

Het grote indonesische kookboek
Met 1100 recepten



Het grote indonesische kookboek

Lekker koken met **Fighting Sports**

Het grote indonesische 1100 recepten kookboek



I did it my way



Auteur: Frenk Mikkers van Fighting Sports

Het grote indonesische kookboek

Copyright © 2012 Fighting Sports

Auteur: Frenk Mikkers

Druk: www.pumbo.nl

Omslagontwerp: De ontwerper

Vormgeving binnenwerk: De vormgever

Eten en drinken

ISBN 978-1234-56-7-8

www.pumbo.nl

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, door middel van druk, fotokopieën, geautomatiseerde gegevensbestanden of op welke andere wijze ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Inhoudsopgave

Abon.....	83
Abon abon van kip.....	197
Abon van kip.....	197
Agar Tiga Warna.....	577
Agar-agar pisang.....	576
Ajam adas.....	168
Ajam asem garem kering.....	196
Ajam assam garem.....	196
Ajam Bali.....	176
Ajam bawang.....	168
Ajam besengŠk.....	164
Ajam besengŠk of Ajam koening.....	165
Ajam besengŠk.....	400
Ajam boemboe bali.....	186
Ajam boemboe besengŠk pedis.....	164
Ajam boemboe roedjak.....	167
Ajam coco.....	161
Ajam dibulu.....	195
Ajam goerih.....	169
Ajam goreng assem garem.....	187
Ajam goreng bropol.....	188
Ajam goreng in bloem.....	187
Ajam kelia.....	200
Ajam kering met sambal-rawit-olie.....	183
Ajam kerrie.....	192
Ajam kerrie Garuda.....	192
Ajam ketjap.....	193
Ajam koening.....	188
Ajam laksa Bandung.....	193
Ajam macaroni.....	194
Ajam makassar.....	169
Ajam masak kemirie.....	170
Ajam masak mosterd.....	170
Ajam opor.....	162
Ajam panggang boemboe besengŠk.....	189
Ajam panggang boemboe roedjak.....	167
Ajam panggang garhu.....	191
Ajam panggang in ketjap.....	191
Ajam panggang.....	190
Ajam pedis I.....	180
Ajam pedis II.....	181
Ajam Peniki I.....	178
Ajam peniki II.....	179
Ajam petis.....	184
Ajam putih.....	170
Ajam rago–t.....	196
Ajam roedjak.....	166
Ajam santen.....	194
Ajam sapit.....	182
Ajam setan.....	171
Ajam smoor djawa I.....	174
Ajam smoor djawa II.....	174
Ajam smoor I.....	172
Ajam smoor II.....	173
Ajam soemari.....	182
Ajam Sumba.....	177

Ajam taotjo.....	177
Ajam tim.....	195
allu konro.....	131
Ame koemoete.....	397
Ananas prol.....	587
Angsa isi.....	213
Arem-arem mie.....	19
Asem kemamah.....	492
Asinan.....	506
Assinan babi.....	79
Assinan babi tjampoer.....	79
Assinan riport.....	340
Assinan sapudi.....	340
Ati goreng kering.....	80
Ati goreng Sukabumi.....	80
Atjar bawang.....	504
Atjar bening.....	504
Atjar biet I.....	500
Atjar biet II.....	500
Atjar ikan bakalouw.....	515
Atjar ikan I.....	513
Atjar ikan II.....	513
Atjar ikan ketjap.....	514
Atjar ikan koening.....	515
Atjar kemirie.....	512
Atjar ketimoen biasa.....	505
Atjar ketimoen I.....	505
Atjar ketimoen II.....	505
Atjar koening I.....	508
Atjar koening II.....	509
Atjar lobak.....	510
Atjar ma's.....	510
Atjar rawit.....	512
Atjar reboeng I.....	511
Atjar reboeng II.....	511
Atjar reboeng III.....	511
Atjar sajoeran koening.....	507
Atjar telur.....	510
Atjar tjampoer Bandung.....	503
Atjar tjampoer I.....	501
Atjar tjampoer II.....	502
Atjar tjampoer met mosterd.....	503
Atjar van groene Spaanse pepers.....	512
Atjar van groenten.....	509
Atjar van kool.....	507
Atjar zilveruitjes.....	506
Babi Ambonia.....	64
Babi boemboe tjin.....	68
Babi China.....	74
Babi cien a yo.....	71
Babi daging sedip kaja riport.....	61
Babi kalimantan.....	62
Babi ketjap I.....	65
Babi ketjap II.....	65
Babi koetjai.....	67
Babi Krakatau.....	63
Babi merah.....	68
Babi nanas.....	70
Babi Padang.....	64
Babi panggang saus.....	555

Babi panggang saus.....	73
Babi panggang.....	73
Babi prei.....	71
Babi roedjak.....	75
Babi sajoeran.....	69
Babi taotjo I.....	72
Babi taotjo II.....	72
Babi tjampoer.....	63
Babi tjao.....	66
Babi tjau pudak.....	61
Babi tjtji.....	146
Babi tomat.....	56
Babi usee usee.....	62
Babi-pee.....	61
Baceman tahoe.....	369
Bah Pao I.....	546
Bah Pao II.....	547
Bah Pao III.....	548
Bajem goreng.....	358
Bakso balletjes.....	278
Bali champignons.....	521
Balinese varkensvlees.....	78
Balinese kippelevers.....	202
Balinese winterschotel.....	77
Bami godok.....	21
Bami goreng djawa.....	18
Bami goreng I.....	17
Bami goreng II.....	18
Bami goreng met oedang.....	19
Bami Islam.....	16
Bami kuwa.....	22
Bami met tahoe en pindasaus.....	20
Bami saus.....	21
Bandoengsoep.....	267
Bandrek.....	590
Bas“h van gevulde tahoe.....	133
Bas“h.....	133
Bebaris tiga.....	145
Bebek smoor.....	209
Bebek zwartzuur I.....	211
Bebek zwartzuur II.....	211
Bebotok gehakt.....	422
Bebotok ikan I.....	418
Bebotok ikan II.....	418
Bebotok ikan laut.....	419
Bebotok van garnalen I.....	417
Bebotok van garnalen II.....	417
Bebotok van kabeljauw.....	419
Bebotok van kalfsgehakt.....	420
Bebotok van kip.....	422
Bebotok van rondsgehakt.....	421
Bebotok van vlees.....	421
Bebotok van zeewier.....	416
Bebotok.....	420
Belado kentang.....	341
BesengŠk telur.....	396
Bistik tahoe.....	369
Bloemkoolkoekjes.....	529
Bobutie of bobote.....	85
Boeboer bajem.....	564

Boeboer katjang hidjau.....	563
Boeboer mango.....	563
Boeboer Menado.....	565
Boeboer pieso.....	562
Boeboer santen.....	562
Boeboer soemsoem.....	562
Boemboe Bali ikan I.....	229
Boemboe Bali ikan II.....	229
Boemboe besengŠk koening.....	424
Boemboe dendeng.....	424
Boemboe kari jawa asli.....	115
Boemboe lawar.....	423
Boemboe opor.....	423
Boendoe-boendoe van vlees.....	123
Borrelballetjes.....	155
Brengkes ikan.....	230
Brengkessan boemboe roejak.....	230
Brengkessan oedang met temp,.....	254
Brongkos boengkoes.....	109
Brongkos daging.....	109
Bumbu petjel.....	467
Ca cumi cabe hijau.....	241
Dadar ajam ati.....	385
Dadar boemboe.....	386
Dadar boemboe tegal.....	386
Dadar busa telur.....	384
Dadar djamoe.....	389
Dadar djawa.....	391
Dadar djawa pedis betoel.....	391
Dadar isi I.....	388
Dadar isi II.....	388
Dadar jagoeng.....	527
Dadar kepiting.....	391
Dadar oedang dan ham.....	390
Dadar oedang.....	390
Dadar sambal.....	387
Dadar sedip.....	387
Dadar tegal.....	389
Daging boemboe Bali I.....	103
Daging boemboe Bali II.....	103
Daging boemboe roedjak.....	84
Daging ritja-ritja jawa.....	101
Daging roedjak.....	84
Daging semur I.....	102
Daging semur II.....	102
Daging smoor.....	81
Daube van zalm.....	239
Dendeng agee.....	96
Dendeng belado.....	97
Dendeng boemboe basa.....	98
Dendeng kulem.....	97
Dendeng manis.....	96
Dendeng ragi I.....	99
Dendeng ragi II.....	99
Dendeng terih.....	98
Dengdeng Surabaya.....	100
Dinn Yu.....	239
Djaganan.....	343
Djagoeng goreng.....	342
Djagoeng koekjes.....	528

Djagoeng met klapper en suiker.....	576
Djagoeng oedang.....	251
Djalang kotek.....	392
Dodol garut.....	570
Droge sambal goreng temp.....	441
Drooggestoomde rijst.....	1
Drumsticks met zoetzure saus.....	201
Duduk daging.....	86
Duiveltjesvlees.....	75
Duvel van vlees.....	123
Eend bali.....	208
Eenvoudige sajoer van boontjes.....	304
Eieren in kokossaus.....	395
Empal daging.....	88
Empal Jawa.....	88
Empal pedis.....	89
Empal sapi met kokos.....	90
Es buah pepaya nipis.....	591
Es cendol.....	592
Es cream jeruk kelap muda.....	591
Es teler.....	578
Foo yong hay.....	393
Fricadel.....	207
Fricass, babi.....	66
Frikadel daging.....	151
Frikadel djagoeng.....	346
Frikadel djagoeng.....	528
Frikadel goreng I.....	150
Frikadel goreng II.....	150
Frikadel kool djawa.....	147
Frikadel met rijstvermicelli.....	147
Frikadel oedang.....	243
Frikadel pan I.....	149
Frikadel pan II.....	149
Frikadel panggang.....	152
Frikadel sapi.....	151
Frikadel tahoe goreng.....	365
Frikadel tjab.....	148
Frikadel van gehakte garnalen.....	255
Frikadel van kabeljauw.....	238
Fuyonghai Java.....	394
Gado-gado betawi.....	354
Gado-gado I.....	352
Gado-gado II.....	353
Gado-gado senang.....	354
Gadon uit Solo.....	137
Garnalenkoekjes.....	529
Garnalenspastei.....	253
Garnalensrago-t I.....	252
Garnalensrago-t II.....	252
Gebakken rijst.....	1
Gebraden garnalen asem garem.....	255
Gebraden garnalen.....	255
Gehakt met nasikruiden en pinda's.....	140
Gehakt toetoe.....	139
Gekruide frikadellen.....	148
Gemarineerde ikan tengir.....	233
Gemarineerde kipsat.....	39
Gemarineerde paling.....	240
Gemarineerde tahoe.....	364

Gembersaus I.....	553
Gembersaus II.....	553
Geroosterde krabbetjes uit het vuistje.....	59
Gestoofde eend.....	209
Gestoofde makreel.....	235
Gestoofde paprika.....	171
Gevulde komkommer.....	159
Gevulde lombok.....	160
Gevulde omelet met kip.....	398
Gevulde pannekoekjes met kokos en goela djawa.....	589
Gevulde tomaten.....	160
Gimbal lembut.....	256
Gobe betawi.....	104
Goela djawa siroop.....	592
Goelai kambing.....	130
Goelai van schapevlees.....	126
Goel, arab I.....	128
Goel, arab II.....	129
Goel, bengala daging.....	58
Goel.....	58
Golei kambing.....	127
Golie kodja.....	108
Groenten in ketjapsaus.....	338
Gudeg nangka.....	523
Gulai itik.....	210
Gule ikan.....	259
Hachee uit Timor.....	120
Ikan asem garem.....	228
Ikan Bali.....	215
Ikan bibi.....	217
Ikan boemboe Bali.....	215
Ikan brengkes.....	227
Ikan colo.....	214
Ikan doedooh.....	218
Ikan godokan ketjap.....	224
Ikan goreng.....	214
Ikan kabeljauw-bumbu asem manis.....	216
Ikan kakap.....	228
Ikan kembung assem garem.....	216
Ikan kembung pepesan.....	216
Ikan kemirrie.....	219
Ikan ketjap.....	226
Ikan ketjap manis.....	226
Ikan kodok.....	224
Ikan koebis.....	228
Ikan koening in santen.....	221
Ikan koening.....	221
Ikan lombok-djeroek-tomaat.....	223
Ikan mangot.....	219
Ikan mas bakar.....	225
Ikan masak asam kuwah.....	281
Ikan pedis.....	218
Ikan petjel.....	220
Ikan piendang toemis.....	220
Ikan ritja-ritja.....	217
Ikan sanggrobanding.....	227
Ikan santen met lomboks.....	222
Ikan santen.....	222
Indische kip.....	202
Indische krabpannekoekjes met zoetzure saus.....	257

Indische omelet.....	397
Indische pasteitjes.....	156
Indonesisch gehakt.....	140
Indonesische aardappelcroquet.....	530
Indonesische gehaktomelet.....	137
Indonesische hachee.....	113
Indonesische hutspot.....	114
Indonesische croquet.....	545
Indonesische pindafondue.....	284
Indonesische sausjes.....	138
Indonesische slasaus.....	556
Isi dadar Bandung.....	145
Javaanse gehaktballetjes.....	155
Kaber keburtu.....	398
Kaber- kabertoe I.....	134
Kaber-kabertoe II.....	134
Kacang panjang.....	358
Kaki ayam goreng sedip.....	163
Kaki babi ketjap sajoeran.....	54
Kaldoe djawa.....	337
Kalio hati.....	117
Kambing makassar.....	132
Kangkoeng.....	357
Kangkung sedip.....	357
Karbonade met ketjap en citroen.....	56
Karbonades op Indonesische wijze I.....	55
Karbonades op Indonesische wijze II.....	55
Kare kambing.....	131
Kare tahoe.....	370
Kari oedang kering.....	254
Kari telur.....	382
Karim ayam.....	185
Katjang goreng.....	523
Kelapa muda.....	590
Kelepon.....	584
Kentang goreng tolol.....	342
Kepiting daging.....	60
Kepiting goreng.....	258
Kerrie ayam djawa.....	401
Kerrie benggala eieren.....	407
Kerrie benggala kalfspoulet.....	414
Kerrie benggala kip.....	402
Kerrie benggala rundvlees.....	412
Kerrie daging.....	405
Kerrie djawa.....	401
Kerrie groenten door elkaar.....	344
Kerrie ikan I.....	409
Kerrie ikan II.....	409
Kerrie ikan III.....	410
Kerrie ikan sembilang.....	411
Kerrie kenarie.....	399
Kerrie kepiting.....	408
Kerrie ketjap.....	413
Kerrie kip I.....	404
Kerrie kip II.....	404
Kerrie makreel.....	411
Kerrie oedang.....	408
Kerrie reboeng met kip.....	403
Kerrie sajoer.....	415
Kerrie sat.....	414

Kerrie telur I.....	406
Kerrie telur II.....	406
Kerrie telur.....	396
Kerrie van bamboespruiten.....	402
Kerrie van schenkel.....	412
Kerrie van varkensvlees.....	413
Kerriesoep.....	262
Ketan goela klappa.....	570
Ketan, zwart of wit.....	1
Ketjapsaus I.....	560
Ketjapsaus II.....	560
Ketjapsaus III.....	560
Ketjapsaus IV.....	561
Ketjapsaus V.....	561
Ketjapsaus.....	47
Ketjapsauzen.....	560
Ketoprak.....	362
Kipfilet met ananas.....	163
KipSate,speciaal.....	38
Kol kemuning.....	345
Kol klappa oedang.....	345
Kolak pisang.....	571
Krengsengan.....	112
Kruidige gehaktballen.....	154
Ku lo yuk.....	74
Kuah Sate,I.....	558
Kuah Sate,II.....	558
Kue bolu.....	586
Kurmah.....	125
Kwee bendera.....	587
Kwee boegis djawa.....	585
Kwee bolah.....	573
Kwee bolo tap,.....	586
Kwee dadar.....	573
Kwee jagoeng.....	527
Kwee lapis cina.....	585
Kwee lapis I.....	568
Kwee lapis II.....	569
kwee lemper.....	204
Kwee mentok.....	541
Kwee pisang I.....	583
Kwee pisang II.....	583
Kwee pisang III.....	583
Kwee rotti.....	575
Kwee talam I.....	566
Kwee talam II.....	567
Kwee telur.....	586
Labu yang terisi.....	524
Laksa goreng van varkensgehakt en garnalen.....	153
Laksa goreng van varkensvlees.....	53
Lalab van komkommer.....	351
Lampang loemboek.....	116
Lampar ajam.....	199
Lamsgehaktballetjes.....	159
Lamsvlees met aubergines.....	124
Lapies ajam.....	185
Lapis benggala.....	106
Lapis daging.....	105
Lapis ingris.....	106
Lapis Soerabaja.....	105

Lelawar ayam.....	199
Lelawar bali.....	135
Lelawar daging.....	136
Lele goreng tepung.....	237
Lembaran van kip.....	198
Lemper ayam I.....	203
Lemper ayam II.....	203
Lemper.....	15
Lempers.....	157
Lobak sambal tjoeka.....	498
Lodeh oedang.....	287
Loela betawi.....	104
Loempia saus.....	555
Loempia Semarang.....	539
Loempia's I.....	536
Loempia's II.....	536
Loempia's III.....	537
Loempia's IV.....	538
Loempiavellen.....	538
Lontong met Balinees varkensvlees.....	13
Lontong santen.....	12
Lontong vlug.....	11
Lontong.....	11
Lotek tjampoer Bandung.....	339
Macaroni probolingo.....	138
Makreel oblok.....	235
Maleisisch Rundvlees.....	85
Mangoet ikan.....	234
Mangoet van rode poon.....	234
Marinade China.....	550
Marinade ikan mosterd.....	549
Marinade sedip.....	549
Marinade tjap riport.....	550
Martabak isi daging.....	543
Martabak.....	542
Masak habang samarinda.....	111
Masak katjang.....	336
Merpati Goreng.....	212
Mihoen goreng.....	24
Mihoen Shanghai.....	25
Mihoen.....	23
Moendoe-moendoe.....	108
Mokka kotjok.....	593
Mundu-mundu.....	158
Nasi goerih.....	8
Nasi goerih Pontianak.....	8
Nasi goerih speciaal.....	8
Nasi goreng +.....	7
Nasi goreng Balikpapan.....	4
Nasi goreng Chinees.....	6
Nasi goreng met paksoi.....	7
Nasi goreng slamatan.....	3
Nasi goreng Ssingapore.....	5
Nasi goreng.....	2
Nasi keboeli.....	9
Nasi koening.....	10
Nasi Peck Swie.....	3
Nasi terong.....	6
Oblok-oblok koening.....	374
Oblok-oblok.....	373

Oedang ananas.....	250
Oedang besar panggang.....	246
Oedang boemboe dendeng.....	253
Oedang godok.....	244
Oedang goreng I.....	248
Oedang goreng II.....	248
Oedang goreng tepoeng.....	249
Oedang kemirrie.....	243
Oedang kerrie.....	245
Oedang manis/asin.....	244
Oedang sajoer.....	247
Oedang sangar bandang.....	246
Oedang sapudi.....	249
Oedang tjoeka.....	245
Oerap.....	348
Oerap kelapa.....	349
Oerap of keloeban.....	350
Oerap taug.....	350
Oerap-oerap.....	349
Oerapan I.....	347
Oerapan II.....	347
Omelet met kokosmeel.....	383
Onde-onde.....	542
Ongol-ongol.....	566
Opor lidah.....	121
Opor rundvlees.....	83
Opor tahoe telur daging.....	69
Opor van eend.....	208
Ora ar, van oedang.....	250
Ora are.....	397
Orak arik.....	346
Oseeh-oseeh.....	158
Oseh-Oseh I.....	110
Oseh-oseh II.....	110
Osen petai ampela.....	541
Otak goreng telur.....	119
Otak-otak tahoe.....	365
Otal godok.....	119
Paha ayam panggang.....	189
Paksoi kentang-kentang.....	341
Pang,h padang.....	238
Pangsit goreng.....	535
Pangsit pedis.....	535
Pangsit saus.....	555
Panvis.....	237
Paprika pedis.....	344
Paree toemis taotjo.....	471
Pastei toetoep.....	205
Pasteitjes.....	545
Pastel tutup cita rasa.....	206
Pelencing Kangkung.....	338
Pencok ayam.....	161
Pepervis.....	233
Pepes ikan.....	231
Pepesan riport.....	231
Pepesan van vis.....	232
PerkedŠI bulgur.....	531
PerkedŠI kentang.....	531
Pesmol ikan kembung.....	241
Petis godok.....	258

Petissaus.....	557
Petjel ayam I.....	470
Petjel ayam II.....	470
Petjel godok van vlees.....	469
Petjel I.....	466
Petjel II.....	467
Petjel III.....	467
Petjel mango.....	468
Petjel selderij.....	468
Petjel tahoe.....	471
Petjel terong.....	468
Piendang ayam.....	263
Piendang ayam.....	334
Piendang djagoeng.....	336
Piendang ikan I.....	329
Piendang ikan II.....	331
Piendang ikan ketjap I.....	330
Piendang ikan ketjap II.....	330
Piendang ikan sebelah.....	332
Piendang keloewŠk.....	333
Piendang ketjap van makreel.....	329
Piendang ketjap van schapevlees.....	328
Piendang ketjap.....	328
Piendang koening.....	335
Piendang koenjit.....	333
Piendang serani.....	334
Pinda-chutney.....	552
Pindasaus I.....	551
Pindasaus II.....	551
Pindasaus III.....	552
Pindasaus.....	368
Pisang bakar.....	571
Pisang goreng I.....	525
Pisang goreng II.....	525
Pisang goreng III.....	525
Pittige balletjes gehakt.....	152
Pittige groentenkerrie.....	407
Pittige ketjapsaus.....	561
Podding rotti.....	575
Poding cocos.....	572
Podomoro.....	200
Putu tegal.....	584
Rago-t Timor.....	87
Rarawon.....	87
Rebus kubis.....	339
Rempah Banka.....	143
Rempah goreng.....	143
Rempah I.....	141
Rempah II.....	141
Rempah van klapper.....	524
Rempah-rempah.....	142
RempejŠk.....	532
RempejŠk ikan terie.....	534
RempejŠk katjang.....	532
RempejŠk katjang en teri.....	533
RempejŠk oedang.....	534
RempejŠk van gehakt.....	154
Rendang aceh.....	95
Rendang daging.....	94
Rendang I.....	93

Rendang II.....	93
Rendang rempah.....	94
Rica-rica.....	146
Rijst kerrie met telur.....	14
Rijst.....	1
Risolles I.....	544
Risolles II.....	544
Ritjah rodoh.....	67
Roedjak djawa.....	520
Roedjak ketimoen.....	517
Roedjak manis I.....	519
Roedjak manis II.....	519
Roedjak manis III.....	520
Roedjak oedang karang.....	516
Roedjak oelek.....	521
Roedjak petis.....	516
Roedjak selderij.....	517
Roedjak tjampoer.....	520
Roedjak tomaat.....	517
Roedjak van rode bessen.....	518
Rolade daging telur.....	139
Rotti kukus.....	588
Rudjak sajur.....	351
Rundvlees met mihoen.....	24
Sajoer asem.....	298
Sajoer asem-asem.....	299
Sajoer bajem djagoeng.....	309
Sajoer bajem.....	309
Sajoer belimbing-woeloe.....	317
Sajoer bening.....	293
Sajoer bibi.....	321
Sajoer boontjes.....	303
Sajoer dajak.....	310
Sajoer djalang Riouw.....	317
Sajoer gado-gado.....	289
Sajoer godok santen.....	315
Sajoer godok.....	314
Sajoer goel, boontjes.....	303
Sajoer ikan nenek.....	316
Sajoer ikan pedah.....	316
Sajoer kare.....	318
Sajoer keloewŠk.....	312
Sajoer kerrie djawa.....	292
Sajoer kerrie I.....	290
Sajoer kerrie II.....	291
Sajoer kerrie van boontjes.....	291
Sajoer ketewel.....	301
Sajoer kim-loh.....	294
Sajoer koening.....	295
Sajoer kool.....	308
Sajoer lobak.....	312
Sajoer lodeh Bandung.....	286
Sajoer lodeh betawi.....	287
Sajoer lodeh I.....	285
Sajoer lodeh II.....	286
Sajoer lodeh tjampoer.....	288
Sajoer lombok.....	311
Sajoer menir.....	293
Sajoer oblok-oblok.....	313
Sajoer pedoh.....	311

Sajoer piendang koening.....	296
Sajoer rawon met sambal taug,.....	300
Sajoer reboeng.....	302
Sajoer riport.....	288
Sajoer sambal godok.....	315
Sajoer sop.....	283
Sajoer tahoe.....	313
Sajoer taug,.....	289
Sajoer tjampoer.....	319
Sajoer tj,tj,h.....	297
Sajoer toemis boontjes.....	304
Sajoer toemis djampoeradoek.....	305
Sajoer toemis katjang pandjang.....	307
Sajoer toemis kol.....	307
Sajoer toemis pollong.....	320
Sajoer toemis taug, ojong.....	306
Sajoer toemis taug,.....	306
Sajoer toemis.....	305
Sambal Asem van woeni.....	478
Sambal asem.....	477
Sambal badjak djago.....	487
Sambal badjak I.....	486
Sambal badjak II.....	486
Sambal banten.....	487
Sambal bawang I.....	497
Sambal bawang II.....	497
Sambal bawang III.....	497
Sambal betawi asem-manis van vlees of kip.....	478
Sambal bieslook.....	480
Sambal boeboek kering van katjang idjoe.....	474
Sambal boeboek kering.....	483
Sambal boedak.....	488
Sambal boet.....	491
Sambal boontjes.....	488
Sambal brandal.....	490
Sambal daging.....	491
Sambal daon bawang.....	474
Sambal djah,.....	195
sambal djelanta.....	495
Sambal djeroek.....	476
Sambal djeroek nipis.....	476
Sambal djeroek.....	31
Sambal ebbie.....	484
Sambal gandaria.....	489
Sambal godok.....	485
Sambal goreng ajam kering.....	435
Sambal goreng ajam.....	430
Sambal goreng ajam.....	434
Sambal goreng andijvie.....	454
Sambal goreng ati ajam.....	431
sambal goreng ati patjul.....	432
Sambal goreng ati.....	431
Sambal goreng babi Buruku.....	427
Sambal goreng babi Flores.....	426
Sambal goreng babi nier.....	427
Sambal goreng babi taotjo.....	426
Sambal goreng babi.....	425
sambal goreng basah.....	429
Sambal goreng bawang.....	459
Sambal goreng betawi asem manis.....	434

Sambal goreng betawi.....	425
Sambal goreng boontjes I.....	450
Sambal goreng boontjes II.....	450
Sambal goreng boontjes III.....	451
Sambal goreng boontjes met garnalen.....	451
Sambal goreng boontjes telur.....	449
Sambal goreng bruine bonen.....	453
Sambal goreng dadar.....	447
Sambal goreng daging assem pedis.....	428
Sambal goreng daging.....	428
Sambal goreng dendeng.....	456
Sambal goreng godok.....	462
Sambal goreng hati en oedang.....	432
Sambal goreng ikan pedis.....	436
Sambal goreng ikan teri.....	440
Sambal goreng kentang.....	463
Sambal goreng kentang kering.....	464
Sambal goreng kering dendeng.....	456
Sambal goreng kering temp.....	445
Sambal goreng kering.....	445
Sambal goreng kering.....	457
Sambal goreng ketjap tahoe.....	443
Sambal goreng koewah.....	430
Sambal goreng kol djagoeng.....	460
Sambal goreng kol.....	460
Sambal goreng kool telur.....	449
Sambal goreng lombok.....	458
Sambal goreng makreel.....	436
Sambal goreng meneer.....	459
Sambal goreng mossel.....	440
Sambal goreng oedang capri.....	438
Sambal goreng oedang I.....	437
Sambal goreng oedang II.....	437
Sambal goreng oedang met petehbonen.....	438
Sambal goreng paprika.....	453
Sambal goreng perentil.....	433
Sambal goreng petis.....	439
Sambal goreng peultjes.....	452
Sambal goreng prei.....	452
Sambal goreng remploh ayam.....	435
Sambal goreng snijboon.....	458
Sambal goreng tahoe en taug.....	444
Sambal goreng tahoe-peteh.....	444
Sambal goreng tahoe.....	442
Sambal goreng telur I.....	446
Sambal goreng telur II.....	446
Sambal goreng telur petis.....	447
Sambal goreng temp, pete.....	441
Sambal goreng temp, tahoe.....	443
Sambal goreng temp.....	442
Sambal goreng terong.....	461
Sambal goreng tjehtjeh.....	439
Sambal goreng tomat.....	454
Sambal goreng van eieren in de frituur.....	448
Sambal goreng van eieren met petis.....	448
Sambal goreng van fijngesneden kool met garnalen.....	451
Sambal goreng van rundvlees met petehbonen.....	429
Sambal goreng vlees.....	433
Sambal ikan kering.....	481
Sambal ikan terie.....	485

Sambal katjang.....	499
Sambal katjang pandjang.....	499
Sambal katjangsaus.....	26
Sambal kelapa/djagoeng.....	495
Sambal kelappa.....	495
Sambal keloewŠk.....	475
Sambal kemanten.....	475
Sambal kemirrie.....	489
Sambal kentang.....	463
Sambal ketimoen.....	476
Sambal ketjap terlahuh pedis.....	494
Sambal ketjap.....	26
Sambal ketjap.....	493
Sambal kool.....	474
Sambal lobak.....	498
Sambal loeat.....	492
Sambal lombok.....	477
Sambal malakka.....	493
Sambal manis.....	481
Sambal mieso.....	479
Sambal obi.....	479
Sambal oedang basa.....	482
Sambal oedang kering.....	484
Sambal oedang kiong.....	482
Sambal oelek.....	472
Sambal omelet.....	383
Sambal peteh.....	481
Sambal petis oedang djawa.....	483
Sambal petis.....	483
Sambal pinda.....	479
Sambal poja.....	498
Sambal prei.....	480
Sambal rawit ketjap.....	494
Sambal riport.....	462
Sambal selderij.....	480
Sambal seradoe.....	479
Sambal taotjo.....	496
Sambal teri.....	485
Sambal terong.....	461
Sambal tomaat.....	473
Sambal tomat.....	564
Sambal trassie.....	472
Sambal ui.....	480
Sambal van Curaçao.....	455
Sambal van kuit.....	240
Sambal van rode en groene lombok.....	490
Sambal van tomaten en pepers.....	473
Sambal van tomaten.....	473
Sapi atjar.....	92
Sapi goreng met paprika en bawang.....	91
Sapi kerrie.....	92
Sapi muda rietja.....	120
Sapi tjampoer Malang.....	91
Sardien dan sprot goreng.....	259
Sate,ajam betawi.....	38
Sate,ajam I.....	37
Sate,ajam II.....	37
Sate,ajam III.....	37
Sate,ajam toesoek.....	39
Sate,babi en/of ayam.....	36

Sate,babi I.....	31
Sate,babi II.....	32
Sate,babi Madura.....	32
Sate,Bali.....	41
Sate,boemboe dendeng.....	42
Sate,boemboe katjang.....	48
Sate,boemboe koening I.....	40
Sate,boemboe koening II.....	40
Sate,boemboe roedjak.....	41
Sate,boemboe sidolie.....	34
Sate,boemboe.....	34
Sate,cirebon.....	47
Sate,daging.....	46
Sate,goerih.....	33
Sate,ikan.....	50
Sate,kambing I.....	45
Sate,kambing il.....	45
Sate,kerang.....	50
Sate,kojoe manis tjina.....	27
Sate,lemboet.....	51
Sate,makasar.....	43
Sate,manis cirebon.....	48
Sate,manis djawa.....	28
Sate,manis I.....	26
Sate,manis II.....	27
Sate,oedang besar.....	49
Sate,oedang.....	49
Sate,Palembang.....	35
Sate,pentol I.....	29
Sate,pentol II.....	29
Sate,pentol Timor.....	30
Sate,sappie.....	42
Sate,tjampoer tani.....	35
Sate,tusuk babi of sapi.....	33
Sate,van geitevlees.....	47
Sate,van lever en varkenshaas.....	44
Sate,van makreel.....	51
Sate,van pepers.....	30
Sate,van schapevlees.....	46
Saus goerih.....	559
Saus santen.....	592
Semur babi.....	57
Semur daging sandung lamur.....	210
Seroendeng I.....	526
Seroendeng II.....	526
Serutu wajang.....	540
SeSate,babi.....	31
Setan van vlees.....	53
Setopan ikan paprika.....	236
Setopan kambing met terong en tomaat.....	122
Setupan sajoer.....	321
Smeerpropjes.....	572
Smoor ayam pasar puti.....	175
Smoor ayam Siliwangi.....	175
Smoor ati.....	116
Smoor djawa.....	82
Smoor ginjal.....	117
Smoor lapis.....	107
Smoor lidah.....	118
Smoor terong.....	522

Smoor van aubergine en tomaat.....	359
Smoor van eieren.....	392
Smoor.....	81
Soep van schapepoot.....	261
Sop ayam.....	263
Sop bawang.....	266
Sop djawa.....	279
Sop ekor sapi.....	277
Sop ikan bawang.....	265
Sop ikan.....	265
Sop kenarie.....	261
Sop misoa.....	278
Sop oedang I.....	280
Sop oedang II.....	280
Sop sajar.....	264
Sop selam krokot.....	282
Sop selam.....	282
Sop speciaal.....	266
Sop telur.....	262
Sop tomaat.....	264
Soto ayam I.....	268
Soto ayam II.....	269
Soto ayam III.....	269
Soto ayam lagi.....	270
Soto ayam oedang.....	271
Soto ayam Purwakarta.....	272
Soto babat I.....	276
Soto babat II.....	276
Soto bebek.....	273
Soto Madura.....	275
Soto Makasar.....	274
Spekkoek I.....	579
Spekkoek II.....	580
Spekkoek III.....	581
Spekkoek IV.....	582
Stoof banaan.....	571
Stroop biasa met klappa moeda.....	590
Suddertje piep.....	76
Tahoe boembœ roedjak.....	364
Tahoe goreng telur: tahoe Semarang.....	363
Tahoe isi met pindausaus.....	368
Tahoe kerrie.....	370
Tahoe ketjap.....	367
Tahoe ketoprak.....	361
Tahoe lengko dan djerœk manis.....	366
Tahoe taotjo.....	368
Tahoe temp, kerrie.....	371
Tahoe toemis ketjap.....	367
Tangkar van vlees.....	86
Teget.....	297
Telœr asin.....	379
Telœr belado.....	376
Telœr besengŠk.....	380
Telœr dalam nanas.....	381
Telœr goel, bengala.....	378
Telœr goel, kling.....	379
Telœr masak Bali.....	377
Telœr masak Bandung.....	376
Telœr oedang sambal.....	379
Telœr peniki tjililitan.....	377

Telur piendang.....	381
Telur reboeng.....	380
Telur stenga radja.....	378
Temp, goreng.....	372
Temp, goreng tjampoer.....	372
Temp, santen bakar.....	375
Terik temp.....	373
Terong goreng gehakt.....	144
Terong goreng kuluku.....	359
Terong isi oedang.....	251
Terongs met eiersaus.....	522
Timoës.....	574
Timoës singkong.....	574
Ting ting pindakoekjes.....	589
Tino ransa.....	57
Tjah babi.....	135
Tjampoer ajam.....	198
Tjumi tjumi.....	242
Tjumi tjumi goreng.....	242
Toemis boontjes.....	324
Toemis ikan merah.....	327
Toemis kangkoeng.....	324
Toemis katjang pandjang.....	323
Toemis katjang.....	325
Toemis koebis.....	325
Toemis kool.....	308
Toemis kool.....	326
Toemis pollong.....	320
Toemis reboeng.....	465
Toemis sajoeran.....	322
Toemis saus.....	556
Toemis tahoe met taug, en oedang.....	356
Toemis tahoe met taug.....	355
Toemis taug.....	355
Toemis witte kool.....	326
Toemisan riport.....	323
Toemisan sajoer.....	322
Tomaat terang bulang.....	144
Tomaten rempah daging.....	142
Tomatensaus.....	556
Tonijn en vruchten in ketjapsaus.....	260
Trassie toemis manado.....	343
Trassie toemis.....	472
Tuinbonen Cheribon.....	360
Uiensaus.....	557
Varkensvlees met bamboe.....	54
Varkensvlees met paprika en ui.....	52
Varkensvleesrago-t.....	78
Vietnamese loempia's.....	540
Vis in folie.....	236
Vissoeffl, op z'n Indonesisch.....	232
Vleesballetjes in sojasaus.....	136
Wadjik ketan.....	589
Witte kerrie.....	403
Zoete vleesjes.....	52
Zoetzure gembersaus.....	554
Zoetzure gestoofde kip.....	201
Zoetzure kool.....	351
Zoetzure sambal goreng.....	457
Zoetzure saus.....	554

Zure pindasaus.....	43
Zuur van gebakken vis.....	514
Zwarte rundvleessoep.....	277

Hoofdstuk 1

In deze verzameling vindt u ruim 1100 recepten. Een belangrijk deel daarvan is nog niet eerder in een van mijn verzamelingen opgenomen.

Om de verzameling goed hanteerbaar te houden, had ik er eigenlijk alle dubbele recepten uit willen halen. Maar dat vond ik bij nader inzien in veel gevallen toch geen goed idee. De recepten spraken mij tezeer aan. Daarom zult u een aantal recepten tegenkomen, die u al kent. Ik hoop niet, dat u mij dat kwalijk neemt. Ook zult u veel recepten niet meer tegenkomen. Uiteraard hoop ik, dat u mij ook dat niet kwalijk neemt!

Als daarvoor belangstelling is, wil ik van de verwijderde recepten een aparte verzameling maken.



De Indonesische keuken

Rijst is het hoofdbestanddeel van de Indonesische keuken. De samenstelling van de maaltijd 's middags en 's avonds lijkt wel iets op onze warme maaltijd. Rijst in plaats van aardappelen, vergezeld van een groente- en vleesgerecht. De maaltijden zijn echter wel gevarieerder door de vele kruiden die erbij worden gebruikt.

Zelfs 's morgens wordt meestal warm gegeten; de restjes rijst, groente en vlees van de vorige dag worden opgebakken (de ons bekende nasi goreng).

De meeste gerechten hebben als basis een kruiden- of chilipasta. De ingredienten voor deze pasta (bijv. uien, knoflook en sambal) worden samen fijngevreven in een stenen vijzel met stamper. Dit zgn' oeleken vormt het begin van bijna ieder Indonesisch gerecht. Het kruidenmengsel wordt gebakken in olie, samen met het hoofdbestanddeel van vis, vlees, groente e'd' en tenslotte gestoofd met wat vocht. Dit vocht is in vele gevallen kokosmelk (santen).

Een uitgebreide rijsttafel wordt alleen gemaakt bij feestelijke gelegenheden.

Praktische wenken voor de Indonesische keuken

- Als u voor meerdere gerechten moet "oeleken", bespaart het veel tijd als u eerst alle uien fijnmaakt met een staafmixer of een grove vleesmolen. Wrijf daarna voor ieder gerecht apart de fijngehakte uien, uitgeknepen knoflook, sambal en kruiden in de vijzel tot een gelijkmatig mengsel.
- Schaf alleen die kruiden aan, die u op dat moment nodig heeft. Gebruik de potjes van Conimex; daar staat duidelijk de Indonesische en Nederlandse benaming op aangegeven en zij zijn goed afsluitbaar.
- Als u b.v. 4 gerechtjes gaat maken, tref dan eerst alle voorbereidingen, zoals "oeleken", groenten en vlees snijden. Werk daarna alle gerechten achter elkaar af.
- Maak houdbare gerechten, zoals kroepoek, zoetzuren en gebakken pinda's van te voren in grote porties klaar. Bewaar ze op een koele plaats in met kokend water schoongemaakte potten met goed afsluitbare deksels.
- Dek de tafel met diepe, verwarmde borden, vork en lepel en serveer bier bij de maaltijd.

Gerechten-woordenlijst

Verklaring van de uitspraak van Indonesische woorden

c = tj , g = als in het engelse go, j = dj, u = oe,
y = j.

sayur = sajoe, campur = tjampoer, acar = atjar enz.

het tussen haakjes gebruikte (sv) staat voor soort van.

I. Soepen.

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| - Sop ayam | - Kippesoep. |
| - Sop kacang merah | - sv Bruinebonensoep. |
| - Sop sayuran | - Groentesoep. |
| - Sop macroni | - Macaronisoep. |
| - Sop sarang burung | - Vogelnestjessoep. |
| - Sop telur gulung | - Roereisoep. |
| - Sop jagung muda | - Jonge ma'ssoep. |
| - Sop kacang hijau | - Katjang hidjausoep. |
| - Sop su'un | - Soe'oensoep. |
| - Sop kentang | - Aardappelenoep. |
| - Sop taoge | - Taogesoep. |
| - Sop Vitamin | - Vitaminerijkesoep. |
| - Sop kembang telur | - Eiersoep. |

II. Ingelegde zuurgerechten.

- | | |
|--------------------|-------------------------------------|
| - Acar ikan gurami | - Zure zoetwaterkarper. |
| - Acar bandeng | - Zure bandeng (sv zeevis). |
| - Acar ketimun | - Komkommer in het zuur. |
| - Acar telur | - Eieren in het zuur. |
| - Acar campur | - Gemengde groenten in het zuur. |
| - Acar rebung | - Jonge bamboe in het zuur. |
| - Acar mentah | - Rauwkost in het zuur. |
| - Acar matang | - Toe bereide groenten in het zuur. |
| - Acar rawis | - Hete zoetzure groenten. |
| - Acar kuning | - Zuur groentegerecht met koenyit. |

III. Verschillende soorten Bami.

- | | |
|--------------|-------------------------|
| - Mie Jawa | - Javaanse bami. |
| - Mie kuah | - Bami in kippeboillon. |
| - Mie goreng | - Gebakken bami. |

IV. Sambalsoorten.

- | | |
|------------------------|---|
| - Sambal petis | - Sambal van petis (vis/garnalenpasta). |
| - Sambal petai | - Sambal van petehbonen. |
| - Sambal bawang | - Uiensambal. |
| - Sambal udang | - Sambal van garnalen. |
| - Sambal raden | - 'Herensambal. |
| - Sambal berandal | - 'Vlegel'sambal. |
| - Sambal tomat | - Sambal van tomaat. |
| - Sambal ayam | - Sambal van kip. |
| - Sambal teri | - Sambal van ikan teri (sv gedroogde kleine vis). |
| - Sambal lombok goreng | - Sambal van gebakken pepers. |
| - Sambal ebi | - Sambal van gedroogde garnalen. |
| - Sambal pelencing | - Sambal voor bij gekookte groenten. |
| - Sambal terasi | - Sambal van trassie. |
| - Sambal miri | - Sambal van kemirienoten. |
| - Sambal pecel | - Sambal van aardnoten. |
| - Sambal keluak | - Sambal van keluak (sv noot). |

- Sambal bajak
- Sambal goreng kol
- Sambal gandaria vrucht).
- Sambal soto babat
- 'Piraten'sambal.
- Sambal van kool.
- Sambal van gandaria (kl. eetbare
- Sambal voor bij de soto van pens.

V. Gekruide vleessoepen (gulai).

- Gulai nangka
- Gulai daun pakis
- Gulai tahoe
- Gulai kambing
- Gekruide vleessoep van zeer jonge
- Goelai van pakisblad (sv eetbare varen).
- Goelai van tahoe.
- Goelai van geitevlees.

VI. Groentegerechten.

- Setupan sayur
- Sayur sawi
- Sayur menir
- Sayur oyong
- Sayur bening
- Sayur brongkos
- Sayur nangka
- Sayur kluwih
- Sayur lodeh
- Sayur pada-mara
- Sayur sambal godog
- Sayur asem-asem
- Sayur misoa
- Sayur kare
- Sayur sawi asin
- Sayur asem
- Sayur bobor (sv spinazie).
- Gestoofde groenten.
- Gerecht met sawi (lijkt op paksoi).
- Groentegerecht met jonge ma's.
- Oyonggerecht (sv klimplant).
- Helder groentegerecht.
- Een soepachtig groentegerecht.
- Gerecht met jonge nangka.
- Gerecht van broodboomvrucht.
- Een gemengd groentegerecht.
- Gerecht met singkongblad.
- Gerecht met onder meer kouseband.
- Een zurig groentegerecht.
- Groentegerecht met misoa (sv bami).
- Groentegerecht met vlees en aardappel.
- Gerecht met zout sawi.
- Zuur groentegerecht met pinda's.
- Gerecht met pompoen en bajam

VII. Verschillende sat,-gerechten.

- Sate,kerang
- Sate,Cirebon
- Sate,rempele
- Sate,manis
- Sate,buntel
- Sate,buntel tenggiri
- Tong-seng
- Sate,babi
- Sate,bumbu kacang
- Sate,Sumatra
- Sate,kambing
- Sate,ajam
- Sate,sapi
- Sate,campur
- Sate,udang
- Sate,bumbu
- Sate,lepas
- Sate van schelpdieren.
- Speciale soort geitevleessat,.
- Sate,van vogelmaagjes/kippehartjes.
- Sate,van rundvlees.
- Verpakte sate.
- Sate,met tenggiri (sv zeevis).
- Sate,van geitehart.
- Sate,van varkensvlees.
- Geitevlees sate met pindasaus.
- Sumatraanse sate, erg heet!
- Sate,van geitevlees met ketjapsaus.
- Kip sate.
- Rundvlees sate.
- Gemengde sate.
- Garnalen sate.
- Kruiden sate.
- Sate,niet aan stokjes.

VIII. Verschillende soorten Nasi.

(Vooraf even een kleine opmerking: in Indonesieheet alle gekookte rijst Nasi en dus anders dan bij ons, waar onder Nasi de gebakken rijst wordt verstaan.)

- Nasi kebuli ayam
- Nasi goreng
- Nasi gurih
- Opgemaakt rijstgerecht met kip.
- De gebakken rijst dus.
- Pittig rijstgerecht.

- Nasi kuning - Geel gekleurd rijstgerecht.
- Nasi goreng istimewa - Een heel bijzonder rijstgerecht.
- Nasi bhukari - Rijstgerecht met geit en kip.

IX. Verschillende soorten Soto (vleessoepen).

- Soto ayam - Vleessoep van kip.
- Soto Bandung - Vleessoep met tahoe, vlees.
- Soto babat - Vleessoep van pens.
- Soto daging sapi - Vleessoep van rundvlees.
- Soto nangka - Vleessoep met jonge nangka.
- Soto Kudus - Kerstavond vleessoep.
- Kare ayam - Zurige kippevleessoep.
- Kare kepiting - Vleessoep van krab.
- Semur terong - Een terong stoofschotel.

X. Snoeperijen (jajan)

- Lemper ayam - Rijstcroquet met kipvulling.
- Tapai podeng - Kleefrijstpudding.
- Rolade pisang - Bananenrollade.
- Pofferces Gula Jawa - Javaanse suikerpoffertjes.
- Husoa - Lekkernij met tahoe.
- Putu - sv Rijstcake.
- Bajigur - Drank van koffie, kokosmelk en suiker.
- Serbat - sv Gemberdrank.
- Martabak - Met vlees gevulde deegspijs.
- Klepon - Meelballetjes met jav. suiker.
- Kuah Telor - Eiersaus.
- Roti Pisang - Bananebrood.
- Prol Tape - sv Koek met singkong.
- Bakwan - In olie gebakken versnapering.
- Rempeyek Kacang - Lekkere pindakoek.
- Ketan Duren - Kleefrijst met doerian.
- Awug-awug - Gerecht van kleefrijstmeel.
- Madu Mongso - Nog een kleefrijstlekkernij.
- Wajik - Erg zoete kleefrijstkoek.
- Bubur Sum-sum - sv Rijstemeelpap met pandan.
- Bubur Kacang Hijau - Groene erwtjespap.
- Srikaya Ketan - Gekookt kleefrijstgerecht.
- Jenang Grendul - Kleefrijstpudding.
- Pastei - Indonesische pastei.
- Es Cincau - Ijs met tjintjaoe smaak.
- Bubur Ketan Hitam - Zwarte kleefrijstpap.
- Oblok-oblok Daun Pepaya Muda - sv Stampot.
- Sup Telur Burung Puyuh - Poejoech ei soep.
- Cakar Ayam - Gefrituurde lekkernij.
- Lemet Ketan - Lekkernij met kokos en kleefrijst.
- Pisang Goreng - Gebakken banaan.
- Kue mangkok - Kokoskoek.

Oosterse producten en kruiden (naamgeving en gebruik)

Kruiden zijn in de oosterse keuken belangrijke ingredienten: de geur en de smaak ervan bepalen de verschillende gerechten. Verse kruiden bepalen de smaak altijd sterker dan de gedroogde vorm.

Gedroogde en gemalen kruiden moet u altijd in goed afgesloten trommeltjes of potjes bewaren. Ongemalen kruiden behouden hun smaak langer dan de gemalen producten.

In de oosterse keuken worden kruiden gebruikt die onder verschillende namen worden aangetroffen. Een aantal veel voorkomende producten, hun synoniemen en het gebruik ervan treft u hieronder aan.

Agar-agar

Een plantaardig, uit zeewier vervaardigd geleer- of bindmiddel, voor de bereiding van onder andere vruchtenpudding en jam (gelei). De bindkracht is tweemaal zo groot als die van (dierlijke) gelatine.

Agar-agar is verkrijgbaar in de vorm van licht geperste stangen (kanten), vlokken, strengetjes en poeder.

1 gr agar-agar vervangt 3 gr gelatine. Agar-agar stijft sneller op en blijft ook buiten de koelkast stijf.

1 gr agar-agar laat 1 dl waterige vloeistof (sap, bouillon) geleren.

Voor gemengde vloeistoffen waarin melk of eiwit is verwerkt, is wat meer nodig.

Vlokken lossen makkelijker op dan stangen en kunnen direct in de voor het recept benodigde (koude) vloeistof worden geweekt (10 minuten). Stangen moeten eerst in ruim water worden geweekt en daarna goed uitgeknepen.

De geweekte agar-agar wordt in (een gedeelte van) de benodigde vloeistof onder roeren zachtjes gekookt tot hij helemaal is opgelost. Dit stroopje kan dan, nog warm en vloeibaar, aan het gerecht worden toegevoegd, tenzij het een koude massa betreft die stijfgeklopte slagroom en/of eiwit bevat; laat het agar-agarstroopje dan zover afkoelen, dat het nog net vloeibaar is.

Een te koud en stijf geworden stroopje kunt u door verwarmen weer vloeibaar maken. Omdat agar-agar door afkoeling gauw stijf wordt, moet u goed roeren als u het stroopje bij de massa giet, liefst met een garde, maar vooral niet te lang (een paar tellen) en niet met de staafmixer.

Asem (het samengeperste vruchtvlees (met pit) van de tamarinde)

Het heeft een mild zure smaak en wordt in de oosterse keuken gebruikt om er het vlees mee in te wrijven, waardoor dat malser wordt.

Toepassing: los een stukje asem van ongeveer 2 cm op in enkele lepels heet water. Laat dit enige uren staan en zeef het daarna.

Het asemwater is dan klaar voor gebruik.

Asem kan ook (in plakjes) worden gedroogd en is in potten verkrijgbaar onder de naam: keukentamarinde.

Asem wordt in gebruikt in de gevallen waarin enigszins zure toepassingen worden gewenst.

De mild zure smaak maakt asem bijzonder geschikt als smaakmaker in gebak en vruchtensiropen.

Meestal staat in de gerechten wel omschreven hoe u het moet gebruiken (gedroogd of anderszins).

Asem-water: Week 1/4 pakje asem in 1 1/2 dl lauw water. Wrijf met de vingers de vezels van de pitten en zeef daarna het vocht.

Atjar

In de Indonesische keuken Krijgt u bij de maaltijd vaak een schaalkje atjar: groenten in het zuur. Door de bereiding met azijn is dit bijgerechtje lang houdbaar. De ingrediënten zijn bijv. kool, wortel, taug,, komkommer en tomaat.

Bamboe (Reboeng)

Spruiten (shoots) hiervan worden in blikvorm verkocht. Restanten kunnen worden ingevroren.

Bamboescheuten

De verse scheuten van de jonge bamboe zijn zacht en een beetje zoet van smaak. In Nederland zijn bamboescheuten in plakjes gesneden in blik te koop. Lekker in vlees- en groentegerechten. Voeg bamboescheuten altijd pas op het laatste moment toe en warm ze alleen even door; dan blijven ze knapperig.

Bamboespruiten

Een roomkleurige taps toelopende groente die veel in de Aziatische keuken wordt gebruikt. Als ze vers wordt gekocht en als de harde buitenkant is verwijderd, moet ze nog lange tijd worden gekookt. Het is veel eenvoudiger om ze in blik te kopen, in alle Aziatische winkels en in veel westerse supermarkten zijn die blikken te koop.

Bawang (ui/knoflook)

Bawang zijn er in de Indonesische gerechten meestal in twee soorten, de bawang merah ofwel de rode ui die ook mag worden vervangen door de witte ui en de bawang putih wat voor knoflook staat.

Beni sho ga (een vast ingrediënt bij sushi)

Een zoete ingelegde gember van alleen heel jonge gemberwortel, waardoor de kleur rood is.

Hadjikami sho ga zijn lange ingelegde rode gemberscheuten; mooi als garnering bij gegrilde vis.

Boemboe

Fijngewreven kruidenmengsel. Voor veel Indonesische gerechten kunt een boemboe kopen.

bonito

Visschaafsel.

Cengkeh (tjengkeh)

Is de kruidnagel. Wordt in geringe hoeveelheden in gerechten gebruikt, omdat het een bijzonder sterk kruid is.

Chilipepers

Hoe kleiner de peper, hoe heter. Grote pepers zijn meestal niet zo scherp. Vandaar dat de rode en groene Spaanse chilipepers het mildst zijn en de balonvormige madame Jeanette en de kleine pepertjes het heetst.

Citroenblad (Djoerek Poeroet)**Citroengras (Sereh Daoen)**

Een aromatische grassoort met kleine dikke wortels, die, als ze gestampt worden, een sterke citroengeur afgeven. Spits toelopende stengels.

Als de verpakte poeder wordt gebruikt (sereh), is een theelepel vergelijkbaar met een verse stengel. Desnoods kan een geraspte

citroenschil als vervangingsmiddel worden gebruikt.

Verwijder het citroengras voor het serveren uit het gerecht. Daun (Daoen) Met daun wordt blad aangeduid. Daun jerukperut is dus het blad van de djerok poeroet. In veel Indonesische gerechten wordt het blad van een plant als smaakmaker gebruikt. Meestal worden ze meegekookt, soms ook wel gefruit. Ze zijn in de betere Indonesische toko te koop en soms ook op de markt. Als u ze vers kunt krijgen, is dat te prefereren boven de gedroogde vorm. Enkele van de meest gebruikte volgen hier: daun jerukperut, geeft een enigszins citroenachtige smaak aan een gerecht; daun salam, lijkt enigszins op laurierblad; daun sereh, ook wel citroengras geheten, maar heeft een zeer eigen smaak en anders dan van het jerukperutblad.

Daon Salam

Indonesisch laurierblad.

Dendeng

Gedroogd, gekruid vlees (dunne lappen) waarvoor oorspronkelijk hertevlees werd genomen. Tegenwoordig wordt dendeng gemaakt van varkens- of runderlappen. U kunt dendeng bakken en toevoegen aan rijst, of het als smaakmaker aan gerechten toevoegen. De smaak is enigszins zoet.

Djagoeng (mais)

Djah, (Gemberwortel)

Vers, ingemaakt, gedroogd of in poedervorm te koop. Van de wortelstok kunnen schijfjes worden gesneden die na gebruik in de gerechten weer moeten worden verwijderd. De wortelstokken kunnen in de diepvries worden bewaard.

Djamoer koeping

Chinese champignons (gedroogd).

Djeroek poeroet

Is een citrusvrucht, die enigszins lijkt op een kleine citroen. Zowel het vruchtvlees als het blad ervan (daon) kan worden gebruikt. U kunt het vervangen door citroensap.

Djoeroek poeroetblaadjes (een soort citroenblad)

De blaadjes worden na eerst afgewassen te zijn, met de gerechten meegestoofd. Na gebruik weer verwijderen.

Djinten (Komijn)

In poedervorm verkrijgbaar. Het is een nogal sterk kruid en u moet er dan ook niet te veel van gebruiken. In de Indonesische gerechten is het bijna altijd de djinten putih, ofwel de 'witte' djinten.

Ebbie

Gedroogde garnalen. Deze gedroogde garnalen zijn ook in poedervorm verkrijgbaar. U moet ze meestal weken of fijnstampen.

Eiermie

Eiermie is gemaakt met ei, waardoor het zachter en voller van smaak is dan gewone mie. Leg deze mie even in kokend water en hij is gaar. Eiermie is in verschillende lengtes en diktes verkrijgbaar.

Emping

Soort kroepoek, gemaakt van vruchtvlees van de belindjoenoot ("vegetarische kroepoek"). Moet kort in hete olie worden gebakken.

Vooraf niet te lang, anders wordt het bitter. Droog bewaard is emping lang houdbaar.
Emping wordt wel geserveerd bij gado-gado. Het werkt enigszins laxerend dus eet er niet te veel van.
Aan de enigszins bittere smaak moet men wennen, maar het is bijzonder lekker.

Foelie

Is de oranje, netachtige 'zaadrok' die de muskaatnoot omsluit en wordt als afzonderlijke specerij gedroogd en meestal gemalen. De smaak is iets zachter en is perfect voor soepen en zoete gerechten.

Galangawortel (laos)

wortels met een aromatische smaak die lijkt op gember.
Laos wordt in dunne plakjes meegekookt met allerlei gerechten.

Garnalenpaste

Een scherp ruikende pasta gemaakt van gedroogde garnalen. Het geeft een erg eigen smaak aan het eten en er is geen vervangingsmiddel voor. Het wordt verkocht in kleine plakjes in Aziatische winkels en kan lang worden bewaard in een luchtdichte bak.

Geelwortel (Koenjit)

Gember (Djah,)

Gember of djah, is de wortelknol van de gemberplant. Deze plant komt oorspronkelijk uit Indonesië, India en Maleisië, maar wordt nu overal in warme landen gekweekt. De geurige wortelknol met een pittige smaak is vers, geconfijt, ingelegd op siroop en in poedervorm te koop. Gemberpoeder geeft het gerecht niet exact dezelfde smaak als verse gemberwortel. Vervangt u verse gember door poeder, reken dan voor een stukje gemberwortel van 2 cm 1 theelepel gemberpoeder. In de Oosterse keuken wordt gember veel gebruikt, vooral in combinatie met vlees. De verse gemberwortel wordt eerst geschild en daarna in schijfjes of geraspt toegevoegd aan gerechten. Het schillen van de wortel gaat het best als u hem eerst enkele uren in het water legt.

Gezouten vis

Wordt soms in Thaise recepten gebruikt en soms als bijgerecht. De vis moet goed worden gewassen en dan 40 minuten worden gestoomd voordat ze opgeborgen kan worden. Ze wordt meestal gebakken gegeten.

Goeda djawa (Javaanse rietsuiker, afkomstig van de arenpalm)

Wordt bereid uit suikerriet en uit kokos.
Het is in blokken, staven, plakken en in vloeibare vorm te koop.
Voor het gebruik wordt het geraspt of gesmolten.
Kan eventueel door bruine suiker worden vervangen. komt veel voor in gerechten als zoetmaker.

Imitatie-krab

Imitatie-krab of krabsticks zijn ideaal voor de roerbakpan. Ze zijn al gaar en hoeven dus alleen te worden opgewarmd. Aan imitatie-brab komt geen krab te pas; het zijn geperste staafjes witvis met smaak- en kleurstof.

Indisch laurier (Daoen Salam)

Ingemaakte soyabonen

Te verkrijgen in blik. Ze zijn erg zout en moeten voor het gebruik goed worden gewassen onder koud stromend water.

Javaanse suiker (Goela djawa)

Jagung (djagung)

Is mais. Vaak wordt in gerechten de allerjongste maïs genomen. Deze is zeer fijn van smaak. Maar ook de volgroeide kolven zijn zowel rauw als gekookt zeer geliefd.

Jasmijnthee

In veel oosterse landen wordt bij de maaltijd thee gedronken. Jasmijnthee is daarbij favoriet. Het is een frisse thee, die is geparfumeerd met jasmijnbloemen of met kunstmatige jasmijnessence. Oosterse theeblikken zijn vaak fraai gedecoreerd.

Jeruk (djeroek)

Hieronder verstaat men de citrusvruchten van groot tot klein. De schil wordt meestal als confiture gebruikt. In Indonesië zijn er vele soorten, die allemaal hun eigen toepassing hebben.

Kaffir lime

Een plaatselijke Thaise limesoort, die wat groter is dan de in het westen bekende soorten. De schil is donkergroen en knobbelig en heeft een scherpe aromatische geur. De schil, het sap en de bladeren worden in de Thaise keuken allemaal gebruikt en de eerste twee zijn in gedroogde vorm verkrijgbaar. Limoenen kunnen als vervangingsmiddel worden gebruikt. Kaffir Lime leaves: het blad van de Kaffirlimoen (familie van limoen-gras), dat veel gebruikt wordt in visschotels.

Kaneel

Kaneel is de binnenbast van de takken van de kaneelboom. Komt als pijpkaneeel of gemalen in de handel. Goede pijpkaneel moet bestaan uit vele in elkaar geschoven basten, lichtbruin van kleur. Javakaneel bestaat uit „n opgerolde dikke bast, roodbruin van kleur.

Kelapa

Is de kokos, waarvan onder andere de santen wordt gemaakt. Het wordt in diverse gerechten en toepassingen gebruikt. Ook is het in diverse vormen te koop.

Keloewek (nootsoort)

Heeft een harde schil met zwarte, vrij zachte, inhoud. Wordt vaak gebruikt als kruid of kleurmiddel bij allerlei vleessoorten. Toepassing: kraak de noot, haal de pit eruit en stamp of snijd die fijn. Vermeng dit met wat water.

Kemangi

Kemangiblaadjes worden gebruikt om gerechten mee te versieren. Het is te vergelijken met het gebruik van peterselie.

Kemirie (soort amandel)

De geurige kemirienoot groeit aan een inheemse boom (de kemirieboom) uit Oost-Indonesië.

De noot is zeer olierijk en leverde, voor de petroleum-tijd, de meest gebruikte lampolie in Indonesië.

Voor het gebruik moeten ze worden fijngewreven, gemalen of geraspt. Daarna worden de noten gepoft of gebakken; ze geven het gerecht dan een speciale nootachtige smaak.

Deze sterk smakende noot, is gepeld verkrijgbaar. U kunt de noten eventueel eerst poffen op zacht vuur, waarbij u een pan met een dikke bodem gebruikt.

De noten hebben de grootte van een hazelnoot.

Kenari

Is een Indonesische zoete amandel.

Kentjoer (wortelstok van de Kaempferia Galang)

Als kruid wordt het verkocht als wortelstok, als knolletjes, in poedervorm en in gedroogde vorm. Verder vindt u Galanga-olie als een etherische olie. Geconcentreerd heeft deze olie een heel sterke geur; bij het koken is het meer een geurversterker dan een smaakversterker.

De olie wordt vaak als geurversterker voor andere kruiden gebruikt.

Omdat kentjoer een nogal sterk kruid is, moet u er zeker niet meer dan de aangegeven hoeveelheid van gebruiken. Evenals de olie heeft het kruid een zeer sterke, doordringende smaak en geur, waardoor elk gerecht waarin dit kruid voorkomt, een geheel eigen karakter krijgt.

Kerrie

Gemengde specerij, bestaande uit o.a. gemalen Spaanse peper, gemberpoeder en kurkuma. De smaak kan daardoor per merk sterk verschillen.

Kerrybladeren

Kleine aromatische bladeren, die het best vers kunnen worden gekocht.

Eventueel kunnen gedroogde bladeren worden gebruikt, maar dan in een grotere hoeveelheid.

Ketela (cassave)

Ketimoen (komkommer)

Ketjap (sojabonensaus)

De basis van ketjap vormen de sojabonen. De hieraan toegevoegde kruiden bepalen de smaak van de afzonderlijke soorten.

Ketjap kan heel erg zoet (seding), minder zoet (manis) en zout (asin) zijn. De ketjap manis wordt het meest gebruikt. Ketjap benteng manis is Indonesisch, zoet. Ketjap benteng asin is Indonesisch, zout.

Chinese sojasaus is bitter tot licht zuur.

Ketoembar (Koriander)

Is in poedervorm verkrijgbaar. Wordt bijna altijd in combinatie met djinten gebruikt. Het is een enigszins 'zoet' kruid.

Kha

Een Thaise gemberwortel, die groter en lichter is dan de algemeen bekende soort. De plant wordt vrijwel niet buiten zuidoost-Azie verbouwd, maar de wortels zijn in gedroogde vorm in de betere Aziatische winkels verkrijgbaar en kunnen lange tijd bewaard blijven.

Klapper (kokos)

Kleefrijst

Een langkorrelige rijstsoort, die in tegenstelling tot zijn naam (glutinous rice) geen gluten bevat. Tocht wordt de rijst bij het koken erg kleverig en wordt daardoor veel gebruikt in desserts.

Knoflook

Wordt meestal uitgeperst. In een knoflookpers wordt de knoflook in zeer kleine deeltjes verdeeld.

De teentjes van de Thaise knoflook zijn kleiner dan die van de westerse soorten, maar de smaak verschilt vrijwel niet, zodat vervanging geen probleem is. De velletjes hebben een lichtpaarse kleur en worden meestal niet verwijderd voor het kneuzen of fijn hakken.

Koenir of koenjit

Wortelstok van de kurkumaplant, oranje-geel (daarom ook wel Geelwortel genoemd). Het is een veel voorkomend kruid in de Indonesische keuken. Het wordt het meest in poedervorm gebruikt, maar ook wel als knolletje. Het levert een kerrieachtig kruid op en is in de gerechten waarin het voorkomt, „n van de belangrijkste smaakmakers.

Pas op voor de gele kleur, want die krijgt u niet meer uit uw kleding.

Kokosmelk of santen

In veel gerechten uit de oosterse keuken wordt kokosmelk (santen) gebruikt. Als verse kokosnoten beschikbaar zijn, wordt de melk gemaakt door het vruchtvlees te raspen en vervolgens uit te knijpen met water.

In het algemeen zal het vruchtvlees van een kokosnoot 75 ml dikke kokosmelk opleveren. Om dunne melk te krijgen, moet het gemalen vruchtvlees nog een of een aantal malen worden uitgeknepen. Het vocht, dat in de jonge groene kokosnoten zit en dat vaak kokosmelk wordt genoemd, is eigenlijk kokoswater.

Als er geen verse kokosnoten voorhanden zijn, kan de ingeblikte of de ingevroren soort worden gebruikt.

Er zijn diverse santen-producten te koop:

- Kokosmelk: kant en klaar te koop in blik. Kan zonder verdere bewerking direct in gerechten worden gebruikt. Let op: er is ook gezoute kokosmelk te koop, deze kunt u meestal niet gebruiken in hartige gerechten.
- Kokoscreme: geconcentreerde kokosmelk in blokvorm. Voor kokosmelk kunt u 100 gr kokoscreme (= 1/2 blok) verdunnen met 5 dl heet water.
- Gedroogde geraspte kokos: in zakjes te koop. Voor 1/2 liter kokosmelk 250 gr gedroogde geraspte kokos met 1/4 liter kokend water overgieten. Dit mengsel 5 minuten laten staan, zeven en de kokos goed uitdrukken. Het vocht opvangen. Nogmaals 1/4 l kokend water over de kokos schenken, weer 5 minuten laten staan, zeven en het vocht uit kokos drukken.

Voor een extra geconcentreerde kokosmaak: de gedroogde kokos in een blender of keukenmachine doen, overgieten met 1/2 liter kokend water en de machine 2 minuten laten draaien. Het mengsel 5 minuten laten staan en daarna zeven.

- Verse geraspte kokos: De kokosnoot opent u als volgt: de drie ogen met een beitel of scherpe schroevendraaier insteken. Het sap uit de kokosnoot laten lopen. Vervolgens de noot met een hamer en beitel splijten, het vruchtvlees eruit schrapen en raspen. Volg daarna de werkwijze van gedroogde kokos.

Kokosvet (Santen)

Kombu

Grove zeewiersoort, meestal in strengen te koop. Rijk aan jodium. Kombu of gedroogde kelp is een heerlijke groente en een basisingredient voor dashi (Japanse bouillon). Veeg de kombu eerst licht af en pocheer hem daarna zachtjes. Laat niet koken, want anders krijgt de kombu een bittere smaak.

Komijn (Djinten)

Koriander (Ketoembar)

Dit is een belangrijk bestanddeel van de oosterse keuken. De zaden, de bladeren en de wortels worden allemaal gebruikt en alles heeft zijn eigen smaak. Hoewel koriander behoort bij de westerse peterseliesoorten, kunnen die niet als vervangingsmiddel worden gebruikt.

De zaden zijn eenvoudig te verkrijgen en de gedroogde bladeren en wortels zijn te koop in de betere Aziatische winkels.

Kroepoek

Van kroepoek bestaan vele soorten, waarvan in Nederland verkrijgbaar zijn: kroepoek oedang (van meel en garnalen), kroepoek melindjo (van de melindjonoten), kroepoek palembang (van vis en meel) en kroepoek emping (van notenmeel).

Bij toko's kunt u grote vellen kant en klaar gebakken kroepoek kopen, meestal per 3 verpakt. Dat is voldoende voor 6 personen. De roze kroepoekvellen zijn gemaakt van garnalen (kroepoek udang). De lichte kroepoekvellen zijn gemaakt van vis en hebben een neutrale smaak.

Als u zelf kroepoek wilt maken, heeft u een vrij grote frituurpan nodig. Verhit de olie of het vet tot 180 °C en steeds een gedroogd velletje kroepoek in het hete vet laten zwellen. De kroepoek zo snel mogelijk uit het vet nemen en op keukenpapier laten uitlekken. Het wordt vrij snel bitter.

Kusa

Vruchtgroente die lijkt op de kalebas of pompoen.

Laboe slam (aardpeer)

Peervormige witte/lichtgroene vruchtgroente met stevig vruchtvlees.

Laksa (of soe-oen)

Fijne, glazige Chinese vermicelli, gemaakt van katjang idjoe meel.

Deze Chinese vermicelli moet voor gebruik in kokend water worden geweld. Wordt in verschillende sjoers toegepast.

Laksa wordt ook in de Chinese keuken gebruikt, vandaar dat men het ook wel Chinese vermicelli noemt. In gekookte toestand is laksa taaier en geleichtiger dan vermicelli. Beter is daarom laksa niet mee te koken, maar met kokende bouillon te overgieten.

Laos of langkoeas

Gemberachtige wortelstok (vers of in poedervorm). Van de verse laos schilt u de wortelstok. Het binnenste kunt u fijnhakken of uitpersen in een knoflookpersje.

Als u van de wortelstok een stukje gebruikt, moet dat later weer worden verwijderd.

Er zijn twee soorten laos en in de keuken wordt meestal de zgn.

'witte' laos gebruikt. Ook deze is te koop in poeder en als wortelstok.

Afhankelijk van het gerecht, gebruikt u de ene keer de poeder en de andere keer plakjes. Vooral in Sayur's (sayoer), zijn de schijfjes boven het poeder te prefereren, maar in sambal gorengs wordt meestal de poedervorm gebruikt.

Loempiavellen

Zijn kant-en-klaar te koop in grote supermarkten en toko's.

Lombok (Spaanse peper, rood en groen)

Het verschil tussen de groene en de rode Spaanse peper is dat de rode rijp en dus scherp is, terwijl de groene nog niet rijp en daardoor zachter is. Een goede vervanging voor de lomboks vormen

sommige sambals, waarvan de basis uit lomboks bestaat. Lomboks komen in veel gerechten voor en geven er de pikante smaak aan. In Indonesië worden zij veelal aangeduid als Cabe (tjabe) en komen zij in drie variteiten voor, te weten de cabe merah, cabe hijau en de kleinste en tevens de 'heetste' van de drie de cabe rawit.

Lontong

Een in zakjes geperste kleeftijst die na het koken in plakjes of blokjes wordt gesneden.

mirin

Zoete goudgele kookwijn die weinig alcohol bevat. De basis van de rijstwijn, Mirin, is rijst. Deze wijn leent er zich bij uitstek voor om mee te koken.

Nam Pla

Deze oosterse smaakmaker is gemaakt van gefermenteerde vis (inktvis of garnalen). De vissaus is lekker zout van smaak en wordt vaak in plaats van zout gebruikt, zelfs in vleesgerechten.

Nam Pla wordt op de traditionele wijze gemaakt door kleine garnalen te mengen met zout en water en die dan een paar dagen in de zon te laten staan, terwijl de vloeistof in een reservoir druipet.

Een acceptabele vervanging kan worden gemaakt door zes grote stukken ansjovisfilet te malen met een teentje knoflook en twee theelepels lichte sojasaus.

Nam Prik

Een gekruide saus, die vaak als bijgerecht wordt geserveerd.

Het is erg scherp dus bij de eerste keer is voorzichtigheid geboden.

Maak de saus door 2 eetlepels zoute vis, 6 teentjes knoflook, 4 verse rode pepers, 25 ml Nam Pla (vissaus), 75 ml vers limesap, 2 theelepels lichte sojasaus en 1/2 theelepel suiker samen te stampen.

Nootmuskaat

Afkomstig uit Indonesië, is de pit van een vlezige okergele vrucht, die op een abrikoos lijkt. De noot wordt gebruikt voor zowel zoete als hartige gerechten. Vers geraspte noten geven de meeste smaak.

Nori

Knapperig zeewier met een iets zoetige smaak. Wordt gedroogd in brede, dunne blaadjes verkocht. Nori wordt, in reepjes geknipt, als garnering gebruikt en is het zeewier dat bij sushi rond de rijst wordt gewikkeld.

Rooster het voor het gebruik even boven een gasvlam. De meeste nori die u tegenwoordig koopt, is al geroosterd.

Oestersaus

Wordt gemaakt van oesters, gekookt in zout water en lichte sojasaus. Kan goed bewaard worden en geeft een lekkere smaak aan vlees- en groentegerechten.

Pala (nootmuskaat, vers en in poedervorm)

Is een kruid waarvan u niet te veel moet gebruiken, omdat het anders de smaak, wegens overheersing, kan bederven. Een juist gebruik hiervan geeft het gerecht echter een bijzonder lekkere smaak.

Palmsuiker

Een sterk geurende suiker die wordt verkregen uit het sap van de Palmyra palm. Na het bereiden wordt de suiker meestal verkocht in

kleine stukken, maar is ook verkrijgbaar in blik.

Hoewel de smaak duidelijk anders is kan desgewenst zachte bruine suiker worden gebruikt.

Pandan of pandanus

Zwaardvormig groen blad van de gelijknamige heester (wordt wegens de geur en/of de kleur in gerechten verwerkt).

Pandan is een klein plantje met een bijzonder geurig blad. Het kan meegekookt worden in verschillende gerechten en geeft daaraan dan een eigen karakter. Ook in rijst wordt het soms meegekookt en geeft dan de bekende pandanrijst.

De bladeren kunnen heel worden gebruikt bij het koken en moeten dan voor het opdienen worden verwijderd of ze kunnen fijngenhakt en vermengd met water worden gebruikt als pasta. Ze voegen zowel kleur als smaak toe aan het eten en omdat er geen vervangingsmiddel is, kan eventueel een wat groene kleurstof worden gebruikt als ze niet voorhanden zijn.

Paksoi

Paksoi is een heel sappige oosterse koolsoort. Omdat de kook heel zacht van smaak is, past ze in veel verschillende gerechten.

Pepers

Verse pepers, in vele soorten, spelen een belangrijke rol in de oosterse keuken en de gebruikte hoeveelheid (ongeacht wat er in het recept staat) is een kwestie van persoonlijke smaak.

Vooraf de kleine, erg hete, groene peper moet voorzichtig worden gebruikt, want hoewel hij in de oosterse keuken veelvuldig wordt gebruikt, is hij vaak te heet voor de westerse smaak.

Bij de grotere rode pepers komt 'het vuur' uit de zaadjes en die moeten dan ook zorgvuldig worden verwijderd als een minder scherpe smaak nodig is.

Gedroogde pepers worden vaak in hun geheel gebruikt en verwijderd voor het opdienen.

Petehbonen (zgn. stinkbonen, groen)

Vers of ingemaakt verkrijgbaar (in blikken, in potten of als diepvriesproduct). In de potten zijn ze gezouten. Restanten uit een blik kunnen weer worden ingevroren. Ze worden vooral gebruikt in de sambals en de sajoers.

De peteh- of petaiboon groeit als peulvrucht aan de petehboom.

Ze zijn bij veel Indische toko's vers te koop en zijn dan meestal afkomstig uit Suriname.

Petehbonen kunnen heel goed in de diepvries bewaard worden. Ze drogen niet uit en de bonen blijven mooi groen. Petehbonen worden meegekookt om smaak en geur af te geven aan het gerecht. In Indonesië worden ze ook in de schil gepoft, gepeld en in kommetje als voorafje of als bijgerecht geserveerd (zoals in zuidelijke landen de olijf gegeten wordt).

Piment

Piment, ook wel nagelpeper genoemd, is afkomstig van de onrijpe gedroogde bessen van de piment- of nagelpeperboom die onder andere in Cuba, Jamaica en Mexico groeit. De vrucht is iets groter dan een peperkorrel en grauwbrown van kleur en wordt gemalen verwerkt.

De smaak van deze specerij is nogal gemengd: peper, nootmuskaat, kaneelpoeder en kruidnagel. Vandaar dat gemalen piment ook wel wordt aangeboden onder de naam all-spices. De toepassing van piment is divers. Het past in zure, zoute maar ook in zoete gerechten; het smaakt lekker in visgerechten, maar ook in vlees- of groentegerechten.

Pinda

De pinda is eigenlijk geen noot maar een peulvrucht uit de familie van de vlinderbloemigen. Pinda's bestaan voor een kwart uit eiwitten en voor de helft uit vetten (voor het merendeel onverzadigde vetzuren). Voorts bevatten ze mineralen (fosfor en kalium) en vitamine B. Van pinda's wordt onder meer slaolie (arachide-olie) gemaakt.

Pisangblad

De gedroogde bananebladeren zijn in Nederland in diepvriesverpakking verkrijgbaar, maar ze zijn tamelijk kostbaar. U kunt ze vervangen door aluminiumfolie, waarbij dan de aparte bananebladsmaak, die aan het gerecht een heel eigen smaak geeft, natuurlijk is verdwenen.

Rijstazijn

Wordt gemaakt van rijstwijn. Het heeft een delicate, zachtzure smaak. Het is ook een lekkere azijn in dressings bij salades.

Salamblad (een soort laurierblad)

Deze bladeren van de Indonesische laurier wijken in smaak iets af van de laurierbladeren die wij kennen, maar kunnen er zeer goed door worden vervangen.

De blaadjes worden na eerst afgewassen te zijn, met de gerechten meegestoofd. Na gebruik weer verwijderen.

Sambal

Wordt gemaakt van de rode Spaanse peper. Sambal bevat zeer veel vitamine C en bevordert de spijsvertering. Sambal oelek is gemaakt van rauwe geplette pepers. De gebakken sambals, zijn zachter van smaak. Bovendien kunt u er tijdens het bakken verschillende kruidenmengsels aan toevoegen.

Santen (klapper- of kokosmelk)

Kokosmelk of santen wordt gemaakt door geraspte kokos met water te vermengen en dit vervolgens uit te knijpen of uit te persen. U kunt zelf kokosmelk maken met behulp van een zeef, waardoor u het vocht perst, maar dit is een erg tijdrovend karwei. Kant en klare blokken santen zijn eenvoudig te verwerken en lang houdbaar (in de koelkast). Het gebruik van santen kan nogal verschillen. Soms moet u santen oplossen in heet water, bij een ander gerecht is het mogelijk dat u de blokjes santen zelf als ingrediënt gebruikt. In het algemeen geldt, dat 1 blok santen voldoende is voor ruim 1 liter water. Als u de santen eenmaal heeft aangelengd, is ze niet lang meer houdbaar. De geconcentreerde santen (in blokken) is vaak te koop onder de naam Creamed Coconut. Stukjes hiervan kunnen aan de gerechten worden toegevoegd.

Ook is santen in poedervorm verkrijgbaar. Deze wordt voor gebruik eerst in water opgelost.

Recept::

2 koppen gedroogde kokos

2 1/2 kop heet water

Doe de gedroogde kokos in een kom en schenk er het hete water over. Laat tot lauw afkoelen en kneed dan enkele minuten flink met de hand (of 30 seconden met de blender).

Pers de kokos door een fijne zeef of kaasdoek.

Knijp er zoveel mogelijk vocht uit.

Dit levert ongeveer anderhalve kop dikke kokosmelk op.

Herhaal het proces met dezelfde kokos en de aangegeven hoeveelheid heet water.

Dit tweede extract levert ongeveer 2 koppen dunne kokosmelk op.

De dikke en de dunne kokosmelk samengevoegd geven gewone kokosmelk.
Sereh (Citroengras)
Is vers, gedroogd of in poedervorm te gebruiken. Verse stengeltjes moeten altijd uit het gerecht worden gehaald, voordat het wordt opgediend.

Van poeder moet u zeer weinig gebruiken, omdat de smaak nogal snel overheerst. Sprietten kunnen in de diepvries worden bewaard.

Sesamolie en -zaad

Zowel de sesamolie als het sesamzaad wordt gebruikt in de oosterse roerbakkeuken. De olie heeft een sterke nootachtige smaak. Hij wordt dan ook meestal alleen in druppeltjes voor de smaak toegevoegd. Sezamzaad wordt voor gebruik meestal eventjes geroosterd. Zo krijgt het zaad niet alleen een mooie goudbruine kleur, maar ook een lekker nootachtig smaakje.

Soe-oen (zie Laksa)

Sojasaus (Ketjap)

SOYA (katjang kedele)

Komt voor in diverse vormen. Van de noot worden tempeh, tahoe en ketjap gemaakt. Vooral het laatste wordt als smaakmaker gebruikt en is er in diverse soorten; kecap manis - de zoete ketjap; kecap asing - de zoutige ketjap.

Soyasaus (licht of donker)

Er zijn lichte (dunne) en donkere (dikke) soyasauzen. De lichtere sauzen zijn wat zouter, de donkere zijn zwaarder, zoeter en voller van smaak.

Spaanse peper (Lombok)

Kan eventueel door sambal oelek worden vervangen.

Steranijs

Is de achtpuntige vrucht van een boom van de magnoliafamilie en bevat dezelfde olie die in anijszaad voorkomt. De smaak is kruidig zoet en lijkt meer op die van zoethout dan op die van anijs. In de keukens van het Verre Oosten worden gerechten met varkensvlees, kip of eend met deze specerij op smaak gebracht. Steranijs is goed te combineren met peper, kruidnagel, venkel, kaneel en gember.

Straw mushrooms (stro-champignons)

Zijn zelden vers maar vaak in blik te koop. Deze gladde paddestoelen zijn neutraal van smaak en nemen makkelijk de smaak van het gerecht op.

Tahoe

Tahoe, gestremde sojamelk, wordt gemaakt van sojabonen die worden geweekt, gemalen, gemengd met water, daarna kort gekookt en in een vorm geperst. Tahoe is een bekend product in Azië. In Indonesië heet het tahoe, in China doufu en in Japan tofu.

Tahoe is eiwitrijk en rijk aan calcium. Het bevat weinig vet, is vrij van cholesterol en caloriearm (70 kcal per 100 gr).

Het is vers of vacuüm verpakt te koop. Bewaar verse tahoe (maximaal 5 dagen in de koelkast) onder water en ververs elke dag het water.

Tahoe is een volwaardige vleesvis-zuivelvervanger en krijgt zijn smaak door het te marinieren of met zout te bestrooien en in olie te bakken voordat u het verder verwerkt. Ook wordt tahoe vaak met kruiden tot balletjes gedraaid en gefrituurd.

Tamarindewater

Wordt gemaakt door verse of gedroogde tamarindebonen 15 tot 20 minuten in koud water te weken en daarna de vloeistof door een fijne zeef te persen. Het geeft een erg goed te onderscheiden zurige smaak en moet in kleine hoeveelheden worden gebruikt.

Taotjo

Hiervoor is soja in gegiste vorm de basis. Taotjo is donkerbruin van kleur en heeft een zoute, penetrante smaak. U kunt het krijgen in potjes of blikjes.

Taug, (ontkiemde kleine groene erwten)

Taug, is het kiemplantje van de groene mungboon. Het is een veelzijdig ingrediënt. Gebruik taug, vers in een salade of heel even meegewarmd in een roerbakschotel.

Temp, (platte koeken van sojabonen)

Aan dit samengeperste sojabonenmengsel is een schimmel toegevoegd, die ervoor zorgt dat het geheel lichter verteerbaar is. Tempeh wordt verkocht in plakken.

Kan beperkt in de diepvries worden bewaard.

Terasi, Trasi, Trassi of Trassie

Gefermenteerde gemalen garnalen. Trassie wordt uitsluitend in kleine hoeveelheden toegepast. Het heeft een doordringende geur, die minder sterk is in het voorgebakken product, dat ook verkrijgbaar is. De smaak is in sterke mate bepalend voor het gerecht. Trassie wordt in de Indonesische keuken veel gebruikt. Goed afgesloten in een jampotje bewaren.

Uitjes

De meest gebruikte ui in de oosterse keuken is de bosui of de lente-ui. De bosui is zacht van smaak, maar geeft toch het karakteristieke ui-aroma. Bosuitjes kunnen, op de wortel na, helemaal worden gebruikt. Het groene gedeelte is ook mooi als garnering van een schotel.

Vijfkruidenpoeder

Een kant en klaar mengsel, bestaande uit kaneel, kruidnagel, anijs, venkel en steranijs.

Wordt zowel voor zoete als hartige gerechten gebruikt.

Voorjaarsuitjes

Kunnen eventueel worden vervangen door het lichte gedeelte van een jonge prei.

Wakame

Gedroogd zeewier met varenachtige bladeren. Lekker in soepen en salades. Week de wakame voor het gebruik 5-10 minuten in koud water. Dompel de wakame voor salades kort in kokend water onder en laat weer afkolen. In soepen wordt dit zeewier krot meegekookt.

wasabi (mierikswortelpasta)

Wasabi, te koop in Japanse winkels, is te vervangen door geraspte mierikswortel (potje), gemengd met creme frache.

Zoete basilicum

Een sterk en scherp smakend kruid dat vaak in de Thaise keuken wordt gebruikt. Niet altijd even eenvoudig vers te verkrijgen, maar meestal wel gedroogd of in olie.

Zoete chilisaus

Pittige saus op basis van rode chilipepers en kruiden.

Zwarte paddestoelen

Ook bekend als Chinese paddestoelen. Worden gedroogd verkocht en moeten enige tijd voor het gebruik in warm water weken. De harde stengels worden bijna altijd verwijderd. De smaak is uniek en er is geen vervangingsmiddel beschikbaar, maar ze zijn bijna altijd verkrijgbaar in zelfs de kleinste winkels met Aziatische producten.

Maten en gewichten

De volgende vergelijkende maten en gewichten zijn van belang.

Gember: vers 4/5 schijfje = 1/2 tl poeder

Laos: vers 4/5 schijfje = 1/2 tl poeder

Sereh: vers 1 stengel = 1 tl

Spaanse pepers: 2 verse pepers = 1 afgestreken el sambal

Ketoembar en djintan worden in het algemeen in de verhouding 2:1 gebruikt: van de gegeven hoeveelheid ketoembar gebruikt u de halve hoeveelheid djintan.

Vervangingsmiddelen

Voor sommige kruiden, die u misschien te weinig gebruikt om ze direkt aan te schaffen, zijn er geschikte Nederlandse equivalenten. Enig verschil in smaak krijgt u dan wel.

Djeroek poeroet vervanging: citroensap
Goela djawa vervanging: bruine suiker
Kemangi vervanging: basilicum
Kenari vervanging: amandelen
Pisangbladeren vervanging: aluminiumfolie
Tjerimee vervanging: onrijpe kruisbessen

Enig keukengerei

Cobek

Allereerst is daar dan de cobsk (tjobsk), een soort van stenen vijzel die vooral van belang is bij het maken van de overheerlijke, natuurlijk alleen voor de liefhebber, bumbu (boemboe).

De bumbu is het kruidenmengsel dat bij een gerecht hoort.

Cobek's zijn er in verschillende maten. Ze zijn nogal prijzig, maar ze gaan een leven lang mee. Een kleine en een grote voor als u van plan bent om veel Indonesisch te gaan koken, anders „n grote.

Wajan

De wajan (wadjan), of Chinese wok, is zeker geen overbodige luxe bij het Indonesisch koken. Het is de Indonesische koekepan om het maar even met een stuk Nederlands keukengerei te vergelijken. Maar door zijn halfronde vorm onmisbaar bij de bereiding van Indonesische gerechten.

De wajan is er van heel groot tot heel klein en elke heeft zijn bestemming.

De materialen zijn ook nogal verschillend. Ze zijn er van gietijzer, van plaatstaal en van emaille.

De gietijzeren hebben het voordeel dat ze de warmte zeer goed vasthouden, alleen zijn ze nog al kwetsbaar en.... prijzig.

Een goed alternatief zijn de plaatstalen en de emaille, maar ook de laatste is prijzig. Bij de plaatstalen moet u erom denken dat u ze goed droog opbergt.

Kukusan

De kukusan (koekoesan) of stomer, is ook zo'n onmisbaar attribuut in de Indonesische keuken. Voor echt lekkere rijst kunt u eigenlijk niet zonder. Ze zijn er ook weer in verschillende formaten en materialen. Ook zijn er de elektrische, die als voordeel hebben dat u de rijst niet eerst in een aparte pan hoeft voor te koken.

Knoflookpers

Niet echt nodig, maar wel handig om de knoflook echt fijn te maken.

Zijn er ook in verschillende prijsklassen.

Neem geen aluminium knijper, omdat deze bij het gebruik nog wel eens aluminium wil loslaten als u met een mesje de uitgeperste knoflook eraf snijdt.

Sodet

platte lepel (voor het omscheppen van rijst).

Sutil

Sutil's (soetil), zijn er ook in diverse afmetingen. Het is een enigszins scheef vooruit staande spatel of schep.

Ze zijn heel handig bij het koken en bakken in de wajan, maar het kan natuurlijk ook met ander, soortgelijk, keukengerei.

Wel dit zijn de meeste van de wat typische attributen in de Indonesische keuken en alhoewel u het er eventueel ook zonder kunt doen, zeker als u toch niet van plan bent om regelmatig Indonesisch te koken, maken ze het bereiden van Indonesische gerechten toch een stuk gemakkelijker. Voor het overige, kunt u gewoon gebruik maken van uw reeds aanwezige assortiment keukengerei.

Aanwijzingen voor het gebruik van de wok

Oosterse - en dus ook Indonesische - gerechten worden veelal gebakken in olie.

De Chinezen gebruiken meestal arachide (=pinda)olie. Die kan goed heet gemaakt worden en heeft een neutrale smaak.

Ook een goede olie is zonnebloemolie. Ook die is plantaardig en is zelf vrijwel smakeloos.

Een geurige olie die aan roerbakgerechten een heerlijke smaak geeft, is de oosterse roerbakolie van Royal mail. De olie bevat zonnebloemolie, sesamolie, knoflook- en gember-aroma.

Sesamolie heeft de aangename smaak van geroosterd sesamzaad. Sesamolie wordt altijd als laatste over de gerechten gesprengd, zodat geur en smaak optimaal behouden blijven.

Olijfolie voegt een uitgesproken smaak toe en is dus niet geschikt.

Meestal wordt gebakken in een wok of wadjan. Het woord 'wok' is afkomstig uit het Kantonees en betekent pan. Dezelfde pan wordt in de Indonesische keuken 'wadjan' genoemd. Door zijn vorm neemt de wok warmte optimaal op en worden de ingrediënten snel gaar.

Belangrijk bij deze manier van bereiden is dat alle ingrediënten in stukken van gelijke grootte worden gesneden, ze zijn dan gelijktijdig gaar. In de wok kunt u roerbakken, frituren, stoven en stomen. Erg handig daarbij zijn:

een ijzeren omscheplepel, ook wel chan genoemd, een zeefje om gefrituurde gerechten uit de olie te scheppen en een bamboe schoonmaakborstel (toko).

Het voordeel van roerbakken is dat weinig olie nodig is. De inhoud van de wok moet constant worden omgescheept om aanbranden te voorkomen. De meeste gerechten kunt u echter ook gewoon in een hapjespan klaarmaken.

Voorbereiding van een wok:

Iedere wok (behalve een wok met anti-aanbaklaag) moet voor gebruik geprepareerd worden. Sommige moeten ook eerst geschuurd worden om de machineolie te verwijderen, die de fabrikant ter bescherming heeft aangebracht. Dit is de enige keer dat een wok geschuurd mag worden - tenzij u hem laat roesten. Schuur hem met een zacht schuurmiddel en water om zoveel mogelijk van de machine-olie te verwijderen. Droog hem dan af en zet hem op een lage pit. Voeg twee eetlepels olie toe en verdeel die met keukenpapier over de binnenkant van de wok tot het hele oppervlak licht bedekt is met olie.

Laat de wok 10-15 minuten zachtjes opwarmen en wrijf hem dan grondig uit met nieuw keukenpapier. Het papier zal zwart worden. Herhaal dit proces van inwrijven, opwarmen en uitwrijven tot het keukenpapier schoon blijft. De wok zal in gebruik donkerder en beter ingewerkt worden.

Schoonmaken van een wok:

Een geprepareerde wok mag niet geschuurd worden. Was hem alleen maar in schoon water zonder afwasmiddel. Droog hem grondig, bij voorkeur door hem een paar minuten op een laag pitje te zetten, voor hem op te bergen. Dit moet voorkomen dat de wok gaat roesten. Maar als hij roest, schuur de roest er dan af met een zacht schuurmiddel en prepareer hem opnieuw.

Als u voedsel in de wok gaat bereiden, moet hij eerst goed op temperatuur gebracht worden; dan pas de olie erin doen. Dat voorkomt aanbakken.

Het koken in de wok verschilt op een paar punten met gewoon koken. U moet zorgen dat alle ingredientenklaar staan.

Vlees en groenten moeten voorbewerkt zijn. Het vlees, indien nodig, marinieren. De uien in ringen of gesnipperd. Enz.

De kruiden kunt u in de goede hoeveelheid in eierdopjes voor gebruik klaar zetten. Zo ook zout, peper, olie, wijn, citroensap etc..

Een goede voorbereiding is belangrijk, omdat de baktijden soms maar kort zijn.

Tips

Het verdient aanbeveling dat degen die nogal vaak een rijsttafel bereiden, de volgende hulpmiddelen tot hun beschikking hebben.

Een rijststomer (in verschillende maten te koop).

Een wadjan. Dit is een bolvormige ijzeren braadpan, ook te verkrijgen in verschillende maten, met de bijbehorende soetel (een platte ijzeren schep).

Een steelpan, geschikt om gesneden uien, of de gekneusde of gesneden kruiden in te fruiten.

Een paar ruime kookpannen.

Een paar vuurvaste schotels.

Houten lepels.

Het is geen vereiste, maar wel handig om ook een tjobeh (vijzel) en een oelekan (stamper) bij de hand te hebben.

De tjobeh is een aarden of stenen platte, ronde schaal waarin uien, pepers en de kruiden gekneusd worden met behulp van de oelekan, die van hout of steen is.

Het is gemakkelijk, zoveel mogelijk kruiden en ingredienten in huis te hebben; ze zijn veelal gedroogd of in poedervorm te koop.

Het is ook goed om altijd wat bouillonblokjes in huis te hebben, die veel worden gebruikt in plaats van zout.

Bewaar de verse of gedroogde kruiden in jampotten.

Omdat Spaanse pepers niet altijd vers verkrijgbaar zijn, is een potje sambal oelek (neutrale sambal zonder kruiden) geen overbodige luxe.

Het is vooral zaak, u precies te houden aan de wijze waarop de gerechten bereid worden, dat wil zeggen de volgorde en het bijvoegen van kruiden of ingredienten precies zoals aangegeven, omdat dit juist het geheim is van de smaak van de gerechten en het ook in veler ogen 'rare' mespuntje suiker het 'm doet.

Zijn bepaalde verse groenten voor een sajoer niet te krijgen, dan kunt u ook diepvriesgroenten gebruiken.

Groenten uit blik zijn vaak te gaar.

Gebruik bij het bereiden van de gerechten en sauzen nooit de Chinese ketjap. Schaf een flesje ketjap manis aan (zoete Indonesische ketjap).

Koop altijd gebakken trassie, verpakt in zakjes. Trassie kan, mits goed afgesloten, heel lang worden bewaard.

Bewaar verse kruiden nooit in gesloten potten, maar altijd op een droge koele plaats.

Zijn de kruiden gedroogd, dan moeten ze natuurlijk wel afgesloten worden weggezet.

Goela djawa wordt meestal in rollen verkocht. Bewaar deze goed afgesloten op een koele droge plaats om uitdrogen en hard worden te voorkomen. U kunt ook vaak plakken goela djawa kopen. Bewaar ze op dezelfde manier.

Koop zomogelijk kemirienoten geroosterd of gebakken. Ze blijven dan langer goed. Kunt u alleen verse krijgen, rooster de noten dan in de wadjan - zonder olie - op een gematigde warmtebron, ze steeds kerend met de soetil, tot ze een bruin randje hebben. Laat ze afkoelen en bewaar ze in een jampot.

Salam, djerboek poeroetblaadjes en gedroogde laos moeten afgesloten worden bewaard, evenals kruidnagel, ketoembar en djinten.

Verse kruiden genieten de voorkeur boven gedroogde.

Als u de rijst in een rijststomer wilt maken, gaat u als volgt te werk: was 500 gram rijst, doe hem in een ruime pan met zoveel water dat hij 2 cm onder staat.

Breng de rijst op een gematigde warmtebron aan de kook, roer af en toe met een houten lepel.

Zet de warmtebron uit als het vocht is opgenomen en laat de pan met gesloten deksel enkele minuten staan.

Breng in de pan van de rijststomer zoveel water aan de kook dat het tot de gaatjes reikt.

Schep de gekookte rijst in de gaatjespan over en laat hem verder gaar stomen.

Heeft u per ongeluk te veel sambal gebruikt, probeer dan niet te "blussen" met water. Dat verergert het branderige gevoel alleen. Zuigen op een suikerklontje is het beste, maar kauwen op een stukje droog brood helpt ook.

Inhoudsopgave:

Rijst-, mie- en mihoengerechten.....	1
Rijst.....	1
Drooggestoomde rijst.....	1
Gebakken rijst.....	1
Ketan, zwart of wit.....	1
Nasi goreng.....	2
Nasi goreng slamatan.....	3
Nasi Peck Swie.....	3
Nasi goreng Balikpapan.....	4
Nasi goreng Ssingapore.....	5
Nasi terong.....	6
Nasi goreng Chinees.....	6
Nasi goreng met paksoi.....	7
Nasi goreng +.....	7
Nasi goerih.....	8
Nasi goerih Pontianak.....	8
Nasi goerih speciaal.....	8
Nasi keboeli.....	9
Nasi koening.....	10
Het stomen van rijst.....	10
Lontong.....	11
Lontong vlug.....	11
Lontong santen.....	12
Lontong met Balinees varkensvlees.....	13
Rijst kerrie met telur.....	14
Lemper.....	15
Bami Islam.....	16
Bami goreng I.....	17
Bami goreng II.....	18
Bami goreng djawa.....	18
Arem-arem mie.....	19
Bami goreng met oedang.....	19
Bami met tahoe en pindasaus.....	20
Bami saus.....	21
Bami godok.....	21
Bami kuwa.....	22
Mihoen.....	23
Mihoen goreng.....	24
Rundvlees met mihoen.....	24
Mihoen Shanghai.....	25
Sat's.....	26
Sate,manis I.....	26
Sambal ketjap.....	26
Sambal katjangsaus.....	26
Sate,manis II.....	27
Sate,kojoe manis tjina.....	27
Sate,manis djawa.....	28
Sate,pentol I.....	29
Sate,pentol II.....	29
Sate,pentol Timor.....	30
Sate,van pepers.....	30
Sate,babi I.....	31
Sambal djerboek.....	31
SeSate,babi.....	31
Sate,babi II.....	32
Sate,babi Madura.....	32
Sate,goerih.....	33
Sate,tusuk babi of sapi.....	33

Sate,boemboe.....	34
Sate,boemboe sidolie.....	34
Sate,Palembang.....	35
Sate,tjampoer tani.....	35
Sate,babi en/of ayam.....	36
Sate,ajam I.....	37
Sate,ajam II.....	37
Sate,ajam III.....	37
Sate,ajam betawi.....	38
KipSate,speciaal.....	38
Sate,ajam toesoek.....	39
Gemarineerde kipsat.....	39
Sate,boemboe koening I.....	40
Sate,boemboe koening II.....	40
Sate,boemboe roedjak.....	41
Sate,Bali.....	41
Sate,sappie.....	42
Sate,boemboe dendeng.....	42
Sate,makasar.....	43
Zure pindasaus.....	43
Sate, van lever en varkenshaas.....	44
Sate,kambing I.....	45
Sate,kambing il.....	45
Sate,daging.....	46
Sate, van schapevlees.....	46
Sate,cirebon.....	47
Sate, van geitevlees.....	47
Ketjapsaus.....	47
Sate,boemboe katjang.....	48
Sate,manis cirebon.....	48
Sate,oedang.....	49
Sate,oedang besar.....	49
Sate,kerang.....	50
Sate,ikan.....	50
Sate, van makreel.....	51
Sate,lemboet.....	51
Varkensvleesgerechten.....	52
Varkensvlees met paprika en ui.....	52
Zoete vleesjes.....	52
Setan van vlees.....	53
Laksa goreng van varkensvlees.....	53
Varkensvlees met bamboe.....	54
Kaki babi ketjap sajoeran.....	54
Karbonades op Indonesische wijze I.....	55
Karbonades op Indonesische wijze II.....	55
Karbonade met ketjap en citroen.....	56
Babi tomat.....	56
Tino ransa.....	57
Semur babi.....	57
Goel.....	58
Goel, bengala daging.....	58
Geroosterde krabbetjes uit het vuistje.....	59
Kepiting daging.....	60
Babi daging sedip kaja riport.....	61
Babi-pee.....	61
Babi tjau pudak.....	61
Babi usee usee.....	62
Babi kalimantan.....	62
Babi tjampoer.....	63
Babi Krakatau.....	63

Babi Padang.....	64
Babi Ambonia.....	64
Babi ketjap I.....	65
Babi ketjap II.....	65
Fricass, babi.....	66
Babi tjao.....	66
Babi koetjai.....	67
Ritjah rodoh.....	67
Babi merah.....	68
Babi boemboe tjin.....	68
Babi sajoeran.....	69
Opor tahoe telur daging.....	69
Babi nanas.....	70
Babi cien a yo.....	71
Babi prei.....	71
Babi taotjo I.....	72
Babi taotjo II.....	72
Babi panggang.....	73
Babi panggang saus.....	73
Babi China.....	74
Ku lo yuk.....	74
Babi roedjak.....	75
Duiveltjesvlees.....	75
Suddertje piep.....	76
Balinese winterschotel.....	77
Balinees varkensvlees.....	78
Varkensvleesrago-t.....	78
Assinan babi.....	79
Assinan babi tjampoer.....	79
Ati goreng Sukabumi.....	80
Ati goreng kering.....	80
Rundvleesgerechten.....	81
Smoor.....	81
Daging smoor.....	81
Smoor djawa.....	82
Abon.....	83
Opor rundvlees.....	83
Daging boemboe roedjak.....	84
Daging roedjak.....	84
Bobutie of bobote.....	85
Maleisisch Rundvlees.....	85
Tangkar van vlees.....	86
Duduk daging.....	86
Rarawon.....	87
Rago-t Timor.....	87
Empal daging.....	88
Empal Jawa.....	88
Empal pedis.....	89
Empal sapi met kokos.....	90
Sapi goreng met paprika en bawang.....	91
Sapi tjampoer Malang.....	91
Sapi kerrie.....	92
Sapi atjar.....	92
Rendang I.....	93
Rendang II.....	93
Rendang rempah.....	94
Rendang daging.....	94
Rendang aceh.....	95
Dendeng agee.....	96
Dendeng manis.....	96

Dendeng belado.....	97
Dendeng kulem.....	97
Dendeng boemboe basa.....	98
Dendeng terih.....	98
Dendeng ragi I.....	99
Dendeng ragi II.....	99
Dengdeng Surabaya.....	100
Daging ritja-ritja jawa.....	101
Daging semur I.....	102
Daging semur II.....	102
Daging boemboe Bali I.....	103
Daging boemboe Bali II.....	103
Loela betawi.....	104
Gobe betawi.....	104
Lapis Soerabaja.....	105
Lapis daging.....	105
Lapis benggala.....	106
Lapis ingris.....	106
Smoor lapis.....	107
Moendoe-moendoe.....	108
Golie kodja.....	108
Brongkos daging.....	109
Brongkos boengkoes.....	109
Oseh-Oseh I.....	110
Oseh-oseh II.....	110
Masak habang samarinda.....	111
Krengsengan.....	112
Indonesische hachee.....	113
Indonesische hutspot.....	114
Boemboe kari jawa asli.....	115
Smoor ati.....	116
Lampang loemboek.....	116
Smoor ginjal.....	117
Kalio hati.....	117
Smoor lidah.....	118
Otak goreng telur.....	119
Otal godok.....	119
Kalfsvleesgerechten.....	120
Sapi muda rietja.....	120
Hachee uit Timor.....	120
Opor lidah.....	121
Lams-, schape- en geitevleesgerechten.....	122
Setopan kambing met terong en tomaat.....	122
Duvel van vlees.....	123
Boendoe-boendoe van vlees.....	123
Lamsvlees met aubergines.....	124
Kurmah.....	125
Goelai van schapevlees.....	126
Golei kambing.....	127
Goel, arab I.....	128
Goel, arab II.....	129
Goelai kambing.....	130
Kare kambing.....	131
allu konro.....	131
Kambing makassar.....	132
Gehaktgerechten.....	133
Bas“h.....	133
Bas“h van gevulde tahoe.....	133
Kaber- kabertoe I.....	134
Kaber-kabertoe II.....	134

Tjah babi.....	135
Lelawar bali.....	135
Lelawar daging.....	136
Vleesballetjes in sojasaus.....	136
Gadon uit Solo.....	137
Indonesische gehaktomelet.....	137
Indonesische sausijes.....	138
Macaroni probolingo.....	138
Gehakt toetoe.....	139
Rolade daging telur.....	139
Gehakt met nasikruiden en pinda's.....	140
Indonesisch gehakt.....	140
Rempah I.....	141
Rempah II.....	141
Rempah-rempah.....	142
Tomaten rempah daging.....	142
Rempah goreng.....	143
Rempah Banka.....	143
Tomaat terang bulang.....	144
Terong goreng gehakt.....	144
Isi dadar Bandung.....	145
Bebaris tiga.....	145
Rica-rica.....	146
Babi tjitji.....	146
Frikadel kool djawa.....	147
Frikadel met rijstvermicelli.....	147
Gekruide frikadellen.....	148
Frikadel tjab.....	148
Frikadel pan I.....	149
Frikadel pan II.....	149
Frikadel goreng I.....	150
Frikadel goreng II.....	150
Frikadel daging.....	151
Frikadel sapi.....	151
Frikadel panggang.....	152
Pittige balletjes gehakt.....	152
Laksa goreng van varkensgehakt en garnalen.....	153
Kruidige gehaktballen.....	154
RempejŠk van gehakt.....	154
Javaanse gehaktballetjes.....	155
Borrelballetjes.....	155
Indische pasteitjes.....	156
Lempers.....	157
Oseeh-oseeh.....	158
Mundu-mundu.....	158
Lamsgehaktballetjes.....	159
Gevulde komkommer.....	159
Gevulde tomaten.....	160
Gevulde lombok.....	160
Gevogelte.....	161
Pencok ayam.....	161
Ajam coco.....	161
Ajam opor.....	162
Kipfilet met ananas.....	163
Kaki ayam goreng sedip.....	163
Ajam besengŠk.....	164
Ajam boemboe besengŠk pedis.....	164
Ajam besengŠk of Ayam koening.....	165
Ajam roedjak.....	166
Ajam boemboe roedjak.....	167

Ajam panggang boemboe roedjak.....	167
Ajam bawang.....	168
Ajam adas.....	168
Ajam goerih.....	169
Ajam makassar.....	169
Ajam masak kemirrie.....	170
Ajam masak mosterd.....	170
Ajam putih.....	170
Ajam setan.....	171
Gestoofde paprika.....	171
Ajam smoor I.....	172
Ajam smoor II.....	173
Ajam smoor djawa I.....	174
Ajam smoor djawa II.....	174
Smoor ajam Siliwangi.....	175
Smoor ajam pasar puti.....	175
Ajam Bali.....	176
Ajam Sumba.....	177
Ajam taotjo.....	177
Ajam Peniki I.....	178
Ajam peniki II.....	179
Ajam pedis I.....	180
Ajam pedis II.....	181
Ajam sapit.....	182
Ajam soemari.....	182
Ajam kering met sambal-rawit-olie.....	183
Ajam petis.....	184
Lapies ajam.....	185
Karim ajam.....	185
Ajam boemboe bali.....	186
Ajam goreng in bloem.....	187
Ajam goreng assem garem.....	187
Ajam goreng bropol.....	188
Ajam koening.....	188
Paha ajam panggang.....	189
Ajam panggang boemboe besengŠk.....	189
Ajam panggang.....	190
Ajam panggang garhu.....	191
Ajam panggang in ketjap.....	191
Ajam kerrie.....	192
Ajam kerrie Garuda.....	192
Ajam laksa Bandung.....	193
Ajam ketjap.....	193
Ajam santen.....	194
Ajam macaroni.....	194
Ajam dibulu.....	195
Ajam tim.....	195
Sambal djah.....	195
Ajam assam garem.....	196
Ajam asem garem kering.....	196
Ajam rago-t.....	196
Abon van kip.....	197
Abon abon van kip.....	197
Tjampoer ajam.....	198
Lembaran van kip.....	198
Lampar ajam.....	199
Lelawar ajam.....	199
Ajam kelia.....	200
Podomoro.....	200
Drumsticks met zoetzure saus.....	201

Zoetzure gestoofde kip.....	201
Indische kip.....	202
Balinese kippelivers.....	202
Lemper ajam I.....	203
Lemper ajam II.....	203
kwee lempers.....	204
Pastei toetoepe.....	205
Pastel tutup cita rasa.....	206
Fricadel.....	207
Opor van eend.....	208
Eend bali.....	208
Gestoofde eend.....	209
Bebek smoor.....	209
Semur daging sandung lamur.....	210
Gulai itik.....	210
Bebek zwartzuur I.....	211
Bebek zwartzuur II.....	211
Merpati Goreng.....	212
Angsa isi.....	213
Vis, schaal- en schelpdieren.....	214
Ikan goreng.....	214
Ikan colo.....	214
Ikan Bali.....	215
Ikan boemboe Bali.....	215
Ikan kembang pepesan.....	216
Ikan kembang assem garem.....	216
Ikan kabeljauw-bumbu asem manis.....	216
Ikan bibi.....	217
Ikan ritja-ritja.....	217
Ikan pedis.....	218
Ikan doedoeh.....	218
Ikan kemirrie.....	219
Ikan mangot.....	219
Ikan piendang toemis.....	220
Ikan petjel.....	220
Ikan koening.....	221
Ikan koening in santen.....	221
Ikan santen.....	222
Ikan santen met lomboks.....	222
Ikan lombok-djeroek-tomaat.....	223
Ikan kodok.....	224
Ikan godokan ketjap.....	224
Ikan mas bakar.....	225
Ikan ketjap.....	226
Ikan ketjap manis.....	226
Ikan sanggrobanding.....	227
Ikan brengkes.....	227
Ikan asem garem.....	228
Ikan kakap.....	228
Ikan koebis.....	228
Boemboe Bali ikan I.....	229
Boemboe Bali ikan II.....	229
Brengkessan boemboe roejak.....	230
Brengkes ikan.....	230
Pepesan riport.....	231
Pepes ikan.....	231
Pepesan van vis.....	232
Vissouffl, op z'n Indonesisch.....	232
Pepervis.....	233
Gemarineerde ikan tengirrie.....	233

Mangoet ikan.....	234
Mangoet van rode poon.....	234
Makreel oblok.....	235
Gestoofde makreel.....	235
Setopan ikan paprika.....	236
Vis in folie.....	236
Panvis.....	237
Lele goreng tepung.....	237
Pang,h padang.....	238
Frikadel van kabeljauw.....	238
Dinn Yu.....	239
Daube van zalm.....	239
Gemarineerde paling.....	240
Sambal van kuit.....	240
Pesmol ikan kembung.....	241
Ca cumi cabe hijau.....	241
Tjumi tjumi goreng.....	242
Tjumi tjumi.....	242
Frikadel oedang.....	243
Oedang kemirrie.....	243
Oedang manis/asin.....	244
Oedang godok.....	244
Oedang kerrie.....	245
Oedang tjoeka.....	245
Oedang sangar bandang.....	246
Oedang besar panggang.....	246
Oedang sajoer.....	247
Oedang goreng I.....	248
Oedang goreng II.....	248
Oedang goreng tepoeng.....	249
Oedang sapudi.....	249
Ora ar, van oedang.....	250
Oedang ananas.....	250
Djagoeng oedang.....	251
Terong isi oedang.....	251
Garnalenrago–t I.....	252
Garnalenrago–t II.....	252
Garnalenpastei.....	253
Oedang boemboe dendeng.....	253
Kari oedang kering.....	254
Brengkessan oedang met temp,.....	254
Gebraden garnalen.....	255
Gebraden garnalen asem garem.....	255
Frikadel van gehakte garnalen.....	255
Gimbal lembut.....	256
Indische krabpannekoekjes met zoetzure saus.....	257
Kepiting goreng.....	258
Petis godok.....	258
Sardien dan sprot goreng.....	259
Gule ikan.....	259
Tonijn en vruchten in ketjapsaus.....	260
Soepen.....	261
Soep van schapepoot.....	261
Sop kenarie.....	261
Kerriesoep.....	262
Sop telor.....	262
Sop ayam.....	263
Piendang ayam.....	263
Sop sajar.....	264
Sop tomaat.....	264

Sop ikan.....	265
Sop ikan bawang.....	265
Sop speciaal.....	266
Sop bawang.....	266
Bandoengsoep.....	267
Soto ayam I.....	268
Soto ayam II.....	269
Soto ayam III.....	269
Soto ayam lagi.....	270
Soto ayam oedang.....	271
Soto ayam Purwakarta.....	272
Soto bebek.....	273
Soto Makasar.....	274
Soto Madura.....	275
Soto babat I.....	276
Soto babat II.....	276
Sop ekor sapi.....	277
Zwarte rundvlessoep.....	277
Sop misoa.....	278
Bakso balletjes.....	278
Sop djawa.....	279
Sop oedang I.....	280
Sop oedang II.....	280
Ikan masak asam kuwah.....	281
Sop selam.....	282
Sop selam krokot.....	282
Sajoer sop.....	283
Indonesische pindafondue.....	284
Sajoers.....	285
Sajoer lodeh I.....	285
Sajoer lodeh II.....	286
Sajoer lodeh Bandung.....	286
Sajoer lodeh betawi.....	287
Lodeh oedang.....	287
Sajoer lodeh tjampoer.....	288
Sajoer riport.....	288
Sajoer gado-gado.....	289
Sajoer taug,.....	289
Sajoer kerrie I.....	290
Sajoer kerrie II.....	291
Sajoer kerrie van boontjes.....	291
Sajoer kerrie djawa.....	292
Sajoer bening.....	293
Sajoer menir.....	293
Sajoer kim-loh.....	294
Sajoer koening.....	295
Sajoer piendang koening.....	296
Sajoer tj,tj,h.....	297
Teget,.....	297
Sajoer asem.....	298
Sajoer asem-asem.....	299
Sajoer rawon met sambal taug,.....	300
Sajoer ketewel.....	301
Sajoer reboeng.....	302
Sajoer boontjes.....	303
Sajoer goel, boontjes.....	303
Sajoer toemis boontjes.....	304
Eenvoudige sajoer van boontjes.....	304
Sajoer toemis.....	305
Sajoer toemis djampoeradoek.....	305

Sajoer toemis taug.....	306
Sajoer toemis taug, ojong.....	306
Sajoer toemis katjang pandjang.....	307
Sajoer toemis kol.....	307
Sajoer kool.....	308
Toemis kool.....	308
Sajoer bajem.....	309
Sajoer bajem djagoeng.....	309
Sajoer dajak.....	310
Sajoer lombok.....	311
Sajoer pedoh.....	311
Sajoer keloewŠk.....	312
Sajoer lobak.....	312
Sajoer tahoe.....	313
Sajoer oblok-oblok.....	313
Sajoer godok.....	314
Sajoer sambal godok.....	315
Sajoer godok santen.....	315
Sajoer ikan pedah.....	316
Sajoer ikan nenek.....	316
Sajoer belimbing-woeloe.....	317
Sajoer djalang Riouw.....	317
Sajoer kare.....	318
Sajoer tjampoer.....	319
Sajoer toemis pollong.....	320
Toemis pollong.....	320
Sajoer bibi.....	321
Setupan sajoer.....	321
Toemisan sajoer.....	322
Toemis sajoeran.....	322
Toemisan riport.....	323
Toemis katjang pandjang.....	323
Toemis boontjes.....	324
Toemis kangkoeng.....	324
Toemis katjang.....	325
Toemis koebis.....	325
Toemis kool.....	326
Toemis witte kool.....	326
Toemis ikan merah.....	327
Piendang ketjap.....	328
Piendang ketjap van schapevlees.....	328
Piendang ikan I.....	329
Piendang ketjap van makreel.....	329
Piendang ikan ketjap I.....	330
Piendang ikan ketjap II.....	330
Piendang ikan II.....	331
Piendang ikan sebelah.....	332
Piendang koenjit.....	333
Piendang keloewŠk.....	333
Piendang serani.....	334
Piendang ayam.....	334
Piendang koening.....	335
Piendang djagoeng.....	336
Masak katjang.....	336
Kaldoe djawa.....	337
Groentegerechten.....	338
Groenten in ketjapsaus.....	338
Pelencing Kangkung.....	338
Lotek tjampoer Bandung.....	339
Rebus kubis.....	339

Assinan riport.....	340
Assinan sapudi.....	340
Paksoi kentang-kentang.....	341
Belado kentang.....	341
Kentang goreng tolol.....	342
Djagoeng goreng.....	342
Djaganan.....	343
Trassie toemis manado.....	343
Paprika pedis.....	344
Kerrie groenten door elkaar.....	344
Kol kemuning.....	345
Kol klappa oedang.....	345
Orak arik.....	346
Frikadel djagoeng.....	346
Oerapan I.....	347
Oerapan II.....	347
Oerap.....	348
Oerap-oerap.....	349
Oerap kelapa.....	349
Oerap of keloeban.....	350
Oerap taug.....	350
Lalab van komkommer.....	351
Rudjak sajur.....	351
Zoetzure kool.....	351
Gado-gado I.....	352
Gado-gado II.....	353
Gado-gado betawi.....	354
Gado-gado senang.....	354
Toemis taug.....	355
Toemis tahoe met taug.....	355
Toemis tahoe met taug, en oedang.....	356
Kangkoeng.....	357
Kangkung sedip.....	357
Bajem goreng.....	358
Kacang panjang.....	358
Smoor van aubergine en tomaat.....	359
Terong goreng kuluku.....	359
Tuinbonen Cheribon.....	360
Tahoe, tofu en temp.....	361
Tahoe ketoprak.....	361
Ketoprak.....	362
Tahoe goreng telor: tahoe Semarang.....	363
Gemarineerde tahoe.....	364
Tahoe boemboe roedjak.....	364
Otak-otak tahoe.....	365
Frikadel tahoe goreng.....	365
Tahoe lengko dan djerboek manis.....	366
Tahoe ketjap.....	367
Tahoe toemis ketjap.....	367
Tahoe taotjo.....	368
Tahoe isi met pindasaus.....	368
Pindasaus.....	368
Bistik tahoe.....	369
Baceman tahoe.....	369
Tahoe kerrie.....	370
Kare tahoe.....	370
Tahoe temp, kerrie.....	371
Temp, goreng.....	372
Temp, goreng tjampoer.....	372
Terik temp.....	373

Oblok-oblok.....	373
Oblok-oblok koening.....	374
Temp, santen bakar.....	375
Eiergerechten.....	376
Telur belado.....	376
Telur masak Bandung.....	376
Telur peniki tjililitan.....	377
Telur masak Bali.....	377
Telur stenga radja.....	378
Telur goel, bengala.....	378
Telur oedang sambal.....	379
Telur goel, kling.....	379
Telur asin.....	379
Telur besengŠk.....	380
Telur reboeng.....	380
Telur piendang.....	381
Telur dalam nanas.....	381
Kari telur.....	382
Sambal omelet.....	383
Omelet met kokosmeel.....	383
Dadar busa telur.....	384
Dadar ajam ati.....	385
Dadar boemboe.....	386
Dadar boemboe tegal.....	386
Dadar sambal.....	387
Dadar sedip.....	387
Dadar isi I.....	388
Dadar isi II.....	388
Dadar djamoer.....	389
Dadar tegal.....	389
Dadar oedang.....	390
Dadar oedang dan ham.....	390
Dadar kepiting.....	391
Dadar djawa.....	391
Dadar djawa pedis betoel.....	391
Smoor van eieren.....	392
Djalang kotek.....	392
Foo yong hay.....	393
Fuyonghai Java.....	394
Eieren in kokossaus.....	395
Kerrie telur.....	396
BesengŠk telur.....	396
Ame koemoete.....	397
Ora are.....	397
Indische omelet.....	397
Gevulde omelet met kip.....	398
Kaber keberty.....	398
Kerries.....	399
Kerrie kenarie.....	399
Ajam besengŠk.....	400
Kerrie djawa.....	401
Kerrie ajam djawa.....	401
Kerrie benggala kip.....	402
Kerrie van bamboespruiten.....	402
Kerrie reboeng met kip.....	403
Witte kerrie.....	403
Kerrie kip I.....	404
Kerrie kip II.....	404
Kerrie daging.....	405
Kerrie telur I.....	406

Kerrie telur II.....	406
Kerrie benggala eieren.....	407
Pittige groentenkerrie.....	407
Kerrie oedang.....	408
Kerrie kepiting.....	408
Kerrie ikan I.....	409
Kerrie ikan II.....	409
Kerrie ikan III.....	410
Kerrie ikan sembilang.....	411
Kerrie makreel.....	411
Kerrie van schenkel.....	412
Kerrie benggala rundvlees.....	412
Kerrie van varkensvlees.....	413
Kerrie ketjap.....	413
Kerrie sat.....	414
Kerrie benggala kalfspoulet.....	414
Kerrie sajoer.....	415
Bebotoks.....	416
Bebotok van zeewier.....	416
Bebotok van garnalen I.....	417
Bebotok van garnalen II.....	417
Bebotok ikan I.....	418
Bebotok ikan II.....	418
Bebotok van kabeljauw.....	419
Bebotok ikan laut.....	419
Bebotok.....	420
Bebotok van kalfsgehakt.....	420
Bebotok van rondsgehakt.....	421
Bebotok van vlees.....	421
Bebotok gehakt.....	422
Bebotok van kip.....	422
Boemboes.....	423
Boemboe opor.....	423
Boemboe lawar.....	423
Boemboe besengŠk koening.....	424
Boemboe dendeng.....	424
Sambal gorengs.....	425
Sambal goreng babi.....	425
Sambal goreng betawi.....	425
Sambal goreng babi Flores.....	426
Sambal goreng babi taotjo.....	426
Sambal goreng babi nier.....	427
Sambal goreng babi Buruku.....	427
Sambal goreng daging.....	428
Sambal goreng daging assem pedis.....	428
Sambal goreng van rundvlees met petehbonen.....	429
sambal goreng basah.....	429
Sambal goreng koewah.....	430
Sambal goreng ayam.....	430
Sambal goreng ati.....	431
Sambal goreng ati ayam.....	431
Sambal goreng hati en oedang.....	432
sambal goreng ati patjul.....	432
Sambal goreng vlees.....	433
Sambal goreng perentil.....	433
Sambal goreng betawi asem manis.....	434
Sambal goreng ayam.....	434
Sambal goreng ayam kering.....	435
Sambal goreng remploh ayam.....	435
Sambal goreng makreel.....	436

Sambal goreng ikan pedis.....	436
Sambal goreng oedang I.....	437
Sambal goreng oedang II.....	437
Sambal goreng oedang met petehbonen.....	438
Sambal goreng oedang capri.....	438
Sambal goreng tjehtjeh.....	439
Sambal goreng petis.....	439
Sambal goreng mossel.....	440
Sambal goreng ikan teri.....	440
Sambal goreng temp, pete.....	441
Droge sambal goreng temp,.....	441
Sambal goreng temp,.....	442
Sambal goreng tahoe.....	442
Sambal goreng ketjap tahoe.....	443
Sambal goreng temp, tahoe.....	443
Sambal goreng tahoe en taug,.....	444
Sambal goreng tahoe-peteh.....	444
Sambal goreng kering temp,.....	445
Sambal goreng kering.....	445
Sambal goreng telur I.....	446
Sambal goreng telur II.....	446
Sambal goreng dadar.....	447
Sambal goreng telur petis.....	447
Sambal goreng van eieren met petis.....	448
Sambal goreng van eieren in de frituur.....	448
Sambal goreng kool telur.....	449
Sambal goreng boontjes telur.....	449
Sambal goreng boontjes I.....	450
Sambal goreng boontjes II.....	450
Sambal goreng boontjes III.....	451
Sambal goreng boontjes met garnalen.....	451
Sambal goreng van fijngesneden kool met garnalen.....	451
Sambal goreng peultjes.....	452
Sambal goreng prei.....	452
Sambal goreng paprika.....	453
Sambal goreng bruine bonen.....	453
Sambal goreng tomat.....	454
Sambal goreng andijvie.....	454
Sambal van Curaçao.....	455
Sambal goreng dendeng.....	456
Sambal goreng kering dendeng.....	456
Sambal goreng kering.....	457
Zoetzure sambal goreng.....	457
Sambal goreng lombok.....	458
Sambal goreng snijboon.....	458
Sambal goreng bawang.....	459
Sambal goreng meneer.....	459
Sambal goreng kol.....	460
Sambal goreng kol djagoeng.....	460
Sambal goreng terong.....	461
Sambal terong.....	461
Sambal riport.....	462
Sambal goreng godok.....	462
Sambal goreng kentang.....	463
Sambal kentang.....	463
Sambal goreng kentang kering.....	464
Toemis reboeng.....	465
Petjel I.....	466
Petjel II.....	467
Petjel III.....	467

Bumbu petjel.....	467
Petjel selderij.....	468
Petjel terong.....	468
Petjel mango.....	468
Petjel godok van vlees.....	469
Petjel ayam I.....	470
Petjel ayam II.....	470
Petjel tahoe.....	471
Paree toemis taotjo.....	471
Sambalans.....	472
Sambal oelek.....	472
Sambal trassie.....	472
Trassie toemis.....	472
Sambal tomaat.....	473
Sambal van tomaten.....	473
Sambal van tomaten en pepers.....	473
Sambal kool.....	474
Sambal boeboek kering van katjang idjoe.....	474
Sambal daon bawang.....	474
Sambal keloewŠk.....	475
Sambal kemanten.....	475
Sambal djeroek.....	476
Sambal djeroek nipis.....	476
Sambal ketimoen.....	476
Sambal lombok.....	477
Sambal asem.....	477
Sambal Asem van woeni.....	478
Sambal betawi asem-manis van vlees of kip.....	478
Sambal pinda.....	479
Sambal seradoe.....	479
Sambal obi.....	479
Sambal mieso.....	479
Sambal ui.....	480
Sambal bieslook.....	480
Sambal prei.....	480
Sambal selderij.....	480
Sambal manis.....	481
Sambal peteh.....	481
Sambal ikan kering.....	481
Sambal oedang kiong.....	482
Sambal oedang basa.....	482
Sambal petis.....	483
Sambal petis oedang djawa.....	483
Sambal boeboek kering.....	483
Sambal ebbie.....	484
Sambal oedang kering.....	484
Sambal teri.....	485
Sambal ikan terie.....	485
Sambal godok.....	485
Sambal badjak I.....	486
Sambal badjak II.....	486
Sambal badjak djago.....	487
Sambal banten.....	487
Sambal boontjes.....	488
Sambal boedak.....	488
Sambal gandaria.....	489
Sambal kemirie.....	489
Sambal brandal.....	490
Sambal van rode en groene lombok.....	490
Sambal boet.....	491

Sambal daging.....	491
Sambal loeat.....	492
Asem kemamah.....	492
Sambal malakka.....	493
Sambal ketjap.....	493
Sambal ketjap terlahuh pedis.....	494
Sambal rawit ketjap.....	494
Sambal kelappa.....	495
Sambal kelapa/djagoeng.....	495
sambal djelanta.....	495
Sambal taotjo.....	496
Sambal bawang I.....	497
Sambal bawang II.....	497
Sambal bawang III.....	497
Sambal lobak.....	498
Lobak sambal tjoeka.....	498
Sambal poja.....	498
Sambal katjang.....	499
Sambal katjang pandjang.....	499
Atjars.....	500
Atjar biet I.....	500
Atjar biet II.....	500
Atjar tjampoer I.....	501
Atjar tjampoer II.....	502
Atjar tjampoer met mosterd.....	503
Atjar tjampoer Bandung.....	503
Atjar bening.....	504
Atjar bawang.....	504
Atjar ketimoen I.....	505
Atjar ketimoen II.....	505
Atjar ketimoen biasa.....	505
Asinan.....	506
Atjar zilveruitjes.....	506
Atjar van kool.....	507
Atjar sajoeran koening.....	507
Atjar koening I.....	508
Atjar koening II.....	509
Atjar van groenten.....	509
Atjar telor.....	510
Atjar lobak.....	510
Atjar ma's.....	510
Atjar reboeng I.....	511
Atjar reboeng II.....	511
Atjar reboeng III.....	511
Atjar kemirie.....	512
Atjar van groene Spaanse pepers.....	512
Atjar rawit.....	512
Atjar ikan I.....	513
Atjar ikan II.....	513
Atjar ikan ketjap.....	514
Zuur van gebakken vis.....	514
Atjar ikan koening.....	515
Atjar ikan bakalouw.....	515
Bijgerechten.....	516
Roedjak oedang karang.....	516
Roedjak petis.....	516
Roedjak selderij.....	517
Roedjak tomaat.....	517
Roedjak ketimoen.....	517
Roedjak van rode bessen.....	518

Roedjak manis I.....	519
Roedjak manis II.....	519
Roedjak manis III.....	520
Roedjak tjampoer.....	520
Roedjak djawa.....	520
Roedjak oelek.....	521
Bali champignons.....	521
Terongs met eiersaus.....	522
Smoor terong.....	522
Katjang goreng.....	523
Gudeg nangka.....	523
Rempah van klapper.....	524
Labu yang terisi.....	524
Pisang goreng I.....	525
Pisang goreng II.....	525
Pisang goreng III.....	525
Seroendeng I.....	526
Seroendeng II.....	526
Dadar jagoeng.....	527
Kwee jagoeng.....	527
Frikadel djagoeng.....	528
Djagoeng koekjes.....	528
Bloemkoolkoekjes.....	529
Garnalenkoekjes.....	529
Indonesische aardappelcroquet.....	530
PerkedŠl kentang.....	531
PerkedŠl bulgur.....	531
RempejŠk.....	532
RempejŠk katjang.....	532
RempejŠk katjang en teri.....	533
RempejŠk ikan terie.....	534
RempejŠk oedang.....	534
Pangsit goreng.....	535
Pangsit pedis.....	535
Loempia's I.....	536
Loempia's II.....	536
Loempia's III.....	537
Loempia's IV.....	538
Loempiavellen.....	538
Loempia Semarang.....	539
Vietnamese loempia's.....	540
Serutu wajang.....	540
Kwee mentok.....	541
Osen petai ampela.....	541
Onde-onde.....	542
Martabak.....	542
Martabak isi daging.....	543
Risolles I.....	544
Risolles II.....	544
Pasteitjes.....	545
Indonesische croquet.....	545
Bah Pao I.....	546
Bah Pao II.....	547
Bah Pao III.....	548
Marinades.....	549
Marinade ikan mosterd.....	549
Marinade sedip.....	549
Marinade tjap riport.....	550
Marinade China.....	550
Sauzen.....	551

Pindasaus I.....	551
Pindasaus II.....	551
Pindasaus III.....	552
Pinda-chutney.....	552
Gembersaus I.....	553
Gembersaus II.....	553
Zoetzure gembersaus.....	554
Zoetzure saus.....	554
Babi panggang saus.....	555
Loempia saus.....	555
Pangsit saus.....	555
Toemis saus.....	556
Indonesische slasaus.....	556
Tomatensaus.....	556
Uiensaus.....	557
Petissaus.....	557
Kuah Sate,I.....	558
Kuah Sate,II.....	558
Saus goerih.....	559
Ketjapsauzen.....	560
Ketjapsaus I.....	560
Ketjapsaus II.....	560
Ketjapsaus III.....	560
Ketjapsaus IV.....	561
Ketjapsaus V.....	561
Pittige ketjapsaus.....	561
Boeboers.....	562
Boeboer pieso.....	562
Boeboer santen.....	562
Boeboer soemsoem.....	562
Boeboer mango.....	563
Boeboer katjang hidjau.....	563
Boeboer bajem.....	564
Sambal tomat.....	564
Boeboer Menado.....	565
Nagerechten.....	566
Ongol-ongol.....	566
Kwee talam I.....	566
Kwee talam II.....	567
Kwee lapis I.....	568
Kwee lapis II.....	569
Dodol garut.....	570
Ketan goela klappa.....	570
Kolak pisang.....	571
Stoof banaan.....	571
Pisang bakar.....	571
Smeerpropjes.....	572
Poding cocos.....	572
Kwee bolah.....	573
Kwee dadar.....	573
Timoës.....	574
Timoës singkong.....	574
Podding rotti.....	575
Kwee rotti.....	575
Djagoeng met klapper en suiker.....	576
Agar-agar pisang.....	576
Agar Tiga Warna.....	577
Es teler	578
Bij koffie en thee.....	579
Spekkoek I.....	579

Spekkoek II.....	580
Spekkoek III	581
Spekkoek IV.....	582
Kwee pisang I	583
Kwee pisang II.....	583
Kwee pisang III.....	583
Putu tegal.....	584
Kelepon.....	584
Kwee lapis cina.....	585
Kwee boegis djawa.....	585
Kwee telur.....	586
Kue bolu	586
Kwee bolo tap,	586
Kwee bendera	587
Ananas prol.....	587
Rotti kukus	588
Gevulde pannekoekjes met kokos en goela djawa.....	589
Wadjik ketan.....	589
Ting ting pindakoekjes.....	589
Dranken.....	590
Kelapa muda.....	590
Stroop biasa met klappa moeda.....	590
Bandrek.....	590
Es cream jeruk kelap muda.....	591
Es buah pepaya nipis.....	591
Es cendol.....	592
Saus santen.....	592
Goela djawa siroop.....	592
Mokka kotjok.....	593

Rijst-, mie- en mihoengerechten

Rijst

Ingrediënten:

300 gr witte rijst

zout

Bereiding:

Spoel de rijst in een zeef onder koud stromend water tot het water helder is.

