

*Mijn
Kookboek
van de*

Indische

&

Oosterse keuken



Selamat Makan

<i>Inhoudsopgave</i>		<i>Lahmacun</i>	blz. 92
<i>Ajam lengket</i>	blz. 18	<i>Lemper</i>	blz. 79
<i>Ajam rica rica</i>	blz. 39	<i>Nasi djawa</i>	blz. 8
<i>Ajam roedjak</i>	blz. 39	<i>Nasi goreng djawa</i>	blz. 64
<i>Ajam setan</i>	blz. 5	<i>Nasi goreng</i>	blz. 13
<i>Ajam smoor</i>	blz. 9	<i>Nasi goreng v/d Chinees</i>	blz. 14
<i>Ajam smoor indisch</i>	blz. 60	<i>Nasi goreng pedis</i>	blz. 6
<i>Atjar</i>	blz. 20	<i>Pad krapow Thaise kip</i>	blz. 35
<i>Atjar tjampoer</i>	blz. 19	<i>Pad see ew</i>	blz. 36
<i>Babi pangang</i>	blz. 21	<i>Pad Thai kip</i>	blz. 30
<i>Bami godok</i>	blz. 96	<i>Pide met gehakt</i>	blz. 93
<i>Bami goreng</i>	blz. 3	<i>Pindasaus</i>	blz. 10
<i>Bami soep</i>	blz. 24	<i>Pindasaus</i>	blz. 49
<i>Bapao</i>	blz. 11	<i>Pisang goreng</i>	blz. 26
<i>Blauwe hap van de Marine</i>	blz. 74	<i>Pitabroodje kip kebab</i>	blz. 95
<i>Broodje blauwe bal</i>	blz. 17	<i>Risolles</i>	blz. 4
<i>Broodje shoarma</i>	blz. 85	<i>Rode curry pasta</i>	blz. 31
<i>Chinese kippensoep</i>	blz. 23	<i>Roti kukus</i>	blz. 78
<i>Chinese kippensoep met kool</i>	blz. 25	<i>Sajoer boontjes</i>	blz. 55
<i>Chinese tomatensoep mfw</i>	blz. 16	<i>Sajoer boontjes ayam</i>	blz. 63
<i>Chinese tomatensoep</i>	blz. 22	<i>Sajoer lodeh</i>	blz. 47
<i>Daging roedjak</i>	blz. 38	<i>Sajoer lodeh vegetarisch</i>	blz. 41
<i>Exotische kerry ragout</i>	blz. 12	<i>Salade met chinese kool</i>	blz. 43
<i>Foe jong hai vegetarisch</i>	blz. 42	<i>Sate lemak</i>	blz. 57
<i>Frikadel djawa</i>	blz. 75	<i>Shoarma salade</i>	blz. 83
<i>Gado Gado</i>	blz. 43	<i>Soto ayam</i>	blz. 59
<i>Gele curry pasta</i>	blz. 32	<i>Sop kacang</i>	blz. 52
<i>Groene curry pasta</i>	blz. 33	<i>Sop polong</i>	blz. 53
<i>Ikan pepesan</i>	blz. 51	<i>Surinaamse bami</i>	blz. 105
<i>Indische ayam bami</i>	blz. 71	<i>Surinaamse bami moksi meti</i>	blz. 107
<i>Indische broodje kip sate</i>	blz. 73	<i>Surinaamse broodje pom</i>	blz. 108
<i>Indische gehaktballetjes</i>	blz. 77	<i>Surinaamse bruine bonen</i>	blz. 102
<i>Indische huzarensalade</i>	blz. 97	<i>Surinaamse kippenpoten</i>	blz. 103
<i>Indische kip pasteitjes</i>	blz. 90	<i>Surinaamse kippenstoof</i>	blz. 99
<i>Indische macaroni</i>	blz. 27	<i>Surinaamse kip masala</i>	blz. 110
<i>Indische macaroni pedis</i>	blz. 15	<i>Surinaamse nasi</i>	blz. 104
<i>Indische mihoen goreng</i>	blz. 50	<i>Surinaamse nasi moksi meti</i>	blz. 106
<i>Indische pastei ayam</i>	blz. 45	<i>Surinaamse roti</i>	blz. 111
<i>Indische pindasaus</i>	blz. 58	<i>Surinaamse roti kip masala</i>	blz. 112
<i>Indische pindasoep met kip</i>	blz. 54	<i>Surinaamse rotirol</i>	blz. 109
<i>Indische rundergehakt pastei</i>	blz. 91	<i>Surinaamse saoto soep</i>	blz. 100
<i>Indische quiche</i>	blz. 69	<i>Thais groen curry met kip</i>	blz. 28
<i>Indische rendang</i>	blz. 56	<i>Thaise massaman curry</i>	blz. 29
<i>Indische saucijzenbroodjes</i>	blz. 67	<i>Tom kha kai</i>	blz. 37
<i>Indische soto ayam</i>	blz. 48	<i>Tjap tjoy</i>	blz. 7
<i>Indische speklapjes</i>	blz. 62	<i>Tjap tjoy</i>	blz. 76
<i>Indische wokolie</i>	blz. 80	<i>Tjendol</i>	blz. 34
<i>Indo burger</i>	blz. 72	<i>Turkse durum met kip</i>	blz. 94
<i>Indo kippensoep</i>	blz. 70	<i>Turkse pizza wrap</i>	blz. 87
<i>Indo pulled pork</i>	blz. 46	<i>Turkse plaat pizza</i>	blz. 89
<i>Indo wrap</i>	blz. 61	<i>Urap urap</i>	blz. 68
<i>Javaanse rundvleesstoofpotje</i>	blz. 66	<i>Vegetarische turkse pizza</i>	blz. 88
<i>Kare ayam</i>	blz. 98		

<i>Zelf kruiden en saus mengen</i>	
<i>Bami kruiden</i>	<i>blz. 81</i>
<i>Chinese 5 kruiden</i>	<i>blz. 81</i>
<i>Knoflooksaus</i>	<i>blz. 86</i>
<i>Nasi kruiden</i>	<i>blz. 81</i>
<i>Sate kruiden</i>	<i>blz. 82</i>
<i>Shoarma kruiden</i>	<i>blz. 82</i>
<i>Shoarma saus</i>	<i>blz. 86</i>



Bami Goreng

Ingrediënten

500 gram egg noodles
 250 gram spekreepjes
 500 gram kippendijen of varkensvlees
 4 uien
 5 teentjes knoflook
 3 prei
 ½ Chinese kool
 ½ spitskool
 1 paksoi
 1 theelepel gemberpoeder
 1 theelepel trassi (garnalenpasta)
 4 lomboks
 1 eetlepel sambal badjak extra heet
 Flinke scheut ketjap
 1 theelepel djinten (komijnzaad)
 1 theelepel laos (Thaise gember)
 1 theelepel ketoembar (korianderzaad)
 1 theelepel sereh (citroengras)
 1 theelepel koenjit (kurkuma)
 1 bouillonblokje
 8 eieren
 Arachideolie om in te bakken



Bereiding

Zet een pan met water op en voeg hier 1 bouillonblokje aan toe, breng het water aan de kook en doe de noodles erbij.

Schil en snipper de ui. Maak de knoflook schoon. Snij de prei in ringen, Snij de wortel in fijne reepjes en snij de lomboks in kleine ringetjes.

Verwarm de wok en doe de spekjes erin. Bak de spekjes bijna krokant en voeg dan de kip, ui en de lomboks toe en pers de knoflook en doe de gember erbij. Doe nu ook de trassi en sambal in de wok en schep goed om. De knoflook mag niet verbranden dus zet het vuur niet te hoog!. Voeg nu de ringen prei, Chinese kool, spitskool toe. Schenk de ketjap in de wok en strooi de kruiden over het geheel. Zet even het vuur laag, laat een minuut of 8 zachtjes pruttelen en voeg de laatste 2 minuten de gesneden paksoi toe.

Maak van de eieren een omelet in de koekenpan. De noodles zijn ondertussen uitgelekt. Zet het vuur weer wat hoger, en voeg de noodles beetje voor beetje toe aan de wok en schep het geheel goed. Proef even of de smaak goed is zo niet voeg eventueel nog wat ketjap en sambal toe laat zeker 5 minuten meebakken zodat alle smaken goed kunnen intrekken!. Snij de omelet in reepjes en garneer hiermee de bami.





Risolles

Ingrediënten

Ingrediënten Risolles vulling ± 30 stuks

1 Kg rundergehakt

2 a 3 zakjes gehaktkruiden

1 pond fijn gesneden uien

½ pakje boter (mag ook arachideolie)

½ liter melk

3 blokjes vleesbouillon

Veel selderie (hoe meer hoe lekkerder)

± 4 tl nootmuskaat

± 2 tl peper

± 3 el suiker

± 3 el maïzena



Ingrediënten flensjes voor ± 30 risolles

1 pak zelfrijzend bakmeel

½ liter koud water

2 eieren

2 el maïzena

2 tl zout

Arachideolie



Bereiding

Bereiding vulling voor ± 30 risolles

Alle boter warm laten worden en dan de uien erin. Wachten tot de uien glazig zijn en verkruimel de bouillonblokjes erin. Daarna de melk, de gehaktkruiden, nootmuskaat en peper erin. Goed mixen dan proeven voor de smaak het gehakt erin en goed mengen. De selderie heel klein snijden en erbij doen.

Dan ± 15 minuten laten garen. Af en toe roeren. Proeven of er nog kruiden bij moeten. Dan bij beetje de maïzena (die met water aangemaakt is) erbij doen. Vuur zacht zetten. Roeren en kijken hoe dik het wordt. Het mag niet al te dik worden. Hierna af laten koelen. Er komt een laag olie op die gebruikt kan worden om de pannenkoeken mee te bakken, er hoeft dan geen boter gebruikt worden.

Bereiding voor ± 30 flensjes risolles

Maak van deze ingrediënten het beslag. Schep het beslag voor 1 flensje in de koekenpan, de flensjes hoeven niet gekeerd te worden. Leg ze op een plank om gevuld te worden met 1 volle eetlepel van de ragout en dan dichtvouwen en met een meelpapje dicht maken. Dan de risolles wentelen in geklutste ei en met beschuit kruim goed paneren. De volgende dag de risolles frituren op een matig vuurtje.





Ajam setan
 ingrediënten
 450 g kipdijfilet
 3 lomboks
 2 tenen knoflook
 2 sjalotten
 1 limoen
 1 stengel sereh
 scheutje ketjap manis
 2 tl gemalen laos
 1 tl ketoembar
 Arachideolie



bereiding

Bak de grof poulet gesneden kipdijfilet in een scheutje arachideolie rondom halfgaar in de wok, en zet dit even apart wegin een schaalpje.

Vijzel ondertussen in de tjobek een boemboe van lomboks, knoflook, sjalotten, laos, ketoembar en een scheut arachideolie tot een gladde pasta.

Fruit de boemboe enkele minuten aan in de wok waar de kip in zat. Voeg vervolgens de ketjap toe, het sap van een ½ limoen en gekneusde stengel sereh en schenk er 100 ml water erbij.

Breng het geheel al roerend tegen de kook en voeg de kip weer toe.

Laat het geheel in de wok circa 20 minuten pruttelen zodat het ook iets indikt.

serveer het recept met rijst





Nasi goreng pedis

Ingrediënten

400 gr. rijst
 ½ winterwortel julienne gesneden
 2 prei
 1 Chinese kool
 200 gr. Taugé
 Bamboescheuten
 4 sjalotten
 10 eieren
 arachideolie
 Scheut kaki tiga ketjap
 1 dikke el sambal badjak extra heet
 Bosje lente ui (in smalle schuine reepjes gesneden)
 3 teentjes knoflook
 2 dikke tl masala kerrie
 500 gr. Sperziebonen



Voor de boemboe

1 theelepel laos (Thaise gember)
 ½ theelepel gemberpoeder
 ½ theelepel chilipoeder
 ½ theelepel ketoembar (korianderzaad)
 ½ theelepel sereh (citroengras)
 ½ theelepel koenjit (kurkuma)
 ½ theelepel djinten (komijnzaad)
 ¼ theelepel kaneel
 2 theelepels fijn zeezout



Bereiding

Kook de rijst het liefst een dag van tevoren.

Meng de boemboe met een scheut arachideolie en doe dit geheel in de wok.

Snij de sjalotten, de knoflook fijn en snij de Chinese kool in reepjes. Snij de lente ui in schuine stroken.

Verhit de wok waar de boemboe met olie in zit en roerbak daarin de uien en de knoflook, tot ze glazig kleuren kleuren. Doe er de groenten bij en roerbak ze. De groenten moeten wel knapperig blijven.

Tijdens het roerbakken van de groentes voeg de kerrie toe. Doe er beetje bij beetje de rijst bij en meng goed, tot de rijst en de groenten gelijkmatig verdeeld zijn. Roer de sambal en de ketjap door de nasi.

Maak roerei en schep dit mee door de nasi.

En strooi als laatste de lente ui en taugé over de nasi goreng en schep dit erdoor.





Tjap tjoy
Ingrediënten
 500 gr kipdijfilet
 Scheutje arachideolie
 1 rode paprika
 broccoli
 1 rode peper
 2 teentjes knoflook
 1 winterwortel
 1 paprika
 100 gr champignons
 3 eetlepels ketjap
 1 el sesamolie
 3 eetlepels oestersaus
 Hand vol taugé
 Maïzena
 half kopje water
 200 ml kippenbouillon (van een blokje)
 1 blikje bamboescheuten
 zout naar smaak
 peper naar smaak
 Sambal toevoegen naar smaak



Bereiding

Snijd de kip in dunne lapjes. Hak de knoflook fijn. Verwijder de zaadjes en zaadlijsten uit de peper en hak deze ook fijn. Verhit olie in een wok en bak de kip in een paar minuten gaar. Haal de kip uit de pan maar laat de olie erin zitten.

Bak de knoflook en de peper een paar minuten aan in de achtergebleven olie. Snijd ondertussen alle groentes in grove stukken en snijd de broccoli in roosje en voeg deze toe aan het gerecht. De bamboescheuten uit bik even uit laten lekken en toevoegen. Meng de ketjap, sesamolie, oestersaus, kippenbouillon en maïzena door elkaar.

Zodra de groenten beetgaar zijn voeg je dit mengsel toe aan het gerecht. Laat het gerecht even aan de kook komen zodat de saus kan binden. Mocht het te dun blijven dan kun je nog wat maïzena toevoegen.

Voeg de kip weer toe en warm even mee en voeg dan als laatste de taugé door de tjap tjoy.





Nasi Djawa

Ingrediënten

400 gr. Rijst
 1 pond riblappen
 2 rode uien
 4 teentjes knoflook
 250 gr. Spitskool
 Arachideolie olie
 Minyak djelantah (klapper olie)
 1 tl. Trassi
 1 tl. gemalen ketoembar
 1 tl. Laospoeder
 1 el sambal
 Ketjap
 Takje fijngesneden selderij



Bij geserveerd;
 Ketimoen ((komkommer)
 schijffjes tomaat
 4 eieren
 gefrituurde uitjes



Bereiding

Kook de rijst een dag van tevoren en snijd ook de riblappen poulet en marineer dit met ketjap en bak het ook gaar een dag van tevoren.

Pel de uien en knoflook en snijd ze fijn. Snij de spitskool in reepjes.

Verhit de olie in een wok, fruit de ui en de knoflook in 5 minuten lichtbruin, voeg de trassi, ketoembar, Laos en sambal toe en roerbak het geheel 5 minuten.

Schep het rundvlees, de kool en de rijst erdoor en blijf omscheppen tot alles weer goed heet is. Meng er ten slotte de ketjap en de selderij door.

Snijd de ketimoen en tomaten in schijffjes en bak 4 spiegeleieren.

Zet de nasi als een bergje op de borden en leg er een spiegelei bovenop en schik er wat ketimoen en tomaten omheen





Ajam smoor

Ingrediënten

- 1 kg drumsticks of 800 g kipdijfilet
- 4 sjalotten
- 3 tenen knoflook
- 1½ tl kemiriepasta
- 2 blaadjes daun salam
- 2 lomboks
- 1 stengel sereh
- 1 tomaat
- 6 el ketjap manis
- 2 tl gula djawa of bruine suiker
- 1 tl nootmuskaat
- 1 tl laos
- 1 tl djahé
- ½ tl tamarinde pasta



Bereiding

Pak de tjobek of foodprocessor en vijzel of blend 4 sjalotjes, 3-4 tenen knoflook, 1 rode peper, 1 tomaat (liefst zonder vel), 1 tl nootmuskaat, 1 tl laos, 1 tl djahé, ½ tl tamarinde pasta, 2-3 tl gula djawa en 1½ tl kemiriepasta tot een gladde boemboe.

Verwarm een flinke scheut olie in de wok en fruit de boemboe enkele minuten of matig vuur.

Voeg vervolgens 250-300 ml water toe en 5-6 flinke scheut ketjap. Breng het geheel tegen de kook.

Voeg nu de kip drumsticks of kipdijfilet toe samen met 2 blaadjes salam en 1 gekneusde stengel sereh en laat het geheel nu minstens 40 minuten zachtjes smoren.

Hoe langer je het smooft hoe malser de kip. Om het geheel wat in te dikken doe je geen deksle op de wok.

Proef of het smaakt naar wens. Voeg eventueel extra ketjap toe of sambal als je van wat meer pedis houdt.





Pindasaus

Ingrediënten

Pindasaus Radtur

1 grote pot pindakaas met nootjes

1 el gula djawa (of bruine suiker)

300 ml dikke kokosmelk

Sap van een ½ limoen

2 sjalotje

3 teen knoflook

scheutje ketjap

1 tl ketoembar

1 tl trassi

1 tl gember

1 tl laos

sambal naar smaak



Bereiding pindasaus Radtur

Snijd een sjalot en een teen knoflook fijn en fruit deze aan in een beetje olie.

Zet het vuur wat lager en voeg vervolgens sambal toe, laos, ketoembar, trassi, zout, sap van limoen en gula djawa toe.

Meng alles liefst met een garde even goed door en voeg ketjap toe.

Schenk nu het kokosmelk bij het geheel en blijf roeren totdat het een gladde saus is.

Mocht de pindasaus te dik zijn voeg dan geleidelijk water toe tot u de juiste dikte hebt bereikt.





Bapao

Ingrediënten

1½ Kg Runder gehakt
 ½ pakje boter
 ½ liter melk
 2 zakjes gehaktkruiden
 3 blokjes kippenbouillon
 Pond gesneden uien
 Veel selderij
 4 tl. Nootmuskaat
 2 tl. Peper
 2 tl. Vtsin
 3 el. Suiker
 3 el. maizena
 Arachideolie



500 gram patentbloem
 350 ml water
 7 gram gedroogde gist
 5 gram suiker



Bereiding Bapao vulling

Alle boter laten smelten en dan de uien erin, wachten tot de uien goed aangefruut zijn, Tijdens dit de bouillonblokjes erin. Daarna de melk, het gehakt kruiden, nootmuskaat en peper erin. Dit geheel goed roeren en proeven of de smaak goed is.

Voeg nu het gehakt toe en roer het rul, de fijn gesneden selderij erin en het geheel ± 15 minuten laten koken, suiker toevoegen en weer proeven of de smaak bijgestuurd moet worden. Als alles goed op smaak is het geheel nog eens 15 minuten laten sudderen.

Bereidingswijze deeg:

Kneed de bloem met eieren, zout en gistmengsel goed door en laat het deeg onder een vochtige theedoek op een warme plaats 1 uur rijzen. Kneed het deeg opnieuw en laat het dan 30 minuten rijzen.

Vorm van het deeg ± 24 ballen. Maak deze even plat met de hand en vul ze met een flinke eetlepel vulling. Maak de ballen dicht. Leg ze, met de naad naar beneden, op een stuk vetvrij papier en laat ze opnieuw ± 20 minuten rijzen.

Stoom de bapao broodjes in een stomer in ± 25 minuten gaar





Exotische kerrie ragout

Ingrediënten

1 Kg Runderpoulet of Kip filet

± 750 ml. bouillon

Arachideolie

15 Gram kerrie

4 teentje knoflook

5 Uien

1 blik worteltjes

100 gram Champignons

1 blikje Doperwten

1 blik Ananas

1 Paprika toevoegen



Bereiding Exotische kerrie ragout

Doel olie in de wok en voeg de uien en knoflook toe en bak deze lichtbruin aan.

Voeg 15 gram kerrie toe aan uien in de wok en schep dit goed dooreen doe er dan 60 gram bloem bij en roeren tot een dikke massa. Voeg ± 750 ml. bouillon toe en het vlees.

Laat dit geheel ± 15 minuten stoven. zodra het vlees gaar is voeg dan de laatste 5 minuten de doperwten, worteltjes en een grote blik ananas met vocht toe.

Blijf doorroeren tot het een mooie gladde saus is. Breng het geheel op smaak met Zout, Peper en Maggi. Serveer hierbij gewoon gekookte rijst.

als de saus te dun is even aanmengen met een beetje maizena om in te dikken.





Nasi Goreng

Ingrediënten

300 Gram gekookte rijst

4 Grote sjalotten

3 Teentjes knoflook

lente ui

4 lomboks

stukje trassi Trassi

1 Theelepel zout

Arachideolie

500 Gram Kipfilet of Varkensvlees

100 Gram katenspek

Laos

Prei

Taugé

Chiniese kool

6 Eieren

scheutje oestersaus

scheutje sesamolie



Bereiding Nasi Goreng

Kook de rijst een dag van tevoren. Bak in wat arachideolie de sjalotten en knoflook tot de uien glazig zijn.

