



24



**De kleine
Indonesische
rijsttafel**

12 recepten



24



**De kleine
Indonesische
rijsttafel**

12 recepten

Mijn eigen receptnotities:



© @EricvO (Twitter)
www.ditmoetanderskunnen.nl

Mijn eigen receptnotities:



© @EricvO (Twitter)
www.ditmoetanderskunnen.nl

Mijn eigen receptnotities:

Met een keuze uit de hiernavolgende recepten kan met gemak een rijsttafeltje voor alledag gemaakt worden.

Serveer de gerechten steeds met dampende witte rijst en kleed het zo nodig aan met emping melindjo, rempejeh of seroendeng. Een goede sambal (oelek of badjak van Koningsvogel) en ketjap (manis of sedang) staan als peper en zout standaard op tafel.

Selamat makan!

Basisbenodigdheden en woordenlijst:

asem (pasta)

zurige vrucht van de tamarinde (potje)

boemboes

verzamelnaam voor kruiden en specerijen

daon djeroek poeroet

citroenboomblad (vers of gedroogd)

daon salam

vredesblad, soort laurier (vers of gedroogd)

djahé

gemberwortel (poeder)

djintan

komijn (poeder)

Mijn eigen receptnotities:

Met een keuze uit de hiernavolgende recepten kan met gemak een rijsttafeltje voor alledag gemaakt worden.

Serveer de gerechten steeds met dampende witte rijst en kleed het zo nodig aan met emping melindjo, rempejeh of seroendeng. Een goede sambal (oelek of badjak van Koningsvogel) en ketjap (manis of sedang) staan als peper en zout standaard op tafel.

Selamat makan!

Basisbenodigdheden en woordenlijst:

asem (pasta)

zurige vrucht van de tamarinde (potje)

boemboes

verzamelnaam voor kruiden en specerijen

daon djeroek poeroet

citroenboomblad (vers of gedroogd)

daon salam

vredesblad, soort laurier (vers of gedroogd)

djahé

gemberwortel (poeder)

djintan

komijn (poeder)

goela djawa

Javaanse bruine suiker

kentjoer

wortel van een tropische plant (poeder)

ketjap

sojasaus (manis = zoet, asin = zout,

sedang = gemiddeld)

ketoembar

koriander (poeder)

laos

plantenwortel, familie van gember (poeder)

santen

kokosprodukt (blok)

sereh

citroengras (vers, diepvries of gedroogd)

stemgember

geconfijte gemberwortel (potje)

tjobek en loempang

hardstenen kom met vijzel

trassie

garnalenprodukt (blokje)

Tips:

Een toko of grote supermarkt heeft al deze ingrediënten in huis.

Gebruik evt. een blender in plaats van een vijzel voor het fijnwrijven van de boemboes.

4

Seroendeng

Wrijf de boemboes in een vijzel en meng beetje bij beetje met 100 gram van de kokos tot een egaal mengsel. Vermeng dit dan weer met de rest van de kokos en de suiker.

Verhit de olie in de wadjan en fruit hierin even de djeroek poeroet, de salamblaadjes en de sereh aan.

Doe het kokosmengsel erbij en laat het op middelwarme temperatuur heel geleidelijk lichtbruin kleuren in 30 tot 45 minuten. Regelmatig roeren en de laatste 5 minuten de pinda's meewarmen. Goed laten afkoelen op schalen bedekt met keukenpapier. Verse kruiden verwijderen.

Blijft in een stopfles maandenlang goed.

21

goela djawa

Javaanse bruine suiker

kentjoer

wortel van een tropische plant (poeder)

ketjap

sojasaus (manis = zoet, asin = zout,

sedang = gemiddeld)

ketoembar

koriander (poeder)

laos

plantenwortel, familie van gember (poeder)

santen

kokosprodukt (blok)

sereh

citroengras (vers, diepvries of gedroogd)

stemgember

geconfijte gemberwortel (potje)

tjobek en loempang

hardstenen kom met vijzel

trassie

garnalenprodukt (blokje)

Tips:

Een toko of grote supermarkt heeft al deze ingrediënten in huis.

Gebruik evt. een blender in plaats van een vijzel voor het fijnwrijven van de boemboes.

