERANG BULANG (gevulde tomaat)

Benodigd: per persoon; 1 grote tomaat waarvan het kapje is afgesneden en het binnenste is uitgehold, 2 ons gemengd gehakt, 2 uien heel fijn, 2 eetlepels fijngehakte selderie, 1 theelepel djinten, 1 geklutst ei, 2 teentjes knoflook heel fijn, zout en peper.

Vermeng het gehakt met alle ingrediënten en vul er de tomaten mee. Zet ze in een

met margarine ingesmeerde vuurvaste schaal en zet de schaal ± 15 min. in een oven of grill (oven stand 3-4).

Serveer bij witte rijst (Gado-Gado, sambal Góreng babi, sambal Góreng boontjes, een van de vele grepen die er ook bij smaken).

Groenten en fruit gerechten

57. SAJOR DJALANG RIOUW (groente schotel)

Benodigd: 1 middelgrote aubergine (in dunne plakjes gesneden, niet schillen, bestrooi deze met wat zout en peper), 2 middelgrote uien in ringen, ½ pond doorregen rookspek in stukjes (zwoerd afsnijden in stukjes en mee laten fruiten), 2 teentjes knoflook fijn, 4 grote tomaten schillen en in stukjes, 1 ons champignons in plakjes, 1 groene paprika in kleine reepjes, 1 blaadje daun salam, zout, peper en 1 stukje trassi

Bak het spek en het zwoerd in iets olie en fruit er de trassi, knoflook en ui in. Zijn de uien bruin dan de tomaten, champignons en de aubergine erbij en kruid eventueel nog af en laat met gesloten deksel op een klein vuur zo'n 15 min. smoren. Serveer bij witte rijst, geef eventueel ati Góreng, sambal Góreng daging, bumbu bali ajam of keptiting daging erbij.

58. TEMPÉH GORENG TJAMPOER (gemengde tempé)

Benodigd: 1 plak tempé in stukjes gesneden van 4 cm lang en ½ cm dik (zout ze en bak ze knappend bruin in het olie en laat ze uitlekken), 1 grote ui heel fijn, teentje knoflook fijn, 2 rode lomboks in dunne ringen (of sambal naar smaak), 1 theelepel djahépoeder, 1 schijfje Laos, 1 blaadje daun salam, stukje trassi en 1 kopje gebakken ikan terie.

Fruit in wat slaolie de trassi, knoflook, ui en de lombok en doe er dan de djahé, Laos en blaadje daun salam plus de tempé bij. Als laatste de ikan terie er goed doorheen mengen en een paar minuten op een klein vuurtje blijven hutselen.

Dit gerecht kan koud worden gegeten. Eet dit bij witte rijst, nasi kuning, bami Góreng, nasi Góreng. U kunt uiteraard verse ikan terie kopen en zelf bakken.

59. GADO GADO SENANG (Gado Gado lekker)

Benodigd: 1 komkommer in dunne schijfjes, 1 grote fijngesneden ui (bak deze bruin, 2 hardgekookte eieren in schijfjes snijden, 1 schotel gesneden witte kool, 2 schotels schoongemaakte taugé, schotel gaargekookte breekbonen, schotel gebakken stukjes tempé, wat gebakken krupuk.

Dompel de taugé en de kool even in kokend water en laat afkoelen.

Schik dan de groten naast elkaar op een platte schaal, drapeer dan de tempé, de komkommer, de krupuk en het ei eromheen.

U kunt de saus er overheen gieten en daarop de gebakken ui of geef de saus er apart bij.

Groenten en fruit gerechten

60. TERRONG GORENG KULUKU(gebakken aubergine met tomatensaus)

Benodigd: 2 terrongs (groot) in dikke plakken gesneden, 3 eieren (bak er spiegel eieren van), 1½ lepel tomatenpuree of ketchup, 3 dl melk, 2 afgestreken lepels bloem, peper en zout, slaolie en wat margarine.

Bak de plakken terrong in wat slaolie even op en leg de plakken op 'n platte verwarmde schaal.

Drapeer daar de eieren op en overgiet dit met de tomatensaus.

Die u als volgt maakt, wat margarine, de bloem, melk en de tomatenpure mengen en op smaak gebracht met peper en zout.

Eet bij witte rijst.

61. SAJUR LODDEH

Benodigd: 1 pond gemengde groente (witte kool, breekbonen, jonge maïs of Chinese kool), 5 Kemirie pitten fijngestampt, 1 fijngesneden teentje knoflook, stukje trassi, 1 grote fijngewreven ui, wat sambal, 'n ½ ltr water en zout.

Kook de groenten met toevoeging van de kruiden gaar en doe er als laatste de sambal naar smaak bij. Serveer bij witte rijst.

62. TUMIS KOOL. TUMIS KOOL. TUMIS KOOL. TUMIS KOOL. TUMIS KOOL. TUMIS KOOL. TUMIS KOOL. TUMIS KOOL

Benodigd: 1 pond fijngesneden kool, ½ ons gepelde garnalen, 2 eetlepels ketoembar, 2 eetlepels citroensap, 2 fijngesneden teentjes knoflook, 1 eetlepel trassi water, 2 in schijfjes gesneden groene of rode lomboks, ½ ltr bouillon, 1 grote fijngesneden ui en olie.

Fruit in wat slaolie de knoflook, ui, lombok en de ketoembar, voeg daarna de kool toe en voeg tevens net zoveel vocht bij dat de kool erin kan slinken. Daarna de garnalen en bouillon erbij en ± 30 minuten doorkoken.

Groenten en fruit gerechten

63. TUMIS POLLONG (erwtjes met garnalen)

Benodigd: ½ tot 1 pond diepvries erwten (laten ontdooien), 1 ons gepelde garnalen, 3 fijn gesneden teentjes knoflook, 1 fijngesneden rode of groene lombok, 1 heel fijn gesneden ui, ½ theelepel Laos poeder, stukje trassi, 1 eetlepel citroensap, 1 kopje dikke santen, zout, olie.

Fruit in wat olie de trassi, knoflook, ui, lombok en de Laos en doe er de garnalen bij totdat deze beginnen te bruine.

Doe er dan het citroensap en de santen in en laat op een klein vuurtje gaar koken.

Let er wel op dat het niet droog kookt.

Serveer bij witte rijst.

64. SAJOR BOELA BOONTJES (kerrie van breekbonen)

Benodigd: 1 tot 1½ pond vleeskrabbetjes (liefst met jong been dat u dan lekker kunt opknabbelen), 1 pond breekbonen (afhalen en in stukken), 2 kopjes dikke santen, 2 eetlepels rijstebloem, 1 grote fijngesneden ui, 3 fijngesneden teentjes knoflook, 1½ theelepel djinten, 1 theelepel ketoembar, 1 theelepel kunjit, 2 blaadjes daun salam, 1 seréh stengel.

Kook de stukjes vlees met been in ruim water even op en haal uit, in de overgebleven bouillon kookt u de boontjes bijna gaar.

Vermeng de kruiden met de rijstebloem , de seréh (deze laat u wel heel), de daun salam (ook heel) en kook dit met één kopje santen en het vlees verder op.

Als laatste doet u er de boontjes en de rest van de santen bij en op een klein vuurtje gaar laten koken.

Laat de boontjes niet te zacht worden.

U kunt eventueel bouillon bijvoegen.

Geef bij witte rijst.

Groenten en fruit gerechten

65. TUMIS KAJANG PANDJANG (gestoomde sperziebonen)

Benodigd: 1 pond sperziebonen (afhalen en schijf halveren), 2 niet te grote uien in dunne ringen, 2 kopjes dikke santen, 2 rode lomboks in dunne ringen 2 blaadjes daun salam, stukje trassi, 2 teentjes fijngesneden knoflook, 1 theelepel laospoeder, ½ theelepel bruine bastaardsuiker, zout en peper naar smaak.

Fruit in wat slaolie de trassi, ui en knoflook.

Laat de uien bruin worden. Doe er dan de lombok, Laos en daun salam bij.

Indien alles goed is gefruit, de santen erbij en op een laag vuurtje laten koken.

Dan de bonen erbij met zout en peper naar smaak. Bonen niet te gaar laten worden.

Serveer bij warme witte rijst met vleesgerecht en eisambal (djangan lupa).

66. SAJOER GODOK SANTEN (groenten in santen)

Benodigd: 150 gr. witte kool in blokjes, 6 patêhbonen in reepjes (te koop bij de toko's, 1 grote aubergine in dobbelstenen, 4 kleine tomaten niet al te rijp in partjes, 150 gr. sperziebonen afgehaald en schuin door midden, 3 kopjes dunne santen, 3 teentjes knoflook fijn, 1 grote ui in dunne

ringen, 1 ons gepelde garnalen in stukjes, 3 blaadjes daun salam purut, ½ theelepel vetsin, 2 rode lomboks in dunne schuine ringen, 1½ kopje dikke santen, 1 theelepel ketoembar, ½ theelepel djintenpoeder, 3 fijngestampde Kemirie pitten, stukje trassi en zout naar smaak.

Fruit in wat slaolie de trassi, ui en knoflook. Laat de ui bruine. Doe er dan de petêt, lombok en de daun purut bij. Zet het vuur laag en giet er dan de dunne santen in. Indien het begint te koken, de garnalen, aubergine, kool, ketoembar, djahé, vetsin, Kemirie en het zout naar smaak er bij doen. Als de kool half gaar is, de tomaten en de dikke santen erbij en het geheel nog even laten sudderen. Maak af met kruiden. Serveer bij warme witte rijst en vlees, kipgerecht en sambal.

Groenten en fruit gerechten

67. REBUS KUBIS (gestoofde witte kool)

Benodigd: 1 pond witte kool (schoon en in grote stukken gesneden), stukje trassi, 2 grote uien in reepjes gesneden, 4 kopjes water, 1 eetlepel asemsap (tamarinde), 2 teentjes knoflook fijn, 50 gr. gedroogde garnalen geweekt en uitgelekt, 3 rode lomboks in dunne ringen (of een kleine rode paprika), zout en vetsin naar smaak.

Fruit in wat olie de trassi, knoflook en de ui.

Als de uien bruin zijn, de garnalen en lombok erbij doen.

Doe er dan wat zout, vetsin en het water bij en laat het geheel koken.

Doe dan de stukken kool er bij en laat nog ± 10 minuten koken.

Temper dan het vuur totdat de kool halfgaar is.

Als laatste de asemsap erbij vermengen en op smaak afmaken.

Serveren bij warme witte rijst en een visgerecht.

68. SAMBAL GORENG PREI

Benodigd: 1 pond fijngesneden schone prei, 1 grote ui, 2 teentjes knoflook fijn, 1 kopje santen, 1 eetlepel azijn, ½ eetlepel sambal, 5 kleingesneden Kemirie pitten, 1 theelepel Laos, nootmuskaat en zout naar smaak.

Fruit in wat slaolie de knoflook, ui, Kemirie, Laos en de sambal.

Doe na het bruine der uien de prei en de santen erbij.

Laat op klein vuur het geheel gaarkoken tot het meeste vocht is ingedikt en maak het af met nootmuskaat en zout.

Serveer bij witte rijst met een vleesgerecht.

u kunt ook variëren, door bij het fruiten 1 ons gehakt mee te fruiten.

Groenten en fruit gerechten

69. ASSINAN SAPUDI (rauw groentegerecht anders)

Benodigd: ½ pond taugé (gewassen en ontdaan van de groene schilletjes, laat dan goed uitlekken), 3 rode lomboks heel fijn gesneden (of 2 theelepels aangemaakte sambal), stukje trassi fijn geprakt, 1 theelepel djahé-poeder, 1 teentje zeer fijn gemaakte knoflook, ¼ komkommer in heel dunne schijfjes, ½ kopje heel fijngesneden selderie, ¼ kopje azijn en ½ eetlepel ketjap.

Doe de goed uitgelekte taugé in een diepe schaal en doe er bovenop de stukjes komkommer.

Meng de azijn met de ketjap en de rest van de ingrediënten en giet dit mengsel over de taugé en komkommer.

Vermeng het geheel goed door elkaar en laat rustig uitlekken.

Serveer bij witte rijst met een vleesgerecht op kip.

70. ASSINAN RIPOOT. . ASSINAN RIPOOT. ASSINAN RIPOOT. ASSINAN RIPOOT. ASSINAN RIPOOT. ASSINAN RIPOOT

Benodigd: 2 ons taugé, 2 ons fijngesneden witte kool, halve fijngesneden komkommer, sambal, trassi (2 stukjes), zout, ½ kopje azijn, knoflook.

Was de taugé en haal de groente schilletjes weg, was ook de kool en laat alles

uitdruipen in een vergiet.

Wrijf te samen met het teentje knoflook, de trassi.

Schik de groenten op een schaal.

Doe bij het mengsel de azijn, de sambal en zout naar smaak.

Giet het mengsel over de groenten heen en roer dit door elkaar, garneer eventueel nog met gebakken uitjes.

71. SAMBAL GORENG TERRONG

Was de aubergine en snijd deze in kleine blokjes.

Fruit in slaolie: 1 grote fijngesneden ui, 1 teentje knoflook, stukje trassi, ½ fijngesneden paprika of twee fijngesneden lomboks, ± 10 cm fijngesneden prei, wat fijngesneden selderie. Bak de aubergine erbij, als de uien bruin zijn en voeg dan naar smaak toe: zout peper en nootmuskaat.

Groenten en fruit gerechten

72. GRONDRECEPT VOOR PETJEL

Benodigd: 1 bord vol schoongemaakte fijngesneden groenten, (behalve de taugé), verder wat selderij, 2 lomboks groen of rood, 4 fijngestampte Kemirie, wat witte of spitskool, 2 fijngesneden teentjes knoflook, 1 grote fijngesneden ui, 1 kopje santen (niet te dik).

Kook de groenten ± 5 min op en laat ze uitlekken en afkoelen.

Vermeng de kruiden met de santen en op een klein vuurtje warm laten worden en laten indikken.

De saus laten afkoelen en apart in een sauskom opdienen of naar u believen over de groente gieten.

Gebakken uitjes of dunne reepjes gebakken tempé eroverheen en eventueel dunne reepjes ei.

Geef bij witte rijst.

73. AJEM ASSEM GAREM KERING

Neem hiervoor een jonge kip (± 1000 gr).

Snijd ze in kleine stukken.

Maak van zout en tamarinde een beetje nat mengseltje, wrijf de stukken kip ermee in en laat ze er nog een poosje in liggen. Braad ze daarna in olie gaar en droog.

74. AJAM OPOR

Kook een kip in water half gaar (u kunt hem ook eerst in stukjes snijden). U maakt ondertussen de volgende ingrediënten klaar:

6 kemiriepitten, 2 grote uien, 2 teentjes knoflook, 1 afgestreken dessertlepel ketoembar, een stukje trassi, een eetlepel bruine basterdsuiker, zout naar smaak 1 theelepel Laos.

Alles in slaolie fruiten en dan een theekopje melk erbij doen. Erbij doet U ook een seréh stengel, 2 blaadjes daun salam en 2 blaadjes djeroek. De kip in dit mengsel leggen en langzaam gaar koken, goed dik ingekookt.

75. AJAM BOEMBOE ROEDJAK. AJAM BOEMBOE ROEDJAK. AJAM BOEMBOE ROEDJAK. AJAM BOEMBOE ROEDJAK. AJAM BOEMBOE ROEDJAK. AJAM BOEMBOE ROEDJAK. AJAM BOEMBOE ROEDJAK

Snijd de kip in kleine stukken en wrijf deze in met zout, peper, nootmuskaat, en laat het voorlopig intrekken.

Fruit dan in slaolie de volgende ingrediënten: stukje trassi, 3 grote fijn gesneden uien, 2 fijngesneden teentjes knoflook, stukje sereh, 1 theelepel ketoembar en 1 eetlepel sambal.

Indien de uien bruin zijn dan de stukjes kip goed bruin laten worden in dit mengsel.

Is de kip bruin dan een kopje melk toevoegen, een kopje water en een klein blikje tomatenpuree of 2 a 3 fijngesneden tomaten. Het geheel goed door elkaar roeren en op een klein vuurtje nog een half uur door laten sudderen.

Kip gerechten

76. AJAM SMOOR DJAWA. . AJAM SMOOR DJAWA. AJAM SMOOR DJAWA. AJAM SMOOR DJAWA. AJAM SMOOR DJAWA. AJAM SMOOR DJAWA. AJAM SMOOR DJAWA

Snijd een kip in stukjes en bak deze in olie bruin.

Meng intussen de volgende ingrediënten door elkaar: 1 theelepel sambal, 2 fijngesneden uien, 2 fijngesneden teentjes knoflook, 1 theelepel Laos, zout en peper naar smaak, 3 eetlepels ketjap en 1 theelepel nootmuskaat.

Is de kip bruin doe dan dat mengsel erbij en laat het geheel een kleine drie kwartier op een klein vuur door sudderen, met toevoeging van 1 kopje water.

77. PIENDANG AJAM

Benodigd: 1 jonge kip (± 1000 gr), theelepel sambal, afgestreken theelepel seréh, stukje trassi, theelepel Laos, theelepel koenjit, grote fijngesneden ui, 2 fijngesneden teentjes knoflook, ½ kopje slaolie, ½ liter water, zout, theelepel ketoembar, eetlepel azijn en bami.

Fruit te samen de ui, knoflook, sereh, trassi, ketoembar, koenjit, Laos en de sambal. Kook de kip gaar en pluk ze van het bot en doe ze weer in de bouillon. Zijn de uien bruin, dan de kip toevoegen, de azijn plus het water. Laat het geheel gaar sudderen in 30 tot 40 min.

Kook intussen wat bami, als deze gaar is afgieten en laten afkoelen. Leg wat bami op een bord en giet de soep eroverheen, garneer met wat fijngesneden selderie en wat in reepjes gesneden omelet.

78. SAMBAL GORENG REMPLÖH AJAM (Hete kippenmaagjes)

Benodigd: 1 pond kippenmaagjes, zout, peper, nootmuskaat, sambal, 2 grote fijngesneden uien, 2 fijngesneden teentjes knoflook, stukje trassi, 2 blaadjes daun salam, stukje Laos wortel, en 2 in stukken gesneden tomaat (of een klein blikje tomatenpuree).

Was de maagjes en kook ze zacht met peper, zout, Laos en daun salam. Giet ze af en laat ze uitlekken in een vergiet en bewaar de bouillon. Fruit in slaolie de uien, knoflook, trassi, gesneden tomaten en de sambal.

Doe de maagjes erbij maak het af met de nootmuskaat.

Laat het ± 10 min. op een klein vuur sudderen onder toevoeging van wat bouillon.

U kunt de maagjes droog bakken, dus zonder bouillon, dan zijn ook lekker te eten bij de borrel.

Kip gerechten

79. SAMBAL GORENG ATI AJAM (Hete kippenlevertjes)

Benodigd: ½ pond levertjes, 2 grote fijngesneden uien, 2 fijngesneden teentjes knoflook, stukje trassi, zout, peper, nootmuskaat, stukje laoswortel, blaadje daun salam en sambal.

Fruit in slaolie de uien, knoflook, trassi en sambal. Doe de levertjes erbij en maak het af met zout, peper, Laos, nootmuskaat en daun salam.

Laat het geheel ± 15 min. op een klein vuur gaar sudderen tot een dikke saus.

80. AJAM KERRIE (Kip met kerrie)

Benodigd: 1 kip van 1 kilo, 2 grote fijngesneden uien, fijngesneden teentje knoflook, wat fijngesneden peterselie, zout, peper, 2 laurierblaadjes, 50 gr. margarine, 40 gr. bloem en 2 eetlepels kerrie.