Voeg er de restjes vlees aan toe en fruit alles nog even door. Bak daarna de groente nog even mee, maar probeer ze knapperig te houden. Schep het onderste in de pan goed naar boven en voeg in kleine hoeveelheden de rijst toe tot de gehele massa goed warm en opgebakken is.

Maak het gerecht af met sambal en ketjap. Roer er vlak voor het opdienen de lente ui erdoor. Maak van tevoren een omelet van eieren, aan beide kanten gebakken en opgerold. Laat hem iets afkoelen en snijd hem met een scherp mes in ragfijne reepjes.

Garneer de Nasi Goreng met de reepjes omelet.





Nasi Goreng van de Chinees

Ingrediënten:

200 gr. gesneden sjalotten
 3 fijngesneden teentjes knoflook
 4 eetlepels reuzel
 100 gr. taugé
 100 gr. fijngesneden witte kool
 500 gr. gekookte rijst
 4 eieren
 100 gr. ham
 scheutje ketjap
 halve theelepel ve-tsin
 1 eetlepel bieslook
 1 eetlepel selderij
 250 gr. varkensvlees, kip of garnalen



Bereiding Nasi Goreng van de Chinees

Bak de uien, knoflook en het vlees in de reuzel. Bak de taugé en de kool even mee (ca 2 minuten).

Voeg de rijst toe en bak die mee.

Kluts 2 eieren met wat zout, roer dit door de warme massa en laat stollen. Bak van de overige eieren een omelet, rol die daarna op en snijd hem in fijne reepjes.

Maak de nasi af met ketjap en ve-tsin. Garneer met reepjes omelet, fijngesneden ham, bieslook en selderij.





Indische macaroni met sambalsaus

Ingrediënten

250 g macaroni
 5 eieren
 375 ml melk
 1/2 theelepel geraspte nootmuskaat
 peper en zout naar smaak
 125 g spekreepjes
 125 g ham reepjes
 200 g beleggen kaas, geraspt
 50 g gesmolten boter
 boter om mee in te vetten
 25 g paneermeel



Sambalsaus voor bij de macaroni

1 eetlepel sambal oelek
 1 eetlepel tomatenpuree
 2 theelepels tomatenketchup
 1 sjalotje, heel fijn gesnipperd
 2 teentjes knoflook, geperst
 peper en zout
 1 eetlepel ketjap manis



Bereiding Indische macaroni met sambalsaus

Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius

Kook de macaroni gaar en schenk af. Klop de eieren los met melk, nootmuskaat, zout en peper? Roer de macaroni, Ham reepjes, spekreepjes, geraspte kaas en gesmolten boter erdoor

Vet een grote ovenschaal van 1,5 liter inhoud in met boter. Schep de macaroni in de ovenschaal, bestrooi met het paneermeel en bak in 45 minuten gaar in de oven

Controller met satéprikker of het eimengsel gestold is. Lekker met sambalsaus

Bereidingswijze sambalsaus

Meng alle ingrediënten en 2 eetlepels water en breng het saus op smaak met peper, zout en ketjap.





Chinees tomatensoep van MingFang Wang

Ingrediënten

1 sinaasappel
 1 appel
 3 stelen bleekselderij
 10 gr. Gember
 4 vleestomaten
 Zout
 50 ml. arachideolie
 100 gr. Bloem
 2 blikjes tomatenpuree a van 140 gram
 200 ml. Azijn
 175 gr. Suiker



Bereiding MingFang Wang tomatensoep

Fruitwater

Snij de appel, sinaasappel en bleekselderij in stukken en kook in een ruime hoeveelheid water.

Snij een paar dunne plakjes gember en kook die mee. Maak inkepingen in het vel van de tomaten en kook ze een paar minuten mee in het fruitmengsel. Laat het fruitwater afkoelen.

Tomaten

Haal de tomaten uit het water en verwijder het vel. Verwijder met een mes of lepel de pitjes van de tomaten. Pureer de tomaten tot een fijne moes of tomatensap.

Kipfilet en bosui

Maak een kip let schoon en kook hem gaar in een pannetje water met wat zout en olie. Snij de gekookte kip let in kleine blokjes van ongeveer een halve centimeter. Snij een bosuitje in heel kleine ringetjes.

Soep koken

Neem een liter van het afgekoelde vruchtenwater. Voeg 100 gram bloem toe en roer tot het een egale massa is. Voeg 50 milliliter olie toe. Voeg 280 gram tomatenpuree toe. Goed doorroeren.

Voeg 200 milliliter azijn toe. Scheutje zout. Voeg de verse tomatensap toe aan het mengsel.

Voeg 175 gram suiker toe. Blijf goed roeren en breng de soep aan de kook. Schep de soep in een kom en garneer deze met wat kipblokjes en Bosui ringetjes.





Broodje blauwe bal met pindasaus

Ingrediënten

1 kg rundergehakt

1 rode ui

1 teentje knoflook

100 gr broodkruim

1 ei

12 gr zout

4 gr peper

2 gr nootmuskaat

1 eetlepel sambal

2 eetlepels ketjap manis

Broodkruim of paneermeel



Bereiding Broodje blauwe bal met pindasaus

In steelpannetje met beetje arachideolie de ui en knoflook aanfruiten tot ze glazig zijn. 1 eetlepel sambal toevoegen en even meebakken gas uit en pannetje laten afkoelen.

Gehakt in kom doen en alle droge kruiden toevoegen en goed doorkneden en daarna pas de natte grondstoffen erbij dan krijg je namelijk geen klontjes in je grondstoffen. Gehakt niet te lang doorkneden want anders wordt het taai.

Doe nu de natte grondstoffen erbij en dit geheel even goed doorkneden. Zodra je klaar bent met kneden slaan we het lucht uit het gehakt zodat we een mooie stevige gehaktbal krijgen.

Weeg porties af van 2 ons en draai daar de gehakt ballen van. Draai de ballen met natte handen omdat het deeg van het gehakt nogal bakkerig is van de ketjap en sambal.

En haal daarna de gehaktbal door de brooskruim. Gehaktballen in een voorverwarmde oven voor garen op 200 graden de eerste 10 minuten en dan garen op 125 graden naar een kerntemperatuur van 68 graden.

Serveer de gehaktbal in plakken op een geopende ciabatta met een laagje komkommer plakjes daarop de plakje gehaktbal met pindasaus erop en afgemaakt op de pindasaus taugé met gebakken uitjes erover en zet met een prikkertje de bovenkant van de ciabatta erop.





Ajam lengket (plakkerige kip)

Ingrediënten

1 kilo kippendijen
 100 ml ketchup
 100 ml ketjap manis
 100 ml vloeibare honing
 100 gr bruine suiker
 2 eetlepels gembersiroop
 1 eetlepel mosterd
 peper
 zout
 twee teentjes knoflook fijngesneden
 stukje gemberwortel, geschild en fijngesneden



Bereiding Ajam lengket

Maak de marinade saus in een schaal doe de kippendijen erbij en laat dit een nacht in de koelkast staan marinieren.

Verwarm de oven (hete lucht) voor op 175 graden.

Leg de kippendijen op een groot bakblik met aluminiumfolie erop en schenk de marinade er overheen. Bak de kip in 45 gaar in de voorverwarmde oven en draai de drumsticks om het kwartier op en bedruip opnieuw met de saus.





Atjar tjampoer

Ingrediënten

- 150 ml azijn
- 100 g spitskool
- 100 g winterpeen
- 1 rode paprika
- 1 komkommer
- 1 ui of sjalot
- 1 lombok
- 1 teen knoflook
- 1 el gula djawa of bruine suiker
- 2 tl koenjit
- 1 tl djahé



Bereiding Atjar tjampoer

Maak de boemboe door 1 sjalot, 1 teen knoflook, 1 lombok, 2 tl koenjit, 1 tl djahé en 1 el olie fijn te mixen. Snijd 1 komkommer in halve maantjes en snijd 1 rode paprika in smalle reepjes. Rasp daarnaast 100 g wortel grof (of een ½ kleine winterpeen).

Fruit de boemboe op middelhoog vuur 2-3 minuutjes en voeg vervolgens 1 el gula djawa toe. Meng door het geheel en schenk 150 ml azijn erbij. Laat op matig vuur pruttelen. Voeg eerst de komkommer en paprika toe en verwarm 2-3 minuten al omscheppend mee. Voeg nu ook de wortel en spitskool toe. Verwarm al omscheppend een minuutje mee.

Doe het vuur uit en laat (met deksel) nog enkele minuten staan. Verdeel over (weck)potten en zorg dat de groenten zover mogelijk onder staan. Sluit het deksel en zet het potje 15 minuten op zijn kop. Draai om en je kan het afgesloten weken gekoeld bewaren. Serveer bij voorkeur wanneer het zuur volledig afgekoeld is.





Atjar

Ingrediënten

½ witte kool
 1 Ketimoen
 1½ winterwortel
 2½ tl zout
 1½ tl kurkuma
 2 el sambal badjak
 150 gr suiker
 200 ml gele azijn
 250 ml water



Bereiding Atjar

Snij een witte kool in sliertjes van maximaal 2 millimeter breed. Strooi twee eetlepels zout en twee theelepels kurkuma over de kool en meng het er doorheen. Laat dit geheel een half uur staan.

Rasp ondertussen een winterpeen en snij de ketimoen over de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten en snijd deze dan in kleine maantjes. Spoel na een half uur het zout van de kool en meng de winterpeen en ketimoen er doorheen.

Doe twee dikke eetlepels sambal over de groentes en meng dit geheel goed door elkaar. Doe dan alle gemengde groente in een grote pot of weckfles en schep de suiker boven op de groentes. Vul de pot of weckfles met natuurazijn vermengt met water af tot de groentes en de suiker helemaal onder het azijn staan.

Sluit de pot of weckfles en laat het geheel een week in de koelkast staan voordat je het kunt gebruiken.





Babi pangang
Ingrediënten:
 1 Kg. buikspek
 Arachideolie
 ½ a ¾ dl rijstwijn

Boemboes:
 3 theelepels babi pangang
 kruiden (5 spices powder)
 2 theelepels paprika poeder
 2 theelepels knoflookpoeder
 zout en peper naar smaak



Bereiding Babi pangang

Wrijf het vlees of de speklappen goed in met de boemboes en giet de rijstwijn met Arachideolie eroverheen. Laat het ongeveer 1 uur intrekken en leg het vlees dan op een ovenschaal licht ingeolied met Arachideolie.

Verwarm de oven ongeveer 10 minuten voor op 275 ° C. Zet de schaal met het vlees in de oven en laat het vlees ongeveer 30 a 45 minuten roosteren op 200 á 225 ° C. Het vlees moet dan lekker bruin en knapperig zijn.

Als het vlees gaar is serveer het dan met de Babi pangang saus eroverheen.

Babi Pangang Saus

Ingrediënten:
 Arachide olie
 1 grote ui
 2 teentjes knoflook
 2 bouillon blokjes van maggi
 djahe
 blikje tomatenpuree
 1 theelepel sambal badjak
 1 eetlepel suiker
 scheutje rijstwijn of sherry
 200 cl. Water
 50 cl. gember siroop
 maizena

Bereiding Babi pangang

Hak de ui en knoflook ragfijn.

Verhit de olie in een wadjan of wok.

Fruit de ui en de knoflook er gedurende 2 minuten in.

Voeg vervolgens water, bouillon, djahe, sambal, tomatenpuree, gember siroop, sherry of rijstwijn en suiker toe.

mocht de saus te dun worden meng het dan even aan met een beetje maizena opgelost in een beetje water





Chineze tomatensoep

Ingrediënten

Ingrediënten voor de omelet:

- 1 groot ei
- mespunt peper
- ½ theelepel zout
- ½ eetlepel olie

Ingrediënten voor de soep:

- 1 blikje tomatenpuree
- kipfilet
- 1 ui
- 1 Bakje Taugé
- 1 eetlepel olie
- 1 liter kippenbouillon
- 3 eetlepels ketjap manis
- 1 eetlepel (rijst) azijn
- 2 afgestreken eetlepels suiker
- 1 theelepel gemberpoeder
- 4 volle eetlepels appelmoes, Bosuitjes
- 1 afgestreken eetlepel maïzena
- 1 - 2 volle theelepels sambal



Bereiding Chinese tomatensoep

Vorbereiding:

Kook de kipfilet gaar in water waaraan zout is toegevoegd. Snijd de kipfilet in piepkleine blokjes. Haal de kipstukjes uit de bouillon en snijd eveneens in kleine stukjes.

Bereiding

Bak een omelet. Laat de omelet afkoelen. Pel de ui en snipper hem zeer fijn. Verhit een eetlepel olie in een gewone kookpan en fruit de gesnipperde ui er glazig in. Voeg de tomatenpuree toe en bak die al roerend even mee met de uiensnippers. Blijf roeren en giet de bouillon in de pan. Voeg de ketjap, de azijn, de suiker, het gemberpoeder en de appelmoes toe. Breng de soep aan de kook en zet daarna de hittebron laag.

Intussen

Snijd de omelet in korte reepjes: Rol daarvoor de omelet op. Snijd 'm overdwars in dunne ronde plakken (circa 1/2 centimeter dik). Snijd de plakken ei door midden.

Roer een papje van de maïzena en meng deze door de soep blijf roeren tot de soep weer kookt en zet daarna de hittebron uit. Voeg de taugé toe, de kip blokjes en snijd de bosuitjes in dunne ringetjes en voeg deze voor het serveren toe. Sambal naar smaak toevoegen. Roer de reepjes prei en ei door de soep of verdeel ze over kommen en schep de soep er over.





Chineze kippensoep

Ingrediënten

1 ½ liter kippenbouillon
 80 g rijst
 300 g kipfilet
 2 eetlepels olie
 2 uien
 teentje knoflook
 mespunt sambal
 500 g Chinese kool
 200 g champignons in plakjes
 1 eetlepel ketjap
 zout & peper.



Bereiding Chineze kippensoep

Schenk de kippenbouillon in een pan en voeg de rijst toe. Kook de rijst gaar in ca. 15 minuten. Snij de kipfilet in reepjes.

Pel en snipper de uien. Pel de knoflook en pers het teentje uit.

Verhit de olie in een pan en bak de reepjes kipfilet met de gesnipperde uien en knoflook goudbruin. Voeg wat sambal toe. Was en snij de Chinese kool in reepjes.

Voeg de Chinese kool met de champignons toe. Laat alles 5 minuten zachtjes bakken en doe dit mengsel bij de bouillon en de rijst. Voeg wat ketjap toe en eventueel peper en zout.





Bami soep

Ingrediënten

150 gr. Chinese mie
 200 gr. varkenshaas
 4 gedroogde Chinese champignons
 50 gr. Bamboescheuten
 1 prei
 1 eetlepel ketjap
 Peper
 zout
 2 eetlepels aardappelmeel
 2 eieren
 stukje gember, 1 cm.
 4 dl. bouillon



Bereiding Bami soep

Week de Chinese champignons 30 min. in warm water. Laat ze daarna uitlekken en snijdt ze in reepjes. Snijdt de bamboescheuten in reepjes.

Maak de prei schoon, snijdt ze in ringetjes en was deze.

Kook de mie. Snijdt het vlees in reepjes en bestrooi het met wat peper en zout. Schil het stukje gemberwortel. Breng in een pan de bouillon aan de kook en voeg de ketjap, gemberwortel, champignons, bamboe en prei toe.

Leg een deksel op de pan en laat het 10 min. zachtjes koken. Roer in een kopje het aardappelmeel met wat water tot een papje.

Haal het stukje gemberwortel er uit en giet het aardappelmeel papje er al roerend bij. Klop in een kom de eieren los en giet dit langzaam met een dun straaltje in de soep.

Doe dan de mie in de soep en laat dan de soep goed warm worden. Zorg er voor dat de mie niet te zacht wordt, iets stevig is lekkerder.





Chinese kippensoep met Chinese kool

Ingrediënten:

*1 ½ Liter kippenbouillon
80 g rijst
300 g kipfilet
2 eetlepels olie
2 uien
teentje knoflook
mespunt sambal
500 g Chinese kool
200 g champignons in plakjes
1 eetlepel ketjap
zout & peper.*



Bereiding Chinese kippensoep met Chinese kool

Schenk de kippenbouillon in een pan en voeg de rijst toe. Kook de rijst gaar in ca. 15 minuten. Snij de kipfilet in reepjes.

Pel en snipper de uien. Pel de knoflook en pers het teentje uit.

Verhit de olie in een pan en bak de reepjes kipfilet met de gesnipperde uien en knoflook goudbruin. Voeg wat sambal toe. Was en snij de Chinese kool in reepjes.

Voeg de Chinese kool met de champignons toe. Laat alles 5 minuten zachtjes bakken en doe dit mengsel bij de bouillon en de rijst. Voeg wat ketjap toe en eventueel peper en zout.





Pisang goreng

Ingrediënten

3 rijpe maar stevige bananen

125 ml water

1 ei

1 theelepel bakpoeder

100 gr bloem

snuffje zout

1 zakje vanillesuiker

arachideolie om in te bakken

Poedersuiker om te bestrooien



Bereiding Pisang goreng

Meng de bloem met het bakmeel, zout en vanillesuiker. Voeg het ei toe en meng door elkaar. Giet dan beetje bij beetje het water erbij en klop met een garde tot een egaal beslag.

Doe de olie in een pannetje, zoveel zodat de bananen net onder staan als je ze er in doet. Verwarm de olie naar ca. 180 graden. Er moeten belletjes ontstaan als je er een stukje brood of banaan met beslag in doet.

Snijd de bananen door de lengte doormidden en snijd in totaal in ca. 6 stukken. Haal de stukken door het beslag. Gebruik 2 vorken om de bananen uit het beslag te halen en frituur ze vervolgens 3 a 4 minuutjes tot ze mooi bruin zijn. Doe er niet te veel in 1 x in de pan. Haal ze uit de pan en laat uitlekken op een stuk keukenpapier.

Bestrooi voor het serveren met poedersuiker. Tip: je kunt de bananen ook in dikke schijfjes snijden





Indische macaroni

Ingrediënten

250 gram macaroni
 5 eieren
 375 ml melk
 ½ tl. nootmuskaat
 125 gr. spekreepjes
 125 gr. ham reepjes
 200 gr. geraspte oude kaas
 50 gr. gesmolten boter
 boter om mee in te vetten
 25 gram paneermeel
 peper en zout naar smaak



Bereiding Indische macaroni

Verwarm de oven voor op 200 gr. C. De macaroni kook je volgens de aanwijzingen maar met een runderbouillonblokje erbij, niet helemaal gaar. Al dente heet dat.

Giet ze af in een vergiet en spoel ze met koud stromend water. Zet ze daarna apart en laat de macaroni uitlekken; af en toe schud je het vergiet even om.

Klop de eieren los met melk, nootmuskaat, zout en peper. Roer de macaroni, ham reepjes, spekreepjes, geraspte kaas en gesmolten boter erdoor.

Vet een grote ovenschaal van 1,5 liter inhoud met de boter. Schep de macaroni in de ovenschaal, bestrooi het met paneermeel en bak in 45 minuten gaar in de oven.

Controleer met een satéprikker of het mengsel gestold is. Serveren in mooie taartpunten of in mooie blokken. Lekker met sambal saus en/of sambal badjak.

Eet deze schotel eventueel samen met een frisse komkommersalade.





Thaise groene curry met kip

Ingrediënten

- 400 g kipfilet
- 250 g peulen
- 15 g verse koriander
- 400 ml kokosmelk
- 5 limoenblaadjes
- 4 groene rawit pepers
- 3 tenen knoflook
- 2 stengels sereh
- 2 sjalotten
- 1 bosje lente-ui
- 1 limoen
- 1 gele paprika
- 3 el arachideolie
- 2 el vissaus
- 1 tl laos
- 1 tl gemalen komijnzaad (djinten)
- 1 tl gemalen koriander (ketoembar)
- 3 cm verse gember
- 400 gr Witte rijst



Bereiding

Kook eerst de rijst.

Verwijder de steeltjes van 4 groene rawit en verwijder de zaadlijsten. Haal van 2 stengels sereh het buitenste blad en verwijder de harde onderkant en een stukje van de bovenkant. Snijd in smalle ringetjes; dit voorkomt draadjes in je curry.

Doe alles in de tjobek of blender. Voeg ook de sjalotten toe en tenen knoflook. Voeg tevens 1 flinke hand fijngehakte korianderblaadjes toe, limoenblaadjes, het sap van een ½ limoen en eventueel de rasp. 3 cm geraspte verse gember, gemalen komijnzaad, gemalen koriander, laos, vissaus en een scheutje arachideolie.

Vijzel of blend het geheel grondig tot er een gladde pasta ontstaat.

Snijd de kipfilet poulet en bestrooi het met peper en zout. Snijd 1 gele paprika in reepjes. Bak de kipfilet in een scheutje olie rondom tot deze verkleurd is. Voeg de paprikareepjes toe en bak af omscheppend enkele minuten mee.

Voeg nu de groene currypasta toe en bak dit enkele minuten af omscheppend mee.

Voeg 1 el vissaus toe en het sap van een ½ limoen. Schenk 400 ml kokosmelk toe en laat op matig vuur circa 10 minuten ietwat indikken.

Voeg de peulen toe aan de curry, kook deze nog 5 minuten mee. Serveer met witte rijst of rijstnoedels, verse koriander, in ringetjes gesneden lente-ui, gebakken uitjes en eventueel wat extra rode of groene peper.