Breng de rijst in 7 dl kokend water met wat zout op een middelhoog vuur opnieuw aan de kook.

Zet, als er putjes in het rijstoppervlak komen, na +/- 10 minuten, de rijst op een vlamverdelers en laat hem zachtjes in nog 15 minuten gaar en droog koken.

Drooggestoomde rijst

400 gr droogkokende rijst

1 tl zout

Gebruik voor dit gerecht een echte stoompan of maak zelf een stoompan door een metalen vergiet of grote zeef in een hoge pan te hangen.

Was de rijst op een zeef tot het water, dat er af komt, helder is.

Kook de rijst in warm water met zout 8 minuten.

Giet de rijst af in het bovenste gedeelte van de stoompan.

Breng in de pan een bodem water aan de kook en hang de rijst hierboven.

Zorg dat de rijst het water niet raakt.

Dek de rijst af met een deksel en stoom ze in 30 minuten gaar.

Schep de rijst in die tijd een paar maal om.

Dien de rijst op in een voorverwarmde schaal.

Gebakken rijst

Zet afgekoelde, geheel koude rijst voor 4 personen klaar. Pel 2 sjalotten en snijd ze fijn. Klop 2 eieren los. Fruit de sjalotten in 2 eetlepels boter en schenk de eieren erbij.

Roer aanhoudend en flink. (U maakt dus roerei). Voeg de rijst toe en meng alles goed door elkaar, strooi er zout of aromaat door.

Bak de rijst nog enkele minuten op een lage warmtebron verder door onder voortdurend roeren.

Gebruik hiervoor een soetel.

Geef er wat verse komkommer en kroepoek bij: eenvoudig maar heerlijk.

Ketan, zwart of wit

Ingrediënten:

1/2 l ketan

1 1/2 l water

1/10 blok santen

zout

Bereiding:

Kook de ketan op de manier van rijst, maar gebruik bij het stomen minder santen.

Nasi goreng

Ingredienten:

400 gr rijst

400 gr resten van vlees, kip, ham of garnalen of 500 gr losgebakken gehakt

2 eieren

olie

300 gr groenten (taug,, kool en prei) of 100 gr taug, en 2 pakjes soep-groente

200 gr fijngesneden uien

2 teentjes gesnipperde knoflook

1 el gehakte selderij

1 el gehakte bieslook

1 of 2 tl sambal trassie

1 ... 2 el ketjap

zout

Bereiding:

Kook de rijst zo droog mogelijk. Alleen van goed droog gekookte rijst is lekkere nasi goreng te bereiden.

Laat het van tevoren uitdampen en afkoelen.

U kunt ook koude rijst van de vorige dag gebruiken (zelfs beter).

Bak in wat olie de uien en knoflook tot de uien geel zijn.

Voeg er de diverse restjes (of losgebakken gehakt) aan toe en fruit alles nog even door.

Bak daarna de groente nog even mee, maar probeer ze knappend te houden.

Werk de 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 selderij en bieslook door.

Maak van tevoren een omelet van 2 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 deze reepjes omelet en met tot waaiertjes gesneden augurkjes en zure uitjes.

Serveer er atjar tjampoer, piccalilly, tomaten ketchup en kroepoek oedang bij.

Nasi goreng slamatan

Ingredienten:

1 jonge vette kip
750 gr droogkokende rijst
zout
peper
1 tl foelie
3 ... 4kruidnagelen
slaolie
4 fijngesneden uien
1 teentje knoflook
sambal naar smaak
stukje trassie
1 tl ketoembar
1/2 el djinten
een stukje asem (of 2 tl azijn)
2 eieren

Bereiding:

Kook de kip in 1 1/2 ... 2 liter water gaar met zout, peper, foelie en kruidnagelen.

Haal de kip eruit, pluk deze in kleine stukjes en laat die uitlekken.

Kook de rijst in de verkregen bouillon gaar (uiteraard gebruikt u net zoveel bouillon als wanneer u de rijst met water kookt).

Is de rijst gaar, laat deze dan afkoelen en houd hem gereed.

Vermeng de uien, knoflook, sambal, trassie, ketoembar, djinten en asem of azijn en fruit dit in wat slaolie.

Klop de eieren en voeg deze bij het mengsel.

Roer alles goed door elkaar en voeg als laatste de droge rijst toe.

Laat alles op klein vuur goed warm worden en blijf goed roeren.

Dien het gerecht op in een diepe schaal en garneer het met een plakje komkommer en plakjes hardgekookt ei.

Geef er wat atjar bij.

Nasi Peck Swie (nasi uit Biak)

Ingredienten:

6 kopjes drooggekookte rijst
100 gr fijngesneden ham
4 geklutste eieren (met wat zout en ve-tsin)
handje gesneden prei
3 el diepvries erwten
1 fijn gemaakt teentje knoflook
zout

Bereiding:

Verhit in een pan 3 el olie en bak daarin het eimengsel 1 minuut.

Doe er dan de rijst, de stukjes ham, prei en erwten bij en roer goed om.

Maak nog af met zout en ve-tsin.

Schep de nasi goed warm op.

Geef er kroepoek, zoute vis en atjar bij.

Nasi goreng Balikpapan

Ingredienten:

500 gr gekookte rijst
2 grote fijngesneden uien
2 fijngesneden teentjes knoflook
trassie
slaolie
sambal
zout
peper
nootmuskaat
2 el ketjap manis
stukjes fijngesneden prei
wat fijngesneden selderij
1/2 in schijfjes gesneden komkommer
gebakken uitjes
atjar
100 gr in reepjes gesneden ontbijtspek
mespuntje kentjoer
250 gr kip in stukjes of hamlappen of garnalen

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook en ui tot de ui bruin is.
Doe er dan de kip, het vlees of de garnalen (of een combinatie daarvan) bij en maak het af met de kruiden.
Voeg, als het vlees bruin is, het spek toe en laat staan tot dit goed gaar is.
Voeg dan beetje bij beetje de rijst toe en roer goed om tot de rijstkorrels los zijn.
Giet er wat ketjap over en doe er sambal naar smaak bij.
Hussel het geheel weer goed door elkaar.
Meng er de prei en de selderij als laatste door en dienen op in een diepe schaal.
Garneer het geheel met gebakken spiegeleieren en de plakjes komkommer.
Geef er kroepoek, zoute vis en atjar bij.

Nasi goreng Singapore

Ingredienten:

per persoon 1 1/2 kopje rijst (of meer)
2 grote fijngemaakte uien
1 fijngemaakt teentje knoflook
100 gr gepelde garnalen
stukje trassie
stukje fijngemaakte prei
wat fijngesneden selderij
sambal
3 geklutste eieren
komkommer
ketjap

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook en de ui, tot deze begint de bruinen.

Doe er dan de garnalen, de prei, de selderij en wat sambal bij en kruid af.

Voeg als laatste de drooggekookte rijst en 1 el ketjap toe en meng alles goed door elkaar.

Laat op klein vuur ca 10 minuten doorsudderen en roer goed.

Bak intussen een omelet van de geklutste eieren (doe er wat zout en peper bij), rol de omelet op en snijd er reepjes van.

Garneer de warme nasi met de reepjes ei en schijfjes komkommer.

Geef er desnoods atjar, zoute vis en kroepoek bij.

Sate, is ook erg lekker.

Nasi terong (rijst met aubergine)

Ingredienten:

Per persoon 1 kopje drooggekookte rijst
4 tomaten in plakken
1 aubergine in plakken
2 groene paprika's in blokjes
1 grote fijngesneden ui
1 fijngemaakt teentje knoflook
stukje trassie
zout
peper
200 gr gemengd gehakt

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook en de ui, tot de ui bruin is.
Doe er dan het gehakt, de paprika, tomaten en de aubergine bij en kruid af.
Het gehakt moet rullig en bruin zijn, voordat u er de rijst bij doet.
Roer alles goed door elkaar en serveer warm met ei, atjar, zoute vis, kroepoek en sambal.

Nasi goreng Chinees

Ingredienten:

500 gr gekookte rijst
100 gr ham
200 gr gesneden uien
4 eieren
3 fijngesneden teentjes knoflook
4 el reuzel
100 gr taug,
1/2 tl ve-tsin
100 gr fijngesneden witte kool
1 el bieslook
1 el selderij
250 gr fijngesneden varkensvlees, kip, garnalen of krab, gemengd

Bereiding:

Bak de uien, knoflook en het vlees in de reuzel.
Bak de taug, 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.

Nasi goreng met paksoi

Paksoi is een koolsoort uit Azië, met een witte bladsteel en mooi groen blad. De groente is snel gaar, ideaal voor roerbakken.

Ingredienten:

300 gr langkorrelrijst
250 gr kleingesneden kalkoenfilet
3 el olie
1 gesnipperde ui
2 teentjes knoflook
1/2 zakje nasi-kruiden (geen boemboe)
1/2 rode paprika
Een kleine of halve krop paksoi
100 gr taug,
2 el (Japanse) sojasaus

Bereiding:

Kook de rijst volgens voorschrift en laat hem afkoelen.
Bak in een wok de kalkoenfilet in de olie onder omscheppen bruin.
Bak de ui mee en pers de knoflook erboven uit.
Strooi er de nasi-kruiden over.
Snipper de paprika en bak hem mee.
Maak de paksoi schoon, snijd de dikke stronk eruit en snijd blad en stelen in repen.
Schep de paksoi in de wok en laat hem slinken.
Schep de rijst erdoor en laat het gerecht onder omscheppen kleuren.
Schep er tot slot de taug, en de sojasaus door.
Serveer met sambal en kroepoek.

Nasi goreng +

Ingredienten:

500 gr speklappen (niet te vet)
10 kemiries
6 teentjes knoflook
stuk trassie
4 uien
1/2 klein potje gesneden stemgember
400 gr verse groenten zoals kool, taug,, prei, wat worteltjes
2 rode lomboks
2 tl sereh
2 tl ketoembar
zout, ketjap
2 tl laos

Bereiding:

Kruid de lappen met het zout, de laos, sereh en ketoembar en wat ketjap, laat dit even intrekken en bak ze dan vlug bruin.
Haal ze uit de pan en laat ze afkoelen, snijd ze daarna klein.
Fruit in de olie de samengewreven kemiries, knoflook en trassie met de fijngesnipperde uien (ca 10 minuten), doe er dan de schoongemaakte groenten bij met de fijngesneden lombok en laat dit ook weer ca 10 minuten sudderen.
Bak het vlees mee en doe er 2 eetlepels ketjap bij.
Meng er de gekookte, afgekoelde rijst bij en bak die onder goed doorroeren op.
Serveer met atjar, gebakken eieren en fruitjes.

Nasi goerih (geurige rijst)

Ingredienten:

500 gr rijst
125 gr santen
1 stengel sereh
2 salamblaadjes
2 pandan
zout
4-5 djeroek poeroetblaadjes

Bereiding:

Was de rijst.

Los de santen op in ca 6 dl water.

Voeg de sereh, salam, pandan, wat zout en djeroek poeroetblaadjes toe.

Kook de rijst hierin gaar en stoom hem daarna ca 15 minuten in de rijststomer.

Verwijder de kruiden.

Schep de nasi goerih op borden en garneer hem met plakken hardgekookt ei, schijfjes komkommer en sambal.

Serveer nasi goerih met opor ajam, sambal goreng boontjes, sambal goreng temp, of daging en frikandel goreng.

Nasi goerih Pontianak

Ingredienten:

500 gr rijst
1 l dunne santen
3 daun salam
4 hardgekookte eieren
3 fijngesneden uien
1 fijngesneden teentje knoflook
wat sambal
zout
abon abon

Bereiding:

Kook de rijst in de santen met de daun salam gaar.

Bak de uitjes in olie knapperig bruin en laat ze uitlekken.

Pel de eieren en snijd ze overlangs in tweeën.

Dien de gare rijst op in een schaal en drapeer de halve eieren er omheen.

De abon abon kunt u er apart bij geven, maar ook alvast in het midden van de rijst draperen.

De gebakken uitjes kunt u erover strooien.

Nasi goerih speciaal

Volgens bovenstaand recept, maar geef er dan sajoer tumis kool, sambal goreng boontjes en een kipgerecht bij.

Nasi keboeli (kruidige rijst)

Ingredienten:

500 gr rijst (gewassen, 1 uur geweekt en afgegoten)
4 el slaolie
2 teentjes knoflook
6 sjalotjes, in fijne ringen
stukje gember van 2,5 cm (fijngesneden), of 1 tl gemberpoeder
7 1/2 dl hete kippebouillon
zout

Fijn te stampen ingredienten:

2 tl ketoembar
2 kruidnagelen
2 kardemompitten
2 tl kaneelpoeder
snufje nootmuskaat
2 bloembladeren van steranijs

Bereiding:

Verwarm de olie en fruit de knoflook en de sjalotjes goudbruin.
Neem ze uit de pan en zet ze opzij.
Doe de rijst en gember bij de hete olie en bak de rijst tot alle olie is geabsorbeerd.
Maak een kruidenbultje van de fijngestamppte ingredienten, doe het bij de rijst en schenk de bouillon erover.
Voeg zout toe.
Roer de rijst een keer door en kook hem onder af en toe roeren bijna gaar.
Voeg de helft van de gefruite sjalotjes bij de rijst en kook de rijst gaar.
Neem het deksel van de pan en stoom de rijst droog.
Haal de pan van het vuur en maak de rijstkorrels met een vork los.
Verwijder het kruidenbultje en doe de rijst in een schaal.
Garneer de schaal met de resterende gefruite sjalotjes en knoflook.

Serveer het gerecht samen met een vleesgerecht.

Nasi koening (gele gekruide rijst)

Een waar feestgerecht dat voornamelijk op huwelijks- of verjaardagen wordt gegeten. Het was en is een traditie om bij feestelijke gelegenheden nasi koening of nasi goerih aan te bieden.

Ingredienten:

500 gr rijst
100 gr santen
2 1/2 tl koenir
2 pandan
1 stengel sereh
5-6 djeroek poeroetblaadjes
1 tl zout

Bereiding:

Was de rijst goed.

Los de santen op in ca 6 dl water (de hoeveelheid water, die 2 cm boven de rijst staat bij het koken), voeg hieraan de koenir, de pandan, sereh, djeroek poeroetblaadjes en zout toe.

Kook de rijst in de santenoplossing en stoom hem gaar in de rijststoompan.

Serveer bij de nasi koening: reepjes omelet, sambal goreng temp,, gebakken teri (kleine gedroogde visjes), sambal boeboek, fijngesneden lombok, schijfjes komkommer, gebakken uitjes of fruitjes.

Om het geheel een feestelijk tintje te geven: stamp in een Chinese soepkom wat nasi koening vast tot aan de rand en draai de kom op een bord. Strooi op de bovenkant wat sambal boeboek, gesneden lombok en gebakken uitjes of fruitjes. Leg eromheen de sambal goreng temp,, de teri, reepjes omelet en schijfjes komkommer.

Teri koopt u bij de Indonesische winkel, evenals de sambal boeboek. Verwijder voor het serveren de in de nasi koening meegekookte kruiden. Serveer nasi koening altijd zonder sajoer.

Het stomen van rijst

De rijst goed wassen en van steentjes ontdoen.

Daarna de rijst koken tot er putjes in komen, dan de rijst afkoelen en in de rijststomer doen, die voor 1/4 met koud water is gevuld.

Hierna de rijst een half uur vanaf het opzetten koken.

Lontong

Lontong is rijst, gekookt in zakjes van darmpapier of katoen.

De zakjes zijn verkrijgbaar in alle Indonesische winkels; ook reeds gekookte lontong. Of panklaar, d.w.z. dat de rijst nog niet gekookt is.

U kunt de zakjes een hele tijd bewaren op een droge koele plaats.

De grootte van de zakjes is ongeveer 14 x 22 cm. Ze zijn aan „n zijde open.

Vul de zakjes met gewassen rijst tot 4 cm onder de helft, naai ze dan dicht. Kook de rijst gaar. Laat de zakjes afkoelen, snijd ze open en snijd de compacte rijstmassa in blokjes.

Bij lontong horen, net als bij de overbekende nasi rames, allerlei bijgerechten.

De sajoer die erbij hoort, is de sajoer lodeh.

Hoe maakt u een lontongschotel klaar?

Verdeel op een groot diep bord of langwerpige diepe schaal de blokjes lontong. Giet hierover de sajoer lodeh (niet te veel vocht, dat kunt u later alsnog toevoegen).

Plaats in het midden een stuk kip van de opor ayam en een ei van de sambal goreng telur.

Leg eromheen:

1 el seroendeng

2 el sambal goreng kentang (fijne reepjes aardappel droog gebakken met kruiden, o.a. pepers, zout, suiker, uitjes, salam en laos)

1 el sambal goreng ebbi (droog gebakken, gekruide, gedroogde garnalen)

1 el abon (droog gebakken, gekruide, uiteen geplozen gekookt vlees)

Strooi hierover 1 el boeboek lontong (fijngemalen, gekruide, droog geroosterde sojabonen).

Geef er eventueel sambal oelek en sambal badjak bij.

Vergeet de kroepoek niet!

Lontong vlug

Koop lontong rijst in zakjes bij de toko, kook ze in ruim water in 1/2 uur gaar, laat afkoelen en snijd ze in stukjes van 1cm bij 2 ... 3 cm.

Lontong santen (burasa)

Ingredienten:

3 kg rijst

4 dl santen

6 dl heet water

2 tl zout

2 pak pisangbladeren

Bereiding:

Was de rijst, laat uitlekken en stort in een pan met dikke bodem.

Voeg water, kokosmelk en zout toe en laat het op matig vuur koken.

Laat het daarna op een laag vuur droogkoken onder af en toe omroeren.

Laat afkoelen.

Ontdooi de bananebladeren, neem ze af met een natte doek en scheur ze in stukken van 25 cm breed.

Neem een bananeblad en rol er een koker van ongeveer 3 cm middellijn, sla een uiteinde naar binnen om en vul de koker met de rijst.

Sla het andere uiteinde ook om en bindt het vast met dik garen in de lengte en in de breedte.

Doe de rijstpakjes in een diepe pan, giet er heet water over tot ze onder staan en kook ze op matig vuur twee uur.

Laat ze daarna afkoelen, pel de bananebladeren eraf en snij de stijf geworden rijstkoeken in stukjes van 1 cm.

Koud opdienen.

Lontong met Balinees varkensvlees

Ingredienten:

400 gr gebroken rijst
3 el ketan (kleefrijst) *
zout
3 el olie
500 gr hamlappen in blokjes
1 cm verse gemberwortel *
1 cm verse laos *
1 ui
2 teentjes knoflook
3 ontvelde tomaten
1/2 el sambal trassie *
2 sprietten verse sereh *
2 blaadjes verse salam *
3 el geraspte kokos
(allesbinder)
15 sprietjes bieslook

Bereiding:

Vermeng de rijst en de ketan.
Breng 1 liter water met zout aan de kook.
Voeg de rijst toe en kook die in +/- 30 minuten heel gaar.
Spoel een wijde schaal met koud water om, schep de rijst erin, druk die aan en laat afkoelen.
Verhit in een braadpan de olie.
Bestrooi het vlees met zout en bak het in de hete olie rondom bruin.
Schil de gember en de laos, snipper de ui en knoflook en snijd de tomaten in stukken.
Maal of wrijf De ui, knoflook, gember en sambal fijn, voeg dit aan het vlees toe en laat nog +/- 3 minuten bakken.
Doe er de tomaat, laos, sereh, salam en 2 dl water bij.
Breng het gerecht met het deksel op de pan aan de kook en stoof het vlees in +/- 30 minuten zachtjes gaar.
Rooster in een droge koekepan de kokos lichtbruin.
Verwijder de sereh, salam en laos.
Breng het vlees op smaak met zout, bind het vocht met allesbinder en doe alles in een schaal over.
Snijd de lontong in blokjes en leg die in een andere schaal.
Strooi er de kokos over.
Knip de bieslook erboven fijn.

Lekker met kroepoek emping, sambal, atjar en rempejeh.

De ingredienten met * zijn in de toko verkrijgbaar. U kunt er ook speciale rijstbultjes voor lontong kopen.

Rijst kerrie met telur

Ingredienten:

250 gr droogkokende rijst

wat slaolie

1 grote fijngesneden ui

1 fijngesneden teentje knoflook

100 gr gepelde garnalen

2 el kerrie

4 hardgekookte doormidden gesneden eieren

zout

peper

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de ui, knoflook en de garnalen, doe er dan de drooggekookte rijst en de kerrie bij en roer alles goed om.

Maak af met zout, peper en kerrie en serveer de halve eieren erbij.

Lemper

Ingredienten:

250 gr (3 dl) ketan
4 dl water
1/2 cm santen
1 spriet sereh
mespuntje zout

Bereiding:

Was de ketan als rijst, zet op met 4 dl water en kook hem als rijst.
Voeg, als het water kookt, een mespuntje zout en de santen toe.
Roer voorzichtig een keer om en laat de ketan als rijst gaar worden.
Schep de ketan, als die gaar is, op een grote schaal en spreid hem goed uit om hem te laten afkoelen.

Vulsel (b.v. boemboe koening)

Ingredienten:

5 rode uien
1 witte ui
3 teentjes knoflook
3/4 tl ketoembar
1/4 tl djinten
1/2 tl koenjit
4 kemiries
1/4 tl laos
2 el olie
200 gr gehakt of tartaar
peper en zout
2 el water met 1/4 cm santen
mespunt sereh

Bereiding:

Maak de uien, knoflook en kemiries in de vijzel fijn samen met alle kruiden, zonder de sereh.
Laat 2 eetlepels olie warm worden en fruit hierin het kruidenmengsel.
Doe er dan het vlees en peper en zout naar smaak bij.
Maak tijdens het braden het gehakt met twee vorken goed los.
Voeg, als het goed gebraden is, 2 eetlepels water, de santen en een mespuntje sereh toe.
Laat zachtjes bakken tot het vocht verdampt is.

Pak Dit vulsel in de ketan (rolletjes) en stoom ze dan in pisangbladeren of aluminiumfolie ca 15 minuten.

Bami Islam (Islamitische bami)

Zoals bekend, wonen in Indonesie veel Islamieten. Islamieten eten geen varkensvlees, maar wel kip.

Ingredienten:

350-375 gr bami

1/2 kip

4 levertjes

3 sjalotten

2 teentjes knoflook

1 1/2 vingerlengte gember, of 3 tl gemberpoeder

2 tl trassie

1 tl goela djawa of suiker

2 el boter

2 tl zout

1 tl peper

2 prei

100 of 200 gr peultjes

4 takjes selderij

1/2 groene kool of spitskool

2 el ketjap

lombok rawit

fruitjes

Bereiding:

Kook de halve kip met de levertjes in 5 dl water zacht.

Bewaar het vocht dat over is.

Ontbeen de kip als ze goed gaar is en snijd het vlees in kleine stukjes.

Snijd de levertjes in vrij grote stukken.

Leg ze met het vlees apart in een schaal.

Pel de sjalotten en de knoflook, snijd ze fijn en kneus ze met de gember en de trassie.

Fruit dit mengsel in de hete boter en voeg peper, zout, goela djawa of suiker toe.

Meng de gesneden kip en levertjes erdoor en het restant van de bouillon.

Zet de warmtebron laag.

Maak de prei, peultjes en selderij schoon.

Haal de peultjes af, snijd de prei grof en snipper de selderij.

Roer de groenten door het kip-kruidentmengsel.

Maak de groene kool of spitskool schoon, was en snijd hem.

Doe de kool als laatste bij het mengsel, hij moet knapperig blijven.

Leg de bami enkele minuten in kokend water, roer ze om, haal ze uit het water en laat uitlekken.

Schep de bami voorzichtig met de ketjap door de groenten tot alles goed gemengd is.

Strooi er bij het serveren de fruitjes en, alleen als u van scherp houdt, de lombok rawits over.

Ingemaakte uitjes en verse komkommer smaken hier uitstekend bij.

Bami goreng I

Ingredienten:

500 gr Mie (liefst geïmporteerde)
200 gr kippevlees (b.v. kipfilet)
100 gr ham
100 gr gepelde garnalen
olie
1 gesnipperde prei
200 gr soepgroente
100 gr taug,
3 el gesnipperde ui
3 teentjes knoflook
1 ... 2 el ketjap
1 el bieslook
1 el gehakte selderij
peper en zout
citroensap

Bereiding:

Kook de Mie zoals op de verpakking wordt aangegeven.

Bak in wat olie de gesnipperde uien goed bruin en knapperig en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Fruit de gesnipperde ui met knoflook en het kippevlees, ham en garnalen.

Voeg er daarna de soepgroente en taug, aan toe en fruit ze tot ze slap zijn.

Werk er omscheppend de GOED uitgelekte mie door tot de gehele massa door en door warm is.

Maak af met ketjap, citroensap, selderij, bieslook en eventueel zout en peper.

Maak van tevoren een dichtgeklapte omelet van 2 eieren en snij deze met een scherp mes in ragfijne reepjes.

Dien de bami op in een schaal en garneer de top met de reepjes ei en bestrooi het met wat gefruite uitjes.

Leg langs de zijkant schijfjes rauwe komkommer of waaiertjes van augurken.

Serveren met atjar tjampoer, piccalilly ketjap, ketchup of chilisaus en partjes citroen.

Bami goreng II (eenvoudig)

Ingredienten:

500 gr vlees (varken/kip)

300 gr gemengde groenten

ui

knoflook

djah, (gementer)

peper

(zout)

ve-tsin

bami

(wok/wadjan of koekepan)

Bereiding:

Snijd het vlees in kleine stukjes en kruid het met peper/(zout).

Was de groenten goed en snijd ze klein.

Maak de ui en knoflook fijn en doe er de djah, bij.

Maak hier een kruidenmengsel van dat goed met elkaar vermengd is.

Zet de wok/wadjan op het vuur, olie erin en dan het kruidenmengsel fruiten.

Het vlees erbij doen en omscheppend gaar bakken.

Dan de groenten erbij en weer even omscheppend roerbakken.

Als laatste de reeds gare bami (volg de aanwijzing op de verpakking) omscheppend op smaak afmaken met peper en ve-tsin.

Bami goreng djawa

Ingredienten:

250 gr eiermie

200 gr kleingesneden kipfilet

2 ... 3 el ketjap manis

250 gr grofgesneden spitskool

200 gr taug,

1 grote ui

4 teentjes knoflook

1 grofgesneden prei

1 klein bosje grofgesneden selderij

1 mespunt witte peper

1 bouillonblokje (kip)

1 mespunt ve-tsin

zout naar smaak

olie

gebakken uitjes

Bereiding:

Week de mie enkele minuten in heet water met een eetlepel slaolie en roer ze los; spoel de mie daarna in een vergiet af met koud water en laat ze uitlekken.

Fruit in 3 eetlepels olie de gesneden ui, samen met de fijngestampde of geperste knoflook, voeg de stukjes kipfilet toe en roer het geheel door tot het bijna gaar is.

Voeg daarna de rest van de ingredienten toe, behalve de mie, selderij en ketjap, en bak dit onder flink roeren op hoog vuur door tot het gaar is.

Voeg tenslotte de mie, selderij en zoveel ketjap toe dat het geheel een

mooie lichtbruine kleur heeft. Voeg, indien nodig, zout toe. Dien het gerecht op met wat gebakken uitjes erover gestrooid en eventueel nog wat overgebleven selderij.

Arem-arem mie

Ingredienten:

1 pak mie
300 gr gehakt
1 blik santen
5 rode uien
2 teentjes knoflook
4 kemirnoten
1 el ketoembar
2 eierdooiers

Bereiding:

Kook de Mie halfgaar en giet ze af.

Maak de uien, knoflook en kemiries fijn en maak er samen met de ketoembar een kruidenmengsel van.

Meng de santen, het gehakt en het kruidenmengsel goed door elkaar.

Voeg er vervolgens de halfgare mie aan toe en meng het door elkaar tot de santen er is ingetrokken.

Maak een stomer warm en doe de mie erin.

Stoom het gerecht nu in ca 20 minuten gaar.

Doe het in een vuurvaste schaal en strooi er de van tevoren gekookte en fijngemaakte eierdooiers over uit.

Bami goreng met oedang

Ingredienten:

2 grote uien
1 teentje knoflook
250 ... 350 gr bami of noedels (dunne bami)
150 gr gepelde garnalen
slaolie
500 gr verse spinazie
zout, peper
ve-tsin
nootmuskaat
trassie
laos

Bereiding:

Spoel de garnalen af, laat ze uitlekken en strooi er wat zout, peper, laos en nootmuskaat over.

Snijd de spinazie in stukken van 5 cm, was ze en laat ze uitlekken.

Kook de bami intussen gaar, spoel ze af en laat ze uitlekken.

Fruit de garnalen in 1 1/2 el slaolie tot ze bruin zijn en laat ze uitlekken.

Doe hetzelfde met de spinazie, maar laat deze niet te zacht worden.

Fruit in de overgebleven olie de knoflook en ui.

Voeg dan de garnalen, spinazie en bami toe en roer alles goed door elkaar.

Dien het geheel warm op en geef er atjar en gebakken ei bij.

Bami met tahoe en pindasaus

Ingredienten:

1 blok tahoe
6 el ketjap
3 el rijstwijf of sherry
3 tl sambal oelek
1 zakje boemboe Bami Goreng
1 bami groentepakket
1 pak Mie-nestjes
1 kruidenbultje voor groentebouillon
3 el olie
1 zak panklare prei (400 gr)
1/2 pot pindasaus (netto 250 gr)
3 eieren
3 el melk
zout
peper
25 gr boter

Bereiding:

Snijd de tahoe in kleine blokjes.
Roer in een kom de ketjap, sherry en 1 theelepel sambal door elkaar.
Scheep de tahoeblokjes erdoor en laat ca 1 uur marineren.
Scheep af en toe om.
Laat de boemboe bami goreng wellen volgens de gebruiksaanwijzing.
Halveer de Spaanse peper uit het bamipakket, verwijder de zaadjes en snijd de peper in kleine stukjes.
Snipper de ui uit het bamipakket fijn.
Kook in een pan met kokend water en een kruidenbultje de mie gaar volgens de gebruiksaanwijzing.
Dep de tahoeblokjes met keukenpapier droog.
Verhit in een braadpan de olie.
Laat de ui, Spaanse peper en boemboe bami goreng ca 3 minuten zachtjes bakken.
Voeg de tahoe toe en laat die ca 5 minuten zachtjes meebakken.
Voeg de rest van de groenten uit het bamipakket (behalve tomaat en taug,) en de prei toe en bak ze al omscheppend in ca 5 minuten knappend gaar.
Scheep de mie erdoor en verwarm die al omscheppend.
Maak de bami op smaak af met de overgebleven marinade en sambal.
Scheep de taug, uit het bamipakket erdoor en verwarm op een zacht vuur nog ca 5 minuten (scheep af en toe om).
Maak intussen de pindasaus volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
Snijd de tomaat uit het bamipakket in plakjes.
Klop in een kom de eieren los met melk, zout en peper.
Verhit in een koekenpan de boter en bak een dunne omelet.
Snijd de omelet in reepjes.
Doe de bami goreng over in een schaal en garneer met plakjes tomaat en de omeletreepjes.
Geef er de pindasaus apart bij.

Bami saus

Ingredienten:

500 gr vlees
2 pakken goede mie
100 gr garnalen
10 rode uien
10 teentjes knoflook
4 el reuzel
fijne rebung
selderij
uieblad
jonge erwtjes
kutjai
taug,
ketjap
peper
(zout)

Bereiding:

Week de mie een kwartier in koud water en haal ze met de reuzel van elkaar.

Laat ze dan een paar minuten stomen.

Snijd de garnalen en het vlees in kleine stukjes.

Fruit de knoflook in de reuzel en doe er de van het vlees gekookte bouillon, de groenten, de garnalen, het vlees, de ketjap, peper, kutjai en eventueel wat zout bij.

Doe er op het laatst de mie in, omdat die niet te lang mag worden gekookt.

Doe, als u de mie opschept, er wat gebakken rode uien over.

Bami godok (bami-soep)

Ingredienten:

250 gr dunne bami
5 ... 6 grote fijngesneden champignons
10 ... 12 peultjes in reepjes
100 ... 150 gr kippeborst (trek daarvan 1 1/2 l bouillon)
1 flinke plak gekookte ham in kleine reepjes
3 ... 4 worteltjes in dunne reepjes
de helft van een klein blikje bamboespruiten, (in kleine schijfjes
handje schoongemaakte taug,
zout, peper
ve-tsin
1 in stukjes gesneden omelet

Bereiding:

Kook de bami gaar, laat hem uitlekken en houd hem voor gebruik gereed.

Pluk de kip, als ze gaar is, in kleine stukjes.

Laat de bouillon op een klein vuurtje sudderen en voeg de kip en de rest van de ingredienten toe.

Voeg de kruiden naar uw eigen smaak toe.

Doe er de bami bij en roer alles goed door elkaar.

Schep de soep in een diep bord.

Garneer de soep met de omelet.

Bami kuwa (soep andere stijl)

Ingredienten:

500 gr bami
2 of 3 magere speklappen of hamlappen
100 gr gepelde garnalen
1/2 blikje bamboespruiten
150 gr schoongemaakte taug,
100 gr in reepjes gesneden worteltjes
1/4 fijngesneden witte kool
zout
peper
nootmuskaat
2 daun purut
1 grote fijngesneden ui
1 fijngesneden teentje knoflook
een stukje trassie

Bereiding:

Trek in 2 liter water van de spek- of hamlappen bouillon met de daun purut.

Fruit in wat slaolie de trassie, ui en knoflook tot de uien bruin beginnen te kleuren.

Snijd het vlees in kleine reepjes en fruit dit mee.

Laat de schoongemaakte groenten uitlekken, doe ze bij de rest en kruid het geheel af.

Giet de overgebleven bouillon er langzaam bij en laat de soep langzaam gaar koken.

Kook de bami gaar en laat hem uitlekken.

Doe de bami in een diep bord en schep er de bouillon met groenten over.

Strooi als extra garnering over de soep wat in reepjes gesneden omelet en heel fijn gesneden selderij.

Mihoen

Ingredienten:

250 gr mihoen
1 grote ui
1 teentje knoflook
200 gr varkenspoulet
75 gr garnalen
1 grote prei
1 bosje selderij
400 gr witte kool
150 gr taug,
ketjap
peper, zout
citroensap
stukje trassie
mespunt djah,
olie

Bereiding:

Breng een flinke pan water aan de kook.
Doe, als het kookt het vuur uit en leg de mihoen in het kokende water.
Laat het precies 3 minuten staan en doe de mihoen dan voorzichtig over in een vergiet.
Spoel hem af met koud water en laar uitlekken.
Snijd en was de groenten en laat ze uitlekken.
Bak het vlees in de hete olie en voeg de uitgelekte groenten, de trassie, een scheutje ketjap, peper, zout en djah, toe.
Laat zachtjes stoven tot de groenten bijna gaar zijn.
Doe de mihoen en garnalen erbij en laat alles warm worden.
Roer tot slot het citroensap erdoor.

Mihoen goreng

Ingredienten:

500 gr mihoen
350 gr varkensvlees of kip
150 gr gepepde garnalen
2 uien
2 teentjes knoflook
1 prei
ketjap, peper en zout
reuzel of plantaardige olie

Bereiding:

Breng water aan de kook en doe hier de mihoen +/- 3 minuten in (de pan is dan van het vuur af).

Spoel de mihoen met koud water af en laat deze uitlekken.

Snijd het vlees in kleine stukjes, de prei in schuine reepjes en wrijf de uien en knoflook fijn.

Fruit dan de uien en knoflook in de reuzel lichtbruin, voeg hier het vlees bij en bak dit gaar.

Voeg de prei, de met water verdunde ketjap, mihoen, garnalen, zout en peper toe.

De mihoen met 2 vorken al omscheppend au bain marie verwarmen anders gaat ze vast zitten.

Garneer de mihoen met reepjes omelet en ham.

Rundvlees met mihoen

Ingredienten:

500 gr mals rundvlees
2 tl sojasaus
2 tl sherry
2 tl suiker
1 mespunt ve-tsin
zout
2 el olie
3/4 l bouillon
1 ui
2 eieren

Bereiding:

Snijd het vlees in kleine dunne reepjes.

Roer een mengseltje van sojasaus, sherry, ve-tsin, suiker en zout.

Giet dit over het vlees, schep even goed door en laat het zo een uurtje staan, onder af en toe omscheppen.

Dompel de mihoen in de hete bouillon en laat het in twee minuten gaar worden.

Verwarm de olie en fruit hierin de fijngehakte ui en het gemarineerde vlees.

Voeg er de losgeklopte eieren bij, schep nog even om tot de eieren net gestold zijn.

Schep de mihoen in een schaal en leg het vlees erop.

Mihoen Shanghai (gebakken lever speciaal)

Ingredienten:

250 gr Mihoen
slaolie
zout, peper
1 fijngesneden teentje knoflook
1 grote fijngesneden ui
ve-tsin
1 flinke in blokjes gesneden ham
1 in reepjes gesneden ham
100 gr fijngesneden Chinese kool (of spitskool)
1 klein blikje uitgelekte doperwtjes
100 gr fijngesneden champignons
50 gr gepelde garnalen
1/2 blikje fijngesneden bamboespruiten
1 fijngesneden stengel bleekselderij
wat ketjap
1 el droge sherry
mespunt dajiang, poeder
1/2 l bouillon (van blokjes)
1 el maizena
1 tl bruine basterdsuiker

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de ui, knoflook, blokjes vlees, kool, doperwtjes, champignons en bleekselderij ca 5 ... 10 minuten op klein vuur.

Maak een sausje van 1 el ketjap, de sherry, dajiang, en 1 el slaolie en voeg dit bij het vlees.

Roer goed om en laat ca 5 minuten sudderen.

Voeg dan de bouillon toe en laat nog 5 minuten sudderen.

Maak intussen een papje van de maizena, 1/2 el ketjap, wat water en de suiker en bind hiermee de saus.

Kook de miehoen intussen gaar, spoel hem af en laat uitlekken.

Bak nu apart in wat olie de reepjes vlees en laat ze uitlekken.

Doe er als laatste de garnalen bij en maak af met zout, peper en ve-tsin.

Leg de miehoen op een platte schaal en drapeer de groente er omheen en bovenop.

,

Sate,'s

Sate,manis I (zoete sat,)

Ingredienten:

500 gr mals rundvlees

2 sjalotten

2 teentjes knoflook

2 tl goela djawa

1 tl zout

1 1/2 el ketjap

sap van 1 citroen

1 el boter

8 sat,-stokjes

Bereiding:

Snijd het vlees in dobbelsteentjes.

Pel de sjalotten en de knoflook, snijd ze fijn en kneus ze met de goela djawa en het zout.

Smelt de boter, schenk de ketjap erbij en roer het mengsel erdoor.

Schenk het citroensap erbij en meng er het vlees goed door.

Laat een half uur staan en rijg het vlees dan aan de stokjes.

Rooster het vlees vlak voor het eten.

Heeft u geen sat,-rooster, rooster de Sate,dan onder de grill.

Verwarm de grill 10 minuten voor, leg de stokjes precies onder het grillelement met de uitlekbak eronder.

Rooster de Sate,5 minuten, draai de stokjes om en rooster de andere kant ook 5 minuten.

Eet deze Sate,met katjangsaus of met sambal ketjap (zie hieronder).

Sambal ketjap

Pel 2 sjalotten en ontpit 2 lomboks, snijd ze heel fijn en meng ze in een kommetje met 3 el ketjap, wat zout, 1 tl suiker en citroensap of 1 eetlepel azijn.

Sambal katjangsaus (sambal pindasaus)

100 gr zelfgebakken pinda's

50 gr santen

2 sjalotten

1 teentje knoflook

2-3 lomboks

3 djeroek poeroetblaadjes

1 tl trassie

1 tl goela djawa

1 tl asem

1 tl zout

2 tl ketjap

Haal de gebakken pinda's door een vleesmolen.

Breng de pinda's (of 2 volle eetlepels pindakaas) met 1 dl water op een lage warmtebron aan de kook en smelt de santen erin.

Pel de sjalotten en de knoflook.

Ontpit de lomboks en snijd ze met de sjalotten en de knoflook fijn.

Kneus ze samen met de djeroek poeroetblaadjes en roer dit alles met de trassie, goela djawa, asem, zout en ketjap door de pindasaus.

Breng aan de kook (nog steeds op een lage warmtebron).

Laat het sausje nog 3 minuten sudderen.

Sate,manis II

Ingredienten:

500 gr varkensfricandeau
2 zeer fijngesneden teentjes knoflook
6 el ketjap (manis)
1 el goela djawa
1/2 tl sambal (manis)
sap van 1/2 citroen

Bereiding:

Vermeng de knoflook met wat zout.
Snijd het vlees in niet te klein dobbelstenen, smeer het in met de knoflookpulp en laat dit een half uur intrekken.
Maak van de ketjap, de suiker, de sambal en het citroensap een marinade.
Klop het geheel goed door elkaar, zodat de suiker goed oplost.
Giet de marinade over het vlees en laat het vlees zo drie uur staan.
Laat het dan uitlekken maar vang de marinade op.
Dep het vlees droog en rijg het aan de penen of stokjes.
Rooster de sat's op de barbecue of grill en bestrijk ze daarbij regelmatig met de achtergebleven marinade.

Sate,kojoe manis tjina

Ingredienten:

500 gr varkensvlees
1 ui
7 teentjes knoflook
2 dl santen van 1/8 blok
1 gemalen zoethoutstokje
sat,stokjes
Kruiden:
1 el ketoembar
1/2 el djintan
1 tl peper
1 tl zout
1 tl nootmuskaat

Bereiding:

Pers de knoflook en snijd de ui fijn.
Vermeng de knoflook en ui met de kruiden en het zoethout.
Wrijf het in blokjes gesneden vlees in met 3/4 van dit mengsel.
Prik het vlees aan de sat,stokjes en rooster het.
Besprenkel het met de saus van santen en de rest van het kruidenmengsel.

Sate,manis djawa

Ingredienten:

500 gr runderlende
4 el goela djawa
2 el geraspte kokos
1 tl sambal manis

Voor de saus:

8 el ketjap manis
sap van 1/2 citroen
3 sjalotjes

Bereiding:

Snijd het vlees in niet te kleine dobbelstenen.
Maak een marinade van de ketjap, kokos, suiker en sambal.
roer en klop alles goed door elkaar, zodat de suiker goed oplost.
Marineer het vlees enige uren.
Laat het vlees uitlekken en bewaar de marinade.
Maak de saus door de ketjap en het citroensap door elkaar te roeren.
maak de sjalotjes schoon en snipper ze ragfijn.
roer ze door de saus en giet de saus over de sat,'s.

Sate,pentol I (Sate,van fijngemalen vlees)

Ingredienten:

500 gr mals varkensvlees
2 eieren
3 el geraspte kokos
2 lomboks
2 sjalotten
1 teentje knoflook
2 kemiries
1/2 tl ketoembar
1/2 tl djinten
1 tl trassie
1 tl suiker
2 tl zout
1 tl asem
8 sat,stokjes
olie

Bereiding:

Maal het vlees fijn, klop de eieren los en vermeng ze met het vlees en de kokos.

Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lomboks, snijd ze klein en kneus ze samen met de kemiries, ketoembar, djinten, trassie, suiker, zout en asem in een kom.

Meng alles door het vleesmengsel en vorm hiervan 8 rolletjes (croquet-vorm). Steek de sat,stokjes door de rolletjes en bak deze in ruim olie bruin.

Dien ze op met warme rijst en sajoer menir of sajoer asem, komkommer en kroepoek en - voor de liefhebbers - met sambal.

Sate,pentol II

Ingredienten:

500 gr rundergehakt
1 el sambal
50 gr geraspte kokos
4 teentjes knoflook
2 dl santen van 1/8 blok
t el asemwater
2 eidooiers
olie
sat,stokjes

Kruiden:

2 el boemboe kerrie
2 el serehpoeder
1 tl suiker
1 tl trassie
1 tl zout

Bereiding:

Pers de knoflook en fruit dat met de kruiden in de olie; laat het daarna goed uitlekken in een zeef.

Stamp het mengsel fijn en meng het met 3/4 deel van de geklopte eidooiers en het asemwater door het vlees. Voeg ook de kokos toe.

Draai balletjes van het vleesmengsel en rooster die aan de stokjes; besprenkel ze met een saus van santen en de rest van het kruidenmengsel.

Sate,pentol Timor (timorese sat,)

Ingredienten:

500 gr gemengd gehakt
2 fijngemaakte rode lomboks (of sambal naar smaak)
4 fijngemaakte kemiriepitten
1/2 tl ketoembar
1/2 tl djinten
1 kleine heel fijngemaakte ui
1 fijngemaakt teentje knoflook
2 tl bruine basterdsuiker
stukje trassie
1 geklutst ei
1 kopje geweekte en uitgelekte kokos

Bereiding:

Meng het gehakt goed met de ingredienten, het ei en de kokos.
Maak er grote knikkers van.
Doe er een houten prikker in en bak ze in hete olie knapperig bruin.
U kunt er sat,saus of pangsit,saus over doen, of erin dippen.

Sate,van pepers

Ingredienten:

16 grote lomboks
2 tl versgerapste gemberwortel of 1 tl gemberpoeder
4 tl ketoembar
2 tl djinten
1 witte ui
3 teentjes knoflook uit de pers
400 gr rundergehakt
1 ei

Maak de ui schoon en snipper hem fijn.
Maak het gehakt aan met een losgeklopt ei, de gember, ketoembar, djinten en knoflook.
Was de pepers, verwijder de steeltjes en snijd ze aan „n kant in de lengte open.
Verwijder de pitjes.
Vul de pepers met het gehaktmengsel en druk de pepers weer goed dicht.
Rijg de pepers aan pennen.
bestrijk ze met olie en rooster ze ongeveer 10 minuten, tot het vlees gaar is.
Draai ze daarbij regelmatig om.

Sate,babi I (Sate,van varkensvlees)

Ingredienten:

500 gr mals varkensvlees
2 sjalotten
2 teentjes knoflook
1 tl ketoembar
1 mespunt laospoeder
1 tl zout
1 tl djah,poeder
1 tl asem
1 tl goela djawa
2 el boter
2 el ketjap
sat,stokjes

Bereiding:

Snijd het vlees in dobbelsteentjes.
Pel de sjalotten en de knoflook en snijd ze fijn.
Kneus ze met de ketoembar, laos, zout, djah,, asem en goela djawa.
Smelt de boter, haal van de warmtebron en roer de ketjap en de kruiden erdoor.
Meng het vlees hiermee en laat het een half uur staan.
Rijg het vlees aan de stokjes en rooster het zoals bij Sate,manis.
Deze Sate,kan met katjangsaus worden gegeten of met sambal djerok.

Sambal djerok

Meng door enkele lepels ketjap wat sambal oelek en citroensap.
Geef voor liefhebbers van scherpe spijzen een dozijn lomboks.

Serveer de Sate,met rijst en sajoer kerrie of met rijst, komkommer en een mata sapi (spiegelei).

SeSate,babi

Ingredienten:

250 gr mager varkensvlees in dobbelsteentjes
2 tl boemboe sesat,
1/8 schijf goela djawa
2 tl ketjap
1 kopje santen
3 el olie, zout
sat,stokjes

Bereiding:

Fruit de boemboe seSate,in 3 eetlepels olie.
Voeg zout, goela djawa, ketjap en 1 kopje santen toe.
Laat deze saus even doorkoken en laat hem dan afkoelen.
Leg het vlees erin en laat minstens 1 uur trekken.
Rijg 4 ... 5 stukjes aan een stokje en droog ze dan met keukenpapier.
Bak ze in hete olie of grill ze.

Serveer met katjangsaus.

Sate,babi II

Ingredienten:

500 gr varkenshaas
2 dl ketjap (manis)
2 el ketjap (benteng)
2 tl gemberpoeder
1 tl djinten
4 djerook poeroet blaadjes
3 teentjes knoflook
3 tl sambal badjak

Bereiding:

Pers de knoflook of snijd deze zeer fijn.
Snijd de varkenshaas in niet te kleine dobbelstenen.
Maak de marinade door de ketjap manis, ketjap benteng, gemberpoeder, djinten en knoflook goed door elkaar te mengen.
Voeg de djerook poeroet blaadjes toe.
Laat het vlees hierin minstens 2 uur marineren.
schep het van tijd tot tijd om.
Laat na het marineren het vlees uitlekken, maar vang de marinade op.
Dep het vlees goed droog en rijg het aan sat,pennen of -stokjes.
Rooster de sat,'s gaar op de grill of barbecue.
Keer ze regelmatig om en bestrijk ze tijdens het roosteren met de marinade.

Bij deze Sate,is een ketjapsaus erg lekker, maar een pindasaus kan ook.

Sate,babi Madura

Ingredienten:

500 gr varkenshaas
2 witte uien
2 teentjes knoflook uit de pers
4 tl ketjap manis
2 gepofte kemirienoten
1 tl laos
1 tl koenjit
1 tl geraspte gemberwortel
1 tl ketoembar
1/4 tl djinten
2 tl vloeibare tamerinde
2 tl Javaanse suiker
2 bladen sehreh
2 djerook peroet bladeren
4 tl sambal oelek

Bereiding:

Maak de uien schoon en snipper ze fijn.
Maak een marinade van de uien, knoflook, ketjap, kemiries, laos, koenjit, gember, ketoembar, djinten, tamerinde en suiker.
Voeg de sereh en de djerook peroet toe.
Snijd de varkenshaas in dobbelstenen.
Voeg deze aan de saus toe, schep het vlees goed om, zodat de saus is opgenomen en laat het vlees een uurtje marineren.
Dep het dan droog, rijg het aan penne of sat,stokjes en rooster of grilleer het vlees gaar.

Sate,goerih

Ingredienten:

500 gr varkenshaas
2 teentjes knoflook
4 el ketjap (manis)
1 el goela djawa
2 kemirienoten
1/2 citroen
1/8 blok santen
1 tl sambal (oelek)

Bereiding:

Pers de knoflook door de knijper of snijd ze zeer fijn.
Pof de Kemirienoten.
Pers de 1/2 citroen uit.
Wrijf de knoflook, kemiries en sambal tot een brij.
Snijd het vlees in dobbelstenen en smeer de stukken in met de kruidenbrij.
Laat dit een half uur intrekken.
maak intussen de marinade.
Meng de ketjap met het citroensap en de suiker.
klop goed door, zodat de suiker helemaal in de saus wordt opgenomen.
Los de santen op in een kopje heet water en giet dit mengsel bij de marinade.
Meng alles goed door elkaar en laat het vlees verder een paar uur in deze saus marineren.
Giet de saus dan af en dep het vlees goed droog.
Rijg het aan pennen of stokjes en rooster de sat,'s op de barbecue of grill.

Sate,tusuk babi of sapi

Ingredienten:

500 gr varkens- of rundvlees (hiervan maakt u ruim 20 sat,'s)
trassie
zout
peper
1 tl ketoembar
1 fijngesneden teentje knoflook
1 grote fijngesneden ui
1 tl djinten
1 tl bruine basterdsuiker
1/2 kopje melk
1/2 kopje water.

Bereiding:

Snijd het vlees in grote dobbelstenen en vermeng die met djinten, zout, peper, suiker en ketoembar.
Fruit in wat boter de trassie, ui en knoflook.
Bak het vlees hierin bruin, nadat de uien bruin gekleurd zijn.
Voeg dan de melk en het water toe en laat het geheel op een klein vuur sudderen tot het vocht is verdampt.
Prik het vlees op houten of ijzeren pinnen en rooster ze in de grill of op houtskoolvuur.
Eet de Sate,warm met sat,saus.
Op houtskoolvuur uiteraard geen houten pinnen gebruiken.

Sate,boemboe

Ingredienten:

500 gr varkenshaas
5 el olie
2 1/2 dl santen
1 el asam djawa water
ketjap manis naar smaak
ca 20 sat,-stokjes
1 el ketoembar
1/2 el djinten
1/2 tl peper
2 cm geelwortel (koenjit)
1 serehblad
1 laoswortel
4 rode pepers

Bereiding:

Bak de ketoembar, djinten, peper en koenjit in olie in een wadjan.
Vermeng dit met de sereh, laos, rode peper, zout, santen, asam djawa en ketjap en mix dit in een blender of met de mixer.
Marineer het vlees vervolgens gedurende 2 ... 3 uur in het kruidenmengsel, steek het aan sat,-stokjes en rooster de stokjes.

Sate,boemboe sidolie

Ingredienten:

500 gr varkensvlees in grote dobbelstenen gesneden
5 fijngestampte kemiriepitten
2 grote heel fijngesneden uien
2 fijngesneden teentjes knoflook
stukje trassie
1 el bruine basterdsuiker
1 tl ketoembar
1 tl djinten
1 tl laos

Bereiding:

Vermeng het vlees goed met alle kruiden en laat het zo een half uur staan, zodat het goed in het vlees kan trekken.
Rijg het dan aan pinnen en rooster of grill die.
Maak saus naar eigen keuze.

Sate,Palembang (Sate,uit Palembang)

Ingredienten:

750 gr varkensvlees in blokjes
1 el boemboe Sate,(van Conimex)
1 kopje santen
1 fijngemaakt teentje knoflook
zout
wat bruine basterdsuiker

Bereiding:

Fruit in wat olie de knoflook en de boemboe Sate,en doe er dan de santen bij.

Maak naar smaak af met zout en suiker.

Laat de saus afkoelen.

Meng daarna het vlees er goed door en laat het minstens 1 uur intrekken.

Prik de stukjes dan aan een pin of stokje en rooster of grill ze.

Giet er sat,saus over.

Sate,tjampoer tani (gemengde sat,)

Ingredienten:

10 ... 12 kleine sausijesjes
500 gr varkensvlees in grote dobbelstenen
doosje champignons (wassen en laten uitlekken)
2 heel fijngesneden uien
1 heel fijngesneden teentje knoflook
1 tl laos
zout
peper
1 tl djinten

Bereiding:

Kook wat water en laat de sausijesjes een paar minuten meekoken.

Laat ze daarna uitlekken.

Als u grote sausijesjes heeft, snijd ze dan in 2 of 3 stukken nadat ze zijn gekookt.

Maak een marinade van 1 kopje ketjap manis, de ui, knoflook, zout, peper en laospoeder.

Vermeng het vlees en de champignons goed met de marinadede en laat het minstens 1 uur intrekken.

Rijg het vlees, de champignons en de sausijesjes om en om aan een pin en rooster of grill ze.

Giet er sat,saus over.

Sate,babi en/of ayam

Ingredienten:

Marinade:

1/2 kopje ketjap

1 el olie

1 tl suiker

1 tl citroensap

1 tl knoflookpoeder

1 tl djah,

1 tl ketoembar

1/2 tl djintan

Sat,-saus:

1 klein potje pindakaas

1/2 kopje ketjap

1 el suiker

1 tl djah,

1 tl knoflookpoeder

1 tl ketoembar

1/2 tl djintan

sambal naar smaak

citroen naar smaak

Bereiding:

Snijd het varkens- en/of kippevlees in stukjes, leg zie in de marinade en laat ze zo lang mogelijk marineren.

Rijg ze aan stokjes en rooster ze.

Breng de pindasaus op een laag vuur aan de kook, laat niet te lang doorkoken, i.v.m. het afscheiden van noten-olie.

Leng aan met water.

Sate,ajam I (Sate,van kip)

Ingredienten:

750 gr kippeborst

1 ui

2 teentjes knoflook

1/2 dl zoete ketjap

Bereiding:

Snijd de kippeborst in dobbelsteentjes.

Pel de ui en de knoflook, snijd ze fijn en kneus ze samen met de ketjap.

Marineer de blokjes kip hierin gedurende een halfuur.

Rijg de blokjes aan de stokjes en rooster ze op een open (houtschool)vuur gaar.

Deze Sate,kan warm, zonder saus gegeten worden.

U kunt ook een pindasaus, gekruid met wat sambal oelek en een theelepel ketjap erover gieten.

Sate,ajam II

Ingredienten:

350 gr kipfilet

1 teentje knoflook

2 tl koriander

1 tl komijn

2 mespunten nootmuskaat

1 mespunt peper

1 mespunt zout

2 tl citroensap

1 1/2 dl ketjap

1 rode pepers

Bereiding:

Stamp de knoflook en de rode peper fijn en vermeng deze pasta met de overige ingredienten.

Snijd de kipfilet in kleine langwerpige stukjes en doe ze in de marinade.

Laat dit minstens ca 6 uur marineren.

Prik dan het kippevlees op de sat,-stokjes en rooster ze.

Sate,ajam III

Ingredienten:

750 gr kipfilet

2 zakjes sat,-mix of boemboe voor sat,
olie

sat,-prikkers

Bereiding:

Snijd het vlees in niet te kleine dobbelsteentjes.

Leng de mix of boemboe met water aan en marineer hierin het vlees 2 uur.

Rijg aan elke sat,-prikker 5 stukjes vlees en bestrijk de stokjes met olie.

Verwarm de grill 10 minuten voor, leg de stokjes op het ovenrooster en rooster ze aan iedere kant 6 minuten.

Sate,ajam betawi

Ingredienten:

500 gr kipgehakt
2 rode uien
3 teentjes knoflook
2 kemirienoten
1 el trassiewater
4 daon djeroek poeroet
2 el goela djawa
1 1/2 tl zout
1 el asemwater
olie
sat,stokjes

Saus:

1/2 tl koenjit
3 kemirienoten
2 dl dikke santen

Kruiden:

2 tl peper
1 el djintan
2 el ketoembar
3 el geraspte kokos

Bereiding:

Meng de kruiden door elkaar, stamp ze fijn en braad ze droog op.
Braad de uien en knoflook en voeg de kruiden toe.
Meng vervolgens de djeroek poeroet, goela djawa en zout met de gebraden kruiden door het kipgehakt.
Voeg dan asem en trassiewater toe.
Maak balletjes van het gehakt en steek ze aan de sat,pennen.
Maak voor de saus de kemirienoten fijn.
Voeg de koenjit hieraan toe en kook dit op met de santen.
Terwijl de Sate,geroosterd wordt, giet u deze saus over het vlees.

KipSate,speciaal

Ingredienten:

600 gr kipfilet
8 el pindakaas
1 witte ui
2 tl sambal trassie
3 el ketjap
2 djeroek poeroetblaadjes
citroensap

Bereiding:

Snijd het kippevlees in niet te kleine dobbelstenen.
Rijg die aan sat,stokjes en rooster ze op de grill of barbecue half gaar.
Maak intussen de ui schoon en snipper hem fijn.
Wrijf de ui sambal en pindakaas tot een brij.
Bak deze brij samen met de djeroek poeroetbladeren even op en laat hem een paar minuten zachtjes doorbakken.
Giet er dan wat ketjap en het citroensap door.
Haal de sat,'s van de grill of barbecue en dompel ze in de saus.
Laat ze weer een paar minuten roosteren en dompel ze dan opnieuw in de saus.
Blijf dit herhalen tot de sat,'s gaar zijn.

Sate,ajam toesoek

Ingredienten:

500 gr kipgehakt
1 ui
4 teentjes knoflook
1 eidooier
2 dl santen van 1/8 blok
1 stukje citroenschil
sat,stokjes

Kruiden:

1 el sambal
1 el ketoembar
1/2 el djintan
1/2 el suiker
1/2 tl laos
1/2 tl kentjoer
1 tl peper
1 tl zout

Bereiding:

Snijd de ui en knoflook fijn en rasp de citroenschil.
Meng dit met het kipgehakt en de kruiden.
Voeg de eidooier toe en draai er gehaktballetjes van.
Rooster de balletjes aan de stokjes terwijl u ze af en toe met de santen besprenkelt.

Gemarineerde kipsat,

Ingredienten:

1 citroen
1 sjalotje
1 teentje knoflook
1 tl sambal oelek
2 el ketjap
500 gr kipfilet
olie
zout
12 sat,pennen (hout)

Bereiding:

Pers de citroen uit.
Pel het sjalotje en het teentje knoflook en snipper ze heel fijn.
Roer in een kom een marinade van het citroensap met het sjalotje, de knoflook, de sambal en ketjap.
Snijd de kipfilet in blokjes en schep die door de marinade.
Zet de schaal afgedekt in de koelkast en laat de kip ca 2 uur staan.
Schep het vlees af en toe om.
Rijg de blokjes kip aan de sat,pennen.
Leg deze tot gebruik afgedekt op een bord in de koelkast.
Bestrijk ze, voordat u ze op de barbecue legt, dun met olie.
Rooster de Sate,in ca 10 minuten bruin en gaar, keer ze regelmatig om.

Lekker met ketjapsaus.

Tip:

Leg de sat,pennen van tevoren even in het water, dan verbranden ze niet en gaat het vlees er gemakkelijk af.

Sate,boemboe koening I (gele sat,)

Ingredienten:

500 gr mals rundvlees
2 sjalotten
2 teentjes knoflook
2 lomboks
3 kemiries
1 tl trassie
1/2 tl ketoembarpoeder
8 sat,stokjes
2 tl koenirpoeder
1 mespuntje laospoeder
1 tl asem
1 tl goela djawa
1-2 tl zout
2 el boter
100 gr santen

Bereiding:

Snijd het vlees in dobbelsteentjes.

Pel de sjalotten en de knoflook en snijd ze fijn.

Ontpit de lombok. Kneus sjalotten, knoflook en lombok en voeg hierbij de kemiries, de trassie, ketoembar, koenir, laos, asem, goela djawa en zout.

Fruit het geheel in de boter, niet te bruin, giet 1 dl heet water erbij en los de santen erin op.

Laat alles op een lage warmtebron sudderen tot er een olielaagje aan de oppervlakte komt en het op een papje gaat lijken.

Het mag niet droog worden.

Haal het pannetje van de warmtebron en meng de stukjes vlees door het kruidenmengsel.

Laat een uur marineren.

Rijg het vlees aan de stokjes en rooster ze 5 minuten aan iedere kant.

Deze Sate,wordt zonder saus gegeten.

Tip: Met atjar ketimoen (zuur van komkommer) en sambal goreng boontjes of sambal goreng kool hebt u een perfecte maaltijd.

Sate,boemboe koening II

1 tl olie
150 gr runderlever
250 gr vlees naar keuze
2 kemirienoten
1 tl ketoembar
5 rode uien
2 witte uien
1 tl koenjit
1 tl laos
2 dl santen
asam
suiker
zout

Snijd het vlees en de lever in stukjes.

Maak de kruiden fijn tot een mengsel en fruit dit in 1 tl olie.

Doe er de santen bij en kook het kruidenmengsel tot de olie eruit komt.

Meng het' als het kruidenmengsel voldoende is afgekoeld, met het kleingesneden vlees en de lever.

Rijg het vlees en de lever aan sat,stokjes en rooster die op een goed smeulend houtskoolvuur gaar.

Sate,boemboe roedjak

Ingredienten:

400 gr rundvlees
2 kemirienoten
2 Spaanse pepers
1 schijfje laos
1/2 tl trassie
1 el santen
asem
zout
sat,pennen

Bereiding:

Maak de kemirienoten, pepers, laos en trassie fijn en vermeng dit met de santen en asem.

Voeg zout naar smaak toe.

Voeg vervolgens het in dobbelsteentjes gesneden vlees toe en laat de saus goed in het vlees trekken.

Rijg het vlees aan de pennen of stokjes en rooster ze boven heet vuur.

Sate,Bali

Ingredienten:

500 gr rundvlees
1 ui
2 teentjes knoflook
2 dl santen van 1/8 blok
1 tl asem
4 kemirienoten
olie
sat,stokjes

Kruiden:

1/2 tl laos
1/2 tl sereh
1/2 tl koenjit
1/2 tl gemberpoeder
1 el ketoembar
1/2 el djintan
1 tl trassie
2 tl zout
2 daon djeroek poeroet

Bereiding:

Stamp de ui, knoflook en kemirienoten fijn en voeg alle kruiden hieraan toe.

Meng ook de santen erdoor.

Snijd het vlees in blokjes en wrijf die in met het kruidenmengsel.

Steek ze aan de stokjes en rooster het vlees, terwijl u het besprenkelt met olie.

Sate,sappie

Ingredienten:

500 gr rundvlees
1 ui
2 teentjes knoflook
4 kemirienoten
1 1/2 dl santen van 1/8 blok
olie
citroensap
sat,stokjes

Kruiden:

1/2 tl gemberpoeder
1/2 tl laos
1 tl sambal
1 tl trassie
1 tl zout
1 tl goela djawa
1 el ketoembar
1/2 el djintan
1/2 tl kentjoer
1/2 tl koenjit
2 daon djerook poeroet
zout

Bereiding:

Snijd het vlees in stukjes.
Stamp of wrijf de ui, knoflook en kemirienoten fijn met toevoeging van alle kruiden.
Meng de kruiden door de santen en voeg een paar druppels citroensap toe.
Terwijl u het vlees roostert, besprenkelt u het met de saus.

Sate,boemboe dendeng

Ingredienten:

400 gr ossehaas
2 uien
1 teentje knoflook
1/2 tl ketoembar
2 schijfjes laos
suiker
zout
2 el citroensap
1 el dikke santen
sat,pennen

Bereiding:

Snijd het vlees in dobbelsteentjes.
Maak de uien, knoflook, laos en ketoembar met een vijzel heel fijn en vermeng ze met de overige ingredienten tot een saus.
Doe het vlees in deze saus en laat het even intrekken.
Rijg het vlees aan sat,stokjes en rooster ze boven een heet vuur.

Sate,makasar

Ingredienten:

2 kg mals rundvlees van de haas of mals lamsvlees
150 gr uien
20 gr knoflook
2 serehstengels
3 el korianderpoeder (ketumbar)
1 tl komijnpoeder (jintan)
3 tl kunir/curcumapoeder
1 tl suiker
3 el olie
sat,-stokjes

Bereiding:

Was het vlees en snijd het in kleine blokjes.
Pel de uien en knoflook en maal of stamp ze fijn.
Was de serehstengels, snijd ze in kleine stukjes en stamp ze bij de uien fijn.
Meng de droge kruiden erin.
Fruit het kruidenmengsel in de olie geurig.
Marineer de stukjes vlees hiermee tenminste 1 uur.
Rijg ze aan de stokjes en rooster ze op houtskoolvuur of op de grill.
Serveer de Sate,met zure pindasaus.

Zure pindasaus

Ingredienten:

100 gr uien
2 el sambal brandal
20 rode Spaanse pepers
10 rawit (mini pepers)
10 belimbingwuluh (ovale zure vruchtjes) of 1 rabarberstengel
1 tl zout
3 tl suiker
250 gr pindakaas
1 l heet water
3 el olie

Bereiding:

Pel de uien en maal ze fijn.
Was de pepers, ontpit ze en maal ze bij de uien fijn.
Was de belimbing of rabarber en snijd ze in kleine stukjes.
Verhit de olie op matig vuur.
Fruit de uien en pepers geurig.
Giet de helft van het hete water erin en voeg er zout en suiker aan toe.
Doe de stukjes belimbing erin en laat verder koken tot deze zacht zijn.
Prak of maal alles fijn met een staafmixer.
Doe dan de pindakaas erbij en roer goed met een garde onder toevoeging van het resterende water, tot een glad sausje ontstaat.
Doe er naar smaak wat zout en suiker bij.

Houdt u niet van een pittig pindasausje, neem dan slechts 1 eetlepel sambal brandal.

Sate, van lever en varkenshaas

Ingredienten:

200 gr kalfslever
300 gr varkenshaas
3 rode uien
1 lombok of 1/2 tl sambal oelek
1/4 tl trassie
2 gepofte kemirienoten
1/2 tl ketoembar
1/2 tl koenjit
1/4 tl laos
1/4 blok santen
olie

Bereiding:

Snijd het vlees in niet te kleine dobbelstenen.
Snipper de uien en de knoflook en hak de kemirienoten fijn.
Was het pepertje, verwijder de steel en hak ook dit fijn.
Meng alles door elkaar en voeg de trassie, koenjit, laos, en ketoembar toe.
Verwarm 1 eetlepel olie en fruit het kruidenmengsel hierin even aan.
Voeg een scheutje lauw water toe en los de santen in de saus op.
Laat alles even doorkoken, neem dan de pan van het vuur en laat de saus afkoelen.
Marineer het vlees minimaal 2 uur in deze marinade.
Rijg het vlees en de lever om en om aan de stokjes en rooster of grill het geheel.

Sate,kambing I (Sate,van geitevlees)

Ingredienten:

750 gr geitevlees
peper en zout naar smaak
2 teentjes knoflook
sap van 1/2 citroen
1/2 dl ketjap
kleine, rauwe uitjes
stalen sat,pennen

Bereiding:

Snijd het vlees in dobbelsteentjes en kruid ze met zout en peper.
Pel de knoflookteentjes, kneus ze met ketjap en citroensap en marineer de stukjes geitevlees hierin ca 45 minuten.
Rijg het vlees aan stalen sat,pennen, rooster het op open (houts-kool)vuur tot het gaar is.
Serveer de sat,, bestrooid met de uitjes en wat ketjap (Neem de kleinste uitjes die er zijn).
Geef er desgewenst wat fijngesneden rode pepers bij.
Is dit niet pittig genoeg, neem dan de lombok rawit.
Tip:
U kunt ook door het sausje waarin u het vlees hebt gemarineerd, fijngeskneusde, geroosterde pinda's mengen of 1 eetlepel pindakaas.

Sate,kambing il (Sate,van lamsvlees)

Ingredienten:

350 gr lamsboutvlees
1 1/2 dl zoete ketjap
1/2 citroen
1 groene chilipeper
2 mespunten peper
1 mespunt zout

Bereiding:

Snijd het lamsvlees in langwerpige stukjes en marineer deze in de ketjap, die op smaak is gebracht met het citroensap, peper en zout.
Voeg hier de fijngehakte chilipeper aan toe.
Laat het vlees ongeveer 6 uur marineren.
Rijg het vlees tenslotte op de stokjes en rooster ze.

Sate,daging

Ingredienten:

500 gr lamsvlees
1 tl asem
zout
1 tl trassie
1 el sambal
1 el goela djawa
1 el ketoembar
1/2 el djintan
2 dl santen van 1/8 blok
sat,stokjes

Bereiding:

Meng de helft van alle ingredienten met de santen.
Snijd het vlees in stukjes en wrijf het in met de rest van de kruiden.
Steek het vlees aan de stokjes en besprenkel het met de saus, terwijl u de stokjes roostert.

Sate,van schapevlees

Ingredienten:

500 gr schapebout of lamsbout
5 el tamarinde
1 el sambal manis
3 teentjes knoflook uit de pers
4 gepofte kemirienoten
2 tl ketoembar
1 tl djinten
2 tl gerapste gemberwortel of 1 tl gemberpoeder

Bereiding:

Maak een brij van de sambal, knoflook, ketoembar, djinten, gemberwortel en de vloeibare tamarinde.
Snijd het vlees in niet te kleine dobbelstenen.
Wrijf het vlees in met de marinade en laat het minimaal een uur intrekken.
Rijg het vlees aan pennen of stokjes en rooster het op de grill of barbecue.

U kunt bij deze Sate,een sojasaus serveren.

Tip:

Doe, voor u het vlees gaat rijgen, de houten sat,stokjes in een pot of fles met water, doe deze dicht en laat een paar uur staan, zodat de stokjes water opnemen.
Dit voorkomt dat uw sat,pennen al verbrand zijn voor uw Sate,gaar is.

Sate,cirebon (Sate,van geitevlees)

Ingredienten:

1 kg geitevlees
1 komkommer
10 rode uien
20 tjab, rawit
pinda's
1 glas ketjap
azijn

Bereiding:

Snijd het vlees in kleine stukjes en verdeel het over de sat,-pennen of stokjes (ongeveer vijf stukjes per pen/stokje).
Rooster het boven een houtskoolvuurtje tot het vlees gaar is.
Ontdoe de komkommer van de pitjes en snijd hem in plakjes.
Snijd ook de tjabe rawit goed fijn en maak er samen met de pinda's een hete sambal katjang van.
Snijd de rode uien in vieren en doe die met de komkommer in een schaal.
Vermeng dit met de ketjap en de azijn.

Dien de Sate,warm op.

Sate,van geitevlees

500 gr mals geitevlees
4 teentjes knoflook
1 tl gemberpoeder
1 tl versgemalen peper
4 el olie

Knijp de knoflook uit in de olie.
Voeg het gemberpoeder en de peper toe en roer alles goed door elkaar.
Snijd het geitevlees in niet te kleine dobbelstenen.
Leg het vlees in het olie/kruidenmengsel en schep het goed om.
Laat het ongeveer een uur marineren.
rijg het vlees aan stokjes en rooster deze.
Bestrijk het vlees tijdens het roosteren een paar keer met de marinade.
Geef bij deze Sate,een ketjapsaus.

Ketjapsaus

8 el ketjap manis
1 tl Javaanse suiker
4 el olie
4 el vloeibare tamarinde
3 sjalotten
2 teentjes knoflook uit de pers
1 tl sambal oelek

Maak de sjalotten schoon.
Wrijf de sjalotten, sambal en suiker tot een brij.
Verwarm de olie op een laag vuur.
Het is niet de bedoeling dat er damp af komt.
giet de olie bij de brij en roer alles goed door elkaar.
Voeg er dan de ketjap aan toe en roer er tenslotte de tamarinde door.
Laat de saus afkoelen.

Deze saus smaakt erg goed bij kip- en geitevleessat,'s.

Sate,boemboe katjang

Ingredienten:

1 kg geitevlees
100 gr geitevet
4 papayabladeren
1 ons pinda's
3 teentjes knoflook
8 rode lomboks
1 el azijn
kentjoer
7 rode uien
ketjap asin
tjab, rawit
olie

Bereiding:

Snijd het vlees in blokjes en verpak die met het geitevet in het papayabladd tot het vlees mals is.
Fruit de uien in wat olie.
Maak de pinda's fijn samen met de lombok, kentjoer en de knoflook.
Fruit dit even in wat olie.
Maak er een saus van door er 1 glas water, wat asem, wat azijn en wat ketjap asin door te roeren.
Voeg er de in ringetjes gesneden tjab, rawit bij en verdeel dit op bordjes.
Strooi er wat gefruite uien over.
Doe er als laatste de inmiddels geroosterde Sate,bij.

Geef deze Sate,bij lontong.

Het lekkerst is het als het warm wordt geserveerd, maar koud kan ook.

Sate,manis cirebon

Ingredienten:

750 gr vlees
3 el dikke santen
gula djawa
(zout)

Bereiding:

Snijd het vlees in stukken en stamp die daarna flink.
Maak dan de gula djawa samen met eventueel wat zout fijn.
Doe er vervolgens het gestampte vlees en de santen bij.
Maak hier Sate,van die u met behulp van (verse) klapperolie om de sudjans (braadpennen) laat vastkleven.
Rooster het vlees verder net als gewone sat.
De Sate,manis Tjirebon moet wel zeer zoet zijn.

Lekker om samen te eten met een sambal djerok!

Sate,oedang

Ingredienten:

12 grote garnalen
1/2 ui
2 tl koriander
1 tl komijn
10 gr verse sereh
1/2 dl zoete ketjap
1 dl kokosmelk
2 mespunten peper
1 mespunt zout
1 bos verse koriander
30 gr citroengras
1/2 dl zoete ketjap
1 1/2 dl olie
2 tl citroensap

Bereiding:

Stamp de ui en het fijngesneden citroengras fijn en meng dit met de overige ingredienten, behalve de garnalen en de koriander.

Marineer de garnalen in dit mengsel ca 6 uur.

Maak een mengsel van 1/2 dl zoete ketjap, 1 eetlepel olie en een scheut citroensap.

Rijg de garnalen op de sat,-stokjes, haal ze door het ketjapmengsel en rooster de sat,'s.

Besprenkel de garnalen meermaals met het ketjapmengsel.

Serveer bij dit gerecht toemissaus en bestrooi de Sate,voor het opdienen met gehakte verse koriander.

Sate,oedang besar (Sate,van grote Chinese garnalen)

Ingredienten:

10 grote garnalen
5 teentjes knoflook
1 tl ve-tsin
zout naar smaak

Voor het sausje:

2 el ketjap
citroensap
sat,stokjes

Bereiding:

Pel de garnalen voorzichtig, snijd de rug open (niet te diep) en was ze.

Pel de knoflookteentjes en snijd ze fijn. Kneus ze met het zout en de ve-tsin.

Meng ze door elkaar met wat water en marineer de garnalen hierin gedurende ca 20 minuten.

Rijg elke garnaal aan een houten sat,stokje en rooster ze op open (houtschool)vuur.

Maak een sausje van de ketjap en het citroensap en schenk dit over de stokjes.

Sate,kerang (Sate,van mosselen)

Ingredienten:

1 kg Mosselen

Knoflook

Asem (tamarinde)

Suiker

Kentjoer

Voldoende zout

Saus:

Tomatensaus

Pindakaas

Ananas

Djeroek poeroetblad

Bereiding:

Laat de mosselen een nacht in schoon water staan.

Maak de kruiden fijn en kook de mosselen in niet te veel water tot het water verdampt is.

Haal de mosselen uit de schelp en prik ze aan een stokje.

Rooster ze boven een houtskoolvuurtje krokant gaar.

Neem voor de saus heet water en voeg er al roerend de tomatensaus, de pindakaas en wat fijngesnipperde ananas aan toe.

vergeet ook het djeroek poeroetblad niet, voor de speciale smaak.

Doe de saus over de geroosterde mosselen en dien het warm op.

Sate,ikan

Ingredienten:

500 gr kabeljauw of schelvis

1 ui

3 teentjes knoflook

2 eieren

meel

2 dl santen van 1/8 blok

paneermeel

1 prei

peterselie

sat,stokjes

Kruiden:

1 el ketoembar

2 el serehpoeder

1/2 el djintan

1/2 tl laos

1/4 tl peper

1 tl suiker

Bereiding:

Maak de vis fijn.

Snijd de ui en knoflook fijn en vermeng ze met de kruiden.

Splits de eieren en klop het eiwit stijf.

Neem 3/4 deel van het kruidenmengsel en voeg de eidooiers, de fijngesneden prei, peterselie en vis toe.

Draai hier balletjes van en haal die door het eiwit en het paneermeel.

Vermeng de rest van het kruidenmengsel met de santen.

Rijg de balletjes aan de stokjes en rooster ze, terwijl u ze besprenkelt met de santensaus.

Sate,van makreel

Ingredienten:

2 gefileerde verse makrelen
3 el petis
1 el ketjap manis
1 tl sambal trassie
2 tl geraspte gemberwortel
2 el sherry

Bereiding:

Meng de kruiden goed door elkaar.

Snijd de makreelfilets in niet te kleine dobbelstenen.

Doe deze bij de saus, schep alles goed om en laat de vis mintens 2 uur marinieren.

Rijg de makreel dan aan sat,stokjes of -pennen en rooster of grilleer de vis in ca 6 minuten rondom bruin en gaar.

Sate,lemboet

Ingredienten:

25 gr gebakken geraspte kokos
50 gr geraspte kokos
5 kemirienoten
2 uien
4 teentjes knoflook
1 tl trassie
zout
olie
sat,stokjes

Kruiden:

2 el sambal
2 el ketoembar
1 el djintan
1 tl peper
1 tl kentjoer
1/2 tl laos
1 el gemberpoeder
1/2 el serehpoeder
5 daon djeroek poeroet

Bereiding:

Fruit 1 ui, 2 teentjes knoflook en 1 eetlepel sambal in olie.

Meng de kokos, de gemalen kemirienoten, 1 ui, 2 teentjes knoflook en de overige kruiden.

Vermeng nu de gefruite kruiden met de andere en breng het mengsel op smaak met zout.

Draai er balletjes van en rooster die bruin.

Varkensvleesgerechten

Varkensvlees met paprika en ui

Ingredienten:

1 kg hamlappen
4 tl olie
2 el citroensap
1 el suiker
2 el ketjap
1 tl zout
4 grote uien
2 groene paprika's
6 el olie
peper

Bereiding:

Snijd het vlees in smalle reepjes en marineer het een half uur in de olie, ketjap, suiker en citroensap.
Snijd de uien in niet te dunne ringen en de paprika in dunne reepjes.
Verhit 6 eetlepels olie met zout in de pan en bak de uiringen in 3 minuten glazig, voeg de paprika toe bak alles nog 2 minuten samen.
Schep dan de groeten uit de pan.
Verhit nog 6 eetlepels olie in dezelfde pan en bak dan het vlees al roerend tot het gaar is.
Strooi er een snufje peper over en voeg de groente toe.
Laat het al om scheppend nog 1 minuut bakken.

Variaties:

bieflappen met paprika en ui
kipfilet met paprika en ui

Zoete vleesjes

Ingredienten:

500-750 gr in grote stukken gesneden varkensvlees
1 heel fijn gesneden grote ui
4 heel fijn gesneden teentjes knoflook
5 el slaolie
8 gesneden rode lomboks of 1 grote el sambal
1 1/4 tl ketoembar
1/2 pakje boter
1 kopje ketjap manis
1/2 kopje water

Bereiding:

Fruit de ui en de knoflook in de slaolie.
Voeg na +/- 3 minuten de lomboks of sambal en de ketoembar toe.
Bak intussen het vlees in de boter lichtbruin.
Voeg daarna de gefruite ingredienten, de ketjap en het water toe en laat het gerecht gaar sudderen op een klein vuurtje tot het iets droog wordt.

Setan van vlees

Ingredienten:

500 gr varkensvlees
2 uien
6 teentjes knoflook
2 el sambal
1 el ketjap
1 el mosterd
1/4 glas azijn
1 wijnglas madeira
1/2 kopje water
paneermeel
1 tl zout

Bereiding:

Fruit de fijngesneden uien en knoflook met de sambal.
Bak de blokjes vlees even mee.
Vermeng intussen de ketjap met de mosterd, de azijn, het water en wat zout.
Giet dit bij het vlees.
Laat het geheel even sudderen en voeg daarna de madeira toe.
Bind de saus tenslotte met paneermeel.

Laksa goreng van varkensvlees

Ingredienten:

500 gr varkensvlees
250 gr frikadellen (kip of vlees)
1 bord geweekte laksa
100 gr gekookte garnalen
150 gr champignons
1 kleine fijngesneden prei
5 teentjes knoflook
150 gr jonge peultjes
olie
boter

Kruiden:

2 el taotjo
1 el fijngesneden peterselie
zout
peper

Bereiding:

Kook het in stukjes gesneden varkensvlees even in water en bak het daarna met de frikadellen in olie lichtbruin.
Voeg de fijngesneden uien, knoflook, zout en de garnalen aan het vlees toe en bak de even mee.
Voeg nu een volle lepel boter, de groenten en de overige kruiden toe.
Laat het geheel even bakken en blus het daarna met de bouillon af.
Breng het gerecht met peper en zout op smaak en laat het nog enkele minuten doorkoken tot het vlees gaar is.

Varkensvlees met bamboe

Ingredienten:

350 gr hamlappen
1 blik bamboespruiten
4 el soja
2 el droge sherry
2 el maizena
6 el olie
1 grote in dunne ringen gesneden ui
2 el suiker
zout
ve-tsin

Bereiding:

Snijd het vlees in smalle repen van ongeveer 8 cm lengte.
Snijd de bamboe in dunne repen.
Maak van de helft van de soja, de sherry, de maizena en 2 eetlepels water een papje en roer dat door het vlees.
Verwarm de olie en bak daarin onder geregeld omscheppen het vlees snel mooi van kleur.
Draai de warmtebron lager.
Schep de bamboe en de ui door het vlees en laat dit gaar worden.
Roer dan de rest van de soja, het bamboenat en de suiker door het gerecht.
Proef en voeg naar smaak ve-tsin, soja, suiker of zout toe.

Kaki babi ketjap sajoeran (varkenspoot met groenten)

Ingredienten:

2 ... 3 grote varkenspoten
1 schoteltje in rondjes gesneden worteltjes
150 gr schoongemaakte taug,
150 gr halfgaar gekookte sperciebonen
1/2 kopje ketjap manis
1 tl ketoembar
1 tl djinten
stukje trassie
2 in dunne reepjes gesneden uien
1 fijngesneden teentje knoflook
zout naar smaak
sambal badjak naar smaak

Bereiding:

Kook de varkenspoten halfgaar en snijd ze in tweeën; laat ze uitlekken en houd de bouillon apart.
Fruit in wat boter de trassie, knoflook en de ui, tot de ui bruin is.
Doe er dan de stukken poot bij en kruid af naar smaak.
Giet er de ketjap bij, laat die even intrekken en voeg er als laatste 4 kopjes van de verkregen bouillon bij.
Laat alles op een matig vuur gaar sudderen, maar laat de stukjes wortel en de sperciebonen niet al te gaar worden.
Meng er, als het vlees zacht genoeg is, de taug, door.

Serveer dit bij witte rijst.

Karbonades op Indonesische wijze I

Ingredienten:

4 plakken karbonade

1 el ketjap

sap van 1/2 citroen

peper

zout naar smaak of bouillonblokje

2 el boter

Bereiding:

Smeer de plakken karbonade in met ketjap, citroensap, peper en zout.

Braad het vlees in de gesmolten boter bruin, voeg wat heet water en het bouillonblokje toe.

Laat alles op een lage warmtebron met het deksel op de pan ca 15 minuten sudderen.

De karbonaden mogen niet te droog zijn.

Serveer ze warm bij rijst, met verse groenten naar verkiezing.

Karbonades op Indonesische wijze II

Ingredienten:

5 karbonades

1 kleine ui

1 el bouillon

1 pisangblad (diepvries)

boter

Kruiden:

1 el fijngesneden djah,

1 el azijn

1 el ketjap

1/2 tl zout

1/2 tl peper

Bereiding:

Wrijf de karbonades in met de fijngemaakte kruiden en braad ze in boter aan.

Voeg de bouillon, ketjap en azijn toe.

Leg het pisangblad op het vlees, plaats hierop een zwaar gewicht en laat het geheel ongeveer 15 minuten smoren.

Neem het gewicht weg, voeg nog wat bouillon toe en laat het gerecht met gesloten deksel verder gaar stoven.

Karbonade met ketjap en citroen

Ingredienten:

8 karbonades
1 dl ketjap
water
citroensap
boter

Kruiden:

zout
peper
nootmuskaat

Bereiding:

Wrijf de karbonades in met de kruiden.

Maak een sausje van het citroensap, de ketjap, boter en water.

Rooster de karbonades terwijl u ze voortdurend met de saus besprenkelt.

Leg de karbonades in een ovenschotel en begiet ze met de saus.

Plaats de schaal in een matig voorverwarmde oven en draai de karbonades af en toe om tot ze gaar zijn.

Babi tomat (varkensvlees met tomaat)

Ingredienten:

250 gr in dobbelstenen gesneden varkensvlees
1 tl sambal badjak
1/2 tl djah,poeder
1/2 tl serehpoeder
1 tl ketoembar
1/2 tl djinten
3 grote in blokjes gesneden tomaten
1 grote in blokjes gesneden ui
2 fijngesneden teentjes knoflook
3 kopjes water

Bereiding:

Breng het water met de ingredientenaan de kook en voeg het vlees toe.

Laat het op klein vuur 3 kwartier gaar sudderen.

Serveer bij witte rijst met een groentegerecht en sambal.

Tino ransa

Ingredienten:

500 gr krabbetjes of doorregen varkensslappen
1 flinke tl sambal of 2 in schijfjes gesneden grote lomboks
1 tl sereh
1/2 tl laos
1/2 tl knoflook
2 bouillonblokjes
1 gesneden grote ui
2 gesneden tomaten
1 bosje gesneden selderij

Bereiding:

Fruit de krabbetjes of het vlees met de lombok ca 8 minuten in 4 eetlepels slaolie.

Voeg dan de uien, selderij, knoflook, sereh, laos en bouillon- blokjes toe.

Voeg drie minuten later de tomaten en 2/3 kopje water toe.

Doe er peper en zout naar smaak bij.

Sluit het deksel en laat het gerecht zachtjes gaar sudderen.

Semur babi

Ingredienten:

250 gr varkensvlees
peper, zout
nootmuskaat
gemalen foelie
1 ui
1 teentje knoflook
2 bolletjes gember
1 el kruidenazijn
1/4 citroen
1 el gembersiroop
1 el ketjap

Bereiding:

Snijd het vlees in flinke dobbelstenen en kruid het met peper, zout, nootmuskaat en foelie.

Snipper de ui en knoflook fijn.

Snijd de gemberbolletjes in dunne plakjes.

Doe alle ingredienten in een pan en schenk daarop 1/2 dl water, de kruidenazijn, sap van 1/4 citroen, gembersiroop en ketjap.

Breng het geheel aan de kook en laat het zachtjes sudderen tot het vlees gaar is en het vocht vrijwel is verdampt.

Goel,

Ingredienten:

500-1000 gr varkenslapjes of krabbetjes

3 el slaolie

1 tl laos

1 1/2 tl kerrie

1 tl knoflook

1/2 tl djah,

2 gesneden uien

1 tl sereh

1 tl sambal

1/2 tl djintan

1 tomaat

1 1/2 kopje water

Bereiding:

Bak het vlees of de krabbetjes in de slaolie.

Voeg na ca 8 minuten de uien en de kruiden toe.

Doe er daarna de gesneden tomaat en het water bij en laat het gerecht op een klein vuurtje gaar sudderen.

Goel, bengala daging (varkensvlees met kerrie)

Ingredienten:

750 gr varkensvlees in grove blokken gesneden

2 geschild en in blokjes gesneden aardappelen

2 kopjes dikke santen

2 tl ketoembar

1 tl djinten

1 tl koenjit

1/2 tl djah,poeder

2 in schijfjes gesneden rode of groene lombok

1 grote fijngesneden ui

3 fijngesneden teentjes knoflook

2 blaadjes djerok purut

zout naar smaak

Bereiding:

Kook het vlees in wat water en bewaar de bouillon.

Fruit in wat slaolie de knoflook, ui, lombok, ketoembar, djinten, koenjit en het djah,poeder.

Bak hierin het vlees en voeg dan de santen, de stukjes aardappel en de daun purut toe.

Laat het geheel 20 minuten op klein vuur doorsudderen, tot het vlees goed gaar is.

Let wel, hoe dikker de kerrie, hoe lekkerder het smaakt.

Let op voor te droog koken, doe er eventueel nog wat bouillon bij.

Als de aardappelen gaar zijn, is de kerrie goed.

Serveer bij witte rijst.

Geroosterde krabbetjes uit het vuistje

Ingredienten:

500 gr varkenskrabbetjes
1 1/2 el honing
1 1/2 el droge sherry
1 el ketjap
1 el donkerbruine basterdsuiker
peper
6 el maïs- of zonnebloemolie

gembersaus:

1 rode peper
4 stukjes verse gemberwortel (2 1/2 cm) of 8 gemberbolletjes in stroop
1/2 tl peper
3 el suiker
2 el maïzena
3 el ketjap manis
2 el azijn of citroensap
zout
mespunt suiker
2 tl tomatenketchup

Bereiding:

Was het vlees, dep het goed droog met keukenpapier.
Leg de krabbetjes zo plat mogelijk op een werkvlak.
Roer de honing, sherry, ketjap, suiker, wat peper met een beetje water tot een dik papje.
Bestrijk hiermee de bovenzijde van de krabbetjes.
Leg de krabbetjes met de bestreken zijde naar beneden naast elkaar in een schaal en bestrijk de bovenzijde met het sausje.
Leg een deksel op de schaal en zet deze 2 uur op een koele plaats (niet de koelkast).
Verwarm de oven voor.
Bestrijk de krabbetjes met olie en zet de schaal onder de grill; keer de krabbetjes zo nu en dan en bestrijk ze nogmaals met olie tot ze mooi bruin van kleur en gaar zijn.
Eet ze warm, dip ze in de gembersaus.

Was voor de saus de rode peper, snijd hem overlangs door en daarna fijn.
Schil de verse gemberwortel dun en snijd hem fijn of snijd de gemberbolletjes in dunne reepjes.
Doe de peper en de gember in een pan.
Laat de kristalsuiker in een vrij diepe pan onder geregeld schudden, licht kastanjekeurig worden.
Houd het deksel schuin op de pan en giet ca 1/4 liter warm water erbij (de stoom moet aan de achterzijde kunnen ontsnappen).
Voeg de peper en de gember toe met de ketchup, ketjap en azijn of citroensap toe en laat het geheel zachtjes koken tot de peper en de gember zacht zijn.
Leng de maïzena aan met wat water en bind het sausje.
Voeg naar smaak wat peper en zout toe.
Smaakt de saus te scherp, doe er dan nog een beetje suiker bij.

Kepiting daging (pikante vleeskrabbetjes)

Ingredienten:

1 ... 2 pond dik bevroren krabbetjes
2 uien (1 fijn en 1 grof gesneden)
2 fijngehakte teentjes knoflook
1 1/2 tl djah,poeder
1/2 rode paprika in blokjes (of wat sambal)
3 el ketjap manis
150 gr taug,
zout
peper
nootmuskaat

Bereiding:

Snijd de krabbetjes zo in stukken, dat u tenminste aan „n stuk twee ribben heeft.

Vermeng de stukken krab met de grove ui, knoflook, djah,poeder, paprika, wat zout, peper, nootmuskaat en de ketjap.

Laat het vlees 1 uur in een schaal met de marinade liggen.

Bak of grill ze dan knapperig bruin en leg ze op een schaal.

Fruit intussen de fijne ui met de uitgelekte taug, en naar smaak afge- maakt met zout, peper en nootmuskaat.

Fruit de taug, niet te lang, want die moet knapperig blijven.

Drapeer dan de taug, op de krabbetjes en serveer bij witte rijst.

Geef er een sajoer of tjap tjoi bij.

Babi daging sedip kaja riport (karbonades ... la indonesia)

Ingredienten:

Per persoon 1 karbonade

2 uien

1 teentje knoflook

zout

peper

2 el slaolie

1 tl djah,

2 el ketjap

1/2 uitgeknepen citroen (of 1 el citroensap)

een kopje water

Bereiding:

Wrijf de karbonades in met ui, knoflook, zout en peper en bak ze dan in de olie bruin.

Voeg daarna de rest toe.

Laat het geheel ongeveer 15 minuten op een klein vuur gaar stoven.

Babi-pee (varkensvlees met gember)

Ingredienten:

500 gr in reepjes gesneden varkensvlees

zout

peper

nootmuskaat

1 grote fijngesneden ui

1 fijngesneden teentje knoflook

1/2 uitgeknepen citroen

1 1/2 tl gember

Bereiding:

Meng het vlees goed met de ingredienten en laat het een uurtje intrekken.

Bak dan het geheel in wat slaolie gaar en dien het op in een platte schaal bij witte rijst.

Babi tjau pudak (varkensvlees met saus)

Ingredienten:

500 gr varkensvlees in dobbelstenen

1 grote fijngesneden ui

2 fijngesneden teentjes knoflook

1/2 tl djah,

boter

25 gr laksa (of 1 kopje heel fijne vermicelli)

2 dl water

zout

peper

ketjap manis

Bereiding:

Fruit in wat boter de ui, knoflook en djah, lichtbruin.

Doe er dan de vleesblokjes bij en kruid af met zout en peper.

Voeg, als de vleesblokjes rondom bruin zijn, wat ketjap en vermicelli toe.

Laat alles op een klein vuur doorkoken tot het geheel goed gebonden is.

Gebruik niet te veel water!

Babi usee usee (pikant gekookt varkensvlees)

Ingredienten:

500 gr varkensvlees in dobbelstenen
5 fijn gemalen kemiriepitten
2 grote fijngesneden uien
2 teentjes knoflook
1 tl ketoembar
stukje trassie
1/2 el bruine basterdsuiker
stukje asem
1 schijfje laos
2 kopjes santen
2 blaadjes djeruk purut
1 serehstengel

Bereiding:

Meng het vlees goed met alle kruiden en laat ze ca 1/2 uur intrekken.
Braad het vermengde vlees met een 1/2 kopje slaolie in een pan en doe er dan de santen, djeruk purut en de sereh bij.
Kook op een klein vuur het vlees goed gaar, laat de saus indikken.
Serveer bij witte rijst.

Babi kalimantan (gestoofd en gekruid varkensvlees)

Ingredienten:

3 flinke hamlappen
1 grote fijngesneden ui
2 fijn gemaakte teentjes knoflook
1/2 tl kruidnagel
1 tl djah, poeder
2 el citroensap
peper
zout

Bereiding:

Kook de lappen in wat water met zout gaar en laat ze uitlekken.
Fruit in wat slaolie de knoflook en de ui bruin en haal ze uit de pan.
Bak in dezelfde slaolie (dus neem niet te weinig) het vlees knapperig bruin.
Voeg dan peper, zout, kruidnagel, djah,, citroensap en 2 kopjes van de overgebleven bouillon toe.
Laat het geheel ca 10 minuten doorstoven.
U kunt het vlees heel laten of in stukjes snijden.

Serveer bij witte rijst.

Babi tjampoer (varkensvlees met witte bonen)

Ingredienten:

500 gr hamlappen in dobbelsteentjes
2 grote uien in ringen
2 fijngemaakte teentjes knoflook
2 rode lomboks in ringen (of 1 paprika in blokjes)
2 tomaten in blokjes
1 klein blikje witte bonen
zout
peper
stukje trassie
nootmuskaat
1 daun salam

Bereiding:

Bestrooi de blokjes vlees met zout, peper en nootmuskaat en bak ze in wat slaolie knapperig bruin.

Fruit in dezelfde olie de knoflook, trassie, ui en lombok (of paprika), tot de uien bruin zijn.

Fruit er de stukjes tomaat bij, voeg het vlees, het daun salam en 1 kopje water toe en laat het geheel 10 minuten sudderen.

Meng als laatste de witte bonen er goed door en dien het gerecht warm op.

Babi Krakatau (gestoofd varkensvlees)

Ingredienten:

1 kg varkensvlees in grote stukken gesneden
2 grote fijngesneden uien
3 fijngesneden teentjes knoflook
1/2 tl djah,
1/2 tl peper
1/2 tl kruidnagelpoeder
1/2 tl foelie
1/2 tl citroensap
zout
olie

Bereiding:

Kook de stukken vlees met wat zout bijna gaar en laat ze uitlekken.

Bewaar de bouillon.

Fruit in wat slaolie de knoflook, ui, djah,, peper, kruidnagel en de foelie.

Bak het vlees er dan aan beide kanten goed bruin in.

Giet er wat bouillon bij en dan het citroensap erover.

Zet de deksel op de pan en laat 30 minuten stoven.

Serveer bij witte rijst.

Babi Padang (padangse varkensvlees)

Ingredienten:

500 gr varkensvlees in blokjes
2 grote fijngesneden uien
3 fijngesneden teentjes knoflook
1 tl djah,poeder
4 schijfjes kentjoer
5 fijngestamppte kemiriepitten
1/2 el djinten
1 kopje fijngesneden prei
1 kopje bouillon
1 el meel
1 ei
zout
peper

Bereiding:

Wrijf het vlees in met de kruiden en bak het in wat olie bruin.
Vermeng het meel met het opgeklopt ei.
Leng het aan met de bouillon en doe er de prei bij.
Maak af met zout en peper.
Voeg het mengsel bij het vlees en laat het geheel op klein vuur smoren,
tot alles bijna droog en het vlees gaar is.

Serveer bij witte rijst.

Babi Ambonia (varkensvlees pittig)

Ingredienten:

500 gr varkensvlees in dobbelsteentjes
4 fijngesneden rode of groene lomboks
1/2 tl fijne peper
4 el ketjap manis
1 schoteltje fijngesneden prei
zout
olie
peper

Bereiding:

Bak het vlees in wat olie bruin.
Doe er dan de lombok en prei door.
Voeg, als de groenten gaar zijn, de ketjap en wat water toe.
Maak af met peper en zout.
Laat het geheel zacht sudderen, tot het vlees gaar is.

Babi ketjap I (varkensvlees in ketjap)

Ingredienten:

500 gr hamlappen

5 sjalotten

2 teentjes knoflook

1 rode lombok

1 vingerlengte djah, of 2 tl gemberpoeder

zout

peper

sap van 1/2 citroen

mespunt suiker

2 el ketjap

Bereiding:

Snijd het vlees in dobbelsteentjes.

Pel de sjalotten en de knoflook en snijd ze fijn met de lombok en de djah,, of kneus alles.

Smeer hiermee het vlees in en met het zout, de peper, citroensap, suiker en ketjap.

Kook alles in een wadjan met wat water op een halfhoge warmtebron.

Voeg er, als het nodig is, wat heet water bij en laat het op een lage warmtebron sudderen tot het vet van het vlees te zien is.

Dien het gerecht op met warme rijst en verse komkommer.

Babi ketjap II

Ingredienten:

600 gr varkensfricandeau

1 ui

20 gr verse gember

2 dl ketjap

50 gr boter

3 mespunten nootmuskaat

3 kruidnagels

1 mespunt peper

1 mespunt zout

2 dl bouillon

Bereiding:

Snijd het varkensvlees in stukken.

Snipper de ui en de gember fijn.

Braad het vlees aan in de boter.

Voeg hier de gesnipperde ui en de gember aan toe en blus af met ketjap en bouillon.

Voeg de nootmuskaat en de kruidnagels toe en stoof het vlees verder gaar.

Breng op smaak met peper en zout.

Fricass, babi

Ingredienten:

500 gr mager varkensvlees
2 rauwe aardappelen
1 kleine, fijngesneden prei
100 gr jonge peultjes
4 kruidnagelen
1 tl zout
1/2 tl peper
1/4 tl trassie
1 kopje water
boter

Bereiding:

Braad het in blokjes gesneden vlees in de boter bruin.
Voeg er de vermengde kruiden aan toe.
Voeg dan de met water aangemaakte trassie toe en laat het geheel even doorsudderen.

Babi tjao

Ingredienten:

500 gr varkensvlees
4 teentjes knoflook
1 ui
1 prei
100 gr doperwtjes (diepvries)
bouillon
olie

Kruiden:

zout
2 tl djah,

Bereiding:

Snijd het vlees in stukken en wrijf het in met zout en djah,.
Braad de ui, knoflook en het vlees en voeg de prei en de erwtjes hieraan toe.
Voeg tenslotte ook de bouillon toe en laat het mengsel stoven tot het vlees gaar is.

Babi koetjai

Ingredienten:

500 gr varkensfricandeau
4 groene pepers
1 dl ketjap
200 gr gesneden prei
5 lente-uitjes
1 dl runderbouillon
2 tl sesamolie
3 el Arachide-olie
1 mespunt peper
1 mespunt zout

Bereiding:

Snijd het varkensvlees in langwerpige stukken en de groene pepers, prei, en lente-ui in fijne ringen.
Bak het vlees aan in olie.
Voeg de prei, lente-ui en pepers toe en bak dit verder op.
Blus af met de bouillon en de ketjap.
Laat alles gaar worden en giet er tenslotte een beetje sesamolie over.
Breng op smaak met peper en zout.

Ritjah rodoh

Ingredienten:

250 gr varkensvlees
50 gr kouseband
100 gr aubergine
150 gr peultjes
1 blik maïs
4 groene Spaanse pepers

Kruiden:

1 stengel sereh
4 schijfjes gember
150 gr koetjai
150 gr kemangie
2 uien
zout

Bereiding:

Snijd het vlees in kleine stukjes.
Maak de pepers, gember en uien met het zout fijn.
Vermeng dit goed.
Kook het vlees met de kruiden zachtjes in 1/2 liter water.
Voeg dan de fijngesneden groenten bij het vlees en laat het geheel nog ongeveer 30 minuten koken tot de groenten gaar zijn.
Dit gerecht mag, als u het opdient, niet teveel saus hebben.

Babi merah

Ingredienten:

600 gr varkensfricandeau
3 rode pepers
4 teentjes knoflook
1 ui
20 gr verse laos
20 gr verse sereh
3 tl trassie
1 1/2 dl tamarindewater
1 1/2 dl kokosmelk
0,3 dl olie

Bereiding:

Maal de rode peper, knoflook, ui, laos en sereh fijn en maak hiervan een marinade met de trassie, het tamarindewater en de kokosmelk.
Laat het varkensvlees hierin ca 12 uur weken.
Bak dan het vlees krokant en gaar in weinig olie.

