

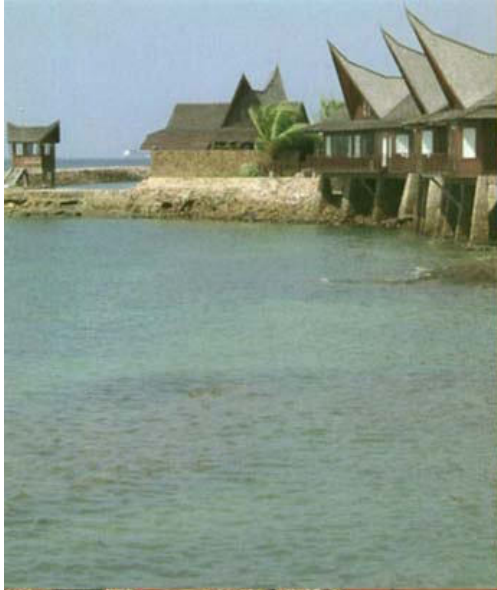


kook ook

Indonesië



Indonesië



kook ook **Indonesië**



www.inmerc.nl



Inhoud

[Inleiding: de Indonesische keuken](#)

[Snacks en soepen](#)

[Rijst en mie](#)

[Sambals, sauzen en zoetzuur](#)

[Groente](#)

[Vlees, vis en gevogelte](#)

[Ei, tahoe en tempé](#)

[Zoete verrassingen](#)

De Indonesische keuken

Indonesië bestaat uit zo'n 13.000 eilanden met grote en kleine regionale culinaire verschillen. Nog steeds, hoewel de verschillen – door de migratie – minder zullen worden. Als gesproken wordt over de Indonesische keuken, dan wordt daaronder over het algemeen die van Java en Sumatra verstaan. De keuken van Djakarta, van oudsher de grootste havenstad van het land, is dankzij de invloeden vanuit de andere eilanden altijd het rijkst geweest. Daarnaast waren er invloeden vanuit Arabië, China, Portugal en Nederland. Ook in dit boek zijn daarvan sporen terug te vinden. Zo zijn er enige kerriegerechten, bamischotels en een Chinese soep opgenomen.

Basingrediënten

Rijst

In Indonesië houdt men van losse, droog gekookte rijst en er wordt dus vooral langkorrelrijst verbouwd. Daarnaast zijn er rijstsoorten die geschikt zijn om er kleefrijst van te maken. Kleefrijst of lontong wordt veel gegeten bij gadogado en ook wel bij saté. Rijst kan worden gekookt of voorgekookt en vervolgens gaar gestoomd.

Sojaproducten

De sojaboon is in heel Zuid-Oost Azië altijd een belangrijke eiwitleverancier geweest en speelt ook in de Indonesische keuken een belangrijke rol. De in Indonesië gebruikte sojaproducten zijn: tahoe, tempé en ketjap.

Tahoe (sojabonenkaas) is een soort kwark gemaakt van sojamelk en is een hoogwaardig eiwitproduct. Tahoe is neutraal van smaak, maar slurpt toegevoegde smaakmakers als het ware op.

Tempé (sojabonenkoek) wordt gemaakt van gekookte sojabonen en vervolgens gefermenteerd. Tempé heeft een karakteristieke, nootachtige smaak.

Beide producten kunnen worden gemarineerd, gekookt, gestoofd en (roer)gebakken.

Ketjap manis (*manis* = zoet) en **ketjap asin** (*asin* = zout) worden ook gemaakt van gefermenteerde sojabonen. Ketjap is 'zwaarder', minder 'elegant', dan de

sojasauzen die elders in Azië worden gemaakt.

Kokos en kokosproducten

Kokos of **santen** is in verschillende vormen verkrijgbaar: geraspt en gedroogd, in poedervorm, tot blok geperst en vloeibaar in blik. Al die producten zijn gemaakt van het vruchtvlees van de kokosnoot, níet van de vloeibare inhoud daarvan.

Zoet, zuur en scherp

Zoet is afkomstig uit vooral goela djawa (Javaanse suiker, palmsuiker) en daarnaast uit ketjap manis. Goela djawa is geperst tot blokken en in flesjes in de handel. In dit boek worden blokken gebruikt, met donkerbruine basterdsuiker als redelijk alternatief.

Zuur wordt geleverd door het sap van citrusvruchten en door tamarinde. In de recepten in dit boek wordt limoen- of citroensap gebruikt. In toko's – niet bij alle en niet altijd – zijn kleine citrusvruchtjes diepgevroren verkrijgbaar: djeroek poeroet (diameter ca. 5 cm, geribbelde schil) en djeroek limo (kleiner, gladde schil). Deze beide vruchtjes hebben een heel bijzondere, aromatische smaak; dat geldt ook voor het blad van de djeroek poeroet (zie verderop). Tamarinde (zie blz. 9) is de inhoud van een peulvrucht. Ook witte-wijnazijn is een goed ingrediënt voor een zuur accentje.

Heet of **scherp** (*pedis* zegt men daarginds) wordt teweeggebracht door de Spaanse peper die lombok of tjabé wordt genoemd. Het kleine broertje van de lombok is de tjabé rawit, die zo scherp is dat hij in dit boek geen rol speelt. Rijpe pepers (rood of geel) zijn milder van smaak dan onrijpe, groene pepers. Zonder zaadjes zijn lomboks minder scherp.



Kruiden, specerijen en andere smaakmakers

Djahé / gemberwortel wordt veel gebruikt. Verse gember is in ons land het hele jaar verkrijgbaar.

Djeroek-poeroetblad is het blad van een soort citrusboom. In toko's is het gedroogd te koop maar vaak ook vers (veel lekkerder dan gedroogd). Het is een van de meest fascinerende smaken van Zuid-Oost Azië; wie het eenmaal heeft geproefd blijft het gebruiken. Het verse blad is in de diepvries lang houdbaar.

Djinten / komijn is zowel als zaad als in poedervorm verkrijgbaar. Djinten wordt meestal in combinatie met ketoembar gebruikt, is sterk van smaak en moet dus spaarzaam worden gebruikt.

Kemirienoten zijn de zaden van een grote boom. Ze worden veel gebruikt in de Indonesische keuken, waar ze meestal eerst worden geroosterd en vervolgens worden fijngewreven. Kemirienoten hebben een subtiel, kenmerkend aroma en worden ook gebruikt als bindmiddel.

Ketoembar / koriander, de gemalen zaadjes worden in de Indonesische keuken veel meer gebruikt dan het korianderblad. De gemalen zaadjes zijn vol van smaak en geurig, dit in tegenstelling tot de curieuze, iets scherpe smaak van het blad.

Koenjit of kurkuma / geelwortel is familie van de gemberplant. Vers is hij moeilijk te vinden, maar in poedervorm overal te koop. Koenjit geeft gerechten een prachtige gele kleur.

Laos / grote galangawortel en **kentjoer / kleine galangawortel** zijn ook nauw verwant aan de gemberplant en worden op dezelfde manier verwerkt. De vrij sterke smaak van laos is een kruising tussen die van gember en peper; die van kentjoer is wat krachtiger en net weer anders. Beide soorten zijn in poedervorm in de handel.

Pandanblad is lang, spits en aromatisch. Het wordt gebruikt in sauzen en het sap ervan geeft gebak en andere zoetigheid een felgroene kleur; er wordt ook een siroop van gemaakt.

Petehbonen worden verwerkt in sommige gerechten. De smaak is merkwaardig: je moet ervan leren houden en sommigen leren dat nooit. Petehbonen zijn soms vers in de peul te koop, maar over het algemeen alleen in blik of diepvries (lekkerder en mooier dan uit blik, bovendien in een handzamere hoeveelheid).

Salamblad is het aromatische blad van een familielid van de laurier en wordt

ook op dezelfde manier gebruikt. Salamblad is gedroogd of diepgevroren te koop bij toko's.

Sereh / citroengras is vers en in poedervorm te koop. Sereh is een bijzonder aromatisch kruid dat veelvuldig in de Aziatische keuken wordt gebruikt. Het dikke begin van de stengel wordt gekneusd of fijngehakt om het aromatische sap vrij te maken. Gebruik sereh bij voorkeur vers.

Tamarinde of **asem** geeft gerechten een licht zuur accent. Het is de inhoud van de harde peulen van een tropische boom, die in de vorm van samengeperste blokken te koop is. Tegenwoordig is tamarinde ook als kant-en-klare pasta in potten te koop.

Trassi / gedroogde garnalenpasta wordt verkocht in geperste plakjes. Trassi is sterk van geur en smaak – een kleine hoeveelheid is al voldoende – en geeft iets 'onmiskkenbaar Indonesisch' aan een bonte verzameling gerechten.

Daarnaast zijn er natuurlijk **foelie**, **nootmuskaat** en **kruidnagel** waarvan de smaak bekend is.

Boemboes / kruidenmengsels zijn verschillende kruiden en specerijen die in een vijzel tot een pasta worden fijngewreven. Vele zijn kant-en-klaar te koop in kuipjes of zakjes in supermarkten en toko's. Ze moeten voor gebruik in wat olie worden aangefruit.

Vrijwel alles is in Nederland zowel vers of gedroogd als in poedervorm verkrijgbaar.



Snacks en soepen



Lemper / Gevulde rijstrolletjes

10 stuks | bereiding: ca. 1 uur

60 g santen (van een blok)

zout

250 g kleefrijst (bras ketan)

200 g kipfilet

½ el zonnebloemolie

1 kleine ui, gesnipperd

2 knoflookteentjes, fijngenhakt

1 tl ketoembar

½ tl djinten

1 tl koenjit

1 el goela djawa of donkerbruine

basterdsuiker

2 djeroek-poeroetblaadjes

. Breng 4 dl water met de helft van de santen en wat zout aan de kook en roer tot de santen is opgelost. Voeg de rijst toe en kook die afgedekt in ca. 30 minuten zachtjes gaar en heel zacht.

. Snijd de kip zo fijn mogelijk. Verhit de olie in een wok (of hapjespan met antiaanbaklaag) en roerbak de kip rondom bruin. Voeg de ui, knoflook, ketoembar, djinten, koenjit en goela djawa toe en roerbak alles ca. 3 minuten. Voeg de rest van de santen, 2 dl water en de djeroek poeroet toe en breng het geheel al roerende aan de kook. Laat het mengsel zachtjes ca. 15 minuten pruttelen tot al het vocht verdampt is; verwijder de blaadjes.

. Leg 10 stukken magnetronfolie (of bananenblad) van ca. 20 x 20 cm op het

werkbld. Spreid op elk stuk een dun laagje rijst van ca. 10 x 6 cm uit en verdeel de vulling in de lengte over het midden. Vorm de rijst met behulp van de folie tot een rolletje en verpak dat strak in de folie; draai de uiteinden goed dicht.

. Verwarm de lempers in de magnetron (1 minuut op de hoogste stand) of boven een pan met kokend water (10 minuten).



Fricadel / Gehaktballetjes met sjalottensaus

snack of bijgerecht voor 4-6 personen | bereiding: ca. 20 min

1½ el (zonnebloem)olie

voor de gehaktballetjes:

350 g half-om-half gehakt

125 g gekookte aardappelen

1 ei, losgeklopt

½ tl geraspte nootmuskaat

1 tl koenjit

½ tl djahé

½ el ketjap manis

½ el ketjap asin

(versgemalen) peper

voor de sjalottensaus:

4 sjalotjes, gesnipperd

2 knoflookteentjes, fijnggehakt

½ tl koenjit

2 el ketjap manis

1 el tomatenpuree

2 el santen (van een blok),

opgelost in ½ dl water

. Doe het gehakt in een kom en prak de aardappelen erdoor. Voeg het ei, de nootmuskaat, koenjit, djahé, beide soorten ketjap en peper naar smaak toe. Knead het mengsel goed door en vorm er balletjes ter grootte van een walnoot van.

. Verhit voor de saus $\frac{1}{2}$ eetlepel olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag en roerbak de sjalotten, knoflook en koenjit 3 minuten. Roer de ketjap, tomatenpuree en santen erdoor en laat de saus zachtjes 10 minuten pruttelen.

. Verhit 1 eetlepel olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag en bak de balletjes rondom bruin. Laat ze in ca. 10 minuten zachtjes gaar worden; keer ze halverwege.

. Serveer de gehaktballetjes met de saus er apart bij.



Rempejek / Pindakoeken

snack, voor- of bijgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 25 min

4 el rijstebloem

2 knoflookteentjes, gepeld

1 tl ketoembar

½ tl koenjit

½ tl paprikapoeder

½ tl zout

3 el santen (van een blok),

opgelost in 8 el water

75 g ongezouten pinda's

1 dl (zonnebloem)olie

. Doe de rijstebloem in een mengbeker of de kom van de keukenmachine en pers de knoflook erboven uit. Voeg ketoembar, koenjit, paprikapoeder, zout en santen toe. Mix er een glad beslag van. Doe het beslag in een kom en roer de pinda's erdoor.