Thaise massaman curry

Ingrediënten

1 kg runderlappen of sukadevlees
 400 gr. rijst
 350 ml kokosmelk
 3 rode pepers
 3 tenen knoflook
 2 aardappelen
 2 stengels sereh (citroengras)
 1 runderbouillonblokje
 1 limoen
 1 rode ui
 3 tl vissaus
 2 tl ketoembar
 2 tl djinten
 1 tl trassi
 1 tl bruine suiker
 1/2 tl kaneel
 Verse gember (5cm) (of 1 tl gemberpoeder)
 Arachideolie



Bereiding

Kook de rijst

Snijd 1 kilo runderlappen in grove stukken en bak in een flinke scheut olie in een braadpan enkele minuten aan tot ze dichtgeschroeid zijn.

Maak de curry met behulp van de tjobek of blender. Doe hierin grof gesneden rode ui, rode pepers, tenen knoflook, stengels sereh, trassi, koriander, komijn, kaneel, bruine suiker, stukje verse gember, vissaus en een ½ tl zout in de kom en maak hier een gladde pasta van.

Doe de currypasta bij het vlees en bak de curry op matig vuur even mee met het vlees. Voeg nu 350 ml warm water toe en een verkruimeld runderbouillonblokje.

Voeg ook 350 ml dikke kokosmelk toe. Meng alles goed door elkaar en laat nu minstens 2,5 uur op laag vuur met deksel op de pan pruttelen.

Voeg een half uurtje voor het serveren 2 à 3 grof gesneden aardappelen toe bij het vlees en laat deze een half uur mee pruttelen.

Laat de deksel van de pan zodat het geheel wat kan indikken.

Knijp voor het serveren wat limoensap over het vlees.

Serveer met witte rijst.





Pad Thai kip

Ingrediënten

400 g kipfilet of kippendijen

200 g noedels of rijstnoedels

150 g witte kool

125 g taugé

4 stengels lente-ui

2 tenen knoflook

2 limoenen

2 eieren

1 rode peper

½ winterpeen

2 el sojasaus

2 el sesamolïe

2 el vissaus

1 el tamarinde pasta

1 el (bruïne) suiker

Arachideolie

Verse peterselïe

Handje gebrande pinda's



Bereiding

voor de marinade, meng in een kom 2 el sojasaus met 2 el sesamolïe, 2 el vissaus, 2 fijn gesneden teentjes knoflook en 1 gesneden rode peper.

Snij de kipfilet poulet en meng deze door de marinade en zet even weg in de koelkast.

Snij een halve winterpeen julienne.

Blancheer de taugé kort en spoel deze met koud water af.

Snij de lente-ui in smalle ringetjes en snij de witte kool in reepjes.

Neem een flinke hand pinda's en vijzel deze grof in de tjobek of even kort in de blender.

Doe een scheutje arachideolie in de wok en voeg de kip toe. Neem niet al het vocht van de marinade mee. Bak op hoog vuur een minuut of 3-4 aan terwijl je constant omscheept.

Kook ondertussen de noedels.

Voeg de winterpeen, kool, lente-ui en taugé toe aan de kip in de wok deze op hoog vuur terwijl je het constant omscheept. Voeg dan het sap van 1 limoen toe, bruïne suiker en tamarindepasta. En voeg na een minuutje de eitjes toe. Blijf omscheppen zodat de eitjes goed zijn opgenomen en zet het vuur wat lager.

Voeg tot slot de noedels toe en meng deze door het geheel. Serveer met de fijngehakte pinda's, een half limoentje en eventueel wat fijngehakte peterselïe.





Rode curry pasta

Ingrediënten

- ½ tl korianderzaad
 - 1 tl komijnzaad
 - ½ tl zwarte peperkorrels
 - 1 rode paprika zaadlijsten en zaden verwijderd
 - 3 rode chilipepers zaadlijsten verwijderd.
 - 5 cm stuk verse gember
 - 1 teen knoflook
 - ½ tl zeezout
 - 1 tl kurkuma
 - 45 ml citroensap
 - 1 limoen rasp en sap
 - 4 stuks bosui gehakt
 - 30-50 ml arachideolie
 - 1 tl suiker
 - 1 stuks citroengras
- (citraengras boven en onderkant verwijderd. In stukken gesneden)



Bereiding

Begin met het roosteren van het korianderzaad, komijnzaad en de zwarte peperkorrels in een droge koekenpan tot ze gaan geuren en de kleur iets donkerder wordt.

Let op dat het niet verbrand!

Doe de specerijen in een vijzel en kneus ze. Het hoeft niet helemaal fijngemalen te worden.

Voeg de specerijen, de paprika, rode pepers, citroengras, gember, knoflook, kurkuma, zeezout, citroensap, limoensap en rasp, bosui, olie en suiker toe.

Mix dit tot het een pasta vormt.

De currypasta is ca. 10 dagen houdbaar in de koelkast.

Mooie basis curry voor soep, sauzen en saladedressings om op voorraad te hebben.





Gele curry pasta

Ingrediënten

5 tenen knoflook
 5 limoenblaadjes (optioneel)
 2 sjalotten
 2 stengels sereh
 1 rode peper
 3 el zonnebloemolie
 3 tl kurkuma
 1 tl gemalen laos
 1 tl kerriepoeder
 1 tl gemalen koriander (ketoembar)
 1 tl gemalen komijnzaad (djinten)
 1 tl gemalen kardemom
 1 tl trassi
 3 cm verse gember
 Arachideolie



Bereiding

Haal van 2 stengels sereh het buitenste blad en verwijder de harde onderkant en een stukje van de bovenkant. Snijd in smalle ringetjes; dit voorkomt draadjes in je curry.

Doe alles in de kom van de (staaf)mixer. Voeg ook 1 grof gesneden rode peper, 2 grof gesneden kleine sjalotten en 5 tenen knoflook toe. Schil 3 cm verse gember en rasp deze fijn. Voeg ook toe aan het geheel.

Voeg optioneel tevens 5 gescheurde limoenblaadjes toe.

Voeg tot slot 3 tl kurkuma, 1 tl gemalen koriander, 1 tl laos, 1 tl kerriepoeder, 1 tl gemalen komijnzaad, 1 tl gemalen kardemom, 1 tl trassi en 3 el arachideolie toe.

Mix het geheel op hoge stand tot je een mooie gladde pasta hebt.

Voeg eventueel extra olie toe als het geheel wat grof blijft. Je hebt nu circa 120 gr. gele currypasta.





Groene curry pasta

Ingrediënten

- 5 limoenblaadjes
- 4 groene rawit pepers
- 2 stengels sereh
- 2 sjalotten
- 1 handje verse koriander
- 1/2 limoen
- 3 el arachideolie of zonnebloemolie
- 1 el vissaus
- 1 tl laos
- 1 tl gemalen komijnzaad (djinten)
- 1 tl gemalen koriander (ketoembar)
- 3 cm verse gember
- Arachideolie



Bereiding Groene curry pasta

Verwijder de steeltjes van 4 groene rawit en verwijder de zaadlijsten. Haal van 2 stengels sereh het buitenste blad en verwijder de harde onderkant en een stukje van de bovenkant.

Snijd in smalle ringetjes; dit voorkomt draadjes in je curry. Doe alles in de kom. Voeg ook 1 grote of 2 kleine sjalotten toe en 3 tenen knoflook.

Voeg tevens 1 flinke hand fijngehakte korianderblaadjes toe, 4-5 limoenblaadjes, het sap van een 1/2 limoen en eventueel de rasp, 3 cm geraspte verse gember, 1 tl djinten, 1 tl gemalen koriander, 1 tl laos, 1 el vissaus en 2-3 el arachideolie.

Mix het geheel tot er een gladde pasta ontstaat. Je hebt nu circa 120 gr. groene currypasta. Dit is voldoende voor een maaltijd voor 4 personen.





Tjendol

Ingrediënten

Voor de siroop: 100 g bruine basterdsuiker of gula djawa

Voor de tjendol:

100 gr rijstbloem

1 eetl. maïzena

zout

3 eetl. kristalsuiker

Voor de drank:

ijsblokjes

ca. 8 dl romige kokosmelk

natuurlijke levensmiddelenkleurstof (rood en/of groen)



Bereiding Tjendol

Breng voor de siroop de basterdsuiker of de gula djawa met 1 dl water aan de kook. Roer tot de suiker is opgelost en kook nog 3 minuten. Laat afkoelen.

Meng voor de tjendol de rijstbloem met de maïzena, het zout, de 3 eetlepels kristalsuiker in een pan. Roer er 0,5 liter koud water beetje bij beetje door. Voeg een paar druppels kleurstof toe. Breng het op een matig vuur al roerende aan de kook. Draai het vuur laag en laat de dikke "pap" (nog steeds roerend) in een paar minuten zachtjes gaar worden.

Vul een diepe schaal voor de helft met koud water en wat ijsblokjes. Zet een vergiet op de schaal zo dat deze net in het water hangt. Druk de warme paplepel voor lepel door het vergiet, zodat sliertjes pap "tjendol" in het koude water vallen.

Schep de tjendol direct in 4 grote glazen, vul de glazen met ijsblokjes. Schenk de basterdsuikersiroop en de kokosmelk erover en geef er grote lepels bij om alles door elkaar te roeren.

Opm: Voor een andere smaak en een andere kleur kunt u in plaats van gula djawa siroop.. rozensiroop (roze kleur) of pandansiroop (hard groene kleur) gebruiken. Beide zijn gewoon in de toko verkrijgbaar.





Pad krapow Thaise kip met basilicum

Ingrediënten

350 gram rijst
 4 Thaise rode chilipepers
 6 teentjes knoflook
 zout en peper
 400 gram kipgehakt
 2 sjalotten
 250 gram kousenband
 2 el oestersaus
 1 tl donkere sojasaus
 1 el lichte sojasaus
 1 el vissaus
 1 el palmsuiker
 flinke bos Thais basilicum of gewone basilicum
 4 eieren
 2 limoenen



Bereiding Pad krapow Thaise kip met basilicum

Kook de rijst. Maak vervolgens de rode pepers en de knoflook schoon en pureer dit in de keukenmachine tot een gladde puree. Breng op smaak met peper en zout en zet opzij.

Rul het kipgehakt in een grote wokpan gaar en voeg de chilipuree toe. Snipper de sjalotten en voeg ook toe aan de pan. Bak even mee totdat de sjalot glazig is. Maak ondertussen de kousenband schoon en snijd deze in stukken.

Voeg dit samen met de oestersaus, donkere en lichte sojasaus, vissaus en palmsuiker toe. Roer alles goed door en voeg een beetje water toe. Stoof dit totdat de kousenband gaar is (zo'n 5 tot 10 minuten). Roer regelmatig.

Bak ondertussen 4 spiegeleitjes. Pluk de blaadjes van de takjes Thaise basilicum en roer de blaadjes door het gehakt. Serveer de pad krapow met de rijst, het gebakken eitje en een paar partjes limoen





Pad see ew (Thaise noedels met bimi en paprika)

Ingrediënten

250 gram rijstnoedels of noedels

3 paprika's

1 (grote) ui

3 tenen knoflook

200 gram bimi

3 eieren

Voor de wok saus:

100 ml sojasaus

50 ml water

1 eetlepel vissaus

1 eetlepel oestersaus

1 eetlepel honing



Voor erbij:

bosui, fijngesneden

rode peper, fijngesneden

cashewnoten of pinda's grof gehakt

limoen



Bereiding Pad see ew

Snijd de ui en de paprika in lange, dunne repen. Halveer de bimi in de lengte, snijd eventueel in drieën als ze erg dik zijn. Snipper de knoflook fijn.

Verwarm een grote wokpan met wat olie. Bak hierin de ui 3 minuten aan. Fruit hierna de knoflook. Voeg vervolgens de reepjes paprika en de bimi toe.

Bak 5 minuten met de deksel op de pan, op middelhoog vuur. Klop intussen de eieren los. Meng alle ingrediënten voor de wok saus in een aparte kom.

Kook of wel de noedel / rijstnoedels. Schuif de groenten naar één kant van de wokpan en laat de losgeklopte eieren aan de andere kant in de pan lopen. Laat rustig bakken en roer het ei na een paar minuten los. Zo krijg je grove stukjes omelet in de pad see ew.

Meng alles door. Giet de wokken noedels af en voeg aan de wokpan toe, samen met de wok saus. Meng het geheel goed door en breng aan de kook.

Laat de pad see ew nog 4 minuten rustig wokken en blijf omscheppen. Serveer de pad see ew direct, eventueel met wat fijngesneden bosui en gehakte cashewnoten.





Tom kha kai (Thaise kokossoep met kip)

Ingrediënten

400 g kipdijfilet
 200 g kastanjechampignons of oesterzwammen
 5 djeroek perut (limoenblaadjes)
 500 ml kokosmelk
 2 rode pepers
 2 stengels sereh
 1 kip bouillonblokje
 1 stuk verse galangawortel
 1 bosje lente-ui
 1 limoen
 2 el vissaus
 1 el gula djawa



Bereiding Tom kha kai

Los in 600 ml water 1 kipbouillon blokje op en breng aan de kook. Snijd 400 gr kippendijen poulet en voeg deze toe aan de bouillon.

Laat dit op een matig vuur in 20 minuten gaar sudderen. Kneus 2 stengels sereh. Snijd elke sereh stengel in 4-5 grove stukken.

Neem een stuk galangawortel en snijd in 10 dunnen plakjes van circa 1/2 cm. Snijd tevens de limoenblaadjes doormidden en snijd 2-3 rode pepers grof. Voeg na 20 minuten 500-550 ml kokosmelk toe aan de soep.

Voeg tevens de sereh, limoenblaadjes, rode peper en galangawortel toe. Roer er tot slot 2 el vissaus en 1 el palmsuiker of gula djawa doorheen. Breng tegen de kook aan en laat 5 minuten sudderen.

Snijd ondertussen de champignons in plakjes, voeg toe aan de soep en laat nog eens 10 minuten pruttelen. Voor het serveren knijp je wat limoensap uit over de kom soep. Serveer met in ringetjes gesneden lente-ui.

Let op! De galangawortel, sereh, limoenblaadjes en rode peper zijn alleen smaakmakers. Je serveert het traditioneel mee in de soep, maar dit eet je dus niet op.





Daging roedjak

Ingrediënten

750 g runder- of sukadelappen
 250 ml kokosmelk
 150 ml heet water
 4 tenen knoflook
 2 sjalotten
 2 salamblad
 2 lomboks
 1 stengel sereh
 2 el ketjap manis
 2 el tamarinde pasta
 1 el gula djawa of bruine suiker
 2 tl laos
 1 tl trassi
 1 tl kunjit
 1 tl ketoembar



Bereiding Daging roedjak

Snijd de runderlappen in grof poulet.

De ingrediënten voor de boemboe sjalotten, tenen knoflook, lomboks, koenjit, laos, ketoembar, trassi en een flinke scheut olie en vizel of blend dit tot een mooie gladde boemboe.

Bak het vlees in een ruime scheut olie op hoog vuur in enkele minuten rondom bruin.

Voeg de boemboe bij het geheel en fruit al omscheppend enkele minuten mee. Voeg gula djawa toe samen met ketjap manis en meng schep goed door het geheel.

Voeg nu heet water toe samen met de kokosmelk. Het vlees moet er net onder staan.

Voeg nu de salam blad en de gekneusde stengel sereh toe. Laat het vlees met deksel op de pan nu minstens 2,5 uur stoven. Haal op het eind het deksel van de pan om het nog wat in te dikken.





Ajam roedjak

Ingrediënten

750 g kipdijfilet
 250 ml kokosmelk
 150 ml heet water
 3 tenen knoflook
 2 sjalotten
 2 salamblad
 1 lombok
 1 stengel sereh
 2 el ketjap manis
 1 el gula djawa of bruine suiker
 2 tl laos
 1 tl trassi
 1 tl koenjit
 1 tl ketoembar



Bereiding Ajam roedjak

De ingrediënten voor de boemboe sjalotten, tenen knoflook, lomboks, koenjit, laos, ketoembar, trassi en een flinke scheut olie en vijzel of blend het geheel tot een mooie gladdde boemboe. Fruit de boemboe in een scheutje olie 2 à 3 minuten aan op matig vuur.

Schenk de ketjap manis en gula djawa toe en meng deze door de boemboe. Schenk tevens 150 ml water en 250 ml kokosmelk erbij en breng al roerend tegen de kook.

doe nu de kip in de wok samen met de gekneusde stengel sereh en salam bladen.

Laat kip nu minimaal 40 minuten zachtjes pruttelen. Zodra de kip goed gaar is en het geheel goed ingedikkt is ken je het serveren met rijst.





Ajam rica rica

Ingrediënten

- 1 kg kipdijfilet
- 4 djeroek perut
- 3 tenen knoflook
- 3 rawits
- 2 sjalotten
- 2 stengels sereh
- 1 rode paprika
- 1 tomaat
- 1 limoen
- 1 el bruine suiker
- 2 tl djahé
- 2 tl kurkuma
- 1 tl gemalen laos



Bereiding Ajam rica rica

tjoekek de sjalotten, rawits, tenen knoflook, paprika, tomaat, djahé, laos en een flinke scheut olie tot een glad geheel.

pak een wok verhit deze met een scheut olie. Fruit de boemboe enige minuten aan op matig vuur.

Snijd ondertussen de kipdijfilet in grove stukken en bestrooi rondom met zout en kurkuma.

Kneus de stengels sereh en voeg deze toe aan de boemboe met de limoenblaadjes. Voeg nu de suiker toe en schep dit door het geheel. Doe nu de kip in de pan en voeg zoveel water toe zodat het geheel er net niet onder staat.

laat het geheel zachtjes pruttelen in de wok tot de saus de gewenste dikte heeft.

Besprenkel de ajam rica rica vlak voor het serveren met vers limoensap.

Serveer met witte rijst en een (fris) groentegerecht.





Sajoer lodeh vegetarisch

Ingrediënten

200 gram bloemkool
 200 gram sperzieboontjes
 200 gram worteltjes
 1 grote aardappel
 halve liter bouillon
 scheutje asemwater
 1/4 blok santen
 scheutje arachideolie

Ingrediënten voor het kruidenmengsel:

2 uien fijn gesnipperd
 2-3 teentjes knoflook
 1 eetlepel sambal badjak
 2 theelepels kimiripasta
 2 theelepels laos
 2 theelepels gula djawa
 1 sereh stengel
 1 laurierblaadje



Bereiding Sajoer

Snijd de groenten en aardappel in grove stukken. Verhit de olie en fruit het kruidenmengsel tot de uien geel zijn.

Fruit ook de groenten mee. Voeg daarna de bouillon toe, het blokje santen, de sereh en de laurier. Laat de sajoer doorkoken tot de groenten bijna gaar zijn.

Voeg dan pas het asemwater toe. Laat nog even doorstoven en verwijder sereh en laurier.





Foe jong hai vegetarisch

Ingrediënten

Voor de omelet:

*5 eieren
1 teentje knoflook, geperst
2 eetlepels olie
peper
zout*

Voor de vulling:

*paar champignons in plakjes gesneden
2 teentjes knoflook, geperst
bosje lenteui in ringetje gesneden
klein blikje worteltjes
klein blikje doperwtjes*

Voor de zoetzure :

*2 dl bouillon
2 sjalotten, fijngehakt
2 teentjes knoflook, geperst of fijngehakt
2 eetlepels tomatenpuree
1 theelepel gemberpoeder
2 eetlepels azijn
1 eetlepel bakgember, gehakt
arachideolie olie
klein blikje doperwtjes
halve eetlepel maïzena*



Bereiding

kluts de ei samen met de champignons, knoflook, lenteui, worteltjes en doperwtjes.

Bak de omelet aan beide zijden.

zoetzure saus

Hak de sjalotten en knoflook samen fijn en fruit deze aan in de wok met een scheutje olie. Voeg er de gemberpoeder aan toe, samen met de tomatenpuree, de bouillon en de azijn. Bind het sausje met de maïzena en roer er de bakgember doorheen. Zodra de saus klaar is voeg dan de doperwtjes toe.





Salade met Chinese kool tahoe en pindadressing

Ingrediënten

1 kleine Chinese kool
 250 gram taugé
 4 eieren
 3 lente-uitjes
 2 eetlepels pinda's
 4 takjes koriander
 olie om in te frituren
 voor erbij: rijst (niet te veel) en kroepoek

voor de dressing:

pindakaas met stukjes noot
 2 teentjes knoflook
 1 theelepel trassi
 2 eetlepels ketjap manis
 1 eetlepel sambal badjak
 2 theelepels bruine suiker
 3 eetlepels citroensap
 125 ml kokosmelk
 zout
 1 eetlepel arachideolie



Bereiding Sa

Snijd de Chinese kool in repen. Doe taugé in een vergiet en giet er kokend water over. Kook de eieren hard en snijd in kwarten. Snijd de lente-uitjes in ringetjes en snij de koriander grof.

Verhit een laagje olie in een wok en voeg daarin knoflook en trassi toe en fruit dit geheel even lichtjes aan. Voeg dan de ketjap, sambal, bruine suiker, citroensap, kokosmelk en pindakaas toe.

meng dit geheel met de garde goed door in de wok en voeg eventueel een beetje kokend water toe totdat je de juiste dikte van de saus hebt. de saus even en indien nodig voeg wat citroensap of sambal toe.

Verdeel de Chinese kool over vier kommen. Leg daar bovenop de taugé. Aan de rand de partjes gekookt ei en garneer met lente-uitjes en koriander. Strooi de gehakte pinda's erover en doe dan de saus over de salade.