Babi boemboe tjin

Ingredienten:

500 gr varkensvlees
2 grote uien
4 teentjes knoflook
1 geklopt ei
1 dl water
100 gr prei
1 el meel
olie

Kruiden:

5 kemirienoten
1 el ketoembar
1/2 tl djah,
1/2 tl kentjoer
1/2 el djintan
peper
zout

Bereiding:

Snijd het vlees in dobbelsteentjes.
Wrijf het in met de gemengde specerijen.
Bak het vlees vervolgens in de olie bruin.
Vermeng het geklopte ei met het meel en voeg de fijngesneden prei, zout en peper toe.
Voeg dit mengsel nu bij het vlees.
Laat het geheel smoren tot het bijna droog en het vlees gaar is.

Babi sajoeran

Ingredienten:

100 gr varkensvlees
100 gr prei
100 gr selderij
1 el sambal oelek
1 ui
4 teentjes knoflook
2 el olie
2 dl bouillon
1 blok tahoe

Kruiden:

1 tl trassie
1 1/2 tl ketoembar
1 tl djintan
suiker
zout
1/2 dl ketjap

Bereiding:

Snijd het vlees, de prei, selderij en tahoe in blokjes.
Bak het vlees met de tahoe halfgaar.
Fruit de ui en knoflook met de kruiden en voeg ze toe aan het vlees.
Doe er de prei en de selderij bij.
Voeg tenslotte de bouillon en de ketjap toe.

Opor tahoe telor daging (tahoe-/vlees-/eigerecht)

Ingredienten:

250 gr in dunne lapjes (3 cm in het vierkant) gesneden varkensvlees
per persoon 1/2 hardgekookt ei
1 blok tahoe in plakjes van 3 cm in het vierkant en 1 cm dik
3 fijngesneden uien
1 fijngesneden teentje knoflook
zout
peper
stukje trassie
1 kopje santen
10 fijngestamppte kemiriepitten
nootmuskaat
djinten
1 daun salam

Bereiding:

Bak de stukken tahoe in slaolie bruin en laat ze uitlekken in een vergiet.
Meng de ui, knoflook, trassie en de fijngestamppte kemiriepitten goed door elkaar en fruit dit in wat slaolie.
Kruid het geheel en doe er het daun salam en het kopje santen bij.
De saus moet goed in het vlees trekken.
Verdun zonodig met water.
Doe als laatste de tahoe en de eieren erbij.
Let op dat de eieren niet stuk gaan.
Doe met het fruiten het vlees erbij en laat het bruin worden.

Babi nanas (varkensvlees met ananas)

Ingredienten:

400 ... 500 gr magere varkenslappen
1 blik ananasschijven of 1 kleine niet rijpe ananas
1 groene paprika
1 rode paprika
2 el sla-olie
2 teentjes knoflook
2 uien
1 tl sambal oelek
1 stukje verse djah,
2 el ketjap manis
2 tl maizena
2 gesnipperde voorjaarsuitjes

Bereiding:

Maak het vlees droog met keukenpapier en snijd het in pinkbrede repen. Verdeel elke schijf ananas in ca 8 stukken of schil de ananas en snijd deze in stukjes.

Was de paprika's, verwijder de steelaanzetten, halveer de vrucht en neem het zaad en de zaadlijsten weg.

Snijd het vruchtvlees in reepjes die weliswaar smaller maar ongeveer even lang zijn als de repen vlees.

Verhit de olie in een wadjan en fruit hierin de fijngesneden knoflook en uien tot ze wazig van kleur zijn.

Voeg het vlees toe en bak het gedurende 3 minuten onder voortdurend omscheppen in de hete olie.

Voeg de ananas en de paprika toe.

Laat alles nogmaals 3 minuten onder voortdurend omscheppen bakken.

Strooi er wat zout over, voeg de sambal, ketjap manis en djah, toe en blijf goed roeren.

Schep alles goed om en doe er dan 2.5 dl kokend water bij.

Laat alles 3 minuten heel zachtjes sudderen boven een matig afgestelde warmtebron.

Maak de maizena aan met 2 eetlepels koud water.

Schuif alle ingredientennaar „n zijde van de wok en roer de maizena-oplossing door het vocht op de bodem.

Blijf roeren, tot een gebonden saus is verkregen.

Schep daarna alle ingredientendoor de saus en laat de kook er nog even over komen.

Haal het stukje djah, uit de pan en laat Nog even koken.

Garneer het gerecht met wat gesnipperde voorjaarsuitjes en dien het op met drooggekookte rijst.

Babi cien a yo

Ingredienten:

10 kleine aardappelen
300 gr varkensvlees
1 el taotjo
2 schijfjes djah,
ketumbar
ketjap
5 rode en 3 witte uien
uieblad
water/bouillon
peper
(zout)

Bereiding:

Schil de aardappelen en bak ze met wat zout in z'n geheel in wat reuzel.
Wrijf alle kruiden samen met de taotjo goed fijn en fruit dit in wat varkensvet.
Doe er nu het vlees bij, maar snijd het van tevoren in kleine stukjes.
Voeg dan de kleingesneden uien toe en het uieblad, de ketjap en het water of de bouillon.
Laat alles koken tot het vlees zacht wordt en u het vet kan zien drijven. Dan pas doet u er de gebakken aardappelen bij.

Babi prei

Ingredienten:

300 gr varkensvlees
300 gr prei
olie
ketjap

Kruiden:

3 Spaanse pepers
4 el zout
peper

Bereiding:

Snijd het vlees in dobbelsteentjes.
Wrijf met in met zout en peper en braad het in de olie aan.
Voeg de gesneden prei en pepers toe.
Voeg, als de groente halfgaar is, ketjap met water, peper en zout toe.
Laat het geheel koken tot het gaar is.

Babi taotjo I

Ingredienten:

750 gr varkensvlees
1 blikje doperwt
2 preien
4 uien
4 teentjes knoflook
1 dl olie
1 tl djah,
peper naar smaak
3 el taotjo
1/4 dl ketjap manis

Bereiding:

Snijd het vlees in blokjes.
Snijd de prei in ringen, was ze en laat uitlekken.
Snipper de uien en pers de teentjes knoflook uit.
Verhit in een braadpan ca 1 dl olie en bak het vlees al omscheppend bruin.
Zet het vuur wat lager en voeg de prei, gesnipperde ui en knoflook met de djah, en wat peper toe.
Laat alles 5 minuten bakken.
Voeg de erwtjes, de taotjo en de ketjap toe en laat het gerecht 15 minuten sudderen.

Babi taotjo II

Ingredienten:

500 gr varkensvlees
2 grote uien
4 teentjes knoflook
1 kopje jonge erwtjes
1 Kleine, fijngesneden prei
boter

Kruiden:

1 kopje taotjo
1/2 kopje ketjap
2 cm gember
1/2 tl peper
zout (naar smaak)

Bereiding:

Snijd het vlees in reepjes en bak die in de boter bruin.
Voeg de fijngemaakte kruiden aan het vlees toe en bak ze mee.
Vervolgens doet u de erwtjes, prei, taotjo, ketjap en het water bij het mengsel, dat u heel langzaam gaar laat sudderen.

Babi panggang

Ingredienten:

1 kg mager varkensvlees (hamlappen)
4 tl djah,
2 tl knoflookpoeder
2 tl uienpoeder
6 el ketjap benteng manis
peper
zout
citroensap
olie of boter

Bereiding:

Maak een dag van tevoren een marinade van de djah,, knoflook, uienpoeder en ketjap.

Voeg hieraan het sap van een halve citroen toe en zoveel zout en peper als u gebruikt voor 1 kg hamlappen.

Leg het vlees hierin en draai het regelmatig om.

Op de dag van de maaltijd:

Laat de olie of boter in de pan heet worden en bak het vlees hierin bruin.

Laat daarna sudderen tot het vlees gaar is.

Voeg zonodig water toe om droogbakken te voorkomen.

Snijd het vlees, als het gaar is, vlak voor het opdienen in dunne plakken (ca 5 mm dik).

Babi panggang saus

Ingredienten:

1 kop bouillon
4 el suiker
2 el sherry
1 groot blik tomatenpuree
1 mespunt ve-tsin
1 ... 2 uien
2 tl djah,
1 kopje tomatenketchup
1 tl knoflookpoeder

Bereiding:

meng in een kom de djah,, suiker, ve-tsin, sherry, ketchup, tomatenpuree en bouillon.

Fruit 1 of 2 uien en voeg daar het mengsel bij.

Babi China (varkensvlees op z'n Chinees)

Ingredienten:

500 gr varkensvlees (snijd grote lappen doormidden)
1 grote fijngesneden ui
1/2 el Banda Foelie
het sap van 1 kleine citroen
2 fijngesneden teentjes knoflook
1 tl kruidnagel
1 tl djah,
1 tl peper

Bereiding:

Kook het vlees onder water half gaar (bewaar de bouillon).
Braad het daarna met de kruiden bruin in wat slaolie.
Giet er dan wat bouillon en het citroensap over en laat het zachtjes op klein vuur met gesloten deksel een half uurtje smoren.
Serveer bij witte rijst.

Ku lo yuk

Ingredienten:

500 gr varkensvlees
1 ei
maizena

Voor de saus:

zout
olie
1 dl water
1 el suiker
aardappelmeel
3 sjalotten
1 teentje knoflook
1 potje atjar tjampoer
1 el ketjap
2 el tomatenketchup
1 klein blikje ananas
1 tl djah,
zout
gembernootjes

Bereiding:

Klop het ei los.
Snijd het vlees in dobbelstenen, zout het, haal het door het ei en daarna door de maizena.
Laat in de olie het vlees LANGZAAM bruin bakken.
Snipper voor de saus de sjalotten en de knoflook.
Laat 1 dl water met de suiker aan de kook komen.
Doe de uien, knoflook, atjar, ketjap, tomatenketchup, ananas en djah, bij het suikerwater.
Laat dit mengsel zachtjes stoven tot alle ingredienten BIJNA gaar zijn.
Maak wat aardappelmeel aan met koud water en bind hiermee de saus.
Snijd de gember in plakjes en voeg die aan de saus toe, evenals het bruinegebakken vlees.
Dien op met witte rijst of mie.

Babi roedjak

Ingredienten:

500 gr varkensvlees
2 Fijngehakte uien
1/2 tl knoflookpoeder
1 tl sambal manis
1 tl laos
1/2 tl ketoembar
1 mespunt djinten
4 gemalen kemiri-noten
klein stukje trassie
citroensap
zout
1 el santenmix
150 cc water
2 daon djerok

Bereiding:

Snijd het vlees in stukken en braad het in de olie aan.
Fruit de uien en de kruiden in wat olie, voeg het water toe en sudder het vlees hierin gaar.
Voeg tot slot de santenmix toe en roer die erdoor.
Laat het geheel nog ongeveer 2 minuten sudderen.

Serveer dit gerecht in een diepe schaal.

Duiveltjesvlees

Ingredienten:

500 gr kip- of varkensfilet
250 gr champignons
8 el ketjap
8 el azijn
1 tl sambal oelek
1 tl sambal manis
1 tl sambal brandal
2 uien
8 el tomatenketchup
2 el olie
2 el pindakaas
scheutje room
1 zakje nasikruiden

Bereiding:

Snijd het vlees in kleien stukjes.
Roer de tomatenketchup, ketjap, azijn en alle sambal door elkaar.
Voeg de nasikruiden toe.
Laat dit afgedekt 6 uur marinieren in de koelkast.
Snijd de uien klein.
Verhit de olie en fruit de uien.
Voeg het vleesmengsel toe.
Bak dit al omscheppend bruin.
Zet de warmtebron lager en laat het gerecht met de deksel op de pan ongeveer een half uur sudderen.
Voeg de in schijfjes gesneden champignons toe en laat het gerecht nog 15 minuten sudderen.
Roer voor het opdienen de pindakaas en de room erdoor.

Suddertje piep

Ingredienten:

1 el trassie
2 teentjes knoflook
5 uien
1 tl laos
1 tl ketoembar
ketjap
zout
1/2 tl djah,
1 blik bruine bonen
100 gr mager spek
1 kg ribbetjes
ketjap
suiker
citroen
sambal
zout

Bereiding:

Bak de ribbetjes aan met de kruiden.
Voeg de knoflook en de uien toe.
Voeg het spek toe (niet bakken).
Voeg de bruine bonen met het sap toe en laat alles sudderen.

Serveer dit met rijst.

Balinese winterschotel

Ingredienten:

1 kg varkenslappen
4 hele grote uien
1 prei
3 teentjes knoflook
1 winterwortel
3 tomaten
1 el goela djawa
1 el ketjap manis
1 tl ketoembar
1 tl djah,
1 tl citroensap
1 el sambal badjak
2 el curry
4 el bloem
1 l kokend water of, nog lekkerder, bouillon
olie om te bakken

Bereiding:

snijd de uien in grove stukken.

snijd de prei en hak de knoflook fijn.

snijd de winterwortel in plakjes.

Bak als eerste de winterwortel een minuut of vijf voor.

Doe dan de ui, sambal, prei, curry en knoflook erbij en bak het geheel tot de ui net glazig is.

Doe de bloem erbij en bak deze mee tot de bloem begint te kleuren.

Voeg dan zoveel water (bouillon) toe tot een stevige saus ontstaat.

Voeg de rest van de kruiden, het citroensap en de ketjap toe.

Bak in een andere pan het vlees even aan tot het begint te kleuren.

Schep het vlees over naar de saus.

Zet het geheel op een zeer laag vuur en laat het zolang pruttelen tot het vlees gaar is.

Balinees varkensvlees

Ingredienten:

500 gr varkenslappen
6 el kokosmeel
olie
5 el gesnipperde ui
5 gesnipperde teentjes knoflook
1 tl sambal trassie
1 tl zwarte peper
1/2 tl kentjoer
4 gestampde djeroek-poeroetblaadjes
sap van 1 citroen
zout

Bereiding:

Kook de lapjes in wat water en zout op en braad ze, als het water is verdampt, even aan in hun eigen vet.
Draai ze dan door de keukenmachine.
Wrijf de helft van de uien en de knoflook samen met de sambal, kentjoer, peper en djeroek-poeroet tot een brij.
Smeer een tefalpan in met een lepel olie en braad onder voortdurend roeren het kokosmeel tot dat lichtgeel ziet.
Fruit de uien in wat olie en vermeng ze met het gebraden kokosmeel en het fijngemaakte vlees.
Braad ook het restant van de uien en knoflook op en meng ook dit door het mengsel.
Doe alles terug in de pan en laat het al roerend nog enige tijd doorbakken.
Maak af met citroensap.

Varkensvleesrago-t

Ingredienten:

4 Chinese champignons
150 gr geroosterd varkensvlees
1/2 bosje gehakte selderij
150 gr Chinese kool
50 gr bamboescheuten
100 gr taug,
6 peultjes
2 schijfjes gemberwortel
1 teentje knoflook
3 el olie
1 el sherry
1 dl bouillon

Bereiding:

Laat de Chinese champignons weken.
Snijd het varkensvlees, de selderij, Chinese kool en bamboescheuten in stukjes, plakjes en reepjes; blancheer de taug,; haal de peultjes af.
Voeg de gemberwortel en knoflook toe en bak alles lichtbruin.
Doe het varkensvlees in de pan en roer dit enige malen door de olie.
Voeg dan de sherry toe.
Doe alle groenten, behalve de peultjes in de pan en sauteer ze 1 minuut.
Voeg de bouillon toe en verhit die snel; laat afgedekt op middelgroot vuur 3 minuten stoven en voeg daarna de peultjes toe.
Variatie: Vervang het geroosterde varkensvlees door gekookt of gebakken rundsvlees, ham, kip, eend, krab, kreeft of garnalen.

Assinan babi (zoetzuur varkensvlees)

Ingredienten:

500 gr niet te vette hamlappen in grote blokjes
75 gr zelfrijzend bakmeel
2 fijngesneden teentjes knoflook
1 dl melk
1 grote heel fijngesneden ui
2 tomaten in partjes
2 tl djah,
1 klein blikje ananastukjes
1 dl water
schoteltje (of klein potje) atjar
1 el ketjap manis
1 el aardappelmeel
1 el bruine basterdsuiker
zout naar smaak

Bereiding:

Maak een saus van de melk, zout, knoflook en het bakmeel.
Laat de stukjes vlees hierin 1 uur marineren, bak ze dan in wat olie bruin en laat ze uitlekken.
Breng in een pan het water aan de kook en doe dan de suiker, de ui, atjar, ketjap, tomaatstukjes, ananastukjes en de djah, erin.
Bind de saus met het aardappelmeel en stoof alles gaar.
Doe er dan het vlees bij en zet het vuur laag.
Serveer bij warme witte rijst met kip, Sate, en sambal.

Assinan babi tjampoer (zoetzuur varkensvlees gemengd)

Ingredienten:

750 gr varkensvlees (hamlappen) in blokjes
1 tl djah, poeder
zout
peper

Bereiding:

Vermeng het vlees goed met deze kruiden.
Maak een mengsel van 1 el maizena, 1 geklutst ei en 1 el bloem.
Meng het vlees hierdoor.
(1) Maak een mengsel van 1 el ketjap manis, 3 el azijn, 3 el bruine basterdsuiker, 3 kopjes water, 3 el tomatenketchup en 1 el maizena.
Blancheer een halve grote winterwortel en snijd hem in stukjes, Deel 4 grote champignons in vieren, snijd 3 grote uien grof, snijd 1/3 komkommer in stukken, maak 1 teentje knoflook en een stukje trassie fijn.
Verhit in een pan 3 kopjes slaolie, bak de stukjes vlees „n voor „n goudbruin en laat ze uitlekken.
Fruit in dezelfde olie de trassie, knoflook, ui en alle groenten 2 minuten.
Schep alles eruit en laat het uitlekken.
Giet de olie uit de pan, doe er 4 el van terug en maak deze warm.
Doe er mengsel (1) in en laat het op klein vuur indikken.
Doe er dan het vlees en de groenten bij en laat alles nog ca 10 minuten doorsudderen.
Serveer bij witte rijst of bami goreng.

Ati goreng Sukabumi (gebakken lever speciaal)

Ingredienten:

750 gr varkens- of runderlever, gesneden in plakken van 1 cm dik
wat bloem
wat boter
zout
peper
100 gr ontbijtspek in kleine stukjes
2 grote fijngesneden uien
1 fijngesneden teentje knoflook
1 in reepjes gesneden paprika
100 gr fijngesneden champignons

Bereiding:

Wentel de plakken lever in wat bloem en bak ze in wat boter bruin (gaar).

Strooi er hierna wat peper en zout over.

Fruit dan in wat boter de knoflook, ui, paprika, champignons en het spek.

Zorg ervoor dat het spek knapperig blijft en spreid dit uit over de lever, met de rest van de ingredienten.

Serveer dit bij warme witte rijst, nasi of bami goreng en voeg sambal naar smaak toe.

Ati goreng kering (gebakken lever)

Ingredienten:

500 gr varkenslever of kippelevertjes
zout
peper
nootmuskaat
dunne plakjes ontbijtspek
prikkertjes

Bereiding:

Kook de lever, gekruid met zout, peper en nootmuskaat, gedurende 2 ... 3 minuten.

Snijd hem daarna in langwerpige stukjes van 3 cm (kippelevertjes kunt u splitsen).

Rol de stukjes lever dan in het ontbijtspek en doe er een prikkertje in.

Bak ze dan in hete olie lekker knapperig en serveer ze op een schaal.

Dip ze daarna in sambal ketjap of chilisaus.

Rundvleesgerechten

Smoor

Ingredienten:
600 gr runderlappen
zout
peper
nootmuskaat
60 gr boter
1 ui
2 teentjes knoflook
2 kruidnagels
2 el azijn
1/2 dl zoete ketjap
1/2 bouillontablet

Bereiding:

Wrijf het vlees in met zout, peper en nootmuskaat, snijd het in kleine stukjes braad het in de boter bruin.
Neem het uit de pan en fruit in het vet de gesnipperde ui en knoflook.
Voeg de kruidnagels, azijn, ketjap, 1 1/2 dl water en het bouillontablet toe.
Scheep het vlees terug in de pan en laat het zachtjes 1 1/2 uur sudderen.

Daging smoor (Gestoofd rundvlees)

Ingredienten:
400 gr magere runderlappen
1 geperst teentje knoflook
2 gesnipperde uien
1 tl peper
1/2 tl nootmuskaat
1/4 tl gemalen kruidnagels
zout naar smaak
scheutje azijn
2 el boter
1 tomaat
4 el ketjap manis (zoet)

Bereiding:

Fruit de uien, knoflook en kruiden met wat zout in de hete boter.
Snijd het vlees in stukjes en bak het rondom bruin.
Doe de ontvelde en fijngesneden tomaat, de ketjap, een scheutje azijn en 3 dl water erbij en laat het vlees 3 uur sudderen.
Doe er zondig nog wat water en ketjap bij.

Smoor djawa (Javaanse gestoofde runderlappen)

Ingredienten:

500 gr sukadelappen met klein randje vet
2 el ketjap
sap van een 1/2 citroen
1 teentje knoflook
2 kruidnagels of 1/2 tl kruidnagelpoeder
peper
nootmuskaat
vingerlengte verse gember of 2 tl gemberpoeder
60 gr boter
2 dl water
1-1 1/2 bouillonblokje
4 kleine uien
mespuntje suiker

Bereiding:

Pel de knoflook en snipper deze fijn.
Kneus de knoflook, verse gember, of gebruik gemberpoeder, en meng ze met ketjap, citroen- sap, kruidnagel, peper, nootmuskaat.
Smeer het vlees hiermee in.
Bruin de boter in een braadpan en braad het vlees gedurende 10 minuten aan beide zijden bruin op een middelhoge warmtebron.
Pel de uien en snijd ze grof.
Los intussen het bouillonblokje op in heet water en schenk dit met de uien en een mespunt suiker bij het vlees.
Draai de warmtebron laag en roer de smoor djawa om.
Laat het vlees met het deksel op de pan in 60 minuten gaar stoven.
Keer het zo nu en dan en voeg, als het vocht te veel indampst, wat heet water toe.

Smoor djawa moet in veel saus worden opgediend.
Serveer de smoor djawa met witte rijst, atjar, of lange repen verse komkommer en in schijfjes gesneden tomaat.
Geef er kroepoek en eventueel sambal oelek bij.

Abon (sterk gekruid vlees)

Ingredienten:

500 gr mager rundvlees (bijv. muisstuk)
kokend water
1 1/2 geraspte kokosnoot
10 salamblaadjes

Fijn te stampen ingredienten:

9 gedroogde pepers
12 sjalotjes
3 teentjes knoflook
4 tl drooggebakken ketoembar
1 tl drooggebakken djinten
2 tl bruine suiker
stukje laos van 2,5 cm
2 tl zout

Bereiding:

Leg het vlees in het kokende water, temper het vuur en kook het vlees gaar.

Snijd het vlees in dunne reepjes en bewaar de bouillon.

Gebruik de bouillon voor het maken van 4,75 dl santen van de kokosnoten.

Meng alle ingredienten in een pan.

Sudder de massa onder af en toe roeren tot het vocht is verdampt en het mengsel olie-achtig wordt.

Verwijder de salamblaadjes.

Serveer het gerecht met gekookte witte rijst en andere gerechten, of gebruik het vlees als vulling voor sandwiches of omeletten.

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

Opor rundvlees

Ingredienten:

1 kg mager rundvlees
santen van 1 1/2 kokosnoot
2 grote uien
6 teentjes knoflook
100 gr kemirinoten
1/2 tl trassie
2 tl gemalen ketoembar
1/2 tl gemalen djintan
1/2 tl gemalen kunjit
1 stengel sereh in 4 stukjes gesneden
4 blaadjes djeruk
4 sneetjes verse gember
zout naar smaak
peper
olie

Bereiding:

Snijd het vlees in blokjes van 3x3 cm.

Maal de uien, knoflook en kemirinoten fijn.

Frituur deze samen met de kruiden en de djeruk, sereh en gember in 3 eetlepels olie tot het geurig ruikt.

Voeg daarna het vlees toe, meng alles goed en doe er zout en peper bij.

Voeg tenslotte onder af en toe roeren de santen toe.

Laat het gerecht op een klein vuurtje een half uur sudderen.

Daging boemboe roedjak

Ingredienten:

600 gr entrecôte
10 tl sambal oelek
3 teentjes knoflook
2 dl tamarindewater
3 tl trassie
1/2 el suiker
10 gr verse laos
1 dl ketjap
3 djerok poeroetbladeren
1 dl bouillon
1 1/2 dl olie

Bereiding:

Maal de knoflook fijn met de trassie.
Fruit dit aan in de olie en voeg de overige ingredienten eraan toe.
Kook dit even door en zet de verkregen boemboe weg.
Snijd de entrecôte in stukken en braad die op hoog vuur gaar in wat olie.
Blus af met de gemaakte boemboe.
Even doorbakken en serveren.

Daging roedjak

Ingredienten:

300 gr rundvlees
50 gr ui
50 gr djah,
5 gr koenjitwortel
4 gr kemirie
1 teentje knoflook
2 sereh stengels
1 el sambal
165 gr santen
(zout)
olie

Bereiding:

Snijd het vlees in dobbelstenen en fruit die aan in een beetje olie.
Maak de ui schoon en snipper deze goed fijn.
Doe dit ook met de djah,, koenjit, kemirie en knoflook.
Fruit alles in een beetje olie en doe er de sambal en de sereh bij.
Voeg het vlees en de santen toe en laat het geheel op een klein vuur gaar sudderen.
Voeg af en toe een beetje heet water of bouillon toe als het vlees nog niet goed gaar is en lijkt uit te drogen.

Bobutie of bobote (rundvlees in de oven)

Ingredienten:

500 gr runderpoulet
5 sneetjes wit brood
1 kopje melk
1 grote fijngesneden ui
1 el kerriepoeder
2 tl bruine basterdsuiker
1 tl zout
1 el azijn of citroensap
30 gr boter

Bereiding:

Week het brood in de melk en giet de melk die niet is opgenomen eraf.

Fruit in de boter de uien, de kerriepoeder, zout, suiker en de azijn of het citroensap.

Vermeng daarna alles goed met het uitgeklopte brood en doe er dan het vlees en de helft van 1 geklopt ei bij.

Breng de massa over in een goed ingevette vuurvaste schaal en giet er de tweede helft van het ei over.

Laat het ongeveer 25 minuten in een vrij warme oven bakken (stand 4-5).

Serveer met droge witte rijst, reepjes komkommer, plakjes banaan, gebakken klapper en uiteraard sambal.

Maleisisch Rundvlees

Ingredienten:

600 gr rundvlees
2 teentjes knoflook
1 tl sambal manis
1 tl ketoembar
1/2 tl laos
2 tl gemberpoeder
1 ui
stukje santen (walnootgroot)
sap van 1/2 citroen
2 tl bruine suiker

Bereiding:

Snipper de ui.

Wrijf de knoflook, ui, sambal, ketoembar, laos, gember en het citroensap tot een brij.

Fruit de brij in wat olie even aan.

Snijd de runderlappen in brokken.

Doe het vlees bij het uienmengsel en bak het aan alle kanten bruin.

Giet er een kop water bij en laat het geheel op een laag vuur in ongeveer 3 uur gaarkoken (let op droogkoken!)

Doe er tenslotte de suiker en santen bij en laat die, onder goed roeren, smelten.

Laat het gerecht nog even doorpruttelen.

Tangkar van vlees

Ingredienten:

500 gr runderlappen
1 grote ui
4 teentjes knoflook
1 el sambal
bouillon

Kruiden:

5 kemirienoten
1 el asem
2 el fijngesneden gember
1 stengel sereh
1/2 tl koenjit
1/2 tl laos
1 tl trassie
4 daon djeroek poeroet

Bereiding:

Snijdt de ui en knoflook fijn en maal de kemirienoten.
Vermeng deze met de overige kruiden en 2 van de 4 blaadjes djeroek poeroet.
Kook het vlees even in water en voeg dan het kruidenmengsel, zout en 2 verse blaadjes djeroek poeroet toe.
Laat het gerecht koken tot het vlees gaar is.

Duduk daging (gestoofde runderlappen)

Ingredienten:

500 gr runderlappen in grove stukken gesneden
stukje trassie
1 tl citroensap
1/2 tl koenjit
1/2 tl djinten
1 tl ketoembar
1 kopje santen
zout
1 grote fijngesneden ui
olie

Bereiding:

Kook de stukken vlees gaar en bewaar de bouillon.
Meng de kruiden goed door elkaar en bak ze samen met het vlees in wat slaolie lichtbruin.
Giet dan de santen erbij en laat met deksel op zacht vuur stoven, tot het vocht is verdampt.
Giet er wat bouillon bij en laat nog 15 minuten doorsudderen.
Bind met bloem of aardappelmeel.

Rarawon

Ingredienten:

600 gr entrecôte
4 salambladeren
3 tl serehpoeder
3 tl koenjit
20 gr verse gember
4 groene pepers
1 ui
3 tl trassie
1/2 citroen
4 dl bouillon
5 lente-uitjes

Bereiding:

Kook de entrecôte halfgaar in de bouillon en laat hem afkoelen.
Snijd het vlees in stukken.
Maal alle ingredienten fijn en fruit dit mengsel aan in olie.
Voeg het vlees eraan toe en bak dit verder gaar.
Bestrooi het gerecht met de lente-ui.

Rago-t Timor (timorese rago-t)

Ingredienten:

250 gr gaargekookt rundvlees
1/2 l bouillon
30 gr boter
2 el azijn
zout
peper
nootmuskaat
2 grote in stukjes gesneden uien
wat sambal
aardappelmeel of bloem
stukje trassie
1 fijngemaakt teentje knoflook

Bereiding:

Fruit de uien, trassie en de knoflook in de boter, voeg dan de stukjes vlees en de kruiden toe.
Laat het geheel +/- een half uur sudderen.
Bind daarna de rago-t met bloem of aardappelmeel.
Serveer bij witte rijst.

Empal daging (gekruid gebakken vlees)

Ingredienten:

300 mager rundvlees
1/8 blok santen
2 el asem
1 tl laospoeder
1 tl ketoembar
zout
olie

Bereiding:

Snijd het vlees in vierkante, vrij dikke, plakken.

Los de santen op in wat water.

Kook de plakken vlees met de asem, de kruiden en het zout in 2 1/2 dl water.

Voeg de santen toe.

Laat alles op een lage warmtebron gaar koken.

Laat het vlees, als het vocht geheel is ingedampt, afkoelen en laat het enkele uren staan.

Bak het vlees in de olie bruin.

Serveer empal daging als bijgerecht bij rijst.

Tip: Empal daging past bij allerlei sajoers.

Empal Jawa (gemarineerd gebakken vlees)

Ingredienten:

500 gr rundvlees, in repen van 2,5 bij 8 cm gesneden
zout
peper
3 el tamarindesap
4 el water
8 el olie
2 el gefruite uitjes

Fijn te stampen ingredienten:

4 tl ketoembar
1 tl bruine suiker
2 teentjes knoflook
stukje gember van 2,5 cm
2 sjalotjes
2 groene Spaanse pepers

Bereiding:

Wrijf het vlees in met zout, peper, tamarindesap en de gestampde ingrediënten.

Laat dit 30 minuten marineren.

Schenk het water bij het vlees en smoor het vlees op laag vuur tot al het vocht is verdampt.

Verhit de olie op middelhoog vuur.

Bak het vlees gaar, laat het uitdruipen en doe het op een schotel.

Garneer de schotel met de gefruite uitjes.

Serveer het gerecht met gekookte witte rijst en andere gerechten.

Empal pedis

Ingredienten:

500 gr vlees

10 rode lomboks

rode uien

knoflook

1/2 tl trassie

3 schijfjes laos

1 stengel sereh

1/2 tl ketjap manis

asem

(zout)

Bereiding:

Kook het vlees eerst zacht en snijd het dan in dunne lapjes.

Maak alle kruiden fijn tot een smeug kruidenpapje en fruit dit in 1 ... 2 eetlepels olie.

Voeg er de dun gesneden lapjes vlees, wat water en asem bij en laat alles op een klein vuur helemaal droog koken.

Om te voorkomen dat het aankeekt, moet u het van tijd tot tijd even omscheppen.

Als u de empal serveert, strooit u er wat gebakken uien over.

Empal sapi met kokos

Ingredienten:

500 gr mager rundvlees, sukadelappen of runderhaas
1/2 l water
50 gr droge kokos + 1/2 l heet water
1/2 tl uienpoeder
1/4 tl knoflookpoeder
2 tl korianderpoeder - ketumbar
1/2 tl komijnpoeder - jintan
1 tl kemiripuree of 2 fijngewreven kemirnoten
1 tl tamarinde - asam
1 tl laospoeder
6 salamblaadjes
2 tl suiker
1 1/2 tl zout

Bereiding:

Snijd het vlees in stukjes van 6x4x1 cm en kook ze in 1/2 l water tot het uitgeschuimd is.

Haal de stukjes vlees uit de pan (de overgebleven bouillon kunt u voor soep gebruiken).

Week, als u droge salamblaadjes gebruikt, deze 15 minuten in heet water.

Week de kokos in 1/2 l heet water, knijp tot de santen eruit komt en laat de kokos in de santen staan.

Voeg het vlees en de kruiden aan de santen en de kokos toe en laat het op klein vuur sudderen tot het vocht helemaal verdampt en het vlees mals is.

Voeg, als het vlees nog taai is, water toe en laat het verder koken tot het mals is.

Verhit een liter olie en frituur het vlees en de kokos daarin tot de kokos mooi goudgeel is.

Roer dit vaak om..

Schep het vlees daarna uit de olie en laat het uitlekken op keukenpapier.

Zeef de overgebleven kokos en olie en druk de kokos met een lepel aan om overtollige olie te verwijderen.

Serveer de empal met de kokos erover gestrooid.

Als u er geen gebakken kokos bij wilt hebben, kook dan het vlees slechts in de verkregen santen tot het mals en droog is en frituur het daarna.

Sapi goreng met paprika en bawang (rundvlees met paprika)

Ingredienten:

500 gr in reepjes gesneden rundvlees
3 grote in ringen gesneden uien
1 fijngesneden teentje knoflook
2 in reepjes gesneden paprika's
stukje trassie
zout
peper
slaolie
nootmuskaat
1 el droge sherry (of 1 tl djah,)
1 el ketjap
1 tl bruine basterdsuiker
2 tl maizena

Bereiding:

Vermeng het gesneden rundvlees met zout, peper, maizena, nootmuskaat, suiker en de sherry of djah,.

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook en de ui-ringen ongeveer 3 minuten.

Doe er dan de paprika bij.

Fruit nog drie minuten en schep het geheel uit de pan in een schaal.

Bak in de overgebleven olie de reepjes vlees tot deze van kleur veranderen, voeg er dan de ketjap, de ui en de paprika bij en laat nog 3 minuten doorsudderen onder voortdurend roeren.

Dien op in een platte schaal met witte rijst.

Sapi tjampoer Malang (Malangse hach,)

Ingredienten:

750 gr rundvlees in blokjes
2 grote uien in ringen
1 fijngemaakt teentje knoflook
stukje trassie
5 geschilde aardappelen in blokjes
1 rode of groene paprika in blokjes
1/2 tl kruidnagelpoeder
1 el bloem
zout
peper
1 1/2 el ketjap

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook en de uien bruin.

Voeg dan de paprika, het vlees en de kruiden toe.

Doe er, als het vlees bruin is, de stukjes aardappel, 1/2 liter water en de ketjap bij.

Laat het geheel op klein vuur 35 minuten doorsudderen en proef of de aardappelen en het vlees goed gaar zijn.

U kunt dan als laatste de aangemengde bloem toevoegen en het vocht laten binden.

Serveer bij witte rijst.

Sapi kerrie (rundvlees met kerrie)

Ingredienten:

500 gr runderlappen met wat zout en peper gekookt (laat het vlees uitlekken en bewaar de bouillon)
2 fijngehakte uien
2 fijngebraakte teentjes knoflook
1 tl djah,poeder
1 tl ketoembar
1 tl chilipoeder
1 el kerriepoeder
1 el citroensap
1 kopje in warm water geweekte gemalen klapper
zout
peper

Bereiding:

Snijd de lappen in blokjes en vermeng ze goed met de djah,, ketoembar, chilipoeder, kerriepoeder en de helft van het citroensap.
Laat het geheel even intrekken.
Fruit dan in wat slaolie de ui, knoflook en het vlees gedurende 15 minuten.
Giet er dan drie kopjes bouillon, de geweekte klapper en het overige citroensap bij.
Laat op een klein vuur het geheel minstens 1 uur doorsudderen.
Serveer bij witte rijst met een eigerecht, schijfjes komkommer en sambal goreng kool.

Sapi atjar (zoutzuur rundvlees)

Ingredienten:

500 gr gekookt rundvlees in blokjes gesneden
1 boterhambordje vol bloemkoolroosjes (kook de roosjes voor, maar niet langer dan 10 minuten met wat zout en laat ze uitlekken)
1 groene paprika in heel dunne reepjes
1/2 komkommer in blokjes (niet schillen)
2 fijngebraakte teentjes knoflook
150 gr schoongebraakte taug,
1 el ma<zena
zout
peper

Voor de saus (deze eerst klaarmaken) heeft u nodig: 1 el ma<zena, 2 kopjes donkere bouillon, 2 el azijn, 1/2 el ketjap manis, 1 el mosterd, 1 el bruine basterdsuiker en 1/2 el tomatenpuree

Bereiding:

Rol de stukjes vlees in het mengsel van ma<zena, zout en peper.
Bak ze in wat hete olie goudbruin.
Temper het vuur en doe er de saus bij.
Doe er, als het geheel is gebonden, de bloemkoolroosjes, komkommer, paprika en taug, bij en laat het geheel nog 20 minuten doorsudderen.
Let wel: het rundvlees heeft een lange tijd nodig om goed gaar te worden.
Heeft u het vlees echter van tevoren gekookt, dan scheelt dit enorm.
Serveer met witte rijst, zoute vis, kroepoek, hete kip of kip smoor.

Rendang I (heet rundvleesgerecht)

Ingredienten:

750 gr rundvlees
7 kemirienoten
1/2 mespuntje koenjit
3 schijfjes laos
2 uien
5 tot 10 rode Spaanse pepers
1 spriet sereh of wat poeder
1/2 blok santen
1 tl citroensap
olie
zout en suiker naar smaak

Bereiding:

Snijd het vlees in vierkante stukjes.

Wrijf de kemirienoten, uien en pepers heel fijn en fruit ze in een half kopje olie.

Voeg nu de santen met een kopje water, het vlees, de sereh, laos, koenjit, citroensap en zout toe.

Laat alles koken (sudder) tot de olie er uit komt (doe de deksel op de pan en laat de saus helemaal droog sudderen).

Rendang II

Ingredienten:

500 gr rund- of varkensvlees
200 gr witte bonen
200 gr kokos
1 kuipje of 1 blok santen
2 tl ketoembar
1 tl laos
3 fijngesneden uien
1 tl koenjit of koenir
1/2 tl djah,
3 fijngesneden teentjes knoflook of 1 1/2 tl knoflookpoeder
2 bouillonblokjes
3 el sambal
3 daoen salam
2 daoen djeroek poeroet
1/2 el suiker
sap van 1/2 citroen
stukje trassie
zout

Bereiding:

Week de witte bonen ca 2 uur.

Snijd het vlees in grove stukken.

Brand de kokos lichtjes in een wadjan op een klein vuurtje.

Smelt de santen in ongeveer 1 liter water.

Voeg, zodra dit is gesmolten, alle ingredienten plus het vlees en de bonen toe.

Zet het vuur zo hoog mogelijk tot het begint te koken.

Roer het gerecht daarna op een klein vuurtje steeds om tot het een beetje droog begint te worden.

Dit proces kan uren duren.

Voeg dan de gebrande kokos toe en roer goed om tot het gerecht totaal droog is.

Rendang rempah

Ingredienten:

600 gr gesneden vlees
4 afgestreken el ketumbar
1 stengel sereh
1/2 el komijn
1 stukje laos
2 gedroogde daun limau perut
1 kleine daun kunjit
450 gr geraspte kokosnoot (2 el apart houden, de rest mengen met 5 koppen water)
2 Tl suiker
zout naar smaak
10 gedroogde lomboks
2 uien

Bereiding:

Verwerk de voorgeweekte lomboks, uien en gebakken kokosnoot tot een pasta.
Meng de pasta met het vlees in een diepe braadpan.
Voeg de santen, daun kunjit, daun limau perut, sereh, laos, ketumbar, komijn, suiker en zout toe.
Breng het vlees aan de kook tot het gaar is.
Laat alles sudderen tot het bijna droog is.
Af en toe roeren.

Rendang daging

Ingredienten:

500 gr mals rundvlees of varkenslappen
1 ei
3 uien
1 tl ketoembar
1 tl djintan
1/4 santenblok, gesmolten in 1 kopje water
suiker en zout naar smaak

Bereiding:

Snijd het vlees in stukken en kerf het net als biefstuk.
Kluts het ei en giet dit over het vlees.
Voeg dan de santen toe.
Meng de fijngesneden uien goed met de andere ingrediënten en breng dit geheel met het vlees aan de kook.
Laat het, zodra het kookt, gaar sudderen op een klein vuurtje.

Rendang aceh

Ingredienten:

1 kg in blokjes gesneden rundsvlees
4 uien
1/2 bolletje knoflook
3 kruidnagels
1 dl olie
50 gr geraspte kokosnoot (of pasta)
1/2 koffielepel sambal oelek
zout
2 anijssterren (12 ... 14 zaadjes)
1/2 mespunt jinten (komijn)
1 koffielepel koriander
4 kardamomzaadjes
1 el tomatenpuree
1 kleine rode paprika
1 kleine groene paprika

Bereiding:

Bak het in blokjes van ongeveer 30 gr gesneden fonduevlees aan in de olie, met een met kruidnagels doorprikte ui, de gesnipperde uien, de geplette knoflook en de ontpitte en in stukjes gesneden paprika's. Voeg, als het vlees kleur begint te krijgen, de tomatenpuree toe en laat nog even doorbakken. Voeg de kruiden en de geraspte kokosnoot toe. Laat gedurende een uur, afgedekt, zachtjes op een laag pitje smoren.

Serveer, zonder de saus te zeven, op een bodempje rijst.

Dendeng agee

Ingredienten:

500 gr rundvlees
4 teentjes knoflook
1 ui
1 l asem
50 gr geraspte kokos
1/4 blok santen
olie

Kruiden:

1 el ketoembar
1/2 el djintan
1 schijfje laos
peper
zout

Bereiding:

Kook het vlees bijna gaar en snijd het in stukken.
Vermeng de asem met zout, ketoembar en djintan en wrijf het vlees hiermee in.
Bak het vervolgens in de olie.
Voeg de gesneden ui, knoflook met de peper, de santen en de kokos toe en braad het geheel tot de kokos bruin is.

Dendeng manis

Ingredienten:

500 gr rundvlees (achterbout)
olie
7 rode uien
2 teentjes knoflook
2 tl ketoembar
(zout)
asam
goela merah (sv. palmsuiker)
salamblad
gemberwortel

Bereiding:

Was het vlees, snijd het in kleine stukjes en kook het tot het zacht is.
Maak de uien en de knoflook fijn en meng dit tot een kruidenpapje met de goela merah en het (zout).
Doe dit samen met het salamblad en de gekneusde gemberwortel bij het vlees in het water.
Kook het vervolgens verder tot al het water is verdampt.
Maak de olie warm in een wadjan of koekepan en bak het vlees tot het chocoladebruin is.

Dendeng belado (gekruid vlees)

Ingredienten:

500 gr rundvlees in dunne repen
fijn zout
2 el tamarindesap of 1 el citroensap
1 1/4 dl slaolie
2 tl azijn

Fijn te stampen ingredienten:

3 rode Spaanse pepers
1 tl zout
4 sjalotjes

Bereiding:

Wrijf het vlees in met zout en tamarindesap.
Laat het vlees in de zon heel erg droog en knapperig worden.
Verwarm de olie op een middelgrote vlam en bak de stukjes vlees bruin, zonder ze te breken.
Neem het vlees uit de pan en zet het even opzij.
Fruit de fijngestampte ingredienten in de olie tot ze geuren.
Voeg het vlees en de azijn toe en laat dit 2 minuten meebakken.

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

Dendeng kulem

Ingredienten:

500 gr in niet te dunne plakjes gesneden rundvlees
1 grote ui
3 teentjes knoflook
25 gr fijn gemalen kemiri
3 blaadjes salam
stukje laos
10 gr goela djawa
1/2 el ketoembarpoeder
zout naar smaak
olie

Bereiding:

Fruit in 3 eetlepels olie de gesneden ui samen met de fijn gestampte of geperste knoflook.
Voeg daarna de rest van de ingredienten toe met 1 glas water.
Laat het geheel opkoken tot het water bijna is verdampt.
Voeg hieraan iets olie toe en bak op matig vuur het vlees gaar.

Dendeng boemboe basa

Ingredienten:

500 gr runderlappen
10 kemirienoten
4 rode uien
2 teentjes knoflook
1 l asem

Kruiden:

1 tl ketoembar
1 tl djintan
1 tl trassie
1 stukje goela djawa
3 daon salam
olie
zout

Bereiding:

Vermeng de fijngesneden ui, knoflook, kemirienoten met de overige kruiden.

Bak de runderlappen met de kruiden in de olie tot het gaar is.

Voeg zonodig wat water toe.

Dendeng terih

Ingredienten:

500 gr runderlappen
6 rode uien
2 dl water
2 el olie
1/4 blok santen
1 daon salam

Kruiden:

3 kemirienoten
2 tl asem
1 tl ketoembar
1 1/2 tl trassie
1 schijfje laos
2 tl bruine suiker
zout

Bereiding:

Snijd het vlees in Kleine lapjes.

Maak de kruiden fijn.

Doe de lapjes vlees, de fijngemaakte kruiden, asem en santen in een pan met 2 dl water.

Kook het geheel tot het droog en het vlees zacht is.

Eventueel kunt u de kooktijd verlengen, door telkens water in Kleine hoeveelheden tegelijk toe te voegen.

Dit gerecht kunt u ook maken van kip of lever.

Dendeng ragi I

Ingredienten:

500 gr rundvlees
1 fijngesneden ui
1 fijngesneden Spaanse peper
200 gr geraspte kokos
olie

Kruiden:

1 el asem
1 el ketoembar
1/2 el djintan
2 tl zout
1/2 tl peper

Bereiding:

Kook het vlees gedurende korte tijd en snijd het vervolgens in kleine blokjes.

Wrijf dan het vlees in met een mengsel van de asem, zout en de helft van de ketoembar en de djintan.

Braad het vlees aan in de olie.

Vermeng daarna de rest van de ketoembar en djintan met peper, ui, Spaanse peper en kokos.

Voeg ook dit aan het vlees toe en braad het geheel goed door in veel olie, tot de kokos bruin is.

Dendeng ragi II (gebraden vlees met gekruide kokos)

Ingredienten:

200 gr runder- of varkenslapjes
1/2 tl zout
1 el ketjap
olie of boter
alle kruiden en ingredienten als bij seroendeng, behalve de pinda's

Bereiding:

Snijd het vlees in dunne plakjes.

Smeer het in met zout en ketjap.

Verwarm de olie of de boter en braad het vlees hierin gaar.

Bereid de kokos als voor seroendeng.

Wentel de gebraden stukjes vlees erin en bak ze tot de gekruide kokos bruin ziet.

Steeds op een lage warmtebron.

Laat goed afkoelen, doe het in een goed afsluitbare pot of koekblik.

Zo weggezet kan dit bijgerecht lang bewaard worden.

Dengdeng Surabaya

Ingredienten:

500 gr runderlappen

1 teentje knoflook

1 stukje trassi

2 el azijn

wat bloem

peper, zout

nootmuskaat

kruidnagel

Bereiding:

Wrijf de runderlappen in met peper, zout, kruidnagel en nootmuskaat.

Fruit in de olie de uien, knoflook en de trassi en voeg daarna het vlees toe.

Bak de lappen goed gaar en stoof ze dan in 1 kopje water en 2 eetlepels azijn in ca 1 uur gaar.

De saus kunt binden met een beetje aangelengde bloem.

Daging ritja-ritja jawa

Ingredienten:

1 kg rundvlees
1 ui
4 kemirienoten
3 teentjes knoflook
4 schijfjes djah, (gementwortel)
trassie
3 pepers
3 djeroek poeroetblaadjes
2 salamladen
serehstengel
kemangiblad
1 tl ketoembar
1 tl koenjit
sambal oelek
25 gr santen
djinten
prei
selderij

Bereiding:

Snijd het vlees in stukjes en kook het.
De fijngesneden kruiden, sambal en pepers heel licht fruiten in olie.
Voeg vervolgens het vooraf gekookte vlees toe.
Meng het goed door elkaar en doe er wat water bij.
Laat het geheel ongeveer 30 minuten sudderen.
Voeg tenslotte de prei, selderij en de kemangi toe en laat nog eens 10 minuten op een laag pitje en met gesloten pan sudderen.

Daging semur I (zachtjes gaargestoofd rundvlees)

Ingredienten:

1 teentje knoflook
4 sjalotten of kleine uitjes
1 tl peper
1/2 tl nootmuskaat
1/4 tl kruidnagelpoeder
zout
azijn
2 el boter
400 gr runderlappen
1 gare aardappel
1 tomaat
3 el zoete ketjap

Bereiding:

Fruit het uitgeperste teentje knoflook, de fijngesneden uien, de kruiden en wat zout zachtjes in de boter.

Snijd het vlees in dobbelsteentjes en bak die in de pan op een flink vuur rondom bruin.

Voeg de in blokjes gesneden aardappel, de ontvelde en fijngesneden tomaat, de ketjap, een scheutje azijn en 3 dl water toe en laat het vlees zachtjes 3 uur stoven.

Serveer het in het stoofvocht.

Dit gerecht kunt u een dag van tevoren klaar maken.

Warm het in 20 minuten in de oven bij 175 graden op.

Geef er rijst bij.

Groenten, die erbij passen, zijn: sperziebonen, witte kool, prei, taug,.

Daging semur II

Ingredienten:

500 gr mager rundvlees
uien
knoflook
peper
ketjap manis
nootmuskaat
1 tomaat
zout
olie
water

Bereiding:

Wrijf het vlees in met peper, nootmuskaat en eventueel wat zout.

Vervolgens snippert u de ui en de knoflook en snijdt de tomaat in kleine stukjes.

Maak een pan of wadjan warm en doe er wat olie in.

Bak nu eerst het vlees om en om bruin en doe er dan de gesnipperde ui, knoflook en de in stukjes gesneden tomaat bij. Even fruiten om er vervolgens het water met de ketjap bij te doen.

Laat het dan op een zacht vuur gaar sudderen en snijdt het gare vlees in kleine stukjes.

Doe het dan terug in de ketjapsaus.

Maak het op smaak af met peper, nootmuskaat en zout.

Daging boemboe Bali I (kruidig, gestoofd rundvlees)

Ingredienten:

300 gr sukadelappen
4 sjalotten
1 teentje knoflook
3 rode lomboks
1 tl trassie
1 tl asem
1/2 pinklengte verse laos
2 salamblaadjes
1 serehstengel
1/2 pinklengte Javaanse suiker
1 1/2 el ketjap
zout of bouillonblokje
olie of boter

Bereiding:

Snijd het vlees in lapjes van ca 1 vingerlengte.
Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lomboks, snijd ze fijn en kneus ze met de trassie, asem, laos, salamblaadjes en de sereh.
Fruit alles in wat olie of 1 eetlepel boter.
Voeg het vlees toe met de Javaanse suiker, de ketjap, zout en water.
Neem in plaats van zout een bouillonblokje, dat smaakt beter.
Laat alles sudderen op een lage warmtebron met het deksel op de pan.
Roer zo nu en dan en voeg, zonodig, wat heet water toe.

Dit gerecht mag niet droog worden.

Serveer het met atjar ketimoen (komkommer in het zuur) en kroepoek.

Daging boemboe Bali II

Ingredienten:

300-400 gr doorregen runderlappen
6 el olie
4 middelgrote in plakken gesneden uien
1-2 teentjes knoflook
2 tl sambal
2 tl laos
2 tl djah,
2 el geraspte kemirnoten
2 el ketjap
1-2 dl santen
zout

Bereiding:

Snijd het vlees in blokjes van ongeveer 3 cm.
Verwarm 4 eetlepels olie en bak het vlees daarin onder geregeld omschep-
pen mooi van kleur.
Voeg de rest van de olie toe, laat deze ook warm worden en doe de uien
in de pan.
Laat de uien lichtbruin van kleur worden bak de knoflook mee.
Roer de sambal, laos, djah, en kemirrie door de inhoud van de pan en voeg
zoveel kokend water toe, dat het vlees bijna onder staat.
Draai de warmtebron lager, leg het deksel op de pan en laat het vlees
gaar worden.
Voeg dan de ketjap en de santen toe, roer, en doe er naar smaak laos,
ketjap of zout bij.

Loela betawi

Ingredienten:

600 gr entrecôte
3 tl koriander
1 tl komijn
3 tl trassie
1/2 el suiker
1 ui
3 salabladeren
30 gr geraspte kokos
2 dl kokosmelk
1 mespunt peper
1 mespunt zout
0,3 dl olie

Bereiding:

Snijd de entrecôte in blokjes en de uien in ringen.
Meng de koriander, komijn, trassie, suiker met de kokosrasp en wrijf het vlees hiermee in.
Bak het vlees aan in olie.
Blus, als het vlees bijna gaar is, af met kokosmelk.
Kook het vlees even door en breng het op smaak met peper en zout.

Gobe betawi

Ingredienten:

500 gr rundvlees
2 uien
100 gr geraspte kokos
olie
1/8 blok santen
heet water

Kruiden:

1 el ketoembar
1 tl trassie
1/2 el djintan
zout
suiker

Bereiding:

Snijd de uien fijn en bak ze met de kruiden.
Snijd het vlees in dunne plakjes.
Voeg de aangengde santen bij de uien, de geraspte kokos en het vlees.
Laat het vlees hierin even sudderen.

Lapis Soerabaja

Ingredienten:

500 gr runderlappen
zout naar smaak

Kruiden:

1 el sambal
1 el gemberpoeder
1 el ketoembar
1/2 el djintan
1 tl geraspte nootmuskaat
1 tl kaneel
1/2 tl peper
1/2 tl kentjoer
1/4 tl koenjit
~1/2 tl trassie
4 kruidnagelen

Bereiding:

Klop de lapjes vlees goed en wrijf ze in met de kruiden.
Breng het vlees vervolgens met veel water aan de kook en smoor het met een gesloten deksel tot het water bijna is verdampt en er een saus van is overgebleven.
Haal het vlees uit de saus, laat het goed uitlekken en bak het bruin in boter.
Voeg dan de saus weer toe en laat alles sudderen tot de saus is ingedikt.

Lapis daging

Ingredienten:

500 gr runderlappen
1/2 dl ketjap
1/2 dl azijn
2 dl bouillon
paneermeel
boter

Kruiden:

5 kruidnagelen
peper
zout (naar smaak)

Bereiding:

Wrijf de runderlapjes in met peper, zout en nootmuskaat en braad ze in veel boter aan.
Voeg dan de bouillon, ketjap, azijn en de kruidnagelen toe en laat het geheel stoven tot het vlees gaar is.
Bind de saus met paneermeel.

Lapis benggala

Ingredienten:

500 gr runderlappen
1 ui
6 teentjes knoflook
1/4 blok santen
1 el ketjap
bouillon
olie

Kruiden:

1 schijfje gember
1 schijfje laos
4 cm
sereh
nootmuskaat
peper
zout
1/2 dl trassie-water
3 daon djeroek poeroet

Bereiding:

Wrijf de runderlappen in met de door elkaar gemengde kruiden.
Braad ze bruin in de olie samen met de ui en knoflook.
Voeg het trassie-water, de ketjap en de daon djeroek poeroet toe en kook het geheel met de bouillon.
Voeg de aangelengde santen toe, als het gerecht te droog dreigt te worden.
Laat het gerecht sudderen tot het gaar is.

Lapis ingris

Ingredienten:

500 gr runderlappen
1 ui
3 geklutste eieren
bouillon
paneermeel
olie

Kruiden:

2 el fijngesneden gember
1 el sambal
4 kruidnagelen
peper
zout
nootmuskaat (naar smaak)

Bereiding:

Wrijf het vlees in met peper, zout en nootmuskaat.
Vermeng de fijngesneden uien met de sambal, de eieren en zout.
Wentel het vlees daardoor.
Bak het vlees aan weerszijden bruin en blus het geheel af met bouillon, waaraan de kruidnagelen zijn toegevoegd.
Kook het gerecht nog even door.
Bind de saus met paneermeel.

Smoor lapis (runderlapjes in paneermeel)

Ingredienten:

250-300 gr riblappen

zout

peper

nootmuskaat

1 ei

paneermeel

2 grote uien

3 el boter

2 el ketjap

Bereiding:

Snijd de riblappen in dunne plakken en smeer ze in met peper, zout en nootmuskaat.

Klop het ei los en wentel de lapjes erin, daarna door de paneermeel.

Pel de uien, snijd ze grof en fruit ze in de boter lichtbruin.

Braad daarna de lapjes in dezelfde boter.

Voeg 2 dl water en de ketjap toe.

Laat de lapjes op een lage warmtebron ca 1 1/2 uur zachtjes stoven met het deksel op de pan.

Kijk nu en dan of het vocht niet te veel is ingedampt, want de lapjes mogen niet te droog worden.

Serveer de smoor lapjes bij rijst met verse komkommer en seizoengroente. Eventueel met sambal en kroepoek.

Moendoe-moendoe

Ingredienten:

250 gr rundvlees
1 rode Spaanse peper
2 rode uien
2 witte uien
1/4 blok santen
asem
zout
3 el olie

Kruiden:

2 kemirienoten
1 schijfje laos
1 tl kentjoer
1/2 tl trassie

Bereiding:

Maak het vlees fijn (u kunt ook gehakt gebruiken).
Snijd de uien en pepers heel fijn en vermeng ze goed met de kruiden.
Doe alle ingredienten in een wadjan met warme olie en kook dit gerecht tot de olie boven komt drijven.

Golie kodja

Ingredienten:

500 gr runderlappen
2 uien
1 el asem
1 el ongekookte rijst
dikke santen
1/2 kopje water
olie

Kruiden:

6 schijfjes gember
1 el ketoembar
1/2 el djintan
1 el kaneel
1/8 tl koenjit
zout
1/8 tl foelie
4 kruidnagels

Bereiding:

Wrijf het vlees in met het in water fijngemaakte asem en bak het in olie bruin.
Snijd de uien fijn, evenals de kruiden en de rijst.
Voeg dit toe aan het vlees.
Bak het geheel nog even door, terwijl u goed roert en vermeng er dan de santen mee.
Kook het gerecht tot het vlees gaar en bijna al het vocht verdampt is.

Brongkos daging

Ingredienten:

500 gr rundvlees
4 rode uien
asem
1 dl dikke santen
4 el olie

Kruiden:

1 rode Spaanse peper
lombok rawit (naar smaak)
2 kemirienoten
4 keloewŠkpitten
1 tl trassie
1 tl ketoembar
1/2 tl djintan
1 schijfje laos

Bereiding:

Maak de kruiden fijn. U kunt dat doen door ze te stampen, te malen of te snijden.

Snipper de uien en vermeng deze met de kruiden en het klein gesneden vlees.

Braad het geheel aan en voeg de santen toe.

Laat het gerecht koken tot de olie eruit komt.

Brongkos boengkoes

Ingredienten:

500 gr vlees
5 uitjes
4 teentjes knoflook
2 l santen
aluminiumfolie

Kruiden:

4 keloewŠkpitten
1 schijfje laos
1 tl trassie
zout

Bereiding:

Kook het vlees in 5 dl water gaar en bewaar de bouillon.

Scheur het vlees in repen.

Stamp de uitjes en knoflook fijn en vermeng dit met de overige kruiden.

Maak de keloewŠkpitten fijn en vermeng ze met de met santen aangelengde trassie.

Braad het uienmengsel, voeg de keloewŠk en het vlees toe en laat alles in de bouillon gaar stoven.

Wikkel het vlees in folie (oorspronkelijk gebruikte men hier pisangblad voor) en laat de pakjes in de oven nog even warm worden.

Oseh-Oseh I (gestoofd rundvlees)

Ingredienten:

300 gr riblappen
3 gepelde kemiries
1 tl trassie
1 stukje goela djawa of mespunt suiker
4 sjalotten
1 teentje knoflook
1 tl asem
2 lomboks
2 salamblaadjes
1/2 pinklengte laos
4-5 blaadjes djeroek poeroet
2 el boter
1 bouillonblokje
1/4 blokje santen

Bereiding:

Snijd het vlees in lapjes.
Kneus de kemiries met de trassie en de suiker fijn.
Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lomboks, kneus ze eveneens en fruit ze met de andere kruiden in de boter.
Voeg het vlees toe, roer alles goed om en giet wat heet water erbij met het bouillonblokje.
Smelt de santen in wat heet water en schenk dit bij het vlees.
Laat alles onder nu en dan omroeren op een lage warmtebron sudderen.
Schenk zo nodig wat heet water erbij want het gerecht mag niet te droog worden.
Leg het deksel op de pan, maar sluit deze niet helemaal af.
Dit mag nooit bij een santengerecht.
Serveer met oerap, verse komkommer en kroepoek.

Oseh-oseh II

Ingredienten:

500 gr vlees
2 kemirienoten
2 schijfjes laos
1/2 tl ketoembar
2 teentjes knoflook
5 rode uien
1 tl trassie
1 djeroekpoeroetblad
santen
asem
suiker
(zout)

Bereiding:

Snijd het vlees in stukjes en kook het (evt. met wat zout).
Maak alle kruiden fijn en fruit ze in warme olie.
Doe er nu de bouillon, het vlees, het djeroekpoeroetblad en de santen bij.
Breng het gerecht hierin weer aan de kook.

Dit gerecht kan zowel droog, als met veel saus worden opgediend.

Masak habang samarinda

Ingredienten:

3/4 kg rundvlees of 1 kip
10 sjalotten
5 kemirioten
tomatenpuree
goela djawa
100 gr rode pepers
5 teentjes knoflook
1 el ketoembar
stukje gember
2 el ketjap asin
ve-tsin

Bereiding:

Maak de pepers pitvrij en kook ze even.

Helpt van de uien met de knoflook fijnsnipperen en fruiten.

Fruit ook de kemirioten even en maal ze fijn met de gefruite ui, knoflook, ketoembar en de gember.

Maak olie warm en fruit de andere in ringen gesneden ui en doe er de fijn gemaakte ingrediënten met de tomatenpuree bij.

Bak het gaar en voeg er het vlees, de suiker en de ketjap bij.

Goed omroeren.

Leg het deksel op de pan of op de wadjan en stoof het vlees op een klein vuur gaar.

Als het vlees nog niet gaar is, warm water erbij en verder gaar stoven.

Wel de saus gebonden houden.

Maak het op smaak af met suiker en ve-33tsin.

Krengsengan (gekruid vlees)

Ingrediënten:

250 gr rund- of schapevlees (zonder been)
2 el petis udang (garnalenpasta)
2 tomaten; geblancheerd, gepeld en kleingesneden
2 el ketjap manis
3 el slaolie
heet water

Fijn te stampen ingrediënten:

6 sjalotjes, of 1 grote ui
4 teentjes knoflook
4 lombok rawit
1 tl zout

Bereiding:

Snijd het vlees in dobbelstenen van 2 cm.
Roer de petis udang door de fijngemaakte ingrediënten en smeer het vlees in met dit mengsel.
Voeg de tomaten en de ketjap toe.
Verwarm de olie op een middelgroot vuur.
Bak het vleesmengsel hier 5 minuten in.
Temper het vuur.
Schenk er zoveel heet water bij dat het vlees onder staat.
Laat het sudderen tot het vlees gaar is.

Serveer met een gekookte witte rijst, groenten en een sambalan.

Indonesische hachee

Ingredienten:

500 gr sukadelappen
2 el boter
4 grote uien
2 bouillonblokjes
1 1/2 el ketjap
1/2 tl peper
3 kruidnagels
2 el azijn
mespunt suiker
4 aardappelen
boter of olie
zout of aromat

Bereiding:

Snijd de sukadelappen in plakken en braad ze op een lage warmtebron in de boter gaar.

Pel de uien, snijd ze grof en fruit ze lichtbruin.

Leg ze apart in een schaal.

Stoof vervolgens het vlees met de bouillonblokjes, ketjap, peper en kruidnagels in 2 dl water met het deksel op de pan gedurende ca 10 minuten.

Voeg de azijn en de suiker toe en de gefruite uien en laat nog 5 minuten sudderen.

Draai de warmtebron uit.

Schil de aardappelen, snijd ze in dunne plakken en bak ze krokant in hete olie of boter en bestrooi ze alsnog met wat zout of aromat.

Leg de aardappelplakjes boven op het vlees.

Serveer met atjar (zuur van) biet, verse komkommer, sambal en kroepoek.

Indonesische hutspot

De Indonesische hutspot heeft eigenlijk niets met de rijsttafel te maken, maar ter afwisseling is het wel leuk te merken in hoeverre de Indonesische hutspot van de Hollandse verschilt.

Ingredienten:

300 gr runderpoulet
6-7 grote aardappelen
500 gr worteltjes
300 gr sperziebonen
1/2 spitskool of 1/2 groene kool
1 flinke prei
2 grote uien
2 el boter
2 bouillonblokjes
1/2 tl nootmuskaat
1/2 tl peper
mespunt suiker

Bereiding:

Trek van het poulet in ruim water bouillon tot het vlees zacht en gaar is.

Schil de aardappelen, snijd ze in vieren.

Schrap de worteltjes en snijd ze in niet al te kleine stukjes.

Haal de boontjes af, was ze en snijd ze grof.

Voeg de worteltjes en de boontjes toe aan de bouillon en laat ze op een lage warmtebron halfgaar stoven.

Doe de aardappelen erbij.

Roer af en toe om.

Was de spitskool of groene kool, scheur ze in stukjes en leg ze op een apart schaalpje.

Was de prei grondig, snijd ze in ringen.

Pel de uien en snijd ze in grove stukken.

Fruit prei en uien in de boter.

Doe ze vervolgens in de pan met de hutspot en meng alles goed door elkaar.

Laat alles met het deksel op de pan nog 2 minuten zachtjes sudderen.

Voeg tenslotte de bouillonblokjes, peper, nootmuskaat, suiker en de spitskool of groene kool toe en laat de hutspot nog 3 minuten nasudderen.

Tip:

Als u de hutspot een paar uur of een dag van tevoren maakt, hoeft u hem alleen maar even op te warmen. Daarom mag u hem niet te lang stoven. Houd u precies aan de tijden. Mocht de hutspot te droog worden, schenk er dan gerust wat heet water bij en leg hier en daar een klontje boter.

Boemboe kari jawa asli

Ingredienten:

250 gr soepvlees
temp,
groene lombok
uieblad
soe-oen
djah,
laoschijfjes
ketumbar
djintan
3 kemiries
trassie
5 rode en 2 witte uien
santen
15 hele lombok leteh
asem
ve-tsin

Bereiding:

Kook het vlees eerst zacht.

Maak alle kruiden fijn, behalve de lombok leteh, en fruit dit mengsel in een beetje olie.

Doe er het vleesnat/bouillon bij met het vlees en de in stukjes gesneden temp., groene lombok, soe-oen, uieblad en de lombok leteh.

Voeg er als laatste het asemwater en de santen bij.

Roer goed door elkaar en laat nog even op een klein vuur staan.

U kunt het verder op smaak afmaken met wat ve-tsin.

Smoor ati (smoor van lever)

Ingredienten:

500 gr runderlever
1 teentje knoflook
sap van 1/2 citroen
2 el ketjap
nootmuskaat
peper
2 el boter
4 sjalotten
3 kruidnagels
1 1/2 bouillonblokjes
mespunt suiker

Bereiding:

Snijd de lever in plakjes.
Pel de knoflook en snijd deze zeer fijn.
Vermeng de knoflook met het citroensap, de ketjap, nootmuskaat en peper.
Smeer de plakjes lever hiermee in.
Smelt de boter bruin en bak de lever daarin op een middelhoge warmtebron.
Pel de sjalotten en snijd ze grof.
Voeg, zodra de boter begint te verdampen, de sjalotten met de kruidnagels en 1 dl heet water toe.
Doe er daarna de bouillonblokjes en een mespunt suiker bij.
Laat alles sudderen op een lage warmtebron met het deksel op de pan.
Roer zo nu en dan en voeg zonnodig wat water toe.
U moet flink wat vocht overhouden.

Serveer met warme rijst, verse komkommer en tomaat.

Lampang loemboek

Ingredienten:

500 gr lever
1 ui
1 Spaanse peper
50 gr geraspte kokos
1/4 blok santen
bouillon (van lever)
olie

Kruiden:

1 el ketoembar
1/2 el djintan
peper
zout
kentjoer
1 daon salam
1 djerook poeroetschil

Bereiding:

Kook de lever halfgaar en snijd ze in schijven.
Meng de kruiden met de kokos en kook dit op met de santen.
Voeg de lever met de bouillon toe, evenals de daon salam en de djerook poeroetschil.
stoof het gerecht gaar met alle ingredienten, maar laat het niet te droog worden.

Smoor ginjal

Ingredienten:

200 gr niertjes
4 dl water
4 el azijn
3 el slaolie
2 uien in ringen
3 el ketjap
1/4 blok santen
2 el citroensap
2 el gehakte peterselie

Kruiden:

2 teentjes knoflook
2 rode Spaanse pepers
1 schijfje gember
3 kruidnagelen
1 tl bruine suiker

Bereiding:

Vermeng het water met de azijn en leg de niertjes hierin.

Laat ze een half uur staan, laat ze uitlekken en snijd ze in dobbelsteentjes.

Maak de onder kruiden vermelde ingredientenfijn en fruit ze met de uien.

Voeg dan zoveel heet water toe, dat de niertjes goed onder staan.

Voeg de ketjap toe, doe een deksel op de pan en laat de niertjes gaar worden.

Voeg dan de santen en het citroensap toe en laat het geheel nog 5 minuten doorkoken.

U kunt vlak voor het opdienen de gehakte peterselie toevoegen.

Pittige sambalsaus past goed bij dit gerecht.

Kalio hati

Ingredienten:

300 gr runderhart in grote dobbelstenen
1 dl dikke santen
1 stengel sereh

Kruiden:

30 gr rode Spaanse pepers
1 gesnipperde ui
2 teentjes knoflook
1 schijfje laos
1/2 tl koenjit
1 schijfje gember
zout

Bereiding:

Doe de santen in een pan en meng er de fijngemaakte kruiden door.

Breng deze saus aan de kook, terwijl u goed roert.

Laat sudderen tot de saus gebonden is.

Voeg dan het hart toe en laat het geheel ongeveer een uur koken.

Als het hart gaar is, moet het gerecht heet geserveerd worden.

Smoor lidah

Ingredienten:

1 rundertong (1 uur gekookt met kruidnagelen, zout en peper)
3 el olie
1 stengel sereh
250 gr aardappelen in schijven
2 dl water
50 gr laksa (geweekt en uitgelekt)

Kruiden:

1 tl koenjit
1 tl trassie
6 sjalotjes
2 teentjes knoflook

Bereiding:

Maak de onder kruiden vermelde ingredientenfijn en fruit ze in olie.
Voeg de in dobbelsteentjes gesneden tong, de aardappelschijven en de in stukjes gesneden serehstengel toe.
Voeg, als u alle ingredientengoed heeft vermengd, het water toe en laat het geheel 30 minuten koken.
Meng vervolgens de laksa door het mengsel, waarna het klaar is om te worden opgediend..

Otak goreng telur

Ingredienten:

500 gr runderhersen
3 eieren
1/2 tl nootmuskaat
1/2 tl peper
zout
olie
1 uitgeperste citroen
paneermeel

Bereiding:

Was de hersenen goed en kook ze in ruim water tot ze gaar zijn.
Laat ze goed uitlekken in een vergiet en snijd ze dan in stevige plakken.
Klop de eieren met nootmuskaat, citroensap, peper en zout.
Wentel de plakken vlees door dit beslag en daarna door het paneermeel.
Bak de plakken in olie goudbruin.

Dit gerecht smaakt prima bij sajoer kerrie.

Otal godok

Ingredienten:

500 gr gewassen hersenen
4 dl water
3 el azijn
3 el citroensap
2 el olie
1 ui in ringen
3 dl dikke santen
1 rode Spaanse peper

Kruiden:

2 teentjes knoflook
3 kemirienoten
1 schijfje gember
1 tl koenjit
bruine suiker

Bereiding:

Laat de hersenen in het met azijn vermengde water gedurende ongeveer 30 minuten weken.
Laat ze uitlekken en snijd ze in dikke plakken.
Maak de kruiden fijn en fruit ze samen met de uiringen tot ze goudbruin zijn.
Voeg nu de hersenen toe en bak het geheel op hoog vuur gedurende 5 minuten.
Roer er dan op matig vuur de santen en het citroensap door.
Laat dit gedurende 15 minuten zacht sudderen.
Als de saus dik is, kunt u het gerecht opdienen.

Kalfsvleesgerechten

Sapi muda rietja

Ingredienten:
600 gr Kalfsfricandeau
3 rode pepers
1 ui
3 teentjes knoflook
3 tl trassie
1 dl kokosmelk
1 dl tamarindewater
0,3 dl olie

Bereiding:

Maal de pepers fijn met de ui en de knoflook en fruit dit aan in wat olie.

Voeg de trassie, kokosmelk en het tamarindewater toe.

Kook dit even door en zet het apart.

Snijd het kalfsvlees in stukken.

Braad dit aan in wat olie en blus af met de eerder gemaakte saus.

Doorgaren en meteen serveren.

Hachee uit Timor

Ingredienten:
500 gr kalfspoulet
4 teentjes knoflook uit de pers
10 sjalotten
3 tl santen
1 tl laos
2 tl ketoembar
1 tl djinten
1 tl sambal oelek
6 gepofte kemiries
1 sereh stengel
2 djerook peroetblaadjes
2 tl vloeibare tamarinde

Bereiding:

Maak de sjalotten schoon en snipper ze ragfijn.

Wrijf de sjalotten, ketoembar, djinten, sambal en kemiries tot een brij en roer hier de tamarinde door.

Meng dit door het vlees en schep alles goed om.

Laat het vlees 2 uur marineren (schep het regelmatig om).

Verhit de olie en bak hierin het vlees aan alle kanten aan.

Voeg een kopje water toe evenals de sereh en de djerook peroet.

Roer even door, zet het vuur laag en laat het vlees zachtjes gaar sudderen.

Verwijder voor het opdienen de sereh en de djerook peroet en laat de santen in de saus smelten.

Opor lidah (kalfstong)

Ingredienten:

- 1 kalfstong
- 1 stukje laos
- 3 djeroekpoeroetbladeren
- 2 stengels sereh
- 3 salamladeren
- 5 gemalen kemirienoten
- 1 tl ketoembar
- 1 tl djintan
- 1 ui
- 1 l santen
- 3 el olie

Bereiding:

Kook de kalfstong goed door, haal het vlies eraf en snijd hem in dunne plakken.

Maal alle ingredienten, behalve de sereh en salam en bak ze in lauwe olie gedurende 10 minuten.

Voeg vervolgens de santen, sereh en salam toe en laat even intrekken.

Doe tenslotte de plakjes kalfstong erbij.

Lams-, schape- en geitevleesgerechten

Setopan kambing met terong en tomaat (lamsvlees met aubergine en tomaat)

Ingredienten:

500 gr lamsbout met bot
1 teentje knoflook
3-4 groene pepers
1 bosje kruizemunt
sap van 1 citroen
100 gr boter
5-6 aardappelen
1 grote ui
2 aubergines
4 tomaten
1-2 tl zout
1/2 tl peper
1 tl suiker

Bereiding:

Zaag de lamsbout met het bot erin in vier plakken (of vraag het uw slager).

Pel de knoflook en ontpit de pepers.

Snijd ze met de kruizemunt heel fijn en vermeng alles met het citroensap.

Smeer het vlees hiermee aan alle kanten goed in.

Braad het vlees in de hete boter op een lage warmtebron lichtbruin met het deksel op de pan.

Schenk af en toe wat heet water erbij.

Kook de aardappelen in de schil bijna gaar.

Pel de ui, snijd hem in plakken, pel de gekookte aardappelen en snijd ze eveneens in plakken.

Ontdoe de aubergines van de steel, halveer ze in de lengte, halveer de tomaten eveneens.

Doe zodra het vlees gaar is de groenten erbij samen met het zout, de peper en de suiker.

Roer alles voorzichtig om en laat nog 3 minuten sudderen.

Dien op met verse sla of komkommer.

Duvel van vlees

Ingredienten:

400 gr lamsvlees
2 fijngesneden uien
5 teentjes knoflook
2 el ketjap
1 glas rode wijn
1/2 kopje azijn
boter

Kruiden:

1 el sambal
1 tl trassie
1 tl mosterdpoeder
2 tl suiker
1/2 tl peper
1 1/2 el kerrie

Bereiding:

Maak alle kruiden fijn en fruit ze in de boter.
Voeg dan het gesneden vlees toe.
Voeg, als het vlees bruin is, de wijn, azijn en ketjap toe.
Laat het gerecht koken tot de saus dik en het vlees gaar is.

Boendoe-boendoe van vlees

Ingredienten:

500 gr lamsvlees
200 gr geraspte kokos
2 daon djeroek poeroet
2 daon pandan
olie

Kruiden:

1 st sereh
1 el asem
1 schijfje laos
1 tl zout
1 tl peper

Bereiding:

Snijd het vlees in stukjes en kook het in ongeveer 2 dl water met het zout, de laos, de asem en de sereh.
Haal het vlees daarna uit het vocht en bak het in de olie bruin.
Voeg dan de bladeren, kokos en het vocht toe en laat het geheel doorkoken tot het droog is.

Lamsvlees met aubergines

Ingredienten:

4 plakken lamsbout (500 gr)
2 el gesnipperde kruizemunt
2 teentjes knoflook
4 ontpitte groene Spaanse pepers
1 uitgeperste citroen
1 gesnipperde ui
100 gr boter
5 in de schil gekookte aardappelen
2 aubergines
4 tomaten
zout
peper
suiker

Bereiding:

Snijd de groene pepers heel fijn en vermeng deze met de kruizemunt en de knoflook uit de knijper.

Meng dit door het citroensap en laat dit in het vlees trekken.

Braad het vlees in hete boter lichtbruin en blus het dan af met 1 liter water.

Doe het deksel op de pan en laat het vlees zachtjes sudderen.

Ontdoe de aubergines van de steel en halveer ze in de lengte.

Halveer ook de tomaten.

Snijd de aardappelen in plakken en de uien in grove ringen.

Voeg, als het vlees gaar is, de groenten, zout, suiker en peper toe.

Schep alles voorzichtig om en laat het nog 5 minuten sudderen.

Kurmah (lamsvleesschotel)

Ingredienten:

500 gr schapebout, ontbeend en kleingesneden in 5 cm grote dobbelstenen
2 el schapevet
2 middelgrote uien in fijne ringen
4 gestampde teentjes knoflook
stokje kaneel van 5 cm
2 kruidnagelen
3 gekneusde kardemompitten
1 serehstengel
2 groene Spaanse pepers, in de lengte gehalveerd en ontdaan van zaad
zout
6 dl santen
1/2 dl tamarindesap

Fijn te stampen ingredienten:

4 tl ketoembar
1/2 tl djinten
snufje anijszaad
1 tl witte peperkorrels
2 el geblancheerde en gepelde amandelen

Bereiding:

Verwarm het vet in een pan met dikke bodem.
Fruit de uien en knoflook goudbruin.
Voeg de droge kruiden toe en fruit die even mee.
Voeg de fijngestampde ingredienten toe en fruit deze mee tot de olie er begint uit te vloeien.
Voeg het vlees, de sereh, pepers en zout toe.
Bak dit 2 minuten op hoog vuur en temper het vuur vervolgens.
Laat het gerecht 5-6 minuten stoven met het deksel op de pan.
Schenk de santen erbij en zet het vuur hoger.
Blijf roeren tot de saus gebonden is en laat het even koken.
Temper het vuur daarna weer.
Sudder het vlees gaar onder af en toe roeren.
Voeg het tamarindesap toe.
Zet de pan van het vuur als de saus is ingedikt.

Serveer het gerecht heet met gekookte witte rijst of brood.

Goelai van schapevlees

Kan een of meer dagen van tevoren worden klaargemaakt. Dit beïnvloedt de smaak alleen maar ten goede.

Ingredienten:

1 kg schapevlees (of eventueel lamskarbonaden)
1/4 blok santen
ruim 1 l water
bouillonblokjes
olie
250 gr prinsessenboontjes
1 middelgrote aardappel
5 el gesnipperde uien
3 gesnipperde teentjes knoflook
2 tl sambal trassie
2 tl ketoembar
1 tl djinten
1 tl zwarte peper
1/2 tl nootmuskaat
1 tl gemberpoeder
1 tl laos
2 tl koenjit
4 gepofte kemiries
stukje asem ter grootte van een walnoot
4 sprieten sereh
3 salam blaadjes
3 djeroek poeroetblaadjes
stukje pijpkaneeel van +/- 3 cm

Bereiding:

Snijd het vlees aan grove stukken en snijd zonodig het teveel aan vet weg.

Wrijf uien, knoflook, sambal, ketoembar, djinten, peper, nootmuskaat, gemberpoeder, laos, koenjit, gepofte kemirie en de ontpitte asem met elkaar tot een dikke brij.

Zet het vlees op met kokend water en de bouillonblokjes de sereh de salam en de djeroek poeroetblaadjes. Braad de gewreven kruiden op in de olie en voeg die aan het kokende vlees toe met de santen en de kaneel.

Laat het gerecht enkele uren zachtjes stoven, voeg er voor het geheel gaar is de in stukken gebroken boontjes en de in blokjes gesneden aardappel aan toe.

Maakt u de goelai een dag of wat van tevoren, stoof haar dan korter en voeg de aardappel en boontjes er tijdens het opwarmen aan toe.

- U eet dit gerecht op de volgende manier:
- Schep in een bord of kom een bodempje warme rijst.
- Leg daarboven een paar lepels kool en taug,.
- Overgiet dit met een flinke schep van de kippesoep.
- Zorg ervoor dat de kip goed met de bouillon vermengd is.
- Doe hierover de gebakken uien, de selderij en bieslook en
- daarna als sluitstuk het gehalveerde ei.
- Pers er een partje citroen op uit en voeg er enkele druppeltjes ketjap bij.
- Serveren met kroepoek en sambal Oelek.

Golei kambing (lam)

Ingredienten:

600 gr lamsbout zonder been
3 teentjes knoflook
20 gr verse gember
30 gr verse koenjit
6 salamladeren
1 ui
2 groene pepers
5 dl kalfsbouillon
0,3 dl olie
1 mespunt peper
1 mespunt zout

Bereiding:

Snijd de pepers in reepjes.
Maal de knoflook, gember, koenjit en ui fijn en fruit dit aan in olie.
Blus af met krachtige kalfsbouillon.
Kook dit even door en voeg hieraan de in reepjes gesneden pepers toe.
Bak apart het vlees even aan in olie en voeg het toe aan de bouillon.
Laat het vlees op een zacht vuur gaar sudderen.
Breng op smaak met peper en zout.

Goel, arab I

Ingredienten:

500 gr lamsvlees
2 rode uien
2 teentjes knoflook
2 ontpitte rode Spaanse pepers
1/2 blok santen
asem
zout
suiker
peper
2 el olie

Kruiden:

1 schijfje laos
1 tl ketoembar
1/2 tl djintan
1 schijfje gember
1 tl anijs
mispunt foelie
kaneel

Bereiding:

Fruit de fijngesneden uien, knoflook, pepers en kruiden in de olie.
Voeg hieraan het in stukken gesneden vlees toe, terwijl u goed roert.
Los de santen op in 2 dl heet water en giet het vocht bij het vleesmengsel.
Voeg suiker en zout naar smaak toe.

Het gerecht heeft ongeveer 1 uur nodig om goed gaar te koken.

Zo nu en dan moet u roeren en wat water toevoegen.

Goel, arab II

Ingredienten:

750 gr schapevlees
200 gr geroosterde kokos
1 blok santen
4 rode uien
2 teentjes knoflook
2 rode Spaanse pepers
4 tomaten
peper
zout
asem
olie

Kruiden:

1 tl ketoembar
1/2 tl djintan
stukje kaneel
mespuntje nootmuskaat
1 tl anijskorrels
1 schijfje gember
1 schijfje laos
1 tl koenjit

Bereiding:

Maak alle ingredienten, behalve het vlees en de santen, fijn, vermeng ze goed en fruit ze in olie lichtbruin.
Doe dan het gesneden vlees erbij en voeg zoveel water en santen toe, dat het vlees zacht gekookt kan worden.
Indien nodig roert u af en toe.
U kunt eventueel wat water toevoegen.

Goelai kambing (geit)

Ingredienten:

1 kg geitevlees
5 el braadolie
2 kapulaga (doosvrucht)
3 cengkeh (kruidnagels)
4 cm kaju manis (kaneel)
2 cm gestampde langkuas
2 gestampde stengels sereh
3 salam bladeren
3 jeruk purut bladeren
1 1/2 l dunne kokosmelk
1/2 l dikke kokosmelk

Voor de fijngemaakte bumbu:

5 rode cabe
10 rode uien
5 sneetjes witte uien
5 kemiries
2 cm jah,
2 cm kunjit
2 el ketumbar
1/2 tl jintan
15 stuks merica (witte peper)
1/2 tl adas (venkel)
zout en bruine suiker

Bereiding:

Maak het vlees schoon en snijd het in blokjes.

Laat de braadolie goed warm worden, gooi de bumbu erin en daarna kapulaga, cengkeh, kaju manis, langkuas, sereh, salam blad en jeruk purut blad.

Doe er, zodra het lekker gaat ruiken, het vlees bij en roer alles stevig door.

Voeg dan de dunne kokosmelk toe en laat alles even doorkoken tot het vlees goed zacht en gaar is.

Voeg, als de kokosmelk droog is en het vlees nog niet zacht, wat water toe.

Voeg, als het vlees al zacht genoeg is, de dikke kokosmelk toe.

Houd het vuur klein en laat nog even door koken tot de kokosmelk wat olieachtig wordt.

Kare kambing

Ingredienten:

1 kg geitevlees of lamsvlees
1 ui
4 teentjes knoflook
4 kemirioten
1 tl ketoembar
1 stukje laos
1 stukje sereh
2 blaadjes salam
2 tl koenjit
3 schuingesneden tjabe merah
mespuntje trassie
25 gr santen (blok)
suiker en zout naar smaak

Bereiding:

Laat de kruiden en de fijngemalen ui, knoflook en kemirie in 2 eetlepels olie licht bakken.

Voeg daarna het in stukjes gesneden geitevlees toe en braad die even aan.

Voeg vervolgens de santen en wat water toe en laat het geheel 45 tot 60 minuten sudderen.

Maak het gerecht verder met suiker en zout naar smaak af.

allu konro (kruidige lamsvleesschotel) (6 personen)

Ingredienten:

1 1/4 kg lamsschouder/-koteletten, in grote stukken gesneden
3 el slaolie
2 el tamarindepasta
3 el ketjap asin
1/2 tl zout
heet water

Fijn te stampen ingredienten:

7 gepelde timboelpitten (buah keluak)
3 tl ketoembar
8 groene spaanse pepers
5 kruidnagelen
stukje koenjit van 2,5 cm

Bereiding:

Fruit de fijngestampde ingredienten in de warme olie tot ze beginnen te geuren.

Voeg het vlees en de tamarindepasta toe en breng het op smaak met de ketjap en het zout.

Bak het vlees 4-5 minuten op een hoog vuur; temper het vuur vervolgens.

Schenk er zoveel heet water bij dat het vlees onder staat.

Breng het gerecht aan de kook en laat het 7-8 minuten koken.

Temper het vuur.

Laat het vlees 1 uur, of tot het gaar is, sudderen.

Serveer het gerecht met kleefrijst, gekookte witte rijst of brood.

Kambing makassar

Ingredienten:

500 gr geitevlees zonder bot
1 dl olie
2 middelgrote uien
4 teentjes knoflookteentjes
3 rode lomboks
3 dl water

Boemboes:

2 fijngemaakte kemiries
1 plakje laos
1 plakje gember
4 kruidnagels
1/2 tl nootmuskaat
2 tl koenjit
2 tl ketoembar
1 tl djinten
2 tl suiker
zout

Bereiding:

Snijd het vlees in dobbelsteentjes en fruit deze in de olie bruin.
Snijd de uien en knoflook fijn en fruit deze mee, tot ze glazig zijn.
Snijd de lomboks schuin (als snijbonen en stokbrood) en fruit ze samen met de boemboes mee.
Voeg dan 2 ... 3 dl water toe en laat het geheel ongeveer 1 ... 1,5 uur sudderen.
Voeg er eventueel water bij, als het water te snel is verdampt en het vlees nog niet gaar is.
Verwijder voor het opdienen de kruidnagels, laos en gember.

Gehaktgerechten

Bas“h

Ingredienten:

1 kg gehakt half om
1 tl laos
1 fijngesneden ui
1 tl knoflook
1 tl ve-tsin
2 geklutste eieren
peper en zout naar smaak

Bereiding:

Maak van het gehakt en de overige ingredientenballetjes en verpak die plat gedrukt in een koolblad.

Maak de pakjes dicht met een cocktailprikker en stoom ze gaar.

Saus:

Roer 1/2 kopje pindakaas, 1/3 kopje azijn, 1 tl djah,, sambal, suiker, peper, zout en wat water goed door elkaar en op maak de saus op een klein vuurtje heet.

Haal de bas“h uit de stomer op een schaal en giet de saus erover.

Bas“h van gevulde tahoe

Ingredienten:

200 gr rundergehakt
1 ei
2 teentjes knoflook
1 tl zout
1 blok tahoe

Saus:

2 el pindakaas
zout
suiker
azijn
1/2 tl trassie
sambal oelek
2 el ketjap
1 fijngesnipperde ui

Bereiding:

Meng het geklopte ei, de knoflook uit de knijper en het zout door het gehakt.

Snijd de tahoe in 4 dikke plakken en hol die voorzichtig uit.

Vul de uitgeholde tahoe met het gehakt en stoom de plakken in een rijststomer in 45 minuten gaar.

Meng voor de saus de pindakaas met ketjap, azijn, zout, suiker, trassie en sambal oelek.

Doe er het laatst de fijngesnipperde ui door.

Voeg, als de saus te dik is, wat heet water toe.

Serveer de gevulde tahoe met de saus erover gegoten.

U kunt deze saus eventueel vervangen door ketjapsaus.

Dit gerecht leent zich uitstekend als voorgerecht bij een niet te ingewikkelde rijsttafel.

Kaber- kabertoe I (omelet met vulling)

Ingredienten:

4 eieren
200 gr rundergehakt
50 gr ui
1 teentje knoflook
5 gr koenjit
1 stukje peper of paprika
1/2 tl ketoembar
1 blaadje salam
1/2 blikje santen
1 el olie
zout

Bereiding:

Klop de eieren los met een snufje zout en bak van dit beslag vier dunne velletjes.

Laat deze afkoelen, zonder dat ze uitdrogen.

Maak de ui, knoflook, koenjit en peper of paprika schoon en snipper deze ragfijn.

Maak de ketoembarbolletjes fijn in een vijzel.

Fruit deze ingredienten in een beetje olie, voeg het gehakt toe en maak het geheel goed rul en gaar.

Voeg de salam en santen toe en kook het geheel nog even door.

Breng het op smaak met een vleugje zout, verdeel de massa over de vier ei-plakjes, rol deze op en verdeel de staafjes in een paar plakken.

Kaber-kabertoe II

Ingredienten:

2 eieren
50 gr garnalen
1 el olie
1/16 blok santen
1 el ui
1/4 tl koriander
1/4 tl komijn
1/2 tl sambal oelek
1/4 tl trassie
Peper
1/4 tl kurkuma

Bereiding:

Wrijf de ui fijn met de kruiden en vermeng dit met de fijngesneden garnalen.

Bak het op in de olie, sauteer, doe er wat olie bij en kook het gaar en bijna droog.

Maak een omelet, vul hem en rol hem op.

Bak hem aan beide zijden nog even lichtbruin.

Tjah babi

Ingredienten:

500 gr varkensgehakt
3 el fijngehakte uien
2 uitgeperste teentjes knoflook
1 tl djah,
1 tl sambal
1/2 tl trassi
3 el ketjap
zout

Bereiding:

Maak stevige soepballetjes van het gehakt met de kruiden, zonder de uien, voeg er evt. een losgeklopt ei aan toe als het mengsel niet pakt. Breng in een pan 2 dl water aan de kook, draai het vuur laag en laat hierin de balletjes in ongeveer 15 ... 20 minuten heel zacht stoven. Bak de uien op in wat olie en laat de zorgvuldig uitgelekte balletjes meebakken.

Maak het gerecht af door er een scheutje ketjap aan toe te voegen en een deel van de bouillon van de gehaktballetjes.

Lelawar bali

Ingredienten:

500 gr fijngehakt varkensvlees
2 grote uien
5 teentjes knoflook
2 el citroensap
2 dl bouillon
boter

Kruiden:

1 el sambal
1 tl djintan
1 tl zout
1 tl trassie
1/2 tl peper
1 schijfje laos

Bereiding:

Maak tweederde deel van de ui samen met de kruiden fijn en fruit dit in de boter.

Bak de rest van de ui afzonderlijk.

Voeg nu het fijngehakte vlees aan het ui-kruidenmengsel toe en bak het geheel.

Voeg dan het apart gebakken deel van de ui toe, samen met de bouillon.

Kook het gerecht tot het dik wordt.

Meng tenslotte het citroensap erdoor.

Lelawar daging

Ingredienten:

500 gr rundergehakt
2 uien
4 teentjes knoflook
3 daon djeroek poeroet
dunne en dikke santen
zout

Kruiden:

1 el ketoembar
1/2 el djintan
4 cm sereh
1 schijfje laos
1 tl peper

Bereiding:

Snijd de uien en knoflook fijn en bak ze in de olie met de kruiden tot de uien geel worden.

Voeg dan het vlees, dat tevoren is gaar gekookt, samen met de dunne santen toe.

Laat het geheel koken tot het bijna droog is.

Voeg dan de dikke santen toe en laat het gerecht nog even doorkoken.

Vleesballetjes in sojasaus

Ingredienten:

500 gr rundergehakt
4 el olie
5 el kokosmeel
3 el uien
3 gesnipperde teentjes knoflook
2 tl sambal oelek
1 tl ketoembar
1 tl koenjit
3 el asemwater
1 spriet sereh
peper, zout

Bereiding:

Wrijf de ui, knoflook, sambal, ketoembar en koenjit tot een brij.

Voeg het asemwater en de sereh toe.

Bak het kokosmeel in een tefalpan met 1 eetlepel olie goudgeel.

Vermeng het gehakt en het kokosmeel.

Bak de kruidenbrij op in de olie.

Draai kleine balletjes van het gehakt en bak die in de olie.

Overgiet ze met het kruidenmengsel.

Gadon uit Solo (gestoomd gehakt uit Solo)

Ingredienten:

500 gr rundergehakt
3 sjalotten
3 teentjes knoflook
4 gebrande kemiries
8 peperkorrels
2 tl ketoembar
1/2 tl djinten
1 el suiker
2 tl zout
2 grote eieren
2 1/2 dl romige, dikke santen
djeroek poeroetblaadjes en salamblaadjes

Bereiding:

Pel de sjalotten en de knoflook en snijd ze fijn.
Kneus ze met kemiries, peperkorrels, ketoembar, djinten, suiker en zout.
Klop de eieren los.
Meng het gehakt goed dooreen met de eieren en het kruidenmengsel.
Giet zoveel santen erbij dat het zo dik is als een dik pannenkoekbeslag.
Doe de djeroek poeroetblaadjes en de salamblaadjes erdoor.
Schenk deze dikke pap in een diepe emaille pan of vuurvaste ronde schaal, die past in de rijststomer.
Maak de pan of schaal van tevoren aan de buitenkant nat, maar zorg ervoor dat er geen water binnen in de pan achterblijft.
Dek de schaal af met aluminiumfolie, druk de randen luchtdicht vast en stoom het geheel gaar in 30-45 minuten.

Gadon kan warm of koud worden gegeten met rijst en groente naar keuze.

Indonesische gehaktomelet

Ingredienten:

3 eieren
zout, peper
1/2 dl melk
1 el boter
100 gr rundergehakt
1 uitgeperst teentje knoflook
1/2 tl ketoembar
mespunt djinten
1/2 tl kurkuma
1 tl sambal
1 el santen
1/2 dl water
selderij

Bereiding:

Klop de eieren los met zout, peper en de melk en bak er in de boter een omelet van.
Bak het gehakt rul.
Voeg de knoflook, ketoembar, djinten, kurkuma, sambal, santen het water, zout en peper toe.
Verhit het geheel nog even en schep het gehakt op de omelet.
Garneer met selderij.

Lekker met rijst en taug,.

Indonesische sausijesjes

Ingredienten:

1 kg gehakt half om half
1 tl peper
nootmuskaat
1 tl fijne kruidnagel
zout

Bereiding:

Meng alles goed door elkaar en laat het „n dag op een koele plaats staan.

Maak er dan kleine worstjes van en rol ze „n voor „n in een velletje aluminiumfolie.

Kook ze in ruim water in 15 ... 20 minuten gaar.

Serveer ze bij de borrel of zo uit het vuistje.

Macaroni probolingo

Ingredienten:

250 gr elleboog macaroni
klein pakje nasivlees of 200 gr gehakt of 150 gr gepelde garnalen
2 fijngesneden uien
2 fijngesneden teentjes knoflook
stukje trassie
bordje fijngesneden witte of spitskool
schoteltje fijngesneden prei
1 fijngesneden rode lombok of sambal naar smaak
1 tl djinten
zout

Bereiding:

Kook de macaroni gaar volgens de gebruiksaanwijzing, giet ze af en spoel ze goed af met koud water.

Zorg dat ze niet te gaar kookt, anders plakt ze en is niet te eten.

Snijd de stukken vlees nog iets kleiner.

Fruit in wat boter de trassie, knoflook en de ui.

Voeg, als de ui bruin is, het vlees (gehakt of garnalen) toe.

Als u vlees gebruikt, laat dit dan goed bruinen.

Als u gehakt gebruikt, laat dit dan goed rullig en bruin worden.

Als u garnalen gebruikt, laat deze dan niet te lang meebakken.

Voeg dan de kool, lombok (of sambal), prei en kruiden met de djinten en zout naar smaak toe.

Roer de macaroni er goed door en laat alles goed warm worden op niet te groot vuur.

U kunt er een spiegelei, atjar, Sate, of stukjes komkommer bij geven.

Garneer met uitjes en wat selderij.

Gehakt toetoe

Ingrediënten:

300 gr rundergehakt
150 gr champignons
1 fijngehakte ui
1 fijngehakt teentje knoflook
1 bosje fijngehakte radijsjes
1 blik doperwtjes/worteltjes
Stuk fijngesneden komkommer
2 fijngesneden tomaten
Aardappelpuree
1 el paneermeel
50 gr boter

Bereiding:

Fruit de uien en de knoflook tot ze lichtbruin zien.
Bak de champignons licht aan.
Bak het gehakt rul en gaar.
Meng alle ingrediënten, behalve de aardappelpuree, door elkaar en doe het in een ovenvaste schaal.
Dek de schaal af met de aardappelpuree, strooi er paneermeel over en leg er een klontje boter op.
Laat het gerecht 60 minuten in een voorverwarmde oven staan bij een temperatuur van 175 graden Celsius.

Rolade daging telur

Ingrediënten:

4 eieren
50 gr bloem
1 bouillonblokje, vermengd met 5 el water
olie
250 gr rundergehakt
1 in melk zacht gemaakte snee brood
1 tl zout
1/2 tl peper

Voor de saus:

50 gr boter
5 sjalotjes
2 teentjes knoflook
1 bouillonblokje, vermengd met 2 dl water
2 el zoute ketjap
peper, zout en nootmuskaat naar smaak

Bereiding:

Klop de bloem, met 3 eieren en de bouillon en bak van dit beslag dunne pannekoekjes.

Vulling:

Kneed het gehakt met een ei, het geweekte brood, zout, peper en nootmuskaat, vul de pannekoekjes ermee en maak daar rolletjes van.
Doe de rolletjes dan in aluminiumfolie en stoom ze ca 15 minuten.
Laat ze afkoelen en snijd ze in plakjes.

Saus:

Fruit de sjalotjes en knoflook in de boter licht aan en voeg er de rest van de ingredientenaan toe.
Breng de saus verder op smaak.
Apart serveren.

Gehakt met nasikruiden en pinda's

Ingredienten:

400 gr half-om-half gehakt
2 beschuiten
1 ei
1 tl zout
1/2 tl zwarte peper
50 gr bakboter
1 el nasikruiden (geen boemboe)
1 gesnipperd sjalotje
1 teentje knoflook uit de pers
1 el geraspte kokos
50 gr gehakte pinda's

Bereiding:

Vermeng alle ingredienten en bak ze in de boter.

Stoof 1 rode gesnipperde paprika mee.

Voeg tot slot 1/4 l kippebouillon, 1 eetlepel zoete ketjap, 1 eetlepel tamarindestroop, 1/8 blok santen (kokosmelk in blokvorm), 3 eetlepels pindakaas met stukjes noot en sambal naar smaak toe en laat nog even sudderen.

Lekker met eenvoudige bami goreng en komkommersalade.

Indonesisch gehakt

Ingredienten:

250 gr rundergehakt
250 gr geraspte kokos
2 el gesnipperde ui
1 geperst teentje knoflook
2 tl ketoembar
1 tl djintan
scheutje azijn
1/2 tl serehpoeder
1 laurierblaadje
4 el olie
1 ei

Bereiding:

Meng het gehakt met het ei, het grootste deel van de kokos, de ketoembar, djintan, ui, knoflook en wat azijn.

Verkruimel het blaadje laurier en meng dit met het serehpoeder door het gehakt.

Maak er balletjes van.

Rol deze door de kokos.

Verhit de olie en bak de balletjes in ongeveer 10 minuten bruin.

Rempah I (gekruide gehaktballetjes)

Ingredienten:

300 gr rundergehakt
1 stengel jonge sereh
25 gr santen
1 pandanblad
2 djeroek poeroetblaadjes
2 tl asem
2 el boter
1 tl zout
1/2 tl peper
2 eieren
boter of olie

Bereiding:

Braad het rundergehakt even aan in de boter.
Snijd de sereh fijn.
Los de santen op in 1 dl water.
Meng sereh, pandan en djeroek poeroetblaadjes, asem, santen, zout en peper door het gehakt en laat alles sudderen tot het vocht opdroogt en een olieachtige vloeistof te voorschijn komt.
Laat het gehakt afkoelen.
Klop de eieren los en werk ze door het gehakt.
Draai van het gehakt kleine platte balletjes en bak die in hete boter of olie bruin.

Rempah wordt bij nasigerechten geserveerd.

Rempah II

Ingredienten:

250 gr mager rundergehakt
75 gr klapper
2 el paneermeel
4 geraspte kemirnoten
2 tl laos
1 1/2 tl ketoembar
1 tl knoflookpoeder
1 tl uienpoeder
1/4 tl djinten
1/2 tl citroensap
2-3 kleine eieren
zout

Bereiding:

doe het gehakt in een kom.
Zet 3 eetlepels klapper apart en doe de rest met het paneermeel bij het gehakt.
Voeg de geraspte noten laos, ketoembar, knoflook- en uienpoeder toe en roer alles met het citroensap zeer goed door elkaar.
Werk 2 eieren door het gehakt en eventueel nog een derde, als het gehakt nog te stevig is.
Voeg eventueel zout naar smaak toe.
Zet de kom afgedekt 30 minuten in de koelkast.
Vorm daarna balletjes van het gehakt ter grootte van een klein ei.
Bak de balletjes in frituurvet (185 gr) niet te snel gaar.
Laat ze even op vet-absorberend papier uitlekken.

Rempah-rempah

Ingredienten:

200 gr gehakt

3 el kokos

1 ui

2 teentjes knoflook

1 tl ketoembar

1/2 tl djinten

1/2 tl laos

1 tl donkerbruine basterdsuiker

1/2 tl citroensap

1 ei

zout

4 el olie

Bereiding:

Snijd de ui heel fijn en voeg de geperste knoflook hier aan toe.

Vermeng dit met het gehakt en kneed de kruiden, suiker en citroensap plus het ei er goed doorheen.

Maak van het gehakt kleine balletjes en bak ze snel in de hete olie diepbruin.

Tomaten rempah daging

Ingredienten:

6 onrijpe tomaten

250 gr runder- of kalfsgehakt

2 sjalotten

2 teentjes knoflook

1 Spaanse peper

2 eidooiers

zout

paneermeel

Kruiden:

1 tl trassie

1 schijfje laos

2 tl ketoembar

1/2 tl djintan

Bereiding:

Hol de tomaten uit.

Hak de sjalotten, laos en knoflook met de peper fijn en kneed dit mengsel met ketoembar, djintan, trassie, zout en eidooiers door het gehakt.

Vul de tomaten hiermee en zet ze op een met boter besmeerde schaal.

Strooi paneermeel over de tomaten en bedruip ze met boter.

Bak ze in een hete oven tot het korstje bruin is.

De tomaten moeten zacht zijn.

Rempah goreng (gehaktballetjes met kokos)

Ingredienten:

250 gr gehakt half om half

zout

peper

nootmuskaat

50 gr gemalen droge kokos

1 geklutst ei

Bereiding:

Meng het gehakt met de kokos, zout, peper, nootmuskaat en het ei. Kneed alles goed en draai er balletjes van ter grootte van soepballen. Bak ze in slaolie knapperig bruin, laat ze in een vergiet uitlekken en doe ze in een schaal.

Rempah Banka (gebakken driehoekjes van gehakt)

Ingredienten:

250 gr gehakt half om half

1 zakje geraspte kokos

1/2 tl laos

3 tl ketoembar

1 tl djinten

1 grote, heel fijngesneden ui

1 tl citroensap

1 fijngesneden teentje knoflook

Bereiding:

Vermeng het gehakt goed met alle kruiden en de kokos. Maak er kleine driehoekjes van. Bak die in wat slaolie aan beide kanten knapperig bruin.

Serveer bij witte rijst, nasi of bami of bij de borrel.

Tomaat terang bulang (gevulde tomaat)

Ingredienten:

Per persoon 1 grote tomaat waarvan het kapje is afgesneden en het binnenste is uitgehold
200 gr gemengd gehakt
2 heel fijngesneden uien
2 el fijngehakte selderij
1 tl djinten
1 geklutst ei
2 heel fijngemaakte teentjes knoflook
zout
peper

Bereiding:

Vermeng het gehakt met alle ingredienten en vul er de tomaten mee.
Zet ze in een met boter ingesmeerde vuurvaste schaal en zet de schaal 15 minuten in een oven of grill.
Serveer bij witte rijst of gado-gado.

Terong goreng gehakt (aubergines met gehakt)

Ingredienten:

1 grote aubergine
250 gr gehakt (half om half)
zout
peper
nootmuskaat
1 groene of rode paprika in kleine stukjes
1 grote fijngesneden ui
stukje trassie
1 fijngesneden teentje knoflook

Bereiding:

Snijd de aubergine in 4 ... 6 reepjes, kerf ze in en bestrooi ze met zout, peper en nootmuskaat.
Fruit dan in wat slaolie de trassie, knoflook, ui, de paprika en het gehakt tot het gehakt los is en bruin.
Laat als laatste de aubergine erin gaar bakken.
Voeg eventueel kruiden naar smaak toe.

Isi dadar Bandung (ei/gehakt gerecht)

Ingredienten:

3 ... 4 grote geklutste eieren
250 gr gehakt half om half
zout
peper
djinten
wat fijngesneden prei
wat fijngesneden selderij
1 fijngesneden ui
1 fijngesneden teentje knoflook
2 tl djah,
een stukje trassie

Bereiding:

Maak van de eieren niet al te grote omeletten en leg ze op een platte schaal.

Fruit in wat olie de ui, knoflook, prei en selderij.

Doe dan het gehakt erbij en maak het af met de kruiden.

Roer af en toe het gehakt op een klein vuur om tot dit goed bruin is.

Vul de omeletten met het gehakt en vouw de omelet dicht.

Bebaris tiga

Ingredienten:

500 gr gehakt (half om half)
1 geklutst ei
peper en zout
1 tl nootmuskaat
2 tl knoflookpoeder
olie
sat,pennen

Bereiding:

Meng het gehakt met de kruiden en het ei, draai er ballen van (groter dan soepballen), rijg steeds drie ballen aan sat,pennen en frituur ze in de olie.

serveer met katjangsaus.

Rica-rica

Ingredienten:

500 gr rundergehakt
750 gr boontjes
4 tomaten
ui
knoflook
sambal ulek
trassie
2 tl djah,
olie

Bereiding:

Maak de ui en knoflook fijn, doe er de sambal, djah, en trassie bij en wrijf dit tot een kruidenmengsel.

Maak een ruime pan warm en doe er wat olie in.

Fruit de kruiden en doe er het gehakt bij.

Maak het rul met een vork op een matig vuur.

Doe er dan de boontjes bij en meng goed.

Doe er de gepelde tomaten bij en meng weer goed.

Laat het geheel even sudderen en doe er dan zoveel water bij tot het net bedekt is.

Laat het gerecht op zacht vuur stoven tot de boontjes knappend gaar zijn.

Maak het op smaak af met vŠ-tsin en eventueel een bouillonblok.

U kunt voor de smaak ook peteh bonen of rode paprika toevoegen.

Babi tjitji

Ingredienten:

500 gr gehakt
1 ui
1/4 blok santen
2 dl water
zout
peper
olie

Kruiden:

1/2 tl koenjit
1 stengel sereh
2 daon djeroek poeroet
2 el citroensap

Bereiding:

Kook het gehakt in weinig water en voeg de gesneden ui en de kruiden toe.

Voeg, als dit goed is doorgekookt, de santen en de djeroek poeroet toe.

Laat het nogmaals goed doorkoken en voeg peper en zout naar smaak toe.

Frikadel kool djawa (gevulde Javaanse koolrolletjes)

Ingrediënten:

200-300 gr rundergehakt of half om half

2 eieren

1/2 tl peper

1/2 tl gemberpoeder

snufje nootmuskaat

1 tl zout

1 el ketjap

1 1/2 el aardappelpuree

2 el melk

8 flinke koolbladeren

100 gr boter

Bereiding:

Klop de eieren los en meng ze door het gehakt met peper, gemberpoeder, nootmuskaat, zout en ketjap.

Roer de puree en de melk erdoor.

Blancheer de koolbladeren in heet water.

Leg op ieder koolblad wat van het gehakt en vouw de bladeren dicht.

Prik ze vast met cocktailprikkers en bind wat naaigaren er- omheen, dat u eraf haalt als het gerecht gaar is.

Bak de pakketjes in hete boter op een lage warmtebron.

Onder het braden zal er wat vocht loskomen, maar dat zal weer indampen.

Voeg wat heet water toe en keer de frikadellen zo nu en dan.

Zorg ervoor dat de koolbladeren niet aanbranden, ze mogen wel een bruin korstje krijgen.

Combineer frikadel kool djawa met een kommetje sajoer sop, kroepoek en sambal.

Tip:

Maak de koolbladeren een voor een los van de stronk en snijd de nerven van de bladeren.

Frikadel met rijstvermicelli

Ingrediënten:

500 gr rundergehakt

100 gr laksa of rijstvermicelli

1 dl bouillon

paneermeel

boter

Kruiden:

peper

zout

nootmuskaat

citroensap

Bereiding:

Maak balletjes van het gehakt.

Week de laksa of vermicelli.

Bak de gehaktballetjes met de laksa en de kruiden.

Giet de bouillon erdoor en vervolgens het citroensap.

Strooi er wat paneermeel over, en verspreid wat klontjes boter over het gerecht.

Stoof het geheel gaar in de oven.

Gekruide frikadellen

Ingredienten:

250 gr gehakt
2 rode uien
3 teentjes knoflook
1 ei
paneermeel
2 dl bouillon
100 gr peultjes
1 1/2 blik gesneden bamboe spruiten
ma ζ zena
boter

Kruiden:

zout
peper

Bereiding:

Maak het gehakt aan met zout, peper, ei, paneermeel en maak hier balletjes van.

Fruit de uien en de knoflook in boter en braad direkt daarna de balletjes aan.

Giet de bouillon erbij.

Voeg dan de bamboespruiten en de peultjes toe.

Sluit de pan en laat het geheel gaar stoven.

U kunt het gerecht eventueel binden met wat ma ζ zena.

Frikadel tjab,

Ingredienten:

150 gr rundergehakt
2 uien
3 teentjes knoflook
1 prei
peterselie
2 eieren
olie
16 Spaanse pepers

Kruiden:

2 tl sereh
1/2 tl gemberpoeder
2 tl ketoembar
1 tl djintan
zout
peper
citroensap

Bereiding:

Splits de eieren.

Snijd de uien en de prei Klein.

Vermeng het gehakt met de ui, prei, knoflook, peterselie, eidooiers en kruiden.

Snijd de Spaanse pepers in de lengte door en hol ze uit.

Vul ze met het gehakt, bestrijk ze met eiwit en braad ze in olie bruin.

Frikadel pan I (gehakt in de oven)

Ingredienten:

300 gr rundergehakt of half om half
2 kruidnagels
1/2 tl nootmuskaat
1 el ketjap
peper
2 eieren
3 el aardappelpuree
1/2 kopje melk
1 bouillonblokje
20 gr boter

Bereiding:

Meng het gehakt met de kruidnagels, nootmuskaat, ketjap en peper.

Roer de eieren los.

Los het bouillonblokje op in de melk en schenk de eieren door het gehakt samen met de puree en de melk.

Wrijf een vuurvaste schaal in met boter en leg het gehakt hierin.

Verwarm de oven voor op 225 'C, zet het gehakt erin en laat het in 30-45 minuten gaar worden.

Serveer met sajoer lodeh, sajoer sop of komkommer in het zuur Geef kroepoek en sambal erbij.

Tip:

U kunt dit gerecht ook op een warmtebron maken , maar zet dan de warmtebron zeer laag en doe het deksel op de pan. Kijk zo nu en dan of het niet aanbrandt. Laat 45 minuten sudderen.

Frikadel pan II

Ingredienten:

400 gr rundergehakt
1 teentje knoflook
1/2 zakje gehaktkruiden
3 gare aardappelen
2 eieren
2 el melk
boter
paneermeel

Bereiding:

Het gehakt goed vermengen met het uitgeperste teentje knoflook, de gehaktkruiden, fijngeprakte aardappelen, losgeklopte eieren en de melk.

Een ovenschaal invetten, het gehakt erin scheppen en stevig aandrukken.

Paneermeel erover strooien, hier en daar een klontje boter leggen en de schotel 30-45 minuten in de warme oven (175 gr) schuiven.

Het gehakt is gaar, als er helder vocht uitkomt als u er met een vork in prikt.

Frikadel goreng I (gebakken gehakt)

Ingredienten:

300 gr rundergehakt
2 eieren
2 sjalotten
1 teentje knoflook
mespunt nootmuskaat
mespunt kruidnagelpoeder
peper
3 gekookte aardappelen
1 bouillonblokje
olie of boter

Bereiding:

Roer de eieren los.
Pel de sjalotten en de knoflook en snijd ze tin.
Kneus ze met de kruiden.
Stamp de aardappelen.
Meng het gehakt met de eieren, aardappelen, sjalotten, knoflook, nootmuskaat, kruidnagelpoeder en peper goed door elkaar.
Kruimel het bouillonblokje erdoor.
Maak van het gehakt niet te grote balletjes en bak die in de hete olie of boter bruin.

Tip:

Serveer met sajoer menir, empal, sambal goreng temp, en sambal oelek.

Frikadel goreng II

Ingredienten:

1 kg rundergehakt
4 eieren
7 grote gekookte aardappelen
1 grote ui
3 teentjes knoflook
nootmuskaat, peper en zout naar smaak
boter

Bereiding:

Snijd de ui en knoflook fijn en fruit ze in de boter.
Maak de aardappelen fijn en vermeng ze met de gefruite uien en knoflook en de andere ingredienten.
Meng alles goed door elkaar, maak er enigszins plat gedrukte ronde balletjes van en bak die in de warme olie gaar.

Frikadel daging

Ingredienten:

500 gr rundergehakt
1 kleine geraspte ui
knoflook naar smaak
zout, peper
1 klein ei
1 tl djah,
1 dessertlepel zoete ketjap
2 ... 3 gekookte koude fijngeraspte aardappelen
2 el zeer fijngesneden prei
1 el fijngesneden selderij

Bereiding:

Meng het gehakt met alle ingredienten en vorm er niet te grote balletjes of koekjes van.

Bak ze gaar en bruin in olie.

Frikadel sapi (gehaktrolletjes)

Ingredienten:

500 gr rundergehakt
4 grote uien (2 fijngesneden en 2 in ringen)
1 fijngesneden teentje knoflook
zout
peper
wat slaolie
1 fijngesneden rode paprika

Bereiding:

Meng het gehakt goed met zout, peper, fijngesneden ui, knoflook en de paprika.

Maak er vingerdikke en vingerlange rolletjes van en bak ze in wat slaolie in een koekepan in 10 minuten bruin en gaar.

Bak intussen de uiringen iets bruin, drapeer ze op de gehaktrolletjes en serveer die op een platte schaal.

Eet dit bij witte rijst of bami met atjar, kroepoek en sambal.

U kunt de rolletjes ook in de grill bakken, maar let wel op dat u ze om de 5 minuten omdraait.

Frikadel panggang (Indonesische gehaktfrikadel uit de oven)

Ingredienten:

500 gr gehakt half om half
2 sneetjes oud bruin brood
2 geklutste eieren
1 tl kruidnagelpoeder
1 grote fijngehakte ui
peper
nootmuskaat
1 kopje bouillon

Bereiding:

Week het brood in wat melk, knijp het uit en maak het goed fijn.
Meng dan het brood en de ingredienten goed door elkaar en schep het mengsel in een beboterde vuurvaste schaal.
Bestrooi het geheel met wat broodkruim of paneermeel en hier en daar wat klontjes boter.
Laat het in een matig warme oven in 1 uur gaar worden.
Serveer bij witte rijst.

Pittige balletjes gehakt

Ingredienten:

500 gr gemengd gehakt
4 ... 5 el paneermeel
1/4 l sterke bouillon
1 losgeklopt ei
1 tl paprikapoeder
1 tl djah, poeder
3 el bloem
2 tl aardappelmeel
zout
nootmuskaat
(Heeft u geen paprikapoeder, dan kunt u ook een beetje sambal gebruiken)

Bereiding:

Vermeng het gehakt met ei, paprikapoeder, zout, djah, en 4 el bouillon.
Maak er balletjes van ter grootte van een walnoot, rol ze door wat bloem en bak ze in wat hete olie bruin.
Giet er dan 2 kopjes water bij en laat +/- 10 minuten op klein vuur sudderen.
Haal de balletjes er dan uit en bind het overgebleven vocht met het aardappelmeel (van tevoren aanmengen met wat bouillon).
Giet wat saus over de balletjes en strooi er wat fijngesneden selderij over.
Serveer bij witte rijst, macaroni, bami of bij de borrel.

Laksa goreng van varkensgehakt en garnalen

Ingrediënten:

1/2 kg varkensgehakt
1 rauw ei
250 gr gepelde garnalen
4 hard gekookte eieren
50 gr koeping tikoës (gedroogde Chinese champignons) of 1 bakje verse champignons
100 gr laksa
250 gr jonge peultjes
10 el fijngesneden prei
olie
2 el fijngehakte uien
peper
nootmuskaat
zout
2 teentjes fijngehakte knoflook
2 el taotjo (gegistte sojaboontjes, in toko's in potjes verkrijgbaar of in blik onder de Engelse naam: "Fermented Red beans")
2 el fijngehakte peterselie
citroensap

Bereiding:

Maak het varkensgehakt aan (zonder brood of aardappelen) met wat zeer fijngehakte ui, knoflook, peper, nootmuskaat en heel weinig zout (de taotjo is namelijk erg zout).