Trek een halve liter bouillon van de kip, peterselie, ui, peper, zout en de laurierblaadjes. (niet alle ui gebruiken).

Is de kip gaar, pan van het vuur halen en de kip eruit.

Pluk de kip in kleine stukjes en leg hem apart in een schaaltje. Zeef de bouillon en houdt deze bij de hand.

Fruit de knoflook en wat margarine met de overgebleven ui en met kerrie, totdat de uien bruin zijn.

Voeg dan de bloem toe, totdat het geheel lekker ruikt en roer er de bouillon doorheen.

Laat het geheel op een klein vuur tot een dikke saus worden.

Daarna kan de uitgeplozen kip erbij en maak, indien nodig, nog wat af met de bijbehorende kruiden.

Dien op met witte rijst.

Kip gerechten

81. TJAMPOER AJAM (Gemengde kip gerecht)

Benodigd: 1 kip van ± 1 kilo, peper, zout, wat slaolie, 2 grote fijngesneden uien, 1 fijngesneden teentje knoflook, 3 eetlepels ketjap, 1 eetlepel bruine basterdsuiker, 1 ons fijngesneden champignons, 2 fijngesneden lomboks of 1 fijngesneden rode paprika, 1 theelepel djahé poeder en twee in plakjes gesneden bamboescheuten.

Trek van de kip met wat zout en peper 1 liter bouillon.

Haal de kip eruit indien ze gaar is en pluk ze van het bot af.

Fruit dan in wat slaolie de ui, knoflook, lombok of paprika en de geplukte kip, totdat deze goed bruin is.

Giet er dan ½ liter bouillon bij plus de champignons, suiker en ketjap en laat het geheel ± 10 min. stoven.

Serveer dit bij warme witte rijst of bij gewone bami en geef nog wat atjar, zoute vis en sambal erbij.

82. SAMBAL GORENG AJAM KERENG (Hete droge kip)

Benodigd: 1 kip (1000 - 1200 gr) in stukken gesneden, 1 grote fijngesneden ui, 2 teentjes knoflook, stukje trassi, zout peper, nootmuskaat, 5 fijngemaakte temerige pitten, stukje Laos, sambal, 1 eetlepel bruine basterdsuiker en 1 blaadje daun salem.

Wrijf de stukken kip in met zout, peper en nootmuskaat en laat het zo'n ½ uur intrekken.

Meng intussen de ui, knoflook, trassi, sambal (naar eigen smaak) en de fijngemaakte Kemirie pitten goed door elkaar, ook de suiker. (hoe meer sambal hoe meer suiker, maar niet te zoet).

Bak dan de stukken kip in hete olie bruin en gaar en laat ze uitlekken.

Fruit in dezelfde olie het mengsel en voeg de Laos en de daun salem toe.

Zijn de uien bruin, dan de stukken kip erbij en laat het zo'n 15 minuten op een klein vuur intrekken.

De kip moet goed droog zijn, dus gebruik niet teveel slaolie.

Opdienen met witte rijst. Ook als snack bij de borrel lekker.

Kip gerechten

83.AJAM KUNING (kip in saus)

Benodigd: 1 kip (1000-1200 gr) in stukken, (Het maagje, levertje en het nekje gebruiken voor het trekken van ½ liter bouillon), 2 grote fijngesneden uien, teentje knoflook fijn, 5 fijngemaakte Kemirie pitten, 2 theelepels ketoembar, 2 theelepels koenjit, 2 schijfjes Laos, ½ eetlepel bruine basterd, stukje trassi, 1 kopje santen, zout, peper.

Wrijf de stukken kip in met zout, peper en bak ze in olie knappend bruin, en laat uitlekken.

Fruit dan in wat slaolie de ui, knoflook, en de trassi totdat de uien bruin kleuren.

Maak af met de kruiden, en het kopje santen, en de bouillon.

Laat hierin op klein vuur de kip zachtjes gaarkoken, tot de saus is ingedikt, zo'n 10 á 15 min, suiker als laatste !!!

Serveer met witte rijst.

84. SMOOR AJAM SILIWANGI (gesmoorde kip apart)

Benodigd: 1 kip (± 1200 gr) in stukken gesneden, 1 grote fijngesneden ui, fijngesneden teentje knoflook, 1 theelepel djahé poeder, ½ theelepel

zout ½ theelepel peper, scheutje azijn, bloem.

Kook de kipstukken in water met wat azijn half gaar, haal de stukken er uit en laat uitlekken. Bewaar de verkregen bouillon en doe daar de kruiden in. Bak de uitgelekte stukken kip in wat slaolie bruin en smoor ze dan nog ± 30 minuten in de bouillon en bind eventueel af. Geef bij witte rijst.

85. PIENDANG AJAM (Sajoer met kip, stijl djagö)

Benodigd: 1 kip (± 1000 gr in kleine stukjes), 2 theelepels ketoembar, 1 theelepel djinten, ½ ltr water, 1 grote fijngesneden ui, 1 kopje asemwater of ½ kopje azijn, 2 in schijfjes gesneden rode of groene lombok, 1 theelepel laospoeder, 1 serehstengel, zout, slaolie en 1 kopje trassiwat.

Wrijf de stukken kip goed in met de kruiden wat zout en de ui.

Bak de stukken kip dan in wat slaolie knappend bruin en kook ze in het vocht zo'n 30 minuten.

De serehstengel kan na het koken verwijderd worden, het asemwater of de azijn pas voor het opdienen toevoegen.

Eet bij witte rijst.

Kip gerechten

86. ABON-ABON VAN KIP

Benodigd: 1 diepvries kip van ± 1200 gr. (laat eerst ontdooien), 1 eetlepel ketoembar, ½ eetlepel djinten, ½ theelepel Laos, 2 grote fijngesneden uien, ½ kopje dikke santen, zout en olie.

Kook de kip met zout gaar en laat afkoelen, snijd de kip dan in kleine reepjes.

Vermeng de santen met de kruiden en laat de stukjes kip ± 30 minuten hierin weken.

Bak ze daarna bruin en krokant in wat olie.

Geef bij witte rijst nasi of bami.

87. AJAM GOELA BENGKALA (kip met kerrie)

In plaats dat u vlees gebruikt, neemt u 1 kip van ± 1200 gr. en snijd deze na het ontdooien in kleine stukken. De rest zie recept nr. 145. Ook bij witte rijst.

88. AJAM BAWANG (kip met ui). AJAM BAWANG (kip met ui). AJAM BAWANG (kip met ui). AJAM BAWANG (kip met ui). AJAM BAWANG (kip met ui). AJAM BAWANG (kip met ui).

Benodigd: 1 kip ± 1200 gr in stukken, 4 grote uien in grove brokken gesneden, 4 fijn gesneden teentjes knoflook, 1 theelepel djahé, 2 fijngesneden rode of groene lombok, 1½ theelepel Laos poeder, 1 eetlepel azijn, 2 eetlepels ketjap, 1 kopje water, zout, peper, olie.

Braad de stukken kip in wat olie knappend bruin en voeg de rest van de ingrediënten erbij.

Laat het geheel met deksel dicht goed gaar smoren.

Laat de kip echter niet te gaar worden. Eet bij witte rijst.

Kip gerechten

89. RIPOUT AJAM RAGOU (ragout andere stijl)

Benodigd: 1 kip ± 1200 gr. (kip in ± 1 uur gaar koken en het vlees in blokjes snijden, bewaar echter de bouillon), 1 ons mager gehakt, ½ liter bouillon, 1 normale ui fijngesneden, 1 ons champignons (schoon en in vieren gesneden), 1 eetlepel citroensap, 1 eetlepel bloem, 1 theelepel nootmuskaat, zout en peper.

Maak van het gehakt normale balletjes en kook ze ± 10 min. met de kip mee.

Maak dan van wat margarine, bloem en bouillon een saus en doe dit bij de ui, die u van tevoren heeft gefruit.

Maak dan af met de kruiden.

Doe er dan de kipstukjes en de gehaktballetjes in en als laatste de in stukjes gesneden champignons.

Laat alles op een klein vuurtje nog zo'n 20 min. doorsudderen. Serveer bij witte rijst.

90. AJAM LAKSA BANDUNG (kip met saus)

Benodigd: 1 kip van ± 1200 gr. (snijdt de kip in niet al te grote stukken en kook ze in 1 ltr water met zout, peper, 2 grote fijngesneden uien en 2 eetlepels ketjap gaar en 1 ons fijne vermicelli.

Week de vermicelli eerst in water.

Kook ze dan op in de bouillon van de kip, nadat u de kip eruit heeft gehaald.

Schik de stukken kip op een vleeschotel. Giet dan de saus van de bouillon en vermicelli er overheen.

Serveer bij witte rijst.

91. AJAM KETJAP (kip ketjap anders). AJAM KETJAP (kip ketjap anders). AJAM KETJAP (kip ketjap anders). AJAM KETJAP (kip ketjap anders). AJAM KETJAP (kip ketjap anders). AJAM KETJAP (kip ketjap anders). AJAM KETJAP (kip ketjap anders).

Benodigd: 1 kip van ± 1200 gr. (in stukken gesneden en halfgaar gekookt. Bewaar de bouillon), 3 eetlepels ketjap, bouillon (van de kip), wat bloem, 1 grote fijngesneden ui, zout, peper, peper en nootmuskaat (naar smaak).

Meng de kruiden door elkaar en doe dit met de ketjap en de ui bij de ½ gaar gekookte kip.

Laat het geheel nog zo'n 45 minuten op een zacht vuurtje door koken.

Bindt de bouillon dan met de bloem.

Serveer bij witte rijst.

Kip gerechten

92. SMOOR AJAM PASAR PUTI (gesmoorde kip nog anders)

Benodigd: 1 kip (± 1200 gr), ½ theelepel zout, 3 theelepels ketoembar, 1½ theelepel djinten, stukje trassi, 1 theelepel fijne kruidnagel, ½ theelepel peper, stukje folie, 2 dl santen, 1 blaadje daun salam, olie.

Snijd de kip in stukken en kook ze in water half gaar en laat uitlekken.

Vermeng de verkregen bouillon met de kruiden en doe er de stukken kip bij die u knappend bruin heeft gebakken.

Smoor plm. 30 minuten na.

Geef bij witte rijst.

93. AJAM KERRIE GARUDA (kerrie kip)

Benodigd: 1 kip (± 1200 gr) in stukken gesneden, 1½ eetlepel ketoembar, 1 lepel djinten, 2 eetlepels kerriepoeder, 1 liter santen, 1 takje sereh, 1 grote

fijngesneden ui, 2 fijngesneden teentjes knoflook, olie en zout.

Fruit in wat slaolie de knoflook, ui en de kruiden en giet af en toe wat santen erbij totdat de santen geheel met de kruiden is vermengd.

Doe er dan de stukken kip bij en laat deze goed gaar en mals worden.

Let wel goed op wat voor vuur u gebruikt.

U kunt wel rekenen op 'n ½ uur tot 3 kwartier, op een niet al te hoog vuur. Geef bij witte rijst.

94. KÄKI AJAM GORENG SEDIP (gebakken kippenpootjes)

Benodigd: per persoon 1 kippenpoot, 3 eetlepels citroensap, 2 eetlepels ketjap Manis, ½ theelepel paprikapoeder (of sambal badjak), ½ theelepel ketoembar, ½ theelepel Laos, ½ theelepel koenjit, 2 teentjes knoflook fijn en slaolie.

Vermeng de pootjes met alle ingrediënten goed door elkaar en laat minstens 1½ á 2 uur intrekken. Bak ze dan in hete slaolie in het geheel knappend bruin. Serveer bij warme witte rijst, nasi of bami of zo uit het vuistje.

Kip gerechten

95. AJAM PENKIKI (Hete kip anders). AJAM PENKIKI (Hete kip anders). AJAM PENKIKI (Hete kip anders). AJAM PENKIKI (Hete kip anders). AJAM PENKIKI (Hete kip anders). AJAM PENKIKI (Hete kip anders). AJAM PENKIKI (Hete kip anders).

Benodigd: 1 kip van ± 1000 gr. in kleine stukken gesneden, 2 grote uien heel fijn (of een halve eetlepel sambal), 5 fijngestamppte Kemirie pitten, 1 theelepel djahé poeder, 2 blaadjes daun salam, ½ kopje dikke santen, 2 eetlepels tamarindesap (of citroensap), ½ theelepel seréhpoeider, zout naar smaak, slaolie en 1 kopje heet water.

Fruit in wat slaolie (1 kopje) de trassi, knoflook, ui, lombok, Kemirie, djahé, seréh en de daun salam.

Indien de uien bruin zijn, dan de kip erin met zout en 5 min.

96. AJAM O (zoetzuur gestoofde kip). AJAM O (zoetzuur gestoofde kip). AJAM O (zoetzuur gestoofde kip). AJAM O (zoetzuur gestoofde kip). AJAM O (zoetzuur gestoofde kip).

Benodigd: 1 kip van ± 1000 gr. (in kleine stukken gesneden), 1 grote ui

fijngesneden, 2 fijngesneden teentjes knoflook, 1 eetlepel azijn, ½ eetlepel bruine basterdsuiker, 1 theelepel djahé poeder, 1 eetlepel ketjap- asin, stukje trassi, zout en peper.

Fruit in wat slaolie de trassi, ui en knoflook.

Zijn de uien wat bruin, dan de stukken kip erin en goed doorbakken. Meng 2 kopjes warm water met de djahé, ketjap en suiker en voeg dit mengsel bij de kip.

Maak af met zout en peper naar smaak en laat ± 3 kwartier stoven. Serveer bij witte rijst met een groentegerecht.

97. AJAM SANTEN (gegrilde kip in santen)

Benodigd: 1 kip van ± 1200 gram gekruid (grill deze in het geheel en pluk hem in grote stukken. Leg hem op een platte schaal), 0,4 ltr. dikke santen, 2 eetlepels asemsap, 2 theelepels basilicumblaadjes, 2 grote uien fijn, 2 teentjes knoflook fijn, 3 rode lomboks fijn (of 1 rode paprika of ½ eetlepel sambal bajak), 1 theelepel djahé poeder, 5 fijngestampte Kemirie noten, zout en peper naar smaak.

Vermeng de santen met de uien, knoflook, lombok, djahé, Kemirie, zout en peper naar smaak.

Breng het geheel aan de kook en verder op klein vuur gaar laten sudderen. Voeg dan het asemsap toe en maak af op smaak.

Giet de saus over de kip en bestrooi met basilicum.

Serveer bij warme witte rijst met sambal.

Kip gerechten

98. AJAM GOREN BRÖPOL (gekookte gebakken kip)

Benodigd: 1 kip van ± 1200 gr. in grote stukken gesneden, 1 theelepel laospoeder, 3 blaadjes daun salam, 3 kopjes dikke santen, 2 grote uien in grote ringen, 3 teentjes fijngesneden knoflook, 3 rode lomboks in kleine ringen of ½ rode paprika in ringen, ½ komkommer geschild en in schijfjes (ga er met een vork in lengterichting langs, zodat u er kerven in krijgt en snijdt ze dan in plakjes. U krijgt dan een leuk effect, zout naar smaak en slaolie.

Vermeng de santen met de ui, knoflook, Laos, daun salam en het zout.

Leg de stukken kip in een pan, overgiet deze met de vermengde santen en breng ze op een matig vuur aan de kook.

Roer af en toe alles goed door elkaar en zet het vuur laag, totdat het vocht is

verdampt. Haal de pan dan van het vuur.
Verhit een kopje slaolie in een pan en bak de stukken kip er knappend bruin in.
Haal de kip eruit en laat ze uitlekken. Leg de kip op een schaal en drapeer met lombok of paprika en komkommer.
Serveer bij warme witte rijst. Kip zo warm mogelijk.

99. SAMBAL GORENG BATAWI ASEM MANIS.

(Hete kip of varkensvlees, zoetzuur)

Benodigd: 1 kip (1200 gr) of 1½ pond varkensvlees beide in stukken, 5 fijn gesneden rode of groene lombok, 1 grote fijngesneden ui, 2 fijngesneden teentjes knoflook, 2 lepels asemwater, 2 lepels trassi water, 1 lepel bruine basterd, ½ kopje azijn, olie.

De stukken kip of vlees met zout inwrijven en in wat slaolie opbakken.
De kruiden mengen met vocht en over de kip gieten, samen laten doorkoken tot het ingekookt is.
Daarna roert u er de azijn en de suiker door.
Serveer bij witte rijst.

Varkensvlees gerechten

100. SAMBAL GORENG BABI

Neem een ½ pond gesneden varkensvlees, wrijf dit in met zout, peper, nootmuskaat 2 eetlepels ketjap en laat het voorlopig intrekken.
Fruit dan in olie tezamen 2 fijngemaakte grote uien, 2 teentjes knoflook, een stukje trassi, 1 eetlepel sambal en 2 theelepels gemberpoeder. Doe er dan de stukjes vlees in een laat het goed bruin worden, daarna een kopje water toevoegen en het geheel een ½ uurtje laten sudderen, zodat er een dik ingekookte pap over is.

101. SAMBAL GORENG ATI

Neem een ½ pond rund of varkenslever. Dit gerecht kunt U op dezelfde manier bereiden, en met dezelfde ingrediënten als die van het varkensvlees (recept 95). Alleen voegt U een afgestreken eetlepel bruine suiker toe voor het sudderen.

102. BABI KETJAP

Neem 1 pond magere speklappen en snijd deze in stukjes. Wrijf ze in met zout peper en nootmuskaat en laat ze in ketjap inweken. Fruit in wat margarine: 2 grote fijngesneden uien, 1 teentje knoflook en een stukje trassi. Voeg dan de stukken vlees erbij en laat deze goed gaar smoren. Nu en dan wat water toevoegen om droog koken te voorkomen, maar niet te veel daar de smaak van ketjap moet overheersen.

103. BABI PANGANG. . BABI PANGANG. BABI PANGANG. BABI PANGANG. BABI PANGANG. BABI PANGANG. BABI PANGANG

Neem 1 pond magere speklappen en snijd deze in plakken. Wrijf ze in met 2 theelepels djahé, knoflook, peper, zout en nootmuskaat en bak ze met 2 fijn gesneden uien in margarine tot het vlees gaar is en goed bruin. Heeft U een grill of oven, dan kunt U het geheel in een vuurvaste schaal leggen en gaar laten worden. U kunt van te voren witte kool fijnsnijden, wat zout, peper en 1 theelepeltje djahé toevoegen en dan gaar koken met het nat van 1 kopje azijn. Voeg tijdens het koken 2 theelepels koenjit toe. Als de kool gaar is deze laten uitlekken. Daarna op een schotel draperen en daarop de babi pangang.

Varkensvlees gerechten

104. FRICANDEL PAN

Benodigd: ½ pond gehakt, 3 grote aardappelen, zout, peper, nootmuskaat, gemalen kruidnagelen, knoflook en twee grote eieren.

Kook de aardappelen in hun schil gaar, nadat U ze eerst goed schoon heeft gewassen. Pel ze dan en prak ze samen met het gehakt. Voeg er dan aan toe wat zout, peper, nootmuskaat, 3 a 4 theelepels gemalen kruidnagelen, 1 teentje knoflook en de twee eieren. Maak er ballen van ter grootte van een ei en bak ze in de slaolie krokant bruin. De fricandel is ook koud te eten.