Gado Gado senang

Ingrediënten

- 1 komkommer in schijfjes*
- 1 grote ui gefruit*
- 2 hardgekookte eieren*
- 200 gram witte kool fijngesneden*
- 200 gram taugé schoongemaakt*
- 200 gram sperziebonen gaar*
- 1 schotel gebakken tempeh*
- gebakken kroepoekjes*
- 1 winterwortel juliënne gesneden*



Bereiding Gado Gado senang

Dompel de taugé, wortel en kool even in kokend water en laat dit weer uitlekken en afkoelen.

Schik de groenten naast elkaar op een platte schaal en drapeer de stukjes tempeh, komkommer, kroepoekjes en plakjes ei eromheen.

De pindasaus er overheen gieten, maar kan er ook apart erbij. De gebakken ui moet wel over de groenten





Indische pastei ayam

Ingrediënten

1 kilo kruimige aardappelen
 4 kippendijen, poulet gesneden
 200 gram peultjes, klein gesneden
 250 gram kastanjechampignons, in vieren
 660 gram doperwten en wortelen (uit een pot of blik)
 1 ui, gesnipperd
 1 teen knoflook, gesnipperd
 1 bouillonblok,
 1 eetlepel sambal badjak
 Grote scheut ketjap
 Handje paneermeel
 Paar klontjes boter
 Snuifje nootmuskaat
 Zout en peper



Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Kook de aardappelen en stamp ze tot een puree met wat boter en melk en breng het op smaak met nootmuskaat, zout en peper.

Wok ondertussen de ingrediënten voor de pastei, eerst de kip en ui en voeg halverwege het wokken de sambal toe. Doe er daarna de knoflook en champignons bij en doe de laatste paar minuten de peultjes, de doperwten en worteltjes erbij.

Verkruimel het bouillonblokje erover en voeg een grote scheut ketjap toe.

Doe de ingrediënten in een ovenschaal en doe daarover aardappelpuree. strooi wat paneermeel over het geheel met wat klontjes boter over.

Zet de pastei 20 tot 30 minuten in de oven op 200 graden, tot de korst goudbruin en krokant.





Indo pulled pork

Ingrediënten

1 kilo procureur
 3 teentjes knoflook
 2 cm verse gember
 2 uien
 1 rode peper
 scheutje azijn
 150 milliliter ketjap manis
 150 milliliter water
 1 theelepel sambal oelek
 2 kruidnagels
 1 hele steranijs
 1 theelepel Chinees 5 kruidenpoeder
 1 theelepel rietsuiker
 1 blokje groentebouillon
 Peper



Bereiding

Hak de ui, knoflook, rode peper en gember fijn. Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak hier de uien, knoflook, rode peper, gember, 5 kruidenpoeder, sambal en suiker in aan.

Voeg het vlees toe, kruid deze met peper en zout en bak het vlees rondom bruin. Leg vervolgens het vlees samen met het ui-mengsel in de slow cooker.

Voeg een scheutje azijn, de ketjap en het water toe. Verkruimel het bouillonblokje boven het vlees en leg de kruidnagels en steranijs bovenop het vlees.

Doe de deksel op de slow cooker en laat het vlees 8 uur op stand Low garen. Pluk het vlees met behulp van twee vorken uit elkaar en leg het nog heel even terug in de slow cooker zodat het alle smaken extra kan opnemen.





Sajoer Lodeh

Ingrediënten

½ bloemkool in roosjes
 200 gram sperziebonen, gehalveerd
 150 gram Chinese kool in repen
 100 gram taugé
 100 gram winterwortel in dunne plakken
 150 gram tempeh in blokjes gesneden
 150 gram tahoe in blokjes gesneden
 1 blikje bamboescheuten (met vocht)
 1 rode paprika in reepjes
 2 uien, gesnipperd
 4 tenen knoflook uit de knijper
 2 theelepels sambal badjak
 2 theelepels kemiripasta
 2 theelepels korianderpoeder
 2 theelepels laospoeder
 1 theelepel trassipoeder
 1 laurierblaadje (kookt mee met de groenten)
 2 a 3 vleesbouillonblokjes
 klein stukje gula jawa
 1 plat blokje cocos creme
 arachideolie olie om te fruiten



Garnering

gefruite uitjes



Bereiding

snijd alvast alle groentes.

Vul pan met 1 of 2 liter water. Doe de groenten behalve tahoe en bamboescheuten in de pan met een laurierblaadje en de cocos creme erbij.

Breng het geheel aan de kook.

Fruit intussen de ui en knoflook in een wok met arachideolie en fruit dit even aan. Doe dan alle specerijen erbij met de sambal, trassi, kemiripasta en fruit dit geheel nog twee minuten door en doe dan dit geheel bij de pan in.

voeg nu ook gula djawa erbij roer net zolang totdat de gula djawa is opgelost in de pan.

Tot slot voeg je de tahoe, tempeh en bamboescheuten erbij en laat dit even een paar minuutjes mee pruttelen.

Serveer de Sayur Lodeh met rijst en strooi de gefruite uitjes erover





Indische Soto ayam

Ingrediënten

Voor de bouillon:

Zonnebloemolie
1 hele kip
2 tenen knoflook
50 gram gember
3 stengels sereh (citroengras)
5 djerboek purut blaadjes
5 daun salam blaadjes

Voor de Soto:

3 kemiri noten
2 uien, gesnipperd
2 tenen knoflook, fijngehakt
20 gram gember, fijngehakt
20 gram laos, fijngehakt
1 theelepel kurkuma
1 theelepel korianderpoeder
1 theelepel komijn
1 theelepel trassi (garnalenpasta)

Overige ingrediënten:

Kippenvlees geplukt voor bouillon
1 ei per persoon
Gekookte sperziebonen
Taugé
Gekookte panda rijst
Gefrituurde uitjes



Bereiding Indische Soto ayam

Verhit een scheutje olie in een grote braadpan en bak de kip aan alle kanten aan. Doe wanneer de kip is aangebraden, water in de pan tot de kip helemaal onder staat. Doe de rest van de ingrediënten voor de bouillon erbij en breng aan de kook. Laat de bouillon vanaf het moment dat het water kookt drie uur koken.

Wil je de bouillon wat meer op smaak brengen, gebruik dan wat zout. Verhit de oven op 160 graden en rooster de kemiri noten tien minuten. Haal de kip uit de bouillon en zeef de andere ingrediënten eruit. Laat de kip even afkoelen.

Verhit een scheutje olie in een andere grote braadpan (of gebruik die waar de bouillon in zat, en giet die even over in een andere pan of kom). Bak de ui, knoflook, gember en laos en paar minuten in de olie tot de ui glazig is.

Voeg de kurkuma, koriander, komijn en trassi toe. Rasp de kemirinoten boven de pan en roer alles goed, tot de geuren vrijkomen, maar het (nog) niet aanbakt.

Giet de bouillon bij deze pan en laat het geheel 5-10 minuten koken. Pluk ondertussen het kippenvlees van de kip en doe dit in een bakje. Doe alle andere ingrediënten apart in bakjes en zet deze op tafel. Zet de bouillon op tafel en eet smakelijk!





Pindasaus

Ingrediënten

150 g pindakaas

100 ml kokosmelk

2 tenen knoflook

1 sjalot

1 lombok

scheutje ketjap manis

1 el gula djawa of bruine suiker

1 tl djahé

½ tl ketoembar

Scheutje limoensap



Bereiding Pindasaus

Snijd de sjalot, tenen knoflook en de lombok ragfijn en fruit in een scheutje olie op matig vuur even aan in de wok.

Voeg een scheutje water toe samen met djahé, ketoembar en een snuffje zout.

Meng vervolgens de pindakaas door het geheel tot je een mooie gladde massa hebt.

Voeg ketjap manis, limoensap en el gula djawa toe. Meng even grondig door elkaar.

Verdun het geheel met de kokosmelk en voeg water toe totdat je de juiste dikte van de pindasaus hebt.





Indische mihoen goreng

Ingrediënten

200 g mihoen
 150 g katenspek
 150 g spitskool
 2 sjalotten
 2 tenen knoflook
 2 eieren
 1 kleine kipfilet
 1 lombok
 1 bouillonblokje
 4 el ketjap manis
 1 tl laos



Bereiding Indische mihoen goreng

Snijd 150 g katenspek in kleine stukjes en bak in een ruime pan zonder olie rondom aan. De katenspek hoeft niet door- en door krokant te zijn. Haal uit de pan en zet even weg.

Tjobek ondertussen of in de foodprocessor de tenen knoflook, sjalotten en de lombok fijn. Voeg wat olie toe aan de pan en fruit op laag vuur even aan.

Snijd ondertussen de kipfilet fijn poulet en voeg toe aan het geheel. Bak al omscheppend in de wok de kip gaar. Voeg de ketjap manis toe samen met een verkruimeld bouillonblokje en laos.

Voeg nu ook de katenspek weer toe en laat op laag vuur even pruttelen.

Schuif het mengsel nu naar één kant van de wok en voeg 2 eieren toe en maak hiervan je roerei.

Meng vervolgens door de rest van het geheel.

Voeg vervolgens de kool toe en schep dit door het geheel.

Kook de mihoen in ruim water. Spoel af onder koud water en laat het uitlekken.

Voeg nu de mihoen toe en schep het geheel goed door elkaar. Doe naar smaak extra ketjap toe.

Serveer het geheel met gebakken uitjes en atjar.





Ikan pepesan

Ingrediënten

- 4 tl kemiripasta
- 5 tenen knoflook
- 3 lomboks
- 3 groene rawits
- 1 verse kurkuma
- ½ tl trassi
- 1 scheutje arachideolie
- 4 djeroek poeroet blaadjes
- 1 el gula djawa
- 250 ml kokosroom
- 1 citroen
- 2 snuf zout
- 1 bananenblad
- 100 g rijst
- 2 lomboks
- 1 lente-ui
- 1 limoen
- 2 makreelfilets



Bereiding Ikan pepesan

Pel en snij de knoflook. Snij de pepers in stukjes. Snij de kurkumawortel in stukken. Maal in de blender alle pepers, knoflook, kurkuma en trassi.

Fruit in een scheutje olie de pasta samen met de djeroek poeroetbladen, kemiripasta en de gula djawa. Voeg de kokosroom toe en laat deze inkoken tot gewenste dikte, voeg een beetje citroensap en wat zout toe en zet apart.

Kook de rijst.

Smeer de makreelfilets in met de boembloe en verpak in bananenblad, steek dicht met cocktailprikkers en stoom dit vervolgens in een stoommand.

Serveer de ikan pepesan met de rijst en garneer met lomboks, lente-ui en partjes limoen.





Sop kacang (Indische bruine bonen soep)

Ingrediënten

1 kilo bruine bonen uit blik met vocht
 200 gram speklapjes
 1 schenkel
 +/- 1 Kg rundvlees
 3 tenen knoflook
 2 rode uien
 2 tomaten
 1 eetlepel tomatenpuree
 1 kleine prei
 2 lomboks
 1 theelepel trassi
 6 cm verse gember
 2 eetlepel zoete ketjap
 2 salamblaadjes
 1 eetlepel zout



Bereiding recept Sop kacang

Snij de speklapjes in blokjes en bak in de wok zodat het vet er uit loopt.

Voor de boemboe doe de knoflook, ui, de gember in stukjes, lomboks en de trassi in de blender.

Bak de boemboe mee met de speklapjes in de wok

Als dat aangebakken is, voeg dan de tomaten toe in partjes samen met de halve ui in stukjes. Schep goed door in de wok en leg nu schenkel en rundvlees in de wok en doe er 1½ liter water bij en doe de blaadjes salam erbij laat 50 minuten sudderen

Schep als nodig het schuim van de bovenkant weg, zo wordt je soep niet grauw van kleur

Snij ondertussen de prei in hele fijne stukjes. Voeg na 50 minuten een eetlepel tomatenpuree toe samen met de bonen Voeg een halve eetlepel zout toe en proef. Voeg daarna de ketjap toe.





Sop polong (Indische erwtensoep)

Ingrediënten

2 pakken spliterwten
 ca. 4 liter water
 2 winterpenen
 2 teentjes zeer fijngesneden knoflook
 6 uien klein gesneden
 1 knolselderij
 2 dikke prei
 2 aardappels in blokjes gesneden
 1 grote mergpijp
 ½ kg. schouderkarbonade
 300 gr. spek
 2 rookworsten
 1/2 bosje bladselderij
 2 daon salam
 1 theel. serehpoeder
 1 theel. laospoeder
 500 gram rijst
 bawang goreng (gebakken uitjes)
 sambal
 bouillonblokjes voor ca 4 ltr liter bouillon



Bereiding Sop polong
 snijdt alle groente grof voor de erwtensoep.

Trek in een klein uurtje een bouillon van 4 liter water, ui, knoflook, laos, sereh, mergpijp, spek, en de karbonaden. En voeg tevens de daon salam, sereh- en laos -poeder, prei, uien, winterwortel, knolsederij en het bouillonblokjes erbij.

Na dat uurtje verwijder je de karbonade. Snijdt de karbonade in kleine stukjes en zet ze eventjes apart. Voeg de aardappel en spliterwten toe en af en toe roeren.

Als de spliterwten uit elkaar vallen en de soep begint te binden, voeg dan de stukjes karbonade en rookworst toe. Warm nog even door.

Kook ondertussen de rijst. Schep de gekookte rijst in een diep bord. Meng door de rijst wat sambal naar eigen smaak.

Schep nu voorzichtig de erwtensoep hierop. Bestrooi de soep rijkelijk met de bawang goreng (gebakken uitjes).





Indische pindasoep met kip

Ingrediënten

250 g pindakaas
 100 g taugé
 2 sjalotten
 2 tenen knoflook
 2 kipbouillonblokjes
 2 eieren
 1 (grote) kipfilet
 1 komkommer
 1 bosje lente-ui
 1/2 limoen
 2 el ketjap manis
 2 el gembersiroop
 1 el sambal
 Handje pinda's
 Rijst



Bereiding Indische pindasoep met kip

Snipper 2 sjalotten en snijd 2 tenen knoflook fijn en fruit deze 2-3 minuten aan in een ruime braad- of soeppan. Voeg 1 ruime el sambal toe en fruit even kort mee.

Zet het vuur lager en schenk 2 el gembersiroop bij het geheel. Schenk ruim 1 liter water bij het geheel samen met 2 verkruimelde kipbouillonblokjes. Breng het water tegen de kook en plaats 1 (of 2) kipfilet in de bouillon. Laat in circa 20 minuten gaar koken. Snijd ondertussen 1 bosje lente-ui in ringen, 1 komkommer in halve maantjes en maak de taugé schoon. Blancheer de taugé door deze 30 seconden in kokend water te leggen en af te spoelen onder ijskoud water.

Kook tevens alvast 2-3 eieren in 6 minuten halfzacht. Halveer ze zodra ze klaar zijn.

Pluk de kip door deze met 2 vorken los te trekken (zoals pulled chicken). Neem een mengkom en vul met circa 250 g (pure) pindakaas, sap van een 1/2 limoen en 2 el ketjap manis. Voeg een paar flinke lepels van de bouillon toe en meng door de pindakaas. Net zoveel tot de pindakaas vloeibaar(der) is geworden.

Schenk nu de vloeibare pindakaas bij de bouillon en roer met een grote garde goed door elkaar. Proef of extra sambal of gembersiroop nodig is.

Doe de kip terug in de pan en laat nog even kort goed warm worden. Schenk de soep in een bord of soepkom en serveer met de lente-ui, komkommer, taugé, een eitje en wat extra pinda's.

Je kan er eventueel ook rijst in doen voor extra vulling.





Sajoer boontjes

Ingrediënten

arachideolie

250 gram verse sperziebonen

2 uien

2 tenen knoflook

2 schijfjes verse laos

2 schijfjes verse gember

2 eetlepels santen

250 ml bouillon van maggiblokje

2 lomboks

1 eetlepel sambal oelek

½ theelepel trassi

1 eetlepel gula djawa

2 blaadjes daun salam

1 blaadje djerboek poeroet

Scheutje limoensap



Bereiding
halveer de sperziebonen.

Snij de ui in blokjes en hak de knoflookteentjes fijn en bak deze glazig aan in de wok met een scheutje arachideolie.

snijd ondertussen de gember en laos in plakjes. Niet te klein: je kunt ze aan het eind er uit halen; als ze hun smaak hebben afgegeven.

Voeg de gember en laos toe en wok deze nog een kleine 5 minuutjes rustig mee

Ondertussen: snij de lomboks fijn. Voeg lombok, djerboek poeroet en de daun salam toe.

Voeg nu de sperziebonen, een lepel sambal, de trassi en gula djawa toe. Verpulver een Maggiblokje en verspreid over het geheel.

Voeg nu 250 ml heet water toe. Doorroeren. Laat het geheel 8 à 12 minuutjes zachtjes pruttelen (zonder deksel). Roer zo nu en dan.

Wanneer de boontjes bijna gaar zijn, voeg je 2 eetlepels santen (kokoscrème) toe voor de romige smaak. Proef en breng eventueel op smaak met sambal.

Even doorroeren en het gerecht is klaar. Wel nog even de stukjes gember, laos, Indische laurier en limoenbloedjes eruit vissen.





Indische rendang

Ingrediënten

2 kilo runder stoofvlees
4 stengels sereh)
5 blaadjes daun salam
5 blaadjes djeroek poeroet
1 blikje kokosmelk 400 ml
250 ml water

Voor de boemboe:

4 theelepels ketoembar
4 theelepels djinten
3 theelepels kemiripasta
2 eetlepels koenjit
flink stuk laos
flink stuk djahé
8 tenen knoflook
2 theelepels trassi



Bereiding Indische rendang

Snijd het vlees in grof poulet. Rooster de komijn- en korianderzaadjes in een droge koekenpan voor een minuutje. Plet de zaadjes fijn in een vijzel tot poedervorm.

Doe in de tjobek de sjalotjes, lomboks, laos, gember, geelwortel, knoflookteentjes en de sjalotjes flinke snuf zout in de vijzel en maak hiervan een bumbu, vonu eg ook de kemiripasta en trassi toe aan de bumbu. Snij de lomboks in stukjes en voeg deze ook toe. Vijzel weer goed tot je een fijne pasta hebt.

Bak de boemboe met een scheut olie in een grote wok even aan. Voeg het vlees toe en bak dit even mee aan. Voeg nu het water en kokosmelk toe en schep het geheel goed door.

Snij een stukje van de onderkant van de sereh af en kneus deze en leg dan een koop in de sereh. Zo haal je alle smaak uit de sereh. Voeg samen met de daun salam en djeroek poeroet toe aan de rendang in de wok en laat het geheel zachtjes 3 uur rustig inkoken en af en toe roeren.

Voeg nog wat kokosmelk of water toe meeste vocht is verdwenen. Je zult merken dat de rendang nu mooi donker van kleur wordt. Verwijder voor het opdienen de saun salam en djeroek poeroet.





Saté lemak

Ingrediënten

- 1 kg. spek zonder zwoerd of een stukje buikspek
- 1 grote gesnipperde ui
- 1 grote teen knoflook
- 1 theel. ketoembar
- ½ theel. laos
- 2 theel. rietsuiker of een stukje gula djawa
- 2 theel. sambal) zout peper
- 2 eetl. ketjap manis.



Bereiding

Houten satéstokjes.

Snijd het vlees in niet al te grote stukken.

Doe alle andere ingrediënten in een kom samen met de ketjap.

Voeg dan alle spek toe en meng het geheel goed.

Laat dit het liefst een nacht intrekken .

Vlees aan de satestokjes rijgen en lekker houtskool roosteren.





Indische pindasaus

Ingrediënten

1 pot pindakaas met nootjes
 scheut arachideolieolie
 3 sjalotten, fijngesnipperd
 ½ tl zout
 1 tl trassi
 3 teentjes knoflook, fijngesneden
 2 lomboks
 1 stengel sereh
 2 theelepels daun salam
 1 blikje 400ml kokosmelk
 2 tl tamarinde
 ½ el gula djawa
 scheutje kika tiga ketjap
 scheutje limoensap



Bereiding Indische

Doe in de tjobek en vijzel de knoflook, lomboks, trassi, tamarinde en zout, dit is de boemboe .

Fruit de gesnipperde sjalotten glazig en voeg de boemboe toe, de gekneusde sereh en de daun salam.

wok deze 1 minuut en schenk dan de kokosmelk, azijn, goela djawa en ketjap erbij.

Breng dit langzaam al roerend met een garde aan de kook zet dan het vuur lager wat lager en voeg de pindakaas toe. Roer dit geheel met water goed door met een garde tot de gewenste sausdikte.





Soto ayam

Ingrediënten

1 grote kip
 6 hardgekookte eieren
 400 gr. spitskool
 400 gr. Chinese kool
 200 gr. taugé
 100 gr. djahé
 2 grote aardappelen
 2 uien
 3 tenen knoflook
 3 kippenbouillonblokjes
 halve theelepel peperkorrels
 4 serehstengels
 4 daun salam
 4 daun djerok purut
 halve theelepel koenjit
 4 theelepels laos
 1 grote citroen
 4 eetlepels selderie
 2 eetlepels bieslook
 olie
 zout



Bereiding Soto ayam

Snijd de citroen in partjes. Snipper de uien, pers de knoflook en kneus de djahé. Kook de kip met ruim 2,5 ltr. water, bouillonblokjes, peperkorrels, djahé, sereh, salam en djerok purut ruim een kwartier. Haal de kip er daarna uit en snijd het vlees in stukjes. Laat de botten met de vleugeltjes nog een paar uren op klein vuur zachtjes trekken. Wrijf 4 eetlepels uien met knoflook, koenjit, laos en een weinig zout tot een pasta. Bak deze in 2 eetlepels olie en voeg het kippenvlees toe. Bak dit alles tot de kruiden zich met het vlees gemengd hebben en alles er geel uitziet. Bak de rest van de uien knapperig bruin en laat ze uitlekken. Halveer de eieren.