Laat het gehakt +/- 1 uur in de koelkast rusten.

Week de koeping tikoës in warm water (+/- 20 min) en de laksa +/- 10 minuten in koud water.

Bewaar het weekwater van de koeping tikoës.

Snijd de peultjes in schuine reepjes en de prei in dunne schijfjes.

In de winter kunt u de peultjes vervangen door uitgelekte doperwtjes, maar bak deze niet mee.

Draai van het gehakt bolletjes ter grootte van een pingpongbal en braad ze op in WEINIG olie (er braadt nogal wat eigen vet uit het gehakt).

Voeg, als de balletjes goudbruin zijn, de rest van de ui en de knoflook, de peultjes de koeping tikoës en de prei toe en laat dit alles even doorbraden tot de prei goudgeel is.

Roer er dan de taotjo door en even later de gepelde garnalen.

Fruit de garnalen zo kort mogelijk, anders worden ze taai.

Maak het geheel af met het weekwater van de koeping tikoës en onder goed om en om scheppen de uitgeknepen laksa.

Maak af met peper, citroensap de peterselie en eventueel 1 eetlepel ketjap.

Dien op in een schotel, gegarneerd met de hard gekookte eieren en knappend gebakken uitjes.

Serveren met sambal, reepjes ketimoen en kroepoek.

Kruidige gehaktballen (4-6 stuks)

Ingredienten:

500 gr gehakt
1 gesnipperde ui
1 fijngehakt teentje knoflook
zout, peper
1 tl paprikapoeder
1 tl gemalen komijn
1 tl laos
1 tl gemberpoeder
2 el ketjap manis
1 el tomatenketchup
eventueel 1 tl sambal oelek
1 ei
3 el paneermeel
boter voor het bakken
1 tomaat

Bereiding:

Maak het gehakt aan met alle ingredienten, behalve het paneermeel, de boter en de tomaat.
Vorm van de massa ballen, rol ze door het paneermeel en bak ze bruin in de hete boter.
Voeg, als de gehaktballen bruin zijn, de in stukjes gesneden tomaat met een scheutje water toe.
Stoof het vlees verder gaar.
Lekker met rijst en gebakken kool of sperziebonen.

Rempejsk van gehakt

Ingredienten:

250 gr rundergehakt
1 ei
olie
2 el gesnipperde ui
2 gesnipperde teentjes knoflook
2 tl ketoembar
2 djeroek-poeroetblaadjes
peper, zout

Bereiding:

Stamp de kruiden fijn en meng ze tot een brij; vermeng die met het gehakt en het ei.
Draai er balletjes van, sla die plat en braad ze in de olie bruin.

Javaanse gehaktballetjes

Ingrediënten:

500 gr rundergehakt
1 schoongemaakte en kleingesneden ui
2 uitgeperst teentjes knoflook
1 ei
3 el paneermeel
1 tl sambal
zout
peper
nootmuskaat
3 el zonnebloem- of maïsolie
4 el ketjap
1 dl water

Bereiding:

Vermeng het gehakt in een kom met de ui, knoflook, ei, paneermeel, sambal en wat zout, peper en nootmuskaat.

Kneed alles er goed door.

Vorm van het gehaktmengsel 8 ballen en druk ze enigszins plat.

Verhit de olie in een pan en bak hierin de gehaktballen rondom mooi bruin.

Voeg de ketjap en het water toe en breng het geheel aan de kook.

Draai de hittebron laag, leg een deksel op de pan en laat de gehaktballen

ca 20 minuten zachtjes sudderen tot ze gaar zijn.

Variatie:

Voeg aan het gehaktmengsel 1 theelepel kerrie djawa toe.

Voeg aan het gehaktmengsel 2 eetlepels kokos toe.

Geef hierbij rijst of gekookte aardappelen en komkomersalade.

Borrelballetjes

(40 stuks)

Ingrediënten:

500 gr gehakt
1 gesnipperde ui
2 fijngehakte teentjes knoflook
2 tl gemberpoeder
3 gekookte aardappelen
1 ei
zout, peper
2-3 el ketjap manis
1 el sambal manis
2 el seroendeng

Bereiding:

Meng alle ingredienten tot een stevige massa.

Voeg eventueel wat paneermeel toe.

Draai ca 40 balletjes ter grootte van een stuiterbal.

Leg ze op een met aluminiumfolie bekleed bakblik en bak ze in een voorverwarmede oven van 200 C gedurende ca. 20 minuten gaar en bruin.

Lekker met pindasaus of ketchupsaus.

Variatie: Voeg aan het gehaktmengsel 1 theelepel kerrie djawa of 2 eetlepels kokos toe.

Indische pasteitjes

Ingredienten:

Voor de vulling:

350 gr gehakt (rund/varken)

500 gr worteltjes

500 gr aardappelen

2 uien

2 teentjes knoflook

selderijblaadjes

zout en peper

50 gr so-oen (laksa)

Bereiding:

Kook de wortels en aardappelen bijna gaar, laat ze afkoelen en snijd ze in kleine dobbelsteentjes.

Knip de so-oen in kleine stukjes, week ze in warm water een 1/2 uur en laat ze dan uitlekken.

Snijd de uien en knoflook fijn en fruit ze gaar in de olie.

Voeg het gehakt, zout, en peper toe.

Doe daarna de wortels, aardappelen en selderij erbij en meng alles goed door elkaar.

Voeg de geweekte so-oen toe.

Voor de velletjes:

1 ei

350 gr bloem (meel)

scheut lauw water

2 el olie

zout

Bereiding:

Kneed van de ingredientenvoor de velletjes een samenhangend deeg.

Rol het deeg op een met bloem bestrooide plank niet te dun uit.

Steek er met behulp van een kopje of glas ronde figuren uit.

Leg op elk koekje een lepel van het vulsel, vouw ze dicht in tweeën en knijp de randjes op elkaar in golfjes.

Bak de pasteitjes in de olie lichtbruin, maar de olie mag niet te heet zijn als de pasteitjes erin gaan.

Laat de pasteitjes, als u ze in de diepvries bewaart, niet zo bruin bakken en bak ze voor het gebruik even op.

Lempers (gevulde rijstrolletjes)

(24 rolletjes)

1 kg ketan
1 l water
zout
1 stengel sereh
1/4 blokje santen

Voor de gehaktvulling:

500 gr gehakt
2 el slaolie
1 grote ui
1/4 blokje santen

Voor de kipvulling:

750 gr kipfilet (rauw of gekookt)
2 sliertjes pandanblad

Boemboes voor de vulling:

2 fijngemaakte kemiries
1 salamlad
1 stengel sereh
1 tl laospoeder
3 tl koenjit
2 tl ketoembar
1 tl djinten
1 tl trassie
2 tl suiker
2 tl knoflookpoeder
zout
peper

Bereiding:

Was de ketan goed, tot het water helder is.

Breng de ketan met water, zout, sereh en het blokje santen op een hoog vuur aan de kook.

Roer goed, tot het water is verdampt en draai het vuur uit.

Laat het geheel ongeveer 10 minuten rusten.

Stoom dan de ketan in een stomer in ongeveer 30 ... 45 minuten gaar en verwijder de sereh.

De vulling:

Rasp de ui en fruit die in slaolie met het gehakt, tot het gehakt rul is.

Voeg de boemboes toe en fruit die mee gedurende ongeveer een half uur.

Voeg dan de santen erbij en laat die smelten.

Gebruikt u kip, zorg dan dat het vlees heel fijn is uitgeplozen of gesneden.

U kunt het rauw gebruiken of eerst voorkoken.

Voeg aan de boemboes dan wel 2 sliertjes pandanblad toe.

Verwijder op het laatst de blaadjes en de sereh.

Zowel het kip- als het gehaktmengsel moet droog zijn.

Neem nu telkens een schepje warme rijst, leg dit op een stukje aluminiumfolie of plasticfolie, druk de rijst plat en leg er wat vulling op.

Rol de rijst om de vulling en sluit de folie.

Het moeten mooie rolletjes worden.

De lempers worden warm gegeten.

Ze kunnen later worden opgewarmd in de stomer of in de oven (in aluminiumfolie).

Oseeh-oseeh

Ingredienten:

500 gr rundergehakt
6 el gehakte uien
2 teentjes uitgeperste knoflook
1 tl trassi
1/2 tl sambal
1 tl laos
2 tl ketoembar
1 tl djinten
4 geraspte kemiries
4 el asemwater
1 tl sereh
2 djeroek purut blaadjes
santen

Bereiding:

Maak een kruidenmengsel van de uien, knoflook, trassi, sambal, laos, ketoembar, djinten, de kemiries en wat zout en meng dit zorgvuldig door het gehakt.

Maak van het gehakt ballen ter grootte van een flinke bitterbal.

Laat de kruiden nu een tijdje intrekken.

Doe er, als de ballen uit elkaar vallen, een ei door.

Maak in een wadjan olie heet en bak hierin de ballen rondom bruin.

Voeg dan het asemwater, de santen, sereh en de djeroekblaadjes toe en laat de balletjes gaar sudderen.

Voeg, als het teveel inkookt, wat santen toe.

Mundu-mundu

Ingredienten:

200 gr gehakt
1 lombok
2 kemiries
1 schijfje laos
1 schijfje kentjur
5 uien
1 tl trassi
1 kopje santen
asem en zout naar smaak

Bereiding:

Wrijf de kruiden fijn.

Kook alle ingredienten in een wadjan met een paar eetlepels olie (het liefst olie waarin aardappelen zijn gebakken).

Laat koken tot de olie eruit komt.

Lamsgehaktballetjes

Ingredienten:

250 gr magere schapelappen
1/4 blok santen
1 flinke gekookte aardappel
1 ei
olie
paneermeel
2 el ui
1 gesnipperd teentje knoflook
2 tl ketoembar
peper, zout
nootmuskaat

Bereiding:

Draai de santen door de keukenmachine en daarna het vlees+santen.
Draai er dan de de aardappel bij.
Meng de rest van de ingredientendoor de massa.
Maak er kleine balletjes van en bak die bruin in de olie.

Gevulde komkommer

Ingredienten:

250 gr gemalen schapelappen
1/4 blok santen
1 flinke gekookte aardappel
1 ei
1 flinke komkommer
paneermeel
1 el boter
1 el gesnipperde santen
1 dl bouillon
1 el ketjap

Bereiding:

Snijd de komkommer in 4 stukken en halveer ieder stuk overlangs.
Verwijder het zaad en hol de stukken zonodig nog verder uit.
Kook ze 6 minuten in gezouten water en laat ze uitlekken.
Vermeng het gehakt met de santen, de aardappel en het ei.
Vul ieder stuk met het gehaktmengsel, zodat dit nog wat bol uitstaat.
Schik de stukken komkommer in een vuurvaste schotel, bestrooi ze met paneermeel en werk ze af met klontjes boter.
Vermeng de bouillon met de ketjap; los de snippers santen erin op en giet dit vocht in een schotel.
Laat het vlees in een half uur gaar worden.

Gevulde tomaten

Ingredienten:

4 stevige grote tomaten
250 gr gehakt
paneermeel
1 el boter
1 dl bouillon
1 ei
1 el ketjap
sap van 1 teentje knoflook
peper, zout

Bereiding:

Snijd de tomaten middendoor, verwijder het vruchtvlees en bestrooi de holten met peper, zout en knoflooksap.

Maak het gehakt aan met p & z en ketjap, gebruik het hele ei.

Vul de tomaten, bestrooi met paneermeel en zet op iedere tomaat een klontje boter.

Warm de bouillon op met het vruchtvlees en een lepel ketjap.

Zeef het en giet het in een vuurvaste schotel.

Zet hierin de tomaten en bak ze in de oven in ongeveer een kwartier gaar.

Gevulde lombok

Ingredienten:

100 gr kalfsgehakt
1 gesplitst ei
8 grote Spaanse pepers
olie
2 el ui
1 gesnipperd teentje knoflook
1 tl ketoembar
1/2 tl djinten
1 el gehakte selderij
p & z

Bereiding:

Snijd de pepers aan „n zijde in, verwijder voorzichtig het zaad en spoel ze uit onder de kraan.

Wrijf de kruiden fijn en meng ze door het gehakt, samen met de eierdooier en de selderij.

Vul de lomboks zo, dat de vulling iets uitsteekt.

Bestrijk ze met iets opgeklopt eiwit en bak ze daarna in de olie gaar.

Gevogelte

Pencok ayam (gegrilleerde kip in santen)

Ingredienten:

1 schoongemaakte kip van 1,5 kg
3 1/2 dl santen
2 el tamarindesap
6 kleingesneden basilicumblaadjes

Fijn te stampen ingredienten:

8 sjalotjes
2 teentjes knoflook
3 rode Spaanse pepers
stukje gember van 2,5 cm of 1 tl gemberpoeder
1 el zout
5 kemiries
1/2 tl witte peperkorrels

Bereiding:

Grilleer de kip gaar, ontbeen haar en verdeel haar in grote stukken.
Leg de stukken kip op een schaal.
Meng de fijngestampte ingredienten en de santen in een pan en breng het mengsel al roerend aan de kook.
Temper het vuur en laat het mengsel gaar sudderen.
Voeg het tamarindesap toe, proef de saus af en schenk die over de stukken kip.
Strooi de basilicum over het gerecht en houd het afgedekt warm tot het kan worden opgedaan.

Warm serveren.

Ajam coco (geroosterde kip)

Ingredienten:

1/2 schoongemaakte kip (750 gr)
1/8 l dikke santen
1 el gesmolten boter

Fijn te stampen ingredienten:

10 rode Spaanse pepers
4 teentjes knoflook
1 el zout

Bereiding:

Grilleer de kip half gaar.
Prik de kip rondom in met een vork.
Meng de fijngestampte ingredienten door de santen.
Wrijf de kip in met de helft van de gekruide santen.
Rooster de kip en bedruip haar met de resterende santen.
Smeer de gesmolten boter met een kwastje over de kip zodra deze gaar is.
Verdeel de overgebleven saus over de kip en grilleer de kip nog 1 minuut.

Serveer de kip heet.

Ajam opor (kruidige, gestoofde kip)

Ingredienten:

1 kip
4 sjalotten
2 teentjes knoflook
4 kemiries
1 1/2 tl ketoembarpoeder
1 tl trassie
1 stengel sereh
1/2 vingerlengte laos
2 salamblaadjes
1 tl asem
1 tl suiker of goela djawa
4-5 djeroek poeroetbladjes
1/2 blok santen
2 bouillonblokjes of zout

Bereiding:

Snijd de kip in stukken.

Pel de sjalotten en de knoflook en snijd ze fijn.

Kneus ze met de kemiries, ketoembar en trassie en smeer de kip hiermee in.

Kook de stukken kip in een pan met ruim water (het kippevlees moet 1 cm onder water staan), op een niet te hoge warmtebron met het deksel op de pan.

Voeg, zodra het water kookt, de sereh, laos, salam, asem, goela djawa en djeroek poeroet toe.

Laat na 10 minuten de santen erin smelten en doe de bouillonblokjes erbij.

Houd de pan half open, zodra de santen is gesmolten.

Roer telkens en voeg zo nodig heet water toe, want het gerecht mag niet droog zijn.

Bereid het gerecht ver voor het eten, want hoe langer het blijft staan des te beter kunnen de kruiden intrekken en hoe lekkerder het zal worden.

U kunt opor ayam 2-3 dagen bewaren op een koele plaats of in de koelkast.

Warm het eens per dag op, onder toevoeging van wat heet water, op een lage warmtebron.

Tip:

Bedenk steeds dat gerechten met santen nooit geheel afgesloten mogen worden bewaard; alleen in de koelkast kunnen ze, als ze geheel zijn afgekoeld, afgesloten bewaard worden.

Kipfilet met ananas

Ingredienten:

500 gr kipfilet
1 mespuntje knoflookpoeder
1/2 tl zout
4 ... 5 schijven ananas
6 el vocht uit blik ananas
2 tl maïzena
1/2 el sojasaus (Ketjap benteng manis)

Bereiding:

Maak het kippevlees droog met keukenpapier en snijd het in smalle repen.
Scheep wat knoflookpoeder door het zout en bestrooi hiermee de kip.
Snijd de schijven ananas in kleine segmenten.
Verhit de olie in een wok en bak hierin onder voortdurend omscheppen de repen kip goudbruin.
Voeg de stukjes ananas toe.
Laat ze heel even meebakken en schuif daarna de gehele inhoud van de pan naar „n zijde.
Voeg het ananasvocht en 3 eetlepels water toe.
Maak de maïzena aan met 2 eetlepels koud water.
Voeg deze oplossing bij het vocht in de wok.
Roer alles goed om en voeg de sojasaus toe.
Scheep hierna de gehele inhoud van de wok door de saus en laat alles nog 3 minuten zachtjes doorkoken.

Serveren met witte rijst.

Kaki ayam goreng sedip (gebakken kippepootjes)

Ingredienten:

Per persoon 1 kippepoot
3 el citroensap
2 el ketjap manis
1/2 tl paprikapoeder (of sambal badjak)
1/2 tl ketoembar
1/2 tl laos
1/2 tl koenjit
2 fijngesneden teentjes knoflook
slaolie

Bereiding:

Meng de pootjes met alle ingredientengoed door elkaar en laat minstens 2 uur intrekken.
Bak ze dan in hete slaolie knapperig bruin.

Serveer bij warme witte rijst, nasi of bami.

Ajam besengsk (kip in gele saus)

Ingredienten:

1 kip
3 kemirienoten
1 tl sambal (fijngesneden Spaanse peper)
1 grote ui
2 teentjes knoflook
1/2 tl trassie
1 tl ketoembar
1 tl koenjit
1 stukje sereh
1/4 blok santen of 50 gr op 500 gr vlees
asemwater van 3 nootjes (naar smaak toevoegen)
suiker en zout naar smaak

Bereiding:

Maak de kip schoon en in snijd hem stukken.

Wrijf de kemirie noten, ui en knoflook fijn en fruit ze samen met de andere kruiden in 3 lepels olie.

Voeg dan de kip, de santen en het asemwater toe, doe er eventueel wat water bij en stoof alles tot de kip gaar is en de olie eruit komt.

Dit gerecht mag niet te droog zijn.

Variaties op dit recept:

besengsk van rundvlees

besengsk van varkensvlees

besengsk telur (ei)

Ajam boemboe besengsk pedis

Ingredienten:

750 gr kip in stukken
1 daon djeroek poeroet
1 stengel sereh
1 tl asemwater
2 dl water
1/4 blok santen
zout
3 el olie (evt. kokosolie)

Kruiden:

1 tl ketoembar
1/2 tl djintan
2 rode uien
2 witte uien
1 tl koenjit
1 tl trassie
4 rode Spaanse pepers

Bereiding:

Maak de kruiden fijn en fruit ze in de olie.

Doe de kip, daon djeroek poeroet, sereh, asemwater, santen en het water hierbij en kook de kip gaar.

Dit gerecht mag niet te droog worden gekookt.

Ajam besengsk of Ajam koening (kip in gele saus)

Ingredienten:

1 kip
4 sjalotten
3 teentjes knoflook
2 lomboks
1 tl trassie
3 kemiries
1 stengel sereh
1 vingerlengte verse koenir of 2 tl poeder
1 tl ketoembarpoeder
1 stukje laos
1 tl asem
2 el boter
2 bouillonblokjes
1/2 blok santen
1 tl suiker of goela djawa

Bereiding:

Snijd de kip in stukken.

Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lomboks, snijd ze fijn en kneus ze met de trassie en kemiries.

Fruit ze met sereh, koenirpoeder, ketoembar, laos en asem in 2 eetlepels boter.

Voeg de kip toe met 2 dl water en de bouillonblokjes en laat alles op een lage warmtebron ca 60 minuten stoven met het deksel op de pan.

Voeg, als het vlees bijna gaar is, zonodig, wat heet water toe en laat de santen al roerend erin smelten.

Voeg tenslotte de suiker erbij.

Het vocht mag niet te veel indampen.

Zet het deksel schuin op de pan en laat het gerecht op een lage warmtebron onder zo nu en dan roeren stoven tot de olie uit het vlees komt.

Tip:

Serveer met mata sapi (spiegelei) of omelet, atjar (zuur) en kroepoek.

Ajam roedjak

Ingredienten:

1 kip (+/- 1000 gr) of 5 ... 6 pootjes
1 ... 1 1/2 dl slaolie
2 middelgrote uien
4 teentjes knoflook
1/2 el assem
2 ... 3 dl water
1/4 blokje santen
1 el sambal oelek
1/2 dl ketjap

Boemboes:

3 fijngemaakte kemirienootjes
2 blaadjes salam
1 spriet sereh
3 tl ketoembar
1 tl trassie
2 tl suiker
1 plakje laos
zout naar smaak

Bereiding:

Maak de kip schoon en snijd die in 5 ... 6 stukken.
Snijd de uien en knoflook fijn en fruit deze in de slaolie glazig.
Voeg de boemboes toe en fruit deze even mee.
Doe de stukken kip erbij en fruit ze om en om lichtbruin.
Los de assem op in water, blus het geheel ermee en doe de santen erbij.
Laat dan de kip ongeveer een half uur sudderen.
Voeg eventueel water toe, als het water snel verdampt.
Verwijder voor het opdienen de blaadjes, sereh en laos.

Ajam boemboe roedjak (kip in pittige, zoetzure saus)

Ingredienten:

1 kip
zout
asem
3 el boter of olie
6 sjalotten
2 teentjes knoflook
4-5 lomboks
1 tl trassie
1/2 vingerlengte laos
1 stengel sereh
2 salamblaadjes
4 djeroek-poeroetblaadjes
goela djawa
1 bouillonblokje

Bereiding:

Snijd de kip in stukken, smeer ze in met zout en asem en braad ze in de boter of olie.

Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lomboks en snijd ze fijn.

Kneus ze met trassie en fruit alles met de laos, sereh, salam, djeroek poeroet apart in wat boter.

Voeg de gebraden kip toe met 1 dl heet water en stoof alles op een lage warmtebron tot het pruttelt.

Keer alles steeds om.

Doe de goela djawa en het bouillonblokje erbij.

De kip moet bijna droog worden opgediend.

Is ze nog niet goed gaar, schenk dan telkens een beetje heet water erbij.

Tip:

Serveer met gestoofde seizoengroente, verse komkommer en kroepoek.

Ajam panggang boemboe roedjak

Ingredienten:

500 gr kip in stukken
2 ... 4 Spaanse pepers
2 gesnipperde uien
2 teentjes knoflook
4 cm sereh
1/4 blok santen
2 dl water
zout

Kruiden:

1 tl trassie
2 schijfjes laos

Bereiding:

Meng de kruiden door de uien, de Spaanse pepers en de knoflook en wrijf ze fijn.

Kook de kip met de santen, sereh, zout en het kruidenmengsel in 2 dl water tot ze bijna gaar is.

Rooster de kip nu boven een houtskoolvuurtje gaar.

U kunt in plaats van het houtskoolvuur ook een grill of oven gebruiken.

Ajam bawang

Ingredienten:

750 gr in stukjes gesneden kip
20 gesnipperde sjalotjes
4 teentjes knoflook
2 Spaanse pepers
2 dl water
zout
2 el olie

Kruiden:

2 cm gember
1 cm laos
2 el ketjap
2 el citroensap
1/2 tl peper

Bereiding:

Bak de kip met de uien en de knoflook aan.
Giet het water over deze massa en voeg dan de kruiden toe.
Als de kip gaar is, kan het gerecht worden opgediend.

Ajam adas

Ingredienten:

500 ... 750 gr kip in stukken
1 rode Spaanse peper
2 fijngesnipperde rode uien
1 teentje knoflook
1 fijngesneden venkelknol
2 el peterselie
2 el citroensap
2 dl water
2 el olie

Kruiden:

2 schijfjes gember
1/2 tl djintan
4 cm sereh

Bereiding:

Wrijf de stukken kip in met citroensap.
Wrijf de kruiden fijn en fruit ze in de olie met de uien.
Blus het mengsel af met 2 dl water.
Voeg de kip, de venkel en de grofgesneden Spaanse peper aan de saus toe
en laat het geheel zachtjes gaar koken.
Het mag niet droog koken.

Ajam goerih (pittige kip)

Ingredienten:

1 kip
2 rode uien
2 witte uien
2 rode Spaanse pepers
1/4 blok santen
2 dl water
zout
100 gr geraspte kokos

Kruiden:

2 schijfjes laos
1/2 tl ketoembar
1/2 tl kentjoer
1/2 tl djintan
1/2 tl trassie
4 lombok rawit

Bereiding:

Wrijf de kip in met zout en hak haar in twee stukken.

Hak de uien en de Spaanse pepers fijn, maak de kruiden fijn en vermeng de santen met het water.

Kook de kip met de kruiden en de overige ingredienten in de santen tot ze gaar is.

Dit gerecht moet worden droog gekookt.

Ajam makassar

Ingredienten:

750 gr kip in stukken
1/4 blok santen
4 dl water

Kruiden:

2 teentjes knoflook
2 schijfjes laos
1/2 tl peper
zout
4 cm sereh
1 daon salam
2 el citroensap

Bereiding:

Vermeng de santen met het water en breng dit met alle kruiden aan de kook.

Voeg er dan de kip aan toe en laat het geheel op laag vuur zachtjes koken tot de kip gaar en de saus dik is.

Ajam masak kemirie

Ingredienten:

500 gr kip in stukjes
4 cm sereh
2 el citroensap
2 dl water
zout
2 el olie

Kruiden:

8 kemirienoten
4 Spaanse pepers
4 gesnipperde rode uien
1 tl koenjit

Bereiding:

Fruit de fijngevreven kruiden inde olie.
Voeg, als de kemirienoten, Spaanse pepers, uien en koenjit bruin zijn, de kip, santen, het citroensap en water toe.
Kook de kip vervolgens op laag vuur gaar.
Het gerecht mag niet te droog worden.

Ajam masak mosterd

Ingredienten:

1 kip
6 rode Spaanse pepers
5 uien
1 tl mosterd
1 dl asem
zout
olie

Bereiding:

Snijd de kip in stukken.
Snijd de uien en pepers fijn en fruit ze in de olie.
Voeg hier de kip, wat water, de asem en mosterd aan toe.
Laat de kip in deze saus zacht koken tot het gerecht vrij droog is.

Ajam putih

Ingredienten:

500 gr kip in stukken
4 gesnipperde uien
1 tl trassie
1 schijfje laos
1 stengel sereh
1 daon salam
1 daon djerok poeroet
1/4 blok santen
2 dl water
zout

Bereiding:

Vermeng de uien, trassie en zout en doe alle ingredienten met de santen en de kip in een pan met 2 dl water.
Kook de kip gaar, maar let erop dat het gerecht niet te droog wordt.
Voeg zonodig water toe.

Ajam setan (duivelse kip)

Ingredienten:

1 braadkuiken van ca 900 gr, in 8 stukken verdeeld
zout
1 ui, gesnipperd
2 teentjes knoflook, uitgeperst
2 tl sambal oelek
10 lombok rawit (gedroogde rode Spaanse pepers)
2 el ketjap bentang manis
1 tl bruine basterdsuiker
2 el citroensap

Bereiding:

Maak de stukken kip droog met keukenpapier.
Wrijf de stukken kip in met zout.
Laat ze hierna 10 minuten staan.
Maak ze dan opnieuw droog met keukenpapier.
Verhit de olie in een wok of wadjan en bak hierin de stukken kip aan alle kanten goudbruin en knapperig.
Wrijf intussen de ui, knoflook, sambal oelek en lomboks tot een vrij gladde pasta.
Hiervoor kunt u natuurlijk ook de elektrische keukenmachine gebruiken (pureer-machine).
Neem de stukken kip uit de pan en laat ze even uitlekken op keukenpapier.
Fruit de pasta in de resterende olie gedurende enkele minuten.
Voeg 2 dl kokend water (of nog liever kippebouillon) toe.
Doe dan ook de sojasaus (ketjap) en de bruine basterdsuiker erbij en roer alles krachtig om.
Leg de stukken kip terug in de wok.
Temper de warmtebron, leg het deksel schuin op de pan en laat de stukken in ca 30 minuten zachtjes gaar worden.
Schep van tijd tot tijd wat saus over de stukken en voeg water toe indien te veel vocht verdampt en de kans bestaat dat de stukken kip zullen aanbranden.
Schuif vlak voordat de stukken kip uit de wok worden genomen, ze even naar „n kant.
Roer het citroensap door de resterende saus en laat nog even weer de kook erover komen.

Bovenstaand gerecht is vrij heet. Onderstaand gerecht is een prima "blusmiddel".

Gestoofde paprika

1 ui, gesnipperd, 4 paprika's, 2 teentjes knoflook, 50 gr boter, 1 tomaat, 2 tl kerrie, peper en zout.

Pers de teentjes knoflook uit. Maak de tomaat schoon en snijd hem in stukjes. Ontdoe de paprika's van zaad en zaadlijsten en snijd ze in reepjes.
Verhit de boter en fruit de ui en knoflook ca 3 minuten. Roer de kerrie erdoor. Voeg de tomaat toe en laat deze ca 2 minuten meefruchten.
Voeg de paprika, peper en zout naar smaak en een scheutje water toe. Breng alles aan de kook. Temper de warmtebron. Leg het deksel op de pan en stoof de paprika in ca 15 minuten tot de groente gaar is.

Ajam smoor I (gesmoorde kip)

Ingredienten:

1 braadkuiken van ca 900 gr, in 8 stukken verdeeld
1/2 tl geraspte nootmuskaat
zout
2 tl bruine basterdsuiker
peper uit de molen
2 grofgesnipperde grote uien
2 teentjes knoflook, ragfijn gehakt of uitgeperst
2 kruidnagels
3 el ketjap benteng manis
1/2 komkommer

Bereiding:

Maak de stukken kip droog met keukenpapier.
Voeg bij de nootmuskaat naar eigen smaak wat zout, de bruine basterdsuiker en peper.
Scheep dit goed door elkaar en wrijf de stukken kip hiermee in.
Laat de stukken hierna een kwartiertje of langer staan.
Verhit olie in een wok en bak hierin de kip aan alle kanten goudbruin en knapperig.
Neem ze even uit de pan en houd ze warm.
Fruit in de resterende olie onder voortdurend omscheppen de ui tot hij begint te kleuren.
Voeg de knoflook toe en ga door met omscheppen tot de ui bruin begint te worden.
Voeg dan de kruidnagels toe.
Scheep alles enkele malen goed om en voeg dan 2 dl kokend water (of nog liever kippebouillon) en de sojasaus erbij.
Roer alles goed om en leg de stukken kip terug in de pan.
Temper de warmtebron.
Leg het deksel schuin op de pan en laat de stukken kip in een half uurtje gaar stoven.
Let er op dat tijdens het stoven niet teveel vocht verdampt en dat de stukken niet aanbranden.
Dien de stukken gestoofde kip met de aanhangende saus op in een voorverwarmde schaal.
Leg ter garnering enige schijfjes komkommer erbij.

Ajam smoor II

Ingredienten:

600 gr kipfilet
250 gr tomaten
1 dl ketjap (manis)
2 geperste teentjes knoflook
1 witte ui
1 blad salam
1 stukje gember van 5 cm, geraspt
1 rode lombok
2 bouillontabletten (kip)
olie
500 gr soepkip

Bereiding:

Zet de soepkip op met 7,5 dl water en de bouillontabletten.
Breng het geheel aan de kook, zet het vuur laag en trek er in ongeveer een uur een kippebouillon van.
Maak de ui schoon en snijd hem in snippers.
Ontvel de tomaten.
Fruit de ui in een scheutje olie even aan en voeg de knoflook toe.
Snijd de tomaten in stukken en doe deze bij het ui-knoflookmengsel.
Was het pepertje, verwijder de steel en hak het fijn.
Roer de lombok en de gember door de saus, en voeg het salamblad toe.
Snijd de kipfilets in blokjes.
Schep ze door het tomaten mengsel.
Zeef de bouillon en voeg zoveel toe dat de kip net onder staat.
Zet het vuur laag en laat de saus zachtjes gaar worden.

Ajam smoor djawa I (gestoofde Javaanse kip)

Ingredienten:

1 kip
4 grote uien
1 teentje knoflook
2 lomboks
2 el ketjap
sap van 1 citroen
2 el boter
2 bouillonblokjes
mispunt suiker
3 kruidnagels

Bereiding:

Snijd de kip in tweeën of in vieren.
Pel de uien en de knoflook.
Snijd de uien grof en snipper de knoflook.
Ontpit de lomboks.
Smeer de stukken kip in met ketjap en citroensap en bak ze in de boter bruin.
Schenk, zodra de boter indampt, 2 dl heet water met de bouillonblokjes erbij.
Stoof de kip ca 10 minuten op een lage warmtebron.
Doe de kruidnagels en lombok erbij en het laatst de grof gesneden uien en de suiker.
Laat de kip ca 30 minuten sudderen met het deksel op de pan.
Roer zo nu en dan en voeg wat heet water toe, want de kip moet worden opgediend met ruim vocht.

Ajam smoor djawa II

Ingredienten:

1 braadkuiken of 4 niet te grote kuikenbouten
tamarindestroop
olie
1/2 tl sambal
4 sjalotjes of kleine uitjes
2 uitgeperste teentjes knoflook
1/2 tl laos
zout
1-2 tl zoete ketjap
1 tl citroensap

Bereiding:

Smeer het vlees dun met de tamarindestroop in.
Verhit in de braadpan wat olie en bak het vlees rondom knapperig.
Voeg de sambal, fijngesneden uitjes, teentjes knoflook, laos, en wat zout toe en laat even zachtjes fruiten.
Voeg de ketjap, het citroensap en 1 1/2 dl water toe en laat alles nog 30-45 minuten zachtjes stoven.
Schep de ingedikte saus erop en serveer het gerecht.

Smoor ayam Siliwangi

Ingredienten:

1 kip van 1200 gr in stukken gesneden
1 grote fijngesneden ui
1 fijngesneden teentje knoflook
1 tl djah,poeder
1/2 tl foelie
1/2 tl peper
scheutje azijn
bloem

Bereiding:

Kook de kipstukken in water met wat azijn halfgaar.
Haal de stukken uit de pan en laat ze uitlekken.
Bewaar de verkregen bouillon en doe daar de kruiden in.
Bak de uitgelekte stukken kip in wat slaolie bruin en smoor ze dan nog 30 minuten in de bouillon.

Serveer bij witte rijst.

Smoor ayam pasar puti

Ingredienten:

1 kip van 1200 gr
1/2 el zout
3 tl ketoembar
1 1/2 tl djinten
stukje trassie
1 tl fijne kruidnagel
1/2 tl peper
stukje foelie
2 dl santen
1 daun salam
olie

Bereiding:

Snijd de kip in stukken, kook ze in water halfgaar en laat ze uitlekken.
Vermeng de verkregen bouillon met de kruiden en doe er de stukken kip bij, die u knapperig bruin heeft gebakken in wat slaolie.
Smoor 30 minuten na.

Serveer bij witte rijst.

Ingredienten:

1 groot braadkuiken ca 1.2 kg in 8 stukken verdeeld
zout
1 gesnipperde ui
2 teentjes knoflook, uitgeperst
1 el verse geraspte gemberwortel (eventueel Djah,)
2 tl sambal oelek
4 kemirienoten, gepoft en fijngestampt (eventueel amandelen)
2 el Ketjap benteng manis
1 el bruine basterdsuiker
3 el citroensap
4 dl dunne kokosmelk (bij toko in blik verkrijgbaar)

Bereiding:

Maak de stukken kip droog met keukenpapier en wrijf ze in met zout.
Verhit 4 eetlepels olie in een braadpan en bak hierin de stukken kip aan alle kanten goudbruin.
Wrijf intussen de ui, knoflook, gemberwortel, sambal, kemirienoten en sojasaus tot een vrij dunne pasta.
Uiteraard kunt u hiervoor ook de elektrische keukenmachine gebruiken (pureer-machine).
Neem de gebakken stukken kip uit de pan en laat ze goed uitlekken op keukenpapier.
Verhit in een wok 1 eetlepel olie en fruit hierin onder voortdurend omscheppen de pasta.
Voeg daarna de suiker, het citroensap, een beetje zout en de dunne kokosmelk toe.
Breng alles onder voortdurend roeren aan de kook.
Leg de stukken kip in de saus en laat ze in 20 tot 25 minuten boven een matig afgestelde warmtebron zachtjes gaar worden.
Keer de stukken regelmatig om en schep af en toe wat saus over de stukken.
Het is de bedoeling dat door het indampen slechts de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid saus overblijft.
Doe alles op een voorverwarmde schaal en strooi er eventueel enkele eetlepels gefruite uitjes over.
Serveer met rijst en een groentegerecht.

Ajam Sumba (kip uit Sumba)

Ingredienten:

1 kip
12 sjalotjes
4 el natuur-azijn
4 el ketjap
1 teentje knoflook
3 gembernootjes
1 stukje gember van 2 1/2 cm
1 tl laos
2 tl sambal manis
1 tl goela djawa
olie

Bereiding:

Verdeel de kip in vieren en bak de stukken in hete olie rondom bruin.
Haal de stukken uit de pan en zet het vuur laag.
Maak de sjalotjes schoon en fruit deze in de achtergebleven olie even aan.
Laat de knoflook onder goed omscheppen ook mee bakken.
Voeg dan de azijn, ketjap, gembernoot, fijngehakte gember, laos, sambal en suiker toe.
Giet twee kopjes water bij de saus, laat deze even aan de kook komen en roer hem goed door.
Leg de stukken kip terug in de pan, doe het deksel erop en laat de kip op laag vuur in ongeveer een uur gaar worden.

Ajam taotjo

Ingredienten:

500 gr kip in stukken
2 el taotjo
1 el ketjap
2 dl water
peper
zout
1 el reuzel

Kruiden:

1/2 tl trassie
1 schijfje gember

Bereiding:

Wrijf of stamp de kruiden fijn en bak ze in de reuzel.
Voeg hieraan de taotjo, ketjap en het water toe, terwijl u intussen goed roert.
Laat de kip in deze saus gaar koken.
Zonodig kunt u wat water toevoegen, want het gerecht mag niet te droog worden.

U kunt dit gerecht ook van eend bereiden.

Ajam Peniki I

Ingredienten:

4 kippeborstfilets
1 uien
3 teentjes knoflook
4 rode pepers
20 gr verse gember
20 gr verse sereh
30 gr kemirienoten
3 tl trassie
1/2 citroen
3 djeroek poeroetbladeren
4 dl kippebouillon
1 dl kokosmelk
200 gr tomaten
1 mespunt peper
1 mespunt zout
0,3 dl olie

Bereiding:

Stamp de kemirie, gember en knoflook fijn.
Snipper de ui en de rode pepers.
Ontvel en ontpit de tomaten en snijd ze in stukken.
Fruit de gestampde kruiden aan in ruim olie.
Voeg hieraan de in stukken gesneden kipfilets toe, gevolgd door de ui,
de
rode peper en de stukken tomaat.
Blus dit af met bouillon en voeg hieraan de overige kruiden toe tezamen
met de jus
van een halve citroen.
Giet voor het serveren de kokosmelk erbij en laat even doorkoken.
Breng op smaak met peper en zout.

Ajam peniki II (sterk gekruide kip)

Ingredienten:

2 kg kip, schoongemaakt en in kleine stukken gesneden
1 dl slaolie
stukje gember van 2,5 cm (fijngesneden) of 2 tl gemberpoeder
stukje sereh van 8 cm (fijnggehakt)
zout
5 salambladen
1 1/2 dl heet water
1/2 kokosnoot (voor het bereiden van de dikke santen)
2 el citroen- of tamarindesap

Fijn te stampen ingredienten:

6 kleine uien
2 teentjes knoflook
3 rode Spaanse pepers
5 kemiries
stukje trassie (2 cm)

Bereiding:

Verwarm de olie en fruit er de gember, sereh en fijngestampde ingrediënten in.

Voeg, als de olie begint uit te vloeien, de kip toe en bak die 5 minuten mee.

Temper het vuur.

Meng de salambladen, zout en heet water door het kipmengsel.

Stoof de kip tot ze gaar EN al het vocht geabsorbeerd is.

Voeg de dikke santen toe.

Laat al roerend koken tot een dikke saus is ontstaan.

Doe het citroen- of tamarindesap door de massa en proef het gerecht af.

Verwijder de salambladen en haal de pan van het vuur.

Heet serveren met bijzondere of eenvoudige gekookte witte rijst.

Ajam pedis I

Ingredienten:

1 kip (+/- 1 kg) of 5 ... 6 pootjes
5 dl slaolie om te frituren
1/2 ... 3/4 dl slaolie
2 middelgrote uien
4 teentjes knoflook
4 tjab, rawits
1/2 el assem
2 ... 3 dl water

Boemboes:

2 blaadjes salam
2 plakjes laos
2 el sambal oelek
1 tl trassie
2 tl suiker
1 tl ve-tsin
zout naar smaak

Bereiding:

Maak de kip schoon en snijd die in 5 ... 6 stukken.
Laat in de wadjan of frituurpan slaolie goed heet worden en frituur hierin de stukken bruin.
Snijd de uien en knoflook fijn en fruit deze in slaolie glazig.
Kneus de tjabe rawits, voeg ze met de boemboes toe en fruit ze even mee.
Doe dan de gebakken kip erbij.
Los de assem op in water en voeg dit ook toe.
Laat het geheel ongeveer een half uur sudderen, tot de kip gaar is.
Verwijder voor het opdien de blaadjes en laos.

Ajam pedis II

Ingredienten:

1 kg kippevleugeltjes (filet of drumsticks mag ook)
1 blaadje salam
1 schijfje laos
2 grote uien
tomatenpuree (2 blikjes ... 140 gr)
suiker
3 teentjes knoflook
6 kemirinoten
1/2 tl koenir
1 el sambal
trassie
djah,
zout

Bereiding:

Snijd de uien in ringen en fruit deze met de laos en salam.
Snipper de knoflook en de kemirinoten en voeg deze samen met de sambal, koenir, trassie, djah, en zout toe.
Roer dit met een houten lepel door elkaar.
Voeg dan de tomatenpuree en de suiker toe, verdun de saus met zoveel water dat hij lobbijg blijft.
Doe d kip erbij en laat die gaar stoven.
Voor het opdienen de laos en salam verwijderen.
Serveer hier witte rijst bij.

Bijgerecht:

1 groot blik bonen
1 teentje knoflook
sambal tomaat (gewone mag natuurlijk ook)

De knoflook snipperen, de bonen afgieten en deze samen met de knoflook en sambal verwarmen, blijven roeren anders verbrandt het.

Ajam sapit

Ingredienten:

1 kip
4 rode en 2 witte uien
trassie
1/4 kelapa-goreng
1/2 tl ketumbar
1/4 tl djinten
2 rode lomboks
1/4 blok santen
suiker
asem
evt. zout

Bereiding:

Maak de kip goed schoon en snijd hem open.
Kook hem zachtjes, eventueel met wat zout.
Maak alle kruiden fijn tot een papje en doe dit samen met het kwart blikje santen in de kip.
U mag het ook goed inwrijven, wel zorgen dat u alles gelijkmatig verdeelt.
Verder opkoken tot de kip droog wordt.
Knijp de kip tussen twee bamboestokjes en rooster hem zo boven een houtskoolvuurtje.

Ajam soemari

Ingredienten:

500 gr kipfilet
2 stronken broccoli
15 gedroogde chinese paddestoelen
3 el ketjap manis
3 el sla-olie
2 teentjes knoflook
2 uien
peper en zout

Bereiding:

Snijd het vlees in stukjes.
Maak de broccoli schoon en blancheer ze.
Wel de paddestoelen in heet water (niet meekoken).
Laat de paddestoelen en de broccoli goed uitlekken.
Verhit de olie in een wadjan en fruit hierin de fijngesneden knoflook en uien tot ze wazig van kleur zijn.
Bak het vlees op matig vuur.
Voeg zout, peper en ketjap toe.
Schep alles goed om.
Draai het vuur laag en laat alles voor 5 minuten sudderen. Voeg eventueel wat water toe.
Doe daarna de doormidden gesneden paddestoelen in de wadjan en roer alles nog eens goed om.
Garneer het gerecht met de geblancheerde broccoli en dien het op met gekookte rijst.

Ajam kering met sambal-rawit-olie

Ingredientensambal-rawit-olie:

4 el olie

2 el sesamolie

6 fijngehakte rawit

1 tl fijngehakte gember

3 fijngehakte teentjes knoflook

zout

Bereiding:

Meng de ingredientengoed door elkaar en bak ze licht aan. Voeg zout naar smaak toe.

Ingredientenkip:

4 grote kippepoten

2 dl droge sherry

2 dl water

3 teentjes knoflook

4 stukjes gekneusde steranijs

1 el cardemon

1 half pijpje kaneel

2 el asin

zout en peper naar smaak

Bereiding:

Meng alle ingredientengoed door elkaar en marineer de kippepoten in het mengsel.

Laat alles in een ovenschaal drie kwartier in de oven bakken op 200 graden Celsius.

Haal de kippepoten uit de marinade en leg ze nog een kwartier droog op het rooster, met het vel naar boven (zelfde temperatuur).

De poten moeten hierna droog-krokant zijn.

Serveren:

Snijd de poten in vijf stukken en besprenkel ze licht met de sambal-rawit-olie.

Ajam petis (kip in garnalenpasta)

Ingredienten:

1 kip van 1,5 kg; schoongemaakt en in niet te grote stukken gesneden
zout
zwarte peper
slaolie voor het bakken
2 uien in ringen
3 dl dikke santen
1 kleingesneden serehstengel
4 salambladen
2 tl garnalenpasta
2 el heet water
sap van 1 citroen

Fijn te stampen ingredienten:

4 teentjes knoflook
stukje laos van 2,5 cm of 1 tl laospoeder
1 tl zwarte peperkorrels
3 groene spaanse pepers

Bereiding:

Wrijf de kip in met zout en peper en laat het 10 ... 15 minuten intrekken.
Verhit de olie en braad de kip rondom bruin.
Neem de kip uit de pan en zet haar opzij.
Fruit de uien en gestampte ingredienten in twee eetlepels olie.
Voeg, als de uien zacht zijn, de kip en de resterende ingredienten toe.
Meng alles goed.
Temper het vuur en stoof de kip gaar onder af en toe roeren.
Proef de saus af voor deze geheel is ingedikt.
Serveer het gerecht met gekookte witte rijst.

Lapies ayam (gestoofde stukjes kip)

Ingredienten:

1 kip
peper
zout
1 el ketjap
1-2 eieren
2 sjalotten
1 teentje knoflook
2 el boter

Bereiding:

Hak de kip in stukken; snijd hem eerst overlans door, snijd nu de poten eraf en vervolgens de vlerken.
Halveer de poten nog een keer.
Snijd het borstgedeelte dwars door en halveer de beide helften nog eens.
Haal het vlees van borst en poten en smeer het in met veel peper, zout en ketjap.
Klop de eieren los.
Wentel het vlees door het ei.
Pel de uien en de knoflook, snijd ze fijn en fruit ze in de boter.
Braad de kip eveneens hierin ca 45 minuten tot ze mooi bruin is.
Voeg 1 dl water toe en stoof de kip op een lage warmtebron gaar.

Serveer met seizoengroente, verse plakken tomaat en gekookte biet.

Karim ayam

Ingredienten:

1 braadkuiken (ca 1 kg)
5 el sla-olie
1 cm verse laos (platdrukken)
1 stengel verse sereh (platdrukken)
3 kruidnagels
1/4 noot (nootmuskaat)
4 cm kayu-manis (zouthout)
zout
suiker
625 cc dunne santen en 375 cc dikke santen = een verse cocosnoot
10 charlotjes
3 teentjes knoflook
2 el sambal oelek
5 kemirienoten
2 cm verse kunyit
2 tl ketoembar poeder
1/2 tl jintan

Bereiding:

Snijd het braadkuiken in stukken.
Verwarm olie in een pan en bak hierin de fijn gemalen boemboes (kruidnagel, zoethout, sereh en laos) tot het mengsel geurig is.
Roer even goed en voeg zout, witte suiker en de dunne santen toe.
Doe de stukken kip erin en laat doorkoken tot de kip zacht wordt.
Voeg dan de dikke santen toe en laat alles onder goed roeren nog 10 minuten doorkoken.

Ajam boemboe bali

Ingredienten:

1 kip van 1-1,2 kg
zout
8 el olie
2 grote zeer fijngesnipperde uien
750 gr gepelde tomaten of 150 gr geconcentreerde tomatenpuree
1 teentje knoflook
1-1 1/2 tl sambal oelek trassie
1 1/2 tl djah,poeder
1 tl serehpoeder
3 el gemalen kokos
ketjap benteng manis
suiker
citroensap

Bereiding:

Was de kip, ook inwendig, en verdeel de kip in 4 of meer stukken.
Bestrooi de kip met zout; verwarm de olie en bak daarin het vlees aan alle zijden mooi van kleur.
Draai de warmtebron lager, doe de uien in de pan en laat deze onder geregeld omscheppen goudgeel fruiten.
Snijd de tomaten in plakken, verwijder het zaad en doe de tomaten of de tomatenpuree met 2 dl kokend water in de pan.
Laat de inhoud even aan de kook komen.
Roer van de knoflook, sambal, djah, en sereh met wat koud water een papje en roer dat door de tomaten.
Leg het deksel op de pan, draai de warmtebron lager en laat het kippe-vlees gaar sudderen.
Controleer dit na 30-35 minuten.
Roer dan de kokos door de inhoud van de pan en voeg naar smaak ketjap of zout toe.
Doe er wat suiker bij als de saus te scherp is uitgevallen en wat citroensap als deze te flauw is geworden.

Ajam goreng in bloem (gebakken kip in een korstje)

Ingredienten:

1 kip
zout
125 gr bloem
1/2 blok santen
2 sjalotten
2 tl ketoembar
peper
boter of olie

Bereiding:

Snijd de kip in stukken en kook deze gaar in water met wat zout.
Los de santen op.
Pel de sjalotten, snijd ze fijn en kneus ze met de ketoembar.
Meng de bloem met de santen, sjalotten, ketoembar, peper en zout.
Wentel de stukjes kip door het papje en bak ze in boter of olie goudbruin.

Serveer met een gembersausje en atjar (zuur). Eet de ayam met warme rijst en apart een kommetje sajoer sop.

Ajam goreng assem garem

Ingredienten:

1 kip
2 teentjes knoflook
20 gr sereh (vers)
3 tl trassie
2 tl koriander
1 tl komijn
2 tl koenjit
2 djeroek poeroetbladeren
3 salambladeren
2 dl tamarinde-water

Bereiding:

Stamp de knoflook en sereh fijn en maak met de overige ingredienteneen marinade, waarin de in stukken gesneden kip ca 12 uur moeten marinieren.
Dep de stukken kip droog en braad ze gaar en krokant in ruim olie.

Ajam goreng bropol (gekookte gebakken kip)

Ingredienten:

1 kip van 1200 gr in grote stukken gesneden
1 tl laospoeder
3 daun salam
3 kopjes dikke sanen
2 grote uien in grote ringen
3 teentjes fijngesneden knoflook
3 rode lomboks in kleine ringen of 1/2 rode paprika in ringen
1/2 geschilde komkommer
zout naar smaak
slaolie

Bereiding:

Ga met een vork in de lengterichting langs de komkommer, zodat er kerven in komen en snijd hem dan in plakjes (u krijgt dan een leuk effect).
Vermeng de santen met de ui, knoflook, laos, daun salam en het zout.
Leg de stukken kip in een pan, overgiet ze met de vermengde santen en breng ze op matig vuur aan de kook.
Roer af en toe alles goed door en zet het vuur laag, tot het vocht is verdampt.
Haal de pan dan van het vuur.
Verhit een kopje slaolie in een pan en bak de stukken kip er knapperig bruin in.
Haal de kip eruit en laat ze uitlekken.
Leg de kip op een schaal en garner met lombok of paprika en komkommer.

Serveer bij warme witte rijst.

Ajam koening (gele kip in saus)

Ingredienten:

1 kip (1 kg) in stukken (het maagje, levertje en het nekje gebruiken voor het trekken van 1/2 l bouillon)
2 grote fijngesneden uien
1 fijngesneden teentje knoflook
5 fijnge maakte kemiripitten
2 tl ketoembar
2 tl koenjit
2 schijfjes laos
1/2 el bruine basterdsuiker
stukje trassie
1 kopje santen
zout
peper

Bereiding:

Wrijf de stukken kip in met zout en peper.
Bak ze in olie knapperig bruin en laat ze uitlekken.
Fruit dan in wat olie de ui, knoflook en de trassie tot de uien bruin kleuren.
Maak af met de kruiden, het kopje santen en de bouillon.
Laat hierin op klein vuur de kip zachtjes gaarkoken, tot de saus is ingedikt (10 ... 15 minuten).
Serveer met witte rijst.

Paha ayam panggang

Ingredienten:

kippedijtjes
(zout)
1 el knoflook
1 tl djah,
citroensap
2 el ketjap manis
olie

Saus Jeruk:

citroensap
100 ml gekookt water
1 el oestersaus
knoflook
ketoembar
2 rode lomboks

Bereiding:

Smeer de kippedijtjes in met het mengsel van knoflook, djah,, ketjap, citroensap, olie, (zout) en laat het een half uur intrekken.
Rooster de dijtjes boven een houtskoolvuur of in de oven of gril.
Zorg er wel voor dat u, alvorens te gaan roosteren, de dijtjes op diverse plaatsen met een vork inprikt, zodat het vet eruit kan.
Maak de saus door alle ingredientengoed dooreen te roeren tot het een gelijkmatige saus is.
Serveer de saus en de kippedijtjes in aparte schaaltes.

Ajam panggang boemboe besengsk

Ingredienten:

1 kip
3 kemirienoten
3 rode uien
2 witte uien
1/2 Spaanse peper
1 el olie
1 1/2 dl santen van 1/4 blok
asem
Kruiden:
1/4 tl ketoembar
3 tl koenjit
2 schijfjes laos
1/2 tl goela djawa
4 cm sereh
zout
1/2 tl trassie

Bereiding:

Maak de kip schoon en snijd ze in twee stukken.
Snijd de kemirienoten, uien, peper en de kruiden (behalve de sereh) fijn en fruit dit in de olie.
Voeg dan de santen, sereh en de kip hieraan toe en laat het geheel gaar smoren.
Haal de kip uit het mengsel en rooster ze verder onder de grill of boven een houtskoolvuur.
Voeg asem naar smaak aan het kruidenmengsel toe.
Serveer de kip met de kruiden erbij.

Ajam panggang

Ingredienten:

1 kleine kip van ongeveer 1 kg
5 el citroensap
3 el ketjap
1 el uienpoeder
1 tl knoflookpoeder
2 tl sambal oelek
2 tl zout
4 el olie
100 gr gesmolten boter

Bereiding:

Schuif het ovenrooster even onder het midden en verwarm de oven voor (210 gr).

Snijd de kip overlangs in twee stukken en droog deze zeer goed met keukenpapier.

Zet de punt van de vleugels vast in het vlees.

Roer het citroensap en de ketjap door elkaar.

Maak met een deel hiervan, het uien- en knoflookpoeder en zout een papje.

Roer er de rest van het citroensapmengsel en de sambal door en daarna de olie.

Beboter de ovenschaal of braadslee en schenk er zoveel kokend water bij dat de bodem met ongeveer 1/2 cm water is bedekt.

Bestrijk de kipdelen aan alle zijden met het kruidenmengsel.

Leg de kip op de buitenzijde in de ovenschaal of slede en zet deze op het rooster in de oven.

Keer de kip als het vlees goed van kleur is en schenk er een deel van de gesmolten boter over, draai na 10 minuten de oven terug naar 170 gr.

Giet af en toe wat boter over de kip en laat deze gaar en mooi van kleur worden.

Neem de schaal of slede uit de oven en leg de kipdelen op een schaal.

Voeg aan het braadvet zoveel kokend water toe dat een mooie saus ontstaat.

Proef en voeg er naar smaak ketjap of zout aan toe.

Ajam panggang garhu

Ingredienten:

1 kip (1,5 kg)
450 gr kokos
1 gedroogde daun limau perut
2 el ketumbar
1 tl komijn
1 stengel sereh
2 djeruk nipis
6 el olie
2 droge lomboks
verse lomboks
kemirinenoten
ui
9,5 tl djah,

Bereiding:

Verdeel de kip in 4 stukken.
Rooster 4 eetlepels kokos goudbruin en maak die goed fijn.
Maak van de rest van de kokos met 2 koppen water 2 koppen santen.
Maak een pasta van de droge lomboks, verse lomboks, kemirinenoten, ui en djah.
Wrijf de fijngemaakte geroosterde kokos in de kip en daarna de ketoembar, komijn en de pasta.
Voeg de daun limau perut en sereh toe.
Verhit de olie in een diepe pan en bak de kip krokant.
Voeg de santen toe en laat sudderen.
Neem de kip van het vuur en grill hem 15 tot 20 minuten.
Besprenkel hem daarna met sap van djeruk nipis.

Ajam panggang in ketjap (geroosterde kip in zoetzure ketjapsaus)

Ingredienten:

1 braadkip
zout
peper
2 sjalotten
1 teentje knoflook
2 el boter
2 el ketjap
1 tl suiker

Bereiding:

Splijt de kip door de borstzijde geheel open te snijden; wrijf haar in met zout en peper.
Pel de sjalotten en de knoflook, snijd ze fijn en fruit ze in de boter.
Voeg 1 dl water toe.
Doe hierbij de ketjap, het citroensap en de suiker, eventueel nog wat zout.
Stoof de kip hierin in 60 minuten gaar.
Zorg dat u wat saus overhoudt.
Haal de kip uit de saus, rooster haar 15 minuten onder de grill of bruin haar in de oven (200 0C).
Snijd de kip voor en giet het sausje erover.

Serveer met verse komkommer en oerap.

Ajam kerrie (kip met kerrie)

Ingredienten:

1 kip van 1 kg
2 grote fijngesneden uien
1 fijngesneden teentje knoflook
wat fijngesneden peterselie
zout
peper
2 laurierblaadjes
50 gr boter
40 gr bloem
2 el kerrie

Bereiding:

Trek een halve liter bouillon van de kip, peterselie, ui, peper, zout en de laurierblaadjes. (niet alle ui gebruiken).
Is de kip gaar, pluk hem dan in kleine stukjes en leg hem apart in een schaalje.
Zeef de bouillon en houd deze bij de hand.
Fruit de knoflook en wat boter met de overgebleven ui en met de kerrie, tot de uien bruin zijn.
Voeg dan de bloem toe, tot het geheel lekker ruikt en roer er de bouillon door.
Laat het geheel op een klein vuur een dikke saus worden.
Daarna kan de uitgedroogde kip erbij.
Maak, indien nodig, nog wat af met de bijbehorende kruiden.
Dien op bij witte rijst.

Ajam kerrie Garuda (kerriekip)

Ingredienten:

1 kip van 1200 gr in stukken gesneden
1 1/2 el ketoembar
1/4 tl djinten
2 el kerriepoeder
1/4 l santen
1 takje sereh
1 grote fijngesneden ui
2 fijngesneden teentjes knoflook
olie
zout

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de knoflook, ui en de kruiden.
Giet er af en toe wat santen bij, tot de santen geheel met de kruiden is vermengd.
Doe er dan de stukken kip bij en laat deze goed gaar en mals worden.
Dit duurt 30 tot 45 minuten.

Serveer bij witte rijst.

Ajam laksa Bandung (kip met saus)

Ingredienten:

1 kip van 1200 gr
100 gr vermicelli
zout
peper
2 grote fijngesneden uien
2 el ketjap

Bereiding:

Snijd de kip in niet te grote stukken en kook die in 1 liter water met zout, peper, de uien en ketjap gaar.

Week de vermicelli in water en kook ze dan in de bouillon van de kip.

Schik de stukken kip op een vleeschotel en giet er de saus van de bouillon en vermicelli over.

Serveer bij witte rijst.

Ajam ketjap

Ingredienten:

1 kip van 1200 gr
3 el ketjap
wat bloem
1 grote fijngesneden ui
zout
peper
nootmuskaat (naar smaak)

Bereiding:

Snijd de kip in stukken en kook die half gaar, bewaar de bouillon.

Meng de kruiden door elkaar en doe dit met de ketjap en de ui bij de half gaar gekookte kip.

Laat het geheel nog 45 minuten op zacht vuur doorkoken.

Bind de bouillon dan met de bloem.

Serveer bij witte rijst.

Ajam santen (gegrilde kip in santen)

Ingredienten:

1 gekruide kip van 1200 gr
1/2 l dikke santen
2 el asemsap
2 tl basilicumblaadjes
2 fijngesnipperde grote uien
2 fijngesnipperde teentjes knoflook
3 fijngesnipperde rode lomboks (of 1 rode paprika, of 1/2 el sambal badjak)
1 tl djah,poeder
5 fijngestampte kemirienoten
zout
peper naar smaak

Bereiding:

Grill de kip in zijn geheel, pluk hem in grote stukken en leg die op een platte schaal.

Vermeng de santen met de uien, knoflook, lombok, djah,, kemirie, zout en peper, breng het geheel aan de kook en laat het verder op klein vuur gaar sudderen.

Voeg dan het asemsap toe en maak af naar smaak.

Giet de saus over de kip en bestrooi met het basilicum.

Ajam macaroni

Ingredienten:

per persoon 150 gr kip in stukken
1 in ringen gesneden ui
1 heel fijngesneden ui
100 gr doorregen rookspek in stukjes
100 gr champignons (de ene helft in schijfjes en de andere helft heel laten (de kleinste))
1 fijngesneden teentje knoflook
1 el fijne selderij
5 el bloem
zout
peper
nootmuskaat
(voor de liefhebbers sambal)
De hoeveelheid macaroni hangt af van het aantal personen

Bereiding:

Kook de macaroni gaar en giet af in een vergiet. Vergeet niet af te spoelen met koud water, anders gaat de macaroni kleven.

Paneer de stukken kip met bloem, zout, peper en nootmuskaat en bak ze in hete olie knapperig bruin en gaar en laat ze uitlekken.

Temper het vuur en fruit in iets van dezelfde olie de knoflook, fijne ui, selderij, stukjes spek en de schijfjes champignons.

Roer er dan de macaroni goed door en maak naar smaak af met de kruiden.

Schep de macaroni in een vuurvaste schaal en leg er de stukken kip op.

Fruit heel even in wat olie de uiringen .

Serveer met de hele champignons en drapeer ze over de macaroni en de kipstukken.

Zet de schaal 10 minuten in een warme oven en dien op.

Geef er atjar, gebakken ei, kroepoek of zoute vis bij.

Ajam dibulu (een manadonees gerecht)

Ingredienten:

1 jonge kip
2 lomboks
3 rode uien
jah,
(zout)
kemangiblad
jintanblad
uieblad
kucaiblad
kruisemuntblad
venkelblad
peterselie
1 ei
pandanblad
sereh
citroensap
water

Bereiding:

Wrijf de kip, lomboks, uien en djah, heel fijn.
Snijd de rest fijn, behalve de sereh en het pandanblad.
Klop het ei en doe dan de hele massa in een pan met water en het citroensap.
Laat de kip hierin zachtjes koken.
Voeg zonodig steeds een beetje water toe.
Op Manado kookt men dit gerecht in een speciale bamboesoort.
Op Java gebruikt men er de bamboe tali voor.
Dit gerecht kunt u ook van varkensvlees maken.

Ajam tim

Ingredienten:

1 kip
lenteui
stuk djah, wortel
1/4 kop brandewijn
1 el zout

Bereiding:

Was de kip goed schoon en droog hem.
Smeer de kip in met het zout.
Doe de lenteui (kneus het wit ervan) en de gekneusde djah, in het binnenste en begiet hem met de brandewijn.
Laat het +/- 25 minuten intrekken.
Stoom hem dan in 20 minuten gaar en laat hem weer afkoelen.

Geef er sambal djah, bij.

Sambal djah,

stuk djah, wortel
5 rode lomboks
5 el ketjap asin

Kook de rode pepers en maak die fijn tezamen met de djah,.
Voeg er 5 eetlepels ketjap asin aan toe en vermeng alles goed.

Ajam assam garem

Ingredienten:

1 jonge kip (ca 1 kg)

3 el asem

zout

Bereiding:

Snijd de kip in kleine stukken, smeer ze in met een mengsel van zout en asem en laat ze een uurtje staan.

Braad ze gaar en droog in olie.

Ajam asem garem kering

Ingredienten:

1 jonge kip (1000 gr)

zout

tamarinde

olie

Bereiding:

Snijd de in kleine stukken.

Maak van zout en tamarinde een beetje nat mengseltje.

Wrijf de stukken kip ermee in en laat ze er nog een poosje in liggen.

Braad ze dan in olie gaar en droog.

Ajam rago-t

Ingredienten:

1 kip van 1200 gr

100 gr mager gehakt

1 fijngesneden ui

100 gr champignons, in vieren gesneden

1 el citroensap

1 el bloem

1 tl nootmuskaat

zout

peper

Bereiding:

Kook de kip in 1 uur gaar en snijd het vlees in blokjes (bewaar de bouillon).

Maak van het gehakt balletjes en kook die 10 minuten met de kip mee.

Fruit de ui.

Maak dan van wat boter, bloem en bouillon een saus en doe die bij de gefruite ui.

Maak af met de kruiden.

Doe er de kipstukjes, de gehaktballetjes en als laatste de in stukjes gesneden champignons in.

Laat alles op klein vuur nog ongeveer 20 minuten doorsudderen.

Serveer bij witte rijst.

Abon van kip

Ingredienten:

500 gr gekookte kip
suiker
zout
asem
2 teentjes knoflook
1/4 tl ketoembar
1 schijfje laos
2 el olie

Bereiding:

Stamp het kippevlees met een oelek-oelek plat en scheur het dan in fijne reepjes.

Stamp de laos fijn met de ketoembar, knoflook en suiker.

Voeg zout en asem naar smaak toe.

Roer dit mengsel door het vlees en braad het in olie.

Garneer het gerecht met gefruite uitjes.

Abon abon van kip

Ingredienten:

1 diepvrieskip van 1200 gr (ontdooit)
1 el ketoembar
1/2 el djinten
1/2 tl laos
2 grote fijngesneden uien
1/2 kopje dikke santen
zout
olie

Bereiding:

Kook de kip met zout gaar en laat haar afkoelen.

Snijd de kip dan in kleine reepjes.

Vermeng de santen met de kruiden en laat de stukjes kip hierin 30 minuten weken.

Bak ze daarna krokant en bruin in wat olie.

Serveer bij witte rijst, bami of nasi.

Tjampoer ayam (gemengd kipgerecht)

Ingredienten:

1 kip van 1 kg
peper
zout
wat slaolie
2 grote fijngesneden uien
1 fijngesneden teentje knoflook
3 el ketjap
1 el bruine basterdsuiker
100 gr fijngesneden champignons
2 fijngesneden lomboks of 1 fijngesneden rode paprika
1 tl djah,poeder
2 in plakjes gesneden bamboescheuten

Bereiding:

Trek van de kip met wat zout en peper 1 liter bouillon.
Als de kip gaar is, deze kaal plukken.
Fruit dan in wat slaolie de ui, knoflook, lombok of paprika en de geplukte kip, tot deze goed bruin is.
Voeg er 1/2 liter bouillon bij en de champignons, suiker en ketjap en laat het geheel 10 minuten stoven.
Serveer bij warme witte rijst of bij bami en geef er nog wat atjar, zoute vis en sambal bij.

Lembaran van kip

Ingredienten:

500 gr ontbeende kip
1/4 blok santen
2 uien
4 cm sereh
2 daon djeroek poetoet
1/2 l water
2 el olie

Kruiden:

1 tl koenjit
2 schijfjes laos
1/2 rode Spaanse peper
3 kemirienoten
1/2 tl trassie
zout

Bereiding:

Stamp de kruiden en vermeng ze met elkaar.
Fruit ze in olie en blus dan het mengsel met een gedeelte van het water.
Voeg hieraan de stukken kip met het djeroek poeroetblad en de sereh toe.
Kook dit tot de kip gaar is en voeg dan de santen en, indien nodig, nog wat water toe.

Lampar ayam

Ingredienten:

1 kip
1 ui
3 Spaanse pepers
3 dl santen
pisangbladeren

Kruiden:

4 teentjes knoflook
1 el ketoembar
1/2 stengel sereh
3/4 el djintan
1 tl kentjoer
1 tl zout
1/2 tl peper
1 daon salam

Bereiding:

Kook de kip bijna gaar.

Trek dan het vlees in reepjes van de botten.

Kook de kruiden op met de santen en voeg de gemalen pepers en het vlees toe.

Kook het geheel gaar tot het bijna droog is.

Vul vervolgens de in vierkanten gesneden pisangbladeren met het vleesmengsel, vouw ze dicht en maak ze vast met prikkers.

Lelawar ayam

Ingredienten:

500 gr kipfilet in stukjes
1/2 kool
1 grote ui
santen
olie

Kruiden:

1 schijfje laos
1/2 stengel sereh
1 el ketoembar
3/4 el djintan
3/4 tl kentjoer
zout
peper

Bereiding:

Maak de kruiden fijn, vermeng ze met de ui en bak ze in olie.

Voeg de stukjes kip en de fijngesneden kool toe.

Ajam kelia

Ingredienten:

1 kip
1 ui
2 Spaanse pepers
4 kemirienoten
1 gebraden ui
2 l trassiewater
1 dl santen van 1/4 blok
asemwater
olie

Kruiden:

1 tl peper
1 el ketoembar
1/2 el djintan
4 schijfjes gember
4 schijfjes laos
2 cm sereh
1 tl kentjoer
1 tl suiker

Bereiding:

Rooster de kip in haar geheel en smeer haar in met asemwater.
Stamp de kruiden fijn en braad ze met 1 ui, de Spaanse pepers en de kemirienoten.
Meng de ui met het trassiewater en 1 tl zout en voeg dit aan het mengsel toe.
Voeg de santen en suiker toe, snijd de kip in stukken en smoor die in het mengsel tot ze gaar zijn.

Podomoro

Ingredienten:

1 kip
200 gr taug, of witte kool
6 teentjes knoflook
1 ui
1 tl ketoembar
1/2 tl koenjit
1/2 tl kentjoer
1 Spaanse peper
1 daon salam
zout
1/8 blok santen
water

Bereiding:

Meng de in stukken gesneden kip met de kruiden, kleingesneden ui, knoflook, peper, taug, of kool en santen.
Kook het geheel goed gaar.

Drumsticks met zoetzure saus

Ingredienten:

8 drumsticks
2 teentjes knoflook
2 sjalotten
1 1/2 dl ketjap manis
1 1/2 dl droge sherry
3 el bruine basterdsuiker
1 dl olie
2 el citroensap
1 el verse geraspte gemberwortel of 2 tl gemberpoeder
zout
1 dl water

Bereiding:

Pel de knoflook en de sjalotten en snipper ze fijn.
Doe alle ingredienten in een steelpan en breng ze aan de kook. Laat de saus een minuut of 10 sudderen.
Leg de drumsticks in een schaal en schenk de massa er over.
Laat de drumsticks 3-4 uur marinieren in de saus.
Dep de drumsticks droog en grill of bak ze goudbruin en gaar. Serveer de saus erbij.

Zoetzure gestoofde kip

Ingredienten:

1 kip van 1000 gr in kleine stukken gesneden
1 grote fijngesneden ui
2 fijngesneden teentjes knoflook
1 el azijn
1/2 el bruine basterdsuiker
1 tl djah, poeder
1 el ketjap manis
stukje trassie
zout
peper

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de trassie, ui en knoflook.
Doe er, als de uien wat bruin zijn, de stukken kip in en laat goed doorbakken.
Meng 2 kopjes warm water met de djah,, ketjap en suiker en voeg dit mengsel bij de kip.
Maak af met zout en peper naar smaak en laat 3 kwartier stoven.
Serveer bij witte rijst met een groentegerecht.

Indische kip

Ingredienten:

1 braadkuiken in vieren
100 gr boter
150 gr taug,
6 el sojasaus
2 el bruine suiker
2 el gemberpoeder
2 kleingesneden teentjes knoflook
2 el citroensap

Bereiding:

Maak een marinade van sojasaus, suiker, gemberpoeder, knoflook en citroensap en laat het vlees hierin, onder af en toe keren, 3 uur staan. Laat het vlees goed uitlekken en bak het vervolgens in de boter rondom bruin.
Voeg vervolgens de marinade toe en laat het geheel 40 minuten stoven. Laat de taug, de laatste minuut meestoven.

Serveer hierbij doperwten en rijst.

Balinese kippelevers

Ingredienten:

200 ... 250 gr kippelevers
2 el (zonnebloem)olie
1 grote gesnipperde ui
1 teentje knoflook
1/2 tl djah,
1/2 tl bruine basterdsuiker
1 tl sambal trassie
1 el pindakaas
zout, peper
2 dl kippebouillon
1 el santen-mix
1 el fijngehakte bladselderij en/of gefruite uitjes (bawang goreng) uit een potje

Bereiding:

Spoel de kippelevers onder stromend koud water af.
Verwijder alle ongerechtigheden (galsporen).
Maak hierna de levers droog met keukenpapier.
Verhit in een wok of wadjan de olie.
Fruit er de ui in tot hij glazig ziet.
Pers er de knoflook boven uit.
Voeg de djah,, bruine basterdsuiker en sambal trassie toe.
Roer alles goed door elkaar en voeg de pindakaas toe.
Strooi er wat zout en peper over en roer alles goed door elkaar.
Doe hierna de kippelevers erbij en laat alles onder voortdurend omroeren 2 minuten zachtjes bakken.
Schenk er de kippebouillon bij en laat alles dan 3 minuten zachtjes pruttelen.
Roer er vervolgens nog de santen-mix door en blijf dan roeren tot een gebonden saus is verkregen.
Dien het gerecht op in een voorverwarmde schaal.
Strooi er op het laatst nog de fijngehakte bladselderij en/of gefruite uitjes over.
Serveer met witte rijst.

Lemper ayam I

Ingredienten:

1 kg ketan
2 kopjes santen
kippevlees
pandanblad
rode uien
knoflook
selderij
peper, (zout)
olie
(folie om de lempers in te rollen)

Bereiding:

Kook de ketan (kleefrijst) met het pandanblad en de santen gaar.
Stoom ze dan in een stomer verder gaar.
Voor de vulling kookt u het vlees goed gaar, maakt het fijn en mengt het met de fijngesnipperde ui en knoflook, die u boven een vuurtje hebt drooggeroosterd.
Vervolgens fruit u dit mengsel in een wajan of koekepan met de andere kruiden.
Met dit vlees/ kruidenmengsel, vult u de ketan.
Maak ze in de vorm van een croquet.
Denk er wel aan dat de vulling in het midden van de lempers moet blijven.
Verpak de lempers in folie.
's Avonds trek in een lekker hapje, even in de stomer en klaar!
De gemaakte lempers kunt u in de diepvries bewaren.

Lemper ayam II

Ingredienten:

300 gr plakrijst
250 gr kip
1 ui
3 tl trassie
2 teentjes knoflook
10 gr verse laos
2 salambladeren
1 dl kokosmelk
2 tl komijnpoeder
1 tl korianderpoeder
1/2 stengel sereh

Bereiding:

Kook de plakrijst gaar en zet deze apart.
Maal de ui, knoflook, sereh, laos en salambladeren fijn en fruit dit aan in olie.
Voeg alle overige kruiden en het in stukken gesneden kippevlees toe.
Blus af met de kokosmelk en laat die even inkoken.
Laat Afkoelen.
Neem nu een stuk plastic en spreid de rijst hierop uit.
Doe het kippevlees in het midden en rol de rijst via het plastic op zodanig dat het kippevlees rondom in de rijst is verpakt.
Stoom de lempers daarna warm.

Kwee lempers

Ingredienten:

500 gr ketan (kleefrijst)

1 blok santen

zout

water

1 kip

1 fijngesneden ui

1 tl laos

1 tl knoflook

1 tl djinten

4 fijngestampte kemiriepitten

1 1/2 tl ketoembar

peper

trassie

3 daoen djeroek poeroet

2 bouillonblokjes

slaolie

1/2 santenblok, gesmolten in 1/2 kopje water

Bereiding:

Kook de ketan met het gesmolten santenblok, zout en water net als gewone rijst.

Kook de kip gaar, ontdoe haar van de botten en snijd haar in stukjes.

Fruit de stukjes kip daarna met de ingredienten in wat slaolie.

Voeg na ca 6 minuten de santen en eventueel wat kippebouillon toe.

Laat het gerecht op een zacht vuurtje gaar sudderen tot het water is verdampt en het vulsel iets droog wordt.

Leg een laag ketan op een plank, doe er vulsel in en rol de lempers (ter grootte van een behoorlijke croquet) dicht.

Rol de lempers in aluminiumfolie en rooster hem in de oven.

Pastei toetoe (Indonesische pastei)

Dit gerecht is speciaal voor de zaterdag of zondag bedoeld. Het is voedzaam en gemakkelijk te maken.

Ingrediënten:

1 soepkip
25 gr djamoer koeping (soort gedroogde Chinese champignons)
25 gr sedep malam (gedroogde witte nachtlelie)
200 gr worteltjes
1/2 blik doperwtjes
100 gr peultjes
1/2 spitskool
2 eieren
2 bouillonblokken
3 sjalotten
1 prei
1 tl peper
1 tl suiker
2 el ketjap
3 x 2 el boter
1 pakje aardappelpuree
1/4 l melk
paneermeel

Bereiding:

Kook de kip gaar.

Bewaar de overgebleven bouillon.

Haal het kippevlees van de botten, snijd het in stukjes en houd het apart.

Was de djamoer koeping en de sedep malam goed, kook ze 30 minuten met ruim water, laat ze uitlekken.

Doe de djamoer koeping en de sedep malam bij de kip.

Schrap de worteltjes, kook ze gaar (of neem een blikje).

Haal de peultjes af, was ze evenals de spitskool.

Scheur de spitskool in stukjes.

Kook de eieren hard, pel ze en halveer ze.

Kook de kippebouillon met de blokjes op, voeg de kip, djamoer koeping en sedep malam toe en laat op een lage warmtebron sudderen.

Schep, zodra het kookt, de worteltjes, peultjes, doperwtjes en kool erdoor.

Pel de sjalotten en snijd ze fijn.

Was de prei en snijd hem in ringen.

Fruit sjalotten en prei in de boter en voeg ze toe aan de groenten.

Meng peper, suiker en ketjap erdoor en laat alles 3 minuten sudderen.

Het mag niet te droog en niet te vochtig zijn.

Besmeer een vuurvaste schaal met boter en leg de kip-groentenmassa erin.

Leg de 4 stukjes ei verspreid over de massa.

Maak aardappelpuree volgens de aanwijzingen op het pak.

Leg de puree op de kip-groentenmassa, bestrooi met paneermeel en leg hier en daar een klontje boter.

Verwarm de oven voor (175 °C).

Zet de schaal erin en laat alles ca 20 minuten bakken tot er een bruin korstje zichtbaar is.

Dien de pastei warm op.

Pastel tutup cita rasa

Ingredienten:

Zacht gekookt kippevlees
10 gesneden snijbonen
5 gesneden worteltjes
50 gr gesneden prei
1 el gesneden ui
2 el boter
1 el meel
1 1/2 kopje bouillon of water
1 el kecap manis
10 Chinese paddestoelen
2 kruidnagels
(zout), suiker en peper naar smaak

Bereiding:

Kook de groenten van tevoren gaar.
Fruit de ui in boter en voeg de/het bouillon/water eraan toe.
Doe er vervolgens de groenten bij.
Voeg het vlees, de gesneden paddestoelen en de specerijen toe en bind de saus met het meel.
Neem een vuurvaste schotel en doe dit vulsel erin.
Bedek het met een korst van aardappelpuree en strijk er wat boter over.
Bestrooi het met wat paneermeel en bak de pastei in de oven in +/- 30 minuten lichtbruin.

Serveer er sambal asem of mosterd bij.

Fricadel

Ingredienten:

3 aardappelen

1 ui

1 teentje knoflook

stukje wit van prei

4 el olie

400 gr kipgehakt

1 ei

peper

nootmuskaat

zout

Bereiding:

Kook de aardappelen gaar en laat ze afkoelen.

Snipper de ui, knoflook en prei heel fijn en fruit ze in wat olie.

Prak de aardappelen fijn en vermeng ze met het gehakt, het gebakken mengsel, het ei, peper, nootmuskaat en zout naar smaak.

Draai hiervan kleine balletjes en bak ze in 3 eetlepels olie in 15 minuten rondom bruin en gaar.

Opor van eend

Ingredienten:

1 eend (met nieren en hart)
2 daon salam
1 daon djeroek poeroet
1/2 blok santen
1/2 l water

Vulsel:

1 kopje tjiremee (of jonge kruisbessen)
1 gesnipperde ui
5 kemirienoten
3 teentjes knoflook
1 el sambal
1 el ketoembar
1/2 el djintan
1/2 tl laos
1 tl trassie
zout

Bereiding:

Maak de ingredientenvoor het vulsel fijn en vermeng ze goed met de fijngehakte niertjes en het fijngehakte hart.
Vul de eend hiermee en naai de eend dicht.
Kook hem in water met zout en een klein gedeelte van de santen.
Voeg daarna de rest van de santen, de daon djeroek poeroet en salam toe en kook het geheel gaar.
Haal dan de eend uit het vocht en braad haar bruin in boter. Blus de eend met het kookvocht.

Eend bali

Ingredienten:

1 eend
4 el olie of boter
3 dl water

Kruiden:

2 gesnipperde uien
3 teentjes knoflook
2 tl sambal oelek
1/2 tl trassie
1 schijfje laos
1 tl koenjit
8 geraspte kemirienoten
3 el ketjap
1 stengel sereh
1 daon salam
2 daon djeroek poeroet
zout

Bereiding:

Snijd de eend in stukken, wrijf hem in met zout en bak hem in olie of boter half gaar.
Maak de uien, knoflook, sambal, trassie, koenjit, laos en kemirienoten fijn en voeg dit mengsel aan de eend toe.
Voeg nu het water met de daon salam en djeroek poeroet en de ketjap toe.
Stoof de eend op niet te hoog vuur gaar.

Gestoofde eend

Ingredienten:

1 eend
50 gr boter
2 uien in ringen
2 teentjes knoflook
2 fijngemalen groene Spaanse pepers
1 stengel sereh
zout
3 daon djeroek poeroet
1 1/2 dl heet water
2 el citroensap
2 el olie

Kruiden:

20 kemirienoten
4 schijfjes gemberwortel
2 cm laos in schijfjes
1 tl koenjit
1 tl witte peperkorrels

Bereiding:

Grill of bak de eend goudbruin.
Verdeel hem in kleine stukken.
Fruit de uien en knoflook in de olie; doe de gemalen pepers erbij, terwijl u goed roert.
Voeg vervolgens de fijngestampde kruiden hieraan toe en bak het geheel gedurende vijf minuten.
Voeg dan de stukken eend aan dit mengsel toe, evenals sereh, zout en djeroek poeroet.
Giet het hete water en het citroensap erbij en laat nu de eend gaar stomen.
Het gerecht mag niet teveel saus bevatten.

Bebek smoor (gesmoorde eend)

Ingredienten:

1 eend in stukken
2 grote fijngesneden uien
2 fijngesneden teentjes knoflook
3 daun salam
4 fijngestampde kemiriepitten
2 tl ketoembar
stukje trassie
slaolie
2 el ketjap manis
1 el citroensap
1 kopje santen

Bereiding:

Kook de eend in niet te veel water met wat zout half gaar en laat hem uitlekken; bewaar de bouillon.
Fruit in wat slaolie (4 lepels) de trassie, knoflook en de uien.
Doe er na het bruinen van de uien de stukjes eend bij.
Zet het vuur laag en doe er de rest van de ingredientenbij, met een kopje van de bouillon.
Laat het geheel zachtjes doorkoken tot de saus is gebonden.
Serveer bij witte rijst met een groentegerecht.

Semur daging sandung lamur (eend op z'n Indonesisch)

Ingredienten:

00 gr eendeborst
1/2 el olie
10 rode uien
2 teentjes knoflook
ketjap manis
nootmuskaat
peper
(zout)

Bereiding:

Wrijf het vlees in met nootmuskaat, peper en evt. wat zout.
Snijd de uien en de knoflook fijn.
Maak de olie warm in een pan en braad het vlees lichtbruin.
Fruit in dezelfde olie de uien en de knoflook tot ze 'glazig' zijn.
Doe er vervolgens wat water en ketjap manis bij en laat het vlees hierin zachtjes gaar koken (Sudderden dus).
Snijd bijna op het laatst het vlees in blokjes en doe het dan weer terug in de saus.

Gulai itik (eend in kruidige kokossaas)

Ingredienten:

1 eend; 2 kg, schoongemaakt
zout naar smaak
sap van 1 citroen
10 grote uien, in dunne ringen
1/4 kokosnoot; geraspt, zonder olie gebakken en gemalen
9 dl dikke santen
1 1/2 dl slaolie
1 1/2 l dunne santen

Fijn te stampen ingredienten:

10 rode Spaanse pepers
20 witte peperkorrels
5 cm gember
5 cm laos
3 kruidnagelen
1 dessertlepel ketoembar
2 blaadjes foelie
1/2 tl anijszaad
snufje venkel
1/2 cm kaneel
snufje nootmuskaat

Bereiding:

Grilleer de eend tot het vet uit het vel loopt.
Snijd de eend in stukken van 5 bij 8 cm.
Vermeng de gestampde ingredienten, het zout en het citroensap en smeer de stukken eend ermee in.
Voeg de uien, gemalen kokos en dikke santen toe.
Verhit de olie op een middelhoog vuur.
Leg het eendemengsel in de olie en doe het deksel op de pan.
Laat de eend zachtjes koken tot bijna alle vocht verdampt is.
Meng de dunne santen door de massa.
Kook het gerecht tot de eend heel zacht en de saus gebonden is.

Bebek zwartzuur I

Ingredienten:

2 eendenborstfilets ... 200 gr
100 gr gedroogde pruimen
potje kersen zonder pit
100 gr rode bessen (vers of diepvries)
mespuntje kruidnagelpoeder
1 blad djeruk perut
50 gr rozijnen
1 fijngehakte lombok
1/2 tl kaneel
1 rondje Javaanse suiker
1 borrelglaasje arak

Bereiding:

Kook de ingredienten met 2 kopjes water in tot een dikke saus.
Doe er naar smaak wat extra suiker bij.
Voeg de arak toe.
Scheid het vet van de eendenborst.
Kruid het vlees met zout, peper en serehpoeier.
Bak het vet van de eendenborst uit en schroei in het vloeibare vet de borsten rondom rose gaar.

Serveer de saus gedrapeerd om de getrancheerde eendeborst.

Bebek zwartzuur II

Ingredienten:

1 eend
zout
peper
2 uien in ringen
geraspte nootmuskaat
suiker
1 pijpje kaneel
2 kruidnagelen
3 dl kokend water
8 el azijn
250 gr blauwe druiven
1 tl bloem
2 el water
perzik of ananas

Bereiding:

Snijd de eend in kleine stukken en wrijf hem in met peper en zout.
Laat hem zo een kwartier staan.
Fruit intussen de uien in de boter en doe er zout, peper, nootmuskaat, suiker, kaneel en kruidnagelen bij.
Roer dit goed door elkaar.
Doe de eend in de pan en wentel de stukken goed door het kruidenmengsel.
Bak de stukken op hoog vuur gedurende 2 minuten.
Zet nu het vuur lager en smoor de eend met het deksel op de pan.
Zo nu en dan moet u even roeren.
Voeg, als de eend gaar is, de azijn en druiven toe en laat die even meekoken.
Leg de stukken eend op een schaal, bind de bouillon met bloem en water en giet het mengsel over de eend.
Garneer het gerecht met perzik of ananas.

Merpati Goreng (gebakken duiven)

Ingredienten:

2 duiven (schoongemaakt en gehalveerd)

zout

peper

nootmuskaat

1 1/2 dl water

5 aardappelen (in schijfjes gesneden en gebakken)

125 gr sperziebonen (gaar gekookt)

3 tomaten (gehalveerd en even gegrilleerd)

Ingredientenvoor de saus:

3 el boter

2 el slaolie

2 tl ketjap

4 tl chilisaus

Bereiding:

Kruid de duiven goed met zout, peper en nootmuskaat.

Wrijf de kruiden goed in en laat ze 10 minuten intrekken.

Bak de duiven aan alle kanten zonder boter erg droog.

Temper het vuur en voeg het water toe.

Kruid de duiven opnieuw met zout, peper en nootmuskaat.

Laat het geheel zachtjes sudderen tot het vocht verdampt is en de duiven gaar zijn.

Meng de ingredientenvoor de saus en voeg ze bij het gevogelte.

Bak het geheel bruin en glazig.

Leg de duiven op een schotel en garneer ze met de overige ingredienten.

Heet serveren.

Angsa isi (gevulde gans)

Ingrediënten:

1 jonge gans van 2 kg, schoongemaakt en aan „n zijde opengesneden
1 1/2 dl azijn
zout
peper
3 el boter
stukje gember van 5 cm, kleingesneden
4 fijngestampde teentjes knoflook
4 gehakte uien
5 geraspte wortelen
5 geschildte en geraspte aardappelen
1 tl nootmuskaat
suiker
6 el boter
6 dl water
1 el ketjap
3 el karamel
3 el gekookte groene erwten
6 kleine gebakken aardappelen

Bereiding:

Hak het hart, de maag en de lever van de gans fijn en leg ze opzij.
Braad de gans tot er olie op het vel verschijnt.
Neem de gans met azijn af.
Wrijf haar van binnen en van buiten in met zout en peper en laat dit intrekken.
Verhit de boter.
Fruit de gember, knoflook en uien.
Voeg, als deze zacht geworden zijn, de fijngehakte ingewanden van de gans toe en bak deze half gaar.
Roer er de wortels, geraspte aardappelen, nootmuskaat, suiker, zout en peper door.
Kook het mengsel tot de aardappelen gaar zijn.
Zet de pan van het vuur en laat de inhoud afkoelen.
Vul de gans met het mengsel en naai de opening dicht.
Verhit de boter op een middelhoog vuur en braad de gans aan.
Temper het vuur.
Schenk het water erbij en stoof de gans onder af en toe keren gaar.
Giet de ketjap en de karamel erbij als de gans gaar en het vocht verdampt is.
Garneer de gans met de resterende ingrediënten en serveer het gerecht heet.

Vis, schaal- en schelpdieren

Ikan goreng

Ingredienten:

4 halve makrelen

1 tl kunjit

zout naar smaak

1 tl water

olie op braadtemperatuur

Bereiding:

De makrelen wassen en droog deppen.

De kunjit, het zout en het water tot een dikke pasta mengen.

De vis hiermee inwrijven en in de olie goudbruin braden.

Ikan colo (gegrilleerde vis met groenten)

Ingredienten:

1 kg wijting

1 l gezouten water

gestoomde bananebladeren of aluminiumfolie

60 gr snijbonen, in schuine stukken gesneden

90 gr fijngesneden Chinese kool

kokend water

1 grote aubergine, in de lengte gehalveerd

150 gr sla

Ingredientenvoor de saus:

1 el gesmolten boter

sap van 1 citroen

1 el ketjap asin

zout naar smaak

2 uien, in dunne ringen

2 rode Spaanse pepers, van zaad ontdaan en in dunne ringen gesneden

Bereiding:

Grilleer de vis gaar, dompel hem in het zoute water, dep hem af en

wikkel hem in de bananebladeren of aluminiumfolie.

Houd hem warm in een lauwwarme oven of op een schaal bovenop een pan kokend water.

Blancheer de bonen en chinese kool en laat ze uitdruipen.

Grill de aubergine en snijd hem in schijven.

Verdeel de helft van de sla in kleinere stukken.

Arrangeer de vis en de groenten op een schaal.

Schenk de saus erover en serveer het gerecht warm.

Het bereiden van de saus:

Vermeng alle ingrediënten met elkaar.

Noot: dit is een typisch Indonesisch picknickgerecht, dat aan het strand wordt bereid.

Ikan Bali

Ingredienten:

500 gr kabeljauwmoten
zout
peper
sap van 1 citroen
8 el olie
4 sjalotjes of kleine uitjes
1 teentje knoflook
1 tl sambal
1/2 tl laos
1/2 tl gemberpoeder
mespuntje serehpoeier
1 tl bruine suiker
1 blaadje salam
2 el zoete ketjap
zout

Bereiding:

Wrijf de moten kabeljauw in met wat zout, peper en citroensap en laat dit een half uur intrekken.

Verhit in een ruime koekenpan 6 eetlepels olie en bak de moten aan beide kanten goudbruin en gaar in ongeveer 15 minuten.

Neem de vis uit de pan.

Fruit in de olie de kleingesneden sjalotjes, het uitgeperste teentje knoflook, de sambal, de suiker, en het salamblaadje zachtjes.

Roer er, als het kleurt, de ketjap bij en warm de vis in het sausje op.

Ikan boemboe Bali

Ingredienten:

700 gr zeeduivel
2 teentjes knoflook
1 lente-uitje
10 tl sambal oelek
1 citroen
200 gr tomaten
1 rode ui
0,3 dl olie

Bereiding:

Ontvel en ontpit de tomaten en snijd het vruchtvlees in stukken.

Hak de knoflook en de rode ui fijn.

Braad de vis aan in olie.

Voeg hieraan de ui en de knoflook toe.

Voeg daarna de sambal oelek en de tomaten toe.

Maak dit af met het sap van de citroen.

Stoof de gebakken vis verder gaar.

Besprenkel de vis bij het serveren met gesneden lente- ui.

Ikan kembung pepesan

Ingredienten:

1 makreel
1 ui
3 teentjes knoflook
30 gr kemirienoten
15 tl sambal oelek
20 gr temoekoentjie
1 dl tamarindewater
1/2 citroen
2 bananenbladeren
0,3 dl olie

Bereiding:

Maal de ui, knoflook, kemirienoten en temoekoentjie fijn samen met het citroensap en het tamarindewater.

Fruit dit mengsel aan in wat olie.

Voeg hierna de sambal toe.

Kook dit verder door en laat het indikken.

De boemboe voor pepesan is nu gereed.

Verpak de vis met de boemboe in de bananenbladeren en bak de vis gaar in de oven.

Ikan kembung assem garem

Ingredienten:

2 makreel
3 dl tamarindewater
5 mespunt zout
10 dl olie

Bereiding:

Snijd de makreel in moten en laat deze ongeveer 6 uur marineren in het tamarindewater met zout.

Dep de makreelstukken droog en bak ze gaar en krokant in ruim olie.

Ikan kabeljauw-bumbu asem manis

Ingredienten:

600-800 gr visfilet (kabeljauw of rode baars)
citroenwater
1 bouillonblokje
1 eiwit
3 el maizena of bloem
olie
1 tl zout

Bereiding:

Snijd de visfilet en leg ze ca 10 minuten in citroenwater waarin het bouillonblokje is opgelost en het zout.

Maak een papje van het eiwit, de maizena, zout en water.

Haal de vis erdoor en bak hem bruin.

Saus:

1 teentje knoflook, 3 el suiker, 1/2 tl zout, tomatenketchup naar smaak
Fruit de knoflook in een beetje olie en voeg er de suiker, tomatenketchup, zout en water aan toe.

Ikan bibi

Ingredienten:

2 kleine makrelen
2 tomaten
2 uien
azijn
asem
suiker
sambal ulek
citroensap
(zout)
olie

Bereiding:

Was de vis en snijd hem in mootjes.
Meng azijn, citroensap, asem en zout door elkaar.
Haal de mootjes vis hierdoor en bak ze in olie bruin.
Haal de vis dan uit de olie en doe wat olie weg.
Doe de in ringen en schijfjes gesneden uien en tomaat in deze olie.
Voeg er gelijk anderhalve eetlepel sambal ulek en wat suiker bij.
Meng dit goed door elkaar.
Doe vervolgens de mootjes vis er weer bij en laat het nog even samen op een niet te hoog vuur braden.
Schep dan de vis, tomaten en uien eruit en dien het warm op.

Ikan ritja-ritja (vis in tomatensaus)

Ingredienten:

2 gebakken kabeljauwfilets
1 grote ui
2 verse rode pepers
1 tl trassie
3 teentjes knoflook
3 dunne plakjes djah,
2 blaadjes salam
2 plakjes laos
1 klein blikje tomatenpuree
4 el tomatenketchup
1 el ketjap manis
1 el stroop
1 tl ve-tsin
1 tl aromaat
1/2 bouillontablet
olie
zout

Bereiding:

Snijd de ui, verse peper en knoflook fijn en maal dit met de trassie en djah, in de tjobe fijn.
Fruit de laos, salam en het fijngemaakte kruidenmengsel een paar minuten in ongeveer 2 eetlepels olie.
Voeg de tomatenpuree, tomatenketchup, ketjap, stroop, ve-tsin, aromaat en het bouillontablet toe en leng de saus met heet water aan tot sausdikte.
Maak de saus af op een pittige zoetzure smaak.
Verdeel de gebakken visfilets in stukken en doe ze laag om laag met de saus in een schaal.
Ikan ritja-ritja hoeft niet warm te worden gegeten.

Ikan pedis

Ingredienten:

1 kg vis (makreel/kabeljauw)
100 gr fijngemaakte pepers
10 teentjes knoflook
10 rode uien
gember
laos
koenjitblad
4 tomaten
1 limoen
sereh
zout water

Bereiding:

Snijd de vis in moten, was ze en laat ze uitlekken.
Wrijf de moten in met het limoensap, vermengd met wat zout.
Maak alle kruiden fijn behalve de sereh en koenjitblad.
Doe dat in een pan met vier glazen water.
Breng dat op een laag vuur aan de kook.
Doe er dan de moten vis bij en laat dit sudderen tot de vis gaar en de saus dik geworden is.
Gereed om te serveren, lekker alleen met rijst, maar ook een rijsttafel en zelfs bij aardappelen.

Ikan doedooh

Ingredienten:

500 gr vis (makreel of schelvis)
3 teentje knoflook
1 dl santen van 1/8 blok
olie

Kruiden:

1/2 tl koenjit
1 el djintan
1 el ketoembar
1 tl trassie
1 tl asem
1 tl zout

Bereiding:

Snijd de knoflook fijn en fruit dit met de rest van de kruiden in olie.
Doe de vis er in zijn geheel bij, bak ze aan weerszijden bruin.
Voeg vervolgens de santen toe en laat de vis koken tot er olie uitkomt.

Ikan kemirrie

Ingredienten:

500 gr makreel
4 kemirienoten
4 Spaanse pepers
olie
25 gr santen
2 dl water
citroensap
aluminiumfolie

Kruiden:

1/2 el djintan
1 el ketoembar
1 tl laospoeder
1/2 tl trassie

Bereiding:

Rooster de vis op aluminiumfolie onder een grill, 7 minuten aan elke kant.

Pof de kemirienoten, wrijf ze fijn en vermeng ze met de fijngesneden pepers.

Voeg hieraan de rest van de kruiden toe, evenals de trassie.

Fruit dit mengsel in de olie lichtbruin.

Voeg dan de santen met het water toe en laat het geheel koken tot de saus rood wordt.

Snijd de vis in moten en schenk de saus erover.

Sprenkel er tenslotte citroensap over.

Ikan mangot

Ingredienten:

500 gr vis (makreel, schelvis)
8 gekookte Spaanse pepers
10 kemirienoten
2 fijngesneden uien
santen
olie

Kruiden:

1 tl kentjoer
1/2 tl laos
1 tl trassie

Bereiding:

Bak de vis in de olie gaar.

Maak intussen de saus:

Maak de kruiden, uien en noten fijn en kook dit met de santen tot het mengsel een rode

kleur krijgt en de olie eruit komt.

U kunt de vis nog even in de saus mee laten koken, u kunt ook de saus over de gebakken vis gieten.

Ikan piendang toemis

Ingredienten:

500 gr visfilet (makreel of schelvis)
2 uien
olie
1 dl asemwater
2 el trassiewater

Kruiden:

4 teentjes knoflook
2 el sambal oelek
1 stengel sereh
1/2 tl koenjit
1 schijfje laos
zout

Bereiding:

Snijd de uien en de knoflook fijn en bak dit mengsel met de kruiden in de olie bruin.

Voeg dan het trassiewater en de in moten gesneden vis toe.

Laat alles even bakken, blus dan het geheel met enkele kopjes water.

Voeg, zodra de vis gaar is, wat asemwater toe.

De saus is klaar als ze goed is ingedikt.

Ikan petjel

Ingredienten:

500 gr gekookte vis zonder graten (makreel, kabeljauw)
8 kemirienoten
1 tl trassie
4 rode Spaanse pepers
3 dl melk
2 el gehakte selderij
zout

Bereiding:

Leg de vis in een schaal.

Pof de kemirienoten (dat kan in de oven).

Stamp ze fijn met de Spaanse pepers, trassie en zout.

Roer dit mengsel in de melk en kook het.

Giet de melk met de kruiden vervolgens over de vis en strooi er selderij over.

Ikan koening

Ingrediënten:

500 gr kabeljauwfilets
2 teentjes knoflook
1 tl asem
1/2 blok santen
2 el boter
1 1/2 dl water

Kruiden:

1 tl koenjit
1/2 tl djintan
1/2 tl trassie
1 tl ketoembar
zout

Bereiding:

Snijd de knoflook heel fijn en fruit dit met de kruiden in de boter goudgeel.

Bak de kabeljauwfilets in dit mengsel aan beide kanten bruin.

Los de asem en de santen in 1 1/2 dl water op en schenk dit bij de vis.

Laat het geheel koken tot de vis gaar is.

De kabeljauw mag niet uit elkaar vallen.

Ikan koening in santen (gele vis in kokosmelk)

Ingrediënten:

500 gr schelvisfilets
2 teentjes knoflook
1 tl koenirpoeder
1/2 tl djinten
1/2 tl trassie
1 tl ketoembar
zout
2 el boter
1 tl asem
1/4 blok santen

Bereiding:

Pel de knoflookteentjes, snipper ze heel fijn en fruit ze met de koenir, diinten, trassie, ketoembar en zout in de boter niet te bruin.

Voeg de schelvisfilets toe en bak deze aan beide zijden bruin op een niet te hoge warmtebron.

Los de asem en santen op in 1 dl water en schenk dit bij de vis.

Laat het geheel inkoken tot er een olie-achtig vocht komt boven drijven.

De vis mag niet uit elkaar vallen.

Tip:

Serveer dit gerecht met rijst en sambal goreng boontjes of sambal goreng kool.

Ikan santen

Ingredienten:

500 gr makreel
2 uien
1 el sambal
santen
olie

Kruiden:

1 Stengel sereh
1 tl trassie
1 schijfje laos
1-2 laurierblaadjes
1 daon djeroek poeroet
zout

Bereiding:

De in moten gesneden vis wordt gezouten en in olie gebakken.
Nu maakt u op de laurier en djeroek poeroet na, alles fijn en kookt dit, terwijl u roert, met de santen.
Voeg, zodra de saus begint in te dikken, de laurier, de djeroek poeroet en de vis toe.
Laat het gerecht nog even doorkoken.

Ikan santen met lomboks

Ingredienten:

4 kleine makrelen
2 uien
1/2 l melk
4 rode Spaanse pepers
zout
2 el boter

Kruiden:

2 schijfjes laos
1 tl trassie
1/2 stengel sereh
2 laurierbladeren

Bereiding:

Bak de vis in boter.
Stamp de uien, Spaanse pepers, laos en trassie fijn en fruit dit mengsel in boter.
Voeg hier de melk, sereh en laurierbladeren aan toe.
Breng het geheel langzaam aan de kook en doe de vis erin.
Laat alles nog 5 minuten sudderen.

Ikan lombok-djeroek-tomaat (vis met lomboks, citroensap en tomaat)

Ingredienten:

4 moten gebakken kabeljauw, of 4 scholletjes
2 lomboks
3 sjalotten
1 vingerlengte verse djah, of 1 tl gemberpoeder
2 tomaten
sap van 1 citroen
1 tl zout
2 stengels sla-uitjes of bieslook
mispunt suiker
2 el boter

Bereiding:

Ontpit de lomboks, pel de sjalotten en snijd ze fijn.

Fruit ze met de djah, in de boter.

Snijd de tomaten en voeg ze met het citroensap, het zout en 1 dl heet water bij het mengsel en laat alles 2-3 minuten koken.

Schep vervolgens voorzichtig de gebakken vis met de sla-uitjes of bieslook en de suiker in de pan en laat het geheel met het deksel op de pan nog 5 minuten sudderen op een lage warmtebron.

Tip:

Serveer met verse komkommer en voor ieder een mata sapi (spiegelei) en natuurlijk kroepoek.

Ikan mangot makreel

Ingredienten:

2 grote, gebakken makrelen
2 gesnipperde uien
1 teentje knoflook
2 ontpitte rode Spaanse pepers
1 tl asem
4 daon djeroek poeroet
1/4 blok santen
4 dl warm water
2 el boter
suiker
zout

Kruiden:

4 kemirienoten
1 tl koenjit
1 tl kentjoer
1 tl trassie

Bereiding:

Vermeng de fijngemaakte uien en knoflook met de kruiden en stamp alles fijn, fruit dit mengsel in boter en voeg asem, suiker en zout toe.

Roer dit goed, om aanbranden te voorkomen.

Los de santen op in het warme water en schenk dit bij het gefruite mengsel.

Doe er nu ook de djeroek poeroet bladeren bij en breng het geheel aan de kook.

Blancheer de gebakken vis 10 minuten in deze saus en leg de vissen in een diepe schaal.

Laat de saus indikken en begiet er dan de vis mee.

Ikan kodok

Ingredienten:

1000 gr makreel (2 vissen)
2 eieren
1 ui
1 prei
olie of boter
45 gr bloem
150 gr geraspte kokos

Kruiden:

1 tl nootmuskaat
1 tl peper
3 tl bieslook
zout

Bereiding:

Snijd de vissen voorzichtig open aan de buikzijde.
Haal het vlees en de graten eruit.
Bak het vlees zonder vet en prak het fijn.
Vermeng dit met de kruiden, ui en prei.
Bak dit mengsel heel kort, voeg dan de bloem en kokos toe en bak het gaar.
Laat het koud worden, vul de lege vissen met het mengsel en stoom de vissen vervolgens warm.

Ikan godokan ketjap (gestoofde vis met ketjap)

Ingredienten:

4 moten kabeljauw of schelvisfilets
4 sjalotten
1 teentje knoflook
1 lombok
1 schijfje laos
1 tl zout
1 salamblaadje
1 stengel sereh
1 tl asem
2 el ketjap

Bereiding:

Verwarm 3 dl water in een ruime pan tot het lauw is.
Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lombok en snijd ze fijn.
Doe ze met de laos, zout, salam en sereh in het lauwe water, laat aan de kook komen en kook alles 5-7 minuten.
Voeg de vis, asem en ketjap toe en laat alles op een lage warmtebron ca 30 minuten sudderen.
Er moet tamelijk veel vocht overblijven.
Kijk dus zo nu en dan of het gerecht niet te veel indampt en schenk er zonedig een scheutje warm water erbij.

Serveer met gebakken frikadelletjes en atjar tjampoer.
Een glas ijskoud tafelwater of bier smaakt hier uitstekend bij.

Ikan mas bakar (gegrilde goudvis)

Ingredienten:

750 gr ikan mas
2 Spaanse pepers
zout
peper
knoflookpoeder
olie
citroensap
1 ui

Bereiding:

Snijd de vis open en maak de inhoud schoon.

Wrijf de vis in met olie en met wat peper, zout, knoflookpoeder en citroensap.

Grill de vis dan om en om en bevochtig hem af en toe met wat ketjap, vermengd met water.

Voor de saus:

Meng de in rondjes gesneden Spaanse pepers en 1 fijn gesneden ui met 3 eetlepels ketjap manis en voeg een beetje citroensap toe.

Ikan ketjap (vis in ketjapsaus. stijl soemba)

Ingredienten:

5 of 6 schoongemaakte en gewassen schelvisjes of rode poon
sap van een citroen
4 fijngesneden rode of groene lomboks
schijfjes laos (voor elke vis 2)
voor iedere vis 1/2 fijngesneden teentje knoflook
ketjap
djah,
olie

Bereiding:

Leg de vissen op een schaal en wrijf ze in met het citroensap.
Bak er indien mogelijk 2 tegelijk.
Leg er wat lombok op, giet er wat ketjap over en leg er 2 schijfjes laos, de halve fijngesneden knoflook en wat djah, op.
Laat de vis zo gaarstoven, maar keer niet om.
Verwijder wel de laos voor het opdienen.

Serveer bij witte rijst of nasi goreng.

Ikan ketjap manis

Ingredienten:

4 kleine schoongemaakte schelvissen of moten kabeljauw
2 el olie
citroensap
2 el ketjap manis
1 tl laos
sambal naar smaak
1 fijngesneden teentje knoflook
1 tl djah,
peper, zout

Bereiding:

Verhit de olie in de wadjan en bak de uitgelekte vis goudbruin.
Laat de vis dan uitlekken en leg ze op een platte schaal.
Maak van het zout, de sambal, knoflook, en djah, een mengsel en fruit dit in de overgebleven olie.
Voeg daarna de vis bij het mengsel en laat ca 15 minuten op een laag vuur sudderen.
Giet er de ketjap de laatste 5 minuten over.

Ikan sanggrobanding

Ingredienten:

6 moten vis (makreel)
12 kemirienoten
4 groene Spaanse pepers
4 teentjes knoflook
1/2 l melk
1 el ketjap

Kruiden:

1 tl trassie
asem
1/2 el kurkuma
1 schijfje laos
4 cm sereh
2 el olie

Bereiding:

Bak de vis half gaar.
Stamp de kemirienoten, pepers, knoflook, trassie, asem, kurkuma en laos goed fijn en fruit het mengsel in de olie.
Doe er dan de melk, sereh en ketjap bij.
Laat de saus 5 minuten goed doorkoken en voeg dan de vis eraan toe.
Als de vis door en door warm is, kan het gerecht worden geserveerd.

Ikan brengkes

Ingredienten:

500 gr kabeljauw- of schelvisfilet
1 1/2 dl santen van 1/4 blok
pisangbladeren of aluminiumfolie
boter

Kruiden:

10 rode uien
3 teentjes knoflook
2 Spaanse pepers
1 tl trassie
1 el goela djawa
zout

Bereiding:

Kook de vis in water.
Snijd de uien, knoflook en de pepers fijn en stamp ze met de kruiden.
Maak van de pisangbladeren of van het vooraf ingevette aluminiumfolie pakjes,
die gevuld zijn met: 1 laagje vis, 1 laagje kruidenmengsel, 1 schepje santen.

Oorspronkelijk werd dit gerecht op houtskoolvuur geroosterd, het kan ook op de grill geroosterd worden (ongeveer 15 minuten).

In plaats van aluminiumfolie of pisangbladeren kunt u ook koolbladeren gebruiken.

Deze moeten dan vooraf even in kokend water worden gelegd.

Ikan asem garem

Ingredienten:

500 gr vis (kabeljauw of schelvis)
1/4 stengel asem
1 dl water
olie
zout

Bereiding:

Maak van de asem, het water en het zout een papje.
Wrijf de vis hiermee in en braad ze in de hete olie bruin.

Ikan kakap

Ingredienten:

1 schelvis
4 hardgekookte eidooiers
2 hardgekookte eieren
5 el slaolie
4 el azijn
2 tl kappertjes
augurkjes
sla
zout
peper

Bereiding:

Kook de in moten gehakte schelvis in zout water.
Maak intussen een mayonaise van slaolie, azijn, de eidooiers, peper en zout.
Wentel hierin de moten vis en leg die in het midden van een schaal.
Giet de rest van de mayonaise over de vis.
Schik de sla, kappertjes, augurkjes en de gehalveerde eieren om de vis heen.

Ikan koebis

Ingredienten:

300 gr kabeljauwmoten
4-6 grote koolbladeren
1 fijngesneden ui
4 rode Spaanse pepers
1 schijfje laos
1 tl trassie
50 gr boter
50 gr bruine suiker

Bereiding:

Kook de koolbladeren half gaar in ruim water.
Stamp de ui, Spaanse pepers, laos en trassie fijn en fruit het mengsel in de boter.
Haal de pan van het vuur en roer er de bruine suiker door.
Leg in de koolbladeren een laagje gefruite kruiden en vervolgens een mootje vis. Bedek dit weer met kruiden.
Vouw de koolbladeren goed dicht, maak ze vast met een sat,pen en rooster ze boven houtskoolvuur of zet ze gedurende ongeveer 20 minuten in een hete oven.

Boemboe Bali ikan I (gebakken vis in pittige, rode saus)

Ingredienten:

500 gr kabeljauw of 1 flinke makreel
4-5 rode lomboks of 2 paprika's
4 sjalotten
2 teentjes knoflook
1 tl trassie
1 tl suiker
1 schijfje laos
2 salamblaadjes
2 el boter of 3 el olie
1 el ketjap
2 el azijn
1 stengel sereh

Bereiding:

Bak de vis, of haal gebakken vis bij de viswinkel.
Houdt u van scherp, gebruik dan lomboks; ontpit ze, snijd ze fijn.
Houdt u niet van scherp, neem dan paprika's.
Haal de zaadlijsten eruit en snijd ze fijn.
Pel de sjalotten en knoflook en snijd deze eveneens fijn.
Fruit alles met trassie, zout, suiker, laos, salamblaadjes in de boter of olie.
Schenk 1 dl water erbij en de ketjap, azijn en doe ook de sereh erbij.
Laat het geheel op een matige warmtebron met het deksel op de pan gedurende 10 minuten koken.
Doe de reeds gebakken vis voorzichtig in het sausje, het deksel weer op de pan en laat alles nog 5-7 minuten sudderen.

Serveer met warme rijst, een gekookte of gestoomde seizoengroente, schijfjes verse komkommers of zure augurkjes.

Boemboe Bali ikan II

Ingredienten:

3 makrelen
6 rode Spaanse pepers
1 tl trassie
1 tl suiker
1 schijfje laos
wat ketjap
azijn, zout, olie en water

Bereiding:

Maak de makreel schoon en verwijder eventueel het zachte buikvlees.
Snijd de vis in stukken, marineer die 1 1/2 uur in asemwater, laat ze goed uitlekken en bak ze in ruim olie.
Maak alle kruiden fijn, behalve de laos en fruit ze in olie.
Voeg hierbij de azijn, de ketjap, de gebakken vis en water.
Laat dit zachtjes koken.
Dit gerecht mag niet te droog zijn.

Variaties op dit recept:

bumbu Bali telur (ei)
bumbu Bali daging (rundvlees in dunne plakjes)
bumbu Bali lever
bumbu Bali ayam (kip)

Brengkessan boemboe roejak

Ingredienten:

1 grote vette makreel
10 rode lomboks
7 rode en 4 witte uien
1 tl laos
1 tl trassie
1 el dikke santen
asem
suiker en (zout) naar smaak
pisangblad

Bereiding:

Maak de vis goed schoon en zet hem in asem-(zout).
Maak alle kruiden fijn en doe er asem, suiker en dikke santen bij.
Wentel de vis door deze boemboe (kruidenmengsel) en wikkel ze dan in bananeblad, of in aluminiumfolie (pisangblad is lekkerder).
Stoom de vis eerst gaar om ze dan nog even te roosteren, maar niet te lang, want dan wordt de vis droog.

Brengkes ikan (gestoomde vis in pakjes)

Ingredienten:

2 verse makrelen in moten
6 rode lomboks
4 sjalotten
2 teentjes knoflook
5 kemiries
1 tl trassie
1 tl asem
1/2 tl suiker
1 tl zout
plak santen van 1 cm
aluminiumfolie

Bereiding:

Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lomboks, snijd ze fijn en kneus ze met de kemiries, trassie, asem, suiker en zout heel fijn.
Meng de santen met een heel klein scheutje water tot een papje.
Meng de moten vis met de gekneusde kruiden en de santen.
Verdeel de moten in 4 gelijke stukken en wikkel ze in aluminiumfolie.
Stoom ze in de rijststomer gaar in ca 60 minuten.
Rooster de pakjes op een houtskoolvuur of leg ze 10 minuten in een voorverwarmde oven (175 0C).
Haal, zodra de vis is afgekoeld, het aluminiumfolie eraf en leg de moten op een platte schaal.
Serveer met rijst en een kommetje sajoer sop. Giet de sajoer sop niet over de rijst, maar neem er zo nu en dan een hapje van.

Pepesan riport (visgerecht van verse makreel)

Ingredienten:

1 makreel (is genoeg voor 3 personen)
2 grote fijngesneden uien
1 teentje knoflook (of 1 tl knoflookpoeder)
een handje fijngesneden prei
wat fijngesneden peterselie
stukje trassie
sambal naar smaak
1 blikje tomatenpuree (of een grote fijngesneden verse tomaat) aluminiumfolie

Bereiding:

Maak de vis schoon of koop deze schoongemaakt bij de visboer.
Spoel de vis onder de kraan, zout hem licht in en laat hem liggen.
Maak een mengsel van de uien, knoflook, prei, peterselie, trassie, sambal en tomatenpuree of tomaat en meng dit alles goed door elkaar.
Knip of scheur een stuk folie (laat 5 cm uit steken bij kop en staart) en spreid een laagje van het mengsel op het folie.
Leg de vis erop en smeer de rest van het mengsel op de vis.
Vouw het folie goed dicht en bak de vis in de oven in ongeveer 25 minuten gaar.
De gare vis kunt u ook koud eten.
Heeft u meerdere vissen gemaakt, dan kunt u ze in de diepvriezer bewaren.
Als u er „n nodig heeft, laat hem dan ontdooien en warm hem in de koekepan op met het folie er omheen.

Pepes ikan

Ingredienten:

500 gr makreel
2 el olie
3 schijfjes citroen
pisangblad of aluminiumfolie

Kruiden:

6 rode Spaanse pepers
4 kemirienoten
1/2 tl trassie
1 tl zout
1 tl citroensap
1 teentje knoflook
2 sjalotjes
1 schijfje laos

Bereiding:

Maak alle onder kruiden genoemde ingredientenfijn.
Fruit dit mengsel in de olie goudbruin.
Wrijf de vis hiermee in en wikkel de stukken vis vervolgens in aluminiumfolie of pisangbladeren.
Stoom de vis in ongeveer 30 minuten gaar.
Grill daarna de vis gedurende 5 minuten, zodat ze iets droger is.
Dit gerecht moet heet worden opgediend, met opgevouwen blad of folie, gegarneerd met de schijfjes citroen.

Pepesan van vis (gekruid vis in aluminiumfolie)

Ingredienten:

500 gr schelvis-, kabeljauw- of makreelfilet

1 sjalot

3-4 teentjes knoflook

3 el sambal oelek

1 1/2 tl trassie

4 gebrande kemiries

2 tl zout

1 tl suiker

2 djeroek poeroetblaadjes

1/2 dl dikke santen

2 el olie

aluminiumfolie

Bereiding:

Pel de sjalotten en de knoflook, snijd ze tin en kneus ze met sambal, trassie en kemiries heel fijn.

Voeg zout en suiker toe en fruit alles in de olie.

Schep daarna de djeroek poeroetblaadjes en de santen erdoor.

Schep de visfilet voorzichtig door het mengsel (op een niet te hoge warmtebron) om en om tot de olie komt bovendrijven.

Leg telkens stukjes visfilet met flink wat van het mengsel op aluminiumfolie.

Maak er rechthoekige pakjes van.

Verwarm de oven voor op ca 175 °C.

Rooster de pakjes onder de grill of in de oven gaar.

Keer ze nu en dan.

Vissouffl, op z'n Indonesisch

Ingredienten:

2 stukken kabeljauwfilet

3 el boter

3 el bloem

zout

peper

nootmuskaat

1 dl melk

3 eierdooiers

3 eiwitten

peterselie om te garneren

Bereiding:

Smelt de boter op een niet te hoge warmtebron en roer de bloem, peper, zout en nootmuskaat naar smaak erdoor.