. Verhit de olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag. Schep 3 eetlepels van het beslag naast elkaar in de pan en vorm er platte koekjes van. Bak de koekjes in ca. 3 minuten goudbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken. Bak de rest van de koeken op dezelfde manier.

. Laat de koeken afkoelen en bewaar ze luchtdicht afgesloten tot gebruik.



Tempékroketten uit Soerakarta

snack voor ca. 8 personen | bereiding: ca. 45 min

1 plak tempé, in blokjes
3 uien, gesnipperd
6 knoflookteentjes, fijnggehakt
2 tl sambal djerok of oelek
2 tl djinten
2 tl ketoembar
1 tl kentjoer
1 tl serehpoeider
2 tl goela djawa of
donkerbruine basterdsuiker
2 eieren, losgeklopt
1 el ketjap manis
1 el ketjap asin
paneermeel
olie om te frituren

. Stoom de tempé in een rijststomer of in een stoommandje boven een pan met kokend water ca. 5 minuten. Laat de blokjes afkoelen en prak ze fijn.

. Pureer de ui, knoflook, sambal, djinten, ketoembar, kentjoer, sereh, goela djawa, eieren en de beide soorten ketjap in de keukenmachine.

. Kneed de tempé door de puree; voeg wat paneermeel toe als het mengsel te vochtig is. Strooi wat paneermeel op een bord. Vorm van het mengsel kroketten van ca. 2 cm dik en wentel ze door het paneermeel.

. Verhit de olie tot 180 °C. Frituur de kroketten met niet te veel tegelijk in ca. 3 minuten goudbruin; laat ze uitlekken op keukenpapier.

Lekker met djahésaus (blz. 57).



Tjoemi goreng / Gefrituurde inktvis

snack voor ca. 8 personen | bereiding: ca. 20 min | wachten: 2 uur

400 g inktvisringen of kleine

inktvisjes

olie om te frituren

voor de marinade:

1 rode lombok

1 ui, in ringen

4 knoflookteentjes, gepeld en

gekneusd

2 schijfjes gemberwortel of

1 tl djahé

1 tl koenjit

½ tl zout

1 el tamarindepasta

½ el ketjap manis

1 el limoen- of citroensap

. Snijd de lombok overlangs doormidden, verwijder desgewenst de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes.

. Doe alle ingrediënten voor de marinade en ¾ dl water in een kom en roer alles door elkaar. Schep de inktvis door de marinade en laat die minstens 2 uur marineren.

. Verhit de olie tot 180 °C. Laat de inktvis goed uitlekken. Frituur de inktvisringen met niet te veel tegelijk in ca. 4 minuten goudbruin; laat ze uitlekken op keukenpapier.

Lekker met sambal manis of ketjapsaus.



Sop ayam kerrie / Kip-kerriesoep

voorgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 70 min

1¼ liter kippenbouillon (van 2 tabletten)

4 kippenbouten (zonder vel)

2 schijfjes gemberwortel of

1 tl djahé

1 serehstengel, het gekneusde

dikke uiteinde, of 1 tl poeder

2 djeroek-poeroetblaadjes

3 à 4 rode lomboks

3 kemirienoten, fijngehakt

½ el (zonnebloem)olie

2 uien, gesnipperd

3 knoflookteentjes, fijngehakt

1 tl koenjit

1 tl djinten

1 tl ketoembar

50 g santen (van een blok), verkruimeld

2 el ketjap asin

. Breng de bouillon met de kippenbouten, gember, sereh en djeroek poeroet aan de kook. Laat de kip met het deksel op de pan 45 minuten zachtjes koken.

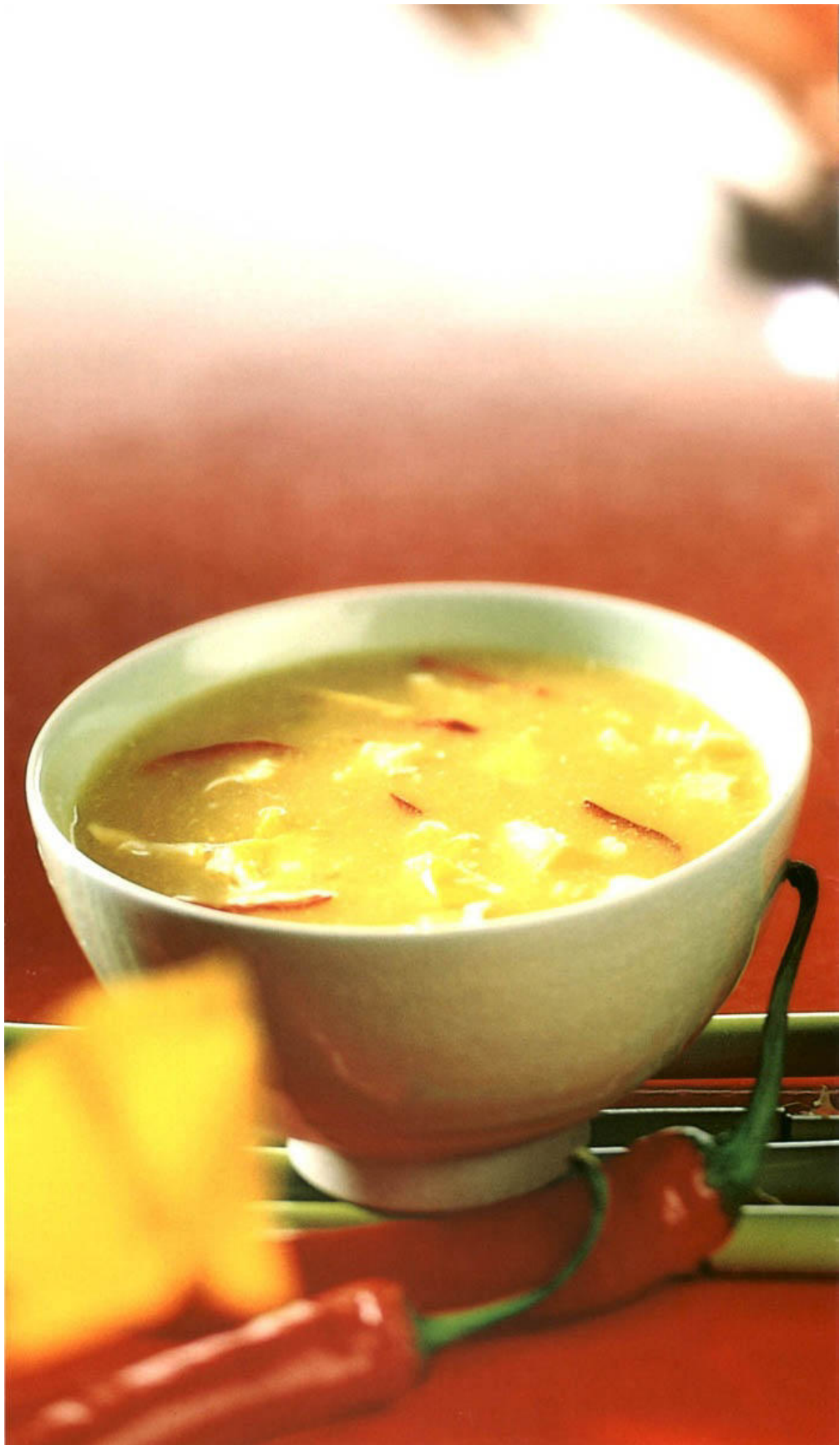
. Snijd de lomboks overlans doormidden, verwijder desgewenst de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes. Rooster de noten even in een droge koekenpan met anti-aanbaklaag.

. Verhit de olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag en roerbak de ui, knoflook,

lombok, kemirrie, koenjit, djinten en ketoembar 1 minuut; neem de pan van het vuur.

. Schep met een schuimspaan de kip, gember, sereh en djeroek poeroet uit de bouillon. Laat de kip iets afkoelen, verwijder de botten en snijd het vlees in stukjes; doe het vlees terug in de bouillon.

. Roer de santen en het uimengsel door de bouillon. Breng de soep aan de kook en laat hem zachtjes door en door heet worden. Roer de ketjap erdoor.



Bami kuah / Bamisoep

hoofdgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 45 min

250 g Chinese mie
400 g ongepaneerde
varkensschnitzel
1 el (zonnebloem)olie
1 ui, gesnipperd
5 knoflookteentjes, fijnggehakt
1½ liter kippenbouillon (van 3 tabletten)
200 g gesneden prei
100 g panklare peultjes of
sugar snaps
zout en (versgemalen) peper
100 g taugé
4 el fijngesneden koriander of
bladselderij

. Bereid de mie volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de mie uitlekken en knip de sliertjes eventueel in stukken. Snijd het vlees in smalle reepjes.

. Verhit de olie in een braadpan en roerbak de ui en knoflook 3 minuten. Voeg het vlees toe en roerbak het rondom lichtbruin. Schenk de bouillon erbij, breng het geheel aan de kook en laat de soep zachtjes 15 minuten koken.

. Roer de prei, peultjes en mie door de soep en laat de soep nog 10 minuten koken. Voeg zout en peper naar smaak toe.

. Roer vlak voor het serveren de taugé en koriander of selderij door de soep.



Soto ayam / Maaltijdkippensoep

hoofdgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 1¼ uur

3 kemirienoten, grof gehakt
2 uien, gesnipperd
3 knoflookteentjes, fijngenhakt
1 tl koenjit
1 el fijngesneden gemberwortel
1½ liter kippenbouillon (van 3 tabletten)
4 kippenbouten (zonder vel)
**1 serehstengel, het gekneusde
dikke uiteinde, of 1 tl poeder**
4 djeroek-poeroetblaadjes
100 g gesneden witte kool
200 g taugé
100 g laksa (so-oen)
3 eieren, hardgekookt
350 g gesneden prei
**4 gekookte aardappelen,
in blokjes**
1 citroen, in partjes
5 el fijngesneden bladselderij

. Rooster de noten in een droge koekenpan met anti-aanbaklaag goudbruin. Wrijf de kemirie, ui, knoflook, koenjit en gember in een vijzel tot een pasta.

. Breng de bouillon met de kippenbouten, kruidenpasta, sereh en djeroek poeroet aan de kook. Laat de kip met het deksel op de pan 45 minuten zachtjes koken.

. Doe de kool en taugé elk apart in een vergiet en schenk er ½ liter kokendheet water over; laat de groenten uitlekken.

. Bereid de laksa volgens de aanwijzingen op de verpakking; knip de laksa eventueel in stukjes.

. Pel de eieren en snijd ze in partjes. Schep de kool, taugé, laksa, prei, aardappelblokjes, citroen en het ei op een schaal of in aparte kommen.

. Schep de kip uit de pan, verwijder de botten en snijd het vlees in stukjes; doe die terug in de bouillon. Verwijder de djeroek poeroet, roer de selderij erdoor en schep de bouillon in de schaal of kommen.



Sop bajem / Spinaziesoep

voorgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 45 min

1 rode lombok
2 vastkokende aardappelen
1 el zonnebloemolie
1 ui, gesnipperd
1 knoflookteentje, fijngehakt
½ tl trassi
¾ liter kippenbouillon (van 2 tabletten)
1 schijfje gemberwortel of
½ tl djahé
1 schijfje kentjoer of
½ tl kentjoerpoeder (eventueel)
400 g panklare spinazie,
grof gehakt
2 eieren, hardgekookt
zout en (versgemalen) peper

. Snijd de lombok overlangs doormidden, verwijder desgewenst de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes. Schil de aardappelen en snijd ze in kleine blokjes.

. Verhit de olie in een pan en fruit de ui, knoflook en trassi 3 minuten. Schenk de bouillon erbij en voeg de lombok, gember, kentjoer (eventueel) en aardappelblokjes toe. Breng de soep aan de kook en laat hem zachtjes 15 minuten koken.

. Roer de spinazie door de soep en laat de soep zachtjes nog 10 minuten koken.

Pel de eieren en snijd ze in plakjes.

. Verwijder de gember en kentjoer en breng de soep op smaak met zout en peper.
Garneer de soep met het ei.



Sop djagoeng / Maissoep

voorgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 25 min

**8 dl kippen- of tuinkruiden-
bouillon (van 2 tabletten)**
1 el milde kerriepoeder
**1 serehstengel, het gekneusde
dikke uiteinde, of 1 tl poeder**
2 tl paprikapoeder
400 g maïskorrels
(diepvries of blik)
2 dl slankroom
zout en (versgemalen) peper
**2 el fijngesneden koriander of
peterselie**

. Breng de bouillon met de kerrie, sereh en paprikapoeder aan de kook. Voeg de maïs toe en kook die zachtjes in ca. 10 minuten gaar.

