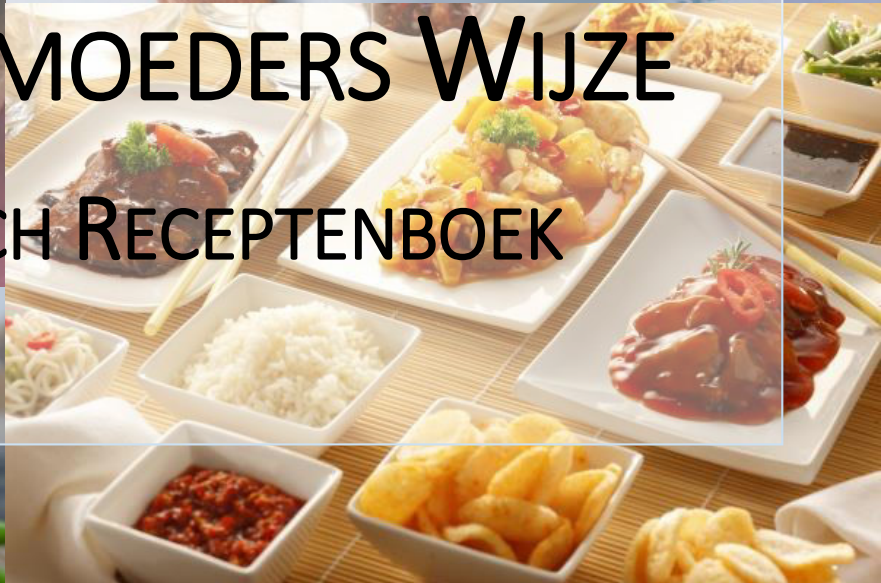




# OP GROOTMOEDERS WIJZE INDONESISCH RECEPTENBOEK





## Inhoudsopgave

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| RENDANG.....                          | 5  |
| RENDANG (oma) .....                   | 5  |
| RENDANG PADANG.....                   | 6  |
| RENDANG van EIEREN .....              | 6  |
| DAGING SMOOR.....                     | 7  |
| DAGING KETJAPSAUS.....                | 7  |
| VLEES met BOEMBOE ROEDJAK.....        | 8  |
| GESTOOFDE GEKRUIDE RUNDERLAPJES.....  | 9  |
| SAMBAL LADO .....                     | 9  |
| SOTO AJAM.....                        | 10 |
| SOEP ANDY .....                       | 10 |
| PISANG GORENG .....                   | 11 |
| AUBERGINE GORENG.....                 | 11 |
| BOREK .....                           | 12 |
| ROTI.....                             | 12 |
| TOEMIS BOONTJES.....                  | 13 |
| TOEMIS KOOL .....                     | 13 |
| TOEMIS SARDIENTJES .....              | 14 |
| SAMBAL SARDIENTJES .....              | 14 |
| EENVOUDIGE SAJOER van KOOL.....       | 15 |
| SAJOER ASEM KOOL met GARNALEN .....   | 15 |
| HETE NASI (mama).....                 | 16 |
| RIJST met GEMARINEERDE TOFU (AH)..... | 16 |
| KALIO van KIP .....                   | 17 |
| TAOTJO van KIP .....                  | 17 |
| GROENE KIP .....                      | 18 |
| SATÉ AJAM.....                        | 18 |
| SAMBAL.....                           | 19 |
| SAMBAL ASEM (zoet).....               | 20 |
| SAMBAL BADIJAK (scherp) .....         | 20 |
| SAMBAL BRANDAL (pittig).....          | 21 |
| SAMBAL KETJAP .....                   | 21 |
| SAMBAL MANIS.....                     | 22 |
| SAMBAL TRASSI.....                    | 22 |
| SAMBAL TOMAAT .....                   | 22 |
| GOELAI van GEKOOKTE EIEREN .....      | 23 |
| PETJEL .....                          | 24 |
| GADO-GADO.....                        | 25 |
| MAGADIP .....                         | 26 |
| TAHOE/TEMPÉ met ROEDJAK-KRUIDEN.....  | 27 |
| TAHOE PEDAS.....                      | 28 |
| BALLETJES van TEMPÉ .....             | 28 |
| DROGE TAHOE en TEMPÉ.....             | 29 |
| GEKOOKTE TAHOE van REMBANG.....       | 30 |
| PERKADEL .....                        | 30 |

## STUDIO KOOKGRAAG

|                          |    |
|--------------------------|----|
| SAJOER LODEH .....       | 31 |
| INDISCHE SPEKLAPJES..... | 31 |
| AJAM KERRIE .....        | 32 |
| JAVAANSE BAMI .....      | 32 |
| DENGDENG PEDIS .....     | 33 |
| SAMBAL TELEUR.....       | 33 |
| ROEDJAK MANIS.....       | 34 |
| SATÉSAUS .....           | 34 |
| JAVAANSE SATÉ .....      | 34 |
| LOEMPIA.....             | 35 |

## OVERIGE RECEPTEN

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| BASISRECEPT voor KOEKJES ..... | 37 |
| KOEKJES .....                  | 37 |
| SPRITSEN.....                  | 38 |
| TIRAMISU .....                 | 39 |
| TURKSE PIZZA (deeg) .....      | 39 |
| TURKSE PIZZA (vulling).....    | 39 |

## RENDANG

[Gulai Daging]

### Benodigdheden

1 grote koenjit blaadje gedroogd  
3 verse salam blaadjes  
4 theelepels laos {met kop}  
6 kruidnagels  
3 grote teentjes knoflook  
1 grote ui  
1 stukje gemberwortel (2cm dik)  
1/2 blok santen  
1 kaneelstokje  
4 theelepels ketoembar  
2 bunga lawang(sterretjes)  
2 theelepels sambal oelek  
2 theelepels jinten  
3 theelepels koenjit  
1 kilo runderlapjes in stukjes gesneden

### Bereidingswijze

Snijd alle kruiden fijn en fruit deze in 3 eetlepels olijfolie. Doe het vlees erbij en fruit even mee. Vervolgens het water en de santen erbij doen, aan de kook brengen en zachtjes laten smoren.

---

## RENDANG (oma)

### Benodigdheden

|  |                               |
|--|-------------------------------|
| 1 kilo runderlappen in stukken snijden | 1 stukje steranijs            |
| 3 eetlepels laos                       | 1 eetlepel ketoembar          |
| 3 teentjes knoflook                    | 1 koenjit blaadje             |
| 1 stukje verse koenjit                 | 1½ santenblok                 |
| 3 sjalotjes                            | 3 eetlepels sambal oelek      |
| 1 sereh                                | 1 halve theelepel zout        |
| 2 salambaadjes                         | Aardappels in stukjes snijden |
| 5 kruidnagels                          | 1 theelepel notenmuskaat      |
| ½ stokje kaneel                        |                               |

### Bereidingswijze

1. Wrijf de kruiden fijn en fruit deze in 1 eetlepel olie in een braadpan.
2. Fruit het vlees eventjes mee
3. Voeg 625ccm water met de zout toe, breng het aan de kook en voeg de aardappels toe
4. Laat het ongeveer ander half uur doorkoken zonder deksel op een klein vuurtje

## RENDANG PADANG

### Benodigdheden

½ kg mager rundvlees  
½ kg lever of hart  
1 blok santen

### Kruiden

5 eetlepels uien, gesnipperd  
5 teentjes knoflook, gesnipperd  
10 rode lomboks  
½ theelepel koenjit  
1 theelepel laos  
4 kemiri's, gepoft  
1 theelepel gemberpoeder  
1 spriet sereh  
2 salamblaadjes  
2 djeroek poeroet blaadjes  
Zout

### Bereidingswijze

Dit gerecht is zeer scherp en kan verscheidene dagen bewaard blijven. Wie het minder scherp wenst, moet echter niet de lombok verminderen, maar ze laten wellen in warm water.

Halveer de lomboks, verwijder de pitten en snijd ze in stukjes. Wrijf uien, knoflook, lomboks, koenjit, laos, de gepofte kemiri's, gemberpoeder en het zout met elkaar fijn tot een brij. Los de santen op in 1 liter kokend water, voeg er het kruidenmengsel aan toe, de sereh en de verschillende bladeren. Kook hierin het in grove dobbelstenen gesneden vlees lever of hart. De saus moet door verdamping indikken tot een smeuijge brij. Gebruik daarom een pan met dikke bodem en roer de massa regelmatig, wanneer deze dik begint te worden, om en om.