105. ISSI DADAR BANDUNG (Ei gehakt gerecht)

Benodigd: 3 á 4 grote geklutste eieren, 2½ ons gehakt half om half, zout, peper, djinten, wat fijngesneden prei, wat fijngesneden selderie, 1 fijngesneden ui, 1 teentje fijngesneden knoflook, 2 theelepels djahé en een stukje trassi.

Maak van het ei niet al te grote omeletten en leg ze op een platte schaal.

Fruit in wat olie de ui, knoflook, prei en selderie. Doe dan het gehakt erbij en maak het af met de kruiden.

Roer af en toe het gehakt (op een klein vuur) om tot deze goed bruin is.

Vul de omeletten met het gehakt en vouw de omelet dicht.

106. REMPÄH GORENG (Gehaktballetjes met kokos)

Benodigd: ½ pond gehakt half om half, zout peper, nootmuskaat, 1½ ons gemalen droge kokos en 1 geklutst ei. Meng het gehakt met de kokos, zout, peper, nootmuskaat en het ei. Kneed alles goed tezamen en draai er balletjes van ter grote van soepballen. Bak ze in slaolie knappend bruin, en laat ze in een vergiet uitlekken en doe ze in een schaaltje.

Varkensvlees gerechten

107. BABI DAGING SEDIP RIPOIT (Karbonades à la Indonesië)

Benodigd: Per persoon 1 karbonade, uien, teentje knoflook, zout, peper, 2 eetlepels slaolie, 1 theelepel djahé, 2 eetlepels ketjap, ½ uitgeknepen citroen (1 eetlepel citroensap) en een kopje water.

Wrijf de karbonades in met ui, knoflook, zout, peper en bak de karbonades dan in de olie bruin en voeg de rest toe.

Laat het geheel ± 15 min op een klein vuur gaar stoven.

108. BABI PEE (Varkensvlees met gember)

Benodigd: 1 pond in reepjes gesneden varkensvlees, zout, peper, nootmuskaat, 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden teentje knoflook, ½ uitgeknepen citroen en 1½ theelepel gember.

Meng het vlees goed met de ingrediënten en laat het een uurtje intrekken. Bak dan het geheel in wat slaolie gaar en dien het op in een platte schaal bij witte rijst.

109. SAMBAL GORENG BABI (Heet varkensvlees)

Benodigd: 1 pond in kleine reepjes gesneden varkensvlees, 2 grote fijngesneden uien, 1 fijngesneden teentje knoflook, snufje gemberpoeder (djahé), trassi, zout, peper, sambal, nootmuskaat, 2 eetlepels ketjap en ½ kopje water.

Fruit in wat slaolie de trassi, knoflook, uien, gember en de sambal.

Zijn de uien bruin voeg dan de kruiden, ketjap en water toe samen met de stukjes vlees en bak het vlees gaar. Laat het geheel op een klein vuurtje sudderen totdat het vocht is verdampt.

Varkensvlees gerechten

110. SATÉ TUSUK BABI OF SAPI (Saté van varkens- of rundvlees eigen stijl)

Benodigd: 1 pond varkens- of rundvlees (hiervan maakt U ruim 20 satés), trassi, zout, peper, 1 theelepel ketoembar, 1 fijngesneden teentje knoflook, 1 grote fijngesneden ui, 1 theelepel djinten, 1 theelepel bruine basterdsuiker, ½ kopje melk en ½ kopje water.

Snijd het vlees in grote dobbelstenen en vermeng dit met djinten, zout, peper, suiker en ketoembar.

Fruit in wat margarine de trassi, ui en knoflook.

Bak het vlees hierin bruin, nadat de uien bruin gekleurd zijn.

Voeg dan de melk en het water toe en laat het geheel op een klein vuur sudderen

totdat het vocht is verdampt.

Prik het vlees op houten of ijzeren pinnen en rooster ze in de grill of op de barbecue.

Eet de saté warm met satésaus.

Op de barbecue uiteraard geen houten pinnen gebruiken.

111. PANGSIT GORENG (Indische gebakken koekjes)

Benodigd: Pangsit vellen (deze zijn in de toko's kant en klaar te koop). Ze zijn dan groot. Het beste kunt U ze in vieren delen, of indien u grotere wil hebben diagonaal door midden.

Voor het vulsel heeft u nodig: ½ tot 1 pond gehakt half om half, zout, peper, nootmuskaat, ½ theelepel Laos, ½ theelepel ketoembar, 1 fijngesneden teentje knoflook, heel fijn gesneden selderie.

Vermeng de kruiden met het gehakt en selderie goed door elkaar en maak er niet al te grote balletjes van (voor grotere vellen grotere balletjes). Leg de bal op het vel en de bal iets plat, vouw het vel als een enveloppe dicht na eerst de randen met iets melk of water ingesmeerd te hebben (dit is voor het goed plakken, zodat het niet loslaat).

Bak ze dan in hete olie goudbruin en serveer op een schaal.

De Pangsit-saus apart in een schaal erbij, zodat u kunt dippen. De saus is dezelfde als die voor babipangang en tevens voor bij loempia's. U kunt er naar eigen smaak wat sambal aan toevoegen.

Varkensvlees gerechten

112. TERRONG GORENG GEHAKT (Aubergine met gehakt)

Benodigd: 1 grote aubergine, ½ pond gehakt (half om half), zout, peper, nootmuskaat 1 groene of rode paprika in kleine stukjes, 1 grote fijngesneden ui, stukjes trassi en 1 teentje fijngesneden knoflook.

Snijdt de aubergine in 4 á 6 reepjes, kerf ze in en bestrooi ze met zout, peper en nootmuskaat.

Fruit dan in wat slaolie de trassi, knoflook, ui de paprika en het gehakt, totdat het gehakt los is en bruin.

Als laatste de aubergine erin gaar laten bakken.

Eventueel nog naar smaak afmaken.

113. ATI GORENG SUKABUMI (Gebakken lever speciaal)

Benodigd: 1½ pond varkens- of runderlever (gesneden in plakken van ± 1 cm dik), wat bloem, wat margarine, zout peper, 1 ons ontbijtspek in kleine stukjes 2 grote fijngesneden uien, 1 fijngesneden teentje knoflook, 1 in reepjes gesneden paprika, 1 ons fijngesneden champignons.

Wentel de plakken lever in wat bloem en bak ze in wat margarine bruin (gaar).

Hierna pas zout/peper erover strooien.

Fruit dan in wat margarine de knoflook, ui, paprika, champignons en het spek.

Zorg ervoor dat het spek knappend is en spreid dit over de lever, met de rest van de ingrediënten.

Serveer dit bij warme witte rijst, nasi of bami Góreng.

Uiteraard sambal naar eigen smaak toevoegen.

Varkensvlees gerechten

114. DJAGUNG GORENG (Gebakken maïs met gehakt en paprika)

Benodigd: 1 blikje maïs, 2 ons gehakt ½ om, 3 rode paprika's in blokjes gesneden, 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden teentje knoflook, wat nootmuskaat zout, peper, stukje trassi en wat slaolie.

Open het blikje maïs en laat dit uitlekken boven een vergiet.

Fruit de ui, knoflook, trassi en de paprika in wat slaolie totdat de ui bruin is. Doe er dan het gehakt bij en maak dit af met wat kruiden naar smaak. Het gehakt moet los zijn, voordat de maïs er als laatste bij doet.

Serveer dit gerecht bij witte rijst.

115. OPOR TAHU-TELOR-DAGING (Tahu-vlees-ei gerecht)

Benodigd: ½ pond in dunne lapjes (± 3 cm vierkantjes) gesneden varkensvlees, per persoon ½ hardgekookt ei, 1 tahu in plakjes van ± 3 cm vierkant en 1 cm dik, 3 fijngesneden uien, 1 teentje fijngesneden knoflook, zout, peper, een stukje trassi, 1 kopje santen, 10 fijngesneden Kemirie pitten, nootmuskaat, djinten en een blaadje daun salam.

Bak de stukken tahu in wat slaolie bruin en deze dan uitlekken in een vergiet.

Meng de ui, knoflook, trassi, en de fijngestamppte Kemirie pitten goed door elkaar en fruit dit in de slaolie, het toegevoegde vlees bruin laten worden, de santen toevoegen met een blaadje daun salam en afkruiden.

De saus moet goed in het vlees trekken.

Zet het vuur laag en de saus met iets water verdunnen.

Doe als laatste de tahu en de eieren erbij (niet stuk laten gaan). Laat het vlees gaar sudderen en dan opdienen.

Varkensvlees gerechten

116. BABI TJAU PUDAK (Varkensvlees met saus)

Benodigd: 1 pond varkensvlees (in dobbelstenen), 1 grote fijngesneden ui, 2 fijngesneden teentjes knoflook, ½ theelepel djahé, margarine, 25 gr. Laksà (of 1 kopje hele fijne vermicelli), 2 dl. water, zout, peper en ketjap Manis.

Fruit in de margarine de ui, knoflook, en djahé lichtbruin.

Doe er dan de vlees blokjes bij en deze af met peper en zout.

Zijn de vleesblokjes rondom bruin, dan de ketjap en de vermicelli toevoegen.

Alles op een klein vuur door laten koken totdat het geheel goed gebonden is.

NIET TEVEEL WATER GEBRUIKEN!

117. SAMBAL GORENG BABI TAOTJO (Gebakken varkensvlees speciaal)

Benodigd: ½ pond varkensvlees (of magere speklappen), 3 eetlepels taotjo (verkrijgbaar in toko's), 5 groene of rode lomboks (of 1 groene/rode paprika), 1 grote fijngesneden ui, 2 fijngesneden teentjes knoflook, stukje Laos, stukje trassi, stukje assem, ½ eetlepel bruine basterdsuiker, zout, nootmuskaat en wat ketjap.

Snijdt de lomboks in kleine reepjes (of de paprika in blokjes). Fruit in wat slaolie de ui, knoflook, trassi, Laos, lombok of paprika en het stukje assem.

Is de ui bruin dan het vlees toevoegen en krokant laten worden.

Hierna wat ketjap, taotjo en suiker toevoegen en het geheel zo'n 10 min. door laten sudderen en daarna afkruiden met wat zout en nootmuskaat.

Het geheel niet te droog laten worden. Voeg zo nodig een beetje water toe.

LET OP: niet te hoog vuur onder de pan!!!

Serveren met witte rijst.

Varkensvlees gerechten

118. BABI USEE-USEE (Pikant gekookt varkensvlees)

Benodigd: 1 pond varkensvlees in dobbelstenen gesneden, 5 fijn gemalen Kemirie pitten 2 grote fijngesneden uien, 2 teentjes knoflook, 1 theelepel ketoembar, stukje trassi, ½ eetlepel bruine basterdsuiker, stukje assem, 1 schijfje Laos, 2 kopjes santen, 2 blaadjes djeruk purut en 1 seréhstengel.

Meng het vlees goed met alle kruiden en laat het zo'n ½ uur goed intrekken. Braad het vermengde vlees met een ½ kopje slaolie in een pan en doe er de santen de djeruk purut en de seréh bij. Op een klein vuur het vlees goed gaar koken en de saus in laten dikken. Serveren met witte rijst.

119. SATÉ MADURA. . SATÉ MADURA.. SATÉ MADURA.. SATÉ MADURA.. SATÉ MADURA.. SATÉ MADURA.. SATÉ MADURA.

Benodigd: 1 pond in blokjes gesneden varkensvlees, 2 grote fijngesneden uien, 2 teentjes knoflook fijn, 1 theelepel ketoembar, stukje trassi, theelepels azijn, ½ theelepel kentjoer, 5 fijngestamppte kemieries, 4 eetlepels droge kokos, 1 theelepel kunjit, zout, en 1 blaadje daun nurut.

Vermeng alle kruiden met de kokos, en het blaadje purut en doe er dan het vlees bij, en de azijn.

Meng ook het vlees goed met de kruiden en laat zo'n uurtje intrekken.

Prik ze dan aan pinnen en rooster ze of grill ze.

Van het eventueel overgebleven mengsel, kunt u de pindasaus maken.

120. SATÉ BUMOU SIDOLI (saté andere stijl)

Benodigd: 1 pond varkensvlees in grote dobbelstenen gesneden, 5 fijngestamppte Kemirie pitten, 2 grote heel fijn gesneden uien, 2 fijngesneden teentjes knoflook, stukje trassi, 1 theelepel bruine basterd, 1 theelepel ketoembar, 1 theelepel djinten, 1 theelepel Laos.

Vermeng het vlees goed met alle kruiden en laat zo'n ½ uurtje staan, zodat het goed in het vlees kan trekken.

Rijg ze dan aan pinnen en rooster of grill ze.

Maak saus naar eigen keuze.

Varkensvlees gerechten

121. PITTIGE BALLETTJES GEHAKT. . PITTIGE BALLETTJES GEHAKT. PITTIGE BALLETTJES GEHAKT. PITTIGE BALLETTJES GEHAKT. PITTIGE BALLETTJES GEHAKT. PITTIGE BALLETTJES GEHAKT.

Benodigd: 1 pond gemengd gehakt, 4 á 5 eetlepels paneermeel, ¼ liter sterke bouillon, 1 losgeklopt ei, 1 eetlepel paprika poeder, 1 theelepel djahé poeder, 3 eetlepels bloem, 2 theelepels aardappelmeel, zout en nootmuskatoe. (Heeft u geen paprika poeder dan kunt u ook een beetje sambal gebruiken).

Vermeng het gehakt met ei, paprikapoeder (of sambal), zout, djahé en 4 eetlepels

bouillon.

Maak er balletjes van ter grote van een okkernoot (walnoot), rol ze door wat bloem en bak ze in wat hete olie bruin.

Giet er dan 2 kopjes water bij en laat zo'n 10 min. op een klein vuurtje sudderen.

Haal de balletjes er dan uit en bind het overgebleven vocht met het aardappelmeel (van te voeren aanmengen met iets bouillon).

Giet wat saus over de balletjes en strooi er wat fijn gesneden selderie over.

Serveer bij witte rijst, macaroni of bami, bij de borrel is dit ook niet te versmaden.

122. BABI KALIMANTAN (gestoofde gekruid varkensvlees)

Benodigd: 3 flinke hamlappen, 1 grote ui fijn, 2 teentjes knoflook fijn, ½ theelepel kruidnagel, 1 theelepel djahé poeder, 2 eetlepels citroensap, peper en zout.

Kook de lappen in wat water met zout gaar en laat uitlekken.

Fruit in wat slaolie de knoflook en de ui bruin en haal ze uit de pan.

Bak in de zelfde slaolie (dus neem niet te weinig) het vlees knappend bruin.

Voeg dan peper, zout, kruidnagel, djahé, citroensap en 2 kopjes van het overgebleven bouillon toe.

Laat het geheel zo'n 10 min. door stoven.

U kunt het vlees heel laten of in stukjes snijden.

Serveer bij witte rijst.

Varkensvlees gerechten

123. SATÉ PENTUL TIMOR (Timorese saté)

Benodigd: 1 pond gemengde gehakt, 2 rode lomboks heel fijn (of sambal naar smaak), 4 Kemirie pitten fijn, ½ theelepel ketoembar, ½ theelepel djinten, 1 kleine ui heel fijn, 1 teentje knoflook fijn, 2 theelepels bruine basterd suiker, stukje trassi, 1 ei (klutsen), 1 kopje geweekte uitgelekte kokos.

Meng het gehakt goed met de ingrediënten, ei en de kokos en maak er grote knikker balletjes van.

Doe er een houten prikker in en bak ze in het olie knappend bruin.

U kunt er satésaus of pangsit saus over doen of er in dippen.

124. TUMMISSAN RIPPORT

Benodigd: 2 ons gehakt (half om), 1½ ons vet spek, 2 grote fijngesneden uien, 2 fijn gesneden teentjes knoflook, stukje trassi, zout, peper, 1 theelepel djinten, 2 in blokjes gesneden tomaat, 1 fijngesneden paprika, ½ liter water.

Was de uitgekozen fijngesneden groenten, en laat deze uitlekken in een vergiet. Fruit in wat margarine de uien, knoflook, trassi, tomaat, paprika en het spek. Zijn de uien wat bruin, doe dan het gehakt, zout, peper en djinten erbij. Zodra het gehakt bruin is de groenten erbij, en op een klein vuurtje laten sudderen in het toegevoegde water.

NOOT:U kunt voor dit gerecht kiezen uit de volgende groenten: fijngesneden andijvie/verse spinazie/witte kool/Chinese kool of spitskool.

125. SAJOR TOEMIS KATJANG PANDJANG (Boontjes gerecht met garnalen)

Benodigd: ½ pond in kleine blokjes gesneden varkensvlees, ½ ons garnalen, 1 pond breekbonen, 3 fijngesneden uien, 2 fijngesneden teentjes knoflook, stukje trassi, stukje Laos, nootmuskaat, zout, peper, 2 blaadjes daun salam en 1 kopje santen.

Maak de boontjes schoon en breek ze in niet al te kleine stukken.

Trek in 1½ liter water bouillon van het vlees, dat u heeft gekruid met zout, peper, nootmuskaat, Laos en daun salam.

De boontjes kunt u intussen half gaar koken.

Fruit in olie de uien, knoflook en trassi.

Doe er de garnalen bij. Is het vlees gaar, doe er dan de gefruite garnalen bij en de uitgelekte boontjes.

Op klein vuur nog ± 15 min. met de santen laten koken.

Varkensvlees gerechten

126. SATÉ PALEMBANG (saté uit Palembang)

Benodigd: 1½ pond varkensvlees in blokjes, 1 eetlepel bumbu sesaté (van conimex te verkrijgen bij AH cq de Spar), 1 kopje santen, 1 teentje knoflook fijn, zout en wat bruine basterd suiker.

Fruit in wat olie de knoflook, de bumbu sesaté en doe er dan de santen bij.

Maak naar uw eigen smaak af met zout en suiker en laat de saus afkoelen.

Na de afkoeling het vlees er goed door mengen en minstens 1 uur in laten trekken (hoe langer hoe lekkerder).

**Prik de stukjes dan aan een pin of stokje en rooster ze of grill ze.
Giet er satésaus over.**

127. ASSINAN BABI TJAMPOER (zoetzuur varkensvlees gemengd)

Benodigd: 1½ pond varkensvlees (magere hamlappen) in blokjes, 1 theelepel djahé poeder, zout en peper.

Meng het vlees goed met deze kruiden.

Een mengsel van 1 eetlepel maïzena, 1 geklutst ei en 1 eetlepel bloem.

Hierin het vlees goed doorheen mengen. (1)

Een mengsel van 1 eetlepel ketjap Manis, 3 eetlepels azijn, 3 eetlepels bruine basterd, 3 kopjes water, 3 eetlepels tomatenketchup, 1 eetlepel maïzena. ½ grote winterwortel blancheren en in stukjes snijden, 4 grote champignons in vieren delen, 3 grote uiten grof gesneden. driekwart komkommer in stukken, 1 teentje knoflook fijn en 'n stukje trassi.

Verhit in een pan 3 kopjes slaolie en bak de stukjes vlees één voor één goudbruin en laat uitlekken. Fruit in dezelfde olie de trassi, knoflook, ui en alle groente ± 2 min. schep uit en laat uitlekken.

Giet de olie uit de pan en doe er 4 eetlepels van terug, maak weer warm en voeg er mengsel (1) bij en laat op een klein vuurtje indikken.

Doe er dan het vlees en de groente bij en laat alles nog zo'n 10 min. door sudderen. Serveer bij witte rijst of bami Góreng.