. Schep 4 eetlepels maïs uit de soep en houd die apart voor de garnering. Verwijder de sereh en pureer de soep met een staafmixer of in de keukenmachine.

. Roer de room door de soep en voeg zout en peper naar smaak toe. Warm het geheel goed door en garneer de soep met de maïs en koriander of peterselie.



Rijst en mie



Nasi goerih / Kokosrijst

bijgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 1½ uur

375 g (langkorrel)rijst

1½ el (zonnebloem)olie

50 g santen (van een blok),

opgelost in 6 dl water

1½ tl zout

2 salamblaadjes

. Week de rijst 1 uur in 1 liter water. Laat de rijst goed uitlekken in een zeef.

. Verhit de olie in een pan en roerbak de rijst 3 minuten. Schenk de santen erbij en roer het zout en de salamblaadjes erdoor.

. Breng het vocht aan de kook en laat de rijst, afgedekt en op heel laag vuur of een vlamverdelers, in ca. 30 minuten gaar worden. (Bijt op een paar korrels om te controleren of de kern niet meer hard is.)

. Roer de korrels los en laat de rijst zonder deksel nog 1 minuut nastomen.



Nasi goreng / Gebakken rijst

hoofdgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 55 min

375 g (langkorrel)rijst
2 el (zonnebloem)olie
200 g kipfilet, in reepjes
1 ui, gesnipperd
4 knoflookteentjes, fijnggehakt
¼ tl trassi
2 à 3 tl sambal oelek
2 tl ketoembar
1 tl djinten
1 tl laos
2 tl koenjit
2 plakken ham van elk 100 g,
in blokjes
2 el ketjap manis
2 eieren, losgeklopt
partjes tomaat (eventueel)
plakjes komkommer (eventueel)

. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de rijst afkoelen en haal de korrels met een vork uit elkaar.

. Verhit 1½ eetlepel olie in een wok en roerbak de kip rondom lichtbruin; schep de kip uit de pan. Roerbak de ui, knoflook en trassi 2 minuten in het bakvet. Roer de sambal, ketoembar, djinten, laos, koenjit, kip, ham en rijst erdoor.

. Roerbak het geheel 10 minuten en roer de ketjap erdoor. Laat het gerecht

afgedekt nog 5 minuten doorwarmen.

. Verhit de rest van de olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag en schenk het ei erin. Bak het ei zachtjes tot de bovenkant gestold is; keer de omelet voorzichtig om en bak de onderkant goudbruin. Laat de omelet op een bord glijden, rol hem op en snijd hem in smalle reepjes.

. Garneer de nasi goreng met omeletreepjes en eventueel de tomaat en komkommer.



Nasi koening / Gele rijst

bijgerecht voor 4-6 personen | bereiding: ca. 35 min

50 g santen (van een blok)

1 tl zout

375 g (langkorrel)rijst

½ el koenjit

3 djeroek-poeroetblaadjes

. Breng de santen met krap 7 dl water en het zout aan de kook en roer tot de santen is opgelost. Voeg de rijst en koenjit toe en breng het geheel weer aan de kook. Duw de djeroek poeroet in de rijst en laat de rijst, afgedekt en op heel laag vuur of een vlamverdeler, in ca. 30 minuten gaar worden.

. Verwijder de djeroek poeroet. Laat de rijst zonder deksel nog 1 minuut nastomen.

Lekker met groente- en vleesgerechten waar geen of weinig santen in is verwerkt.



Nasi oelam / Kruidige kokosrijst met ei

hoofd- of bijgerecht voor 4-6 personen | bereiding: ca. 45 min

1 rode lombok
1 ui, heel fijn gesnipperd
2 knoflookteentjes,
heel fijn gehakt
1 tl trassi
50 g santen (van een blok)
1 tl zout
375 g (langkorrel)rijst
2 djeroek-poeroetblaadjes,
gekneusd
2 el (zonnebloem)olie
4 eieren, losgeklopt
1 tl djinten
2 tl ketoembar
1 tl sereh
gefruite uitjes (uit een zakje)

. Snijd de lombok overlangs doormidden, verwijder desgewenst de zaadjjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes. Wrijf de lombok, ui, knoflook en trassi in een vijzel tot een grove pasta.

. Breng de santen met krap 7 dl water, het zout en de djeroek poeroet aan de kook en roer tot de santen is opgelost. Voeg de rijst toe en breng het geheel weer aan de kook. Laat de rijst, afgedekt en op heel laag vuur of een vlamverdelers, in ca. 30 minuten gaar worden.

. Bak met de eieren 2 omeletten volgens de beschrijving op blz. 37, rol ze op en snijd ze in smalle reepjes.

. Verhit 1 eetlepel olie in een wok en roerbak de uienpasta met de djinten, ketoembar en sereh 1 minuut. Roer de helft van de omeletreepjes erdoor en roerbak het geheel nog 1 minuut.

. Schep de gekruide omeletreepjes door de rijst en verwijder de djeroek poeroet. Garneer het gerecht met de rest van de omeletreepjes en wat gefruite uitjes.



Snelle bami goreng

hoofdgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 35 min

300 g magere hamlappen

100 g taugé

250 g dunne (eier)mie

1½ el (zonnebloem)olie

350 g gesneden prei

200 g gesneden witte kool

1 zakje kruidenmix voor bami

3 el ketjap manis

. Snijd het vlees in kleine stukjes. Doe de taugé in een vergiet en schenk er ½ liter kokendheet water over; laat de taugé uitlekken.

. Bereid de mie volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de mie uitlekken en knip de sliertjes in stukken.

. Verhit de olie in een wok en roerbak het vlees in 5 minuten rondom lichtbruin en bijna gaar. Voeg de prei, kool en kruidenmix toe en roerbak alles nog 2 minuten. Roer de mie en ketjap erdoor en roerbak het geheel op matig vuur tot de bami door en door heet is. Roerbak de taugé 1 minuut mee.

Lekker met sambal badjak of oelek, omeletreepjes en atjar ketimoen (blz. 61).



Bami goreng djawa / Mie met kip en garnalen

hoofdgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 25 min

250 g mie
300 g kipfilet
1 el (zonnebloem)olie
4 sjalotjes, gesnipperd
4 knoflookteentjes, fijngenhakt
350 g gesneden prei
1 el fijngesneden gemberwortel
2 tl ketoembar
1 tl djinten
1 tl sereh
1 el sambal
3 el ketjap manis
100 g hamblokjes
150 g gekookte, gepelde
Noorse garnalen

. Bereid de mie volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de mie uitlekken en knip de sliertjes eventueel in stukken. Snijd de kip in reepjes.

. Verhit de olie in een wok en roerbak de sjalotten, knoflook, prei en gember 2 minuten. Voeg de kip toe en roerbak die lichtbruin. Voeg de ketoembar, djinten, sereh, sambal en ketjap toe en roerbak het geheel nog 3 minuten.

. Schep de mie, ham en garnalen door het kipmengsel. Laat het geheel al

omscheppend door en door warm worden.



Laksa ajam / Rijstvermicelli met kip

hoofdgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 20 min

250 g kipgehakt
½ tl nootmuskaat
1 el fijngesneden bieslook
zout en (versgemalen) peper
1 vastkokende aardappel
100 g shiitake's
50 g laksa (so-oen)
1 el (zonnebloem)olie
1 ui, gesnipperd
3 knoflookteentjes, fijnggehakt
3 dl kippenbouillon
(van ½ tablet)
50 g panklare peultjes
150 g gekookte, gepelde Noorse
of Hollandse garnalen
100 g taugé
2 el grof gesneden bladselderij
1 el ketjap manis (eventueel)

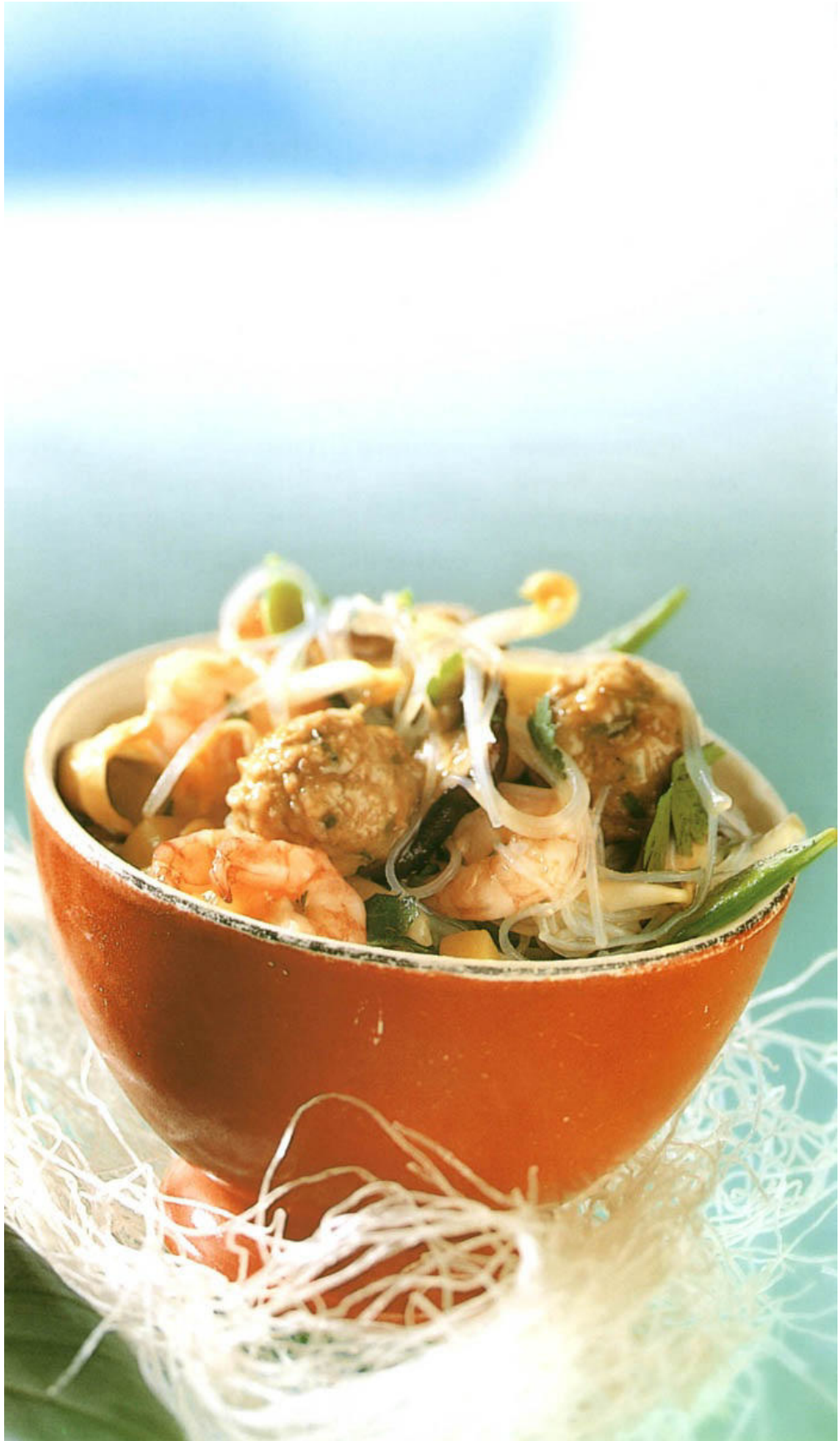
. Meng het gehakt met de nootmuskaat, het bieslook en zout en peper naar smaak en draai er kleine balletjes van.

. Schil de aardappel en snijd hem in kleine blokjes. Borstel de shiitake's schoon, verwijder de steeltjes en snijd de hoedjes in reepjes.

. Bereid de laksa volgens de aanwijzingen op de verpakking; bewaar de laksa tot gebruik in koud water.

. Verhit de olie in een wok en roerbak de gehaktballetjes rondom lichtbruin. Voeg de ui en knoflook toe en bak die 3 minuten mee. Schenk de bouillon erbij en roer de aardappelblokjes, peultjes en shiitake's erdoor. Laat het geheel zachtjes 15 minuten koken. Laat de laksa uitlekken.

. Voeg de laksa, garnalen, taugé en selderij toe en laat het geheel snel door en door warm worden. Breng het gerecht eventueel op smaak met ketjap.



Sambals, sauzen en zoetzuur



Sambal pedis pedis / Zeer hete sambal

ca. 5 dl bereiding: ca. 30 min

15-20 rode lomboks

4 knoflookteentjes, gepeld

8 el arachide- of zonnebloemolie

4 el ketjap asin

1½ el fijngesneden gemberwortel

3 el gembersiroop

2 el goela djawa of donkerbruine

basterdsuiker

½ el limoen- of citroensap

(eventueel)

. Snijd de lomboks overlangs doormidden, verwijder desgewenst de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes.