4

Seroendeng

Wrijf de boemboes in een vijzel en meng beetje bij beetje met 100 gram van de kokos tot een egaal mengsel. Vermeng dit dan weer met de rest van de kokos en de suiker.

Verhit de olie in de wadjan en fruit hierin even de djeroek poeroet, de salamblaadjes en de sereh aan.

Doe het kokosmengsel erbij en laat het op middelwarme temperatuur heel geleidelijk lichtbruin kleuren in 30 tot 45 minuten. Regelmatig roeren en de laatste 5 minuten de pinda's meewarmen. Goed laten afkoelen op schalen bedekt met keukenpapier. Verse kruiden verwijderen.

Blijft in een stopfles maandenlang goed.

21

Seroendeng

Benodigdheden:

250 gram geraspte kokos
65 gram gele basterdsuiker
1 eetlepel olie
2 djerok poeroetblaadjes
4 salamblaadjes
1 spriet sereh (liefst gedroogd)
5 eetlepels gedopte pinda's

voor de boemboes :

2 theelepels laos
4 theelepels ketoembar
2 theelepels djintan
1/2 theelepel kentjoer
3 theelepels djahé
5 à 6 theelepels zout
3 theelepels asem pasta
2 teentjes knoflook uit de pers

20

Seroendeng

Benodigdheden:

250 gram geraspte kokos
65 gram gele basterdsuiker
1 eetlepel olie
2 djerok poeroetblaadjes
4 salamblaadjes
1 spriet sereh (liefst gedroogd)
5 eetlepels gedopte pinda's

voor de boemboes :

2 theelepels laos
4 theelepels ketoembar
2 theelepels djintan
1/2 theelepel kentjoer
3 theelepels djahé
5 à 6 theelepels zout
3 theelepels asem pasta
2 teentjes knoflook uit de pers

20

Lalab tomat

Benodigdheden:

3 tomaten
1 1/2 eetlepel ketjap
sap van 1/2 citroen
2 theelepels olie
2 theelepels sambal
2 teentjes knoflook

Was de tomaten en snijd ze in dikke plakken.

Meng de overige ingrediënten met de uitgeperste knoflook en giet de saus over de tomaten.

Lalab ketimoen

Idem, maar vervang de tomaten door een in plakjes gesneden komkommer.

5

Lalab tomat

Benodigdheden:

3 tomaten
1 1/2 eetlepel ketjap
sap van 1/2 citroen
2 theelepels olie
2 theelepels sambal
2 teentjes knoflook

Was de tomaten en snijd ze in dikke plakken.

Meng de overige ingrediënten met de uitgeperste knoflook en giet de saus over de tomaten.

Lalab ketimoen

Idem, maar vervang de tomaten door een in plakjes gesneden komkommer.

5

Babi ketjap

Benodigdheden:

250 gram varkenspoulet
1 1/2 theelepel djahé
mespuntje peper, zout
2 eetlepels olie
5 eetlepels gesnipperde ui
2 teentjes knoflook, fijngesneden
1 eetlepel fijngehakte stemgember
1 eetlepel gembersiroop
1 eetlepel azijn
2 eetlepels ketjap

6

Sambal goreng oedang

Wrijf de boemboes tot een brij. Fruit ze in de olie tot de uien geel zijn.
Bak ook de garnalen nog heel even mee.
Doe er 3 eetlepels water bij en voeg alle andere ingrediënten toe, behalve de santen.

Laat het 5 minuten zachtjes stoven en roer tenslotte de geschaafde santen erdoor.
Niet meer laten koken.

19

Babi ketjap

Benodigdheden:

250 gram varkenspoulet
1 1/2 theelepel djahé
mespuntje peper, zout
2 eetlepels olie
5 eetlepels gesnipperde ui
2 teentjes knoflook, fijngesneden
1 eetlepel fijngehakte stemgember
1 eetlepel gembersiroop
1 eetlepel azijn
2 eetlepels ketjap

6

Sambal goreng oedang

Wrijf de boemboes tot een brij. Fruit ze in de olie tot de uien geel zijn.
Bak ook de garnalen nog heel even mee.
Doe er 3 eetlepels water bij en voeg alle andere ingrediënten toe, behalve de santen.

Laat het 5 minuten zachtjes stoven en roer tenslotte de geschaafde santen erdoor.
Niet meer laten koken.

