

Sarina Awang en Jesmina Hartley

Thuis Indisch eten

— 151 echte rijsttafelgerechten in kleur —



Nuttige

Daging/Vlees

Indonesisch	Nederlands	Indonesisch	Nederlands
Angsa	Gans	Ekor sapi	Ossestaart
Ayam	Kip	Ginjal	Nier
Babad	Pens	Kambing	Schaap
Daging anak lembu	Kalfsvlees	Lidah	Tong
Daging sapi	Rundvlees	Merpati	Duif
Dengkul	Schenkel	Otak	Hersens
Itik	Eend	Rawon	Vleesresten

Sayur-sayuran/Groenten

Indonesisch	Nederlands	Indonesisch	Nederlands
Batang pokok pisang	Bananestengel	Lombok rawit	Heel scherpe kleine pepertjes
Bayam	Spinazie	Nangka muda	Tafelvrucht, onrijp
Bit	Biet	Nenas muda	Jonge ananas, onrijp
Bloomkol/Bunga kol	Bloemkool	Petai	Groene stinkboon
Buncis	Sperciebonen	Rebung	Bamboescheuten
Daun jambu biawas	Guavebladeren	Selada	Kropsla
Daun papaya	Papajabladeren	Selada air	Waterkers
Jagung	Mais	Seladeri	Selderij
Jantung pisang	Bananebloesem	Sengkuang/Bengkuang	Koolraap
Kacang panjang	Snijbonen	Taugé	Ontkiemde erwtjes van de kacang hijau
Kangkung	Windeachtige plant	Terong	Aubergine
Ketimun	Komkommer	Timun tikus	Courgettes
Kol/kubis	Kool	Ubi kayu	Tapioca
Labu merah	Pompoen	Ubi manis	Zoete aardappel
Lombok/lado	Rode spaanse peper		
Lombok hijau	Groene spaanse peper		

Bumbu/Kruiden en Specerijen

Indonesisch	Nederlands	Indonesisch	Nederlands
Asam jawa	Tamarinde	Halba	Venkel
Belimbing masam	Zure vrucht	Jeruk nipis	Soort kleine citroen
Biji sawi	Mosterdzaad	Jeruk purut	Soort citroen
Buah keras/kemirie	Soort noot	Jintan manis	Anijszaad
Buah keluak	Pitten van de timboel-vrucht	Jintan putih	Wit komijnzaad
Buah pala	Nootmuskaat	Kayu manis	Kaneel
Bunga buah pala	Foelie	Kecap asin	Lichte sojasaus
Bunga cengkih	Kruidnagel	Kecap manis	Zoete sojasaus
Bunga lawang	Steranijs	Kecap pekat	Donkere sojasaus
Daun bawang	Uengroen	Kencur	Gember
Daun delima	Granaatappel	Kepulaga	Kardemom
Daun jeruk purut	Blaadjes citroensoort	Ketumbar	Korianderzaad
Daun kemangi	Basilicumblaadjes	Kunyit	Kurkuma
Daun ketumbar	Korianderblaadjes	Limau kasturi	Soort citroen
Daun kunyit	Kurkumablaadjes	Laos	Kruidige wortelstok
Daun pandan	Pandanusblad	Moster	Mosterd
Daun pudina	Mintblaadjes	Penyedap perasa	Ve-tsin
Daun salam	Laurierblad	Petis	Stroperig visafkooksel
Daun selasih	Soort basilicumblad	Serai	Citroengras
Daun sup	Snijselderij	Taucheo	Gezouten sojabonen
		Terasi	Pikante garnalenpasta

informatie

Makanan Laut/Schaal- en schelpdieren

Indonesisch	Nederlands	Indonesisch	Nederlands
Ikan bandeng	Witte mullet	Ikan teri/bilis	Ansjovis
Ikan bawai	Pomfret	Ikan terubuk	Pacifische haring
Ikan gurami	Karper	Ikan tongkol	Tonijn
Ikan kakap	Zeebaars	Kepiting	Krab
Ikan kurau	Indische draadvis	Udang	Garnaal
Ikan salam	Zalm	Udang karang/laut	Kreeft
Ikan tenggiri	Soort makreel	Udang kering	Gedroogde garnalen

Bahan Rampaian/Diversen

Indonesisch	Nederlands	Indonesisch	Nederlands
Acar	Zoetzuur	Mie	Chinese vermicelli
Agar agar	Bindmiddel uit zeewier gewonnen	Minyak bijan	Sesamolie
Air kaldu	Bouillon	Panili	Vanille
Biji gajus	Cashewnoot	Pati santan	Gedroogde kokosmelk
Bubur	Pap	Santan	Kokosmelk
Cempedak/nangka	Vrucht van broodboom	Sarang burung	Vogelnest
Cendawan	Champignon	Soohoon	Transparante Chinese vermicelli
Emping	Plantaardige kroepoek	Sup	Soep
Gula jawa/melaka	Bruine rietsuiker	Tauhu/tahu	Sojakaas
Kacang hijau	Soort groene erwtes	Tauhu/tahu kuning	Gele sojakaas
Kacang tanah	Pinda	Tauhu/tahu putih	Witte sojakaas
Kelapa	Kokosnoot	Telur	Ei
Ketan	Kleefrijst	Telur asin	Gezouten ei
Krupuk	Kroepoek	Tempé	Platte koek van soja- bonen
Laksa	Chinese vermicelli	Tepung jagung	Maïzena
Lontong	Samengedrukte rijst	Tepung ketan	Bloem van kleefrijst
Manggar	Bloesem kokospalm		

Cara-cara Memasak/Bereidingswijzen

Indonesisch	Nederlands	Indonesisch	Nederlands
Anyang	Gekookte groenten gemengd met gedroogde groenten	Kroket	Kroket
Asam pedis	Scherp	Lempeng	Soort pannekoek
Asap	Gerookt	Opor	In een kruidige, romige substantie gestoofd
Asin	Gezouten	Panggang	Gegrilleerd/geroosterd
Belado	Met pepers	Pastel	Pastei
Berisi	Gevuld	Pecel	Koude salade
Bungkus	In bladeren of ander voedsel gewikkeld	Pelecing	Geblancheerde groenten, gegeten met hete, scherpe bijgerechten
Coco	Gegrilleerd, dan aan stokjes geprikt	Pengat	Nagerechten, gekookt tot ze dik zijn
Dadar	Omelet-achtig	Pepes	In bananebladeren gewikkeld
Dendeng	Vóór het bereiden in de zon gedroogd	Pindang	Dunne scherpe saus
Godok / Goreng	Koken / Braden	Sambal goreng	Roer-bakken
Gudek	Met fruit of groenten - gemengd vlees	Semur	Gestoofd of gesmoord
Gulai	Met kerrie	Serunding	Droog bakken, kruidig of zoet
Kodok	Gevuld, gekookt	Singgang	Gestoofd in een kruidige saus, dan gegrilleerd

Thuis Indisch eten





SARINA AWANG en JESMINA HARTLEY

Thuis Indisch eten

151 echte rijsttafelgerechten in kleur

ZOMER & KEUNING – EDE



In deze reeks zijn onder meer verschenen:

Hans Belterman: De keuken van vandaag
Wina Born's Menuboek
Wina Born's Wijnboek
C.D. Chang: Praktisch Chinees kookboek
A.G.J. Flach-te Velde: De rijsttafel thuis
S. Hatano: Chinees eten
H.H.F. Henderson/H. Toors: Het nieuwe kookboek
Sadako Kohno: Thuis Japans koken
E. Meyer-Berkhout: Het complete kookboek voor de goede keuken
E. Meyer-Berkhout/I. Bräckle: Het diepvriesboek
Emil Reimers: Kostelijke koude keuken
George Seddon/Jackie Burrow: Het gezond voedselboek
Grete Willinsky: De mediterrane keuken

De vakboeken:

W. Bickel c.s.: Internationale pâtisserie
W. Bickel/Te Mey c.s.: Vis en schaaldieren in de internationale keuken
W. Bickel/René Kramer: Wild en gevogelte in de internationale keuken
H.P. Pellaprat: Moderne kookkunst

Oorspronkelijke titel: The Indonesian Cookbook
Nederlandse bewerking: M.M. van Loon-Idema

ISBN 90 210 1325 8

© 1977 Vista Productions Ltd., Hongkong

© 1979 Nederlandse uitgave: Zomer & Keuning Boeken B.V., Ede

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

No part of this book may be reproduced in any form by print, photoprint, microfilm or any other means without written permission from the publisher.

Inhoud

VLEESGERECHTEN

Abon (<i>Sterk gekruide vlees</i>)	132
Daging Panggang (<i>Gekruide geroosterd vlees</i>)	105
Empal Jawa (<i>Gemarineerd gebakken vlees</i>).	129
Gulai dengkul (<i>Gekookte schenkel</i>)	125
Kurmah (<i>Lamsvleesschotel</i>)	136
Otal godok (<i>Kruidige gekookte hersens</i>)	88
Pallu Konro (<i>Kruidige lamsvleesschotel</i>)	116
Pergedel Jawa (<i>Gehaktballetjes op Javaanse wijze</i>)	19
Saté Babi (<i>Saté van varkensvlees</i>)	27
Saté kambing Madura (<i>Madurese saté van schapevlees</i>)	82
Saté manis (<i>Zoete saté</i>)	14
Semur daging (<i>Op z'n Indonesisch gestoofd vlees</i>)	72
Semur gingal (<i>Gesmoorde niertjes</i>)	24
Semur lidah (<i>Rundertong met aardappelen en soehoon</i>)	61

KIP EN ANDER GEVOGELTE

Angsa isi (<i>Gevulde gans</i>)	122
Ayam bumbu rujak (<i>Kip in roedjaksaus</i>)	113
Ayam coco (<i>Geroosterde kip</i>)	110
Ayam goreng bandung (<i>Bandungse gebakken kip</i>)	29
Ayam goreng sedap (<i>Geroosterde kip</i>)	31
Ayam isi di buluh (<i>Kip in bamboe</i>)	83
Ayam opor (<i>Kipschotel</i>)	135
Ayam pedis (<i>Hete gegrilleerde kip</i>)	100
Ayam peniki (<i>Sterk gekruide kip</i>)	49
Ayam petis (<i>Kip in garnalenpastei</i>)	48
Ayam panggang Klaten (<i>Kip op de barbecue</i>)	144
Bebek hijau (<i>Gestoofde eend</i>)	126
Bebek zwartzuur (<i>Eenden-zwartzuur</i>)	109
Jake (<i>Kip met aardappelen</i>)	140
Merpati goreng (<i>Gebakken duiven</i>)	106
Pastel ayam campur (<i>Kip-groentegerecht uit de oven</i>)	108
Pencok Ayam (<i>Gegrilleerde kip in santen</i>)	43
Sambal goreng hati ayam (<i>Gestoofde kippelevertjes</i>)	51
Saté ayam (<i>Aan pinnen geregen kippevlees</i>)	4
Saut ayam (<i>Kip met bananestengel</i>)	63
Singgang ayam (<i>Gegrilleerde kip</i>)	123
Soto ayam (<i>Soto-kip</i>)	11

VIS, SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN

Bandeng asap (<i>Gerookte vis</i>)	107
Dendeng udang (<i>Gekruide garnalen</i>)	142
Gulang udang (<i>Garnalen in kerriesaus</i>)	21
Ikan colo colo (<i>Gegrilleerde vis met groenten</i>)	46
Ikan cuka (<i>Vis in het zuur</i>)	112
Ikan cuka moster (<i>Vis met groenten in het zuur</i>)	89
Ikan kodok (<i>Gevulde vis</i>)	70
Ikan panggang santan (<i>Gegrilleerde vis</i>)	65
Japit udang Madura (<i>Gegrilleerde kreeft</i>)	64
Kepiting goreng (<i>Krab/kreeft-beignets</i>)	130
Lalampa (<i>Visrolletjes</i>)	17
Pengat asam pedis (<i>Gestoofde scherp gekruide vis</i>)	26
Pengat masin (<i>Kruidig visgerecht</i>)	131
Pepes ikan (<i>Omwikkelde gekruide vis</i>)	104
Pepes pedas dengan tahu (<i>Gestoomde vis met tahu</i>)	38

Pilitode (Vis met bananen)	115
Saté bandeng (Gevulde gegrilleerde vis)	37
Udang bloemkool (Garnalen met bloemkool)	86
Udang nanas (Garnalen met ananas)	36

EIERGERECHTEN

Gulai telur (Eieren in kruidige saus)	137
Lumpia basah (Gevulde pannekoekjes)	98
Telur asin (Gepekeld eieren)	53
Telur belado (Eieren in spaanse pepers)	8
Telur bungkus berkuah (In gehakt verscholen)	18
Telurdadar isi Jawa (Javaanse gevulde omelet)	127
Telurdadar sedap (Kruidige omelet)	74

GROENTE-GERECHTEN

Anyang papaya (Gekruide papajabladeren)	92
Bakwan taugé (Taugé-garnalenbeignets)	79
Gado gado pergantin (Bijzonder groentengerecht)	23
Gudeg jantung pisang (Gekruide bananebloesem)	138
Gulai jagung-ubi manis (Schotel van maïs en zoete aardappels)	68
Janganan Jawa (Javaanse gemengde groentensalade)	33
Kroket tempé (Tempé-kroketten)	12
Lempeng kacang hijau (Kacang hijau-pannekoekjes)	101
Lotek (Groenten met saus)	45
Pecel terong (Gegrilleerde aubergines met saus)	91
Pelencing kangkung (Kangkung met spaanse pepers)	62
Pergedel lombok (Gevulde spaanse pepers)	40
Rebus kol (Gestoomde witte kool)	35
Sambal goreng tempé (Sambal van tempeh)	78
Sayur asam Jakarta (Kruidige gemengde groenten)	9
Sayur godok (Groenten in santen)	73
Tahu lengko (Tahu met groenten)	30
Tumis buncis (Gestoomde sperciebonen)	41
Tumpeng (Kruidig groentengerecht)	69

RIJST EN DEEGWAREN

Bubur asyura (Rijstebrij-speciaal)	128
Nasi bebongko (Garnalen-rijst-pakketjes)	80
Nasi goreng istimewa (Gebakken rijst)	118
Nasi gurih (Rijst met kokos)	134
Nasi kebuli (Kruidige rijst)	47
Nasi kuning (Gele rijst)	7
Nasi kunyit (Kurkuma-rijst)	2
Orem orem istimewa (Gestoomde mie-flappen)	71

SAMBALANS EN BIJGERECHTEN

Acar bening (Zoetzuur van gemengde groenten)	16
Acar kuning (Zoetzuur van komkommers)	76
Acar rawit (Zoetzuur van kleine pepers)	151
Acar rebung (Zoetzuur van bamboespruiten)	124
Campur aduk (Groenten-zoetzuur)	94
Kuah Saté 1 (Gekruide pindasaus)	147
Kuah Saté 2 (Kruidige satésaus)	5
Sambal bajak (Scherpe sambal)	141
Sambal kacang (Sambal van pinda's)	67
Sambal kelapa telur terubuk (Sambal van kokos en viskuit)	77
Sambal lado diuap (Gestoomde sambalan)	25
Sambal terasi (Sambal trassi)	34

SALADES

Daube ikan (<i>Aspic-salade</i>)	103
Selada armani (<i>Armani-salade</i>)	133
Selada biasa (<i>Eenvoudige salade</i>)	28
Selada husar (<i>Huzarensalade</i>)	85
Selada ketimun (<i>Komkommersalade</i>)	90
Selada taugé (<i>Salade van uitspruitsels van de kacang hijau</i>)	1
Selada tomat (<i>Tomatensalade</i>)	117
Selada udang (<i>Garnalensalade</i>)	66

SOEPEN

Soto babad (<i>Penssoep</i>)	32
Soto istimewa (<i>Soto-speciaal</i>)	20
Soto Madura (<i>Vlees-kip-garnalengerecht</i>)	55
Sup ekor sapi (<i>Ossestaartsoep</i>)	93
Sup kagung (<i>Maïsoep</i>)	119
Sup kangkung (<i>Kangkung-soep</i>)	84
Sup sarang burung (<i>Vogelnestjessoep</i>)	22
Sup tomat (<i>Tomatensoep</i>)	15

KLEINE HAPJES

Bak Pao (<i>Gehakt en champignonbroodjes</i>)	148
Lumpia (<i>Gevulde pannekoekjes</i>)	52
Martabak (<i>Gekruide gehaktbeignets</i>)	13
Rempeyek (<i>Krokante garnalenbeignets</i>)	6

NAGERECHTEN

Agar agar coklat (<i>Chocoladepudding</i>)	99
Agar agar serikaya (<i>Agar agar santen-pudding</i>)	58
Dodol Garut (<i>Nagerecht van kleefrijst</i>)	149
Ketan dengan-saus (<i>Kleefrijst met saus</i>)	145
Kuih anak Cina (<i>Gestoomde pudding in pandanbladeren</i>)	54
Saus Custard (<i>Custardsaus</i>)	150
Serikaya (<i>Gestoomde kokoskoek</i>)	146

CAKES EN KOEKJES

Kue bangket (<i>Sesamkoekjes</i>)	59
Kue bolu (<i>Ronde cake</i>)	96
Kue nanas (<i>Ananasrolletjes</i>)	95
Kue talam cempedak (<i>Koekjes van de broodvrucht</i>)	81
Kue talam udang (<i>Garnalenkoekjes</i>)	56
Lempeng pisang (<i>Kokos-banaan-pannekoek</i>)	97
Tar putih telur (<i>Kleine eiwitcakes</i>)	57

STREEK- GERECHTEN

Baeba (<i>Bali</i>) (<i>Eierpudding</i>)	60
Binte biluhuta (<i>Celebes</i>) (<i>Pikant maïs-garnalengerecht</i>)	114
Dendeng belado (<i>Sumatra</i>) (<i>Gekruide vlees</i>)	120
Dendeng goreng belado (<i>Sumatra</i>) (<i>Gebakken rundvlees</i>)	39
Gangsa (<i>Borneo</i>) (<i>Vlees met pepers</i>)	10
Gudeg manggar (<i>Java</i>) (<i>Kip met kokosnootbloesem</i>)	50
Gulai itik (<i>Sumatra</i>) (<i>Eend in kruidige kokosaus</i>)	139
Gulai nangka (<i>Bali</i>) (<i>Kerrieschotel met nangka</i>)	102
Kalio hati (<i>Sumatra</i>) (<i>Kruidig runderhart</i>)	121
Krengsengan (<i>Java</i>) (<i>Gekruide vlees</i>)	3
Otak otak pipih (<i>Borneo</i>) (<i>Gekruide vis</i>)	111
Pallu mara (<i>Celebes</i>) (<i>Ikan bilis-sambal</i>)	143
Rawon (<i>Java</i>) (<i>Schotel van vleesresten</i>)	87
Sambal goreng ikan kakap (<i>Borneo</i>) (<i>Vis in sambal</i>)	75
Sepat banang (<i>Bali</i>) (<i>Zeebanket</i>)	42
Tinotuan (<i>Celebes</i>) (<i>Rijst met groenten</i>)	44

Woord vooraf

Indonesië: 'het prachtig rijk van Insulinde dat zich daar slingert om de evenaar, als een gordel van smaragd'. Deze woorden van Multatuli komen als vanzelf bij ons boven, wanneer we denken aan de overrompelende schoonheid van de oude tempels of aan de sierlijke, expressieve Balinese dansen. Stel u eens voor dat u bij het licht van flakkerende olielampen kijkt naar een voorstelling van de *Wajang Kulit* (schaduwspel). Of dat u luistert naar de rinkelende bellen en de klagende muziek van de eilanden, de gamelan. Geen betere manier om u in deze droomwereld te verplaatsen dan aanzitten aan een authentieke Indische rijsttafel! Zo kunt u het hart, de ziel en ook de aard van deze archipel begrijpen.

Bij het noemen van Indonesische gerechten dienen we ons bewust te zijn van de rijke historie van dit eilandenrijk. Achtereenvolgens zetten Indiërs, Maleiers, Arabieren, Chinezen, Portugezen, Spanjaarden, Hollanders en Engelsen daar voet aan wal. Zij kwamen om handel te drijven, maar lieten tevens een waardevolle erfenis achter: hun invloed op de culinaire bedrevenheid van de inheemse bevolking. Daaruit ontstonden vele voortreffelijke compromissen, zoals de heerlijke *saté babi* en de *pergedel* of frikadel. Dit 'Thuis Indisch Eten' dient als gids voor het koken zoals dat ook nu nog in het verre Indonesië wordt gedaan.

In dit kookboek is een uitgebreide selectie bijeengebracht van authentieke recepten. Om het opzoeken te vergemakkelijken, is de volgende indeling gemaakt:

- | | |
|---------------------------------|----------------------|
| 1. Vleesgerechten | 8. Salades |
| 2. Kip en ander gevogelte | 9. Soepen |
| 3. Vis, schaal- en schelpdieren | 10. Kleine hapjes |
| 4. Eiergerechten | 11. Nagerechten |
| 5. Groentegerechten | 12. Cakes en koekjes |
| 6. Rijst en deegwaren | 13. Streekgerechten |
| 7. Sambalans en bijgerechten | |

Deze overheerlijke, beproefde recepten werden beschikbaar gesteld door zowel ervaren huisvrouwen als beroepskoks. De bereidingswijze wordt steeds puntsgewijs behandeld. De ingrediënten zult u zeker kunnen krijgen bij een speciale winkel op dit gebied, of in de rijsttafel-afdeling van de supermarkt. Meer informatie over deze ingrediënten vindt u op de schutbladen van dit boek.

Op de Indonesische eilanden spreekt men wel meer dan 100 verschillende talen. De officiële, nationale taal is het *Bahasa Indonesia*. In dit boek is de erkende schrijfwijze van deze taal gehanteerd.

Om u te helpen met de uitspraak de volgende regels:

c uitspreken als tj (voorbeeld: kecap – ketjap)

j uitspreken als dj (voorbeeld: biji – bidji)

u uitspreken als oe (voorbeeld: kerupuk – kroepoek)

y uitspreken als j (voorbeeld: ayam – ajam)

De e voor een enkele medeklinker is vaak geheel of bijna geheel stom:

terasi wordt uitgesproken als trassi

kelambu wordt uitgesproken als klamboe

perahu wordt uitgesproken als prauw

belanda wordt uitgesproken als blanda

De rijsttafel

De Indonesische keuken geniet wereldfaam door de rijsttafel. Eigenlijk is deze ontstaan door de invloed van niet-inlanders. Aan het eind van de vorige eeuw waren het vooral de gegoede Europeanen die prijs stelden op zeer uitgebreide, copieuze diners. Zo ontstond een maaltijd die niet, zoals bij ons, uit verschillende gangen bestaat. Het hoofdbestanddeel is droge, gekookte rijst als neutrale basis met daarbij minstens drie, maar soms wel 20 tot 40 verschillende bijgerechten. Die bijgerechten worden onderverdeeld in: soep, kerriegerechten, milde en scherpe sauzen, noten, zoetzuur, diverse groente-, kip-, vlees-, vis- of eiergerechten en een uitgebreide variatie aan sambalans. Als nagerecht kan men daarna nog vruchten, ijs of gebak eten. In Indonesië eet men per dag drie maaltijden van ongeveer dezelfde samenstelling, waarbij het ontbijt vanzelfsprekend het minst uitgebreid is. Eigenlijk kookt men voor de maaltijd midden op de dag; wat er over blijft serveert men 's avonds, al dan niet aangevuld met nieuwe gerechten.

Het tafeldekken voor een rijsttafel: Een diep bord met als onderzetter een groot, plat bord. Men eet met klein bestek. Links een kleine vork, rechts een kleine lepel en een mes dat men slechts gebruikt om de te grote stukken te snijden – men eet er dus niet mee. Rechts boven het bord komt een schoteltje of bordje voor bijvoorbeeld kroepoek; rechts boven staat ook het water/bierglas. Links boven zet men een vingerkommetje.

Bij de rijsttafel serveert men veelal bier, maar ook spuitwater of water met ijsblokjes komt in aanmerking. Eventuele nagerechten serveert men op gewone dessertbordjes.

Het opdienen: De goed losgemaakte droge rijst wordt in een grote kom zonder deksel gedaan. De overige gerechten worden, afhankelijk van de samenstelling, opgedaan in dekschalen, vleeschalen, schaaltes of kommetjes. In tegenstelling tot wat bij ons gebruikelijk is hoeft men bij een rijsttafel zijn bord niet geheel leeg te eten. Rondom een portie rijst legt men wat van de verschillende bijgerechten op het bord. Deze bijgerechten horen bij het eten niet door de rijst gemengd te worden: bij elke hap rijst neemt men wat van een bijgerecht. Tijdens de maaltijd mag men, naar believen, nog wat bijscheppen van een gerecht naar keuze.

Basisbereidingen

De rijst dient vooral goed droog en los gekookt te zijn. Velen hebben het daar moeilijk mee, toch is het niet zo'n probleem. De beproefde, oud-Indische methode is: 'met een vingerkootje'. Dat wil zeggen dat het water altijd bij het opzetten de hoogte van een vingerkootje boven de rijst moet staan in uw pan.

Gebruik vooral goede, droogkokende rijst in hele korrels. Dat hoeft heus niet de duurste soort te zijn. U begint met de rijst goed te wassen, in een zeef onder de lopende kraan. U kunt ook een keer of vier water in de pan laten lopen, dit door de rijst roeren en dan het vuile water voorzichtig eraf gieten. Op de schone rijst giet u nu het eerder genoemde vingerkootje koud water. Steek uw vinger in de pan tot op de rijst, het water moet dan tot het eerste gewricht komen. Zet uw pan op het vuur en breng zo snel mogelijk aan de kook. Daarna het vuur temperen, eventueel de pan op een vlamverspreider zetten. Met 15 à 20 minuten is de rijst gaar. Bedwing vooral uw nieuwsgierigheid en kijk tijdens het koken niet in de pan; roer ook niet in de rijst. Juist het gebruik van een pan met goed gesloten deksel maakt deel uit van het geheim.

Santen of kokosmelk wordt gemaakt van een verse kokosnoot of van geraspte droge kokos. Een verse kokosnoot wordt geraspt en daarna wordt de kokos met ongeveer 2 dl kokend water vermengd en enige minuten gekneet. Van de dan uitgeknepen en gezeefde massa verkrijgt men dikke santen. Herhaalt men deze bewerking een of meerdere malen, dan krijgt men steeds dunnere santen. Bij gebruik van gedroogde kokos neemt men per 50 g $\frac{1}{2}$ l kokend water. Zeeft men deze massa dan krijgt men ook santen. In de handel is ook coconut cream (ingedikte santen) verkrijgbaar. De gebruiksaanwijzing staat – in de Engelse taal – op de pakjes.

De verhouding bij gebruik van verse of gedroogde produkten kan wel eens aanleiding voor verwarring geven. Weet daarom dat bij Serai 1 vingerlengte vers overeenkomt met $1\frac{1}{2}$ tot 2 eetlepels gedroogd en fijngesneden;

Laos 4-5 schijfjes vers overeenkomen met $\frac{1}{2}$ theelepel in poedervorm of 1 theelepel gedroogd en fijngesneden of geraspt;

Djahé 4-5 schijfjes vers overeenkomen met $\frac{1}{2}$ theelepel in poedervorm of 1 theelepel gedroogd en geraspt of fijngesneden;

Kunyt $\frac{1}{2}$ vingerlengte vers overeenkomt met $\frac{1}{2}$ theelepel in poedervorm. (Dit dient meer tot kleuring dan voor de smaak.)

Recepten





Selada taugé

1

Salade van uitspruitsels van de kacang hijau

500 g taugé

125 g sperciebonen (afgehaald en
schuin doormidden gesneden)

kokend water

2 eieren (hard-gekookt en gepeld)

2 eetlepels gesmolten boter

4 eetlepels azijn

zout, peper en suiker naar smaak

5 aardappelen (geschild, in plakjes
gesneden en gebakken)

250 g gestoofde runderlap

Voor 4 personen

1. Blancheer de taugé in kokend water. Voeg de sperciebonen toe en kook ze half gaar. Afgieten.
2. De eiwitten en de eierdooiers scheiden, fijnprakken en beetje bij beetje de gesmolten boter, azijn, zout, peper, suiker toevoegen. Afproeven.
3. De taugé toevoegen en nog eens afproeven.
4. De salade op een schotel leggen en garneren met sperciebonen, gebakken aardappelschijfjes en runderlap.



Nasi kunyit

Kurkumarijst

500 g kleefrijst/ketan (gewassen en afgegoten)

water om rijst in te koken } vermengen

1 eetlepel kunyit

1 teentje knoflook

1 kemirienootje

2-3 dl santen

zout naar smaak

sap van 1 citroen

1 pandanblad (kleingesneden)

gebakken uitjes

} fijnstampen

1. De fijngestampde ingrediënten door het kunyitwater roeren. De rijst hierin een nacht, of tenminste 6-8 uren, laten weken. Afgieten.