Snijd de spits- en Chinese kool in hele dunne sliertjes en stoom ze ca. 4 min., laat ze uitlekken. Blancheer de taugé en laat ze uitlekken. Hak de selderie en de bieslook zo fijn mogelijk. Doe de kool, taugé, bieslook, selderie, eieren, gebakken uien en partjes citroen apart in schaaltes en zet ze op tafel. Schil en snijd de aardappels in stukjes. Breng de bouillon aan de kook. Zeef het, zet het weer op en doe er de aardappel bij. Voeg er 5 min. later de kip en kruiden aan toe. Zet het vuur laag als alles kookt. Laat nog kort doorkoken tot de aardappelstukjes zacht, maar niet papperig zijn en het kippenvlees door en door warm is. Doe de soto in een grote soepkom.

Serveer dit gerecht op de volgende manier:

Schep in een bord een bodempje warme rijst. Leg daar bovenop een paar lepels kool en taugé. Overgiet dit met een flinke schep van de kippensoep. Zorg ervoor dat de kip goed met de bouillon gemengd is. Doe hier overheen de gebakken uien, selderie en bieslook en daarna het gehalveerde ei. Pers er een partje citroen over uit en voeg er enkele druppeltjes ketjap bij. Serveren met kroepoek en sambal





Ajam smoor
Ingrediënten
 1 Kg drumsticks of kippendijen
 4 uien
 2 eetlepels sambal badjak
 20 gr. djahé
 2 theelepels kruidnagel poeder
 1 teen knoflook
 1 theelepel nootmuskaat
 flinke scheut Kaki Tiga ketjap
 2 dl. bouillon
 scheutje arachideolie
 peper en zout



Bereiding Ajam smoor

Snipper de ui, de djahé en de knoflook fijn en fruit dit in wat olie.

Voeg hier de kip aan toe en braad het even aan. Blus dit af met de ketjap en de bouillon.

Voeg de overige kruiden toe en stoof de kip verder gaar. Op smaak brengen met peper en zout. serveer het met rijst





Indo wrap

Ingrediënten

Wraps

- 1 kilo rundergehakt
- 2 zakjes gehaktkruiden
- 1 pond gesneden uien
- 50 gram boter
- ½ liter melk
- zout
- 3 blokjes vleesbouillon
- 1 bosje selderij
- ± 4 theelepels nootmuskaat
- ± 2 theelepels peper
- ± 3 eetlepels suiker



Bereiding Indo wrap

Alle boter laten smelten en dan de uien erin, wachten tot de uien goed aangefruut zijn, Tijdens dit de bouillonblokjes erin. Daarna de melk, het gehakt kruiden, nootmuskaat en peper erin. Dit geheel goed roeren en proeven of de smaak goed is.

Voeg nu het gehakt toe en roer het rul, de fijn gesneden selderij erin en het geheel ± 15 minuten laten koken, suiker toevoegen en weer proeven of de smaak bijgestuurd moet worden.

Als alles goed op smaak is het geheel nog eens 15 minuten laten koken.

Vul de wrap en rol deze op.





Indische speklapjes

Ingrediënten

- 4 speklapjes*
- 4 tenen knoflook*
- 2 lomboks*
- 3 el gembersiroop*
- 4 el ketjap manis*
- 2 tl donkere basterdsuiker*
- 1 el zonnebloemolie*
- 1 citroen*
- bosje bosuien*



Bereiding Indische speklapjes

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Halveer de speklappen in de breedte. Snijd de knoflook fijn.

Snijd het steeltje van de lomboks, halveer en verwijder met een scherp mesje de zaadlijsten als je niet van al te pedis houdt en snijd de lomboks fijn.

Meng in een kom de gembersiroop met de ketjap, suiker, knoflook, olie en lomboks. Schep de speklappen erdoor.

Snijd de citroen in 6 parten. Doe de speklappen met de marinade in de braadslee of ovenschaal.

Voeg de helft van de partjes citroen toe en zet ca. 35 min. in de oven. Schep na 20 min. om.

Snijd de bosui in ringetjes. Serveer het vlees met de rest van de citroenpartjes en bestrooi het met de bosui.





Sajoer boontjes ajam

Ingrediënten

Arachideolie

- 500 gram kippendijen
- 500 gram verse sperziebonen
- verse laos stukje van ca. 3 cm
- verse djahe stukje van ca. 3 cm
- 1 eetlepel sambal badjak
- 2 uien
- 2 tenen knoflook
- 2 eetlepels santen
- 200 ml bouillon van 1 maggiblokje
- 2 lomboks
- ½ theelepel trassi
- 1 eetlepel gula djawa
- 2 blaadjes daun salam
- 2 blaadjes djerोक poeroet
- 1 bakje taugé
- Sap van ½ limoen



Bereiding

Halveer de sperziebonen. Zelf kook ik ze beetgaar en voeg het tijdens het wokken toe.

Snij de uien en hak de knoflook fijn, fruit deze glazig aan in de wok met een scheutje arachideolie en voeg dan de kippendijen grof poulet gesneden toe.

Maak ondertussen een stukje djahe en laos schoon en snij deze in plakjes.

Snijd nu de lomboks (haal de pitjes eruit als je het niet te pedis wilt hebben) en hak het vervolgens fijn.

Voeg de lomboks, daun salam, de djerोक poeroet en taugé toe en wok deze even paar minuutjes mee.

Voeg nu de sperziebonen, sambal, trassi en de gula djawa toe. Verpulver een Maggiblokje en verspreid over de wok.

Voeg nu 200 ml heet water toe. Doorroeren, laat het zachtjes pruttelen. Schep het zo nu en dan om wanneer de boontjes bijna gaar zijn dan doe je 2 eetlepels santen toe om het geheel op smaak te brengen.

Proef en breng eventueel verder op smaak met zout, peper en sambal.

Denk erom dat je de stukjes daun salam, djerोक poeroet en de djahe eruit haalt.





Nasi goreng djawa

Ingrediënten

1 pond Sukadelappen
 300 gr. rijst
 ½ theelepel zout
 ¼ theelepel peper
 ½ ui (in kwart ringen gesneden)
 25 gram gerookte spekreepjes
 scheutje Kaki tika ketjap
 1 theelepel witte suiker
 2 eetlepels selderij (fijngesneden)
 6 sjalotjes
 3 teentjes knoflook
 1 theelepel ketoembar
 sambal Badjak naar smaak
 1 theelepel trassi
 gebakken uitjes
 kroepoek



garnering

plakken komkommer
 omelet



Bereiding Nasi goreng djawa
 Kook de rijst een dag van tevoren.

Doe in de wok een scheutje olie en wok daar de rijst in, voortdurend omscheppen en het vuur op z'n hoogst. Wok dit eventjes en doe dan de fijngesneden selderij erbij. Gas uit en de rijst overscheppen in een grote bak.

Strooi wat zout en peper over de vlees, verhit de wok wok met een scheutje olie, snij een ui in kwart-ringen en fruit ze eventjes aan en voeg dan de badjak toe en het vlees. Schep alles goed door. Voeg zoveel kokend water toe zodat het vlees net onder water staat, en laat het vlees langzaam en op een laag vuurtje gaar smoren en af en toe even roeren.

Wanneer het vlees gaar is, doe je dit geheel met vocht in een andere schaal.

Bak in een droge wok de gerookte spekreepjes totdat ze een beetje knapperig zijn.

Snij de sjalotjes klein en maal 't fijn in de vijzel samen met de teentjes knoflook, ketoembar, sambal badjak en trassi.

Als je klaar bent met het vijzelen van de boemboe verhit met een scheut olie in de wadjan en fruit hierin de boemboe op een niet al te hoog vuur. Doe dan een beetje kookvocht uit de schaal bij de gefruite boemboe en vervolgens een scheutje ketjap en.

vervolg recept zie volgende bladzijde



vervolg recept vorige bladzijde 62



Zet het vuur wat hoger en doe dan de rijst in de wok erbij. Proef ondertussen of je nog moet bijsturen met sambal of ketjap.

Om de nasi goreng djawa te serveren doe je er een omelet bij.

Snij schuine plakken ketimoen. Doe de gesneden komkommer in een schaaltje en giet er 5 eetlepels water en 1 eetlepel azijn overheen en daarna een ½ theelepeltje suiker en dan even goed mengen. Schep een portie nasi goreng djawa op een bord, leg daar 'n spiegelei half overheen, strooi er nog wat gebakken uitjes bij, garneer het met plakjes ketimoen. En vergeet vooral de kroepoek niet.





Javaanse rundvleesstoofpotje pedis

Ingrediënten

500 gr sukadelappen

2 eetlepels arachideolie

Zout

2 grote uien, gepeld en gesnipperd

2 flinke tenen knoflook, gepeld en gesnipperd

3 lomboks

½ eetlepel kerrie madras

2 theelepels koenjit

1 theelepel serehpoeder

1 theelepel korianderpoeder

1 theelepel djinten

1 Laurierblaadje

2 theelepels kemiriepasta

Stukje verse djahe +/- 3 cm. geraspt

400 ml kokosmelk

1 afgestreken eetlepel gula djawa

scheutje limoenap



Bereiding Javaanse rundvleesstoofpotje
Snij het vleesgrof poulet.

Verhit de arachideolie in de wok. Bak hierin op hoog vuur het vlees snel rondom bruin. Kruid het vlees met zout. Voeg de gesnipperde uien, knoflook en lomboks of sambal toe en bak even mee tot lichtbruin. Voeg het laurierblad toe en bak ook even mee.

Bak de kerrie madras, koenjit, sereh, korianderpoeder, djinten, geraspte kemirienoten ook even mee in de wok. Voeg nu de kemiriepasta en de geraspte djahe toe.

Doeg de kokosmelk, suiker en het citroensap bij het vlees, breng aan de kook. Laat het vlees ongeveer 3 uur sudderen tot het lekker mals is. Proef even of je nog moet bijsturen met sambal.





Indische saucijzenbroodjes

Ingrediënten

10 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries)
 500 g half-om-halfgehakt
 40 g paneermeel
 3-4 lente-uien
 2 theelepels knoflookpoeder
 2 theelepels gemberpoeder
 2 theelepels korianderpoeder
 2-3 theelepels sambal badjak
 2 eetlepels ketjap manis
 zout & peper
 1 ei
 2 theelepels komijnzaad



Bereiding Indische saucijzenbroodjes

verwarm de oven voor op 220°C of 200°C op hete lucht.

doe het gehakt in een kom.

Snij de lente-uien mooi fijn en voeg deze toe aan het gehakt, ook alle specerijen, sambal, ketjap en het paneermeel mogen erbij en kneed het geheel goed door.

Doe het gehakt in een spuitzak met een brede tuit en spuit gehakt op de bakplaat met bakpapier en en de plakjes bladerdeeg erop. Vouw het deeg dicht en druk vast met een vork en laat de uiteinden open.

Roer een ei los in een kommetje en kwast de bovenkant van de saucijzenbroodjes in met ei. bak de saucijzenbroodjes in de oven in +/- 20 minuten gaar.

Je kan ze ook ongebakken invriezen dan heb je altijd een voorraadje voor onverwacht bezoek.





Urap urap
Ingrediënten
 200 g sperziebonen
 150 g witte kool
 125 g taugé
 75 g geraspte kokos
 4 djeroek perut
 3 tenen knoflook
 2 lomboks
 2 sjalotten
 ½ rode paprika
 ½ kleine winterpeen
 ½ limoen (sap)
 2 el gula djawa
 1 tl koenjit
 1 tl ketoembar
 ½ tl trassi



Bereiding Urap urap

Maak de boembloe in de tjobek of keukenmachine. Doe de rode paprika, lomboks, sjalotten, tenen knoflook, djeroek poeroet, trassi, ketoembar en koenjit in de tjobek en vijzel het geheel.

Doe een scheut olie in de wok en fruit de boembloe op laag vuur kort aan. Voeg ook gula djawa en het sap van een halve limoen toe. Schep het geheel goed door en voeg de geraspte kokos door het geheel. Laat het vuur laag of even uit terwijl je de groenten snijdt. Snijd een kleine halve winterpeen in reepjes of blokjes, halveer de sperziebonen, snijd de witte kool in fijne reepjes en maak de taugé schoon.

Zet een grote pan water op het vuur en blancheer/kook de groenten als het water kookt in deze volgorde: doe als eerste de sperzieboontjes in de pan. Na 2 minuten voeg je de winterpeen toe. Als de winterpeen er 3 minuten in zit voeg je de taugé toe. En als de taugé er 1 minuut in zit voeg je nog 30 seconden de witte kool toe. Na deze 6 á 7 minuten moet je de groenten direct onder ijskoud water afspoelen zodat ze niet verder garen.

Laat even goed uitlekken.

Voeg de kokos toe aan de groenten. Je kan dit gerecht zowel koud als warm eten.





Indische quiche

Ingrediënten

200 gr gehakt
 4 eieren
 200 ml kookroom of slagroom
 2 eetlepels ketjap
 2 tenen knoflook
 6 vellen deeg voor hartige taart
 sambal naar smaak
 Snufje kerrie
 snufje peper en zout
 Snuf djahé
 150 gr worteltjes
 200 gr sperziebonen
 50 gr taugé
 1 bosui om te garneren
 1 eetlepel olie om te bakken



Bereiding Indische quiche

Verwarm de oven op 200 graden.

Snijd indien nodig de sperziebonen in stukken en kook de sperziebonen en laat daarna goed uitlekken.

Bak het gehakt rul in de wok.

Snijd de wortel in kleine plakjes en wok deze een paar minuten mee met het gehakt. Snijd de knoflook fijn en voeg samen met de kerrie, djahé, sambal, peper en zout toe. Schep de sperziebonen en taugé op het laatst door het gehaktmengsel.

Klop ondertussen de eieren los met de room in een grote kom. Voeg de ketjap toe en klop er doorheen.

Vet de vorm in en bekleed deze met vellen deeg en prik wat gaatjes in de bodem met een vork.

Strooi een dun laagje paneermeel op de bodem en doe daar de gehaktmengsel erop en giet het eiernmengsel er overheen en verdeel goed.

Bak de quiche in ca. 45 minuten gaar. Snij de bosui in ringetjes en garneer de quiche hiermee.





Indo kippensoep

Ingrediënten

1 liter water
 gebakken uitjes
 4 zacht gekookte eieren, gepeld
 200 gram taugé
 75 gram glasnoedels
 3 kip bouillonblokjes (
 2 stengels selderij, fijn gesneden
 scheutje arachideolie
 2 theelepels koenjit
 2 tenen knoflook door de knoflookpers
 klein stukje trassi
 3 blaadjes daun salam
 1 stengel sereh (gekneusd)
 1 ui, gesnipperd
 400 gram kippendijen
 peper en zout
 ½ tl djahe



Bereiding Indo kippensoep

Zet 1,5 liter koud water met de kipdijen in een grote pan op het vuur. En kook de kipdijen in 20 minuten gaar. Haal ze eruit en laat ze wat afkoelen. Voeg de gebakken groenten toe aan het water met de sereh, bouillonblokjes en de citroenbladeren. Hou dit 15 minuten zachtjes tegen de kook aan.

Verhit scheutje arachideolie in de wok en voeg de trassi, ui, knoflook, koenjit, bleekselderij en gember toe.

Snij ondertussen het kippenvlees in kleine stukjes. Doe de glasnoedels in de hete bouillon. Schep nu de soep in een grote kom, snij de eieren doormidden en leg deze in de soep.

Doe er wat taugé bij en garneer met de gebakken uitjes.





Indische ayam bami goreng met paksoi

Ingrediënten

500 gr. noodles
 4 kippendijen filet
 1 paksoi
 1 rode ui
 3 teentjes knoflook
 2 kippenbouillonblokjes
 stukje trassi
 2 eieren
 kaki tiga ketjap
 zout en peper
 1 rode lombok
 scheutje arachideolie



Bereiding

Snij de kip fijn poulet en kook deze met water en een bouillonblokje.

Kluts de eieren met wat zout.

Zet een pan met ruim water en wat zout op om de noodles te koken. Laat de noodles na het koken uitlekken in een vergiet.

Snij de ui, lombok en knoflook in kleine stukjes.

Verhit de olie in een grote wok en bak de ui even aan en voeg dan de lombok en knoflook toe. Bak de trassi mee. Voeg dan kip toe met een verkruimeld bouillonblokje en wat zout en peper. Schuif alles zoveel mogelijk in de wok vrij voor de geklutste ei. Laat dit stollen terwijl je roert en er kleine stukjes van maakt. en wok dan alles nog even samen.

Snij de paksoi in grove stukken en voeg deze pas op het laatst toe in de wok. Schep alles goed om tijdens het wokken bakken en maak af met een scheutje ketjap.





Indo burger

Ingrediënten

300 g rundergehakt
 150 g pindakaas
 4 broodjes
 4 tenen knoflook
 3 sjalotten
 1 ei
 ½ komkommer
 ½ citroen (sap)
 4 el paneermeel
 4 el ketjap manis
 1 tl sambal
 1 tl djinten
 2 tl ketoembar
 2 tl djahé
 Gebakken uitjes



Bereiding Indo burger

Meng in een kom 300 gr rundergehakt samen met ragfijn gehakte tenen knoflook, heel fijn gesneden sjalot, ei, djinten, ketoembar, djahé, ketjap en wat paneermeel. Maak er 4 grote burgers van.

Snijd de tenen knoflook en de sjalotjes heel fijn en fruit deze in een steelpannetje met een scheutje arachideolie even aan. Voeg de sambal toe en meng het door knoflook-ui mengsel. Voeg nu de pindakaas toe en warm water. Blijf roeren met een garde tot de pindakaas is opgenomen.

Voeg de ketoembar toe samen met de djahé, ketjap en het sap van een ½ citroen en roer dit goed door op een laag vuurtje. Bak de hamburgers gaar op een bakplaat of koekenpan.

Bestrijk de onderste helft van het broodje met sambal of ketchup. Plaats een paar schijfjes komkommer en vervolgens de hamburger op het broodje. Dan een flinke klodder pindasaus met daarover wat gebakken uitjes en lente-uitje ringetjes.





Indisch broodje kip saté

Ingrediënten

Ingrediënten

Arachideolie

400 gr kipdijfilet

80 ml kokosmelk

4 broodjes

2 tenen knoflook

1 sjalot

1 lombok

½ komkommer

5 el pindakaas

3 el ketjap manis

1 el suiker

1 tl djahé

½ tl ketoembar

lente-ui



Bereiding Indisch broodje kip saté

Snijd 400 gr kipdijfilet in hapklare stukjes en bestrooi met zout. Meng in een bakje met 1 el ketjap en 2 el arachideolie. Zet even weg en maak ondertussen de satésaus.

Snijd 1 sjalot, 2 teentjes knoflook en een ½ lombok heel fijn en bak in een scheutje olie even kort aan.

Voeg 3 el warm water toe samen met 1 tl djahé, een ½ tl ketoembar en een snuf zout. Breng tegen de kook aan maar niet laten koken.

Voeg nu 5 flinke el pindakaas toe en roer op matig vuur tot het een gladde massa is.

Voeg 2 el ketjap manis en 1 el suiker toe. Goed roeren en voeg tot slot ongeveer 80 ml kokosmelk toe. Blijf geregeld roeren terwijl de saus op matig vuur warmt.

Als de saus te dik wordt dan kan je wat extra kokosmelk toevoegen.

Bak ondertussen de kipdijfilet.

Voeg als de kip gaar is de satésaus toe bij de kip en meng alles goed door elkaar. Je hoeft niet alle saus toe te voegen. Snijd een broodje doormidden en voeg eerst wat plakjes komkommer toe en vul daarna riant met de kipsaté.

Maak eventueel af met wat lente-ui, lombok en gebakken uitjes.





Blauwe hap van de Marine

Ingrediënten

500 gram rijst
 100 gram gerookt mager spek
 2 eieren
 50 gram uien, fijngesneden
 1 theelepel trassi
 200 gram varkensvlees
 100 gram ham
 50 gram prei
 2 tenen knoflook, fijngehakt
 Ketjap
 Zout
 ve-tsin



Bereiding

Rijst gaar en droog koken, uit laten stomen en afkoelen. Ondertussen van de eieren een omelet bakken en deze in dunne reepjes snijden.

Ook de prei, varkensvlees, ham en rookspek in dunne reepjes van 1 cm snijden. De uien en knoflook met wat olie aanfruiten met de trassi. Daarna het vlees, ham en spek erbij en dit geheel enkele minuten braden onder voortdurend omroeren.

Het gebraden mengsel overdoen in een vergiet zodat het overtollige vet eruit kan druipen. Dit vet vangt men op en wordt weer gebruikt om de rijst aan te braden.

Daarna het mengsel van vlees, ham, spek en ui plus het ei toevoegen en enkele minuten laten doorbakken. Op smaak brengen met zout, ketjap en ve-tsin.

De nasi goreng overdoen in een schaal en garneren met de fijngesneden prei.

