

Recepten uit de Maleise keuken

Beknopt receptenboekje



In dit beknopte boekje treft u een selectie aan van recepten uit de Maleise keuken zoals deze tijdens de Maleise kookworkshop van www.KamerKook.nl worden gebruikt. De basis voor deze workshop is gelegd door Jean Pierre Voogt (dankjewel JP!).

De recepten zijn steeds voor 8 personen tenzij anders vermeld. Veel kookplezier bij het (opnieuw) koken van de recepten en graag tot ziens bij een andere gelegenheid.

Uw suggesties, op- of aanmerkingen zie ik graag tegemoet.

Pieter Hubregtse
KamerKook Catering en Kookworkshops

tel. 06 / 284 194 10
e-mail info@KamerKook.nl

Wontonsoep	pagina 3
Lassi met rozensmaak	pagina 4
Zoetzuur gefrituurde pijlinktvis	pagina 5
Satay met ananassaus	pagina 6
Laksa	pagina 7
Nasi lemak	pagina 8
Gestoomde nonyavis.....	pagina 9
Komkommer-sjalotten	pagina 10
Terung sambal	pagina 11
Beef Rendang	pagina 12

Zoete (na-)gerechten:

Sagu gula melaka	pagina 13
Rojak (Roedjak)	pagina 14

Wontonsoep

Voor 8 personen met 2 wontons p.p.

Ingrediënten:

16 st wontonvellen

de vulling:

200 gr garnalen (fijnggehakt)

300 gr kipfilet of dijen (gekookt en fijnggehakt, zie bouillon)
wat bieslook

2 tl geschaafde verse gember

Alles mengen tot een compacte massa.

Laat de vellen ontdooien.

Neem een velletje in de hand. Vul deze met een kleine eetlepel vulling.

Plak ze dicht met wat water.

de bouillon:

1½ l water
kippedijen en botten van kip of kippepoten

2 schijfjes gember

½ wortel, grofgesneden

Alles opzetten met koud water en zachtjes aan de kook brengen gedurende ± 15/30 minuten.

Laten trekken en alle ingrediënten verwijderen. De kip gebruiken voor de wontonvulling.

De bouillon op smaak brengen met wat zout en water.

De bedoeling is dat het een waterige, licht naar kip smakende bouillon wordt.

Serveren:

Doe wat fijngesneden paksoi in de kommetjes, verdeel wat fijngehakte bosui en doe 2 wontons in elke kom. Daarover de opnieuw aan de kook gebrachte bouillon gieten. Afmaken met een druppeltje sesamolie.

Lassi met rozensmaak (yoghurt drank)

8 personen

Deze koele yoghurtdrank van Indiase origine bestaat in vele variëteiten, vaak met fruit. Lassi is een prima dorstlesser tijdens warme dagen maar ook bij flink gekruid eten.

2,4	l	yoghurt
2-4	tl	rozenessence
4	tl	suiker
		ijsblokjes

Klop de yoghurt met wat water glad en een beetje schuimig. Voeg de rozenessence en suiker toe, goed mengen. Pas evt. de smaak aan.

Ijsblokjes in een glas, de lassi erop schenken en garneren met rozenblaadjes.

Zoetzuur gefrituurde pijlinktvis

Hapje voor 8 personen

Ingrediënten:

900	gr	jonge pijlinktvis (schoongemaakt) en in ringen gesneden
4	el	lichte sojasaus
1	el	suiker
½	tl	turmeric (kurkuma)

Marineer de pijlinktvis ± 1 uur.

Dipsaus

2	el	tomatenketchup
1	el	worcestersaus
1	el	lichte sojasaus

beetje honing of suiker
wat chiliolie naar smaak

Frituur de inktvis. Goed laten uitlekken en droogdeppen met keukenpapier. Serveer direct in bakjes met de dipsaus.

Satay met ananassauss

Voor 4 personen

500 gr kip of varkensfilet in reepjes of blokjes peper en zout

bamboe of houten prikkers

maak een marinade van:

4	st	sjalotjes
4		tenen knoflook
1	tl	korianderpoeder
1	tl	komijnpoeder
½	tl	kurkuma
2	el	donkere sojasaus
2	el	sesamolie

Marineer hier het vlees ± 2 uur in.

De saus:

4	st	sjalotten gesnipperd
2		teentjes knoflook, gehakt
4	st	chilipepers, zonder zaad, geweekt
1		stengel citroengras, fijngehakt
1	st	verse ananas, geschild zonder kern
2	tl	palmsuiker
25	gr	verse gemberwortel
2	el	arachide of sesamolie
2	dl	kokosmelk
2	tl	tamarinde pasta

De sjalotten, chilipeper, citroengras in de keukenmachine malen tot een pasta.
Dit zachtjes verhitten in 2 el olie. Roer de kokosmelk, tamarinde en de suiker er door en laat 5 minuutjes sudderen.

Maal 3 ananasschijven fijn in de keukenmachine en klop deze door de saus.

Grill de satay (liefst boven houtskool) en de ananas, binnen met een grillpan.