. Doe de lombok in de kom van de keukenmachine en pers de knoflook erboven uit. Voeg de olie, ketjap, gember, gembersiroop en goela djawa toe. Laat de machine draaien tot er een vrij gladde pasta ontstaat.

. Doe de pasta in een steelpan met anti-aanbaklaag en bak de sambal op heel laag vuur al roerende 15 minuten tot de olie komt bovendrijven.

. Laat de sambal afkoelen, voeg eventueel wat limoen- of citroensap toe en doe hem in een gesteriliseerde, afsluitbare glazen pot.

De sambal is ca. 2 weken houdbaar in de koelkast.



Milde sambal badjak

ca. 3½ dl | bereiding: ca. 40 min

10 rode lomboks

8 kemirienoten, grof gehakt

2 uien, gesnipperd

2 knoflookteentjes, fijngehakt

1 el (zonnebloem)olie

1 el goela djawa of donkerbruine

basterdsuiker

1 el tomatenpuree

1 el ketjap manis

½ tl zout

. Snijd de lomboks overlangs doormidden, verwijder desgewenst de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes.

. Rooster de noten in een droge koekenpan met anti-aanbaklaag goudbruin. Wrijf de noten, ui, knoflook en lombok in een vijzel tot een grove pasta.

. Verhit de olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag en roerbak het lombokmengsel 2 minuten. Roer de goela djawa, tomatenpuree, ketjap en het zout erdoor en laat de sambal zachtjes 20 minuten pruttelen; voeg zo nodig 3 à 4 eetlepels water toe.

. Laat de sambal afkoelen en doe hem in een gesteriliseerde, afsluitbare glazen pot.

De sambal is ca. 2 weken houdbaar in de koelkast.



Katjangsaus / Pindasaus

voor 4 personen | bereiding: ca. 20 min

½ el (zonnebloem)olie

1 kleine ui, gesnipperd

4 knoflookteentjes, fijngenhakt

½ tl trassi

200 g pindakaas

2 el ketjap manis

1 tl sambal oelek (eventueel)

15 g santen (van een blok, eventueel)

½ el suiker

½ el limoen- of citroensap

Verhit de olie in een steelpan met anti-aanbaklaag en roerbak de ui, knoflook en trassi 1 minuut.

Roer de pindakaas, ketjap, sambal (eventueel), santen (eventueel), suiker, het limoen- of citroensap en 1 dl water erdoor. Breng de saus al roerende aan de kook en laat hem op heel laag vuur of op een vlamverdeler 10 minuten pruttelen; blijf roeren.

Verdun de saus zo nodig met 3 à 4 eetlepels water.

Lekker bij saté en gadogado (blz. 73).



Djahésaus / Gember-kokossaus

ca. 4 dl | bereiding: ca. 25 min

1 à 2 rode lomboks
½ el (zonnebloem)olie
2 sjalotjes, gesnipperd
1 knoflookteentje, fijnggehakt
3 el fijngesneden gemberwortel
3 el suiker
2 el tomatensap
2 el milde chilisaus
1 el ketjap asin
2 el aardappelmeel
3 el gemalen kokos

. Snijd de lombok(s) overlangs doormidden, verwijder desgewenst de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes.

. Verhit de olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag en roerbak de lombok, sjalotten, knoflook en gember 2 minuten; neem de pan van het vuur.

. Verhit de suiker in een steelpan met dikke bodem tot hij smelt en goudbruin is. Schenk er voorzichtig (pas op voor hete spatten) ¼ liter water bij en breng het mengsel al roerende aan de kook; laat het zachtjes 2 minuten pruttelen.

. Roer het sjalottenmengsel, tomatensap, de chilisaus en ketjap door het suikerwater. Roer het aardappelmeel in een kommetje met 4 el water tot een glad papje en schenk dit al roerende bij het suikermengsel; roer tot de saus gebonden is. Laat de saus 5 minuten zachtjes pruttelen; roer af en toe.

. Roer het kokos door de saus en laat hem afkoelen.

Lekker als dipsaus bij pangsit, loempia en tempékroketten (blz. 19).



Zoetzure tomaten-gembersaus

voor 4 personen | bereiding: ca. 10 min

½ el (zonnebloem)olie
1 kleine ui, gesnipperd
3 knoflookteentjes, fijngenhakt
½ blik tomatenblokjes
3 el ketjap manis
4 el gembersiroop
1 dl witte-wijnazijn
1 tl chiliolie of
½ tl cayennepeper (eventueel)

. Verhit de olie in een steelpan met anti-aanbaklaag en roerbak de ui en knoflook 3 minuten.

. Roer de tomatenblokjes (met het vocht), ketjap, gembersiroop, azijn en eventueel de chiliolie of cayennepeper erdoor; laat de saus al roerende 5 minuten heel zachtjes pruttelen.

Lekker bij pangsit, loempia's en kroepoek.



Atjar ketimoen / Zoetzure komkommer

2 potten van ca. 4½ dl | bereiding: ca. 30 min | wachten: 2 uur

3 komkommers, geschild

2 tl zout

3 rode lomboks

3 kemirienoten, grof gehakt

4 knoflookteentjes, fijngenhakt

2 tl paprikapoeder

1 tl koenjit

1 tl ketoembar

1 el fijngesneden gemberwortel

of 1 tl djahé

1 el (zonnebloem)olie

1 ui, in smalle halve ringen

3 el suiker

120 ml witte-wijnazijn

. Snijd de komkommers in de lengte in vieren en verwijder de zaadjes. Snijd de repen in stukjes van ca. 2 cm, doe ze met het zout in een kom en laat ze 2 uur staan. Spoel ze dan af, laat ze goed uitlekken en dep ze droog met keukenpapier.

. Snijd de lomboks overlangs doormidden, verwijder desgewenst de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes.

. Rooster de noten in een koekenpan goudbruin. Wrijf de noten, lombok, knoflook, paprikapoeder, koenjit, ketoembar en gember in een vijzel tot een pasta.

. Verhit de olie in een hapjespan met anti-aanbaklaag en roerbak de pasta 1 minuut. Voeg 3 eetlepels water toe en roerbak de pasta nog 30 seconden. Voeg de ui, suiker, azijn en 1 dl water toe en breng het geheel al roerende aan de kook.

. Roer de komkommer door het vocht (het moet net onder staan, voeg evt. water en azijn toe) en laat het 2 minuten pruttelen.

Schep het afgekoelde mengsel in afsluit-bare glazen potten. De atjar is ca. 1 week houdbaar in de koelkast.



Asinas nanas / Zoetzuur van ananas

ca. 7½ dl | bereiding: ca. 35 min | wachten: 1 dag

1 verse ananas of 1 groot blik

ananasschijven

2 rode lomboks

1 el (zonnebloem)olie

2 sjalotjes, gesnipperd

½ tl ketoembar

mespunt djinten

4 dl witte-wijnazijn

100 g suiker

1 kaneelstokje

6 kruidnagels

½ tl versgemalen peper

(eventueel)

. Snijd de verse ananas in plakken, schil die en snijd de harde kern eruit; snijd de plakken in stukjes.

. Snijd de lomboks overlangs doormidden, verwijder desgewenst de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes.

. Verhit de olie in een steelpan met anti-aanbaklaag en roerbak de lombok, sjalotten, ketoembar en djinten 3 minuten. Voeg de azijn, suiker, kaneel, kruidnagels, peper (eventueel) en ¾ dl water toe.

. Breng het geheel al roerende aan de kook en laat het 5-10 minuten heel zachtjes pruttelen; roer regelmatig.

. Neem de pan van het vuur en meng de ananas door het vocht. Schep het zoetzuur in een gesteriliseerde glazen pot en laat het minstens 1 dag staan voor gebruik.



Groente



Sajoer lodeh / Gemengde groenteschotel

bijgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 35 min

1 rode lombok
5 kemirienoten, grof gehakt
½ el (zonnebloem)olie
1 ui, gesnipperd
3 knoflookteentjes, fijngehakt
½ tl trassi
6 dl groente- of kippenbouillon
(van 1 tablet)
40 g santen, in stukjes
1 el tamarindepasta
1 el goela djawa of donkerbruine
basterdsuiker
1 serehstengel, het gekneusde
dikke uiteinde, of 1 tl poeder
2 djeroek-poeroetblaadjes
750 g panklare groenten
(sperziebonen, wortel, spitskool,
bloemkool, prei, taugé)
zout
limoen- of citroensap

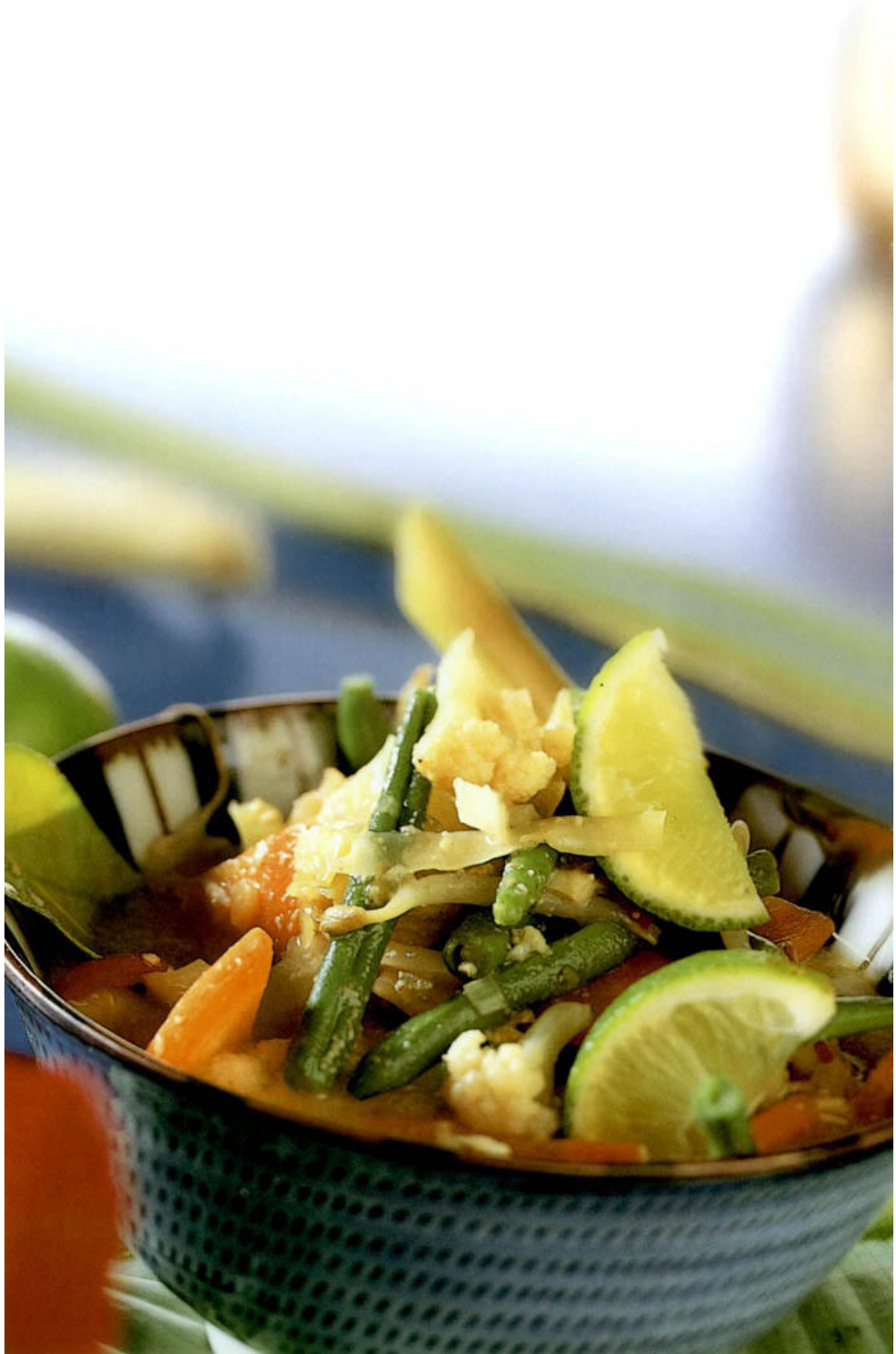
. Snijd de lombok overlangs doormidden, verwijder desgewenst de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes.

. Rooster de noten in een droge koekenpan met anti-aanbaklaag goudbruin en

wrijf ze fijn in een vijzel.

. Verhit de olie in een pan en roerbak de lombok, kemirie, ui, knoflook en trassi 2 minuten. Voeg de bouillon, santen, tamarinde, goela djawa, sereh en djerok poeroet toe. Breng het geheel al roerende aan de kook en laat het 5 minuten zachtjes koken.