19

Sambal goreng oedang

Benodigdheden:

200 gram garnalen
3 eetlepels olie
2 theelepels asem pasta (potje)
1 spriet sereh
1 salamblaadje
2 djeroek poeroetblaadjes
1/8 blok santen

voor de boemboes:

1 gesnipperde ui
1 gesnipperd knoflookteentje
1 theelepel laos
1 theelepel goela djawa
2 theelepels sambal
1/2 theelepel trassie
1 theelepel zout

18

Sambal goreng oedang

Benodigdheden:

200 gram garnalen
3 eetlepels olie
2 theelepels asem pasta (potje)
1 spriet sereh
1 salamblaadje
2 djeroek poeroetblaadjes
1/8 blok santen

voor de boemboes:

1 gesnipperde ui
1 gesnipperd knoflookteentje
1 theelepel laos
1 theelepel goela djawa
2 theelepels sambal
1/2 theelepel trassie
1 theelepel zout

18

Babi ketjap

Bestrooi het vlees met peper, zout en djahé en laat het een uurtje intrekken.

Braad vervolgens het vlees aan in de olie. Laat de uien en daarna ook de knoflook even meebakken. Voeg de rest toe en nog een eetlepel water en laat het vlees sudderen totdat het zacht is.

Liefst een dag van te voren bereiden.

7

Babi ketjap

Bestrooi het vlees met peper, zout en djahé en laat het een uurtje intrekken.

Braad vervolgens het vlees aan in de olie. Laat de uien en daarna ook de knoflook even meebakken. Voeg de rest toe en nog een eetlepel water en laat het vlees sudderen totdat het zacht is.

Liefst een dag van te voren bereiden.

7

Frikadel pan

Benodigdheden:

250 gram rundergehakt
1 grote gekookte aardappel
1 fijngesnipperde ui
1 teentje gesnipperde knoflook
1 eetlepel olie
1 ei
zout en peper naar smaak
1 eetlepel gehakte bladselderij
mespunt nootmuskaat
mespunt kruidnagelpoeder

voor de jus:

1 fijngesnipperde ui
1 eetlepel boter
3 eetlepels ketjap

8

Frikadel pan

Benodigdheden:

250 gram rundergehakt
1 grote gekookte aardappel
1 fijngesnipperde ui
1 teentje gesnipperde knoflook
1 eetlepel olie
1 ei
zout en peper naar smaak
1 eetlepel gehakte bladselderij
mespunt nootmuskaat
mespunt kruidnagelpoeder

voor de jus:

1 fijngesnipperde ui
1 eetlepel boter
3 eetlepels ketjap

8

Sambal goreng boontjes

Maak de boontjes schoon en snijd ze in stukjes.

Wrijf de boemboes tot een brij en fruit ze in de olie tot de uien geel zijn. Bak dan de boontjes mee totdat ze wat slap worden. Doe er scheutje water bij (en asemepasta) en laat het met de sereh en de daon salam stoven. De boontjes mogen niet té gaar worden.

Verwijder vlak voor het opdienen de sereh en de salam en voeg de santen in stukjes toe. Goed doorroeren, maar niet meer laten koken.

Sambal goreng mais

Idem, maar vervang de boontjes door een uitgelekt blikje maïs (crispy van Bonduelle).

In de boemboes gebruik je 1 teentje knoflook minder en sambal trassie in plaats van sambal oelek.

17

Sambal goreng boontjes

Maak de boontjes schoon en snijd ze in stukjes.

Wrijf de boemboes tot een brij en fruit ze in de olie tot de uien geel zijn. Bak dan de boontjes mee totdat ze wat slap worden. Doe er scheutje water bij (en asemepasta) en laat het met de sereh en de daon salam stoven. De boontjes mogen niet té gaar worden.

Verwijder vlak voor het opdienen de sereh en de salam en voeg de santen in stukjes toe. Goed doorroeren, maar niet meer laten koken.

Sambal goreng mais

Idem, maar vervang de boontjes door een uitgelekt blikje maïs (crispy van Bonduelle).

In de boemboes gebruik je 1 teentje knoflook minder en sambal trassie in plaats van sambal oelek.