Meng al roerend voorzichtig de melk erdoor tot de massa is gebonden.

Snijd de visfilets in stukken en doe ze bij de massa.

Klop de eierdooiers los en roer ze erdoor.

Laat het geheel afkoelen.

Sla de eiwitten stijf en schep ze door de afgekoelde souffl,.

Verdeel de souffl, over beboterde vormpjes en zet deze in een wijde pan met water (het water moet 2--3 cm van de rand staan) in de op 175 °C voorverwarmde oven gedurende 15-20 minuten.

De souffleetje zijn dan gaar.

Garneer elk vormpje met een klein takje peterselie.

Pepervis

Ingredienten:

4 kabeljauwfilets (moten)
3 rode lomboks
3 tomaten
2 tl geraspte gember
1 geperste citroen
2 tl fijngeknipte bieslook

Bereiding:

Bak de kabeljauwfilets aan beide kanten gaar en bruin.
Haal ze uit de pan en houd ze warm.
Was de pepers, verwijder de steeltjes en hak ze fijn.
Ontvel de tomaat en snijd ze klein.
Fruit in de achtergebleven olie de pepers even aan.
Voeg de tomaten toe en laat deze onder goed roeren een paar minuten meebakken.
Giet het citroensap erbij en kruid het geheel met gember.
Laat alles in ca 10 minuten met een deksel op de pan en onder af en toe doorroeren tot een saus koken.
Doe de vis weer in de pan en laat deze door en door warm worden.
Keer de vis een paar maal om, zodat de filets aan alle kanten met saus bedekt zijn.

Gemarineerde ikan tengir

Ingredienten:

4 moten makreel
2 el sambal
3 teentjes knoflook
azijn
boter
olie

Kruiden:

2 el fijngesneden gember
1 tl koenjit
zout

Bereiding:

Kook de vis bijna gaar, haal hem uit het vocht en bak hem in boter bruin.
Snijd de knoflook fijn en vermeng dit met de sambal, de gember, de koenjit en het zout.
Fruit dit mengsel in olie en voeg de vis met azijn toe.
De vis moet geheel bedekt worden.
Na twee dagen in deze marinade is de vis op smaak.

Mangoet ikan (vis in gele kokosmelksaus)

Ingredienten:

4 moten gebakken kabeljauw of 4 makrelen
4 sjalotten
1 teentje knoflook
2 lomboks
4 kemiries
1 tl koenir
1/2 pinklengte kentjoer
1 tl trassie
1 tl asem
1/2 tl suiker
2 tl zout
4 djeroek poeroetblaadjes
1/4 blok santen
2 el boter

Bereiding:

Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lomboks en snijd ze fijn.
Kneus ze met de kemiries, koenir, kentjoer en trassie fijn en fruit alles in de boter.

Voeg asem, suiker en zout toe.

Zet de warmtebron niet te hoog om aanbranden en te bruin worden te voorkomen.

Los de santen op in 3 dl warm water en schenk ze met de djeroek poeroetblaadjes bij de gefruite kruiden.

Breng alles langzaam aan de kook.

Dompel de vis voorzichtig onder in het sausje en stoof alles 10 minuten.

Haal de vis uit het sausje, leg hem op een diepe schaal.

Laat het sausje verder sudderen tot het wat is ingedikt en schenk het dan over de vis.

Tip: Serveer met verse komkommer, seizoengroente, sambal en kroepoek.

Mangoet van rode poon

Ingredienten:

2 gebakken of gepofte grote ponen
2 rode uien
2 witte uien
1 rode Spaanse peper
1 witte Spaanse peper
1/4 blok santen
asem
2 el olie

Kruiden:

1 schijfje laos
1/2 tl trassie
zout

Bereiding:

Snijd de uien en pepers fijn en vermeng ze met de kruiden.

Fruit dit mengsel vervolgens in olie.

Blus het af met 2 dl water en voeg de santen toe.

Kook de vis in deze saus met het djeroek poeroet blad gedurende ongeveer 10 minuten.

De vis moet heel blijven.

Makreel blok

Ingredienten:

1 gerookte makreel
2 hardgekookte eieren in plakjes
2 tomaten in plakjes
10 ... 15 gehalveerde champignons
wat fijngesneden selderij
sambal naar smaak
2 tl kerrie
wat gesmolten boter
zout, peper

Bereiding:

Verwijder het vel van de makreel en de graten.
Leg ze op aluminiumfolie en bestrooi ze met zout, peper en selderij, de schijfjes tomaat, de champignons, kerrie en wat sambal.
Verdeel alles goed en giet er dan de gesmolten boter over.
Vouw het folie goed dicht en leg het pakket in de oven (op stand 3 ... 4 verhit).
Laat het er 15 ... 20 minuten in staan.

Gestoofte makreel

Ingredienten:

500 gr makreel in moten
1 ui
3 teentjes knoflook
1/2 dl ketjap
1 dl bouillon
olie
paneermeel

Kruiden:

zout
peper
nootmuskaat
citroensap

Bereiding:

Wrijf de schoongemaakte vis in met zout en peper.
Braad de stukken in de boter even aan, laat ze dan in een zeef uitlekken.
Braad in de olie de ui en knoflook en voeg de ketjap, nootmuskaat, citroensap en bouillon toe.
Vet een ovenschotel in en strooi er een dun laagje paneermeel in.
Leg de vismotten in de schaal en voeg het uienmengsel toe.
Laat het geheel in een matig voorverwarmde oven gedurende 25 minuten gaar stoven.

Setopan ikan paprika (stoofpot van vis met paprika)

Ingredienten:

4 moten kabeljauw of schelvis
4 sjalotten
2 tl paprikapoeder
2 el boter
nootmuskaat
peper
1 tl zout
sap van 1 citroen

Bereiding:

Leg de vis in een vuurvaste schaal.

Pel de sjalotten, snijd ze fijn en fruit ze met de paprikapoeder in de boter niet al te bruin.

Schenk er 2 dl lauw water bij, laat even borrelen en kruid het sausje met nootmuskaat, peper, zout en citroensap.

Verwarm de oven voor (200 °C).

Schenk het sausje over de vis en stoof het geheel 30 minuten in de oven.

Serveer dit gerecht met rijst en een kommetje sajoer sop erbij.

Vis in folie

Ingredienten:

500 gr kabeljauwfilets
2 fijngehakte uien
1 tl sambal manis
2 tl ketoembar
1 tl djinten
1 tl laos
2 el asemwater
1 dl santen
zout

Bereiding:

Snijd de kabeljauw in stukken en leg elk stuk op een stuk folie dat zo groot is dat de vis er geheel ingepakt kan worden.

Strooi wat zout op de vis.

Maak in de vijzel een papje van de uien, sambal en kruiden en bak dit op in wat olie.

Maak er een sausje van door het asemwater erbij te doen en het aan te lengen met de santen.

Laat dit sausje even stoven en gaar worden.

Wentel de vis door dit sausje en leg ze terug op de folie.

Druppel er nog wat saus bij, sluit de pakjes hermetisch, zodat er niets van de geur kan ontsnappen.

Leg de pakjes in de oven en laat ze in 20 minuten gaar en geurig worden.

Panvis

Ingredienten:

500 gr kabeljauw
6 aardappelen
3 kopjes gekookte koude rijst
2 grote uien
2 el boter
1 1/2 of 2 bouillonblokjes
1 el mosterd
1/2 tl peper
mispunt suiker
paneermeel

Bereiding:

Kook de vis gaar.
Giet het water af en prak de vis fijn.
Kook de aardappelen in de schil, pel ze en prak ze eveneens fijn.
Meng vis, aardappelen en rijst goed door elkaar.
Pel de uien, snijd ze grof en fruit ze in de boter lichtbruin.
Los de bouillonblokjes in heet water op en roer dit met de mosterd en de peper door het vismengsel.
Voeg als het te droog is, nog wat heet water toe met de suiker.
Besmeer een vuurvaste schaal met wat boter en schep het compacte mengsel hierin.
Strooi er paneermeel over en leg hier en daar een klontje boter.
Verwarm de oven voor (175 0 C).
Zet het gerecht in de oven en bak het gedurende 20 minuten bruin.
Serveer met verse sla en zoetzure augurken.

Lele goreng tepung

Ingredienten:

3 schelvissen of kabeljauw
knoflook
100 gr bloem
1 ei
1 tl. peper
beetje water
olie
(zout)

Bereiding:

Maak de vis schoon, was ze en laat ze uitlekken in een vergiet.
Maak de knoflook fijn en meng dit met de gezeefde bloem, het ei, een beetje water of santen en de peper.
Zorg ervoor dat dit alles goed en glad door elkaar wordt gemengd.
Wentel de vissen nu „n voor „n door dit mengsel en zorg dat ze er goed door omgeven zijn.
Maak ruim olie heet in een wadjan of grote koekepan en bak er de vissen goudgeel bruin in.
Laat ze uitlekken en dien ze nog warm op.

Pangh padang

Ingredienten:

4 moten vis (makreel of wijting)
4 fijngesneden rode uien
1 el gehakte peterselie
zout
1 uitgeperste citroen
4 cm sereh

Kruiden:

1 tl koenjit
3 schijfjes laos

Bereiding:

Breng de uien, het citroensap, de kruiden, zout en sereh in 1/2 l water aan de kook.

Doe, als het water goed kookt, de stukken vis erin en zet het vuur lager, zodat de vis zachtjes gaar kookt.

Als de vis gaar is, kan het gerecht, bestrooid met peterselie, worden opgediend.

Frikadel van kabeljauw

Ingredienten:

500 gr kabeljauw
2 uien
2 prei%on
peterselie
1 Spaanse peper
2 eieren
paneermeel
boter

Kruiden:

peper
zout
1 dl citroensap

Bereiding:

Kook de vis gaar en maak ze fijn.

Snijd de uien, de Spaanse pepers en de prei%on.

Meng nu de vis met de ui en de kruiden, de eieren, behalve 1 eiwit, en maak hier balletjes van.

Haal die door het overgebleven eiwit en door het paneermeel.

Braad ze in de hete boter.

Garneer ze met peterselie en begiet ze met citroensap.

Dinn Yu

Ingredienten:

500 gr vis (kabeljauw, schelvis of heilbot in moten gesneden)
2 el ketjap
1 tl sesamzaad
3 el sherry
peper, zout
1 tl prei
olie
1 sjalot
2 1/2 dl bouillon
1 tl ve-tsin

Bereiding:

Rooster het sesamzaad in een droge koekepan tot ze openspringen.
Maak een mengsel van de ketjap, sherry, ve-tsin, djah,, zeer fijn gesneden ui en prei, geroosterde sesamzaad en peper.
Wrijf de moten vis in met zout en bak ze snel in de olie aan beide kanten bruin.
Voeg er nu het kruidenmengsel en de bouillon aan toe.
Laat dit ca 10 minuten zachtjes doorsudderen, zodat de vis niet uit elkaar valt.
Bind de saus met maizena.

Serveer met rijst of mie.

Daube van zalm

Ingredienten:

1 blikje zalm
2-4 gelatinebladeren
1 fijngesneden ui
1 kopje azijn
1 dl water
enkele schijfjes citroen
peterselie

Kruiden:

1 tl zout
1 tl witte peper
stukje foelie
3 laurierbladeren

Bereiding:

Kook de kruiden en de ui ongeveer 30 minuten in water.
Zeef dit en voeg azijn en zalm aan de bouillon toe.
Voeg tenslotte de blaadjes gelatine toe en roer zolang tot de blaadjes zijn opgelost.
Giet het geheel in een vorm en laat het afkoelen en stijf worden.
Haal, als dat is gebeurd, de daube uit de vorm en garneer hem met enkele schijfjes citroen en peterselie.

Gemarineerde paling

Ingredienten:

8 moten paling
4 Spaanse pepers
3 el fijngesneden gember
azijn

Kruiden:

3 laurierbladeren
6-7 peperkorrels
zout

Bereiding:

Bestrooi de paling met zout en zet hem een nacht op een koele plaats weg.

Kook de paling de volgende dag samen met de gember, laurierbladeren, peperkorrels en het zout in een mengsel van water en azijn.

De paling moet gaar worden, maar mag niet week zijn.

Neem vervolgens de pan van het vuur en voeg de in stukken gesneden Spaanse pepers toe.

Laat daarna de paling afkoelen en doe hem in een stopfles.

Na enkele dagen is de paling gereed voor consumptie.

Sambal van kuit

Ingredienten:

100 gr geraspte kokos
100 gr fijngehakte viskuit
1/2 tl koenjit
3 rode Spaanse pepers
zout
1 dl kokend water
1 zeer fijngehakte ui

Bereiding:

Stamp de kokos, kuit, pepers en koenjit zo fijn mogelijk en vermeng de ingredientengoed.

Giet het water erbij met de fijngehakte ui, terwijl u goed roert.

Zet het geheel op een matig vuur en kook het in 20 minuten gaar, terwijl u af en toe blijft roeren.

Het gerecht is klaar als het droog is.

U kunt het eventueel garneren met enkele schijfjes citroen.

Pesmol ikan kembung (karper)

Ingredienten:

1/2 kg karper
1 cm kunjit
2 el jeruk nipis sap
olie
1 geplette stengel sereh
1 salam blad
1/4 l water
1 tl azijn
8 rode uien
15 kleine cabe rawit
3 rode cabe in helften gesneden (pitjes eruit halen)

Voor de verfijnde boemboe:

4 kemirienoten
6 rode uien
1 cm djah, (gember)
1 cm langkuas
1 cm kunjit
zout en suiker

Bereiding:

Maak de vis goed schoon en laat hem heel.
Wrijf de vis goed in met zout, kunjit en jeruk nipis.
Laat even staan, zodat de bumbu doordringt in de vis.
Bak de vis daarna in warme olie tot hij een lichtbruine kleur heeft. Leg
Leg de vis even opzij en bak de bumbu, sereh en het salam blad ook even
tot het een lekkere geur geeft.
Schenk er het water bij en laat het koken tot het een beetje dik wordt.
Voeg daarna de azijn, rode uien, cabe rawit en cabe mereh (rode cabe)
toe.
Leg de reeds gebakken vis er weer bij en laat hem nog even meekoken.

Ca cumi cabe hijau (inktvis)

Ingredienten:

1 1/2 kg cumi-cumi
1/2 kg groene lombok
knoflook
taoco speciaal
oestersaus
(zout)
djah,
arachideolie
een beetje rijstmeel

Bereiding:

Maak de inktvisjes goed schoon, kerf ze licht in en snijd ze in stukjes.
Maak een wadjan warm, doe er wat olie in en bak hierin de stukjes
inktvis licht aan.
Neem ze er vervolgens weer uit.
Verwijder de zaadlijsten van de groene lomboks, snijd ze fijn en bak ze
licht aan.
Doe er de gekneusde djah,, oestersaus en de taotjo bij.
Doe er dan de rest van de kruiden bij en eventueel wat zout en natuur-
lijk de tjumi-tjumi.
Serveer het geheel warm, opdat de smaak h,,t en pittig is.

Tjumi tjumi goreng (gebakken inktvis)

Ingredienten:

Verse inktvis of uit de diepvries

1 fijngesneden ui

2 uitgeperste teentjes knoflook

zout

1 tl ketoembar

2 tl laos

1 geklutst ei

paneermeel

olie

Bereiding:

Als u inktvis uit de diepvries gebruikt, laat deze dan eerst ontdooien.

Snijd van de inktvis eerst de kop af met de tentakels (niet weggooien, want deze zijn lekker).

Trek dan de ruggegraat eruit en snijd de inktvis in stukken van 2 ... 3 cm.

Maak een marinade van de ui, knoflook, zout, ketoembar, laos en het geklutste ei.

Roer hier de inktvis goed door en wentel de stukken dan in een bord met paneermeel.

Bak de stukken inktvis in ruim olie knapperig bruin.

Serveer bij witte rijst met sambal en groente of bij een borrel.

Tjumi tjumi (inktvis in saus)

Ingredienten:

Indien te koop 5 ... 6 verse inktvissen (of diepvries) of 1/2 blikje (te koop in de toko's onder de naam calamaris)

Bereiding:

Gebruikt u verse inktvis, zout ze dan iets, kook ze half gaar en laat ze uitlekken. Bewaar de bouillon.

Gebruikt u diepvries inktvis, laat ze dan ontdooien, zout ze iets, kook ze half gaar, laat ze uitlekken en bewaar de bouillon.

Komt de inktvis uit blik, laat ze dan uitlekken en bewaar het sap eruit.

Let erop, dat de inktvis een soort lange dunne ruggegraat heeft, verwijder die dus voorzichtig.

Voeg verder 2 grote heel fijngesneden uien, 2 heel fijngesneden teentjes knoflook, stukje trassie, 1/2 tl laos, ketoembar en daunn salam toe.

Zet dan het vuur laag en doe er de uitgelekte inktvis bij.

Roer goed om en doe er zoveel bouillon of sap bij, dat de inktvis net onder staat.

Laat bij verse of diepvries inktvis nog 5 minuten doorsudderen, indien uit blik, iets korter.

Serveer bij witte rijst.

Frikadel oedang (garnalenballetjes)

Ingredienten:

300 gr gepelde gekookte garnalen
2 sneetjes wittebrood
2 eieren
nootmuskaat
peper
zout
3 takjes selderij of peterselie
1 dun preitje
150 gr boter of ruim olie
paneermeel

Bereiding:

Haal de korstjes van het brood en week het een klein beetje.
Hak de garnalen niet te fijn en vermeng ze met het brood.
Split 1 ei en houd het eiwit apart.
Klop het eigeel en het andere ei los met nootmuskaat, peper en zout.
Was de selderij of peterselie en het preitje en hak ze fijn.
Vermeng ze goed met de garnalen en het ei.
Maak platte balletjes.
Sla het eiwit enigszins stijf.
Haal de balletjes erdoor en daarna door de paneermeel.
Bak ze in de boter of olie bruin en gaar.

Serveer de balletjes met sambal goreng telor of met smoor djawa en sambal goreng kool.

Oedang kemirie

Ingredienten:

400 gr scampi's
60 gr kemirienoten
3 rode pepers
2 teentjes knoflook
2 dl ketjap
1 citroen
1 bos verse koriander

Bereiding:

Maal de kemirienoten samen met de ketjap.
Snijd de rode peper in reepjes.
Hak de knoflook en koriander fijn.
Bak de scampi's aan in olie.
Voeg hieraan de knoflook en de pepers toe.
Blus af met het sap van de citroen en de ketjap.
Stoof de scampi's even door.
Strooi er tenslotte de gehakte verse koriander over.

Oedang manis/asin (zoet zuur van steur garnalen)

Ingredienten:

10 ... 12 steurgarnalen
zout
peper
nootmuskaat
ma<zena
1 fijngesneden teentje knoflook
1 grote fijngesneden ui
3 el ketjap
3 el azijn
1 tl laos
1 el bruine basterdsuiker
ve-tsin
slaolie

Bereiding:

Spoel de garnalen af, pel ze (laat het staartstukje zitten) en kerf de rug iets in.

Strooi de garnalen in met zout, peper, nootmuskaat en wat ma<zena.

Vermeng de knoflook, ui, ketjap, azijn, laos, basterdsuiker, zout naar smaak, 3 tl ma<zena en 1/2 tl ve-tsin.

Bak de garnalen in wat slaolie ongeveer 2 minuten bruin en laat ze uitlekken.

Fruit het mengsel in de overgebleven olie en voeg dan de garnalen toe.

Roer het geheel goed om tot alles goed warm is en serveer het dan op een platte schaal.

Garneer met schijfjes komkommer, schijfjes tomaat en schijfjes hardgekookt ei.

Oedang godok

Ingredienten:

250 gr grote garnalen (steur)
200 gr schoongemaakte taug,
peper, zout, nootmuskaat
1 stengel in kleine stukjes gesneden bleekselderij
1 grote fijngesneden ui
1 fijngesneden teentje knoflook
1 fijngesneden rode of groene paprika
10 gr boter

Bereiding:

Smoor in de boter de knoflook, de ui, de selderij en de paprika, tot ze zacht zijn en laat dan de champignons 2 minuten meesmoren.

Voeg vervolgens de garnalen met zout, peper, nootmuskaat naar smaak en 1/2 liter bouillon (van 2 blokjes) toe en laat dit 5 minuten op klein vuur sudderen.

De taug, kunt u het beste na het schoonmaken in een vergiet doen en er kokend water over gieten.

U doet dit dan als laatste in de pan.

Serveer bij warme witte rijst, sambal en ei.

Oedang kerrie (kerrie garnalen)

Ingredienten:

250 gr gepelde garnalen
2 fijngesneden teentjes knoflook
trassie
zout
peper
2 tl paprikapoeder
2 tl ketoembar
1 el kerrie
2 el gemalen gedroogde klapper
1 tl djah,poeder
2 fijngesneden uien
1 el citroensap
slaolie

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook en de ui, tot de ui bruin is.
Week in wat heet water (2 el) de klapper, voeg er alle overgebleven specerijen aan toe en roer goed door elkaar.
Doe dit dan bij de uien en laat op een klein vuur door fruiten, tot het geheel lekker begint te ruiken.
Doe er dan het citroensap bij en laat het 3 minuten doorsudderen.
Doe er als laatste de garnalen bij en roer goed om.
U kunt altijd naar eigen smaak nog wat kruiden toevoegen.
De kerrie moet wel de overhand hebben.
Dien op bij witte rijst.

Oedang tjoeka

Ingredienten:

250 gr gepelde garnalen
4 teentjes fijngesneden knoflook
1-2 rode Spaanse pepers
1 el olie
3-4 schijfjes gember
2 tl kurkuma
1/4 l azijn
suiker

Bereiding:

Doe de garnalen in een kom of schaal.
Fruit de knoflook en de Spaanse pepers in de olie lichtbruin en giet de azijn erover.
Voeg hieraan de schijfjes gember, kurkuma en suiker naar smaak toe.
Kook dit gedurende 10 minuten en giet het over de garnalen.

Oedang sangar bandang

Ingredienten:

8 grote garnalen
30 gr kemirienoten
3 groene pepers
1 ui
20 gr verse laos
20 gr verse koenjit
2 tl trassie
1/2 citroen
20 gr verse sereh
1 dl water (asem)
1 dl kokosmelk
0,3 dl olie

Bereiding:

Marineer de garnalen ca 12 uur in een mengsel van gemalen kemirienoten, groene peper, ui, laos, koenjit, trassie en sereh waaraan de kokosmelk is toegevoegd.

Bak de vis aan in olie en blus af met asemwater en citroensap.

Even doorbakken en direct serveren.

Oedang besar panggang

Ingredienten:

8 grote garnalen
4 gemalen kemirienoten
1 bouillontablet
1/2 fijngehakte rode lombok
1/2 tl sereh
1/2 tl ketoembar
2 tl honing
1/2 tl koenjit
1/4 blok santen
1 ui
1 teentje knoflook
sap van 1 citroen
1/2 borrelglas room

Bereiding:

Fruit de ui in wat olie en voeg alle ingredienten, behalve de room toe, samen met een kopje water.

Laat iets inkoken.

Haal de pan van het vuur en voeg de room toe.

Prik de garnalen op sat,-stokjes, haal ze door de hete olie, en grill ze tot ze gaar zijn.

Breng op smaak met wat citroensap, peper en knoflook.

Haal ze van de stokjes en serveer ze op de saus.

Oedang sajoer

Ingredienten:

200 gr garnalen
1 pompoen
1 glas kokosmelk
4 rode uien
2 witte uien
4 Spaanse pepers
2 salambladeren
1 stengel sereh
3 cm gemberwortel
zout naar smaak
peper naar smaak

Bereiding:

Maak de garnalen schoon.

Schil de labu siam (pompoen), snijd hem klein en blancheer hem.

Schil de rode en de witte uien en wrijf ze fijn met de Spaanse peper, sereh en gemberwortel.

Bak de pasta met salamblad, sereh en langkuas.

Voeg de garnalen en de fijngesneden pompoen toe.

Roer goed door elkaar, voeg zout, peper en water toe.

Voeg, zodra de labu siam gaar is, de kokosmelk toe en roer nogmaals goed.

Oedang goreng I

Ingredienten:

8 grote garnalen
peper
1/2 tl zout
1/2 el sherry
1 tl suiker
3 el bloem
1 ei
1/2 dl water
frituurvet
2 el tomatenketchup
2 el ketjap
1 el chilisaus

Bereiding:

Pel de garnalen, maak midden op de rug met een scherp mes een klein sneetje en trek met de punt van het mes de zwarte ader omhoog.
Maak een mengsel van de sherry, peper, suiker en zout, haal de garnalen hier door en laat dit enkele uren intrekken.
Maak van de bloem, het water en het ei een beslag, haal de garnalen hierdoor en bak ze in heet frituurvet.
Houd ze goed warm.
Maak een saus met de ketchup, ketjap en chilisaus en serveer die bij de garnalen.

Oedang goreng II

Ingredienten:

500 gr gamba's
3 el maizena
1 kopje olie
aromat naar smaak

Bereiding:

Strooi maizena over de garnalen en meng het er goed doorheen.
Verhit de olie en frituur de garnalen tot ze krokant zijn.
Laat ze uitlekken in een zeef en bestrooi ze met aromat.

Oedang goreng tepoeng (garnalenpannekoekjes)

Ingredienten:

200 gr gepelde, gekookte garnalen

sap van 1/2 citroen

1 ei

3 el meel

2 takjes selderij

nootmuskaat

peper

zout

200 gr boter of olie

Bereiding:

Smeer de garnalen in met het citroensap.

Klop het ei los.

Meng het meel met wat water tot een papje.

Was de selderij, snipper hem en roer hem met nootmuskaat, peper en zout naar smaak door het papje.

Meng de garnalen met het ei door het meelpapje dat niet te dik mag zijn.

Bak van het beslag in de hete boter of olie pannekoekjes.

Een niet te grote pollepel beslag is genoeg voor 1 pannekoek.

Dit recept is eveneens een bijgerecht bij de rijsttafel, bijvoorbeeld met sajoer kerrie of sajoer menir, smoor djawa, wat sambal en kroepoek.

Oedang sapudi (garnalengehakt)

Ingredienten:

200 gr gepelde garnalen

3 of 4 grote gaargekookte aardappelen

1 kopje fijne prei

1 geklutst ei

2 el melk

zout

peper

1/2 tl djah,poeder

nootmuskaat naar smaak

boter

paneermeel

Bereiding:

Hak de garnalen goed fijn en vermeng ze met de aardappelen.

Meng dit met de prei, het ei, de melk, djah,, zout, peper en nootmuskaat goed door elkaar.

Vorm van deze massa platte ronde ballen en haal ze vluchtig door de paneermeel.

Bak ze in wat boter aan alle kanten goudbruin en gaar.

Haal ze er dan uit en zet ze even apart.

Giet bij de boter 1 kopje bouillon of warm water en laat de saus inkoken.

Doe er de ballen bij en stoof ze nog even door op klein vuur.

U kunt ze ook gewoon droog houden en ze zo bij witte rijst, nasi of bami serveren.

Ora ar, van oedang (roerei met garnalen)

Ingredienten:

100 gr gekookte garnalen
2 sjalotten
1 teentje knoflook
1 lombok
2 el boter
2-3 eieren
1/2 bouillonblokje
1 prei
4 takjes selderij
mespunt suiker

Bereiding:

Pel als u verse garnalen gebruikt, ze als volgt.
Pak de garnaal bij kop en staart en knijp in het puntje van de staart.
Trek de kop eraf en trek dan het vlees uit de staart.
Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lombok en snijd ze fijn.
Fruit ze in de boter.
Klop de eieren los.
Was de prei en de selderij, snijd ze fijn.
Meng de garnalen door het ui-lombokmengsel onder voortdurend roeren op een lage warmtebron.
Schenk er de eieren al roerend bij, vervolgens de prei en de selderij en het verkruidde bouillonblokje en op het laatst het mespuntje suiker.
Blijf roeren.

Dien het gerecht onmiddellijk op als de eieren gaar zijn als bijgerecht bij de rijst met bijvoorbeeld sambal goreng boontjes of kool en empal (droog gebakken vlees).

Oedang ananas

Ingredienten:

250 gr steurgarnalen
1 ananas
zout naar smaak
2 el sla-olie
6 teentjes knoflook
3 1/2 dl water
3 Spaanse pepers
1 el suiker
1 el azijn

Bereiding:

Pel de garnalen, breek ze doormidden en kruid ze.
Schil de ananas en maak hem verder schoon.
Strooi wat zout over de ananas en snijd hem in dobbelsteentjes van 1 tot 1,5 cm.
Verhit de olie en bak de garnalen even aan.
Haal ze uit de pan en houd ze apart.
Hak de knoflook grof en fruit het in de olie.
Zet het vuur laag, schenk het water erbij en breng het aan de kook.
Doe de garnalen terug in de pan en voeg de ananas, in ringen gesneden pepers, zout, suiker en azijn toe.
Laat koken tot de garnalen gaar zijn.

Djagoeng oedang

Ingredienten:

200 gr garnalen

1 blikje max

1 ... 2 groene Spaanse pepers

2 gesnipperde sjalotten

3 teentjes knoflook

1 uitgeperste citroen

zout

1 el olie

eventueel: ketjap

Bereiding:

Hak de pepers, sjalotten en knoflook fijn en fruit ze in olie.

Doe er dan de max en garnalen bij en genoeg water om het gerecht gaar te stoven.

Maak het geheel op smaak af met citroensap en eventueel een scheutje ketjap.

Terong isi oedang (aubergines gevuld met garnalen)

Ingredienten:

2 grote aubergines

300 gr gekookte Hollandse garnalen

1 ui

1 teentje knoflook

50 gr boter

25 gr beschuitkruim

1 eierdooier

1 tl zout

1 tl chilipoeder

1 mespunt zwarte peper

30 gr broodkruim

Bereiding:

Was de aubergines, ontdoe ze van kraagje en steel en snijd ze overlans in tweeën.

Leg de stukken 15 minuten in kokend water.

Hol ze voorzichtig uit en snijd het vruchtvlees fijn.

Pel de sjalotten en de knoflook en snipper ze fijn.

Smelt de helft van de boter en fruit daarin de ui en de knoflook op een niet te hoge warmtebron.

Voeg het gehakte vruchtvlees, beschuitkruim, eierdooier, zout, chilipoeder, peper en garnalen toe en schep alles om.

Vul met het mengsel de auberginehelften en plaats deze in een beboterde vuurvaste schaal.

Smelt de rest van de boter en meng het broodkruim erdoor.

Verdeel het mengsel over de aubergines.

Verwarm de oven voor op 175 0C.

Zet het gerecht gedurende 30 minuten in de oven om gaar te worden.

Lekker bij rijst, maar ook bij gekookte aardappeltjes.

Garnalenrago-t I

Ingredienten:

250 gr verse, gepelde garnalen
20 gr bloem
1/4 l melk
20 gr boter
zout, peper naar smaak
nootmuskaat
1 tl citroensap
1 el witte wijn
1 eierdooier
peterselie

Bereiding:

Smelt de boter op een matig hoge warmtebron en roer de bloem er voorzichtig door.
Meng de helft van de melk erdoor tot een glad mengsel ontstaat.
Voeg, zo nodig, nog wat melk toe.
Scheep de garnalen goed om en om erdoor.
Voeg naar smaak zout, peper, nootmuskaat en citroensap toe.
Klop de eierdooier los en meng deze voorzichtig door de rago-t.
Voeg tenslotte de wijn toe.
Was en hak de peterselie en scheep deze als laatste door de rago-t.
Serveer de garnalenrago-t in speciale schaalpjes.
Eet de rago-t warm.

Garnalenrago-t II

Ingredienten:

6 Chinese champignons
250 gr garnalen
2 schijfjes gemberwortel
1 el maizena
2 el soja
1 el sherry
150 gr Chinese kool
100 gr bamboescheuten
2 el olie
2 el olie
1/4 tl zout

Bereiding:

Laat de Chinese champignons weken.
Maak de garnalen schoon.
Hak de gemberwortel fijn, vermeng dit met de maizena, soja en sherry en schud dit mengsel door de garnalen schudden.
Snijd de Chinese kool, bamboescheuten en champignons in reepjes en plakjes.
Verhit 2 eetlepels olie, sauteer de garnalen hierin 1 minuut en neem ze daarna uit de pan.
Verhit de tweede hoeveelheid olie, voeg zout en de groenten toe roer enige malen en laat ze afgedekt op middelgroot vuur 2 minuten stoven.
Doe de garnalen weer in de pan en warm ze al roerend op.

Variatie:

Vervang de Chinese kool door 2 stengels bleekselderij en 6 peultjes.

Garnalenpastei

Ingredienten:

250 gr gekookte garnalen
1 fijngesneden prei
1 fijngesneden ui
1 geperste citroen
1 kopje bouillon
2 geklopte eidooiers
paneermeel
boter

Kruiden:

1 stukje foelie
1 tl peper
zout

Bereiding:

Fruit de uien en de prei in de boter, voeg dan de garnalen toe en bak deze even mee.

Voeg dan de bouillon, peper, citroen, foelie en het zout toe.

Laat het geheel zolang stoven tot het dik wordt.

Roer er daarna de eidooiers door en strooi er paneermeel over.

Voordat het gerecht in de matig voorverwarmde oven geplaatst wordt, strijkt u er nog wat boter over.

Eventueel kunt u het gerecht met een laagje deeg bedekken.

De pastei is klaar, als de korst lichtbruin is.

Oedang boemboe dendeng (kruidige gebakken scampi's)

Ingredienten:

4 tl gemalen koriander
1 tl knoflookpoeder
4 tl azijn
1 tl gemalen gember
4 tl suiker
zout
1 tl laospoeder
500 gr gepelde scampi's
olie

Bereiding:

Meng alle ingredienten, behalve de scampi's en de olie, in een kom.

Voeg de scampi's toe en laat 2 uur intrekken.

Frituur ze in olie.

Kari oedang kering

Ingredienten:

250 gr garnalen
2 kemirienoten
1/8 tl djinten
vingerlengte kunir
zwarte peper
stukje trassie
5 rode en 2 witte uien
asem
santen
(zout)

Bereiding:

Pel de garnalen en bak de geraspte klapper zonder olie.
Maak alle kruiden fijn en wrijf dit tot een smeukg kruidenpapje.
Fruit dit in anderhalve eetlepel olie even aan.
Doe er de garnalen, de santen en de asem bij.
Laat de massa koken, tot de olie eruit te voorschijn komt.
Denk erom dat dit gerecht droog moet zijn.

Brengkessan oedang met temp,

Ingredienten:

150 gr garnalen
1 blok temp,
2 ontpitte rode Spaanse pepers
4 rode uien
2 witte uien
4 el heet water
1/2 blok santen
4 daon kemangi
zout
4 el citroensap
6 ... 8 pisangbladeren (of aluminiumfolie)

Kruiden:

1 tl koenjit
2 schijfjes laos
2 kemirienoten
1 tl trassie

Bereiding:

Stamp de kruiden, temp,, pepers, uien en knoflook fijn.
Meng de garnalen, kemangi en santen erdoor.
Maak van dit mengsel met het pisangblad of folie een pakje.
Stoom de pakjes in een rijststomer gedurende 30 minuten gaar.
Pof daarna de brengkessan op houtskool of in de oven.

Gebraden garnalen

Ingredienten:

250 gr gekookte garnalen
2 eidooiers
2 el meel
1 el water
olie
zout
peper
nootmuskaat

Bereiding:

Leng het meel aan met het water.

Kluts de eidooiers.

Voeg de dooiers en de kruiden aan het meel toe.

Doe ook de garnalen erbij en bak het geheel vervolgens in hete olie.

Gebraden garnalen asem garem

Ingredienten:

250 gr garnalen
1/4 blok asem
1 dl water
zout

Bereiding:

Maak de asem aan met het gezouten water tot een papje.

Wrijf er de garnalen door en bak die in hete olie lichtbruin.

Frikadel van gehakte garnalen

Ingredienten:

300 gr gekookte, fijngehakte garnalen
2 eieren
1 el gehakte peterselie
1 geklopt eiwit
melk
paneermeel
boter of olie

Kruiden:

1 1/2 tl zout
1 tl geraspte nootmuskaat
1 tl peper

Bereiding:

Meng de garnalen door de 2 eieren, peterselie, zout, peper, nootmuskaat, wat paneermeel en de melk.

Draai er daarna balletjes van en rol die u door het eiwit en vervolgens door

paneermeel.

Bak de balletjes in hete olie of boter bruin.

Gimbal lembut

Ingredienten:

100 gr garnalen
10 el tarwebloemmeel
1/4 tl ketoembar
4 witte uien
1 ei
beetje santen
peper en evt. wat zout

Bereiding:

Pel de garnalen rauw.

Meng het meel aan met een beetje santen.

Doe er de kruiden bij, een geklopt ei en de gepelde garnalen. Snijd deze wel in stukjes.

Bak in hete olie van dit beslag, platte frikandelletjes.

U kunt in plaats van tarwebloemmeel ook geraspte jonge djagoengs (maks-kolfjes) nemen.

Voeg er wat suiker, santen en fijngesneden uieblad aan toe.

Ook is het de gewoonte om de djagoeng en de garnalen fijn te maken.

Indische krabpannekoekjes met zoetzure saus

Ingredienten:

Voor de saus:

60 gr suiker

2 dl water

1 klein blikje tomatenpuree (70 gr)

zout

1 el azijn

2 el ketjap manis

1 el chilisaus (eventueel tomatenketchup)

2 tl gemberpoeder (djah,)

150 gr diepvries doperwtjes of 1/4 l potje doperwten extrafijn

Voor de pannenkoekjes:

250 gr rookspek in dobbelsteentjes

1 grote ui

2 teentjes knoflook

1/2 witte kool (ca. 500 gr)

1 middelgrote prei

8 eieren

1 blikje krab (ca 225 gr) of 5 krabsticks

boter voor het bakken

300 gr gekookte witte rijst

peterselie

Bereiding:

Maak eerst de saus als volgt:

Neem een pan met een dikke bodem en smelt de suiker langzaam tot caramél.

Let op: als de suiker eenmaal gesmolten is, moet u regelmatig roeren om aanbranden te voorkomen.

Blus de suiker met het water en roer tot alle suiker is opgelost.

Voeg dan de tomatenpuree, het zout, de azijn, de ketjap, de chilisaus en de gemberpoeder toe.

Laat de massa 25-30 minuten zachtjes koken.

Doe het laatste de doperwtjes erbij en warm ze even mee.

Bak de dobbelsteentjes spek uit.

Giet het spekvet af en bewaar dit.

Pel de ui en knoflook en hak beide fijn.

Fruit de ui en knoflook aan in wat spekvet.

Maak de kool en de prei schoon.

Schaaf de kool fijn en snijd de prei in dunne ringen.

Voeg de kool, prei, knoflook en ui bij het uitgebakken spek.

Bak de massa ca. 7 minuten (de groenten moeten knapperig blijven).

Neem de massa van de warmtebron en voeg het blikje krab met vocht (of de krabsticks met een el water) toe.

Laat de massa afkoelen.

Klop de eieren goed los en roer ze door de afgekoelde massa. Bak hiermee in wat spekvet „npersoons-pannekoekjes.

Schep op elk bordje een bergje drooggekookte witte rijst.

Leg hierop een pannenkoekje en schenk de saus er over. Garneer met een toefje peterselie.

Kepiting goreng

Ingredienten:

5 ... 6 kepiting (krab)
4 teentjes knoflook
2 jonge uien
selderij
10 eieren
wat gesneden ham
peper
(zout) naar smaak

Bereiding:

Kook de kepiting gaar en haal het vlees uit de schalen.

De eieren worden opgeklopt met peper en (zout).

Snijd de knoflook fijn, fruit dit in 5 eetlepels olie en voeg er de selderij, de uien, de ham, de schoongemaakte kepiting en de opgeklopte eieren aan toe.

Keer dit gerecht met een bakspaan steeds om en om tot het gaar is.

Zorg er wel voor dat de zijden niet aanbranden.

Petis godok

Ingredienten:

2 witte uien
2 teentjes knoflook
2 el (klapper)olie
2 1/2 el petis
4 eieren
3/4 tl laos
1 el temoekoentji
4 el santen
1 djeroek-poeroetblad
zout
suiker

Bereiding:

Kook de eieren hard en snijd ze in vieren.

Snijd uien, knoflook en temoekoentji zeer fijn, vermeng ze met laos en fruit ze in de olie.

Voeg er daarna de petis bij met de santen, djeroek poeroetblad, zout en suiker naar smaak.

Bak dit alles tot de santen olie loslaat.

Leg bij het opdienen de parten ei erbovenop.

Sardien dan sprot goreng (pikante sprot of sardien)

Ingredienten:

1 of 2 bosjes gerookte sardien of sprot
3 geklutste eieren
handje vol fijngesneden selderij
zout
peper
sambal

Bereiding:

Meng de eieren en selderij.
Voeg zout, peper en sambal naar smaak toe.
Doe er dan de vis in en meng het geheel goed door elkaar.
Bak de vis dan in hete olie iets bruin.
Heerlijk bij witte rijst, nasi goreng of bami goreng.

Gule ikan (een padangs visgerecht)

Ingredienten:

4 ... 5 moten vis
4 rode lomboks
3 rode uien
koenjit
3 schijfjes laos
1 tl serehpoeider of 1 stengel sereh
2 dl santen
3 dl water
djeroeksap
(zout)
asem
basilicumblad

Bereiding:

Doe de vis in een asem/zoutmengsel.
Maak de kruiden fijn en doe ze in een pan samen met 3 dl water.
Laat dit opkoken samen met wat basilicumblad, de sereh en het djeroeksap.
Doe er de moten vis bij en als laatste de santen.
Laat het nu nog even doorkoken op een zacht vuur.
Af en toe even doorroeren.

Tonijn en vruchten in ketjapsaus

Ingredienten:

2 blikjes tonijn in olie (nettogewicht 200 gr)
1 blikje ananasstukjes (nettogewicht 230 gr)
2 tl (of meer) sambal oelek
2 el gembernat
1 el citroensap
5 el ketjap manis
3 bolletjes gember
1 mango (niet te rijp)
1 banaan (niet te rijp)
1 ui
2 el olie
1 tl ketoembar
knoflook

Bereiding:

Laat de tonijn en ananas goed uitlekken.
Doe sambal, gembernat, citroensap en twee eetlepels ketjap in een kom.
Roer dit tot een marinade.
Hak de gemberbolletjes fijn.
Schil de mango, snijd er een schijf af voor de garnering en snijd het overige vruchtvlees in blokjes.
Pel de banaan en snijd hem in plakjes.
Voeg de gember, ananas, banaan en de blokjes mango aan de marinade toe.
Scheep alles goed door elkaar en laat op een koele plaats ca 30 minuten marineren. Scheep af en toe om.
Pel en snipper de ui.
Verhit in een wadjan (of braadpan) de olie.
Bak hierin de ui ca 3 minuten zachtjes.
Roer de ketoembar erdoor.
Pel de knoflook en pers die erboven uit.
Bak al roerend nog ca 1 minuut.
Voeg 3 eetlepels ketjap manis en 1 dl water toe.
Laat al roerend ca 4 minuten koken.
Voeg de tonijn toe en verwarm die ca 3 minuten mee.
Scheep af en toe om.
Scheep het vruchtenmengsel met het vocht erdoor.
Laat het gerecht al omscheppend in ca 5 minuten door en door heet worden.
Doe alles over in een schaal.
Garneer met de achtergehouden schijf mango.

Serveer dit met rijst, gesmoorde paprikareepjes en seroendeng.

Soepen

Soep is geen belangrijk onderdeel van de Indonesische keuken. In tegenstelling tot de Europese kook- en eetgewoonten wordt volstaan met de hoofdschotel, de rijsttafel, eventueel gevolgd door een dessert.

Soep van schapepoot

Ingrediënten:

300 gr schapepoot
2 gekookte aardappelen
3 gesneden uien
1 l water
selderij

Kruiden:

1 tl peper
1 tl gemberpoeder
3 daon djeroek poeroet
zout

Bereiding:

Zet het vlees op met een liter water, de uien en de kruiden.
Laat de bouillon twee uur trekken.
Snijd het vlees van de poot in kleine stukken en doe die met de in stukjes gesneden aardappelen weer in de bouillon.
Laat de soep even sudderen.
Roer de gesneden selderij erdoor en verwijder de daon djeroek poeroet.

Sop kenarie

Ingrediënten:

250 gr rundvlees
200 gr kenaries (of amandelen)
200 gr rijst
6 eieren
1/2 dl room
1 l water

Kruiden:

zout
foelie

Bereiding:

Trek bouillon van het vlees, laat het vlees daarbij door en door zacht worden.
Maal de kenaries fijn en vermeng ze met de room.
Voeg dit mengsel met de rijst bij de bouillon en laat het samen sudderen.
Kook de eieren, maak ze fijn en roer ze eveneens door de bouillon.
Als de rijst gaar is, zeeft u de soep door een groentezeef.
Warm ze daarna weer op met toevoeging van zout en foelie.

Kerriesoep

Ingredienten:

1 soepkip
4 uien
4 teentjes knoflook
4 Spaanse pepers
4 kemirienoten
1 dl santen van 1/4 blok
rijstvermicelli
olie

Kruiden:

1 cm gember
1 tl koenjit
1 tl ketoembar
1/2 tl djintan
1 stengel sereh
2 daon djeroek poeroet
3 schijfjes laos
zout
peper
2 laurierblaadjes

Bereiding:

Trek bouillon van de kip met zout, peper en laurier in 2 liter water.
Snijd de uien, knoflook, pepers en kemirienoten klein en braad ze met de eveneens fijngesneden of gemalen kruiden, behalve de sereh, in olie bruin.
Voeg ze bij de bouillon en kook het samen even op.
Zeef de bouillon, voeg er de inmiddels afgehaalde Kip weer aan toe, evenals de rijstvermicelli en de santen.
Laat de soep doorsudderen tot de vermicelli gaar is.

Sop telor (eierensoep)

Ingredienten:

1 grote fijngesneden ui
1 l bouillon van blokjes
1 el ketjap manis
2 of 3 geklutste eieren
wat fijngesneden selderij
gebakken uitjes
100 gr schoongemaakte taug,

Bereiding:

Fruit de ui in wat olie bruin en doe er dan de bouillon en de ketjap bij.
Laat de bouillon koken met wat vermicelli en giet er langzaam de geklutste eieren bij.
U ziet dan dat er grove gestolde vlokken komen.
Zet het vuur laag en dien de soep warm op.

Sop ayam

Ingredienten:

1 kip
2 rode en 2 witte uien
3 kemirienoten
2 teentjes knoflook
50 gr selderij
100 gr witte kool
50 gr taug,
2 aardappelen
2 eieren
laksa
olie
1 1/2 l water

Kruiden:

1 tl koenjit
1 tl trassie
zout
1 tl sereh
1 tl bieslook
1 tl sambal

Bereiding:

Fruit de uien, knoflook, kemirienoten en de kruiden in olie in een braadpan en voeg het water toe.

Kook de kip hierin gaar, trek er een bouillon van.

Kook de kool, laksa, eieren en aardappelen apart gaar en snijd ze fijn.

Verdeel dit mengsel over 4-6 borden en giet de bouillon erover.

U kunt hier eventueel ketjap bij serveren.

Piendang ayam (Indonesische kippesoep)

Ingredienten:

1 jonge kip (1000 gr)
1 tl sambal
1 afgestreken tl sereh
stukje trassie
1 tl laos
1 tl koenjit
1 grote fijngesneden ui
2 fijngesneden teentjes knoflook
1/2 kopje slaolie
1/2 l water
zout
1 tl ketoembar
1 el azijn
bami

Bereiding:

Fruit de ui, knoflook, sereh, trassie, ketoembar, koenjit, laos en de sambal.

Kook de kip gaar, pluk ze van het bot en doe ze weer in de bouillon.

Voeg, als de uien bruin zijn, de kip, de azijn en het water toe..

Laat het geheel gaar sudderen in 30 tot 40 minuten.

Kook intussen wat bami gaar, giet het water eraf en laat afkoelen.

Leg wat bami op een bord en giet er wat van de warme soep over.

Garneer met wat fijngesneden selderij en wat in reepjes gesneden omelet.

Sop sajar

Ingredienten:

1 l water
250 gr kip
2 uien
peterselie
1 prei
postelijn
2 eierdooiers

Kruiden:

peper
zout
foelie

Bereiding:

Trek bouillon van de kip.

Kook de groenten in de bouillon gaar.

Fruit de uien en voeg ook die bij de bouillon, evenals de kruiden.

Kluts de eierdooiers en giet de soep erover, terwijl u voortdurend roert.

Sop tomaat

Ingredienten:

10 rijpe tomaten
3 dl water
3 dl bouillon
boter
1 teentje knoflook
1 ui

Kruiden:

1 tl peper
1 tl kruidnagelen
1 stengel laos
zout
1 tl goela djawa

Bereiding:

Dompel de tomaten onder in kokend water tot de velletjes scheuren en ontvel ze.

Snijd ze fijn.

Voeg de tomaten toe aan de bouillon (bij voorkeur kippebouillon) en laat dit 5 tot 8 minuten sudderen.

Snijd de ui en knoflook fijn en fruit ze samen met de kruiden in de boter.

Voeg ze toe aan de bouillon, tegelijk met het zout.

Zeef de soep.

Breng ze daarna opnieuw aan de kook.

Als de soep nog heel even gekookt is, is ze klaar om geserveerd te worden.

Sop ikan

Ingredienten:

1/2 kg filets van zeevis
1 blikje niet opgerolde ansjovisfilets
3 uien
2 teentjes knoflook
1 stengel selderij
10 kurkumazaadjes
1 mespunt sambal
1/2 dl sojasaus
2 groene citroenen
1 prei
1/2 dl sojascheuten
1/2 dl olie
1 potje yoghurt
1 blikje krab
100 gr roze garnalen

Bereiding:

Fruit in de olie de fijngesneden prei en de uien even aan met de geplette knoflook, de sambal en de kurkuma.

Voeg er na 10 minuten in volgorde de in stukjes gesneden visfilets, de kleingesneden ansjovisfilets met hun olie, het krabvlees, de roze garnalen, de sojasaus, de sojascheuten, een liter water en het potje yoghurt bij.

Schil de citroenen dik, verwijder het witte velletje en snijd ze in kwartjes.

Voeg ze bij de soep, laat nog even opwarmen en serveer na grondig mengen, zodat alle ingredientengoed verdeeld zijn, over de borden.

Sop ikan bawang (vis uiensoep)

Ingredienten:

3 ... 4 schoongemaakte schelvissen
2 grote fijngesneden uien
1 el ketjap manis
1/2 el azijn
peper
zout
1/2 tl djah,poeder
3 bouillonblokjes (voor 1 liter)
1/2 schoteltje fijngesneden selderij
wat fijne vermicelli

Bereiding:

Kook de vis gaar in de bouillon en laat ze uitlekken.

Verwijder het vel en de graten.

Fruit de uien en de stukjes vis even in wat slaolie.

Laat de bouillon op een klein vuur doorkoken en doe er de vermicelli, de ketjap, djah,poeder, azijn, peper en zout naar smaak bij.

Voeg als laatste de stukjes vis en de ui toe.

Serveer in een soepkom of bord en garneer met wat selderij.

Sop speciaal

Ingredienten:

1 kip (van 500 gr)
1 1/2 water
125 gr garnalen
3 teentjes knoflook
50 gr gekookte aardappelen
3 gekookte eieren
90 gr taug,
1 ui
250 gr sla
sojasaus
2 citroenen

Kruiden:

1/2 tl gemberpoeder
2 tl zout
1 tl koenjit
1 tl peper

Bereiding:

Breng het water aan de kook, voeg de kruiden en de kip toe en kook de kip gaar.

Neem de kip uit de pan, ontbeen ze en snijd het vlees in reepjes.

Voeg de garnalen en de geperste knoflook bij de bouillon en laat die ongeveer 15 minuten trekken.

Verdeel voor het opdienen over 4 tot 6 borden: de stukjes kip, de in schijfjes gesneden aardappel, de in vieren gesneden eieren, de taug, en de fijngesneden ui.

Giet hier de bouillon over.

Garneer met stukjes sla, sojasaus en partjes citroen.

Sop bawang (uiensoep)

Ingredienten:

500 gr fijngesneden uien
1 fijngesneden teentje knoflook
2 of 3 magere spek- of hamlappen
zout
peper
maggi
2 daun purut
3 eieren
selderij
ve-tsin
nootmuskaat
slaolie

Bereiding:

Trek in 1 ... 2 liter water bouillon van het vlees met de daun purut.

Snijd het vlees als het gaar is, in kleine stukjes.

Fruit in wat slaolie de knoflook en de uien en voeg de reepjes vlees erbij.

Maak het geheel op smaak met de specerijen.

Kluts de eieren met wat zout, nootmuskaat, ve-tsin en de fijngesneden selderij, bak er omeletten van, rol ze op en snijd ze in reepjes.

Laat dan het geheel met de bouillon op een klein vuur sudderen en voeg maggi naar smaak toe.

Bandoengsoep

(ca 2 liter)

Ingredienten:

3 el slaolie
2 uien
2 teentjes knoflook
4 rode lomboks
1 prei
5 gr gedroogde selderij
1/2 blok tahoe
5 gr kuping tikus
3 tl witte peper
1/2 tl djah,poeder
1/2 tl ve-tsin
1/2 tl sesamolie
1 el Chinese ketjap
1 dl azijn
2 dl tomatensap
200 gr suiker
100 gr gesneden fricandea
1/4 bosje soeoen
1 1/2 l water
bouillonpoeder naar smaak
aardappelmeel, indien nodig om licht te binden

Bereiding:

Snijd de tahoe in dunne reepjes en bak die in olie (frituur).
Week de kuping tikus en soeoen en snijd ze klein.
Snijd de lomboks heel dun en snijd de prei en fricandea in reepjes (julienne).
Snijd de uien en pers de knoflook.
Doe slaolie in een pan en fruit de uien licht aan.
Voeg alle kruiden, suiker, azijn, alle andere ingredienten, sap en water toe.
Breng dit snel tot het kookpunt en bind dan de soep.

Voor vegetarisch gebruik kunt u de soep maken zonder de fricandea.

Soto ayam I

Oorspronkelijk een Chinees gerecht, maar extreem populair geworden in Indonesië en aangepast aan de Indonesische keuken. Kan een dag van tevoren worden klaar gemaakt. Met uitzondering van de bouillon wordt er niets meer opgewarmd, wat het natuurlijk erg aantrekkelijk maakt voor degene die het moet maken.

1 grote vette kip van 1 1/2 tot 2 kg
3 kippebouillontabletten
6 hardgekookte eieren
400 gr spitskool, groene kool of savooiekool
400 gr Chinese kool
200 gr taug,
1 grote citroen in partjes gesneden
100 gr laksa
2 grote gekookte aardappelen
1 stuk gemberwortel van 100 gr
1/2 tl peperkorrels
4 sprietten sereh
4 salamblaadjes
4 djerook poeroetbladjes
1 1/2 tl koenjit
4 tl laos
4 el gehakte selderij
2 el gehakte bieslook
zout
10 el gesnipperde uien
3 gesnipperde teentjes knoflook

Bereiding:

Kook de kip met ruim 2 1/2 liter water, 3 bouillonblokjes, peperkorrels, het gewassen en gespleten stuk gemberwortel, de sereh, salam en djerook poeroetbladjes ruim een kwartier.

Haal de kip er daarna uit en ontdoe het van het vlees.

laat de botten en de vleugeltjes nog verscheidene uren op de spaarvlam zachtjes trekken.

Wrijf 4 el uien met knoflook, koenjit, laos en wat zout tot een brij.

Bak deze op in enkele lepels olie en voeg het in kleine stukjes gesneden kippevlees eraan toe.

Bak dit alles tot de kruiden zich met het vlees vermengd hebben en alles er geel uitziet.

Bak de rest van de uien knappend bruin en laat ze uitlekken.

Kook de eieren in kokend water 10 ... 12 minuten, afhankelijk van de grootte, spoel ze af onder de koude kraan, pel ze en halveer ze.

Stoom de uiterst fijn gesneden koolsoorten op een zeef boven een pan met een flinke bodem water 3 ... 4 minuten en laat ze uitlekken.

Maak de taug, schoon, was ze, overgiet ze daarna met kokend water en laat ze uitlekken.

Hak of knip de selderij en bieslook zo fijn mogelijk.

Doe de kool en taug,, bieslook selderij, eieren, gebakken uien en partjes citroen op schaaltes en schotels en zet ze op tafel.

Week de laksa +/- 10 minuten.

Breng de bouillon een kwartier voor de maaltijd begint aan de kook.

Zeef ze, zet ze weer op en doe er de in stukjes gesneden aardappel en de goed uitgeknepen laksa bij.

Voeg er 5 minuten later de kip en kruidenmassa aan toe, draai de vlam laag als alles kookt, laat ze nog kort doorkoken tot de aardappelstukjes zacht maar niet papperig zijn en het kippevlees door en door warm is.

Dien de soto op in een grote soepterrine.

Soto ayam II

Ingredienten:

750 gr kip in stukken
2 gebakken rode uien
2 gebakken witte uien
100 gr gepelde garnalen
2 el ketjap
50 gr laksa
3 aardappelen
200 gr gesneden savoyekool

Kruiden:

1 tl koenjit
2 schijfjes gember
4 cm sereh
peper
zout

Bereiding:

Kook de stukken Kip met de kruiden gaar.
Doe er dan de garnalen, kool, laksa, in schijfjes gesneden aardappelen, gebakken uien en ketjap bij.
Kook het geheel gaar.

Voor de bijbehorende sambal moet u vermengen:

3 gepofte kemirienoten, 2 rode Spaanse pepers, 1 tl trassie, zout, 1 el petis en 1 uitgeperste citroen.

Soto ayam III

Ingredienten:

1 in stukken gesneden soepkip
2 ... 3 stukken kentjoer
zout
peper
2 daun salam
200 gr taug,
1 pakje dunne bami of Chinese vermicelli
1 bouillonblokje
wat fijngesneden selderij
wat gebakken uitjes

Bereiding:

Kruid de stukken kip en trek er met de kentjoer, de daun salam en het bouillonblokje 2 liter bouillon van.
Als de kip gaar is, deze kaal plukken en terug in de bouillon doen.
Kook intussen de bami gaar en laat hem uitlekken.
Was de taug, en verwijder de groene schilletjes.
Doe de taug, in een vergiet en gooi er kokend water over.
De taug, blijft dan lekker knapperig en is klaar voor gebruik.
De bouillon moet warm blijven.
Schep de soep dan als volgt op een diep bord: een plukje bami, plukje taug,, bouillon met kipstukjes, selderij en de gebakken uitjes.
Als variatie een in reepjes gesneden omelet of een goed beetje sambal ketjap.

Soto ayam lagi

Ingredienten:

1 kip van 1200 gr
2 l water
2 middelgrote uien in fijne ringen gesneden
2 fijngesneden teentjes knoflook
1/2 tl djah,poeder
3 daun salam
1 el ketjap manis
100 gr hele dunne mie
100 gr schoongemaakte taug,
2 el gebakken uitjes
1 schoteltje fijngesneden selderij
1 schoteltje fijngesneden prei
aangemaakte sambal ketjap
zout

Bereiding:

Maak de kip schoon en snijd hem in kleine stukken.
Fruit de knoflook in wat boter bruin.
Breng het water aan de kook.
Doe de stukken kip 5 minuten in het kokende water met de daun salam.
Zet het vuur laag, doe er de uien en knoflook bij en laat het geheel gaar sudderen.
Maak af met djah,poeder, zout, peper en de ketjap en laat nog even sudderen.
Kook de mie gaar, giet af en spoel goed af met koud water.
Scheep op een bord wat mie en leg er taug,, prei, selderij en wat gebakken uitjes omheen.
Giet wat van de bouillon over alles heen.
Voeg tenslotte wat kippestukjes en wat sambal ketjap toe.

Soto ayam oedang (garnalen kippesoep)

Ingredienten:

1 kip van 1200 gr
zout
1 tl koenjitpoeder
1/2 tl djah,poeder
peper naar smaak
100 gr gepelde garnalen
3 teentjes knoflook fijn
1 grote aardappel
3 hardgekookte eieren in kleine partjes
100 gr schoongemaakte taug,
1 grote ui in ringetjes gesneden
2 el ketjap manis
200 gr stoofsla in grove stukken
1 schoteltje fijngesneden selderij
wat gebakken uitjes

Bereiding:

Kook de kip in 2 liter water met wat zout gaar, laat de kip dan uitlekken en pluk het vlees van het bot.
Kook de aardappel in de schil gaar en snijd hem dan in kleine plakjes.
Fruit in wat slaolie de knoflook en de ui.
Doe er, als de ui bruin is, de garnalen en de ketjap bij.
Voeg dan de stukjes kip en de stukjes aardappel toe en maak af met de kruiden naar smaak.
Laat alles nog wat in de aan de kook gebrachte bouillon meesudderen.
Drapeer op een diep bord wat taug,, wat sla en wat plakjes ei.
Schep er dan wat van de bouillon met inhoud over.
Garneer met uitjes en wat selderij.

Als er geen stoofsla is, kunt u wat andijvie in grove stukken snijden.
Was die goed en kook hem 3 minuten in de bouillon mee).

Soto ayam Purwakarta (Indonesische kippesoep apart)

Ingredienten:

1 kip van 1 kg
1 tl koenjit
1 tl djah,
3 fijngesneden teentjes knoflook
gebakken uitjes
1 grote fijngesneden ui
peper naar smaak
handvol laksa
schoteltje fijngesneden prei
100 gr taug, (schoongemaakt en de groene velletjes verwijderd)

Bereiding:

Snijd de kip in stukken, kook die met wat zout in 1 1/2 l water gaar, laat ze uitlekken, pluk het vlees van het bot en leg het apart.
Fruit in 1 el slaolie de knoflook, ui, koenjit, djah, en de prei.
Doe er dan de stukjes kip bij en maak af met zout.
Kook de laksa niet te gaar en laat uitlekken.
Breng de bouillon aan de kook en doe er de gefruite kip en de vermicelli bij.
Roer alles goed door elkaar en zet het vuur laag.
Serveer in een soepkom of diep bord.
Eerst wat taug,, dan de soto erover en dan de gebakken uitjes.
Doe er ook een beetje sambal en ketjap over.

Soto bebek (eendesoepp)

Ingredienten:

1 eend (1800 gr)
4 tl Chinese 5-kruidenmelange
3 teentjes knoflook
20 gr verse gember
30 gr verse koenjit
6 salambladeren
1/2 ui
5 dl kippebouillon
200 gr so-oen
1 mespunt peper
1 mespunt zout
0,3 dl olie

Bereiding:

Smeer de eend in met de Chinese 5-kruiden en braad hem ongeveer 30 minuten aan in de oven.

Haal de eend, als hij bijna gaar is, uit de oven en verwijder de botjes.

Gebruik de karkassen om van de kippebouillon een nog sterkere bouillon te maken.

Zeef de bouillon.

Maal de ui, knoflook, gember en koenjit fijn en fruit dit mengsel aan in wat olie.

Voeg het toe aan de bouillon samen met salambladeren.

Laat nu de bouillon sterk inkoken.

Breng op smaak met peper en zout.

Maak de soep af door er het eendevlees en de geweekte so-oen aan toe te voegen.

Soto Makasar

Ingredienten:

1 kg rundvlees
500 gr schone pens
500 gr milt
500 gr hart
500 gr lever
8 l heet water
5 el koriander
5 tl komijn
1 tl peper
1 stengel sereh
15 gr verse laos
50 gr knoflook
3 1/2 el zout
1 el suiker
250 gr pindakaas

Bereiding:

Was het vlees en de ingewanden, snijd ze in kleine blokjes en houd ze apart; ze moeten ook apart gekookt worden.

Schone pens: breng in 5 minuten in ruim water aan de kook, spoel het en laat uitlekken.

Limpa of milt: breng in 30 minuten in ruim water aan de kook, spoel het en laat uitlekken.

Hart: breng in 30 minuten in ruim water aan de kook, spoel het en laat uitlekken.

Lever: breng in 30 minuten in ruim water aan de kook, spoel het en laat uitlekken.

Rund- of lamsvlees: breng in 5 minuten aan de kook, spoel het en laat uitlekken.

Leng de pindakaas met heet water aan.

Was de serehstengel en de laoswortel en maal ze fijn met de knoflook.

Meng de verse kruiden en de droge kruiden en fruit ze in 3 eetlepels olie.

Breng 8 liter heet water met de kruiden, zout en suiker aan de kook.

Doe het rundvlees erbij en laat het zachtjes koken tot het mals is.

Doe de ingewanden en het pindausje erbij, roer goed om en laat de soep nog een half uurtje sudderen.

Serveer in kommetjes erbij: fijngehakte selderij, prei, gefruite uitjes, in partjes gesneden citroen, sambal taoco of sambal brandal, tafelazijn.

Soto Madura (koolsoep)

(2 personen)

Ingredienten:

1 pot kippebouillon (... 380 ml)

1/2 gesnipperde Chinese kool

1/2 gesnipperde prei

1 el olie

150 gr biefstuk in fijne reepjes

3 el ketjap manis

+/- 2 tl sambal

Bereiding:

Breng de bouillon aan de kook.

Voeg de kool en prei toe en laat +/- 15 minuten zacht koken.

Bak in de olie de biefstukreepjes snel rondom bruin.

Schenk de ketjap erover en roer de sambal erdoor.

Verdeel de biefstukreepjes en het vocht over de soepkommen en schep de soep erin.

Geef er gekookte rijst, kroepoek en nog wat van het sausje van het vlees apart bij.

Soto babat I

Ingredienten:

300 gr runderpens
4 rode uien
peterselie
selderij
olie

Kruiden:

1 tl gemberpoeder
1 tl peper
zout
citroensap

Bereiding:

Kook de schoongemaakte pens in het water met peper en zout tot het vlees goed gaar is.

Fruit 2 uien, knoflook en gemberpoeder en voeg ze aan de bouillon toe.

Snijd de pens, als die gaar is, in repen.

Kook het geheel nogmaals op.

Voeg de gesneden peterselie aan de soep toe en laat alles nog even sudderen.

Fruit de 2 overgebleven uien met de selderij.

Verdeel de soep over schaaltes en strooi de gefruite uien en selderij erover.

Besprenkel de soep tenslotte met een paar druppels citroensap.

Soto babat II

Ingredienten:

500 gr gewassen pens
5 teentjes knoflook
2 el ketjap
50 gr laksa
100 gr taug,
1 tl koenjit
1 schijfje gember
4 cm sereh
1 in dobbelsteentjes gesneden lontong

Saus:

3 kemirienoten
2 Spaanse pepers
1/2 tl trassie
1 el petis
1 uitgeperste citroen
2 el ebbie

Bereiding:

Kook de in stukjes gesneden pens in water met knoflook, koenjit, gember, sereh en zout naar smaak.

Voeg er vervolgens de lontong, laksa en ketjap aan toe en laat het geheel gedurende 5 minuten sudderen.

Meng voor de saus alle onder saus genoemde ingredienten, nadat u ze eerst zo fijn mogelijk heeft gemaakt.

Sop ekor sapi (ossestaartsoep)

Ingredienten:

1 grote ossestaart, schoongemaakt en in stukken gesneden
1 el boter
8 sjalotjes in schijven
250 gr wortelen, in 5 cm dikke repen gesneden
2 toefjes selderij (heel fijn)
10 zwarte peperkorrels
5 kruidnagelen
1 tl nootmuskaat
stukje laos van 2,5 cm (kleingesneden)
zout
1 klein kurkumablaadje
3 el sojasaus
1 1/2 l water
60 gr soe-oen (geweekt/uitgelekt)

Bereiding:

Verhit de olie op een middelhoog vuur en bak de ossestaart bruin.
Voeg de sjalotjes, wortels, selderij en overige ingredienten toe (uitgezonderd water en soe-oen) en bak ze 8 tot 10 minuten mee.
Temper het vuur.
Roer het water door het vlees-groentenmengsel en laat het gerecht met het deksel op de pan in ongeveer 3 uur gaar koken.
Voeg de soe-oen toe en laat deze onder herhaaldelijk roeren 5 minuten meekoken.
Heet serveren.

Zwarte rundvleessoep

Ingredienten:

250 gr schenkel of ossestaart
1 rode Spaanse peper
2 teentjes knoflook
1 stukje laos
1 tl terasi bakar
1 el kecap manis
2 keluwek noten
5 sjalotten
1 tl ketumbar
1 tl kunyit
1 stengel sereh
t tl tamarinde
(zout)/suiker naar smaak

Bereiding:

Doe de keluweknoten een paar uur van tevoren in heet water.
Vermeng de kruiden, met uitzondering van de sereh, met elkaar, samen met de sjalotten en de fijn geweekte keluweknoten.
Kneus/plet de sereh, opdat de sappen vrijkomen.
Fruit het mengsel en de sereh in wat olie en doe er een paar glazen water bij.
Laat het vlees hierin zacht koken (niet vergeten er iedere keer wat water bij te doen), tot het vlees zacht is.

Dien deze soep op bestrooid met gebakken uitjes, fijngesneden lente-uitjes en selderij.

Sop misoa

Ingredienten:

200 gr misoa (of bihoen)
20 bakso balletjes
lenteui of prei
5 teentjes knoflook
peper
maggiblok
ve-tsin
1 l water

Bereiding:

Maak alle kruiden fijn en begin met het fruiten van de knoflook.

Als dit 'glazig' is, voegt u er de lente-ui/prei aan toe en de peper, ve-tsin (of zout).

Doe er ongeveer 1 liter water bij plus de 20 bakso balletjes.

Breng dit op een laag vuur aan de kook.

Laat het nu op een zacht vuurtje doorpruttelen en doe er de misoa of bihoen bij.

Op het moment dat dit alles weer begint te koken, is uw soep gereed.

Lekker om zo te eten, maar ook met rijst.

Doe er dan bijvoorbeeld gebakken uitjes bij.

Bakso balletjes

Ingredienten:

1 el lichte Chinese soja
750 gr rundergehakt
1 middelgrote witte ui
2 teentjes knoflook
2 worteltjes
1 prei (ca 10 cm)
1 ei
2 el bloem
vers gemalen peper
3 el maïs- of zonnebloem-olie

Bereiding:

Snijd een ui fijn en kneus de teentjes knoflook.

Verhit 3 eetlepels maïs- of zonnebloemolie in een wok of wadjan en fruit hierin de ui met de knoflook goudbruin.

Schep het gefruite mengsel met een schuimspaan uit de pan en stamp dit met een vork of vijzel fijn.

Meng het rundergehakt met het opgeklopte ei, de bloem en een snufje versgemalen peper.

Hak de worteltjes en de prei zeer fijn en meng deze met het gefruite ui-knoflookmengsel door het gehakt.

Voeg ook soja toe.

Draai, als alles goed doorengemengd is, valletjes van het vlees en bak die in de olie.

Sop djawa

Ingredienten:

500 gr runderpoulet
4 teentjes knoflook uit de pers
4 aardappelen
1 kleine groene kool
150 gr worteltjes
2 prei%on
1 tl sambal trassie
1 tl koenjit

Bereiding:

Breng een liter water aan de kook.
Voeg het poulet toe en laat dit een paar uur trekken.
Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes.
Was de kool en snipper hem fijn.
Schrap de worteltjes en snijd ze in stukjes.
Maak de prei%on schoon en snijd ze in reepjes.
Verhit de olie in een koekenpan en fruit daarin de aardappelen en de worteltjes even aan.
Voeg de knoflook toe en laat die even mee sudderen.
Doe er dan de sambal en koenjit door en laat het gveheel op laag vuur even bakken.
Roer het daarbij goed om.
Doe dit mengsel bij de bouillon en laat het een kwartiertje op een laag vuur sudderen.
Voeg vervolgens de prei en de kool toe en laat het gerecht nog eens 15 minuten sudderen of zo lang tot de groenten gaar zijn.

Sop oedang I

Ingredienten:

300 gr garnalen
1 l water
300 gr kippepoten
3 uien
bloem
1 tl sambal oelek

Kruiden:

1 tl foelie
zout

Bereiding:

Trek bouillon van de Kippepoten.

Kook de garnalen en stamp ze fijn.

Bak de uien met de bloem en voeg ze bij de bouillon met zout en sambal.

Laat het geheel goed doorkoken.

Zeef de bouillon in een groentezeef, voeg de foelie toe, evenals zout en de garnalen.

Warm de soep voor het serveren opnieuw op.

Sop oedang II

Ingredienten:

8 grote garnalen
5 dl kippebouillon
2 teentjes knoflook
1 tl koriander
1 tl komijn
1/2 prei
2 rode pepers
1 ui
1/2 bos verse koriander
20 gr verse sereh
1 mespunt peper
1 mespunt zout

Bereiding:

Snijd de knoflook, ui, prei en rode pepers in fijne reepjes.

Voeg deze samen met de komijn, koriander en de hele sereh toe aan de kippebouillon.

Laat dit even doortrekken.

Breng op smaak met peper en zout.

Voeg de garnalen toe en de gehakte koriander.

Doorkoken en serveren.

Ikan masak asam kuwah (vissoep)
(2 personen)

Ingredienten:

7 1/2 dl visbouillon (van 2 tabletten)
350 gr visfilet (bijv. kabeljauw)
1 el citroenrasp
1 blik tomatenstukjes ... 400 gr
2 gepelde, in stukken gesneden uien
2 teentjes knoflook
1 cm verse gemberwortel

Bereiding:

Breng de visbouillon aan de kook.

Snijd de visfilet in repen.

Voeg de citroenrasp en de tomaten aan de bouillon toe en laat +- 10 minuten zacht koken.

Maal de uien, knoflook en gemberwortel in een keukenmachine fijn en voeg dit aan de bouillon toe.

Voeg de vis toe en kook die in de bouillon in +- 10 minuten gaar.

Serveer de soep met gekookte rijst of mie.

Sop selam

Ingredienten:

250 gr soepvlees
1 l water
1 ui
50 gr selderij
50 gr prei
50 gr erwtjes (diepvries)
1 kleine rettich
1/4 witte kool
boter

Kruiden:

1 tl gemberpoeder
peperkorrels naar smaak
1 tl foelie
1 tl kruidnagelen
2 el ketjap
zout

Bereiding:

Trek bouillon van het in stukjes gesneden soepvlees.
Fruit de ui en voeg „n voor „n de fijngesneden groenten toe.
Begin met de kool, dan rettich, erwtjes, prei en tenslotte de selderij.
Laat het geheel even smoren in een beetje bouillon.
Voeg dan de rest van de bouillon toe, met de ketjap, zout en de overige kruiden.
Laat de soep vervolgens sudderen tot alle ingredientengaar zijn.

Sop selam krokot

Ingredienten:

1 ui
1 bos selderij
1 prei
30 gr verse gember
2 el ketjap manis
1/2 citroen
200 gr postelijn
5 dl runderbouillon
200 gr rundvlees
3 kruidnagels

Bereiding:

Snijd de ui en de prei fijn.
Rasp de gember.
Voeg dit toe aan de runderbouillon samen met de kruidnagel en het rundvlees.
Stoof het vlees langzaam gaar en snijd het, als het gaar is, in stukken.
Maak de soep af met de ui, prei, postelijn en de ketjap.
Serveer de soep met vers gehakte selderij en een scheut citroensap.

Sajoer sop (groentesoep)

Ingredienten:

300 gr runderpoulet

200 gr worteltjes

2 bouillonblokjes

3 stukjes foelie

1/2 tl peper

2 el boter

3 sjalotten

1/2 spitskool

1 prei

3 takjes selderij

2 eieren

Bereiding:

Trek van de runderpoulet bouillon.

Schrap de worteltjes, snijd ze in schijfjes en stoof ze in de bouillon met de bouillonblokjes, foelie en peper.

Pel de sjalotten, snijd ze fijn, fruit ze in boter en houd ze apart.

Was de spitskool, snijd hem fijn, was de prei en selderij en snipper ze.

Schep deze groenten in de bouillon als deze kookt.

Klop de eieren los, roer ze door het vocht tot het struif wit wordt.

Voeg tenslotte de sjalotjes toe en laat nog even doorsudderen.

De soep is klaar om te worden opgediend met oedang goreng tepoeng of lapies ajam.

Indonesische pindafondue

Ingredienten:

voor de pindabouillon:

1 ui, gesnipperd
1 el sambal oelek
2 teentjes knoflook
4-5 pimentkorrels
3 cm gemberwortel
1 tl komijn
1 el olie
1 l kippebouillon
150 gr pindakaas met stukjes noot
1/8 blok santen
eventueel 1 el maizena
2 el zoete ketjap
1/2 groen paprika, in kleine blokjes
1 el geraspte kokos

voor de dip:

20 kwarteleitjes (of partjes ei)
1 kg groenten, zoals (geblancheerde) sperziebonen, taug., bloemkool,
reepjes paprika, bleekselderij
600 gr fruit, als stukjes banaan, peer en verse ananas

extra nodig: een wijde fondue pot en per persoon een fondueschepnetje

Bereiding:

Fondue:

Pureer de ui, sambal, knoflook, piment, gemberwortel en komijn tot een smeuk mengsel.

Bak het mengsel in de olie glazig.

Blus af met kippebouillon en breng aan de kook.

Roer de pindakaas erdoor en doe de santen erbij.

Bind eventueel met aangemaakte maizena (vlaadikte).

Roer er de ketjap door en doe het geheel in een fonduepan.

Strooi er de paprika en de kokos over.

Dip de eieren, groente en fruitsoorten door de pindabouillon.

Lekker met kroepoek, gedroogde gefruite uitjes en mini-fritessticks.

Sajoers

Het is ondenkbaar, een rijsttafel te serveren zonder een sajoer.

Omdat in de Indonesische keuken de rijst vrijwel altijd droog wordt geserveerd, wordt aan de rijsttafel een sajoer toegevoegd, om de rijst van saus te voorzien.

Sajoers bestaan uit „n of meer groenten, die gecombineerd kunnen worden met vlees, kip of vis en die bereid worden in hun eigen kookvocht of in bouillon. Ze worden zelden of nooit gebonden. De verwerkte groenten worden "bijtgaar" gekookt: ze zijn n,t niet helemaal gaar, waardoor ze knapperig blijven.

Sajoer wordt op verschillende manieren gekruid en met ruim vocht opgediend, net als een bord soep dus. Mocht het gerecht dan ook tijdens het bereiden te veel indampen, dan voegt u doodgewoon wat heet water toe.

De sajoers zijn er bij uitstek geschikt voor om het uiterlijk van uw rijsttafel te verzorgen. Snijd en combineer de groenten zo, dat ze er, bijvoorbeeld door de Kleurencombinatie, fleurig en lekker uitzien.

Sajoer lodeh I (een soort santensoep met temp, en groenten)

Ingredienten:

1/2 temp,koek

een klein blikje reboeng (bamboespruiten)

200 gr sperziebonen

1/2 spitskool

3 sjalotten

2 teentjes knoflook

1-2 rode lomboks

3 groene lomboks

1 tl suiker

2 tl trassie

1 tl ketoembar

30 gr boter

2 salamblaadjes

1 schijfje laos

5 djerook poeroetblaadjes

1 tl asem

2 bouillonblokjes

- blok santen

2 el boter

Bereiding:

Snijd de temp, in dobbelsteentjes.

(Kunt u geen reboeng krijgen, dan kan het ook zonder).

Haal de boontjes af en snijd ze grof, evenals de kool, pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lomboks en snijd ze fijn. Kneus ze daarna met de suiker, trassie en ketoembar.

Smelt de boter en fruit hierin de gekneusde kruiden samen met de salam, laos, djerook poeroetblaadjes en asem.

Voeg, als de sjalotten lichtbruin zijn, de temp, toe.

Roer 1 minuut om en schenk er dan 5 dl heet water bij.

Voeg de boontjes en de bouillonblokjes toe, doe het deksel op de pan en laat alles 10 minuten op een lage warmtebron stoven.

Voeg de santen toe en blijf roeren tot deze gesmolten is.

Voeg nu de kool toe en laat alles nog 3-4 minuten sudderen.

Nu geen deksel meer op de pan.

Deze sajoer moet met ruim vocht worden opgediend. Serveer met een paar sat,'s, een droge sambal goreng of een kipgerecht (zonder santen) en kroepoek.

Sajoer Iodeh II

Ingredienten:

750 gr verschillende fijngesneden groenten bijv. kool, wortel<en,
boontjes, kouseband, koolrabi, peultjes, bloemkool
1 grote gesneden ui
2 teentjes knoflook
1/2 blok santen
gezouten water of bouillon
1 el suiker
100 gr petehbonen
zout

Bereiding:

Snijd de groenten en kook ze in het gezouten water of de bouillon bijna gaar.

Als u als basis bouillon gebruikt, hoeft u geen zout meer toe te voegen.

Voeg de ui, knoflook, santen, suiker en petehbonen toe.

Kook het geheel, maar zorg ervoor dat de groenten niet te zacht worden.

Sajoer Iodeh Bandung

Ingredienten:

250 gr in stukjes gesneden varkensvlees
1 bouillonblokje
2 fijngesneden uien
1 fijngesneden teentje knoflook
stukje asem
1/2 grofgesneden witte kool
10 in rondjes gesneden worteltjes
150 gr taug,
100 gr garnalen
1 kopje santen (kokosmelk)
250 gr in stukken gesneden breekbonen
2 daun salam
2 schijfjes kentjoer
zout en peper

Bereiding:

Trek van 1 1/2 liter water van het vlees, de kentjoer, daun salam en het bouillonblokje bouillon en zet die op klein vuur.

Fruit in wat slaolie de ui, knoflook en de garnalen, doe dit met alle groenten in de bouillon en kruid af.

Doe er het stukje asem en het kopje santen bij en laat alles goed gaar koken.

Serveer bij warme witte rijst.

Sajoer lodeh betawi

Ingredienten:

500 gr jonge bamboespruiten
150 gr in plakjes gesneden temp,
100 gr petehbonen
1/2 blok santen
1 gesnipperde ui
4 el geraspte kokos
4 teentjes knoflook
2 el gebakken uien

Kruiden:

2 tl trassie
1 el ketoembar
1 schijfje laos
4 cm sereh
2 daon djeroek poeroet
zout

Bereiding:

Kook de bamboespruiten, temp, en petehbonen gaar in water met zout.
Giet het water grotendeels af, maar laat voldoende in de pan om het gerecht te laten sudderen.
Voeg de specerijen hieraan toe.
Zorg dat het mengsel blijft sudderen, terwijl u de santen erdoor roert.
Strooi er, vlak voor u dit gerecht opdient, de gebakken uitjes over.

Lodeh oedang

Ingredienten:

100 gr gepelde garnalen
1 in schijfjes gesneden aubergine
100 gr sperziebonen
1 rode paprika
1 gele paprika
3 groene Spaanse pepers
100 gr witte kool
4 rode uien
4 teentjes knoflook
1 tl trassie
1 schijfje laos
100 gr boter
zout
1 el ketjap
3/4 l melk

Bereiding:

Snijd de uien in ringen en de knoflook in schijfjes.
Maak de laos en de pepers zo fijn mogelijk.
Fruit dit alles met trassie in de boter lichtbruin.
Doe er vervolgens de grofgesneden groenten bij en bak het geheel even op.
Blus het dan met de melk, voeg de garnalen en het zout toe en kook dit tot de groenten gaar zijn.
Maak het gerecht op smaak af met ketjap.

Sajoer lodeh tjampoer

Ingredienten:

750 gr groenten: witte kool of spitskool, worteltjes, sperziboontjes,
bloemkool, een paar spruitjes, selderij
1/2 l bouillon
1 tl laos
1 mespunt koenjit
1/2 teentje knoflook
1/2 tl ketoembar
100 gr klapper voor santen
3 el gesnipperde uien
1-2 tl sambal
1 tl trassie
peper, zout
3 el olie

Bereiding:

Was de groenten en snijd ze in niet te kleine stukjes.
Snipper de knoflook of pers hem uit.
Laat de olie in een diepe pan heet worden en bak hierin de uien met de knoflook en de kruiden, tot ze goudgeel zijn.
Bak de goed uitgelekte groenten even mee en voeg ca 1/2 l bouillon toe.
Laat dit alles 7 minuten doorkoken, voeg dan de santen toe en laat verder koken tot de groenten bijna gaar zijn.

Sajoer riport

Ingredienten:

1 kip
zout
laurierblad
1/2 niet te fijn gesneden witte kool
250 gr spercieboontjes
slaolie
2 fijngesneden uien
1 teentje knoflook
1 stukje trassie
2 tl ketoembar
2 tl djinten
peper
nootmuskaat

Bereiding:

Kook de kip gaar met zout en laurierblad.
Pluk, als de kip gaar is, het vlees eraf en laat het uitlekken.
Bewaar de bouillon van de kip.
Kook hierin de witte kool half gaar.
Heeft u verse bonen, dan neemt u de helft van de bouillon, om daarin de bonen half gaar te koken.
Fruit in slaolie de uien, knoflook, trassie, ketoembar en djinten.
Doe, als de uien bruin zijn, de kip erbij en kruid deze nog met nootmuskaat en wat peper.
Voeg de uitgelekte groenten nu toe en laat het gerecht op een klein vuur sudderen met een paar kopjes van de bouillon.

Sajoer gado-gado

Ingredienten:

1000 gr groenten naar keuze (bijv. boontjes, wortelen, maïs, witte kool)
1 grote ui
2 teentjes knoflook
1/2 blok santen
olie
3 el geraspte kokos

Kruiden:

2 cm laos
1 el sambal oelek
1 el ketoembar
1 el djintan
witte peper
1 el trassie
1 el kentjoer
5 kemirienoten

Bereiding:

Snijd de groenten fijn en kook ze met zout gaar.
Bak de ui, knoflook en laos in schijfjes in de olie bruin en voeg hieraan de sambal toe.
Braad in een aparte pan de overige specerijen met de geraspte kokos aan.
Voeg hieraan de santen en de gekookte groenten met het kookvocht toe.
Laat het mengsel even sudderen en voeg vlak voor het opdienen het uienmengsel toe.

Sajoer taug,

Ingredienten:

500 gr taug,
250 gr prei
250 gr selderij
1 ui
3 teentjes knoflook
olie

Kruiden:

1 el sambal oelek
1 tl trassie
1 schijfje laos
1/2 el asem
zout
suiker
2 dl kokosmelk

Bereiding:

Vermeng de ui, knoflook, sambal, trassie, zout, laos en suiker met de aangelengde dikke asem (1 dl water).
Snijd de prei fijn, evenals de selderij en voeg ze met de taug, aan de specerijen toe.
Voeg wat water toe en roer de kokosmelk door het gerecht.

Sajoer kerrie I (Javaanse kerriesoep)

Ingredienten:

300 gr runderpoulet
4 sjalotten
2 teentjes knoflook
1 rode lombok
2 tl gemberpoeder
1 vingerlengte koenir of 2 tl poeder
1 1/2 tl ketoembar
1/2 tl djinten
1 tl trassie
2 el boter
1 stengel sereh
2 salamblaadjes
200 gr boontjes
4 aardappelen
1/3 blok santen
2 bouillonblokjes
1 tl suiker

Bereiding:

Laat het poulet in ruim water tot bouillon trekken.

Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lombok, snijd ze fijn en kneus ze met de gember(poeder), koenir, ketoembar, djinten en trassie.

Fruit alles in de boter, voeg sereh en salam toe.

Roer even om (het mag niet aanbranden) en voeg alles bij de bouillon.

Doe het deksel op de pan en laat het op een lage warmtebron 5 minuten koken.

Was de boontjes, snijd ze grof.

Schil de aardappelen, snijd ze in dobbelsteentjes en met de boontjes in de sajoer.

Doe het deksel weer op de pan en laat alles ca 7 minuten sudderen.

Smelt vervolgens de santen erin, blijf roeren tot deze geheel gesmolten is.

Doe de bouillonblokjes en suiker erbij en laat het nog 5 minuten stoven met het deksel half op de pan.

Dien op met sambal goreng temp, of lapies ajam, danwel ajam in een korstje en atjar ketimoen (zuur van komkommer) of verse komkommer.

Sajoer kerrie II (groentesoep met kerrie)

Ingredienten:

100 gr gepelde garnalen
1 grote fijngesneden ui
1 fijngesneden teenjte knoflook
200 gr in stukjes gesneden breekboontjes
200 gr in stukjes gesneden witte kool
1/2 tl laos
2 tl kerrie
1/2 tl ketoembar
1/2 tl djinten
3 geschilde en in blokjes gesneden aardappelen
6 worteltjes in schijfjes
1 kopje melk (of santen)
zout
wat sambal
citroensap
1/2 l bouillon (van blokjes)
1/2 tl djah,

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de ui, knoflook, kerrie, ketoembar, laos, djah,,
djinten en garnalen.
Voeg daarna de bouillon, groenten en de melk toe en laat alles zachtjes
koken.
Maak het verder af met zout en citroensap.
Laat de stukjes aardappel niet te zacht worden.

Sajoer kerrie van boontjes

Ingredienten:

300 gr sperziebonen
1 kleine ui
1 teentje knoflook
1 tl sambal
1 1/2 tl kerrie
2 el olie
1 blaadje salam
1/4 citroen
2 el santenmix

Bereiding:

Maak de sperziebonen schoon.
Fruit de gesnipperde ui en knoflook met de sambal en de kerrie in de
olie.
Voeg er 2 dl water, de boontjes, wat zout, de citroenschil en het
salamblaadje aan toe en kook alles in 15 minuten net gaar.
Los de santenmix op in 1 dl water, voeg dit met het citroensap toe en
kook alles nog even door.

Sajoer kerrie djawa

Ingredienten:

250 gr runderpoulet
4 sjalotten
2 teentjes knoflook
1 ontpitte rode Spaanse peper
1 stengel sereh
2 daon salam
200 gr boontjes, grof gesneden
4 aardappelen in dobbelsteentjes
1/3 blok santen
zout
suiker
2 el boter

Kruiden:

2 schijfjes gember
2 tl koenjit
1 1/2 tl ketoembar
1/2 tl djintan
1 tl trassie

Bereiding:

Trek van het poulet een bouillon.

Snijd de sjalotten, knoflook en peper heel fijn en vermeng deze met de kruiden en het zout.

Fruit het mengsel in de boter.

Doe de sereh en de daon salam hierbij.

Alle tot nu toe gebruikte ingredientengaan tegelijk in de warme bouillon.

Doe het deksel op de pan en laat dit gedurende 5 minuten doorsudderen.

De bouillon moet zachtjes koken.

Voeg de aardappelen en de boontjes toe en laat het geheel weer aan de kook `komen.

Voeg nu de santen toe.

Blijf roeren tot de santen geheel is gesmolten.

Voeg tenslotte suiker naar smaak toe.

Laat de sajoer Met het deksel op de pan koken tot de boontjes bijna gaar, dus nog wat knapperig zijn.

Sajoer bening

Ingredienten:

2 kopjes bajam
3 jonge ma'skolven
1 kleine tomaat
3 kopjes water
2 stuks uieblad
1 stuk temoe koentji
(evt. zout of ve-tsin naar smaak)

Bereiding:

Breng het water aan de kook en voeg de jonge ma's er aan toe.

Kook dit ca 7 minuten.

Doe er de bajam bij, roer even door en kook dan ca 2 minuten met de deksel op de pan.

Roer nogmaals goed om, zodat de bajam die boven was, onder komt.

Doe er het uieblad en de tomaat bij.

Doe er, als de tomaat gaar is, de andere kruiden bij en neem de sayur van het vuur.

Dien de sayur op in een gesloten pan of schaal.

Sajoer menir (spinaziesoep)

Ingredienten:

200 gr runderpoulet
3 uitjes
1 teentje knoflook
1 wortelstok
temoe koentji
1 tl trassie
1/2 tl ketoembar
500 gr verse spinazie
1/2 kusa of 1 laboe siam of 1 komkommer
1 blikje djagoeng (ma's)
1 bouillonblokje
1 tl suiker

Bereiding:

Trek in ruim water van de runderpoulet bouillon.

Laat deze indampen tot er 2 1/2 dl over is.

Pel de uitjes en de knoflook en snijd ze fijn.

Was en kneus de temoe koentji.

Voeg uitjes, knoflook, trassie, temoe koentji en ketoembar toe aan de bouillon.

Laat alles op een lage warmtebron 10 minuten koken.

Was de spinazie, zoek ze uit.

Schil de kusa of laboe siam.

Kunt u die niet krijgen, snijd dan de komkommer in dikke plakken en doe ze met de bouillonblokjes of zout, de djagoeng (ma's) in de sajoer.

De komkommer mag niet gaar worden.

Voeg de spinazie met de suiker aan de sajoer toe en laat alles 3 minuten stoven met het deksel op de pan.

Zorg ervoor dat de groenten knapperig blijven.

Dien deze sajoer op in een kommetje met een bord warme rijst, een kip- of vleesgerecht en sambal goreng telur.

Sajoer kim-loh (paddestoelensoep)

Ingredienten:

300 gr runderpoulet
50 gr djamoer koeping
50 gr sedep malam
2 teentjes knoflook
3 sjalotten
1 1/2 tl trassie
2 dunne preitjes
2 blaadjes salam
1 schijfje laos
zout
1 tl peper
1 el ketjap
1 el boter
200 gr taug,
100 gr peultjes
1 tl suiker

Bereiding:

Trek van het poulet een bouillon met ruim water.

Kook de djamoer koeping en sedep malam mee en laat 30-45 minuten stoven op een lage warmtebron.

Pel de sjalotten en de knoflook, snijd ze fijn en kneus ze met de trassie. Was de prei en snijd hem grof. Fruit alles met de salam, laos, zout naar smaak en peper in de boter. Doe alles in de bouillon en roer flink om, onder toevoeging van de ketjap. Doe het deksel op de pan en laat 10 minuten sudderen. Maak de taug, en de peultjes schoon, meng ze met de suiker in de bouillon en roer goed door. Doe het deksel op de pan en laat alles 3 minuten doorkoken, niet langer want de taug, en de peultjes moeten knappend blijven.

Serveer dit gerecht met een vleesgerecht, bijvoorbeeld smoor djawa of frikadel goreng, danwel empal daging, verse komkommer, sambal en kroepoek.

Sajoer koening

Ingredienten:

250 gr spercieboontjes
250 gr runderpoulet
2 teentjes knoflook
1/8 blok santen
citroensap
olie
2 el ketjap

Kruiden:

1 tl sambal oelek
1/2 tl laos (of 1 el verse laos)
1 tl ketoembar
1 tl koenjit
1/2 tl trassie
zout

Bereiding:

Snijd de ui klein en pers de knoflook.
Vermeng dit met de overige specerijen.
Fruit dit mengsel in de olie.
Laat het poulet in ruim water aan de kook komen.
Voeg het kruidenmengsel en de boontjes toe.
Laat het gerecht op zacht vuur gaar worden en voeg dan de ketjap, santen en citroensap toe.
Laat het geheel daarna nog even doorkoken.

Sajoer piendang koening (zurige gele vlees-groentesoep)

Ingredienten:

300 gr runderpoulet
4 sjalotten
2 teentjes knoflook
2 rode lomboks
1-2 el boter
1 tl trassie
1 vingerlengte koenir of 2 tl poeder
2 blaadjes salam
1 stengel sereh
1 schijfje laos
300 gr boontjes
2 bouillonblokjes
1/2 spitskool
1 1/2 el asem
1-2 tl suiker

Bereiding:

Zet de runderpoulet op met 7 dl water, trek bouillon ervan tot de helft over is.

Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lomboks en snijd ze fijn.

Fruit ze in de boter bruin met de trassie, koenir, salam, sereh en laos.

Doe alles met de bouillonblokjes in de bouillon en laat het met het deksel op de pan op een lage warmtebron 10 minuten sudderen.

Was de boontjes, haal ze af en snijd ze grof.

Voeg ze met wat heet water aan de bouillon toe.

Kook alles ca 7 minuten tot de boontjes halfgaar zijn.

Was intussen de kool en snijd deze grof.

Voeg de kool met de asem en de suiker toe en laat nog 3 minuten sudderen.

Serveer hierbij frikadel pan, een droge sambal goreng naar keuze, een mata sapi (spiegelei) en wat verse komkommer.

Sajoer tj,tj,h

Ingredienten:

1 1/2 l water
2 bouillonblokjes
250 gr witte kool
100 gr sperziebonen
1 rode lombok
1 groene lombok
1/2 temp,
140 gr gesneden bamboescheuten
3/4 dl slaolie
2 middelgrote uien
3 teentjes knoflook
1/2 el assem
1/4 blokje santen
1 zak bacon crisps

Boemboes:

2 fijngemaakte kemirienootjes
1 schijfje laos
2 tl ketoembar
1 schijfje kentjoer
1 tl trassie
zout

Bereiding:

Zet het water op met de bouillonblokjes, laat dit koken en Zet het vuur laag.

Was en snijd de kool, was de sperziebonen en breek ze doormidden. Snijd de lomboks schuin (als snijbonen) en snijd de temp, in heel fijne reepjes.

Voeg dit alles bij de bouillon en laat die zachtjes sudderen.

Laat de bamboescheuten uitlekken en voeg die erbij.

Snijd de uien en knoflook fijn en fruit deze in slaolie glazig.

Voeg de boemboes toe en fruit die mee.

Voeg de gefruite boemboes bij de bouillon.

Voeg de assem en de santen toe en laat de santen smelten.

Laat het geheel ongeveer 15 minuten sudderen.

De groenten mogen niet te gaar zijn.

Doe voor het opdienen de bacon crisps erbij.

Verwijder voor het opdienen de laos en kentjoer.

Teget,

300 gr fijngesneden witte kool
1 fijngesneden ui
2 teentjes knoflook
1 rode Spaanse peper
1 tl kentjoer
1 tl temoekoentji
1 tl trassie
zout

Doe de kool in de pan met zoveel water, dat ze onder staat.

Doe er dan de overige ingredientenbij en laat het geheel langzaam gaar koken.

U kunt andere koolsoorten gebruiken in plaats van de witte kool.

Sajoer asem (tamarindesoep)

Ingredienten:

200 gr runderpoulet
200 gr verse of rauwe pinda's
3 sjalotten
1 teentje knoflook
2 rode lomboks en 3 groene lomboks of 1 rode en 1 groene paprika
2 tl trassie
2 tl zout
2 blaadjes salam
1 schijfje laos
200 gr boontjes
1 kleine kusa
1/2 spitskool
1 el goela djawa of suiker
2 el asem

Bereiding:

Trek bouillon van de runderpoulet.
Kook de verse pinda's in 4 dl water gedurende 45 minuten.
Stort ze in een zeef en overgiet ze met warm water.
Doe ze bij de bouillon.
Laat de bouillon met de pinda's op een lage warmtebron nasudderen.
Voeg, als het water te veel indampt, heet water toe.
Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lomboks (of de paprika's) en snijd ze fijn.
Kneus ze met de trassie, zout, salam en laos.
Voeg alles al roerend bij de bouillon.
Laat met het deksel op de pan ca 7 minuten stoven.
Was de boontjes, haal ze af en snijd ze in stukjes.
Laat ze 5 minuten meesudderen.
Schil de kusa, als u die hebt kunnen krijgen, haal het binnenste eruit en snijd ze in stukken.
Voeg deze aan de sajoer toe.
Was de spitskool, snijd hem grof en voeg hem met de suiker en de asem toe.
Roer alles goed om, deksel op de pan en laat nog 7 minuten sudderen.

Serveer met empal daging, frikadel pan, kroepoek, gebakken zoute vis en een gezouten eende%oi (in Indonesische winkels te koop).

Sajoer asem-asem

Ingredienten:

200 gr boontjes
100 gr soepvlees
100 gr koelit belindjo
2 el olie
4 rode uien
2 teentjes knoflook
2 rode lomboks
4 groene lomboks
salamblad
laos
1/2 el rietsuiker
2 el ketjap manis
1 el asem

Bereiding:

Was het vlees en kook het licht.

Maak de boontjes en de lomboks schoon.

Snijd de lomboks fijn en breek de boontjes in +/- een halve vingerlengte.

Snijd de uien en knoflook fijn.

Laat ze even fruiten en voeg vervolgens de overige kruiden toe, behalve de eetlepel asem.

Doe er nu de boontjes bij en wat van de bouillon, +/- 1 glas.

Voeg er dan de eetlepel asem aan toe.

Goed mengen.

Denk er wel om dat saus en inhoud 1:1 verdeeld moeten zijn.

Als de kleur van de saus chocoladebruin is, kunt u het gerecht serveren.

Als het goed is, heeft het een zoetzure, enigszins pittige smaak!

Sajoer rawon met sambal taug, (donkere Javaanse soep van vlees en groenten)

Ingredienten:

500 gr runderpoulet
10 stukjes keloewek (soort noot)
4 sjalotten
2 teentjes knoflook
1 1/2 tl trassie
1 tl koenir
2 tl goela djawa
1 tl asem
2 el boter
2 schijfjes laos
2 salamblaadjes
1 stengel sereh
5 djerok poeroetbladjes
2 bouillonblokjes
200 gr sperziebonen
1 rode lombok
2 groene lomboks
1/2 spitskool

Bereiding:

Trek van het poulet in ruim water een bouillon tot het vlees gaar en zacht is. Kraak de keloeweks open en haal de inhoud, een donkerbruine, haast zwarte substantie, eruit. Het is mogelijk dat de inhoud uitgedroogd is en beschimmeld. Gebruik deze vruchten niet.

Kneus de keloeweks fijn. Pel de sjalotten en de knoflook, snijd ze fijn en kneus ze met de trassie, koenir, goela djawa en asem. Meng de kruiden goed door de keloeweks. Fruit alles in de boter, samen met de laos en salam. Doe het bij de bouillon. Was de sereh en de djerok poeroetbladjes. Voeg ze met de bouillonblokjes bij de bouillon, zodra deze kookt. Laat het op een lage warmtebron sudderen. Was en snijd de sperziebonen grof. Ontpit de rode en groene lomboks en voeg ze met de sperziebonen toe aan de bouillon.

Was de spitskool en snijd ze grof.

Voeg ze toe aan de sajoer, als de boontjes halfgaar zijn.

Laat ook de kool niet gaar worden. Giet er bij te veel indampen wat heet water bij.

Deze sajoer moet met veel vocht worden opgediend.

voor de sambal:

500 gr taug,
1 el sambal oelek
2 tl suiker
sap van 1 citroen

was de taug,, ontdoe ze van groene velletjes en meng ze met de sambal, suiker en citroen.

Zet de sambal lang voor het eten afgesloten weg, opdat de kruiden goed kunnen intrekken.

Dien de rawon als volgt op:

Schep in diepe borden wat rijst.

Giet er veel sajoer over en garneer het met de sambal taug, en komkommer.

Meestal eet men er nog een hardgekookt ei bij of een telur asin (gezouten eenden) en kroepok koelit (hamkroepok).

Sajoer ketewel

Ingredienten:

4 rode uien

2 teentjes knoflook

1/2 tl ketoebar

trassie

laos

djinten

2 rode lomboks

2 kemirienoten

santen

(zout)

jonge nangka (uit blik)

Bereiding:

Snijd de jonge nangka in stukjes (uit blik hoeft dat meestal niet) en houd hem in water.

Maak de kruiden goed fijn tot een lekker smeug kruidenpapje en ffruit dit even in b.v. klapperolie.

Doe er dan wat water bij en kook de stukjes jonge nangka hierin gaar.

Zet het vuur niet te hoog!

Voeg er dan 1 kopje dikke santen aan toe; roer goed om.

Kook alles nu nog een paar minuten door.

Deze sajoer is nog completer met stukjes vlees of met jonge kip.

Sajoer reboeng

ingredienten:

1 blik reboeng

300 gr rundvlees of kippenpoulet (naar keuze)

1 ui

2 teentjes knoflook of knoflookpoeder (naar keuze)

1/2 tl sambal oelek

3 kemirinoten

1/4 tl trassie

1/4 tl laos

1 tl ketoembar

zout

2 el olie

5 dl water of bouillon

Reboeng = bamboespruit. Ingeblijkt bij de toko te verkrijgen.

Bereiding:

Snijd de reboeng in reepjes en het vlees in stukken.

Snipper de ui en de knoflook heel fijn.

Hak de kemirinoten fijn.

Wrijf de ui, knoflook en kemirinoten samen met de sambal, trassi, laos, ketoembar en zout fijn.

Doe de olie in een pan en fruit het kruidenpapje 1 ... 2 minuten.

Doe het water (of de bouillon) erbij en het vlees.

Kook het vlees nu gaar.

Voeg vervolgens de reboeng toe en laat die warm worden (niet koken).

Op deze manier kunt u veel sajoers (soepen) maken.

De basisingredienten zijn: ui, knoflook, kemirienoten, trassie, laos, ketoembar en zout.

Fruit dit alles en doe er dan 5 dl water of bouillon bij.

Voeg dan de groenten toe en kook ze gaar.

Sajoer boontjes

Ingredienten:

500 gr sperciebonen

400 gr kip

1 ui

1/2 blok santen

Kruiden:

1/2 el djinten

1 el ketoembar

1/2 tl koenjit

1/4 tl sereh of 1 stengel

2 daon salam

Bereiding:

kook de kip gaar in ruim water, neem ze eruit en kook de boontjes in hetzelfde water tot ze halfgaar zijn.

Vermeng de fijngesneden ui met de specerijen en voeg ze bij de boontjes.

Voeg nu ook de kip toe en tenslotte de santen.

Laat het geheel "bijtgaar" worden.

Sajoer goel, boontjes (kerrie van breekbonen)

Ingredienten:

500 ... 750 gr vleeskrabbetjes (liefst met jong been, dat u dan lekker kunt opknabbelen)

500 gr breekbonen, afgehaal en in stukken gesneden

2 kopjes dikke santen

2 el rijstbloem

1 grote fijngesneden ui

3 fijngesneden teentjes knoflook

1 1/2 tl djinten

1 tl ketoembar

1 tl koenjit

2 daun salam

1 serehstengel

Bereiding:

Kook de stukjes vlees met been in ruim water even op en haal ze eruit.

Kook in de overgebleven bouillon de boontjes bijna gaar.

Vermeng de kruiden met de rijstbloem, de serehstengel (heel laten), de daun salam (ook heel laten) en kook dit met „n kopje santen en vlees verder op.

Doe er als laatste de boontjes en de rest van de santen bij en laat dit op klein vuur gaar koken.

Laat de boontjes niet te zacht worden.

U kunt eventueel bouillon bijvoegen.

Serveer bij witte rijst.

Sajoer toemis boontjes

Ingredienten:

350 gr sperziebonen
1 grote ui
1 uitgeperst teentje knoflook
1/2 tl sambal oelek
4 dl bouillon
1 tl laos
2 tomaten, ontveld en in smalle reepjes gesneden

Bereiding:

Was de boontjes, haal ze indien nodig af en verwijder de uiteinden.
Snijd de boontjes in stukjes van 3 ... 4 cm.
Verhit de olie in een wok en fruit hierin de gesnipperde ui tot hij wat kleur begint te krijgen.
Voeg de knoflook toe.
Scheep alles goed om.
Doe vervolgens de sambal oelek en de boontjes erbij.
Scheep alles enkele malen goed om en voeg dan de laos en even later de bouillon toe.
Laat het gedurende 10 minuten zachtjes koken.
Scheep vlak voor het opdienen de reepjes tomaat erdoor.

Eenvoudige sajoer van boontjes

Ingredienten:

400 gr sperzieboontjes
3 el uien
1 teentje knoflook
1/2 tl sambal oelek
2 el olie
1 bouillonblokje

Bereiding:

Los het bouillonblokje op in 1/2 liter warm water.
Breek de bonen in drieën.
Fruit de uien, knoflook en sambal in de olie tot de uien goudgeel zijn.
Voeg de bonen eraan toe en laat ze even meefruchten.
Doe de bouillon erbij en laat de sajoer ongeveer 10 minuten doorkoken.
Variatie: dit recept kan ook met kool (groene-, savooie- of witte kool) bereid worden. Alleen noem je het dan 'Eenvoudige sajoer van Kool'.

Sajoer toemis

Ingredienten:

1/4 groene kool
2 preien
1 winterwortel
1/2 bosje selderij
250 gr taug,
200 gr garnalen
1 ui
2 teentjes knoflook
5 dl bouillon
3 el ketjap

Bereiding:

Was de groenten en snijd ze fijn.

Snijd de ui klein, pers de knoflook en fruit beide in de olie.

Voeg de bouillon toe.

Laat het geheel aan de kook komen en voeg de ketjap met de groenten, behalve de taug,, toe.

Voeg, als op een laag vuur het mengsel gaar gekookt is, de taug, en de garnalen toe.

Het gerecht is klaar als de taug, nog knapperig is.

Sajoer toemis djampoeradoek

Ingredienten:

400 gr gesneden witte kool
100 gr garnalen
2 eieren
1/4 blok santen
1 Spaanse peper
1 gesneden rode ui
2 tl trassie
2 el olie
zout

Bereiding:

Braad de Kleingesneden ui en peper in de olie.

Voeg hieraan trassiewater, kool, zout en zoveel kokend water toe, dat de massa net niet onder staat.

Laat dit even doorkoken.

Klop de eieren en voeg die samen met de garnalen en de santen toe.

Laat dit koken tot het gerecht bijna gaar en droog is.

De kool mag niet te zacht zijn.

Sajoer toemis taug,

Ingredienten:

50 gr taug,
50 gr gepelde gamba's
5 rode uien
2 teentjes knoflook
1/2 rode Spaanse peper
1/4 blok santen
3 dl water

Kruiden:

1 tl trassie
1 schijfje laos
1 tl asem
2 el olie
zout

Bereiding:

Snijd de uien, knoflook en de halve peper heel fijn en fruit ze in de olie lichtbruin.

Voeg daarna de groenten, de kruiden en 3 dl water toe.

Smelt de santen in de massa.

Voeg de asem toe en laat het geheel gaar koken.

Sajoer toemis taug, ojong

Ingredienten:

50 gr taug,
50 gr ojong (gambas)
5 rode uien
2 teentjes knoflook
1/2 rode lombok
1 1/2 kopje santen
trassie
laos
asemwater
(zout)

Bereiding:

Snijd de uien en de lombok fijn.

Fruit dit in hete olie (cocos-/zonnebloem-/arachideolie).

Doe er dan de taug,, trassie, laos en eventueel wat zout bij.

Kook alles op een klein vuur en steeds roerend gaar samen met de santen en het asemwater.

De garnalen kunt u er bij in doen, of apart serveren.

Sajoer toemis katjang pandjang (boontjesgerecht met garnalen)

Ingredienten:

250 gr in kleine blokjes gesneden varkensvlees
50 gr garnalen
500 gr breekbonen
3 fijngesneden uien
2 fijngesneden teentjes knoflook
stukje trassie
stukje laos
nootmuskaat
zout
peper
2 daun salam
1 kopje santen

Bereiding:

Maak de boontjes schoon en breek ze in niet te grote stukken.
Trek in 1 1/2 liter water bouillon van het vlees, dat u heeft gekruid met zout, peper, nootmuskaat, laos en daun salam.
Kook de boontjes intussen half gaar.
Fruit in olie de uien, knoflook en trassie.
Doe er de garnalen bij.
Doe er, als het vlees gaar is, de gefruite garnalen en de uitgelekte boontjes bij.
Laat op klein vuur nog ongeveer 15 minuten met de santen koken.

Sajoer toemis kol

Ingredienten:

200 gr gesnipperde witte, groene of savooie kool
1 grote gesnipperde ui
1 uitgeperst teentje knoflook
1 tl sambal oelek
1 tl laos
3 dl bouillon
1 ... 2 worteltjes in reepjes
1 el fijngesneden bladselderij

Bereiding:

Was de kool en laat ze goed uitlekken op een vergiet.
Verhit de olie in een wok.
Fruit hierin de gesnipperde ui tot hij wat kleur begint te krijgen.
Voeg de knoflook toe.
Scheep alles goed om en doe dan de sambal oelek erbij.
Scheep alles om tot de kool zacht is geworden.
Voeg de laos en de bouillon toe.
Laat alles 2 ... 3 minuten zachtjes doorkoken.
Scheep vlak voor het opdienen de reepjes wortel erdoor.
Dien het gerecht op in een voorverwarmde schaal en strooi de bladselderij er over.

Sajoer kool

Ingredienten:

500 gr gesneden witte kool
1 gesnipperde ui
3 teentjes knoflook
1 el sambal oelek
2 el rauwe gepelde garnalen
1/4 blok santen
2 el olie

Kruiden:

1 tl trassie
1 el ketoembar
1/2 tl asem
zout

Bereiding:

Braad de ui en knoflook met de sambal in de olie.
Voeg de kool hieraan toe en bak die terwijl u de massa af en toe omscheept.
Blus het geheel met water en voeg de specerijen toe.
Laat de kool hierin koken.
Voeg dan de garnalen toe met de santen.
Blijf roeren.

Dien het gerecht op als de garnalen gaar zijn.

Toemis kool

Ingredienten:

500 gr fijngesneden savoyekool
50 gr gepelde garnalen
2 teentjes knoflook
1 rode Spaanse peper
1/4 blok santen
2 el olie

Kruiden:

2 tl ketoembar
1 tl trassie
zout

Bereiding:

Vermeng de fijngesneden peper, ui en knoflook met de kruiden en fruit dit mengsel in de olie lichtbruin.
Voeg vervolgens de kool toe.
Roer de kool goed door het kruidenmengsel en blus het geheel met ongeveer 1 dl water.
Kook de kool even op en voeg dan de garnalen, water en santen toe.
Kook alles in ongeveer 20 minuten gaar.

Sajoer bajem

Ingredienten:

500 gr spinazie

3 uien

2 teentjes knoflook

Kruiden:

1 tl trassie

1/4 blok santen

1/2 tl temoekoentji

zout

Bereiding:

Kook de spinazie, giet ze af en bewaar 2 dl kookvocht.

Leng de santen aan met het kookvocht.

Vermeng de spinazie met de gesneden uiringen, knoflook, santen en de overige specerijen en laat het geheel verder gaar koken.

Sajoer bajem djagoeng (spinaziesoep met jonge mais)

Ingredienten:

1 l water

500 gr spinazie

4-5 jonge maiskolven

1 tl laos

1 el sterk trassiewater (week een stukje trassie in warm water)

1 grote ui in schijfjes

1 rode of groene lombok in stukjes

5 fijngestampde kemiriepitten

zout

Bereiding:

Was de spinazie goed en laat ze uitlekken.

Ontdoe de mais van de bladeren en de haren.

Snijd ze overlangs in tweeën en daarna overdwars in drieën.

Meng de kruiden en het trassiewater goed door elkaar.

Vermeng dit dan met het water en breng het met de spinazie aan de kook.

Laat het ongeveer een half uur zacht doorkoken, met de gesneden mais.

Geef dit bij witte rijst.

Sajoer dajak

Dit is niet de originele Dajakse sajoer, maar een variatie ervan, omdat de originele Dajakse sajoer een sober en zeer eenvoudig maal is dat bestaat uit: gekookt varkensvlees, kleine (zure) wilde tomaatjes, wilde gember en heel veel koetjai (bieslook).

Ingredienten:

250 gr magere varkenslappen of schouderkarbonades

+/- 200 gr prei

750 gr grof gesneden Chinese kool

2 el olie

peper

zout

1 tl sambal trassie

citroensap

1/2 l bouillon, eventueel van een blokje

stukje gemberwortel van 3 cm

Bereiding:

Snijd het vlees in dobbelstenen van 2 1/2 cm.

Meng het vlees met de prei, peper, zout, sambal, citroensap, knoflook en olie door elkaar en kneed dit even met de hand.

Laat het +/- 1 uur in de koelkast marineren.

Breng de bouillon aan de kook met het geschilde stukje gember.

Als de gemberwortel niet vers te krijgen is gebruik dan gemberpoeder.

Voeg in dat geval 3 theelepels gemberpoeder toe aan de marinade.

Voeg het gemarineerde vlees met de kruiden aan de bouillon toe en laat het geheel een 1/2 uur koken.

Voeg er als het vlees nog net niet gaar is (proeven!) de kool aan toe, telkens met een hand vol tegelijk.

Roer het geheel om.

Laat de kool zonder deksel 2 minuten meekoken en zet het gas dan uit.

kunt dit gerecht een poos van tevoren bereiden, maar dan moet u wel pas vlak voor het opdienen (en tijdens het opwarmen) de kool eraan toevoegen.

Gebruikt u deze sajoer zonder bijgerechten, dan moet u de dubbele hoeveelheid vlees nemen.

Sajoer lombok

Ingredienten:

250 gr runderpoulet
200 gr tahoe
50 gr temp,
5 gr groene Spaanse pepers
1 el lombok rawit
2 el gehakte bieslook
4 uien
4 rode Spaanse pepers
1/3 blok santen
asem
zout
2 el olie
1 tl trassie
1 tl kentjoer

Bereiding:

Trek een bouillon van het poulet.
Snijd de tahoe, temp, en groene pepers in stukjes.
Stamp de uien, rode pepers, lombok rawit en kentjoer fijn en fruit dit in de olie.
Goed mengen.
Blus dit mengsel met de bouillon en voeg hieraan het vlees, de santen, tahoe, temp, en groene pepers toe.
Laat de sajoer dan nog 15 minuten sudderen.

Sajoer pedoh

Ingredienten:

1 pedoh (liefst pedoh Siam)
50 gr garnalen
2 el cocosolie
6 jonge makskolfjes
50 gr temp,
25 gr pete
1 aubergine
100 gr kacang panjang
3 rode uien
3 rode lomboks
1 tl trassie
1 blok santen
asem
(zout)

Bereiding:

Ontdoe de pedoh (is gezouten vis) van de graten.
Maak alle kruiden fijn en snijd alle andere ingredienten in stukjes.
Fruit nu de fijn gemaakte kruiden in de olie en doe er na het fruiten wat water bij.
Kook in dit water/kruidenmengsel de rest van de ingredienten gaar.
Als de groenten gaar zijn, doet u er het asemwater en de santen bij.
Laat dit alles nog eens vijf minuten doorkoken, opdat alles goed van de asem en de santen doortrokken is.

Sajoer keloewsk

Ingredienten:

400 gr van het bot gehaalde en gesneden kip
4 keloewskpitten
1 fijngesneden Spaanse peper
1 fijngesneden ui
asemwater
2 el olie

Kruiden:

1 cm laos (of 1/2 tl poeder)
2 cm sereh
1/2 tl koenjit
zout

Bereiding:

Bak de ui en de Spaanse peper in de olie en voeg de kip, specerijen en zout toe.

Meng het asemwater onder voortdurend roeren hier doorheen.

Doe een deksel op de pan en laat de massa doorkoken tot ze gaar is.

Sajoer lobak

Ingredienten:

300 gr kippepoulet
1 ui
100 gr peultjes
1 flinke rettich
200 gr spitskool
1 flinke prei
2 el gehakte selderij
2 el ketjap
boter

Kruiden:

2 schijfjes gember
2 kruidnagelen
peper
1 tl foelie
zout

Bereiding:

Trek van het kippevlees een bouillon.

Snijd de rettich in schijfjes, snipper de ui, de prei en de kool.

Fruit de kruiden met de peultjes en wat suiker naar smaak in de boter op een lage vlam gedurende ongeveer 5 minuten.

Roer er dan de schijfjes rettich goed doorheen.

Doe het geheel in de bouillon.

Laat de bouillon weer aan de kook komen en 5 minuten sudderen.

Doe tenslotte de kool, prei, selderij en ketjap in de pan en kook deze groenten net gaar.

Het gerecht kan worden geserveerd met citroensap, dat naar smaak kan worden toegevoegd.

Sajoer tahoe

Ingredienten:

1 blok tahoe
1 gesnipperde ui
250 gr kip (voor de bouillon)
200 gr temp,
1 el fijngehakte selderij
1 el fijngehakte peterselie
2 el olie

Kruiden:

foelie
1 daon salam
zout

Bereiding:

Maak een bouillon van de kip met de specerijen en zout.
Snijd de plakjes tahoe in dobbelsteentjes, doe dit ook met de temp,.
Fruit de tahoe en temp, vervolgens licht in de olie.
Voeg hieraan de bouillon en de in stukjes gesneden kip toe.
Strooi vlak voor het opdienen van het gerecht er de peterselie en de selderij over.