2. Zout en citroensap aan de santen toevoegen. De helft hiervan bewaren en het resterende gedeelte door de rijst roeren.

3. De rijst in de geperforeerde pan van een rijstkoker overdoen, het pandanblad in het water

strooien en dit laten koken.

4. Stoom de rijst tot ze kleverig, glanzend en gaar is. Vervolgens de achtergehouden santen beetje bij beetje door de rijst roeren. De rijst in een schotel overdoen.

5. Garneren met de gebakken uitjes en warm serveren met één van de volgende gerechten: Ayam goreng; Singgang ayam; Pisang goreng (gebakken banaan).

Voor 6-8 personen



Krengsengan

Gekruid vlees

3

250 g rund- of schapevlees (zonder been)

2 eetlepels petis udang

2 tomaten (geblancheerd, gepeld en kleingesneden)

2 eetlepels kecap manis

3 eetlepels slaolie, heet water

Fijn te stampen ingrediënten:

6 sjalotjes of 1 grote ui

4 teentjes knoflook

4 lombok rawit

1 theelepel zout

1 theelepel peper

1. Het vlees in dobbelstenen (2 cm) snijden.

2. De petis udang door de fijnge-maakte ingrediënten roeren en het vlees met dit mengsel insme-ren. De tomaten en de kecap ma-nis toevoegen.

3. De olie op een middelgroot vuur verwarmen. Het vlees-

mengsel hierin 5 minuten bak-ken.

Het vuur temperen.

4. Zoveel heet water bijschenken dat het vlees onder staat. Laten sudderen tot het vlees gaar is. Afproeven en opdoen.

5. Serveren met gekookte witte rijst, groenten en een sambalan.

Voor 2-3 personen







Saté ayam

4

Aan pinnen geregen kippevlees

1 kip van 1½ kg (schoongemaakt en ontbeend)

2 eetlepels slaolie

4-5 eetlepels heet water

1 eetlepel kecap manis

gehalveerde citroenen

Fijn te stampen ingrediënten:

2 rode kleine lomboks

10 eetlepels pinda's (gebakken en ontvliesd)

1 eetlepel bruine suiker

2 eetlepels ui

5 kemiries

1 eetlepel zout

Voor 4 personen

1. Het kippevlees in kleine, dunne stukjes snijden. Steek steeds 5 stukjes aan een satépen (vleespen), indien aanwezig ook de stukjes mét vet verwerken. Het teveel aan vet smelten en voor de saus gebruiken.
2. De olie verwarmen en daar de fijngestampte ingrediënten in fruiten. Al roerend het water bijschenken en het mengsel aan de kook brengen. Het vuur temperen en 5 minuten laten sudderen. Van het vuur zetten.
3. Drie eetlepels van het gekookte mengsel vermengen met de kecap manis en 3 eetlepels gesmolten vet.
4. Het aan pennen geregen vlees zolang mogelijk in marinade (zie 3) laten liggen. Het vlees boven een houtskoolvuurtje of gasvlam of onder een grill roosteren; zo nu en dan met de marinade bedruipen.
5. De saté serveren met de resterende sambal en de gehalveerde citroenen.

Kuah saté 2

Kruidige satésaus

750 g pinda's (gebakken, ontvliesd en fijngemalen of gestampt)
 2 eetlepels slaolie
 3-4 rode spaanse pepers (gemalen of heel fijn gesneden)
 4 daun salam
 4 eetlepels dik tamarindesap
 3 dessertlepels kecap asin
 6 dl santen
 2 eetlepels gefruite uitjes

Fijn te stampen ingrediënten:
 4 sjalotjes of 1 middelgrote ui
 2 teentjes knoflook
 2 theelepels bruine suiker
 2 theelepels zout
 stukje gember (1-2 cm)
 of ½ theelepel gemberpoeder
 stukje trassi (1-2 cm)

1. De olie op een middelhoge vlam verwarmen en daar de fijngestampte ingrediënten in fruiten.
2. Pinda's, spaanse pepers, daun salam en tamarindesap toevoegen. Goed doorroeren. Kecap bijschenken. Het mengsel 10 minuten bakken en het vuur dan temperen.
3. De santen toevoegen en al roerend aan de kook brengen. De saus laten koken tot ze dik en smeug is.
4. De saus, gegarneerd met gefruite uitjes, serveren als dipsaus bij saté.

Voor 4-6 personen



Rempeyek

Krokante garnalenbeignets

6

250 g steurgarnalen (gepeld en in tweeën gesneden)
zout en peper naar smaak
3½ dl dikke santen
2 opgeklopte eieren
250 g rijstbloem
olie voor het frituren

Fijn te stampen ingrediënten:
1 dessertlepel ketumbar
1 theelepel djinten
stukje gember (1-2 cm)
of ½ theelepel gemberpoeder
5 sjalotjes of ½ grote ui
2 teentjes knoflook
1 theelepel zout

Voor 20-25 gebakken garnalen

1. De steurgarnalen bestrooien met zout en peper en dit 10 minuten laten intrekken.
2. Door de santen eerst de fijngestampte ingrediënten roeren en dan de eieren erdoor kloppen.
3. De rijstbloem door het mengsel scheppen en er een dun frituurdeeg van maken. De garnalen in het deeg leggen.

4. De frituurolie verhitten. De garnalen met kleine hoeveelheden gelijk bruin en krokant bakken. Het teveel aan vet met een stuk keukenrol afdeppen en het gerecht serveren.
Noot: Indien de beignets niet direct worden geserveerd, deze in een luchtdicht af te sluiten doos bewaren.







Nasi kuning

7

Gele rijst

500 g rijst (gewassen en afgegoten)
7½ dl water
een vingerlengte serai
(kleingesneden), 2 daun pandan
1½ dessertlepel kunyit
zout naar smaak
4 eetlepels dikke santen
250 g gehakt
olie voor het bakken
3 eetlepels gefruite uitjes
3 hardgekookte en in plakken
gesneden eieren
1 grote komkommer (geschild en in
dunne plakjes gesneden)
4 rode spaanse pepers (van zaad
ontdaan en in reepjes gesneden)
90 g steurgarnalen (gekruid en
gebakken)
250 g biji gajus (geroosterd)

Fijn te stampen ingrediënten:
1 dessertlepel bruine suiker
2 teentjes knoflook
3 sjalotjes
1 dessertlepel ketumbar
een stukje trassi (1-2 cm)

Voor 6-8 personen

1. De rijst in het water bijna gaar koken. De serai, pandanbladeren, kunyit en zout door de rijst roeren. Het teveel aan vocht afgieten.
2. De santen door de rijst mengen en de rijst verder gaar stomen. De serai en pandanbladeren verwijderen en de rijst op een voorverwarmde schotel overdoen.
3. De fijngestampte ingrediënten en het zout door het gehakt mengen en hiervan balletjes vormen.
4. Iets olie verhitten en hier de gehaktballetjes in gaar braden.
5. De rijst met het gebraden gehakt en de resterende ingrediënten garneren. Warm serveren met een heldere soep, salade en een sambalan.





Telur belado

Eieren in Spaanse peper

8

4 hardgekookte en gepelde eieren
6 eetlepels slaolie
8 sjalotjes of 1 grote ui (in ringen
gesneden)
2 dessertlepels citroensap

Fijn te stampen ingrediënten:
4-5 van pitjes ontdane rode spaanse
pepers
3 teentjes knoflook
1 stukje kunyit (1-2 cm) of
½ theelepel kunyit in poedervorm
2 theelepels zout

Voor 4 personen

1. De olie op een middelgroot vuur verwarmen. De eieren lichtbruin bakken, uit de olie nemen en opzij zetten.
2. De sjalotjes en de fijngestampde ingrediënten al roerend ½ minuut in de olie fruiten.
3. De eieren toevoegen en deze met het mengsel bedekken. Het vuur temperen en het gerecht koken tot de olie lichtgeel ziet.
4. Van het vuur zetten en het citroensap over de eieren schenken. Voorzichtig omroeren.
5. Koud of warm opdoen met gekookte witte rijst en andere gerechten.

Sayur asam Jakarta

Kruidige gemengde groenten

125 g sperciebonen (in 2½ cm grote stukken gesneden)
 1 grote terong (in 2½ cm grote dobbelstenen gesneden)
 2 grote groene tomaten (in dunne partjes gesneden)
 5 koolbladeren (in 4 cm grote stukken gesneden)
 8 eetlepels pinda's (haast zacht gekookt, dan gepeld)
 3 dl runderbouillon
 2 daun salam
 1 eetlepel tamarindesap
 zout naar smaak

Fijn te stampen ingrediënten:
 2 van zaad ontdane rode spaanse pepers
 2 sjalotjes
 2 teentjes knoflook
 ¼ theelepel trassi
 4 kemiries

1. In een pan de bouillon, fijngestampte ingrediënten, daun salam, tamarindesap en het zout aan de kook brengen.

2. Pinda's toevoegen en het geheel 30 minuten laten koken.

3. De sperciebonen toevoegen en wanneer deze half gaar zijn de terong en tomaten in de pan doen. Laten koken tot de groenten gaar zijn.

4. Kool toevoegen en het gerecht nog 2 minuten laten koken. Afproeven.

5. Heet serveren met gekookte witte rijst.

Voor 4-6 personen



Gangsa

Vlees met spaanse pepers

10

250 g vlees zonder been
6 dl kokend water
3 rode spaanse pepers (ontpit en
schuin in ringen gesneden)
2 eetlepels slaolie
2 eetlepels tamarindesap of
1 eetlepel citroensap

Fijn te stampen ingrediënten:
1 theelepel ketumbar
2 teentjes knoflook
een stukje kencur (2½ cm) of
½ theelepel djahé (= gember) in
poedervorm
½ theelepel petis udang
1 theelepel zout

Voor 2 personen

1. Het vlees in kokend water leggen en gaar koken. Het vlees uit de pan nemen en de bouillon op een laag vuur warm houden.
2. Het vlees iets af laten koelen en het dan in 2½ cm grote dobbelstenen snijden.
3. Het vlees in de bouillon terugdoen, de fijngestampte ingrediënten en spaanse pepers toe-

voegen en daarna de olie door het vleesmengsel roeren.

4. Zolang laten sudderen tot de olie zich afscheidt. Goed roerend het tamarinde- of citroensap bijschenken. Pan van het vuur zetten en afproeven.

5. Warm serveren met gekookte witte rijst en een gemengde groentesalade.







Soto ayam

Soto-kip

11

1½ kg kip (schoongemaakt en in kleine stukken gesneden)
3 l kokend water
8 sjalotjes of 2 kleine uien (in fijne ringen gesneden, gefruit en daarna fijngestampt)
zout en peper naar smaak
stukje geplette gember (2½ cm)
of ½ theelepels gemberpoeder
5 daun salam
1 eetlepel kecap asin
125 g mie (gaar gekookt en afgegoten)
90 g taugé
2 eetlepels gefruite uitjes
2 stengels bleekselderij (fijngesneden)
2 spaanse rode pepers (ontpit en in fijne ringen gesneden)
kecap als bijgerecht

Voor 4-6 personen

1. De kip in kokend water leggen, 3 minuten laten koken en het vuur dan temperen. De fijngestampte uien toevoegen en de kip gaar sudderen.
2. Zout, peper, gember, daun salam en kecap toevoegen, even mee laten sudderen en op smaak afmaken.
3. **Het serveren.** Schep per persoon iets mie op een soepbord en garneer daar taugé, gefruite uitjes en selderij omheen. Tot slot iets van de bouillon erover sprenkelen.
4. De kip overdoen op een schotel en met de mie onmiddellijk opdoen. De spaanse pepers en de kecap er apart bijgeven.

Kroket tempé

Tempé-kroketten

10 plakken tempé (gestoomd tot ze zacht zijn)

4 teentjes knoflook

zout naar smaak, naar keuze

1 eetlepel margarine

2 kleine struikjes bleekselderij (fijngehakt)

3 sjalotjes (fijngehakt)

4 eetlepels tarwebloem

2 losgeklopte eieren

frituurolie

slabladeren

chili/tomatensaus

1. De tempé fijnstampen en vermengen met knoflook en zout. Roer er dan de margarine (indien gebruikt), selderij en sjalotjes door.

2. Van het vleesmengsel kleine kroketjes vormen.

3. De kroketten eerst door bloem, dan door de losgeklopte eieren en

dan weer door de bloem rollen.

4. De olie verhitten en de kroketten daar gaar en goudgeel in frituren. Uit de pan nemen en goed uit laten druipen.

5. De kroketten vervolgens op een met slabladeren bedekt bord serveren. Geef er apart verschillende sauzen bij.

Voor 25-30 kroketten



Martabak

Gekruide gehaktbeignets

300 g rundergehakt
 2 eetlepels margarine
 2 grote uien (fijngehakt)
 ¼ dl water, zout en peper
 2 eieren
 2 takjes fijngesneden uienloof
 1 takje fijngesneden selderij
 1 komkommer (in ringen)
 chili/tomatensaus
 Fijn te stampen ingrediënten:
 1 theelepel zout
 2 theelepels ketumbar
 1 theelepel djinten
 Voor het beignetbeslag:
 150 g gezeefde bloem
 iets zout, koud water

Voor 15-20 beignets

1. De margarine smelten en de fijngestampte ingrediënten daar 2 minuten in fruiten. Vlees en uien toevoegen en deze 2-3 minuten op een hoog vuur meebakken. Vuur temperen en water bijschenken. 2. Afproeven, deksel op de pan leggen en het vlees gaar smoren. Deksel verwijderen en het teveel aan vocht laten verdampen. Van het vuur nemen en af laten koelen. 3. Het uienloof en de selderij door de eieren kloppen, afproeven en dan goed

door het afgekoelde vleesmengsel roeren. 4. **Beslag maken:** Bloem en zout vermengen, beetje bij beetje water toevoegen en een glad beslag maken. Goed kneden. Dun uitrollen en in 10 cm grote vierkanten snijden. 5. Het vleesmengsel over de deeglapjes verdelen, deze in de lengte opvouwen en de hoeken met iets water vastdrukken. De beignets in iets vet aan beide zijden krokant bakken. 6. Serveren met de komkommer en de saus.







Saté manis

Zoete saté

14

500 g aan dobbelsteentjes gesneden
mager varkensvlees
3 eetlepels kecap manis
2 theelepels gembersiroop
3 dessertlepels citroensap
3-4 eetlepels slaolie
ketupat (in dobbelstenen of
driehoeken gesneden)
1 grote komkommer (in repen
gesneden)
2 grote uien (in kleine partjes
gesneden)

Fijn te stampen ingrediënten:

3 teentjes knoflook
2 theelepels ketumbar
2 dessertlepels bruine suiker
1 dessertlepel zwarte peperkorrels
1 theelepel zout

Voor 4 personen

1. Het vlees insmeren met de fijngestampte ingrediënten en dit, afgedekt, 30-45 minuten laten intrekken.
2. De kecap manis, gembersiroop, olie en het citroensap vermengen. Dit mengsel gebruiken voor het besprenkelen van het vlees tijdens het roosteren.
3. Rijk steeds 6 blokjes gekruid vlees aan een satéstokje en rooster deze boven een gasvlam, houtskoolvuur of onder de grill gaar en bruin. Het vlees wel regelmatig besprenkelen.
4. De saté serveren met ketupat, komkommer, uien en een satésaus.

Sup Tomat

Tomatensoep

10 rijpe tomaten
3 dl water
3 dl bouillon
2 eetlepels boter
1 theelepel
geplette peperkorrels } *fijngestampt*
1 geplette
bunga cengkih
zout naar smaak
1 eetlepel gefruite uitjes

1. De tomaten eerst in kokend water, dan in koud water dompelen en pellen. Snijd de tomaten fijn en voeg ze toe aan de bouillon.

2. De groenten 5-8 minuten laten sudderen.

3. De boter smelten en de geplette ingrediënten daar even in frui-

ten, waarna ze in de tomatensoep worden gezeefd. Zout en gefruite uitjes toevoegen.

4. De soep aan de kook brengen, het vuur dan temperen en de soep zacht laten koken tot de uitjes bovenop komen drijven.

5. De soep dan in kommen heet serveren.

Voor 4 personen



Acar bening

16

Zoetzuur van gemengde groenten

1 komkommer
1 grote wortel
2 grote uien
2 rode spaanse pepers
1 kleine witte kool
3/4 dl water
1½ dl azijn
90 g suiker
zout en peper naar smaak

1. Uitgezonderd de kool alle groenten schillen, wassen en in schijven snijden.
2. De kool wassen en erna schaven.
3. De groenten in een grote kom doen, zout erover strooien en afgedekt 3 uur laten staan.
4. Water, azijn, suiker, zout en peper tezamen koken. Van het

vuur zetten en af laten koelen.
5. Het zout van de groenten spoelen en uit laten druipen. De groenten in potten scheppen, zoveel van de afgekoelde vloeistof bijschenken dat ze onder staan en de potten sluiten. Tot gebruik koel wegzetten.
6. Serveren bij gekookte witte rijst en andere gerechten.





Lalampa

Visrolletjes

250 g ikan tongkol (gefileerd en kleingesneden)
 500 g kleefrijst (1 nacht geweekt en afgegoten)
 2¼ dl dikke santen
 1 theelepel zout
 2 eetlepels slaolie
 2 theelepels fijngestampte knoflook
 1 stengel serai (kleingesneden en fijngestampt)
 3 grote tomaten (gepureerd) of 1 blik tomatenpuree
 3 daun pandan (bij elkaar gebonden)
 20 daun selasi of 1 theelepel basilicumpoeder
 2 venkelblaadjes (naar wens)
 1 dessertlepel fijngehakte prei, voor het omwikkelen
 aluminiumfolie of, indien te koop, gestoomde bananebladeren

Fijn te stampen ingrediënten:

3 rode kleine lomboks
 stukje gember (2½ cm)
 1 dessertlepel zout

Voor 6-8 visrolletjes

1. Kook de rijst half gaar. Roer er 1¼ dl santen en zout door en kook de rijst dan gaar.
2. Ondertussen de olie verhitten en de fijngestampte ingrediënten, knoflook, serai en vis daar 4-5 minuten in bakken.
3. Behalve de rijst (en bananebladeren) de resterende ingrediënten toevoegen. Het vuur temperen en het mengsel, al roerend, laten koken tot alle vocht is geabsorbeerd. De pandanbladeren verwijderen en het mengsel afproeven. Laten afkoelen.
4. De rijst over de folie of bananebladeren verdelen en iets vlak maken. Het vismengsel over de rijst verdelen en het geheel in de folie of de bladeren oprollen.
5. De pakjes (bij gebruik van bananebladeren deze iets invetten) onder een grill, houtskoolvuur of in een hete oven door en door warm laten worden. De visrolletjes in de verpakking en zo warm mogelijk opdoen.



Telur Bungkus Berkuah

In gehakt verscholen eieren

5 hardgekookte en gepelde eieren
500 g mager gehakt
2 fijngesneden uien
2 teentjes knoflook, zout en peper
¼ theelepel nootmuskaat
½ theelepel ketumbar
4 eetlepels paneermeel
1½ dl melk, 2 eierdooiers
frituurolie
2 iets losgeklopte eiwitten

Ingrediënten voor de saus:

2 eetlepels slaolie
4 sjalotjes
2 teentjes knoflook } *fijngestampt*

2 eetlepels kecap asin
1 dessertlepel kecap manis
1-2 dessertlepels chilisaus
1 theelepel sesam/olijfolie
2¼ dl runderbouillon
zout naar smaak
1½ eetlepel gefruite uitjes

1. Het gehakt aanmaken met uitjes, knoflook, zout, peper, nootmuskaat en ketumbar en dit 10 minuten laten intrekken. 2. Paneermeel en eierdooiers door het gehakt kneden (eventueel extra paneermeel gebruiken). 3. De gepelde eieren met een laagje gehakt bedekken. 4. De frituurolie

verhitten. De verscholen eieren door het eiwit wentelen en dan gaar en bruin frituren. Goed uit laten lekken. 5. Ieder ei in de lengte halveren, op een schaal leggen en met de saus opdoen. 6. **Het maken van de saus:** De olie verwarmen en de fijngemalen ingrediënten 1 minuut fruiten. Overige ingrediënten, uitgezonderd de gefruite uitjes, toevoegen en al roerend aan de kook brengen. Vuur temperen en 5 minuten laten sudderen. 7. Afproeven. In een schaaltje overdoen en bestrooien met de gefruite uitjes.

Voor 5-10 personen



Pergedel Jawa

19

Gehakballetjes op Javaanse wijze

500 g gehakt
5 sjalotjes of 1 grote ui (heel fijn gesneden)
zout en peper naar smaak
250 g in de schil gekookte en daarna gepelde aardappelen
3 eieren (losgeklopt en gekruid)
frituurolie

Fijn te stampen ingrediënten:
2 groene en 1 rode spaanse peper
3 teentjes knoflook
stukje trassi (1½ cm)

1. Het gehakt met uien, zout en peper aanmaken en 10-15 minuten laten intrekken. De fijngestampte ingrediënten door het gehakt kneden.

2. De aardappelen door het gekruide gehakt prakken, dan de helft van de losgeklopte eieren door het mengsel roeren.

3. De gewenste hoeveelheid kroketten vormen en deze met de

achterkant van een lepel iets afplatten.

4. De olie verhitten. De kroketten door de resterende losgeklopte eieren wentelen en dan in de olie gaar en bruin bakken.

5. Warm of koud serveren met gekookte witte rijst en andere gerechten.

Noot: Deze kroketten zijn ook zeer geschikt voor een picknick.

Voor 30-35 kroketten







Soto istimewa

20

Soto-speciaal

1 kip (1½ kg)
3½ l water
125 g garnalen (gepeld en eventueel kleingesneden)
3 teentjes knoflook (in plakjes gesneden en gefruit)
50 g kleine aardappelen (gekookt, gepeld en in plakjes gesneden)
3 eieren (hardgekookt, gepeld en in schijfjes gesneden)
90 g taugé
7 sjalotjes of 1 middelgrote ui (in ringen gesneden en gefruit)
250 g sla (in grove stukken gesneden)
sojasaus
2 citroenen

Fijn te stampen ingrediënten:
stukje gember (2½ cm) of ½ theelepel gemberpoeder
2 theelepels grof zout
1 theelepel kunyit
2 theelepels peperkorrels

Voor 4-6 personen

1. Het water aan de kook brengen, de fijngestampte ingrediënten toevoegen, goed omroeren en dan de kip erbij doen. De kip gaar koken.
2. De kip uit de pan nemen, maar de soep door laten koken. De kip ontbenen en het kippevlees in reepjes snijden. De botten in de bouillon terugleggen.
3. Garnalen en knoflook bij de bouillon voegen. De bouillon laten trekken tot ze kan worden opgedaan. Afproeven.
4. **Voor het serveren** stukjes kip, aardappel, ei, taugé en sjalotjes in soepkommen of -borden doen en daarover de bouillon schenken.
5. Garneren met stukjes sla. Onmiddellijk serveren met sojasaus en partjes citroen.

Gulai udang

Garnalen in kerriesaus

250 g steurgarnalen (gepeld, kleingesneden en gekruid)
 zout naar smaak
 3 eetlepels slaolie
 1 eetlepel bruine suiker
 1 theelepel geraspte citroenschil
 3 middelgrote tomaten (in partjes gesneden)
 8 eetlepels dik tamarindesap
 4 daun salam
 6 dl dikke santen

Fijn te stampen ingrediënten:
 4 rode spaanse pepers (zonder zaad)
 5 sjalotjes
 4 teentjes knoflook
 stukje trassi (2½ cm)
 Gemalen ingrediënten:
 2 theelepels ketumbar
 1 theelepel djinten
 1 theelepel laos

1. De olie op een middelgrote vlam verhitten en daar de fijn-gestampte en gemalen ingrediënten met de suiker en 1 theelepel zout in fruiten.

2. Zodra de massa kruimelig wordt de garnalen, citroenschil en tomaten toevoegen. Deze 5 minuten meefruiten.

3. Voeg tamarindesap, daun salam en santen toe.

Blijf roeren tot het mengsel gebonden is en de olie zich afscheidt.

4. Daun salam verwijderen. Pan van het vuur zetten en het gerecht afproeven.

5. Warm opdoen met gekookte witte rijst.

Voor 4-6 personen



Sup sarang burung

22

Vogelnestjesoep

1 vogelnestje
2 l kokend water
250 g kippevlees (in kleine stukjes gesneden)
250 g varkensvlees (in kleine stukjes gesneden)
250 g wortelen (geschraapt en in schijfjes gesneden)
zout en peper naar smaak
ve-tsin naar smaak
2 eetlepels slaolie
250 g steurgarnalen (gepeld, kleingesneden en gekruid)
2 eetlepels gefruite uitjes
125 g fijngehakte snijselderij

1. Het vogelnestje in het kokende water leggen en 2-3 minuten laten doorkoken. Kip, varkensvlees en wortels toevoegen en met zout en peper op smaak brengen. Drie minuten laten koken en het vuur dan temperen.

2. De groenten en het vlees gaar

koken. Het gerecht afproeven en de pan van het vuur zetten.

3. De olie verhitten en de garnalen daarin gaar bakken. Goed uit laten druipen.

4. Garnalen in de soep doen. Garneren met gefruite uitjes en selderij. Onmiddellijk serveren.

Voor 3-4 personen





Gado gado Pengantin

Bijzonder groentegericht

125 g taugé
125 g pompoen (als vervanging kunt u witte kool nemen)
125 g wortelen
9 dl kokend water
sap van 1 citroen
2 eetlepels gefruite uitjes
gebakken aardappelschijfjes
30 g kroepoek (gebakken)

Ingrediënten voor de saus:

125 g rode spaanse peper
4 sjalotjes
2 theelepels suiker
1 theelepel zout
stukjes trassi (1-2 cm)
5 dl dikke santen
2 eetlepels slaolie
375 g pinda's (gebakken, gepeld en fijngestampt) of 11 eetlepels pindakaas
2 dessertlepels azijn

Voor 4 personen

1. De taugé in kokend water blancheren en uit laten druipen.
2. De meloen en wortelen in hetzelfde water half gaar koken. De groenten in repen van 5 cm snijden.
3. De groenten soort bij soort op een grote schaal schikken en met citroensap besprenkelen. Met de overige ingrediënten garneren en met de gado-gado saus serveren.
4. **Het bereiden van de saus:** De eerste vijf ingrediënten tesamen fijnstampen en $\frac{1}{4}$ daarvan door de santen mengen.
5. De olie op een middelgrote vlam verhitten en de resterende fijngestampte ingrediënten fruiten tot de olie zich afscheidt. De gekruide santen toevoegen en blijven roeren tot de saus kookt.
6. De pinda's of pindakaas toevoegen en de saus dik laten worden. De azijn bijschenken en de saus afproeven. De saus moet zoetzuur van smaak zijn. De saus overdoen in een schaal en bij de groenten serveren.



Semur ginjal

Gesmoorde niertjes

2 niertjes (nierkanalen verwijderen),
water om te bedekken } vermengen
3-4 eetlepels azijn
3 eetlepels slaolie
10 sjalotjes (in schijfjes gesneden)
3 dessertlepels dikke kecap
heet water
zout naar smaak
4 eetlepels pati santen
2 theelepels citroensap
30 g soohoon (chinese vermicelli)
(geweekt en uitgelekt)
2 takjes ketumbar of peterselie

Fijn te stampen ingrediënten:
2 teentjes knoflook
2 theelepels zwarte peperkorrels
2 groene spaanse pepers
stukje gember (1 cm) of ½ theelepel
gemberpoeder
3 bunga cengkih
1 theelepel bruine suiker

1. De niertjes 20 minuten in het
azijn-water mengsel wegzetten.
Uit laten lekken en in dobbel-
steentjes snijden. 2. De olie ver-
warmen en sjalotjes en fijnge-
stampte ingrediënten 1 minuut
fruiten. 3. Niertjes, kecap, heet

water (de nieren moeten onder
water staan) en zout naar smaak
toevoegen. De niertjes in een ge-
sloten pan gaar laten worden. 4.
Santen en citroensap bijschen-
ken en, al roerend, 5-6 minuten
laten koken. Afproeven. Pan van
het vuur zetten. 5. Meng de soo-
hoon en de ketumbar of peterselie
door het gerecht. In
een schaal overdoen en garneren
met blaadjes ketumbar of peter-
selie.

Warm serveren met gekookte
witte rijst, groenten en een sam-
balan.