Als bijgerechten:

atjar tjampoer

saté

kroepoek

pindasaus

spiegelei





Frikadel Djawa

Ingrediënten

500 gr. rundergehakt
 1 ui
 3 tenen knoflook
 3 lomboks
 1 ei
 2 theelepels ketoembar
 1 thee­lepel djinten
 1 thee­lepel trassi
 2 thee­le­pels ketjap manis
 2 thee­le­pels gula djawa
 1 eet­le­pel citroensap
 zout
 arachideolie



Bereiding Frikadel Djawa

Snijd de ui, knoflook en de lomboks fijn. Breek het ei in een kom en klop het los. Voeg hier het gehakt en de overige Ingrediënten aan toe, behalve de olie en kneed het goed.

Vorm kleine gehaktballetjes van het mengsel. Leg de ballen ca. een half uur in de koelkast.

Verhit de olie en bak hierin de gehaktballetjes rondom bruin en gaar.





Tjap tjoy

Ingrediënten

Kip filet of garnalen

50 gr. jonge peultjes gehalveerd

1 ons schoongemaakte taugé

1 ons sperzieboontjes in schuine stukjes gesneden

1 dunne prei, in reepjes

1 doosje champignons

1 Ketimoen in schuine stukjes gesneden

1 rode paprika grof gesneden

1 ons broccoli in kleine roosjes

2 rode lomboks in dunne reepjes

5 sjalotjes, grof gesneden

2 teentjes knoflook, uitgeperst

2-3 theelepels sesamolie

2 theelepels maïzena aangelengd met water

zout, peper, nootmuskaat

ve-tsin of bouillonblokjes naar smaak



Bereiding Tjap tjoy

De kip filet grof poulet snijden en in de wok met arachideolie aanbakken voeg daarna de sjalotten, knoflook en de lombok toe en laat dit even mee fruiten. De boontjes, wortelen en 2 kopjes water toevoegen bij het sjalotten - knoflook mengsel. Laat dit 1 min. door koken. Maïzenapapje bij beetje toevoegen tot er een gebonden saus ontstaat. Alle groenten grof gesneden erbij doen en op smaak afmaken met zout, peper, nootmuskaat, ve-tsin en de sesamolie. Goed omscheppen tot de groenten beetbaar zijn. Serveren met rijst.





Indische gehaktballetjes

Ingrediënten

500 gr rundergehakt of half om half gehakt

1 ei

1 ui

3 eetlepels ketjap manis

1 eetlepel mosterd

zout naar smaak

olie om in te bakken

2 fijngehakte teentjes knoflook

2 theelepels djahé

1 theelepel laospoeder

1 theelepel serehpoeeder (

2 theelepels sambal badjak

1 beschuit of paneermeel



Bereiding Indische gehaktballetjes
Snijdt de ui in zeer fijn.

Verkruimel het beschuit.

Meng het gehakt met alle ingrediënten en draai balletjes van het mengsel.

Leg de balletjes ongeveer 15 minuten in de koelkast zodat ze mooi stevig worden.

Verhit wat olie in een koekenpan of braadpan en bak de balletje tot ze bruin en gaar zijn.

Giet er eventueel op het einde nog wat ketjap overheen, zodat de balletjes lekker kleverig worden.





Roti kukus
Ingrediënten
Roti Kukus (recept ma)
Ingrediënten:
 3 glazen zelfrijzend bakmeel
 2 glazen suiker
 1 mespunt zout
 6 grote eieren
 8 lepels water of 7Up
 2 zakjes vanillesuiker of citroen



Roti Kukus recept 2
Ingrediënten:
 6 grote eieren
 150 gr. basterdsuiker
 200 gr. zelfrijzend bakmeel
 1 kleine tulbandvorm die in de stoompan past
 Schone theedoek
 boter
 1 eetlepel 7Up



Bereiding Roti kukus

Bereiding recept ma :

Eieren, suiker, vanille of citroen goed kloppen net zolang totdat beslag wit is, daarna het gezeefde meel door het beslag scheppen water of 7Up toevoegen.

In een gesloten stomer met theedoek ongeveer 1 uur laten stomen.

Bereiding Roti Kukus recept 2

Splits de eieren en mix de dooiers met de suiker lang genoeg tot het mengsel wit van kleur is.

Klop het eiwit stijf en zet ondertussen de stoompan op en breng het water aan de kook.

Meng het dooier mengsel, stijf geslagen eiwit, 7Up en het meel voorzichtig door elkaar, spatelen.

Doe het beslag meteen in de theedoek van de stoompan en laat het in 30 min.

Deksel niet van de pan halen tijdens het stomen.

Zet het vuur uit en laat de Roti Kukus 5 min. rusten, deksel erop laten.





Lemper

Ingrediënten

500 gram ketan
 2 theelepels zout
 250 gram kippendij filet
 2 theelepels kemiriëpasta
 2 sjalotten, fijngehakt
 3 tenen knoflook, fijngehakt
 15 gram kurkumapoeder
 15 gram djinten poeder
 20 gram laospoeder
 arachideolie, om in te bakken
 5 cm laoswortel, geraspt
 5 cm gemberwortel, geraspt
 4 stengels sereh gekneusd
 9 blaadjes daun salam
 1200 ml kokosmelk
 50 gram kristalsuiker
 1 eetlepel fijngesneden selderij
 ½ theelepel peper
 magnetron folie



Breng een laagje water in de stoompan aan de kook. Giet de kleefrijst af en stoom de rijst in de stoominzet met 2 stengels citroengras en 2 limoenblaadjes ongeveer 40 minuten.

Kook de kip in ruim water met wat zout in 25 minuten gaar. Giet af, laat afkoelen en pluk het kippenvlees in fijne sliertjes. Zet opzij.

Tjobek de sjalotten, kemiriëpasta, knoflook, kurkuma, djinten, laos tot een fijne boembloe.

Verhit olie in een wok op middelhoog vuur en fruit de boembloe met selderij en peper. Voeg de verse laos en gember, 2 stengels sereh, 5 blaadjes daun salam, de kip en 200 milliliter kokosmelk toe en laat op laag vuur inkoken.

Breng intussen een liter kokosmelk met 2 stengels sereh, 2 blaadjes daun salam, theelepel zout en de kristalsuiker aan de kook. Zet zodra de kokosmelk kookt het vuur uit en roer de gestoomde kleefrijst erdoor. Zet het vuur laag en blijf roeren tot de rijst gaar is en alle kokosmelk heeft opgenomen. Dit duurt ongeveer 5 minuten.

Leg een stuk plasticfolie op het werkblad, verdeel er 2 eetlepels kleefrijst over en druk met een vochtige lepel plat tot een rechthoek van 10 bij 15 centimeter. Voeg indien nodig wat extra rijst toe. Vouw de plasticfolie open en verdeel over de breedte van de rechthoek in een rechte baan een flinke eetlepel vulling. Rol de plasticfolie over de vulling heen op en rol het rijstrolletje voorzichtig dicht. Draai de folie aan weerszijden op tot een strakke, stevige rol. Herhaal met de resterende rijst en vulling.

Warm de lempers, opgerold in plasticfolie, op in de magnetron of in de stoompan.





Indische wok olie
Ingrediënten
 3 liter Arachideolie
 4 sereh stengels
 10 teentje knoflook
 1 hele grote laos
 1 hele grote gember
 2 rode uien



Bereiding

Doe 3 liter arachideolie in de wok.

Kneus de sereh en de knoflook, snijd de rest van de ingrediënten grof met schil en voeg deze aan de olie toe en laat het geheel ongeveer heel zachtjes 20 minuten pruttelen.

Zet het gas uit en haal de ingrediënten met een schuimspaan uit de olie en gooi dit weg.

zodra de olie is afgekoeld even door de zeef halen met een schone theedoek erin om het zweefvuil eruit te zeven.

het zeven herhaal ik meestal 3 keer om het mooi helder te krijgen.





Recept bamí kruiden mix

1 theelepel knoflook
 1 theelepel koriander
 1 theelepel djahe
 1 theelepel djinten
 1 theelepel kurkuma
 1/4 theelepel chili
 1/4 theelepel zout
 1/4 theelepel peper
 halve theelepel kerrie

Ingrediënten recept 2

1 theelepel laos
 1 theelepel djinten
 1 theelepel gember
 1 theelepel koriander
 1 theelepel kurkuma
 1,5 theelepel kardemom
 2 theelepels paprika poeder
 2 theelepels gedroogde peterselie



Recept nasi kruiden mix

Ingrediënten

1 tl. Knoflookpoeder
 1 tl. laos
 1/2 tl. djahe
 1/2 tl. chili
 1/2 tl. ketoembar
 1/2 tl. sereh
 1/2 tl. koenjit
 1/2 tl. djinten
 1/4 tl. Kaneel
 2 tl. fijn zeezout

Recept Chinese 5 kruiden mengsel

Ingrediënten

1 tl. gemalen steranijs
 1 tl. gemalen venkel
 1 tl. gemalen Szechuanpeper
 1 tl. gemalen kaneel
 1/2 tl. gemalen kruidnagel

Recept Chinese 7 kruiden mengsel

2 tl. 5 ruidenmengsel
 1/2 tl. gemalen gember
 1/2 tl. gemalen nootmuskaat

Bereiding van deze kruiden;

Neem een bij voorkeur granieten en vul deze met alle kruiden. Meng de kruiden eerst en stamp en wrijf de kruiden vervolgens fijn





Recept sateh kruiden mix
 1 tl uienpoeder
 1 tl knoflookpoeder
 1 tl ketoembar/ koriander
 1/2 tl gemberwortel/ djahé
 1/2 tl djinten/ komijnzaad
 1/2 tl laos/ galanga wortel
 1/2 tl serehpoeider/ citroengras
 1/2 tl koenjit/ curcuma
 1 tl bruine suiker

Ingrediënten recept 2
 4 tl gember (djahé)
 3 tl laos (galanga)
 3 tl paprikapoeder (mild of pikant)
 2 tl uienpoeder
 2 tl knoflookpoeder
 2 tl korianderzaad (ketoembar)
 2 tl citroengras (sereh)
 1 tl komijnzaad (djinten)
 1 tl zout
 1/2 tl zwarte peper



Recept shoarma kruiden

Ingrediënten

1 tl. Knoflookpoeder
 1 tl. gemalen koriander
 1/2 tl. Geelwortel
 1/2 tl. gemalen kruidnagel
 1 tl. Paprikapoeder
 1 tl. komijn
 1 tl. gemalen zwarte peper
 1/2 tl. kaneel
 1 tl. gemalen gember
 1/2 tl. cayennepeper
 1/2 tl. zeezout

Bereiding van deze kruiden;

Neem een bij voorkeur granieten en vul deze met alle kruiden. Meng de kruiden eerst en stamp en wrijf de kruiden vervolgens fijn





Shoarma Salade

Ingrediënten

1 kilo varkenslapjes
 2 el shoarmakruiden
 1 Turks brood
 arachideolie
 6 teentjes knoflook
 100 g magere yoghurt
 150 g halvanaise
 3 lente-uitjes
 1 komkommer
 2 kroppen ijsbergsla
 250 g cherrytomaatjes



Bereiding Shoarma Salade

Verwarm een grillpan voor. Snijd de varkenslapjes in reepjes en meng de shoarmakruiden erdoor. Marineer circa 10 minuten.

Snijd het Turks brood in de lengte door, besprenkel met arachideolie en rooster het Turks brood goudbruin en krokant. Pel en hak de knoflook fijn.

Verhit voor de knoflooksaus een scheutje olie in een pan en fruit de knoflook circa 2 minuten op laag vuur.

Haal de pan van het vuur en voeg de yoghurt en de halvanaise toe. Snijd de lente-uitjes in fijne ringen, roer het groen door de saus en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Verhit een scheutje arachideolie in de pan en bak de shoarma in circa 7 minuten krokant.

Snijd de komkommer in plakjes. Halveer de kroppen ijsbergsla. Trek het hart eruit zodat je een soort kom krijgt, snijd de onderkant van het bakje zodat het op bord blijft staan en pluk het hart. Halveer de tomaatjes.

Serveren

Verdeel de komkommer en de tomaatjes over borden. Leg de halve slakommen van ijsbergsla op de komkommer. Vul de ijsbergsla met shoarma. Serveer met een flinke lepel knoflooksaus en het Turks brood en bestrooi met de resterende lente-uitjes.





Indisch broodje kip saté

Ingrediënten

Arachideolie
 400 g kipdijfilet
 80 ml kokosmelk
 4 broodjes
 2 tenen knoflook
 1 sjalot
 1 rode peper
 ½ komkommer
 5 el pindakaas
 3 el ketjap manis
 1 el suiker
 1 tl djahé
 ½ tl ketoembar
 lente-ui



Bereiding Indisch broodje kip saté

Snijd 400 gr kipdijfilet in hapklare stukjes en bestrooi met zout. Meng in een bakje met 1 el ketjap en 2 el arachideolie. Zet even weg en maak ondertussen de satésaus.

Snijd 1 sjalot, 2 teentjes knoflook en een ½ rode peper heel fijn en bak in een scheutje olie even kort aan. Voeg 3 el warm water toe samen met 1 tl djahé, een ½ tl ketoembar en een snuf zout. Breng tegen de kook aan maar niet laten koken.

Voeg nu 5 flinke el pindakaas toe en roer op matig vuur tot het een gladde massa is. Voeg 2 el ketjap manis en 1 el suiker toe. Goed roeren en voeg tot slot ongeveer 80 ml kokosmelk toe. Blijf geregeld roeren terwijl de saus op matig vuur warmt.

Als de saus te dik wordt dan kan je wat extra kokosmelk toevoegen. Bak ondertussen de kipdijfilet rondom bruin in een minuut of 10. Voeg als de kip gaar is de satésaus toe bij de kip en meng alles goed door elkaar.

Je hoeft niet alle saus toe te voegen. Snijd een broodje doormidden en voeg eerst wat plakjes komkommer toe en vul daarna riant met de kipsaté. Maak eventueel af met wat lente-ui en rode peper. Je kan ook nog gebakken uitjes toevoegen.





Broodje shoarma

Ingrediënten

650 gr lamsvlees of kip, in reepjes gesneden
 Arachideolie om in te bakken
 1 theelepel knoflookpoeder
 1 theelepel gemalen koriander
 ½ theelepel geelwortel
 ½ theelepel gemalen kruidnagel
 1 theelepel paprikapoeder
 1 theelepel komijn
 1 theelepel gemalen zwarte peper
 ½ theelepel kaneel
 1 theelepel gemalen gember
 ½ theelepel cayennepeper
 ½ theelepel zeezout



om te serveren:

pitabroodjes
 rauwe andijvie, rauwkost of sla
 knoflooksaus
 rode saus



Bereiding Broodje shoarma

Snijd het vlees in reepjes en doe in een kom. Meng in een klein kommetje alle specerijen door elkaar en marineer het vlees ermee. Verhit de olie op middelhoog vuur in een koekenpan en bak het vlees in een paar minuten gaar. Serveer met warme pitabroodjes, sla en knoflooksaus.

Bereiding van de kruiden

Neem een bij voorkeur granieten en vul deze met alle kruiden. Meng de kruiden eerst en stamp en wrijf de kruiden vervolgens fijn





Originele rode shoarmasaus en knoflooksaus

Ingrediënten

Ingrediënten Originele 'Rode' shoarmasaus recept 1

100 ml zonnebloemolie
 klein blikje tomatenpuree (70 gram)
 2 Rode uien
 halve Komkommer
 1 eetlepel Peterselie
 2 eetlepels witte wijnazijn
 1 theelepel suiker
 scheutje Tabasco
 Zout
 Vers gemalen peper



Ingrediënten Originele 'Rode' shoarmasaus recept 2

100 g tomatenpuree
 100 g uien, heel fijn gesneden
 1/2 t zwarte peper
 1/2 t witte peper
 1 t verse oregano, fijn
 1/2 t paprikapoeder
 1/2 t komijn poeder
 1 t basilicum, fijn
 1 t ketjap manis



Knoflooksaus

3 teentjes knoflook, fijn
 6 e magere kwark
 3 e mayonaise
 verse dille, fijn
 iets zout
 iets zwarte peper

Variatie: knoflooksaus

6 e yoghurt of kwark
 3 e mayonaise
 2 teentjes knoflook, fijn
 1 e bieslook, fijn
 1 e peterselie, fijn
 1 e citroensap
 zout
 mespunt cayennepeper

Bereiding recept 1 en 2 Originele rode shoarmasaus en de knoflooksaus

Schil de komkommer. Snij de komkommer over de lengte in 4 stroken. Snij vervolgens de zaden uit de komkommer en maak van de rest kleine blokjes. Snipper de ui. Doe alle ingrediënten bij elkaar en roer goed door. Voor de knoflooksauzen meng alle ingrediënten en bewaar in koelkast tot gebruik.





Turkse pizza wrap

Ingrediënten

0,5 rode ui
 1 rode paprika
 2 tomaten
 1 teentje knoflook
 10 gr peterselie
 100 gr komkommer
 50 gr ijsbergsla
 1 tl paprikapoeder
 1 tl komijnpoeder
 1 tl korianderpoeder
 1 tl gedroogde tijm
 1 tl zout
 1 tl peper
 150 gr rundergehakt
 4 wraps (40 gr per stuk)
 60 gr knoflooksaus



Bereiding Turkse pizza wrap

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Snijd de rode ui, rode paprika en 1 tomaat in grove stukken. Hak de peterselie grof door. Maal dit samen met het teentje knoflook in een blender of met een staafmixer tot een puree die de structuur heeft van een tapenade.

Laat het mengsel 10 à 15 minuten uitlekken in een fijne zeef.

Snijd de komkommer en de tweede tomaat in kleine blokjes. Snijd de ijsbergsla in dunne repen. Voeg de uitgelekte puree samen met de paprikapoeder, komijnpoeder, korianderpoeder, gedroogde tijm, peper en het zout toe aan het gehakt.

Kneed het gehakt tot alles goed gemengd is. Verdeel in 4 gelijke porties. Leg op elke wrap een portie van het gehaktmengsel. Verdeel dit gelijkmatig over de wrap. Dit gaat het makkelijkst met je vingertoppen. Leg de wraps op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet de wraps voor 10 minuten in de oven, zodat het gehakt gaar is.

Haal de wraps uit de oven en beleg ze met de blokjes komkommer, tomaat en de repen ijsbergsla. Top iedere wrap af met een kwart van de knoflooksaus. Rol de wraps op en serveer direct.





Vegetarische Turkse pizza

Ingrediënten

klare pizza bodems uit de supermarkt

1 stuk Ui

2 teentjes Knoflook

2 stuks Tomaten

1 stuk Paprika

5 gram Peterselie

1 eetlepel Olijfolie

300 gram Vegetarisch Gehakt

3 eetlepels Tomatenpuree

1 theelepel Dijon mosterd

1 theelepel Gerookte Paprikapoeder

1 theelepel Tijm

1 theelepel Djinten (komijn)

Peper & Zout



Toppings

1 stuk Tomaat

½ stuk Komkommer

1/2 theelepel Rode Ui

6 eetlepels Knoflooksaus



Bereiding Vegetarische Turkse pizza

je kan ook kant en klare pizza bodems kopen in de supermarkt

Mix het water met de suiker en de droge gist. Mix de bloem met het zout en olie en meng het met het water gist mengsel. Kneed het tot het een samenhangend deeg wordt en laat het 30 minuten rusten op een warme plek.

Het maken van de vulling

Ondertussen snijden wij de groente fijn. Snijd de ui, knoflook en tomaten fijn en hak de peterselie grof. In een pan verhitten wij de olijfolie fruit de knoflook en de ui voor 2 tot 3 minuten.

Voeg het vegetarisch vlees toe en bak het voor 3-4 minuten. Als laatste voegen wij de paprika en tomaten toe en laat het even meebakken. Na een paar minuten voegen we de tomatenpuree en de mosterd toe en ook alle kruiden.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Verdeel het deeg door tweeën en rol het uit tot een pizza. Met een kwastje veeg je de overvloedige bloem van de pizza's af. Verdeel de vulling over de pizza's heen en plaats de pizza's in het midden van de oven voor 10-15 minuten of tot het deeg gaar is.

Snijden van de toppings

Terwijl de pizza in de oven is, maken wij de knoflooksaus van onze website. Snijd de tomaat, rode ui en de komkommer fijn. Versier de Turkse pizza met al deze toppings. Serveer warm!





Turkse plaat pizza

Ingrediënten

klare pizza bodems uit de supermarkt

Gehaktmengsel

250 gram gehakt

7 gram peterselie (vers)

1 teen knoflook

½ blikje tomatenpuree (35 gram)

1 paprika

½ ui

1 eetlepel olie

peper, zout

Garnering

halve krop ijsbergsla

100 gram geraspte kaas

1 tomaat

1 komkommer

1 rode ui

sambal

knoflooksaus



Bereiding Turkse plaat pizza

Kant en klaar vers deeg uit het koelvak van de supermarkt

Verwarm de oven voor op 185 graden boven- en onder warmte.

Maak het gehaktmengsel door alle ingrediënten fijn te snijden en te mixen. Breng op smaak met peper en zout. Verhit de olie in een koekenpan en bak het gehaktmengsel gaar, laat iets afkoelen.

Verdeel het deeg over een bakplaat bedekt met bakpapier. Verdeel hierover het gehaktmengsel en geraspte kaas. Bak de Turkse plaatpizza in ca. 20-30 minuten goudbruin en gaar.

Vlak voor het serveren verdeel je er de gesneden (ijsberg)sla, tomaat, komkommer, rode ui, knoflooksaus en sambal naar smaak over.