Sajoer oblok-oblok

Ingredienten:

1 aubergine
200 gr boontjes
200 gr gesneden kool
1/2 blok in schijfjes gesneden temp,
100 gr petehbonen
2 rode Spaanse pepers
2 groene Spaanse pepers
2 teentjes knoflook
2 rode uien
1/4 blok santen
500 gr makreel
100 gr garnalen
150 gr uitgebakken spek (doppelsteentjes)
1 daon salam

Kruiden:

1 tl trassie
zout

Bereiding:

Kook de groenten gaar in voldoende water waaraan de santen is toegevoegd.
Doe er het daon salam bij.
Maal of stamp de fijngesneden uien, knoflook, pepers, zout en trassie fijn en roer dit door het geheel.
Laat alles nu even doorkoken.
Voeg de gesneden vis, de blokjes spek en de garnalen toe.
Het geheel moet nu even doorkoken, maar niet zo lang dat het vocht inkookt.

Sajoer godok

Ingredienten:

150 gr grofgesneden witte kool
100 gr petehbonen
1 aubergine (in dobbelsteentjes)
4 grofgesneden tomaten
100 gr sperciebonen
3 dl water
1/4 blok santen
3 teentjes knoflook
4 sjalotjes, in ringen gesneden
100 gr garnalen
4 daon djeroek poeroet
2 rode Spaanse pepers
3 kemirienoten
1/4 blok santen
Kruiden:
1 tl ketoembar
1/2 tl trassie
zout
3 cm gember

Bereiding:

Vermeng het kwart blokje santen met het water en breng hierin al roerend de knoflook en de sjalotten aan de kook.

Stamp de specerijen fijn en voeg ze samen met de kool, sperciebonen en petehbonen toe.

Laat dit op zacht vuur ongeveer 5 minuten sudderen.

Kook de aubergine, de garnalen en de daon djeroek poeroet hierin vervolgens gaar.

Voeg dan de rest van de ingrediententoe, behalve de tomaten en breng het mengsel roerend weer aan de kook.

Kook tenslotte ook de tomaten nog even mee.

Sajoer sambal godok

Ingredienten:

100 gr garnalen
100 gr spercieboontjes
300 gr snijboontjes
100 gr tuinbonen
5 teentjes knoflook
1/4 blok santen
2 Spaanse pepers
4 kemirienoten
olie
1 dl water

Kruiden:

2 tl trassie
1 schijfje laos
1 tl ketoembar
zout

Bereiding:

Braad de ui, knoflook en Spaanse peper in olie.
Meng de overige specerijen en de kemirienoten met een deel van de aangelengde santen en roer dit eveneens door de olie.
Voeg de garnalen en de halfgaar gekookte boontjes toe.
laat het geheel gaar koken terwijl u langzamerhand de rest van de santen toevoegt.

Sajoer godok santen (groenten in santen)

Ingredienten:

150 gr witte kool in blokjes
6 petehbonen in reepjes (te koop bij toko's)
1 grote aubergine in dobbelstenen
4 niet al te rijpe, kleine tomaten in partjes
150 gr afgehaalde en schuin doormidden gesneden sperciebonen
3 kopjes dunne santen
3 fijngesnipperde teentjes knoflook
1 grote ui in dunne ringen
100 gr gepelde garnalen in stukjes
3 daun purut
1/2 tl ve-tsin
2 rode lomboks in dunne schuine ringen
1 1/2 kopje dikke santen
1 tl ketoembar
1/2 tl djintenpoeder
3 fijngestampde kemiriepitten
stukje trassie
zout naar smaak

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de trassie, ui en knoflook. Laat de ui bruinen.
Doe er dan de peteh, lombok en daun purut bij, zet het vuur laag en giet er de dunne santen in.
Doe er, als het begint te koken, de garnalen, aubergine, kool, ketoembar, djah,, ve-tsin, kemirie en zout naar smaak bij.
Voeg, als de kool halfgaar is, de tomaten en de dikke santen toe, laat het geheel nog even sudderen en maak af met kruiden.
Serveer bij warme witte rijst, een vlees- en/of kipgerecht en sambal.

Sajoer ikan pedah (gezouten vis)

Ingredienten:

2 gezouten vissen
2 makskolven (of 1 blik mak)s)
1 aubergine
3 Spaanse pepers
100 gr petehbonen
100 gr garnalen
2 fijngesneden uien
2 teentjes knoflook
4 kemirienoten
4 el asemwater
1/4 blok santen
zout

Bereiding:

Maak de vis schoon en snijd hem in repen.
Kook de aubergine en zonodig de makskolven met de petehbonen gaar.
Voeg hieraan de uien, knoflook en kemirienoten toe.
Meng hier vervolgens de helft van de gesneden Spaanse pepers, de vis en het asemwater door.
Laat dit geheel even doorkoken en voeg dan de santen en de garnalen toe.

Sajoer ikan nenek

Ingredienten:

knoflook
uien
kentjoer
kemiri
peper
kunyit
jeruk perut blad
sereh
azijn
suiker
zilveruitjes
gerookte makreel
water
(zout)

Bereiding:

Snijd de knoflook en uien klein of snipper ze.
Fruit ze in olie.
Doe er de boemboe bij die u van de andere kruiden heeft gemaakt.
Doe er ook een beetje water bij en laat dit even koken.
Voeg nu azijn, suiker, het jeroek peroet blad, de sereh en de zilveruitjes toe.
Wacht tot het weer kookt en laat het even koken.
Doe er dan de van tevoren schoongemaakte gerookte makreel bij en laat dit alles nog ca vijf minuten smoren met het deksel op de pan.

Koud smaakt dit gerecht ook goed.

Sajoer belimbing-woeloe

Ingredienten:

150 gr droge garnalen

10 belimbing-woeloe

5 rode en 2 witte uien

sereh

4 rode lomboks

stukje koenir of koenyit (poeder mag ook)

santen en zout naar smaak

Bereiding:

Snijd de rode en witte uien en de rode lomboks fijn.

Maak ook het stukje koenir fijn en doe er eventueel wat zout bij.

Maak de sajoer door de garnalen en de belimbing te koken samen met de santen en de overige kruiden.

nijd wel de belimbing eerst in schijfjes.

Belimbing-woeloe is een zure, stervormige vrucht.

Sajoer djalang Riouw (groenteschotel)

Ingredienten:

1 middelgrote aubergine, in dunne plakjes gesneden, niet geschild, bestrooid met wat zout en peper

2 middegrote uien in ringen

250 gr doorregen rookspek in stukjes (zwoerd afsnijden, in stukjes snijden en laten meefruchten)

2 fijngemaakte teentjes knoflook

4 grote geschilde tomaten in stukjes

100 gr champignons in plakjes

1 groene paprika in kleine reepjes

1 daun salam

zout

peper

een stukje trassie

Bereiding:

Bak het spek en zwoerd in wat olie en fruit er de trassie, knoflook en ui in.

Doe er, als de uien bruin zijn, de tomaten, champignons en de aubergine bij en kruid eventueel nog af.

Laat het geheel met gesloten deksel op klein vuur ca 15 minuten sudderen.

Sajoer kare

Ingredienten:

300 gr runderpoulet of kippepoulet
50 gr Chinese vermicelli
4 aardappelen
1/4 savoyekool
2 winterwortelen
200 gr sperciebonen
6 kopjes santen
een stukje trassie
1 grote ui
1 stengel sereh
2 teentjes knoflook
2 el citroensap
1 tl ketoembar
1 tl citroenrasp
1/2 tl koenjit
zout
1/2 tl djah,
suiker
1 tl laos
4 el olie
4 kemiries
1 Spaanse peper

Bereiding:

Zet het vlees op met de santen.

Snipper de sereh, citroenrasp, ui en knoflook fijn.

Stamp de Spaanse peper fijn en vermeng die met de kruiden, gemalen kemiries en trassi.

Verwarm de olie en fruit het kruidenmengsel, doe dit daarna bij de bouillon met zout en suiker.

Laat stoven tot alles gaar is, verwijder eventuele botjes.

Schil de aardappelen, maak de groente schoon, snijd ze in stukjes en voeg ze aan het mengsel toe.

Kook alles gaar, doe dan de vermicelli erin en breng op smaak met citroensap.

Sajoer tjampoer (gemengde Indonesische groentesoep)

Ingredienten:

250 gr varkensvlees in kleine stukjes
1/4 witte kool in kleine stukjes
wat fijngesneden prei
wat fijngesneden selderij
5 ... 6 worteltjes in schijfjes
3 fijngesneden teentjes knoflook
150 gr fijngehakte gepelde garnalen
1 el bloem
zout
peper
1 tl laospoeder
1 ei
1 pakje soeoen (of 1 kopje fijne vermicelli)

Bereiding:

Trek van het vlees in 1 liter water bouillon (voeg bouillonblokje toe).
Klop het ei en vermeng het met de garnalen, de bloem, zout en peper.
Maak er balletjes van, bak die in hete olie krokant en laat ze uitlekken in een vergiet.
Fruit in wat slaolie de knoflook en de laos.
Doe dit samen met de groenten in de bouillon.
Laat het geheel ca 15 minuten doorsudderen.
Doe er dan de balletjes en de geweekte soeoen bij.
Als u vermicelli gebruikt, laat deze dan meteen met de groenten meekoken.
Serveer met witte rijst en gebakken uitjes.

Sajoer toemis pollong

Ingredienten:

400 gr doperwtjes (diepvries)
200 gr garnalen
2 teentjes knoflook
1 Spaanse peper
1 gesneden ui
zout
2 el asemwater
2 el olie
1/8 blok santen

Kruiden:

1 cm laos
1 tl trassie

Fruit de ui, knoflook, peper, garnalen, zout en kruiden in de olie.
Voeg hieraan de erwtjes, het asemwater en de santen toe.
Dit mengsel moet goed geroerd worden.
Leg een goed sluitende deksel op de pan en laat het gerecht gaar koken op laag vuur.
Af en toe moet u controleren of het niet te droog wordt.
Voeg zonodig wat water toe.

Toemis pollong

Ingredienten:

200 gr peultjes
200 gr gepelde garnalen
4 gesnipperde sjalotten
2 teentjes knoflook
2 rode Spaanse pepers
2 el citroensap
1 el ketjap
2 el olie

Kruiden:

1 schijfje laos
1 tl trassie
zout

Bereiding:

Stamp de kruiden met de fijngesneden pepers, sjalotten en knoflook fijn en fruit ze in de olie.
Voeg de garnalen en peultjes aan dit mengsel toe en blus het geheel met genoeg vocht, zodat alles langzaam gaar kan koken.
Doe er, als de peultjes gaar zijn, ketjap en citroensap bij.

Sajoer bibi

Ingredienten:

300 gr boontjes

2 tomaten

Chinese kool

2 uien

sambal oelek

suiker

kopje water

olie

Bereiding:

Was de groentes en snijd ze klein;, snijd de tomaten in stukjes.

Zet een wadjan/wok op het vuur, maak hem warm en doe er olie in.

Fruit in de hete olie de in ringen gesneden ui en de tomaat.

Doe er de sambal en de suiker bij en meng alles goed.

Doe dan de boontjes erbij en het kopje water; blijf omscheppen.

Doe er, als het water bijna kookt, de gesneden Chinese kool bij en schep het geheel goed door elkaar.

Doe een deksel op de pan en laat het gerecht en even smoren.

Eventueel op smaak afmaken met wat ve-tsin.

Setupan sajoer

Ingredienten:

250 gr wortelen of winterpeen

250 gr boontjes

2 el boter of olie

nootmuskaat

(zout)

Bereiding:

Snijd de groeten klein en kook ze ieder afzonderlijk, met eventueel wat zout.

Laat ze vervolgens goed uitlekken in een vergiet of zeef.

Stoof ze tenslotte even met boter of wat olie.

Bestrooi het geheel met vers geraspte nootmuskaat.

Toemisan sajoer

Ingredienten:

1 blok tahoe
stukje temp,
100 gr geblancheerde taug,
250 gr geblancheerde boontjes
stukje komkommer
1 geraspte wortel
1 gesneden ui
1 gehakt teentje knoflook
zoete soyasaus
1/2 tl zout

Bereiding:

Bak de ui in wat olie glazig.
Voeg alle ingrediententoe, behalve de soyasaus.
Scheep alles gedurende vijf minuten goed door.
Voeg de soyasaus toe.

Serveren met witte rijst (nasi putih).

Toemis sajoeran

Ingredienten:

ui
knoflook
peper
(zout)
ve-tsin
paprika
bloemkool/Chinese kool
wortelen
boontjes
speklapjes
olie

Bereiding:

Snijd en oelek de ui en knoflook fijn.
Snijd de groenten fijn, was ze en laat ze uitlekken.
Snijd de speklapjes klein en kruid ze met peper.
Fruit de uien en knoflook in hete olie, doe het vlees erbij en laat verder fruiten.
Doe er peper, (zout) en ve-tsin bij en vervolgens de groenten.
Laat het geheel nog even fruiten en vul bij met water tot het net onder staat.
Laat het gerecht op een klein vuur sudderen tot het vlees goed gaar is.
Maak op smaak af met peper en ve-tsin.

Toemisan riport (groentegerecht van fijngesneden andijvie/verse spinazie/witte kool/Chinese kool of spitskool)

Ingredienten:

200 gr gehakt (half om half)
150 gr vet spek
2 grote fijngesneden uien
2 fijngesneden teentjes knoflook
stukje trassie
zout
peper
1 tl djinten
2 in blokjes gesneden tomaten
1 fijngesneden paprika
1/2 l water

Bereiding:

Was de uitgekozen fijngesneden groente (zie hierboven) en laat deze uitlekken in een vergiet.

Fruit in wat boter de uien, knoflook, trassie, tomaat, paprika en het spek.

Zijn de uien wat bruin, doe dan het gehakt, zout, peper en djinten erbij.

Voeg zodra het gehakt bruin is, de groenten erbij en laat op een klein vuur sudderen in het toegevoegde water.

Toemis katjang pandjang (gestoomde sperciebonen)

Ingredienten:

500 gr afgehaalde en gehalveerde sperciebonen
2 niet te grote uien in dunne ringen
2 kopjes dikke santen
2 rode lomboks in dunne ringen
2 daun salam
stukje trassie
2 fijngesneden teentjes knoflook
1 tl laospoeder
1/2 tl bruine basterdsuiker
zout
peper naar smaak

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de trassie, ui en knoflook.

Laat de uien bruin worden.

Doe er dan de lombok, laos en daun salam bij.

Doe er, als alles goed is gefruit, de santen bij en laat alles op laag vuur koken.

Doe er dan de bonen bij met zout en peper naar smaak.

Laat de bonen niet te gaar worden.

Serveer bij warme witte rijst met een vleesgerecht, ei en sambal (djan-gan lupa).

Toemis boontjes (gestoofde sperziebonen)

Ingredienten:

250 gr sperziebonen, afgehaald en diagonaal gehalveerd
2 tl olie
2 middelgrote uien in heel dunne ringen
1 1/2 dl dikke santen
1 rode Spaanse peper in schuine plakjes
2 fijngemaakte salambladen
zout
peper

Fijn te stampen ingredienten:

2 teentjes knoflook
1 tl trassie
1 sl laos
1/2 tl bruine suiker

Bereiding:

Verwarm een pan en bak de ingredienten 3 minuten droog.
Voeg de olie toe en bak de kruiden goudbruin.
Voeg de uien en een eetlepel santen toe.
Laat het mengsel op een laag vuur koken tot de uien zacht zijn.
Voeg de pepers, salamblad, sperziebonen en de resterende santen toe.
Voeg zout en peper naar smaak toe en vermeng alles goed.
Kook de groenten bijna gaar.

Proef het gerecht af en serveer het met gekookte witte rijst en andere gerechten.

Toemis kangkoeng

Ingredienten:

500 gr kangkoeng
4 teentjes knoflook
1 ui
1 rode lombok
1 bouillonblokje
2 tl trassie
1 tl sambal oelek
2 el gesneden lente-ui
6 el olie

Bereiding:

Fruit de fijngesnipperde ui, knoflook en lombok in de olie lichtbruin.
Bak daarna het bouillonblokje, de trassie en sambal oelek even mee en voeg zout en suiker naar smaak toe.
Roerbak, als het begint te geuren, de kangkoeng even en blus af met 1/2 kopje water.
Voeg op het laatst de lente-ui toe en doe het gerecht dan direct op een schaal.

Bak de kangkoeng niet te lang, anders wordt ze taai.

Toemis katjang

Ingredienten:

250 gr sperciebonen
2 uien
2 teentjes knoflook
1 rode Spaanse peper
zout
3 el olie
2 el citroensap
1 el ketjap
suiker
Kruiden:
2 tl ketoembar
1/2 tl djintan
1 tl trassie

Bereiding:

Bak de fijngesneden ui, knoflook, peper en sperciebonen met de kruiden in de olie.
Doe er dan zoveel water bij, dat de groente net onder staat.
Voeg citroensap en suiker toe en kook het geheel met het deksel op de pan langzaam gaar.
Maak het gerecht op smaak af met ketjap.

Toemis koebis

Ingredienten:

250 gr gesneden groene kool
2 fijngesnipperde uien
2 Spaanse pepers
2 teentjes knoflook
1 tl trassie
zout
00 gr boter

Bereiding:

Fruit de fijngesneden uien, pepers en knoflook met trassie en zout in boter geelbruin.
Doe er vervolgens de groene kool bij.
Roer dit goed, tot de kool wat geslonken is.
Voeg er dan zoveel water aan toe, dat de kool net onder staat.
Laat het gerecht langzaam met het deksel op de pan gaar sudderen.
Het gerecht mag niet droog worden.

Toemis kool

Ingredienten:

500 gr fijngesneden kool
50 gr gepelde garnalen
2 el ketoembar
2 el citroensap
2 fijngesneden teentjes knoflook
1 el trassiewater
2 in schijfjes gesneden groene of rode lomboks
1/2 l bouillon
1 grote fijngesneden ui
olie

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de knoflook, ui, lombok en ketoembar.
Voeg daarna de kool toe.
Voeg tevens zoveel vocht toe, dat de kool erin kan slinken.
Doe daarna de garnalen en bouillon erbij en laat 30 minuten doorkoken.

Serveer dit bij witte rijst.

Toemis witte kool

Ingredienten:

250 gr fijngesneden witte kool
2 teentjes knoflook
2 groene Spaanse pepers
1 tl trassie
2 el citroensap
1 el ketjap
zout
3 el olie

Bereiding:

Fruit de fijngesneden kool, uien, knoflook en peper met trassie en zout in olie en doe er dan zoveel water bij, dat de kool net onder staat.
Voeg citroensap toe en kook alles langzaam in een gesloten pan gaar.
Maak het gerecht, als de kool gaar is, op smaak af met ketjap.

Toemis ikan merah

Ingredienten:

4 ... 6 kleine rode ponsen
10 rode uien
1 el groene lombok rawit
1 el tomatenpuree
2 el citroensap
4 dl water
2 el olie

Kruiden:

2 schijfjes laos
4 cm sereh
zout

Bereiding:

Snijd de uien en laos heel fijn en fruit ze in olie.

Doe er de tomatenpuree, water, lombok rawit, sereh en citroensap bij en verwarm de saus.

Pocheer de rode ponsen in deze saus gaar en serveer de vis met de saus.

In plaats van lombok rawit kunt u ook Spaanse pepers gebruiken; het gerecht wordt dan wat minder scherp.

Piendang ketjap

Ingredienten:

200 gr spercieboontjes
200 gr peultjes
200 gr snijbonen
200 gr witte kool
4 Spaanse pepers
3 teentjes knoflook
200 gr tahoe (in blokjes)
asem
zout

Kruiden:

4 cm sereh
2 cm laos
2 daon djeroek poeroet

Bereiding:

Pof de doorgesneden pepers en kook ze met de kruiden in ruim water.
Voeg hieraan de gesneden groenten en de knoflook toe en kook dit gaar.
Voeg tenslotte ook de tahoe en asem toe.
Als de tahoe gaar is, kan het gerecht worden opgediend.

Piendang ketjap van schapevlees

Ingredienten:

500 gr schapevlees
2 el olie
2 1/2 dl water
1 gesnipperde ui
1 gesnipperd teentje knoflook
2 el ketjap
zout

Kruiden:

1 tl sambal
1/4 tl trassie
2 cm laos
2 cm gember
2 cm sereh
1 tl asem

Bereiding:

Kook het in grove stukken gesneden vlees bijna gaar.
Bak de ui en knoflook met de overige kruiden in de olie en voeg dit bij de bouillon en het vlees.
Voeg ook de ketjap en asem hieraan toe.
Laat het geheel nog 45-60 minuten stoven op laag vuur.

Piendang ikan I (zuur visgerecht)

Ingredienten:

6 middelgrote makrelen

1 tl koenjit

2 schijfjes laos

2 uien

2 teentjes knoflook

1 tl trassie

1 rode lombok

1 spriet sereh of wat poeder

asemwater en zout naar smaak

Bereiding:

Maak de vissen schoon (verwijder evt. het zachte buikvlees), snijd ze in moten en marineer ze 1 1/2 uur in asemwater. Doe daarna het asemwater weg.

Wrijf of snijd de kruiden fijn, behalve de sereh en fruit ze in wat olie.

Voeg hier een 1/2 liter water en schoon asemwater bij.

Kook de kruiden samen met de moten vis tot de vis gaar is, maar laat de vis niet te lang koken.

Variaties op dit recept:

pindang telur (ei)

pindang ayam (kip)

piendang daging (rundvlees)

Piendang ketjap van makreel

Ingredienten:

1 grote makreel

1 tl koenjit

1 schijfje laos

2 groene Spaanse pepers

4 rode uien

2 teentjes knoflook

4 cm sereh

2 daon djeroek poeroet

1 daon salam

suiker

asem

ketjap

zout

Bereiding:

Snijd de makreel in stukken en giet er een mengsel over van asem, zout en water (asem-garem).

Pof de overige ingredienten in de oven of boven houtskool.

Kook daarna dit geheel in water met ketjap, suiker, asem en zout.

Doe er, als deze piendangsous goed kookt, de moten makreel bij.

De moten moeten geleidelijk gaar stoven.

Piendang ikan ketjap I

Ingredienten:

1 verse makreel
2 witte uien
3 teentjes knoflook uit de pers
2 tl sambal oelek
1/2 tl trassie
2 tl koenjit
2 gepofte kemirienoten
1 serehstengel
3 tl vloeibare tamarinde
5 tl ketjap
1 tl Javaanse suiker

Bereiding:

Snijd de schoongemaakte makreel in moten .
Smeer de moten in met tamarinde en laat ze een half uurtje staan.
Maak intussen de piendangsaus.
Maak de uien schoon en snipper ze.
Wrijf de uien, knoflook, sambal, trassi, koenjit en kemiries tot een brij.
Fruit deze in de hete olie even aan.
Giet er 4 dl water bij en laat de saus onder goed roeren even sudderen.
Voeg dan de ketjap, suiker en serehstengel toe en laat de saus een paar minuten sudderen.
Leg de moten vis in de saus en laat ze op een niet te hoog vuur in de saus gaar koken.

Piendang ikan ketjap II

Ingredienten:

300 gr kabeljauw
5 teentjes knoflook
3 Spaanse pepers
1 el asem
2 el ketjap

Kruiden:

3 tl sereh
1 tl laos
zout
2 daon djeroek poeroet

Bereiding:

Pof de gesneden pepers en vermeng ze vervolgens met de overige ingredienten, behalve de asem, de ketjap en de vis.
Doe dit mengsel in een half met water gevulde pan en kook het geheel op.
Voeg dan de schoongemaakte, in stukken gesneden vis toe en tenslotte de aangelengde asem en de ketjap.
Laat dit doorkoken tot het gaar is.

Piendang ikan II (kruidige, gestoofde vis met spitskool)

Ingredienten:

4 moten verse kabeljauw of schelvis
sap van 1 citroen
4 sjalotten
2 teentjes knoflook
2 lomboks
2 el boter
1 1/2 tl koenir
1 tl trassie
2 schijfjes laos
1 stengel sereh
2 salamblaadjes
3 tl asem
1 tl zout
1/4 spitskool
mespunt suiker

Bereiding:

Smeer de vis in met citroensap en laat hem 10 minuten staan.
Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lomboks en snijd ze fijn.
Fruit ze in de boter met koenir, trassie en laos.
Voeg ca 4 dl water toe en leg de vis erin.
Stoof alles op een lage warmtebron 5 minuten en doe dan de sereh, salam, asem en zout erbij.
Leg het deksel op de pan en laat het gerecht op een lage warmtebron nog ca 30 minuten sudderen.
Maak intussen de spitskool schoon en snijd hem fijn.
Voeg de kool en de suiker toe aan de vis en laat alles nog ca 2 minuten door koken.
De kool moet knappend blijven.

Tip:

Serveer met sambal goreng temp, of gewoon temp, goreng; voor ieder nog een mata sapi (spiegelei) en kroepoek.

Piendang ikan sebelah

Ingredienten:

700 gr heilbot

1 ui

3 rode pepers

2 teentjes knoflook

20 gr verse laos

20 gr verse koenjit

3 tl trassie

3 djeroek poeroetbladeren

3 salamladeren

3 dl tamarindewater

1 mespunt peper

1 mespunt zout

Bereiding:

Stamp de laos, koenjit en knoflook fijn.

Snijd de uien in ringen en de pepers in fijne reepjes.

Kook dit alles in het tamarindewater.

Voeg trassie, salamladeren en djeroek poeroet toe en stoof de vis hierin gaar.

Breng op smaak met peper en zout.

Piendang koenjit

Ingredienten:

300 gr runderpoulet
5 dl water
2 tl koenjit
2 schijfjes laos
2 rode Spaanse pepers
2 daon salam
zout

Bereiding:

Alle ingredienten gaan tegelijkertijd in het water.
De piendang is klaar, als het vlees gaar is.

Piendang keloewsk

Ingredienten:

500 gr varkensvlees (in stukjes)
1 gesneden ui
4 geperste teentjes knoflook
4 fijngemalen keloewskpitten
1/2 tl asem
2 el olie
zout

Kruiden:

1 tl trassie
1 el sambal
1 cm laos in schijfjes
1 tl koenjit

Bereiding:

Kook het vlees in water gaar.
Meng intussen de specerijen door de uien, knoflook en zout.
Braad dit mengsel bruin in de olie.
Voeg hieraan het vlees toe, met de bouillon.
Voeg ook de asem en keloewskpitten toe en kook het geheel gaar.

Piendang serani

Ingredienten:

500 gr kip of vlees
1 ui
3 teentjes knoflook
2 daon djeroek poeroet
1 daon salam
1 tl asem
zout
4 el olie

Kruiden:

1 el sambal
2 cm laos
1 tl koenjit
4 cm sereh

Bereiding:

Kook de kip of het vlees bijna gaar met zout, salam en djeroek poeroet in voldoende water.

Bak intussen de uien, knoflook en de fijngemaakte kruiden in de olie bruin.

Voeg dit mengsel toe aan de bouillon en kook het tot het gaar is.

Piendang ayam

Ingredienten:

500 gr kip (in stukken)
1 gesneden ui
2 Spaanse pepers
asem
trassie
zout

Kruiden:

1 cm laos in schijfjes
4 cm sereh
2 tl ketoembar
1 tl djintan

Bereiding:

Kook de kip met de ui, pepers en fijngestamppte kruiden gaar.

Vermeng de trassie met 2 el water in een kommetje en roer dit door het gerecht.

Volg voor de asem dezelfde procedure.

Kook het geheel nog even door.

Piendang koening

Ingredienten:

250 gr kip

1 ui

2 teentjes knoflook

olie

4 Spaanse pepers

Kruiden:

3/4 tl koenjit

1 tl laos

1/2 tl trassie

asem

4 daon djeroek poeroet

3/4 tl sereh

zout

olie

Bereiding:

Snijd de kip in stukken en kook die met zout en djeroek poeroet.

Pof de pepers en bak ze met de gesneden ui en knoflook in de olie.

Bak vervolgens de stukken kip hierin mee en bewaar de bouillon.

Voeg de asem, trassie en de overige kruiden toe en bind de bouillon tot de gewenste dikte.

Laat het geheel nog even doorkoken.

Piendang djagoeng

Ingredienten:

1 blikje maxs
2 Spaanse pepers
1 tl trassie
6 gepofte kemirienoten
1 uitgeperste citroen
1 el water
1 el ketjap
zout

Bereiding:

Stamp de kemirienoten, pepers, trassie en zout goed fijn.

Vermeng ze.

Maak van dit mengsel met citroensap, water en ketjap een dikke saus.

Roer de maxs door deze saus en laat dit gedurende 5 minuten stoven.

Masak katjang

Ingredienten:

1 kopje witte bonen
2 uien
2 teentjes knoflook
1 rode Spaanse peper
1 groene Spaanse peper
1 tl trassie
1 uitgeperste citroen
zout
1 el ketjap
2 el olie

Bereiding:

Laat de witte bonen een nacht in ruim water weken en haal de velletjes er dan af.

Snijd de uien, knoflook en pepers fijn en fruit ze met de trassie in de olie.

Blus het mengsel met 3 dl water en doe de gepelde witte bonen in het vocht.

Laat de bonen met zout en citroensap gaar stoven.

Als het gerecht gaar is, kunt u het op smaak brengen met ketjap.

Kaldoe djawa

Ingredienten:

500 gr runderpoulet
1 l water
200 gr savoyekool
2 el gehakte selderij
1 prei
100 gr peultjes
50 gr laksa
50 gr gepelde garnalen
25 gr sedep malem
25 gr koeping tikoes
zout
peper
sojasaus
citroensap

Bereiding:

Trek een bouillon van het runderpoulet.
Snijd de groenten fijn en kook deze samen met de laksa, garnalen, sedep malem en koeping tikoes gaar in de bouillon.
Voeg zout, peper, sojasaus en citroensap naar smaak toe.

Groentegerechten

Groenten in ketjapsaus

Ingredienten:

komkommer

sla

radijs

wortels

3 el ketjap

1 el olie

suiker, zout en azijn naar smaak

Bereiding:

Snijd de komkommer in de lengte in 4 delen en daarna overdwars in stukjes van 2 cm en doe ze in een ketjapsaus van ketjap, zout suiker en azijn.

Snijd de radijs in sterretjes en zet ze in koud water in de koelkast weg (ze gaan dan mooi open staan).

Rasp op het laatst de worteltjes (anders verkleuren ze bruin).

Schik de sla op een platte schaal, leg hierop de komkommer en versier met radijs en geraspte wortel (de komkommer moet nog zichtbaar zijn).

Doe er dan de saus over.

Pelencing Kangkung (kangkung met Spaanse pepers)

Ingredienten:

500 gr kangkung

kokend water

3 rode Spaanse pepers

1/2 tl trassie

3 kemiries

4 lombok rawit

1 tl zout

5 el slaolie

sap van 1 citroen

Bereiding:

Scheid de stengels en de bladeren van de kangkung en was ze.

Leg de stengels in het kokende water tot ze net zacht en donkerder van kleur zijn.

Blancheer de bladeren zonder ze te laten verkleuren en laat ze uitdruipen.

Bak de rode Spaanse pepers, de trassie en de kemirie zonder olie te gebruiken en zet ze van het vuur.

Stamp de gebakken ingredienten met de lombok rawit en het zout fijn; meng daarna de olie en het citroensap erdoor.

Meng de smeukge massa door de kangkung en serveer het gerecht.

Lotek tjampoer Bandung (schotel van rauwe groenten)

Ingredienten:

3 in de schil gekookte aardappelen
1 tl sambal
3 el azijn
200 gr taug,
150 gr fijngesneden witte of spitskool
1/2 fijngesneden komkommer
1 el bruine basterdsuiker
3 el kentjoer
2 el pindakaas
zout

Bereiding:

Kook de aardappelen gaar, giet ze af en schil ze.
Prak ze fijn en vermeng ze met de pindakaas, zout, suiker, kentjoer en azijn tot een brei.
Voeg als laatste sambal naar smaak toe.
Doe de brei in een diepe schaal en meng er de groenten goed door (gebruik hiervoor een grote lepel).

Rebus kubis (gestoofde witte kool)

Ingredienten:

500 gr schoongemaakte en in grote stukken gesneden witte kool
stukje trassie
2 grote uien in reepjes
1/2 kopje water
1 el asemsap (tamarinde)
2 fijngesneden teentjes knoflook
50 gr gedroogde garnalen, geweekt en uitgelekt
3 rode lomboks in dunne ringen (of een kleine rode paprika)
zout
ve-tsin naar smaak

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook en de ui.
Doe er, als de uien bruin zijn, de garnalen en lombok bij.
Doe er dan wat zout, ve-tsin en het water bij en laat het geheel koken.
Voeg de stukken kool toe en laat nog 10 minuten koken.
Temper het vuur als de kool half gaar is.
Meng er als laatste het asemsap bij en breng op smaak.

Serveer bij warme witte rijst en een visgerecht.

Assinan riport (gerecht van rauwe groente)

Ingredienten:

200 gr taug,

200 gr fijngesneden witte kool

1/2 fijngesneden komkommer

sambal

2 stukjes trassie

zout

1/2 kopje azijn

1 teentje knoflook

Bereiding:

Was de taug, en haal de groene schilletjes weg, was ook de kool en laat alles uitdruipen in een vergiet.

Wrijf het teentje knoflook met de trassie fijn.

Schik de gewassen groenten op een schaal.

doe bij het mengsel de azijn, sambal en zout naar smaak.

Giet het mengsel over de groenten en roer dit door elkaar, garneer eventueel nog met gebakken uitjes.

Assinan sapudi (rauw groentegerecht anders)

Paksoi kentang-kentang

Ingredienten:

1 kg paksoi
aardappelen
uien
knoflook
gember
kerrie Java
peper
trassie of petis
ve-tsin
(zout).

Bereiding:

Snijd aardappelen als frietjes en de paksoi klein als andijvie.
Maak olie warm in een wadjan/koekepan en fruit de fijngemaakte kruiden hierin.
Haal de kruiden eruit en doe er olie bij.
Bak dan de frieten halfgaar.
Doe de kruiden er weer bij (even omscheppen) en dan de paksoi.
Scheep alles op een niet te hoog vuur goed door elkaar.
Maak het op smaak met peper, ve-tsin en eventueel (zout).
Laat het nog even met een deksel op de pan smoren, maar denk erom dat de paksoi knapperig blijft.

Dit gerecht kan met of zonder rijst worden gegeten.

Belado kentang

Ingredienten:

500 gr aardappelen
1 ui
1 tomaat
2 el sambal oelek
2 el olie
1 tl suiker

Bereiding:

Schil de aardappelen, was ze goed, snijd ze naar keuze in stengels, blokjes of schijfjes en bak ze in olie.
Maal de ui, tomaat en sambal en bak ze in de 2 eetlepels olie tot de ingredienten naar boven komen drijven.
Voeg dan de suiker en de gebakken aardappelen toe.

Kentang goreng tolol (gebakken aardappelen abnormaal)

Ingredienten:

500 gr gekookte aardappelen in stukjes gesneden
2 uien in ringen gesneden
1 fijngemaakt teentje knoflook
stukje trassie
100 gr gemengd gehakt
2 rode lomboks in ringen (of 1/2 paprika in blokjes)
zout
peper

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de knoflook, ui, trassie en lombok (of paprika) tot de ui bruin is.

Doe er dan het gehakt en de aardappelen bij.

Het gehakt moet rullig en bruin zijn en de aardappelen goed gebakken.

Uiteraard gebruikt u hier geen mayonaise of appelmoes bij.

U kunt er echter wel stukjes komkommer of een zure augurk bij eten.

Serveer bij witte rijst.

Djagoeng goreng (gebakken maïs met gehakt en paprika)

Ingredienten:

1 blikje maïs
200 gr half om half gehakt
3 in blokjes gesneden rode paprika's
1 grote fijngesneden ui
1 fijngesneden teentje knoflook
nootmuskaat
zout
peper
stukje trassie
wat slaolie

Bereiding:

Laat de maïs uitlekken in een zeef of vergiet.

Fruit in wat slaolie de ui, knoflook, trassie en de paprika tot de ui bruin is.

Doe er dan het gehakt bij en maak af met de kruiden.

Het gehakt moet rullig zijn, voordat u de maïs er als laatste bij doet.

Serveer bij warme witte rijst.

Djaganan

Ingredienten:

200 gr sperciebonen
100 gr wortelen
1/2 komkommer
1/4 witte kool
1/2 bloemkool
100 gr taug,
8 kemirienoten
2 Spaanse pepers
1 el trassie
1 tl zout
asemwater naar smaak

Bereiding:

Kook de groenten in water gaar.

Maak een saus door de kemirienoten met de Spaanse pepers, zout en trassie te stampen en aan te lengen met het asemwater.

De saus kunt u naar keuze over of bij de groenten serveren.

Trassie toemis manado

Ingredienten:

3 lomboks
1 tl trassie
3 gesneden uien
3 gesneden tomaten
kemangi blad
(zout)
klapperolie

Bereiding:

Maak de lomboks en de trassie met eventueel wat zout fijn.

Fruit alle ingredienten in de warme klapperolie en doe er een hele stengel kemangibladeren bij.

Doe er wat water bij en laat de gehele massa verder koken op een niet te hoog vuur, tot de olie eruit komt.

Paprika pedis (gegrilde paprika)

Ingredienten:

Per persoon 1 rode of groene paprika
250 gr gehakt
1 grote fijngesneden ui
2 fijngesneden teentjes knoflook
wat fijngesneden selderij
stukje trassie
zout
peper
ve-tsin

Bereiding:

Snijdt het kapje van de paprika en verwijder de pitjes.
Fruit in wat slaolie de ui, knoflook, trassie, selderij en het gehakt.
Kruid af naar smaak, laat het gehakt goed bruin worden en laat daarna het geheel uitlekken in een vergiet.
Vul de paprika's met het gehaktmengsel en zet ze, staande op een beboterde vuurvaste schaal, ca 15 minuten in de oven of grill.
Serveer met witte rijst of nasi.

Kerrie groenten door elkaar (stijl Bogor)

Ingredienten:

1/2 l bouillon (getrokken van 200 gr varkensvlees in kleine blokjes, 1 daun salam en een stukje laoswortel)
1 handvol stukjes bloemkool
5 worteltjes in ringetjes
150 gr breekbonen in stukjes
2 geschilde aardappelen in stukjes
2 grote fijngesneden uien
1 el kerriepoeder
1 fijn gemaakt teentje knoflook
zout
peper

Bereiding:

Zet, als het vlees gaar is, het vuur laag.
Fruit in wat slaolie de knoflook en de ui en vermeng dit goed met de kerrie.
Doe dit dan bij de bouillon en roer goed om.
Kook de groenten en aardappelen met wat zout bijna gaar en laat ze in een vergiet uitlekken.
Schep de groenten dan door de kerriemassa, maak af met wat peper en laat het geheel 10 minuten sudderen.
Serveer bij witte rijst.

Kol kemuning (koolrolletjes)

Ingredienten:

Per persoon 1 groot koolblad
2 ... 3 fijngemaakte gekookte aardappelen
250 gr rundergehakt
1/4 l bouillon
zout
peper
djinten
iets fijngesneden selderij
2 grote fijngesneden uien
1 fijngesneden teentje knoflook
een stukje trassie

Bereiding:

Kook de koolbladeren half gaar en laat ze uitlekken.
Maak een mengsel van het gehakt, de aardappelen, ui, knoflook, trassie en de selderij.
Kruid het mengsel af met zout, peper en djinten.
Leg een hoopje van het mengsel op een blad en rol het goed dicht.
Prik er een houten prikker in, dan blijft het zeker vast zitten.
Beboter een vuurvaste schaal en leg de rolletjes naast elkaar.
Zet het geheel in een voorverwarmde oven of grill.
Giet er af en toe wat bouillon over die u met iets ketjap heeft gemengd.
Na 15 minuten kunt u de rolletjes eruit halen.
Serveer bij witte rijst.

Kol klappa oedang (kool met garnalen en kokos)

Ingredienten:

1/2 grof gesneden witte kool of 1 kleine spitskool
2 fijngesneden uien
1 fijngemaakt teentje knoflook
2 tl kerriepoeder
100 gr gemalen gedroogde kokos
100 gr gepelde garnalen
zout
nootmuskaat

Bereiding:

Kook de grofgesneden kool in water met wat zout half gaar, laat ze uitlekken en hak ze daarna goed fijn.
Fruit in wat slaolie de knoflook en de uien lichtbruin, doe er de garnalen, de kool en de kokos bij en roer goed door elkaar.
Strooi er de kerriepoeder en wat nootmuskaat over en vermeng ook dit.
Laat het geheel ca 10 minuten doorsudderen.
Serveer bij witte rijst.

Orak arik

Ingredienten:

250 gr garnalen
sperziebonen naar smaak
4 eieren
4 rode uien
4 witte uien
2 el zonnebloemolie
peper naar smaak
zout naar smaak

Bereiding:

Snijd de garnalen fijn.
Snijd de boontjes heel fijn en kook ze half gaar.
Snijd de rode en witte uien heel dun en fruit ze in de olie half droog.
Doe nu de garnalen, de boontjes, de peper en het zout erbij.
Meng er, als de boontjes gaar zijn, de geklopte eieren door.

In plaats van garnalen kunt u vlees nemen; in plaats van sperziebonen kool.

Frikadel djagoeng

Ingredienten:

50 gr maiskorrels
250 gr gehakt
350 gr aardappelpuree
1 tl trassie
3 mespunten nootmuskaat
1 tl komijn
1/2 tl koriander
1 mespunt peper
1 mespunt zout
1 ei

Bereiding:

Meng het gehakt met de aardappelpuree en alle overige kruiden.
Voeg het ei eraan toe en de uitgelekte maiskorrels.
Maak er balletjes van en bak die in ruim olie gaar.

Oerapan I (een bijzonder groentegerecht)

Ingredienten:

250 gr groenten (kool/bonen/taug,)
2 teentjes knoflook
sambal oelek
trassie
kentjoer
citroensap
santen
(zout)
2 el water
100 gr gemalen kokos

Bereiding:

Blancheer de groenten.

Maak de knoflook fijn en meng dit samen met de trassie, sambal en de kentjoer tot een kruidenpapje.

Fruit dit in hete olie +- 1 minuutje.

Doe er dan de 2 eetlepels water bij, het stukje santen, een paar druppels citroensap en de gemalen kokos.

Dit alles schept u op een klein vuur om tot het vocht verdampt is.

Laat het kokosmengsel niet bruin worden.

Vermeng het met de goed uitgelekte geblancheerde groenten tot een smakelijk gerecht.

dit gerecht moet direct geserveerd worden.

Oerapan II (indonesische droge groentenschotel (koud of warm te eten)

(2 personen)

Ingredienten:

250 gr gemengde groenten (4 soorten) bv. bloemkool, boontjes, worteltjes, maïs, paprika, reboeng, champignons, erwten, etc.

1 el olie

1/2 fijngesneden ui

knoflook naar smaak

1/2 el fijngesneden selderij

15 gr droge kokos

sambal oelek naar smaak

1 tl laos

1/2 tl kentjoer

1/2 tl trassie

1 djeboek poeroet blaadje

1 dessertlepel asemwater

1/2 tl suiker

zout

1/2 kopje water

Bereiding:

Bak de kokos op klein vuur lichtbruin (gebruik geen olie of boter).

Kook de groenten in weinig water met zout net gaar.

Fruit in de olie de ui en knoflook.

Zet het vuur uit; voeg de sambal, laos, kentjoer en trassie toe.

Fruit de kruiden even mee en voeg daarna het water, het asemwater, de selderij en de suiker toe.

Laat het sausje iets inkoken.

Roer de groenten door het kruidenpapje en meng er daarna de gebakken kokos door.

Oerap (groenten met geraspte kokos)

Ingredienten:

200 gr sperzieboontjes
200 gr taug,
1 kleine spitskool
1 grote komkommer
2 teentjes knoflook
2 sjalotten
3 rode lomboks
6-7 kentjoer (vers of gedroogd)
2 tl trassie
1 tl asem
1 tl goela djawa (Javaanse suiker)
1 tl zout
150 gr geraspte klapper (kokos)
5 djerok poeroetblaadjes
2 salamblaadjes
1 el azijn of citroensap

Bereiding:

Haal de boontjes af en laat ze 3 minuten in kokend water staan.
Snijd ze daarna in kleine stukjes (dwars).
Was de taug, goed, haal ze even door kokend water en laat ze uitlekken.
Gebruik van de kool alleen de heel jonge blaadjes.
Snijd de stronk weg.
Deel de kool in vieren en snijd haar heel fijn.
Schil de komkommer, deel hem in vier parten en snijd deze weer in de lengte door; haal het zaad eruit en snijd de repen in kleine stukken.
Meng al deze groenten door elkaar in een diepe schaal.
Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lomboks en snijd ze fijn.
Kneus ze met de kentjoer, trassie, asem, goela djawa, zout en djerok poe- roetblaadjes. Roer de geraspte klapper met de salam in een wadjan op een lage warmte- bron 3 minuten om en om.
Doe de gekneusde kruiden erbij en meng alles flink dooreen.
De klapper mag niet aanbranden of bruin worden.
Meng de gekruide klapper met de groenten, samen met de azijn of het citroensap.

Oerap is een bijgerecht bij warme rijst, gebakken vis of frikadel pan dan wel een kipgerecht of smoor djawa.

Oerap-oerap (groentesalade met kokos)

Ingredienten:

100 gr taug,
1/4 komkommer
stukje witte kool
olie
1 tl sambal oelek
1 teentje knoflook
1 tl keuken-tamarinde
zout, suiker
50 gr geraspte kokos
1 djerook poeroetblad

Bereiding:

Was de taug, in een vergiet.

Schaaf de komkommer en snijd de kool in 1 cm brede reepjes.

Houd de groenten, bij gedeelten, in een zeef 1 minuut in ruim kokend water en laat ze uitlekken. Ze moeten knapperig blijven.

Fruit in wat olie de sambal, het teentje knoflook uit de pers, de tamarinde en wat zout en suiker.

Voeg de geraspte kokos en het djerook poeroetblad toe en verwarm dit op een laag vuur al omscheppend even.

Laat het mengsel wat afkoelen, verwijder het blad en schep er dan de knapperige groenten bij.

Laat de salade helemaal afkoelen.

Oerap kelapa (groenten in klappersaus)

Ingredienten:

100 gr droge kokos
1 tl sambal oelek
1/2 tl kentjoer
1/2 citroen
1 tl geraspte citroenschil
zout naar smaak
suiker naar smaak
300 gr lamsvlees
zout naar smaak
2 tl ketjap marinade
2 tl ketoembar marinade
2 teentjes knoflook
olie naar smaak
taug, naar smaak
witte kool naar smaak
sperziebonen naar smaak

Bereiding:

Maak een marinade van de ketjap marinade, de ketoembar marinade, knoflook en olie.

Laat het lamsvlees 2 uur in de marinade staan en rijg het vervolgens aan prikkers.

Kook de taug,, witte kool en boontjes in water beetgaar en laat ze uitlekken.

Bak de kokos en alle overige ingredienten op zacht vuur zonder olie, tot het goudbruin is.

Meng de groenten door de kokos.

Rooster het vlees op kolen.

Oerap of keloeban

Ingredienten:

200 gr droge kokos
5 dl water
500 gr sperziebonen
200 gr spitskool
250 gr taug,
1/2 tl uienpoeder
1/4 tl knoflookpoeder
3/4 tl kentjoer
1 tl sambal oelek
1 rode paprika
1/2 tl laos
5 salambladeren
2 1/2 tl goela djawa
1 1/4 tl zout

Bereiding:

Week de gedroogde salamblaadjes in heet water.
Week de kokos in heet water, knijp de santen eruit en laat de kokos erin.
Kook de paprika in een half kopje water en wrijf hem door een zeef.
Maak de sperziebonen schoon en snijd ze in drieën.
Snijd de kool in stukken van 3 bij 1 cm en was ze.
Spoel de taug, in ruim water, zodat de zaadjes verwijderd kunnen worden.
Kook de groenten ieder apart tot ze beetgaar zijn.
Spoel de taug, na het koken met heet water om de muffe geur weg te nemen en laat hem in een vergiet uitlekken.
Verhit de pan met kokos en santen, voeg de kruiden en de paprikapuree toe en laat op een laag vuur pruttelen tot het vocht bijna is verdampt.
Doe de groenten erbij en schep het voorzichtig door elkaar.
Laat nog 2 minuten doorwarmen.

Oerap taug,

Ingredienten:

300 gr taug,
1 kop geraspte kokos
olie
2 djeruk nipis
pasta maken van:
10 gedroogde lomboks
1 ui
15 gedroogde garnalen
zout naar smaak

Bereiding:

Bak de geraspte kokos in middel hete olie langzaam krokant.
Laat de taug, 1-2 minuten meesudderden.
Haal het gerecht van het vuur en besprenkel het met djerok-sap.
Meng alles hierna goed.

Lalab van komkommer

Ingrediënten:

1 komkommer
sambal oelek of sambal terasi

Bereiding:

Schil de komkommer, snijd hem in de lengte doormidden en verwijder het zaad.

Snijd iedere helft nogmaals in de lengte doormidden en verdeel daarna de lange repen in de breedte in stukken van 4-6 cm.

Leg de stukken op een schaal en serveer er de sambal apart bij.

Iedereen legt een lepeltje sambal op de rand van het bord en haalt er een stukje komkommer door. Bij dit stuk eraf en herhaal de handeling.

Rudjak sajuran

Ingrediënten:

1 komkommer
2 rode paprika's
1 krop sla
1/2 pond taug,
radijs
sambal oelek
1 tl trassie
suiker, zout en azijn

Bereiding:

Was en snijd de groenten.

Leg op een schaal wat slablaadjes en schik de groenten hierop.

Maak een sausje van 1 theelepel sambal, 1 theelepel trassie, suiker, zout en azijn en druppel dit over de groenten.

Zoetzure kool

Ingrediënten:

1 kg witte kool
2 groene paprika's
2 rode paprika's
6 el olie
5 el azijn
5 el suiker
zout naar smaak

Bereiding:

Snijd de witte kool fijn en de paprika's in dunne reepjes.

Verhit 3 eetlepels olie in een braadpan.

Voeg eerst het zout toe en dan de paprika's.

Bak deze al roerend 1,5 minuut en leg ze op een bord.

Verhit opnieuw in dezelfde pan 3 eetlepels olie en bak al roerend 2,5 minuut de witte kool hierin.

Voeg de gesmoorde paprika toe en de azijn met suiker en meng alles goed door elkaar.

Dit kunt u koud en warm eten.

Gado-gado I

Ingredienten:

300 gr boontjes, bloemkool, witte kool worteltjes en spruitjes
100 gr taug,
1 kleine komkommer
2 middelgrote aardappelen

Voor de saus:

2 hardgekookte eieren
2 teentjes knoflook
6 el pindakaas
1 tl suiker
1 fijngestampde lombok
1 laurierblad
stukje citroenschil
1 kopje water
1/2 kopje santen
zout

Bereiding:

Maak de groente schoon, was ze en snijd ze klein.
Kook alle groente bijna gaar.
Was de taug, en blancheer die even.
Snijd de komkommer in reepjes.
Kook de aardappelen, snijd ze in plakjes en bak ze in wat olie.
Leg de groente soort bij soort op een platte schaal en leg de aardappel-schijfjes en plakjes ei er omheen.
Houd alles warm.
Snijd voor de saus de knoflook, doe de pindakaas in een pan, foer er de suiker door, verwarm alles goed en verhit hierin de knoflook.
Roer er de peper, laurier en citroenschil door en voeg geleidelijk water met wat zout toe.
Laat de saus zachtjes doorkoken tot ze goed gebonden is.
Haal er voor het opdienen de citroenschil en de laurier uit.
Giet de saus over de groente.

Garneer met kroepoek en in bloem gewentelde gebakken uienringen.

Gado-gado II

Ingredienten:

250 gr Kankoeng
250 gr Katjang pandgang
1 komkommer
1 tomaat
3 uien
1/3 tl laos
gebrande pinda's of pindakaas
1 1/2 tl basterdsuiker en zout
1/2 tl djah,
250 gr taug,
1 ei
1 tahoe
lombok
tamarinde
kroepoek en emping

Bereiding:

Snijd de tahoe in blokjes en frituur die.

Snijd de groenten en kook ze met of zonder zout, eerst de harde groenten en vervolgens de andere in hetzelfde water, latt ze uitlekken, leg ze daarna gesorteerd op een platte schaal, schik daarover het in partjes gesneden hardgekookte ei, leg er de schijfjes tomaat en blokjes tahoe bij en doe daarover weer de kroepoek en de emping.

Saus:

Maak de uien, knoflook, lombok, kentjoer, laos en djah, fijn en vermeng dit met de pinda's of pindakaas.

Voeg zout en suiker toe en verdun de saus met heet water.

Voeg dan de tamarinde en eventueel wat santenblok toe en doe er als laatste een schijfje citroen bij.

Noot:

Voor het gemak kunt u ook boemboe petjel (kant en klaar sausje) mengen met heet water (eventueel met toevoeging van wat ingredientennaar eigen smaak).

In plaats van kankoeng en katjang padjang kunt u ook andijvie, spercie-bonen en spitskool nemen..

Snijd de komkommer in schijfjes.

Het is lekkerder om de saus er bij het opdienen apart over te doen.

Gado-gado betawi

Ingredienten:

Taug,
kool
katjang pandjang
tahoe
temp,
kroepoek oedang
bawang goreng
hard gekookte eieren
gebraden rode lombok
trassie
suiker
santen
asemwater

Bereiding:

Blancheer de groenten.

Voor de saus neemt u pinda's met de lomboks en de trassie en fruit dit in olie.

Doe er de santen en het asemwater bij.

Laat de saus niet al te lang koken, het moet er rood en olieachtig uitzien.

Leg op een diepe schaal eerst de taug,, kool en katjang pandjang en hierop de gesneden tahoe, eieren, temp,, kroepoek en de bawang goreng. maak het af door er de saus over te gieten.

Wilt u de gado-gado pedis (heet), voeg dan een paar theelepels azijn met gestampde tjabe rawit toe.

Gado-gado senang (gado gado lekker)

Ingredienten:

1 komkommer in dunne schijfjes
1 grote fijngesneden ui (bak deze bruin)
2 hardgekookte eieren in schijfjes gesneden
1 schotel gesneden witte kool
2 schotels schoongemaakte taug,
1 schotel gaargekookte breekbonen
1 schotel gebakken temp,
wat gebakken kroepoek
gado-gado-saus

Bereiding:

Dompel de taug, en de kool even in kokend water en laat ze afkoelen.

Schik dan de groenten naast elkaar op een platte schaal.

Drapeer de temp,, komkommer en het ei er omheen.

U kunt de saus erover gieten met daarop gebakken ui, of de saus er apart bij geven.

Toemis taug,

Ingredienten:

1/2 ui
3 teentjes knoflook
10 gr verse gember
4 rode pepers
3 dl kippebouillon
200 gr tomaten
3 salambladeren
2 tl trassie
1/2 citroen
200 gr kool (Chinese)
200 gr taug,
0,3 dl olie
2 mespunten peper
1 mespunt zout

Bereiding:

Ontpit en ontvel de tomaten en snijd ze in grove stukken.
Snijd de rode peper en de Chinese kool fijn.
Maal de ui, gember en knoflook fijn en fruit dit mengsel aan in olie.
Voeg de kippebouillon toe samen met de salambladeren, pepers en de trassie.
Kook in dit vocht de Chinese kool en de taug,.
Voeg, als dit halfgaar is, de tomaten er aan toe.
Maak de toemis af met het citroensap, peper en zout.

Toemis tahoe met taug,

Ingredienten:

1500 gr taug,
2 blokken tahoe
500 gr magere speklappen
2 preien
3 teentjes knoflook
selderij
zout

Bereiding:

Snijd de tahoe in plakken van een vinger dik, bak deze in de olie tot er zich een goudgeel korstje heeft gevormd en snijd ze dan in vierkante stukjes.
Snijd de speklappen, de knoflook, de selderij en de prei in stukjes.
Fruit in 2 eetlepels olie de knoflook lichtbruin en fruit de selderij even mee, voeg dan de prei en het vlees toe met een kopje water en laat alles gaar koken.
Was de taug,, laat hem uitlekken, voeg hem op het laatst aan het gerecht toe en laat nog 3 minuten meekoken.

Toemis tahoe met taug, en oedang (een soort sambal goreng met tahoe, taug, en garnalen)

Ingredienten:

1/2 tahoeboek
1 dl olie
3 sjalotten
2 teentjes knoflook
2 rode, 2 groene lomboks of 1 rode en 1 groene paprika
1 tl trassie
1 tl asem
1 tl zout
2 l boter
1 schijfje laos
2 salamblaadjes
200 gr taug,
1 tl suiker
5 takjes selderij
1 prei
100 gr gekookte garnalen

Bereiding:

Snijd de tahoe aan dobbelsteentjes en bak deze in de hete olie tot ze lichtbruin zijn; laat ze uitlekken en doe ze op een schaalte.

Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lomboks (of de paprika's) en snijd ze fijn.

Fruit ze met de trassie, asem en zout in de boter en voeg het schijfje laos en de salamblaadjes toe.

Schenk er 1 dl heet water bij en laat 3 minuten op een lage warmtebron sudderen.

Maak de taug, schoon en roer ze met de suiker door het mengsel.

Was de selderij en de prei en snijd ze fijn.

Voeg ze met de gekookte garnalen en de tahoe aan het gerecht toe en meng alles goed door elkaar.

Voeg desgewenst wat heet water toe want het mag niet te droog worden.

Laat nog 3 minuten stoven met het deksel op de pan.

Tip:

Dien dit op als bijgerecht met bijvoorbeeld frikadel pan, verse komkommer en kroepoek.

Kangkoeng

Ingredienten:

1 ui
10 rode pepers
10 gr verse laos
10 gr verse sereh
10 gr verse gember
3 salamladeren
4 teentjes knoflook
3 dl kokosmelk
4 dl runderbouillon
800 gr kangkoeng

Kangkoeng is een soort Indonesische spinazie, te koop in gespecialiseerde toko's. Als goedkoop alternatief kunt u ook bloemkoolbladeren gebruiken.

Bereiding:

Maal de ui, rode pepers, laos, sereh, gember, salamladeren en knoflook zeer fijn.

Voeg dit mengsel toe aan de bouillon met de kokosmelk.

Laat het iets inkoken.

Stoof in dit kookvocht heel zachtjes de kang koeng tot deze gaar is.

Kangkung sedip (rauwe andijvie met saus)

Ingredienten:

2 kroppen andijvie (goed wassen, zo fijn mogelijk gesneden en goed uitgelekt)
2 grote fijngesneden uien
2 fijngemaakte teentjes knoflook
stukje trassie
sambal
2 kleine blikjes tomatenpuree
150 gr gemengd gehakt (of 150 gr gepelde garnalen)
2 kopjes bouillon van een blokje
zout
peper
nootmuskaat

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de knoflook, trassie en de ui tot de ui bruin kleurt.

Doe er dan het gehakt of de garnalen bij en kruid af.

Voeg er als laatste de tomatenpuree, de sambal en de bouillon bij.

Laat 5 ... 10 minuten sudderen.

Eet dit met witte rijst.

Neem een handje vol andijvie en doe daarover de saus.

Bajem goreng (gebakken spinazie)

Ingredienten:

1 kg verse, heel gelaten, gewassen spinazie
2 fijn gesneden uien
1 fijn gesneden teentje knoflook
stukje trassie
zout
peper
1 fijn gesneden rode of groene paprika
laos
200 gr gehakt
1 in stukken gesneden tomaat

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de uien, trassie, knoflook en paprika ongeveer 1 minuut en doe er dan het gehakt bij, tot dit goed bruin is. Zet het vuur laag, doe er de spinazie bij en bak nog ca 5 minuten door. Kruid intussen af en smoor de tomaat mee.

Kacang panjang

Ingredienten

350 gr zout vlees
500 gr kacang panjang
grote garnalen
uien
knoflook
olie

Bereiding:

Ontzout het zoute vlees iets en snijd het in kleine stukjes. Fruit het vervolgens in een beetje olie. Doe er de uien en de knoflook bij en fruit weer even, alvorens u er de garnalen bij doet. Doe er als laatste de in stukjes gesneden kacang panjang en een half kopje water bij. Laat het nu ca 25 minuten op een klein vuur in een gesloten pan sudderen. Voeg een beetje water toe als het te droog wordt.

Smoor van aubergine en tomaat

Ingredienten:

2 grote aubergines

5 tomaten

Sap van een halve citroen

1 ui

1 teentje knoflook

2 tl bruine suiker

3 el ketjap manis

3 tl sambal oelek

Bereiding:

Snijd de tomaten in kleine stukjes.

Snipper de ui.

Fruit de ui met de knoflook.

Voeg daarna de tomaten toe en laat deze even meebakken.

Laat alles een kwartiertje doorsudderen.

Voeg dan de ketjap, het citroensap en de sambal toe en laat het weer doorsudderen.

Was de aubergines en snijd ze in plakjes.

Stoof ze in de tomatensaus gaar.

Eet hierbij hete kip en rijst.

Terong goreng kuluku (gebakken aubergine + tomatensaus)

Ingredienten:

2 grote aubergines in dikke plakken gesneden

3 gebakken spiegeleieren

1 1/2 el tomatenpuree of ketchup

3 dl melk

2 afgestreken el bloem

peper

zout

slaolie

wat boter

Bereiding:

Bak de plakken aubergine in wat slaolie even op en leg de plakken op een platte verwarmde schaal.

Drapeer daar de eieren op en overgiet dit met de tomatensaus, die u gemaakt heeft door wat boter, de bloem, melk en tomatenpuree of ketchup te mengen en op smaak gebracht met zout en peper.

Serveer dit bij witte rijst.

Tuinbonen Cheribon (tuinbonen anders)

Ingredienten:

1 literpot tuinbonen (uitgelekt)
1 grote fijngesneden ui
1 teentje fijngemaakte knoflook
stukje trassie
1 rode of groene paprika in blokjes
100 gr gemengd gehakt
zout
peper
nootmuskaat
1 tl djinten

Bereiding:

Fruit in wat slaolie, de knoflook, trassie, ui en de paprika.
Doe, als de uien bruin zijn, het gehakt erbij tot dit bruin en rullig is.
Doe er dan de bonen bij en kruid af naar smaak.
Serveer bij witte rijst.
U kunt er ook wat fijngesneden prei bij doen.

Tahoe, tofu en temp,

Tahoe ketoprak (groentegerecht)

Ingredienten:

1 tahoeboek
olie
200 gr taug,
1/2 spitskool
5-6 selderijtakjes
bieslook of 2 stengels sla-uitjes
2 sjalotten
2 teentjes knoflook
3 lomboks
1 tl trassie
1 tl zout
1 tl goela djawa
5 el ketjap
sap van een 1/2 citroen
1 pakje fruitjes

Bereiding:

Snijd de tahoeboek in 8 plakken en bak deze in ruim olie.
Laat de olie eerst zeer heet worden en bak dan pas de plakken tahoe goudgeel.
Niet allemaal tegelijk, dat voorkomt aankoeken.
Laat ze uitlekken en leg ze op een schaal.
Was de taug, goed schoon en kook ze zachtjes 2 minuten in 4 dl heet water. Ze mag niet gaar worden.
Giet het water af, laat de taug, uitlekken en leg ze ook op een schaal.
Was de spitskool en hak ze in heel fijne reepjes.
Gebruik de stronk niet.
Was de selderij, de bieslook of de sla-uitjes en hak ze fijn.
Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lomboks en snijd ze fijn.
Kneus ze met de trassie, zout en suiker; meng dit geheel in de ketjap, voeg citroensap toe en leg alles in een schaal.

Laat ieder voor zich aan tafel het gerecht klaarmaken.
Neem 2 plakken tahoe, taug, erover en wat rauwe kool. Daarbovenop de selderij en bieslook of sla-uitjes. Giet hier een paar lepels van het ketjapsausje over en dan tot slot wat fruitjes.

Als voorgerecht smaakt het heerlijk, maar u kunt het ook met rijst, kroepoek en verse komkommer eten.

Tip:

Als u van pittig houdt, voeg dan aan de ketjapsaus wat gesneden lombok rawit toe.

Ketoprak (tofu met groenten)

Ingredienten:

1 blok tofu
100 gr taug,
150 gr witte of Chinese kool
1 grote tomaat, ontveld
1/2 komkommer
1 grote ui, ragfijn gesnipperd
2 teentjes knoflook, uitgeperst
1 el pindakaas
1 tl sambal oelek
1 tl bruine basterdsuiker
2 el ketjap benteng manis
1/2 eetlepel citroensap
1 el fijngehakte bladselderij

Bereiding:

Snijd de tofu in blokjes van 1/2 cm.
Strooi er wat zout over.
Verhit in een wok 3 ... 4 eetlepels olie en bak hierin onder voortdurend omscheppen de blokjes tofu aan alle kanten goudbruin.
Laat de blokjes uitlekken.
Was de taug, enkele malen in koud water.
Verwijder zoveel mogelijk zaadhulsjes.
Laat de taug, uitlekken in een vergiet.
Schenk er heel langzaam enkele liters kokend water over en laat de taug, opnieuw uitlekken en opdrogen.
Snijd de kool in uiterst smalle reepjes.
Halveer de tomaat, verwijder het zaad en het vocht en snijd het vrucht-vlees in smalle reepjes.
Boen de komkommer schoon onder koud stromend water.
Verwijder het uiteinde en snijd hem overlangs door.
Verwijder het zaad en snijd de komkommer daarna in blokjes.
Fruit de ui tot hij goudgeel is.
Voeg de knoflook toe en roer de pindakaas erdoor.
Voeg daarna sambal, suiker, sojasaus en citroensap toe.
Roer alles goed om; er dient een vrij dikke brij te ontstaan.
Voeg eventueel wat water toe.
Schep eerst de blokjes komkommer en de kool door de hete massa en 1 minuut later de taug, en de blokjes tofu.
Strooi de reepjes tomaat erover en dien het hierna onmiddellijk op.

Tahoe goreng telur: tahoe Semarang (tahoe gebakken in ei)

Ingredienten:

1 tahoeboek
3 eieren
1 teentje knoflook
1 tl aromaat
1/2 tl nootmuskaat
1 el meel

voor de saus:

2 sjalotten
1 teentje knoflook
3 lomboks of 2 tl sambal oelek (potje)
1/2 tl trassie
1/2 tl zout
1 tl petis (pasta van gegiste garnalen)
1 tl goela djawa of suiker
4-5 el ketjap
sap van 1 citroen
1/2 spitskool
1 bosje selderij

Bereiding:

Snijd de tahoe in dobbelsteentjes.

Klop de eieren los en pel het teentje knoflook, pers het uit en werk het met de aromaat, de nootmuskaat en het meel door de eieren.

Wentel de tahoe in het beslag en bak er vier grote pannenkoeken van in de hete olie of boter.

Bereid het sausje als volgt:

Pel de sjalotten en de knoflook en snijd ze fijn.

Snijd de lomboks fijn (of gebruik de sambal oelek).

Fruit sjalotten, knoflook en lomboks met de trassie en zout in 1 eetlepel boter.

Roer de petis afzonderlijk met de goela djawa of suiker door de ketjap en voeg ze al roerend toe aan de gefruite kruiden.

Schenk vervolgens het citroensap erbij.

Was de spitskool en de selderij.

snijd de spitskool fijn en snipper de selderij.

Leg de tahoe pannenkoeken op vier borden.

Strooi er wat gesneden kool en selderij over en giet het sausje erover.

Tip:

Dit gerecht kan als hoofdgerecht worden gegeten bij rijst met verse komkommer en kroepoek.

Gemarineerde tahoe

Ingredienten:

4 tahoe
2 kopjes klappermelk (of water)
asem
(zout)
goela Java
laos
salamblad
ketumbar
3 rode uien
1 teentje knoflook

Bereiding:

Snijd de tahoeu in stukjes.

Maak de uien, knoflook en ketoembar fijn.

Doe de tahoe en alle kruiden in de klappermelk (of water) en laat dit geheel op een niet te hoog vuur droogkoken.

Doe, als het water helemaal is verdampt en de tahoe goed droogis, wat olie in een wadjan/koekepan en bak hierin de stukjes tahoe tot ze goudgeel zijn.

Dit kan zowel bij aardappelen als bij de rijst worden geserveerd.

Tahoe boemboe roedjak

Ingredienten:

1 tahoe
1/2 kopje dikke santen
olie
1 rode lombok
2 tjab, rawit
1 kemirie
asam/tomaat
suiker
zout of ve-tsin naar smaak)

Bereiding:

Snijd de tahoe in blokjes en bak die in hete olie halfgaar.

Verwijder de zaadlijsten uit de rode lombok en snijd deze fijn samen met de tjabe rawit's.

Fruit dit even in olie en doe er de asam of tomaat en ook wat suiker bij.

Fruiten tot het geurt.

Doe er de voorgebakken tahoe bij en schep goed om.

Doe er tot slotde santen bij.

Wacht tot het kookt, zet het vuur niet te hoog.

Dit gerecht moet bijna droog zijn.

Otak-otak tahoe

Ingredienten:

4 tahoe
1 ei
2 el rijstmeel
1 1/2 el dikke santen
3 rode uien
1 teentje knoflook
2 stengels uieblad
ketoembar
(zout/ve-tsin naar smaak)

Bereiding:

Maak de tahoe's, uien en knoflook met de ketoembar fijn.

Snijd ook het uieblad fijn.

Meng nu al deze ingredienten, inclusief de kruiden tot een gelijkmatige massa.

Neem twee eetlepels beslag en doe dit op van tevoren met olie ingesmeerd bananeblad.

Doe er vervolgens het tahoe/kruidenmengsel in en vouw er het bananeblad omheen tot u een mooi dicht pakje heeft.

Rooster dit om en om boven een houtskoolvuurtje tot het gaar is.

In een oven mag ook, ca 20 minuten op +/- 150 graden.

Frikadel tahoe goreng

Ingredienten:

2 blokken tahoe
3 eieren
1 ui
1 prei
2 teentjes knoflook
zout en peper
eventueel sambal

Bereiding:

Maak de tahoe fijn en snijd de prei, ui en knoflook fijn.

Roer alle ingredientengoed door elkaar.

Maak hier platte balletjes van en bak die in hete olie lichtbruin.

Doe er, als het geheel te vochtig is, wat aardappelmeel of maizena bij.

Tahoe lengko dan djeroek manis (tofu met groenten en sinaasappelen)

Ingredienten:

2 blokken tofu (tahoe, sojabonenkaas)
50 gr taug,
1 kleine komkommer
2 sinaasappelen
3 schijven ananas

Voor de saus:

3 el pindakaas
1 tl sambal
1 el citroensap
1 el ketjap benteng manis
1 tl bruine basterdsuiker
4 el gefruite uitjes
4 tomaten (ontveld)
zout

Bereiding:

Snijd de blokken tofu in 8 gelijke stukken.
Verhit zonnebloemolie in een pan en bak de blokken tofu lichtbruin.
Laat ze uitlekken op keukenpapier.
Was de taug, en verwijder de zaadhulsjes.
Dompel de taug, hierna gedurende 10 tellen in kokend water en laat hem daarna opdrogen.
Boen de komkommer schoon of schil hem, snijd hem in de lengte door en verwijder het zaad.
Snijd hem daarna in pinkbrede repen.
Schil de sinaasappelen goed, zodat ook de witte onderlaag weg is, verdeel hem in losse partjes en verwijder de pitten.
Verdeel de ananas in stukjes.

De saus:

Breng 1 dl water aan de kook en los hierin de pindakaas, sambal, het citroensap en de ketjap op. Voeg suiker en zout naar smaak toe.
Schik op 4 borden de repen tofu, taug,, komkommer, ananas en sinaasappel.
Schenk de hete saus erover en strooi er gefruite uitjes over.
Leg de stukjes tomaat er los bij.

Dien op met rijst.

Tahoe ketjap

Ingredienten:

300 gr taug,
1 blok tahoe
1/2 bos selderij

Bereiding:

Snijd de tahoe in dikke plakken en bak deze in ruim olie krokant en gaar.

Blancheer de taug, en hak de selderij.

Vermeng de taug, met de in blokjes gesneden tahoe en de selderij.

Serveer hierbij warme ketjapsaus.

Tahoe toemis ketjap

Ingredienten:

3 grote tahoe
groene lombok
lombok rawit
5 rode en 2 witte uien
3 schijfjes laos
1 serehstengel
1 el kecap
2 el olie
(zout)

Bereiding:

Snijd de tahoe in vierkante stukjes en bak ze in olie niet te droog.

Snijd de groene lomboks in grove stukken en de lombok rawit in tweeën.

Snijd de laos en de uien heel dun en fruit dit in de olie gaar.

Doe er dan wat water en de ketjap bij en laat de tahoe in dit mengsel op een laag vuur koken.

Let erop dat dit gerecht niet te droog gaat worden.

Temp, kunt u op precies dezelfde manier bereiden.

Tahoe taotjo

Ingredienten:

1 blok tahoe (tofu)
100 gr gepelde garnalen (Hollandse of Noorse)
2 el ketjap manis
50 gr petehbonen
50 gr taotjobonen
1 grote ui
2 teentjes knoflook
5 rode pepers
5 groene pepers
zout naar smaak
olie

Bereiding:

Snijd de tahoe in kleine dobbelsteentjes en frituur die in slaolie tot ze lichtbruin zijn.

Laat ze uitlekken en afkoelen.

Fruit in 3 eetlepels olie de gesneden ui samen met de knoflook.

Voeg de gesneden pepers toe en laat dit even doorbakken.

Voeg daarna de rest van de ingredienten toe en bak dit onder flink roeren op hoog vuur door.

Voeg tenslotte 1 kopje water toe en laat dit even opkoken.

Tahoe isi met pindasaus

Ingredienten:

olie
1 blok tahoe
250 gr garnalenvlees
250 gr gehakt
4 teentjes knoflook
1 tl peper en zout
2 el maizena
1 ei

Bereiding:

Snijd de tahoe in blokjes of driehoekjes en bak ze in de olie.

Meng de kruiden, maizena en het ei met garnalen en gehakt; zorg dat het mengsel goed fijn gemalen is.

Maak sneetjes in de blokjes tahoe en vul ze met het vlees/ kruidenmengsel.

Stoom de gevulde tahoe ongeveer een kwartier.

Pindasaus

5 rawit
2 teentjes knoflook
100 gr gebakken en gemalen pinda's
1 el azijn
1/2 dl ketjap manis
zout, suiker
sambal naar smaak

Meng de ingredienten goed door elkaar en verwarm ze eventueel in een koekepan.

Goed roeren.

Bistik tahoe

Ingredienten:

4 tahoe
1 ei
1 el tarwebloem
1 1/2 el rijstmeel
2-4 el ketjap manis
minyak
boter
5 rode uien
knoflook
nootmuskaat
(ve-tsin/zout)

Bereiding:

Snijd de tahoe in drieën.
Klop het ei op tot het schuimt.
Meng het met het tarwebloem, rijstmeel en de minyak tot een beslag.
Wentel de stukken tahoe „n voor „n in dit beslag en bak ze dan in wat hete olie/boter krokant goudgeel.
Doe dan in dezelfde wadjan/koekepan een deel van de gesnipperde rode uien en de knoflook en doe er de tahoe „n voor „n bij.
Maak het af met de rest van de gesneden uien en giet er de ketjap over.
Zet het vuur klein, wacht tot de ketjap borrelt en draai de tahoe daarna om, zodat de ketjap erin trekt.

Warm serveren!

Baceman tahoe

Ingredienten

4 tahoe
2 kopjes kokosnootsap
olie
tamarinde
palmsuiker
laos
salamblad
ketoembar
3 (rode) uien
1 teentje knoflook

Bereiding:

Maak de knoflook fijn met de ketoembar en doe dit samen met de tahoe's in het kokosnootsap of eventueel in gewoon water.
Doe er ook de andere kruiden bij en laat dit geheel in de tahoe's trekken, tot het droog is.
Bak de tahoe's, als het echt helemaal droog is, in een wadjan/pan met hete olie.

Tahoe kerrie

Ingredienten:

2 blokken tahoe
4 tl Javaanse kerriepoeder
1 ui
4 teentjes knoflook
4 groene pepers
1 dl kokosmelk
2 dl water
0,3 dl olie
2 kruidnagels
2 mespunten peper
1 mespunt zout

Bereiding:

Snijd de tahoe in blokjes en de ui, knoflook en pepers in fijne reepjes.
Fruit de ui en knoflook aan in de olie en voeg de kerrie hieraan toe.
Laat dit even doorbakken.
Giet het water met de kokosmelk hierbij, alsmede de kruidnagels en de groene peperreepjes.
Breng het verder op smaak met peper en zout.
Laat de tahoe verder in dit vocht gaar worden.

Kare tahoe

Ingredienten:

5 tahoe
1 winterwortel
5 boontjes
2 koolbladeren
2 aardappelen
kwart kopje soe'oen
1 l santen
2 rode uien
2 teentjes knoflook
3 kemiries, 2 rode lombok
jah,
laos
kunyit
sereh
ketumbar
salamblad
djeroek poeroetblad
ve-tsin

Bereiding:

Snijd de tahoe in vierkante plakken en frituur die in olie.
Snijd de groente fijn en kook ze.
Week de soe'oen voor in heet water, maar niet te lang.
Maak alle kruiden goed fijn tot een kruidenpapje en fruit dit tot het lekker geurt.
Voeg er dan de tahoe, de groente en een beetje ve-tsin bij.
Doe er de santen bij onder voortdurend omroeren.
Voeg er als laatste de soe'oen aan toe.
Kook het tot het gaar is en dien het gerecht dan op.

Tahoe temp, kerrie

Ingredienten:

1 tahoe
1 temp,
100 gr soe-oen
uien
knoflook
5 salamblaadjes
3 djeroek peroet blaadjes
1 sereh stengel
2 el Javaanse kerrie
suiker
1 blikje santen
+/- 1/2 l water

Bereiding:

Was de tahoe, dep hem droog en snijd hem in plakken van 1 cm.

Snijd de temp, in ruitjes.

Bak de tahoe en temp, in olie goudgeel.

Overgiet de soe-oen met heet water en knip hem in stukken van 5 cm.

Doe olie in een wadjan en fruit hierin de uien en knoflook.

Voeg water en santen toe en doe er de rest van de kruiden, de tahoe en de temp, bij.

Laat het geheel op een klein vuur zachtjes koken tot de temp, van binnen lekker smaakt.

Doe er dan de soe-oen bij en laat het geheel nog even smoren, zodat het meeste vocht verdampt is.

Temp, goreng (gebakken temp,)

Ingredienten:

1/2 temp,koek
1 teentje knoflook
3 tl asem
1/2 tl peper
1 tl zout
1 1/2 el afgeschrapte santen
olie

Bereiding:

snijd de temp,koek in plakken van 4 x 5 cm.

Pel het teentje knoflook, pers het uit en meng het met de asem, zout, peper en santen in 1 dl water flink door elkaar.

Leg de temp, ca 1 uur in dit sausje.

Roer telkens even, zodat het vocht goed in alle plakken kan doordringen.

Laat ruim olie in een wadjan of braadpan heet worden en bak de temp,, zonder het vocht, in de olie bruin.

U kunt dit bij elke sajoer serveren.

Temp, goreng tjampoer (gemengde temp,)

Ingredienten:

1 plak temp, in stukjes gesneden van 4 cm lang en 1/2 cm dik
1 heel fijngesneden grote ui
1 fijngesneden teentje knoflook
2 rode lomboks in dunne ringen (of sambal naar smaak)
1 tl djah,poeder
1 schijfje laos
1 daun salam
1 stukje trassie
1 kopje gebakken ikan terie

Bereiding:

Zout de stukjes temp,, bak ze in hete olie knapperig bruin en laat ze uitlekken.

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook, ui en de lombok.

Doe er dan de djah,, laos, het daun salam en de temp, bij.

Meng er als laatste de ikan terie goed door en blijf een paar minuten op klein vuur hutselen.

Dit gerecht kan ook koud worden gegeten.

Terik temp,

Ingredienten:

1 temp,
1/2 l santen
1 rode ui
1 teentje knoflook
ketoembar
2 kemirienoten
1 salamblad
stukje laos
suiker
(zout)
ve-tsin

Bereiding:

Snijd de temp, in plakken en bak ze half gaar in olie.
Maak de kruiden fijn en fruit ze in olie.
Doe er de stukken voorgebakken temp, bij en verdeel het gelijkelijk.
Laat het kruidenmengsel goed in de temp, trekken.
Giet er dan de santen (kokosmelk) bij en wacht tot de temp, verzadigd is.
Maak het op smaak af met ve-tsin, nog even wachten en... opdienen.

Smaakt heerlijk bij rijst maar ook wel bij kentang (aardappelen).

Oblok-oblok

Ingredienten:

2 teentjes knoflook
1 ui
klein stukje trassie
2 tl sambal oelek
4 kemirienoten
2 verse salambladeren
stukje verse laos
3 lombok idjo
1/2 tahoe
1/2 temp,
50 gr pete
1/4 blok santen
vleesbouillon
suiker naar smaak

Bereiding:

Snijd de tahoe en temp, in blokjes en bak die in olie.
Fruit de ui, knoflook en de kruiden en sambal in olie goudbruin.
Voeg het santenblok en 1/4 liter water toe en daarna de blokjes gebakken tahoe en temp,.
Laat het geheel 4 minuten sudderen.

Oblok-oblok koening (tahoe/temp,gerecht met boontjes)

Ingredienten:

1/2 tahoeboek en 1/2 temp,boek
200 gr sperzieboontjes
4 sjalotten
2 teentjes knoflook
2 rode en 4 groene lomboks
3 tl trassie
2 tl asem
2 tl zout
2 tl goela djawa (Javaanse suiker)
1 tl ketoembar
1/2 tl djinten
1 vingerlengte koenir of 2 tl poeder
3 salamblaadjes
4-5 djeroek poeroetblaadjes
2 schijfjes laos of 2 tl poeder
2 volle el boter
1/2 blok santen

Bereiding:

Snijd de tahoe en temp in grove dobbelstenen.
Was de boontjes en snijd ze in grove stukken overdwers.
Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lomboks en snijd ze fijn en kneus ze samen met de trassie, asem zout, goela djawa, ketoembar, djinten en koenir.
Voeg de salam, djeroek poeroetblaadjes en laos toe.
Fruit alles 3 minuten in de boter op een lage warmtebron.
Schenk vervolgens 3 dl heet water erbij en roer goed om.
Laat alles doorsudderen met het deksel op de pan op een lage warmtebron gedurende 4-5 minuten.
Voeg de boontjes en de temp, toe, deksel op de pan en laat weer 3-4 minuten sudderen.
Smelt de santen erin.
Doe als de santen goed gesmolten is pas de tahoe in de pan en meng deze voorzichtig erdoor (liefst met een houten lepel want anders wordt de tahoe tot pap gekneusd).
Schenk er wat heet water bij, want de oblok-oblok mag niet droog zijn.
Laat nog enkele minuten doorsudderen en roer zo nu en dan door.
Geen deksel op de pan.
Houdt u niet van al te scherpe spijzen, verminder dan het aantal lomboks, of gebruik slechts „n theelepel sambal oelek (potje).

Serveer de oblok-oblok met empal of een omelet en verse komkommer en kroepoek.

Oblok-oblok kemirie

Dezelfde bereidingswijze als boven, maar zonder koenir, djeroek poeroetblaadjes en boontjes.
Wel gekneusde kemiries (4-5) met de overige ingredientenen kruiden meefruchten.

Serveer met Sate,pentjol, verse komkommer en kroepoek.

Temp, santen bakar

Ingredienten:

300 gr temp,
1 dl santen
1 el asemwater
2 jeruk perut blaadjes
sereh
1 tl rietsuiker
knoflook
3 rode lomboks
trassie
kencur
kunyit

Bereiding:

Maak alle kruiden, behalve de jeruk perut, fijn tot een kruidenmengsel.

Kook de temp,, die eerst in blokjes 4x4x1 cm. is gesneden in asemwater, met santen, jeruk perut en sereh, tot de santen opgekookt is.

Neem het van het vuur en rooster de temp, boven een houtskoolvuurtje tot het een chocoladebruine kleur heeft gekregen.

Serveer het bij de rijst.

Bij aardappelen mag natuurlijk ook.

Eiergerechten

Telor belado (eieren in pittige tomatensaus)

Ingredienten:

8 hardgekookte eieren
2 gesnipperde uien
2 uitgeperste teentjes knoflook
2 tl sambal oelek
6 el tomatenpuree
zout
1 tl bruine basterdsuiker
eventueel 2 voorjaarsuitjes, ragfijn gesnipperd

Bereiding:

Pel de eieren.

Wrijf de uien samen met de knoflook, sambal tomatenpuree, wat zout en suiker tot een vrij gladde pasta.

Uiteraard kunt u hiervoor ook de elektrische keukenmachine gebruiken.

Verhit olie in een wok en bak hierin gedurende 2 minuten de pasta onder voortdurend omscheppen en doorroeren.

Voeg dan de eieren toe en laat ze heel even meebakken (niet langer dan 30 seconden).

Schenk 3 dl kokend water erbij en schep alles goed om.

Laat het dan nog gedurende 2 minuten zachtjes pruttelen.

Neem de eieren uit de saus en halveer ze.

Schep de helft van de saus in een voorverwarmde ondiepe schaal en leg de eieren, met de bolle kanten naar boven gekeerd, erin.

Schenk hierna de rest van de saus over de eieren.

Dien het gerecht zo warm mogelijk op.

Strooi vlak voor het opdienen eventueel wat gesnipperde voorjaarsuitjes erover.

Serveer apart hierbij drooggekookte rijst en wat reepjes komkommer.

Telor masak Bandung (gebakken gekookte eieren)

Ingredienten:

per persoon 1 ei
2 el slaolie
zout
trassie
1 teentje knoflook
2 uien
1 tl serehpoeder
1 el ketjap
een kopje water

Bereiding:

Kook de eieren hard en pel ze, druk ze voorzichtig iets plat, bak ze in de olie iets bruin en laat ze uitlekken.

Fruit dan in dezelfde olie de uien, knoflook, trassie en sambal.

Voeg daarna de ketjap, sereh, zout en het water toe.

Leg de eieren erbij en laat het geheel op een klein vuur zacht sudderen tot het vocht is verdampt.

Telor peniki tjililitan (gesmoorde pittige eieren)

Ingredienten:

4 hardgekookte gepelde eieren
2 grote fijngesneden uien
1 fijngemaakt teentje knoflook
stukje trassie
sambal naar smaak
1/2 tl djah,poeder
1 1/2 kopje melk
1 1/2 kopje water
zout
peper
nootmuskaat

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de knoflook, trassie, uien, djah,poeder en de sambal tot de uien bruin zijn.
Doe er dan de melk, het water en de eieren bij en zet op een klein vuur.
Kruid af naar smaak met zout, peper en nootmuskaat.
De eieren mogen gehalveerd worden.
Serveer bij witte rijst.

Telor masak Bali (Balinese eieren)

Ingredienten:

4 hardgekookte gepelde eieren
2 grote fijngesneden uien
1 fijngemaakt teentje knoflook
stukje trassie
1 el ketjap manis
sambal
zout
1 daun salam
1 el azijn
1 1/2 kopje water

Bereiding:

Bak de eieren even aan in wat slaolie en laat ze uitlekken in een vergiet.
Fruit dan in dezelfde slaolie de knoflook, de ui en de sambal.
Voeg, als de uien bruin zijn, de azijn, water, ketjap en wat zout toe.
Doe er de eieren bij en laat doorsudderen tot het vocht nagenoeg is verdampt.
Serveer bij witte rijst.
De eieren mogen gehalveerd worden.

Telor stenga radja (halve gevulde eieren)

Ingredienten:

5 ... 6 hardgekookte eieren (snijd ze overlangs doormidden, verwijder het eigeel en leg dit apart)
250 gr gemengd gehakt
1 fijngesneden grote ui
handje vol fijne selderij
1 tl djinten
stukje trassie
zout
peper
1 fijngesneden teentje knoflook

Bereiding:

Fruit in 2 el slaolie de trassie, knoflook en de ui, tot de ui bruin is.
Doe dan het gehakt en de selderij erbij.
Voeg de kruiden toe en laat het gehakt goed bruin worden.
Laat het gehakt, als het goed bruin en gaar is, afkoelen.
Meng het eigeel er goed door.
Vul dan de halve eieren met het mengsel en leg ze op een platte schaal.
Dit kunt u overal bij eten, ook bij de borrel.

Telor goel, bengala (eieren met kerrie)

Ingredienten:

per persoon 1 hardgekookt ei (gepeld en met een naald doorgeprikt)
2 tl koenjit
1 fijngesneden rode of groene lombok
1 grote fijngesneden ui
3 fijngesneden teentjes knoflook
1 tl laos
2 tl ketoembar
1 tl djinten
1 serehstengel
1 tl kruidnagelpoeder
1 tl mosterd
1 1/2 kopje dikke santen
zout

Bereiding:

Fruit de knoflook, ui, laos, ketoembar, djinten, lombok en koenjit in wat olie.
Doe dan de hele geprikte eieren erbij, fruit ze nog even en zet ze op klein vuur.
Meng de mosterd met wat santen aan en voeg dit samen met de sereh, kruidnagel en de rest van de santen bij de eieren.
Laat het geheel op klein vuur 10 minuten doorkoken en indikken.

Serveer bij witte rijst.

Telor oedang sambal (eieren met sambal garnaal)

Ingredienten:

6 geklutste eieren
klein potje sambal oedang (toko)
boter
zout
peper

Bereiding:

Bak in een koekepan niet te grote omeletten.
Smeer ze aan „n kant goed in met sambal oedang, vouw ze dicht en bak ze nog even aan.

Serveer bij witte rijst.

Telor goel, kling (kerrie ei op z'n Bengaals)

Ingredienten:

6 hardgekookte eieren
1 grote fijngesneden ui
1 el boemboe kerrie
1/2 l bouillon (van blokjes)
4 el maizena
kopje santen
zout

Bereiding:

Pel de eieren en snijd ze overlangs doormidden.
Fruit de ui in olie goudbruin.
Kook de gebakken uien met de kerrie in de bouillon zacht.
Vermeng de maizena met de santen en giet dit bij de bouillon.
Deze moet dan dik worden.
Maak het geheel af met zout.
Doe de gehalveerde eieren in een vuurvaste schaal en giet de saus erover.

Dien het geheel warm op bij warme witte rijst.

Telor asin

Ingredienten:

6 eendeieieren of 8 kippeeieren
500 gr grof zout
2 l kokend water

Bereiding:

Los het zout op in het kokende water.
Was de eieren en doe ze in een pot.
Giet het afgekoelde water over de eieren en laat dit drie weken staan.
Breng de eieren met koud water aan de kook.
De eendeieieren moeten minstens 15 minuten, de kippeeieren 12 minuten koken.
Verdeel de eieren in helften voor u ze serveert.

Telor besengsk (ingekookte eieren)

Ingredienten:

per persoon 1 niet al te hard gekookt ei
2 tl ketoembar
1 tl djinten
1 tl koenjit
1 fijngesneden rode of groene lombok
1 grote fijngesneden ui
1 fijngesneden teentje knoflook
1/2 el citroensap
kopje dunne santen
zout
olie

Bereiding:

Pel de eieren en kneus ze iets.

Fruit de knoflook, de ui en de rest van de kruiden in wat slaolie, tot de uien bruin zijn.

Doe er dan de santen bij en als laatste het citroensap.

Is dit gebeurd, doe er dan de eieren in en laat alles op klein vuur goed indikken.

Serveer met rijst.

Telor reboeng

Ingredienten:

100 gr achterham
1 blik bamboespruiten
5 eidooiers
1 ei
1 dl ketjap
50 gr boter
zout
peper
1 el maizena

Bereiding:

Snijd de ham in reepjes.

Laat de bamboe uitlekken, bewaar het vocht en snijd de bamboes vervolgens in snippers.

Klop de eidooiers met het ei tot een gladde massa.

Voeg hieraan de maizena toe met 1 dl van het bamboevocht.

Vermeng dit met ketjap, zout en peper.

Schep de ham en bamboespruiten door het eimengsel en bak de massa in een koekepan langzaam gaar.

U moet de massa naar het midden van de pan voortdurend omscheppen.

Telor piendang

Ingredienten:

10 eieren
4 el sambal
1 grote ui
5 teentjes knoflook
1 el fijngestampde langkwas
(Chinese vermicelli)
1 el ketjap
1 el trassie
1 el asem

Bereiding:

Kook de eieren in water met 1/2 el asem zacht.

Pel de eieren en druk ze plat, zonder dat ze barsten.

Snijd vervolgens de ui en de knoflook fijn en vermeng dit met de langkwas, sambal en de trassie.

Fruit daarna het kruidenmengsel in boter en voeg vervolgens de eieren, ketjap, de rest van de asem en 1 dl water toe.

Laat het gerecht nog 15 minuten sudderen.

Telor delam nanas (gekookte eieren in ananas saus)

Ingredienten:

4 hardgekookte eieren (pel ze, snijd ze overdwars doormidden en leg ze op een platte schaal)
1 fijngesneden grote ui
1 fijngesneden teentje knoflook
1/2 blikje ananasblokjes
1 el azijn
1 afgestreken el maizena
1 el ketjap manis
1/2 tl djah,poeder
zout
peper
4 kleine geschildte tomaten in partjes

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de knoflook en ui tot de ui bruin is en zet dan het vuur laag.

Bind intussen de maizena met het sap van de ananas en azijn en doe dit bij de ui.

Doe er als laatste de ketjap, djah,, tomaat, de stukjes ananas en wat zout bij.

Roer het geheel goed door elkaar.

Laat alles nog 10 minuten doorsudderen en giet daarna over de eieren.

Serveer bij witte rijst en geef er nog een groentegerecht bij (Ajam Opor of Boemboe Bali Ikan).

Kari telur (eieren in kerriesaus)

Ingredienten:

10 hardgekookte eieren
1 ui, gesnipperd
1 teentje knoflook, uitgeperst
1 tl sambal oelek
3 kemirienoten, gepoft en fijngestampt
1 tl ketoembar
1 tl djintan (komijn)
1 tl koenjit
1/2 tl laos
2 daoen salam
1/2 tl djah, (gemberwortelpoeder)
1 tl bruine basterdsuiker
4 dl kokosmelk
3 voorjaarsuitjes, gesnipperd

Kemirienoten zijn niet overal verkrijgbaar. Eventueel te vervangen door amandelen. Voor de daoen salam kunt u ook laurierblad nemen.

Bereiding:

Pel de eieren.

Halveer 8 eieren in de lengte en snijd er 2 in kleine stukjes.

Wrijf in een vijzel alle overige ingredienten, behalve de daoen salam, de kokosmelk en de voorjaarsuitjes tot een pasta.

U kunt hiervoor natuurlijk ook een keukenmachine gebruiken.

Verhit olie in een wok en fruit hierin onder voortdurend omscheppen de pasta gedurende 3 minuten.

Voeg de kokosmelk en de daoen salam toe.

Laat alles enkele minuten zachtjes doorkoken.

Leg de gehalveerde eieren in de saus en laat alles boven een zeer matig afgestelde warmtebron staan tot van de saus zoveel is ingedampt dat niet meer dan driekwart van de oorspronkelijke hoeveelheid is overgebleven.

Schep daarna heel voorzichtig de fijngemaakte eieren door de saus.

Doe alles in een voorverwarmde schaal en strooi de voorjaarsuitjes erover.

Serveren met drooggekookte rijst en blokjes komkommer.

Sambal omelet

Ingredienten:

8 eieren
2 el kerriepoeder
2 el sambal manis
2 el pindakaas
4 el ketjap manis
1 teentje knoflook uit de pers
1 tl ketoembar

Bereiding:

Maak een mengsel van sambal manis, pindakaas en ketjap.
Knijp het teentje knoflook erboven uit en meng alles goed door elkaar.
Doe dit sausje in een steelpannetje met dikke bodem en laat het op een zeer laag vuur warm worden.
Klop de eieren los en roer er de kerrie en ketoembar door.
Bak hiervan een omelet.
Besmeer, als de omelet bijna gaar is, „n helft met de sambalsaus.
Sla de omelet dubbel, laat hem nog even doorbakken en serveer direct.

Omelet met kokosmeel

Ingredienten:

2 eieren
4 el kokosmeel
olie of boter
1 el gesnipperde ui
sap van 1 teentje knoflook
1/2 tl sambal oelek
zout, peper

Bereiding:

Wrijf de gesnipperde uien met het kokosmeel, de sambal en het knoflook-sap tot een papje.
Klop de eieren met zout en peper en meng het kokosmeelmengsel erdoor.
Bak er in de hete olie of boter een melet van; dek de pan tijdens het bakken af.
Bak de omelet aan beide kanten gaar.

Dadar busa telur

Ingredienten:

4 eidooiers
4 eiwitten
2 el water
1 el boter
(zout)
voor de saus:
2 teentjes knoflook
beetje boter
beetje water
tomatensaus
peper
suiker
(zout)

Bereiding:

Klop het eiwit schuimend op, doe er wat water en een beetje zout bij.
Weer opkloppen.
Klop het eigeel op tot het wit en dik is.
Giet dan het gele van het ei in het witte, mengen tot een geheel.
Maak boter warm in een wadjan/wok en doe het opgeklopte ei er in.
Bak het op een klein vuur gaar.
Vouw het zo op een schotel, dat de onderkant groter is dan de bovenkant.
Smelt weer een beetje boter, fruit hierin de knoflook, doe er wat water en de tomatensaus bij.
Onder het roeren maakt u het op smaak af met peper, suiker (zout) en strooit dit erover.

Dadar ayam ati (omelet met kippelevertjes)

Ingredienten:

4 eieren
4 el melk
1 tl aromaat
1/2 tl peper
4 el boter
200 gr kippelevertjes
1 el bloem
1 teentje knoflook
2 takjes peterselie
2 takjes selderij
bieslook
dragon
tijm
zout
2 tl maggi
scheutje Madeira
2 el boter

Bereiding:

Klop de eieren los en vermeng ze met de melk, aromaat en peper en bak er twee of vier goudgele omeletten van.

Braad de kippelevertjes in de boter halfgaar.

Haal ze uit de pan en snijd ze in stukjes.

Pel het knoflookteentje, snijd het fijn.

Was de peterselie, selderij, bieslook, dragon en tijm.

Snijd ze fijn.

Doe de kippelevertjes weer terug in de pan met wat water, de knoflook, peterselie, selderij, bieslook, dragon, tijm en zout.

Roer alles goed om en laat het op een lage warmtebron gaar sudderen.

Voeg wat bloem toe om te binden, de maggi, een scheutje Madeira.

Vul de omeletten met deze rago–t en dien ze warm op.

Dit eiergerecht is een voorafje, maar kan ook met rijst worden gegeten, met verse sla of komkommer.

Dadar boemboe (pittige omelet)

Ingredienten:

4 eieren
2 sjalotten
1 teentje knoflook
2 lomboks
1/2 tl trassie
zout
1 prei
3 takjes selderij
mispunt suiker
boter

Bereiding:

Klop de eieren los.

Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lomboks, snijd ze fijn en kneus ze met trassie en zout naar smaak.

Was de prei en selderij en snijd ze fijn.

Schenk het papje bij de eieren samen met de prei, selderij en de suiker.

Bak nu 4 omeletten.

Een pittig bijgerecht.

Serveer het met sajoer menir, verse komkommer en kroepoek.

Dadar boemboe tegal (roerei pikant)

Ingredienten:

5 ... 6 eieren
stukje trassie (liever trassiepoeder)
1 tl citroensap
1 grote fijngesneden ui
zout
peper
wat sambal

Bereiding:

Kluts de eieren met alle ingrediënten en bak het geheel in wat olie tot roerei.

Serveer bij witte rijst, bami, nasi of gewoon op brood.

Dadar sambal (een pittige omelet)

Ingredienten:

3 eieren

zout

1 tl sambal (of meer naar smaak)

1 in ringetjes gesneden dunne prei

een stukje fijngesnipperde ui

1 el boter

Bereiding:

Klop de eieren los met wat zout, de sambal, prei en de ui.

Smelt de boter in een ruime koekepan en schenk het ei-mengsel hierin.

Verdeel het vulsel gelijkmatig.

Bak de omelet op een laag vuur gaar.

Sla de omelet naar twee zijden dubbel en snijd hem in smalle reepjes.

Geef deze omelet bij nasi goreng.

Dadar sedip (omelet met groenten)

Ingredienten:

4 ... 5 eieren

50 gr gepelde garnalen

peper

zout

5 ... 6 stengels fijngesneden selderij

stukje fijngesneden prei

5 ... 6 in stukjes gesneden champignons

1/2 in kleine stukjes gesneden paprika (rood of groen)

1 heel fijngesneden ui

1 teentje knoflook

1 tl ketjap manis

Bereiding:

Klop de eieren met zout, peper en ketjap luchtig op.

Fruit de uien en de knoflook goudbruin, voeg de garnalen en de groenten toe en laat het ca 2 minuten bakken.

Schep alles uit de pan en laat het uitlekken en even afkoelen.

Meng het geheel dan goed met het geklutste ei en bak er een dikke omelet van.

Snijd de omelet in evenveel stukken als er personen zijn.

Dadar isi I (voor bij rijst of aardappelen)

Ingredienten:

5 eieren
250 gr rundvlees
1/2 kopje tarwebloem
4 kemirienoten
1 stukje laos
trassie
ketoembar
1 glas santen
2 teentje knoflook
4 sjalotten
(zout)
olie

Bereiding:

Was het vlees en maak het fijn.
Doe de eieren in een kom en roer ze tot een geheel.
Maak de kruiden fijn en vermeng ze met de santen.
Meng het meel met het vlees en de kruiden en kook dit gaar.
Maak van de geklutste eieren eierpannekoeken.
Vul de eierpannekoeken met het reeds gare vlees-meel-kruidenmengsel.
Vouw ze dicht en serveer ze warm of koud.
U kunt de zo gevouwen dadar's ook vullen met een vis/meelmengsel.
Doe er vooral geen water bij, maar kook het in de santen(klappermelk).

Dadar isi II (gevulde omelet)

4 eieren
1 tl aromaat
nootmuskaat
mespunt suiker

Voor het vulsel:

200 gr rundergehakt
zout
2 el boter
2 sjalotten
1 prei
4-5 takjes selderij
1 lombok
2 tl kerriepoeder

Bereiding:

Breek de vier eieren in een kom en klop ze met de aromaat, nootmuskaat en suiker schuimig.
Bak hiervan 4 omeletten.
Roerbak het rundergehakt met zout naar smaak in de boter.
Pel de sjalotten, ontpit de lombok en snijd ze fijn.
Was de prei en de selderij en snijd de prei in ringen, snipper de selderij.
Meng de sjalotten, prei, selderij en lombok met de kerriepoeder door het gehakt.
Laat een paar minuten sudderen en rol het vulsel dan in de omeletten.
Bak de omeletten nog even na, maar wel heel voorzichtig zodat het vulsel erin blijft.

Opdienen met een bord warme rijst, sambal goreng boontjes en atjar (zuur) en kroepoek.

Dadar djamoer (omelet met champignons)

Ingredienten:

4 eieren
4 el melk
1/2 tl zout
1/4 tl nootmuskaat
1/2 tl peper
boter
2 el bloem
100 gr champignons
1 sjalot
25 gr boter
1 dl melk
1 tl aromat
sap van 1/2 citroen

Bereiding:

Klop de eieren met de melk, zout, peper, nootmuskaat los en bak er 2 omeletten van.
Maak de champignons schoon, snijd ze in kleine stukjes.
Pel de sjalot en snijd hem fijn.
Fruit de champignons met de sjalot in de boter.
Voeg 1 eetlepel water toe en laat het op een lage warmtebron 6 minuten stoven.
Fruit de bloem in wat boter.
Doe de gebakken champignons en sjalot erbij, samen met de melk, aromat en citroensap.
Blijf roeren tot het een dik papje (rago-t) wordt.
Verdeel de rago-t over de helft van iedere omelet en sla deze dicht, zodat u een half maantje overhoudt.
U kunt de rago-t ook over de hele omelet verdelen en deze oprollen als een flensje.

Dadar tegal (omelet met kokos)

Ingredienten:

4 goed losgeklopte eieren
1 grote fijngesneden ui
stukje trassie
2 el droge gemalen kokos
wat zout

Bereiding:

Vermeng de geklopte eieren met de ui, trassie, zout en de kokos.
Bak er aan „n kant een omelet van.
U kunt de omelet oprollen en in reepjes snijden of in plakken verdelen.
Serveer bij witte rijst, nasi of bami.

Dadar oedang

Ingredienten:

8 eieren
8 el melk
2 tl maizena
olie
50 gr garnalen

Kruiden:

peper
zout
1 el peterselie
1 teentje knoflook

Bereiding:

Splits de eieren en klop ze alle afzonderlijk op.
Maak de maizena met de melk aan.
Roer de eidooier hier doorheen.
Voeg de kruiden toe.
Scheep het eiwit door het eimengsel.
Bak een omelet, strooi er de gewassen garnalen over als de omelet gaar is, vouw hem dicht en bak hem nog even aan weerszijden.

Dadar oedang dan ham (omelet met garnalen of ham)

Ingredienten:

4 losgeklopte eieren
100 gr gepelde garnalen (of in kleine stukjes gesneden ham; 3 ... 4 plakjes)
wat fijngesneden selderij
peper
zout
wat ve-tsin

Bereiding:

Vermeng het geklopte ei met de garnalen (of ham), zout, peper, selderij en de ve-tsin.
Bak er dan in wat slaolie een grote omelet van aan beide zijden en snijd deze in stukken.
Serveer bij witte rijst, nasi of bami.

Dadar kepiting

Ingredienten:

6 eieren
1 blik kreeft
1 prei
2 teentjes knoflook
100 gr rookspek in dobbelsteentjes
boter

Kruiden:

peper
zout
selderij

Bereiding:

Kluts de eieren met peper en zout.
Bak de knoflook en het spek.
Snijd de prei fijn en bak ook dit mee.
Bak een omelet van het ei, schep alle ingredienten erin en Klap hem dicht.
Bak daarna ook de andere kant nog even.

Dadar djawa (javaanse omelet)

Ingredienten:

4 losgeklopte eieren
1 el heel fijngesneden prei
1 heel fijn gesneden ui
zout
peper
mespuntje djinten
1 el bruine basterdsuiker

Bereiding:

Meng het geklopte ei met de prei, ui, zout, peper, djinten en de suiker.
Bak er in een klein beetje slaolie aan „n kant een omelet van en verdeel die in evenveel parten als er personen zijn.
U kunt de omelet serveren bij witte rijst, nasi of bami.

Dadar djawa pedis betoel (omelet Javaanse stijl)

Ingredienten:

5 ... 6 met zout en peper geklutste eieren
1 grote fijngesneden ui
1 fijngesneden rode of groene lombok
olie
1 fijngesneden teentje knoflook

Bereiding:

Fruit de knoflook, ui en lombok in wat olie bruin en laat dit uitlekken.
Bak van de geklutste eieren een grote omelet en strooi er de gefruite ui en lombok over.
Let goed op dat de omelet goed gaar is, voordat u hem omdraait en dichtvouwt.
Snijd de omelet dan in grove repen en serveer die bij witte rijst, bami of nasi.

Smoor van eieren

Ingredienten:

1 dunne prei
2 grote gepelde tomaten
5 el boter
1 kleine fijngesnipperde ui
1 teentje knoflook uit de knijper
1 el ketjap
1 el tomatenpuree
4 eieren
mespunt nootmuskaatpoeder
peper
zout

Bereiding:

Was en droog de prei en snijd deze in zeer smalle repen.
Nijd de tomaten in zeer dunne plakken, verwijder het zaad en snijd de plakken in snippers.
Verwarm 3 eetlepels boter en fruit daarin de prei en de ui glazig.
Doe de knoflook erbij met de ketjap, de stukjes tomaat en de tomatenpuree.
Laat het geheel onder geregeld omscheppen gaar worden.
Bak in de rest van de boter de 4 eieren.
Proef het groentemengsel en voeg naar smaak nootmuskaat, peper en zout toe.
Leg de eieren bij het mengsel in de pan en laat ze daarin nog even warm worden.

Djalang kotek (met ei, garnalen en diverse kruiden gevulde pastetjes)

Ingredienten:

2 kopjes rauwe rijstbloem
2 hardgekookte eieren
1 tl ketoembar
100 gr fijngehakte garnalen
peper
1 fijngesneden ui
1 bouillonblokje
1 tl knoflook
2 daoen djeroek poeroet
beetje fijngesneden bieslook
2 daoen salam
1 kopje dikke santen, verkregen uit 1/2 santenblok

Bereiding:

Maak deeg van het meel, water en zout.
Rol dit uit en maak er koekjes van ter grootte van een groenteblik.
Vulsel:
Smelt een kwart pakje boter, doe alle ingredienten erin en fruit die ca 5 minuten.
Voeg dan de poeroet, salam en bieslook toe en na 3 minuten al roerend de santen en de garnalen.
Laat zachtjes sudderen tot het iets verdampt en droog wordt.
Vul de koekjes met het vulsel en vouw ze dicht in halvemaaanvorm.
Frituur ze in hete olie of vet.

Foo yong hay

Ingredienten:

100 gr garnalen of krab
2 eieren
zout, peper
1 el gehakte selderij
olie

Voor de saus

2 dl bouillon
3 el tomatenketchup
peper, zout
1/2 blik fijne doperwten
1 dessertlepel goela djawa
1/2 dessertlepel ketjap
aardappelmeel

Bereiding:

Snijd het visvlees fijn.

Klop de eieren los en vermeng ze met zout, peper en selderij.

Laat olie in de pan heet worden en laat hierin de helft van het visvlees even bakken.

Giet er vervolgens de helft van het eimengsel voorzichtig op en laat zachtjes bakken.

Verwerk de andere helft van de ingredienten op dezelfde manier tot een omelet.

Sla de omeletten dubbel en houd ze op een schaal warm.

Breng voor de saus de bouillon aan de kook met de tomatenketchup, peper, zout en suiker.

Bind dit vocht met aangemaakt aardappelmeel tot sausdikte.

Laat de doperwtjes goed uitlekken en roer ze door de saus.

Maak de saus op smaak met ketjap.

Giet de saus over de omeletten.

In plaats van vis kunt u ook fijgesneden rauwe ham of kip gebruiken.

Fuyonghai Java

Ingredienten:

4 eieren
100 gr garnalen
100 gr vlees (kip/varken)
100 gr verse soepgroente
2 el tarwemeel
peper, (zout)

Voor de saus:

Tomatenketchup
maizena
peper
ve-tsin
suiker

Bereiding:

Snijd de groente klein, was ze en laat ze uitlekken.
Snijd de garnalen en het vlees fijn en meng ze tot een smeuk beslag met de groente, de eieren, peper en tarwemeel.
Bak hiervan in een koekenpan 4 omeletten.

Voor de saus neemt u +/- 1 liter kokend water, voldoende tomatenketchup, peper, suiker en ve-tsin.
Roer dit goed door elkaar en doe er, als het bijna kookt, de aangelengde maizena bij.
Zorg er wel voor, dat de saus smeuk is.
Maak het op smaak af met peper, suiker en ve-tsin.
Doe, zo gauw het op smaak is, het vuur uit en serveer direkt.

Eieren in kokossaus

Ingredienten:

8 eieren
1 ui
1 el sambal brandal of oelek
1 tl laos
1 tl koenjit
1 tl djah,
1 tl sereh
knoflook uit de knijper
2 el olie
1/2 kruidenbouillontablet
2 zakjes santen
5 el gemalen kokos
4 el ketjap manis
1 Indisch laurierblaadje (daun salaam)

Bereiding:

Kook de eieren ca 10 minuten, spoel ze onder koud water af en pel ze.

Prik de eieren met een vork rondom in.

Pel en snipper de ui.

Doe de ui, sambal, laos, koenjit, djah, en sereh in een kom.

Pel de knoflook en pers die erboven uit.

Vermeng alles goed.

Verhit in een pan met dikke bodem de olie en bak hierin het kruidenmengsel al roerend gedurende ca 2 minuten.

Voeg 1/2 liter water, de bouillontablet, santen, kokos, ketjap en het laurierblaadje toe en breng dit al roerend tegen de kook.

Houd de saus zonder deksel op een laag vuur ca 10 minuten warm.

Roer af en toe.

Voeg dan de eieren toe en laat nog ca 15 minuten doorwarmen.

Lekker met rijst, gesmoorde bamigroenten en kroepoek.

Kerrie telur

Ingredienten:

4 hardgekookte eieren
2 el fijngehakte uien
1 teentje knoflook
1/2 tl trassie
1 tl sereh
1/2 tl sambal brandal
1/2 tl ketoembar
1/4 tl djinten
1/2 tl koenjit
2 dl santen
2 djeruk purut bladeren
2 salam bladeren
zout

Bereiding:

Bak alle kruiden, behalve de bladeren, in wat olie samen met de uien en uitgeperste knoflook.

Maak er onder goed roeren met de santen een sausje van en voeg er de salam en djeruk bladeren bij.

Leg in dit sausje de gepelde eieren (heel of in de lengte doormidden gesneden) en laat alles stoven tot het sausje dik is geworden.

Besengsk telur

Ingredienten:

6 eende%oieren of 8 kippeeieren
1 Spaanse peper
1 rode ui
1 tl olie
2 dl santen van 1/4 blok
1 tl asem

Kruiden:

2 el ketoembar
1 el djintan
4 cm koenjit
zout

Bereiding:

Kook de eieren bijna hard en prak ze fijn.

Bak de fijngesneden ui, peper en kruiden en voeg hier de asem aan toe.

Doe nu ook de santen en de eieren erbij en kook het geheel in tot het dik en gaar is.

Ame koemoete

Ingredienten:

8 zachtgekookte eieren

1 ui

5 teentjes knoflook

1 el sambal

1 tl zout

1 tl koenjit

2 dl santen

2 el asemwater

Bereiding:

Druk de eieren plat zonder ze te laten barsten.

Snijd de ui en de knoflook fijn en vermeng ze met de sambal, koenjit en het zout.

Kook het geheel in de santen.

Voeg dan het asemwater en de eieren toe en kook de saus tot die gebonden is.

Ora are

Ingredienten:

250 gr gehakt

wat jonge boontjes of kool

3 ... 4 eieren

6 uien

2 el olie

peper en zout naar smaak

Bereiding:

Snijd de kool heel fijn en kook hem half gaar.

Snipper en fruit de uien en doe er de kool, het vlees, peper en zout bij.

Meng er, als de kool gaar is, de geklopte eieren door.

Indische omelet

Ingredienten:

4 eieren

1 el fijngehakte uien

1 mespunt sambal brandal

1 mespunt trassie

2 el santen

zout

Bereiding:

Klop de eieren met het zout los in een kom.

Wrijf in een vijzel de kruiden met de santen door elkaar en klop dit papje door de eieren.

Maak in een pan boter heet en bak van het mengsel een omelet die aan twee kanten lichtbruin moet zijn.

deze omelet kunt u zeer goed als garnering voor de nasi goreng gebruiken. hij kan echter ook als zelfstandig gerecht worden gegeten.

Gevulde omelet met kip

Ingredienten:

8 eieren
1 kippeborst
1 ui
2 teentjes knoflook
4 kemirienoten
1 el ketoembar
1/2 el djintan
1/3 tl koenjit
1/3 tl laos
1/3 tl trassie
1 tl zout
sap van 1 citroen
1 dl santen
boter

Bereiding:

Snijd de kippeborst, de knoflook en de ui fijn.
Maal de kemirienoten.
Meng deze met de overige kruiden en braad dit in de boter.
Voeg dan de santen toe en kook het geheel tot het bijna droog is.
Voeg dan het citroensap toe.
Bak van de eieren een omelet.
Doe er, als deze gaar is, het kruidenmengsel in en sla de omelet dicht.
Bak de omelet aan weerszijden bruin.

Kaber kebertu

Ingredienten:

7 eieren
150 gr kalfsgehakt
1 ui
2 el sereh
3 el santen
1/3 el sambal
1 tl djintan
1/3 tl koenjit
1 1/2 tl ketoembar
1/3 tl trassie
1/3 tl peper
1/3 tl zout

Bereiding:

Kluts de eieren met zout en peper en bak er een omelet van.
Snijd de ui fijn en meng dit met de overige kruiden door het kalfsgehakt.
Braad het geheel vervolgens aan in de boter.
Voeg daarna de santen toe en laat het gerecht koken tot het bijna droog is.
Leg nu het gehakt in de omelet, vouw hem dicht en bak hem aan weerszijden bruin.

Kerries

In de kerriegerechten is duidelijk de invloed van de Indiase keuken op die van Indonesië terug te vinden. Toch is er nu een duidelijk verschil aan te wijzen: de Indiase kerries zijn veel scherper, wat onder andere wordt veroorzaakt door het gebruik van cayennepeper. De Indonesische kerries zijn milder en geuriger. Ze worden zonder de cayennepeper bereid. Wel wordt er kemirie en santen toegevoegd.

Kerrie kenarie

Ingrediënten:

1 kip
1/4 gesneden witte kool
3 Spaanse pepers
200 gr peultjes
200 gr bamboespruiten
200 gr makskorrels
100 gr amandelen (i.p.v. kenaries)

Kruiden:

zout
peper
1 dl ketjap
2 dl bier

Bereiding:

Kook de kip tot ze net niet helemaal gaar is.
Bewaar de bouillon en snijd de kip in vier stukken.
Kook die stukken samen met de groenten, de fijngestampte amandelen, het bier en de ketjap.
Voor de garnering kunt u eventueel enkele amandelen bewaren.
Voeg de bouillon toe en tenslotte de apart gehouden hele amandelen.

Ajam besengsk

Ingredienten:

750 gr kip (in stukken)
1 fijngesnipperde ui
3 teentjes knoflook
suiker
zout
4 dl dikke santen
2 el olie
1 tl asem

Kruiden:

1 tl ketoembar
1/2 tl djintan
1 tl koenjit
1 tl trassie
2 schijfjes laos
1 tl sambal oelek
2 daon salam
2 daon djeroek poeroet
1 stengel sereh

Bereiding:

Bak de kip halfgaar.

Maak de uien, knoflook, djintan, koenjit, trassie en sambal fijn en fruit het mengsel in de olie.

Voeg de sereh, laos, salam en djeroek poeroet toe en bak de stukken kip hierin.

Blus het geheel met water zo, dat de stukken kip net onder water staan.

Roer vervolgens de santen erdoor.

Voeg suiker, zout en asem naar smaak toe en laat het geheel koken tot de olie bovendrijft en de kip gaar is.

Kerrie djawa

Ingredienten:

750 gr kip (in stukken)
1 stukje asem
1/4 blok santen
2 el olie
2 dl water

Kruiden:

1 gesnipperde ui
4 teentjes knoflook
4 kemirienoten
3 cm koenjit
1 cm laos
3 tl djintan

Bereiding:

Bak de kruiden in 2 eetlepels olie lichtbruin.
Voeg de kip aan dit mengsel toe en bak het geheel terwijl u goed roert.
Doe vervolgens het water, de santen en asem hierbij en laat het geheel gaar sudderen.

Kerrie ajam djawa

Ingredienten:

1 kip
20 gr kemirienoten
3 tl Javaanse kerriepoeder
20 gr verse laos
1 ui
3 teentjes knoflook
3 tl trassie
4 rode pepers
1 dl kokosmelk
3 dl kippebouillon
1 mespunt peper
1 mespunt zout
0,3 dl olie

Bereiding:

Snijd de ui, knoflook en rode pepers in reepjes.
Maal de kemirienoten.
Snijd de kip in stukken en braad die even aan in olie.
Haal de kip uit de pan en fruit in de overgebleven olie de ui, kemirie en knoflook even aan.
Voeg de kerriepoeder, trassie, rode peper en de in stukken gesneden laos toe.
Blus af met bouillon en kokosmelk.
Stoof in dit vocht de stukken kip verder gaar.
Breng op smaak met peper en zout.