Varkensvlees gerechten

128. SAMBAL GORENG BABI NIER (hete varkensniertjes)

Benodigd: 1 pond varkensniertjes (goed schoongemaakt en met wat zout gaarkoken), 2 rode lomboks in ringetjes (of 1 flinke lepel sambal), 2 grote uien fijn, 1 teentje knoflook fijn, handvol fijngehakte prei, stukje trassi, zout, peper, nootmuskaat, 1 eetlepel ketjap.

Indien de niertjes gaar zijn uit laten lekken en in schijfjes snijden.

Fruit dan in wat slaolie de trassi, knoflook en ui totdat de ui bruin kleurt.

Dan de lombok cq sambal, prei en de niertjes met de kruiden en de ketjap toevoegen.

Op een klein vuurtje 1 kopje water erbij en ± 10 min. door laten sudderen, serveer bij witte rijst.

Geef een groente gerecht erbij of een kipgerecht.

129. BABI TJAMPOER (varkensvlees met witte bonen)

Benodigd: 1 pond hamlappen in dobbelsteentjes, 2 grote uien in ringen, 2 teentjes knoflook fijn, 2 rode lomboks in ringen (of 1 paprika in blokjes), 2 tomaten in blokjes, klein blikje witte bonen, zout, peper, trassi, nootmuskaat, 1 blaadje daun salam.

Bestrooi de blokjes vlees met wat zout, peper en nootmuskaat en bak ze in wat slaolie knappend bruin en laat ze uitlekken.

Fruit in de zelfde slaolie (dus gebruik niet te veel), knoflook, trassi ui en lombok (paprika) totdat de uien bruin zijn.

Op een klein vuurtje de stukjes tomaat bij fruiten, het vlees erbij doen, 't blaadje daun salam en 1 kopje water en zo'n 10 min. laten sudderen.

Als laatste de witte bonen er goed doorheen mengen en warm opdienen.

Maak eventueel af met de kruiden naar eigen smaak.

Serveer bij witte rijst.

Varkensvlees gerechten

130. KEPITING DAGING (pikante vleeskrabbetjes)

Benodigd: 1 à 2 pond dik bevroren krabbetjes, snijd deze zo in stukken dat u minstens aan één stuk twee ribben heeft, 1½ grote ui waarvan ½ ui fijn en 1 grof gesneden, 2 teentjes knoflook fijn, 1½ theelepel djahé poeder, ½ rode paprika in blokjes (of wat sambal), 3 eetlepels ketjap Manis, 1½ ons taugé (schoon), zout, peper en nootmuskaat.

Vermeng de stukken krab met de grove ui, knoflook, djahé- poeder, paprika, wat Laat het vlees ± 1 uur in een schaal met de marinade liggen en bak ze of grill ze knappend bruin en leg ze op een schaal.

Intussen heeft u de fijne halve ui gefruit met de uitgelekte taugé en naar smaak

afgemaakt met zout, peper en nootmuskaat.
Fruit de taugé niet te lang want de taugé moet knapperig blijven.
Drapeer dan de taugé op de krabbetjes en serveer bij witte rijst.
Geef een Sajoer of tjaptjoi erbij.

131. SATÉ TJAMPOER TANI (gemengde saté)

Benodigd: 10 à 12 kleine sausijes, 1 pond varkensvlees (snijd dit in grote dobbelstenen), doosje middelgrote champignons (wassen en uit laten lekken), 2 uien heel fijn, 1 teentje knoflook heel fijn, 1 theelepeltje Laos, zout en peper, theelepeltje Djinten.

Breng wat water aan de kook en laat de sausijes 'n paar minuten meekoken, haal af en laat uitlekken.

Indien u grote sausijes heeft snijd deze dan in tweeën of drieën, nadat u ze heeft gekookt. Maak 'n marinade van 1 kopje ketjap Manis, de ui, knoflook, zout, peper, djinten en laospoeder.

Vermeng het vlees goed in de marinade en laat minstens 1 uur intrekken, rijg het vlees en (uiteraard de mee - gemarineerde champignons), de sausijes om en om aan 'n pin en rooster of grill ze, giet er satésaus over.

132. ATI GORENG KERING (gebakken lever)

Benodigd: 1 pond varkenslever of kippenlevertjes (doe er 2 à 3 minuten de kook over), van te voren wat zout, peper en nootmuskaat erover en dunne plakjes onthijtspek (bacon).

Is de lever gekookt snijdt dit dan in langwerpige stukjes van ± 3 cm (de kippenlevertjes kunt u splitsen), rol de stukjes dan in het spek en doe er 'n prikkertje in. Bak ze dan in hete olie lekker knappend en serveer op een schaal. Dip ze in sambal ketjap of chilisaus.

Varkensvlees gerechten

133. SAMBAL GORENG BRAADWORST

Benodigd: 1 rook of braadworst (snijd deze dan in plakken), 1 grote ui in ringen, teentje knoflook fijn, 1 groene paprika in dunne reepjes, 3 à 4 kleine tomaatjes in vieren, zout, taugé, peper, stukje trassi en nootmuskaat.

Fruit in wat slaolie de trassi, knoflook en de ui totdat de ui bruin is.

Doe er dan de worst, tomaat en de paprika bij en laat de worst goed bruin worden.

Doe als laatste de schoongemaakte taugé erbij en eet er witte rijst bij.

Geef 'n Sajoer, zoute vis, krupuk of atjar bij.

134. FRIKADEL PANGPANG (Indische gehakt frikadel uit de oven)

Benodigd: 1 pond gehakt $\frac{1}{2}$ om $\frac{1}{2}$, 3 sneetjes oud bruin brood, 2 geklutste eieren, 1 theelepel kruidnagel poeder, 1 grote fijngehakte ui, peper, nootmuskaat, 1 kopje bouillon.

Week het brood in wat melk knijp het uit en maak het goed fijn.

Vermeng dan het geheel goed door elkaar en schep in een beboterde vuurvaste schaal.

Over strooi het geheel met wat broodkruim of paneermeel en hier en daar wat klontjes boter.

In een matig warme oven 1 uurtje gaar laten worden.

Serveer er witte rijst bij.

135. INDONESISCHE SAUSIJSJES

Benodigd: 2 pond gehakt $\frac{1}{2}$ om $\frac{1}{2}$, 2 theelepels peper, 2 theelepels nootmuskaat, 1 theelepel fijne kruidnagel, zout.

Meng alles goed door elkaar en laat 1 dag op een koele plaats staan.

Maak er kleine worstjes van en rol ze één voor één in een velletje aluminiumfolie, kook ze in ruim water in 15 à 20 minuten gaar.

Geef bij de borrel of zo uit het vuistje.

Varkensvlees gerechten

136. BABI KETJAP (varkensvlees in ketjap saus (anders))

Benodigd: 1 pond varkensvlees in grove stukken, 2 theelepels djahé, zout, peper, 1 grote fijngesneden ui, 2 teentjes knoflook fijn, wat slaolie.

Fruit in wat slaolie de knoflook en de ui totdat de ui bruin is.

Wrijf intussen het vlees in met zout en peper en bak het dan goed gaar, giet er 'n kopje ketjap Manis en laat zo'n $\frac{1}{2}$ uur doorsudderen. geef bij witte rijst.

137. BABI CHINA (varkensvlees op z'n chinees)

Benodigd: 1 pond varkensvlees (snijd grote lappen doormidden), 1 grote fijngesneden ui, ½ eetlepel banda folie, kleine citroen (of een ½ grote), 2 teentjes knoflook fijn, 1 theelepel kruidnagel, 1 theelepel djahé, 1 theelepel peper.

Kook het vlees onder water ½ gaar en daarna met de kruiden bruin braden in wat slaolie. Giet er dan de bouillon en het citroensap over en laat zachtjes op een klein vuur en gesloten deksel een klein ½ uurtje smoren. Geef bij witte rijst.

138. SATÉ BABI (saté van varkensvlees)

Benodigd: 1 pond varkensvlees, 1 grote fijngesneden knoflookpit, 1 eetlepel ketoembar, ½ eetlepel djinten, stukje trassi, 1 theelepel zout, 2 theelepels bruine basterd suiker, 1 grote fijngesneden ui, 1 theelepel koenjit, ½ kopje santen.

Snijd het vlees in niet al te grote blokken en vermeng het met de kruiden en de santen. Laat het zo'n paar uur intrekken en rijg ze aan stalen pennen voor op de barbecue of houten pennen voor in de grill. Bij het omdraaien van de satés kunt u wat van het overgebleven vocht erover gieten.

Varkensvlees gerechten

139. SAMBAL GORENG BABI FLORES (heet varkensvlees)

Benodigd: 1 pond varkensvlees in dobbelstenen gesneden, 1 grote fijngesneden ui, 3 fijngesneden teentjes knoflook, 1 theelepel laospoeder, 2 fijngesneden rode of groene lomboks, stukje trassi, ½ kopje asemwater, 2 lepels mieso (Chinese vermicelli), 2 blaadjes djerook purut, 2 blaadjes daun salam, 1 kopje santen, zout en slaolie.

Kook het vlees met een beetje water half gaar.

Fruit in wat slaolie de trassi, ui, knoflook, lombok en de kruiden.

Doe er dan het vlees bij plus het asemwater en de mieso.

**Laat dit samen lekker smoren en doe er het santen bij plus wat van de bouillon.
Laat op een klein vuurtje het vlees goed gaar worden.
Serveer bij witte rijst.**

140. SAMBAL GORENG BABI BURUKU (heet varkensvlees)

Benodigd: 1 pond varkensvlees in dobbelstenen gesneden, 1 grote fijngesneden ui, 2 fijngesneden teentje knoflook, stukje trassi, 1 kopje vol fijngesneden prei, 3 fijngesneden rode of groene lombok, ½ theelepel bruine basterd, 3 eetlepels asemwater, zout en olie.

Kook het vlees met een beetje water half gaar.

Fruit in wat slaolie de trassi, knoflook, ui, lombok en kruid af.

Doe er dan de stukjes vlees bij en het asem water en de prei.

Laat dit geheel met wat bouillon door koken tot alles bijna droog is. Serveer met witte rijst.

141. BABI PANGANG (Pangangs varkensvlees)

Benodigd: 500 gr varkensvlees in blokjes, 2 grote fijn gesneden uien, 3 fijn gesneden teentjes knoflook, 1 theelepel djahé poeder, 4 schijfjes kentjoer, 5 fijn gestampte Kemirie pitten, ½ lepel djinten, 1 kopje fijn gesneden prei, 1 kopje bouillon, 1 eetlepel meel, zout, peper, olie en 1 ei.

Wrijf het vlees in met de kruiden en in wat olie bruinbakken.

Neem nu het meel, vermeng dit met het geklopte ei, leng het aan met het kopje bouillon en doe er de fijn gesneden prei bij.

Maak het af met zout en peper en voer het geheel bij het vlees, laat op een klein vuurtje smoren totdat alles bijna droog is en het vlees gaar. Serveren met witte rijst.

Varkensvlees gerechten

142. BABI AMBONIA (Varkensvlees pittig)

Benodigd: 500 gr varkensvlees in dobbelsteentjes gesneden, 4 fijn gesneden rode of groene lomboks, ½ theelepel fijne peper, 4 eetlepels ketjap Manis, 1 schoteltje fijn gesneden prei, zout, peper en olie.

Bak het vlees in wat olie bruin, doe er dan de lombok en prei door, is de lombok groen verslagen, dan de ketjap er en wat water erbij.

Maak af met zout en peper en laat zacht sudderen totdat het vlees gaar is. Serveren met witte rijst.

143. REMPÄH BANKA (gebakken driehoekjes van gehakt)

Benodigd: ½ pond gehakt ½ om ½, zakje geraspte kokos, ½ theelepel Laos, 3 theelepels ketoembar, 1 theelepel djinten, 1 grote ui heel fijn, 1 theelepel citroensap, 1 fijngesneden teentje knoflook.

Vermeng het gehakt goed met alle kruiden en de kokos en maak er kleine driehoekjes van.

Bak ze in wat slaolie aan beide kanten knappend bruin. Geef bij witte rijst, nasi of bami, gewoon bij de borrel ook niet te versmaden. Dip dan in een of andere saus.

144. BABI KRAKATAU (gestoofd varkensvlees)

Benodigd: 1 kg varkensvlees (in grote stukken gesneden). 2 grote fijngesneden uien, 3 fijngesneden teentjes knoflook, ½ theelepel djahé, ½ theelepel peper, ½ theelepel kruidnagelpoeder, ½ theelepel folie, ½ eetlepel citroensap, zout, olie.

Kook de stukken vlees met wat zout bijna gaar en laat uitlekken, bewaar de bouillon.

Fruit in wat slaolie de knoflook, de ui, djahé, peper, kruidnagel en de folie.

Bak het vlees er dan aan beide kanten goed bruin in.

Giet er dan wat bouillon bij en giet er het citroensap over uit.

Zet het deksel op de pan en laat 30 minuten op een klein vuurtje gaar stoven, geef bij witte rijst.

145. GOELA BENGALA DAGING (varkensvlees met kerrie)

Benodigd: 1½ pond varkensvlees in grove brokken gesneden, 2 geschilde en in blokjes gesneden aardappelen, 2 kopjes dikke santen, 2 theelepels ketoembar, 1 theelepel djinten, 1 theelepel koenjit, ½ theelepel djahé poeder, 2 in schijfjes gesneden rode of groen lombok, 1 grote fijngesneden ui, 3 fijngesneden teentjes knoflook, 2 blaadjes djeroek purut (citroenblad), zout naar smaak.

Kook het vlees even af in wat water en haal uit.

Bewaar de bouillon. Fruit in wat slaolie de knoflook, ui, lombok, ketoembar, djinten, koenjit en de djahé.

Bak dan hierin het vlees even op en voeg de santen, stukjes aardappel en de djeroek purut toe.

Laat het geheel ± 20 min op een klein vuurtje door sudderen tot het vlees goed gaar is. Let wel, hoe dikker de kerrie hoe lekkerder het smaakt.

Dus let er op voor te droog koken, doe er eventueel nog wat bouillon bij.

Zijn de aardappelen gaar dan is de kerrie goed.

Eet bij witte rijst.

146. BABI TOMAT (varkensvlees met tomaat)

Benodigd: ½ pond in dobbelstenen gesneden varkensvlees, 1 theelepel sambal badjak, ½ theelepel djahépoeder, ½ theelepel seréhpoeider, 1 theelepel ketoembar, ½ theelepel djinten, 3 grote in blokjes gesneden tomaat, 1 grote in blokjes gesneden ui, 2 fijngesneden teentjes knoflook en 3 kopjes water.

Breng het water met de ingrediënten aan de kook en voeg het vlees toe.

Laat op een klein vuurtje ± 3 kwartier gaar sudderen.

Serveer bij witte rijst met 'n groentegerecht en sambal.

147. ASSISAN BABI (zoetzuur varkensvlees.)

Benodigd: 1 pond niet te vette hamlappen in grote blokjes, 75 gr. zelfrijzend bakmeel, 2 teentjes knoflook, 1 dl melk, 1 grote ui heel fijn, 2 tomaten in partjes, 2 theelepels djahé, 1 klein blikje ananas (in stukjes), 1 dl water, schotel (of klein potje) atjar, 1 eetlepel ketjap Manis, 1 eetlepel aardappelmeel, 1 eetlepel bruine basterdsuiker en zout naar smaak.

Maak een saus van melk, zout, knoflook en bakmeel.

Laat de stukjes vlees hierin ± 1 uur marinieren, bak ze dan in wat olie bruin en laat uitlekken.

Breng in een pan het water aan de kook en doe dan de suiker, de ui, atjar, ketjap, tomaatstukjes, ananasstukjes en de djahé er in.

Bindt de saus met het aardappelmeel en stoof alles gaar.

Doe er dan het vlees bij en zet het vuur laag.

Serveer bij warme witte rijst met kip, saté en sambal.

met het water stoven, 5 min meebakken. Temper dan het vuur en giet de santen er bij. Laat even koken tot de saus dik is.

Als laatste het tamarindesap er door heen roeren en afmaken met kruiden.

Serveer bij witte rijst met een groente gerecht.

148. KAKI BABI KETJAP SAJOERAN (varkenspoot met groenten)

Benodigd: 2 á 3 grote varkenspoten (½ gaar gekookt en in tweeën gesneden, uit laten lekken en de bouillon apart houden), schoteltje in rondjes gesneden worteltjes, 1½ ons schoongemaakte taugé, 1½ ons half gaar gekookte sperziebonen, ½ kopje ketjap Manis, 1 theelepel ketoembar, 1 theelepel djinten, stukje trassi, 2 in dunne reepjes gesneden uien, 1 fijngesneden teentjes knoflook, zout naar smaak en wat sambal badjak naar smaak.

Fruit in wat margarine de trassi, knoflook en de ui, totdat de ui bruint.

Doe er dan de stukken poot bij en kruid af naar smaak.

Giet er dan de ketjap bij, laat even intrekken en voeg als laatste 4 kopjes van de verkregen bouillon erbij.

Laat alles op een matig vuur gaar sudderen.

Laat evenwel de stukjes wortel en de sperziebonen niet al te gaar worden.

Indien het vlees zacht genoeg is, dan de taugé er door heen mengen.

Serveer bij witte rijst.

149. SMOOR DJAWA (Vlees met ketjap)

Benodigd: 1 pond doorregen soepvlees (rundvlees), 3 grote fijngesneden uien, 2 teentjes fijngesneden knoflook, 4 kleine aardappelen, wat assem (tamarinde), ketjap, 4 kruidnagels, slaolie, 1 eetlepel margarine, zout peper en nootmuskaat.

Het vlees inwrijven met zout, peper en nootmuskaat, en bakken in wat olie met toevoeging van de ketjap en wat water.

Wanneer het vlees door de ketjap donker is geworden, water toevoegen totdat het 1 vingerdik onderstaat.

Deksel op de pan en laten smoren op matig vuur, totdat het water tot de helft is ingekookt.

Intussen in de margarine de ui, knoflook, de kruidnagels de tamarinde en de in blokjes gesneden aardappelen fruiten en bij het geheel voegen.

De saus moet donkerbruin zijn, maar niet te zwart verder laten smoren, tot de helft van het vocht weer is ingekookt.

Het vlees is dan ook gaar.

Geef dit gerecht bij witte rijst.

150. GOLEI KODJA.

Benodigd: 500 gr in stukken gesneden rundvlees, 2 theelepels citroensap, 1 lepel ketoembar, ½ lepel djinten, ½ theelepel gemalen kruidnagel, stukje folie, ½ pijpje kaneel, 1 theelepel koenjit, 2 grote fijn gesneden uien, 1 theelepel djahé, 1 eetlepel rauwe rijst, 1 kopje dikke santen, olie en zout.

Meng het citroensap in een kopje water en wrijf het vlees ermee in.

Bak het vlees in wat olie gaar en doe er dan de specerijen en rauwe rijst bij.

Bak dit alles te samen op en doe er dan de santen bij, laat zacht sudderen totdat het ingedikt is.

Serveren met witte rijst.

151. DENGDENG RAGIE

1 pond in blikjes gesneden rundvlees, Wrijf dit goed in met de volgende ingrediënten: zout, peper, 1 theelepel Laos, 1 theelepel djinten (gemalen komijn) en 1 theelepel ketoembar (gemalen koriander).

Fruit dan in slaolie, 2 fijngesneden uien en 1 teentje knoflook. Zijn de uien bruin dan de overige ingrediënten toevoegen en het vlees erbij in, en gaar laten bakken.

Tot slot 1 theelepel azijn en 2 eetlepels gemalen kokos.

Af en toe omroeren tot het vlees goed gaar is.