Voor 4 personen



Sambal lado diuap

25

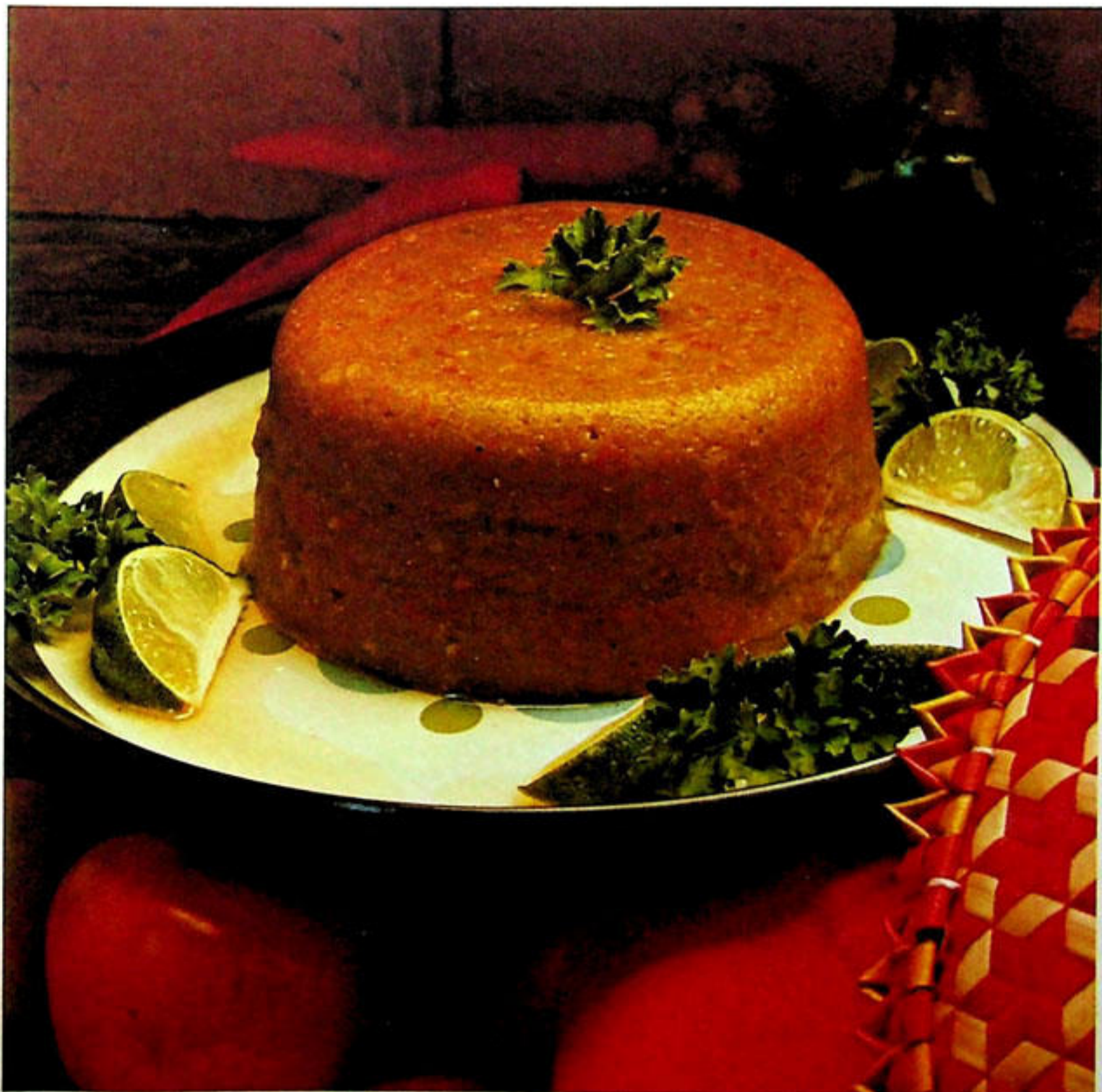
Gestoomde sambalan

5 rode spaanse pepers
2 groene spaanse pepers
3 sjalotjes
3 groene tomaten
1 eetlepel ikan bilis
stukje trassi (1 cm)
1 theelepel grof zout

1. De pepers, sjalotjes, tomaten en ikan bilis zacht stomen. (De tomaten zijn eerder zacht dan de overige groenten!)
2. De sjalotjes pellen en in ringen snijden. De pepers en tomaten in schijfjes snijden.
3. Alle ingrediënten samen fijnstampen. Een andere mogelijkheid is de ingrediënten in een

mengbeker tot een pasta vermalen.

4. De massa in een kleine kom overdoen en au-bain-marie verwarmen tot ze stevig is geworden. De sambalan uit de kom storten en in kleine dobbelsteentjes snijden. Serveren met gekookte witte rijst en andere gerechten.







Pengat asam pedis²⁶

Gestooftde scherp gekruide vis

*1 vis (500 g, schoongemaakt)
1 eetlepel margarine
3 eetlepels dik tamarindesap*

Fijn te stampen ingrediënten:

*10 rode spaanse pepers
3 kemiries
3 sjalotjes
1 teentje knoflook
stukje gember (1 cm)
stukje laos (2½ cm)
1 theelepel kunyit
2 theelepels zout*

Voor 2-3 personen

1. De vis met de fijngestampte ingrediënten zowel van binnen als van buiten inwrijven. Een kwartier laten intrekken. Ze in een hoge pan leggen.
2. Zoveel water bijschenken dat de vis onder staat en de pan op een laag vuur zetten. Zonder roeren laten sudderen tot de vloeistof dik begint te worden. De pan nu af en toe iets heen en weer bewegen.
3. Als de vis bijna gaar is, de margarine en het tamarindesap toevoegen. Afproeven.
4. Nog 3-5 minuten laten sudderen, de pan dan van het vuur zetten. Warm of koud met gekookte witte rijst en groenten serveren.





Saté babi

Saté van varkensvlees

27

500 g in dobbelstenen gesneden
varkensvlees (bijv. hamlappen of
varkenshaas)
zout en peper naar smaak
3 theelepels citroensap
1 eetlepel kecap pekat
3 eetlepels slaolie
60 g uiengroen (stengeltjes snijden in
ruim 1 cm lengte)

Fijn te stampen ingrediënten:

3 sjalotjes
1 groene spaanse peper (zonder zaad)
2 rode spaanse pepers (zonder zaad)
2 teentjes knoflook

Voor 3-4 personen

1. Citroensap, kecap en olie vermengen met de fijngestampte ingrediënten. Zout naar smaak toevoegen.
2. Het vlees aan satépennen rijgen en met de saus overgieten. Boven een houtskoolvuurtje of gasvlam of onder een grill het vlees onder nu en dan besprenkelen roosteren. Het vlees wel steeds omdraaien.
3. De saté op een schaal leggen, bestrooien met de kleingesneden uitjes en warm opdoen met een satésaus.

Selada biasa

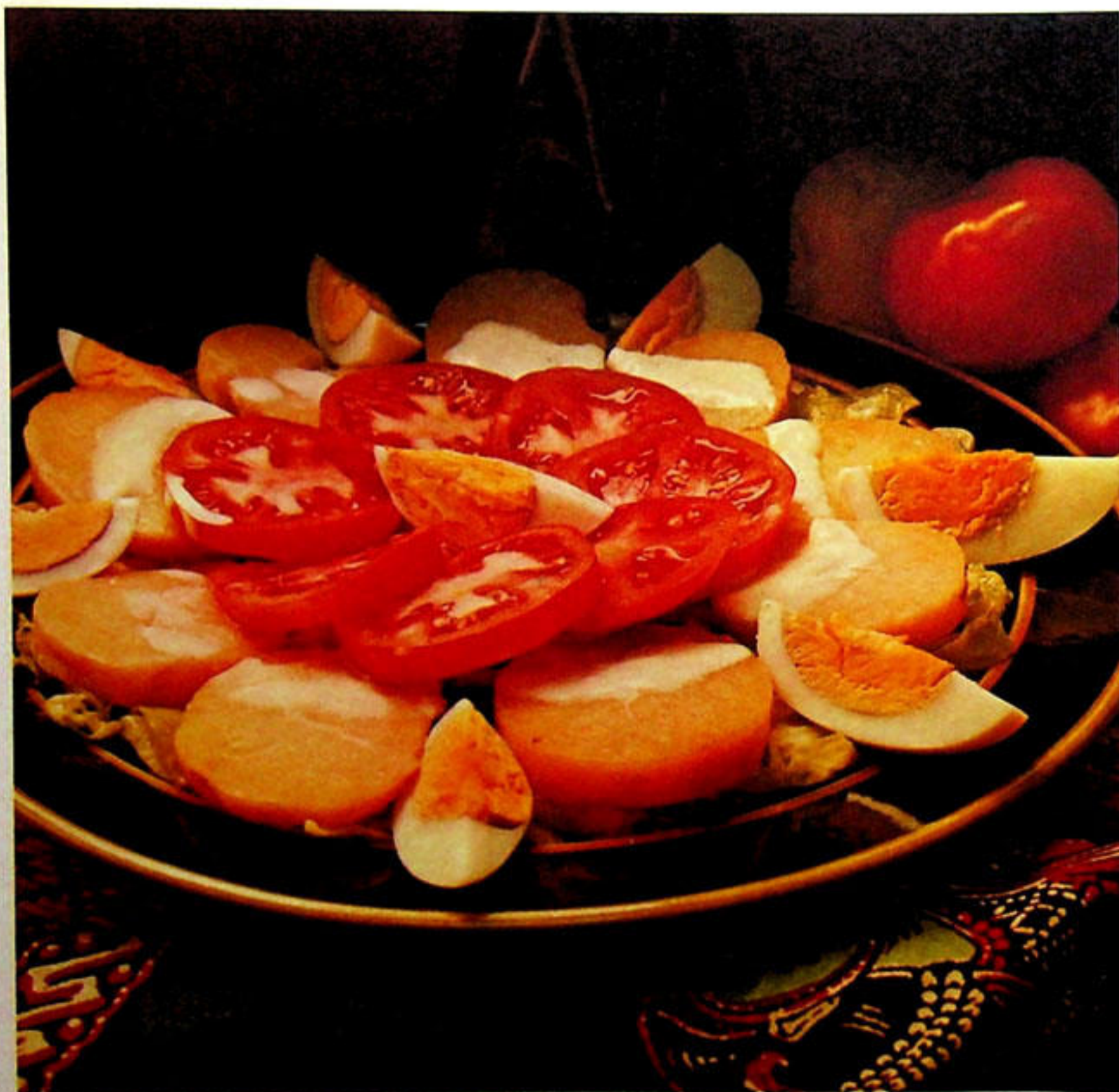
Eenvoudige salade

125 g sla (in grove stukken verdeeld)
 2 aardappelen (gekookt en gepeld)
 2 eieren (hardgekookt, gepeld en in
 partjes gesneden)
 2 rijpe tomaten (in ringen gesneden)
 mayonaise
 naar wens 4 eetlepels gaar vlees met
 jus

1. Een schotel bedekken met de
 sla. De aardappelen in dikke
 plakken snijden.
 2. De aardappelschijven en de
 eieren over de sla verdelen. De
 tomatenschijfjes in het midden
 of aan de rand leggen.
 3. Schep een beetje mayonaise op
 de aardappelplakken.

4. Indien u jus gebruikt, deze over
 de salade sprenkelen.
 De stukjes vlees over de salade
 verdelen.
 5. De salade opdoen.
Noot: U kunt ook, in plaats van
 verse aardappelen, restjes van
 stampotten en andere schotels
 gebruiken.

Voor 4 personen



Ayam goreng Bandung

29

Bandungse gebakken kip

1 kip (1½ kg; schoongemaakt en in stukken van 5 cm gesneden)
2 seraistengels (fijngesneden)
1½ dl water, 3½ dl slaolie
2 kleine citroenen (in schijven gesneden)

Fijn te stampen ingrediënten:

5 kemiries
1 dessertlepel zout
½ theelepel kunyit
stukje laos (2½ cm)
6 sjalotjes
2 teentjes knoflook

Sambal-ingrediënten:

3 dessertlepels slaolie
15 g rode spaanse pepers (gekookt en fijngestampt)
2 dessertlepels kleingesneden sjalotjes
¼ dessertlepel trassi
1 theelepel zout
1 theelepel suiker
1 tomaat (fijngesneden)
2 daun salam
1 seraistengel
stukje laos (2½ cm) } kleingesneden

fijngestampt

kleingesneden

1. Doe kip, serai, fijngestampte ingrediënten en water in een pan. Aan de kook brengen en dan het

vuur temperen. 2. Laten sudderen tot het vlees gaar en het vocht verdampt is. Pan van het vuur zetten. Kruiden van de kip doen, maar bewaren. 3. De olie goed verhitten en de kip daar goudbruin in bakken. De kip op een schaal leggen, de achtergehouden kruiden erover strooien en de schotel met citroenschijfjes garneren. Warm opdoen met sambal. 4. **Sambal bereiden.** Olie op een middelgrote vlam verwarmen en al de sambal-ingrediënten daar gaar in fruiten. De bladeren verwijderen en de sambal serveren.

Voor 4-6 personen





Tahu lengko

Tahu met groenten

3 plakken tahu putih
 3 eetlepels slaolie
 90 g witte kool (kleingesneden)
 90 g taugé
 9 dl kokend water met zout
 1 komkommer (geschild en in
 dobbelsteentjes gesneden)
 2 pakjes eiermie naar wens
 15 g emping (gebakken)
 1 dessertlepel gefruite uitjes

Ingrediënten voor de saus:

30 g pinda's (gebakken en gepeld)
 2-3 lombok rawit
 2 teentjes knoflook (in hun geheel
 gefruït)
 3 dessertlepels gefruite uitjes
 1 theelepel zout
 1 theelepel kecap manis
 1 theelepel petis udang
 1 theelepel azijn
 1-2 theelepels heet water

Voor 4 personen

1. De olie op een middelgrote vlam verwarmen. Tahu gaar en lichtbruin bakken, met keukenpapier afdeppen en in repen van 1½ cm snijden. Opzij zetten.
2. De kool en de taugé afzonderlijk in het zoute water blancheren. Uit laten druipen en opzij zetten.
3. **Het bereiden van de saus.** De eerste vijf ingrediënten tezamen fijnstampen. De kecap manis, petis en azijn erdoor mengen. Beetje bij beetje het hete water bijschenken tot een dikke saus wordt verkregen.
4. De groenten op een grote schaal schikken. De eiermie en de emping fijnkruimelen en over de groenten strooien. De gefruite uitjes over alles heen strooien. Tot slot de saus over het gerecht schenken en onmiddellijk serveren.



Ajam goreng sedap

Gekookte geroosterde kip

1 kip (1½ kg) schoongemaakt en in niet te grote stukken gesneden
2¼ cm laos (geplet)
4-5 daun salam
3 kopjes santen
slaolie voor het bakken
rode spaanse pepers (in ringen gesneden)
schijfjes komkommer

Fijn te stampen ingrediënten:

8 kleine uien
3 teentjes knoflook
1 dessertlepel zout

1. Kip, laos en daun salam in een pan doen. De fijngestampte ingrediënten in de santen oplossen en over de kip schenken. De pan op een middelhoog vuur zetten.

2. De inhoud aan de kook brengen, de warmtebron temperen. Onder af en toe roeren de kip gaar sudderen. Als alle vloeistof

verdamppt is, de pan van het vuur zetten.

3. De olie op een grote vlam verhitten en de kip rondom bruin bakken. De kip uit de olie nemen en uit laten druipen.

4. De kip op een schaal leggen en garneren met spaanse pepers en komkommer. Heet opdoen.

Voor 4-6 personen



Penssoep

500 g runderpens (schoongemaakt)
2½ l water
3 uien (kleingesneden)
zout naar smaak
fijngesneden selderij
4 eetlepels gefruite uitjes
sap van 2 citroenen

Fijn te stampen ingrediënten:
2 theelepels witte peperkorrels
stukje gember (4 cm) of 2 theelepels
gemberpoeder
3 daun salam

1. De pens in het kokende water leggen. Het water weer aan de kook brengen, het vuur lager zetten en de pens gaar koken. De pens nu uit de bouillon nemen en in kleine stukjes snijden.

2. De stukjes pens in de bouillon terugdoen. De fijngestampte ingrediënten, kleingesneden uien en zout naar smaak toevoegen.

Zachtjes aan de kook laten komen en laten sudderen tot ook de uien gaar zijn.

3. **Het serveren.** De soep in borden of soepkommen schenken en bestrooien met de selderij en gefruite uitjes.

Enkele druppels citroensap toevoegen en dan de soep heet serveren.

Voor 4 personen







Janganan Jawa

33

Javaanse gemengde groentesalade

1 komkommer (ingekeept en in plakken gesneden)
2 eieren (hardgekookt, gepeld en in plakken gesneden)
4 kleine aardappelen (gekookt, gepeld, in dunne plakjes gesneden en gefrituurd)
125 g taugé
125 g witte kool (geschaafd)
60 g sperciebonen (in stukken van 2½ cm gesneden)
2 plakken tahu (in dobbelstenen gesneden)
3 plakken tempé (in plakken van 1½ cm dikte gesneden)
125 g gekookte en uitgelekte eiermie (in 4 cm lengte gesneden)
20 middelgrote kroepoek
20 stuks emping
250 g sla
kokend zout water
slaolie voor het bakken

Ingrediënten voor de saus:

2-5 lomboks
trassi (2½ cm)
125 g pinda's (gebakken en gepeld)
2 theelepels suiker
1 dessertlepel slaolie
3-5 daun salam
zout naar smaak
kokend water
sap van 10 citroenen

Voor 4 personen

1. **Het bereiden van de salade:** Taugé, witte kool en sperciebonen apart in het kokende zoute water blancheren. Afgieten en opzij zetten.
2. De olie verwarmen en daar de tahu, tempé, noedels, kroepoek en emping afzonderlijk in bakken. Goed uit laten druipen en opzij zetten.
3. Met de helft van de sla de rand van een grote schotel bedekken. De resterende kleingesneden sla en de apart gezette ingrediënten over de schaal verdelen. Met de saus serveren.
4. **Het bereiden van de saus:** De lombok en de trassi fijnstampen. De pinda's en de suiker fijnwrijven/malen.
5. De olie verwarmen en de fijngestampte ingrediënten en daun salam daarin bakken. Na 1-2 minuten de fijngewreven ingrediënten en het zout toevoegen, dit 1-2 minuten meebakken en het vuur dan temperen.
6. Zoveel kokend water toevoegen dat een dun vloeibare saus wordt verkregen. De saus zacht laten doorkoken tot ze gebonden is. Het citroensap toevoegen, afproeven en tenslotte de saus opdoen.

Sambal terasi

Sambal trassi

een plakje trassi van 2½ cm
5 rode spaanse pepers
¼ theelepel zout
2 sjalotjes
¼ theelepel suiker
sap van 2 citroenen

1. Alle ingrediënten, behalve de citroenen, fijnstampen.
2. Het citroensap door de puree mengen en de sambal afproeven.

3. U kunt dit smakelijke geheel goed serveren als een bijgerecht bij gekookte witte rijst en andere gerechten.

Voor 4 personen



Rebus kol

Gestoofde witte kool

500 g witte kool (gewassen en in grote stukken gesneden)
2 eetlepels slaolie
4 gehalveerde sjalotten
3-4 dl water
een snufje ve-tsin
1 eetlepel tamarindesap

Fijn te stampen ingrediënten:

2 teentjes knoflook
60 g gedroogde garnalen (geweekt en drooggedept)
3 rode spaanse pepers
4 sjalotjes
2 theelepels zout

1. De olie verwarmen en de fijn-gestampte ingrediënten 3 minuten fruiten. De sjalotjes toevoegen en deze meebakken tot ze zacht zijn. Het vuur temperen.
2. Water en ve-tsin toevoegen. Aan de kook brengen. Blijven roeren totdat alles goed vermengd is, dan de witte kool toevoegen.

3. Het vuur temperen en de kool met het deksel op de pan 10 minuten laten koken. Deksel van de pan nemen en de kool half gaar koken. Af en toe roeren.

4. Het tamarindesap toevoegen en het gerecht afproeven. De pan van het vuur zetten.

5. Warm opdoen met gekookte witte rijst, vis en een sambalan.

Voor 4-6 personen





Udang nanas

Garnalen met ananas

250 g middelgrote steurgarnalen
(gepeld, doormidden gebroken en
gekruid)

1 kleine halfrijpe ananas

zout naar smaak

2 eetlepels slaolie

6 teentjes knoflook (grofgehakt)

3½ dl water

3 rode spaanse pepers (van zaad
ontdaan en in ringen gesneden)

1 dessertlepel suiker

1 dessertlepel azijn (desgewenst)

Voor 4 personen

1. De ananas schillen en de ogen verwijderen. Zout over de vrucht strooien en haar in 1-1½ cm grote dobbelsteentjes snijden.
2. De olie op een middelgrote vlam verwarmen. De garnalen even aanbakken, uit de pan nemen en opzij zetten.
3. De knoflook in de olie fruiten. Het vuur temperen. Het water bijschenken en dit aan de kook brengen.
4. De garnalen in de pan terugleggen. Ananas, pepers, zout, suiker en azijn toevoegen.
5. Laten koken tot de garnalen gaar zijn.
6. Het gerecht heet serveren bij gekookte witte rijst.



Saté bandeng

Gevulde gegrilleerde vis

1 ikan bandeng (750 g, geschubd en van vinnen ontdaan)
 1 losgeklopt ei
 1 kleingesneden seraistengel (8 cm)
 2½ cm laos (kleingesneden)
 1 daun salam
 gestoomde bananebladeren of aluminiumfolie voor het inwikkelen

Fijn te stampen ingrediënten:

7 sjalotjes
 3 teentjes knoflook
 3-5 rode spaanse pepers
 3 kemiries
 ¼ theelepel trassi
 1 eetlepel zout

Voor 3-4 personen

1. Heel voorzichtig de rug van de vis met een mes bekloppen, ervoor oppassen de huid en de kop niet te beschadigen. De organen verwijderen (door de buik open te snijden). De vis wassen.
2. Het laatste bot in de staart breken. Heel voorzichtig het visvlees en de graat uit het vel halen zonder deze te beschadigen.
3. De graat wegdoen, het visvlees fijnwrijven. Een derde deel van de fijngestampte ingrediënten apart houden, de rest door het visvlees mengen. Het losgeklopte

- ei dan door het mengsel roeren.
4. Met het mengsel de vis weer vullen. De achtergehouden ingrediënten over de gevulde, aan de buikzijde dichtgenaaide vis verdelen, en licht inwrijven.
5. De serai, laos en daun salam op de vis leggen. De vis in bananebladeren of aluminiumfolie pakken en boven een houtskoolvuur of anders onder een grill gaar bakken.
6. De vis uit de wikkel halen en heet serveren met zoetzure groenten of een salade.



Pepes pedas dengan tahu³⁸

Gestoomde vis met tahu

500 g kabeljauw (in stukken van 6 cm gesneden)
3 plakken tahu
5 sjalotten
1 teentje knoflook } *fijngewreven*
3 groene spaanse pepers en 1 rode spaanse peper (van zaad ontdaan en in dunne ringen gesneden)
het groen van 2 jonge uitjes (fijngesneden)
½ theelepel zout, 1 eiwit
daun salam
gestoomde bananebladeren of aluminiumfolie voor het inwikkelen

1. De vis van graten ontdoen.
2. De tahu fijnwrijven en de fijngewreven ingrediënten, pepers, uiengroen, zout en eiwit door de puree mengen.
3. Vul elke visplak met het tahu-mengsel. Leg bovenop de vis een daun salam en wikkel de plakken

in bananebladeren of aluminiumfolie. De pakketjes met een cocktailprikker vastzetten.
4. De vis eerst gaar stomen, waarna ze even onder de grill gaan om de pakketjes te drogen.
5. Heet serveren met gekookte witte rijst.

Voor 4 personen





Dendeng goreng belado

Gebakken rundvlees

500 g hamlappen (in dunne 5 cm
lange repen gesneden)
fijnkorrelig zout
1¼ dl slaolie
sap van 1 citroen

Fijn te stampen ingrediënten:

5 sjalotjes
5 rode spaanse pepers
1 theelepel grof zout

Voor 4 personen

1. Het vlees met zout inwrijven en 15 minuten laten intrekken.
2. De olie op een middelgrote vlam verwarmen. Het vlees gaar bakken, uit laten druipen en opzij zetten.
3. De fijngestampte ingrediënten in de olie fruiten tot de olie begint af te scheiden.
4. Het vlees in de pan terugleggen en 2 minuten met de kruiden meebakken.
5. Het gerecht in een schotel overdoen, besprenkelen met het citroensap en serveren met gekookte witte rijst.



Pergedel lombok

Gevulde spaanse pepers

8 grote groene spaanse pepers
8 grote rode spaanse pepers
water met zout
500 g kalfsgehakt
1 eetlepel kecap asin
zout naar smaak
2 eieren (eiwit en dooier gescheiden)
frituurvet voor het bakken
toefjes gebakken peterselie

Fijn te stampen ingrediënten:
3 theelepels zwarte peperkorrels
4 sjalotjes
4 teentjes knoflook
½ theelepel nootmuskaat
1 bunga cengkih

Voor 16 gevulde spaanse pepers

1. Snijd de pepers aan één zijde open, begin daarbij 1½ cm vanaf de steel. Verwijder de kern. Met ingeoliede handen de pepers in zout water van zaad ontdoen.

2. Het gehakt vermengen met de fijngestampte ingrediënten en de overige ingrediënten, uitgezonderd eiwit, olie en peterselie.

3. De pepers met het gehakt-

mengsel vullen.

4. De eiwitten stijfkloppen en de pepers daarin dopen.

5. Het frituurvet op een middelgrote vlam verhitten. De gevulde pepers gaar frituren en daarna goed laten uitdruipen.

6. De pepers op een schaal leggen, met de peterselie garneren en heet serveren.



Tumis buncis

Gestoofde sperciebonen

250 g sperciebonen (afgehaald en diagonaalsgewijs gehalveerd)
 1 dessertlepel olie
 2 middelgrote uien (in heel dunne ringen gesneden)
 1½ dl dikke santen
 1 rode spaanse peper (in schuine plakjes gesneden)
 2 daun salam (fijngemaakt)
 zout en peper naar smaak

Fijn te stampen ingrediënten:
 2 teentjes knoflook
 1 theelepel trassi
 1 schijfje laos
 ½ theelepel bruine suiker

Voor 4 personen

1. Een pan verwarmen en de fijngestampte ingrediënten 3 minuten droog bakken. Olie toevoegen en de kruiden goudbruin bakken.
 2. De uien en 1 eetlepel santen toevoegen. Het mengsel op een laag vuur laten koken tot de uien zacht zijn.

3. De pepers, daun salam, sperciebonen en resterende santen toevoegen. Zout en peper naar smaak toevoegen en alles goed vermengen.
 4. De groenten bijna gaar koken.
 5. Het gerecht afproeven en serveren met gekookte witte rijst en andere gerechten.





Sepat banang

Zeebanket

3 kleine ikan salem (schoongemaakt)
 15 grote steurgarnalen (kop eraf
 gesneden en schoongemaakt)
 3 grote terongs (in de lengte
 gehalveerd)
 zout naar smaak
 citroensap naar smaak
 3 onrijpe manga's (geschild, pit
 verwijderd en in dunne plakken
 gesneden)
 2 grote tomaten (in vieren gesneden
 en even onder de grill gelegd)

Ingrediënten voor de saus:

125 g kroepoek
 4 kleine uien (gepeld en
 droog-gefruit)
 3-5 lombok rawit
 3 buah keras (droog-gebakken)
 1 theelepel zout
 2½ dl dikke santen
 citroensap naar smaak

Voor 4-6 personen

1. De vis, garnalen en aubergines kruiden met zout en citroensap, waarna ze afzonderlijk worden gaar gegrilleerd.
2. De manga's met zout inwrijven, afspoelen en opzij zetten.
3. Alle ingrediënten op een grote schaal schikken.
4. **Het bereiden van de saus:** De eerste vijf ingrediënten samen fijnstampen. Met de santen vermengen en met het citroensap op smaak afmaken. De saus verwarmen en afproeven.
5. De saus apart bij het vis-groentegerecht opdoen.





Pencok ayam

Gegrilleerde kip in santen

1 kip (1½ kg, schoongemaakt)
 3½ dl santen
 2 eetlepels tamarindesap
 5-6 daun kemangi (kleingesneden)

Fijn te stampen ingrediënten:
 8 sjalotjes
 2 teentjes knoflook
 3 rode spaanse pepers
 stukje gember (2½ cm of 1 theelepel
 gemberpoeder)
 1 eetlepel zout
 5 buah keras/kemirie
 ½ theelepel witte peperkorrels

Voor 4-6 personen

1. De kip gaar grillen, ontbenen en in grote stukken verdelen. Op een schaal leggen.
2. De fijngestampte ingrediënten en de santen in een pan vermengen en al roerend aan de kook brengen. Het vuur temperen en het mengsel gaar sudderen.
3. Het tamarindesap toevoegen, de saus afproeven en over de stukken kip schenken.
4. De daun kemangi over het gerecht strooien en het afgedekt warm houden tot het kan worden opgedaan. Warm serveren.