---

## RENDANG van EIEREN

[Padang]

### Benodigdheden

6 eenden eieren of 10 kippen eieren, hardgekookt  
¼ blok santen met 2 dl water  
½ liter water of bouillon  
2 eetlepels uien, gesnipperd  
1 teentje knoflook, gesnipperd  
2 theelepels sambal oelek  
1 theelepel laos  
1 theelepel koenjit  
1 theelepel gemberpoeder  
1 spriet sereh

### Bereidingswijze

Kook de santen met het water en de uien, knoflook, sambal, laos, koenjit, gember en sereh op tot er olie uitkomt.

## DAGING SMOOR

### Benodigdheden

1 kilo vlees  
3 grote uien  
5 grote teentjes knoflook  
2 kaneelstokjes  
2 grote tomaten  
5 kemiri noten  
15 kruidnagels  
3 salamblaadjes  
3 stukjes gemberwortel (zo groot als je teen)  
1 theelepel nootmuskaat  
Zout  
Peper

### Bereidingswijze

1. 2 grote uien snijden en in een beetje olie bruin fruiten
2. 3 salamblaadjes toevoegen
3. 3 stukjes gemberwortel toevoegen
4. De rest van de benodigdheden in de blender doen en fijnmalen
5. Even alles mee fruiten
6.  $\frac{1}{2}$  glas ketjap en een beetje water toevoegen
7. Het mag niet droog gekookt worden
8. Zout toevoegen naar smaak

---

## DAGING KETJAPSAUS

### Benodigdheden

Halve kilo rundvlees in blokjes gesneden  
2 eetlepels zonnebloem olie  
100 ml water  
2 grote uien gesnipperd  
3 teentjes knoflook gesnipperd  
3 eetlepels ketjap manis  
1 citroen uitgeperst  
Zout naar smaak

### Bereidingswijze

Fruit in de olie de ui, knoflook en wat zout. Bak het vlees enige tijd mee. Voeg vervolgens de ketjap, citroen en het water toe en laat het vlees op een klein vuurtje lekker mals worden.

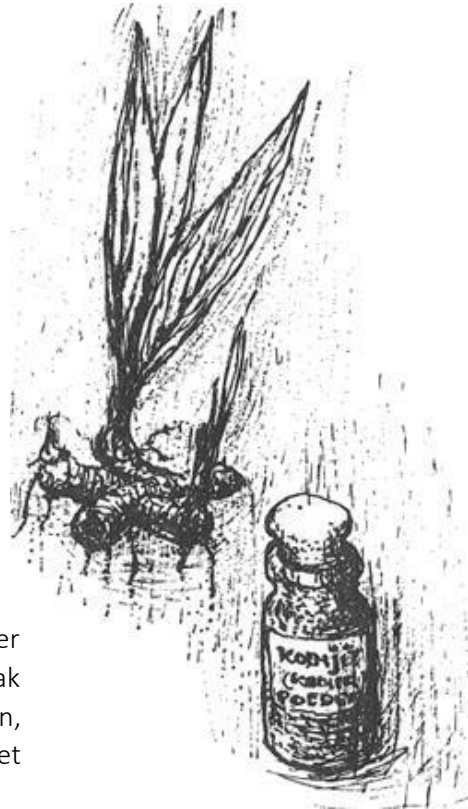
## VLEES met BOEMBOE ROEDJAK

### Benodigheden

½ kg schapen- of rundvlees  
¼ blok santen  
2 eetlepels olie  
¼ liter water  
2 eetlepels uien, gesnipperd  
2 teentjes knoflook, gesnipperd  
1 theelepel sambal trassi  
2 kemiri's, gepoft  
1 theelepel laos  
1 theelepel Javaanse suiker  
1 eetlepel asemulpwater  
1 spriet sereh  
Zout

### Bereidingswijze

Wrijf de uien, knoflook, sambal, gepofte kemiri's, laos, suiker en wat zout met elkaar tot een brij. Bak ze op in de olie. Bak ook even het vlees mee. Voeg er dan het water, de santen, de asem en de sereh aan toe en stoof het gerecht tot het vlees zacht is.



### Magnetron

1. Gebruik lamsvlees voor bereiding in de magnetron.
2. Verwarm de olie in een ovenvaste schaal van 2 liter inhoud onafgedekt circa 2 minuten op 100%.
3. Roer de gewreven massa erdoor en verwarm onafgedekt 1 à 2 minuten op 100%.
4. Schep het vlees erdoor en verwarm onafgedekt 3 à 4 minuten op 100%.
5. Voeg het water, de santen, de asem en de sereh toe en verwarm alles afgedekt 16 à 18 minuten op 70% tot het vlees gaar is.

## GESTOOFDE GEKRUIDE RUNDERLAPJES

[masak habang van Bandjarmasin]

### Benodigdheden

½ kg rundvlees  
2 eetlepels olie  
¼ liter water

### Kruiden

3 eetlepels uien, gesnipperd  
2 teentjes knoflook, fijngesneden  
2 theelepels sambal trassi  
1 kemiri's, gepoft  
1 theelepel Javaanse suiker  
1 stukje asem ter grootte van een walnoot  
Zout

### Bereidingswijze

Snij het vlees in repen van ± 4 cm dikte. Maak een papje van asem, zout en wat water en smeer de repen daarmee in. Wrijf de uien, knoflook, sambal, kemiri's en suiker met elkaar en bak ze op. Bak het vlees hierin mee en maak het af met het water. Stoof het gerecht verder tot het vlees zacht is.

N.B. Pitten en vliezen van de asem eerst verwijderen vóór het wrijven met de andere kruiden.

---

## SAMBAL LADO

### Benodigdheden

1 kilo mager rundvlees  
4 grote uien  
3 middel grote tomaten  
6 eetlepels sambal oelek  
1 fles zonnebloem olie  
1 kilo diepvries patat  
Zout

### Bereidingswijze

1. Bak de kilo patat in de frituurpan lekker knapperig en bruin.
2. Laat de patat goed uitlekken en afkoelen.
3. Snij de uien in grove stukken.
4. Snij de tomaten in vieren.
5. Doe in een wok een halve fles zonnebloem en voeg daarbij de uien, de sambal, de stukjes tomaat en een theelepel zout zonder kop.
6. Zodra de olie warm is, het vuur laag zetten en anderhalf uur laten staan. Ondertussen af en toe roeren. Zodra de olie bovenop drijft, en de uien een beetje bruin zijn, de olie eraf gieten en het vuur uitzetten, en dan goed af laten koelen.
7. Snij het vlees in kleine stukjes en bak deze – in een andere pan met de andere helft van de fles zonnebloemolie – droog. Let op: het vlees moet echt goed droog en knapperig zijn!
8. Alles laten afkoelen en meng het vlees en het mengsel van sambal met de patat.
9. Serveren dit gerecht met witte rijst, komkommer en tafelzuur.

## SOTO AJAM

### Benodigdheden

1 vette grote kip (geen diepvries)  
4 eieren, hardgekookt  
2 grote aardappelen, gekookt  
100 gram laksa  
250 gram taugé  
1 grote citroen, in partjes

### Kruiden

10 eetlepels uien, gesnipperd  
3 teentjes knoflook, gesnipperd  
1 stuk gemberwortel van 100 gram  
1 theelepel koenjit  
1 theelepels laos  
½ theelepel peperkorrels  
4 djeroek poeroet blaadjes  
4 sprieten sereh  
2 eetlepels bieslook, gehakt  
4 eetlepels selderie, gehakt  
3 salamblaadjes  
4 eetlepels olie  
Ketjap  
2 eetlepels zout

### Bereidingswijze

Wrijf 3 eetlepels uisnippers met de knoflook, de laos en de koenjit tot een brij. Breng de kip aan de kook met ruim 2 liter water, zout, peperkorrels, het stuk gemberwortel, de salamblaadjes en de sereh. Haal de kip er dan uit en ontdoe hem van het borstvlies, dat kleingesneden samen met de gewreven kruiden wordt gefruït. De gefruïte massa wordt nu weer in de zacht doorkokende bouillon terug gedaan. Laat dit geheel nog een ½ uur zacht doorkoken. Ontdoe de kip nu van de beentjes, zeentjes en minder mooie stukken en snijd het vlees in kleine stukjes dat weer in de bouillon wordt terug gedaan. Week ondertussen de laksa circa 15 minuten en kook ze daarna op in een beetje water; laat ze dan uitlekken. Spoel de taugé af onder de warmwaterkraan, laat ze eveneens uitlekken. Snijd de aardappelen in blokjes. Bak het restant van de uitjes in de olie goudbruin en knappend en snijd ook de gepelde eieren in partjes.

Rangschik al deze apart bereide ingrediënten op kleine schaaltes; doe hetzelfde met de gehakte bieslook. Doe de bouillon met het kippenvlees op in een terrine.