. Voeg de groenten (eerst de stukjes wortel en sperzieboon en na een minuut of 4 de andere groenten) toe en laat ze afgedekt in ca. 8 minuten beetgaar worden. Breng de sajoer op smaak met zout en limoen- of citroensap.



Sajoer paksoi / Groenteschotel met garnalen

bijgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 35 min

1 struik paksoi
2 vleestomaten
4 kemirienoten, grof gehakt
1 el (zonnebloem)olie
2 uien, gesnipperd
3 knoflookteentjes, fijngenhakt
1 tl trassi
2 tl sambal djeroek of badjak
50 g santen (van een blok),
opgelost in ¼ liter water
150 g maïskorrels (diepvries of uit blik)
100 g gekookte, gepelde Noorse
of Hollandse garnalen
gefruite uitjes (uit een zakje, eventueel)

. Maak de paksoi schoon en snijd de struik in repen van ca. 2 cm.

. Dompel de tomaten ca. 30 seconden in kokend water en trek de velletjes eraf. Snijd de tomaten in vieren, verwijder het vocht en de zaadjes en snijd het vruchtvlees in stukjes.

. Rooster de noten in een droge koekenpan met anti-aanbaklaag goudbruin en wrijf ze fijn in een vijzel.

. Verhit de olie in een wok en roerbak de paksoi, kemirrie, ui, knoflook, trassi en sambal 3 minuten. Schenk de santen erbij en roer de tomaat en maïs erdoor. Breng het geheel al roerende aan de kook en laat de groenten zachtjes 10 minuten pruttelen. Warm de garnalen de laatste 2 minuten mee. Strooi er desgewenst wat gefruite uitjes over.



Oerap / Groentesalade met kokosdressing

bij- of voorgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 25 min

750 g gemengde groenten naar

keuze

zout

1 el (zonnebloem)olie

2 knoflookteentjes, heel fijn

gehakt

½ tl trassi

1 tl sambal oelek (eventueel)

1 el tamarindepasta

1 el goela djawa of donkerbruine

basterdsuiker

100 g gemalen kokos

1 el limoen- of citroensap

2 eieren, hardgekookt

partjes limoen of citroen

. Kook de groenten in ruim kokend water met zout in 3-6 minuten beetgaar. Spoel ze in een vergiet met koud water af en laat ze uitlekken.

. Verhit de olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag en roerbak de knoflook en trassi 1 minuut. Voeg 2 dl water, sambal (eventueel), tamarinde, goela djawa, kokos en limoen- of citroensap toe. Breng het vocht al roerende aan de kook en laat de dressing 5 minuten zachtjes pruttelen tot bijna al het vocht verdampt is; blijf roeren. Breng de dressing op smaak met zout.

. Pel de eieren en snijd ze in partjes. Doe de groenten over in een schaal en schep

de (warme) dressing erdoor. Garneer de schotel met de partjes limoen of citroen en ei.



Gadogado / Groentesalade met tahoe en pindasaus

hoofd- of bijgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 55 min

3 el citroensap

2 el chilisaus

**1 blok tahoe, in blokjes van
ca. 1½ cm**

150 g panklare sperziebonen

1 winterwortel, in reepjes

zout

½ komkommer

100 g taugé

150 g gesneden witte kool

½ el (zonnebloem)olie

1 ui, gesnipperd

3 knoflookteentjes, fijngenhakt

**4 grote paksoi- of slabladeren,
gewassen**

4 gekookte aardappelen, in blokjes

**4 eieren, hardgekookt en
in partjes**

pindasaus (blz. 55)

Meng in een kom het citroensap en de chilisaus en schep de tahoe erdoor. Laat de tahoe minstens 15 minuten marineren.

. Kook de sperziebonen en wortel 7 minuten in ruim kokend water met zout beetgaar. Giet ze af en spoel ze met koud water na. Snijd de komkommer in blokjes.

. Doe de taugé en kool elk apart in een vergiet en schenk er ½ liter kokendheet water over; laat de groenten uitlekken.

. Laat de tahoe uitlekken. Verhit de olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag en roerbak de ui en knoflook 3 minuten. Voeg de tahoe toe en bak die 2 minuten mee; neem de pan van het vuur.

. Bekleed een schaal met de paksoi- of slabladeren. Rangschik de groenten, aardappelen, het ei (houd partjes apart voor de garnering) en ui-tahoemengsel erop.

. Geef de verwarmde pindasaus er apart bij, of lepel die over de groenten. Garneer de schotel met de partjes ei.



Roedjak / Fruitsalade met zoetzure saus

bijgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 20 min

1½ el tamarindepasta

**200 g goela djawa of
donkerbruine basterdsuiker**

1 el sambal trassi of oelek

1 el azijn

½ komkommer

2 appels (granny smith)

2 handperen

1 mango

1 banaan (niet te rijp)

. Breng de tamarinde, goela djawa, sambal, azijn en krap 2 dl water al roerende zachtjes aan de kook. Laat de saus 5 minuten zachtjes pruttelen; roer af en toe. Laat de saus afkoelen.

. Maak de komkommer schoon, snijd hem overlangs doormidden en snijd de helften in plakjes. Schil het fruit en snijd het vruchtvlees in stukjes. Meng het fruit met de saus in een schaal.

Lekker bij pittige gerechten.



Sambal goreng boontjes / Sperziebonen in kokossaus

bijgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 20 min

500 g panklare sperziebonen

zout

1½ el (zonnebloem)olie

1 ui, gesnipperd

2 knoflookteentjes, fijngenhakt

1 el fijngesneden gemberwortel

of 1 tl djahé

1 el tamarindepasta

1 tl laos

½ tl sereh

2 el ketjap manis

1 à 2 tl sambal trassi

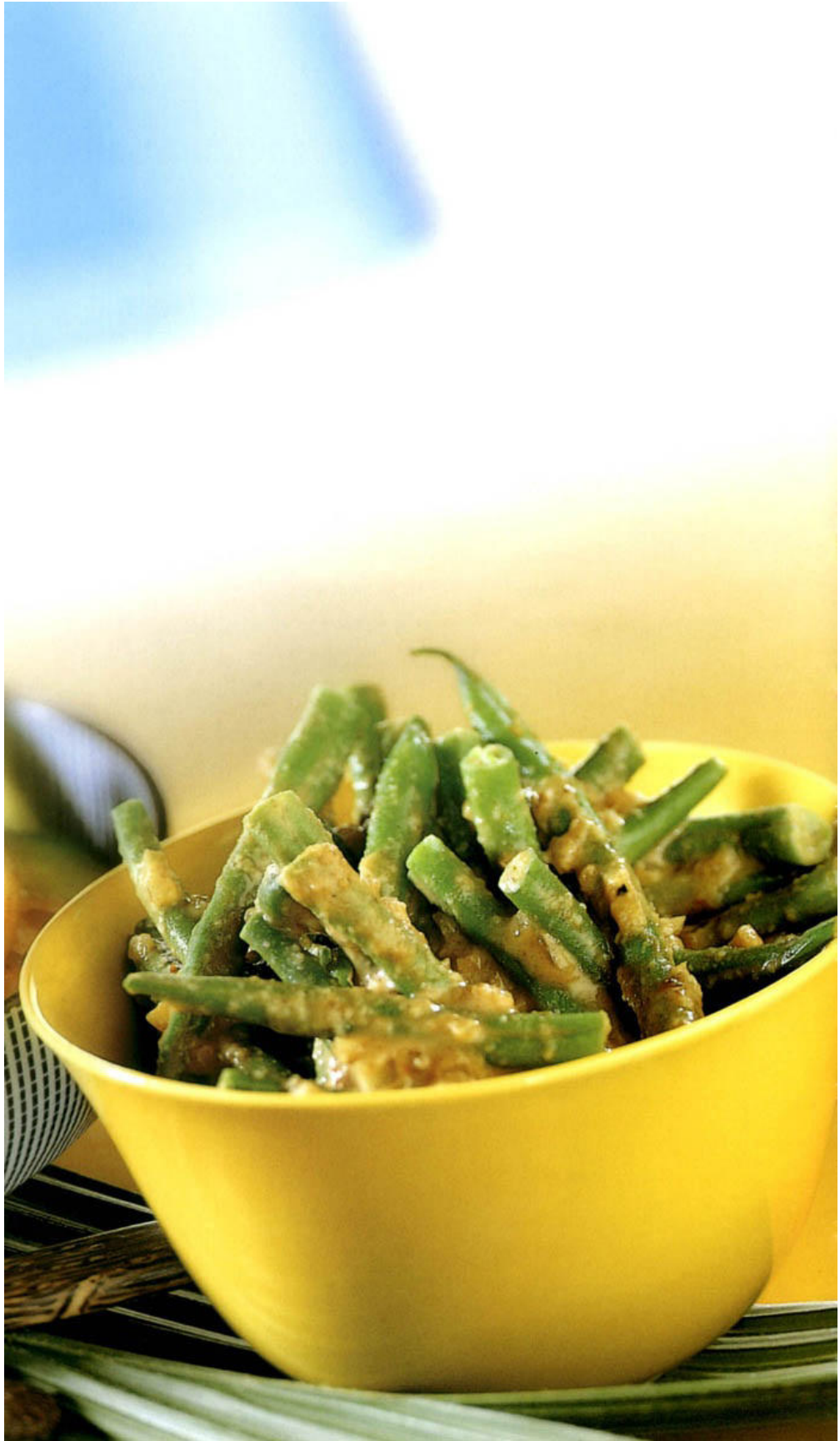
15 g santen (van een blok),

opgelost in 1 dl water

. Kook de sperziebonen in ruim kokend water met zout in 7 minuten beetgaar. Giet ze af en spoel ze met koud water na. Laat ze uitlekken.

. Verhit de olie in een wok en roerbak de ui, knoflook en verse gember* 1 minuut. Voeg de tamarinde, laos, sereh, ketjap, sambal en santen toe. Breng het geheel al roerende aan de kook, voeg de boontjes toe en laat ze 5 minuten zachtjes koken; roer af en toe.

* Voeg de djahé pas als laatste toe.



Vlees, vis en gevogelte



Saté kambing / Saté van geitenof lamsvlees

hoofdgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 25 min | wachten: 8 uur

**500 g geiten- of lamsvlees of
lamsbout**

voor de marinade:

1 kleine rode ui, gesnipperd

2 knoflooktenen, uitgeperst

1 tl gember

1 tl ketoembar

3 el ketjap manis

**6 djeroek-poeroetblaadjes,
gekneusd**

½ tl zout

djeroek- of limoensap

. Snijd het vlees in blokjes. Roer alle ingrediënten voor de marinade goed door elkaar. Schep het vlees door de marinade en laat het afgedekt 8 uur in de koelkast marineren.

. Neem het vlees uit de marinade en rijg het aan satéstokjes (3 of 4 stukjes voor boven houtskool; voor de grill of grillpan kunnen het er meer zijn).

. Rooster de saté boven een houtskoolvuur (of onder een hete grill, in een contactgrill of in een grillpan) in ca. 10 minuten goudbruin en gaar; keer de stokjes regelmatig.

. Sprenkel wat djeroek- of limoensap over de saté.



Saté babi of ayam / Varkensvlees of kipsaté

hoofdgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 30 min | wachten: 3 uur

500 g varkenshaas, fricandeau of

kipfilet

voor de marinade:

1 rode lombok

3 kemirienoten, grof gehakt

1 ui, fijngesnipperd

2 knoflooktenen, fijngehakt

100 g ongezouten pinda's

2 el zonnebloemolie

2 el ketjap

zout

djeroek- of limoensap

. Snijd het vlees in blokjes van ca. 2 cm. Snijd de lombok overlangs doormidden, verwijder desgewenst de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes.

. Rooster de noten in een droge koekenpan met anti-aanbaklaag goudbruin. Wrijf de lombok, kemirie, ui, knoflook en pinda's fijn in een vijzel.

. Verhit de olie in een steelpan, voeg de pasta toe en laat deze al roerende warm worden. Neem de pan van het vuur, roer de ketjap door de marinade en breng deze op smaak met wat zout. Doe de marinade in een kom en schep de stukjes vlees erdoor. Laat ze afgedekt 3 uur marineren in de koelkast.

. Rijg het vlees aan satéstokjes (3 of 4 stukjes voor boven houtskool; voor de grill of grillpan kunnen het er meer zijn). Rooster de saté in 6-8 minuten goudbruin en gaar; keer de stokjes regelmatig.

. Knijp wat djeroek- of limoensap boven de saté uit.

Lekker met pindasaus (blz. 55).