Tinotuan

Rijst met groenten

125 g rijst

1 grote djagung (schutbladeren verwijderen en met een vork de korrels van de kolf halen)

1 tapiocawortel (geschild en in schijven gesneden)

125 g kalebas (geschild en in schijven gesneden)

125 g spinazie (grofgesneden)

90 g selada air (grofgesneden)

1½ l kokend water

zout naar smaak

1 stengel serai (kleingesneden)

1 daun kemangi

1. Rijst, djagung, tapioca, kalebas, zout, serai en daun kemangi in het kokende water doen.

2. Het water weer aan de kook brengen en de rijst en groenten onder af en toe roeren gaar koken.

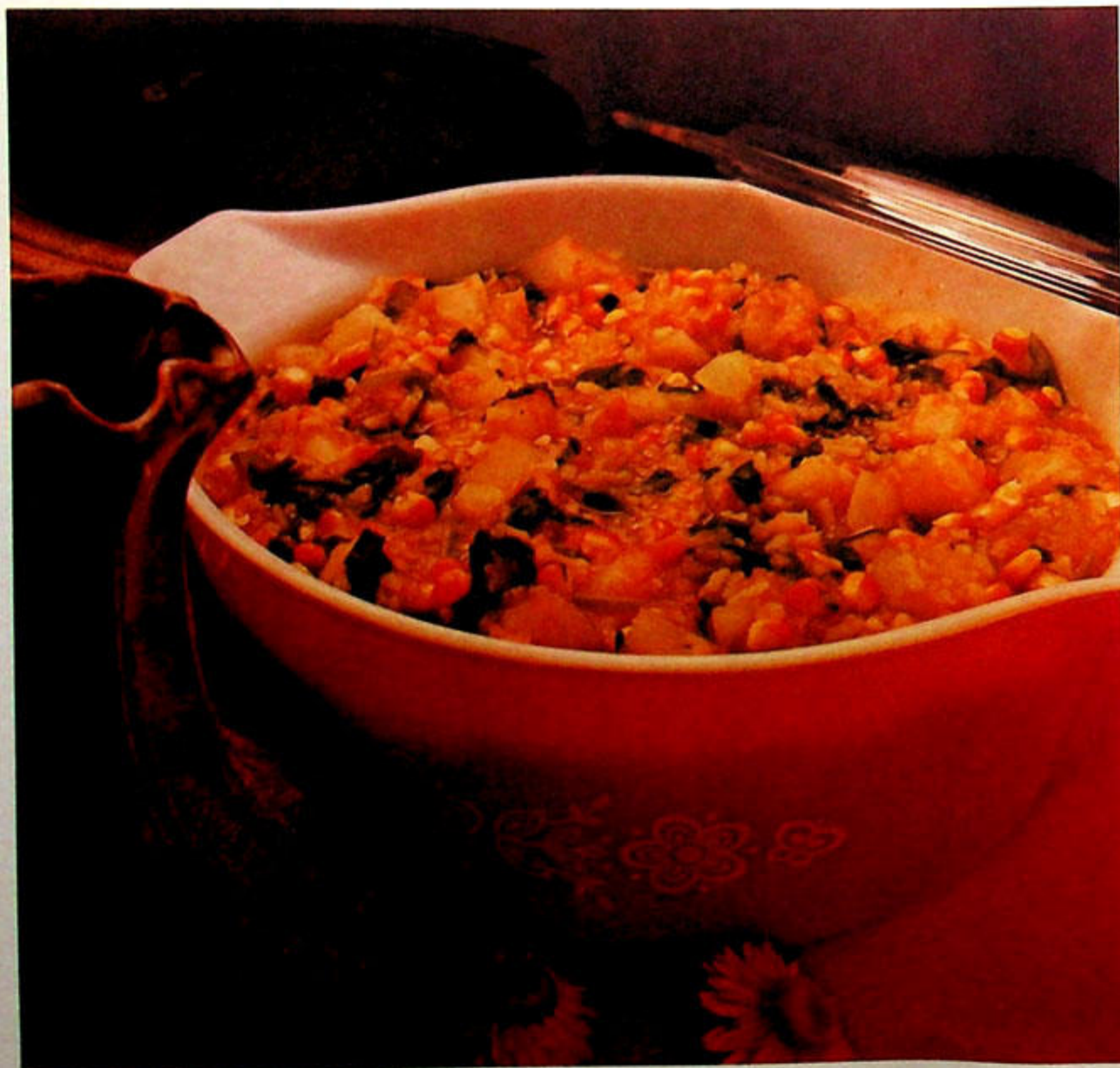
3. De spinazie en waterkers toe-

voegen en deze laten slinken. Het gerecht afproeven.

4. Het gerecht warm serveren met gekookte witte rijst, gegrilde vis en tomatensambal.

Noot: Indien dit gerecht aan zieken wordt geserveerd, de sambal weglaten.

Voor 4-6 personen



Lotek

Groenten met saus

60 g taugé
 60 g sperciebonen (in stukken van 5 cm gesneden)
 125 g kangkung (bladeren en stengels apart; in 5 cm lange stukjes gesneden) of raapstelen
 90 g onrijpe nangka (in 2½ cm grote dobbelsteentjes gesneden)
 90 g kalebas (in repen van 5 cm gesneden)
 kokend zout water

Ingrediënten voor de saus:
 3 rode spaanse pepers
 stukje gember (2½ cm) of 1 theelepel gemberpoeder
 ¼ dessertlepel bruine suiker
 1 theelepel zout
 ½ theelepel trassi
 3 kleine aardappelen (gekookt, gepeld en fijngeprakt)
 2 ¼ dl tamarindesap
 185 g pinda's (gebakken, gepeld en fijngestampt)

1. De taugé in kokend water blancheren en uit laten druipen. Hetzelfde met de sperciebonen en kangkung doen. Opzij zetten.

2. De nangka in iets kokend water met zout zacht koken. Uit laten druipen.

3. In het resterende zoute water de kalebas zacht koken en uit laten druipen.

4. Alle groenten op grote schaal.

5. **Het bereiden van de saus:** De eerste vijf ingrediënten samen fijnstampen en dan door de fijngeprakte aardappelen mengen.

6. Het tamarindesap door de massa mengen en daarna de pinda's. Op smaak afmaken.

7. De saus in éénpersoons kommetjes met de groenten serveren.

Voor 4 personen





Ikan colo

Gegrilleerde vis met groenten

1 kg wijting
 1 l gezouten water
 gestoomde bananebladeren of
 aluminiumfolie voor het inwikkelen
 60 g snijbonen (in schuine stukken
 gesneden)
 90 g chinese kool (fijngesneden)
 kokend water
 1 grote terong (in de lengte
 gehalveerd)
 150 g sla

Ingrediënten voor de saus:
 1 eetlepel gesmolten margarine
 sap van 1 citroen
 1 eetlepel kecap asin
 zout naar smaak
 2 uien (in dunne ringen gesneden)
 2 rode spaanse pepers (van zaad
 ontdaan en in dunne ringen
 gesneden)

Voor 4 personen

1. De vis gaar grillen, in het zoute water dompelen, afdeppen en in de bananebladeren of aluminiumfolie wikkelen. Warm houden (in lauwwarme oven of op een schaal boven op een pan met kokend water).
 2. De bonen en chinese kool blancheren en dan uit laten druipen.
 3. De terong grillen en in schijven snijden. De helft van de sla in kleinere stukken verdelen.
 4. De vis en de groenten op de schaal arrangeren. De saus erover schenken en het gerecht warm serveren.
 5. **Het bereiden van de saus:** Alle ingrediënten met elkaar vermengen.
- Noot:** Dit is een typisch Indonesisch picknickgerecht, dat aan het strand wordt bereid.



Nasi kebuli

Kruidige rijst

500 g rijst (gewassen, 1 uur geweekt en daarna afgegoten)
 4 eetlepels slaolie, 2 teentjes knoflook
 6 sjalotjes (in fijne ringen gesneden)
 stukje gember (2½ cm, fijngesneden)
 of 1 theelepel gemberpoeder
 7½ dl hete kippebouillon, zout
 Fijn te stampen ingrediënten:
 1 dessertlepel ketumbar
 2 bunga cengkih, 2 kepulaga
 2 theelepels poederkaneel
 een snufje nootmuskaat
 2 bloembladeren van een bunga lawang

1. De olie verwarmen en knoflook en sjalotjes goudbruin fruiten. Uit de pan nemen en opzij zetten.
 2. Rijst en gember bij de hete olie doen en de rijst bakken tot alle olie is geabsorbeerd.
 3. Van de fijngestampde ingrediënten een kruidenbultje maken. Het bultje bij de rijst doen en de bouillon erover schenken. Zout toevoegen. De rijst een keer doorroeren en onder af en toe roeren bijna gaar koken.

4. De helft van de gefruite uitjes bij de rijst voegen en de rijst nu gaar koken.

5. Het deksel van de pan nemen en de rijst droog stomen. Pan van het vuur zetten en de rijstkorrels met een vork losmaken. Het kruidenbultje verwijderen en de rijst in een schaal overdoen.

6. Garneren met de resterende gefruite sjalotjes en knoflook. Serveren samen met een vleesgerecht.

Voor 6-8 personen



Ayam petis

Kip in garnalenpastei

1 kip (1½ kg; schoongemaakt en in niet te grote stukken gesneden)
 zout en zwarte peper naar smaak
 slaolie voor het bakken
 2 uien (in ringen gesneden)
 3 dl dikke santen
 1 stengel serai (kleingesneden)
 4 daun salam
 1 dessertlepel petis
 2 eetlepels heet water
 sap van 1 citroen

Fijn te stampen ingrediënten:
 4 teentjes knoflook
 stukje laos (2½ cm; of 1 theelepel in poedervorm)
 1 theelepel zwarte peperkorrels
 3 groene spaanse pepers

1. De kip met zout en peper inwrijven en 10-15 minuten laten intrekken.
 2. De olie verhitten en de kip rondom bruin braden. Kip uit de pan nemen en opzij zetten.

3. Twee eetlepels olie overhouden en daarin de uien en gestampte ingrediënten fruiten.
 4. Als de uien zacht zijn, de kip en resterende ingrediënten toevoegen. Goed vermengen.
 5. Het vuur temperen en onder af en toe roeren de kip gaar stoven. Voor de saus geheel is ingedikt deze afproeven.
 6. Serveren met gekookte witte rijst.

Voor 4-6 personen







Ayam peniki

Sterk gekruide kip

49

1 à 2 kippen (2 kg; schoongemaakt en in kleine stukken gesneden)

1 dl slaolie

stukje gember (2½ cm; fijngesneden)

of 2 theelepels gemberpoeder

stukje serai (8 cm, fijngehakt)

zout naar smaak

4-5 daun salam

1½ dl heet water

¼ kokosnoot (voor het bereiden van de dikke santen)

2 eetlepels citroen/tamarindesap

Fijn te stampen ingrediënten:

6 kleine uien

2 teentjes knoflook

3 rode spaanse pepers

5 kemiries

stukje trassi (2 cm)

Voor 4-6 personen

1. De olie verwarmen en daar gember, serai en fijngestampte ingrediënten in fruiten. Als de olie begint uit te vloeien de kip toevoegen en 5 minuten meebakken.
2. Vuur temperen. Door het kipmengsel daun salam, zout en heet water mengen. De kip stoven tot ze gaar én al het vocht geabsorbeerd is.
3. De dikke santen toevoegen. Al roerend laten koken tot een dikke saus is ontstaan.
4. Het citroen/tamarindesap door de massa roeren en het gerecht afproeven. De daun salam verwijderen. De pan van het vuur zetten.
5. Heet serveren met bijzondere of eenvoudige gekookte witte rijst.

Gudeg manggar

Kip met kokosnootbloesem

1 braadkuiken (1 kg; schoongemaakt en in kleine stukken gesneden)
250 g manggar muda (even gegrilleerd en gepeld)
3 dl dunne santen
2 daun salam
1 theelepel laos
1½ dl dikke santen

Fijn te stampen ingrediënten:

6 sjalotjes
2 teentjes knoflook
4 kemiries
1 theelepel ketumbar
2 eetlepels bruine suiker
1 theelepel zout

Voor 4-6 personen

1. In de pan de dunne santen en de fijngestampte ingrediënten vermengen. Op een laag vuur verwarmen, dan de daun salam en laos toevoegen.

2. Aan de kook brengen en kip toevoegen.

3. Als de kip bijna gaar is de

manggar muda toevoegen en het gerecht nog 30 minuten laten doorkoken.

4. Roer de dikke santen door de massa, breng het geheel aan de kook en proef af. De pan van het vuur zetten.

5. Geven met gekookte witte rijst.



Sambal goreng hati ayam

Gestooftde kippelevertjes

250 g kippelevers (in kleine stukjes gesneden)

250 g kippehartjes (gehalveerd)

3-4 eetlepels slaolie

1 eetlepel citroensap, 2 daun salam

2 middelgrote tomaten (in plakken)

4½ dl dikke santen

Fijn te stampen ingrediënten:

4 rode spaanse pepers

2 kleine uien, 3 teentjes knoflook

stukje laos (1 cm)

¼ theelepel trassi

1 dessertlepel bruine suiker

1 dessertlepel zout

1. De olie op een middelgrote vlam verhitten en de fijngestampte ingrediënten 1 minuut fruiten. Levers en hartjes toevoegen en deze 3-5 minuten meebakken.

2. Voeg citroensap, daun salam en schijfjes tomaat toe. Bak deze 5-6 minuten mee.

Het vuur laag zetten.

3. De santen door het mengsel roeren en laten sudderen tot het mengsel gebonden is. Als lever en hart gaar zijn het gerecht afproeven en de pan van het vuur zetten.

4. Serveren met gekookte witte rijst en andere gerechten.

Voor 4 personen





Lumpia

Gevulde pannenkoekjes

250 g varkensgehakt
 125 g gehakt kippevlees
 3 kleine wortels (geraspt)
 1 kleine sengkvang (geschild en geraspt)
 3 toefjes daun sup (fijngehakt)
 binnenste van een kleine witte kool (kleingesneden)
 60 g taugé
 125 g fijngemaakte garnalen
 5 sjalotjes (fijngesneden)
 5 teentjes knoflook (fijngestampt)
 zout en zwarte peper naar smaak
 500 g bloem
 en een snufje zout } gezeefd
 3 eieren (wit en dooier gescheiden)
 koud water
 olie voor het frituren

Ingrediënten voor de saus:

12 rijpe middelgrote tomaten (geblancheerd en gepeld)
 2-3 rode spaanse pepers
 2 sjalotjes
 1 teentje knoflook
 stukje gember (1 cm) of ¼ theelepel gemberpoeder
 1 dessertlepel bruine suiker
 een snufje trassi, zout naar smaak
 1 eetlepel slaolie
 1 bunga cengkih
 1 bloemblaadje van een bunga lawang

Voor 15-20 loempia's

- Het maken van de vulling:** 1½ dl olie verwarmen en daarin het varkens- en kippevlees, sjalotjes en knoflook bakken. Als het vlees bijna gaar is, zout, peper, wortels en sengkvang erbij.
- Als de groenten bijna gaar zijn, de daun sup, kool, taugé en garnalen toevoegen. Goed roeren en alles nu gaar stoven. De pan van het vuur nemen en het teveel aan olie afgieten.
- Het maken van de deeglappen:** Bloem en eierdooier vermengen. Beetje bij beetje koud water bijschenken tot er een smeug, elastisch deeg ontstaat. Het deeg op een met bloem bestoven aanrecht heel dun uitrollen.
- Het deeg in rechthoeken van 15 bij 10 cm uitsnijden. De afgekoelde vulling over de deeglapjes verdelen. Zijkanten naar binnen slaan en de lapjes oprollen. De randen met eiwit dichtplakken.
- De frituurolie verhitten en de loempia's knappend en goudbruin bakken. Goed uit laten drui-
pen en met de saus serveren.
- Het bereiden van de saus:** De tomaten fijnhakken. Volgende 5 ingrediënten fijnstampen.
- De olie verwarmen en de gestampte ingrediënten bakken tot de olie eruit komt. De resterende ingrediënten toevoegen. Het vuur temperen en de saus laten sudderen tot ze dik vloeibaar is. Serveren.



Telur asin

Gepekeld eieren

12 eende-eieren (hardgekookt en dan afgekoeld)

16 eetlepels grof keukenzout

4½ dl kokend water

1. Het zout in het kokende water strooien. Om te weten of het zoutgehalte hoog genoeg is, een stukje geschilde rauwe aardappel in het water leggen. Blijft de aardappel drijven dan is het zoutgehalte goed.

2. Het zoute water tot kamertemperatuur laten afkoelen.

3. De eieren in een stenen kom leggen. Een kleine porseleinen of

glazen plaat op de eieren leggen en het zoute afgekoelde water erover schenken.

4. De eieren 20 dagen op een koele donkere plaats wegzetten.

5. De in de schaal gehalveerde eieren serveren bij gekookte witte rijst en andere gerechten.

Noot: De hardgekookte eieren mogen geen scheuren in de schaal vertonen.

Voor 12 eieren



Kuih anak Cina

Gestoomde pudding in pandanbladeren

3 dl dikke santen
250 g suiker
2 dl water
150 g rijstbloem
daun pandan, voor het maken van de zakjes

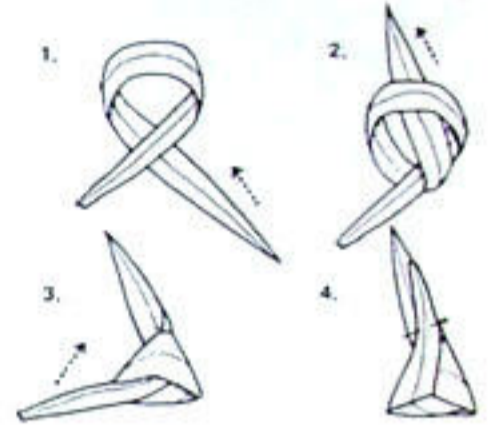
1. Op een laag vuur de santen al roerend aan de kook brengen. Van het vuur zetten.

2. In het eventueel iets verwarmde water de suiker oplossen.

3. De rijstbloem, gekookte santen en de suikerstroop met elkaar vermengen. De massa in een platte vuurvaste schaal schenken.

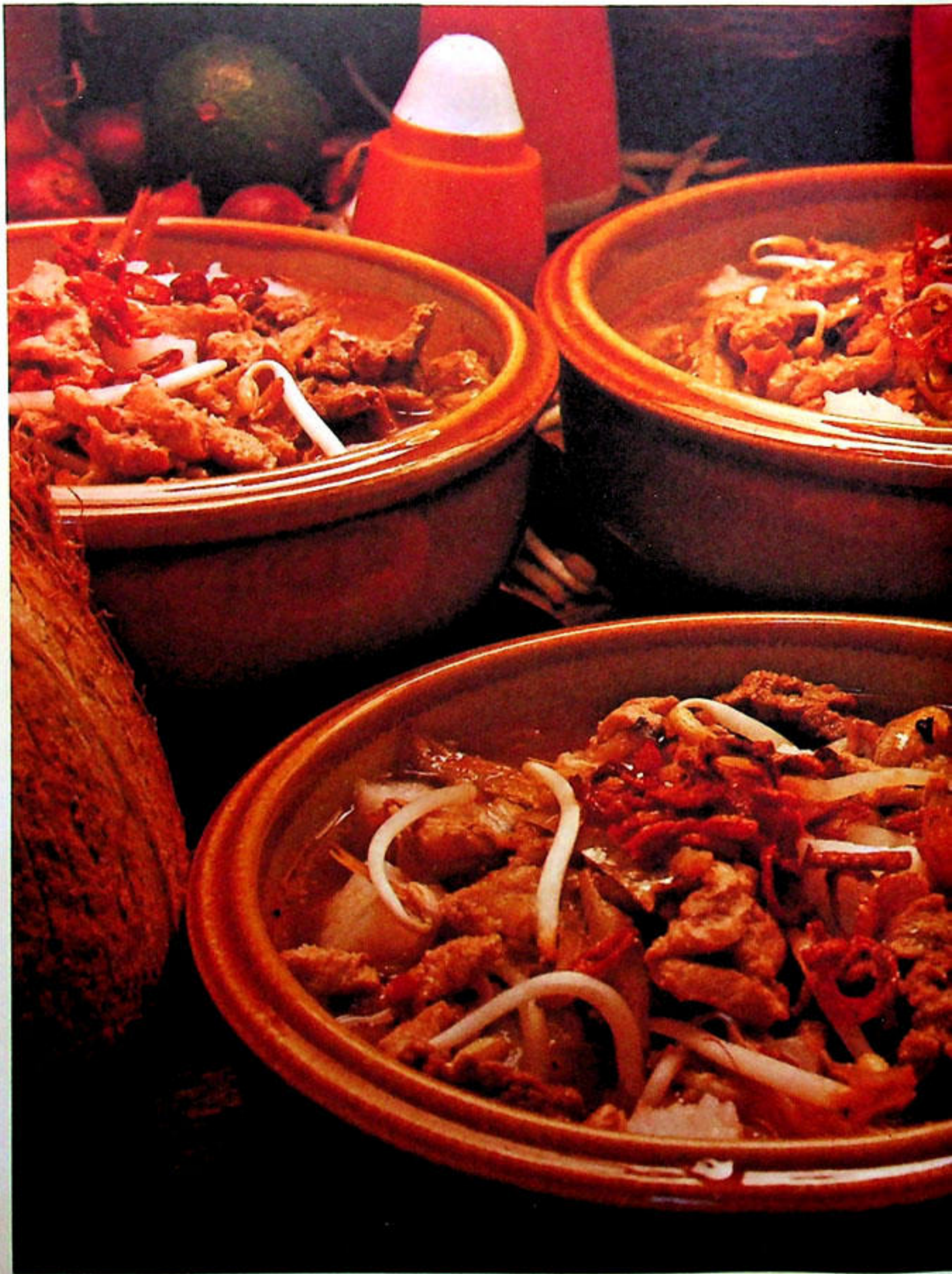
4. De pudding gaar stomen (boven een pan met kokend water). Ondertussen van de pandanbladeren kleine driehoekige zakjes maken (zie tekening).

5. De gestoomde pudding in driehoekige stukjes verdelen. In elk zakje een stuk pudding doen en de zakjes dichtmaken. Serveren.



Voor 15-20 puddinkjes







Soto Madura

Vlees-kip-garnalengerecht

55

250 g hamlappen (in kleine stukken gesneden)
250 g kippevlees (in kleine stukken gesneden)
250 g verse ansjovis (schoongemaakt)
1½ l water
2 eetlepels gefruite uitjes
stukje gember (geschraapt en heel gelaten)
zout en peper naar smaak
2 dessertlepels kecap asin
2 daun salam
lontong (in dobbelsteentjes gesneden)
175 g taugé
citroensap naar smaak

Fijn te stampen ingrediënten:
½ kokosnoot (geraspt en zonder vet gebakken)
2-5 lomboks (gefruit)
2 eetlepels gefruite uitjes

Voor 4 personen

1. In een grote pan het water aan de kook brengen. Vlees en kip toevoegen, weer aan de kook laten komen, het vuur dan temperen.
2. Gefruite uitjes, gember, zout, peper, kecap en daun salam toevoegen en het gerecht in een gesloten pan 15 minuten laten sudderen.
3. De anjovis toevoegen. Laten sudderen tot alle ingrediënten gaar zijn. Op smaak afmaken.
4. **Het serveren:** De lontong in soepkommen doen en de taugé over de kommetjes verdelen.
5. Sprenkel iets citroensap en fijngestampte ingrediënten over de taugé. De dikke soep over de kommetjes verdelen en direct serveren.

Kue talam udang

Garnalenkoekjes

150 g rijstbloem
 4½ dl kokend water
 125 g suiker
 2¼ dl dunne santen
 ½ kopje (¼ dl) sago
 1½ dl dikke santen
 verwarmde vormpjes

Fijn te stampen ingrediënten:
 ½ kopje (¼ dl) gedroogde garnalen
 (geweekt en uitgedropen)
 chilipoeder naar smaak
 zout naar smaak

1. Al roerend het kokende water beetje bij beetje bij de rijstbloem schenken. De pan op een middelgroot vuur zetten.

2. Roer er de suiker, dunne santen en de helft van de sago door. Al roerend laten doorkoken tot de saus een dik vloeibare consistentie heeft. Zeven, waarbij de sago goed door de zeef wordt gedrukt.

3. De vormpjes tot ¾ met de massa vullen en deze au-bain-marie verwarmen tot ze stevig is.

4. De dikke santen over de resterende sago zeven. Voeg een snufje zout toe en meng alles goed door elkaar.

5. De vormpjes met het santen-sago mengsel aanvullen en au-bain-marie verwarmen tot ook dit stevig is. Af laten koelen en op een bananeblad of groen papieren servetje omkeren.

6. Op ieder koekje iets van de gestampte ingrediënten strooien en de koekjes koud serveren.

Voor 12-15 koekjes



Tar putih telur

Kleine eiwitcakes

10 eiwitten
 3½ dl santen
 3 pandanbladeren (kleingehakt)
 250 g witte suiker
 1 theelepel vanille-essence
 250 g gezeefde bloem
 kleurstof

1. Pandanbladeren en santen vermengen en op een middelgrote vlam verwarmen tot het mengsel olieachtig is. De pan van het vuur zetten en het mengsel zeven.

2. De eiwitten stijfslaan, daarbij beetje bij beetje de suiker erdoor mengen. Vanille-essence toevoegen. Bloem door de eiwitten scheppen.

3. Het eiwitmengsel in twee porties verdelen en elk naar eigen

idee kleur geven.

4. Twee vuurvaste schalen invetten. Voor elke kleur afwisselend 5 eetlepels van het eiwitmengsel en 2 eetlepels santen in de schalen scheppen tot alles op is.

5. Beide porties in een voorverwarmde oven (200°C; gas stand 6) gaar bakken. Uit de oven nemen en iets af laten koelen.

6. De cakes omkeren, in dobbelstenen snijden en serveren.





Agar agar serikaya

Agar agar-santenpudding

7 g agar agar (geweekt en uitgelekt)
3 dl pati santen
7½ dl water
200 g bruine suiker
1 theelepel anijszaad
1 pandanblad (in de lengte
stukgescheurd)
¼ theelepel zout
4 losgeklopte eieren

1. Agar agar, water, suiker, anijszaad en pandanblad samen koken. Blijven roeren tot de agar agar is opgelost.
2. Pati santen en zout toevoegen. Weer aan de kook brengen en blijven roeren tot alles een glad geheel is. De pan van het vuur zetten.
3. Het mengsel door een vochtige doek in een kom schenken. Af laten koelen.
4. De losgeklopte eieren door het afgekoelde mengsel kloppen. De massa in een puddingvorm schenken en stijf laten worden.
5. De pudding keren en koud serveren.



Kue bangket

Sesamkoekjes

5 eieren
250 g suiker
5 eetlepels geraspte gedroogde kokos
(zonder olie, even gebakken)
625 g maïzena
sesamzaad om te bestrooien

1. De eieren en suiker schuimig roeren.

2. Eerst de kokos, dan de maïzena door de schuimige eieren mengen.

3. Het deeg uitrollen en er koekjes uit steken/snijden. Ieder koekje bestrooien met sesamzaadjes.

4. De koekjes op een met bloem

bestoven bakblik leggen. Het bakblik in een voorverwarmde oven (200°C; gas stand 4) zetten en de koekjes stevig en goudbruin bakken.

5. De koekjes van het bakblik nemen en iets af laten koelen. Serveren of in een luchtdicht afgesloten trommel de koekjes bewaren.

Voor 35-40 koekjes



Baeba

Eierpudding

3 schuimig geklopte eieren
 3 eetlepels rijstebloem } gezeefd
 ¼ theelepel zout
 4 eetlepels bruine suiker
 5 cm kayu manis
 8 eetlepels water

1. De bloem eetlepelsgewijs goed door de eieren kloppen.

2. Het mengsel in een ingevette ondiepe schotel overdoen en 30 minuten au-bain-marie verwarmen. Met een mes of breinaald controleren of het eimengsel gaar is. Zodra de massa gaar is de schotel op een koude plaats zetten.

3. **Het maken van de stroopsaus:** De bruine suiker en kayu manis in het water tegen de kook aanhouden tot dit geurig genoeg is. De stroop zeven.

4. De afgekoelde pudding storten en in zulke stukken snijden als de foto toont. De stroop over de stukken pudding schenken en even in laten trekken. Serveren.





Semur lidah

Rundertong met aardappelen en soohoon

*1 rundertong (gekruid, 1 uur gekookt, gepeld en in dobbelstenen gesneden)
zout en peper naar smaak
3 eetlepels slaolie
1 stengel serai (kleingehakt)
250 g aardappelen (geschild en in dobbelstenen gesneden)
1½ dl water
60 g soohoon (geweekt en uitgelekt)
sap van 1 citroen*

Fijn te stampen ingrediënten:

*1 theelepel kunyit
2½ cm trassi
5 sjalotjes
2 teentjes knoflook*

Voor 4-6 personen

1. De olie verwarmen en de fijngestampde ingrediënten en de serai 4-5 minuten fruiten.
2. De tong en aardappelen toevoegen, 5 minuten meebakken, dan het vuur temperen.
3. Het water toevoegen. Met het deksel op de pan het mengsel 30 minuten laten koken of tot alles gaar is. Afproeven.
4. De soohoon door het vleesmengsel roeren. De pan van het vuur zetten. Citroensap toevoegen en het gerecht serveren met gekookte witte rijst, groenten en een sambal.