152. DENGDEND SURABAYA. . DENGDEND SURABAYA. DENGDEND SURABAYA. DENGDEND SURABAYA. DENGDEND SURABAYA. DENGDEND SURABAYA.

Benodigd: 1 pond runderlappen inwrijven met zout, peper, nootmuskaat en gemalen kruidnagel.

Fruit in slaolie 2 fijngesneden uien, 1 teentje knoflook, 1 stukje trassi en voeg daarna het vlees.

Bak de lappen goed gaar en stoof ze dan in 1 kopje water en 2 eetlepels azijn gedurende ongeveer 1 uur.

De saus kunt U binden met een beetje aangemengde bloem.

153. FRICANDEL SAPI (Gehakt rolletjes). FRICANDEL SAPI (Gehakt rolletjes). FRICANDEL SAPI (Gehakt rolletjes). FRICANDEL SAPI (Gehakt rolletjes). FRICANDEL SAPI (Gehakt rolletjes).

Benodigd: 1 pond rundergehakt, 4 grote uien (2 zeer fijngesneden en 2 in ringen), 1 fijngesneden teentje knoflook, zout, peper, wat slaolie, 1 rode fijngesneden paprika.

Meng het gehakt goed fijn met zout, peper, fijngesneden ui, knoflook en de paprika. Maak er vinger dikke en vinger lange rolletjes van en bak ze in wat slaolie in een

koekenpan in ± 10 min. bruin/gaar, (klein vuur). Bak intussen de uienringen iets bruin en drapeer ze op de gehaktrolletjes en serveer het geheel op een platte schaal. Eet dit bij witte rijst of bami met atjar, krupuk en sambal. U kunt de rolletjes ook in de grill bakken, maar let er wel op dat u ze om de 5 minuten omdraait.

Rundvlees gerechten

154. SAMBAL GORENG ATI PATJUL (gekruide gebakken lever)

Benodigd: 1 pond runderlever in blokjes gesneden, 1 grote ui fijn, 3 fijngesneden teentjes knoflook, 1 sereh stengel, 1 theelepel laospoeder, 3 fijngestampte Kemirie pitten, ½ theelepel bruine basterd, 1 kopje santen, 2 fijngesneden rode of groene lombok, ½ asem water, zout, trassi.

Fruit in wat slaolie de knoflook, trassi, ui en de kruiden, ook de serehstengel en de lombok. Doe er dan de lever bij en bak deze goed gaar dan de asem water en als laatste de santen.

Laat op een klein vuurtje indikken. Serveer bij witte rijst.

155. BOBUTIE OF BOBOTE (Rundvlees in de oven)

Benodigd: 1 pond runder poulet, 5 sneetjes witbrood, 1 kopje melk, 1 grote fijngesneden ui, 1 eetlepel kerriepoeder, 2 theelepels bruine basterdsuiker, 1 theelepel zout, 1 eetlepel azijn of citroensap en 30 gr margarine.

Week het brood in de melk en giet eraf die niet is opgenomen.

Fruit in de margarine de uien, de kerriepoeder, zout, suiker en de azijn of citroensap. Vermeng daarna alles goed met het uitgeklopte brood en doe er dan het vlees en de helft van 1 geklopt ei erbij. Breng de massa in een goed ingevette vuurvaste schaal en giet er de tweede helft dan in over. Laat het ca. 25 min. in een vrij warme oven bakken (stand 4-5).

Serveren met droge witte rijst, reepjes komkommer, plakjes banaan, gebakken klapper en uiteraard sambal.

156. ABON-ABON (Gebakken rundvlees)

Benodigd: ½ pond rundvlees, 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden teentje knoflook, ½ liter water, zout, 2 eetlepels azijn, 1 eetlepel bruine basterdsuiker en 2 eetlepels Laos.

Kook het vlees met wat zout gaar in het water.

Als het gaar is snijdt het dan in plakken van $\pm 5 \times 3$ cm en vezel het met de vingers iets uit elkaar.

Maak een mengsel van het azijn, zout, basterdsuiker, Laos, ui en knoflook en leg het vlees er in en laat dit er zo'n $\frac{1}{2}$ uur in liggen. Bak de stukken in hete olie knappend.

Zet het vuur laag en voeg het overgebleven mengsel erbij.

Rundvlees gerechten

157. SAPI TJAMPOER MALANG (Malangse hachee)

Benodigd: $\frac{1}{2}$ pond rundvlees (in blokjes), 3 grote uien in ringen, 1 teentje knoflook fijn, stukje trassi, 5 geschilde aardappelen in blokjes, 1 rode of groene paprika in blokjes (of 2 rode of groene lomboks in schijfjes, $\frac{1}{2}$ theelepel kruidnagel (poeder), 1 eetlepel bloem, zout, peper en $\frac{1}{2}$ eetlepel ketjap.

Fruit in wat slaolie de trassi, knoflook en de uien, totdat de uien bruin zijn. Voeg dan de paprika cq. de lombok toe, het vlees en de kruiden.

Is het vlees bruin dan de stukjes aardappelen, 'n $\frac{1}{2}$ liter water en de ketjap. Laat het geheel op een klein vuurtje zo'n $\frac{1}{2}$ tot 1 uur doorsudderen en proef of de aardappelen en het vlees goed gaar zijn. U kunt dan als laatste de aangemengde bloem toevoegen en laten binden.

Serveer met witte rijst en uiteraard wat sambal.

158. SAPI KERRIE (rundvlees met kerrie)

Benodigd: 1 pond runderlappen met wat zout en peper gekookt laat uitlekken en bewaar de bouillon), 2 fijngehakte uien, 2 teentjes knoflook fijn, 1 theelepel djahé poeder, 1 theelepel ketoembar, 1 theelepel chili poeder, 1 eetlepel kerrie poeder, 1 eetlepel citroensap, 1 kopje geweekte gemalen klapper (in warm water, zout en peper.

Snijd de lappen in blokjes en vermeng ze goed met de djahé, ketoembar, chilipoeder, kerriepoeder en het $\frac{1}{2}$ citroensap en laat even intrekken.

Fruit dan in wat slaolie de ui, knoflook en het vlees ± 15 min.

Giet er dan drie kopjes bouillon bij, de geweekte klapper en het citroensap wat over is gebleven.

Laat op een klein vuurtje het geheel minstens 1 uur doorsudderen. Serveer bij witte rijst met een van de eisoorten, schijfjes komkommer, sambal Góreng kool.

159. SAPI ATJAR (zoetzuur rundvlees)

Benodigd: 1 pond gekookt rundvlees in blokjes gesneden, boterhambordje vol bloemkool roosjes (kook de roosjes voor niet langer dan 10 min. met wat zout en laat uitlekken), 1 groene paprika in heel dunne reepjes, ½ komkommer in blokjes (niet schillen), 2 teentjes knoflook fijn, 1½ ons taugé schoon, 1 eetlepel maïzena, zout en peper.
Voor de saus; 1 eetlepel maïzena, 2 kopjes donkere bouillon, 2 eetlepels azijn, ½ eetlepel ketjap Manis, 1 eetlepel mosterd, 1 eetlepel bruine basterdsuiker en ½ eetlepel tomatenpuree.

Rol de stukjes vlees in het mengsel van maïzena, zout en peper en bak ze in wat hete olie goudbruin.

Temper het vuur en doe er de saus bij (die u van te voren heeft gemengd), tot het geheel is gebonden.

Doe er dan de bloemkool roosjes, komkommer, paprika en de taugé bij en laat nog ± 20 min doorsudderen.

Let wel rundvlees heeft een lange tijd nodig om goed gaar te worden, heeft u het vlees echter van te voren gekookt dan scheelt dit enorm.

Serveer met witte rijst, zoute vis, krupuk, hete kip, of kip smoor.

Geef er Atjar, gebakken ei, krupuk of zoute vis bij.

160. CORNED BEEF GORENG (gebakken corned beef)

Benodigd: 1 blikje corned beef (maak blik open en rafel de corned beef wat uit), 1 grote ui grof gesneden, teentje knoflook, stukje trassi, 2 rode lomboks fijngesneden (of ½ rode paprika in kleine blokjes), handvol fijngesneden prei, ½ theelepel djinten, nootmuskaat.

Fruit in 3 eetlepels slaolie de trassi, knoflook, ui, prei en de lombok (of paprika) en doe er dan de corned beef bij en kruid af.

Roer het goed door elkaar en haal na 5 minuten af, serveer warm bij witte rijst of nasi Góreng of bami en geef er 'n groente gerecht erbij.

161. RAGOUT TIMOR (Timorese ragout)

Benodigd: ½ pond gaargekookt rundvlees, ½ liter bouillon, 30 gram boter, 2 eetlepels azijn, zout, peper, nootmuskaat, 2 grote in stukjes gesneden ui, wat sambal, aardappelmeel of bloem, stukje trassi, teentje knoflook.

Fruit de uien, trassi en de knoflook in de boter of margarine, voeg dan de stukjes vlees en de kruiden toe en laat zo'n ½ uur sudderen. Bind daarna de ragout met bloem of aardappelmeel.

Geef bij witte rijst.

162. DUDUK DAGING (gestoofde runderlappen)

Benodigd: 1 pond runderlappen (snijd deze in grove stukken), stukje trassi 1 theelepel citroensap, ½ theelepel koenjit, ½ theelepel djinten, 1 theelepel ketoembar, 1 kopje santen, wat zout, 1 grote fijngesneden ui, olie.

Kook de stukken vlees gaar en bewaar het bouillon.

De kruiden goed door elkaar mengen en te samen met het vlees in wat slaolie lichtbruin bakken.

Giet dan de santen erbij en laat met deksel erop zacht stoven totdat het vocht is verdampt.

Giet wat bouillon erbij en laat nog 15 minuten doorsudderen, bind aan met bloem of aardappelmeel. Geef bij witte rijst.

163. GOBæ BATAWI (Rundvlees uit Batavia)

Benodigd: 500 gr rundvlees in zeer dunne lapjes snijden, 2 grote fijn gestamppte uien, 1 eetlepel ketoembar, stukje trassi, 1 theelepel djinten, 1 theelepel zout, 1 theelepel bruine basterd suiker, 1 kopje gemalen kokos en 1 kopje dikke santen.

Meng de uien, ketoembar, trassi, djinten, zout, basterd, kokos en de dikke santen goed door elkaar en kook hierin het vlees goed gaar.

Wordt het te droog dan kunt u er wat meer santen bij doen.

Serveren met witte rijst.

164. LULAH DATI BATAWI (rundvlees stijl Batavia)

Benodigd: 1½ pond in dobbelsteen gesneden rundvlees, 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden teentje knoflook, 1 theelepel ketoembar, ½ theelepel djinten, stukje trassi, 2 theelepels bruine basterd, 1 kopje gedroogde kokos, 2 blaadjes daun salam, 1 kopje dunne santen, zout, peper, olie.

Vermeng het vlees goed met alle kruiden en de kokos en fruit het geheel op in wat olie.

Is het vlees goed bruin dan de santen en de daun salam erbij. Laat alles op een matig vuur sudderen en indikken.

Let er op dat het niet droog kookt.

Daarom is de stand van het vuur zo belangrijk.

Geef bij witte rijst.

165. SAPI GORENG MET PAPRIKA EN BAWANG.

(Rundvlees met paprika en rode/groene ui)

Benodigd: 1 pond in reepjes gesneden rundvlees, 3 grote in ringen gesneden uien, teentje fijngesneden knoflook, stukjes trassi, zout peper, slaolie, nootmuskaat, 1 eetlepel droge sherry (of 1 theelepel djahé), 1 eetlepel ketjap, 1 theelepel bruine basterdsuiker en twee theelepels maïzena.

Vermeng het gesneden rundvlees met zout, peper, maïzena, nootmuskaat, suiker en de sherry of djahé.

Fruit in wat slaolie de trassi, knoflook en de ui-ringen ongeveer 3 minuten.

Doe er de paprika bij, dit fruit u ook nog drie minuten en schep het geheel uit de pan in een schaal.

Bak in de overgebleven olie de reepjes vlees, totdat deze van kleur veranderen, en voeg dan de ketjap erbij plus de ui en de paprika en laat nog 3 minuten doorsudderen onder voortdurend roeren.

Dien het geheel op in een platte schaal met witte rijst.

Denk aan het gebruik van de kruiden!!!!

166. BÉBÉK SMOOR (gesmoorde eend)

Benodigd: 1 eend in stukken (kook deze in niet te veel water met wat zout half gaar en laat uitlekken (bewaar de bouillon), 2 grote fijn gesneden uien, 2 teentjes knoflook fijn, 3 blaadjes daun salam, 4 fijngestamppte Kemirie pitten, 2 theelepels ketoembar, stukje trassi, slaolie, 2 eetlepels ketjap Manis, 1 eetlepel citroensap en 1 kopje santen.

Fruit in wat slaolie (4 lepels), de trassi, knoflook en de uien.

Doe er na het bruine der uien, de stukjes eend bij.

Zet het vuur laag en doe er de rest van de ingrediënten bij met een kopje van de bouillon.

Laat het geheel zachtjes doorkoken tot de saus is gebonden.

Serveren bij witte rijst met 'n groentegerecht enz.

167. BÉBÉK ATJAR ITEM (zwartzuur van eend)

Benodigd: 1 eend (snijdt deze in kleine stukjes), 1 grote fijngesneden ui, 1 teentje knoflook fijn, 1 eetlepel ketjap asin, ½ theelepel kaneel poeder, 4 kruidnagelen, 3 eetlepels azijn, ½ theelepel nootmuskaat, ½ theelepel peper, margarine en 1 eetlepel bloem.

Fruit in wat margarine de knoflook en de ui.

Braad dan de stukken eend mee tot ze knappend bruin zijn.

Voeg de rest van de ingrediënten toe (behalve de aangemengde bloem) en smoor ± 1 uur op matig vuur (laat niet droog koken).

Als laatste de aangemengde bloem met wat (1 kopje) warm water en maak af op smaak.

Serveren bij witte rijst met 'n groentegerecht.

168. PEPPESSAN RIPORT

1 Makreel is genoeg voor 3 personen. Maak de vis schoon of koop deze schoongemaakt bij de visboer. Spoel de vis onder de kraan, en zout hem lichtelijk in en laat de vis liggen.

Maak van de volgende ingrediënten een mengsel: 2 grote fijngesneden uien, 1 teentje knoflook (of een theelepel knoflookpoeder), een handje vol fijngesneden prei wat fijn gesneden peterselie, een stukje trassi, sambal naar smaak, 1 blikje tomatenpuree (of fijn gesneden grote tomaat) en meng dit alles goed door elkaar.

Knip of scheur een stuk folie (± 5 cm laten uitsteken bij kop en staart) en spreid een laagje van het mengsel op het folie.

Leg de vis erop en smeer de rest van het mengsel op de vis.

Vouw de folie goed dicht, en bak ze in de oven ca 20 à 25 min gaar. De vis is indien gaar, ook koud te eten.

Heeft U meerdere vissen gemaakt dan kunt U ze in de diepvriezer bewaren. Indien U er een nodig heeft, deze laten ontdooien en opwarmen in de koekenpan met het folie er omheen.

169. BOEMBOE BALI IKAN.

Maak de vis schoon en spoel ze af. Zout ze dan licht in.

(U kunt kabeljauw filet nemen of makreel en deze bakken).

Gebruikt U makreel, verdeel deze dan in drie stukken.

Zout ze in en bak ze in olie knappend bruin en leg de moten op een vuurvaste schaal.

Maak een mengsel van de volgende ingrediënten: 2 grote fijngesneden uien, 1 teentje knoflook, 1 klein blikje tomatenpuree (of een grote tomaat), sambal, naar smaak, peper en nootmuskaat, 2 theelepels Laos, 2 theelepels ketoembar, 5 fijngestampte Kemirie noten.

Fruit het geheel in slaolie (gebruik voor het fruiten nooit te veel olie), tot de uien lekker bruin zijn, voeg een beetje water toe en een laurierblad.

Laat de saus indikken.

Giet de saus over de vis en warm deze in het geheel voor het eten op.

170. IKAN KETJAP MANIS (Vis met zoete ketjap)

Benodigd: 4 kleine schoongemaakte schelvis of moten kabeljauw, 2 eetlepels slaolie, citroensap, 2 eetlepels ketjap, zout, theelepel Laos, sambal (naar smaak), 1 fijn gesneden teentje knoflook en 1 eetlepel djahé.

Verwarm de slaolie in een diepe pan en bak de uitgelekte vis goudbruin. Laat de vis dan uitlekken en leg het dan op een platte schaal.

Maak van zout, sambal, knoflook en djahé een mengsel in de overgebleven olie. Voeg daarna de vis bij het mengsel en laat ± 15 min op een klein vuur staan.

De ketjap pas de laatste 5 min er overheen gieten.

171. UDANG MANIS/ASIN (Zoetzuur van steur garnalen)

Benodigd: 10 a 12 Steurgarnalen, zout, peper, nootmuskaat, maïzena, 1 teentje knoflook, 1 grote fijngesneden ui, 3 eetlepels ketjap, 3 eetlepels azijn 1 theelepel Laos, 1 eetlepel bruine basterdsuiker, vetsin en slaolie.

Spoel de garnalen af en pel ze. Het staartstukje laten zitten en kerf de rug iets in.

Strooi de garnalen in met zout, peper, nootmuskaat en wat maïzena.

Vermeng tezamen met de knoflook, ui, ketjap, azijn, Laos, basterdsuiker, zout naar smaak 3 theelepels maïzena en ½ theelepel vetsin.

Bak de garnalen in wat slaolie ± 2 min bruin en laat ze uitlekken.

Fruit het mengsel in de overgebleven olie en voeg daarna de garnalen toe.

Roer het geheel goed om tot alles goed warm is en serveer het dan op een platte schaal.

Garneer met schijfjes komkommer, tomaat en schijfjes hardgekookt ei.

172. SAMBAL GORENG UDANG CAPRI (Garnalen met jonge peultjes)

Benodigd: 1½ ons gepelde garnalen, 2 in stukjes gesneden tomaten, wat fijngesneden prei, ½ pond jonge peultjes, kopje melk (of santen), zout, peper, nootmuskaat, 2 fijngesneden uien en 1 teentje fijngesneden knoflook.

Spoel de garnalen en laat ze in een vergiet uitlekken.

Ontdoe de peultjes van hun steeltje en was ze.

Fruit dan in wat olie de uien, knoflook en trassi.

Doe dan de tomaat, prei en santen erbij.

Laat dit op een klein vuur ± 10 min. sudderen met de peultjes, en voeg als laatste de garnalen toe en roer alles nog eens goed door elkaar. Dien dit warm op.

Santen kunt u zelf maken van fijne gedroogde kokos vermengt met water die u dan uitknijpt en het sap gebruikt.

U kunt aan witte rijst een apart smaakje geven door er een paar blaadjes daun purut in te doen tijdens het koken van de rijst.

173. UDANG KERRIE (Kerrie garnalen)

Benodigd: ½ pond gepelde garnalen, 2 fijngesneden teentjes knoflook, trassi, zout, peper, 2 theelepels paprikapoeder, 2 theelepels ketoembar, 1 eetlepel kerrie, 2 eetlepels gemalen gedroogde klapper, 1 theelepel djahépoeder, 2 fijngesneden uien, 1 eetlepel citroen sap en slaolie.

Fruit in wat slaolie de trassi, knoflook en de ui, totdat de ui bruin is.

Week in water (2 eetlepels) de klapper en voeg er alle overgebleven specerijen aan toe en roer goed door elkaar. Doe dit dan bij de uien en laat op klein vuur door sudderen, totdat het geheel lekker begint te ruiken.