Serveer met de saus en gegrilde ananas.

Laksa

(rijst noedels in hete kokosbouillon)

laksa lemak

voor 8 personen



Ingrediënten:

8	st	sjalotjes (of 2 à 3 uiten middelgroot), fijngehakt
5		tenen knoflook, uitgeperst of fijngehakt
50	gr	verse gemberwortel, geschild en geraspt
3		stengels citroengras, in stukjes gesneden
5	st	rode chilipepers, fijngehakt zonder zaad
8 à 9	st	kemiri noten
1	tl	trassi (garnalen pasta)
1	tl	gemalen koriander
1	tl	gemalen komijn
2	tl	turmeric (kentjoer) geelwortel of kurkuma
1 à 2	tl	suiker (palm) naar smaak

Doe alle ingredienten eventjes in de blender met 1½ eetlepel plantaardige olie en draai er een pasta van. Dit kan natuurlijk ook op de ouderwetse manier in de vijzel.

Voor de laksa

± 1,2 liter kokosmelk
± 0,5 liter kippenbouillon
400 gram platte rijstnoedels

garnering:
gebakken uitjes
taugé
koriander
bosui

Blancheer de noedels en verdeel ze over de kommen.

Verhit de pittige pasta op laag vuur 3 à 4 minuten in een wok of pan met dikke bodem tot hij begint te geuren. Voeg de kokosmelk en een gedeelte van de kippenbouillon toe. Breng al roerend aan de kook.

Let op de laksa dat hij niet te dun wordt. Als hij te dik is voeg dan nog wat bouillon toe. Laat 5 – 10 minuten zachtjes pruttelen. Als je bijvoorbeeld van garnalen/inktvis of St. jakobsschelpen houdt kan je die ook ongeveer 5 minuten zachtjes laten meekoken. Kan eventueel ook met gegaarde kip; dit is de Singaporese versie. Schep de laksa over de geblancheerde rijstnoedels. Garneer het geheel met wat taugé, koriander en fijngesneden bosui eventueel worteljulienne of fijngehakte chilipeper.

Nasi lemak

(geurige kokosrijst)

1,5	l	kokosmelk
625	gr	pandanrijst
1½	st	pandanblad
		snufje zout

Doe alles in een pan breng het aan de kook. Even losroeren.

Direct als het kookt het vuur op zijn allerlaagst evt. een warmhoudplaatje ertussen en met een deksel 15-20 minuten laten stomen.

Haal van het vuur en pak de pan in met keukendoeken.

Voor het serveren eventjes losroeren.

Gestoomde nonyavis

Voor 1 grote vis (± 900 gram) kruidenmengsel mengen in een kom

3	st	lenteuitjes in stukjes van 2,5 cm in reepjes, fijngesneden
25	gr	verse gemberwortel geschild in dunne reepjes van 2,5 cm
4	st	gedroogde, daarna geweekt, uitgeknepen, gesneden shii-takes

Was de vis goed, ook aan de binnenkant. Snijd de vis 3 à 4 keer diagonaal in.

Neem een grote stoommand of stoomrekje, bekleed deze met bakpapier en prik er met een vork goed veel gaatjes in.

Verdeel het kruidenmengsel aan de onder onderkant, de buikholte en boven op de vis. Stoom het in 15-20 minuten gaar.

de saus:

2	el	sesamolie
2	el	lichte sojasaus

Verwarm de olie (niet te heet!) en voeg de sojasaus toe. Giet de saus vlak voor het serveren over de vis.

Serveer met sambal en witte rijst.

Komkommer-sjalotten (bijgerecht)

8 personen

2	st	komkommers
4-8	st	sjalotjes, ragfijn gesneden
1-4	st	groene chilipepers, geweekt zonder zaad
4-8	el	kokosmelk
2-4	tl	komijnzaad, geroosterd en gemalen
2	st	limoen in partjes

Schil met een zesteur of dunschiller de komkommers gedeeltelijk.

Halveer de komkommers. Haal bijvoorbeeld met een appelboor of een lepel de zaadlijsten eruit. Bestrooi met zout en laat ongeveer 15 minuten intrekken. Daarna goed afspoelen en droogdeppen en dun snijden.

De sjalotjes halveren en zeer dun snijden. De chilipepers fijnhakken. Doe de kokosmelk erbij en roer goed.

Rooster de komijnzaadjes, houdt een beetje achter en voeg de rest toe. Meng alles samen in de kom.

Schep de salade vlak voor het serveren nog eens om, verdeel het over 8 kommetjes en garneer met een beetje komijnpoeder en partjes limoen.

Terung sambal

(gefrituurde aubergine met knoflooksambal)

Ingrediënten voor de sambal:

8	st	sjalotten gesnipperd
7		tenen knoflook, grofgehakt
3	st	chilipepers zonder zaad gehakt
1½		stengel citroengras zeer fijn gehakt
1	el	sesamolie
2-3	el	sojasaus
3	tl	suiker

(garnalenpasta)

verse gehakte munt of koriander voor garnering

Doe sjalotten, knoflook, chilipepers en citroengras in de keukenmachine of vijzel dan de garnalenpasta (1 tot 2 theelepels) toevoegen. Even laten draaien.