Pelencing Kangkung

Kangkung met spaanse pepers

500 g kangkung
kokend water
3 rode spaanse pepers
½ theelepel trassi
3 kemiries
2-4 lombok rawit
1 theelepel zout
5 eetlepels slaolie
sap van 1 citroen

1. De stengels en de bladeren van de kangkung scheiden, wassen.
2. De stengels in het kokend water leggen tot ze net zacht en donkerder van kleur zijn. Blancheer de bladeren zonder ze te laten verkleuren. Uit laten druipen.
3. Zonder olie de rode spaanse

- pepers, trassi en kemiries bakken. Van het vuur zetten.
4. De gebakken ingrediënten met de lombok rawit en het zout fijnstampen; daarna de olie en het citroensap erdoor mengen.
 5. De smeulige massa door de kangkung mengen en het gerecht serveren.

Voor 4 personen



Saut ayam

Kip met bananestengel

1 kip (1½ kg; schoongemaakt en in kleine stukken gesneden)
 1 jonge bananestengel (in heel dunne ringen gesneden)
 1-2 rode spaanse pepers (in plakjes gesneden)
 2 stukjes jonge gember (fijngehakt) of 1 theelepel gemberpoeder
 1 stengel serai (heel fijn gesneden)
 4 daun kemangi
 4 daun selasih
 4 daun djeruk purut
 2 pandanbladeren
 1½ dl water, zout naar smaak van 3 jonge uien het uiengroen (kleingehakt)

Voor 4 personen

1. Al de ingrediënten, met uitzondering van het uiengroen, in een diepe pan vermengen. 2. Met het deksel op de pan laten koken tot de kip gaar is. 3. De pandan-

en djeruk purut-bladeren verwijderen en het gerecht afproeven. Het uiengroen door het gerecht mengen. 4. De kip in een schaal doen en heet serveren.





Japit udang Madura

Gegrilleerde kreeft

2 kreeften van elk 750 g
1½ dl dikke santen
125 g slabladeren

Fijn te stampen ingrediënten:

6 rode spaanse pepers
8 kemiries
2½ cm gember
2 teentjes knoflook
6 sjalotjes
½ theelepel trassi
1 theelepel zout
1 theelepel suiker

Voor 3-4 personen

1. De kreeften pellen, maar de kop en de staart heel laten. De kreeften heel goed schoonmaken.
2. De gestampte ingrediënten door de santen mengen. Twee eetlepels van dit mengsel over de kreeften verdelen.
3. De kreeften niet te dicht onder de grill leggen en onder nu en dan bestrijken met de kruidige santen gaar grillen.
4. De kreeften op een met sla belegde schotel heet serveren.



Ikan panggang santen

Gegrilleerde vis

1 ikan kurau of 1 schelvis (750 g, schoongemaakt), gezouten water
3 dl dikke santen
5 cm laos (kleingesneden)
2 seraistengels (kleingesneden)
1 dessertlepel bruine suiker
zout naar smaak
2 eetlepels dik tamarindesap
slabladeren

Fijn te stampen ingrediënten:

7 sjalotjes, 2 teentjes knoflook
2-4 rode spaanse pepers
1 dessertlepel ketumbar
4 kemiries, 5 cm gember
1 theelepel kunyit

Voor 3-4 personen

1. De vis 5 minuten in het zoute water weken. Afdrogen.

2. De fijngestampte ingrediënten met de santen vermengen. Laos, serai, bruine suiker en zout naar smaak toevoegen.

3. Al roerend de massa aan de kook brengen tot deze dik is. Het

tamarindesap door de saus mengen en de pan van het vuur zetten.

4. De vis gaar grillen, waarbij ze geregeld met de saus wordt bestreken.

5. De vis opdoen op een met slabladeren belegde schotel.



Selada udang

Garnalensalade

250 g grote garnalen (gepeld en eventueel in tweeën gebroken)
 zout naar smaak
 kokend water met zout
 125 g sperciebonen (afgehaald en in schuine stukken gesneden)
 2 grote aardappelen (in de schil gaar gekookt)
 125 g sla
 mayonaise

1. De garnalen met zout water wassen en in het kokende water leggen. Als de garnalen rose worden ze uit de pan nemen, uit laten lekken en in de lengte halveren. De garnalen opzij zetten.
 2. De bonen gaar koken, afgieten

en deze even opzij zetten.
 3. De aardappelen pellen en in plakken snijden.
 4. Al de ingrediënten op een schotel schikken en het gerecht met apart geserveerde mayonaise opdoen.

Voor 4 personen







Sambal kacang

67

Sambal van pinda's

500 g pinda's (gebakken, gepeld en
fijngestampt)
3 eetlepels olie
3 dl dikke santen
zout naar smaak
4 eetlepels tamarindesap

Fijn te stampen ingrediënten:

8 rode spaanse pepers
3 teentjes knoflook
1 cm gember
4 sjalotjes (in ringen gesneden en
gefruit)
2½ cm trassi (gebakken)
1 dessertlepel bruine suiker
1 theelepel zout

1. De olie op een middelgroot vuur verwarmen en de fijngestampte ingrediënten fruiten tot de olie uitvloeit.
2. Het vuur temperen en al roerend de santen toevoegen tot deze geheel is opgenomen. Pinda's en zout naar smaak toevoegen.
3. De massa weer bakken tot de olie uitvloeit. De pan van het vuur zetten.
4. Het tamarindesap door de sambal mengen en de sambal afproeven. Serveren met gekookte witte rijst of saté ayam, petjel of gado-gado.

Gulai jagung-ubi manis

Schotel van mais en zoete aardappels

250 g maiskorrels
 250 g ubi manis (geschild en in
 dobbelsteentjes gesneden)
 3 eetlepels slaolie
 2 pandanbladeren
 3 dl bouillon
 1½ dl dikke santen
 125 g gedroogde zoute vis (in kleine
 stukken gesneden)
 2 daun salam
 125 g sperciebonen (afgehaald en in
 schuine stukjes gesneden)

Fijn te stampen ingrediënten:
 2 plakjes gember
 6 sjalotjes
 2 teentjes knoflook
 2 rode spaanse pepers
 3 schijfjes laos
 stukje kunyit (1 cm) of 1 theelepel
 kunyitpoeder
 2 theelepels zout

1. De olie verwarmen en de maiskorrels 3-5 minuten bakken. De fijngestampte ingrediënten toevoegen en deze bakken tot de olie begint uit te vloeien. Vuur temperen.
2. De pandanbladeren en bouillon

toevoegen; aan de kook brengen en het vuur weer temperen. Laten sudderen tot de mais gaar is.

3. De zoete aardappelen, santen, vis en daun salam toevoegen. Onder af en toe roeren de zoete aardappelen gaar koken. Afproeven.

4. De sperciebonen toevoegen en deze zolang laten meekoken tot ze van kleur veranderen. De pan van het vuur zetten.

5. De pandan- en salam-bladeren verwijderen. Het gerecht warm of koud serveren met gekookte witte rijst en andere gerechten.

Voor 4-6 personen



Tumpeng

Kruidig groentegerecht

125 g garnalen (gepeld en verkleind;
de omhulsels bewaren)

½ l water

zout naar smaak

90 g taugé

125 g spinazie (kleingesneden)

1 plak tempé

5 petaibonen

3-5 sjalotjes (gepeld en heel gelaten)

1 teen knoflook (gepeld en heel
gelaten)

4 rode spaanse pepers (van zaad
ontdaan)

1 daun salam

2 daun djeruk purut

1 seraistengel (kleingehakt)

2½ cm laos (iets verkleind)

1 cm kencur

1 dessertlepel bruine suiker

2 kemiries

1¼ dl dikke santen

1. De omhulsels van de garnalen in het water koken. Is er nog 3 dl over dan zout toevoegen, de bouillon zeven en weer aan de kook brengen. 2. De taugé in de bouillon blancheren en opzij zetten. Hetzelfde met de spinazie doen. 3. Garnalen en overige ingrediënten behalve kencur, sui-

ker, kemirie en dikke santen bij de bouillon voegen, 5-10 minuten koken en van het vuur zetten. 4. De tempé, sjalotjes en knoflook verwijderen en deze met kencur, suiker, kemiries en 1 dessertlepel zout fijnstampen. 5. De gestamp- te massa in de pan doen en 5 mi- nuten koken. De santen door het gerecht roeren en al roerend la- ten koken tot dit gebonden is. 6. Afproeven. De taugé en spinazie in een schaal doen en de saus erover schenken. Heet serveren met gekookte witte rijst en an- dere gerechten.

Voor 4 personen







Ikan kodok

70

Gevulde vis

1 ikan gurami/bandeng (1 kg; schoongemaakt)
2 losgeklopte eieren
3 eetlepels gefruite uitjes
½ theelepel nootmuskaat
een kruidige saus naar eigen keuze
zout en ve-tsin naar smaak
1 theelepel peper/chilipoeder
het groen van 3 jonge uitjes (heel fijn gesneden)
60 g prei (heel fijn gesneden)
3 eetlepels margarine
45 g tarwebloem
155 g geraspte kokos (zonder vet, even gebakken)
4 eetlepels santen

Voor 4 personen

1. De vis heel voorzichtig aan de buikzijde opensnijden. Behoedzaam vlees en graten uit het vel halen; vel en kop niet beschadigen.
2. Het visvlees zonder vet bakken. Het vlees fijnprakken en de overige ingrediënten, met uitzondering van margarine, bloem, kokos en santen, ermee vermengen.
3. De margarine op een middelgrote vlam verhitten en het vismengsel 2-3 minuten bakken. Bloem en kokos toevoegen. Onder af en toe roeren het mengsel geheel gaar bakken.
4. Pan van het vuur zetten en de vis af laten koolen. De leeggehaalde vis weer vullen met het gebakken visvleesmengsel. Niet te stijf opvullen.
5. De gevulde vis nu warm stomen. De vis op een schotel leggen en eventueel garneren. Serveren met saus.
6. **Het bereiden van de saus:** De santen op een middelgrote vlam verwarmen en met een kruidige saus op smaak brengen. Als de saus gebonden is deze in een sauskom overdoen en bij de warme vis serveren.

Orem orem istimewa

Gestoomde mie-flappen

500 g eiermie
 kokend water met zout
 5 eieren
 3½ dl dikke santen
 zout, peper en ve-tsin naar smaak
 250 g rundergehakt
 2 wortelen (in dunne schijfjes
 gesneden)
 2 toefjes selderij (heel fijn gesneden)
 gestoomde bananebladeren of
 aluminiumfolie voor het inwikkelen
 100 g hele slabladeren
 2 rode tomaten (in partjes gesneden)
 tomaten/chili/sojasaus als bijgerecht

1. De eiermie in het kokende water gaar koken en goed uit laten druipen.

2. Drie eieren boven de santen breken. Naar behoefte kruiden en de massa iets loskloppen.

3. De mie toevoegen en goed door de santen mengen. Opzij zetten.

4. De resterende 2 eieren loskloppen en het gehakt, wortelen en selderij daardoor mengen. Op smaak afmaken.

5. Het miemengsel over de bana-

nebladeren of folie verdelen. Het gehaktmengsel over de mie verdelen. De pakketjes dichtvouwen en met een prikker vastzetten.

6. De pakketjes ½ uur in een vergiet of zeef stomen, of tot ze gaar zijn.

7. **Het serveren:** De uit de omhulsels gehaalde flappen op een met slabladeren belegde schotel opdoen. Garneren met de tomaten en met de diverse sauzen serveren.

Voor 15-20 mie-flappen



Semur daging

Op zijn Indonesisch gestoofd vlees

500 g runderlappen (in dunne plakjes gesneden)

3 eetlepels slaolie

10 sjalotjes (in ringen gesneden)

250 g aardappelen (geschild en in dikke plakken gesneden)

3 dl of meer heet water

2 onrijpe tomaten (in plakken gesneden)

1 theelepel bloem } vermengd

1 theelepel water }
2 rijpe tomaten (in plakken gesneden)

Kruiden:

2 bunga cengkih

Voor 4-6 personen

een snuffje geraspte nootmuskaat
zout naar smaak

1 theelepel gemalen zwarte peper

3 theelepels dikke kecap

1 theelepel bruine suiker

Fijn te stampen ingrediënten:

3 teentjes knoflook

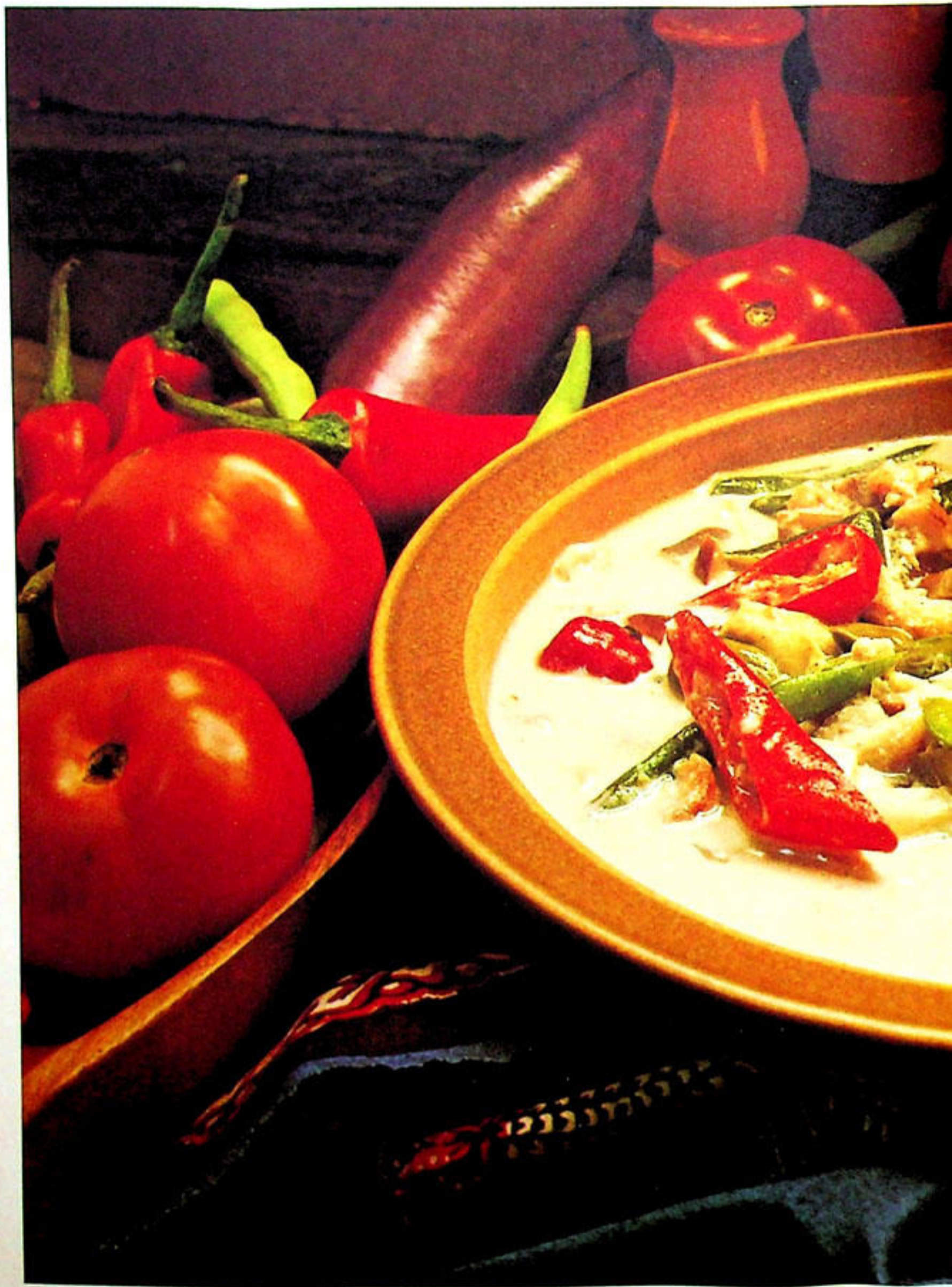
2 groene spaanse pepers

2½ cm gember

1. De sjalotjes in de warme olie goudbruin fruiten. De fijngestampte ingrediënten toevoegen en deze meebakken tot de olie gaat uitvloeien. 2. Vlees toevoegen. Het vuur hoger zetten en het

vlees 2 minuten bakken. Vuur iets temperen en de aardappelen meebakken tot ze lichtbruin zien. 3. Heet water, onrijpe tomaten en kruiden toevoegen. Deksel op de pan leggen en het gerecht 10 minuten laten sudderen. Afproeven. 4. Aardappels en vlees gaar stoven, eventueel iets water bij-schenken. 5. Al roerend de saus met de aangemaakte bloem binden. De rijpe tomaten toevoegen en de pan van het vuur zetten. 6. Heet serveren met kruidige of gekookte witte rijst en andere gerechten.







Sayur godok

Groenten in santen

73

125 g witte kool (in blokken gesneden)
90 g petaibonen
1 grote terong (in grote dobbelstenen gesneden)
4 halfrijpe tomaten (in parten gesneden)
125 g sperciebonen (afgehaald en diagonaalsgewijs gehalveerd)
3 dl dunne santen
3 teentjes knoflook (fijngesneden)
4 sjalotjes (in ringen gesneden)
125 g garnalen (gepeld, kleingesneden en gekruid) of 60 g gedroogde garnalen (geweekt, uitgelekt en fijngestampt)
4 daun djeruk purut
 $\frac{1}{4}$ theelepel ve-tsin
2 rode spaanse pepers (van zaad ontdaan en in schuine ringen gesneden)
 $1\frac{1}{2}$ dl dikke santen

Fijn te stampen ingrediënten:

1 theelepel ketumbar (droog-gefruit)
 $\frac{1}{2}$ theelepel trassi (droog-gebakken)
1 theelepel zout
 $2\frac{1}{2}$ cm gember
3 kemiries

Voor 4-6 personen

1. De dunne santen boven een pan zeven. Knoflook en sjalotjes toevoegen en de pan op een middelgroot vuur zetten.
2. Al roerend aan de kook brengen. Kool, petai en fijngestampte ingrediënten toevoegen. Vuur temperen.
3. Al roerend 5 minuten laten sudderen en dan aan de kook brengen.
4. De terong, garnalen en daun djeruk purut toevoegen en deze 2 minuten meekoken. Vuur temperen. Groenten en garnalen gaar koken.
5. Tomaten en ve-tsin in de pan doen en al roerend 3 minuten meekoken. Vuur temperen. De sperciebonen, spaanse pepers en dikke santen toevoegen en al roerend het gerecht aan de kook brengen. De pan van het vuur zetten en het gerecht afproeven.
6. Het gerecht serveren met gekookte witte rijst.

Telurdadar sedap

Kruidige omelet

5 eieren
 4 eetlepels margarine
 1 grote ui (gehalveerd en in halve ringen gesneden)
 1 rode spaanse peper } van zaad ontdaan en klein-
 1 groene spaanse peper } gesneden
 2 kleine halfrijpe tomaten (in dunne ringen gesneden)
 zout naar smaak

1. Drie eetlepels margarine verhitten en de uien daarin zacht fruiten. De pepers, tomaten en zout toevoegen. Laten sudderen tot de tomaten gaar zijn.
 2. De eieren met zout en de overige margarine goed loskloppen.
 3. Het eimengsel over het toma-

tenmengsel schenken en iets door elkaar mengen. Op een laag vuur de omelet stevig en aan de onderkant bruin bakken.

4. De omelet keren en ook aan de andere kant bruin bakken.

5. De omelet, in parten gesneden, warm serveren.

Voor 4 personen



Sambal goreng ikan kakap

Vis in sambal

500 g ikan kakap (schoongemaakt en in moten gesneden), zout naar smaak
1½ dl slaolie, 8 eetlepels water
2 eetlepels tamarinde/citroensap

Fijn te stampen ingrediënten:
5 sjalotjes, 1 teentje knoflook
4 rode spaanse pepers, 2 kemiries
½ theelepel kunyit
2½ cm laos, 1 seraistengel (fijngesneden)
1 theelepel zout, ¼ theelepel petis

1. De vis met zout inwrijven en 10 minuten laten intrekken.

2. De olie op een middelgroot vuur verhitten en de vis gaar bakken. Uit de pan nemen en uit laten druipen.

3. De fijngestampde ingrediënten in de olie fruiten. De vis in de pan terugleggen en de pan voorzichtig heen en weer bewegen zodat de vis en de kruiden worden ver-

mengd. Het vuur vervolgens temperen.

4. Het water door de massa mengen en aan de kook brengen. Tamarinde- of citroensap toevoegen. Afproeven.

5. De vis op een schaal leggen en de dikke saus erover scheppen. Onmiddellijk serveren met gekookte witte rijst en andere gerechten.

Voor 4 personen





Acar kuning

Zoetzuur van komkommers

6 middelgrote komkommers
(gehalveerd en van zaad ontdaan)
zout naar smaak
15 sjalotjes (gepeld en heel gelaten)
2 teentjes knoflook (gepeld en heel gelaten)
2 eetlepels vet
4½ dl water
1½ dl azijn
suiker naar smaak

Fijn te stampen ingrediënten:

4 kemiries
½ eetlepel kunyit
1 cm gember
1 theelepel ketumbar
2 eetlepels suiker
2 theelepels zout
1 eetlepel pinda's (gebakken en gepeld)

Voor 6-8 personen

1. De komkommers in 5 cm lange repen snijden. Strooi er zout over en laat dit 5-8 minuten in-trekken.
 2. Het vet verhitten en de gestampte ingrediënten bakken tot ze bijna gaar zijn. Het vuur temperen en het water bijschenken.
 3. De azijn toevoegen en het geheel aan de kook brengen. Suiker naar smaak door de saus mengen.
 4. De stukjes komkommer en overige ingrediënten toevoegen en de groenten laten sudderen tot ze gaar zijn.
 5. Serveren als bijgerecht bij gekookte witte rijst en een gerecht met schapevlees.
- Noot:** Dit zoetzuur is 2 dagen te bewaren.



Sambal kelapa telur terubuk

Sambal van kokos en viskuit

1 kopje (1½ dl) geraspte kokos
60 g viskuit (gehakt)
¼ theelepel kunyit
3 rode spaanse pepers
1 cm gember
1 theelepel zout
4 eetlepels heet water
1 geraspte ui

1. Al de ingrediënten, behalve het hete water en de ui, fijnstampen.
2. Meng er dan het hete water en de geraspte ui door.
3. Al roerend op een laag vuur

15-20 minuten laten koken. Afproeven en in een schaalje overdoen.

4. Serveren met gekookte witte rijst en andere gerechten.

Voor 4 personen



Sambal van tempé

125 g tempé (in plakjes gesneden)
1½ dessertlepel slaolie
6-8 sjalotjes (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
3-5 rode spaanse pepers
(fijngesneden)
1 schijfje laos (kleingehakt)
1 daun salam
½ l dikke santen
1 dessertlepel tamarindesap

Fijn te stampen ingrediënten:

1 theelepel bruine suiker
1 dessertlepel zout
¼ theelepel trassi (droog-gebakken)

1. De olie verhitten en de fijngestampte ingrediënten 1 minuut fruiten. De overige ingrediënten, uitgezonderd tempé, santen en tamarindesap, toevoegen.
2. Zodra de olie uitvloeit, de santen toevoegen en al roerend aan de kook brengen.

3. De tempé bij de saus voegen en onder af en toe roeren de tempé gaar koken. Deze wel heel laten.
4. Als de massa dik begint te worden, het tamarindesap toevoegen. Afproeven.
5. Serveren met gekookte witte rijst.

Voor 4 personen







Bakwan taugé

79

Taugé-garnalenbeignets

500 g taugé
125 g middelgrote garnalen (pellen en doormidden breken)
125 g gezeefde bloem
2 eieren
4 eetlepels santen
¼ theelepel dubbelkoolzure soda
zout en ve-tsin naar smaak
frituurolie
chili- en tomatensaus

Voor 10-12 beignets

1. Van bloem, eieren, santen en dubbelkoolzure soda een soepel deeg maken. Op smaak brengen met zout en ve-tsin. De taugé door het deeg mengen.
2. De frituurolie verhitten. Een soeplepel in het vet zetten. Is de lepel heet dan deze uit de pan halen en vullen met het taugémengsel.
3. Een paar stukken garnaal op de taugé leggen en de soeplepel in het frituurvet dompelen. Iets de lepel heen en weer bewegen om het deeg van de lepelrand los te maken en de beignets goudbruin bakken. Daarna goed uit laten druipen.
4. Zo doorgaan tot al het deeg en de garnalen op zijn.
5. De beignets heet serveren met chili- en tomatensaus.

Nasi bebongko

Garnalen-rijst-pakketjes

500 g rijst (gewassen en uitgelekt)
250 g garnalen (gepeld en kleingehakt)
zout en peper naar smaak
gestoomde bananebladeren of aluminiumfolie voor het inwickelen

Fijn te stampen ingrediënten:

½ theelepel ketumbar (droog-gebakken)
½ kokosnoot (geraspt en droog-gebakken)
6 sjalotjes
1 teentje knoflook
2½ cm trassi (droog-gebakken)
1 theelepel zout

Voor 12-15 pakketjes

1. De garnalen, fijngestampte ingrediënten en rijst vermengen. Met zout en peper op smaak brengen.

2. De bananebladeren of folie in de vorm van een kegel vouwen en deze tot $\frac{2}{3}$ met het rijstmengsel vullen. Niet te ver vullen, aangezien de rijst tijdens het koken

gaat opzwellen.

3. De pakketjes met een prikker vastzetten. De rijstpakketjes nu gaar koken of stomen (in een geperforeerde rijstpan).

4. Serveren met een hete sambal en een groentesalade.

Noot: Deze pakketjes blijven, mits geheel gaar, 3 dagen goed.



Koekjes van de broodvrucht

1 kleine rijpe cempedak (geschild,
van zaad ontdaan en kleingesneden)

150 g rijstbloem

1½ l heet water

125 g suiker

2½ dl dunne santen

¼ theelepel fijn zout

1 kopje (1½ dl) sago

1½ dl dikke santen } gemengd
een snufje zout

1. Een pannetje verwarmen en de bloem erin strooien. Beetje bij beetje het hete water bijschenken tot er een dikke roux is verkregen. Aan de kook brengen en al roerend 2-3 minuten laten doorkoken.

2. Voeg suiker, fruit, dunne santen, zout en de helft van de sago toe. Al roerend de saus laten koken tot deze glad en gebonden is. De pan van het vuur zetten.

3. Kleine vormpjes of bakjes in

heet water dompelen. Afdrogen. Elk vormpje tot ¾ met het gekookte mengsel vullen. Het vruchtenmengsel au-bain-marie gaar stomen.

4. De resterende sago zeer goed met de dikke santen vermengen en de vormpjes met dit mengsel aanvullen. Ook dit laatste mengsel gaar stomen.

5. De koekjes af laten koelen, op een presenteeschaaltje storten en serveren.

Voor 15-20 koekjes





Saté kambing Madura

Madurese saté van schapevlees

500 g lamsbout (ontbeend en in
doppelstenen gesneden)
3 theelepels tamarinde-/citroensap

Fijn te stampen ingrediënten:

4 rode spaanse pepers
6 sjalotjes
3 teentjes knoflook
4 kemiries (droog-gebakken)
125 g geraspte kokos
(droog-gebakken)
1 dessertlepel bruine suiker
3 theelepels zout
2 theelepels ketumbar
(droog-gebakken)
½ theelepel djinten
(droog-gebakken)
1 cm gember
1 cm trassi (droog-gebakken)

Voor 4 personen

1. De stukjes vlees insmeren met de fijnge-
stampte ingrediënten en het tamarindesap. Laat
dit tenminste 45 minuten intrekken.
2. Het vlees aan satéstokken rijgen.
3. De saté boven een houtskoolvuur of onder de
grill bruin en gaar bakken.
4. Heet serveren met een satésaus.



Ajam isi di buluh

Kip in bamboe

1 braadkip (1 kg; schoongemaakt)
 zout naar smaak
 sap van 1 citroen
 1-2 eieren (goed losgeklopt)
 1 seraistengel (kleingehakt)
 van 2 jonge uitjes het groen
 (fijngesneden)
 1 daun kemangi (gesneden)
 1 dessertlepel fijngesneden prei
 1 pandanblad (overlangs in vieren
 gedeeld)
 bananebladeren of folie
 bamboe (schoongemaakt)

Fijn te stampen ingrediënten:
 2 rode spaanse pepers
 8 sjalotjes
 1 theelepel kunyit
 2½ cm gember
 1 dessertlepel zout

1. Het kippevlees in 4 cm grote stukken snijden, inwrijven met zout en citroensap en 30 minuten laten intrekken.
2. De kip met de overige ingrediënten, uitgezonderd de bananebladeren/folie en de bamboe,

nu gaan vermengen.