---

## SOEP ANDY

### Benodigdheden

1 pond vlees in stukjes gesneden  
1 ui  
2 teentjes knoflook  
2 stukjes gemberwortel  
10 kruidnagels  
1 stukje kaneel  
1 pakje soepgroente  
1 maggiblokje  
3 ons verse soepgroenten  
Aardappels in stukjes gesneden

### Bereidingswijze

1. Alle kruiden in 1 lepel olie bakken
2. Vlees toevoegen
3. Een uur laten koken op een klein vuurtje
4. Als laatste de aardappels toevoegen en nog 20 minuten zachtjes laten doorkoken

## PISANG GORENG

### Benodigdheden

10 grote bakbananen  
125 gram bloem  
2 dl lauwe melk  
10 gram gist  
1 ei  
Kaneel  
En zonnebloemolie

### Bereidingswijze

- Maak van de bloem, gist, ei, melk en zout een beslag.
- Laat het een uurtje rijzen met een natte doek erop.
- Snijd de bananen in de lengte door midden en maak er stukken van ongeveer 15 cm van.
- Voeg in een diepe pan de zonnebloemolie en maak die warm.
- Dompel vervolgens de stukjes banaan in het beslag en bak ze geelbruin.
- Serveer ze met Javaanse suiker of poedersuiker.

---

## AUBERGINE GORENG

### Benodigdheden

1 grote aubergine  
3 grote uien  
2 middelgrote tomaten  
Een vierde blokje trassi (garnalenpasta)  
5 eetlepels sambal oelek  
1 fles zonnebloem olie  
6 grote aardappels in partjes snijden  
Zout

### Bereidingswijze

1. Snij de uien in grove stukken
2. Snij de tomaten in vieren.
3. Snij de aubergine in de lengte in drie gelijke stukken en halveer vervolgens deze drie stukken, zodat je zes stukken krijgt.
4. Doe in een wok een halve fles zonnebloem en voeg daarbij de uien, trassi, sambal oelek en de tomaten. Laat dit ongeveer een uurtje onder af en toe roeren staan op een laag vuurtje. Eventueel zout naar behoefte toe voegen.
5. Giet de olie voorzichtig af.
6. Bak de stukjes aubergine in een pan met een beetje olie goudbruin en laat ze afkoelen.
7. Bak in de frituurpan de aardappels partjes mooi bruin en bestrooi met een beetje zout.
8. Laat alles goed afkoelen en meng het vervolgens voorzichtig (de aubergine moet heel blijven) door elkaar.

## BOREK

### Benodigdheden

- 1 beker warme melk
- 1 beker olie
- 1 halve beker yoghurt
- 1 zakje bakpoeder
- 1 pakje gist (Maya)
- Zout

### Bereidingswijze

1. Even het deeg laten rijzen
2. In kleine bolletjes verdelen



### Benodigdheden voor de vulling

- 500 gram gehakt
- 1 ui
- 1 tomatenpuree
- peterselie
- zout
- peper
- 1 theelepel koenjit
- Surinaamse pepertjes

---

## ROTI

### Benodigdheden

- 1 kilo kipfilet
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 eetlepel olie
- 1 gekookt ei per persoon
- 500 gram kousenband of sperziebonen in stukjes
- 2 grote lepels massale kerrie
- Zout
- Bloem

### Bereidingswijze

1. Bak in de olie de kipfilet in stukjes, tot de kip wit is.
2. Voeg peper en zout toe en de tomatenpuree toe.
3. Even laten sudderen.
4. Aardappels en de sperziebonen of kousenband erbij doen.
5. Water net boven de aardappels zetten, deksel op de pan en laten sudderen tot de aardappels gaar zijn.
6. Voeg een beetje bloem toe om de saus wat dikker te maken.
7. Gekookte ei erin doen.

## TOEMIS BOONTJES

### Benodigdheden

- 1 pond boontjes
- 2 eetlepels sambal oelek
- ½ theelepel zout
- 1 grote winterpeen
- 3 sjalotjes
- 1 teentje knoflook
- 1 schijfje gember wortel
- 1 sereh
- 1 tomaat
- 3 rawit
- ⅓ deel santenblok
- 1 theelepel trassi



### Bereidingswijze

1. Snij alle groenten en kruiden fijn
2. Fruit in 1 eetlepel olie de ui, knoflook en gember
3. Voeg de tomaat en de rawit eraan toe
4. Voeg de trassi, bonen en de wortel eraan toe
5. Voeg er 500ccm water bij
6. Voeg er de zout eraan toe en laat het 10 minuten doorkoken

---

## TOEMIS KOOL

### Benodigdheden

- 2 ons taugé
- 1 kleine spitskool
- 4 sjalotjes
- 7 groene rawit
- 1 tomaat
- 1 teentje knoflook
- klein stukje gember wortel
- 1 eetlepel trassi
- 1 eetlepel zout



### Bereidingswijze

1. Snij alle en de kruiden fijn en fruit ze in 1 eetlepel olie in een braadpan
2. Voeg de tomaat, taugé en de kool er aan toe
3. Doe er 1 halve liter er water er bij met 1 eetlepel zout
4. Laat alles een paar minuten doorkoken tot de kool slap is

## TOEMIS SARDIENTJES

### Benodigdheden

2 teentjes knoflook  
1 grote ui  
2 bosuitjes  
15 rawit (niet klein snijden)  
1 tomaat  
2 salamblaadjes  
1 sereh  
5 grote aardappels  
3 blikjes haring in tomaten saus

### Bereidingswijze

1. Snijd de tomaat, bosui, knoflook en de ui fijn
  2. Fruit de knoflook in 1 eetlepel olie licht bruin
  3. Fruit de ui en de bos ui even mee
  4. Fruit de rawit opgesneden (!) mee
  5. Doe de tomaat met 1 theelepel zout erbij
  6. Voeg er 500ccm water erbij
  7. Doe de sereh de aardappels en de salamblaadjes erbij
  8. Laat het 15 minuten doorkoken
  9. Voeg de sardientjes toe
  10. Laat het geheel 10 minuten doorkoken
- 

## SAMBAL SARDIENTJES

### Benodigdheden

1 groot blik haring in tomatensaus  
1 grote ui  
2 grote tomaten  
5 lente uitjes  
4 eetlepels sambal oelek  
1 teentje knoflook  
Zonnebloemolie  
Zout

### Bereiding wijze

1. Haal de sardientjes voorzichtig uit het blik en bewaar de tomatensaus.
2. Bak de sardientjes in een koekenpan met een beetje olie aan beiden kanten bruin en krokant.
3. Snij de ui in grove stukken.
4. Snij de tomaten in kleine stukjes,
5. Doe in een wok een halve fles zonnebloem en voeg daarbij de uien, tomaten en de sambal. Laat dit mengsel ongeveer een uurtje bakken, totdat de olie bovenop drijft. Roer regelmatig, zodat het niet aanbakt.
6. Giet de olie voorzichtig af.
7. Voeg de tomatensaus uit het blikje van de sardientjes toe.
8. Snij de lente ui in stukjes van 3 cm en de knoflook fijn (niet persen!).
9. Eventueel zout naar smaak toevoegen.
10. Voeg de lente ui en de knoflook toe en laat dit vijf minuten mee pruttelen.
11. Serveren dit gerecht met witte rijst en gebakken uitjes.

## EENVOUDIGE SAJOER van KOOL

### Benodigdheden

- ½ kg fijngesnipperde kool (groene, savooien- of witte kool)
- 3 eetlepels uien, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, gesnipperd
- ½ theelepel sambal oelek
- 2 eetlepels olie
- 1 bouillonblokje, opgelost in 3 dl water (of restje bouillon of jus)

### Bereidingswijze

Fruit uien, knoflook en sambal in de olie tot de uien geel zijn. Voeg er de kool aan toe en fruit die even mee tot hij slap wordt. Doe er daarna de bouillon bij en laat de sajoer hoogstens 2 minuten doorkoken.

### Magnetron

Verwarm de olie in een ovenvaste schaal van 1½ liter inhoud onafgedekt 1 minuut op 100%. Voeg ui, knoflook en sambal toe en fruit deze onafgedekt 2 à 3 minuten op 100%. Doe de bouillon en kool erbij en verwarm alles afgedekt 5 à 6 minuten op 100%.

---

## SAJOER ASEM KOOL met GARNALEN

[gedroogde garnalen]

### Benodigdheden

- ½ kg kool, gesneden
- 1 eetlepels garnalen
- 1 bouillonblokje
- ½ liter water

### Kruiden

- 3 eetlepels uien, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, gesnipperd
- 1 theelepel sambal trassi
- 4 kemiri's, gepoft
- 2 eetlepels asemwater (gemaakt van een stukje asem ter grootte van 1 walnoot)
- 1 theelepel laos
- 1 theelepel Javaanse suiker
- 1 salamblaadje
- Zout

### Bereidingswijze

Week de garnalen ± 1 uur. Wrijf de kruiden met de garnalen en de gepofte kemiri samen lijn. Breng het water met het bouillonblokje en het asemwater, de salam en de gewreven kruiden en garnalen aan de kook en laat dit alles een minuut of 10 trekken. Voeg er dan de kool aan toe en kook de sajoer zachtjes door tot de kool zacht begint te worden.