Doe er dan de citroensap bij en laat het 3 min doorsudderen en doe er als laatste de garnalen bij en roer goed om.

U kunt er altijd naar eigen smaak nog wat kruiden toevoegen.

De kerrie moet wel de overhand hebben.

Opdienen bij witte rijst.

174. MAKREEL OBLOK (Gerookte/gegrilde makreel)

Benodigd: 1 gerookte makreel voor drie personen, plakjes hardgekookte ei, 2 tomaten in plakjes, 10 a 15 gehakte selderie, sambal naar smaak, zout, peper, 2 theelepels kerriepoeder en wat gesmolten margarine.

Verwijder van de makreel het vel en de graatjes en leg de vis op een flink stuk aluminiumfolie.

Bestrooi deze met wat zout, peper, selderie, de schijfjes tomaat champignons, kerrie en wat sambal (goed over de vis heen strijken). Giet de gesmolten margarine erover en vouw het folie goed dicht. Leg het geheel in de oven op stand 3-4 of in de grill zo'n 15 a 20 minuten. Geef dit bij witte warme rijst of gewone bami met sambal en een groentensoort.

175. BOEMBOE BALI IKAN (Hete vis)

Benodigd: 1½ pond moten kabeljauw (diepvries is ook goed), sambal, ½ theelepel seréhpoeider, 2 eetlepels ketjap Manis, 1 eetlepel bruine basterdsuiker, 2 theelepels laospoeider, ½ theelepel djahépoeider, 1 grote fijngesneden ui 2 fijngesneden teentjes knoflook, 1 theelepel citroensap, zout, peper en een stukje trassi.

Was de moten vis (indien vers) goed schoon en wrijf ze in met zout, peper en wat citroensap en bak ze in wat olie knappend bruin.

Fruit in dezelfde olie de ui, knoflook, trassi, sambal, Laos, djahé, seréh en bruine basterdsuiker.

Gaan de uien kleuren dan ketjap toevoegen en daarna de uitgelekte moten vis.

Voorzichtig de moten vis mengen met het mengsel en op een klein vuurtje 5 à 10 minuten laten doorsudderen.

Serveren met witte rijst.

176. ATJAR IKAN BAKALOUW (zuur van kabeljauw)

Benodigd: per persoon 1 moot verse kabeljauw (iglo vissticks zijn ook goed), 2 grote fijngesneden uien, 2 teentjes knoflook fijn, ½ eetlepel koenjit, 1 theelepel djahé, 1 eetlepel witte basterd, 1½ eetlepel azijn, 1 in reepjes gesneden rode lombok (of ¼ rode paprika), zout en peper.

Wrijf de moten vis in met zout en peper, en bak ze in olie goed bruin en laat uitlekken.

Vermeng de ui, knoflook, koenjit, djahé, suiker en de lombok te samen.

Fruit dit geheel in wat slaolie, en zet op een klein vuurtje met toevoeging van de azijn en de vis. Keer de vis af en toe om zodat de saus er goed in kan trekken, doe dit voor 10 min.

Serveer met witte rijst!!!!!! Vind u de saus te weinig doe er dan ietsje water bij.

177. SAMBAL GORENG MOSSEL (hete mosselen)

Benodigd: 1 zak verse mosselen van ongeveer 2 kg (nog in schelp), 3 grote uien waarvan 2 fijngesneden en 1 in ringen, 1 stuk prei in ringen, bosje (6 á 8 st.) schone selderie, 2 teentjes knoflook fijn, zout, peper, nootmuskaat, 1 theelepel Laos, sambal en 1 grote tomaat in stukjes.

Kook de mosselen na ze gewassen te hebben in wat water met de uienringen, wat prei en de hele selderie.

Haal de mosselen, indien gaar, uit de schelp en laat ze uitlekken.

Fruit in wat slaolie de knoflook, de stukjes ui en de stukjes tomaat en doe er sambal bij naar smaak.

Voeg dan de mosselen toe en maak af naar smaak.

Serveer bij witte rijst of gewoon bij de borrel.

Indien er geen verse mosselen zijn dan kunt u gewoon gebakken mosselen kopen, u hoeft ze dan alleen in de gefruite massa te doen en af te kruiden naar smaak.

178. SARDIEN DAN SPROT GORENG (pikante sprot of sardien)

Benodigd: 1 of 2 bosjes gerookte sardien of sprot, dat moet u zelf bepalen. Maak dan een mengsel van 3 geklutste eieren, handje vol fijngesneden selderij, zout, peper en sambal naar eigen smaak.

Doe er dan de vis in en vermeng het heel goed.

Bak ze dan in hete olie iets bruin. Heerlijk bij witte rijs, nasi Góreng of bami Góreng.

179. IKAN KETJAP (vis in ketjapsaus. stijl Oempa). IKAN KETJAP (vis in ketjapsaus. stijl Soemba). IKAN KETJAP (vis in ketjapsaus. stijl Soemba). IKAN KETJAP (vis in ketjapsaus. stijl Soemba). IKAN KETJAP (vis in ketjapsaus. stijl Soemba).

Benodigd: 5 à 6 schelvisjes of rode poon schoongemaakt en gewassen, sap van een citroen, 4 fijngesneden rode of groene lomboks, schijfjes Laos (voor elke vis twee), voor iedere vis 'n fijngesneden teentje knoflook, ketjap, djahé, en olie.

Leg de vissen open en wrijf ze in met het citroensap, bak er twee tegelijk, indien mogelijk, leg er wat lombok bovenop, wat ketjap erover heen, 2 schillen Laos, de ½ fijngesneden knoflook en wat djahé. Laat zo de vis gaar stoven, maar keer niet om, verwijder wel de Laos voor het opdienen.

Geef bij witte rijst of bij nasi Góreng.

180. SAMBAL GORENG IKAN TERI (hete zoute visjes)

Benodigd: 1 ons ikan-teri (gedroogd en in zakjes te koop), 1 grote fijngesneden ui, 2 heel fijngesneden rode of groene lomboks, 1 eetlepel citroensap, 2 kopjes santen, stukje trassi, 2 heel fijngesneden teentjes knoflook.

Fruit in wat slaolie de trassi, knoflook, lombok en ui.

Indien de ui bruin is de terie er bij doen, totdat deze goed gaar is gebakken.

Doe het citroensap erbij als de terie is droog gebakken. Als laatste de santen toevoegen en het geheel op een klein vuurtje droog laten koken, totdat het water is verdampt. Serveer bij witte rijst, nasi of bamigoreng.

181. TJUMI-TJUMI GORENG (gebakken inktvis)

Benodigd: Inktvis vers of uit de diepvries 5 á 6 stuks (indien uit de diepvries deze eerst laten ontdooien), 1 fijngesneden ui, 2 uitgeperste teentjes knoflook, wat zout, 1 theelepel ketoembar, ½ theelepel Laos, 1 geklutst ei, paneermeel en olie.

Snijdt van de inktvis eerst de kop eraf met de tentakels (niet weggooien, want deze zijn lekker).

Trek dan de ruggengraat eruit en snijdt de inktvis in stukken van 2 á 3 cm.

Maak een marinade van de ui, knoflook, zout, ketoembar, Laos en het geklutste ei.

Roer hier de inktvis goed door heen en wentel de stukken dan in een bord met paneermeel.

**Bak de stukken inktvis in ruim olie knappend bruin.
Serveer bij witte rijst met sambal en groente of zo bij een borrel.**

Vis gerechten

182. TJUMI-TJUMI (inktviss in saus)

Benodigd: Indien te koop 5 á 6 verse inktvissen (of diepvries) of ½ blikje (te koop in de toko's onder de naam calamaris). Indien vers iets zouten en half gaar koken en uit laten lekken. Bewaar de bouillon. Indien diepvries laten ontdooien iets zouten en half gaar koken, uit laten lekken en de bouillon bewaren. Indien uit blik, uit laten lekken en het sap bewaren. Let u er op, dat de inktvis een soort lange dunne ruggengraat heeft, verwijder die voorzichtig. Verder 2 grote heel fijngesneden uien, 2 heel fijngesneden teentjes knoflook, stukje trassi, ½ theelepel Laos, 1 blaadje daun salam, 1 theelepel ketoembar, slaolie en 1 lombok in dunne reepjes (of ½ rode of groene paprika).

Fruit in wat slaolie (½ kopje) de trassi, knoflook, uien en lombok (of paprika).

Na het bruine der uien, de Laos, ketoembar en daun salam toevoegen.

Zet dan het vuur laag en doe er de uitgelekte inktvis bij.

Roer goed om en doe er zoveel bouillon of sap bij, dat de inktvis niet onder staat.

Bij verse of diepvries inktvis nog 5 min. door laten sudderen, indien uit blik iets korter.

Serveer bij witte rijst.

183. UDANG SAPUDI (garnalengehakt)

Benodigd: 2 ons gepelde garnalen (deze goed fijn hakken en vermengen met 3 á 4 grote gaargekookte aardappelen), 1 kopje fijngesneden prei, 1 geklutst ei, 2 lepels melk, zout, peper, ½ theelepel djahé- poeder, nootmuskaat naar smaak, margarine en paneermeel.

Meng de garnalen met de prei, geklutst ei, melk, djahé, zout, peper en nootmuskaat naar smaak goed door elkaar.

Vorm van deze massa platte ronde ballen en haal ze vluchtig door de paneermeel.

Bak ze in wat margarine aan alle kanten goudbruin en gaar.

Haal ze dan eruit en zet ze even apart.

Giet dan bij de margarine 1 kopje bouillon of warm water en laat de saus koken.

**Doe er dan de ballen bij en stoof ze nog even door op een klein vuurtje.
U kunt ze ook gewoon droog houden en zo bij de witte rijst, nasi, of bami serveren.**

Vis gerechten

184. UDANG GODOK (Garnalen gerecht)

Benodigd: 1 pond grote garnalen (steur), 2 ons schoongemaakt taugé, peper, zout, nootmuskaat, 1 stok in kleine stukjes gesneden bleekselderie, 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden teentje knoflook, 1 rode of groene fijngesneden paprika en wat margarine (let op, gebruik niet te veel margarine 10 gr. is meer dan genoeg. U kunt er altijd nog iets bij doen indien gewenst).

Smoor in de margarine de knoflook, ui, selderie en de paprika, totdat ze zacht is en laat dan de champignons meesmoren
(± 2 min.).

Vervolgens de garnalen met zout, peper, nootmuskaat naar smaak en een ¼ liter bouillon (van 2 blokjes) toevoegen en ± 5 min. op een klein vuur laten sudderen. De taugé kunt u het beste na het schoonmaken in een vergiet doen er kokend water over heen gieten.

U doet dit dan als laatste in de pan.

Serveer bij warme witte rijst, sambal en ei.

185. SAMBAL GORENG TELOR. . SAMBAL GORENG TELOR. SAMBAL GORENG TELOR. SAMBAL GORENG TELOR. SAMBAL GORENG TELOR. SAMBAL GORENG TELOR.

Kook 3 a 4 eieren hard, pel en halveer ze en leg ze op een platte schaal. Fruit tezamen in olie: 1 grote fijn gesneden ui, 1 fijngemaakte teentje knoflook, 3 theelepels daun salam blad (laurierblad), een kopje melk, 1 eetlepel bruine basterdsuiker en 1 kopje water.

Kook hiervan een dik sausje en bindt dit eventueel met aangemengde bloem. Giet voor het opdienen de saus over de eieren.

186. CHOW DAN TJIEO (Chinese omelet)

Benodigd: 1½ ons kippenborst of filet, 1 fijngesneden rode paprika, 1 fijngesneden bamboescheut, wat fijngesneden selderie, 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden teentje knoflook, wat vetsin, slaolie, 3 theelepels maïzena, 3 eetlepels water, 1 eetlepel ketjap, 1 eetlepel droge sherry, zout, peper, 3 a 4 eieren.

Fruit in wat slaolie de ui, knoflook, bamboe, selderie, paprika en stukjes kip, tot de kip goed gaar is. Meng er dan de volgende ingrediënten bij onder goed roeren: maïzena, water, ketjap, sherry, zout, peper en wat vetsin. Roer het geheel goed door elkaar tot het zich bind en zet het op een klein vuur. Kluts de eieren met toevoeging van wat bouillon (water met 1 blokje) en bak de omelet aan beide kanten totdat deze is gestold. Schep het mengsel op een platte schaal en daarbovenop de omelet. Eet dit met witte warme rijst, wat krupuk atjar en sambal. U neemt uiteraard een paar schepjes van de groente en een stuk omelet.

187. DADAR SEDIP (Omelet met groenten)

Benodigd: 4 a 5 eieren, ½ ons gepelde garnalen, peper, zout, 5 à 6 stengels fijngesneden selderie, stukje fijngesneden prei, 5 à 6 in stukjes gesneden champignons, ½ in kleine stukjes gesneden paprika, 1 heel fijn gesneden ui, teentje knoflook en een theelepel ketjap Manis.

Klop de eieren met wat zout, peper en ketjap luchtig op.

Fruit de uien en de knoflook in wat slaolie en laat dit goudbruin bakken en voeg dan de garnalen toe de groenten en laat het geheel z'n 2 minuten bakken.

Schep alles uit de pan en laat het uitlekken en afkoelen.

Meng het geheel dan goed met het geklutste ei en bak er dan een dikke omelet van. Snijdt de omelet in evenveel stukken als dat er personen zijn en dien dit op.

Eiergerechten

188. TELOR PENIKI TJILILITAN (gesmoorde pittige eieren)

Benodigd: 4 hardgekookte gepelde eieren, 2 grote uien fijn, 1 teentje knoflook fijn, 1 stukje trassi, sambal (naar eigen smaak), ½ theelepel djahé poeder (gemberpoeder), 1½ kopje melk, 1½ kopje water, zout, peper en nootmuskaat.

Fruit in wat slaolie de knoflook, trassi, de uien, de djahé poeder en de sambal totdat de uien bruin zijn.

Dan doet u er de melk, het water en de eieren bij en zet op een klein vuurtje, kruid af naar eigen smaak met de zout, peper en de nootmuskaat.

Het vocht moet zo goed als verdampt wezen.

Serveer bij witte rijst. Vindt u één ei te veel dan kunt u natuurlijk de eieren halveren.

189. TELOR MASAK BALI (Balinese eieren).

Benodigd: 4 hardgekookte gepelde eieren, 2 grote uien fijn, teentje knoflook fijn, stukje trassi, 1 eetlepel ketjap Manis, sambal naar eigen smaak, zout en 1 blaadje daun salam, 1 eetlepel azijn, 1½ kopje water.

Bak de eieren even aan in wat slaolie (1 kopje) en laat uitlekken in een vergiet.

Fruit dan in dezelfde slaolie de knoflook, ui, en de sambal.

Zodra de uien bruine dan azijn, water ketjap en wat zout toevoegen.

Zet het vuur dan laag en doe er eieren bij en laat door sudderen tot het vocht nagenoeg is verdampt.

Serveer bij witte rijst!!!!

Evenals bij het voorgaande recept kunt u de eieren halveren.

190. DADAR TEGAL (omelet met kokos)

Benodigd: 4 goed los geklopte eieren, 1 grote ui heel fijn, stukje trassi, 2 eetlepels droge gemalen kokos en wat zout.

Vermeng de geklopte eieren met de ui, trassi, zout en de kokos en bak er in een klein laagje in een koekenpan aan een kant een omelet van.

U kunt de omelet oprollen en in reepjes snijden of gewoon in plakken verdelen.

Dit is te eten bij witte rijst, nasi of bami.

NOOT:

Het klinkt misschien raar al die gerechten met kokos of ander raar spul, maar u

moet niet schromen het uit te proberen. u moet gewoon durven en proberen, om zelf wat er bij te verzinnen.

Eiergerechten

191. DADAR DJAWA (Javaanse omelet)

Benodigd: 4 losgeklopte eieren, 1 eetlepel heel fijngesneden prei, 1 ui heel fijn, zout, peper, mespuntje djinten en 1 theelepel bruine basterd suiker.

Meng het geklopte ei met de prei, ui, zout, peper, djinten en de suiker.

Bak er in een klein beetje slaolie aan één kant een omelet van en verdeel in parten als er meer personen zijn.

Als het vorige recept te eten bij witte rijst, nasi en bami.

192. DADAR UDANG DAN HAM (omelet met garnalen of ham)

Benodigd: 4 losgeklopte eieren, 1 ons gepelde garnalen (of in kleine stukjes gesneden ham ± 3 á 4 plakjes), wat fijn gesneden selderie (klein handje vol), peper, zout en wat Vetsin.

Vermeng de geklopte eieren met de garnalen (of ham), zout, peper, Vetsin en de selderie.

Bak er dan in wat slaolie een grote omelet van aan beide zijden en snijd in stukken. Wederom bij witte rijst, nasi of bami te eten.

193. PHU YUNG HAI (Chinese omelette)

Benodigd: 1 blikje krab (of 1 ons gepelde garnalen heel fijn gehakt), 3 à 4 geklutste eieren, 1 eetlepel heel fijngehakte selderie, zout en peper.

Meng de geklutste eieren met de uitgeplozen krab (of fijne garnalen, de selderie, wat zout en wat peper.

Bak er dan in wat slaolie in een koekenpan omeletten van, vouw ze dicht en leg ze op een platte schaal.

194. TELOR DELAM NANAS (gekookte eieren in ananas saus)

Benodigd: 4 hardgekookte eieren (pel ze en snijd ze overdwars doormidden en leg ze op een platte schaal), 1 grote ui fijn, 1 teentje knoflook fijn, ½ blikje ananas blokjes, 1 eetlepel azijn, 1 eetlepel (afgestreken) maïzena, 1 eetlepel ketjap Manis, ½ theelepel djahé poeder, zout, peper en 4 kleine geschildte tomaten in partjes.

Fruit in wat slaolie de knoflook en de ui totdat de ui bruin is en zet het vuur laag. Bind intussen de maïzena met het sap van de ananas en de azijn en doe dit bij de ui. Doe er als laatste de ketjap, djahé en tomaten plus de stukjes ananas en wat zout bij. Laat alles nog zo'n 10 min. doorsudderen en giet het over de eieren, voorheen wel goed door elkaar hutselen. Serveer bij witte rijst, geeft nog 'n groente gerecht, ajam opor, bumbu bali ikan of sambal Góreng boontjes erbij.

195. TELOR STENGÄ RADJA (½ gevulde eieren).

Benodigd: 5 à 6 hardgekookte eieren (snijd ze overlans doormidden en verwijder het eigeel (apart leggen)), ½ pond gemengd gehakt, 1 grote ui fijn, handje fijne selderie, 1 theelepel djinten, stukje trassi, 1 teentje knoflook fijn, zout en peper.

Fruit in 2 eetlepels slaolie de trassi, knoflook en de ui totdat de ui bruin is. Doe dan het gehakt en de selderie erbij en laat het gehakt goed bruin worden met toevoeging van de kruiden.

Haal van het vuur en laat afkoelen en vermeng het eigeel erdoor.

Vul dan de ½ eieren met het mengsel en leg op 'n platte schaal. Dit kunt u overal bij eten, ook bij de borrel.

196. TELOR UDANG SAMBAL (eieren met sambal garnaal)

Benodigd: 6 geklutste eieren, klein potje sambal Udang (in de toko te koop), margarine, zout en peper.

Bak in 'n koekenpan niet te grote omeletten (neem anders een klein pannetje), smeer ze aan één kant goed in met sambal vouw ze dicht en bak ze nog even aan. Serveer bij witte rijst, nasi of bami.