3. De bamboe beleggen met bananebladeren/folie; vullen met het kippemengsel en de pakjes vervolgens met een prikker vastzetten.

4. In een warme oven (200°C; gas stand 6) of onder de grill gaar bakken. Uit de bamboe halen en in de bladeren/folie opdoen.

5. Aangezien bamboe in Nederland praktisch niet te krijgen is, kan men het kippemengsel met weglating van de bamboe als onder 4 bakken en serveren.

Voor 4 personen



Sup kangkung

84

Kangkungsoep

500 g kangkung of eventueel stoofsla (kleingescheurd)
125 g varkens-/kippevlees (in kleine dobbelsteentjes gesneden)
1 eetlepel slaolie
1 cm gember (fijngesneden), 1½ l water
1 teentje knoflook (kleingesneden)
zout naar smaak
1 rode spaanse peper (van zaad ontdaan en in ringen gesneden)

Kruiden:

1 theelepel gemalen zwarte peper
1 eetlepel slaolie
½ theelepel bruine suiker
1 eetlepel kecap asin, 1 theelepel bloem

1. De kruiden en het vlees vermengen en 10-15 minuten laten intrekken.
2. De olie verwarmen en de gember goudbruin bakken. Uit laten lekken en bewaren.

3. Het water aan de kook brengen en de gebakken gember, knoflook en zout naar smaak toevoegen. Laat dit 5 minuten koken.
4. De groenten en pepers in het water doen. Het vuur temperen en de soep 4-5 minuten zacht laten koken.
5. Het vleesmengsel toevoegen en vlees en groenten gaar koken. Op smaak afmaken en daarna heet opdoen.

Voor 3-4 personen





Selada husar

Huzarensalade

1 kleine rijpe ananas (schillen, ogen verwijderen en in plakken snijden)

2 stevige appels (schillen, van klokhuis ontdoen en in schijven snijden)

2 komkommers (schillen en in schuine plakken snijden)

1 rode paprika (in dunne repen snijden)

10 kleine wortels (koken en raspen)

500 g gekookte runderlappen (in plakjes snijden)

10 slabladeren (in drieën verdelen)

Ingrediënten voor de saus:

5 eieren (hardkoken en pellen)

4 eetlepels boter

zout en peper naar smaak

suiker naar smaak

mosterd naar smaak

azijn

Voor 4-6 personen

1. **Het bereiden van de saus:** De dooier uit het ei halen en bewaren. Het eiwit kleinsnijden en voor het garneren van de sla gebruiken.

2. Boter schuimig roeren. Zout, peper, suiker en mosterd naar smaak toevoegen. De dooiers één voor één door de boter roeren. Zoveel azijn door de massa roeren dat een dikke saus wordt verkregen.

3. Een grote schotel beleggen met de slabladeren. Schik groenten, fruit en vlees op de slabladeren. Garneer de salade met het kleingesneden eiwit en serveer de schotel met de saus.



Udang bloemkool

Garnalen met bloemkool

125 g verse garnalen (gepeld, kleingesneden en gekruid)
 zout en peper naar smaak
 175 g bloemkool (in roosjes verdeeld)
 3-4 eetlepels slaolie
 1 grote ui (in dobbelsteentjes gesneden)
 1 theelepel bloem } vermengd
 1 theelepel water }
 ¼ theelepel ve-tsin
 60 g uiengroen (heel fijn gesneden)

1. In de hete olie de uien fruiten tot ze zacht zijn.
 2. Garnalen en bloemkool toevoegen, afproeven en het vuur temperen. Garnalen en bloemkool half gaar stoven.
 3. De aangemaakte bloem en

ve-tsin toevoegen. Goed roeren.
 4. Het gerecht gaar koken en dan het uiengroen erover strooien. Goed vermengen en de pan van het vuur zetten.
 5. Het gerecht serveren met gekookte witte rijst en een sambal.

Voor 4 personen



Rawon

Schotel van vleesresten

1 kg rauwe vleesresten
 9 dl kokend water
 3 eetlepels slaolie
 1 seraistengel (kleingesneden)
 2½ cm laos (kleingesneden)
 4 daun djeruk purut
 tamarindemoes
 1 eetlepel kecap
 125 g sperciebonen (in 2½ cm lange
 stukken gesneden)
 het groen van 15 jonge uitjes (in
 stukjes van 2½ cm gesneden)

Voor 4-6 personen

Fijn te stampen ingrediënten:

10 sjalotjes
 4 teentjes knoflook
 3 buah keluak
 ½ theelepel ketumbar
 ½ theelepel kunyit
 1 eetlepel bruine suiker
 1 dessertlepel zout
 ½ theelepel trassi

1. Het vlees in het kokende water doen. Na 5 minuten het vuur temperen en het vlees gaar sudderen. Bouillon zeven, vlees in kleine dobbelstenen snijden.

2. In de warmgemaakte olie de fijngestampte ingrediënten frui-

ten. Serai, laos, djeruk purut-bladeren en tamarinde toevoegen en goed roeren.

3. Het vlees en de kecap door het kruidenmengsel roeren. Bouillon bijschenken en het geheel aan de kook brengen.

4. Deksel op de pan leggen en de inhoud 5 minuten laten koken. Bonen toevoegen en deze gaar koken. Afproeven.

5. Het uiengroen door het gerecht mengen en de pan van het vuur zetten. Het gerecht serveren met gekookte witte rijst, sambal trassi en kroepoek.







Otak godok

88

Kruidige gekookte hersens

1 kg gewassen hersens
zoveel water dat de hersens
onder staan en 2 theel. azijn } *gemengd*

sap van 1 citroen
3-4 eetlepels slaolie
2 grote uien (gepeld en in ringen
gesneden)
6 dl dikke santen
zout naar smaak

Fijn te stampen ingrediënten:

5 teentjes knoflook
5 kemiries
1 cm gember
1 theelepel kunyit
3 rode spaanse pepers
1 theelepel bruine suiker

Voor 4 personen

1. De hersens 30 minuten in de water-azijn oplossing weken. Uit laten lekken en in dikke plakken snijden.
2. Citroensap en fijngestampte ingrediënten vermengen.
3. De olie op een laag vuur verwarmen. De helft van het gestampte mengsel en de helft van de uien fruiten tot de uien zacht zijn.
4. Het vuur hoger zetten. De hersens 3-5 minuten meebakken. Het vuur uitdoen.
5. In een andere pan het resterende fijngestampte mengsel, de uien en de santen vermengen. Naar smaak kruiden. Zachtjes 10 minuten laten sudderen.
6. Het vorige mengsel bij de hersens voegen en het gerecht op een laag vuur gaar en dik laten worden.
7. Heet serveren met gekookte witte rijst en zoetzuur.

Ikan cuka moster

Vis en groenten in het zuur

1 kg ikan bawal of kabeljauw
(schoongemaakt)
zout naar smaak
slaolie
4½ dl water
10 sjalotjes (gepeld en heel gelaten)
125 g jonge sperciebonen (afgehaald
en in schuine stukjes gesneden)
125 g timun tikus of jonge
maiskolven
2½ cm laos en } fijngemaakt
2½ cm gember }
1 eetlepel mosterd
2½ dl azijn

1. De vis fileren, met zout inwrijven en dit 5 minuten laten intrekken. Met keukenrolpapier droog deppen.

2. Iets olie in een pan schenken, op een middelgroot vuur verwarmen en de vis half gaar bakken. Uit de pan nemen en uit laten druipen. De vis nu gaar stomen (in een vispan).

3. Water aan de kook brengen en

daar de overige ingrediënten, uitgezonderd de vis, mosterd en azijn, aan toevoegen. Koken tot de groenten half gaar zijn.

4. Mosterd en azijn toevoegen en de groenten gaar koken. De vis toevoegen en het gerecht goed warm laten worden.

5. Het gerecht 2 dagen afgesloten laten staan in een koele ruimte. Geven met gekookte witte rijst.

Voor 4-6 personen



Komkommersalade

6 jonge, niet te grote komkommers
(in kleine stukjes gesneden), zout
125 g sla
6 aardappels (geschild, in schijfjes
gesneden en gebakken)
2 eieren (hardgekookt, gepeld en in
de lengte in vieren gedeeld)
125 g hamlappen/vleesresten (heel
fijn gesneden en gebakken)
6 kleine uien (in ringen en gefruït)
2 eetlepels boter
1 eetlepel gedroogde garnalen
(geweekt, uitgelekt en fijngestampt)
1 ei (hardgekookt, gepeld en geprakt)

1 theelepel peper
¼ theelepel nootmuskaat
kecap en ve-tsin naar smaak
azijn en suiker naar smaak
4 eetlepels santen

1. Zout over de stukjes komkommer strooien en 10 minuten laten intrekken. Het teveel aan vocht er iets uitdrukken. Afspoelen en goed uit laten lekken.
2. Een schotel met de slabladeren bekleden en de komkommers,

gebakken aardappelen, plakjes ei en vlees erop arrangeren.

3. De boter op een middelgroot vuur verwarmen en de garnalen er 1-2 minuten in bakken. De overige ingrediënten erdoor mengen.

4. De saus koken tot ze gebonden is en van het vuur zetten. De saus iets af laten koelen, waarna ze over het midden van de salade wordt geschonken. Bestrooien met de gefruïte uitjes. Serveren.

Voor 4-6 personen





Pecel terong

Gegrilleerde aubergines met saus

2 grote terongs
2 rode spaanse pepers
1 theelepel zout
3 kemiries (iets gebakken)
1 dessertlepel suiker
1½ dl santen
2 dessertlepels tamarindesap

Voor 2-3 personen

1. De terongs aan alle kanten gaar grillen. De groenten dan voorzichtig wassen en in hompen snijden. Nog eens grillen om de snijvlakken bruin te kleuren. De groenten op een schaal leggen.
2. **Het bereiden van de saus:** Pepers, zout, kemiries en suiker samen fijnstampen.
3. De santen bijschenken en de saus al roerend op een middelgrote vlam dik laten worden.
4. De pan van het vuur zetten en het tamarindesap bij de saus voegen. Op smaak afmaken en de saus in een sauskom overdoen.
5. De terong met de saus serveren.



Anyang papaja

Gekruide papjabladeren

500 g jonge papjabladeren en
-bloemen

4-6 guavebladeren

zout naar smaak

2 theelepels suiker

2½ cm trassi

4 kemiries

5 sjalotjes

2 teentjes knoflook

5 rode spaanse pepers

1 cm kencur

½ kokosnoot (geraspt)

sap van 5 limau kasturi

1 komkommer (van zaad ontdaan en
in schijven gesneden)

gehalveerde limau kasturi

Voor 4 personen

1. De papjabladeren en -bloemen, guavebladeren en 1 theelepel zout tesamen koken. Als de groenten gaar zijn, de guavebladeren verwijderen en de groenten afgieten.

2. Suiker, trassi en 1 theelepel zout zonder olie bakken tot de trassi kruimelig is. Opzij zetten.

3. De overige ingrediënten, uitgezonderd citroensap, komkom-

mer en halve citroenen, zonder olie bakken.

4. Beide mengsels samen fijnstampen en dit door de gekookte bladeren en bloemen mengen. Citroensap over het gerecht sprenkelen en dit in een schaal overdoen.

5. Garneren met schijfjes komkommer en gehalveerde citroenen. Heet serveren.



Ossestaartsoep

1 grote ossestaart (schoongemaakt en in stukken gesneden)
3 eetlepels margarine
8 sjalotjes (in schijven gesneden)
250 g wortelen (in 5 cm dikke repen gesneden)
2 toefjes selderij (heel fijn gesneden)
10 zwarte peperkorrels
5 bunga cengkih
1 theelepel nootmuskaat
2½ cm laos (kleingesneden)
zout naar smaak
1 kleine daun kunyit
3 eetlepels sojasaus
1½ l water
60 g soohoon (geweekt en uitgelekt)

Voor 4 personen

1. De olie op een middelgroot vuur verhitten en de ossestaart bruin bakken.

2. Sjalotjes, wortels, selderij en overige ingrediënten, uitgezonderd water en soohoon, toevoegen en 8-10 minuten meebakken. Vuur temperen.

3. Het water hierna door het

vlees-groentenmengsel roeren en met het deksel op de pan het gerecht in ongeveer 3 uur gaar koken.

4. De soohoon toevoegen en deze onder herhaaldelijk roeren 5 minuten mee laten koken. Op smaak afmaken.

5. Het gerecht heet serveren.





Campur aduk

Groenten-zoetzuur

7 sperciebonen
 2 wortelen
 1 grote komkommer
 5 snijbonen
 60 g bamboespruiten
 125 g witte kool
 4 rode spaanse pepers
 125 g taugé
 3 groene lombok rawit
 20 sjalotjes (gepeld en heel gelaten)
 zout naar smaak
 2 eetlepels slaolie
 2¼ dl azijn

Fijn te stampen ingrediënten:

2¼ cm gember
 1 theelepel kunyit
 3 eetlepels suiker
 5 teentjes knoflook
 10 kemiries
 1 dessertlepel biji sawi

1. Alle groenten wassen en, uitgezonderd taugé, lombok rawit en sjalotjes, in schijfjes snijden.
2. Over al de ingrediënten, behalve de olie en azijn, zout strooien. Goed inwrijven en in laten trekken.
3. De olie op een middelgrote vlam verwarmen en de fijngestampte ingrediënten fruiten. Azijn bijschenken en de massa aan de kook brengen. Al roerend goed vermengen en dan de pan van het vuur zetten.
4. Af laten koelen. De gezouten ingrediënten toevoegen en de groenten goed vermengen.
5. De groenten in flessen of potten scheppen en koel bewaren. Het zoetzuur is na 1 week eetbaar.
6. Serveren met gekookte witte rijst en andere gerechten.



Kue nanas

Ananasrolletjes

500 g tarwebloem
en 3 eetlepels maizena } zeven
3 eierdooiers
1 theelepel vanille-essence
1½ eetlepel boter
3 eiwitten (iets losgeklopt)

Ingrediënten voor de vulling:
2 middelgrote ananassen (geschild,
ogen verwijderd en in fijne stukjes
gesneden)
400 g suiker
5 cm kayu manis
8 eetlepels water

1. **Het bereiden van de vulling:** In een pan al de ingrediënten vermengen. Aan de kook brengen en dan het vuur temperen.

2. Laten sudderen tot alle vocht verdampt is en roer zo nu en dan om aanbranden te voorkomen. De pan van het vuur zetten en de inhoud af laten koelen.

3. **Het bereiden van de rolletjes:** De eierdooiers door de gezeefde bloem en maizena mengen. Vanille-essence dan bijdruppelen.

Beetje bij beetje boter erdoor kneden tot een soepel deeg is verkregen.

4. Van de vulling langwerpige vormen maken. Iedere vorm bedekken met deeg, dat goed is aangedrukt en gladgestreken.

5. De rolletjes met eiwit bestrijken en op een ingevet bakblik leggen. De ananasrolletjes in een voorverwarmde oven (200°C; gas stand 6) goudbruin bakken.

6. De rolletjes warm serveren.

Voor 6-8 ananasrolletjes



Kue bolu

Ronde cake

5 eieren
185 g suiker
1 theelep*el* panili/vanillesuiker
2 eetlepels water
150 g bloem (gezeefd)

1. Klop de eieren, suiker, vanillesuiker en het water samen op tot een haast stevige en luchtige massa is verkregen.

2. Beetje bij beetje de bloem er goed doorheen mengen.

3. Het deeg in een rijstrand of tulbandvorm overdoen. Het gebak midden in een voorverwarmde oven (180°C; gas stand 4) gaar bakken.

4. De cake storten en serveren.







Lempeng pisang

97

Kokos-banaan pannekoeken

125 g geraspte kokos
5 rijpe bananen
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels suiker
2 eieren
¼ theelepel zout
125 g zelfrijzend bakmeel } gezeefd
en 1 theelepel bakpoeder }
3 dl santen/melk
eventueel meer suiker om te serveren

Voor 8-10 pannekoeken

1. De bananen met het citroensap en 1 eetlepel suiker fijnprakken.
2. De eieren met de resterende suiker schuimig kloppen. Zout toevoegen en de fijngeprakte bananen erdoor mengen.
3. Kokos toevoegen. De bloem beetje bij beetje door het mengsel roeren. Beetje bij beetje de santen door het mengsel roeren tot er een soepel deeg ontstaat dat als een lint van de lepel loopt.
4. Van het deeg pannekoeken bakken. De pannekoeken warm serveren met eventueel extra suiker.

Lumpia basah

Gevulde pannenkoeken

5 eieren (losgeklopt)
zout en peper naar smaak
8 eetlepels water
125 g bloem (in een kom gezeefd)

Ingrediënten voor de vulling:
1 braadkuiken (1 kg; ontbeend en heel fijn gehakt)
1 blikje bamboespruiten (fijngesneden)
5 sjalotjes (fijngesneden)
4 teentjes knoflook (gesnipperd)
1 eetlepel taucheo (fijngeprakt)
zout en ve-tsin naar smaak

Voor 12-15 pannenkoeken

Fijn te stampen ingrediënten:
4 teentjes knoflook
2 rode spaanse pepers
1 theelepel suiker

1. Het bereiden van de vulling:

De olie verwarmen en de sjalotjes, knoflook en de fijngestampte ingrediënten samen fruiten. Kip, bamboespruiten en taucheo toevoegen.

2. Al roerend gaar bakken. Op smaak afmaken en de pan van het vuur zetten.

3. Het bereiden van het deeg:

Kruiden, water en eieren vermengen. Een kuiltje in de bloem

maken en daarin, al roerend beetje bij beetje het eimengsel schenken. Blijven kloppen tot een soepel deeg verkregen is.

4. Een iets ingevette koekepan verwarmen. Van 2 eetlepels deeg 1 pannenkoek aan 1 kant bakken.

5. Als de bovenkant nog iets vochtig is daar 1 eetlepel vulling over uitsmeren. De pannenkoek dubbelvouwen, de randen aandrukken en op een schaal leggen.

6. Zo doorgaan tot al het deeg en de vulling op is. De pannenkoeken in bijvoorbeeld een oven warm houden. Ze warm opdoen.



Agar agar coklat

99

Chocoladepudding

7 g agar agar (geweekt en uitgelekt)
7½ dl water
250 g suiker
1½ dl gecondenseerde melk
1 theelepel vanille-essence
2 dessertlepels cacao en
8 eetlepels heet water } vermengd
4 eiwitten (stijfgeslagen)

1. De agar agar in het kokende water doen en laten koken tot ze opgelost is.
2. De suiker toevoegen en als deze opgelost is de melk bijschenken. Al roerend aan de kook brengen. Essence bijdruppelen.
3. De pan van het vuur zetten en het agar agar-mengsel door een doek zeven. Door de gezeefde

massa de aangemengde cacao roeren.

4. De stijfgeklopte eieren door de cacao massa scheppen en de massa in een puddingvorm overdoen. De pudding op een koele plaats stijf laten worden.

5. De pudding op een schaal storten en deze serveren met custardsaus.





Ayam pedis

Hete gegrilleerde kip

1-2 kippen (2 kg; schoongemaakt en in niet te grote stukken verdeeld)
3 eetlepels kecap asin
1½ dl slaolie

Fijn te stampen ingrediënten:
3 teentjes knoflook
zout naar smaak
2½ theelepels zwarte peperkorrels
1 theelepel ketumbar
(droog-gebakken)
10-20 rode spaanse pepers
10 sjalotjes

Voor 4-6 personen

1. De kip inwrijven met de fijngestampte ingrediënten.
2. Kecap en olie toevoegen. Goed vermengen zodat de kip goed bedekt wordt met de kruiden. Laat dit 1-2 uren intrekken.
3. De stukken kip gaar grillen en ze zo nu en dan met de marinade inwrijven.
4. De gare kip opdoen en heet serveren.



Lempeng kacang hijau

Kacang hijau-pannekoekjes

125 g kacang hijau (gewassen en uitgelekt)
 zout naar smaak
 kokend water
 250 g bloem (gezeefd)
 1 ei
 koud water
 margarine voor het invetten
 3 eetlepels margarine
 1 theelepel djinten } *fijngestampt*
 3 teentjes knoflook }
 4 eetlepels water
 3 groene spaanse pepers (van zaad ontdaan en fijngesnipperd)

1. Kacang hijau en zout naar smaak bij het kokende water doen. De boontjes gaar koken. Afgieten en de kacang hijau opzij zetten.

2. **Het bereiden van het deeg:** Het ei en $\frac{1}{4}$ theelepel zout door de bloem mengen. Al roerend beetje bij beetje koud water toevoegen tot een dik deeg verkregen is.

3. Een koekepan verwarmen en 1 cm dikke pannekoeken bakken.

4. Al het deeg opbakken; de pannekoeken warm houden. De pannekoeken in 4 cm grote vier-

kanten snijden en ze daarna op een voorverwarmde schaal leggen.

5. **Het bereiden van de vulling:** In de warme margarine de fijngestampte ingrediënten en de kacang hijau al roerend bakken. Het water bijschenken, goed roeren en het mengsel laten sudderen tot het dik gebonden is.

6. **Het serveren:** Op elk pannekoekvierkantje iets vulling scheppen. Garneren met de spaanse pepers en het gerecht warm serveren.



Gulai nangka

Kerrieschotel met nangka

2 onrijpe nangka's (geschild en in 2 cm grote dobbelstenen gesneden)
 500 g vlees (in dobbelstenen gesneden)
 kokend water
 2 eetlepels slaolie
 2 seraistengels (gehakt)
 4 daun djeruk purut
 4 daun salam
 3 groene spaanse pepers (van zaad ontdaan en in schuine ringen gesneden)
 ¼ kokosnoot (geraspt, droog-gebakken en fijngestampt)
 2 eetlepels tamarindesap
 2 eetlepels gefruite uitjes

Voor 4 personen

Fijn te stampen ingrediënten:
 4 teentjes knoflook, 6 kemiries
 2 uien (in ringen gesneden)
 1 dessertlepel ketumbar
 ¼ theelepel djinten
 1 dessertlepel zout
 1 theelepel kunyit
 ½ theelepel peperkorrels
 2½ cm laos

1. De nangka's in zoveel kokend water leggen dat ze onder staan. De groenten gaar koken, afgieten en opzij zetten. 2. Het vlees in 4½ dl water zachtjes gaar koken. De bouillon zeven en evenals het

vlees bewaren. 3. In de warme olie de fijngestampte ingrediënten, serai en bladeren geurig fruiten. 4. Vlees, pepers en gestampte kokos toevoegen. Heel goed mengen en het vuur laag zetten. De achtergehouden bouillon door de massa roeren en dit 3-5 minuten laten sudderen. 5. De nangka en het tamarindesap toevoegen. Al roerend laten sudderen tot de olie zich begint af te scheiden. Pan van het vuur zetten. 6. Het gerecht in een schaal overdoen, gefruite uitjes erover strooien en serveren.







Daube ikan

103

Aspic-salade

*1 ikan bawal of wijting of schelvis
(750 g; schoongemaakt)*

1 wortel

kokend zout water

4½ dl kokend water

2 repen agar agar of

4 dessertlepels poedergelatine

een snuffje ve-tsin

*60 g sperciebonen (gaar gekookt en
diagonaalsgewijs gehalveerd)*

60 g groene erwten

*2 eieren (hardgekookt, gepeld en in
de lengte in vieren gesneden)*

zout en peper naar smaak

suiker naar smaak

azijn naar smaak

hele slabladeren

chips

mayonaise

1. De vis en wortel in het kokende water gaar koken. De vis fileren en het visvlees fijnprakken. De wortel in dunne schijfjes snijden.
2. De agar agar in het kokende water koken óf het hete water over de gelatine schenken. Ve-tsin toevoegen en roeren tot alles geheel is opgelost. Nu drillerig laten worden.
3. Het visvlees, de groenten en eieren kruiden met zout, peper, suiker en azijn. Voorzichtig door elkaar mengen.
4. De groenten, eieren en vis in een ingevette vorm schikken en de gelatine erover schenken. Op een koele plaats stevig laten worden.
5. Een schotel met slabladeren beleggen en de aspic-salade hierop keren. Garneren met de chips.
6. Serveren met mayonaise.

Pepes ikan

Omwikkelde gekruide vis

1 ikan tenggiri (500 g;
schoongemaakt)
6-8 rode spaanse pepers
2 lombok rawit
4 kemiries
½ theelepel trassi (droog-gebakken)
1 theelepel zout
1 theelepel citroensap
gestoomde bananebladeren of folie
voor het inwikkelen

1. Aan beide zijden de huid van de vis een paar keer insnijden.

2. Al de pepers, kemiries, trassi en zout samen fijnstampen. Het citroensap door de massa mengen.

3. De vis met de gestampte kruiden inwrijven. De vis nu in bananebladeren of folie wikkelen

en met prikkers de wikkels vastzetten.

4. De vis in ongeveer ½ uur gaar stomen, waarna ze even wordt gegrilleerd om iets droger te worden.

5. Heet serveren met gekookte witte rijst.

Voor 3-4 personen



Daging panggang

Gekruid geroosterd vlees

500 g runderlende
 2½ cm laos (geschraapt en heel gelaten)
 kokend zout water
 ½ kokosnoot (geraspt)
 3 eetlepels slaolie
 sap van ½ citroen
 2 plakken tahu (in dobbelsteentjes gesneden en krokant gebakken)
 3 plakken tempé (in dobbelsteentjes gesneden en krokant gebakken)
 2 kleine komkommers (gewassen, zaad verwijderd en in schuine plakken gesneden)

Fijn te stampen ingrediënten:
 4 sjalotjes, 3 kemiries
 3 teentjes knoflook
 5 rode spaanse pepers, 1 cm gember
 2 theelepels bruine suiker
 1 theelepel djinten
 1 eetlepel ketumbar
 1 theelepel kunyit } droog-gebakken

1. Vlees en laos in het kokende water leggen; 10 minuten koken, dan het vuur temperen en het vlees gaar sudderen. 2. De bouillon zeven en gebruiken voor het maken van 1¼ dl dikke santen van de geraspte kokos. Het gekookte vlees in grote 3 mm dikke

dobbelstenen snijden.

3. De olie verwarmen en de gestampte ingrediënten 3 minuten bakken. Vlees en citroensap erbij en al roerend 5 min. meebakken.

4. Santen toevoegen en het gerecht laten sudderen tot het gebonden is. Het vlees eruit en de saus op een erg laag vuur tot een kruimelige massa sudderen.

5. Het vlees boven een houtskoolvuur of grillen en opdoen.

6. De kruimelige massa over het vlees scheppen en de schotel met de overige ingrediënten garneren. Heet serveren.

Voor 4 personen







Merpati goreng

106

Gebakken duiven

2 duiven (schoongemaakt en gehalveerd)
zout en peper naar smaak
nootmuskaat naar smaak
1½ dl water
5 aardappelen (in schijfjes gesneden en gebakken)
125 g sperciebonen (gaar gekookt)
3 tomaten (gehalveerd en even gegrilleerd)

Ingredienten voor de saus:

3 eetlepels boter
2 eetlepels slaolie
1 dessertlepel kecap
2 dessertlepels chilisaus

Voor 4 personen

1. De duiven goed kruiden met zout, peper en nootmuskaat. De kruiden goed inwrijven en 10 minuten laten intrekken.
2. De duiven aan alle kanten zonder boter erg droog bakken. Het vuur temperen en het water toevoegen. Opnieuw kruiden met zout, peper en nootmuskaat.
3. Zachtjes laten sudderen tot het vocht verdampt is en de duiven gaar zijn.
4. De ingrediënten voor de saus vermengen en bij het gevogelte voegen. Het geheel bruin en glazig bakken. Afproeven.
5. De duiven op een schotel leggen en garneren met de overige ingrediënten. Heet serveren.

Bandeng asap

Gerookte vis

1 ikan bandeng (schoongemaakt)
1 theelepel kunyit en } gemengd
1 eetlepel zout

1. Met het kunyit-zout mengsel de vis inwrijven en zeker 6-8 uur, maar nog liever 24 uur laten in-trekken.

2. Een klein vuur van zaagsel of kokosnootschalen maken. De vis boven het vuur hangen en ze

vervolgens gaar roken.

3. Een andere mogelijkheid is de vis boven een houtskoolvuur gaar en lichtbruin te bakken.

4. De vis serveren met gekookte witte rijst en sambal petis of sambal trassi.

Voor 4 personen



Kip-groentegerecht uit de oven

500 g gekookt kippevlees
(fijngesneden)
2 eetlepels vet
1 grote ui (in ringen gesneden)
8 eetlepels kippebouillon
8 eetlepels melk
175 g sperciebonen (in schijfjes)
1 grote wortel (gekookt en in schijfjes)
8 champignons uit blik
2 rode spaanse pepers (fijngestampt)
zout en peper naar smaak
½ theelepel nootmuskaat
3 eieren (losgeklopt), slabladeren
2 eieren (hardgekookt en gepeld;
dooier en eiwit gescheiden)
500 g aardappelen (gekookt, gepeld,

gezouten en fijngestampt)
3 tomaten (in schijfjes gesneden)
1 komkommer (in schijfjes gesneden)
1. Olie verwarmen en de ui zacht
fruiten. Vuur temperen. De
bouillon, melk, groenten, cham-
pignons en kip erdoor roeren. 2.
Op smaak brengen met ge-
stampte spaanse pepers, zout,
peper en nootmuskaat. Al roe-
rend aan de kook brengen. Vuur
temperen en het gerecht laten
sudderend tot de boontjes net gaar
zijn. 3. De pan van het vuur zet-
ten en de inhoud af laten koelen.
De losgeklopte eieren toevoegen.