17

Sambal goreng boontjes

Benodigdheden:

250 gram snijbonen of sperziebonen
2 eetlepels olie
1 spriet sereh
1 blaadje daon salam
(1 theelepel asempasta)
1/8 blok santen

voor de boemboes:

3 eetlepels gesneden ui
2 gesnipperde teentjes knoflook
1 theelepel laos
snufje zout
1 theelepel goela djawa
2 theelepels sambal oelek

16

Sambal goreng boontjes

Benodigdheden:

250 gram snijbonen of sperziebonen
2 eetlepels olie
1 spriet sereh
1 blaadje daon salam
(1 theelepel asempasta)
1/8 blok santen

voor de boemboes:

3 eetlepels gesneden ui
2 gesnipperde teentjes knoflook
1 theelepel laos
snufje zout
1 theelepel goela djawa
2 theelepels sambal oelek

16

Frikadel pan

Ui en knoflook fruiten in een eetlepel olie. Het gehakt mengen met deze boemboes, de fijngeprakte aardappel en de overige ingrediënten.

In een licht ingevet ovenschaaltje doen en bedekt met wat kleine klontjes boter in 30 minuten gaar en bruin braden in de oven (ca. 200 °C).

Voor de jus de ui fruiten in de hete boter en afblussen met de ketjap en 3 eetlepels water. Tien minuten voor het einde van de baktijd over het gehakt verdelen.

9

Frikadel pan

Ui en knoflook fruiten in een eetlepel olie. Het gehakt mengen met deze boemboes, de fijngeprakte aardappel en de overige ingrediënten.

In een licht ingevet ovenschaaltje doen en bedekt met wat kleine klontjes boter in 30 minuten gaar en bruin braden in de oven (ca. 200 °C).

Voor de jus de ui fruiten in de hete boter en afblussen met de ketjap en 3 eetlepels water. Tien minuten voor het einde van de baktijd over het gehakt verdelen.

9

Ikan boemboe bali

Benodigdheden:

1 gestoomde makreel (500-750 g.)
1 eetlepel olie
1 spriet sereh
1 blaadje daon salam
1 blaadje daon djerok poeroet
1 klein blikje tomatenpuree
1 eetlepel ketjap
1 eetlepel citroensap

voor de boemboes:

6 eetlepels gesnipperde ui
2 gesnipperde teentjes knoflook
1 eetlepel sambal oelek
1/2 theelepel trassie
1 theelepel laos
1 theelepel djahé

10

Ikan boemboe bali

Benodigdheden:

1 gestoomde makreel (500-750 g.)
1 eetlepel olie
1 spriet sereh
1 blaadje daon salam
1 blaadje daon djerok poeroet
1 klein blikje tomatenpuree
1 eetlepel ketjap
1 eetlepel citroensap

voor de boemboes:

6 eetlepels gesnipperde ui
2 gesnipperde teentjes knoflook
1 eetlepel sambal oelek
1/2 theelepel trassie
1 theelepel laos
1 theelepel djahé

10

Telor boemboe bali

Benodigdheden:

4 hardgekookte eieren (6 minuten)
2 eetlepels olie
1 eetlepel azijn
1 eetlepel ketjap

voor de boemboes :

3 eetlepels gesnipperde ui
1 gesnipperd knoflookteentje
1 theelepel sambal
1/4 theelepel trassie
2 theelepels djahé

Wrijf de boemboes tot een brij in een vijzel.
Fruit de kruiden in de hete olie tot de uien
geel zijn. Bak de eieren even mee en doe er
dan de ketjap, azijn en 1 deciliter water bij.

Zachtjes laten koken tot de saus dik wordt.

15

Telor boemboe bali

Benodigdheden:

4 hardgekookte eieren (6 minuten)
2 eetlepels olie
1 eetlepel azijn
1 eetlepel ketjap

voor de boemboes :

3 eetlepels gesnipperde ui
1 gesnipperd knoflookteentje
1 theelepel sambal
1/4 theelepel trassie
2 theelepels djahé

Wrijf de boemboes tot een brij in een vijzel.
Fruit de kruiden in de hete olie tot de uien
geel zijn. Bak de eieren even mee en doe er
dan de ketjap, azijn en 1 deciliter water bij.

Zachtjes laten koken tot de saus dik wordt.

15

Orak-arik van kool

Benodigdheden:

400 gram groene kool of spitskool
1 kleine ui
1 rode Spaanse peper
1 teentje knoflook
2 eetlepels olie
1/2 kippen- of kruidenbouillontablet
2 eieren

Snijd de kool zo fijn mogelijk. Was ze en laat uitlekken.