## HETE NASI (mama)

### Benodigdheden

1 grote ui  
1/4 blokje trassi (garnalen pasta)  
3 eetlepels sambal ketjap  
Een prei fijne ringetjes gesneden  
2 eetlepels sambal oelek  
3 rawit heel fijn gesneden  
Gekookte rijst  
Pakje honing nasi goreng kruiden of een maggi blokje

### Bereidingswijze

- Fruit de ui, trassi, sambal en de rawit in een eetlepel zonnebloemolie.
- Doe de nasi goreng kruiden erbij en de ketjap met een lepel water.
- Bak dit mengsel droog en roer de prei er doorheen.
- De rijst er door heen roeren en klaar 😊
- Lekker wat gebakken uitjes erover strooien, gebakken eitje erbij en een stukje tomaat en komkommer.

---

## RIJST met GEMARINEERDE TOFU (AH)

### Benodigdheden (voor 4 personen)

300 gram rijst  
1 bakje tofu naturel (375 gram)  
50 ml sojasaus  
2 eetlepels (wok)olie  
1 uit, grof gesnipperd  
1 Chinese kool, in reepjes  
150 ml wok saus sweet  
15 gram koriander, grof gesneden  
Keukenpapier



### Bereidingswijze

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Dep de tofu droog met keukenpapier, snijd in blokjes en doe in een schaal. Voeg de sojasaus toe en marineer de tofu 10 minuten. Schep af en toe om.
2. Verhit de olie in een wok en bak de tofu 2 à 3 minuten bruin. Voeg de uit en het witte deel van de kool toe en bak 3 minuten. Voeg het groene deel van de kool toe en bak nog 2 à 3 minuten. Voeg de wok saus toe en verwarm nog 1 à 2 minuten. Breng op smaak met peper en zout.
3. Verdeel de rijst en de tofu met groenten over 4 kommen en bestrooi met de koriander

## KALIO van KIP

[kalio ayam - Padang]

### Benodigdheden

1 kip van 1000 à 1200 gram  
¼ blok santen  
¼ liter water

### Kruiden

3 eetlepels uien, gesnipperd  
2 teentjes knoflook, gesnipperd  
2 theelepels sambal oelek  
2 kemiri's, gepoft  
1 theelepel laos  
1 theelepel koenjit  
1 djeroek poeroetblad  
Zout



### Bereidingswijze

Snijd de kip in grove stukken. Wrijf de uien, knoflook, sambal, kemiri, laos en koenjit met elkaar tot een brij. Zet de kip op met kokend water en zout en voeg er de gewreven kruiden aan toe en het djeroek poeroetblad. Doe er als de kip halfgaar is het blokje santen bij en laat het gerecht doorkoken tot de kip gaar is en de saus tot een brij is ingekookt.

### Magnetron

1. Neem in plaats van water ½ dl kippenbouillon.
2. Leg in een wijde ovenvaste schaal de uien brij en de kip.
3. Voeg de bouillon en het djeroek poeroetblad toe
4. Maak de kip afgedekt in 20 à 22 minuten op 70% gaar.

---

## TAOTJO van KIP

### Benodigdheden

|                             |                                       |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| 1 kip van ongeveer 800 gram | Stukje gemberwortel zo groot al een 2 |
| 6 eetlepels zonnebloemolie  | euromunt                              |
| 2 preien gesneden           | 2 eetlepels ketjap manis              |
| 3 teentje knoflook          | Peper                                 |
| 2 eetlepels taotjo          | Zout naar smaak                       |

### Bereidingswijze

- Snijd de kip in stukken en wrijf ze met peper en zout.
- Bak de knoflook met de taotjo en de gember in de olie goudbruin.
- Snijd de prei in dunne stukken van ongeveer 3 cm en bak deze een paar minuten mee.
- Voeg een scheutje water en de ketjap toe.
- Stoof vervolgens de kip gaar.

## GROENE KIP

[ajam boemboe hidjau; Padang]

### Benodigdheden

1 kip van 1000 à 1200 gram

1 eetlepel olie

¼ liter water

### Kruiden

5 eetlepels uien, gesnipperd

5 groene lomboks, fijn gesneden en ontpit

5 kemiri's, gepoft

1 theelepel laos

1 theelepel gemberpoeder

½ theelepel koenjit

1 spriet sereh

Zout

### Bereidingswijze

1. Snijd de kip in grove stukken. Wrijf uien, groene lomboks, kemiri's, laos, gemberpoeder, koenjit en zout samen tot een brij, fruit ze in de olie tot de uien geel zijn.
2. Voeg er dan het water bij, de sereh en de stukken kip; kook dit alles tot de kip gaar is en de bouillon tot ongeveer de helft is ingedampt.

### Magnetron

- Verwarm in een ovenvaste schaal van 2 liter inhoud de olie onafgedekt 1 minuut op 100%.
- Schep de uien brij erdoor en verwarm alles onafgedekt 3 à 4 minuten op 100%.
- Leg er de kip op en voeg 1½ dl water toe.
- Maak de kip afgedekt in 20 à 22 minuten op 70% gaar

---

## SATÉ AJAM

### Benodigdheden

1 kilo kipfilet in blokjes snijden

1 citroen uitpersen

3 teentjes knoflook persen

Theelepeltje zout.

2 eetlepels sambal oelek

100 milliliter ketjap manis

### Bereidingswijze

- Alles door elkaar roeren en het liefst een dagdeel in een afgesloten bakje in de koelkast aten staan zodat al de kruiden er goed in kan trekken.
- Dan op de stokjes rijgen en lekker grillen , beetje pindasaus apart in een schaaltje erbij serveren
- En bawang goreng erover heen strooien..
- Lekker bij rijst maar ook zeker op een broodje.

## SAMBAL

Sambal is een lik rode pittige massa die je op de rand van je bord deponeert, zoals bij Europees eten mosterd of piccalilly. Zo kennen wij hier de sambal. In Indonesië is sambal echter een belangrijk gerecht, het belangrijkste gerecht zou je bijna kunnen zeggen, hoewel het weinig voedingswaarde heeft. Dit laatste is niet helemaal waar, want sambal is bijzonder rijk aan vitamine C. Toch zal niemand daarom de sambal eten. Zonder sambal smaakt de Indonesiër de maaltijd niet. Voor een buitenlander ziet iedere sambal er precies eender uit, er zijn echter tientallen sambalvarianties, op een enkele na allemaal rood en allemaal van smaak verschillend. Sambal is scherp, heet zeg je op z'n Indisch, tot zeer heet. Dat hangt af van de soort rode pepers die ervoor gebruikt is en van de bereiding. In Indonesië groeien allerlei soorten rode pepers, van heel grote en vlezige die weinig heet zijn, tot heel kleine kleintjes, de rawit, heet als de hel. Hier in Nederland hebben wij met de middelsoort te maken die Spaanse pepers of chilipepers genoemd worden en in deze recepten met lombok worden aangeduid. De Nederlander - met uitzondering van hen die een Indisch verleden hebben - is een beetje huiverig voor al te scherpe spijzen en al die rode pepers lijken hem gevaarlijk. Gelukkig zijn er diverse bereidingswijzen die het gerecht zijn rode kleur doen behouden en tegelijk de scherpste temperen.

Een echt hete sambal krijgt men door de lombok in zijn geheel met zaad en al te gebruiken. De gerechten worden al belangrijk minder scherp wanneer men dit zaad verwijderd door de opengesneden lombok even onder de kraan af te spoelen na de zaadstreng met een scherp mesje te hebben losgesneden. Durft men het dan nog niet aan, dan kan men de opengesneden en van hun zaad ontdane lomboks een poos in kokend water laten afkoelen. En tenslotte – maar dat is voor de bangerds – kan men de sambal Vervalsen' door er een theelepeltje tomatenpuree aan toe te voegen. U treft dit recept van deze sambal aan onder de naam van sambal tomaat. Om de middenweg te bewandelen geef ik hier alle recepten met ontpitte lomboks.