Het mengsel in een ingevette
vuurvaste schaal overdoen. 4.
Het gerecht in een voorver-
warmde oven (200°C, gas stand 6)
zetten tot het gaar en stevig is.
Uit de oven nemen en iets af laten
koelen. 5. Een schotel bekleden
met slabladeren en de kipschotel
hierop omkeren. De eiwitten
raspen en over de gebakken kip
verdelen. De eierdooiers raspen
en midden op de eiwitten schep-
pen. 6. De aardappelpuree om de
kip heen spuiten en de schotel
met de tomaten en komkommers
garneren.

Voor 4-6 personen







Bebek zwartzuur 109

Eende-zwartzuur

1 eend (2 kg; schoongemaakt en even gegrilleerd)

zout en peper naar smaak

4 eetlepels boter of margarine

8 kleine uien (in dunne ringen gesneden)

nootmuskaat naar smaak

suiker naar smaak

5 cm kaju manis

½ theelepel bunga cengkih-poeder

3 dl kokend water

ve-tsin naar smaak

8 eetlepels azijn

250 g blauwe druiven

1 theelepel bloem
en 2 eetlepels water } gemengd

500 g aardappelen (gekookt en gepeld)

2-3 eetlepels boter

2 eetlepels melk

30 g daun pudina

ingemaakte vruchten naar keus

Voor 4-6 personen

1. De eend in kleinere stukken snijden. Goed met zout en peper inwrijven en dit 15-20 minuten laten intrekken.
2. De boter op een middelgrote vlam verwarmen en de uien fruiten tot ze zacht zijn. Meng er dan zout, peper, nootmuskaat, suiker, kaju manis en bunga cengkih door.
3. De stukken eend toevoegen en deze goed door de kruiden wentelen. Vuur hoger zetten en de eend 1 minuut bakken. Vuur temperen en met deksel op de pan de eend 5 minuten smoren, waarbij ze vaak wordt gekeerd.
4. Water en ve-tsin bij roeren en de eend nu gaar smoren. Azijn en druiven toevoegen en 1 minuut mee laten koken.
5. De bouillon binden met de aangemaakte bloem. Afproeven en gerecht op een schaal overdoen.
6. De aardappels met boter, zout, peper, melk en nootmuskaat pureren. De schotel garneren met daun pudina en vruchten uit blik.
De eend met de aardappelpuree serveren.

Ayam coco

Geroosterde kip

½ kip (750 g; schoongemaakt)
¼ l dikke santen
1 eetlepel margarine (gesmolten)

Fijn te stampen ingrediënten:
10-13 rode spaanse pepers
4 teentjes knoflook
1 eetlepel zout

1. De kip half gaar grillen. De kip rondom met een vork inprikken.

2. De fijngestampte ingrediënten door de santen mengen en de saus in tweeën verdelen.

3. Met de helft van de gekruide santen de kip inwrijven. De kip

roosteren en met de resterende santen bedruipen.

4. Zodra de kip gaar is, de gesmolten boter met een kwastje erover smeren. De overgebleven saus over de kip verdelen en de kip nog 1 minuut grillen.

5. De kip heet serveren.

Voor 2-3 personen



Otak otak pipih

111

Gekruide vis

500 g ikan tenggiri (schoongemaakt)
1½ dl dikke santen
1 ei (iets losgeklopt)
125 g geraspte kokos
(droog-gebakken en vermalen)
125 g slaolie
slabladeren
schijfjes tomaat

Fijn te stampen ingrediënten:
4 sjalotjes, 2 teentjes knoflook
3 kemiries, 1 theelepel ketumbar
1 cm laos, 1 cm kunyit
1 theelepel suiker
1 theelepel zout

Voor 4 personen

1. Het visvlees van de graten halen en het vlees fijnsnijden.
2. Het vlees met de fijngestampte ingrediënten vermengen. Het mengsel door de santen roeren en dan het ei en de geraspte kokos toevoegen.

3. De olie op een laag vuur verwarmen. Al roerend het vismengsel bakken tot al het vocht verdampt is.
4. De gekruide vis opdoen en garneren met de resterende ingrediënten en heet serveren.







Ikan cuka

112

Vis in het zuur

750 g vis (schoongemaakt en eventueel in kleinere stukken verdeeld)

sap van 1 citroen

frituurolie

4½ dl water

2½ cm gember

2½ cm laos

zout en peper naar smaak

nootmuskaat naar smaak

3 bunga cengkih

4 daun salam

8 eetlepels azijn

20 sjalotjes (gepeld en heel gelaten)

10 rode spaanse pepers

Voor 4-6 personen

1. De vis met zout en citroensap inwrijven en 10-15 minuten laten intrekken.
 2. De frituurolie verhitten en de vis gaar bakken. De vis uit de olie nemen en goed uit laten lekken.
 3. Het water aan de kook brengen. De resterende ingrediënten, behalve de vis, sjalotjes en pepers, in het water doen en de bouillon laten koken tot er nog 3 dl over is.
 4. De bouillon af laten koelen. Dan vis, sjalotjes en pepers toevoegen.
 5. De vis een nacht in een afgesloten pan laten staan, waarna ze met gekookte witte rijst wordt geserveerd.
- Noot:** Indien de vis in goed gesloten flessen of potten wordt gedaan, kan ze een week worden bewaard.

Ajam bumbu rudjak

Kip in roedjaksaus

1 kip (1½ kg; schoongemaakt en in 8-10 stukken gesneden), zout
2 dessertlepels tamarinde-/citroensap
slaolie
2½ cm laos (kleingesneden)
8 cm serai (kleingesneden)
4 daun djeruk purut
6 dl santen

Fijn te stampen ingrediënten:
3 kemiries, 1 theelepelt zout
5 rode spaanse pepers
½ theelepelt suiker
4 teentjes knoflook, 8 sjalotjes
2½ cm trassi

Voor 4-6 personen

1. De kip inwrijven met zout en tamarindesap en dit 15-20 minuten laten intrekken.
2. De olie verhitten en de stukken kip 5 minuten bakken. Uit laten druipen.
3. De olie verminderen tot er 2 eetlepels over zijn en hierin de gestampte ingrediënten fruiten tot de olie begint uit te vloeien. Laos en serai toevoegen.

4. Als de massa begint te geuren het vuur temperen en daun djeruk purut en santen toevoegen. Het geheel vervolgens aan de kook brengen.
5. De kip in de saus leggen en het gerecht laten sudderen tot de kip gaar en er nog maar een beetje saus over is.
6. De kip heet serveren met gekookte witte rijst.



Binte biluhuta

114

Pikant maïs-garnalengerecht

1 blik maïskorrels (uitgelekt)
250 g grote garnalen (gepeld en kleingesneden)
3¼ dl water met zout
3 lombok rawit
en 1 dessertlepel zout } gemengd
10 sjalotjes (in dobbelsteentjes gesneden)
4 halfrijpe tomaten (in plakken gesneden)
15 daun kemangi (gehakt)
250 g geraspte kokos
het groen van 5 jonge uitjes (fijngesneden)
sap van 1 citroen

1. De maïs 1 uur in 2¼ dl gezouten water laten sudderen.
2. De garnalen 5 minuten in het resterende water laten koken. Voeg de fijngestampte ingrediënten, sjalotjes, tomaten en daun kemangi toe. Goed mengen.
3. De kokos door de saus roeren en het vuur temperen. De massa

5-8 minuten, onder af en toe roeren, laten koken. De overige maïs en het resterende water toevoegen.
4. Het gerecht gaar laten koken. Eventueel iets water erbij.
5. Het uiengroen en het citroensap toevoegen. Het gerecht afproeven en heet serveren.

Voor 4-6 personen







Pilitode

Vis met bananen

115

750 g makreel (schoongemaakt en in grote stukken gesneden)
3 onrijpe bananen (geschild en in schuine 2½ cm grote stukken gesneden)
3 eetlepels slaolie
1 serai-stengel (kleingehakt)
2 pandanbladeren (tot een bundeltje gebonden)
6 dl dikke santen

Fijn te stampen ingrediënten:

5 lombok rawit
5 sjalotjes
1 cm gember
2½ cm laos muda
½ theelepel witte peperkorrels
1 theelepel kunyit
1 dessertlepel zout

Voor 4-6 personen

1. De olie op een middelgrote vlam verwarmen. De fijngestampte ingrediënten, serai en pandanbladeren fruiten tot de olie begint uit te vloeien. Vuur temperen.
2. De santen toevoegen en al roerend aan de kook brengen. Vis en bananen toevoegen en gaar koken. De serai en pandanbladeren verwijderen.
3. Het gerecht afproeven en heet serveren met gekookte witte rijst en andere gerechten.

Pallu konro

Kruidige lamsvleeschotel

1¼ kg lamsschouder/koteletten (in grote stukken gesneden)
3 eetlepels slaolie
2 eetlepels tamarindepasta
4 dessertlepels kecap asin
¼ theelepel zout
heet water

Fijn te stampen ingrediënten:

7 buah keluak (gepeld)
3 theelepels ketumbar
6-10 groene spaanse pepers
5 bunga cengkih
2½ cm kunyit

1. In de warme olie de fijnge-stampte ingrediënten aroma-tisch fruiten. Vlees en tamarin-depasta toevoegen en op smaak brengen met kecap en zout.

2. Het vlees op een hoog vuur 4-5 minuten bakken; het vuur dan temperen. Zoveel heet water bij-schenken dat het vlees onder

staat. Het gerecht aan de kook brengen en 7-8 minuten laten koken.

3. Het vuur temperen. Het vlees 1 uur, of tot het gaar is, doen sudderen. Het gerecht afproeven en opdoen.

4. Serveren met kleefrijst, ge-kookte witte rijst, of met brood.

Voor 6-8 personen



Selada tomat

117

Tomatensalade

3 rijpe tomaten
zout naar smaak
1 groene spaanse peper
3 eetlepels suiker
sap van 2 citroenen

1. De tomaten in schijfjes snijden en zout erover strooien.
2. De peper in schuine dunne schijfjes snijden en ze bij de tomaten voegen. Suiker erover strooien en wat citroensap erbij.

3. De salade in een schaal overdoen en afgedekt enkele uren laten rusten.
4. Serveren als bijgerecht bij gekookte witte rijst en andere gerechten.

Voor 4 personen





Nasi goreng istimewa

Gebakken rijst

500 g overgebleven gekookte rijst
 125 g gekruid rundergehakt
 125 g garnalen (gepeld en gekruid)
 ½ gekookte kip (ontbeend, kleingesneden en gekruid)
 zout en peper naar smaak
 4 koolbladeren (gesnipperd)
 5-7 eetlepels margarine
 1 grote ui (in dunne ringen gesneden)
 3 grote rode spaanse pepers (fijngestampt)
 kecap asin naar smaak
 2 slabladeren (gesnipperd)
 2 eieren (hardgekookt, gepeld en in plakjes gesneden)
 ½ komkommer (in plakjes gesneden)
 45 g uiengroen (in 1 cm lange stukjes gesneden)
 1½ eetlepel gefruite uitjes
 2 kleine tomaten (geblancheerd, ontveld en kleingesneden)
 ½ eetlepel azijn } gemengd
 60 g pinda's (gebakken en ontvliesd)
 tomaten-/chili-/sojasaus

Fijn te stampen ingrediënten:

3 teentjes knoflook
 ½ theelepel suiker
 ½ theelepel djinten
 2½ cm trassi
 ½ theelepel zout

Voor 6-8 personen

1. Vijf eetlepels margarine op een middelgrote vlam verwarmen. De uien, gestampte pepers en gestampte ingrediënten 5 minuten fruiten. Het gehakt erdoor roeren en 5 minuten meebakken.
2. Garnalen en kip toevoegen. Vuur temperen. De massa in een gesloten pan 4 minuten smoren. De kool toevoegen en 3 minuten laten doorkoken.
3. De rijst beetje bij beetje toevoegen. Op smaak brengen met kecap en peper en naar wens de resterende margarine door de rijst roeren. De nasi goreng goed vermengen en warm maken.
4. Afproeven en de sla door de rijst roeren. Het gerecht opdoen en garneren met eieren, komkommer, uiengroen en gefruite uitjes.
5. De nasi goreng heet serveren met het tomatenmengsel, pinda's en al de sauzen.



Sup jagung

Maissoep

10 jonge maïskroppen
300 g soepbeenderen
1½ l melk
2 dessertlepels margarine
zout, peper en paprika naar smaak
2 dl water

1. De maïs en soepbenen in de melk koken. Af en toe goed krachtig roeren en koken tot de maïs heel zacht is.

2. Het mengsel zeven. De maïs door een zeef drukken en het overschot wegdoen.

3. Margarine, kruiden en water door het mengsel roeren en dit alles vervolgens al roerend aan de kook brengen.

4. Laten koken tot de soep glad gebonden is. Afproeven en de soep heet serveren.

Voor 3-4 personen



Dendeng belado

120

Gekruid vlees

500 g rundvlees (in dunne repen gesneden)

fijn zout

2 eetlepels tamarindesap of

1 eetlepel citroensap

1¼ dl slaolie

1 dessertlepel azijn

Fijn te stampen ingrediënten:

3 rode spaanse pepers

1 theelepel zout

4 sjalotjes

1. Het vlees inwrijven met zout en tamarindesap. Het vlees in de zon heel erg droog en knapperig laten worden.

2. De olie op een middelgrote vlam verwarmen en de stukjes vlees bruin bakken zonder ze te breken. Het vlees uit de pan ne-

men en dit dan even opzij zetten.
3. De fijngestampde ingrediënten nu in de olie geurig fruiten. Vlees en azijn toevoegen en 2 minuten meebakken.

4. Heet serveren als bijgerecht bij gekookte witte rijst en andere gerechten.

Voor 4-6 personen





Kalio hati

Kruidig runderhart

500 g runderhart (in 4 cm grote
dobbelsestenen gesneden)

1 1/4 l dikke santen

1 seraistengel (kleingehakt)

1 daun kunyit

Fijn te stampen ingrediënten:

40 g rode spaanse pepers

10 sjalotjes

3 teentjes knoflook

1 cm laos

1/2 theelepel kunyit

1 cm gember

1 theelepel zout

Voor 4 personen

1. De santen in een pan doen en de overige ingrediënten, met uitzondering van het runderhart, erdoor mengen.

2. Aan de kook brengen, het vuur dan temperen. Onder af en toe roeren laten sudderen tot de saus gebonden is en de olie begint uit te vloeien.

3. Hart toevoegen en 1 uur laten koken of tot het gaar is. Afproeven en de daun kunyit verwijderen.

4. Het gerecht heet serveren met gekookte witte rijst.



Angsa isi

Gevulde gans

1 jonge gans (2 kg; schoongemaakt en aan één zijde opengesneden)

1½ dl azijn, zout en peper naar smaak

3-5 eetlepels margarine

5 cm gember (kleingesneden)

4 teentjes knoflook (fijngestampt)

4 uien (gehakt)

5 wortelen (geraspt)

5 aardappelen (gepeld en geraspt)

1 theelepel nootmuskaat

suiker naar smaak

5-6 eetlepels boter

6 dl water

1 eetlepel kecap, 3 eetlepels caramel

3 eetlepels gekookte groene erwten

6 kleine aardappelen (gebakken)

Voor 4-6 personen

1. Hart, maag en lever van de gans fijnhakken en opzij leggen.

2. De gans braden tot er olie op het vel verschijnt. De gans met azijn afnemen. Haar van binnen en van buiten met zout en peper inwrijven en in laten trekken. 3. De margarine verhitten. De gember, knoflook en uien fruiten en als deze zacht zijn de achtergehouden ingewanden van de gans toevoegen en half gaar bakken. 4. Roer er nu de wortels, aardappelen, nootmuskaat, suiker, zout en peper door. Koken tot de aardappelen gaar zijn. 5. De

pan van het vuur zetten en de inhoud laten afkoelen. De gans met het mengsel vullen en opening dichtnaaien. 6. De boter op een middelhoog vuur verhitten. De gans aanbraden. Het vuur temperen. Water bijschenken en de gans onder nu en dan keren gaar stoven. 7. Als de gans gaar en het vocht verdampt is, de kecap en caramel over de gans schenken. Deze er goed mee bedruipen. Opdoen. 8. De gans garneren met de resterende ingrediënten en het gerecht hierna heet serveren.



Singgang ayam

123

Gegrilleerde kip

1 kip (1½ kg; schoongemaakt)
4 dl dikke santen
1 daun kunyit
sap van 1 citroen

Fijn te stampen ingrediënten:

7 sjalotjes
2 teentjes knoflook
2½ cm laos muda
gember
2½ cm kunyit
3 rode spaanse pepers
2 theelepels zout
1 theelepel witte peperkorrels

1. De kip over de borst opensnijden en langzaam de stukken van elkaar drukken.

2. De fijngestampde ingrediënten door de santen mengen. Daun kunyit toevoegen.

3. De kip in een grote pan leggen. De gekruide santen erover schenken. Deksel op de pan leggen en de kip op een middelhoog vuur onder nu en dan keren ver-

volgens gaar laten koken.

4. Als het vocht verdampt is het citroensap bijschenken. Door laten koken tot de olie begint uit te vloeien. Pan van het vuur zetten.

5. De kip nu goudbruin grillen en af en toe met het overgebleven mengsel bedruipen.

6. De kip in kleinere stukken snijden. Heet serveren met nasi kunyit.

Voor 4-6 personen







Acar rebung

124

Zoetzuur van bamboespruiten

*1 bamboespruit (heel fijn gesneden)
kokend gezouten water
2 eetlepels vet
2 dessertlepels suiker
12 eetlepels azijn
8 eetlepels afgekoeld gekookt water*

Fijn te stampen ingrediënten:

*1 cm kunyit
1 cm gember
1 cm laos
2 spaanse pepers
3 teentjes knoflook*

1. De bamboespruit in het kokende water leggen en de bamboe gaar koken. Uit laten druipen en af laten koelen.
2. Het vet verhitten en de gestampte ingrediënten 3 minuten fruiten. Suiker, azijn en water toevoegen en aan de kook brengen.
3. De pan van het vuur zetten en de inhoud af laten koelen.
4. Als de saus koud is de bamboe toevoegen. De zoetzure bamboe in potten doen en in de koelkast zetten. De acar serveren met gekookte witte rijst en andere gerechten.





Gulai dengkul

125

Gekookte schenkel

750 g schenkel met been
5 cm laos (geschild en heel gelaten)
2 l kokend water
1 daun kunyit
zout naar smaak
1 dessertlepel sago of
60 g soohoon (geweekt en uitgelekt)

Fijn te stampen ingrediënten:

2 rode spaanse pepers
1 groene spaanse peper
6 sjalotjes
2 teentjes knoflook
ruim ½ cm gember

Voor 4 personen

1. De schenkel en de laos in het kokende water leggen en 1 uur laten koken. Het vuur temperen en nog eens 1 uur laten sudderen.
2. Fijngestampte ingrediënten, daun kunyit en zout naar smaak toevoegen en het vlees nog eens 1 uur laten koken.
3. Sago toevoegen, gerecht aan de kook laten komen en afproeven. De daun kunyit verwijderen.
4. Het vlees serveren met gekookte witte rijst en gebakken groenten.

Bebek hijau

Gestooftde eend

1 eend (1½ kg; schoongemaakt en even gegrilleerd)
 1½ dl slaolie, 10 sjalotjes (in ringen)
 2 teentjes knoflook (fijngesneden)
 1 kopje (1½ dl) gemalen groene pepers
 1 seraistengel (kleingehakt), zout
 1 daun kunyit
 3-4 daun djeruk purut
 1½ dl heet water
 2 eetlepels citroensap

Fijn te stampen ingrediënten:
 10 kemiries, 4 cm gemberwortel
 2½ cm laos muda, 1 theelepel kunyit
 2 theelepels witte peperkorrels

Voor 4-6 personen

1. De eend in kleine stukken verdelen.
2. In de verwarmde olie sjalotjes en knoflook goudbruin fruiten. Eerst de gemalen pepers toevoegen, daarna de gemalen ingrediënten erdoor roeren.
3. Vijf minuten laten bakken, dan de eend, serai, zout en beide

soorten bladeren toevoegen. Het vuur lager zetten en de eend half gaar stoven.

4. Het hete water en citroensap bijschenken. Laten doorstoven tot de eend gaar en er nog heel weinig saus over is.

5. Het gerecht warm of koud serveren bij gekookte witte rijst.



Javaanse gevulde omelet

5 eieren
3 eetlepels santen } gemengd
¼ theelepels zout
4 eetlepels slaolie
250 g rundergehakt
1 dessertlepel citroensap
3 dl dikke santen
4 eetlepels boter/margarine
slabladeren

Fijn te stampen ingrediënten:
3 sjalotjes, 3 teentjes knoflook
1 dessertlepel ketumbar
1 dessertlepel suiker, 1 cm laos
zout en zwarte peper naar smaak
1 theelepels djinten, 2½ cm trassi

Voor 2 omeletten

1. In de verwarmde olie de gestampte ingrediënten 3 minuten fruiten. Gehakt en citroensap toevoegen en 10 minuten bakken. Vuur temperen. 2. De dikke santen door de vleesmassa roeren en laten sudderen tot al het vocht verdampt is. Afproeven en de pan van het vuur zetten. 3. Twee eetlepels boter op een laag vuur smelten en van de helft van de eieren een omelet bakken. Zodra

de onderkant gestold is de helft van het gehaktmengsel over de omelet smeren. 4. De omelet dubbelvouwen en de randen aandrukken. De omelet uit de pan nemen. 5. Van de overige eieren nóg een omelet bakken en ook deze vullen. 6. Een schotel beleggen met slabladeren, de omeletten erop leggen en desgewenst garneren. Warm serveren.







Bubur asyura

128

Rijstebrij-speciaal

250 g rijst (gewassen)
ruim 1 l kokend gezouten water
250 g ubi manis (geschild en in
schijven gesneden)
1 l santen
zout naar smaak
½ blikje maïskorrels (uitgelekt)
125 g pinda's (geblancheerd en
gepeld)

Bijgerechten:

3 eetlepels gefruite uitjes
125 g pinda's (gebakken en gepeld)
1 omelet (in reepjes gesneden)
2 rode spaanse pepers (zaad
verwijderd en in schuine plakken
gesneden)
250 g grote garnalen (gekruid en
gebakken)
2 plakken tempé (in plakken
gesneden en gebakken)
een paar daun kemangi (gesnipperd)
2 kleine komkommers (geschild en in
blokjes gesneden)
een paar daun delima naar wens

Voor 4-6 personen

1. De rijst 20 minuten in het zoute water koken. De ubi manis toevoegen en de rijst heel zacht koken.
2. Vuur temperen. Santen door de rijst roeren en 5 minuten meekoken. Zout, maïs en pinda's toevoegen. Onder af en toe roeren het gerecht laten koken tot het een dikke brij is.
3. Opdoen en onmiddellijk serveren met de bijgerechten.

Empal Jawa

Gemarineerd, gebakken vlees

500 g rundvlees (in repen van 2½ bij 8 cm gesneden)
 zout en peper naar smaak
 3 eetlepels tamarindesap
 4 eetlepels water
 8 eetlepels slaolie
 2 eetlepels gefruite uitjes

Fijn te stampen ingrediënten:

2 dessertlepels ketumbar
 1 theelepel bruine suiker
 2 teentjes knoflook
 2½ cm gember
 2 sjalotjes
 2 groene spaanse pepers

Voor 4 personen

1. Het vlees inwrijven met zout, peper, tamarindesap en de gestampte ingrediënten. Laat dit 30 minuten marineren.

2. Water bij het vlees schenken en het vlees op een laag vuur smoren tot al het vocht verdampt is.

3. De olie op een middelhoog vuur verhitten. Het vlees gaar bakken, uit laten druipen en opdoen.

4. De schotel garneren met de gefruite uitjes. Serveren met gekookte witte rijst en andere gerechten.



Kepiting goreng

130

Krab/kreeftbeignets

500 g kreeft of krab (fijngehakt)
zout en peper naar smaak
2 eieren (losgeklopt)
½ theelepel nootmuskaat
2 dessertlepels kecap asin
frituurolie
375 g witte kool (gesnipperd)
kokend gezouten water
chilisaus

Fijn te stampen ingrediënten:
2 theelepels zwarte peperkorrels
1 bunga cengkih
4 sjalotjes
2 teentjes knoflook
2 takjes selderij

Voor 20-25 beignets

1. De fijngestampte en de overige ingrediënten behalve de olie, kool, chilisaus en het water vermengen.

2. De frituurolie verhitten. Steeds een lepel vol in de olie laten glijden en de beignets gaar en goudbruin bakken. Uit laten lekken.

3. De kool in het zoute water blancheren en daarna uit laten druipen.

4. De beignets op een schotel leggen. De kool er in een rand omheen leggen en een dun laagje saus over de kool schenken. Serveren.







Pengat masin

131

Kruidig visgerecht

500 g ikan tenggiri (schoongemaakt en eventueel in kleinere stukken gesneden)
zout naar smaak
1 kokosnoot (geraspt en dikke santen gemaakt)
3 sjalotjes (fijngesneden)
1 cm gember (heel fijngesneden)
seraistengel van 8 cm (fijngehakt)
2 daun salam
3 rode spaanse pepers (in de lengte gehalveerd)
10 belimbing masam (in de lengte gehalveerd) of
1 halfrijpe ananas (geschild; ogen eruit gesneden; hart eruit geboord en in plakken gesneden)
sap van 1 citroen
1 daun kemangi

Fijn te stampen ingrediënten:

3 sjalotjes
1 teentje knoflook
3 kemiries
1 cm gember
2½ cm laos
2½ cm kunyit

Voor 4 personen

1. De vis met zout inwrijven en dit 10 minuten laten intrekken.
2. De fijngestampde ingrediënten door de santen mengen. Sjalotjes, gember en serai toevoegen en de pan op een middelhoog vuur zetten.
3. De massa al roerend aan de kook brengen. Daun salam, pepers en zout naar smaak toevoegen. Zodra de massa dik begint te worden, de vis en belimbing/ananas toevoegen.
4. Het gerecht laten koken tot het erg dik is, dan het citroensap en daun kemangi erdoor roeren. Op smaak afmaken.
5. Serveren met gekookte witte rijst en groenten.

Abon

Sterk gekruid vlees

500 g mager rundvlees (bijv. muisstuk)
kokend water
1½ kokosnoot (geraspt)
10 daun salam

Fijn te stampen ingrediënten:

6-12 gedroogde pepers
12 sjalotjes
3 teentjes knoflook
2 dessertlepels ketumbar (droog-gebakken)
1 theelepel djinten (droog-gebakken)
2 theelepels bruine suiker
2½ cm laos
2 theelepels zout

Voor 4-6 personen

1. Het vlees in het kokende water leggen; het vuur temperen en het vlees gaar koken. Het vlees in dunne reepjes snijden; de bouillon bewaren.

2. De bouillon gebruiken voor het maken van 4¾ dl santen van de kokosnoten.

3. In een pan al de ingrediënten vermengen. De massa onder nu en dan roeren laten sudderen tot het vocht verdampt is en het

mengsel olieachtig wordt.

4. Daun salam verwijderen en het gerecht afproeven.

5. Serveren met gekookte witte rijst en andere gerechten. Een andere mogelijkheid is het vlees als vulling voor sandwiches of omeletten te gebruiken.

6. Het vlees kan, indien het niet direct wordt geserveerd, in luchtdicht afgesloten dozen zeer lang goed blijven.



Armani-salade

3 grote uien (in ringen gesneden)
azijn naar smaak
suiker naar smaak
2 eieren (hardgekookt en gepeld)
2 eetlepels boter
zout en peper naar smaak
kecap en kruidige sauzen naar smaak
8 slabladeren (in vieren verdeeld)
3 komkommers (in plakjes gesneden)
mayonaise naar smaak

1. De uienringen in iets azijn leggen. De suiker erdoor roeren en de uien 5-10 minuten laten staan. Uit laten lekken en opzij zetten.
2. Een ei in plakken snijden en bewaren. Van het andere ei dooier en wit scheiden. Het eiwit fijnprakken.
3. De boter, eierdooier, zout, peper, kecap en kruidige sauzen

samen vermengen. Azijn en suiker naar smaak toevoegen. De slablaadjes door de saus mengen.
4. Behalve het eiwit al de klaargemaakte ingrediënten voor de sla op een schotel leggen. Garneren met slabladeren.
5. Door het fijngeprakte eiwit iets mayonaise mengen en dit over de sla verdelen. Serveren.