Saté pentoel / Saté van gehakt

hoofdgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 25 min | wachten: 8 uur

500 g rundergehakt
4 knoflookteentjes, gepeld
1 kleine ui, heel fijn gesnipperd
1 tl sambal oelek
2 tl ketoembar
1 tl djahé
1 tl suiker
2 el gemalen kokos
1 el ketjap manis
30 g santen (van een blok),
opgelost in 1 dl water
1 tl zout
1 el citroensap

. Doe het gehakt in een kom en pers de knoflook erboven uit. Voeg de rest van de ingrediënten toe. Kneed het mengsel goed door en vorm er balletjes van ter grootte van een walnoot; laat de smaken afgedekt in de koelkast minstens 8 uur intrekken.

. Rijg de gehaktballetjes aan satéstokjes. Rooster de saté boven een houtskoolvuur (of onder een hete grill, in een contactgrill of in een grillpan) in ca. 10 minuten goudbruin en gaar; keer de stokjes regelmatig.

Lekker met gadogado (blz. 73).



Oseh oseh kambing / Gehaktballetjes in citroen-kokossaus

hoofdgerecht voor 4 personen of rijsttafelgerecht | bereiding: ca. 55 min

4 kemirienoten, fijngehakt

500 g lamsgehakt

1 ui, gesnipperd

4 knoflookteentjes, fijngehakt

100 g rijstbloem

1 à 2 tl sambal (trassi)

1½ tl ketoembar

1½ tl djinten

1½ tl kentjoer

1½ tl laos

3 el gemalen kokos

1 el (zonnebloem)olie

2 tl tamarindepasta

30 g santen (van een blok),

opgelost in 1 dl water

1 el limoen- of citroensap

1 serehstengel, het gekneusde

dikke uiteinde, of 1 tl poeder

3 djeroek-poeroetblaadjes

Rooster de noten in een droge koekenpan met anti-aanbaklaag goudbruin en wrijf ze fijn in een vijzel.

. Meng het gehakt in een kom met de kemirrie, ui, knoflook, bloem, sambal, ketoembar, djinten, kentjoer, laos en het kokos. Kneed het mengsel goed door en vorm er balletjes van ter grootte van een walnoot.

. Verhit de olie in een hapjespan met anti-aanbaklaag en bak de gehaktballetjes rondom bruin. Roer de tamarinde, santen en het limoen- of citroensap door het bakvet en voeg de sereh en de djeroek poeroet toe. Breng het geheel aan de kook en laat de gehaktballetjes zachtjes in 30 minuten garen; roer af en toe. Verwijder de sereh en djeroek poeroet.

Lekker met witte rijst en atjar ketimoen (blz. 61).



Babi ketjap / Varkensvlees in ketjapsaus

hoofdgerecht voor 4 personen of rijsttafelgerecht | bereiding: ca. 50 min |
wachten: 8 uur

500 g magere hamlappen

3 el zonnebloemolie

voor de marinade:

200 g gesneden prei

2 uien, gesnipperd

4 knoflookteentjes, fijngehakt

3 kemirienoten, grof gehakt

1 el fijngesneden gemberwortel

of 1 tl djahé

1 el ketoembar

1 el djinten

3½ dl ketjap manis

1 el sambal oelek

2 el goela djawa of

donkerbruine basterdsuiker

3 el witte-wijnazijn

. Snijd het vlees in blokjes van ca. 2 cm. Verhit de olie in een wok of braadpan en bak het vlees rondom bruin.

. Meng alle ingrediënten voor de marinade in een grote kom en schep het vlees erdoor. Laat het vlees afgedekt minstens 8 uur in de koelkast marineren.

. Schep het vlees met de marinade in een braadpan en breng het geheel al roerende aan de kook. Laat het vlees afgedekt in 30 minuten zachtjes gaar

worden.

Lekker met witte rijst of mie en een salade.



Rendang / Rundvlees uit Sumatra

hoofdgerecht voor 4 personen of rijsttafelgerecht | bereiding: ca. 15 min | stoven: 1½ uur

500 g magere runderlappen
4 kemirienoten, grof gehakt
1 el (zonnebloem)olie
2 uien, gesnipperd
8 knoflookteentjes, fijngenhakt
1½ el fijngesneden gemberwortel
3 tl sambal trassi
2 tl djinten
3 tl ketoembar
2 tl kurkuma
1 el tamarindepasta
1 el goela djawa of
donkerbruine basterdsuiker
2 el ketjap asin
1 blik kokosmelk (400 g)
1 serehstengel, het gekneusde
dikke uiteinde, of 1 tl poeder
3 djeroek-poeroetblaadjes

. Snijd het vlees in stukjes van ca. 2 cm. Rooster de noten in een droge koekenpan met anti-aanbaklaag goudbruin en wrijf ze fijn in een vijzel.

. Verhit de olie in een braadpan en roerbak de kemirie, ui, knoflook, gember, sambal, djinten, ketoembar en kurkuma 2 minuten. Roer de tamarinde, goela

djawa, ketjap, kokosmelk en 1 dl water erdoor. Voeg de sereh en djeroek poeroet toe en breng het geheel aan de kook.

. Roer het vlees door het mengsel en laat het afgedekt in 1½ uur zachtjes gaar worden. Zet het laatste halfuur het deksel schuin op de pan, zodat de saus wat kan inkoken; roer het mengsel af en toe door. Verwijder de sereh en djeroek poeroet.

Lekker met witte rijst en een komkommersalade.



Daging smoor / Gesmoord rundvlees

hoofdgerecht voor 4 personen of rijsttafelgerecht | bereiding: ca. 15 min |
wachten: 30 min | stoven: 1½ uur

500 g sukadelappen
3 el ketjap manis
1 el citroensap
3 kemirienoten, fijngenhakt
1 el (zonnebloem)olie
1 ui, gesnipperd
2 knoflookteentjes, fijngenhakt
1 tl ketoembar
1½ tl djinten
1 tl vijfkruidenpoeder
1 tl kaneel
zout en (versgemalen) peper
¼ liter kippenbouillon (van een ½ tablet)
1 el tamarindepasta
1 el goela djawa of
donkerbruine basterdsuiker

. Snijd het vlees in reepjes en doe die in een kom. Meng 1 eetlepel ketjap en het citroensap door het vlees en laat het afgedekt 30 minuten marineren.

. Rooster de noten in een droge koekenpan met anti-aanbaklaag goudbruin. Wrijf de noten fijn in een vijzel.

. Verhit de olie in een braadpan en roerbak de kemirie, ui, knoflook, ketoembar, djinten, vijfkruidenpoeder en kaneel 2 minuten. Voeg het vlees toe en roerbak

het 3 minuten mee; voeg zout en peper naar smaak toe. Schenk de bouillon erbij en roer de tamarinde, 2 eetlepels ketjap en de goela dwaja erdoor. Laat het vlees afgedekt in 1½ uur zachtjes gaar worden.

Lekker met witte rijst, seroendeng en gebakken uitjes.



Daging boemboe bali / Rundvlees in tamarinde-ketjapsaus

hoofdgerecht voor 4 personen of rijsttafelgerecht | bereiding: ca. 30 min | stoven: 1½ uur

500 g sukadelappen

1 rode lombok

1 el (zonnebloem)olie

1 ui, gesnipperd

2 knoflookteentjes, fijngenhakt

1 tl trassi

zout

2 el tamarindepasta

3 salamblaadjes (eventueel)

1 serehstengel, het gekneusde

dikke uiteinde, of 1 tl poeder

3 djeroek-poeroetblaadjes

1 el goela djawa of

donkerbruine basterdsuiker

3 el ketjap manis

. Snijd het vlees in reepjes. Snijd de lombok overlangs doormidden, verwijder desgewenst de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes.

. Verhit de olie in een braadpan en roerbak de lombok, ui, knoflook en trassi 3 minuten. Voeg het vlees toe en roerbak het rondom bruin; bestrooi het vlees met zout. Schenk 2 dl water in de pan en roer de tamarinde, salamblaadjes (eventueel), sereh, djeroek poeroet, goela dwaja en ketjap erdoor. Laat het vlees

afgedekt in 1½ uur zachtjes gaar worden. Verwijder de salamblaadjes, sereh en djerook poeroet.

Lekker met nasi koening (blz. 39) en plakjes komkommer.



Ajam kerrie / Kip in kerriesaus

hoofdgerecht voor 4 personen of rijsttafelgerecht | bereiding: ca. 65 min

8 drumsticks of 4 kippenbouten

zout

6 kemirienoten, grof gehakt

1 tl trassi

1 el ketoembar

½ tl djinten

1 tl koenjit

1 el (zonnebloem)olie

1 ui, gesnipperd

4 knoflookteentjes, fijngenhakt

30 g santen (van een blok),

opgelost in 2 dl water

1 el tamarindepasta

3 schijfjes laos of 1½ tl poeder

1 serehstengel, het gekneusde

dikke uiteinde, of 1 tl poeder

3 djeroek-poeroetblaadjes

Wrijf de stukken kip in met zout. Rooster de noten een droge koekenpan met anti-aanbaklaag goudbruin en wrijf ze fijn in een vijzel; meng de trassi, ketoembar, djinten en koenjit erdoor.

Verhit de olie in een braadpan en roerbak de ui, knoflook en het kemiriemengsel 3 minuten. Voeg de stukken kip toe en bak die rondom bruin. Schenk de santen erbij en roer de tamarinde, laos, sereh en djeroek poeroet erdoor.

. Laat de kip afgedekt in 45 minuten zachtjes gaar worden. Keer de kip halverwege. Verwijder de laos, sereh en djeroek poeroet.

Lekker met witte rijst, roedjak (blz. 75) en kroepoek.



Ajam paniki / Pikante kip

hoofdgerecht voor 4 personen of rijsttafelgerecht | bereiding: ca. 65 min

4 rode lomboks
6 kemirienoten, grof gehakt
1 ui, gesnipperd
3 knoflookteentjes, fijngehakt
1 tl trassi
1 el fijngesneden gemberwortel
of 1 tl djahé
4 kippenbouten
zout en (versgemalen) peper
2 el (zonnebloem)olie
1 serehstengel, het gekneusde
dikke uiteinde, of 1 tl poeder
1 blik kokosmelk (400 g)
3 djeroek-poeroetblaadjes
5 salamblaadjes
2 el ketjap manis

. Snijd de lomboks overlangs doormidden, verwijder desgewenst de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes. Rooster de noten in een droge koekenpan met anti-aanbaklaag goudbruin. Wrijf de lombok, kemirie, ui, knoflook, trassi en gember in een vijzel tot een pasta.

. Wrijf de kippenbouten in met zout en peper. Verhit de olie in een braadpan en bak de kip rondom lichtbruin; schep de kip uit de pan.

. Roerbak de pasta 1 minuut in het bakvet. Voeg de sereh, kokosmelk,

djeroekpoeroet- en salamblaadjes en de ketjap toe. Breng het geheel aan de kook. Leg de kip in de saus en laat die afgedekt in 45 minuten zachtjes gaar worden; roer af en toe. Verwijder de salamblaadjes, sereh en djeroek poeroet.



Ajam smoor / Gestoofde kip in ketjapsaus

hoofdgerecht voor 4 personen of rijsttafelgerecht | bereiding: ca. 25 min | stoven: 30 min

4 kippenbouten (zonder vel)

1 ui, in vieren

4 el ketjap manis

1 stukje foelie

1 schijfje gemberwortel of

½ tl djahé

zout en (versgemalen) peper

1 rode lombok

2 el (zonnebloem)olie

1 ui, gesnipperd

4 kruidnagels

½ tl geraspte nootmuskaat

. Doe de kippenbouten in een pan en voeg zo veel water toe dat ze net onderstaan. Doe de parten ui, 3 eetlepels ketjap, foelie, gember en zout en peper naar smaak in de pan. Breng aan de kook en laat de kip afgedekt in ca. 20 minuten zachtjes bijna gaar worden. Neem de kip uit de pan (bewaar de bouillon).

. Snijd de lombok overlangs doormidden, verwijder desgewenst de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes. Dep de kip droog.

. Verhit de olie in een braadpan en bak de kippenbouten rondom bruin. Bak de lombok en gesnipperde ui even mee.

. Schenk 2 dl bouillon bij de kip en roer de kruidnagels, nootmuskaat en 1

eetlepel ketjap erdoor. Laat de kip afgedekt in 30 minuten zachtjes gaar worden. Verwijder de gember.

Lekker met nasi goerih (blz. 35), atjar ketimoen (blz. 61), seroendeng en kroepoek.



Ajam besengek / Kip in kokossaus

hoofdgerecht voor 4 personen of rijsttafelgerecht | bereiding: ca. 70 min

8 drumsticks

zout

6 kemirienoten, grof gehakt

1 ui, gesnipperd

2 knoflookteentjes, fijnggehakt

1 el ketoembar

½ el djinten

1 tl laos

½ tl trassi

1 el (zonnebloem)olie

40 g santen (van een blok),

opgelost in 2 dl water

2 djeroek-poeroetblaadjes

2 serehstengels, de gekneusde

dikke uiteinden, of 2 tl poeder

1 el tamarindepasta

. Wrijf de drumsticks in met zout. Rooster de noten in een droge koekenpan met anti-aanbaklaag goudbruin en wrijf ze samen met de ui, knoflook, ketoembar, djinten, laos en trassi in een vijzel tot een pasta.