Sambal oelek bestaat uitsluitend uit stuk gewreven lombok met zout. Sambal trassi verschilt er alleen van doordat een stukje trassi is mee gewreven. Om tijd en werk te sparen (de Nederlandse huisvrouw beschikt slechts zelden over huishoudelijke hulp) kan men aan een groot aantal gerechten, in plaats van de lombok apart te wrijven, een theelepeltje – of meer – van een van deze sambals toevoegen. Zorg er voor een flinke jampot sambal oelek of sambal trassi in voorraad te hebben. U bespaart er het stuk wrijven van de lombok voor ieder gerecht apart mee. Beide sambals zijn rauw, dat wil zeggen dat ze niet heel lang houdbaar zijn; dus bewaren in de koelkast.

In Indonesië poft men voor het gebruik de lombok om haar makkelijker te kunnen stuk wrijven. Afwassen met warm water heeft hetzelfde effect, maar dan wel zonder ze eerst open te snijden, want daarmee gaat veel van de scherpste verloren.

## SAMBAL ASEM (zoet)

### Benodigdheden

10 lomboks, gesnipperd  
100 gram ui, gesnipperd  
1 stuk asem ter grootte van 2 walnoten  
2 eetlepels Javaanse suiker  
1 eetlepel olie  
Zout

### Bereidingswijze

Week de asem in 1 dl water. Wrijf hem door een zeef en kook hem zachtjes op met de Javaanse suiker. Wrijf lombok en uien met het zout fijn. Fruit ze in de olie. Voeg er als de uien geel zijn het asem-suikermengsel aan toe. Zachtjes door laten koken tot de massa dik wordt.

### Magnetron

Doe het gezeefde asemwater met de suiker in een glazen litermaat en breng het onafgedekt in 2 a 3 minuten op 100% aan de kook. Roer alles goed door. Verwarm in een ovenvaste schaal van 1 liter inhoud de olie onafgedekt 1 minuut op 100%. Voeg de uien, de lombok en het zout toe en verwarm alles onafgedekt 3 à 4 minuten op 100%. Roer het asem-suikermengsel erdoor en verwarm alles onafgedekt nog 5 à 7 minuten op 50%.

## SAMBAL BADJAK (scherp)

### Benodigdheden

|   |                              |
|---|------------------------------|
| 10 lomboks, gesnipperd                    | 1 theelepel trassi           |
| 200 gram uien, gesnipperd                 | 3 theelepels Javaanse suiker |
| 3 teentjes knoflook, gesnipperd           | 2 sprietten sereh, in vieren |
| 12 kemiri's, gepoft                       | 1/8 blok santen              |
| 1 theelepel laos                          | 2 eetlepels olie             |
| 1 stukje asem ter grootte van een walnoot | Zout                         |

### Bereidingswijze

Wrijf de gepofte kemiri met de uien en knoflook, suiker, laos, zout en trassi fijn. Fruit dit alles met elkaar tot de uien geel zijn. Maak asemwater en gebruik daarvoor 4 eetlepels warm water. Voeg dit aan de gefruite kruiden toe gelijk met de sereh en het blokje santen. Zachtjes doorkoken tot de massa dik begint te worden en de olie uit de santen boven komt drijven. Verwijder de sereh.

### Magnetron

Verwarm de olie in een glazen litermaat onafgedekt 2 minuten op 100%. Voeg de fijngewreven kemiri, de uien, de knoflook, de suiker, de laos, het zout en de trassi toe en verwarm alles onafgedekt 4 à 5 minuten op 100%. Doe het asemwater met het blokje santen in een kopje water en verwarm het afgedekt 1 à 2 minuten op 100%. Roer alles goed door elkaar en schep het met de sereh door de uien. Verwarm de sambal onafgedekt nog 5 à 7 minuten op 50%.

## SAMBAL BRANDAL (pittig)

### Benodigdheden

10 lomboks, gesnipperd  
8 kemiri's  
1 theelepel trassi  
2 djeroek poeroet bladeren  
1 stukje asem ter grootte van een walnoot  
2 eetlepels olie  
Zout

### Bereidingswijze

Pof de kemiri's en stamp ze fijn. Wrijf lombok, trassi en zout tezamen met de kemiri. Maak van de asem 3 eetlepels asemwater. Fruit de gewreven kruiden en voeg er het asemwater aan toe. Even zachtjes doorkoken tot hij indikt. Deze sambal is zeer scherp.

### Magnetron

Verwarm de olie in een glazen litermaat onafgedekt 2 minuten op 100%. Voeg tie fijngewreven kruiden toe en verwarm alles onafgedekt 2 à 3 minuten op 100%. Roer het asemwater erdoor en laat alles onafgedekt circa 5 minuten op 50% sudderen.

---

## SAMBAL KETJAP

### Benodigdheden

Niet in de blender!  
2 grote sjalotjes  
10 groene rawit  
1 lemon  
150 ml ketjap manis  
5 eetlepels bawang goreng

### Bereidingswijze

Snij de sjalotjes fijn  
Snij de rawit zeer fijn  
Pers de lemon uit  
Doe de ketjap en de bawang goreng erbij  
Bewaar in een afgesloten bakje in de koelkast

## SAMBAL MANIS

### Benodigdheden

5 lomboks  
1 stukje asem ter grootte van een walnoot  
2 theelepels Javaanse suiker  
Snufje zout

### Bereidingswijze

Wrijf lombok, suiker, zout en asem op een tjobèk fijn. Verwijder onder het wrijven de vliezen en pitten van de asem.

---

## SAMBAL TRASSI

### Benodigdheden

12 grote groene rawit  
5 grote tomaten  
½ blokje trassi  
8 eetlepels sambal oelek

### Bereidingswijze

- Maal alles in een blender
  - Doe het in een afgesloten bakje
  - In de koelkast bewaren!
- 

## SAMBAL TOMAAT

### Benodigdheden

5 lomboks  
½ theelepel zout  
1 theelepel tomatenpuree

### Bereidingswijze

Maak sambal oelek of sambal trassi en roer er een theelepel tomatenpuree door heen. Deze sambal is, ook in de koelkast, niet lang houdbaar.

## GOELAI van GEKOOKTE EIEREN

### Benodigdheden

4 eieren

¼ Blok santen

3 dl water of bouillon

### Kruiden

3 eetlepels uien, gesnipperd

2 teentjes knoflook, gesnipperd

1 theelepel sambal oelek

1 theelepel gemberpoeder

1 theelepel Laos

½ theelepel koenjit

1 eetlepel asemwater (gemaakt van een stukje asem ter grootte van een walnoot)

### Bereidingswijze

1. Kook de eieren 3½ minuut; ze mogen niet te hard worden. Pel ze voorzichtig.
2. Wrijf uien, knoflook, sambal, gemberpoeder, koenjit en laos met zout en asemwater tot een papje.
3. Breng de bouillon aan de kook met het blokje santen.
4. Voeg er de gewreven kruiden aan toe en de gepelde eieren en laat dit alles nog enkele minuten stoven.

### Magnetron

Kook de eieren zoals aangegeven. Breng de bouillon met de geraspte santen en de fijngewreven kruiden in een ovenvaste schaal afgedekt in 2 à 3 minuten op 100% aan de kook. Leg er de eieren in en laat alles afgedekt nog 4 à 5 minuten op 70% zachtjes koken.

## PETJEL

### Benodigdheden

250 gram andijvie  
250 gram spinazie  
100 gram boontjes  
200 gram taugé  
200 gram kool (groene, witte, savooien- of bloemkool)  
½ pot pindakaas  
1 à 2 dl water  
2 eetlepels olie

### Kruiden

5 eetlepels uien, gesnipperd  
2 teentjes knoflook, gesnipperd  
2 theelepels sambal trassi  
1 eetlepels keuken-tamarinde (zoete asem brij)  
1 eetlepel azijn  
1 theelepel Javaanse suiker  
1 theelepel kentjoer  
Zout

### Bereidingswijze

1. Maak de groenten schoon en kook ze met een beetje zout één voor één even op, zodat ze knappend blijven. De taugé wordt niet gekookt en alleen met kokend water afgespoeld. Laat de groenten goed uitlekken.
2. Wrijf de uien met knoflook, sambal, suiker, kentjoer en zout tot een brij. Fruit ze in de olie tot de uien geel zijn.
3. Meng er de pindakaas doorheen; heel gemakkelijk gaat dat in de mengkom met een mixer.
4. Maak van het water en de asem een papje (na de zaden en vliezen te hebben verwijderd) en roer dit lepelsgewijze door de massa. De saus moet dik zijn als slasaus. Schik de uitgelekte groenten op een schotel en overgiet ze met de saus.

De gekookte groenten kunnen al naar gelang het seizoen gevarieerd worden. Kies tenminste:

1. donkergroene groente (andijvie, boerenkool, spinazie)
2. lichtgroene groente (jonge spinazie, raapsteeltjes, boontjes, groene of savooie- kool)
3. witte groente (taogé, witte kool of bloemkool).