Indische kip pasteitjes

Ingrediënten

- 300 g kipfilet
- 50 g soe-oen
- 12 plakjes bladerdeeg
- 2 tenen knoflook
- 1 kip bouillonblokje
- 1 ui
- 1 ei
- ½ winterpeen
- 1 el gula djawa (of bruine suiker)
- 1 el ketjap manis
- 1 tl sambal oelek
- 1 tl kunjit (kurkuma)
- 1 tl ketoembar



Bereiding Indische kip pasteitjes

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd 1 ui en 2 teentjes knoflook fijn en fruit deze een paar minuten op matig vuur in een scheut olie. Voeg 1 tl sambal toe en fruit deze even kort mee.

Snijd de kipfilet in (hele) kleine stukjes en voeg deze toe. Bak de kip in enkele minuten gaar terwijl je geregeld roert. Dit gaat vrij snel aangezien het kleine stukjes kip zijn.

Rasp ondertussen een halve winterpeen. Doe dit met de grove kant van de rasp zodat je grove slierten krijgt. Voeg toe aan het kimpengsel en roer door elkaar. Voeg nu 1 tl kunjit, 1 tl ketoembar en 1 verkruimeld kip bouillonblokje toe en roer goed door het kimpengsel. Voeg tevens 1 el ketjap en 1 el gula djawa toe. Roer alles goed door elkaar en zet het vuur laag.

Week de soe-oen volgens de verpakking enkele minuten in kokend water en spoel af onder ijskoud water. Zorg dat de soe-oen goed uitgelekt is! Ontdooi ondertussen de plakjes bladerdeeg.

Voeg de soe-oen toe aan het kimpengsel en roer grondig door elkaar.

Ik heb ronde plakjes van de bladerdeeg gemaakt (door de bovenkant van een kommetje in het bladerdeeg te duwen en vervolgens met een mesje rond te snijden), maar elke vorm kan natuurlijk. Vul elk plakje bladerdeeg met 1 flinke el kimpengsel en vouw dicht. Druk de uiteinden met een vork in, zodat het pasteitje goed gesloten is.

Klop in een kommetje een eitje los en bestrijk elk dichtgevouwen pasteitje met een beetje ei. Plaats nu ongeveer 15-20 minuten (of tot ze goudbruin zijn) in de voorverwarmde oven.





Indische rundergehakt pasteitjes

Ingrediënten

300 g rundergehakt
 50 g soe-oen
 10 plakjes bladerdeeg
 2 sjalotten
 2 tenen knoflook
 1 runder bouillonblokje
 1 ei
 ½ winterpeen
 1 el gula djawa (of bruine suiker)
 1 el ketjap manis
 1 tl sambal badjak
 1 tl kunjit (kurkuma)
 1 tl ketoembar



Bereiding Indische rundergehakt pasteitjes
 Verwarm de oven voor op 200 graden.

Snijd 2 (kleine) sjalotten en 2 tenen knoflook fijn en fruit deze een paar minuten op matig vuur in een scheutje olie.

Voeg 1 tl sambal badjak toe en fruit kort mee. Voeg vervolgens 300 g gehakt toe en rul tot het bruin is.

Rasp ondertussen een halve winterpeen grof. Voeg toe aan het gehaktmengsel en meng door elkaar.

Voeg nu 1 tl kunjit, 1 tl ketoembar en 1 verkruid runderbouillonblokje toe en roer goed door het gehaktmengsel. Voeg vervolgens 1-2 el ketjap manis en 1 el gula djawa toe. Roer alles goed door elkaar en zet het vuur laag.

Week de soe-oen volgens de verpakking enkele minuten in kokend water en spoel af onder ijskoud water. Zorg dat de soe-oen goed uitgelekt is en meng door het gehaktmengsel. Ontdooi ondertussen de plakjes bladerdeeg.

Steek met een kommetje een ronde vorm uit het bladerdeeg. Vul de bladerdeeg met het gehaktmengsel en vouw dicht. Duw de uiteinden met een vork in zodat het pasteitje goed gesloten is. Klop in een kommetje 1 eitje los en bestrijk de pasteitjes. Plaats circa 20 minuten in de voorverwarmde oven.





Lahmacun

Ingrediënten

Voor de Turkse pizza

- 500 gram bloem
- 300 gram water (lauwwarm)
- 1 zakje gist (gedroogd (7 gram))
- 2 eetlepels suiker
- snuf zout

Voor het gehaktmengsel

- 300 gram gehakt
- 15 gram peterselie (vers)
- 2 tenen knoflook
- 1 blikje tomatenpuree (70 gram)
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 ui
- 2 eetlepels olie
- peper, zout en sambal



Bereiding Lahmacun

voor de bodem van de lahmacun gebruik ik hiervoor altijd grote wraps uit de winkel.

Maak alle ingrediënten fijn voor het gehakt. Het makkelijkste is om hiervoor een foodprocessor te gebruiken en er een fijn gehaktmengsel van te maken zodat je het straks makkelijk kunt uitsmeren over de Turkse pizza.

Verwarm een ruime koekenpan en bak de wrap aan een kant even een paar minuten.

Haal het uit de pan en smeer het gehaktmengsel op de net gebakken kant, leg hem met de ongebakken kant weer in de pan en dus met het gehaktmengsel naar boven.

Doe de deksel op de pan en bak de Turkse pizza in enkele minuten gaar.

Leg op een bord en dek direct af met een theedoek zodat de Turkse pizza lekker zacht en luchtig en warm blijft.

Serveer met (gesneden) ijsbergsla, tomaat, komkommer, ui, knoflooksaus en of sambal naar smaak.





Pide met Gehakt

Ingrediënten

300 g rundergehakt
 2 gegrilde rode paprika's
 2 rollen vers pizzadeeg
 2 tenen knoflook
 1 sjalot
 1 tomaat
 1 el tomatenpuree
 2 tl paprikapoeder
 1 tl gemalen komijnzaad (djintan)
 1 tl chilivlokken (of pul biber)
 Handje verse peterselie



Bereiding Pide met Gehakt

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Snijd 2 gegrilde paprika's en 1 tomaat (zonder zaadlijsten) in hele kleine stukjes. Snipper 1 sjalot en snijd 2 tenen knoflook ragfijn (of pers de knoflook). Doe alles in een ruime mengkom.

Voeg 300 g rundergehakt toe samen met 1 el tomatenpuree, 1 tl gemalen komijnzaad, 1 tl chilivlokken (of cayennepeper), 2 tl paprikapoeder, een flinke snuf zout en peper en een handje fijngesneden verse peterselie.

Kneed het gehakt tot alles goed vermengd is met elkaar.

Rol het verse pizzadeeg uit over een met bakpapier bekleedde bakplaat. Snijd het in de gewenste ovale 'kano' vorm.

Vul met een laagje van het gehaktmengsel en vouw de randen dicht. Bestrijk de randen met wat eigeel en plaats ongeveer 20 minuten in de voorverwarmde oven. Serveer met wat gesneden verse peterselie.





Turkse Dürüm met kip

Ingrediënten

500 g kip(dij)filet
 3 (dürüm) tortilla's
 200 g ijsbergsla
 150 g peen julienne
 2 sjalotten
 2 tenen knoflook
 1 tomaat
 ½ rode ui
 4 el olijfolie
 2 tl paprikapoeder
 1 tl gemalen koriander
 1 tl gemalen komijnzaad
 1 tl gedroogde oregano
 ½ tl kaneelpoeder
 ½ tl cayennepeper
 Knoflooksaus



Bereiding Turkse Dürüm met kip

Snipper 2 sjalotten en snijd 2 tenen knoflook fijn. Snijd ook alvast circa 450 g kipdijfilet in smalle reepjes of stukjes.

Maak een kruidenmix van een 1/2 tl kaneelpoeder, 1/2 tl cayennepeper, 1 tl koriander, 1 tl oregano, 1 tl komijn en 2 tl paprikapoeder. Voeg ook een flinke draai van de pepermolen toe en een flinke snuf zout.

Neem een ruime pan of wok met deksel en fruit de sjalot en knoflook in circa 4-5 el olijfolie enkele minuten aan.

Voeg de gesneden kip toe en bak al omscheppend enige minuten tot de kip (net) gaar is.

Voeg nu de kruidenmix toe en meng grondig door het geheel. Doe de deksel op de pan en laat nu circa 10 - 15 minuten zachtjes pruttelen. Af en toe even omscheppen.

Haal de deksel van de pan en laat het geheel - indien nodig - nog even indikken tot het vocht grotendeels is verdwenen.

Vul een (dürüm) tortilla met ijsbergsla, wortel, rode ui, tomaat en vervolgens riant met de kip kebab. Naar smaak knoflooksaus en/of sambal toevoegen.





Pitabroodje kip kebab

Ingrediënten

Kebabkruiden

- ¼ tl korianderpoeder*
- ½ tl komijn*
- 2 tl paprikapoeder*
- ¼ tl gemberpoeder*
- ¼ tl kurkuma*
- ¼ tl kaneel*
- ¼ tl cayennepeper*
- ½ tl knoflookpoeder*
- ¼ foelie*
- ¼ tl versgemalen peper*
- ¼ tl versgemalen zout*



Knoflooksaus

- 125 gr Griekse yoghurt*
- 1 flinke el mayonaise*
- 1 tl mosterd*
- kneepje honing*
- 2 teentjes knoflook uit de knoflookpers*
- 1 el versgehakte peterselie*

Verder

- 2 kipfilets (of kippendijfilet)*
- 2 el olijfolie*
- 1 tomaat in plakjes*
- ½ rode ui in halve ringen*
- 2 pitabroodjes*
- wat fijngesneden ijsbergsla*



Bereiding Pitabroodje kip kebab

Knoflooksaus

Meng de ingrediënten voor de knoflooksaus door elkaar en laat de smaken even goed intrekken.

Kip kebab

Meng alle ingrediënten voor de kebabkruiden door elkaar.

Snij de kipfilets met een scherp mes in hele dunne plakjes en meng de kebabkruiden met 2 el olijfolie door elkaar.

Schep de kipfiletreetjes er doorheen en laat de kip minimaal een uur, maar liefst langer, marinieren.

Verhit een grillpan en bak de reepjes kip op hoog vuur in ca 7 minuten gaar en bruin.

Snij de pitabroodjes tot halverwege open en vul de broodjes met de kip, ijsbergsla, tomaat, rode ui en knoflooksaus.





Bami Godok (bami soep)
 250 gram dunne bami
 5-6 champignons fijngesneden
 150 gram kippenborst
 1 flinke plak ham in reepjes
 4 worteltjes in reepjes
 ½ blikje bamboespruiten
 1 handje taugé schoongemaakt
 zout
 peper
 ve-tsin



Bereiding

Kook de bami gaar en uit laten lekken. Klaar houden voor gebruik

Van de kip 3/2 liter bouillon trekken. Is de kip gaar, haal deze eruit en in kleine stukjes plukken

Laat de bouillon op een klein vuur sudderen. Bamboespruiten in schijfjes snijden

Voeg de kip en de rest van de ingrediënten toe

Kruiden naar eigen smaak toevoegen

Nu de bami erbij en alles goed doorroeren

Maak een omelet en snij deze in kleine stukjes en garneer er de bami mee





Indische huzarensalade

Ingredienten

1 ui

bos lente-uitjes of sjalotjes

1 pond gebakken magere runderlappen of bieflappen

6 grote gekookte vaste aardappelen

3-4 zoetzure harde appelen

pot grote augurken

potje zilveruitjes

pot doperwtjes

Pot worteltjes

pond gekookte bieten

blikje mais

blikje ananas (verse ananas mag ook)

6 eieren (voor de garnering)

komkommer

kerstomaatjes

peterselie

mayonaise

mosterd

suiker

zout

peper



Bereiding

braden van tevoren:

Vlees goed kruiden met zout, zwarte peper en nootmuskaat en aan weerszijden lekker bruin braden in wat boter. Verder op middel laag vuur gaar sudderen.

Aardappelen schillen en gaarkoken. Bietjes gaarkoken (indien niet voorgedroogd gekocht). De eieren hard koken. Houd tijdens de volgende stap je kook- en braad produkten goed in de gaten.

Ondertussen:

Alles wat nu reeds fijngesneden of klaar is voor de grote salade in een grote sla- of bowl kom doen. Ui, lente-uitjes, sjalotjes fijnsnijden. Pot augurken, potje zilveruitjes en blikje mais, doperwtjes en worteltjes laten uitlekken. De augurken ook in zeer fijne blokjes snijden. De appels schillen, klokhuis eruit halen en ook in fijne blokjes snijden. De ananasschijven in kleine stukjes snijden.

Zodra aardappelen gaar zijn, goed afgieten, stampen en laten afkoelen. De eieren na kooktijd afgieten en met koud water laten schrikken. Doperwtjes afgieten en toevoegen aan de grote salade kom. Zodra aardappelen en bietjes zijn afgekoeld, schil eraf halen en alles in zeer kleine, even grote blokjes snijden en toevoegen aan de grote salade.

Mayonaisesaus:

Neem flink wat mayonaise naar behoefte, voeg mosterd naar smaak toe en een theelepeltje zout, peper naar smaak, citroensap en suiker naar smaak of scheutje natuurlijke azijn.

Deze mayonaisesaus met alle ingrediënten goed door elkaar mengen in grote slakom. Garneren met onderop slabladeren en er bovenop de eieren in de lengte in partjes gesneden komkommer, de gehalveerde kerstomaatjes en peterselie toefjes.





Kare ayam (indische kip curry)

600-800 g kipdijfilet of kipfilet
 200-300 g aardappel(blokjes)
 300 ml kokosmelk
 5 kleine sjalotten
 5 tenen knoflook
 2 stengels sereh (citroengras)
 2 rode pepers
 2 tomaten
 2 blaadjes salam (Indisch laurier)
 1 limoen
 1 tl kunjit (kurkuma)
 1 tl ketoembar
 1 tl djahé
 ½ tl djintan
 Paar stengels lente-ui
 Gebakken uitjes



Bereiding

Snijd 600-800 gr kipdij in hapklare stukken. Bestrooi de kip rondom met zout en peper en bak in een scheut olie rondom bruin op middelhoog vuur in 5 minuten. De kip hoeft nog niet gaar te zijn. Haal uit de wok en zet even weg.

Maak ondertussen de boemboe met behulp van de foodprocessor. Mix 4-5 sjalotjes met 5 tenen knoflook, 2 rode pepers, 2 el water, 1 tl kunjit, 1 tl ketoembar, 1 tl djahé en ½ tl djintan tot een gladde boemboe.

Fruit de boemboe enkele minuten aan in de wok waar de kip in zat en voeg vervolgens het sap van een ½ limoen toe, 300 ml kokosmelk, 2 stengels sereh (onderkant gekneusd) en eventueel 2 salam blaadjes.

Doe de kip er weer bij en laat nu 30 minuten met deksel op de pan op laag vuur sudderen.

Voeg na 30 minuten de aardappelblokjes toe en 2 in stukken gesneden tomaten. Laat nog 15-20 minuten sudderen tot de aardappel gaar is. Je kan natuurlijk ook de aardappels apart koken en op het laatst toevoegen.

Serveer met witte rijst, een schijfje limoen, stukjes lente-ui, gebakken uitjes en eventueel wat extra rode peper of sambal





Surinaamse kippenstoof

Ingrediënten

1200 gr. kippenbouten
 2 verse uien
 1 verse knoflookbol
 2 verse tomaten
 Verse gember
 20 gr. bladselderij
 1 eetlepel 5 spice poeder
 Donkere sojasaus
 Zoete ketjap
 Madam Jeanette of Adjuma peper
 1 maggiblokje
 500 ml water
 1 theelepel Zout



Bereiding

Maak de kip schoon en hak dit in grove stukken. Snijd de uien, knoflook en gember in kleine stukjes en fruit ze in de pan met wat olie.

Marineer de kip vervolgens in donkere sojasaus, doe de kippenbouten in de pan en bak ze bruin, maar niet gaar. De kip gaan we namelijk gaar stoven.

Voeg de 5 spice poeder en een scheutje ketjap manis toe aan de kip in de pan. Doe er daarna ook de gesneden tomaten, gesneden bladselderij en een snuffje zout bij.

Leg vervolgens de adjuma/madam jeanette peper op het geheel en voeg tot slot een maggiblokje en een kopje water toe.

Breng het geheel aan de kook en doe de deksel op de pan. Laat het geheel voor 45 minuten stoven op laag vuur.

Ondertussen kun je de jasmijn rijst koken en de kousenband bakken met wat uitjes, knoflook en eventueel een soja of oestersaus naar smaak.

Als de kip na 45 minuten klaar is, kun je het gerecht met rijst serveren.





Surinaamse saoto soep

Ingredienten

Wat je nodig hebt voor 10 liter bouillon:

- 4 borststukken kip
- 2 stengels sereh
- 2 stukjes verse laos (\pm 1cm)
- 2 stukjes verse gember (\pm 1 cm)
- 10 pimentballetjes
- 2 salamblad
- 8-12 kleine maggiblokjes
- 1 tl nootmuskaat
- 1 takje verse bladselderij



Wat je nodig hebt voor de garnituren:

- 1 kilo kipfilet
- 4 kleine maggiblokjes
- mie (witte dunne mie die je kunt bakken in de olie)
- 2 grote zakken friet chips voor saoto
- 1 grote zak taugé
- 15-20 eieren
- 1 zak gefruite uitjes
- rijst

Wat je verder nog nodig hebt:

- grote fles arachideolie
- 1 of meerdere gele adjoema pepers
- 2 grote tenen knoflook
- 2 kleine maggiblokjes
- 1 grote fles zoute ketjap



Bereiding

Bereiding bouillon (kan makkelijk 1 dag/avond van tevoren, daar wordt de smaak nog lekkerder van):

Snijdt overvloedig vet van de kip af en leg ze in een grote soeppan (10 liter). Vul de pan met 8 tot 10 liter water en doe hier 8 maggiblokjes bij. Voeg vervolgens de sereh (stengels insnijden of beetje beurs maken), laos, gember, piment balletjes en salem blad toe. Als laatste de nootmuskaat toevoegen en goed door roeren. Bouillon aan de kook brengen en daarna vuur laag zetten en zeker 2 uur laten pruttelen. Af en toe met schuimspaan eventuele vetlaag verwijderen.

Bereiding bouillon (volgende dag = zelfde dag dat je eet):

Eventuele vetlaag verwijderen en 1 tot 2 liter water + 2 maggiblok per liter water. Naar gelang smaak extra gember of laos toevoegen. De bladselderij fijnhakken en door de bouillon heen roeren.

Bereiding mie met chips (kan een dag van tevoren):

Wok met olie opzetten en als deze op temperatuur is daar de witte mie in bakken. Steeds maar een klein beetje want zet flink uit. Dit gaat heel snel als de olie op de goede temperatuur is en verandert van glazig en hard in wit en zacht (alsof het een soort kroepoek wordt). Met een schuimspaan even omdraaien en daarna in een bak met keukenpapier scheppen en laten uitlekken. Als de bak halfvol is kun je stoppen met bakken. Na afkoelen/uitlekken de kant en klare friet chips toevoegen en goed doorroeren. (Je kunt in de toko ook kant en klare zakken kopen met mie en chips al gemixt, maar zelfgemaakt is wel veel lekkerder)

Vervolg recept volgende bladzijde



Vervolg recept saoto soep



Bereiding peper ketjap (kan een dag van tevoren):

In een steelspannetje beetje water met 2 maggiblok, 2 tenen knoflook en 1 adjoema peper aan de kook brengen en zachtjes laten koken totdat de peper en de knoflook helemaal zacht is geworden. Daarna laten afkoelen en pureren met staafmixer. Overgieten in een bakje en flink wat zoute ketjap toevoegen. Afhankelijk van je smaak meer ketjap toevoegen. Goed doorroeren en ook dit tot gebruik in de koelkast bewaren.



Bereiding eieren (zelfde dag):

Afhankelijk van hoeveel mensen er mee eten, kook je 1 tot 2 eieren per persoon, hardgekookt. Laten schrikken, pellen en tot gebruik in een bak met koud water bewaren.

Bereiding kip (zelfde dag):

Vetrandjes van de kipfilet afsnijden en goed spoelen met water en droog deppen. Daarna iedere kipfilet door de helft snijden. Meng dit in een kom met 4 verkruimelde maggi blokjes en laat dit een uurtje intrekken in de koelkast.



Nadat je klaar bent met de mie bakken, kun je dezelfde wok gebruiken voor het bakken van de kip. Deze goed door laten bakken totdat de korst mooi bruin is en lekker knapperig en de binnenzijde goed gaar. Uit de pan scheppen en laten uitlekken en afkoelen op een bord met keukenpapier.