. Verhit de olie in een braadpan en roerbak de kemiriepasta 1 minuut. Voeg de drumsticks toe en bak die rondom bruin. Schenk de santen erbij en roer de djeroek poeroet, sereh en tamarinde erdoor.

. Laat de kip afgedekt in 1 uur zachtjes gaar worden; neem voor een dikkere saus

het deksel de laatste 15 minuten van de pan. Verwijder de sereh en djeroek poeroet.

Lekker met nasi koening (blz. 39), sajoer (blz. 67 of 69), gebakken uitjes en komkommer.



Ajam putih / Kipkarbonades in uien-kokossaus

hoofdgerecht voor 4 personen of rijsttafelgerecht | bereiding: ca. 65 min

**500 g kipkarbonades of
kipkluifjes**
zout en (versgemalen) peper
1 rode lombok
½ el (zonnebloem)olie
4 uien, gesnipperd
4 knoflookteentjes, fijngehakt
1 tl trassi
1 blik kokosmelk (400 g)
1 schijfje laos of 1 tl poeder
**1 serehstengel, het gekneusde
dikke uiteinde, of 1 tl poeder**
1 salamblad
2 djeroek-poeroetblaadjes

. Wrijf de kip in met zout en peper. Snijd de lombok overlangs doormidden, verwijder desgewenst de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes.

. Verhit de olie in een braadpan en roerbak de lombok, ui, knoflook en trassi 2 minuten. Voeg de kokosmelk, laos, sereh, salam en djeroek poeroet toe en breng het geheel aan de kook.

. Leg de kipkarbonades in het vocht en laat ze afgedekt in 45 minuten zachtjes gaar worden. Verwijder de laos, sereh, salam- en djeroek-poeroetblaadjes.

Lekker met nasi koening (blz. 39) en een salade.



Bebek hidjau / Gestoofde eendenborst

hoofdgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 50 min

2 rode en 2 groene lomboks
8 kemirienoten, grof gehakt
2 eendenborsten
zout
1 ui, gesnipperd
4 knoflookteentjes, fijnggehakt
1 el fijngesneden gemberwortel
2 schijfjes laos of 2 tl poeder
2 tl koenjit
1 blik kokosmelk (400 g)
1 serehstengel, het gekneusde
dikke uiteinde, of 1 tl poeder
4 djeroek-poeroetblaadjes
citroensap
2 el fijngesneden koriander

. Snijd de lomboks overlangs doormidden, verwijder desgewenst de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes. Rooster de noten in een koekenpan met anti-aanbaklaag goudbruin en wrijf ze fijn in een vijzel.

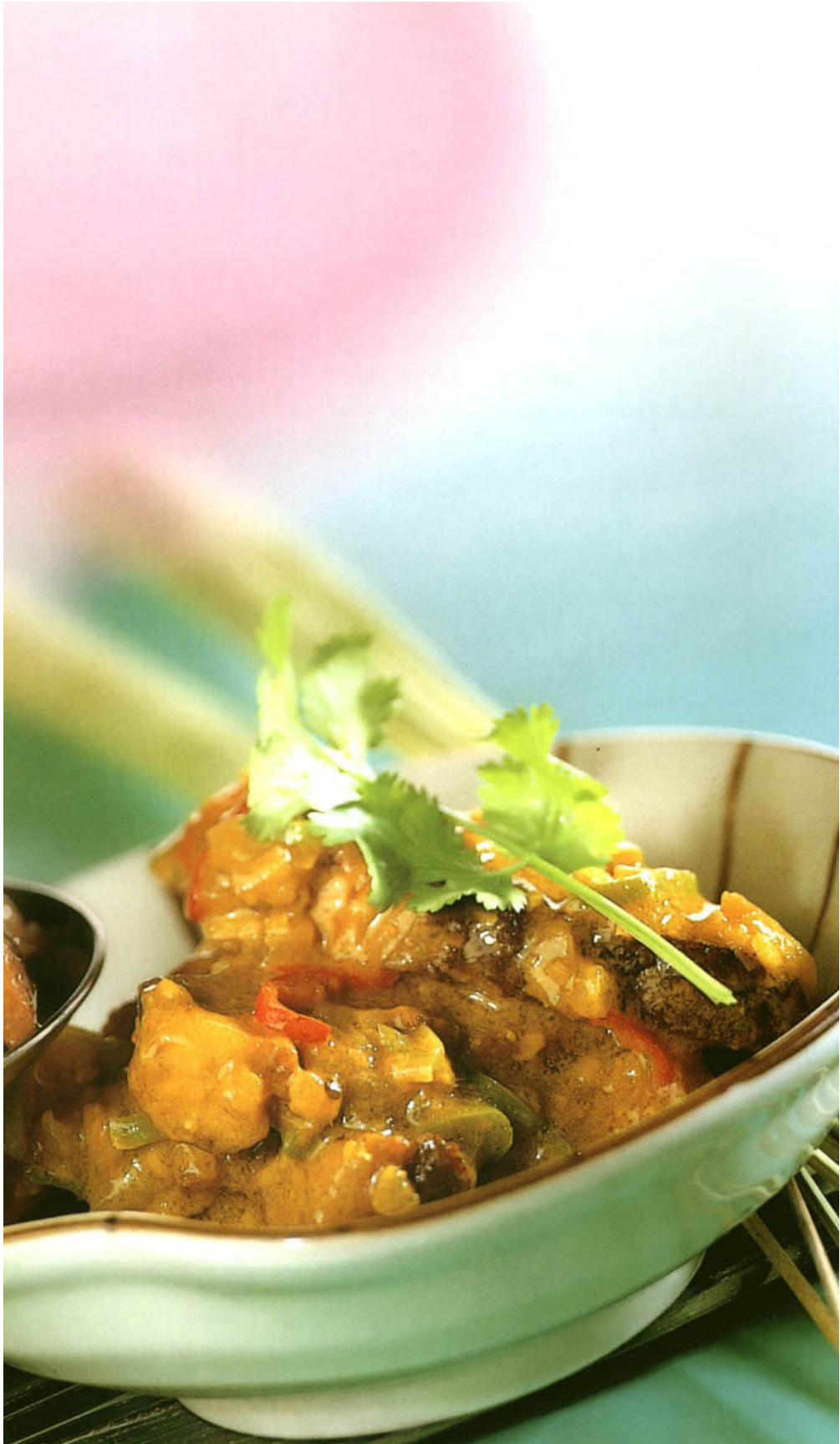
. Kerf het vel van de eendenborsten in en leg ze met het vel naar beneden in een droge braadpan. Bak ze op een laag vuur tot het vet smelt. Draai ze om en bak de andere kant ca. 3 minuten. Neem de eendenborsten uit de pan, bestrooi ze met zout en snijd ze in niet te smalle repen.

. Roerbak de lombok, kemirie, ui, knof-look, gember, laos en koenjit 2 minuten

in het bakvet. Voeg de kokosmelk, sereh en djeroek poeroet toe. Breng het vocht aan de kook en schep de stukken eend erdoor. Laat de eend afgedekt in 30 minuten zachtjes gaar worden.

. Verwijder de laos, sereh en djeroek poeroet; breng de saus op smaak met zout en citroensap en strooi de koriander over het gerecht.

Lekker met witte rijst en roergebakken peultjes.



Ikan ritja ritja / Vis uit de oven

hoofdgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 20 min | oven: 10-15 min

4 porties panklare vis

(kleine makrelen, rode pomen, moten kabeljauw)

3 el citroensap

zout

2 à 3 rode lomboks

1 ui, gesnipperd

4 knoflookteentjes, fijnggehakt

½ tl djahé

1 el (zonnebloem)olie

. Spoel hele vissen vanbinnen en vanbuiten schoon. Besprenkel ze vanbinnen en vanbuiten (of de moten aan weerszijden) met 1 eetlepel citroensap en bestrooi ze met zout.

. Verwarm de oven voor op 240 °C. Snijd de lomboks overlangs doormidden, verwijder desgewenst de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes. Wrijf de lombok, ui, knoflook, djahé, 2 eetlepels citroensap en 1 theelepel zout in een vijzel tot een pasta. Bestrijk de vissen of moten daarmee en leg ze naast elkaar in de ovenschaal.

. Zet de ovenschaal zo hoog mogelijk in de oven en laat de vis in 10-15 minuten gaar worden; keer de vis halverwege voorzichtig om.

Lekker met nasi koening (blz. 39) en atjar ketimoen (blz. 61).



Pepesan / Makreel in folie

hoofdgerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 35 min | oven: 15 min

4 kemirienoten, grof gehakt
1 kleine ui, heel fijn gesnipperd
2 knoflookteentjes,
heel fijn gehakt
1 tl trassi
1 tl sambal oelek
1 tl sereh
½ tl djahé
2 rode lomboks
½ el (zonnebloem)olie
2 djeroek-poeroetblaadjes, zonder steeltjes en nerven, in ragfijne reepjes
1 el tamarindepasta
15 g santen (van een blok),
opgelost in 1 dl water
150 g gekookte, gepelde (Noorse of Hollandse) garnalen
4 makreelfilets (of een andere stevige vissoort) van elk 125 g
1 el citroensap
zout

. Rooster de noten in een droge koekenpan goudbruin. Wrijf de noten, ui, knoflook, trassi, sambal, sereh en djahé in een vijzel tot een dikke pasta.

. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de lomboks overlangs doormidden, verwijder desgewenst de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes.

. Verhit de olie in een koekenpan en roerbak het kemiriemengsel 2 minuten. Voeg de lombok, djeroek poeroet, tamarinde en santen toe. Breng het mengsel aan de kook en laat het iets indikken; blijf steeds roeren. Neem de pan van het vuur en roer de garnalen door het mengsel.

. Besprenkel de filets met citroensap en bestrooi ze met wat zout. Leg op 4 stukken aluminiumfolie van ca. 25 x 25 cm een makreelfilet en verdeel het specerijenmengsel erover. Verpak de vis losjes in de folie en vouw die goed dicht.

. Laat de vispakketjes in het midden van de oven in 15 minuten door en door heet worden.



Saté oedang / Saté van garnalen

hoofdgerecht voor 4, voorgerecht voor 8 personen of rijsttafelgerecht | bereiding: ca. 25 min | wachten: 1 uur

**16 grote rauwe, ongepelde
garnalen (diepvries), ontdooid
voor de marinade:**

**3 kemirienoten, grof gehakt
2 sjalotjes, gesnipperd
3 knoflookteentjes, fijngehakt
2 tl fijngesneden gemberwortel
12 tl kerrie
½ tl paprikapoeder
½ tl laos
sap van 1 citroen
1 el ketjap asin
1 el ketjap manis
2 el (zonnebloem)olie**

. Pel de garnalen. Rooster de noten in een droge koekenpan met anti-aanbaklaag goudbruin.

. Roer in een kom de ingrediënten voor de marinade door elkaar. Wentel de garnalen erdoor en laat ze afgedekt in de koelkast minstens 1 uur marineren.

. Neem de garnalen uit de marinade en rijg ze aan 8 satéstokjes.

. Rooster de saté boven een houtskoolvuur (of onder een hete grill, in de contactgrill of in een grillpan) in ca. 5 minuten goudbruin en gaar; keer de

stokjes regelmatig.



Ikan santen / In santen gestoofde kabeljauw

hoofdgerecht voor 4 personen of rijsttafelgerecht | bereiding: ca. 30 min

4 moten kabeljauw (of filets)

van elk 150 g

zout

2½ el (zonnebloem)olie

2 uien, gesnipperd

4 knoflookteentjes, fijngenhakt

1 tl trassi

50 g santen (van een blok),

opgelost in 3 dl water

1 serehstengel, het gekneusde

dikke uiteinde, of 1 tl poeder

3 schijfjes laos of 1½ tl poeder

1 tl kentjoer

2 djeroek-poeroetblaadjes

3 salamblaadjes

. Wrijf de vis in met wat zout.

. Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag en bak de vis in ca. 2 minuten per kant lichtbruin. Schep de vis uit de pan.

. Wrijf de ui, knoflook en trassi in een vijzel tot een pasta.

. Verhit de rest van de olie in een hapjespan met anti-aanbaklaag en roerbak de pasta 1 minuut. Voeg de santen, sereh, laos, kentjoer, djeroek-poeroet- en salamblaadjes toe en breng het vocht al roerende aan de kook; laat het mengsel

zachtjes 5 minuten pruttelen.