Snipper ui, spaanse peper en knoflook en fruit ze in de olie, tot de ui geel en slap wordt. Voeg telkens een handvol kool toe en roerbak. Voeg ook het verkruimelde bouillontablet toe.

Klop de eieren los en roer deze door de kool op het moment dat ze bijna gaar is en gaat koken.

Schep nog enkele malen rustig om zodat het ei in stukjes stolt (op de manier van een roerei).

14

Ikan boemboe bali

De boemboes tot een papje wrijven in de vijzel en fruiten in de olie.
Voeg de overige ingrediënten toe en ruim een kop water en stook hierin de vis zachtjes een minuut of vijftien.

11

Orak-arik van kool

Benodigdheden:

400 gram groene kool of spitskool
1 kleine ui
1 rode Spaanse peper
1 teentje knoflook
2 eetlepels olie
1/2 kippen- of kruidenbouillontablet
2 eieren

Snijd de kool zo fijn mogelijk. Was ze en laat uitlekken.

Snipper ui, spaanse peper en knoflook en fruit ze in de olie, tot de ui geel en slap wordt. Voeg telkens een handvol kool toe en roerbak. Voeg ook het verkruimelde bouillontablet toe.

Klop de eieren los en roer deze door de kool op het moment dat ze bijna gaar is en gaat koken.

Schep nog enkele malen rustig om zodat het ei in stukjes stolt (op de manier van een roerei).

14

Ikan boemboe bali

De boemboes tot een papje wrijven in de vijzel en fruiten in de olie.
Voeg de overige ingrediënten toe en ruim een kop water en stook hierin de vis zachtjes een minuut of vijftien.

11

Oerap-oerap

Benodigdheden:

100 gram taugé
150 gram fijngesneden groene kool
óf spitskool óf andijvie óf
200 gram fijngesneden snijbonen
4 eetlepels kokos
2 blaadjes daon djeroek poeroet
aluminiumfolie

voor de boemboes:

1 eetlepel gesneden ui
1 teentje gesnipperde knoflook
1 /2 theelepel kentjoer
1/2 theelepel laos
1/2 theelepel trassie
1/2 theelepel asempasta
1 theelepel goela djawa
3 theelepels sambal

12

Oerap-oerap

Benodigdheden:

100 gram taugé
150 gram fijngesneden groene kool
óf spitskool óf andijvie óf
200 gram fijngesneden snijbonen
4 eetlepels kokos
2 blaadjes daon djeroek poeroet
aluminiumfolie

voor de boemboes:

1 eetlepel gesneden ui
1 teentje gesnipperde knoflook
1 /2 theelepel kentjoer
1/2 theelepel laos
1/2 theelepel trassie
1/2 theelepel asempasta
1 theelepel goela djawa
3 theelepels sambal

12

Oerap-oerap

Verwarm de oven voor op de hoogste stand. De boemboes tot een papje wrijven. Vermengen met de kokos en 2 à 3 eetlepels water (de massa vormt een bal, maar mag niet drijfmat worden). Kneus de djeroek poeroet en verpak deze samen met de kokosmassa in een strook aluminiumfolie, zo dat er niets uit kan lekken. 15 Minuten in de oven laten garen.

Spoel de taugé ondertussen af met kokend water en laat uitlekken. Blancheer de andere groente beetgaar (snijbonen kunnen hetzelfde behandeld worden als de taugé).

Meng de groente met de boemboes. Wordt lauwwarm of koud opgediend.

13

Oerap-oerap

Verwarm de oven voor op de hoogste stand. De boemboes tot een papje wrijven. Vermengen met de kokos en 2 à 3 eetlepels water (de massa vormt een bal, maar mag niet drijfmat worden). Kneus de djeroek poeroet en verpak deze samen met de kokosmassa in een strook aluminiumfolie, zo dat er niets uit kan lekken. 15 Minuten in de oven laten garen.

Spoel de taugé ondertussen af met kokend water en laat uitlekken. Blancheer de andere groente beetgaar (snijbonen kunnen hetzelfde behandeld worden als de taugé).

Meng de groente met de boemboes. Wordt lauwwarm of koud opgediend.

13



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>