Kerrie benggala kip

Ingredienten:

750 gr kip (in stukken)
2 rauwe aardappelen (in stukken)
5 kruidnagelen
1/2 tl nootmuskaat
zout
2 el olie
1/2 blok santen vermengd met 3 dl heet water

Kruiden:

1 gesnipperde ui
4 teentjes knoflook
1 Spaanse peper
1 el ketoembar
1/2 el djintan
1/2 tl koenjit

Bereiding:

Bak de kip met de kruiden.
Voeg de santen toe en laat het geheel aan de kook komen.
Doe vervolgens de aardappelen, kruidnagelen en de nootmuskaat erbij.
Laat dit gaar koken, terwijl u wat water toevoegt als dat nodig is.

Kerrie van bamboespruiten

Ingredienten:

1 blik bamboespruiten
500 gr kip (in stukken)
1 gesneden ui
1 teentje knoflook
2 el olie
1 dl dunne santen
1 l water

Kruiden:

1 tl djintan
1 el ketoembar
1/2 tl koenjit
1 tl trassie

Bereiding:

Trek een bouillon van de kip.
Bak intussen de kruiden met de knoflook in de olie.
Voeg er de in stukjes gesneden kip aan toe.
Als de kip bruin is, kunt u de bamboespruiten en de dunne santen erdoor roeren.
Laat het geheel koken tot de olie eruit komt.

Kerrie reboeng met kip

Ingredienten:

500 gr kip
1 blikje bamboespruiten
1 ui
2 teentjes knoflook
2 rode Spaanse pepers
1/2 blok santen
2 el boter
zout
suiker
2 daon salam

Kruiden:

2 tl trassie
1 tl asem
2 tl koenjit
1 tl ketoembar

Bereiding:

Trek een bouillon van de kip en laat die inkoken tot er ongeveer 2 dl vocht overblijft.
Kook de bamboe 10 minuten en snijd de spruiten dan in grove stukken.
Maak de ui, knoflook en Spaanse peper fijn met de kruiden.
Fruit het geheel in boter en voeg dan het mengsel toe aan de kip.
Voeg de salamladeren, zout en suiker eraan toe en laat alles nog 10 minuten sudderen.
Voeg tenslotte de santen en de bamboe toe en, indien nodig, wat heet water.

Witte kerrie

Ingredienten:

750 gr kip in stukken
4 rode uien
2 witte uien
4 cm sereh
6 dl water
1/2 blok santen
citroensap
zout

Kruiden:

3 schijfjes laos
1/2 tl ketoembar
1/2 tl djintan
1/2 tl trassie
2 kemirienoten
1 schijfje gember
1 tl koenjit
1/2 Spaanse peper

Bereiding:

Maak alle kruiden fijn en kook ze met de stukken kip in 6 dl water tot de kip gaar is.
Voeg zonodig water toe.

Kerrie kip I

Ingredienten:

750 gr kip (in stukken)
5 cm sereh
1 daon djeroek poeroet
2 daon salam
1/2 blok santen, vermengd met 1/2 l heet water
1 el olie

Kruiden:

4 teentjes knoflook
10 gemalen kemirienoten
1 tl trassie
1 tl koenjit

Bereiding:

Kook de kip in water met zout halfgaar.
Meng intussen de kruiden en bak ze in de olie aan.
Voeg aan dit mengsel de stukken kip, djeroek poeroet en salam toe.
Scheep de kip door het kruidenmengsel.
Doe er de bouillon en de santen bij en kook de kip op een matig vuur gaar.

Kerrie kip II

Ingredienten:

750 gr kip (in stukken)
5 cm sereh
1/4 blok santen, vermengd met 3 dl water

Kruiden:

4 rode gesnipperde uien
3 witte gesnipperde uien
3 dunne schijfjes laos
1/2 tl ketoembar
1/2 tl djintan
1/2 tl trassie
2 kemirienoten
3 dunne schijfjes gember
1 tl koenjit
1/2 lombok
2 el citroensap

Bereiding:

Wrijf de ingredientenfijn met een vijzel.
Kook de kip met de kruiden, de sereh en de santen.
U kunt telkens wat water toevoegen tot de kip gaar is.

Kerrie daging

Ingredienten:

500 gr mals rundvlees of 1 kip
100 gr kokos
1 schijfje citroen
5 rode of 3 witte uien
tomaten
1/2 tl knoflookpoeder
santen
1 tl laos
1 tl djah,
1 tl koenjit
1 1/2 tl ketoembar
1/2 tl djinten
1 tl basterdsuiker
1 tl sereh
1 tl kerrie
2 daoen salam
ve-tsin
kruidnagelen
nootmuskaat
kaneel en zout naar smaak

Bereiding:

Bak de kokos bruin in wat olie op een klein vuurtje.

Snijd het vlees of de kip in stukken en breng het aan de kook in een kopje water.

Maak de uien, tomaten en andere ingredientenvoorzover nodig fijn.

Fruit het kerriepoeder in wat slaolie, voeg dan de gare kip of het vlees toe, fruit +/- 3 minuten verder en doe de rest van de ingredienten erbij.

Voeg het salamlblad, citroensap en 1/3 gesmolten santenblok toe.

Zet het vuur even hoog tot het begint te koken en laat het daarna op klein vuur gaar sudderen.

Kerrie telur I

Ingredienten:

4 hardgekookte eieren
2 el olie
1 kleine, zeer fijngesnipperde ui
1 teentje knoflook
1/2 tl sambal brandal
1/2 tl ketoembar
1/2 tl djinten
1/2 tl koenjit
1/2 tl zeer fijngemaakte trassie
2 tl kerrie
1 klein laurierblad
dun schijfje citroen
2 dl santen
soja
peper
suiker
zout

Bereiding:

pel en was de eieren, snijd ze overlangs door en zet ze afgedekt op een koele plaats.

Verwarm de olie en fruit daarin de ui en de knoflook glazig, maar vooral niet bruin.

Voeg de sambal, ketoembar, djinten, koenjit, trassie en kerrie toe met het laurierblaadje en het schijfje citroen.

Laat alles op de zeer laaggedraaide warmtebron onder af en toe roeren 3-5 minuten sudderen.

Voeg de santen toe, laat de saus even koken en daarna wat indampen.

Neem dan het laurierblaadje en schijfje citroen uit de pan.

Proef de saus, voeg naar smaak soja, peper, suiker of zout toe.

Serveer de eieren met de dooier naar beneden in de saus.

Kerrie telur II

6-8 hardgekookte eieren
1 gesnipperde ui
4 teentjes knoflook
2 grofgesneden Spaanse pepers
2 daon djeroek poeroet
1/2 blok santen
2 daon salam
2 el olie
zout
3 dl water

Kruiden:

1 tl koenjit
4 cm sereh
1/2 tl peper
1 tl trassie

Bereiding:

Bak de ui, knoflook, kruiden en het zout in de olie lichtbruin.

Vermeng de santen met het water en voeg ook dit toe, evenals de Spaanse pepers, salam en djeroek poeroet.

Kook het geheel tot de kerrie gebonden is. U moet wel af en toe roeren.

Voeg tenslotte de eieren toe en kook die even mee.

Kerrie benggala eieren

Ingredienten:

10 hardgekookte eieren
4 cm sereh
4 kruidnagelen
1 cm gember
1 tl mosterd
1/2 blok santen vermengd met 1/2 l water
olie
zout

Kruiden:

1 tl koenjit
1-2 Spaanse pepers
2 gesnipperde uien
3 teentjes knoflook
1 cm laos
2 el ketoembar
1/2 tl djintan

Bereiding:

Bak de kruiden met 1 ui in de olie bruin.
Bak de eieren hierin aan.
Meng de mosterd met 1 kopje van de hoeveelheid santen.
Doe dit mengsel met de sereh, de andere ui, kruidnagelen en het zout bij het eiermengsel.
Laat dit koken en voeg dan op laag vuur de rest van de santen toe, terwijl u blijft roeren.
Als de saus dik is geworden, is het gerecht klaar.

Pittige groentenkerrie

Ingredienten:

500 gr gemengde groenten naar keuze
2 el geraspte kokos
1/4 blok santen
2 dl water
zout
2 el olie
2 eieren

Kruiden:

1/2 tl koenjit
1 el ketoembar
1 tl djintan
3 Spaanse pepers
1 gesnipperde rode ui
5 geraspte kemirienoten

Bereiding:

Kook de groenten bijna gaar.
Bak de kruiden met de geraspte kokos in de olie.
Voeg de groenten toe met wat kookvocht en roer alles goed door elkaar tot het geheel dik is.
Roer vervolgens de santen erdoor en laat het gerecht koken tot de olie eruit komt.

Kerrie oedang

Ingredienten:

400 gr verse garnalen (gamba's)

1 ui

4 teentjes knoflook

2 Spaanse pepers

1 tl trassie

citroensap

1 dl santen van 1/8 blok

olie

zout

2 cm sereh

peper

Bereiding:

Was de garnalen onder stromend water en besprenkel ze met citroen.

Fruit de ui, de knoflook en de pepers met de trassie.

Voeg hieraan de garnalen, sereh en santen toe.

Laat het geheel nog even opbraden.

Kerrie kepiting

Ingredienten:

6 grote kepiting

1 tl knoflook

2 rode uien

2 kemirienoten

2 dl santen van 1/4 blok

Kruiden:

3 tl koenjit

1 tl ketoembar

1/4 tl trassie

1 schijfje laos

5 cm sereh

zout

Bereiding:

Maak de kruiden, behalve de sereh, fijn en fruit ze met de knoflook, ui en kemirienoten tot de uien glazig zijn.

Blus dit mengsel af met water.

Zeef het kruidenmengsel en kook het daarna op met de santen.

Kook intussen de kepiting.

U kunt dit gerecht zowel warm als koud serveren.

De saus giet u over de kepiting.

Kerrie ikan I

Ingredienten:

500 gr vis
1 gesneden rode ui
3 teentjes knoflook
2 tl trassiewater
2 el citroensap
1/2 blok santen
zout
2 el olie
2 dl water

Kruiden:

4 tl ketoembar
2 tl djintan
4 Spaanse pepers
2 tl koenjit
1 cm gember
1 cm laos
1 stengel sereh

Bereiding:

Snijd de vis in moten en smeer de moten in met zout.
Braad de uien, knoflook en de kruiden in de olie.
Bak de moten vis hierin.
Voeg 2 dl water toe met de santen.
Kook het geheel even door.
Zet dan het vuur lager en voeg het trassiewater en citroensap toe.
Bij het toevoegen van het citroensap moet u erop letten, dat het gerecht niet gaat schiften.

Kerrie ikan II

Ingredienten:

750 gr kabeljauw
olie naar smaak
4 uien
1 verse lombok
4 teentjes knoflook
1 1/2 tl trassie
1/4 tl serehpoeder
6 cm santen
1 1/2 tl tamarinde

Bereiding:

Snijd de kabeljauw in moten en dep ze droog met keukenpapier.
Verhit in een koekepan ruim olie en bak de vis aan beide kanten bruin.
Snijd de uien in ringen, maak het pepertje schoon en snipper het fijn.
Pers de knoflook uit.
Verhit in een andere koekepan een klein beetje olie en fruit hierin de ui, pepersnippertjes, knoflook, trassie en het serehpoeder gedurende 5 minuten.
Los de santen op in ruim 2 dl heet water.
Schep de vis en de santen bij de uien en laat alles nog een paar minuten pruttelen.
Roer tenslotte de tamarinde erdoor.

Kerrie ikan III

Ingredienten:

4 moten kabeljauw of schelvis (rauw)
1 1/2 tl zout
1 el asem
1 lombok
4 sjalotten
1 teentje knoflook
1 vingerlengte verse koenir of 1 tl poeder
1 tl gemberpoeder
3 djerok poeroetblaadjes
1/2 tl ketoembar
1/4 tl djinten
2 el boter
1 tl suiker

Bereiding:

Los de asem op in een scheutje water.
Smeer de rauwe vis in met zout en asem.
Laat de vis 10-15 minuten daarin staan.
Ontpit de lombok.
Pel de sjalotten en de knoflook en snijd ze samen met de lombok fijn.
Fruit sjalotten, knoflook, lombok samen met de koenir, djah,, djerok poeroetblaadjes, ketoembar en djinten in de boter.
Voeg het hete water toe met de suiker.
Doe de vis in het sausje en stoof alles op een lage warmtebron 15-20 minuten tot de vis gaar is.
Het deksel mag op de pan.
Het gerecht mag niet te droog zijn.
Schenk er 1 1/2 dl heet water bij als het te veel indampt.

Tip:

Lekker bij warme rijst en een komkommerslaatje van in schijfjes gesneden komkommer, 2 eetlepels azijn, 1 theelepel suiker, 1/2 theelepel zout en een snufje nootmuskaat.

Serveer er ook kroepoek bij.

Kerrie ikan sembilang

Ingredienten:

600 gr zeewolf
3 tl Javaanse kerriepoeder
2 tl koriander
1 tl komijn
3 rode pepers
20 gr verse gember
1 ui
3 teentjes knoflook
20 gr verse sereh
3 tl trassie
1 dl kokosmelk
3 dl visbouillon
1 mespunt peper
1 mespunt zout
0,3 dl olie

Bereiding:

Snijd de pepers in reepjes.
Maal de gember, ui, knoflook en sereh.
Fruit dit aan in olie met de kerrie, koriander, komijn en trassie.
Blus af met kokosmelk en de visbouillon.
Voeg de peperreepjes en de vis hier aan toe.
Stoof de vis in dit vocht verder gaar.
Breng op smaak met peper en zout.

Kerrie makreel

Ingredienten:

2 verse makrelen
1 gesneden ui
2 teentjes knoflook
asemwater van 1/2 tl asem
1/2 blok santen
zout
2 dl water

Kruiden:

1 Spaanse peper
1/2 stengel sereh
1 tl trassie

Bereiding:

Fileer de vis en snijd ze in moten.
Wrijf ze in met zout en bak ze bruin in olie.
Bak in een andere pan de ui, knoflook en kruiden.
Voeg hieraan de makreel en de trassie toe en laat het geheel even door bakken.
Los de santen op in 2 dl heet water en voeg ook dit toe aan de vis.
Laat het gerecht ongeveer 5 minuten sudderen.
Doe er pas vlak voor het opdienen het asemwater bij.

Kerrie van schenkel

Ingredienten:

500 gr schenkel

2 el ma ζ zena

1 ui

1 el boter

Kruiden:

4 tl ketoembar

2 tl djintan

2 tl koenjit

peper

zout

Bereiding:

Trek een stevige bouillon van de schenkel.

Snijd, als het vlees gaar is, het in grove stukken.

Bak de ui met de kruiden in de boter en voeg de stukken schenkel hier aan toe.

Giet vervolgens de bouillon erbij en bind het geheel met ma ζ zena tot de gewenste dikte.

Kerrie benggala rundvlees

Ingredienten:

500 gr rundvlees (in stukjes)

2 aardappelen (in dobbelsteentjes)

1 gesneden ui

4 teentjes knoflook

1 blok santen

2 daon djeroek poeroet

olie

zout

Kruiden:

2 el ketoembar

1 tl koenjit

1/2 el djintan

1-2 cm gember (in schijfjes)

1 el sambal

Bereiding:

Kook het vlees half gaar in water met zout.

Haal het vlees uit de bouillon en bewaar het kookvocht.

Bak de ui, de knoflook en de kruiden in de olie en voeg het vlees hieraan toe.

Roer alles goed door elkaar.

Doe er de aardappelen, santen, djeroek poeroet en wat bouillon bij en kook het geheel gaar.

Als het gerecht te droog dreigt te worden, kunt u nog wat bouillon toevoegen.

Als de aardappelen gaar zijn, kunt u het gerecht opdienen.

Kerrie van varkensvlees

Ingredienten:

500 gr varkensvlees (in grove stukken)
2 gesnipperde uien
1/2 dl asemwater
1/4 blok santen
zout
2 el olie
boter

Kruiden:

4 Spaanse pepers
2 tl koenjit
2 tl ketoembar
1 tl djintan

Bereiding:

Fruit de uien in de olie.

Bak de stukken vlees met de kruiden bruin, terwijl u alles goed roert.

Voeg vervolgens hieraan het asemwater, de gefruite uien en de santen toe en kook het mengsel gaar.

Eventueel kunt u de saus nog verdunnen met wat bouillon.

Het gerecht mag niet te droog worden.

Kerrie ketjap

Ingredienten:

500 gr varkensvlees
1 gesnipperde ui
1/2 kopje ketjap
4 cm sereh
olie

Kruiden:

1 tl koenjit
1 tl trassie
1 cm laos
1/2 tl peper
zout

Bereiding:

Kook het in stukjes gesneden vlees met het zout halfgaar.

Bak intussen de ui met de kruiden in olie aan.

Haal het vlees uit de bouillon en bak het in het kruidenmengsel.

Voeg hieraan de ketjap, sereh en zoveel bouillon toe, dat het vlees gaar kan stoven zonder aan te bakken.

Voeg eventueel later nog wat bouillon toe.

Kerrie sat,

Ingredienten:

500 gr lamsvlees in dobbelsteentjes
sat, stokjes
1/4 blok santen
citroensap
boter
2 dl water

Kruiden:

1 el ketoembar
1/2 tl djintan
1/2 tl koenjit
1 Spaanse peper
5 kemirienoten
1/2 tl laospoeder
1 gesnipperde ui
4 teentjes knoflook
peper
zout
1/2 tl gemberpoeder
100 gr geraspte kokos

Bereiding:

Steek het vlees aan de sat, stokjes en besprenkel het met citroensap.
Bak alle kruiden in de boter.
Leg hierin de stokjes lamsvlees en braad ze aan.
Voeg dan de santen en 2 dl water toe en laat het geheel gaar sudderen.

Kerrie benggala kalfspoulet

Ingredienten:

500 gr kalfspoulet
4 uien
4 teentjes knoflook
zout
boter

Kruiden:

1 tl koenjit
1/2 tl foelie
5 kruidnagelen
1 Spaanse peper

Bereiding:

Trek een bouillon van het kalfspoulet.
Neem het vlees uit de pan als het gaar is.
Bak de uien, de knoflook en de kruiden en voeg hier het vlees aan toe.
Giet hierbij wat bouillon en kook het gaar tot een gebonden geheel.

Kerrie sajoer

Ingredienten:

200 gr mals rundvlees of varkensvlees
250 gr sperciebonen
1 wortel
1 aardappel
1 tomaat
100 gr bruinegebakken kokos
2 daoen salam
4 uien
1 tl sereh
1 1/2 tl kerrie
wat bieslook
1 tl knoflook
1/2 tl djah,
1 tl laos
1 tl koenjit
1 tl sambal of 3 rode lomboks
kruidnagelen
nootmuskaat
kaneel
ve-tsin
suiker en zout
1/3 gesmolten santenblok

Bereiding:

Snijd het vlees en kook het in +/- 3/4 kopje water.

Snijd de groenten en de aardappel, snijd de tomaat in 8 stukken en maak de ingredientenvoorzover nodig fijn.

Fruit de kerrie in wat slaolie, doe de ve-tsin erbij en dan de rest van de ingredienten.

Voeg het vlees met vocht, de tomaat en aardappel toe en fruit ca 5 minuten door.

Voeg dan de gesmolten santen toe en laat het gerecht, zodra het kookt, op een klein vuurtje gaar sudderen.

Bebotoks

Bebotoks zijn met verschillende groenten, vlees, kip of vis gevulde pisangbladeren, die worden dichtgevouwen als vierkante pakjes of als rolletjes en worden gaar gestoomd.

Als alternatief voor de bladeren, die hier soms moeilijk te krijgen zijn, kunt u aluminiumfolie gebruiken. De verwerking is even gemakkelijk; wat u mist, is alleen de smaak van de pisangbladeren die in de vulling trekt.

In plaats van aluminiumfolie kunt u ook koolbladeren gebruiken, die u voor het gebruik even in heet water moet leggen.

Bebotok van zeewier

Ingredienten:

250 gr wakam, (gedroogd zeewier)

50 gr fijngesneden temp,

100 gr fijngesneden prei, wortel, look (door elkaar)

50 gr gepelde, fijngesneden garnalen

2 schijfjes fijngesneden laos

1 fijngesneden rode Spaanse peper

4 gesnipperde uien

1/4 tl trassie

1/4 tl ketoembar

1/4 blok santen, vermengd met 1 dl heet water

2 el citroensap

zout

pisangblad

Bereiding:

Laat de zeewier in ruim water wellen en snijd ze fijn.

Maak de overige ingredientenfijn en vermeng ze goed, samen met de aangelengde santen.

Wikkel kleine hoeveelheden in een stuk pisangblad en laat de pakketjes gaar stomen.

In plaats van zeewier kunt u eventueel koolblad gebruiken.

Bebotok van garnalen I

Ingredienten:

200 gr gepelde garnalen
1 ui
6 teentjes knoflook
10 kemirienoten
1 el ketoembar
1/2 el djintan
1 tl koenjit
1 tl trassie
2 eidooiers
4 kleine stukjes sereh
2 kleingesneden Spaanse pepers
1 fijngesneden asem
1 daon djerok poeroet
1 hardgekookt ei in partjes
peper
1 dl santen
pisangbladeren

Bereiding:

Snijd de ui en knoflook fijn en maal de kemirienoten.

Voeg dit toe aan de ketoembar, djintan, koenjit en trassie en de garnalen.

Voeg vervolgens de eidooiers, het zout en de santen toe.

Doe het zo verkregen gehakt op de pisangbladeren.

Doe bij elk blad wat sereh, Spaanse peper, asem, djerok poeroet en een stukje ei.

Vouw de bladeren dicht, zet ze vast met een cocktailprikker en stoom ze gaar in de rijststomer.

Bebotok van garnalen II

Ingredienten:

300 gr gepelde garnalen
6 pisangbladeren
1 gesneden groene peper
6 fijngemaakte petehbonen
1 1/2 dl dikke santen
2 el citroensap

Kruiden:

3 kemirienoten
3 schijfjes laos
6 gesneden uien
1/4 tl ketoembar
1/2 tl trassie
zout

Bereiding:

Besprenkel de garnalen met het citroensap.

Maak de kruiden fijn en vermeng ze met de dikke santen.

Vul elk pisangblad met een mengsel van deze saus, wat garnalen, groene peper en petehbonen en vouw de bladeren dan dicht.

Laat ze een half uur stomen.

Bebotok ikan I

Ingredienten:

1 kg kabeljauw-wangetjes
6 kemirienoten
3 dunne plakjes laos
1 lombok
2 uien
1 el ketoembar
1 tl trassie
1 tl asem (opgelost in water en vervolgens gezeefd)
1/4 blok santen (opgelost in een beetje water)
6 mooie Chinese koolbladeren (even dopen in heet water)
zout naar smaak

Bereiding:

Stamp de kemiries, laos, lombok, uien, ketoembar en trassie fijn.
Maal de wangetjes in een hakmolen fijn.
Meng de vismousse met de fijngestampde kruiden, het asemwater en de kokosmelk.
Vul de even geblancheerde koolbladeren met het vismengsel.
Maak er zes mooie pakketjes van.
Leg deze in een vuurvaste schaal en stoom het gerecht in een rijststomer in ongeveer een half uur gaar.

Bebotok ikan II

Ingredienten:

6 moten vis (makreel, tonijn)
3 kemirienoten
3 schijfjes laos
1 tl koenjit
2 rode Spaanse pepers
6 gesnipperde uien
1 tl ketoembar
1/2 tl trassie
2 dl dikke santen
citroensap
zout
6 pisangbladeren (of aluminiumfolie)

Bereiding:

Maak alle kruiden en ingredientenfijn, behalve de vis, santen en pisangbladeren.
Wrijf de moten vis in met het citroensap.
Vermeng de fijngemaakte kruiden met de dikke santen.
Wikkel elk mootje vis met deze saus in een pisangblad en laat de pakketjes een half uur stomen.

Bebotok van kabeljauw

Ingredienten:

500 gr kabeljauwfilet
pisangbladeren
1 ei
1 fijngesneden ui
2 teentjes knoflook
santen

Bereiding:

Bak de ui, knoflook en santen droog.
Klop het ei door de santen en doe de vis erbij.
Leg in ieder blad een laagje vismengsel.
Prik de bladeren vast met een cocktailprikker en stoom ze in ongeveer 20 minuten gaar.

Bebotok ikan laut

Ingredienten:

750 gr zeevisfilets (kwabaal, dorade, schol, wijting, enz...)
1 el ansjovispasta
1 dl olie
zout
koriander
3 uien
75 gr geplette amandelen
1 mespuntje sambal
1 el tomatenpuree
1 blik krab
1 kokosnoot

Bereiding:

Verdeel de visfilets in gelijke stukken en pocheer ze met een gehakte ui, de kokosmelk en wat zout.
Let erop, dat de verschillende vissoorten gelijktijdig gaar zijn.
Schik de vis op een serveerschotel en houd hem warm.
Fruit in de olie vlug even de gehakte uien aan met de versgeraspte kokosnoot en de geplette amandelen.
Roer er de tomatenpuree, de ansjovispasta, de krab en de verscheidene specerijen door en overgiet met het pocheervocht van de vis.
Laat de saus op een hoog vuur indikken en overgiet dan de vis met deze aromatische en geurige saus.

Serveer dadelijk.

Bebotok

Ingredienten:

300 gr gehakt
brood
1 ei
3 el fijngehakte uien
2 teentjes knoflook
2 tl ketoembar
1 tl djinten
1 tl koenjit
2 tl sereh
sambal
asem
water
ketjap
santen
2 djuruk purut bladeren

Bereiding:

Maak het gehakt aan met brood, uien, uitgeperst knoflook, ei, ketoembar, djinten, koenjit, sereh, sambal, asem, ketjap en wat zout.

Druk het goed aan in een klein pannetje, doe er de djeruk purut bladeren bij en giet er santen over tot het gehakt onder staat.

Kook het au bain marie ongeveer 3 kwartier.

Opmerking: Dit recept is een variant op een oorspronkelijk recept dat beboborajam heet en wordt gemaakt door van kippevlees gehakt te maken en dit te vermengen met de kruiden en santen. In Indonesië neemt men 2 eetlepels van dit mengsel, doet dat op een pisangblad, vouwt dit dicht tot een pakje om het vervolgens gaar te stomen.

Bebotok van kalfsgehakt

Ingredienten:

500 gr kalfsgehakt
2 el olie
1/6 blok santen
1 groene, savooie of witte kool
3 el ui
2 gesnipperde teentjes knoflook
4 tl ketoembar
2 tl djinten
mespunt kentjoer
citroensap
zout, peper

Bereiding:

Wrijf de uien, knoflook, ketoembar, djinten, kentjoer, peper en zout met elkaar fijn en bak ze in de olie tot ze bijna droog zijn.

Meng dit door het gehakt.

Snijd de koolbladen bij, kook ze 6 minuten in gezouten water en laat ze uitlekken.

Leg in het midden van ieder stuk 2 eetlepels gehaktmengsel.

Druk het vlees plat tot een dikte van 1 cm.

Snipper de santen en strooi het over het vulsel.

Vouw de bladen dicht en prik ze vast.

Stapel de pakjes in een stoompan zo, dat de wasem er langs alle kanten doorheen kan.

Stoom ze 1/2 uur goed door.

Bebotok van rundsgehakt

Ingredienten:

500 gr rundergehakt
2 el olie
1/6 blok santen
aluminiumfolie
3 el ui
2 gesnipperde teentjes knoflook
1 tl sambal trassie
4 tl ketoembar
2 tl djinten
5 gepofte kemiries
mespunt kentjoer
1 el asemwater
zout

Bereiding:

Wrijf de uien, knoflook, sambal, ketombar, djinten, kemiries, kentjoer en zout met elkaar fijn en bak ze in de olie tot ze bijna droog zijn.

Vermeng ze met het asemwater door het gehakt.

Snijd stukken aluminiumfolie van 12 x 15 cm, leg in het midden van ieder stuk 2 eetlepels gehaktmengsel en druk het vlees plat tot een dikte van 1 cm.

Snipper de santen en strooi het over het vulsel.

Vouw aluminiumfolie goed dicht en stapel de pakjes in een stoompan zo, dat de wasem er langs alle kanten doorheen kan. Stoom ze 1/2 uur goed door.

Bebotok van vlees

Ingredienten:

500 gr fijngehakt vlees
4 teentjes knoflook
1 el ketoembar
1 el sambal
1/2 el djintan
1 tl suiker
1 tl zout
1 tl trassie
2 daon djeroek poeroet
1 eidooier
santen

Bereiding:

Meng de kruiden samen met de suiker en het ei door het gehakt.

Draai er balletjes van ter grootte van een kippe%oi.

Snijd dan de ui en knoflook fijn en fruit deze samen met de sambal.

Voeg de santen en de djeroek poeroet toe en kook in dit mengsel de balletjes gaar.

Bebotok gehakt

Ingredienten:

250 gr gehakt
stukje santen
1 ei
1 tl ketoembar
3 kemirienoten
2 salamblaadjes
2 daoen djeroek poeroet
6 sjalotjes
3 teentjes knoflook
zout en suiker
pisangblad

Bereiding:

Meng het gehakt met het ei, breng het op smaak met zout en suiker en voeg de salam en djeroek poeroet toe.

Maal de rest van de kruiden met een mixer en voeg dit aan het gehakt toe.

Wikkel het gehakt in het pisangblad en stoom het daarna ca 30 minuten.

Bebotok van kip

Ingredienten:

500 gr kipgehakt
1 gesnipperde ui
2 teentjes knoflook
2 eieren
olie
2 dl santen
pisangbladeren

Kruiden:

1/2 tl koenjit
1 schijfje laos
1 tl kentjoer
1 Stengel sereh
1 daon djeroek poeroet
zout
peper

Bereiding:

Kook 1 ei.

Snijd de ui en knoflook heel fijn.

Maak de onder kruiden vermelde ingredienteneveneens fijn en bak ze met de ui en knoflook in olie.

Voeg hieraan het kipgehakt toe en bak het terwijl u goed roert.

Vermeng de santen met 1 eidooier en voeg ook dit mengsel aan de kip toe.

Laat het geheel koken.

Als de saus dik is, kan zij in de gekozen verpakking worden gedaan.

Voeg per pakketje een stukje hardgekookt ei toe.

Stoom de pakjes vervolgens goed gaar.

Boemboes

Boemboe opor

Ingredienten:

1 kleine fijngesneden ui
4 teentjes knoflook
5 kemirienoten
1 tl trassie
4 schijfjes laos
1 stengel sereh
1/2 el ketoembar
1/4 el djintan
1/2 el suiker
2 rode Spaanse pepers
citroenschil
1/4 blok santen
1 daon salam
zout

Bereiding:

Kook alle kruiden met de geraspte citroenschil en de geraspte kemirienoten op in de santen, die u aanlegt met 1/4 l water.

Boemboe lawar

Ingredienten:

1 ui
3 teentjes knoflook
1 el sambal oelek
1 tl trassie
5 kemirienoten
1 tl laos
1/2 el sereh
1/2 el djintan
1 el ketoembar
2 daon djeroek poeroet
1 daon salam
zout
santen

Bereiding:

Vermeng alle kruiden goed en voeg daarna de djeroek poeroet en de salam toe.

Kook het geheel op met santen.

Boemboe besengsk koening

Ingredienten:

1 tl suiker
1/2 tl zout
1 el asemwater van 1 mespuntje asem
1 kleingesneden kleine ui
2 teentjes knoflook
1 tl trassie
3 dl santen van a/4 blok

Kruiden:

3 1/2 tl koenjit
2 schijfjes laos
1 schijfje djah,
1/2 tl djintan
1 1/2 tl ketoembar
1/2 tl peper
1 1/2 tl sereh

Bereiding:

Voeg alle kruiden toe aan de overige ingredienten, behalve de santen.
Voeg die als laatste toe en laat het geheel opkoken.

Boemboe dendeng

Ingredienten:

500 gr vlees naar keuze
1 el ketoembar
1/2 el djintan
2 teentjes knoflook
1 el asem
1 el zout
1 el laos

Bereiding:

Snijd het vlees in dunne plakken.
Wrijf het in met de door elkaar gemengde kruiden.
Laat het geheel gedurende 2 uur intrekken.
Bak of braad het vlees hierin.

Sambal gorengs

Sambal gorengs zijn pittige gerechten van zowel vlees, vis, temp., tahoe als verschillende groenten. Ze worden als bijgerechten gegeven bij de rijsttafel.

Sambal goreng babi

Ingredienten:

250 gr varkensvlees
2 rode uien
4 teentjes knoflook
2 el laksa
1 el olie
3/4 tl djah,
3/4 tl laos
1 tl trassie
2 lomboks
2 el asemwater
2 djeroek-peroetbladeren
2 salemladeren
2 dl santen
zout

Bereiding:

Snijd het vlees in dobbelstenen.
Kook het met weinig water half gaar.
Week de laksa.
Snij de uien, knoflook en lomboks fijn.
Vermeng ze met de kruiden, behalve de bladeren en bak alles nog even op in de olie.
Doe het vlees erbij met het asemwater.
Laat nog even doorkoken en doe de laksa erbij.
Laat alles even smoren en voeg daarna zout, santen, kookvocht, djeroet-poeroet en salamladeren toe.
Kook de sambal tot het vlees gaar is en de santen olie loslaat.

Sambal goreng betawi

Ingredienten:

500 gr kip of vlees (in stukken)
2 el sambal oelek
1 rode ui
4 teentjes knoflook
1 dl asemwater
2 el trassiewater
1 stukje goela djawa (of 1 el bruine suiker)
zout

Bereiding:

Braad de gezouten stukken vlees of kip in olie.
Maal de ui en de knoflook en vermeng dit met een deel van het asemwater en al het trassie-water.
Giet dit mengsel over het vlees of de kip, laat het geheel inkoken.
Voeg de suiker (goela djawa) en de rest van het asemwater toe.

Sambal goreng babi Flores (heet varkensvlees)

Ingredienten:

500 gr varkensvlees in dobbelstenen gesneden
1 grote fijngesneden ui
3 fijngesneden teentjes knoflook
1 tl laospoeder
2 fijngesneden rode of groene lomboks
stukje trassie
1/2 kopje asemwater
2 el mieso (Chinese vermicelli)
2 blaadjes djerook purut
2 daun salam
1 kopje santen
zout
slaolie

Bereiding:

Kook het vlees met een beetje water halfgaar.
Fruit in wat slaolie de trassie, ui, knoflook, lombok en de kruiden.
Doe er dan het vlees bij plus het asemwater en de mieso.
Laat dit samen lekker smoren.
Doe er de santen en wat bouillon bij.
Laat op klein vuur het vlees goed gaar worden.

Serveer bij witte rijst.

Sambal goreng babi taotjo (gebakken varkensvlees speciaal)

Ingredienten:

250 gr varkensvlees (of magere speklappen)
3 el taotjo (verkrijgbaar in toko's)
5 groene of rode lomboks (of 1 groene/rode paprika)
1 grote fijngesneden ui
2 fijngesneden teentjes knoflook
stukje laos
stukje trassie
stukje asem
1/2 el bruine basterdsuiker
zout
nootmuskaat
wat ketjap

Bereiding:

Snijd de lomboks in kleine reepjes (of de paprika in blokjes).
Fruit in wat slaolie de ui, knoflook, trassie, laos, lombok of paprika en het stukje asem.
Doe, als de ui bruin is, het vlees erbij en laat het krokant worden.
Voeg hierna wat ketjap, de taotjo en suiker toe en laat 10 minuten sudderen.
Kkruid af met zout en nootmuskaat.
Laat het geheel niet te droog worden, voeg zonodig water toe.
Serveer bij witte rijst.

Sambal goreng babi nier (hete varkensniertjes)

Ingredienten:

500 gr varkensniertjes (goed schoongemaakt en met wat zout gaargekookt)
2 rode lomboks in ringetjes (of 1 flinke lepel sambal)
2 grote fijngesneden uien
1 fijngemaakt teentje knoflook
handvol fijngehakte prei
stukje trassie
zout
peper
nootmuskaat
1 el ketjap

Bereiding:

Snijd de gare niertjes in schijfjes.

Fruit dan in wat slaolie de trassie, knoflook en ui tot de ui bruin kleurt.

Voeg dan de lombok of sambal, prei, de niertjes met de kruiden en de ketjap toe.

Doe er 1 kopje water bij en laat 10 minuten sudderen.

Geef er witte rijst, groente of een kipperecht bij.

Sambal goreng babi Buruku (heet varkensvlees)

Ingredienten:

500 gr varkensvlees in dobbelstenen gesneden
1 grote fijngesneden ui
2 fijngesneden teentjes knoflook
stukje trassie
1 kopje fijngesneden prei
3 fijngesneden rode of groene lomboks
1/2 tl bruine basterdsuiker
3 el asemwater
zout
slaolie

Bereiding:

Kook het vlees met een beetje water halfgaar.

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook, ui, lombok en kruid af.

Doe er dan de stukjes vlees, het asemwater en de prei bij.

Laat het geheel met wat bouillon doorkoken tot alles bijna droog is.

Serveer bij witte rijst.

Sambal goreng daging

Ingredienten:

250 gr vlees
1 ui
1 teentje knoflook
1 el trassiewater
1 el asemwater
olie

Kruiden:

1 el sambal oelek
1 Spaanse peper
2 daon djeroek poeroet
2 daon salam
1 schijfje laos
1 tl trassie
1 tl zout
3/4 tl suiker

Bereiding:

Bak de fijngesneden ui en de knoflook met alle kruiden, behalve de daons en de Spaanse peper, in de olie aan.
Voeg het kleingesneden vlees toe en bak dat even mee.
Voeg dan de daon salam en djeroek poeroet en de grofgesneden peper toe en tenslotte het trassie- en asemwater.
Het gerecht is klaar, als het een geel-bruine Kleur heeft en de olie eruit komt.

Sambal goreng daging assem pedis

500 gr rundvlees
2 teentjes knoflook
1 ui
daon djeroek poeroet
1 tl djah,
1 tl sereh
pete-bonen
sambal
peper
zout
assem
water
olie
boter
rode Spaanse pepers

Bereiding:

Laat de assem wellen in water, knijp het uit en verwijder de pitten.
Verwarm in de wadjan niet te veel olie en water (50/50).
Maak een mengsel van de knoflook, ui, daon djeroek poeroet, pete-bonen, zout, peper, sereh en laat deze boembloe ongeveer 5 minuten bakken, zodat alle kruiden goed kunnen intrekken in de olie.
Voeg de sambal toe met het sap van de uitgeknepen assem.
Vul de wadjan met het rundvlees en laat dit sudderen tot het vlees goed bruin is (half gaar).
Voeg hierna water toe tot het vlees voor de helft onder staat.
Laat dit geheel flink sudderen tot de saus is ingedikt.
Snijd de pepers en voeg ze aan de massa toe.
Laat verder sudderen tot het vlees gaar is.

Sambal goreng van rundvlees met petehbonen

Ingredienten:

1 zakje diepvries petehbonen
750 gr gaar rundvlees
5 lomboks of grote Spaanse peper
2 uien
2 teentjes knoflook
1 tl trassie
7 kemirnoten
2 schijfjes laos
3 blaadjes daoensalam
1 el asemwater
75 gr santen blok
1/2 spriet sereh of iets poeder
zout en suiker naar smaak

Bereiding:

Snijd het vlees in stukken.
Snijd de kruiden fijn, behalve de laos.
Fruit de kruiden in wat olie lichtbruin.
Voeg de santen toe met wat water en laos en het vlees en de losgemaakte petehbonen (controleer op wormpjes binnenin).
Laat alles een half uur doorkoken tot de bonen gaar zijn en de saus dik wordt.

sambal goreng basah

Ingredienten:

500 gr mals rundvlees
100 gr gepelde garnalen
1/3 santenblok, gesmolten in 1 kopje water
1/2 el sambal
1 tomaat
4 uien
1 tl knoflook
1/2 tl laos
1/2 tl djah,
2 daoensalam
peteh
suiker en zout naar smaak

Bereiding:

Snijd het vlees in stukken.
Fruit de uien en knoflook in wat sla-olie.
Voeg dan de peteh en daoensalam toe.
Laat dit ca 3 minuten doorfruiten en voeg de tomaat, garnalen en de rest van de ingredienten toe.
Doe de gesmolten santen en het vlees erbij en zet, zodra het begint te koken, het vuur laag.
Laat het gerecht zachtjes gaar sudderen.

Sambal goreng koewah

Ingredienten:

200 gr vlees of kip
50 gr snijboontjes
2 Spaanse pepers
1 teentje knoflook
1 ui
1 schijfje laos
1 tl trassie
2 daon djeroek poeroet
1 el asem
1/8 blok santen
zout
olie

Bereiding:

Braad de kruiden met het fijn gemalen vlees en de boontjes.
Voeg het asemwater en de daon djeroek poeroet wat later toe.

Sambal goreng ayam

Ingredienten:

500 gr kip (in stukken)
1 ui
2 teentjes knoflook
2 el asemwater

Kruiden:

1 stengel sereh
1 schijfje laos
1 schijfje gember
1 el ketoembar
1/2 el djintan
1 el citroensap
zout

Bereiding:

Wrijf de rauwe stukken kip in met citroensap en zout.
Braad ze bruin in de olie.
Voeg de kleingesneden ui en knoflook hieraan toe en braad het samen met de kip.
Voeg vervolgens het asemwater toe met de overige kruiden en laat het geheel nog even smoren.

Sambal goreng ati

Ingrediënten:

250 gr kalfs- of runderlever (evt. kippelevertjes)
3 el gesnipperde uien
2 teentjes knoflook
1 tl laos
4 kemiries
1/2 tl sambal
1/2 stengel sereh
1 tl zout
1/2 tl suiker
3 el santen
1/2 el asemwater

Bereiding:

Was en droog de lever en snijd hem in kleine blokjes.
Verwarm de olie en laat hierin de uien, fijngesneden knoflook, laos, gehakte kemiries, sambal, suiker en zout zachtjes fruiten.
Doe de lever en de sereh erbij en vak die even mee.
Voeg de santen en het asemwater toe en laat het gerecht zachtjes stoven tot de saus goed gebonden is.

Sambal goreng ati ayam (met petehbonen en kippelevertjes)

Ingrediënten:

500 gr kippelevertjes
100 gr verse of ingemaakte petehbonen
1 sjalot
3 teentjes knoflook
1 volle el sambal oelek
1 tl trassie
2 dunne schijfjes laos
2 salamblaadjes
zout
2 1/2 el maïs- of zonnebloemolie
1 tl suiker
2 1/2 dl dikke santen

Bereiding:

Was de petehbonen en snijd ze in schijfjes.
Snijd de kippelevertjes in niet te kleine stukjes.
Pel de ui en de knoflook, wrijf ze fijn met de sambal oelek en de trassie en fruit ze met de laos, salam en zout naar smaak in hete olie.
Voeg de kippelevertjes en santen toe, roer goed om.
Voeg dan de petehbonen toe en laat alles op een lage warmtebron inkoken tot de olie komt boven drijven.

Dien op met warme rijst en komkommer.

Tip:

In plaats van petehbonen kunt u ook jonge peultjes nemen of fijngesneden snijbonen.

Sambal goreng hati en oedang

Ingredienten:

300 gr runderlever
200 gr garnalen
1 el olie
3 gesnipperde uien
1 1/2 kop santen
1 stengel sereh
1 verse laos
1/2 kop asemwater
10 gedroogde lomboks
2 gemalen kemirienoten
1 tl trassie
2 rode lomboks
1 groene lombok
zout naar smaak

Bereiding:

Laat de gedroogde lomboks weken en wrijf ze met twee gesnipperde uien, de kemirienoten en de trassie tot een pasta.

Verhit de olie in een diepe braadpan en braad de fijn gemaakte ui, rode en groene lombok, de sereh en de laos.

Voeg zout en suiker toe.

Doe er dan de in blokjes gesneden lever en garnalen bij en laat dit al roerend enkele minuten langzaam braden.

Voeg de santen en het asemwater toe en laat sudderen tot de saus dik is.

Voeg dan de pasta van lomboks, uien, kemirienoten en trassie toe en laat koken tot het geheel bijna droog is.

sambal goreng ati patjul (gekruide gebakken lever)

Ingredienten:

500 gr runderlever in blokjes gesneden
1 fijngesneden grote uien
3 fijngesneden teentjes knoflook
1 serehstengel
1 tl laospoeder
3 fijngestampde kemiriepitten
1/2 tl bruine basterdsuiker
1 kopje santen
2 fijngesneden groene of rode lomboks
1/2 kopje asemwater
zout
trassie

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de knoflook, trassie, ui, de kruiden, de serehstengel en de lombok.

Doe er dan de lever bij en bak deze goed gaar.

Voeg dan het asemwater en als laatste de santen toe.

Serveer bij witte rijst.

Sambal goreng vlees

Ingredienten:

250 gr vlees, onverschillig welk soort
ingredientenals bij sambal goreng paprika
wat meer olie
2 djeruk purut bladeren

Bereiding:

Snijd het vlees in blokjes van 2 cm en braad ze in wat olie.
Voeg na ca 5 minuten het samen gewreven kruidenmengsel toe.
Doe het asemwater, het santenblok, de sereh, de djeruk purut blaadjes en het salamblad toe en laat stoven tot het vlees gaar is.

Sambal goreng perentil

Ingredienten:

500 gr rundergehakt
1 salamblad
1 grote aardappel
1 tl goela djawa
50 gr peultjes
1 el asem
3 el gesneden uien
1/8 blok santen
2 teentjes gesneden knoflook
zout
1 tl sambal
1 ei
1 tl laos
4 el olie

Bereiding:

Maak het gehakt aan met het ei, zout het en draai er soepballetjes van.
Snijd de aardappel in dobbelsteentjes en de peultjes in stukjes van ca 1 cm.
Wrijf de ui, knoflook, sambal, laos en suiker tot een brij.
Maak van de asem met 1 dl water asemwater.
Fruit het kruidenmengsel tot de uien geel zijn, voeg dan de balletjes toe en schep ze voorzichtig om.
Voeg, als de balletjes halfgaar zijn de aardappel en peultjes toe en laat deze enige minuten meebakken.
Doe het asemwater erbij met het salamblad en het blokje santen en laat even doorstoven.

Sambal goreng betawi asem manis

Ingredienten:

1 kip van 1200 gr of 750 gr varkensvlees (beide in stukken)
5 fijngesneden rode of groene lomboks
1 grote el fijngesneden ui
2 fijngesneden teentjes knoflook
2 el asemwater
2 el trassiewater
1 el bruine basterdsuiker
1/2 kopje azijn
slaolie

Bereiding:

Wrijf de stukken kip of vlees met zout in en en bak ze in wat slaolie op.

Vermeng de kruiden met het vocht en giet dit over de kip of het vlees.

Laat dit samen doorkoken tot het is ingekookt.

Roer er daarna de azijn en de suiker door.

Serveer bij witte rijst.

Sambal goreng ayam

Ingredienten:

restjes rauwe kip
4 el gesneden uien
1 teentje fijngesneden knoflook
1/2 tl sambal
1 tl laos
2 tl djah,
1/2 tl djinten
1 spriet sereh
1 el asem
4 el olie
citroensap
zout

Bereiding:

Hak de restjes kip, met botten en al in stukjes en marineer ze minstens een uur in een papje van asem, zout en enkele eetlepels water.

Bak ze dan in de olie lichtbruin.

Wrijf de kruiden met uitzondering van de sereh fijn en braad ze mee.

Voeg een scheut water, het sap van een halve citroen en de sereh toe.

Laat stoven tot de kip gaar is (het gerecht blijft enigszins vochtig).

Sambal goreng ayam kering (hete droge kip)

Ingredienten:

1 kip (1 kg) in stukken gesneden
1 grote fijngesneden ui
2 teentjes knoflook
stukje trassie
zout
peper
nootmuskaat
5 fijngemaakte kemiriepitten
stukje laos
sambal
1 el bruine basterdsuiker
1 daun salam

Bereiding:

Wrijf de stukken kip in met zout, peper en nootmuskaat en laat dit een half uur intrekken.
Meng de ui, knoflook, trassie, sambal en de fijngemaakte kemiriepitten door elkaar.
Voeg suiker naar smaak toe.
Bak de stukken kip in hete olie bruin en laat ze uitlekken.
Fruit in dezelfde olie het mengsel en voeg de laos en de daun salam toe.
Doe, als de uien bruin zijn, de stukken kip erbij en laat 15 minuten intrekken.
De kip moet goed droog zijn, dus gebruik niet teveel olie.
Dien op met witte rijst.

Sambal goreng remploh ayam (hete kippemaagjes)

Ingredienten:

500 gr kippemaagjes
zout
peper
nootmuskaat
sambal
2 grote fijngesneden uien
2 fijngesneden teentjes knoflook
stukje trassie
2 daun salam
stukje laoswortel
2 in stukken gesneden tomaten (of een klein blikje tomatenpuree)

Bereiding:

Was de maagjes en kook ze zacht met peper, zout, laos en daun salam.
Giet ze af, laat ze uitlekken in een vergiet en bewaar de bouillon.
Fruit in slaolie de uien, knoflook, trassie, gesneden tomaten en de sambal.
Doe de maagjes erbij en maak het af met de nootmuskaat.
Laat het 10 minuten op een klein vuur sudderen; voeg wat bouillon toe.
U kunt de maagjes droogbakken, dus zonder bouillon, dan zijn ze ook lekker te eten bij de borrel.

Sambal goreng makreel

Ingredienten:

2 gestoomde makrelen
2 uien
1 teentje knoflook
4 ontpitte rode Spaanse pepers
2 el olie
1 schijfje laos
1/2 tl trassie
zout
1/4 blok santen
2 dl water
zout

Bereiding:

Verwijder de graten van de makrelen.
Fruit de gesnipperde uien, knoflook, pepers, trassie en laos in de olie.
Blus dit af met water en smelt hierin de santen.
Roer alles zorgvuldig.
Als de santen is opgelost, doet u de makrelen in de saus.

Sambal goreng ikan pedis

Ingredienten:

1 grote gerookte makreel
3 uien
250 gr champignons
2 teentjes knoflook
1 rode paprika
1 groene paprika
1/2 tl trassie
ketjap
2 rode lomboks
sambal badjak
1 bos selderij
1 tl suiker
1 tomaat
maggiblokjes

Bereiding:

Verdeel de makreel in grote stukken en verwijder de graten.
Bak deze stukken in de olie bruin.
Was de champignons en snijd ze in vieren.
Snijd de paprika's in brede, lange repen.
Snijd 2 rode Lomboks fijn.
Snijd 2 uien extra grof en breed.
Was 1/2 bos selderij en snijd die in grove stukken.
Snijd de tomaat in grove stukken.
Vijzel in de tjobŠh (vijzel) 1 gesnipperde ui, 2 teentjes knoflook, 1 stukje trassie en een theelepel suiker goed fijn.
Verhit dan in de wadjan 2-3 eetlepels olie, fruit de fijngewreven boemboe aan tot het lekker ruikt, bak de twee grofgesneden uien mee, doe de lomboks, champignons, paprika en tomaat erbij, doe er 1 ... 2 eetlepels sambal badjak, een paar maggiblokjes en de stukken vis bij en schep alles goed om.
Voeg 1/2 kopje ketjap (misschien nog wat water) en de selderij toe.
Roer goed om en doe het vuur uit.

Sambal goreng oedang I

Ingredienten:

200 gr gepelde garnalen

1/2 dl santen

2 el citroensap

2 el olie

Kruiden:

4 gekookte, rode Spaanse pepers

2 rode uien

2 teentjes knoflook

1/2 tl trassie

zout

Bereiding:

Besprenkel de garnalen met het citroensap.

Maak de kruiden fijn en fruit ze in de olie lichtbruin.

Doe dan de garnalen erbij met de santen en kook, onder goed roeren, het gerecht flink door tot de saus dik wordt en de olie eruit komt.

Variaties op dit recept kunt u krijgen door naar eigen keuze bij de kruiden 100 gr peteh of 2 daon salam of 1 daon djeroek poeroet te voegen.

Sambal goreng oedang II

Ingredienten:

8 grote garnalen

8 eieren

1 ui

3 teentjes knoflook

3 groene pepers

3 tl trassie

10 gr verse laos

2 salambladeren

2 dl kokosmelk

50 gr petehbonen (diepvries)

2 dl water

1 mespunt peper

1 mespunt zout

Bereiding:

Kook de eieren gaar en pel ze.

Snijd de ui en de knoflook fijn en de groene pepers in reepjes.

Kook de kokosmelk met water op samen met de ui, knoflook, groene pepers, trassie, laos en salambladeren.

Voeg hieraan de hele eieren en de petebonen toe.

Doe tot slot de garnalen erbij.

Stoof dit even door.

Peper zout naar smaak.

Sambal goreng oedang met petehbonen

Ingredienten:

1 1/2 groene en 1/2 rode peper
1 grote ui
6 teentjes knoflook
1 1/2 el sambal oelek
1 tl gepofte trassie
1 1/2 kopje olie
200 gr gekookte garnalen
1 1/2 kopje dikke kokosmelk
2 blaadjes salam
2 blaadjes djerukpurut
2 schijfjes laos
zout
suiker
1 1/2 tl tamarinde uit de fles
100 gr fijngesneden petehbonen

Bereiding:

Wrijf de ui, knoflook, sambal en trassie in de vijzel fijn en fruit ze in de olie.

Voeg de garnalen toe en bak ze even mee.

Doe daarna de kokosmelk en de pepers erbij en roer alles goed door.

Voeg dan de petehbonen, salam, djerukpurut, laos, tamarinde, zout en suiker naar smaak toe.

Laat de sambal inkoken tot de olie bovendrijft.

Sambal goreng oedang capri (garnalen en jonge peultjes)

Ingredienten:

150 gr gepelde garnalen
2 in stukjes gesneden tomaten
wat fijngesneden prei
250 gr jonge peultjes
1 kopje melk of santen
zout
peper
nootmuskaat
2 fijngesneden uien
1 fijngesneden teentje knoflook

Bereiding:

Spoel de garnalen en laat ze in een vergiet uitlekken.

Ontdoe de peultjes van hun steeltje en sas ze.

Fruit in wat olie de uien, knoflook en trassie, doe de tomaat, prei en santen erbij, voeg de peultjes toe en laat dit op een klein vuur ongeveer 10 minuten sudderen.

Voeg als laatste de garnalen toe en roer alles nog eens goed door elkaar.

Maak het af met de kruiden.

Dien dit gerecht warm op.

Sambal goreng tjehtjeh

Ingredienten:

50 gr petis
1 dl santen
1 daon djeroek poeroet
1 el asemwater

Kruiden:

5 groene pepers
2 schijfjes laos
1/2 tl trassie
4 gesnipperde uien

Bereiding:

Fruit de fijngemaakte kruiden in olie.

Voeg de santen, djeroek poeroet en de petis toe en laat alles koken.

Het gerecht mag niet te droog worden.

Sambal goreng petis

Ingredienten:

150 gr petis (aanlengen met water)
3 rode uien
3 witte uien
3 el olie
1 dl santen
50 gr lombok rawit
1 tl koenjit
1 daon salam

Kruiden:

2 schijfjes laos
2 rode Spaanse pepers
2 groene Spaanse pepers
zout

Bereiding:

Maak de onder kruiden vermelde ingredienten heel fijn en fruit ze samen met de fijngesneden uien in de olie bruin.

Doe hierbij de santen, daon salam, koenjit, lombok rawit en de aangelengde petis.

Laat het geheel zolang koken, tot de olie boven komt drijven.

Sambal goreng mossel (hete mosselen)

Ingredienten:

1 zak verse mosselen van 2 kg (nog in de schelp)
3 grote uien waarvan 2 fijngesneden en 1 in ringen
1 stuk prei in ringen
bosje (6-8 stuks) schone selderijstengels
2 fijngemaakte teentjes knoflook
zout
peper
nootmuskaat
1 tl laos
sambal
1 grote tomaat in stukjes

Bereiding:

Was de mosselen en kook ze in wat water met de uiringen, wat prei en selderij.

Haal de mosselen als ze gaar zijn uit de schelp en laat ze uitlekken.

Fruit in wat slaolie de knoflook, de uistukjes en de stukjes tomaat en doe er naar smaak sambal bij.

Voeg dan de mosselen toe en maak af naar smaak.

Serveer bij witte rijst of bij de borrel.

Als er geen verse mosselen zijn, kunt u gebakken mosselen kopen.

U hoeft ze dan alleen in de gefruite massa te doen en naar smaak af te kruiden.

Sambal goreng ikan teri (hete zoute visjes)

Ingredienten:

100 gr ikan teri (gedroogd en in zakjes te koop)
1 grote fijngesneden ui
2 heel fijngesneden rode of groene lomboks
1 el citroensap
2 kopjes santen
stukje trassie
2 heel fijngesneden teentjes knoflook

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook, lombok en ui.

Voeg, als de ui bruin is, de teri toe en fruit door tot deze goed gaar is gebakken.

Doe, als de teri is drooggebakken, het citroensap erbij.

Voeg als laatste de santen toe en laat het geheel op klein vuur koken tot het water is verdampt.

Serveer bij witte rijst, nasi of bami goreng.

Sambal goreng temp, pete

Ingrediënten:

1 temp,
250 gr kippemagen
knoflook
uien
sambal pete
olie

Bereiding:

Snijd de temp, en kippemagen in kleine stukjes.
Snipper de ui en knoflook.
Bak de temp, licht voor in olie.
Giet olie in de wadjan en fruit de ui en knoflook.
Voeg de kippemagen toe en schroei ze dicht.
Doe er 4 eetlepels sambal pete bij en meng dit er goed door.
Doe er de reeds voorgebakken temp, door en bak het geheel nu nog zo'n vijf minuten na.
(dit gerecht kan zowel warm als koud worden geserveerd)

Droge sambal goreng temp,

Ingrediënten:

1 plak temp,
5 el fijngesneden ui
3 tn fijngesneden knoflook
5 ontpitte en fijngesneden rode lomboks
1 tl laos
1 tl sambal oelek
asem ter grootte van 2 walnoten
2 el javaanse suiker
1 spriet sereh
2 salamblaadjes
1 1/2 dl olie
zout

Bereiding:

Snijd de plak temp, in de lengte doormidden.
Snijd vervolgens iedere helft in uiterst dunne plakjes en laat deze drogen in de zon of op de kachel.
Bak ze met gedeelten tegelijk in de olie geelbruin, het liefst in een frituurpan.
Laat ze uitlekken op een stuk keukenpapier.
Meng de uien, knoflook en lombok door elkaar (niet wrijven) en bak ze in de resterende olie, die eerst gezeefd is, tot ze droog beginnen te worden.
Wrijf de laos, ontpitte asem, sambal en het zout samen.
Kook de javaanse suiker met 1 dl water op, zeef hem en kook hem even in tot een half dikke stroop, samen met de salam en de sereh.
Doe de gewreven kruiden bij de bakkende uien, knoflook en lombok.
Fruit ze even mee met de pan van het vuur en doe ook de suikerstroop erbij.
Laat dit samen goed aan de kook komen en meng de gebakken stukjes temp, erdoor tot alle stukjes omhuld zijn door de kleverige saus.
Laat het geheel afkoelen en doe het in een goed af te sluiten stopfles.
Deze sambal goreng kan wekenlang bewaard worden.

Sambal goreng temp,

Ingredienten:

1 blok temp,
3 uien
3 teentjes knoflook
3 rode Spaanse pepers
2 schijfjes laos
2 blaadjes daoen salaam
2 el suiker (1 schijfje goela djawa)
asemwater van 10 pitten
zout
gefrituurde uien (kant en klaar te koop)

Bereiding:

Snijd de temp, in lange reepjes van +/- 2 cm.
Dit gerecht wordt op dezelfde wijze klaargemaakt als kentang kering,
alleen de temp, wordt eerst voorgebakken.
Laat niet te lang bakken met de boemboes, anders wordt de temp, bitter.

Sambal goreng tahoe

Ingredienten:

2 blokken tahoe
2 uien
4 teentjes knoflook
4 rode pepers
3 tl trassie
20 gr verse laos
3 salambladeren
1 1/2 dl zoete ketjap
1 dl kokosmelk
0,3 dl olie

Bereiding:

Snijd de tahoe in blokjes en frituur die in ruim olie krokant.
Snijd de ui, knoflook en pepers fijn en fruit die aan in olie met
trassie.
Voeg hier de laos en de salambladeren aan toe.
Giet de zoete ketjap en de kokosmelk erbij en kook dit even door.
Warm in dit vocht de tahoe op.
Serveer direct.

Sambal goreng ketjap tahoe

Ingredienten:

250 gr garnalen
1 blok tahoe
1 teentje knoflook
1 rode lombok
1 el tamarindestroop
1 grote ui
2 dl sla-olie
8 el water
10 el ketjap manis (zoet)
1 tl trassie
4 schijfjes verse laos
1 tl suiker
zout naar smaak

Bereiding:

Snijd de tahoe in reepjes en frituur deze.
Fruit de geperste knoflook en de gesnipperde ui in de olie.
Voeg de lombok, trassie, laos, garnalen, water, suiker en tamarinde toe.
Voeg, als het geheel kookt, de tahoestukjes toe.
Laat alles nog ca15 minuten doorsudderen.

Sambal goreng temp, tahoe

Ingredienten:

1/2 tahoe
1/2 temp,
1 rode en 1 groene lombok
1 ui
knoflook
200 gr vlees of spek
3 salamblaadjes
laos
peper
ketjap manis
(zout/ve-tsin)

Bereiding:

Snijd de temp, en tahoe in kleine blokjes en zet die even in knoflookwater weg.
Maak vervolgens de andere ingredientengereed en snijd het vlees/spek in kleine stukjes.
Laat de temp, en tahoe drogen en bak ze even licht in olie.
Fruit dan de kruiden in de olie en doe er het vlees/spek bij.
Fruit weer even.
Doe er dan de voorgebakken temp, en tahoe bij en fruit weer even.
Voeg het salamblad toe en maak het op smaak af met een beetje ketjap.

Sambal goreng tahoe en taug,

Ingredienten:

600 gr tahoe
400 gr taug,
3 tomaten
2 uien
3 teentjes knoflook
1 1/2 tl sambal oelek
1 1/2 tl trassie
1 tl laos
3 laurierblaadjes
1 1/2 tl goela djawa
zout naar smaak
2 cm santen

Bereiding:

Snijd de tahoe in blokjes van 1,5 cm.
Verhit een eetlepel olie in een koekepan of wadjan en bak de tahoe hierin goudbruin.
Was de taug, en Laat die uitlekken.
Snijd de tomaten in stukjes, snipper de uien fijn en pers de knoflook uit.
Verhit in een andere pan een eetlepel olie en bak hierin al omscheppend de uisnippers, knoflook, sambal, trassie, laos, laurierblaadjes, goela djawa en wat zout 5 minuten.
Voeg de tomaten toe.
Los de santen op in 1,5 dl heet water en voeg die toe.
Breng de saus aan de kook en schep de tahoe erbij.
Laat dit nog 10 minuten zachtjes doorkoken en voeg dan de taug, toe.
Laat alles even goed doorwarmen.

Sambal goreng tahoe-peteh

Ingredienten:

2 blokken tahoe in blokjes van 1 cm gesneden
sla-olie
100 gr petehbonen
santen van 1 kokosnoot
2 uien
6 teentjes knoflook
1 tl trassie
4 rode lombok in fijne reepjes gesneden
6 gr lombok in wat grotere reepjes gesneden
5 daon salam
6 dunne sneetjes verse laos
zout naar smaak

Bereiding:

Bak de blokjes tahoe in olie halfgaar en laat ze uitlekken.
Maal de uien en knoflook fijn en frituur ze.
Voeg daarna de rode lombok toe en vervolgens de trassie, salam en laos.
Laat alles bakken tot het geurig ruikt.
Voeg de santen, peteh en zout toe en laat het op een klein vuurtje koken onder af en toe roeren.
Voeg tenslotte de tahoe en groene lombok toe en laat alles ca 10 minuten sudderen.

Sambal goreng kering temp,

Ingredienten:

1 blokje temp,, in stukjes van 2x1 cm gesneden
sla-olie
3 fijngemalen teentjes knoflook
1 tl asam met water vermengd
50 gr suiker
50 gr gula djawa
8 rode lombok in schuine reepjes gesneden
100 gr gebakken uien
100 gr water
3 blaadjes salam
4 dunne sneetjes verse laos
zout naar smaak

Bereiding:

Bak de temp, tot ze goudgeel is en laat ze uitlekken.
Bak de lombok en laat ook die uitlekken.
Frituur de knoflook en voeg het asamwater, de salam, laos, het water, de twee soorten suiker en zout toe.
Laat de suiker goed smelten en meng tenslotte de temp,, lombok en gebakken uien erdoor.

Sambal goreng kering

1 blok temp,
1 zak ongezouten chipsticks
3 rode lomboks
4 teentjes knoflook
2 schijfjes verse laos
1 el tamarinde
1 stukje trassie
1/2 kopje suiker
1 tl zout
2 salambladeren
1 stengel sereh
5 sjalotjes

Bereiding:

Snijd de temp, en de chip-sticks in reepjes.
Ontpit de rode lomboks en snijd ze in dunne reepjes.
Snijd de sjalotten en knoflook dun en gelijkmatig en houd ze apart.
Laat in een wok een behoorlijke hoeveelheid olie heet worden en bak hierin de temp, knapperig en lichtbruin.
Laat de temp, uitlekken en zet hem apart.
Bak de gesnipperde knoflook en sjalotjes lichtbruin en knapperig.
Schenk het teveel aan olie uit de pan en bak de fijngesneden lomboks krokant in het overgebleven laagje olie; ze moeten wel nog rood blijven.
Scheep ze uit de pan en houd ze apart.
Los de trassie en de tamarinde op in een kopje water en zeef het.
Blus nu de hete olie met de kop tamarinde/trassie water, waarin u tevens de laos, sereh, salamblaadjes en het zout doet.
Breng dit weer op temperatuur en doe dan, al roerend, de suiker erbij.
Blijf net zolang roeren tot het vocht is verdampt en u een wat stroperig mengsel overhoudt.
Nu kunt u de temp,, chip-sticks, een gedeelte van de lomboks, knoflook en sjalotjes (+/- 2/3 deel ervan) erbij doen en het geheel door voorzichtig omscheppen goed mengen.
Breng eventueel met wat zout op smaak.

Sambal goreng telur I

Ingredienten:

5 hardgekookte eieren
1 ui
4 teentjes knoflook
1 Spaanse peper
1 el sambal oelek
5 kemirienoten
1 schijfje laos
1 tl trassie
4 cm sereh
1/2 tl suiker
1 el asemwater
1 dl santen
zout
olie

Bereiding:

Maak de uien, knoflook en kemirienoten fijn en bak ze met de kruiden, behalve de peper, in olie aan.
Voeg dan het asemwater toe, kook het even op en meng vervolgens de santen erdoor.
Voeg daarna de gesneden peper toe en kook het geheel goed door.
Laat het papje doorkoken tot het dik is en giet het dan over de in partjes gesneden eieren.

Sambal goreng telur II

Ingredienten:

1/4 blok santen
1 el sambal
1 teentje knoflook
1 ui
1 tomaat
zout
1 tl gemalen kemirie
mispuntje laos
mispuntje serehpoeder of stukje stengel
2 blaadjes salam
1 tl bruine suiker
mispunt trassie
1/2 tl tamarindestroop
3 hardgekookte eieren

Bereiding:

Los de santen op in 1 1/2 dl heet water.
Laat de sambal, het uitgeperste teentje knoflook, de fijngesnipperde ui, de ontvelde en kleingesneden tomaat, wat zout, de kruiden, de suiker en de trassie in 11 eetlepels olie zachtjes fruiten.
Roer er de tamarinde, 2 eetlepels water en de opgeloste santen bij en Breng het aan de kook.
Voeg de gepelde eieren toe en laat de saus in 10 minuten wat dikker worden.
Halveer de eieren vlak voor het serveren.

Sambal goreng dadar

Ingredienten:

4 eieren
1 witte ui
4 teentjes knoflook
(klapper)olie
4 kemiries
3/4 tl laos
1/4 tl sere
1/2 tl suiker
1 tl trassie
2 lomboks
1 el asemwater of citroensap
1/2 dl santen
zout

Bereiding:

Bak van de eieren een omelet en scijs deze in stukjes.
Pof de kemiries.
Snijd ze met ui, knoflook en 1 lombok zeer fijn.
Vermeng ze met de trassie en de overige kruiden en de suiker en fruit dit mengsel in de olie.
Voeg er asemwater en zout aan toe en laat dit even koken.
Doe er daarna al roerende santen bij.
Snijd de andere lombok fijn, doe deze bij het mengsel en laat dit doorkoken tot een dik sausje.
Giet dit over de omelet.

Sambal goreng telur petis

Ingredienten:

10 eieren
2 groene lomboks
2 rode lomboks
2 schijfjes laos
stukje temoe koentji
Sereh
rode ui
witte ui
2 el petis oedang
1 1/2 dl dikke santen
salamblad

Bereiding:

Fruit de fijngesneden ingredienten in een eetlepel warme olie goudgeel.
Doe er 2 eetlepels petis oedang bij en anderhalf kopje dikke santen.
Doe er de 10 eieren bij die van te voren hardgekookt zijn en eerst in olie zijn gebraden.
Laat alles samen doorkoken op een niet te hoog vuur, tot de olie eruit komt.
Om het nog lekkerder te maken, kunt u er salamblad bij in doen.

Wilt u het lekker heet? doe er dan tjabe rawit bij.

Sambal goreng van eieren met petis

Ingredienten:

4 eieren
1 witte ui
2 geperste teentjes knoflook
2 tl sambal oelek
1 el petis
1 tl laos
1 serehstengel
1/4 blok santen

Bereiding:

Maak de ui schoon en snipper hem fijn.
Wrijf de ui, knoflook, sambal en laos tot een brij.
Fruit deze in hete olie even aan en giet er vervolgens een dl Water bij.
Roer de petis erdoor en voeg de serehstengel toe.
laat het sausje 10 minuten sudderen.
Kook intussen de eieren hard en pel ze.
Bak ze in olie aan alle kanten lichtbruin.
Los de santen op in de saus, leg de eieren in de saus en zorg er voor dat ze goed met de saus bedekt raken.

Sambal goreng van eieren in de frituur

Ingredienten:

4 eieren
2 fijngehakte uien
1 teentje knoflook
1 tl sambal trassie
1 tl laos
1/2 tl sereh
1 el ketjap
1 salamblad
santen
olie

Bereiding:

Wrijf in de vijzel de uien, uitgeperste knoflook, laos, sereh, zout en sambal tot een pasta en bak die in 2 eetlepels olie.
Voeg er de santen, het salamblad en de ketjap aan toe.
Laat deze saus onder goed roeren indikken.
Maak in een kleine pan een flinke bodem olie heet.
Breek de eieren „n voor „n in een kopje en giet ze (ook „n voor „n) in de kokende olie.
Houd de eieren met een vork bij elkaar zodat ze per stuk een geheel blijven en draai ze, als ze aan „n kant gefrituurd zijn, met een spatel om.
Houd de eieren warm en dien ze, als ze allemaal gefrituurd zijn, op met het sausje.

Sambal goreng kool telor (hete kool met ei)

Ingredienten:

500 gr fijngesneden spits- of savoyekool
1 grote fijngesneden ui
1 fijngesneden teentje knoflook
1 daun salam
1/2 tl laos
zout
peper
nootmuskaat
trassie
2 eieren
sambal naar smaak

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook, ui, laos en het daun salam.
Zijn de uien bruin, voeg dan de kool toe en roer goed door elkaar.
Laat de kool niet al te gaar sorden.
Meng als laatste de eieren er goed door tot deze gaan kruimelen.
Roer er de sambal door.

Sambal goreng boontjes telor

Ingredienten:

1 kg katjang pandjang
8 eieren
3 rode uien
3 teentjes knoflook
laos
2 salambladeren
1 tomaat
sambal oelek
suiker
(zout)
olie
santen
ve-tsin

Bereiding:

Kook de eieren hard en snijd ze in partjes.
Snijd de boontjes in kleine stukjes en de tomaat in partjes.
Maak een kruidenpapje van de uien, knoflook, laos, sambal oelek en wat suiker en fruit dit in de olie.
Doe er vervolgens de tomaat bij, weer even fruiten en dan de boontjes erbij doen.
Onder voortdurend omscheppen weer even fruiten.
Dan het salamblad en een half glas water erbij doen.
Omscheppen, deksel op de pan leggen en verder smoren.
Als de boontjes nog knapperig zijn, de santen erbij doen en alles nogmaals omscheppen.
Verder koken tot de boontjes nog net niet zacht zijn.
Garneren met de partjes hardgekookt ei.

Sambal goreng boontjes I

Ingredienten:

500 gr kouseband
1 ui
2 el olie
1/2 tl sambal oelek of sambal trassie
1 tl laos
1 el bruine suiker
1 el citroensap
1/8 blok santen (of 1 el santenmix)
zout
ketjap manis

Bereiding:

Snijd de punten van de kouseband.
Was de bonen in ruim water en snijd ze in stukken van 3 ... 4 cm.
Pel en snipper de ui en verhit in een braadpan de olie.
Fruit de ui, sambal, laos en bruine suiker 2 minuten.
Bak de kouseband onder voortdurend omscheppen 3 minuten mee.
Voeg het citroensap, de santen en 1 dl water toe.
Stoof de kouseband in ca' 15 minuten gaar.
Breng op smaak met zout en ketjap manis.

Sambal goreng boontjes II

Ingredienten:

300 gr gesneden snijbonen
3 sjalotten
2 teentjes knoflook
2 rode lomboks
1 tl trassie
1/2 tl asem
zout
2 el boter
vleesresten of 50 gr gekookte garnalen
1 el sambal oelek
1 schijfje laos
1 stengel sereh
2 salamblaadjes
1/2 tl ketoembar
een plak santen van 1 1/2 cm dik
mispunt suiker

Bereiding:

Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lombok en snijd ze fijn.
Fruit ze in de boter met trassie, asem en zout naar smaak.
Roer de gesneden snijbonen erdoor met de stukjes vlees of garnalen.
Voeg de sambal oelek, laos, sereh, salam en ketoembar toe.
Schenk er 1 dl heet water bij en blijf roeren tot alles goed dooreen gemengd is.
Doe het deksel op de pan en laat alles ca 7 minuten sudderen op een lage warmtebron.
Smelt vervolgens de santen erin en voeg de suiker toe.
Roer nu en dan.
Het gerecht is klaar als er een olieachtig vocht komt boven drijven.

Dien de sambal boontjes op in ruim vocht met bijvoorbeeld frikadel pan, temp, goreng, komkommer en kroepoek.

Sambal goreng boontjes III

Ingredienten:

100 gr poulet
500 gr spercieboontjes
2 tl sambal
1 teentje knoflook
1/2 tl laos
stukje trassie
4 el gesnipperde ui
1 salamblad
1/4 schijf goela djawa
1 kop santen
citroensap
zout
olie

Bereiding:

Trek van de poulet bouillon.

Verhit een beetje olie en fruit hierin de uien en de sambal met de trassie, geperste knoflook, laos, goela djawa en wat zout.

Voeg de schoongemaakte en gewassen boontjes met 2 dl bouillon toe.

Laat koken tot de groenten halfgaar zijn.

Doe dan de salam, de santen, het citroensap en het kleingesneden vlees erbij en laat alles zachtjes doorkoken tot de groenten bijna gaar zijn.

In dit gerecht kunt u de boontjes vervangen door taug, of spruiten.

Sambal goreng boontjes met garnalen

garnalen, gesneden snijboontjes, uien, knoflook, trassie, sambal oelek, ca 2 tl tamarinde uit de fles, zout, suiker, salam, laos, kokosmelk

Bereiding:

Wrijf de ui, knoflook, trassie, sambal oelek, tamarinde, zout en suiker in de vijzel fijn en bak dit in de olie met laos, salam en garnalen.

Voeg de snijbonen toe.

Roer er de kokosmelk door en laat het gerecht inkoken tot het smeuk is.

Sambal goreng van fijngesneden kool met garnalen

Voor dit recept volgt u Sambal goreng boontjes met garnalen.

U vervangt de boontjes echter door heel fijn gesneden groene of witte kool.

Sambal goreng peultjes (peultjes in gekruide saus)

Ingredienten:

250 gr peultjes
2 el olie
0,12 blok santen
1 tl Javaanse suiker
3 el gesnipperde uien
1 gesnipperd teentje knoflook
1 tl sambal trassie
1 tl laos
1 tl zout
1 stengel sereh
1 salamblad

Bereiding:

Maak de peultjes schoon.
Wrijf de ui, knoflook, sambal en laos met suiker en zout tot een brij.
Fruit dit alles in de olie tot de uien geel zijn.
Voeg er de peultjes aan toe en fruit ze een paar minuten mee.
Doe er vervolgens het blokje santen, de sereh, salamblaadjes en 2 tot 3 eetlepels water bij.
Stoof de sambal goreng op een kleine vlam 8 tot 10 minuten (de peultjes mogen niet helemaal gaar worden).
Verwijder voor het opdienen de sereh en salamblaadjes.

Sambal goreng prei

Ingredienten:

500 gr prei
2 el olie
0,12 blok santen
1 tl Javaanse suiker
3 el gesnipperde uien
1 gesnipperd teentje knoflook
1 tl sambal trassie
1 tl laos
1 tl zout
1 stengel sereh
1 salamblad

Bereiding:

Maak de prei schoon, gebruik alleen het gele gedeelte.
Snijd de prei in stukjes van 1 cm.
Wrijf de ui, knoflook, sambal en laos met suiker en zout tot een brij.
Fruit dit alles in de olie tot de uien geel zijn.
Voeg er de prei aan toe en fruit ze een paar minuten mee.
Doe er vervolgens het blokje santen, de sereh, het salamblad en 2 tot 3 eetlepels water bij.
Stoof de sambal goreng op een kleine vlam 8 tot 10 minuten.
De prei mag niet helemaal gaar worden.
Verwijder voor het opdienen de sereh en het salamblad.

Sambal goreng paprika

Ingredienten:

1/4 kg paprika, rood en groen gemengd
3 el gesneden uien
1 teentje knoflook
1 tl sambal trassie
1 tl laos
1 tl goela djawa
1 spriet sereh
1 salamblad
1/8 blok santen
2 el olie
zout

Bereiding:

Was de paprika's, snijd ze doormidden en verwijder vliezen en pitten.

Snijd ze in lange, niet te dunne repen.

Wrijf de ui, sambal, knoflook, laos en goela djawa samen in de vijzel fijn en fruit dit tot de uien geel zijn.

Voeg dan de paprika toe en fruit die even mee.

Doe er de santen, gesnipperd met de salam en de sereh bij.

Voeg, als het erg droog wordt, een scheutje water toe.

Laat stoven tot de olie uit de santen komt, maar laat de paprika niet te gaar worden.

Sambal goreng bruine bonen

Ingredienten:

1 pot of blik bruine bonen
2 fijngemaakte uien
1 teentje knoflook
1 tl sambal trassie
1 tl laos
2 tl goela djawa
1/2 tl sereh
1 salamblad
1/2 kopje santen

Bereiding:

Fruit de uien en knoflook en voeg alle kruiden toe tot ze een kleurtje hebben gekregen.

Laat inmiddels de bonen uitlekken (vang het vocht op en bewaar het).

Doe de uitgelekte bonen bij de uien en de kruiden.

Roer alles door elkaar, doe het salamblad erbij en laat stoven tot de olie uit de santen boven komt drijven.

Serveer bij het gerecht uitgebakken plakjes ontbijtspek en voeg 2 lepels bonenvocht toe.

Sambal goreng tomat

Ingredienten:

6 Grote tomaten
1 grote ui
1 teentje knoflook
1 tl sambal oelek
1 tl laos
1 el bruine basterdsuiker
1 el citroensap
2 dl dunne kokosmelk

Bereiding:

Ontvel de tomaten door ze even in te kerven en gedurende 30 seconden in ruim kokend water te leggen.

Dompel ze daarna onmiddellijk onder in ijskoud water.

Snijd iedere tomaat in 6 parten.

Verwijder het zaad en zoveel mogelijk vocht.

Verhit de olie in een wok en fruit hierin onder voortdurend omscheppen de ui tot hij glazig ziet.

Voeg de knoflook toe.

Schep alles goed om en doe dan de sambal oelek, laos, suiker en citroensap erbij.

Schep alles opnieuw om.

Voeg de kokosmelk toe.

Roer alles goed om en breng het aan de kook.

Leg de stukken tomaat in het kokende vocht en laat dit nog 1 minuut koken.

Niet te warm serveren.

Sambal goreng andijvie

Ingredienten:

andijvie
knoflook
ui(en)
ketoembar
djinten
djeroek poeroetblad
sambal asem
ketjap
suiker
ve-tsin
pindakaas
olie

Bereiding:

Snijd de andijvie klein, was ze en laat ze uitlekken.

Snijd de ui en knoflook fijn en wrijf ze met de ketoembar, djinten en de sambal asem fijn.

Schenk de olie in de wadjan en fruit daarin de kruiden met het djeroekblad.

Giet er dan een beetje water bij en doe er - als dit kookt - 1 eetlepel pindakaas en de ketjap bij.

Denk erom dat het smeuk blijft.

Doe er de andijvie bij en zet het vuur hoog.

Blijf omscheppen (ongeveer 10 minuten).

Maak op smaak af met suiker en ve-tsin.

Zet het vuur uit zodra het op smaak is en serveer het gerecht.

Sambal van Curacao

Ingredienten:

50 promente alle kleuren
3 grote uien
3 grote vleestomaten
3 teentjes knoflook
1 (groot) blikje tomatenpuree
2 tl ve-tsin
klein stukje trassie (theelepel vol)
1 el zout
maxskiem-olie

Bereiding:

Alle promente van steeltjes ontdoen.

In een grote pan 1/2-3/4 L water aan de kook brengen.

De promente hierin koken tot ze zacht en vormloos zijn.

Schep de promente over in een blender, vermaal ze tot egale pulp, alle pitjes moeten stuk zijn. (ruik niet aan deze pulp!)

Blender de rest van de ingredienten (op de olie na) ook fijn.

Meng alle geblenderde massa's goed door elkaar.

Maak in een grote braadpan 1/2-3/4 L maxskiem-olie dampend heet.

Zet het vuur uit, doe dan voorzichtig met een grote opscheplepel de massa in de olie. (hou je adem in en de oogjes half dicht.)

Zet, als al het gespatter over is, het vuur gelijk weer aan.

Blijf het mengsel al bakkend roeren (zeker om de 3 ... 4 minuten), tot de olie weer uit de massa tevoorschijn komt en er ook niet meer "valt in te roeren".

Dat proces duurt zeker 4 uur!

Als u het te snel laat bakken, brandt het aan en kunt u het beter nog eens proberen.

Als u het extra "pica" (heet) wilt maken, neem dan meer promente en laat ze na het koken uitlekken in een vergiet.

Zo concentreert u wat meer.

De promente is meestal op een grote markt verkrijgbaar.

Let wel op dat u geen Madame Chanette koopt: het is een lekkere peper, maar de sambal gaat anders smaken.

De promente is als een klein lampionnetje waarvan de steel in een wal van vruchtvlees verdwijnt, zoals bij de paprika.

Ze zijn er in de kleuren rood, geel en groen.

Deze sambal laat zich goed invriezen, in kleine porties, mits ze lang genoeg gebakken is en het meeste water dus verdwenen is.

Sambal goreng dendeng

Ingredienten:

100 gr dendeng
1 rode ui
4 teentjes knoflook
1 el sambal oelek
1 schijfje laos
1 el olie
1 tl trassie
1 el asemwater
1 stukje goela djawa

Bereiding:

Bak de ui met de laos en de sambal.

Bak in een andere pan de dendeng droog op.

Maak de trassie aan met water en voeg dit met het asemwater en de goela djawa bij de ui.

Voeg hieraan de dendeng toe en laat het geheel bakken tot de olie boven komt.

Sambal goreng kering dendeng

Ingredienten:

250 gr dendeng manis
5 rode en 3 witte uien
2 lomboks
2 schijfjes laos
1/4 tl suiker
asemwater
evt. wat zout
olie

Bereiding:

Snijd de dendeng in kleine korte reepjes en bak ze dan croquant in hete olie.

(als u gedroogde dendeng koopt, even kort weken in lauw water).

Snijd de kruiden fijn en bak elke soort afzonderlijk goudgeel.

Neem nu een schone wadjan of koekepan met 1 eetlepel olie en laat die goed warm worden.

Voeg hier het asemwater, de suiker en eventueel wat trassie aan toe.

Als het droog begint te worden, doet u er de reeds gebakken dendeng en de kruiden bij.

Denk om het aanbranden!

Sambal goreng kering

Ingredienten:

2 tl uienpoeder
2 tl laos
1 tl knoflookpoeder
1 tl sambal
1 zakje frites sticks
2 tl suiker
olie
zout

Bereiding:

Laat de olie heet worden.
Vermeng de kruiden met elkaar en laat ze in de olie zachtjes fruiten.
Doe de frites sticks erbij en laat ze al roerende warm worden.
Maak op smaak met suiker en wat zout.
Blijf roeren tot de suiker is opgelost.
Dien meteen op.

Zoetzure sambal goreng

Ingredienten:

1/4 kg restjes gaar vlees of kip
4 el gesneden uien
2 teentjes gesnipperde knoflook
1 tl sambal trassie
4 el asemwater
3 tl goela djawa
1/2 dl azijn
olie
zout

Bereiding:

Snijd het vlees in kleine blokjes.
Wrijf de uien, knoflook, sambal en zout in een vijzel fijn.
Fruit dit mengsel in de olie tot de uien goed geel zijn.
Voeg het vlees of de kip toe en laat dit even meebakken.
Doe het asemwater erbij en laat 5 ... 6 minuten stoven.
Voeg de suiker en azijn erbij en laat koken tot de suiker is opgelost.

Sambal goreng lombok

Ingredienten:

10 Spaanse pepers
1 ui
2 teentjes knoflook
1 el asemwater
1/8 blok santen
olie

Kruiden:

1 schijfje laos
1 tl suiker
1 tl trassie
1 tl zout
2 daon djeroek poeroet

Bereiding:

Snijd de pepers fijn en ontpit ze.
Braad de ui met de knoflook, laos, zout en trassie.
Voeg daarna de pepers en de djeroek poeroet toe.
Voeg, als de pepers ongeveer half gaar zijn, het asemwater toe.
Laat het geheel even doorbakken en voeg dan de santen erbij.
Laat het koken tot de olie boven komt.

Sambal goreng snijboon

Ingredienten:

100 gr gehakt
100 gr gepelde garnalen
250 gr verse half gaar gekookte snijbonen of 1/2 literblik
3 ... 4 fijngestampde kemirienoten
1 grote fijngesneden ui
1 fijngesneden teentje knoflook
zout
peper
nootmuskaat
sambal
1 tl laos
1 kopje santen (of melk)
klein stukje trassie
1 tl ketoembar

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de trassie, ui, knoflook en de kemirie tot de uien bruin zijn.
Voeg dan het gehakt toe en roer regelmatig om tot het gehakt gaat korrelen en bruin is.
Doe de garnalen erbij en maak naar smaak af met de kruiden.
Voeg als laatste op klein vuur de snijbonen en de santen (of melk) toe en laat alles gaar worden (de bonen niet al te gaar, vooral de blikbonen niet).

Sambal goreng bawang (hete gebakken ui)

Ingredienten:

5 ... 6 grote fijngesneden uien
2 fijngesneden teentjes knoflook
sambal
1/2 el bruine basterdsuiker
zout
peper
nootmuskaat
trassie

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de trassie, de knoflook en de uien.

Voeg de rest naar smaak toe en laat de uien goed bruin worden.

U kunt in plaats van sambal fijngesneden paprika of een paar verse fijngesneden lomboks gebruiken.

Sambal goreng meneer

Ingredienten:

veel gehakte uien (ca 150 gram per persoon)
1/2 teentje knoflook
1 tl sambal
flink stuk goela djawa
2 el asemwater
ketjap
zout
olie

Bereiding:

Bak de uien in een wadjan in wat olijfolie tot ze glazig worden en voeg dan de goela djawa, zout, de knoflook, sambal, ketjap en het asemwater toe.

Laat doorstoven tot het geglazuurde uien zijn.

het gerecht heet eigenlijk sambal bawang maar de heren in indi%o aten het zo vaak dat men (de kokkie) het omgedoopt heeft en "sambal goreng meneer".

Sambal goreng kol

Ingredienten:

500 gr kool
100 gr middelgrote garnalen
1 glas santen
4 rode uien
2 teentjes knoflook
4 rode lomboks
2 tjab, rawit
salamblad
stukje laos
suiker
1/2 tl trassie
1/2 el asemwater
(zout)

Bereiding:

Was de kool en snijd haar fijn.

Was ook de garnalen, ontdoe ze van de huid en kook ze even.

Maak alle kruiden, behalve de laos en het salamblad en de suiker plus het asemwater fijn tot een lekker kruidenpapje.

Laat dit even fruiten tot het geurt en voeg dan de laos, salam, en de garnalen toe.

Laat weer even fruiten.

Doe er dan de kool bij en laat weer fruiten tot het verflenst en doe er dan de garnalenbouillon bij (niet meer dan 1/2 glas).

De saus moet dik en roodachtig zijn.

Roer er dan de santen bij.

Neem, als alles gaar is, de sambal van het vuur en dien hem op in een dichte sajoerschaal.

Sambal goreng kol djagoeng (hete kool met mais)

Ingredienten:

150 gr gehakt (half om half)
blikje maïs
1/2 spitskool (of 1 kleine Chinese kool) in stukjes gesneden
2 grote fijngesneden uien
2 fijngemaakte teentjes knoflook
1 1/2 tl djinten
4 rode of groene lomboks in stukjes (of paprika)
zout
peper
stukje trassie
wat ve-tsin

Bereiding:

Fruit in wat slaolie de knoflook, trassie en de uien, tot de uien bruin kleuren.

Doe er dan het gehakt bij tot dit bruin en rullig is.

Doe er dan de lombok of paprika bij en kruid het geheel af.

Voeg daarna de kool en de maïs toe en meng goed door elkaar.

(Laat de maïs uit het blikje goed uitlekken).

Laat het geheel 10 ... 15 minuten op klein vuur sudderen.

Serveer bij witte rijst.

Sambal goreng terong

Ingredienten:

1 aubergine
slaolie
1 grote fijngesneden ui
1 teentje knoflook
1 stukje trassie
1/2 fijngesneden paprika of 2 fijngesneden lomboks
10 cm fijngesneden prei
wat fijngesneden selderij
zout, peper, nootmuskaat

Bereiding:

Was de aubergine en snijd deze in kleine blokjes.

Fruit in slaolie de ui, knoflook, trassie, paprika of lomboks, prei en selderij.

Bak de aubergine erbij als de uien bruin zijn en voeg zout, peper en nootmuskaat naar smaak toe.

Sambal terong (aubergines)

Ingredienten:

2 terongs
8 gedroogde lomboks
1 stukje trassie (5x2,5 cm)
1 tl suiker
zout naar smaak

Bereiding:

Snijd de terongs doormidden, zout ze en laat ze 5 minuten staan.

Vorm het stuk trassie plat en rooster het.

Grill de terongs 10-12 minuten tot ze zacht zijn.

Rasp het vlees uit de schil met een lepel en verwijder de schil.

Maak de lomboks en trassie fijn en mzzk ze tot een pasta.

Meng deze goed met het zout en de suiker.

Bak de pasta en voeg de terongs toe.

Sambal riport

Ingredienten:

1 pot sambal van 500 gr
5 grote uien
3 teentjes knoflook
1 laoswortel
1 serehstengel
2 blaadjes laurier
5 el bruine basterdsuiker
10 fijngestampte kemirienoten
1 el ketoembar

Bereiding:

Maak de uien en de knoflook fijn en vermeng dit met de rest.
Giet in een juspan een laagje olie en laat die goed warm worden (als u een paar druppels water op de olie gooit en de olie spat, is ze goed).
Zet het vuur laag en doe het mengsel in de pan, roer af en toe en laat de zoute smaak verdwijnen.
Als de zoute smaak nog aanwezig is, doe er dan nog wat suiker bij.

Sambal goreng godok

Ingredienten:

100 gr garnalen
2 el olie
1/2 blok santen
500 gr boontjes (peultjes of snijbonen)
4 groene Spaanse pepers
2 gesnipperde uien
100 gr petehbonen

Kruiden:

2 gesnipperde uien
2 teentjes knoflook
4 rode, gekookte Spaanse pepers
2 schijfjes laos
1 tl trassie
zout
suiker

Bereiding:

Snijd de boontjes, de groene pepers, twee gesnipperde uien en de petehbonen heel fijn en wrijf de kruiden zo fijn mogelijk.
Fruit de kruiden in 2 el olie, blus het af met zoveel water, dat de groenten erin gaar kunnen koken.
Voeg, als de groenten gaar zijn, de santen en de garnalen toe en laat het gehele mengsel nog vijf minuten doorkoken.

Sambal goreng kentang (gebakken stukjes aardappel)

Ingredienten:

1 zakje paprika chips
1 grote ui
1 teentje knoflook
1 el sambal
1 tl laos
1 el bruine suiker
trassie
ketjap

Bereiding:

Fruit in wat slaolie op klein vuur de fijngesneden ui, de fijngesneden knoflook, sambal, laos, bruine suiker en de trassie.

Doe, als de uien bruin zijn, de chips erbij en roer alles goed door elkaar.

Voeg als laatste een beetje ketjap toe (niet te veel, want de chips mogen niet zacht worden).

Sambal kentang

Ingredienten:

3 grote aardappelen
olie
1 teentje knoflook
1 ui
schepje fijngemaakte goela djawa
stukje asem
zout
sambal
peterselie

Bereiding:

Schil de aardappelen en rasp ze op een grove rasp.

Droog de aardappelen in een theedoek.

Bak ze snel in de frituur.

Wrijf de ui en knoflook fijn en fruit ze in wat olie.

Vermeng ondertussen de goela djawa met een stukje asem, wat zout en sambal naar smaak.

Roer dit alles met water tot een dikke pasta.

Haal het ui-knoflook mengsel uit de koekepan en bak de dikke pasta op laag vuur tot hij bijna droog is.

Voeg het uimengsel en de aardappelen er aan toe en schep om.

Strooi er als versiering wat gehakte peterselie op.

Sambal goreng kentang kering

Ingredienten:

1 kg aardappelen
3 uien
3 teentjes knoflook
3 rode Spaanse pepers
2 schijfjes laos
2 blaadjes daoen salaam
2 el suiker (1 schijfje goela djawa)
asemwater van 10 pitten
zout
gefrituurde uien (kant en klaar te koop)

Bereiding:

Schil en was de aardappelen, snijd ze in kleine reepjes of rasp ze grof, was ze daarna weer (zetmeel weg) en maak ze droog met een doek.

Bak de aardappelen in ruime olie, niet te veel scheppen of roeren.

Snijd de boemboes (kruiden) fijn.

Snijd de uien in dunne plakjes van kop naar staart.

Bak elk soort apart in ruime olie croquant.

Eerst de uien met zout (door het zout worden deze croquant), voeg daarna de Spaanse pepers, laos en het salamblaadje toe.

Neem nu een schone wadjan of braadpan met 3 eetlepels olie.

Laat die goed warm worden en doe hierin het asemwater, suiker en zout.

Voeg, als het caramelachtig begint te worden, de aardappelen en kruiden toe, zonder laos en salam (pas op: de caramel wordt gauw hard) en schep voorzichtig om.

Voeg op het laatste moment nog wat gefrituurde uien toe.

Toemis reboeng (natte sambal goreng van jonge bamboe)

Ingredienten:

1 klein blikje reboeng (bamboespruiten)
2 sjalotten
1 teentje knoflook
1 tl asem
1 tl zout
1 schijfje laos
2 salamblaadjes
1 rode, 2 groene lomboks
1 tl trassie
1 el boter
mespunt suiker
50 gr santen

Bereiding:

Haal de reboeng uit het blikje.

Gooi het sap weg en snijd de reboeng in niet al te fijne reepjes.

Kook ze voorzichtig 10 minuten.

Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lomboks en snijd ze fijn.

Fruit ze met de trassie, asem, laos, salamblaadjes in de boter tot de sjalotten lichtbruin zijn.

Schenk er 1 dl heet water bij, voeg de reboeng toe en laat op een lage warmtebron ca 3 minuten stoven.

Voeg de suiker toe en laat de santen erin smelten.

Laat nog enkele minuten sudderen.

Mocht het te heet te veel zijn ingedampt, schenk dan nog een scheutje heet water erbij.

Dit bijgerecht kan worden gecombineerd met gebakken vis of kip, frikadel pan en verse komkommer.

Petjel I

Ingredienten:

250 gr andijvie
250 gr spinazie
100 gr boontjes
200 gr taug,
200 gr kool (groene, witte-, savooie- of bloemkool)
1/2 pot pindakaas
1 ... 2 dl water
2 el olie
5 el gesnipperde ui
2 gesnipperde teentjes knoflook
2 tl sambal oelek
3 el keukentamarinde (zoete asemrij)
1 el azijn
1 tl Javaanse suiker
1/2 tl kentjoer
zout

Bereiding:

Maak de groenten schoon en kook ze met wat zout „n voor „n even op; ze moeten wel knappend blijven (de taug, wordt niet gekookt, maar alleen met kokend water afgespoeld).

Laat de groenten goed uitlekken.

Wrijf de uien met de knoflook, sambal, suiker, kentjoer en het zout tot een brij en fruit deze in de olie tot de uien geel zijn.

Meng de pindakaas erdoor; dat gaat heel gemakkelijk in een mengkom met een mixer.

Maak een papje van het water en de asem (na de zaden en de vliezen te hebben verwijderd) en roer dit lepelgewijs door de massa (de saus moet zo dik zijn als slasaus).

Schik de uitgelekte groenten op een schotel en overgiet ze met de saus.

De gekookte groenten kunnen al naar gelang het seizoen gevarieerd worden. Ze moeten bestaan uit:

- 1) donkergroene groenten zoals andijvie, boerenkool, spinazie
- 2) lichtgroene groenten zoals jonge spinazie, raapsteeltjes, boontjes, groene of savooiekool
- 3) witte groenten zoals taug,, wittekool of bloemkool.

Petjel II

Ingredienten:

150 gr kangkung
100 gr taug,
150 gr kacang panjang
koolblaadjes
kacang cina
3 rode lomboks
10 lombok rawit
2 el trassie
suiker
asam
(zout) naar smaak

Bereiding:

Was de groenten en blancheer ze met wat zout.

Braad de kacang cina in olie, verwijder de dunne schil en stamp ze fijn.

Braad de rode lomboks even aan en maak ze samen met de andere lomboks en de kacang cina tot een papje.

Leng, als u de petjel serveert, de sambal eerst met wat water aan.

U kunt tahoe, temp, en krupuk bij de petjel serveren.

Een lekker bijgerecht, bij rijst, maar ook wel bij aardappelen.

Petjel III

diverse groenten, zoals kouseband, sperzieboontjes, taug., witte kool,
etc.
komkommer

Bumbu petjel (saus)

Ingredienten:

500 gr gebakken en fijn gemalen pinda's
olie
4 rode pepers
20 teentjes knoflook
2 cm kentjur
2 blaadjes dalam djeruk
klein stukje trassie
gula djawa
asam djawa water naar smaak
of een beetje azijn
zout, suiker

Bereiding:

Snijd de groenten fijn en kook ze enkele minuten.

Snijd de komkommer in schijfjes.

Vermeng alle kruiden met elkaar, roer het mengsel door de asam djawa of azijn.

Schenk de saus, warm of koud, over de op een schaal gerangschikte groenten.

Serveer het gerecht met stukjes emping.

Petjel selderij

Ingredienten:

200 gr gesneden selderij

Kruiden:

1 el sambal oelek

2 teentjes knoflook

1 gesnipperde ui

5 kemirienoten

1 tl trassie

zout

1 dl azijn

2 el ketjap

Bereiding:

Kook de kruiden met de azijn tot een saus.

Laat deze afkoelen en strooi de selderij erin.

Deze saus kunt u ook gebruiken bij geblancheerde taug..

Petjel terong

Ingredienten:

2 grote aubergines

3 gebakken kemirienoten

2 rode Spaanse pepers

1 tl trassie

1 uitgeperste citroen

2 1/2 dl water

1/4 blok santen

Bereiding:

Pof de aubergines gaar.

Maak een sambal van de kemirienoten, trassie, citroensap, pepers en zout door de ingredienten heel fijn te stampen.

Laat de santen oplossen in het hete water en roer er de sambal door.

Giet deze saus over de ongeschilde aubergines.

Om het nog lekkerder te maken en als u het krijgen kunt, moet u wat kemangi-blad aan de petjel toevoegen.

Petjel mango

Ingredienten:

1 dl santen

5 fijngesneden mango's

Kruiden:

2 teentjes knoflook

1 el sambal oelek

5 kemirienoten

1 tl trassie

zout (naar smaak)

Bereiding:

De fijngemaakte ingredienten worden met de santen opgewarmd tot het geheel is ingedikt. De saus wordt dan over de in stukjes gesneden mango's gegoten.

Petjel godok van vlees

Ingredienten:

300 gr rund- of varkensvlees
2 rode of groene Spaanse pepers
4 kemirienoten
2 teentjes knoflook
1 ui
1/4 blok santen
4 dl water

Bereiding:

Kook het vlees zacht, snijd het in lapjes en strooi er zout en citroensap over.

Stamp met de oelek-oelek de lapjes bijna uit elkaar.

Maak een saus van 4 dl heet water, 1/4 blok santen, fijngehakte pepers, kemirienoten, knoflook en ui.

Leg de vleeslapjes in deze saus en kook het vlees bijna droog.

Petjel ayam I

Ingredienten:

500 gr gare kip (in stukken)

1 ui

3 teentjes knoflook

2 dl santen

Kruiden:

5 kemirienoten

1 tl trassie

1 tl zout

1/2 tl kentjoer

1 stengel sereh

djeroekwater

Bereiding:

Maak de kemirienoten met de ui en knoflook heel fijn.

Doe de overige kruiden erbij en roer de santen erdoor.

Verwarm dit op zacht vuur, terwijl u goed blijft roeren.

Doe de kip in een schaal en giet er de saus overheen.

Petjel ayam II

Ingredienten:

1 kip

1 witte ui

3 teentjes knoflook

4 kemiries

1 tl gebrande trassie

1 tl zout

3/4 tl kentjoer

2 el santen

citroensap

kemangiblaadjes

Bereiding:

Grilleer de kip, haal als ze gaar is het vlees eraf en snijd dit in lange reepjes.

Doe het op een schaal.

Pof de kemiries en snijd ze met de ui en knoflook zeer fijn.

Vermeng ze met de overige kruiden, leng ze aan met santen.

Warm dit onder voortdurend roeren, doe er citroensap en zout bij en giet het sausje uit over het vlees.

Bersier het gerecht met kemangiblaadjes.

Doet men deze zo bereide kruiden over gekookte groenten, dan noemt men het gerecht petjel-sajoran of gado-gado.

Petjel tahoe

Ingredienten:

1 blok tahoe
200 gr taug,
1/2 komkommer
2 el selderij

Kruiden:

1 tl trassie
1 el sambal oelek
suiker
zout
2 el ketjap
2 el azijn
1 teentje knoflook (uit de pers)
1/2 tl djintan

Bereiding:

Bak de tahoe in plakken in de olie.
Blancheer de taug,, snijd de komkommer in schijfjes en de selderij fijn.
Rangschik de taug,, tahoe en komkommer op een schaal.
Vermeng de kruiden en giet deze saus over de groenten.
Strooi de selderij over het geheel.

Paree toemis taotjo

Ingredienten:

2 grote parees
2 uien
50 gr garnalen
3 rode Spaanse pepers
2 groene Spaanse pepers
2 el olie

Kruiden:

4 cm sereh
1 schijfje laos
1 1/2 el taotjo
1 el ketjap
1 daon salam
zout

Bereiding:

Snijd de ontpitte parees in dunne schijfjes.
Bestrooi de schijfjes met zout.
Knijp boven een zeef het vocht eruit en was daarna de schijfjes goed.
Snijd de uien en pepers fijn en fruit ze met sereh en laos in de olie goudbruin.
Voeg vervolgens taotjo, ketjap, garnalen, zout en schijfjes paree eraan toe.
Doe hierbij zoveel water, dat het geheel gaar kan koken.

Dit gerecht mag niet te droog worden.

Sambalans

De sambalans behoren tot de bijgerechten; ze worden geserveerd bij de hoofdgerechten. De sambal oelek kan beschouwd worden als de basis van de verschillende erna beschreven sambals.

U zult af en toe bij de bereiding van de sambals tegenkomen, dat de Spaanse pepers fijngewreven moeten worden. Dat gaat gemakkelijker als u de pepers eerst poft of even in heet water legt.

Sambal oelek

Ingredienten:

20 verse Spaanse rode pepers

2 tl zout

Bereiding:

Was de Spaanse pepers.

Wie een niet te hete sambal wil, moet eerst de pepers opensnijden, het zaad en de zaadlijsten verwijderen en onder de lopende kraan wegspoelen. wrijf ze met het zout op de tjobek tot een brij.

U kunt ze ook fijnmalen in een vleesmolen.

Als u deze sambal in een schoongewassen, goed afsluitbaar potje in de koelkast zet, kan ze vrij lang bewaard worden.

Nog langer houdbaar is ze in de diepvries.

Een noodzakelijke aanschaf om het geheel echt op de indische wijze te bereiden, is een tjobek (wrijfsteen) met een oelek-olek (wrijfhout) om de kruiden gezamenlijk fijn te wrijven.

Sambal trassie

Ingredienten:

40 Spaanse pepers

2 grote uien

2 tl trassie

1 1/2 tl zout

olie

Bereiding:

Vermeng de fijngesneden pepers met de trassie en bak ze in olie aan.

Voeg aan dit mengsel de fijngesnipperde uien en het zout toe.

Laat het geheel goed doorbakken.

Trassie toemis

Ingredienten:

3 rode Spaanse pepers

3 gesnipperde uien

3 fijngesneden tomaten

2 el olie

1 tl trassie

1 daon kemangie

zout

Bereiding:

Snijd de pepers fijn en fruit alle ingredienten in de olie.

Blus dit af met wat heet water en laat het geheel koken tot de olie boven drijft.

Sambal tomaat

Ingredienten:

5 rode lomboks

1/2 tl zout

1 tl tomatenpuree

Bereiding:

Maak sambal oelek of sambal trassiie en roer er een theelepel tomatenpuree door.

Deze sambal is, ook in de koelkast, niet lang houdbaar.

Sambal van tomaten

Ingredienten:

5 rijpe tomaten

1 ui

1 tl nootmuskaat

1 tl peper

1 el sambal oelek

1/4 kopje azijn

zout

olie

Bereiding:

Snijd de tomaten fijn.

Braad de gestampde ui met de nootmuskaat, peper en sambal.

Voeg de azijn en de tomaten toe en laat het geheel opkoken tot een dikke saus.

Sambal van tomaten en pepers

Ingredienten:

4 kleine tomaten

3 rode Spaanse pepers

1/2 tl trassie

zout

Bereiding:

Pof of rooster de tomaten in de oven of boven houtskool.

Maak ze fijn met trassie en zout.

Meng alles goed door elkaar.

Sambal kool

Ingredienten:

250 gr kool
2 uien
6 teentjes knoflook
2 el sambal oelek
4 cm sereh
1 schijfje laos
1 tl zout
2 kopjes santen
olie

Bereiding:

Snijd de uien en knoflook fijn en bak ze met de sambal en de kruiden aan.

Voeg de in kleine reepjes gesneden kool toe en bak ze mee tot ze half-gaar zijn.

Voeg de santen toe en laat het geheel met het deksel op de pan gaar stoven.

Om het gerecht te verfijnen, kunt u er eventueel enkele verse garnalen en wat citroensap door mengen.

Sambal boeboek kering van katjang idjoe

Ingredienten:

200 gr katjang idjoe
2 lomboks
3/4 tl kentjoer
1 tl trassie
2 djerook poeroet bladeren

Bereiding:

Bak de katjang idjoe droog op, zonder olie en hak ze fijn.

Snijd de lomboks zeer fijn.

Stamp de katjang idjoe, lomboks, zout, trassie en de overige kruiden tot poeder.

U kunt de katjang idjoe ook eerst droog bakken, vervolgens in een zeef doen en er water over gieten.

Stamp, als het water is uitgelekt, de katjang idjoe met de trassie en de overige kruiden fijn.

Sambal daon bawang

Ingredienten:

200 gr daon bawang (prei)
1 rode ui
1 el zout
1 lombok
4 kemiries
2 el citroensap
1 dl santen

Bereiding:

Snijd de daon bawang fijn en meng het zout er goed door.

Pof de kemiries en snijd ze met de lombok en ui zeer fijn.

Kook de ui, lombok en kemiries in de santen tot deze olie loslaat.

Giet deze saus over de prei en doe er het citroensap bij.

Sambal keloewsk

Ingredienten:

10 sjalotten
6 teentjes knoflook
1 dl water
4 el olie
20 keloewekpitten
3 el asemwater
3/4 tl laos
1 tl trassie
4 lomboks
zout

Bereiding:

Maak de keloewekpitten zeer fijn en vermeng ze met het asemwater.
Snijd de sjalotten, knoflook en lomboks klein en bak ze met trassie en laos op in olie.
Voeg hieraan het papje van keloewekpitten, zout en het water toe en laat alles inkoken.

Sambal kemanten

Ingredienten:

2 uien
4 teentjes knoflook
(klapper)olie
10 groene lomboks
10 rode lomboks
3/4 tl laos
1/4 tl sereh
1 1/2 tl trassie
1/2 tl witte suiker
1 el asemwater
2 dl santen
zout

Bereiding:

Snijd de lomboks fijn en kook ze af.
Leg ze daarna een uur in koud water en wrijf ze fijn.
Snijd de uien en knoflook zeer fijn.
Voeg er de trassie en de overige kruiden aan toe en bak alles in 2 eetlepels olie.
Doe er de fijngewreven lomboks bij, zout, asemwater en santen en laat alles koken tot de olie loslaat.

Sambal djeroek (citroen)

Ingredienten:

5 verse rode lomboks

1 tl zout

sap van 1/4 citroen

Bereiding:

Maak sambal oelek of trassie en meng er het citroensap goed door.

Deze sambal is ook in de koelkast beperkt houdbaar.

Sambal djeroek nipis

Ingredienten:

4 djeroek nipis

4 Spaanse pepers

1 tl trassie

Bereiding:

Was de djeroek goed, snijd ze in schijfjes en pers ze uit.

Bewaar de schillen.

Stamp de pepers met de trassie en djeroek schillen fijn en voeg het sap van de djeroek eraan toe.

Sambal ketimoen

Ingredienten:

2 komkommers

2 el ebbie

2 lomboks

1 tl zout

1/2 dl azijn

Bereiding:

Snijd de komkommers in dunne schijfjes, bestrooi ze met zout en laat ze een uurtje staan.

Schik ze op een schaal.

Snijd de lomboks in de lengte door en haal de zaadjes eruit.

Maak de lomboks met de ebbie en zout zeer fijn en roer er de azijn door.

Giet dit papje over de komkommers.

Sambal lombok

Ingredienten:

15 lomboks

1 ui

5 teentjes knoflook

klapperolie

1 tl laos

1 tl trassie

1 el goela djawa of bruine suiker

2 el asemwater

zout

1 dl santen

Bereiding:

Pof de lomboks, snijd ze in de lengte door en haal de zaadjes eruit.

Maak de lomboks zeer fijn, doe er iets zout bij en fruit ze in olie.

Snijd vervolgens de ui en knoflook zeer fijn, doe er de kruiden, de trassie en de goela djawa bij en fruit alles.

Voeg de lomboks toe met het asemwater en laat alles nog even bakken.

Doe er tenslotte de santen bij en laat alles smoren tot de santen olie loslaat.

Sambal asem

Ingredienten:

10 gesnipperde rode lomboks

100 gr gesnipperde witte ui

1 stukje asem ter grootte van 2 walnoten

2 el Javaanse suiker

1 el olie

zout

Bereiding:

Week de asem in 1 dl water.

Wrijf haar door een zeef en kook haar zachtjes op met de Javaanse suiker.

Wrijf lombok en uien met het zout fijn, fruit ze in de olie.

Voeg er, als de uien geel zijn, het asem-suikermengsel aan toe.

Laat zachtjes doorkoken tot de massa dik wordt.

Sambal Asem van woeni

Ingredienten:

250 gr woeni's
1 tl garnalenpasta
1/8 l water
2 tl zout
1/2 tl trassie
7 lomboks

Bereiding:

Breng het water aan de kook met erin de garnalenpasta, zout en trassie.
Maak de Woen's fijn.
Snijd de lomboks zeer fijn en vermeng ze met de overige ingredienten.

Sambal betawi asem-manis van vlees of kip

Ingredienten:

1 kip of 500 gr rundvlees
2 rode uien
4 teentjes knoflook
(klapper)olie
4 lomboks
2 el asemwater
2 el trassiewater
1 el goela djawa
1/2 dl azijn
zout

Bereiding:

Snijd de kip of het rundvlees in stukken en wrijf die in met zout.
Bak ze in olie.
Snijd de uien, knoflook en de lomboks zeer fijn en vermeng ze met het trassie- en asemwater.
Doe dit mengsel bij de stukken kip of vlees en kook het in.
Roer er daarna de azijn en goela djawa door.

Sambal pinda

Ingredienten:

5 rode lomboks

1/2 teentje knoflook

1 tl zout

1 el pindakaas

Bereiding:

Maak deze sambal als de sambal kemiri, maar vervang de kemirie nu door de pindakaas.

Sambal seradue (soldatensambal)

Ingredienten:

10 gesnipperde lomboks

200 gr gesnipperde uien

2 tl trassie

1 el olie

Bereiding:

Wrijf de lombok, uien en zout tezamen fijn.

Fruit ze in olie, maak trassiewater door trassie fijn te wrijven in 4 eetlepels warm water.

Laat de sambal stoven tot de uien gaar zijn en de brij voldoende ingedikt is.

Sambal obi

Ingredienten:

2 obi's

olie

1 lombok

1 tl zout

2 el citroensap

Bereiding:

Kook de obi's en maak ze klein.

Snijd de lombok zeer fijn en bak deze.

Vermeng hem met zout en citroensap.

Doe dit mengsel over de obi's.

Sambal mieso

Ingredienten:

50 gr mieso

1 ui

4 teentjes knoflook

50 gr tjerime

klapperolie

1 lombok

1 tl zout

Bereiding:

Kook de mieso.

Snijd de ui, knoflook en lombok zeer fijn, vermeng ze met de mieso en fruit alles in olie.

Snijd de tjerimes klein en voeg ze met water in zout bij het miesomengsel.

Smoor alles tot de tjerimes gaar zijn.

Sambal ui

Ingredienten:

5 rode lomboks

1/2 teentje knoflook

1 tl trassie

1 el zeer fijngesneden ui

Bereiding:

Maak sambal trassie, maar wrijf de fijngesneden uien en de fijngesneden knoflook mee.

Deze sambal is ook in de koelkast niet lang houdbaar.

Sambal bieslook

5 rode lomboks

1/2 teentje knoflook

1 tl trassie

1 el fijngehakte bieslook

paar druppels citroensap

Bereiding:

Maak een sambal trassie met knoflook en meng er zonder wrijven de bieslook door.

Maak haar af met een paar druppels citroensap.

Ook deze sambal is niet lang houdbaar.

Sambal prei

Ingredienten:

1 prei

1 rode ui

1 el sambal oelek

4 kemirienoten

2 el citroensap

Bereiding:

Snijd de prei heel fijn en kneed ze met zout.

Stamp de kemirienoten en uien fijn en kook ze met santen, sambal en citroensap.

Meng alles door elkaar en kook de massa tot ze droog is.

Sambal selderij

5 lomboks

1/2 teentje knoflook

1 tl trassie

1 el fijngehakte selderij

paar druppels citroensap

Bereiding:

Maak een sambal trassie met knoflook en meng er zonder wrijven de gehakte

selderij door.

Afmaken met een paar druppels citroensap.

Deze sambal is ook in de koelkast niet lang houdbaar.

Sambal manis

Ingredienten:

10 rode Spaanse pepers
1 stukje asem ter grootte van een walnoot
1 el Javaanse suiker of 1 1/2 el bruine suiker
1 el ketjap manis
snufje zout

Bereiding:

Was de Spaanse pepers.

Wie een niet te hete sambal wil, moet de pepers eerst opensnijden, het zaad en de zaadlijsten verwijderen en ze onder de lopende kraan afspoeien.

Snijd ze zeer fijn (eventueel met behulp van een mixer).

Wrijf de Spaanse pepers met de suiker, het zout, de ketjap en de asem tot een brij.

Verwijder onder het wrijven de vliezen en pitten van de asem.

In de koelkast bewaren.

Sambal peteh

Ingredienten:

1/2 potje petehbonen
1 el sambal oelek
1 ui
4 teentjes knoflook
1 schijfje laos
1 stengel sereh
200 gr verse gepelde garnalen
1 el trassiewater
1 el asemwater
1/8 blok santen
zout
olie

Bereiding:

Stamp en braad de kruiden, behalve de sereh.

Meng de sambal, trassie en asem door het mengsel.

Voeg, als dit even heeft doorgekookt, de petehbonen, de garnalen en de santen.

Laat dit mengsel doorkoken tot de olie boven komt.

Sambal ikan kering

Ingredienten:

50 gr ikan kering
2 rode uien
olie
1 lombok
2 el asemwater of citroensap

Ikan kering = Gedroogde vis

Bereiding:

Snijd de uien en lombok zeer fijn en bak ze daarna met de ikan in de olie.

Voeg het asemwater of citroensap toe en kook de sambal tot deze droog begint te worden.

Sambal oedang kiong

Ingredienten:

1 ui
1 teentje knoflook
200 gr gedroogde garnalen
2 daon djeroek poeroet
2 Spaanse pepers
1 tl trassie
1 <schijfje laos
1/2 stengel sereh
1 tl zout
1 tl suiker
1 el asemwater
1-2 kopjes santen
olie

Bereiding:

Week of wel de garnalen.

Maak de uien, knoflook en pepers fijn en bak ze met de diverse kruiden, behalve de djeroek poeroet, in olie aan.

Voeg djeroek poeroet en asemwater toe en laat daarna het gerecht even sudderen.

Voeg nu de garnalen en de santen toe en roer zolang om, tot de garnalen gaar zijn en de sambal een rode kleur heeft aangenomen.

Sambal oedang basa

Ingredienten:

200 gr gepelde garnalen
2 uien
4 teentjes knoflook
olie
2 lomboks
3/4 tl laos
2 djeroek-poeroetbladeren
1 el asemwater
1 el trassiewater
1 tl goela djawa
1/2 dl santen
1 salamlad
1/4 tl sereh
zout

Bereiding:

Snijd de uien, knoflook en lomboks zeer fijn, vermeng ze met de kruiden, behalve de bladeren en fruit ze daarna in olie.

Doe de garnalen met zout, trassie- en asemwater en goela djawa erbij en verwarm alles al roerend.

Voeg er de santen en de bladeren aan toe en kook alles tot de santen olie loslaat.

Gebruik, om het gerecht een rodere kleur te geven, 2 lomboks meer.

Verwijder de zaadjes, snijd de lomboks zeer fijn en roer ze door de sambal.

Sambal petis

Ingredienten:

10 lomboks

1/2 tl zout

2 tl petis

Bereiding:

Maak een sambal oelek maar nu met minder zout.

Wrijf er naar smaak 1 ... 2 theelepels petis door.

Sambal petis oedang djawa (Javaanse sambal van garnalenpasta)

Ingredienten:

2 sjalotten

1 teentje knoflook

3 rode lomboks

1 tl asem

1 tl koenirpoeder

2 el boter

1 1/2 tl suiker

3 djeroek poeroetblaadjes

1 stengel sereh

1 wortelstok

temoe koentji

50 gr santen

2 el petis oedang (pasta van gegiste garnalen)

Bereiding:

Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lomboks, snijd ze fijn en kneus ze.