. Leg de vis in het mengsel en laat die afgedekt in 5 minuten zachtjes door en door gaar worden. Verwijder de sereh, laos, salam- en djeroek-poeroetblaadjes.

Lekker met witte rijst of nasi koening (blz. 39) en gadogado (blz. 73).



Goelai oedang / Pittige garnalen met kokos-gembersaus

hoofdgerecht voor 4 personen of rijsttafelgerecht | bereiding: ca. 30 min |
wachten: 1 uur

**16 grote rauwe, ongepelde
garnalen (diepvries), ontdooid**
4 à 5 rode lomboks
4 djeroek-poeroetblaadjes
5 sjalotjes, gesnipperd
4 knoflookteentjes, fijngenhakt
1 el fijngesneden gemberwortel
1 tl laos
1 tl ketoembar
½ tl kruidnagel
1 tl gemalen kaneel
½ tl anijspoeder
2 tl goela djawa of
donkerbruine basterdsuiker
2 el (zonnebloem)olie
2 el ketjap asin
3 dl kokosmelk (uit blik)
2 el fijngesneden koriander

. Pel de garnalen. Snijd de lomboks overlangs doormidden, verwijder desgewenst de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes. Verwijder de steeltjes en harde nerven van de djeroek poeroet en snijd de blaadjes in reepjes.

. Wrijf de lombok, sjalotten, knoflook en gember in een vijzel tot een pasta. Doe de pasta in een kom en roer de djeroek poeroet, laos, ketoembar, kruidnagel, kaneel, anijs en goela djawa erdoor. Wentel de garnalen door het kruidenmengsel en laat ze afgedekt in de koelkast minstens 1 uur marineren.

. Verhit de olie in een wok en roerbak de garnalen met de pasta 2 minuten. Roer de ketjap en kokosmelk erdoor en laat het geheel zachtjes door en door heet worden; roer af en toe. Garneer het gerecht met de koriander.



Ei, tahoe en tempé



Dadar djawa / Javaanse omelet

hoofdgerecht voor 2 personen of rijsttafelgerecht | bereiding: ca. 20 min

1 rode lombok

4 eieren

zout en (versgemalen) peper

2 sjalotjes, heel fijn gesnipperd

2 lente-uitjes, in smalle ringetjes

1 el fijngesneden bladselderij

½ el (zonnebloem)olie

. Snijd de lombok overlangs doormidden, verwijder desgewenst de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes.

. Klop de eieren los met wat zout en peper en meng de lombok, sjalotten, lente-uitjes en selderij erdoor.

. Verhit de olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag en schenk het eimengsel erin. Bak het ei zachtjes tot de bovenkant gestold is; keer de omelet voorzichtig om en bak de onderkant goudbruin. Laat de omelet op een bord glijden, rol hem op en snijd hem in repen.



Dadar keburtu / Gevulde omelet

hoofdgerecht voor 4 personen of rijsttafelgerecht | bereiding: ca. 25 min

3 kemirienoten, grof gehakt
1 sjalotje, heel fijn gesnipperd
2 knoflookteentjes,
heel fijn gehakt
½ tl trassi
½ el ketoembar
1 tl djinten
1 tl laos
½ tl koenjit
2 tl suiker
6 eieren
2 el fijngesneden bieslook
zout en (versgemalen) peper
1 el (zonnebloem)olie
150 g rundergehakt
15 g santen (van een blok)

. Rooster de noten in een droge koekenpan met anti-aanbaklaag goudbruin. Wrijf ze met de sjalotsnippers, knoflook, trassi, ketoembar, djinten, laos, koenjit en suiker in een vijzel tot een pasta.

. Klop de eieren los met het bieslook en zout en peper naar smaak.

. Verhit de helft van de olie in een steelof koekenpan met anti-aanbaklaag en roerbak het specerijenmengsel met het gehakt tot het vlees rul is. Voeg de santen en ¾ dl water toe en breng het mengsel al roerende aan de kook. Laat het 5

minuten zachtjes pruttelen tot het vocht verdampt is; roer af en toe.

. Verhit de rest van de olie in een andere koekenpan met anti-aanbaklaag en schenk het eimengsel erin. Bak het ei zachtjes tot de bovenkant gestold is; keer de omelet voorzichtig om en bak de onderkant goudbruin. Laat de omelet op een bord glijden, schep de vulling erop en klap hem dicht. Snijd de gevulde omelet in stukken.



Tahoe kerrie / Tahoe met kerrie

hoofdgerecht voor 4 personen of rijsttafelgerecht | bereiding: ca. 35 min

1 blok tahoe
olie om te frituren
1 el (zonnebloem)olie
1 rode ui, fijngesnipperd
2 knoflookteentjes, fijngehakt
½ tl trassi
1 el ketoembar
1 tl djinten
1 tl koenjit
1 serehstengel, het gekneusde
dikke uiteinde, of 1 tl poeder
30 g santen (van een blok),
opgelost in 1½ dl water
2 tl suiker
1 tl zout
3 el fijngesneden koriander

. Snijd de tahoe in blokjes van ca. 1½ cm en dep ze droog met keukenpapier.

. Verhit de frituurolie tot 180 °C en frituur de blokjes met niet te veel tegelijk in ca. 3 minuten goudbruin; laat ze uitlekken op keukenpapier.

. Verhit de olie in een hapjespan met anti-aanbaklaag en roerbak de ui, knoflook en trassi 2 minuten. Roer de ketoembar, djinten, koenjit en sereh erdoor en bak het geheel zachtjes nog 5 minuten. Roer de santen, suiker en het zout erdoor; breng de saus al roerende aan de kook.

. Roer de tahoe door de saus en laat het gerecht 10 minuten zachtjes pruttelen; voeg een paar lepels water toe als het te droog wordt. Verwijder de sereh en strooi de koriander erover.

Lekker met nasi koening (blz. 39), sajoer lodeh (blz. 67) of roergebakken paksoi of spitskool, gebakken uitjes (uit een zakje) en seroendeng.



Tempé goreng / Kruidig gebakken tempé

hoofdgerecht voor 4 personen of rijsttafelgerecht | bereiding: ca. 30 min

1 blok tempé
olie om te frituren
2 à 3 rode lomboks
2 à 3 petehbonen (diepvries), ontdooid
1 el (zonnebloem)olie
6 sjalotjes, gesnipperd
3 knoflookteentjes, fijngehakt
½ tl trassi (eventueel)
1 tl laos
1 tl djinten
1 tl ketoembar
2 tl tamarindepasta
1 tl goela djawa of
donkerbruine basterdsuiker
2 salamblaadjes
1 à 2 tl zout

. Snijd de tempé in blokjes van ca. 1½ cm.

. Verhit de frituurolie tot 180 °C en frituur de blokjes in ca. 3 minuten goudbruin; laat ze uitlekken op keukenpapier.

. Snijd de lomboks overlangs doormidden, verwijder desgewenst de zaadjes en snijd het vruchtvlees in smalle reepjes. Snijd de petehbonen fijn.

. Verhit de olie in een koekenpan met anti-aanbaklaag en roerbak de lombok,

sjalotten, knoflook en eventueel de trassi 3 minuten. Roer de laos, djinten, ketoembar, tamarinde, goela djawa, salamblaadjes en het zout erdoor. Roerbak alles nog 2 minuten.

. Schep de tempé door het mengsel en laat het al omscheppend in 3 minuten doorwarmen. Verwijder de salamblaadjes.



Zoete verrassingen



Tjendol / IJskoude kokosdrank

voor 4 personen | bereiding: ca. 40 min

**120 g goela djawa of
donkerbruine basterdsuiker
2 pakjes hunkweemeel
levensmiddelenkleurstof
(eventueel)
8 dl kokosmelk (uit blik)
ijsblokjes**

. Breng de goela djawa met 125 ml water in een steelpan al roerende aan de kook; laat de siroop zachtjes 3 minuten koken. Schenk de siroop in een kan en laat hem afkoelen.

. Meet een liter water af. Doe het meel in een pan en roer er een scheutje water door, zodat er een papje ontstaat. Roer scheut voor scheut de rest van het water erdoor en voeg eventueel enkele druppels kleurstof toe.

. Breng de pap aan de kook en laat hem inkoken tot een dikke massa; blijf steeds roeren.

. Vul een grote kom of pan voor de helft met koud water. Wrijf de pap boven het water door een grove zeef (of een speciale tjendolzeef of een vergiet). De korrels die in het water komen, zijn de tjendol. Laat de tjendol in het water opstijven.

. Schep in elk glas 2 à 3 eetlepels tjendol, 2 à 3 eetlepels siroop en 3 à 4 ijsblokjes. Schenk de kokosmelk erbij en steek in elk glas een lange lepel.



Fruitsalade met gembersabayon

nagerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 35 min

1 mango

1 papaja

3 kiwi's

2 bolletjes stemgember

4 eidooiers

½ tl djahé

100 g suiker

6 el marsala

. Schil het fruit; snijd de mango en papaja in schijfjes en de kiwi's in plakjes.
Rangschik het fruit op de borden. Snijd de gember heel fijn.

. Doe de dooiers, djahé en suiker in een hittebestendige kom. Zet die op een pan met een laagje heet water die op een laag vuur staat. Klop het dooiermengsel met een mixer dik en romig; klop dan lepel voor lepel de marsala erdoor.

. Lepel de sabayon over het fruit en strooi de gember erover.



Kolak / Banaan in pandan-kokosmelk

nagerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 40 min

2 bakbananen

1 blik kokosmelk (400 g)

1 kaneelstokje

75 g goela djawa of donkerbruine

basterdsuiker

2 zakjes vanillesuiker

1 flesje pandansiroop

zout

. Pel de bananen, halveer ze overlangs en snijd de helften in stukjes van ca. 1½ cm.

. Breng in een pan met een dikke bodem de kokosmelk met de kaneel en goela djawa al roerende zachtjes aan de kook.

. Meng de stukjes banaan, vanillesuiker, pandansiroop en een snufje zout door de kokosmelk. Breng het geheel net tegen de kook aan en laat de banaan afgedekt in 25 minuten zachtjes gaar worden.



Ongol ongol / Kokosblokjes

nagerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 25 min | wachten: 1 uur

1 pakje hunkweemeel

**200 g goela djawa of
donkerbruine basterdsuiker**

1 zakje vanillesuiker

¼ tl zout

100 g gemalen kokos

. Doe het meel in een kom en roer er met 1 dl water een glad papje van.

. Breng ½ liter water met de goela djawa, vanillesuiker en het zout al roerende aan de kook. Neem de pan van het vuur en roer het meelpapje door de siroop. Breng het geheel aan de kook en laat het mengsel 5 minuten pruttelen; blijf steeds roeren. Neem de pan van het vuur en laat het mengsel iets afkoelen.

. Bekleed een ondiepe schaal met plasticfolie en schenk het puddingmengsel erin. Laat het (buiten de koelkast) 1 uur opstijven.

. Stort de pudding op een platte schaal, verwijder het folie en snijd de pudding in blokjes van ca. 2½ cm.

. Strooi het kokos in een diep bord en wentel de puddingblokjes erdoor.



Zuurzakijs met passievruchtensaus

nagerecht voor 4 personen | bereiding: ca. 30 min | wachten: 3 uur

1 blik zuurzak

125 ml slagroom

8 passievruchten

2 dl passievruchtensap

75 g suiker

1 el aardappelmeel

. Pureer de zuurzak met het vocht en de room. Schep het mengsel in een ijs-machine en laat die draaien tot het ijs klaar is. (Of schep het mengsel in een diepvriesdoos en laat het ijs in ca. 3 uur bevriezen; prak het ijs elk uur met een vork door.)

. Zet het ijs $\frac{1}{2}$ uur van tevoren in de koelkast, zodat het wat zachter kan worden.

. Halveer de passievruchten en schraap er boven een steelpan het vruchtvlees met de pitjes uit. Voeg het passievruchtensap en de suiker toe en breng de saus al roerende aan de kook.

. Roer het aardappelmeel met 2 eetlepels koud water tot een glad papje en schenk dat al roerende bij het sap; laat de saus binden en blijf steeds roeren. Laat de saus afkoelen.

. Schep het ijs met een ijsbolletjeslepel in schaalpjes en lepel de saus erover.



Indonesië is een uitgave van Inmerc bv te Wormer en verscheen eerder onder de titel **Koken op z'n Indonesisch**

Eerste druk, mei 2006

© 2006 Inmerc bv

Receptuur: Joyce Huisman, Kwee Siok Lan

Fotografie: Studio Frans van Wijk, Krommenie

Culinaire realisatie: Rob Ligthart

Concept, art direction en productie: Inmerc bv

ISBN 9789066118270

NUR 440

Niets van deze uitgave mag op enigerlei of in enige vorm worden overgenomen of gebruikt zonder schriftelijke toestemming van de uitgever.



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...

 **Blind Elephant**
Stg. **Experience**

...U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756