Voor 4 personen







Nasi gurih

Rijst met kokos

134

500 g rijst (gewassen)
6 dl dikke santen
2½ cm laos (geschild en heel gelaten)
2 theelepels ketumbar } fijngewreven
en 1½ theelepel zout }
3 pandanbladeren (in lange repen
gebroken)
8 daun salam
3 eetlepels gefruite uitjes
1 omelet (in repen gesneden)
1 komkommer (gewassen en in
schijfjes gesneden)
4 eetlepels abon (desgewenst)
3 rode spaanse pepers (zaad
verwijderd en in schuine repen
gesneden)

Voor 6-8 personen

1. De rijst half gaar stomen.
2. De santen vermengen met laos, ketumbar plus zout en de bladeren. Dit al roerend 3-5 minuten laten sudderen.
3. De rijst toevoegen en het vuur laag zetten. Laten koken tot al het vocht verdampt is.
4. De rijst weer in de rijststoompan terugschep-
pen en gaar stomen.
5. De nasi gurih opdoen en garneren met de
overgebleven ingrediënten. Heet serveren met
gestoofd runderhart en andere gerechten.

Ayam opor

Kipschotel

1½ kg kip (schoongemaakt en in 6 stukken gesneden)
10 kleine aardappelen (geschild en hier en daar ingeprikt)
1¼ l dikke santen
3 uien (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
5 cm kayu manis
¼ theelepel nootmuskaat
4-5 daun salam

Fijn te stampen ingrediënten:

5 sjalotjes
2½ cm gember
6 kemiries

Voor 4-6 personen

3 schijfjes laos
1 dessertlepel witte peperkorrels
1 dessertlepel ketumbar
1 theelepel djinten
1 theelepel trassi
1 theelepel suiker

1. In een pan alle ingrediënten, uitgezonderd kip, aardappelen en santen, vermengen. De helft van de santen bijschenken. 2. Al roerend aan de kook brengen en als de massa geurig wordt de pan van het vuur zetten. 3. Stukken kip en aardappelen in een vuur-

vaste schotel leggen en de gekruide santen erover schenken. De schotel dan 10 minuten in een voorverwarmde hete oven (230°C; gas stand 8) zetten. 4. Vuur temperen tot 200°C; gas stand 6 en bijna alle vocht laten verdampen. 5. Schenk ¼ van de resterende santen over de kip; roer dit even door en laat dit 10 minuten stoven. Dit proces herhalen en elke keer ¼ van de santen gebruiken. 6. De schotel uit de oven nemen en desgewenst garneren. Serveren met gekookte witte rijst.



500 g schapebout (ontbeend en in 5 cm grote dobbelstenen gesneden)
2 eetlepels schapevet
2 middelgrote uien (in fijne ringen gesneden)
4 teentjes knoflook (gestampt)
5 cm kayu manis
2 bunga cengkih
3 kepulaga (gekneusd)
1 seraistengel (kleingesneden)
2 groene spaanse pepers (in de lengte gehalveerd en het zaad verwijderd)
zout naar smaak
6 dl santen
½ dl tamarindesap

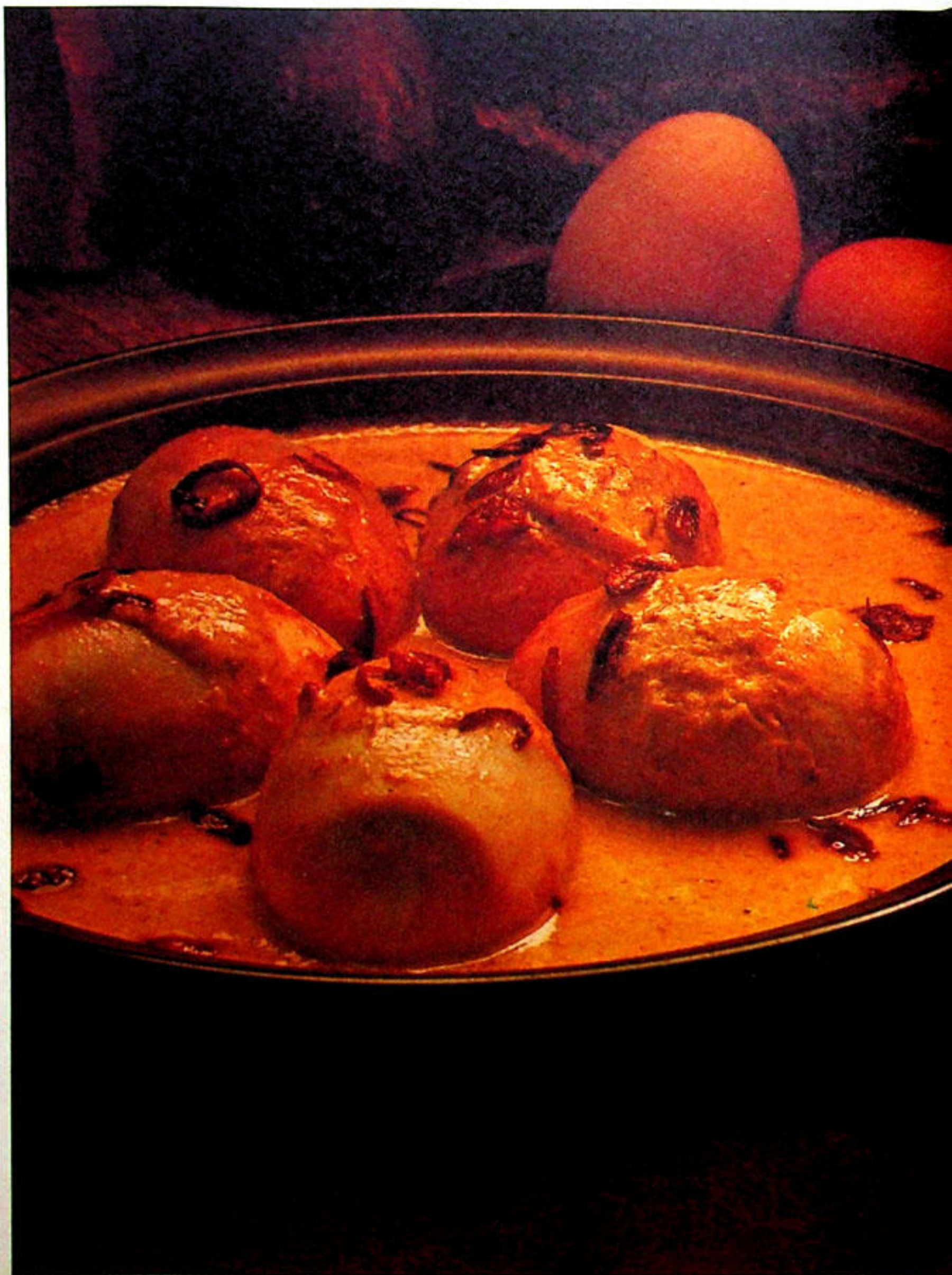
Voor 4-6 personen

Fijn te stampen ingrediënten:
2 dessertlepels ketumbar
½ theelepel djinten
een snuffje anijszaad
1 theelepel witte peperkorrels
2 eetlepels amandelen (geblancheerd en gepeld)

1. In een pan met dikke bodem het vet verwarmen. Uien en knoflook goudbruin fruiten. De droge kruiden toevoegen en even meefruiten. 2. De fijngestampte ingrediënten toevoegen en deze meefruiten tot de olie er begint uit te vloeien. Voeg vlees, serai,

pepers en zout toe. Op een hoog vuur dit 2 minuten bakken, het vuur dan temperen. 3. Met het deksel op de pan 5-6 minuten laten stoven. Santen bijschenken en het vuur hoger zetten. Blijven roeren tot de saus gebonden is en even laten koken. Het vuur dan weer temperen. 4. Onder af en toe roeren het vlees gaar sudderen. Tamarindesap toevoegen en afproeven. Als de saus is ingedikt de pan van het vuur zetten. 5. Het gerecht heet serveren met gekookte witte rijst, rijstebrij-speciaal, of brood.







Gulai telur

137

Eieren in kruidige saus

5 eieren (hardgekookt en gepeld)
2 eetlepels slaolie
3 bunga cengkih
5 cm kayu manis
5 sjalotjes (fijngesneden)
1 blokje kippebouillon
en 8 eetlepels kokend water } opgelost
1½ dl dikke santen
zout naar smaak
2 eetlepels tamarindesap

Fijn te stampen ingrediënten:

1 theelepel kunyit
1 dessertlepel ketumbar
2½ cm gember

Voor 5 personen

1. De olie op een middelmatig vuur verhitten. De fijngestampde ingrediënten, bunga cengkih en kayu manis samen geurig fruiten. De sjalotjes toevoegen en fruiten tot ze zacht zijn. Vuur temperen.
2. De bouillon en santen door de massa roeren en al roerend aan de kook brengen. Eieren en zout toevoegen.
3. De saus op een laag vuur al roerend laten koken tot ze gebonden is. Tamarindesap door de saus roeren. Afproeven.
4. De eieren in een schotel overdoen en serveren bij gekookte witte rijst en groenten.

Gudeg jantung pisang

Gekruide bananebloesem

1 jantung pisang (de buitenlaag
verwijderd)
kokend water
1½ dl kippebouillon
1½ dl dikke santen
3 daun salam

Fijn te stampen ingrediënten:

4 sjalotjes
1 teentje knoflook
2 theelepels ketumbar
3 kemiries
1 theelepel bruine suiker
1 schijfje laos
zout naar smaak
een snufje ve-tsin

Voor 4-6 personen

1. De jantung pisang in het water zacht koken. Goed uit laten druipen.

2. De bouillon aan de kook brengen. De fijngestampte ingrediënten erdoor mengen en de bouillon 5 minuten laten koken.

3. De jantung pisang toevoegen

en nog 5 minuten laten koken.

4. De santen en de daun salam door de bouillon roeren. Vuur temperen. Onder af en toe roeren de bouillon 10 minuten laten sudderen. Op smaak afmaken.

5. Heet serveren met gekookte witte rijst en een sambal.



Gulai itik

139

Eend in kruidige kokossaus

1 eend (2 kg; schoongemaakt)
zout naar smaak
sap van 1 citroen
10 grote uien (in dunne ringen
gesneden)
¼ kokosnoot (geraspt, zonder olie
gebakken en gemalen)
9 dl dikke santen
1½ dl slaolie
1½ l dunne santen

Fijn te stampen ingrediënten:
10 rode spaanse pepers
20 witte peperkorrels
5 cm gember
5 cm laos
3 bunga cengkih
1 dessertlepel ketumbar
2 bunga buah pala
½ theelepeltje anijszaad
een snufje nootmuskaat
een snufje halba
ruim ½ cm kayu manis

1. De eend grillen tot het vet uit
het vel loopt. De eend in stukken
van 5 bij 8 cm snijden.

2. De gestampte ingrediënten,
zout en het citroensap vermengen
en de stukken eend ermee
insmeren. Voeg uien, gemalen
kokos en dikke santen toe.

3. De olie op een middelhoog vuur
verhitten. Het eendemengsel in
de olie leggen en het deksel op de
pan doen.

4. Zachtjes laten koken tot bijna
alle vocht verdampt is. De dunne
santen door de massa mengen.
Het gerecht koken tot de eend
heel zacht en de saus gebonden is.
5. Afproeven en serveren.

Voor 4-6 personen





Jake

Kip met aardappelen

2 kg kip (schoongemaakt; de ingewanden bewaren)
 500 g aardappelen (geschild en in dunne ringen gesneden)
 3 eetlepels slaolie
 175 g uien (in ringen gesneden)
 125 g selderij (fijngesneden)
 3 blokjes kippebouillon } opgelost
 en 1¼ l kokend water }
 2 eetlepels kecap
 zout en peper naar smaak
 125 g tomaten (in parten gesneden)
 2 theelepels bloem } vermengd
 en 2 eetlepels water }
 90 g uiengroen (kleingesneden)

Voor 4-6 personen

1. De kip in kleine stukken verdelen. De ingewanden in dunne plakjes snijden.
2. De olie op een hoog vuur verhitten. De kip, ingewanden en aardappelen samen bakken. Zodra die lichtbruin zijn de uien en selderij toevoegen. Vuur temperen en het mengsel koken tot de uien zacht zijn.
3. Kippebouillon, kecap, zout en peper naar smaak toevoegen. Laten stoven tot de kip voor ¾ gaar is.
4. Tomaten toevoegen en zacht laten koken. De aangemaakte bloem toevoegen en de saus al roerend aan de kook brengen. Het gerecht afproeven als het gebonden is.
5. Het gerecht opdoen en garneren met het uiengroen. Heet serveren met gekookte witte rijst.







Sambal bajak

141

Scherpe sambal

*10 grote rode spaanse pepers (in grote
stukken gesneden)
2½ cm trassi
1 dessertlepel bruine suiker
zout naar smaak
2 middelgrote uien (fijngehakt)
2 teentjes knoflook
4 kemiries
2 eetlepels slaolie*

Voor 4-6 personen

1. Alle ingrediënten, behalve de olie, samen fijnstampen.
2. De olie op een middelhoog vuur verhitten. De fijngestampte ingrediënten al roerend fruiten tot de olie eruit begint te vloeien. Opdoen.
3. Serveren als bijgerecht bij gekookte witte rijst en andere gerechten.

Dendeng udang

Gekruide garnalen

500 g grote garnalen (pellen, maar de staart laten zitten)
 1 eetlepel ketumbar (droog-gebakken en gestampt)
 ½ eetlepel bruine suiker
 zout naar smaak
 sap van 1 citroen
 1 eetlepel water
 komkommerschijfjes

1. Alle ingrediënten, behalve garnalen, water en komkommer, vermengen.

2. Garnalen en water toevoegen en goed vermengen.

3. Het mengsel in de zon volledig laten indrogen. In een luchtdicht afgesloten trommel bewaren tot het kan worden verwerkt.

4. Vóór het serveren worden de

gekruide garnalen gebakken, waarna men ze als bijgerecht bij gekookte witte rijst en andere gerechten op tafel zet. Garneren met komkommer.

Noot: Indien men de gekruide garnalen enkele dagen vóór het serveren klaar maakt, kan men ze het best iedere dag in de zon drogen (indien mogelijk).

Voor 4 personen



Pallu mara

Ikan bilis sambal

125 g ikan bilis/teri (schoongemaakt)
 1 theelepel tamarindesap } vermengd
 en 1¼ dl water } en daarna
 gezeefd
 1 theelepel zout
 ½ theelepel kunyit
 ½ theelepel trassi (droog-gebakken)

1. In een pan al de ingrediënten vermengen.
 2. Op een laag vuur verwarmen tot de massa bijna droog is.

3. Op smaak afmaken en daarna opdoen.
 Serveren met gekookte witte rijst en andere gerechten.

Voor 2-3 personen







Ayam panggang Klaten

144

Kip op de barbecue

1 kip (1½ kg; schoongemaakt en in
vieren gesneden)
6 dl dikke santen
1 seraistengel (kleingesneden)
5 cm laos (kleingesneden)
3 daun salam

Fijn te stampen ingrediënten:

6 kleine uien
4 teentjes knoflook
10 kemiries
1 dessertlepel ketumbar
1 theelepel zout
1 eetlepel bruine suiker

Voor 4 personen

1. De fijngestampde kruiden door de santen mengen. De overige ingrediënten, behalve de kip, door de kruidige santen roeren.
2. Het mengsel al roerend aan de kook brengen. Vuur temperen en laten koken tot de olie uit het mengsel komt.
3. De stukken kip toevoegen. Het gerecht laten sudderen tot de kip gaar en er zeer weinig saus over is.
4. De kip op de barbecue bruin bakken en af en toe met de nog aanwezige saus besmeren.
5. Opdoen, eventueel garneren en heet serveren.

Ketan dengan-saus

Kleefrijst met saus

500 g kleefrijst (gewassen, 3 uur geweekt en afgegoten)

3 dl water

zout naar smaak

Ingrediënten voor de saus:

1 rijpe durian (zaden verwijderd)

3 dl dikke santen

250 g kristalsuiker

8 eetlepels bruine suiker

een snufje zout

1. De rijst in een rijststomer half gaar stomen. Water en zout toevoegen.

2. De rijst verder stomen tot ze gaar is en de korrels aan elkaar kleven.

3. Opdoen. Warm of koud met de saus serveren.

4. **Het bereiden van de saus:** Het vruchtvlees en de overige ingrediënten in een pan vermengen. Al roerend het mengsel op een laag vuur tot de suiker is opgelost.

5. Als het fruit erg zacht en het mengsel dik vloeibaar is, de saus opdoen.

Voor 6-8 personen



Serikaya

Gestoomde kokoskoek

146

1½ dl water
125 g Javaanse bruine suiker
2 pandanbladeren
6 eieren
220-250 g witte suiker
3 dl dikke santen } vermengd
en een snufje zout

1. In een pan water, Javaanse suiker en pandanbladeren vermengen. Op een laag vuur verwarmen tot de suiker is opgelost. De stroop door een katoenen doek zeven en iets af laten koelen.
2. De eieren en witte suiker schuimig kloppen. De santen er goed doormengen.
3. Roerend de afgekoelde stroop beetje bij beetje toevoegen.

4. De koek in een vorm schenken en stomen tot ze gebonden is.
5. Een andere mogelijkheid is de vorm in een ondiepe pan met water in een warme oven (180°C; gas stand 4) stevig te laten worden. Door het insteken van een breinaald, die daarna droog moet zijn, weet u of de koek gaar is.
6. De koek in plakjes snijden en bij de thee of als boterhambeleg serveren.







Kuah saté 1

147

Gekruide pindasaus

375 g pinda's (gebakken, gepeld en
grofgehakt)
4 eetlepels tamarindepasta en } geperst voor sap
6 dl heet water
zout naar smaak

Fijn te stampen ingrediënten:

4 rode spaanse pepers
1 cm laos
iets trassi (droog-gebakken)
2 dessertlepels bruine suiker

Voor 4-6 personen

1. Het tamarindesap door de gestampte ingrediënten mengen. Pinda's en zout naar smaak toevoegen.
2. Op een middelhoog vuur zetten en al roerend 3-5 minuten laten koken. Indien de saus te dik wordt iets heet water bijschenken.
3. Opdoen en als dipsaus bij saté serveren.

Bak pao

Gehakt en champignonbroodjes

12 champignons (kleingesneden)
 500 g varkensgehakt
 3 eetlepels slaolie
 1 borrelglasje arak
 of 2 borrelglasjes sake
 2 eetlepels kecap asin
 4½ dl water
 750 g bloem en
 een snufje zout en
 4 theelepels bakpoeder } gezeefd

Fijn te stampen ingrediënten:

5 sjalotjes
 2 teentjes knoflook
 1 cm gember
 1 theelepel zwarte peper

Voor 20-25 broodjes

1 dessertlepel gedroogde garnalen
 (geweekt en uitgelekt)
 1 theelepel bruine suiker
 1 theelepel zout
 1 rode spaanse peper

1. In de verwarmde olie de gestampte ingrediënten 2-3 minuten fruiten. Gehakt toevoegen en 5 minuten meebakken. 2. Voeg champignons, arak en kecap toe. Vuur temperen en het gerecht gaar sudderen. Pan van het vuur zetten en mengsel laten afkoelen. 3. Van water en gezeefde bloem een dik glad beslag maken. Het

deeg met een vochtige doek afdekken en 2 uur laten rusten. 4. Het deeg goed kneden en op een met bloem bestoven aanrecht uitrollen tot een plak van 2½ cm dikte. De plak in 8 cm grote cirkels snijden en op elke cirkel een theelepel van het gekookte mengsel scheppen. 5. De hoeken naar boven vouwen en vastdrukken. Een stoompan met een vochtige doek bekleden en de broodjes, met enige ruimte ertussen, daarop zetten. 6. De broodjes gaar stomen. Heet serveren.



Dodol garut

Nagerecht van kleefrijst

149

500 g bloem van kleefrijst
2½ l dunne santen
zout naar smaak
1 kg gula jawa (geraspt)
9 dl dikke santen
boter/margarine voor het invetten

1. De dunne santen en het zout door de bloem mengen. Als het beslag glad is dit op een middelhoog vuur al roerend laten binden. Van het vuur zetten.

2. In een grote pan de gula jawa met iets dikke santen smelten. Bij de opgeloste suiker het gekookte beslag schenken en dit gladroeren. Door de massa de resterende dikke santen mengen.

3. Het vuur laag zetten en het mengsel al roerend aan de kook

brenge. Roerend de massa koken tot kleverig en olieachtig.

4. Een stuk vetvrij papier of folie invetten. Het gekookte mengsel hierop overdoen en het papier in de vorm van een rechthoek of vierkant dichtvouwen.

5. Het mengsel laten afkoelen en stevig laten worden.

6. De plak in stukken snijden en serveren. Dit nagerecht kan ook, na goed te zijn verpakt, worden ingevroren.







Saus custard

150

Custardsaus

*8 eetlepels suiker
4 eierdooiers
½ theelepel maizena
3 dl melk
½ theelepel vanille-essence*

1. De eierdooiers en suiker dik schuimig kloppen. De maizena goed door het mengsel kloppen.
2. Beetje bij beetje de melk en essence door de massa roeren.
3. De gladde saus al roerend au-bain-marie verwarmen tot ze gebonden is. Van het vuur zetten.
4. Al roerend de saus iets laten afkoelen, waarna ze in een schaal wordt overgegoten. De saus serveren bij puddingen, een zoet agar agar-gerecht, of ingemaakt fruit.

Acar rawit

Zoetzuur van kleine pepers

90 g lombok rawit
6 dl water
2 dessertlepels suiker
1½-3 dl azijn
15 sjalotjes (gepeld en heel gelaten)
1 theelepel zout

1. Water en suiker koken tot de suiker is opgelost. Van het vuur zetten en tot lauwwarm laten afkoelen.

2. Vervolgens azijn, pepertjes, sjalotjes en zout door het gezoete

water mengen.

3. Laten staan tot de pepers goed geweekt zijn. Serveren als een bijgerecht bij gekookte witte rijst en desgewenst ook andere gerechten.



Nuttige

Daging/Vlees

Indonesisch	Nederlands	Indonesisch	Nederlands
Angsa	Gans	Ekor sapi	Ossestaart
Ayam	Kip	Ginjal	Nier
Babad	Pens	Kambing	Schaap
Daging anak lembu	Kalfsvlees	Lidah	Tong
Daging sapi	Rundvlees	Merpati	Duif
Dengkul	Schenkel	Otak	Hersens
Itik	Eend	Rawon	Vleesresten

Sayur-sayuran/Groenten

Indonesisch	Nederlands	Indonesisch	Nederlands
Batang pokok pisang	Bananestengel	Lombok rawit	Heel scherpe kleine pepertjes
Bayam	Spinazie		Tafelvrucht, onrijp
Bit	Biet	Nangka muda	Jonge ananas, onrijp
Bloomkol/Bunga kol	Bloemkool	Nenas muda	Groene stinkboon
Buncis	Sperciebonen	Petai	Bamboescheuten
Daun jambu biawas	Guavebladeren	Rebung	Kropsla
Daun papaya	Papjabladeren	Selada	Waterkers
Jagung	Maïs	Selada air	Selderij
Jantung pisang	Bananebloesem	Seladeri	Koolraap
Kacang panjang	Snijbonen	Sengkuang/Bengkung	Ontkiemde erwtjes van de kacang hijau
Kangkung	Windeachtige plant	Taugé	Aubergine
Ketimun	Komkommer	Terong	Courgettes
Kol/kubis	Kool	Timun tikus	Tapioca
Labu merah	Pompoen	Ubi kayu	Zoete aardappel
Lombok/lado	Rode spaanse peper	Ubi manis	
Lombok hijau	Groene spaanse peper		

Bumbu/Kruiden en Specerijen

Indonesisch	Nederlands	Indonesisch	Nederlands
Asam jawa	Tamarinde	Halba	Venkel
Belimbing masam	Zure vrucht	Jeruk nipis	Soort kleine citroen
Biji sawi	Mosterdzaad	Jeruk purut	Soort citroen
Buah keras/kemirie	Soort noot	Jintan manis	Anijszaad
Buah keluak	Pitten van de timboel-vrucht	Jintan putih	Wit komijnzaad
Buah pala	Nootmuskaat	Kayu manis	Kaneel
Bunga buah pala	Foelie	Kecap asin	Lichte sojasaus
Bunga cengkih	Kruidnagel	Kecap manis	Zoete sojasaus
Bunga lawang	Steranijs	Kecap pekat	Donkere sojasaus
Daun bawang	Uiengroen	Kencur	Gember
Daun delima	Granaatappel	Kepulaga	Kardemom
Daun jeruk purut	Blaadjes citroensoort	Ketumbar	Korianderzaad
Daun kemangi	Basilicumblaadjes	Kunyit	Kurkuma
Daun ketumbar	Korianderblaadjes	Limau kasturi	Soort citroen
Daun kunyit	Kurkumablaadjes	Laos	Kruidige wortelstok
Daun pandan	Pandanusbld	Moster	Mosterd
Daun pudina	Mintblaadjes	Penyedap perasa	Ve-tsin
Daun salam	Laurierblad	Petis	Stroperig visafkooksel
Daun selasih	Soort basilicumblad	Serai	Citroengras
Daun sup	Snijselderij	Taucheo	Gezouten sojabonen
		Terasi	Pikante garnalenpasta

informatie

Makanan Laut/Schaal- en schelpdieren

Indonesisch	Nederlands	Indonesisch	Nederlands
Ikan bandeng	Witte mullet	Ikan teri/bilis	Ansjovis
Ikan bawai	Pomfret	Ikan terubuk	Pacifische haring
Ikan gurami	Karper	Ikan tongkol	Tonijn
Ikan kakap	Zeebaars	Kepiting	Krab
Ikan kurau	Indische draadvis	Udang	Garnaal
Ikan salam	Zalm	Udang karang/laut	Kreeft
Ikan tenggiri	Soort makreel	Udang kering	Gedroogde garnalen

Bahan Rampaian/Diversen

Indonesisch	Nederlands	Indonesisch	Nederlands
Acar	Zoetzuur	Mie	Chinese vermicelli
Agar agar	Bindmiddel uit zeewier gewonnen	Minyak bijan	Sesamolie
Air kaldu	Bouillon	Panili	Vanille
Biji gajus	Cashewnoot	Pati santan	Gedroogde kokosmelk
Bubur	Pap	Santan	Kokosmelk
Cempedak/nangka	Vrucht van broodboom	Sarang burung	Vogelnest
Cendawan	Champignon	Soohoon	Transparante Chinese vermicelli
Emping	Plantaardige kroepoek	Sup	Soep
Gula jawa/melaka	Bruine rietsuiker	Tauhu/tahu	Sojakaas
Kacang hijau	Soort groene erwtjes	Tauhu/tahu kuning	Gele sojakaas
Kacang tanah	Pinda	Tauhu/tahu putih	Witte sojakaas
Kelapa	Kokosnoot	Telur	Ei
Ketan	Kleefrijst	Telur asin	Gezouten ei
Krupuk	Kroepoek	Tempé	Platte koek van soja- bonen
Laksa	Chinese vermicelli	Tepung jagung	Maïzena
Lontong	Samengedrukte rijst	Tepung ketan	Bloem van kleefrijst
Manggar	Bloesem kokospalm		

Cara-cara Memasak/Bereidingswijzen

Indonesisch	Nederlands	Indonesisch	Nederlands
Anyang	Gekookte groenten gemengd met gedroogde groenten	Kroket	Kroket
Asam pedis	Scherp	Lempeng	Soort pannenkoek
Asap	Gerookt	Opor	In een kruidige, romige substantie gestoofd
Asin	Gezouten	Panggang	Gegrilleerd/geroosterd
Belado	Met pepers	Pastel	Pastei
Berisi	Gevuld	Pecel	Koude salade
Bungkus	In bladeren of ander voedsel gewikkeld	Pelecing	Geblancheerde groenten, gegeten met hete, scherpe bijgerechten
Coco	Gegrilleerd, dan aan stokjes geprikt	Pengat	Nagerechten, gekookt tot ze dik zijn
Dadar	Omelet-achtig	Pepes	In bananebladeren gewikkeld
Dendeng	Vóór het bereiden in de zon gedroogd	Pindang	Dunne scherpe saus
Godok / Goreng	Koken / Braden	Sambal goreng	Roer-bakken
Gudek	Met fruit of groenten - gemengd vlees	Semur	Gestoofd of gesmoord
Gulai	Met kerrie	Serunding	Droog bakken, kruidig of zoet
Kodok	Gevuld, gekookt	Singgang	Gestoofd in een kruidige saus, dan gegrilleerd

Thuis Indisch eten

Een kookboek met authentieke recepten uit Indonesië.
De smakenrijkdom van een complete rijsttafel.
Duidelijke bereidingswijzen en prachtige kleurenfoto's.
Regionale specialiteiten en snoeperijen.
Een vorstelijk boek over vorstelijk eten!

ZOMER & KEUNING - EDE

ISBN 90 210 1325 8





Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>