## GADO-GADO

### Benodigheden

100 gram kool  
(witte, groene, savooien- of bloemkool)  
100 gram boontjes  
100 gram taugé  
½ komkommer  
2 grote aardappelen, gekookt  
3 slabladeren  
2 lepels selderie, gehakt  
¼ blok tahoe  
¼ plak tempé  
⅓ blok santen  
½ pot pindakaas  
10 gram emping belindjoe  
10 gram kroepoek oedang  
2 eieren, hardgekookt  
2 eetlepels olie  
2 dl water  
1 eetlepel azijn

### Kruiden

3 eetlepels uien, gesnipperd  
2 teentjes knoflook, gesnipperd  
2 theelepels sambal trassi  
1 stuk asem ter grootte van 2 walnoten  
2 theelepels Javaanse suiker  
1 eetlepel ketjap  
Zout

### Bereidingswijze

1. Maak de groenten schoon; kook kool en boontjes even op. Spoel de taugé af mei kokend water. Laat de groenten uitlekken.
2. Maak een asempapje van 3 lepels water, asem en zout; snijd de tempé en tahoe in plakjes en marineer ze in dit papje.
3. Bak de kroepoek en de emping en in het restant olie de helft van de uien.
4. Wrijf de rest van de uien met knoflook, sambal, suiker en zout tot een brij. Fruit ze tot de uien geel zijn.
5. Breng het water aan de kook met de santen en de kruidenbrij en meng de pindakaas er doorheen en tenslotte het asemwater, de azijn en de ketjap.
6. Bak de stukjes tahoe en tempé lichtbruin.
7. Leg een rand van slabladeren rond de schotel en schik de gekookte groenten en de in plakjes gesneden aardappelen erop, overgiet ze met de pindasaus en garneer de bovenkant met de gebakken stukjes tahoe en tempé, de emping en de kroepoek, plakjes uitgetande ongeschilde komkommer. Strooi er de gebakken uien en de gehakte selderie overheen.

In plaats van de saus eroverheen te gieten kan men deze er ook apart bij serveren. Men versiert de bovenkant van de groenten op dezelfde manier.

## MAGADIP

[Madoerees gerecht]

### Benodigdheden

½ kg mals schapen-, lams- of geitenvlees

2 dl water

1 eetlepel olie

1 eetlepel boter

### Kruiden

1 eetlepel uien, gesnipperd

2 theelepels ketoembar

1 theelepel djinten

1 theelepel gemberpoeder

1 theelepel koenjit

½ theelepel laos

mespunt nootmuskaat

mespunt kruidnagelpoeder

mespunt kaneel

Peper en zout

### Bereidingswijze

1. Snijd het vlees in dobbelsteentjes en doe die in een pan. Strooi hierover de ketoembar, djinten, peper en kruidnagel. Meng dit goed door elkaar, doe er dan water bij en zet de pan op het vuur.
2. Wrijf de uien, laos, kaneel, gemberpoeder en koenjit met zout fijn. Fruit dit mengsel en voeg het bij het kokende vlees.
3. Laat dit alles doorstoven tot het vlees gaar is en zacht.
4. Meng er voor het opdoen de boter doorheen.

### Magnetron

Gebruik voor de bereiding in de magnetron alleen lamsvlees. Verhit 1 eetlepel olie in een ovenvaste schaal van 1 liter inhoud onafgedekt circa 1 minuut. Schep er de gewreven ui massa door en verwarm dit onafgedekt 1 à 2 minuten op 100%. Doe het vlees met de ketoembar, de djinten, de peper, de kruidnagel en het water in een ovenvaste schaal van 2 liter inhoud en breng dit afgedekt in 4 à 6 minuten op 100% aan de kook. Voeg de ui massa toe en verwarm alles afgedekt 14 à 16 minuten op 70% tot het vlees gaar is. Voor het opdienen de boter erdoor mengen.

## TAHOE/TEMPÉ met ROEDJAK-KRUIDEN

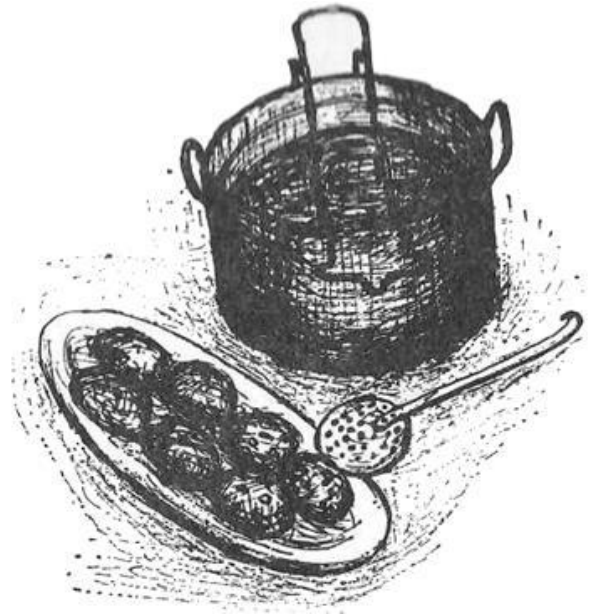
[Tahoe boemboe roedjak; Wonosobo]

### Benodigdheden

½ blok tahoe  
½ plak tempé  
¼ blok santen  
2 eetlepels olie  
3 dl water

### Kruiden

3 eetlepels uien, gesnipperd  
2 teentjes knoflook, gesnipperd  
1 theelepel sambal oelek  
4 kemiri's, gepoft  
1 theelepel Laos  
2 theelepels Javaanse suiker  
2 sprietten sereh  
2 salamblaadjes  
Zout



### Bereidingswijze

1. Snijd de tahoe in plakken en iedere plak in vieren. Snijd ook de tempé in stukken van in gelijke grootte. Kook ze enkele minuten in water met zout.
2. Maak santen van het water en een beetje zout.
3. Wrijf uien, knoflook, sambal, Laos en suiker tot een brij en kook die op met de uilen, de sereh en de salam.
4. Doe er daarna de tahoe en de tempé bij en kook de massa al roerend tot de santen dik wordt en de olie boven komt drijven.

### Magnetron

Verwarm de kleingesneden tahoe en tempé met circa 1 dl water afgedekt 3 à 4 minuten op 100%. Breng 3 dl water met de santen afgedekt in 3 à 4 minuten op 100% aan de kook en roer het glad. Voeg de fijngewreven ui, knoflook, sambal, I nis en suiker toe met de sereh en de salam.

Verwarm alles afgedekt 2 à 3 minuten op 100% tot de massa kookt. Voeg de tahoe en de tempé toe en kook het gerecht onafgedekt 5 à 7 minuten op 100% tot de saus dik is.

## TAHOE PEDAS

### Benodigheden

1 blok tahoe  
6 eetlepels olie  
5 eetlepels uien, gesnipperd  
2 teentjes knoflook, gesnipperd  
2 theelepels sambal oelek  
1 theelepel laos  
1 theelepel Javaanse suiker  
1 salamblaadje  
2 eetlepels ketjap  
Zout

### Bereidingswijze

Snijd de tahoe in dobbelsteentjes, bestrooi ze met een beetje zout en bak ze goudgeel in de olie. Laat ze uitlekken. Wrijf uien, knoflook, sambal, laos en suiker met elkaar tot een brij. Fruit ze in de rest van de olie, maak het af met de ketjap en salamblaadje en roer er de stukjes tahoe doorheen.

---

## BALLETJES van TEMPÉ

[ento-ento van Solo]

### Benodigheden

½ plak tempé  
Olie  
1 ei

### Kruiden

3 eetlepels uien, gesnipperd  
2 teentjes knoflook, gesnipperd  
1 theelepel sambal oelek  
1 theelepel ketoembar  
½ theelepel djinten  
1 theelepel Javaanse suiker  
Zout

### Bereidingswijze

1. Wrijf uien, knoflook, sambal, ketoembar, djinten, suiker en zout met elkaar tot een brij.
2. Stoom de tempé even op of kook hem kort in een beetje water.
3. Maak hem fijn met een vork en vermeng hem met de kruidenbrij en het ei.
4. Vorm er kleine balletjes van en bak ze gaar in een frituurpan. Laat ze vervolgens uitlekken.

### Magnetron

De tempé kan met 2 à 3 eetlepels water afgedekt in 2 à 3 minuten op 100% worden voorgekookt. Volg verder het recept.