197. TELOR GOELÆKLING (kerrie ei op z'n Bengalees)

Benodigd: 6 hardgekookte eieren gepeld en overlangs door midden, 1 grote fijngesneden ui (fruit deze in olie goud bruin), 1 eetlepel bumbu kerrie, ½ liter bouillon (van blokjes), 2 eetlepel maïzena, kopje santen, zout.

Kook de gebakken uien met de kerrie in de bouillon zacht.

Vermeng de maïzena met de santen en giet ze dan bij de bouillon, deze moet dik worden.

Maak het geheel af met zout.

Doe de gehalveerde eieren in 'n vuurvaste schaal en giet de saus er overheen.

Dien het geheel warm op bij witte rijst. Voor het eten 10 minuten in de oven of op een verwarmingslichtje.

198. DADAR DJAWA PEDIS BETOEL (omelet Javaanse stijl)

Benodigd: 5 á 6 geklutste eieren (doe er wat zout en peper in), 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden rode of groene lombok, olie, 1 teentje knoflook fijn.

Fruit de fijngesneden knoflook, ui en de lombok in wat olie bruin en laat uitlekken.

Bak van de geklutste eieren 'n grote omelet en strooi de gefruite ui en lombok eroverheen.

Let u er wel goed op dat de omelet goed gaar is voordat u hem omdraait en dichtvouwt.

Snijd hem dan in grove repen en serveer bij witte rijst, bami of nasi.

199. DADAR BUMBU TEGÄL (roerei pikant)

Benodigd: 5 à 6 eieren, stukje trassi (liefst trassi poeder), 1 theelepel citroensap, 1 grote fijngesneden ui, zout, peper, wat sambal.

Kluts de eieren met alle ingrediënten en bak het geheel in wat olie tot roerei.

Geef bij witte rijst, nasi, bami of gewoon op een half broodje.

200. TELOR BESENGEK (Ingekookte eieren)

Benodigd: per persoon 1 niet al te hard gekookt ei (pel de eieren en kneus ze heel iets, 2 theelepels ketoembar, 1 theelepel djinten, 1 theelepel kunjit, 1 fijngesneden rode of groen lombok, 1 fijn gesneden ui, 1 fijngesneden teentje knoflook, ½ eetlepel citroensap, kopje dunne santen, zout, olie.

Fruit de knoflook, ui en de rest van de kruiden in wat slaolie tot de uien bruin zijn.

Doe er dan de santen bij en als laatste het citroensap.

Is dit gebeurd dan de eieren erin en op een klein vuurtje alles goed in laten dikken. Geef bij witte rijst.

201. TELOR MASAK BANDUNG (Gebak).

Benodigd: Per persoon 1 ei, 2 eetlepels slaolie, zout, trassi, teentje knoflook, 2 uien, theelepel seréh poeder, eetlepel ketjap en een kopje water.

Kook de eieren hard en pel ze, druk ze voorzichtig iets plat en bak ze in de olie iets bruin en laat ze uitlekken.

Fruit dan in dezelfde olie de uien, knoflook, trassi en sambal.

Voeg daarna de ketjap, seréh, zout en water toe.

Leg de eieren erbij en laat het geheel op een klein vuurtje zacht sudderen, tot het vocht is verdampt.

202. TELOR TOELA BENGKALA (eieren met kerrie)

Benodigd: Per persoon 1 hard gekookt ei (geschild en met 'n naald doorgeprikt), 2 theelepels kunjit, 1 fijngesneden rode of groene lombok, 1 grote fijngesneden ui, 3 fijngesneden teentjes knoflook, 1 theelepel Laos, 2 theelepels ketoembar, 1 theelepel djinten, 1 seréh stengel, 1 theelepel kruidnagelpoeder, 1 theelepel mosterd, 1½ kopje santen (dik), zout.

Fruit de knoflook, ui, Laos, ketoembar, djinten, lombok en de kunjit in wat olie.

Doe er dan de hele geprikte eieren erbij, fruit ze nog even mee en zet op een klein vuurtje. Meng de mosterd met wat santen en doe met de seréh, kruidnagel en de rest van de santen bij de eieren.

Laat op een klein vuurtje ± 10 minuten doorkoken en laat indikken. Geef bij witte rijst.

203. BABI PANGANG SAUS

Benodigd: ½ kopje bouillon (1 blokje in warm water is ook goed). 2 theelepels djahé, 2 eetlepels bruine basterdsuiker, blikje tomatenpuree en 1 theelepel vetsin.

Fruit in slaolie 2 fijngesneden uien, 1 teentje knoflook.

Daarna voegt U de rest toe en laat het onder goed roeren 5 minuten sudderen.

Voor het opdienen van de babi pangang de saus erover gieten.

204. SAMBAL RIPPORT

Benodigd: Pot sambal van 500 gr., 5 grote uien, 3 teentjes knoflook, 1 Laos wortel, 1 serebstengel, 2 blaadjes laurier, 5 eetlepels bruine suiker, 10 fijngestampde Kemirie noten en 1 eetlepel ketoembar.

Maak de uien en de knoflook fijn en vermeng dit met de rest.

Giet in de juspan een laagje olie en laat dit goed warm worden. Zet het vuur dan laag en doe het mengsel in de pan, roer af en toe, en laat de zoute smaak verdwijnen, eventueel nog wat suiker toevoegen.

205. KATJANG SAUS (Pindasaus voor over saté of loempia)

Fruit in wat margarine een fijngesneden teentje knoflook, stukje trassi.

Voeg er dan de pindakaas bij (de hoeveelheid hiervan moet U zelf bepalen). Roer goed door.

Voeg dan zout, peper, Laos en een eetlepel citroen toe

(½ uitgeknepen citroen is ook goed).

Giet onder voortdurend roeren wat water bij beetje toe totdat de saus op vloeibare dikte is.

Doe naar smaak wat sambal erbij.

206. SAMBAL KETJAP. SAMBAL KETJAP. SAMBAL KETJAP. SAMBAL KETJAP. SAMBAL KETJAP. SAMBAL KETJAP. SAMBAL KETJAP. SAMBAL KETJAP

Te gebruiken voor loempia's, pangsit, etc.

Doe 2 eetlepels sambal (liefst geen sambal Oelèk) in een kommetje.

Maak verder aan met 1 eetlepel bruine basterdsuiker, 1 eetlepel azijn en aanvullen met azijn tot het geheel dik vloeibaar is.

Roer alles goed door elkaar en voeg, indien te heet, nog wat basterdsuiker toe.

U kunt deze saus haast overal voor gebruiken, zoals voor de pangsit, er in dippen, iets over de loempia's.

Ook voor gebruik bij de rijsttafel.

U snijdt dan wat schijfjes komkommer en dipt dit in de saus.

207. SAMBAL BADJAK DJAGO (Gebakken sambal)

Benodigd: 10 verse lomboks, 3 grote in stukken gesneden uien, 3 in stukken gesneden teentjes knoflook, 3 stukjes trassi, 2 laurierblaadjes, 1 vingerkootje Laos- wortel, 1 serehstengel, slaolie, 10 Kemirie pitten (pas op de zwarte harde schil, die er soms nog in stukjes bij zit, verwijder die eerst.

Snijd de lombok in kleine stukjes en de Kemirie in vieren en maak deze samen fijn met de trassi, ui en de knoflook. (Het beste is om een vleesmolen te gebruiken om het geheel heel fijn te maken. Alles moet zo fijn mogelijk zijn.) Fruit in een diepe pan laurierblaadjes, Laos en de seréhstengel in 2 kopjes slaolie op een laag vuurtje. Doe het gemalen mengsel erbij als de olie goed heet is en blijf steeds goed roeren zodat het niet aan kan bakken. Temper het vuur en proef af en toe. Wilt U meer sambal maken dan ook meer ingrediënten gebruiken. U zult zien dat na verloop van tijd de olie is ingetrokken, de sambal is dan klaar voor gebruik.

208. SAMBAL KETJAP TERLALAUH PEDIS (sambal ketjap erg heet)

Benodigd: 1 zakje (1 ons) droge rawit, stukje trassi, bruine basterd, ketjap, 2 teentjes knoflook fijn, wat azijn of citroensap.

Kook de rawit in water gaar, de rawit is gaar als u hem tussen de vingers fijn kunt knijpen.

Is ze gaar laat dan in een vergiet uitlekken.

Wrijf dan de trassi, knoflook en de rawit te samen goed fijn.

Doe het mengsel in een schaaltje of potje en maak af met de ketjap, suiker en de azijn.

Let goed op de smaak, het azijn mag niet overheersen. !!!!!

Het geheel kunt u ook in een vleesmolen fijnmaken.

NOOT:

Bakken van krupuk en zoute vis.

Krupuk is er in verschillende soorten, nl: krupuk udang (garnalen) krupuk ikan (vis), emping melindju (plantaardig).

Maar de meest gebruikte krupuk is toch wel de krupuk udang of ikan. Zorg voor het bakken bij de hand te hebben: slaolie, een wadjan, een gaatjes lepel, en een vergiet met een lek schaal.

Giet voldoende slaolie in wadjan (heeft u geen wadjan, dan is een juspan ook te gebruiken) en laat de olie goed warm worden. De olie is goed warm als u er een paar druppeltjes water opgesprenkeld en de olie spat. Ook kunt u er een stukje wit brood indoen, het brood zal dan meteen bruin worden.

Doe dan één voor één de krupuks erin en dompel onder, u ziet de krupuk dan uitzetten. Kijk goed of de krupuk helemaal is uitgezet en haal hem er dan uit en leg hem in het vergiet.

Let er wel goed op dat de krupuk niet aanbrand want dan smaakt ze niet. Het zelfde doet u met verse zoute vis, ikan selar of ikan terie.

209. PHU YUNG HAI SAUS. . PHU YUNG HAI SAUS. PHU YUNG HAI SAUS. PHU YUNG HAI SAUS. PHU YUNG HAI SAUS. PHU YUNG HAI SAUS

Benodigd: 3 kopjes bouillon (van blokjes), 4 eetlepels tomatenketchup, wat bruine basterd, ½ blikje fijne doperwtten (uit laten lekken), ½ eetlepel aardappelmeel, zout en peper.

Breng de bouillon vermengd met de ketchup, wat zout en wat peper aan de kook.

Bindt het af met het aardappelmeel en doe er dan de doperwtten bij.

Giet de warme saus over de omeletten.

Serveer bij witte rijst of nasi Góreng.

Wilt u de saus wat pittiger hebben, doe er dan wat djahé- poeder bij, 'n ½ theelepeltje is dan voldoende.

210. GADO GADO SAUS . . GADO GADO SAUS. GADO GADO SAUS. GADO GADO SAUS. GADO GADO SAUS. GADO GADO SAUS

Benodigd: 2 ons gemalen pinda's of pindakaas, 2 dl kokend water, 1 lepel citroensap, stukje trassi, ½ eetlepel bruine basterd, zout, sambal naar smaak.

Gebakken pinda's goed fijn malen vermengen met water en even opkoken.

Hetzelfde met pindakaas, vermengen met water en opkoken.

Zonodig water toevoegen en op smaak maken met de ingrediënten.

211. SAMBAL MALAKA

Benodigd: 10 rode lomboks ontdaan van de pitten, 5 fijn gestampte teentjes knoflook, 1 theelepel sereh, stukjes trassi (iets groter dan normaal), 3 fijn gestampte uien (denk aan de vleesmolen als u die heeft), 2 lepels asem water, 1 kopje santen, zout en olie.

Fruit in wat slaolie de trassi, knoflook, ui en lombok en voeg dan het asemwater

erbij en laat op een klein vuurtje sudderen.

Na ± 20 min de santen erbij en goed door laten koken tot ingedikt is, afmaken met zout.

Sausen en sambals

212. SAUS GOERI (pittige saus. SAUS GOERI (pittige saus) 172. SAUS GOERI (pittige saus. SAUS GOERI (pittige saus. SAUS GOERI (pittige saus. SAUS GOERI (pittige saus voor geroosterd of gebraden varkensvlees)

Benodigd: ½ pond margarine, 1 eetlepel mosterd (sterke), 1 eetlepel bloem, ½ literblik champignons (in kleine stukjes snijden), 2 grote fijngesneden uien, 6 zure augurkjes aan stukjes, 1 eetlepel citroensap, 1 theelepel worcestersaus, 1 eetlepel ketjap, 2 theelepels sambal, 4 á 5 kleine tomaten, 1 liter bouillon.

Fruit de uien in wat margarine goudbruin en voeg de bloem en de fijngesneden champignons toe.

Wrijf de tomaten met wat bouillon door een zeef fijn en vermeng met de sambal.

Voeg dan de gezeefde tomaten met vermengde sambal en de rest van de bouillon bij de reeds gefruite uitjes.

Breng de saus op een klein vuurtje aan de kook en doe er af en toe wat margarine bij totdat deze op is.

213. RAUWE SAMBALANS (grondrecept)

Benodigd: stukje trassi (ter grote van een dobbelsteen), 2 eetlepels citroensap, 2 theelepels sambal Oelèk, of 1 heel fijngesneden rode lombok, zout, heel fijn gesneden groenten (1 ui, komkommer, radijs, tomaat, taugé, kool).

De kruiden vermengen met het hoofdbestanddeel.

Eet bij witte rijst.

214. MARINADE TJAP RIPOORT (kip en vlees marinade)

Benodigd: 1 mango geschild, van de pit ontdaan en in kleine fijne stukjes gesneden (u kunt indien niet vers te koop in kleine potjes kopen dat is ook goed), ½ kopje sinaasappelsap, ¼ kopje olie, 2 eetlepels citroensap, 1 eetlepel kerrie, 2 fijngesneden uien, 2 fijngesneden rode of groene lombok, 1½ theelepel trassiwat, zout.

Klop de marinade goed glad en gebruik deze marinade voor stukken kip of grof gesneden varkenslappen.

Rooster ze of grill ze naar eigen goeddunken.

U kunt ook 'n hele kip marineren (minstens 2 uur) en aan het spit van de grill roosteren.

Probeer u ook eens 'n varkensrollade.

Eet er wel witte rijst, nasi, of bami bij.

Sausen en sambals

215. MARINADE SEDIP (voor mosselen, vis of kippenvlees)

Benodigd: ½ kopje citroensap, 1 grote fijngesneden ui, 2 teentjes fijngesneden knoflook, 2 fijngesneden rode of groene lombok, 1 eetlepel ketoembar, 1 theelepel bruine basterdsuiker, peper, zout.

Klop de marinade goed glad en vermeng met dobbelstenen van vis of kippenvlees of gekookte mosselen.

Houd ze er een nacht in en rijg ze aan houten of stalen pennen.

Grill ze dan aan beide kanten knappend bruin.

Let wel voor de barbecue stalen pennen gebruiken.

216. MARINADE CHINA (voor varkensvlees)

Benodigd: 4 eetlepels hoysinsaus (Chinese saus in de toko te koop), 3 eetlepels droge sherry met iets jenever, 3 eetlepels ketjap Manis, 1 grote fijngesneden ui, 2 fijngesneden teentjes knoflook, 1 theelepel bruine basterd, 1 theelepel djahé poeder, zout.

Klop de marinade goed glad en gebruik ze voor speklappen, varkenslappen of varkens karbonade.

Laat ze 'n nacht intrekken en bak ze dan in wat margarine aan beide zijden knappend bruin.

Bedruip voor het omkeren wat met de overgebleven marinade.

Eet dit bij witte rijst, nasi of bami.

217. SAMBAL BRANDAL.

Benodigd: 12 rode of groene fijngesneden lomboks (eerst eventjes poffen), 8 fijn gestampte Kemirie pitten, stukje trassi, 2 lepels citroensap, 2 blaadjes djeroek purut, 1 grote fijngesneden ui, 2 fijngesneden teentjes knoflook, olie en zout.

Stamp of maal de lomboks fijn en vermeng ze met de Kemirie en de trassi.

**Fruit dan in wat olie (1 kopje) de knoflook en de ui.
Doe er dan het mengsel bij.
Braad het geheel dan op met citroensap, de blaadjes djerook purut en wat zout.
Roer wel regelmatig op en temper het vuur.
Is de olie grotendeels ingetrokken, dan is de sambal klaar.**

Sausen en sambals

218. SAMBAL DJEROEK NIPIS (sambal citroen)

Benodigd: 1 stukje trassi, 2 heel fijngesneden rode of groene lomboks, fijngesneden groente (zoals ui, komkommer, tomaat, radijs), zout en citroensap.

Vermeng de trassi, lombok en 2 eetlepels citroensap goed door elkaar en vermeng dit dan nog eens met de groenten.

Serveer bij witte rijst, nasi of bami-goreng.

219. RUDJAK TJAMPUR (gemengde vruchten in hete saus)

Benodigd: 1 grote harde appel in stukjes, 10 radijsjes in partjes, 1 grapefruit in kleine partjes, ¼ komkommer in dunne partjes, kopje ananas blokjes (indien uit blik goed uitlekken).

Maak een sausje van 1½ theelepel sambal riport, ½ theelepel djahé en 1 eetlepel ketjap.

Doe alles in een diepe kom en roer en geheel door elkaar.

Laat alles goed intrekken.

Serveer bij witte rijst, nasigoreng, bami of een kip of vleesgerecht.

220. MARINADE IKAN MOSTERD (vis marinade)

Benodigd: 1 kopje olijf olie, 4 eetlepels Franse Dyon mosterd, 1 kopje sinaasappelsap, 2 grote fijngesneden uien, 1 fijn gemalen teentje knoflook, 1 fijngesneden rode of groene lombok, zout, peper.

Klop deze marinade goed glad en gebruik voor het marineren van noten kabeljauw, schelvis, makreel, poon, bot of schol.

Laat de marinade minstens 2 uur intrekken en rooster ze of grill ze in oven of grill.

Het gaat ook goed als u ze na het marineren in aluminiumfolie wikkelt en dat op de barbecue roostert.

221. ROTTI KUKUS (Indische gestoomde cake)

Benodigd: Kleine rijststomer, 2 kopjes Honing zelfrijzend bakmeel, 1 kopje patent bloem (niet klonteren), 1 kopje fijne basterdsuiker, 2 pakjes vanillesuiker, 3 grote eieren en 1 kopje 7-Up. (gebruik wel steeds hetzelfde kopje als maatbeker.)

Mix in een diepe kom de drie eieren, vanillesuiker en basterdsuiker, totdat het geheel goed romig is.

Voeg dan het meel, de bloem en de 7-Up toe.

Mix het geheel verder tot een luchtige massa.

Intussen heeft u de gaatjes van de pan van binnen voorzien van aluminiumfolie en wel over de gehele binnenkant.

In de onderste pan heeft u ruim water aan de kook gebracht (denk erom, dat het water de bovenste pan niet mag raken).

Indien het water kookt, vuur kleiner zetten, maar het water wel aan de kook houden. Giet het beslag in de gaatjespan op het folie, doe het deksel erop en laat 1 uur stomen.

Neem na 1 uur het deksel eraf en prik er met een satéstokje op enkele plaatsen in.

Is het stokje droog, dan is de ROTTIE KUKUS klaar.

Doe het vuur uit en haal het folie met ROTTIE KUKUS eruit en laat het afkoelen. PAS OP HET IS HEET.

Snijdt de Rottie kukus dan in plakken en smeer in met boter of margarine.

NB. Het water zal tijdens het koken verdampen, kijk daarom om het kwartier in de onderste pan en doe er dan heet water bij indien nodig.

Het beste bloem dat u kunt gebruiken is Patentbloem van Koopmans.

222. TING-TING PINDA KOEKJES

Benodigd: 1 pond gebrande pinda's, 1 pond bruine basterdsuiker, iets Laos of naar believen djahépoeder.