Als de kip is afgekoeld, ga je deze plukken totdat je kleine sliertjes overhoudt. Pluk dan ook gelijk de kip mee die je in de bouillon hebt gekookt. Doe dit in een bak en bewaar dit gekoeld tot gebruik. Dit heeft tijd nodig, dus die neem die bak op je schoot terwijl je een leuke serie aan het kijken bent bijvoorbeeld

Klaarzetten voordat je gaat eten:

Grote kommen als er een grote groep komt eten

Schaal met geplukte kip, Schaal met mie / chips mengsel, Schaal met gekookte rijst, Schaal met taugé - Schaal met eieren, Bakje met gefrituurde uitjes, Bakje met peper ketjap,

Opscheppen van de soep:

Pak een grote kom en doe hier het volgende in:

Beetje mie/chips mengsel, Beetje geplukte kip, Beetje taugé, 1 ei, Rijst, Schep hier de warme bouillon overheen totdat alle ingrediënten bedekt zijn en voeg naar smaak de uitjes en peper ketjap toe

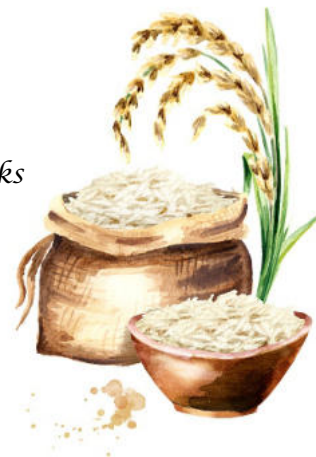




Surinaamse bruine bonen met rijst

Ingredienten

2 kleine uien of 1 grote ui
 4 teentjes knoflook
 2 kleine, vierkante maggiblokjes
 ½ tl zwarte peper
 4 pimentkorrels
 300-400 gr kippendijen, kipfilet of drumsticks
 300gr kousenband in stukjes
 1 el tomatenpuree
 2 tomaten
 2 laurierblad
 blik bruine bonen (uitgelekt en afgespoeld)
 2 takjes selderij (alleen de blaadjes)
 arachideolie
 zout



Bereiding

Snipper de ui en knoflook helemaal fijn. Verwarm in een grote pan of wok 2 eetlepels zonnebloemolie en fruit hier de ui en knoflook in voor 2 minuten. Voeg de maggi blokjes, zwarte peper en pimentkorrels erbij en bak nog even een minuut door.

Doe de kip (in stukjes) erbij en bak totdat de kip rondom dichtgeschroeid is. Voeg daarna de tomatenpuree, tomaten (in stukjes), laurierblad en kousenband erbij en bak dit nog een minuut of 2 mee zodat de tomaat goed ontzuurd is. Als laatste schep je de bruine bonen erdoor, goed doorroeren.

Schenk er een kop kokend heet water bij totdat de ingrediënten net onder staan. Laat dit zeker 1,5 uur zacht stoven totdat de kip heel mals is en de saus wat is ingedikt. Als het tussendoor dreigt droog te koken dan doe je er nog een klein scheutje water bij. Roer op het laatst nog gehakte selderijblaadjes erdoor. Proef en breng eventueel nog op smaak.

Serveer de BB met R met witte rijst en een komkommersalade. Of nog lekkerder, met zuurgoed, bijvoorbeeld komkommer en rode ui uit het zuur. En vergeet de sambal niet





Surinaamse kippenpoten

Ingrediënten

8 kippenpoten
 1 ui
 2 teentjes knoflook
 1 tomaat
 2 theelepels tomatenpuree
 2 maggiblokjes
 2 blaadjes salam
 1 theelepel ketoembar
 1 theelepel Chinees 5 kruidenpoeder
 1 eetlepel suiker
 Peper en zout
 Een beetje olie om in te bakken
 Een bosje selderij
 4 eetlepels zoute ketjap (asin)
 2 eetlepels zoete ketjap (manis)



Bereiding

Doe de kippenpoten in een grote schaal of kom. Versnipper de ui en de tomaat. Pers de teentjes knoflook. Doe de helft van de ui, de hele tomaat, de knoflook, de tomatenpuree, de ketoembar, het 5 kruidenpoeder, de zoete en de zoute ketjap en een beetje peper en zout bij de kippenpoten. Laat de kip minimaal een uur afgedekt in de koelkast marineren. Hoe langer hoe beter. Ik leg de kippenpoten meestal de avond ervoor al in de marinade.

Hak de selderij fijn. Verhit een beetje olie in een hapjespan. Strooi de suiker in de pan en verhit tot het gaat karamelliseren. Doe de andere helft van de ui bij de olie. Bak tot de ui glazig ziet. Leg de kippenpoten in de pan en giet de hele kom met marinade over de kippenpoten heen. Bak al roerend de kippenpoten even aan. Verkruimel de maggiblokjes over de inhoud van de pan en voeg de salam en een handje selderij toe. Voeg ongeveer een halve liter water toe. Doe de deksel op de pan en stoof de kippenpoten een kwartier.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed het bakrooster met aluminiumfolie en leg hier de kippenpoten op. Bak de Surinaamse kippenpoten in 20 minuten knapperig.





Surinaamse nasi met paksoi en kip

Ingredienten

500 gram rijst
 1 klein bakje gedroogde garnalen
 1 kipfilet
 500 ml kippenbouillon
 2 eetlepels zoute ketjap (asin)
 4 eetlepels zoete ketjap (manis)
 2 maggiblokjes
 2 of 3 centimeter gember
 1 middelgrote ui
 3 teentjes knoflook
 1 theelepel trassi
 2 babypaksoi of een halve krop "gewone" paksoi
 ½ theelepel pimentpoeder
 Een klein bosje selderij
 Een scheutje arachideolie om in te bakken



Bereiding

Breng de kippenbouillon aan de kook. Leg de kipfilet in de bouillon en kook hem in 8 minuten gaar. Schep de kip uit de bouillon en laat hem afkoelen.

Leg de gedroogde garnalen even in lauwwarm water om te wellen.

Kook de rijst de dag ervoor of 's ochtends al.

Versnipper de ui en pers de teentjes knoflook. Schil de gember en hak in kleine stukjes. Snijd de paksoi in stukjes. Pluis de kipfilet in reepjes.

Verhit een beetje olie in een hapjespan of wok. Doe de ui en knoflook in de pan en bak tot het glazig ziet. Verkruimel de maggiblokjes. Voeg de maggiblokjes, de gember, de piment en de trassi toe. Roer alles goed door elkaar en bak 2 minuten tot de geuren vrijkomen. Voeg de gedroogde garnalen, de kipfilet en de paksoi toe en bak een minuut of 5. Voeg als de inhoud van de pan te droog wordt een beetje water toe.

Zet het vuur laag. Doe de zoete en de zoute ketjap in de pan en voeg de gekookte rijst toe. Schep de rijst, de ketjap en de rest van de inhoud door elkaar. Proef of de Surinaamse nasi op smaak is. Voeg eventueel meer ketjap toe.

Hak de selderij fijn en roer het door de nasi. Serveer met schijfjes komkommer. Je kunt de gedroogde garnalen ook vervangen door grote gamba's als je de smaak te sterk vindt.





Surinaamse bami met kip

Ingredienten

400 gram spaghetti
 350 gram kippendijen of kipfilet
 2 teentjes knoflook
 1 middelgrote ui
 2 theelepels geraspte gember
 25 ml zoete ketjap (manis)
 50 ml zoute ketjap (asin)
 Een paar takjes bladselderij
 ½ theelepel 5 kruidenpoeder
 1 theelepel trassi
 1 eetlepel tomatenpuree
 4 maggiblokjes
 Een scheutje (zonnebloem)olie
 Een snuf peper
 Arachideolie om in te bakken



Bereiding

Breng een middelgrote pan met water en 3 maggiblokjes aan de kook. Kook de spaghetti in de bouillon tot het gaar is. Giet de spaghetti af en zet apart.

Snijd de kip in stukjes. Versnipper de ui en pers de tenen knoflook.

Verhit een beetje olie in een hapjespan. Doe de ui en de knoflook in de pan en fruit tot het begint te geuren. Voeg een eetlepel tomatenpuree toe en bak het een paar minuten mee. Doe de kip, het 5 kruidenpoeder, de gember, de trassi en een snuf peper in de pan en meng alles met elkaar. Bak tot de kip gaar is.

Schep de spaghetti en de ketjap in de pan en roer alles goed door elkaar. Zorg dat de spaghetti, de ketjap en de kip goed met elkaar gemengd is.

Verwijder de bladeren van de takjes selderij en hak deze fijn. Verkruimel het laatste maggiblokje en strooi dit samen met de fijngehakte selderij over de bami. Schep alles nog een keer goed door elkaar en serveer direct.

Proef of de Surinaamse bami met kip op smaak is. Voeg, indien nodig, meer ketjap of selderij toe.

Serveer de Surinaamse bami met kip met zoetzure komkommer, sambal en eventueel een beetje kroepoek. Lekker met gemarineerde kippenpoten of saté.





Surinaamse nasi moksi meti

Ingrediënten

500 gr Rijst (Gekookt en afgekoeld)
 500 gr. Kipfilet of kippendijen
 50 gr Garnalen
 100 gr Doperwtten (vers of diepvries)
 2-4 stuks Maggiblokjes (gekruimeld)
 1 grote Ui
 6- 8 teentjes Knoflook
 3 a 4 takjes Selderij (grof gesneden)
 1 stukje Gember
 1 tl Zwarte peper
 1/2 tl Pimentpoeder
 1 stukje Trassie (1 a 2 cm groot)
 4 el Zoute Ketjap (of meer indien nodig)
 2 el Zoete ketjap (of meer indien nodig)
 Scheutje Arachideolie



Bereiding

Rijst koken. Daarna deze goed laten afkoelen. Smeer de kipfilet in met een verkruimeld maggi bouillon blokje. Laat het een uurtje marineren in de koelkast. Bak daarna de kip krokant in zonnebloem olie. Laat het afkoelen en pluis deze uit.

Verwarm arachideolie in een ruime wok en frituur het gehakte ui en knoflook op een matig vuurtje voor ongeveer 2 minuten. Voeg zwarte peper, pimentpoeder, gember stukje, 2 verkruimeld maggi blokjes en trassi toe. Voeg een scheutje water bij en bak alles nog een paar minuten. (water is om aanbranden te voorkomen).

Voeg gepluisde kip en garnalen erbij. Bak dit ook voor ongeveer 2 minuten mee. Doperwtten toevoegen en bak mee voor ongeveer 1 minuut. Zet het vuur laag en voeg de helft van het rijst toe. Doe hier 4 eetlepels zoute en 2 eetlepels zoete ketjap bij. Met 2 kook lepels rustig omscheppen. Iedere korrel moet een bruin laagje krijgen. Neem de tijd om dit te doen.

Voeg dan de rest van het rijst toe, met 2 eetlepels zoute en 1 eetlepel zoete ketjap. Ook nu weer rustig alles goed omscheppen. Doe de selderij erbij en meng alles goed door elkaar. Vuur uitzetten en u bent klaar.





Surinaamse bami moksi meti

Ingredienten

500 gr spaghetti
 3 kleine vierkante Maggiblokjes
 1 ui
 2 teentjes knoflook
 300 gr kippendijenfilet
 4 takjes verse selderij
 Arachideolie of zonnebloemolie
 1/2 tl zwarte peper
 1/2 tl 5 spices poeder
 1 stukje verse gember van 2cm
 1 volle tl tomatenpuree
 5 el zoute ketjap (sojasaus)
 2 el zoete ketjap



Bereiding

Kook de spaghetti beetgaar in een ruime pan met kokend water en 2 Maggiblokjes. In de tussentijd hak je de knoflook en ui helemaal fijn en snijd je de kippendijenfilet in stukjes. Haal de blaadjes selderij van de takjes af en hak deze grof.

Giet de spaghetti af in een vergiet en schep terug in de pan. Schenk er een halve eetlepel zonnebloemolie en 1 eetlepel zoute en zoetje ketjap over en meng dit goed door de spaghetti zodat alle sliertjes goed bedekt zijn. Pak een grote wok en verhit deze. Schenk er 1 eetlepel zonnebloemolie in en fruit daarin de ui en knoflook een minuut.

Voeg 1 Maggiblokje, zwarte peper, 5 spices poeder, stukje gember en een klein scheutje water toe en bak dit geheel nog een minuut of 2. Schep daarna de stukjes kip erbij en bak op medium/hoog vuur totdat de kip aan de buitenkant een bruin laagje heeft en van binnen gaar is. Op het laatst bak je de tomatenpuree nog een minuut mee.

Zet het vuur laag en schenk er 4 eetlepels zoute en 1 eetlepel zoete ketjap bij en schep vervolgens de spaghetti erdoor. Doe dit rustig met 2 lepels en zorg ervoor dat alles goed vermengd raakt. Warm even door en proef of het goed op smaak is. Zo niet, dan voeg je nog wat extra zoute en/of zoete ketjap toe. Op het laatst schep je de grofgehakte selderij erdoor.





Surinaamse broodje pom

Ingredienten

2 kg pomtayer
 1,5 kg kipdijfilet
 4 tenen knoflook
 3 sjalotten
 3 Maggi kubor blokjes
 2 tomaten
 2 potten piccalilly (360 g)
 1 madame Jeanette (of adjuma peper)
 1 sinaasappel (sap)
 1 citroen
 1 bosje selderij
 1 blikje tomatenpuree (70 g)
 2 el kristalsuiker
 2 el ketjap manis
 1 el gemalen laos
 Surinaamse puntjes (of pistoletjes)



Bereiding

Ontdooi een avond van te voren 2 zakken pomtayer (merk Lufo of Rens) van 1 kilo per stuk. Snijd circa 1,5 kilo kipdij in grove stukken en bak rondom aan op middelhoog vuur in een ruime scheut olie of boter. De kip hoeft nog niet helemaal gaar te zijn. Haal de kip uit de pan en zet even weg. Voeg wat extra olie toe en fruit 3 fijngesneden sjalotten en 4 tenen knoflook op matig vuur. Voeg 1 klein blikje tomatenpuree toe en bak kort mee.

Snijd 2-3 tomaten in kleine blokjes en voeg toe aan het geheel. Bak af omscheppend en schraap met het vrijgekomen vocht eventueel de bodem van de pan schoon. Voeg nu 300 ml water toe samen met 3 Maggi kubor bouillonblokjes, 1 el gemalen laos, 2 el ketjap manis, een scheut vers citroensap, een flinke snuf zout en een flinke snuf peper. Breng tegen de kook en voeg de kip weer toe aan de pan.

Voeg tevens 1 hele madame Jeanette (of adjuma) peper toe en een handje fijngesneden selderij. Laat circa 30 minuten zachtjes pruttelen tot de kip goed gaar is. Proef of je hem pittiger wilt. Voeg dan wat sambal toe. Het pepertje kan eruit. Neem een ruime mengkom en doe de pomtayer erin. Voeg 100 ml verse sinaasappelsap toe samen met 1,5 pot piccalilly (360 g per stuk), 2 el suiker, een scheutje citroensap, een flinke snuf zout en peper en wat gesneden selderij.

Neem een grote ovenschaal (of 2 kleinere) en bedek de bodem met een laagje pomtayer. Bestrijk de pomtayer vervolgens met wat jus van de kip. En verdeel vervolgens de kip riant over de pomtayer. Doe nu de rest van de pomtayer over de kip en bestrijk wederom ruim met jus.

Plaats het geheel nu 1,5 tot 2 uur in een op 150-160 graden voorverwarmde oven. Let op: soms moet het iets korter en soms wat langer. Dit verschilt per oven. Test door met een vork of satéprikker in het geheel te prikken. Als er niets meer aan de vork blijft zitten is het gaar. Beleg de Surinaamse broodjes (eerst even 2-3 minuten in de oven opwarmen) rijkelijk met de pom, wat sambal en uiteraard zuurgoed. Eet smakelijk!





Surinaamse rotirol

Ingrediënten

200 g pompoen
 3 eetlepels zonnebloembolie
 500 g kipdijfilet
 2 uien
 4 tenen knoflook
 3 vleestomaten
 1 eetlepel tomatenpuree
 2 eetlepels Surinaamse kerrie
 1 eetlepel komijn
 1 eetlepel masala
 3 kippenbouillonblokjes
 200 g aardappels
 400 g kousenband
 10 g selderij
 4 roti-vellen
 4 eieren
 Optioneel: Madame Jeanette



Bereiding

Pel en snipper de ui en knoflook. Snijd de kip in stukken. Snijd de tomaten in blokjes.

Breng een pan met water aan de kook en kook de eieren voor circa 8 minuten.

Verhit olie in een pan en fruit de helft van de gesneden uien, 3/4 van de gesneden tenen knoflook en de kip. Voeg dan de tomatenpuree, Surinaamse kerrie, komijn en masala toe. Voeg vervolgens 2/3 van de blokjes tomaten, 2 bouillonblokjes, een scheutje water en madame Jeanette toe.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Schil en snijd de pompoen in parten, besprenkel met olie en rooster voor circa 20 minuten in de oven.

Schil en snijd de aardappels in blokjes. Kook totdat ze gaar zijn.

Snijd de kousenband gelijke stukken. Verhit olie in een koekenpan en bak hierin de kousenband samen met de rest van de gesneden ui en knoflook en de blokjes tomaat.

Snijd de selderij fijn en voeg toe aan de pan met kip.

Bereid de roti-vellen. Verhit olie in een steelspan en bak de gekookte eieren voor circa 2 minuten.

Meng de gekookte aardappelen door de pan met kip. Haal de madame Jeanette uit de pan. Leg de roti-vellen op aluminiumfolie. Verdeel de kipvulling, gebakken kousenband, geroosterde pompoen en gefrituurde ei over de vellen en rol op.





Surinaamse kip masala

Ingredienten

200 gram rijst
 2 eetlepels arachideolie
 250 gram kipdijfilets (in blokjes)
 1 ui (gesnipperd)
 1 gele paprika (in reepjes)
 1 teentje knoflook (fijngehakt)
 3 theelepels garam masala of
 3 theelepels kerriepoeder
 200 gram sperziebonen (in stukjes)
 1 tomaat (grof gehakt)
 1 eetlepel bladselderij (gehakt) of
 1 eetlepel platte peterselie (gehakt)



Bereiding

Kook de rijst. Verhit de olie en bak hierin de kipfilet 8-10 minuten. Voeg de ui en paprika toe en bak tot de ui glazig is. Schep de knoflook en masala erdoor en bak 1-2 minuten mee.

Voeg 125 ml heet water, de sperziebonen en tomaat toe en laat 8-10 minuten zachtjes stoven. Breng op smaak met zout en peper. Serveer de rijst met de kip masala. Bestrooi met de bladselderij.





Surinaamse roti

Ingrediënten

- 1 kg kippenbouten
- 1 dl olie
- 1 ui gesnipperd
- 4 tenen knoflook fijngehakt
- 40 gram masala (Chan)
- zwarte peper
- 1 tl komijnzaad
- 2 tomaten in blokjes
- 3 dl kippenbouillon
- 4 geschilde aardappels in vieren gesneden
- 2 madame Jeanette pepers
- 1 kleine ui
- 1 teentje knoflook
- 400 gram kousenband
- 6 eieren
- 4 rotivellen



Bereiding

Bak de kip in ruim olie aan alle kanten bruin. Schep twee derde van de olie uit de pan en voeg ui, knoflook, masala, zwarte peper en komijnzaad toe. Bak het geheel op hoog vuur in ca. 3 min goed aan.

Voeg de tomaten toe en bak deze ook nog 2 min. al roerend mee. Blus af met de kippenbouillon. Breng het geheel even aan de kook, draai het vuur laag, voeg aardappelen en de hele madame Jeanette pepers en laat het geheel in ca. 45 min. gaar stoven.

Verhit in een andere pan 3 el olie, fruit de ui en knoflook en voeg de kousenband toe. Bak deze 2 minuten aan. Houd het vuur hoog en voeg steeds kleine beetjes water toe. Hierdoor bakken en garen de bonen sneller.

Kook de eieren 5 minuten en maak ze in ijswater volledig koud (de dooier is nog niet helemaal gestold). Pel ze en dep ze droog. Bak de eieren in ruim olie aan alle kanten bruin en voeg ze toe aan de masala saus

Leg een rotivel (warm) op een bord. Verdeel de kip met de aardappelen en de saus over de borden. Garneer met de kousenband en het ei.





Surinaamse roti kip masala

Ingrediënten

400 g kipdijfilet
 300 g aardappelen
 200 g kousenband
 25 g masala kerrie (nandan)
 4 tenen knoflook
 2 uien (of sjalotten)
 2 rotivellen
 2 eieren
 2 tomaten
 1 madame Jeanette (optioneel)
 1 kip bouillonblokje
 1 tl gemalen komijnzaad



Bereiding

Snijd de kipdijfilet in hapklare stukjes en bak rondom bruin in een flinke scheut olie.

Voeg na 5-10 minuten 1 fijngesneden ui en 3 fijngesneden tenen knoflook toe. Fruit even 2 minuten mee.

Voeg nu 25-30 g masala kerrie toe en 1 tl gemalen komijnzaad. Zet het vuur laag en meng goed door elkaar.

Voeg 2 grof gesneden tomaten toe en bak deze ook een minuutje of 2 mee.

Blus het geheel af met 400 ml warm water en verkruimel tevens 1 kip bouillonblokje en voeg deze toe aan de pan. Breng aan de kook en zet het vuur vervolgens laag met de deksel op de pan.

Schil de aardappelen en snijd in grove stukken. Voeg toe aan het geheel en laat nu circa 45 minuten pruttelen. Haal de laatste 15 minuten de deksel van de pan om het wat in te laten dikken.

Optioneel: laat een madame Jeanette pepertje 10 minuten meekoken voor extra pittt!

Maak ondertussen de kousenband. Verwijder de harde uiteinden en snijd in hapklare stukjes. Kook de kousenband in 8 minuten beetgaar en spoel af. Kook ondertussen ook 2 (of meer) eieren hard.

Doe een scheut olie in de wok of koekenpan en fruit 1 fijngesneden teen knoflook en 1 sjalotje 2 minuten. Voeg de kousenband toe en roerbak enkele minuten mee.

Verwarm de roti vellen (magnetron, oven of pan). Verdeel het vlees en de kousenband op een bord samen met 1 roti vel en een eitje.







Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>