## DROGE TAHOE en TEMPÉ

### Benodigdheden

½ blok tahoe

½ pak tempé

Olie

### Kruiden

5 eetlepels uien, gesnipperd

4 teentjes knoflook, gesnipperd

4 lomboks, ontpit en in ringetjes

1 theelepel Laos

2 eetlepel Javaanse suiker

Stukje asem ter grootte van een walnoot

1 salamblaadje

Zout

### Bereidingswijze

Snij de tahoe en de tempé in dunne schijfjes en bak ze in een frituurpan in de olie. Bak uien en knoflook in 4 eetlepels olie goudbruin. Laat ze uitlekken en bak in het restant van de olie de ringetjes lombok, die dan door de gebakken uiten en knoflook gemengd worden.

Zet de suiker en de asem pulp (dus zonder pitten en vezels) op met het water. Zeef de massa als de suiker is opgelost. Breng het zeefvocht opnieuw aan de kook met Laos, salamblad en wat zout. Kook het vocht in tot het dik begint te worden. Meng er op het vuur de gebakken tahoe en tempé doorheen en het mengsel van uiten, knoflook en lombok. Schep de massa om en om, tot de siroop de stukjes omhult. Bewaar ze in een stopfles.

## GEKOOKTE TAHOE van REMBANG

[tahoe masak bawang]

### Benodigdheden

1 blok tahoe  
50 gram taugé  
100 gram garnalen  
2 gram peultjes  
Olie

### Kruiden

5 eetlepels uien} gesnipperd  
3 eentjes knoflook, gesnipperd  
1 theelepel Javaanse suiker  
4 eetlepels ketjap  
½ theelepel vetsin  
2 eetlepels bieslook, gehakt  
2 eetlepel selderie, gehakt  
Peper en zout



### Bereidingswijze

1. Snijd de tahoe in dobbelsteentjes en bak ze geel en halfgaar in de olie. Laat ze uitlekken.
2. Bak in dezelfde olie de garnalen goudbruin en vervolgens in het restant de uien en knoflook.
3. Voeg er daarna de taugé en de peultjes aan toe en de stukjes tahoe.
4. Doe er dan de ketjap bij, zout, peper en vetsin en bak alles, goed omscheppend, nog even door.
5. Maak het gerecht op en bestrooi de bovenkant met de gebakken uien en knoflook, de gehakte selderie en gehakte bieslook.

---

## PERKADEL

### Benodigdheden

1 kilo aardappels  
1 grote ui  
2 grote teentjes knoflook

### Kruiden

10 kruidnagels  
½ blokje maggi  
½ theelepel nootmuskaat

### Bereidingswijze

Schil en snij de aardappels in vieren en bak deze in de zonnebloem olie tot er een bruin randje aan komt. Laat de aardappels vervolgens goed afkoelen tot ze koud zijn en prak ze met een vork grof fijn. Voeg een theelepel peperkorrels en 10 kruidnagels toe en laat dit mengsel een half uurtje in warm water weken.

Maak een mengsel van 2 grote teentjes knoflook, 1 ui, een half blokje maggi, een halve theelepel notenmuskaat en kneed dit door de aardappels. Hak 5 stengels selderij zeer fijn en meng deze er ook doorheen. Voeg eventueel zout toe (naar smaak).

Maak platte ovale schijven, haal deze door los geklopt ei en bak deze in de zonnebloem olie goudbruin aan beide kanten.

## SAJOER LODEH



### Ingrediënten

1 komkommer  
200 gram sperziebonen  
1 kleine bloemkool  
1 wortel  
1 courgette  
2 Spaanse pepers  
1 ui  
3 tenen knoflook

2 salamblaadjes, 4 kemirienoten, 4 tl bruine suiker, 2 tl trassi, 2 tllaos, 2 el vloeibare tamarinde, ½ l kipbouillon, 1 blok santen

### Bereiding

Snij de ui in stukken, was de pepers en verwijder het zaad, maak de knoflook schoon. Doe dit samen met de trassi, loas, suiker, en de kemirienoten in de keuken machine en mix dit tot een brij. Schil de komkommer en snijd hem in schijfjes, snij de sperziebonen in stukjes, verdeel de bloemkool in roosjes. Verwijder bij de courgette het zaad en snij hem in plakjes, schrap de wortel en snij deze ook in plakjes. Fruit de kruidenbrij in een grote pan (wok) met wat olie, doe de groente erbij en laat deze (goed omscheppen!) even bakken, giet er dan de kippen bouillon bij en voeg de santen, de tamarinde en de sa lamblaadjes toe. Breng het geheel even aan de kook en laat het een paar minuten doorkoken. Zet het vuur dan laag, voeg dan de suiker toe en laat het daarna nog 5 minuten pruttelen.

---

## INDISCHE SPEKLAPJES

### Ingrediënten

8 speklapjes  
2 uien

Zout, 1 el sambal oelek, 2 tl. koenjit, 2 el. Ketjap Manis, sap van een halve citroen, 4 el olie, 2 tenen knoflook, 2 tl. ketoembar, 1 tl. djintan, 1 pakje santen, 2 dl bouillon.

### Bereiding

Wrijf de speklapjes in met zout, sambal oelek en koenjit.  
Schenk ketjap en citroensap er overheen en laat ze even marinieren.

Verhit de olie en bak de speklapjes knappend en bruin (niet te hoog afbakken, verbranding ketjap).

Haal ze uit de pan en leg ze in een ovenschaal, bak zachtjes in het overgebleven vet de gesnipperde ui en de knoflook, voeg ketoembar en djintan toe en bak dit even mee. Voeg 2 deciliter bouillon toe met de santen en breng het geheel aan de kook en laat het 5 minuten op een lage warmtebron pruttelen.

Giet dit over de speklapjes en plaats dit nog 40 min in de oven op 180 graden.

## AJAM KERRIE



### Ingrediënten

1 kg kleine kippootjes  
4 geraspte kemirinoten  
4 tl kerrie djawa  
4el olie  
2 tl ketoembar  
1 gesnipperde ui  
1 tl djinten  
2 tenen knoflook  
1 pakje santen  
1 tl sambal  
Scheutje ketjap  
1 tl mosterd  
Peper en zout

### Bereiding

Was en droog de kip, bestrooi met peper en zout en bak de kip bruin in de olie en doe ze in een ovenschaal. Doe wat teveel vet uit de pan, draai de warmtebron laag en fruit onder voortdurend omscheppen de ui en de knoflook goudgeel.

Mix in de machine een papje van de sambal, mosterd, kemirinoten, kerrie, ketoembar, djinten, 1 dl lauw *water*, en santen.

Schenk dit bij de kip en laat deze gaar sudderen in de oven. Controleer na 30/40 minuten of het vlees gaar is.

## JAVAANSE BAMI

### Ingrediënten

2 pak spaghetti  
4 plakjes verse laos  
4 teentjes knoflook  
2 ui  
2 salam blaadjes  
2 el bruine suiker  
1 bosje bladselderij  
Zoete en zoute ketjap  
Zout  
1 bouillonblokje

### Bereiding

De spaghetti gaar koken afspoelen en uit laten lekken. De uien fijn snijden samen met de knoflook en in een wok zachtjes bakken, de laos plakjes en het sa lamblad erbij doen.

Het bouillonblokje erbij en de suiker, dan de spaghetti toevoegen en blijven omscheppen, de zoute en zoete ketjap erbij tot alles egaal bruin is, bestrooi met zwarte peper uit de molen.

Serveren in een schaal en bestrooien met fijngehakt blad selderij.

## DENGDENG PEDIS

### Ingrediënten

800 gram reepjes biefstuk  
18 sjalotjes in ringen  
2 limoenen  
1 rode peper  
3 tl bruine basterd  
4 el olie  
3 el ketjap

### Bereiding

Vermeng de reepjes vlees met 2 lepels olie, zwarte peper en ketjap en laat dit even marinieren.  
Doe de rest van de olie in een wok en fruit hierin de sjalot ringen.  
Sjalotten uit de pan scheppen en in het bakvet het vlees bruin bakken.  
De sjalotten toevoegen en op smaak maken met limoensap, basterd suiker en ketjap, bestrooien met de stukjes rode peper.

---



## SAMBAL TELEUR

### Ingrediënten

8 eieren, hard gekookt(ca. 8 minuten)  
2 uien  
4 el. olie  
2 tl. knoflookpoeder,  
2 tl. laos  
4 tl. sambal oelek of sambal oe lek trassi  
3 tl. Javaanse bruine basterd suiker  
1 blikje tomaten puree  
1 blok santen

### Bereiding

Kook de eieren 8 minuten en pel deze.  
Snipper de uien zeer fijn verhit de olie en fruit de uien tot ze lichtbruin zijn, roer er knoflookpoeder, laos, sambal, suiker en tomatenpuree door.  
Schenk er vervolgens 3 deciliter water bij en de santen en laat dit even sudderen.  
Leg de eieren in de saus en laat alles gedurende 5 min. zachtjes pruttelen.  
Neem de eieren uit de saus, halveer ze en leg ze in een voorverwarmde schaal schenk er daarna de hete saus erover

## ROEDJAK MANIS

### Ingrediënten

100 gram goela djawa  
2 el zoete ketjap  
1 el sambal  
Mespuntje trassi  
Sap van halve citroen  
2 peren  
1 mango  
1 kleine ananas  
1 komkommer

### Bereiding

De goela djawa met scheutje water aan de kook brengen en op smaak brengen met ketjap, sambal, trassi en citroensap. De vruchten en komkommer schillen en in stukjes snijden (de komkommer zonder zaad) en vermengen met het vocht. Apart serveren in schaaltes!