Smelt de suiker in een pannetje en meng de pinda's erdoor.

Strijk dan het geheel op een bakplaat en met een deegroller of grote fles egaal rollen.

Snijdt er dan plakken van ter grootte van een chocoladereep als het geheel is afgekoeld. Eet dan gewoon uit het vuistje.

223. BAHK PHAÖ (gevulde gestoomde broodjes)

Benodigd: Voor het beslag, 1 pond tarwe bloem, 1 geklutst ei, 1 kopje lauwe melk, 1 theelepel zout, klein zakje gist, 4 zakjes vanille suiker.

In een kom alles goed door elkaar mengen, net zo lang totdat de bal deeg van de kom loslaat. Laat de bal dan 'n ½ tot 1 uur op 'n warm plekje rijzen. Maak er dan bolletjes van en leg ze onder 'n doek en begin aan de vulling.

Voor de vulling: ½ pond varkensvlees in kleine stukjes (of gemengd gehakt), 1 grote ui heel fijn, teentje knoflook fijn, 1 eetlepel ketjap Manis, ½ theelepel djinten, ½ eetlepel citroensap, ½ theelepel djahé, stukje trassi, handvol fijngesneden prei, ½ eetlepel bruine basterdsuiker, zout.

Fruit in wat slaolie de trassi, knoflook en de ui en doe er dan het vlees of gehakt bij totdat deze goed bruin is.

Voeg dan de prei, ketjap, citroensap, djahé, suiker, djinten en zout bij, roer alles goed om en laat wat afkoelen.

Vul dan de bolletjes en laat nog zo'n 15 min. rijzen, stoom ze dan in 15 minuten gaar. Heeft u geen rijststomer dan kunt u het ook in 'n vergiet doen maar wel goed afsluiten.

Heeft u bahk phaö over dan kunt u ze gewoon in de vriezer doen en wilt u ze weer eten dan laten ontdooien en weer opstomen. Geef sambal ketjap erbij of 'n andere sambal.

224. KUÉ TALEM (2 kleuren pudding (bruin wit). KUÉ TALEM (2 kleuren pudding (bruin wit). KUÉ TALEM (2 kleuren pudding (bruin wit). KUÉ TALEM (2 kleuren pudding (bruin wit). KUÉ TALEM (2 kleuren pudding (bruin wit). KUÉ TALEM (2 kleuren pudding (bruin wit)

Benodigd: Bruine laag: 0,75 ltr melk, 2 ons bruine basterdsuiker en 75 gram maïzena. Witte laag: ¼ ltr melk, 15 gr maïzena, iets zout, 1 eetlepel vanillipoeder.

Maak voor de bruine laag de maïzena aan met een deel van de melk (koude).

Breng de rest van de melk met de basterdsuiker aan de kook en bind het met de aangemaakte maïzena.

Giet dan de gebonden massa in een niet te diepe platte schaal. Voor de witte laag een deel van de melk met de maïzena aanlengen. De rest van de melk met wat zout en de vanille langzaam aan de kook brengen en binden met de aangelengde maïzena. Giet deze massa over de bruine laag en laat het geheel **afkoelen. Snijdt**

dan in niet te brede punten en serveer bij koffie of thee.

Hier volgen wat Indische namen van kruiden en gebruiken met de vertaling:

Abon	Vleesgerecht
Adas	Venkel
Adoek	Roeren
Adonan	Mengsel
Aer	Water
Aer blanda	Sputwater
Agar	Zeewier (gelatine)
Ajak	Zeef
Ajam	Kip
Ajam Diago	Haan
Ajap Biang	Hen
Akar	Wortel
Ampas	Afval/bezinksel (vis)
Anak Sapi	Kalf
Anggoer	Wijn
Anglo	Vuurpotje, komfoor
Angs, Gangsa	Gans
Apokat	Advocaat vrucht
Arang	Houtskool
Asap	Rook
Asapi	Roken van vlees/vis
Asem	Tamarinde
Asem Asaman	Gemengd zuur
Asin	Zout
Atjar	Tafelzuur

Babat	Pens
Babat Tebal	Dikke pens
Babat Tibis	Dunne pens
Babi	Zwijn
Babi	Jonge Nanka (vrucht)
Badang	Soort zeef
Bajar	Betalen
Bajem	Spinazie
Bakar	Branden (droog bakken)
Baki	Presenteerblad
Bakoel	Mand voor koopwaren

Balikkan	Omdraaien
Bami	Chinese vermicelli
Bandeng	Vissoort
Baoe	Geur
Bars	As
Basah	Nat, vochtig
Basi	Schotel
Basoek	Wassen, schoonmaken
Bawang	Ui
Bawang Merah	Rode ui
Bawang Puti	Knoflook
Bebek	Eend
Belandja	Inkopen doen
Belekan	Rug
Belodjoh	Jonge vis
Beloet	Aal
Beras	Ongekookte rijst
Beras Boeboer	Gebroken rijst
Beras djagoeng	Deeg van maïsmeel
Bidji	Zaad
Bieting	Houten pennetje
Bikin	Maken
Biri - Biri	Schaap
Blib	Bus
Boeah	Vrucht
Boeah Angor	Druif
Boeah Pinggang	Nier
Boeboek	Sambal van gedroogd vlees
Boeboer	Pap
Boeboes	Kruiden
Boeka	Open
Boelan - Boelan	Vissoort
Boemboe	Javaanse kruiden
Boengkoessan	Pakje
Boentoet	Staart
Boeroeng	Vogel
Boeroeng Dara	Duif
Boesoek	Slecht, rot
Boetoet Kerboe	Vis (kabeljauw)
Botjor	Lek
Botol	Fles
Botor	Geribd

Dadar	Omelette
Daging	Vlees
Daging sop	Soepvlees
Daing	Gedroogd vlees
Dangdang	Rijststomer
Daoen	Blad van plant
Daoen pandan	Pandanus blad
Daoen Salem	Laurierblad (ind.)
Dapoer	Keuken
Demak Babi	Spek
Dengdeng	Gekruid/gedroogd vlees
Dideh	Bloedkoek
Dingin	Koud
Djagoeng	Maïs
Djahé	Javaanse gember
Djamoe	Gast
Djamoer Baret	Paddestoel
Djantoeng	Hart
Djeroek	Citrusvrucht
Djeroek Bali	Pompelmoes
Djeroek Garoet	Mandarijn
Djeroek Manis	Sinaasappel
Djeroek Nipis	Kleine citroen
Djinten	Komijn
Dodoh Mentoh	Klapstuk
Doedjèn	Houten pen voor saté
Doerian	Stinkvrucht
Doerie	Visgraat

Ebbi	Garnalen product
Emping melindjoe	Plantaardige kroepoek (gezouten en gedroogd)
Empoh	Gemengde rijstkafjes
Empol	Vleesgerecht
Entjer	Waterig (dun)
Es	IJs

Gabâh	Ongestampte rijst
Gaboes	Vissoort
Gado-Gado	Gemengd groenten gerecht
Gajoeng	Waterschep van blik of ½ klapperschil
Gamat	Zeekomkommer
Gandaria	Vrucht (soort olijf)
Gandoem	Koren, tarwe

Gangsá	Gans
Ganjoet	Ongaar
Gàplek	Gedroogde ketella schijf
Gàram	Zout
Garing	Hard, droog gebakken
Garpoe	Vork
Gelas	Glas
Gemoek	Vet
Gendie	Aarden waterkruik
Goedang	Schuur
Goela	Suiker
Goela Djawa	Javaanse suiker (riet)
Goela Klappa	Klappersuiker
Goelé	Kerrie
Goerami	Zoetwatervis
Goeri	Pittig, smakelijk
Golk	Kapmes
Góreng	Gebakken in olie
Gòsong	Aangebrand
Gòssok	Wrijven

Habis	Op, leeg, is niet meer
Harga	Prijs
Harga Màti	Vaste prijs
Hati	Lever
Hidangang	Schotel gerecht
Hoera-Hoera	Schildpad

Idjoe	Groen
Iga-iga	Ribben
Ikan	Vis
Ikan Blenjèk	Gezouten visballetjes
Ikan Gaboes	Zoetwater roofvis
Ikan Gemboeng	Makreelachtige vis
Ikan Gerang	Gezouten gedroogde vis
Ikan Gereh	Gedroogde visjes
Ikan Glòtok	In zijn geheel gedroogd gezouten visjes
Ikan Ièlèh	Meervalachtige vis
Ikan Kresèk	Gezouten gedroogde vis
Ikan Panggang	Gerookte vis
Ikan Pedâh	Gezouten vis
Ikan Pindad	Gezouten, gerookte, gedroogde vis

Ikan Terie	Ansjoachtige visje
Ikan Tjoeha	Gekruide zure vis
Ikan Tjoemi-Tjoemi	Inktvisje
Ikan Tjoewé	Gezouten, gekruide, gedroogde vis
Ikan Wadèr	Kleine riviervis
Irik	Bamboezeer
Iris	Fijnsnijden
Iroes	Lepel van klapperdop bij rijst met pindasaus
Isi	Veulen
Itik	Eend

Kajoe	Hout
Kajoe-Manis	Zoethout (kaneelstok)
Kàkap	Grote vissoort (baars)
KàKI	Voet
Kaldoe	Bouillon
Kambing	Geit
Kandji	Rijststijfsel
Kangkoeng	Andijvie
Kantjoer	Smelten
Karoeng	Geur, geurig
Kàsar	Grof
Katjang	Pinda/boon
Katjang-pandjang	Sperzieboon
Katoel	Afslijpsel van rijst
Kédelee	Sojaboon
Kedjoe	Kaas
Kedongong	Vrucht
Kelintji	Konijn
Keloewe	Broodvrucht (koolraap)
Kembang goela	Klapper gerecht
Kembang Turie	Brusselslof
Kemirie	Soort noot
Kenjang	Verzadigd, genoeg
Kentang	Aardappel
Kepiting	Kreeft, krab
Kerang	Mossel
Kering	Droog
Kertas	Papier
Ketam	Schaaf
Ketan	Kleefrijst (wit of zwart)
Ketella	Knol
Ketimoen	Augurk (komkommer)

Ketiwel	Oude Nanka
Ketjap	Sojasaus
Ketjipir	Groentesoort
Ketoembar	Koriander
Ketoepat	Rijst in gevlochten mandjes
Kidang	Ree, hert
Kiem Blo	Chineze gerecht
Kipas	Waaier
Kloewèh	Soort noot
Kobis	Kool
Koekoes	Waterdamp stoom
Koelit	Huid, schil
Koening	Geel
Koenjit	Kurkumawortel/poeder
Koepang	Mossel
Koepas	Schillen
Koeping	Oor
Koerang	Te kort, minder
Koerau	Zeevissoort
Koewali	Soort kookpan
kolek-kolek	Zetmeelballetjes
Kollak	Ind. nagerecht
Komport	Vuurpotje
Koppi	Koffie
Koréh Api	Lucifer
Kòrok	Soort boontje
Kosong	Leeg
Kotjok	Schudden
Kòtor	Vuil
Krai	Augurk (vers)
Krandjang	Rietenmand om rijst te wassen
Kripik	Gebakken schijfjes Ketella
Ktel	Ketel

Laboe aer	Kalebas
Laboe siam	Poempoem
Lada	Peper
Ladind	Mes
Lagi	Nog meer
Lajang	Makreelachtige vis
Lajoe	Verdord
Laksà	Chineze vermicelli
Làlap	Koud groentegerecht

Lalèr	Vlieg
Langkau	Platvis
Langsèp	Tafelvrucht
Laos	Kruidige wortelstok
Làpar	Honger
Làpis	Lapjes
Legèn	Palmwijn
Lèhèr	Hals
Lemak	Dierlijk vet
Lemari Måkanan	Vliegenkast
Lemoeroe	Vissoort
Lèmpèn	Sago broodjes
Lengganan	Leverancier
Letjoe	Nat, vochtig
Lidah	Tong
Lidi	Bladnerf van kokos boom
Limau	Citroen
Limpa	Lever
Liwèt	Speciale manier van koken
Lobak	Soort radijs
Lobi-lobi	Een vrucht
Loeloer Dalam	Ossenhaas
Loempang	Vijzel
Lombok	Spaanse peper
Lombok Sètan	Kleine Spaanse peper
Lontong	Rijst in plasticzakje

Makan	Eten (werkwoord)
Måkanan	Spijs, eten
Manga	Vruchtkruin
Mangis,mangistan	Vrucht
Mangkok	Kopje
Manis	Zoet
Mànisan	Gebak, zoetigheid
Manjoeng	Meervalachtige vis
Maritja	Peper
Markisa	Vrucht
Masak	Koken
Màsin	Zoutig
Màta belo	Vissoort
Màta Sàpi	Koeienoog, spiegelei
Medjà	Tafel
Menir	Gebroken rijst

Mentah	Onrijp
Mentègà	Boter
Merah	Rood
Merang	Rijststro met aren
Merang Sapoe	Rijststro zonder aren
Mihoen	Chin. vermicelli
Milem lawah	Zoetwater Vis
Mini	Degenkrab
Minjak	Olie
Minjak Tànah	Petroleum
Minoem	Drinken
Minoeman	Drank
Misaa	Chinees vermicelli
Moedà	Jong
Moeé	Rijzen (deeg) van vlees, vis of Sajoer

Nam	Naam
Nanas	Ananas
Nangka	Tafelvrucht
Nasi	Gekookte rijst
Nasi Góreng	Gebakken rijst
Nasi Tim	Gerecht van rijst met kip
Nijoer	Kokospalm

Oeap	Damp, wasem
Oebi	Bataat, knolgewas
Oedang	Garnalen
Oelèk	Fijnstampen
Oelekan	Stamper
Oeli	Kneden
Oeling	Aalsoort
Oeling Kembang	Grote aal
Oepas	Vergiftig
Oesoes	Darmen
Oewang	Geld
Ontjom	Toespijs van pinda's
Otak	Hersenen

Padi	Rijst in de aren
Pahit	Bitter
Pait	Jenever
Pàkà	Achterbout
Pàla	Nootmuskaat

Palmiet	Binnenste van de palm
Pànas	Heet, warm
Panganan	Rooster
Pangang	Roosteren
Pantje	Pan
Papaja	Vrucht
Pàpeda	Sagopap
Parang-parang	Vissoort
Paroet-Paroetan	Rasp
Pàsar	Markt
Paso	Kuit, teil
Pasoe	Pot
Pedah	Gezouten vis
Pedis	Scherp van smaak
Pelan-pelan	Langzaam
Pendèk	Kort
Penoe	Schildpad
Pepèrèk	Vissoort
Perat	Wrang, zuur
Peria	Soort komkommer
Perioek	Kookpot
Perkedèl	Gehakt
Perloe	Nodig
Petèh	Stinkboon
Petiman	Aarden kom
Petis	Stroperig visafval kooksel
Petjèl	Salade bij rijst
Piendang	Gerecht bij rijst,
Pikol	Ind. gewas
Pinang	Noot bij pruimen
Pinggang	Schotel
Piring	Bordje
Piring Dàlam	Soepbord
Pisang	Banaan
Poetar	Omdraaien
Poetih	Wit
Pollong	Doperwtjes
Pon	Pond
Pòtong	Snijden

Radjoengan	Grote zeekrab
Ragi	Gist

Rames	Fijnknedden
Rampé	Mengsel
Reboeng	Jonge bamboeloot
Rèkèt	Kleine garnaal
Rempah	Kleine gehaktballetjes
Rempah-Daging	Gehaktballetjes van rundvlees
Rempah-Rempah	Specerijen
Rempejek	Kruidenkoek
Roedjak	Sterk gekruid
Roembia	Sagoidjoe
Ròti	Brood

Saboen	Zeep
Sago Ambon	Ambonese sago
Sagon	Rijstgerecht
Sajoer	Groente of kruidensoep
Sajoer Pindang	Sajoer met vlees of vis
Sajoer Toemis	Sajoer van gebakken
Sajoeran	Groeten
Sambal	Gestampde lombok
Santen	Klappermelk
Santen èntjèr	Dunne klappermelk
Santen kentél	Dikke klappermelk
Sàpi	Koe
Sápoe	Bezem
Saringan	Filter
Sartan	Kreeft
Saté	Vlees aan pinnen
Sawah	Rijstveld
Sawi	Chinese koolsoort
Sawoh manila	Tafelvrucht
Sedikit	Weinig
Sehat	Gezond
Selaar	Makreelachtige vis
Selassie	Kleine zaadjes voor koele dranken
Senanging koerau	Zeevis
Sèndok	Lepel
Sèndok bling	Lepel van aardewerk
Sereh	Citroengras
Seroendeng	Geraspte kokos en gebakken pinda's
Simping	Mosselsoort
Sioong	Schijfjes, part

Sirikaja	Tafelvrucht
Sirsak	Zuurzak (vrucht)
Sòdèt	Braadmes
Soeloeh	Brandhout
Soemsoem	Merg
Soe-oen	Chinese vermicelli
Soesoe	Melk
Soetil	Schep voor wadjang

Tadjam	Schep (van 'n mes)
Táhoe	Sojakaas
Talem Baki	Presenteerblad
Tali	Touw
Tamboekan	Vetmesten
Tamboen	Vet, vlezig van vleeskruiden
Tambra mas	Goudvis
Tampah, tetampah	Platte mand
Tàpé	Gekookte en gegiste ketellavis
Tapiòca	Zetmeel van Ind. plant, vruchtengerecht
Taugé	Ontkiemde katjang
Tawe	Vissoort
Tebèl	Dikke klappermelk
Téh	Thee
Telor	Ei
Telor toebroek	Viskuit als saus bij rijst
Telor-asin	Pেকেlei
Tembang	Vissoort
Tembikéh	Watermeloen
Temoe koenjit	Wortelsoort
Tempat garem	Zoutvat kruiden
Tempat goelà	Suikerpot
Tempat kotoran	Vuilnisbak
Tempé	Koekjes van sojabonen
Tenggiri	Grote zeevis
Tepong	Meel
Tepong beras	Rijstmeel
Teri	Kleine vissoort
Teri glàgah	Vissoort
Teri kassar	Vissoort
Teri nasi	Larfjes van ikan teri
Terong	Aubergine
Terong blanda	Tafelvrucht
Timbá	Emmer

Timbangan	Weegschaal
Ting-ting	Gesuikerde pinda's
Tiram	Oester
Tjabé	Spaanse pepersoort
Tjabik	Jonge Kakap (vis)
Tjampoer	Mengen
Tjampoer andoek	Zuur van gemengde groenten
Tjampoeran	Mengsel
Tjap	Merk
Tjendol	Verfrissende drank
Tjenkéh	Kruidnagel
Tjèpér	Schaal, schotel
Tjeplok	Spiegelei
Tjéremé	Geribde kers
Tjintalo	Gezouten garnalen
TJòbek	Gescheurd
Tjoekà	Azijn
Tjoekal	Jonge Kakap (vis)
Tjoekoep	Genoeg
Tjoetji	Wassen
Tjòklat	Chocolade
Tjòrong	Trechter
Tjumi-Tjumi	Inktvis
Toeak	Palmwijn
Toebroek	Vissoort
Toekar	Ruilen
Toelang	Been (bot)
Toemis	Sajoer met fruit
Toetoep	Sluiten
Toetoeapan	Deksel, gevangenis
Tonkol	Soort tonijn
Trassi	Pikante garnalenpasta
Tripang	Zeekomkommer

Udang	Garnaal
-------	---------

Wadjang	Javaanse bolvormige braadpan
Wangi	Keurig
Weloet	Sawah-aal