Doe olie in een pan met dikke bodem. Voeg de specerijenpasta toe en laat zachtjes bakken tot deze begint te geuren en te kleuren. Sojasaus en suiker toevoegen, eventjes verhitten en dan van het vuur halen. Klaar is de sambal(saus)knoflook.

2 à 3 aubergines in repen snijden en frituren. Uit laten lekken op keukenpapier. Dan bestrijken met de sambal. Garneren met vers gehakte munt en koriander.

Beef Rendang

voor 8 personen

Ingrediënten:

1	kg	rundvlees (stoof)
1½	st	grote ui (fijngehakt)
2		tenen knoflook
2	tl	djinten (komijnzaad)
2	tl	ketoembar (koriander zaad)
2	tl	laos (vers)
2	tl	gember (vers)
8	st	lombok rawit
2		stengels sereh (citroengras)
1		blok santen
1		stukje palmsuiker
2		blaadjes daun salam
1		blaadje djeroek poeroet (limoenblad)
8	st	8 kemiri noten
1	el	tamarinde pasta

Bereidingswijze:

Hak of snijd het vlees in flinke blokken.

Hak de lomboks heel fijn. Als je het minder heet wil, haal dan de zaden eruit en week de pepertjes even in warm water.

Bak de ui en de pepertjes en de rest van de kruiden behalve de sereh, daun salam en djeroek poeroet in weinig olie. Voeg dan het vlees toe.

Goed omroeren gedurende ± 2 minuten. Voeg dan de rest toe, de sereh en de blaadjes, een stukje palmsuiker en een snufje zout en de santen en 1 eetlepel tamarindepasta.

Laat het zachtjes pruttelen (± 3 uur) tot het vlees zacht is en de olie naar boven komt drijven. Gebruik een sudderplaatje of zet het vuur heel zacht. Pas op dat het niet aanbrandt ;-)

Schep een gedeelte van de olie ($\frac{3}{4}$) ervan af.

Dit gerecht is het lekkerst als je het 1 of 2 dagen van tevoren klaarmaakt. Je kunt het dan de volgende dag gewoon weer opwarmen; het vlees is dan nog malser en de kruiden komen nog beter tot hun recht.

Serveren in schalen.

Sagu gula melaka

(Sagopudding met palmsuikersiroop)



Sago is een glutenvrij zetmeel bereid uit de Sagopalm (*Metroxylon sagu*). Sago wordt geproduceerd in de vorm van parels. Het zijn kleine, witte, ondoorzichtige balletjes met een diameter van ongeveer 2 mm. Wanneer de parelsago wordt gekookt, neemt de omvang aanzienlijk toe en worden de balletjes doorschijnend en zacht. Sago Pearls worden in de Aziatische keuken veel gebruikt in desserts.

2	st	pandanbladeren, in een knoop
500	gr	parelsago, in bolletjes, gewassen en uitgelekt
8	dl	kokosmelk, licht geklopt
zout		

voor de siroop:

½	l	water
350	gr	palmsuiker
		pandanbladeren

Week de sagobolletjes een uurtje in koud water.

Breng een grote pan water aan de kook, voeg de pandanbladeren toe. Laat de sago via je hand rustig in de pan glijden, dit om plakken te voorkomen, roer het voortdurend met een houten pollepel. Dit is ook tegen het aan elkaar kleven. Kook het zachtjes ± 10 minuten. Daarna nog 10 minuten zachtjes stomen in een mandje tot de parels gezwollen zijn en transparant.

Bewaar het pandanblad. Doe de sago in een kom roer er ± eetlepels kokosmelk door – genoeg om te binden. Schep dan de sago in 8 kleine licht ingevette kommetjes. Laat opstijven op kamertemperatuur.

De siroop: het water en de palmsuiker aan de kook brengen, 2 minuten doorkoken dan pandanblad toevoegen en nog ongeveer 10 minuutjes zachtjes koken.

Klop de rest van de kokosmelk met een snufje zout. Stort de puddinkjes op de borden. Schep de kokosmelk erop en laat omsijpelen. Schenk er warme siroop over. Direct serveren.

Rojak (Roedjak)

Fruit met tamarinde saus

4-6 personen

Ingrediënten

Fruit, div. soorten

Voor de saus:

225	gr	geroosterde pinda's
4		teentjes knoflook, gehakt
2-4	st	chilipeper zonder zaad en draad
2	tl	garnalenpasta
1	el	tamarindepasta
2	el	palmsuiker
snufje zout		

Pinda's, knoflook, chili in de blender tot een grove pasta mengen.

Garnalenpasta eventjes licht roosteren. Tamarindepasta en suiker toevoegen, water toevoegen tot je een dikke schenkbare saus hebt. De pasta toevoegen en evt. nog wat water.

Snijd het fruit en schik het op een bord. Druppel de saus eroverheen. Je kan het ook mengen in een mengkom en dan schikken op het bord. Evt. garneren met munt of taugé.