---



## SATÉSAUS

### Ingrediënten

4 teentjes knoflook, mespuntje trassi, 4 eetlepels olie, 500 gram pindakaas, 1 theelepel djinten, 1 eetlepel suiker, peper en zout, sap van een citroen, 5 eetlepels ketjap, 5 dl bouillon

Vermeng de gekneusde knoflook met de trassi en bak dit zachtjes in de olie. Voeg de rest van de ingrediënten toe en de bouillon. Laat het geheel nog enige minuten zachtjes pruttelen.

Roer de pindakaas door het vocht, zodat er een gladde pindasaus is ontstaan. (niet te lang laten koken)

---

## JAVAANSE SATÉ

### Ingrediënten

700 gr varkenshaas, 3 teen knoflook, 2 tl ketoembar, 2 tl gemberpoeder, 2 tl djinten, 6 el ketjap, citroensap, peper en zout

### Bereiding

Het vlees in stukjes verdelen en vermengen met de kruiden laten intrekken en daarna aan stokjes rijgen.

Zachtjes afbakken in de olie.

## LOEMPIA



### Ingrediënten

40 loempiavelletjes  
300 gr witte kool  
1 wortel of winterpeen  
200 gr mihoen  
200 gr kip  
50 gr garnalen  
3 teentjes knoflook  
1 theelepel suiker  
Flinke scheut vissaus  
Zonnebloemolie  
Wat losgeklopt eiwit

### Bereiding

Ontdooi de loempiavelletjes.

Snij de witte kool en de kip in zeer dunne reepjes, snij de wortel in zeer dunne sliertjes en snipper de teentjes knoflook.

### Vulling:

Verhit een scheutje olie in een wok en fruit daarin de knoflook en de groenten al omscheppend. Doe het kip erbij en bak dit ook even mee. Voeg suiker en vissaus toe. Laat nog  $\pm$  1 minuut sudderen.

Week intussen de mihoen in gekookt water  $\frac{2}{3}$  minuten en laat goed uitlekken en snij de mihoen in korte stukjes. Roer de mihoen en de garnalen door de kip/groente massa en maakt het verder op smaak!

Leg telkens een telkens een loempiavel op tafel. Schep daarop  $\pm$  2 lepels vulling. Vouw de zijkanten van het vel naar het midden en rol nu van onder naar boven tot loempiaatjes van  $\pm$  8 cm. Plak de rand dicht met water of losgeklopt eiwit.

Verhit de olie in de frituurpan en bak de loempiaatjes.(niet teveel tegelijk)



## BASISRECEPT voor KOEKJES

### Benodigdheden

225 gram zachte boter  
100 gram suiker  
2 pakjes vanillesuiker  
2 eierdooiers  
280 gram bloem  
½ theelepel zout

### Bereidingswijze

1. Doe de boter met de suiker en de vanillesuiker in een grote kom en *meng* het geheel met de mixer tot een lichte en luchtige massa. Mix daarna de eigelen door dit mengsel. Voeg de bloem en het zout toe aan het boter- en suikermengsel.
  2. Meng alles tot een egaal deeg. Bedek de kom met plastic folie en laat het deeg tenminste 3 uur in de koelkast rusten.
  3. Verwarm de oven voor op 180°C en bak de koekjes 10 à 12 minuten.
- 

## KOEKJES

### Benodigdheden

175 gram boter  
⅔ kop suiker  
2 eierdooiers  
1 zakje vanille suiker  
2 koffie kopjes

### Bereidingswijze

1. Klop de boter en suiker door elkaar, voeg de eidooier en vanille suiker toe.
2. Voeg de bloem toe en maak af en toe het deeg los van de kom.
3. maak twee rollen en laat het een Half uur opstijven in de koelkast.
4. Bak vervolgens de koekjes ongeveer 10 minuten, op een ovenstand van 180°C.

## SPRITSEN

### Benodigdheden

250 gram boter  
125 gram suiker  
1 ei  
275 gram bloem  
1 mespunt zout

### Bereidingswijze

Deeg bereiden door de bovenstaande ingrediënten samen te voegen. Het deeg in een spuitzak met een grof stermondje overdoen en iedere gewenste vorm op een ingevette bakplaat spuiten. Bak ze bijna bovenin een voorverwarmde oven (150°C) gedurende 20 minuten gaar.

### Variaties

- Een zakje vanillesuiker extra aan het recept toevoegen en na het spuiten een rood Frans vruchtje in het slingerreepje duwen. Na het bakken één kant met roze glazuur bestrijken.
- Twee extra theelepels kaneel aan het deeg toevoegen en de spritsen na het bakken met koffieglazuur bestrijken.
- Een zakje vanillesuiker en twee theelepels cacao door de helft van het beslag roeren. Twee verschillend gekleurde reepjes naast elkaar spuiten.
- Extra vier eetlepels fijngemalen kokos door het beslag mengen, rondjes spuiten en hierin een stukje ananas drukken.
- Slechts 225 gram bloem (i.p.v. 275 gram) door het deeg roeren, hiervoor in de plaats 50 gram fijngemalen hazelnoten aan het recept toevoegen.
- Het deeg in rondjes spuiten en een hele hazelnoot erin drukken.
- Na het bakken de helft van de koekjes in gesmolten pure chocolade dopen.
- Extra de geraspte schil van een halve citroen erdoor mengen, en de koekjes na het bakken met citroenglazuur bestrijken.
- Extra twee eetlepels dun geroerde pindakaas bij het deeg roeren en de gebakken koekjes met pindaschaafsel bestrooien.

## TIRAMISU

### Benodigheden (voor twee (oven)schalen / 10 personen)

|                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| 500 ml slagroom (2 bekers)  | 500 gram lange vingers (ongeveer)    |
| 125 gr witte basterd suiker | 6 kopjes hele sterke koffie/espresso |
| 8 eierdooiers               | Likeur: Amaretto                     |
| 2 x 500 gram Mascarpone     | Cacao poeder                         |

### Bereidingswijze

1. Slagroom met 1 eetlepel suiker stijf kloppen.
2. In andere schaal: eierdooiers met de rest van de suiker in 5 minuten tot een romig mengsel kloppen, daar doorheen de mascarpone mengen (laagste stand mixer).
3. Vervolgens het mengsel van slagroom en mascarpone doorelkaar roeren.
4. In een lage schaal de koffie met een flinke scheut Amaretto doen en daar de lange vingers doorheen halen.
5. Dan in de (oven)schaal een laagje ingedoopte lange vingers leggen, daarop een laagje crème/room, dan weer een laag lange vingers, gevolgd door een laag crème enzovoort tot de schaal vol is. Eindigen met crème!
6. Minimaal 3 uur in de koelkast laten staan.
7. Daarna cacao poeder door een theezeeffje eroverheen, een lekkere dikke laag!

---

## TURKSE PIZZA (deeg)

### Benodigheden

1 pak meel  
1 pakje gist (Maya)  
Zout  
Warme melk beetje voor beetje toevoegen

### Bereidingswijze

Doe de bloem in een beslag kom, maak een kuiltje in het midden, en verkruimeld daar de gist in.  
Voeg een mespuntje zout toe, en een beker warme melk beetje voor beetje toevoegen, maak van het deeg balletje zo groot als een pingpong bal. En leg er een natte theedoek op, en laat het deeg een uur rijzen.

## TURKSE PIZZA (vulling)

### Benodigheden

1 kilo gehakt  
½ bosje selderij  
Een eetlepel sambal oelek  
Zout en peper naar smaak  
Drie bosuitjes  
Eén punt paprika

### Bereidingswijze

Alles zeer fijn hakken, goed door elkaar kneden, en een klein beetje water (één eetlepel) toevoegen, zodat het een smeuijge massa word. Kneed vervolgens een klein blikje tomatenpuree er door.

Rol de balletjes deeg op een aanrecht bestrooit met bloem uit, zo dun mogelijk, bestrijk ze dun met het gehakt mengsel.

Bak ongeveer 20 minuten op 200 graden op ovenstand. Zodra de randjes bruin zijn en het gehaktmengsel droog is, is de pizza klaar.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>