Meng ze met de asem en koenir.

Fruit de kruiden in de boter op een lage warmtebron.

Kneus de temoe koentji en snijd de sereh fijn.

Voeg de djeroek poeroetblaadjes, suiker, temoe koentji en de sereh toe met enkele eetlepels heet water.

Smelt de santen en de petis oedang hierin.

Blijf roeren en laat de sambal ca 5 minuten sudderen.

Sambal boeboek kering

Ingredienten:

200 gr gedroogde garnalen (ebbie)

1 el sambal oelek

5 teentjes knoflook

3 lomboks

1 tl kentjoer

2 daon djeroek poeroet

1 tl trassie

zout

Bereiding:

Rooster de ebbie en stamp ze fijn.

Snijd de knoflook en de lomboks zeer fijn en vermeng ze met de trassie, zout en de overige kruiden.

Voeg dan de ebbie toe.

Sambal ebbie

Ingredienten:

200 gr ebbie
1 rode ui
2 el asemwater
olie

Kruiden:

5 kemirienoten
1 tl trassie
1 stukje goela djawa
2 daon djeroek poeroet
1 el sambal oelek

Bereiding:

Braad de ui met de ebbie in olie.

Voeg het asemwater en alle overige ingrediententoe en laat het geheel doorkoken tot het droog begint te worden.

Sambal oedang kering

Ingredienten:

75 gr gedroogd garnalen
1 ui
5 teentjes knoflook
(klapper)olie
1/4 tl sereh
3/4 tl laos
1 tl zout
1 tl trassie
1/2 tl suiker
2 lomboks
1 el asemwater of citroensap
2 djeroek-poeroetbladeren
1/2 dl santen

Bereiding:

Week de garnalen.

Snijd de ui, knoflook en lomboks zeer fijn, fruit ze met de trassie, de suiker en de overige kruiden, behalve de bladeren, in de olie.

Doe er zout, de bladeren het asemwater en de garnalen bij.

Roer alles goed om en voeg de santen toe.

Blijf roeren tot de garnalen gaar zijn en de sambal rood begint te worden.

Sambal teri (tapanoeli)

Ingredienten:

10 gesnipperde lomboks
5 el gesnipperde ui
1 spriet sereh
2 el tomatenpuree
50 gr ikan teri
6 el olie

Bereiding:

Wrijf de lomboks en de gesnipperde uien fijn en voeg er de tomatenpuree aan toe.

Bak dit mengsel in 2 eetlepels olie.

Bak de teri in 4 eetlepels olie tot ze geel is.

Meng de teri met de gebakken kruiden.

Aan dit gerecht wordt geen zout toegevoegd omdat de teri zelf al zout is.

Sambal ikan terie

Ingredienten:

300 gr ikan terie
1 ui
1 Spaanse peper
1/8 blok santen
1 el asemwater
1 el citroensap
1 el olie

Bereiding:

Maak de ui en de Spaanse peper fijn en bak ze in olie.

Voeg de ikan terie toe en laat dit doorbraden terwijl u goed roert.

Doe er asem en citroensap bij en bak het geheel droog.

Bak het geheel, als u de santen heeft toegevoegd nogmaals door, tot de olie bovenkomt.

Sambal godok

Ingredienten:

2 blimbings
1 rode ui
50 gr oedang kering
2 lomboks
stukje trassie
1/2 tl laos of kentjoer
1 dl santen
2 el dikke santen
zout

Bereiding:

Was de blimbings, kook ze bijna gaar en overgiet ze met koud water.

Snijd de ui en de lomboks zeer fijn en voeg de trassie, zout en de kruiden toe.

Maak de oedang kering heel klein en kook alles met elkaar op in de santen.

Doe er daarna al roerend de dikke santen bij en dien het gerecht warm op bij de rijstafel.

Sambal badjak I

Ingredienten:

1/2 kg rode Spaanse pepers
3 uien
1 el trassie
1 spriet sereh (of wat poeder)
2 el suiker
1/2 kopje asemwater
5 el olie
zout

Bereiding:

De Spaanse pepers zonder pitten fijn maken met de uien, trassie en zout.
Fruit dit mengsel in de olie met de sereh en voeg op het laatst het asemwater toe.
De sambal op een zacht vuurtje koken tot de olie er uit komt en de massa bruin en dik is.

Sambal badjak II

Ingredienten:

10 grote rode Spaanse pepers in grote stukken gesneden
stuk trassie van 2,5 cm
2 tl bruine suiker
zout
2 middelgrote fijngehakte uien
2 teentjes knoflook
4 kemiries
2 el olie

Bereiding:

Stamp alle ingredientenfijn, behalve de olie.
Verhit de olie op middelhoog vuur.
Fruit de fijngestampde smurrie al roerend tot de olie eruit begint te vloeien.
Serveer de sambal als bijgerecht bij gekookte witte rijst en andere gerechten.

Sambal badjak djago (gebakken sambal)

Ingrediënten:

10 verse rode lomboks
3 in grote stukken gesneden uien
3 in stukken gesneden teentjes knoflook
3 stukjes trassie
2 laurierblaadjes
1 vingerkootje laoswortel
1 serehstengel
slaolie
10 kemiriepitten (pas op: verwijder eerst de zwarte hardee schil, die er soms nog in stukjes bij zit)

Bereiding:

Snijd de lomboks in kleine stukjes en de kemirie in vieren en maak ze samen fijn met de trassie, de ui en de knoflook. Dit gaat het beste in de vleesmolen. Alles moet in ieder geval goed fijn zijn.
Fruit dan in een diepe pan 2 kopjes slaolie, de laurierblaadjes, de laos en de serehstengel op middelmatig vuur.
Doe het mengsel erbij, zodra de olie goed heet is en blijf goed omroeren, zodat het niet aanbakt.
Als de olie is ingetrokken, is de sambal klaar.

Sambal banten

Ingrediënten:

1 braadkuiken
1 ui
2 teentjes knoflook
olie
1/2 tl sereh
1/4 el laos
1/2 tl djah,
1 el ketoembar
1/2 el djinten
2 el asemwater
stukje asem
zout

Bereiding:

Snijd de kip in stukken.
Maak van het stukje asem, water en zout een papje, wrijf daar de stukken kip mee in en bak deze in de olie bruin.
Snijd de ui en knoflook zeer fijn, vermeng ze met de overige kruiden en fruit ze.
Doe de stukken kip erbij en bak die nog even op.
Voeg dan het asemwater toe en laat alles op een zacht vuur gaar worden.
Wordt het gerecht te droog, voeg dan nog wat water toe.

Sambal boontjes

Ingredienten:

200 gr snijboontjes

1 ui

4 teentjes knoflook

olie

2 groene lomboks

1 rode lombok

1/4 tl sereh

3/4 tl laos

1/2 tl suiker

zout

2 el trassiewater

1/2 el asemwater

1 dl santen

Bereiding:

Snijd de ui, knoflook en lomboks zeer fijn.

Voeg de overige kruiden toe en bak dit mengsel.

Doe vervolgens de gesneden snijboontjes erbij en daarna suiker, zout, trassie- en asemwater.

Kook dit samen tot de boontjes beetgaar zijn.

Voeg dan de santen toe en kook tot de olie loslaat.

Sambal boedak

Ingredienten:

2 rode uien

4 teentjes knoflook

olie

40 lomboks

30 kemiries

1/2 tl sereh

2 salambladeren

3 djeroek-poeroetbladeren

1 dl dikke santen

zout

Bereiding:

Haal de zaadjes uit de lomboks en snijd de lomboks zeer fijn, evenals de uien, knoflook en de kemiries.

Vermeng de lomboks met de kemiries.

Bak de uien en de knoflook bruin.

Voeg het lombokmengsel, de sereh, salam- en djeroek-poeroetbladeren aan de uien en knoflook toe en bak alles in de olie op.

Doe er zout en de dikke santen bij en laat alles samen bakken tot de santen olie loslaat.

Sambal gandaria

Voor deze sambal neemt u een jonge gandaria. Dit is een Indonesische vrucht, die verscheidene maanden van het jaar te krijgen is in veel speciaalzaken, of bij de groenteman.

Ingrediënten:

10 jonge gandaria's
3 rode lomboks
2 tl trassie
1 tl zout
2 tl suiker

Bereiding:

Snijd de gandaria's doormidden en steek de blauwviolette pit er met een aardappelmesje uit.

Ontpit de lomboks, snijd ze klein en kneus ze samen met de trassie, zout en suiker.

Is de lombok helemaal fijn, kneus de gandaria's dan mee.

Niet te fijn.

Serveer met een droog visje, dendeng (dunne lappen gedroogd, zoet vlees) en een rauwe groente.

Sambal kemirie

Ingrediënten:

4 teentjes knoflook
(klapper)olie
20 kemiries
10 rode lomboks
1 tl trassie
1/2 dl azijn
1 tl zout

Bereiding:

Pof de kemiries en maak ze zeer fijn.

Snijd de lomboks in de lengte door, haal de zaadjes eruit en kook ze tweemaal af.

Snijd de knoflook en lomboks zeer fijn.

Fruit ze met de kemiries en trassie in olie, voeg de azijn toe en eventueel wat zout.

Laat alles doorkoken tot er olie komt bovendrijven.

Sambal brandal

Ingredienten:

10 gesnipperde lomboks
8 kemiries
1 tl trassie
2 djoroek poeroetbladeren
stukje asem ter grootte van een walnoot
2 el olie
zout

Bereiding:

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

Sambal van rode en groene lombok

Ingredienten:

5 gesnipperde rode lomboks
5 gesnipperde groene lomboks
2 tl trassie
1 el olie
zout

Bereiding:

Wrijf de lomboks met het zout fijn.
Fruit ze in olie.
Maak trassiewater door trassie fijn te wrijven in 4 eetlepels warm water.
Voeg dit aan de massa toe, laat de sambal stoven tot de brij voldoende ingedikt is.

Sambal boet

Ingredienten:

10 rode lomboks zonder pit
1 teentje knoflook
1 stukje asem ter grootte van drie walnoten
5 gepofte kemiries
1 tl trassie
3 tl Javaanse suiker
1/2 tl ketoembar
1/2 tl laos
mespuntje kentjoer
zout

Bereiding:

Haal de pitten uit de asem en wrijf de asem met de kemiri, trassie, knoflook, ketoembar, laos, kentjoer met het zout en de helft van de suiker tot een brij.

Voeg er dan de fijngesneden lombok aan toe en wrijf deze mee.

Doe, wanneer dit alles tot het een homogene massa is geworden, er de rest van de suiker bij en meng deze tot ze helemaal opgelost is.

Voeg niet alle suiker in „n keer toe, dat geeft moeilijkheden met het wrijven.

Dit is een tamelijk ingewikkelde sambal. Ze is echter bijzonder geurig en mild en kan, mits in de koelkast in een afgesloten pot, zeer lang bewaard worden.

Sambal daging

Ingredienten:

250 gr rundvlees of lever
1 ui
5 teentjes knoflook
(klapper)olie
1/2 tl laos
1 tl zout
1 tl trassie
stukje goela djawa
2 djeroek-poeroetbladeren
2 salambaladeren
1 el trassiewater
1 el asemwater
2 lomboks

Bereiding:

Snijd de ui, knoflook en 1 lombok zeer fijn.

Fruit ze met de trassie, goela djawa en de andere kruiden, behalve de bladeren en de overgebleven lombok.

Snijd het vlees en de tweede lombok in kleine stukjes en doe die met de bladeren bij het gefruite mengsel.

Voeg vervolgens zout, trassie- en asemwater toe en bak alles tot de olie boven komt drijven en het gerecht geheel bruin is.

Sambal loeat (timor)

Ingredienten:

10 gesnipperde lomboks
3 el gesnipperde uien
1 tl trassie
1/2 tl ketoembar
1 tl witte suiker
1 tl tomatenpuree
sap van halve citroen
zout
1 el fijngehakte bieslook

Bereiding:

Wrijf de lombok, uien, trassie, zout, ketoembar en suiker tezamen fijn en voeg daar de tomatenpuree aan toe.
Bak ze op tot de uien geel worden en voeg dan het citroensap toe.
Meng er voor het opdoen de bieslook door.

Asem kemamah (atjeh)

Ingredienten:

1 stuk geweekte stokvis van ca 150 gr
5 gesnipperde lomboks
4 gesnipperde teentjes knoflook
10 el gesnipperde uien
asem ter grootte van een walnoot
1/2 el witte suiker
1/6 blok santen
4 el olie
zout

Bereiding:

Wrijf lombok, uien, knoflook met suiker fijn.
Bak ze in de olie tot de uien lichtgeel zijn.
Stamp de stokvis in uiterst fijne stukjes en bak die mee.
Maak asemwater van de asem en 4 eetlepels warm water.
Voeg die aan de massa toe, evenals het blokje santen.
Roer dit alles goed door elkaar en laat het gerecht nog enige tijd stoven tot de stokvis gaar is.
Voeg zonodig 1 ... 2 eetlepels water toe.

Deze sambal behoort vrij droog t zijn en kan, ook in de koelkast, niet al te lang bewaard worden.

Sambal malakka

Ingredienten:

10 gesnipperde rode lomboks
10 el gesnipperde ui
6 teentjes gesnipperde knoflook
2 el laos
1 spriet sereh in vieren geknipt
asem ter grootte van een walnoot
1/8 blok santen
4 el olie
2 tl trassie

Bereiding:

Wrijf ui, knoflook, laos, trassie en zout tezamen fijn.

Bak ze in de olie tot de uien geel zijn.

Stamp intussen de lombok fijn.

Voeg lombok, asemwater, gemaakt van de asem en 4 eetlepels warm water aan de massa toe.

Roer er een blokje santen door en kook de sambal door tot de uien gaar zijn en de olie uit de santen boven drijft.

Sambal ketjap

Te gebruiken voor loempia's en pangsit.

Bereiding:

Doe 2 el sambal in een kommetje.

Maak dit aan met 1 el bruine basterdsuiker, 1 el azijn en zoveel azijn tot het geheel dik vloeibaar is.

Roer alles goed door elkaar en voeg, indien te heet, nog wat basterdsuiker toe.

U kunt deze saus bijna overal voor gebruiken, zoals voor pangsit (erin dippen), over loempia's of bij de rijsttafel.

Sambal ketjap terlaluh pedis (sambal ketjap erg heet)

Ingredienten:

1 zakje droge rawit
stukje trassie
bruine basterdsuiker
2 fijngesneden teentjes knoflook
wat azijn of citroensap
ketjap

Bereiding:

Kook de rawit in water gaar.
De rawit is gaar, als u hem tussen de vingers kunt fijnknijpen.
Is ze gaar, laat ze dan in een vergiet uitlekken.
Wrijf dan de trassie, knoflook en de rawit samen goed fijn.
Doe het mengsel in een schaalte of potje en maak af met ketjap, suiker en azijn.
Let goed op de smaak, de azijn mag niet overheersen.

Sambal rawit ketjap

Ingredienten:

6 lombok rawits
1 el sambal oelek
1 dl ketjap manis
2 teentjes knoflook
sap van 1/2 citroen

Boemboes:

1 tl ketoembar
2 tl suiker
zout

Bereiding:

Ontdoe de lomboks van de steeltjes en wrijf ze samen met de knoflook fijn in een vijzel.
Doe in een schaalte de sambal, ketjap en de boemboes en meng de fijngewreven lomboks en knoflook er goed doorheen.
Voeg op het laatst het citroensap toe.
Deze sambal is maar enkele dagen houdbaar in de koelkast.

Sambal kelappa

Ingredienten:

300 gr geraspte kokos
3 Spaanse pepers
2 tl zout
1 tl trassie
1 schijfje laos
2 djerook poeroet schillen
2 el olie

Bereiding:

Braad de kruiden met de fijngestampte pepers en de geraspte kokos.

Sambal kelappa kan ook op een andere manier worden bereid, terwijl u dezelfde ingrediënten nodig heeft:

Braad de geraspte kokos lichtbruin, snijd alle ingrediënten fijn en fruit ze, behalve de djerook poeroet.

Roer pas op het laatst de geraspte kokos en de djerook poeroet door de andere ingrediënten.

Sambal kelapa/djagoeng

Ingredienten:

100 gr kokosmeel
100 gr jonge max uit blik
4 tl sambal trassie
1/2 tl kentjoer
ontpitte asem ter grootte van een walnoot
4 djerook poeroetblaadjes (fijngewreven)
2 el fijngesneden bieslook
zout

Bereiding:

Al deze ingrediënten in een tjobek bij elkaar goed vermengen en dan opdoen.

Bij gebruik van verse max kan eventueel wat Javaanse suiker mee vermengd worden.

Deze sambal kan, ook in de koelkast, niet lang bewaard worden.

sambal djelanta

Ingredienten:

6 groene Spaanse pepers
6 rode Spaanse pepers
1 tl trassie
zout
1/2 dl water
boter
2 el kokosolie

Bereiding:

Braad de zeer fijngesneden Spaanse pepers in de olie.

Stamp of maal ze vervolgens fijn met zout en trassie.

Dan gaan ze opnieuw in de olie.

Voeg wat water toe en laat dit mengsel droogbraden.

Sambal taotjo (sambal van (ingemaakte sojabonen))

Ingredienten:

100 gr taotjo
50 gr gedroogde garnalen (oedang kering)
3 sjalotten
2 teentjes knoflook
2 rode lomboks
1 tl trassie
1 tl asem
2 salamblaadjes
1 schijfje laos
1 el boter
2 tl suiker

Taotjo zijn erg zout en hebben een vreemde exotische smaak.

Bereiding:

Was de gedroogde garnalen (oedang kering) goed, dep ze droog met keukenpapier en kneus ze fijn.

Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lomboks en snijd ze fijn en fruit ze samen met de trassie, asem, salamblaadjes en laos in de boter lichtbruin.

Voeg de garnalen erbij en meng alles goed dooreen.

Voeg enkele le lepels heet water toe en vervolgens de taotjo met de suiker.

Laat alles op een lage warmtebron nog 3-4 minuten sudderen onder geregeld roeren.

Schenk er, als het gaat aankoken, een scheutje heet water bij.

Dien ze op met empal daging, mata sapi (spiegelei), verse komkommer of een rauwe groente.

Tip:

Deze taotjo is voor liefhebbers een lekkernij. Voor degenen die van scherp houden, kunt u nog een eetlepel lombok rawit erbij doen.

Sambal bawang I (sambal met rauwe sjalotten)

Ingredienten:

5-6 sjalotten
3 rode lomboks
2 tl trassie
1 tl zout
1 tl suiker

Bereiding:

Pel de sjalotten, ontpit de lomboks en snijd beide grof.
Kneus de lomboks met de trassie, zout en suiker goed fijn.
Kneus daarna de sjalotten.
Maak de sjalotten niet te fijn, maar meng ze goed door de sambal.

Serveer met frikadel pan of ajam goreng in bloem, rauwkost en kroepoek.

Tip:

De meeste Indonesische sambals zijn alleen geschikt voor diegenen, die van scherpe spijzen houden.

Sambal bawang II

Ingredienten:

20 rode uien
2 teentjes knoflook
10 gekookte, gehalveerde Spaanse pepers
1 el goela djawa
2 el asemwater
zout

Bereiding:

Stamp de pepers met de goela djawa fijn.
Braad de gehakte uien en de knoflook en voeg de pepers en het asemwater hieraan toe.
Laat dit koken tot de uien gaar zijn en de olie bovendrijft.

Sambal bawang III

Ingredienten:

20 rode sjalotten
1/2 voet knoflook
(klapper)olie
10 lomboks
1 el goela djawa of bruine suiker
1 tl zout
3 el asemwater

Bereiding:

Snijd de lomboks zeer fijn en vermeng ze met de goela djawa.
Snijd de sjalotten en knoflook zeer fijn en fruit ze in de olie.
Doe daarbij het lombokmengsel, zout en asemwater.
Laat alles koken tot de sjalotten gaar zijn en de olie komt bovendrijven.

Sambal lobak

Ingredienten:

2 rettichs
1 rode Spaanse peper
1 tl trassie
2 el azijn
1 el ketjap
suiker
zout

Bereiding:

Snijd de rettich in dunne schijven en stamp de peper fijn met de trassie en zout.

Roer door dit mengsel wat azijn, suiker en ketjap.

Giet dit over de rettich.

Roer alles goed door elkaar.

Lobak sambal tjoeka (sambal van lobaks of rettich)

Ingredienten:

5-6 lobaks
2 sjalotten
2 rode lomboks
3 tl rietsuiker
1 tl zout
4 el azijn

Bereiding:

Schrap de lobaks en snijd ze in dunne ronde schijfjes.

Pel de sjalotten, ontpit de lomboks en snijd ze fijn.

Doe in een diepe kom de suiker, zout, sjalotten, lomboks en azijn.

Giet dit mengsel over de lobaks.

Laat het een paar uur afgesloten staan.

Serveer als bijgerecht bij smoor djawa.

Sambal poja (bij ketoepat)

Ingredienten:

4 el kokos
1 tl trassie
1 el ketoembar
1/2 tl laos
4 djeroek-poeroetbladeren
1/2 tl zout

Bereiding:

Bak de kokos geelbruin.

Maak de djeroek-poeroetbladeren fijn, vermeng ze met zout en de overige kruiden en bak ze daarna droog op met de gebakken kokos.

Sambal katjang (sambal van pinda's)

Ingredienten:

500 gr pinda's (gebakken, gepeld en fijngestampt)
3 el olie
3 dl dikke santen
zout
4 el tamarindesap

Fijn te stampen ingredienten:

8 rode Spaanse pepers
3 teentjes knoflook
stukje gember van 1 cm
4 sjalotjes (in ringen gesneden en gefruit)
stukje trassie van 2,5 cm (gebakken)
2 tl bruine suiker
2 tl zout

Bereiding:

Verwarm de olie op een middelhoog vuur en fruit de fijngestampte ingrediënten tot de olie uitvloeit.

Temper het vuur en voeg al roerend de santen toe tot deze geheel is opgenomen.

Voeg pinda's en zout naar smaak toe.

Bak de massa nogmaals tot de olie uitvloeit.

Haal de pan van het vuur.

Meng het tamarindesap door de sambal en proef hem af.

Serveer de sambal met gekookte witte rijst of Sate, ajam, petjel of gado-gado.

Sambal katjang pandjang

Ingredienten:

200 gr katjang pandjang
2 teentjes knoflook
2 rode uien
1 lombok of 1 el sambal oelek
1 schijfje laos
1 tl trassie
2 el dikke santen
zout
olie

Katjang pandjang = Kousenband

Bereiding:

Stamp de uien en kruiden fijn en braad ze.

Kook de katjang pandjang bijna gaar, snijd ze eventueel wat fijner en voeg ze toe aan het uien/kruidenmengsel.

Doe ook de santen hierbij en laat alles opkoken tot de olie boven komt.

Atjars (Indonesische tafelzuren)

Alle atjars zijn bijgerechten, die naar keuze en believen bij andere gerechten kunnen worden geserveerd. Ze worden zowel van plantaardige als dierlijke ingrediënten vervaardigd.

Bij een goede rijsttafel hoort minstens „n atjar.

Door het inleggen in zuur blijven atjars wat langer houdbaar. U kunt atjars bewaren in een goed afgesloten pot in de koelkast. Bij iedere atjar is het mogelijk, suiker toe te voegen als u het niet zoet genoeg vindt.

Atjar biet I

Ingrediënten:

4-5 gekookte bieten

4 el suiker

2 tl zout

4-5 kruidnageltjes

12 peperkorrels

4 el azijn

Bereiding:

Snijd de bieten in niet te dunne plakjes.

Kook de suiker met het zout, de kruidnagels en peperkorrels in 3 dl water.

Voeg, zodra het water kookt, de biet toe en breng alles aan de kook.

Giet de azijn erbij en laat nog 3 minuten sudderen.

Laat de bietjes afkoelen in een afgesloten diepe kom.

U kunt atjar biet als bijgerecht combineren met vele andere gerechten.

Als u het koel wegzet, kan het vrij lang bewaard worden.

Atjar biet II (gebonden)

Hetzelfde recept als voor gewone atjar biet, maar fruit dan 1 grof gesneden ui lichtbruin en kook de biet in 2 1/2 dl water.

Voeg de ui aan de biet toe en laat ca 3 minuten meekoken.

Bind de saus met 2 eetlepels bloem of maizena.

Serveer deze atjar liefst warm met frikadel pan of lapies ajam, kroepoek en sambal.

Atjar tjampoer I (atjar met diverse groenten)

Ingredienten:

100 gr worteltjes
100 gr sperzieboontjes
100 gr witte kool
100 gr taug,
4 groene lomboks
12 lombok rawit
2 sjalotten
2 teentjes knoflook
2 rode lomboks
1 tl trassie
2-3 kemiries
1 tl djah,poeder
1 tl goela djawa
2 tl koenir
1 1/2 el boter
1 tl zout
2 salamblaadjes
3 el azijn

Bereiding:

Snijd de worteltjes, de boontjes en de kool in reepjes.
Was de taug,, ontpit de groene lomboks, was de lombok rawit.
Laat alle groenten uitlekken.
Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de rode lomboks, snijd ze fijn en kneus ze met de trassie, kemiries, djah,, goela djawa en koenir fijn.
Fruit deze kruiden in de boter, schenk er een scheutje water bij en laat ze met het zout, de salam en azijn even doorsudderen op een lage warmtebron.
Roer de worteltjes en de boontjes erdoor en laat alles 2 minuten stoven.
Doe daarna de kool erbij, de taug,, groene lombok en rawit.
Blijf roeren.
Wordt het te droog, dan nog wat heet water erbij.

Atjar tjampoer II

Ingredienten:

1/2 spitskool of witte kool (+/- 250 gr)
10 worteltjes
100 gr sperziebonen
7 1/2 dl water
2 middelgrote uien
1/2 ... 3/4 dl slaolie
1 1/2 ... 3 dl azijn
250 gr taug,
1/2 komkommer
1 pot zilveruitjes (330 gr)
1 el mosterd

Boemboes:

3 fijngemaakte kemirienootjes
3 plakjes djah,
3 flinke tl koenjit
4 tl suiker
2 tl knoflookpoeder
zout naar smaak

Bereiding:

Was de kool, worteltjes en sperziebonen en snijd ze in lange dunne reepjes.
Zet dit op met water en laat het koken tot de groenten halfgaar zijn.
Zet het vuur laag.
Fruit intussen u de in ringen gesneden uien in de slaolie glazig.
Voeg de boemboes erbij en fruit die mee.
Roer dit goed door en voeg het bij de groenten, die u verder op smaak brengt met suiker, zout en azijn.
Was de taug, en de komkommer en snijd die (met schil) in plakjes.
Voeg deze eveneens bij de groenten en roer het geheel weer goed.
Giet dan de inhoud van het potje zilveruitjes (ook het zuur) erbij.
Voeg tot slot de mosterd toe.
Roer het geheel goed en laat het heel even koken.
De groenten mogen niet gaar zijn.
Laat het gerecht afkoelen en serveer het koud.

Atjar tjampoer kan bij elke maaltijd gegeten worden.

Vindt u deze hoeveelheid te groot, dan neemt u de helft van alle ingrediënten.

Maar als u dit gerecht laat afkoelen en de helft in een goed afgesloten pot of plastic schaal in de koelkast bewaart, is het ongeveer 1 1/2 ... 2 weken houdbaar.

Atjar tjampoer met mosterd

Ingredienten:

100 gr worteltjes
100 gr sperzieboontjes
100 gr witte kool
10 rode uitjes
1/2 komkommer
2 rode, 2 groene lomboks
2 teentjes knoflook
1 tl koenir
1 1/2 tl djah,poeder
1 tl zout
1/2 trassie
2 tl suiker
3 el azijn
1 el mosterd

Bereiding:

Snijd de worteltjes, boontjes en kool fijn.
Was de komkommer, ontdoe hem van zaad en pitten en snijd hem in stukken.
Pel de rode uitjes, snijd de lomboks in de lengte, ontpit en halveer ze.
Pel de knoflook en kook deze met de koenir, djah,, zout, trassie en suiker in 2 dl water.
Laat het, zodra het aan de kook is, 3 minuten sudderen op een lage warmtebron.
Voeg dan de worteltjes, boontjes, witte kool, uitjes, lombok en de komkommer toe.
Tenslotte de azijn en de mosterd.
Laat het nog 2-3 minuten op een lage warmtebron staan en de atjar is klaar.

Atjar tjampoer Bandung (schotel van gekookte groenten)

Ingredienten:

1/4 fijngesneden witte of spitskool
1 bakje taug,
2 dunne in reepjes gesneden lomboks of 1 paprika
2 fijngesneden uien
1 fijngesneden teentje knoflook
2 tl ketoembar
zout, nootmuskaat
1/4 kopje azijn
3 tl koenjit
wat fijngesneden prei
10 takjes fijngesneden selderij
150 gr in reepjes van 5 cm gesneden worteltjes
6 fijngemaakte kemirienoten
een stukje trassie

Bereiding:

Fruit eerst in wat slaolie de ui, knoflook, lombok/paprika, trassie, kemirienoten en de koenjit en doe er dan de kool, prei en selderij bij.
Maak het geheel op smaak met zout, ketoembar en nootmuskaat.
Giet de azijn erbij en laat het gerecht 10 minuten op een klein vuur sudderen.
Laat als laatste de taug, heel even mee sudderen.
Schep de atjar in een schaal en dien hem koud op.
U kunt deze atjar in de koelkast lang goed houden.

Atjar bening (komkommer in azijn)

Ingredienten:

1/2 komkommer
100 gr worteltjes
100 gr savoiekool
100 gr sjalotten
1 dl water
4 tot 6 el azijn
zout
1 tl suiker
8 gekneusde peperkorrels

Bereiding:

Snijd de komkommer in blokjes, bestrooi ze met zout en laat ze enige uren

in een vergiet uitlekken.

Breng het water aan de kook met suiker, zout en peperkorrels.

Kook hierin de in stukken gesneden worteltjes 6 ... 8 minuten mee.

Voeg er daarna de azijn aan toe en roer de rest van de in stukjes gesneden

kool en sjalotjes er door.

Schud de komkommer droog in een doek en voeg als laatste bij de massa.

laat dit 2 minuten doorkoken, (niet langer) en laat goed afkoelen.

Serveer koud.

Deze atjar is slechts enkele dagen in de koelkast houdbaar.

Atjar bawang (uien in azijn)

Ingredienten:

1/2 kg sjalotten of kleine uitjes
1 el olie
1/2 fles azijn
2 el gesnipperde uien
3 gesnipperde teentjes knoflook
3 gepofte kemiries
1 tl koenjit
1 tl gemberpoeder
zout

Bereiding:

Schil de uitjes, snijd ze NIET door maar bestrooi ze met veel zout en laat ze enkele uren op een zeef uitlekken.

Wrijf de gesnipperde uien met de knoflook, de gepofte kemiries, de koenjit

en de gemberpoeder tot een brij.

Fruit deze in weinig olie tot de (snippers) uien licht geel zijn.

Voeg er de azijn aan toe en kook die even mee.

Laat de massa afkoelen.

Wrijf de sjalotten droog in een doek, schik ze in een goed schoongemaakte

jampot en giet de kruidenazijn erover.

Deze atjar, bewaard in de koelkast, blijft enkele weken goed.

Atjar ketimoen I

Ingredienten:

2 ongeschildde, gewassen komkommers
2 dl azijn
1 fijngesneden Spaanse peper
2 el suiker
1 grote ui
2 teentjes knoflook
4 kemirienoten
1 el koenjit
2 schijfjes gember
2 el olie

Bereiding:

Snijd de komkommers in dobbelsteentjes, bestrooi ze met zout en laat ze uitlekken.

Maak de ui, knoflook, kemirienoten, koenjit en gember fijn, fruit ze in de olie en kook ze vervolgens in de azijn, samen met de peper en de suiker.

Leg de komkommers in de nog warme azijn en laat het geheel afkoelen.

Deze atjar is niet houdbaar.

Atjar ketimoen II

Ingredienten:

1 komkommer
1 grote ui
1 teentje knoflook
zout, peper
1 el sambal
1/2 kopje azijn

Bereiding:

Snijd de komkommer in blokjes en doe die in een schaal.

Snijd de ui en knoflook heel fijn (heeft u een knoflookpers, dan is dat uitstekend).

Vermeng dit met de komkommer, wat zout, peper, sambal en azijn, roer het geheel goed door elkaar en laat dit rustig intrekken.

Atjar ketimoen biasa (komkommer in het zuur)

Ingredienten:

1 komkommer
2 el suiker
1 el zout
2 sjalotten
2 lomboks
3 el azijn

Bereiding:

Doe de suiker, het zout en de azijn in een diepe schaal.

Was de komkommer en rasp hem in dunne ronde schijfjes boven de schaal.

Roer het geheel voorzichtig door elkaar.

Pel de sjalotten, ontpit de lomboks en snijd ze fijn.

Strooi ze dan over de komkommer.

Asinan

Ingredienten:

1 in stukken gesneden komkommer
100 ... 150 gr taug,

Laat voor het sausje 1 kopje azijn koken en afkoelen en voeg daarna toe:

1 el bruine of basterdsuiker
1 el sambal of 3 fijngesneden rode pepers
1 tl djah,
1/2 tl knoflook
peper en zout naar smaak

Bereiding:

Meng de kommer, de taug, en het sausje goed door elkaar met ca 3/4 kopje gekookt afgekoeld water.
Laat alles goed intrekken.

Dit kunt u in een glazen pot in de koelkast bewaren.

Atjar zilveruitjes

Ingredienten:

20 zilveruitjes
zout
1/2 l azijn
2 el olie

Kruiden:

3 teentjes knoflook
4 rode uien
3 geraspte kemirienoten
1 tl koenjit
2 schijfjes gember

Bereiding:

Schil de gedroogde zilveruitjes en wrijf ze in met zout.
Stamp de kruiden fijn en fruit ze in olie, kook ze daarna in de azijn.
Laat dit afkoelen en giet het over de uitjes.

Atjar van kool

Ingredienten:

100 gr fijngesneden savoyekool
100 gr taug,
1/2 geraspte komkommer

Saus:

sap van 3 citroenen
suiker
zout
1 tl sambal oelek

Bereiding:

Doe de fijngesneden groenten in een kom.
Vermeng de ingredienten voor de saus en giet die saus over de groenten.

Voordat u deze atjar kunt serveren, moet hij minstens 1 uur intrekken.

Atjar sajoeran koening

Ingredienten:

300 gr groene kool
1 komkommer
5 kemiriepitten
50 gr taug,
10 rode uien
5 teentjes knoflook
2 rode lomboks
2 groene lomboks
10 rawit's
1/3 kopje azijn
2 tl koenjit
2 tl djah,
1 tl laos
1 stengel sereh
2 daoen salam
zout
mosterd
suiker
ve-tsin

Bereiding:

Stamp de knoflook, djah, en koenjit fijn en fruit ze in wat slaolie lichtgeel.

Voeg dan de salam, sereh, laos, ve-tsin, 1 theelepel mosterd, 2/3 kopje water en de azijn toe.

Doe er, zodra het kookt, de andere ingredienten bij (ontpit de lomboks en snijd ze in de lengte; laat de rawit's heel).

Laat dan de gesneden kool, komkommer (zonder merg) en indien aanwezig wat sperciebonen halfgaar koken.

Haal de sereh en salam eruit.

Atjar koening I

Ingredienten:

2 tl koriander
1 tl komijn
30 gr verse koenjit
30 gr kemirienoten
20 gr verse laos
30 gr verse sereh
3 teentjes knoflook
100 gr julien van wortel
50 gr gesneden uien
100 gr haricot verts
1/2 bloemkool
1/2 komkommer
10 gr suiker
3 cl blanke azijn
3 dl water
1 1/2 dl olie
2 tl trassie
1 mespunt peper
1 mespunt zout

Bereiding:

Stamp de koenjit samen met de knoflook fijn en fruit dit aan in olie.
Voeg de koriander, komijn en trassie toe en roer dit even door.
Blus met azijn en voeg het water toe samen met een stuk laos en de stengel sereh.
Kook even door.
Kook in dit vocht de diverse groenten gaar.
Neem de hardste groenten het eerst, zoals de wortel en de boontjes, daarna de bloemkoolstukjes met de ui en tenslotte de komkommer.
Laat de atjar 24 uur staan.

Atjar koening II

Ingredienten:

1 rode Spaanse peper of paprika
3 komkommers
10 hele sjalotjes
2 teentjes knoflook in schijfjes
2 el olie
2 dl water
1 dl azijn
suiker

Kruiden:

2 kemirienoten
1/2 tl koenjit
1 schijfje gember
1 tl ketoembar
zout

Bereiding:

Snijd de komkommers in lange repen, evenals de Spaanse peper of paprika.
Stamp de kruiden fijn.
Bak ze in de olie gaar en doe het water erbij.
Voeg dan de azijn toe.
Laat dit koken.
Voeg suiker en zout toe, terwijl u goed roert.
Voeg dan de rest toe en laat het geheel goed gaar sudderen.

Atjar van groenten

Ingredienten:

250 gr fijngesneden groenten (boontjes, kool, wortels)
1/2 l azijn
suiker
zout

Bereiding:

Doe de fijngesneden, rauwe groenten in een pot.
Kook de azijn met suiker en zout.
Giet de azijn over de groenten.
Sluit de pot.

Atjar telur

Ingredienten:

5 eieren
3 kemirienoten
stukje kunir of koenjit
3 schijfjes djah,
1 rode lombok
1 1/2 el olie
(azijn)
(zout)

Bereiding:

Kook de eieren enkele minuten.
Maak alle kruiden fijn en fruit ze in niet te hete olie.
Doe er azijn en zout naar smaak bij.
Leg de gekookte eieren in dit mengsel en kook ze nog een paar minuten.
Geef eerst vier sneden in de lengte over het eiwit, zodat ook de dooiers smakelijk zuur kunnen worden.

Atjar lobak

Ingredienten:

4 kleine rettichs
suiker naar smaak
1/2 l azijn
zout

Bereiding:

Snijd de rettichs in dunne schijfjes.
Bestrooi ze met zout.
Vermeng de azijn met zout en suiker naar smaak en giet deze saus over de rettich.
Laat ze goed intrekken voor u de atjar serveert.

Atjar mais

Ingredienten:

1/2 literblik maïs
azijn

Kruiden:

zout
peper
1 rode Spaanse peper

Bereiding:

Laat de maïs goed uitlekken en doe de korrels in een pot.
Kook de azijn met de fijngemaakte Spaanse peper, zout en peper en giet deze saus over de maïskorrels.
Sluit de pot.

Atjar reboeng I

1 reboeng betoen
1 stuk kunir (kunyit)
2 kemirienoten
2 rode lomboks
1 el djah,
2 teentjes knoflook
1 el mosterd
azijn, suiker en (zout) naar smaak

Snijd de reboeng betoen (hele reboeng) in stukjes en kook die op in ruim water (de reboeng moet twee keer vers water hebben, anders is ie bitter van smaak).

Maak alle kruiden fijn en maak er een kruidenmengsel (boemboe) van.
Fruit het in ongeveer „n tot anderhalve eetlepel olie.
Doe er dan de azijn, de suiker en eventueel wat zout bij.
Laat de reboeng een kwartier in de azijn koken en laat hem dan afkoelen.

Atjar reboeng II

1 literblik bamboescheuten
1 gesnipperde ui
3 teentjes knoflook
2 el olie

Kruiden:
1 Spaanse peper
1 schijfje gember
1/2 tl koenjit
3/4 fles azijn

Snijd de bamboe in reepjes en doe ze in een pot.
Maak de peper, ui, knoflook, Spaanse peper, gember en koenjit heel fijn en bak ze in olie.
Giet de azijn erbij en kook het mengsel.
Giet het over de bamboe.

Atjar reboeng III

1 literblik fijngesneden bamboespruiten
zout
1 dl water
2 el olie
2 el suiker
1 dl azijn

Kruiden:
1 tl koenjit
1 schijfje gember
1 schijfje laos
2 Spaanse pepers
2 teentjes knoflook

Maak de kruiden fijn en fruit ze in de olie.
Voeg er de azijn, water, zout en suiker aan toe en kook het geheel.
Laat het vervolgens afkoelen.
Doe dan de bamboe erbij en breng het over in een pot.

Atjar kemirie

Ingredienten:

2 komkommers
2 el olie
2 teentjes knoflook
1 tl gehakte verse gember
1/2 tl gehakte laos
1/2 tl gehakte sereh
6 fijn gemalen kemirienoten
1 gesnipperde ui
2 tl koenjit
1 blaadje djeruk perut
2 dl azijn

Bereiding:

Verwarm de olie en doe de knoflook, uien en gember erin.
Snipper dit mengsel even en doe er de rest van de kruiden, azijn, suiker en zout bij.
Schil de komkommers en snijd ze in reepjes van 5 cm lang en 2 cm dik.
Snij de lombok in dunne reepjes.
Doe ze in het olie- en azijnmengsel en laat het geheel een dag marinieren.

Atjar van groene Spaanse pepers

Ingredienten:

200 gr groene Spaanse pepers
1/2 l azijn
zout
suiker

Bereiding:

Doe de gewassen pepers in een pot.
Kook de azijn met zout en suiker en giet deze saus over de pepers.
Sluit de pot.

Atjar rawit

Ingredienten:

100 gr lombok rawit
2 dl water
suiker
2 dl azijn
10 sjalotjes of zilveruitjes
zout

Bereiding:

Kook het water en los de suiker erin op.
Laat het afkoelen en voeg dan de azijn, lombok rawit, sjalotjes en zout toe.
Laat het geheel goed trekken.

Atjar ikan I

Ingredienten:

2 mooie gebakken kabeljauwfilets van ca 400 gr
3 teentjes knoflook
1 rode lombok
3 kemiries
4 plakjes verse gember
1 vingerlengte koenjit
1 ui
4 el olie
zout, suiker en azijn naar smaak

Bereiding:

Maal of stamp de kruiden fijn en fruit ze in de olie.
Voeg 1/2 kopje water met zout, suiker en azijn naar smaak toe.
Laat het sausje nog even inkoken en doe het daarna over de gebakken vis.

Atjar ikan II

Ingredienten:

1 schelvis
3 el fijngesneden gember
1 fijngesneden Spaanse peper
5 kleine uitjes
1 tl koenjit
1 el mosterd
slaolie
zout
azijn

Bereiding:

Leg de in moten gesneden vis een nacht in zout.
Bak de vis daarna in olie.
Maak de koenjit, uitjes en gember fijn, vermeng ze met de mosterd en fruit ze in olie.
Voeg vervolgens azijn en peper toe en breng het mengsel aan de kook.
Doe de gebakken vis in een stopfles en giet de afgekoelde azijn erover.

Atjar ikan ketjap

Ingredienten:

6 rode uien
1 tl laos
1 tl djah,
1 tl sereh
2 tl azijn
2 spruitjes
3 teentjes knoflook
zout
suiker
2 ... 3 in stukken gesneden en met zout en citroensap ingewreven makrelen
2 rode lomboks
1 witte lombok
1 tl koenjit
2 daoen salam
2 el ketjap
1 tomaat
1 tl knoflook
3 el slaolie

Bereiding:

Snijd de ui en knoflook fijn.
Snijd de lombok en tomaat in grote schuine schijfjes.
Bak de stukken vis lichtbruin en houd ze apart.
Fruit de uien lichtgeel in 3 eetlepels slaolie.
Voeg dan de lombok, laos, djah,, koenjit, salam en sereh toe.
Laat even doorfruiten en doe er dan 1/2 ... 3/4 kopje water, suiker en zout naar smaak, azijn en ketjap bij.
Laat even doorkoken en doe dan de tomaat erin.
Haal, zodra het suddert, de helft uit de pan, doe de gebakken vis in de pan en bedek die met de uit de pan genomen helft.

Zuur van gebakken vis

Ingredienten:

1 schelvis
3 el fijngesneden gember
1 fijngesneden Spaanse peper
5 kleine uitjes
1 tl koenjit
1 el mosterd
slaolie
zout
azijn

Bereiding:

Leg de in moten gesneden vis een nacht in zout.
Bak de vis daarna in olie.
Maak de koenjit, uitjes en gember fijn, vermeng ze met de mosterd en fruit ze in olie.
Voeg vervolgens azijn en peper toe en breng het mengsel aan de kook.
Doe de gebakken vis in een stopfles en giet de afgekoelde azijn erover.

Atjar ikan koening

Ingredienten:

1 ... 2 makrelen
1/2 citroen
6 rode uien
1 tl sambal
1 tl laos
1 tl djah,
2 daoen salam
1 tomaat
1/4 santenblok
2 tl knoflook
2 groene lomboks
2 tl koenjit
2 tl azijn
1/2 el suiker
1 stengel sereh of 1 tl serehpoeder
zout naar smaak

Bereiding:

Stamp de djah,, koenjit, knoflook, suiker en zout fijn en fruit dit in 3 eetlepels slaolie.
Doe er dan 3/4 kopje water bij, smelt het santenblok en voeg de santen toe.
Doe er, zodra het begint te koken, op een klein vuurtje de andere ingredientenbij en de in stukken gesneden tomaat.
Snijd de vis in stukken, zout die en wrijf ze in met citroensap.
Bak de vis bruin in de frituur.
Doe de vis daarna in de pan en laat hem zachtjes sudderen.

Atjar ikan bakalouw (zuur van kabeljauw)

Ingredienten:

Per persoon 1 kabeljauw (of vissticks)
2 grote fijngesneden uien
2 fijngesneden teentjes knoflook
1/2 el koenjit
1 tl djah,
1 el witte basterdsuiker
1 1/2 el azijn
1 in reepjes gesneden rode lombok of 1/2 rode paprika
zout
peper

Bereiding:

Wrijf de vis in met zout en peper.
Bak de vis in olie goed bruin en laat hem uitlekken.
Meng de ui, knoflook, koenjit, djah,, basterdsuiker en lombok door elkaar.
Fruit dit in wat slaolie, voeg de azijn en de vis toe en zet het gerecht ca 10 minuten op een klein vuur.
Keer de vis af en toe om, zodat de saus er goed kan intrekken.
Serveer met witte rijst.

Bijgerechten

Roedjak oedang karang

Ingredienten:

1 kreeft
1 el azijn
1 in schijfjes gesneden ui
2 laurierbladeren
1 el peperkorrels
1/2 komkommer
1 Spaanse peper
2 el olie
1 uitgeperste citroen
suiker

Bereiding:

Kook de kreeft gaar in ruim water, zout, azijn, ui, laurierbladeren en peperkorrels.

Laat hem in het kooknat koud worden.

Haal hem dan uit de pan en snijd hem in schijfjes.

Doe hier de in schijfjes gesneden komkommer en peper bij.

Giet dan de olie en het citroensap erover.

Voeg suiker naar smaak toe en roer alles goed door elkaar.

Roedjak petis

Ingredienten:

3 zure appels
1 grote komkommer
2 koolrabi's

Saus:

2 ontpitte rode Spaanse pepers
2 tl asem
2 el petis
1 1/2 tl trassie
1 el ketjap

Bereiding:

Was de koolrabi, appels en komkommer goed en snijd ze in schijfjes.

Rangschik de schijfjes op een schaal.

Stamp de pepers met asem, petis en trassie door elkaar.

Doe er wat water bij en maak er een dikke saus van.

Giet de saus over de schijfjes.

Roedjak selderij

Ingredienten:

2 knolselderijs
1 ... 2 Spaanse pepers
2 el slaolie
citroensap
suiker

Bereiding:

Snijd de knolselderij in schijfjes of reepjes en kook ze in water met zout gaar.

Laat ze goed uitlekken.

Voeg vervolgens de fijngesneden pepers, olie, citroensap en suiker toe en roer alles goed door elkaar.

Roedjak tomaat

Ingredienten:

6 ... 8 tomaten
2 Spaanse pepers
2 el olie
1/2 el suiker
citroensap
zout

Bereiding:

Snijd de tomaten doormidden en haal het zaad eruit.

Snijd ze in schijfjes, strooi er zout op en laat ze uitlekken.

Snijd de pepers heel fijn en vermeng ze met de schijfjes tomaat.

Doe er olie, citroensap en suiker bij en roer alles goed door elkaar.

Roedjak ketimoen

Ingredienten:

1 grote komkommer
1 ... 2 Spaanse pepers
1/2 el suiker
2 el olie
citroensap

Bereiding:

Snijd de komkommer in dunne schijfjes, strooi er zout op en laat ze in een vergiet goed uitlekken.

Doe de fijngesneden pepers, de olie, het citroensap en de suiker erbij.

Roer alles goed door elkaar.

Roedjak van rode bessen

Ingredienten:

300 gr rode bessen

2 el ketjap

2 el goela djawa

1 tl sambal oelek

1 tl trassie

Bereiding:

Doe de bessen in een diepe kom en roer de ketjap, goela djawa, sambal en trassie er goed door.

Laat dit mengsel afgedekt ongeveer twee uur staan voordat u het serveert.

Roedjak manis I (sla van vers fruit met Javaanse-suikersaus)

Ingredienten:

3 zoetzure appels
3 of meer stoofpeertjes
1 grote komkommer
1/2 spitskool
verse ananas
2-3 rode lomboks
2 tl asem
2 1/2 el goela djawa
1 1/2 tl trassie
1 tl zout

Bereiding:

Was de appels en peren goed. Schil ze niet.
Snijd ze in platte stukken, niet te dun, niet te dik.
Was de komkommer goed en snijd hem in plakken.
Was de spitskool en scheur die in stukjes.
Snijd de ananas eveneens in stukjes.
Ontpit de lomboks, kneus ze met de asem, goela djawa, trassie en zout.
Voeg wat water toe tot een dik papje of sausje.
Meng het goed dooreen.
U kunt ook sambal oelek gebruiken in plaats van lomboks.
Schik het fruit op een plat bord, giet het sausje erover en smullen maar.
Geef er lombok rawit bij voor degenen die van scherp houden.
Tip:
Roedjak is een gerecht dat zowel voor als na het eten kan worden opgediend.

Roedjak manis II

Ingredienten:

1 schijf goela djawa
2 el zoete ketjap
1/2 tl sambal
mispunt trassie
2 el citroensap
2 peren
2 perziken
1 kleine meloen

Bereiding:

Breng de schijf goela djawa met 1/2 dl water aan de kook en los hem op.
Roer er de ketjap, sambal, trassie en het citroensap bij.
Laat het sausje afkoelen.
Was de vruchten en snijd ze in dunne partjes (verwijder klokhuizen en pitten).
Steek het meloenvlees met een appelboortje uit.
Scheep het fruit vlak voor het serveren met de saus om.

Lekker als fris laatste gerecht van de rijsttafel.

Roedjak manis III

Ingredienten:

10 Spaanse pepers
1 stukje goela djawa
2 tl asem
1 tl trassie
1 tl zout
ketjap

Bereiding:

Stamp de pepers, goela djawa, asem en trassie fijn.
Voeg aan dit mengsel zout toe en leng het aan met ketjap.

Roedjak tjampoer (gemengde vruchten in hete saus)

Ingredienten:

1 grote harde appel in stukjes
10 radijsjes in partjes
1 grapefruit in kleine partjes
1/4 komkommer in dunne schijfjes
kopje ananasblokjes (indien uit blik, dan goed laten uitlekken)

Bereiding:

Maak een sausje van 1 1/2 tl sambal riport, 1/2 tl djah, en 1 el ketjap.
Doe alles in een diepe kom en roer het geheel goed door elkaar.
Laat alles goed intrekken.
Serveer bij witte rijst, nasi goreng, bami met een kip- of vleesgerecht.

Roedjak djawa

Ingredienten:

1 komkommer
2 onrijpe bananen
2 zure appels

Saus:

2 rode Spaanse pepers
2 el ketjap
1/2 el asem
2 el water
1 blok goela djawa
1 tl trassie

Bereiding:

Snijd de vruchten in schijfjes of blokjes.
Maak een saus van de fijngehakte pepers, ketjap, asem, water, goela djawa en trassie.
Roer vervolgens de vruchten door de saus.

Roedjak oelek

Ingredienten:

lomboks
trassie
petis
goela djawa
asem
(zout)

Bereiding:

Voor de vruchten neemt u steeds verse. b.v.: ananas, appel, banaan, mango, etc.

Snijd alle lomboks zo fijn mogelijk.

De hoeveelheid ligt aan uw eigen voorkeur.

Doe dit in een vijzel, tjobek en wrijf het fijn tot een lekker smeug kruidenpapje.

Snijd de vruchten in plakjes/schijfjes, van elke soort een paar plakjes en dien dit tezamen met de Roedjak Oelek op een bordje op.

Bali champignons

Ingredienten:

1/4 blikje champignons
1/4 blikje bamboespruiten
1 ui
2 el olie
1 glas witte wijn
1 el ketjap manis
1/8 l zure room
1 el maizena
peper

Bereiding:

Laat de champignons en de bamboespruiten uitlekken.

Bak de gesnipperde ui lichtbruin en fruit de in plakjes gesneden champignons en bamboespruiten 3 minuten zachtjes mee.

Blus dan af met wijn en breng het geheel op smaak met peper en ketjap.

Bind hierna het vocht met maizena.

Roer er tot slot de zure room door en laat alles goed doorwarmen (zonder te laten koken).

Terongs met eiersaus (aubergines met eiersaus)

Ingredienten:

2 grote of 4 kleine terongs (aubergines)
3 eieren
1/2 tl peper
1 tl zout
nootmuskaat
2 tl mosterd
1 tl suiker
1 el azijn
2 el boter

Bereiding:

Schil de terongs en kook ze gaar.
Snijd ze in de lengte en verdeel ze op 4 borden.
Kook de eieren hard en prak ze heel fijn.
Meng peper, zout, nootmuskaat naar smaak, mosterd, suiker en azijn erdoor.
Smelt de boter en roer die erdoor.
Giet dit eiersausje over de terongs.

Tip:

Uitstekend als voorgerecht van nasi goreng.

Smoor terong (gestoofde aubergines)

Ingredienten:

2 grote of 4 kleine terongs (aubergines)
50 gr boter
3 sjalotten
1 teentje knoflook
2 el ketjap
1 bouillonblokje
nootmuskaat
peper
2 kruidnagels
mispunt suiker

Bereiding:

Ontdoe de terongs van de steel, snijd ze in de lengte in 4-5 plakken.
Bak deze plakken in de boter tot ze na telkens keren bruin zijn, op een lage warmtebron.
Haal de terongs uit de pan.
Pel de sjalotten en de knoflook en snijd de sjalotten grof en snipper de knoflook.
Stoof sjalotten en knoflook met de ketjap in 2 dl water.
Voeg het bouillonblokje, de peper naar smaak, nootmuskaat en kruidnagel toe en laat alles met het deksel op de pan ca 4 minuten koken op een lage warmtebron.
Voeg de terongs met de suiker toe en laat weer enkele minuten sudderen.

Dien deze smoor terong op met sambal goreng temp, of sambal goreng van vlees, wat komkommer, kroepoek en sambal.

Katjang goreng

Ingredienten:

500 gr ongebrande pinda's

10 rode uien

10 teentjes knoflook

10 el ketoembar

peper

zout

1 l olie (arachide/zonnebloem)

Bereiding:

Zet een ketel water op het vuur en laat dit koken.

Schil ondertussen de uien en de knoflook en maak ze fijn.

Doe de uien en de knoflook in een ruime bak en doe er de ketoembar en de peper bij.

Roer dit door elkaar, zodat de kruiden goed gemengd zijn.

Doe er het kokende water bij en doe dan de pinda's erin.

De pinda's moeten net onder staan.

Laat dit een nacht afgedekt met een theedoek staan.

Maak de volgende morgen olie heet in een wadjan en bak de pinda's in niet te grote hoeveelheden.

Gudeg nangka

Ingredienten:

2 blikken jonge nangka

6 kippepoten

6 eieren

tahoe

santen

5 teentjes knoflook

3 rode uien

laos

sereh

kemirrie(pasta)

2 tl ketoembar

3/4 tl jinten

1/2 tl pala

salamblad

suiker

(zout) naar smaak

Bereiding:

Laat de nangka uitlekken. Kook de eieren hard, laat ze schrikken en pel ze.

Maak de uien, knoflook en alle andere kruiden fijn, behalve de sereh.

Maak er een kruidenpapje van.

Verdeel de tahoe in 8 stukken en frituur die goudgeel.

Neem vervolgens een grote ruime pan en plaats de nangka op de bodem met de eieren er omheen en de tahoe erop.

Doe er dan het salamblad, de sereh en laos op en bedek het met de kippepoten.

Kook de santen samen met de andere kruiden op in een andere pan onder voortdurend roeren.

Giet het dan langzaam in de andere pan.

Leg de deksel erop en laat op zacht vuur +/- 1 uur koken.

Rempah van klapper (kokosballetjes)

Ingredienten:

1 stengel jonge sereh
2 djeroek poeroetblaadjes
1 salamblaadje
1 tl zout
1/2 tl peper
150 gr geraspte klapper (kokos)
1 tl asem
25 gr santen
1 ei
boter of olie

Bereiding:

Snijd de sereh heel fijn en kneus ze met de djeroek poeroet, salam, zout en peper.

Meng dit goed door de geraspte klapper.

Los de asem op in 3 eetlepels water, evenals de santen.

Klop het ei los en maak er samen met de gekruide klapper en het asem-santenwater een soort gehakt van.

Draai er kleine balletjes van en bak deze in de hete boter of olie.

Tip:

Deze rempahballetjes worden bij nasi koening gegeten en als garnering gebruikt.

Labu yang terisi

Ingredienten:

1 kleine witte labu (pompoen)
gehakt (niet teveel)
1/2 el boter
1/2 el ketjap
1 1/2 kopje water
peper
nootmuskaat
(zout)

Bereiding:

De labu (pompoen) schillen en de ontpitten.

Vul hem met het gehakt en stoof/stoom dit gaar met de andere hierboven genoemde ingredienten.

In plaats van labu, pompoen dus, kunt u ook ketimun, terong of gewoon koolblaadjes gebruiken.

Pisang goreng I

Ingredienten:

75 gr bloem

zout

1 1/4 dl bier

2-3 bananen

vloeibare honing

Bereiding:

Roer de bloem met zout en 3/4 dl bier tot een glad papje en verdun het met de rest van het bier.

Pel de bananen, halveer ze en snijd ze in de lengte doormidden.

Haal ieder stukje door het bakdeegje en bak ze in heet frituurvet (180 graden C) snel goudbruin en gaar.

Haal de banaan-beignets met een schuimspaan uit het vet en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Serveer met vloeibare honing.

Pisang goreng II

Ingredienten:

4 bananen

1 el citroensap

2 el olie

Bereiding:

Gebruik voor dit recept zwarte bakbananen (toko) of niet al te rijpe ietwat groene bananen.

Pel de bananen en snijd ze in een aantal schuine stukken.

Verhit een wok en doe de olie erin.

Leg een paar stukken banaan in de olie en bak dit aan alle kanten bruin.

Haal ze met een vork uit de wok en besprenkel ze met wat citroensap.

Serveer ze als bijgerecht, bij een rijsttafel of een kerriegerecht.

De banaan neutraliseert al te scherpe smaken van kerrie of sambal.

Pisang goreng III

Ingredienten:

3 rijpe bakbananen

plantaardige olie

Voor het frituurdeeg:

40 gr rijstemeel

20 gr bloem

1/2 tl zout

1 ei

1 dl water

Bereiding:

Vermeng voor het frituurdeeg het rijstemeel, de bloem en het zout in een schaal.

Breek het ei erboven en voeg een scheutje water toe.

Roer alles door elkaar tot een glad mengsel.

Verdun dit al roerende met de rest van het water.

Pel de bananen en snijd ze overlans doormidden; snijd elke helft in 2 of 3 stukjes.

Verhit de olie in een wadjan of frituurpan tot 175 èC.

Dompel de stukjes banaan in het frituurdeeg en bak ze goudbruin in de hete olie.

Seroendeng I (gebakken kokos met pinda's)

Ingredienten:

5 sjalotten
2 teentjes knoflook
1 tl trassie
2 tl goela djawa of suiker
2 tl ketoembar
1 tl laospoeder
2 tl zout
200 gr geraspte klapper (kokos)
2 salamblaadjes
sap van 1 citroen
1 1/2 el olie
100 gr gebakken pinda's

Bereiding:

Pel de sjalotten en de knoflook en snijd ze fijn.
Kneus ze met trassie, goela djawa, ketoembar, laos en zout.
Roer de kokos en de salamblaadjes met de gekneusde kruiden goed om tot alles goed vermengd is.
Laat in een wadjan de olie heet worden en bak op een lage warmtebron de kokos onder voortdurend omscheppen met de soetel of een houten lepel.
Los de asem op in 3 eetlepels water en voeg deze toe aan de kokos of schenk het citroensap erbij.
Blijf roeren in de kokosmassa tot ze bruin is.
Niet te donker.
Haal de kokos van de warmtebron en meng de pinda's erdoor.
Laat de seroendeng afkoelen.
Doe ze over in een lege jampot, sluit deze goed af.
U kunt seroendeng tamelijk lang bewaren.

Seroendeng II

Ingredienten:

125 gr kokosmeel
1 teentje knoflook
1 el zeer fijngesneden ui
2 el laos
2 tl ketoembar
1 tl trassie
1/2 el djinten
mespunt sereh
sambal naar smaak
wat geraspte citroenschil
1/2 el goela djawa of bruine basterdsuiker
1/2 tl zout
1 el asemwater
1 el olie
50 gr zoute pinda's

Bereiding:

Fruit de uien en de knoflook.
Voeg alle ingredienten toe, behalve het asemwater.
Fruit dit even, voeg het asemwater toe en fruit het geheel even droog.
Doe nu de kokos erbij en bak die onder voortdurend roeren op een klein vuur lichtbruin.
Laat de seroendeng afkoelen en roer de pinda's erdoor.
In een goed afgesloten jampot bewaren.

Dadar jagoeng

Ingredienten:

1 kopje jonge maïs
1 ei
1 el selderij
1 el lenteui
3 el tarwebloem
3 rode uien
1 rode lombok
suiker
(zout)
ve-tsin
olie

Bereiding:

Maak de jonge maïs fijn.

Haal de pitjes uit de lombok en maak hem fijn samen met de andere kruiden, zodat u een lekker kruidenmengsel krijgt.

Meng alle ingredientensamen met het opgeklopte ei en voeg er de selderij en de lenteui aan toe.

Voeg ook wat ve-tsin, (zout) toe.

U kunt er ook fijngemaakte garnalen aan toevoegen.

Nadat u er een glad beslag van gemaakt hebt, bakt u er pannenkoeken van.

De grootte hangt van uw smaak af.

Wanneer ze te zacht zijn, voegt u er nog wat tarwebloem aan toe.

Kwee jagoeng

Ingredienten:

1/2 blik maïs
1 tl kentjoer
ui
knoflook
selderij
3 el tarwebloem
beetje koffiemelk
3 eieren
olie

Bereiding:

Maak de ui en knoflook fijn, doe er de kentjoer bij en wrijf dit samen tot een kruidenpapje.

Was de maïs en laat ze uitlekken. (als het er is, moet u zo jong mogelijke maïs nemen).

Doe de maïs, de kruiden, eieren, tarwebloem, selderij en de koffiemelk in een mixer of blender en maak er een zo glad mogelijk beslag van.

Maak vervolgens de koekepan warm en vet deze in met olie. (ook een flensjesbakplaat, is hiervoor erg geschikt).

Bak er op een niet te hoog vuur kleine koekjes van.

Frikadel djagoeng

Ingredienten:

1 blik ma's
1 grote ui
2 teentjes knoflook
2 tl ketoembar
1/2 tl trassie
1 prei
1 rode lombok
50 gr gepelde garnalen
2 eieren
zout naar smaak
sambal voor pittige smaak

Bereiding:

Snijd de ui, knoflook, prei en lombok fijn en fruit ze in de boter half gaar samen met de kruiden.

Maal de ma's fijn en meng het met de garnalen, de gefruite kruiden, eieren en zout in een kom.

Maak van deze massa met een volle lepel deeg platte koekjes en frituur die aan beide kanten in de hete olie lichtbruin.

Voeg, als bij het frituren de koekjes uit elkaar vallen, wat aardappelpoelmeel aan de massa toe.

Djagoeng koekjes (ma'skoekjes)

Ingredienten:

1/2 blikje djagoeng (ma's)
2 eieren
25 gr santen
4 el tarwebloem
1 tl zout
2 sjalotten
1 teentje knoflook
1 lombok
1 prei
3 takjes selderij
boter of olie

Bereiding:

Kook de ma's met het sap en wat water 10 minuten op.

Giet het water af.

Klop de eieren.

Los de santen in weinig water op.

Meng het tarwebloem met het zout en een scheutje santen.

Pel de sjalotten en de knoflook, ontpit de lomboks en snijd ze fijn.

Was de prei en de selderij, snijd ze fijn.

Meng alle kruiden door het beslag.

Bak er lepelgewijs koekjes van in de hete boter of olie.

Deze koekjes zijn heerlijk bij de thee, maar ze zijn ook uitstekend geschikt als bijgerecht bij de rijsttafel.

Bloemkoolkoekjes

Neem voor dit gerecht dezelfde ingredienten en kruiden als voor de dagoengkoekjes (makkoekjes).

Snijd een halve bloemkool, waarvan de stronk is verwijderd, in kleine roosjes.

Kook ze niet, maar meng ze met de geklopte eieren, kruiden, prei en selderij.

Bak dit beslag lepelgewijs in de hete olie of boter goudgeel.

Het is een bijgerecht dat u met allerlei andere gerechten u kunt combineren.

Garnalenkoekjes

Ingredienten:

250 gr garnalen

1 teentje knoflook

5 rode uien

1 prei

1 el peterselie

1/8 blok santen

2 dl water

boter

100 gr arrowroot of bloem

Kruiden:

2 tl ketoembar

1/2 tl laos

zout

Bereiding:

Hak de garnalen fijn en vermeng ze met de kruiden.

Leng de santen aan met het water en voeg de bloem, peterselie en prei toe.

Doe er tenslotte de rest van de ingredienten bij en bak er in boter koekjes van.

Indonesische aardappelcroquet

Ingredienten:

2 1/2 kg aardappelen
peper, zout
3 tl nootmuskaat
4 grote eieren
1 kg gehakt
peper, zout
1 tl kruidnagel
2 tl nootmuskaat
2 teentjes knoflook
1 schepje suiker
ketjap manis
paneermeel
enkele geklutste eieren
olie

Bereiding:

Schil de aardappelen, kook ze met zout en stamp ze fijn met peper en nootmuskaat.

Laat de puree afkoelen, doe er de eieren door en kneed alles goed.

Maak als volgt de vulling:

Braad het gehakt in eigen vet, meng er alle kruiden door en schep om tot het gehakt goed rul en gaar is.

Neem een schep aardappeldeeg in de hand, druk het wat plat en vul het met gehakt.

Sluit het deeg om het vlees en maak er een rolletje van.

Rol dat door het paneermeel, dan door het geklutste ei en daarna weer door het paneermeel.

- frituur ze in de olie.

Perkedsl kentang (aardappelballetjes)

Ingredienten:

500 gr aardappelen
2 eieren
2 sjalotten
1 el peterselie
1 el selderij
1/2 el nootmuskaat
zout
peper
1/2 l maïs-olie

Bereiding:

Kook de aardappelen in de schil.
Hak de peterselie en de selderij.
Schil de aardappelen en maak er een gladde brij van in de mixer of stamp ze fijn.
Split de eieren.
Meng in een grote kom de aardappelpuree met de eierdooiers, de gesnipperde sjalotten en de fijngehakte selderij en peterselie.
Strooi hierover nootmuskaat en peper en zout naar smaak.
Maak van deze massa ballen ter grootte van een middelgrote gehaktbal.
Zet de aardappelballen koel weg.
Klop een uur later het eiwit op in een andere kom.
Wentel de balletjes hierin om en om en bak ze in de heet gemaakte maïs-olie goudgeel.

Ze smaken heerlijk bij soto daging en vele andere gerechten.

Perkedsl bulgur

Ingredienten:

1 kopje nasi bulgur
1 kopje tahoe
1 eende%oi
2 of 4 el tarwebloem
2 el lenteui en selderij
ve-tsin
(zout)
olie om in te bakken

Bereiding:

Kook de nasi bulgur net als andere nasi.
Maak de tahoe fijn en klop het eende%oi op.
Maak ook de selderij en de lenteui fijn.
Meng alle ingredienten tot een geheel.
Doe er een beetje ve-tsin en desnoods wat zout bij.
Blijf het door elkaar mengen tot het een gladde massa is.
Maak er dan ringen of rondjes van.
Maak olie heet in een wadjan of koekepan en bak de ringen of rondjes hier knappend bruin in.
Mocht na de eerste de massa nog te los zijn, voeg dan nog wat tarwebloem er aan toe.

Rempejsk (hartige pindakoekjes)

Ingredienten:

200 gr rijstmeel
2 teentjes knoflook
1 1/2 tl ketoembar
1 mespunt djinten
1 mespunt kentjoer
150 gr gedopte pinda's
1/2 pakje santenpoeder
zout en olie
lauw water

Bereiding:

Wrijf alle kruiden fijn.

Maak een beslag (als voor pannenkoeken) van de ingredienten, behalve de pinda's en de olie.

Verhit de olie in een wadjan.

Bak dunne lapjes door steeds een groentelepels deeg en wat pinda's in de olie te doen, langs de rand van de wadjan naar de olie laten lopen.

Bak ze bruin en croquant.

Laat ze op keukenpapier uitlekken.

Rempejsk katjang (rijstemeelkoekjes met pinda's)

Ingredienten:

250 gr rauwe pinda's
1 sjalot
2 teentjes knoflook
100 gr rijstmeel
100 gr bloem
2 tl ketoembar
1 tl djinten
1 tl kentjoerpoeder
2 tl zout
50 gr santen

Bereiding:

Week de rauwe pinda's in kokend water en verwijder de velletjes zodra dit mogelijk is.

Giet het water af en laat de pinda's uitlekken.

Pel de sjalot en de knoflook en snijd ze fijn.

Kneus ze, vermeng ze met het rijstmeel en de bloem en met de kruiden en het zout.

Los de santen op in 1 dl water.

Schenk het bij het bloemmengsel en maak een dik beslag ervan.

Voeg de droge pinda's aan het beslag toe en roer het flink om.

Bak er pollepelgewijs in de hete olie ronde koeken van.

Rempejek wordt meestal gegeten bij gado-gado, bij de rijsttafel of zo maar uit het vuistje.

Rempejsk katjang en teri

Ingrediënten:

100 gr kokos + 7 dl heet water
200 gr bloem
200 gr zelfrijzend bakmeel
2 el maizena
1/2 tl uienpoeder
1 tl knoflookpoeder
2 el koriander - ketumbarpoeder
1 tl komijn - jintan
2 tl kencurpoeder
2 1/2 tl kerrypoeder
2 tl zout
500 gr gepelde pinda's voor ca 40 stuks
1 doos ikan teri voor ca 10 stuks
2 l olie
1 kleine koekepan (middellijn ca 15 cm)

Bereiding:

Meng de bloem, het zelfrijzend bakmeel en de maizena in een kom.
Week de kokos in 3 1/2 dl heet water, knijp tot de kokosmelk eruit komt en laat die door een zeef passeren.
Doe hetzelfde met de andere 3 1/2 dl water.
Gooi de uitgeknepen kokos weg.
Voeg de kruiden aan de kokosmelk toe en roer goed.
Giet dit beetje voor beetje in het meel en roer het om tot een mooi glad beslag ontstaat.
Halveer de pinda's door ze op een snijplank met een deegroller rollend te pletten.
Doe de gedroogde ikan teri (gezouten kleine visjes) in een zeef en spoel ze met heet water af om het teveel aan zout weg te halen.
Laat ze daarna uitlekken.
Verhit twee liter olie in een frituurpan op middelmatig groot vuur.
Doordat het klaarmaken van deze krokante koekjes wat tijd neemt, mogen niet alle pinda's tegelijk in het beslag worden gemengd, anders bakken ze niet krokant.
Doe wat beslag in een kom en meng een handjevol pinda's mee.
Verhit in de kleine koekepan 1 eetlepel olie, doe er 2 eetlepels beslag en pinda's in en spreid het beslag met een ronddraaiende beweging dun uit.
Laat even bakken tot het koekje van de pan loslaat.
Scheep het op en laat het in de frituurpan glijden.
Herhaal deze handelingen tot de pan vol is en frituur de koekjes dan krokant tot ze aan beide kanten goudgeel zijn.
Scheep ze op en laat ze in een metalen zeef uitdruipen.
Ga zo verder tot alle pinda's zijn verwerkt.
Nadat de koekjes zijn afgekoeld, kunt u ze in plastic zakken bewaren; ze zijn maximaal vijf dagen houdbaar.
Bij de borrel zijn deze krokante pindakoekjes een lekkere versnapering.

Frituur met de rest van het beslag en de ikan teri op dezelfde wijze koekjes.

Haal wel eerst wat olie uit de frituurpan, want het restant olie ruikt na het bakken van deze viskoekjes sterk naar vis.

Deze olie kan dan nog slechts worden gebruikt om gezouten vis in te bakken, bijvoorbeeld ikan peda of ikan jambal.

Rempejsk ikan terie

Ingredienten:

100 gr ikan terie
200 gr rijstemeel
1 sjalot
2 teentjes knoflook
olie

Kruiden:

2 tl ketoembar
1 tl djintan
1 tl kentjoer
zout

Bereiding:

Meng de kruiden met de fijngemaakte sjalot, de fijngemaakte teentjes knoflook en het rijstemeel.

Maak met behulp van een kopje water een beslag van dit mengsel.

Roer de ikan terie goed door dit beslag en bak er ronde, platte koekjes van in de hete olie.

Rempsjsk smaakt uitstekend bij gado-gado en petjel.

Rempejsk oedang (rijstemeelkoekjes van garnalen)

Ingredienten:

200 gr gekookte garnalen
1 sjalot
2 teentjes knoflook
1 lombok
50 gr santen
200 gr rijstemeel
1 tl ketoembar
1/2 tl djinten
1/2 tl peper
1 tl asem
zout
olie

Bereiding:

Pel de sjalot en de knoflook, ontpit de lombok en snijd ze fijn.

Los de santen op in wat water.

Vermeng het rijstemeel met ketoembar, djinten, peper, lombok, sjalot en knoflook en roer het tot een dik beslag met de santen, asem en zout.

Wentel de garnalen door dit beslag en meng ze flink erdoor.

Neem een pollepel beslag en bak hiervan in de hete olie lichtbruine ronde koekjes.

Tip:

Een bijgerecht te combineren met elke sajoer.

Pangsit goreng (Indonesische gebakken koekjes)

Pangsit-vellen zijn in Toko's kant en klaar te koop. Ze zijn dan groot. Het beste kunt u ze in vieren delen, of, als u ze groter wilt hebben, diagonaal doormidden.

Ingrediënten voor het vulsel:

250-500 gr gehakt half om
zout, peper, nootmuskaat
1/2 tl laos
1/2 tl ketoembar
1 fijngesneden teentje knoflook
heel fijn gesneden selderij

Bereiding:

Vermeng het gehakt goed met de kruiden en de selderij en maak er niet te grote balletjes van (voor de grote vellen grotere ballen).

Leg een bal op een vel en maak hem iets plat, vouw het vel als een enveloppe dicht, na eerst de randen met melk of water te hebben ingesmeerd (dit is voor het dicht plakken).

Bak ze dan in hete olie goudbruin en serveer ze op een schaal.

Geef er de pangsit saus apart in een schaaltje bij, zodat u kunt dippen.

De saus is dezelfde als voor babi-panggang of voor loempia's.

U kunt er naar smaak sambal aan toevoegen.

Pangsit pedis (vlammetjes)

(80 vlammetjes)

Ingrediënten:

10 loempiavellen (diepvries)
500 gr gehakt (half om half)
10 tjab, rawit
1 el sambal oelek
1 ei
5 dl slaolie

Boemboes:

2 fijngewreven teentjes knoflook
zout, peper

Bereiding:

Snijd de loempiavellen eerst in vieren en daarna nog eens diagonaal, zodat er 80 driehoekjes ontstaan.

Meng het gehakt met de boemboes, wrijf de lomboks fijn in een vijzel en meng dit met de sambal oelek door het gehakt.

Leg op elk driehoekje een klein balletje gehaktmengsel en smeer de randjes van het velletje in met geklutst ei.

Vouw de puntjes op elkaar, zodat opnieuw een driehoek ontstaat.

Sla een van de puntjes, ingesmeerd met een beetje geklutst ei, als een flapje terug.

Laat in een wadjan of frituurpan slaolie goed heet worden en frituur de pangsits hierin.

Laat ze uitlekken.

Deze pangsit kan zonder saus worden gegeten.

Pangsit pedis kan rauw worden ingevroren en hoeft voor het bereiden niet eerst te worden ontdooid.

Loempia's I

Variaties te over voor het maken van loempia's.

Loempia-vellen zijn hetzelfde als pangsit-vellen, dus ook te koop bij toko's. Alleen laat u de vellen heel en de inhoud is iets anders.

Wat u allemaal kunt gebruiken voor de vulling:

2 ... 3 varkenslappen, ingesmeerd met zout, peper, nootmuskaat en wat ketoembar en daarna gebakken en in kleine blokjes gesneden.

Of 250 gr gehakt, met dezelfde kruiden ingesmeerd of een kip, die u gaar heeft gekookt, met daarbij als extra 150 gr gepelde garnalen.

Als groenten gebruikt u 150 gr taug,, wat fijngesneden prei, wat selderij, 1 grote fijngesneden ui en 1 fijngesneden teentje knoflook.

Fruit in wat slaolie een stukje trassie, knoflook en de ui en maak het op smaak met zout, peper, nootmuskaat en ve-tsin.

Bak van 2 of 3 eieren een omelet en snijd die in kleine reepjes, na wat zout en peper te hebben toegevoegd.

Doe het vlees, gehakt of de kip bij de gefruite uien met de groenten.

Laat alles, als het goed gaar is, afkoelen, doe er de in reepjes gesneden omelet bij en roer goed om.

Leg op elk loempia-vel een paar lepels van de gevormde brij en vouw het vel dicht, na het ingesmeerd te hebben met wat water of melk, net als Pangsit dus.

Bak de loempia's in hete olie knapperig bruin.

Serveer ze met een saus naar smaak (pangsit-saus, pindasaus etc.).

Loempia's II (nog een basisrecept)

Ingredienten:

8 loempiavellen

300 gr mager varkensvlees

100 gr kipfilet

50 gr ham

2 el fijngesneden prei

2 el fijngesneden selderij

300 gr taug,

2 middelgrote uien

200 gr groene of witte kool

4 teentjes knoflook

zout, peper

snufje ve-tsin

maïs- of zonnebloemolie

1 eierdooier

Bereiding:

Snijd het vlees, de ham, de prei en de kool in kleine reepjes.

Flinter de uien en druk de knoflook door een knoflookpersje.

Was de taug, goed en laat ze uitlekken.

Verhit in een wadjan een scheutje olie en bak de knoflook en de uien hierin lichtbruin. Voeg de in stukjes gesneden kip, de reepjes vlees en ham toe en de fijngesneden kool en taug,.

Bak op het laatst heel even de selderij mee en kruid met zout, peper en ve-tsin.

Fruit het geheel 4 ... 5 minuten.

Laat daarna het mengsel afkoelen en vul de loempiavellen hiermee.

Vouw de loempia's naar gewenste grootte en plak de randen dicht met wat eigeel.

Bak de loempia's onder in de heet gemaakte olie lichtbruin en knapperig.

Zorg tijdens het bakken dat de loempia's onder de olie liggen om het barsten van de vellen te voorkomen.

Loempia's III

(40 stuks)

Ingredienten:

1 kleine kip of 750 gr kipfilet
3 l water
1/2 tahoe
5 dl slaolie
1 kg taug,
1/2 spitskool (500 gr)
1 prei
1 bosje selderij
1/2 literblik gesneden reboeng
250 gr gesneden ham
60 loempiavellen (diepvries)
1 ei

Boemboes:

2 el suiker
3/4 dl maggi aroma
4 tl knoflookpoeder
zout
peper

Bereiding:

Zet de kip op in ruim water en trek daarvan bouillon.
Als het vlees gaar is (na ongeveer 1 uur), laat u het afkoelen en pluist u het uit.
Snijd de tahoe in plakjes en frituur ze in een wadjan of frituurpan in slaolie bruin.
Snijd ze hierna in heel dunne reepjes.
Was de taug,, kool, prei en selderij.
Snijd de kool, prei en selderij heel fijn en doe alle groenten in een ruime kom.
Voeg de uitgelekte bamboescheuten en de boemboes toe, giet de hete kippebouillon over de groenten en meng alles goed door elkaar.
Laat de groenten uitlekken in een vergiet, vang het vocht op en giet het nogmaals over de groenten.
Laat ze daarna weer goed uitlekken.
Voeg de gesneden ham, de uitgeplozen kip en de stukjes tahoe toe en roer alles door elkaar.
Laat het mengsel goed afkoelen.
Leg de loempiavellen neer.
Als u loempiavellen uit de diepvries gebruikt, leg dan in het midden van elk vel nog een half vel.
Vul de vellen met 2 eetlepels vulling en vouw ze als een envelop dicht.
De vellen moeten goed strak om de vulling zitten.
Bestrijk het laatste stukje met geklutst ei en plak het dicht.
Laat in een wadjan of frituurpan opnieuw de slaolie goed heet worden en frituur hierin de loempia's.
Laat ze staande uitlekken.
Serveer de loempia's warm met een pikante chilisaus.
U kunt de loempia's die u over hebt, kant en klaar (maar wel rauw) invriezen.
Voor het gebruik hoeft u ze niet eerst te ontdooien.

Loempia's IV

Ingredienten:

2 uien
1 teentje knoflook
4 el gedroogde bamigroenten
11 el olie
1 tl sambal oelek
1 el ketjap manis
zout naar smaak
400 gr rundergehakt
24 pangsitvellen
2 el maizena

Bereiding:

Snipper de uien en pers de knoflook uit.
Schenk 1 dl kokend water over de bamigroenten, laat ze 5-8 minuten staan en dan in een zeef uitlekken.
Fruit de uien bruin en doe de knoflook, sambal en ketjap erbij.
Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.
Voeg het gehakt en de groenten bij het uimengsel.
Doe er wat zout bij, strooi de maizena erover en meng goed door elkaar.
Maak 24 rolletjes van het mengsel.
Leg op elk pangsitvelletje een gehaktrolletje, vouw het pangsitvelletje dicht en plak het dicht met wat water.
Bak de loempia's met 4 tot 5 per keer in hete olie bruin.

Loempiavellen

Ingredienten:

100 gr bloem
1 eiwit
6-8 el water
20 gr maizena
bloem
zout

Bereiding:

Klop het eiwit even op.
Zeef de bloem en maizena in een kom.
Voeg het eiwit eraan toe en doe er geleidelijk het water en het zout bij.
Kneed hiervan een glad deeg.
Bestuif een bord met bloem (door de zeef), leg het deeg erop en strooi daarover weer bloem.
Laat het 1 ... 1 1/2 uur in de koelkast staan.
Bestuif een plank of aanrecht met bloem en rol hierop het deeg uit.
Deel het deeg in vieren en rol elk stuk opnieuw uit; het deeg moet zeer dun worden uitgerold, tot het bijna doorzichtig is.
Bestuif het aanrecht telkens opnieuw, zodat het niet gaat plakken.
Snijd de deegvelletjes vierkant bij en bewaar ze op een koele plaats.
Leg later op elk velletje twee eetlepels vulling en smeer bij het dicht vouwen de randen in met wat losgeklopt ei.
Bak de loempia's in hete olie bruin.

Loempia Semarang

Ingredienten:

4 loempiaflensjes
bloem
water
rebung
400 gr kipfilet
2 teentjes knoflook
1 ui
daon djeroek poeroet
1/2 tl ve-tsin
2 prei%on
selderij
olie
peper
zout

Bereiding:

Verwarm de olie en voeg de knoflook, ui, daon djeroek poeroet, peper, zout en de fijngesneden kipfilet toe.

Laat dit ongeveer 5 minuten bakken in de wadjan, tot de kipfilet gaar is.

Voeg de rebung toe met de fijngesneden prei, selderij en ve-tsin.

Vermeng de bloem met wat water.

Neem twee dunne flensjes, „n met de punt naar u toe, en leg de tweede met de punt naar u toe halverwege op het andere flensje.

Neem een flinke eetlepel van de vulling en leg die in het midden van de op elkaar liggende flensjes.

Smeer de vier buitenkanten van de flensjes in met het mengsel van bloem en water.

Pak de punt van het onderste naar u toegekeerde flensje en vouw die over de vulling.

Rol het stevig vast.

Neem de linker punt en vouw die naar binnen.

Neem de rechter punt en vouw die naar binnen als een enveloppe.

Rol het geheel nu naar de naarbovengekeerde punt en vouw de loempia dicht.

Bak de loempia in niet te hete olie gaar in ongeveer 5 minuten.

Vietnamese loempia's

Ingredienten:

250 gr gehakt
1/2 spitskool of witte kool
250 gr taug,
10 worteltjes
2 eieren
plukje so-oen
peper, zout
3 tl knoflookpoeder
1/2 kopje ketjap asin
40 loempiavellen
ei
olie

Bereiding:

Laat de so-oen wellen in heet water en giet vervolgens het water eraf.
Was de taug,, rasp de worteltjes en was en snijd de kool heel fijn.
Laat het gehakt fruiten in eigen vet, voeg er de eieren aan toe en roer het geheel tot kruim.
Voeg de kool en wortels toe en meng het geheel goed.
Voeg de taug,, de kruiden en de andere ingredienten, behalve de ketjap, toe en laat het geheel even op het vuur staan tot de kool wat zacht wordt.
Voeg de so-oen en de ketjap toe.
Laat uitlekken in een vergiet, vang het vocht op, giet het er weer over en laat opnieuw uitlekken.
Neem per loempia 2 vellen, 1 vel heel en 1 vel in 2 stukken.
Leg het hele vel neer, leg in het midden het halve vel, leg er de vulling op, vouw de zijanten naar het midden en rol ze op.
Smeer het laatste stuk in met wat geklutst ei, frituur de loempia in olie en laat hem staande uitlekken.
Serveer met chili-saus.

Serutu wajang

Ingredienten:

10 loempiavellen
500 gr gehakt
peper, zout
1 teentje knoflook
1 grote ui
beetje tarwebloem
1 ei
olie
geklutst ei

Bereiding:

Rasp de ui heel fijn en meng het gehakt, de kruiden en de bloem er door.
Snijd de loempiavellen in vieren, leg op elk stuk wat gehakt en rol ze op tot een klein sigaartje.
Bestrijk het laatste eindje met wat ei.
Frituur ze en dien ze met chilisaus op.

Kwee mentok

Ingredienten:

2 kopjes rijstemeel

3 eieren

water

zout

Vulsel:

jonge papaya of pompoen

kipvlees

ketoembar

jintan

rode en witte uien

peper

santen

pisangblad

Bereiding:

Maak van het rijstemeel, eieren, water en wat zout dunne pannekoekjes.

Voor het vulsel snijd u de papaya of pompoen in dunne lange reepjes.

Maak de kruiden fijn en fruit dit in een beetje hete olie.

Voeg er het in reepjes gescheurde kipvlees en de papaya of pompoen bij, samen met een paar eetlepels dikke santen.

Als het vulsel gaar en droog is, vouwt u er een volle eetlepel van in een pannekoekje; wikkel ze in de pisangbladeren met een paar eetlepels dikke santen en laat het ruim een kwartier stomen.

Osen petai ampela

Ingredienten:

200 gr garnalen

kippemaagjes

petehbonen

2 el bieslook

djah,

2 salamblaadjes

1 rode lombok

1 groene lombok

5 rode uien

knoflook

santen

olie

suiker

Bereiding:

Maak alle ingredientenschoon.

Snijd de kippemaagjes grof en begiet ze met wat citroensap.

Snijd verder alle ingredientenklein, behalve de garnalen.

Maak olie warm in wadjan en fruit er de kruiden in behalve de bieslook.

doe er de kippemagen en garnalen bij tot de garnalen van kleur veranderen. Doe er dan de petehbonen en de pepers (pepers zonder pitjes), suiker en de santen bij (santen ongeveer 1 blik).

Kook het verder op een niet te groot vuur tot het gaar is.

Serveer het warm.

Onde-onde

Ingredienten:

300 gr katjang idjoe
dikke santen
2 sliertjes daon pandang
wat bloem
3 rondjes goela djawa
500 gr ketan meel
zout, sesamzaad

Bereiding:

Laat de katjang idjoe 1 nacht weken.

Kook ze vervolgens met zout naar smaak in zoveel water dat ze net onder staan.

Voeg, als ze zacht zijn, de goela djawa en pandang toe en laat die mee koken tot het geheel gebonden is.

Voeg op het laatst de santen toe en bind het geheel met wat bloem tot de vulling dik is.

Kneed van het ketanmeel met wat zout en santen een deeg en maak er ballen van zo groot als een gehaktbal.

Plet ze op de hand, vul ze met het vullingmengsel en sluit ze (het deeg moet goed om de vulling zitten).

Rol ze door het sesamzaad, bak ze in de hete olie en laat ze uitlekken.

Martabak

Ingredienten:

200 gr lamsvlees
150 gr so-oen
1 ui
4 sjalotjes
3 teentjes knoflook
1 mespunt peper
1 mespunt zout
8 loempiavellen
0,3 dl olie
10 gr meel
1 1/2 dl water

Bereiding:

Week de so-oen in lauw water en hak hem fijn.

Snijd het lamsvlees in kleine blokjes en hak de knoflook, ui en sjalotjes fijn.

Bak alles in wat olie op.

Breng op smaak met peper en zout.

Laat de vulling nu afkoelen.

Maak een papje van meel en water.

Spreid een dubbel loempiavel voor u uit en doe iets van de vulling in het midden.

Vouw het loempiavel in een driehoek dicht met behulp van het plakmiddel.

Bak de driehoek krokant in ruim olie.

Martabak isi daging

(ca 10 stuks)

Ingredienten:

250 gr runder- of lamsgehakt

75 gr uien

150 gr prei

1/2 el of meer sambal

1/8 tl kruidnagel

1/8 tl cardamom

1 mespunt peper

1 mespunt nootmuskaat

1 tl zout

2 eieren

3 el olie + 1 ei

Bereiding:

Pel de uien en snipper of hak ze heel fijn.

Was de prei, snijd hem in de lengte doormidden en snijd de stukken dwars heel fijn.

Klop de eieren in een kommetje los.

Verhit de olie in een pan boven matig vuur.

Doe het gehakt erin, prak het met een vork klein en bak het tot de vleeskleur is weggetrokken.

Voeg de uien, prei en kruiden toe.

Schep alles om en laat even fruiten tot het geurig is.

Schep dit mengsel aan de kant, giet op de open plek 1 el olie en giet de eieren erin.

Roer de eieren, nadat ze gestold zijn, tot kleine deeltjes en vermeng ze met het gehakt.

Laat het even verder gaar bakken en laat het daarna afkoelen.

Vul hiermee hiermee de vellen.

Ingredientenvoor de martabakvellen:

200 gr tarwebloem

1 ei + 1 ei om de vellen te bestrijken

1/2 tl zout

1 el azijn

4 dl lauw water

olie om de vellen te bakken

Bereiding:

Los het zout en de azijn in het water op en klop het ei hierin los.

Voeg dit mengsel beetje voor beetje aan de bloem toe en meng het met een garde tot een glad beslag.

Verhit een koekepan van 28 cm middellijn op klein vuur.

Giet er 1/2 eetlepel olie in en spreid die gelijkmatig over de hele pan.

Giet 1 grote soeplepel beslag in de pan en verspreid met een snelle ronddraaiende beweging het beslag over de hele pan, strijk eventueel glad met een spatel en laat het wat droog bakken.

Bestrijk dan met een kwast de hele oppervlakte met geklopt ei.

Schep de vulling in het midden (10 cm lang, 6 cm breed en 1 cm dik) en druk die wat aan.

Klap de zijanten over de vulling en vouw dan de brede flappen over elkaar.

Druk wat hard aan, zodat het een mooi pakketje blijft.

Bak verder tot goudbruin en krokant.

Risolles I

Ingredienten:

300 gr garnalen of vlees
1 gesnipperde ui
1 el selderij en jonge uieblaadjes
1 1/2 el meel
3/4 glas bouillon of water
boter
(zout)
peper en nootmuskaat naar smaak

Voor de korst:

3 eieren
meel
water
(zout)

Bereiding:

Fruit de uien in de boter en voeg er de bouillon of water, de garnalen of het vlees, de kruiden en het reeds aangelengde meel aan toe. Laat alles nu een paar minuten goed en droog koken. Maak van het korstbeslag dunne flensjes, doe in het midden van elk flensje 1 volle eetlepel van het vulsel en vouw ze dicht. Alvorens ze te bakken, even door geklopt ei en paneermeel wentelen. Serveer de Risolles met sambal, mosterd of chutney.

Risolles II

Ingredienten:

1 kg gehakt
1 prei
1 bosje selderij
10 worteltjes
2 tl nootmuskaat
5 tl suiker
1/2 kopje maggi
1 kg tarwebloem
1 ei
3 geklutste eieren
boter
olie

Bereiding:

Zet het gehakt op met twee kopjes water. Snijd de prei en selderij fijn, voeg ze aan het gehakt toe en laat alles ca 1/2 uur koken. Voeg alles toe en laat het geheel nog 1/4 uur door sudderen. Maak van 500 gr bloem en water een papje en meng dit door het gehakt, zodat een dikke rago-^t ontstaat. Maak van de rest van de bloem en 1 ei met wat zout en water een beslag en bak hiervan in boter dunne pannekoekjes. Vul ze met het gehaktmengsel, bestrijk het laatste eindje met ei en vouw ze als een envelop dicht. Paneer en frituur ze en laat ze staande uitlekken.

Pasteitjes

Ingredienten:

1 kg tarwebloem
1 kg gehakt
250 gr boter
2 uien
zout, suiker
1 prei
ca 4 dl water
1/2 kopje slaolie
olie
bosje selderij
peper, zout
2 schepjes suiker
2 tl nootmuskaat

Bereiding:

Doe de bloem met de rest van de ingredienten in een kom en kneed er een stevige bal van.

Maak er ca 40 balletjes van en rol tot een rond plakje uit.

Vul elk plakje met het onderstaande mengsel en maak er dan halve-maan vormige pakjes van.

Vulling:

Zet het gehakt met een half kopje water op en bak het goed rul.

Snijd de prei en de uien fijn en fruit ze glazig.

Voeg dit samen met de kruiden aan het gehakt toe en laat het een half uurtje bakken.

Snijd de selderij fijn en voeg die toe.

Voeg, als het gehakt erg vet is, wat bloem toe.

Laat het mengsel afkoelen, maak pakjes als beschreven bij risolles en frituur ze in de olie.

Indonesische croquet

Ingredienten:

500 gr tarwebloem
1 kg gehakt
1 prei en wat selderij
zout, peper
6 tl suiker
2 tl nootmuskaat
kopje ketjap asin
paneermeel
geklutste eieren
olie

Bereiding:

Zet het gehakt op met 3 koppen water en maak het rul.

Snijd de prei heel fijn en voeg die toe.

Maak van de bloem een papje met wat water en roer dit door het gehakt tot een gladde massa ontstaat.

Laat die afkoelen, maak er croquetjes van en paneer en frituur die.

Bah Pao I (gestoomde broodjes met vleesvulling)

Ingredienten:

voor het deeg:

500 gr tarwebloem

2 dl lauwe melk

25 gr koningsgist

1 el boter

1 tl suiker

zout

2 eieren

vetvrij papier

voor de vulling:

1 ui

3 teentjes knoflook

1 1/2 el prei

1 el boter

1 1/2 el selderij

150 gr varkensgehakt

1 tl ve-tsin

1 el suiker

zout, peper

4 el zoete ketjap

Bereiding:

Deeg:

Roer in de lauwe melk de gist voorzichtig los.

Voeg beetje voor beetje de bloem toe, daarna de boter, de suiker en zout naar smaak.

Klop de eieren los en giet die voorzichtig bij het deeg.

Kneed en sla het deeg tot het soepel is.

Maak een rol van 7 cm doorsnee.

Snijd er plakjes van van ca 2 cm dik.

Vulling:

Pel de ui en de knoflook, snijd ze fijn en fruit ze in de boter.

Voeg de prei, de selderij, gehakt, ve-tsin, suiker, zout en peper naar smaak en de ketjap toe.

Roerbak alles goed op een niet te hoge warmtebron.

Laat de vulling afkoelen en zet haar in de koelkast weg.

De vulling moet compact en koud zijn als ze wordt gebruikt.

Maak vierkantjes van het vetvrij papier van 7 x 7 cm.

Leg op ieder deegplakje 1 eetlepel vulling.

Vouw de deegplakjes om de vulling heen en leg ze op de vetvrije papieren.

Laat de plakjes 1 uur rijzen op kamertemperatuur.

Stoom ze daarna in ca 10 minuten gaar in de stoompan.

Leg een schoon servet over de stoompan.

Bah Pao II (met vleesvulling)

Ingredienten:

Voor de vulling:

3 kleine uien

5 teentjes knoflook

50 gr boter

750 gr gehakt half om half

3 dessertlepels ketjap manis

3 dessertlepels azijn

boemboes voor de vulling:

3 plakjes djah,

2 tl suiker

zout en peper naar smaak

Bereiding:

Rasp de uien, maak de knoflook fijn en fruit ze in de boter glazig.

Voeg het gehakt toe en fruit het tot het rul is.

Voeg daarna de boemboes toe, fruit die even mee en breng het geheel op smaak met ketjap en azijn.

Laat alles afkoelen en verwijder de djah,.

Vul de bolletjes (zie hieronder voor het brooddeeg), vul ze met een eetlepel van het gehaktmengsel en maak dan de bolletjes dicht.

Bah paou Deeg van broodjesmix (Koopmans) wit

Maak in een kom het brooddeeg van de mix volgens de gebruiksaanwijzing (VOEG GEEN BOTER TOE).

Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg op een warme plaats 15 minuten rijzen, kneed nog eenmaal en laat nogmaals 15 minuten rijzen.

Verdeel het deeg in bolletjes.

Leg elk bolletje op een plaat, dek af met plasticfolie en laat nogmaals 15 minuten rijzen.

Rol de bolletjes daarna uit, vul ze met gehakt en laat de gevulde bolletjes nogmaals 15 minuten rijzen.

Daarna kunnen ze worden gestoomd. (+/- 25 minuten).

Bah Pao III

Ingredienten:

250 gr bloem
10 gr gist
1 dl melk
1/2 dl water
1 tl suiker

Bereiding:

Zeef de bloem in een kom.

Maak in het midden een kuiltje en doe daarin de gist die met de suiker, 1 eetlepel water en 1 ... 2 eetlepels bloem tot een papje is geroerd.

Bedek de bloem met een vochtige doek en laat de gist 10 minuten rijzen.

Meng daarna het gistmengsel, de bloem en het restant van het vocht (dit laatste met scheutjes tegelijk) door elkaar en kneed of draai er een stevig glad deeg van.

Laat het daarna, bedekt met een vochtige doek 1 uur rijzen.

Vorm er een langwerpige rol van en snijd die in 10 ... 12 plakken.

Rol elke plak apart cirkelvormig uit tot een dikte van 1 cm en een doorsnee van 12 ... 15 cm.

Leg in het midden van de cirkel 2 theelepels vulling, vouw de zijkanten naar binnen en plak ze dicht met water.

Laat ze nog 10 minuten narijzen onder een vochtige doek.

Stoom de broodjes nu warm gedurende 15 minuten.

Bah Pao-vulling (1)

250 gr varkensgehakt

1 el olie

1 el gesnipperde uien

sap van 2 teentjes knoflook

1 tl suiker

1 tl soja

2 el gehakte selderij

Maak de olie heet, doe het gehakt erin, temper het vuur en braad het ongeveer 1 minuut.

Voeg er de uien, het knoflooksap, de selderij, suiker en soya aan toe en braad alles nog 2 minuten.

Laat het mengsel afkoelen en vul de broodjes hiermee.

Bah pao-vulling (2)

300 gr gehakte garnalen

1 el gehakte prei

1 el olie

1/2 el maizena

1 schijfje gemberwortel

1 teentje knoflook

2 el sherry

Wrijf de knoflook met de gember en de prei tot een brij.

Maak de olie heet tot ze walmt, temper het vuur en fruit de garnalen onder goed om en om scheppen 1 minuut mee.

Voeg er daarna de kruidenbrij aan toe en bak alles tezamen nog 1 minuut.

Maak de maizena aan met de sherry en roer dit door het mengsel tot het begint in te dikken.

Laat het mengsel afkoelen en vul er de broodjes mee.

Marinades

Marinade ikan mosterd (vismarinade)

Ingredienten:

1 kopje olijfolie
4 el franse mosterd
1 kopje sinaasappelsap
2 grote fijngesneden uien
1 fijngesneden teentje knoflook
1 fijngesneden rode of groene lombok
zout
peper

Bereiding:

Klop deze marinade goed glad en gebruik hem voor het marineren van moten kabeljauw, schelvis, makreel, poon, bot of schol.

Laat de marinade minstens 2 uur intrekken en rooster of grill de vis in de oven of grill.

Het gaat ook goed als u ze na het marineren in aluminiumfolie wikkelt en dan op houtskoolvuur roostert.

Serveer bij witte rijst, nasi of bami.

Marinade sedip (voor mosselen, vis of kippevlees)

Ingredienten:

1/2 kopje citroensap
1 grote fijngesneden ui
2 fijngesneden teentjes knoflook
2 fijngesneden rode of groene lomboks
1 el ketoembar
1 tl bruine basterdsuiker
peper
zout

Bereiding:

Klop de marinade goed glad en vermeng dit met dobbelstenen van vis, kippevlees of gekookte mosselen.

Houd ze er „n nacht in, rijg ze dan aan houten of stalen pennen en grill ze aan beide kanten knapperig bruin.

Let wel: gebruik voor houtskoolvuur stalen pennen.

Marinade tjap riport (kip en vlees marinade)

Ingredienten:

1 mango (geschild, van de pit ontdaan en in kleine stukjes gesneden (als de mango niet vers te koop is, kunt u ze ook in kleine potjes kopen)
1/2 kop sinaasappelsap
1/4 kop olie
2 el citroensap
1 el kerrie
2 fijngesneden uien
2 fijngesneden rode of groene lomboks
1 1/2 tl trassiewater

Bereiding:

Klop de marinade goed glad en gebruik hem voor stukken kip of grofgesneden varkenslappen.

Rooster of grill ze naar eigen smaak.

U kunt ook een hele kip marineren (minstens 2 uur) en die aan het spit van de grill roosteren.

Probeert u ook eens een varkensrollade.

Serveer bij witte rijst, nasi of bami.

Marinade China (voor varkensvlees)

Ingredienten:

4 el Hoisonsaus (Chinese saus, te koop in Toko's)
3 el droge sherry met iets jenever
2 el ketjap manis
1 grote fijngesneden ui
2 fijngesneden teentjes knoflook
1 tl bruine basterdsuiker
1 tl djah,poeder
zout

Bereiding:

Klop de marinade goed glad en gebruik ze voor speklappen, varkenslappen of varkenskarbonade.

Laat een nacht intrekken en bak het vlees dan in wat boter aan beide zijden knapperig bruin.

Bedruip het vlees voor het omkeren met de overgebleven marinade.

Serveer bij witte rijst, bami, nasi.

Sauzen

Pindasaus I

Ingredienten:

1/2 pot pindakaas
2 el olie
1 ... 2 el azijn
water
stukje asem ter grootte van 2 walnoten
3 el gesnipperde uien
2 gesnipperde teentjes knoflook
2 tl sambal trassie
1 tl laos
1 tl ketoembar
1/2 tl djinten
1 ... 2 tl Javaanse suiker
1 ... 2 tl ketjap
zout

Bereiding:

Maak van de asem en 2 eetlepels warm water een papje en zeef het voor gebruik.

Wrijf ui, knoflook, sambal, laos, ketoembar, djinten en Javaanse suiker tot een brij.

Fruit dit in de olie tot de uien geel zijn.

Voeg er lepelgewijs de pindakaas bij en leng die aan met de gezeefde asem, azijn, ketjap en enkele lepels warm water.

Proef af en toe en voeg eventueel iets meer azijn en zout toe.

De saus moet de dikte hebben van slasaus.

In de koelkast kan ze ongeveer een week ... 10 dagen bewaard worden.

De saus leent zich ook uitstekend om in te vriezen.

Ze wordt zowel bij gado-gado, petjel als bij verschillende sat,-soorten gebruikt.

Pindasaus II

Ingredienten:

1 pot pindakaas
water
1 tl sambal oelek
1/2 verse peper
1 teentje knoflook
enkele druppels citroensap of scheutje azijn
2-3 el zoete ketjap
2-3 nootjes gember of 1 el bakgember
mespuntje koriander
mespuntje komijn
zout, peper

Bereiding:

Pers de knoflook uit; snijd de gember in kleine stukjes.

Verwarm de pindakaas al roerend met het water en de overige ingrediënten.

Voeg water toe tot de gewenste sausdikte is verkregen.

Pindasaus III

Ingredienten:

1/2 fijngesneden ui
2 ... 3 el pindakaas of 100 gr droge pindasaus
wat citroensap of azijn
wat geraspte citroenschil
genoeg water om een smeukige saus te krijgen
knoflook naar smaak
sambal oelek naar smaak
een beetje suiker
zout naar smaak
1 ... 2 el olie
1 dessertlepel ketjap
1 tl ebbie
(snippertje santen)
1 tl paprikapoeder

Bereiding:

Fruit de ui en de knoflook.
Zet het vuur klein en voeg alle ingredienten toe, behalve de pindakaas of de droge pindasaus en het water.
Fruit dit even.
Voeg de pindakaas of de droge pindasaus toe en maak die aan met water tot een goede dikte is verkregen.

Pinda-chutney

Ingredienten:

150 gr ongezouten pinda's
250 gr ontpitte dadels
3 geperste teentjes knoflook
1 el verse geraspte gember
3 tl sambal manis
75 gr Javaanse suiker
2 dl kruidenazijn
2 el gembersiroop

Bereiding:

Sla de pinda's, dadels en knoflook in een keukenmachine tot een brij.
Voeg de gember, sambal en suiker toe en meng alles goed door elkaar.
Verwarm de azijn, voeg het pindamengsel toe, breng het geheel aan de kook, zet het vuur laag en laat alles ca 5 minuten zachtjes pruttelen.
Giet er dan de gembersiroop bij en laat alles nog een paar minuten doorkoken.
Laat de saus koud worden en bewaar hem een paar dagen in de koelkast, alvorens hem te gebruiken.

Gembersaus I

Ingredienten:

2 rode lomboks
50 gr goela djawa
2 tl gemberpoeder
1 el azijn
1/2 tl zout
2 el bloem

Bereiding:

Snijd de lomboks en kook ze in 2 dl water met de goela djawa, gemberpoeder, azijn en zout op.
Bind het sausje met de bloem.

Schenk dit gembersausje over gebakken vis of dien het op bij gebakken rijst (geen nasi goreng).

Gembersaus II

Ingredienten:

1 el slaolie
1 stukje kleingesneden ui
1 uitgeknepen teentje knoflook
2 el tomatenketchup
1 el ketjap
1 tl gemberpoeder
2 el azijn
1/2 el maizena
1 el fijngesneden bakgember

Bereiding:

Verhit de slaolie, fruit hierin de ui en de knoflook tot de ui glazig ziet.

Doe er daarna de tomatenketchup, soja, gemberpoeder en azijn bij.

Laat de saus even aan de kook komen en bind deze met de met water aange-
maakte maizena.

Laat de saus 1 minuut doorkoken en roer er vlak voor het opdienen de bakgember door.

Zoetzure gembersaus

Ingredienten:

4 el witte suiker
2 ... 3 cm gemberwortel
2 dl water
4 el azijn
1 el ketjap
1 tl ma ζ zena
1 el gehakte bakgember

Bereiding:

Schil de gemberwortel zo dun mogelijk.

Rasp hem en meng hem door de suiker.

Brand onder voorzichtig roeren in een pan met een dikke bodem de suiker tot caramel. Ze moet goudgeel van kleur zijn.

Haal de pan van het vuur en voeg er het warme water bij.

Breng de massa, nadat het opgehouden geeft met schuimen, opnieuw aan de kook en laat haar zachtjes koken tot alle caramel is opgelost.

Voeg er azijn en ketjap aan toe en bindt de saus met de aangemengde ma ζ zena.

Roer er tenslotte de bakgember door.

Deze saus wordt o.a. bij Sate, babi, gebakken vis en geroosterd varkensvlees gegeten en is extreem lekker bij bepaneerde garnalen.

Voor de variatie kunt u tijdens het koken van de saus +/- 30 gr goed uitgelekte stukjes gemengde blikvruchten meekooken. Dit wordt vaak in Chinese restaurants gedaan voor Goe lo Yuk en Goe lo Ha.

Zoetzure saus

Ingredienten:

1 groene paprika
enkele worteltjes
wat knoflook
bouillon
goela djawa
rode wijnazijn
ketjap
ma ζ zena
wat uitgelekte ananas uit blik
een paar bolletjes gember

Bereiding:

Laat in een wadjan olie heet worden en bak de kleingesneden paprika, wortel en uitgeperste knoflook.

Giet er voorzichtig een kopje bouillon bij met 1 eetlepel goela djawa, een scheut azijn, 1 eetlepel ketjap en wat zout.

Roer goed door en laat ca 10 minuten sudderen.

Bind de saus daarna met wat ma ζ zena en laat nog even stoven tot de saus dik en helder is.

proef op smaak en voeg op het laatst wat ananas en fijngesneden gember toe.

Babi panggang saus

Ingredienten:

1/2 kopje bouillon (een bouillonblokje in warm water is ook goed)
2 tl djah, (gementerpoeder)
2 el bruine basterdsuiker
blikje tomatenpuree
1 tl ve-tsin
slaolie
2 fijngesneden uien
1 teentje knoflook

Bereiding:

Fruit in slaolie de uien en knoflook.

Voeg daarna de rest toe en laat het onder goed roeren 5 minuten sudderen.

Giet er voor het opdienen van de babi panggang de saus over.

Loempia saus

Ingredienten:

3 el azijn
3 el bruine basterdsuiker
2 teentjes knoflook
2 el ketjap
wat chilisaus
ma ζ zena

Bereiding:

Vermeng alles met elkaar en pers de knoflook erbij uit.

Voeg wat water toe, laat alles koken en bind de saus dan met wat aange-
maakte ma ζ zena.

Dien meteen op.

Pangsit saus

Ingredienten:

1 blikje tomaten puree
zout, suiker
1 tl sambal
2 tl djah,
2 el azijn
water, ma ζ zena

Bereiding:

Breng alles met elkaar aan de kook en bind het licht met ma ζ zena.

Serveer de saus koud.

Toemis saus

Ingredienten:

200 gr tomaten
10 tl sambal oelek
1 citroen
1 dl tamarindewater
1 dl kokosmelk
1 mespunt peper
1 mespunt zout

Bereiding:

Ontvel en ontpit de tomaten.

Hak ze fijn en vermeng ze met de sambal oelek.

Leng deze saus aan met het sap van de citroen en het tamarindewater.

Kook de saus op onder toevoeging van de ongezoete kokosmelk.

Afmaken met peper en zout.

Indonesische slasaus

Ingredienten:

4 eieren
1 el suiker
1 tl zout
1/2 tl peper
nootmuskaat
1 el azijn
2 tl mosterd
2 el boter

Bereiding:

Kook de eieren hard, pel ze en prak ze met een vork fijn.

Voeg de suiker, zout, peper, nootmuskaat, azijn en mosterd toe en meng flink door elkaar.

Smelt de boter en roer die er ook door.

Schenk er, als het sausje te dik is, een paar eetlepels heet water bij.

Schenk het sausje over verse sla of gesneden komkommer.

Tomatensaus

6 tomaten
2 sjalotten
1 el boter
1 el ketjap
1/2 tl peper
1/2 tl zout
1 tl suiker
nootmuskaat
1 el bloem

Kook de tomaten gaar en draai ze door een zeef.

Pel de sjalotten, snijd ze fijn en fruit ze in de boter op een lage warmtebron.

Roer ketjap, peper, zout, suiker en nootmuskaat erdoor.

Schenk er 1/2 dl heet water bij en bind met de bloem.

Schenk deze tomatensaus over gebakken vis.

Uiensaus

2 grote uien
2 el boter
1 el ketjap
2 el azijn
1 tl gemberpoeder
1/2 tl peper
1/2 tl zout
nootmuskaat
2 el bloem of
maizena

Pel de uien, snijd ze fijn en fruit ze in de boter.
Voeg de ketjap, azijn, gemberpoeder, peper, zout en nootmuskaat toe en schenk er 2 dl heet water bij.
Bind met bloem of maizena.

Tip:
Uitstekend bij gebakken vis.

Petissaus

Ingredienten:
1 el petis oedang
1/2 witte ui
1 geperst teentje knoflook
1 tl sambal trassie
1 el vloeibare tamarinde
1 el ketjap manis

Bereiding:

Maak de ui schoon en snipper hem fijn.
Wrijf de ui, knoflook en sambal tot een brij.
Roer er vervolgens de ketjap en de tamarinde door.
Voeg tenslotte de petis toe en roer alles energiek door elkaar zodat een goed gemengde saus ontstaat.

Deze saus past goed bij diverse soorten gebakken vis maar ook bij groentegerechten.

Kuah Sate,I (kruidige sat,saus)

Ingredienten:

750 gr pinda's (gebakken, ontvlied en fijngemalen/gestampt)
2 el slaolie
4 rode Spaanse pepers (fijngemalen of heel fijn gesneden)
4 salambladen
4 el dik tamarindesap
2 el ketjap asin
6 dl santen
2 el gefruite uitjes

Fijn te stampen ingredienten:

4 sjalotjes of 1 middelgrote ui
2 teentjes knoflook
2 tl bruine suiker
2 tl zout
stukje gember (1-2 cm) of 1/2 tl gemberpoeder
stukje trassie (1-2 cm)

Bereiding:

Verwarm de olie op een middelhoge vlam en fruit daarin de fijngestampte ingredienten.

Voeg de pinda's, Spaanse pepers, salamblaadjes en het tamarindesap toe en roer alles goed door.

Schenk de ketjap erbij.

Bak het mengsel 10 minuten en temper dan het vuur.

Voeg de santen toe en breng de saus al roerend aan de kook.

Laat de saus koken tot ze dik en smeukig is.

Serveer de saus, gegarneerd met gefruite uitjes, als dipsaus bij sat,.

Kuah Sate,II

Ingredienten:

375 gr pinda's, gebakken, gepeld en grofgehakt
4 el tamarindepasta
6 dl heet water
zout

Fijn te stampen ingredienten:

4 rode Spaanse pepers
stukje laos van 1 cm
snufje drooggebakken trassie
4 tl bruine suiker

Bereiding:

Meng de tamarindepasta met het hete water en doe dit bij de gestampte ingredienten.

Voeg de pinda's en zout toe.

Zet het mengsel op middelhoog vuur en laat dit al roerend 3-5 minuten koken.

Schenk, als de saus te dik wordt, er een beetje heet water bij.

Serveer als dipsaus bij sat,.

Saus goerih (pittige saus voor varkensvlees)

Ingredienten:

250 gr boter
1 el mosterd
1 el bloem
1/2 literblik champignons in kleine stukjes gesneden
2 grote fijngesneden uien
6 zure augurken in stukjes
1 el citroensap
1 tl worcestershiresaus
1 el ketjap
2 tl sambal
4 of 5 kleine tomaten
1 l bouillon

Bereiding:

Fruit de uien in wat boter goudbruin en voeg de bloem en de champignons toe.

Wrijf de tomaten met wat bouillon door een zeef fijn en vermeng dit met de sambal.

Voeg dit mengsel en de rest van de bouillon bij de reeds gefruite uitjes.

Breng de saus op klein vuur aan de kook en doe er af en toe wat boter bij, tot deze op is.

Ketjapsauzen

Als u geen sajoer wilt bereiden, kunt u een van de volgende ketjapsauzen bereiden.

Ketjapsaus I

Ingredienten:
10 groene lomboks
4 sjalotten
4 el ketjap
sap van 1 citroen
2 tl suiker

Bereiding:

Ontpit de lomboks en snijd ze fijn.
Pel de sjalotten en snijd ze eveneens fijn.
Schep ze in een diepe kom en roer ze flink om met de ketjap, het citroensap en de suiker.
Dek de kom af en laat 1 uur staan.
Dien de saus op bij warme rijst met bijvoorbeeld frikadel pan, frikadel goreng, of ajam goreng in bloem.

Ketjapsaus II

Ingredienten:
5 groene lomboks
6-7 takjes selderij
4 el ketjap
1 el suiker
2 el azijn

Bereiding:

Ontpit de lomboks en snijd ze fijn, evenals de selderij.
Meng lomboks en selderij met de ketjap, azijn en suiker en laat de saus 1 uur of langer staan voor ze op te dienen.

Ketjapsaus III

Bereiding:
3 sjalotten
2 rode lomboks
4 el ketjap
sap van 1 citroen
1/2 tl zout
2 tl suiker

Bereiding:

Pel de sjalotten en ontpit de lomboks.
Snijd ze fijn en meng ze met ketjap, citroensap, zout en suiker.
Serveer met empal, mata sapi (spiegelei), verse komkommer en kroepoek.

Ketjapsaus IV

Ingredienten:

1 el gesnipperde ui
1 gesnipperd teentje knoflook
1/2 tl sambal oelek
2 el ketjap
1 el azijn of citroensap
1 el olie

Bereiding:

Wrijf de ui, knoflook en sambal met elkaar tot een brij.
Maak de olie heet en voeg deze er al roerend aan toe.
Maak af met ketjap en azijn of citroensap.

Als deze saus bij vis wordt gegeven, kan een restant van de bakolie van de vis hiervoor gebruikt worden.

Ketjapsaus V

Ingredienten:

1 tl sambal
1 el gehakte uien
1 uitgeperste teentje knoflook
2 el ketjap manis
1 el azijn
olie

Bereiding:

Wrijf in een vijzel de sambal met de uien en de knoflook tot een dikke brij en bak dit op in wat olie.
Roer er de ketjap door met de azijn en wat zout.
Laat even doorkoken en maak de saus op smaak.

Pittige ketjapsaus

Ingredienten:

1/2 flesje barbecuesaus (... 250 ml)
3 el pindakaas
1 dl ketjap
sambal oelek naar smaak

Bereiding:

Roer de barbecuesaus, pindakaas en ketjap in een steelpan door elkaar en verwarm dit mengsel zachtjes tot de pindakaas is opgelost.
Laat de saus afkoelen en breng hem op smaak met sambal oelek.

Boeboers

Boeboers zijn verschillende soorten pap, die in Indonesieals ontbijt gegeten worden.

Boeboer pieso

Ingredienten:
500 gr rijstemeel
2 el geraspte kokos
1 dl water

Kruiden:
6 dl santen
goela djawastroop
zout

Bereiding:

Roer de kokos door de rijstbloem en stoom dit mengsel 10 minuten in een schone, vochtige doek in een rijststomer.

Roer dan het water door de gestoomde bloem tot een beslag.

Maak er, als dit beslag is afgekoeld, balletjes van en kook die gaar in de santen.

Als de santen dik is, kan het gerecht worden opgediend.

Serveer de goela djawastroop erbij.

Boeboer santen

Ingredienten:
200 gr rijst
3 dl santen
200 gr suiker
zout

Bereiding:

Kook de rijst in de santen met zout naar smaak.

Roer intussen de pap goed en zet de pan, als de pap dik wordt, op een vlamverdeler op laag vuur.

Kook de pap dan in ongeveer een uur zachtjes gaar.

Zo nu en dan moet u even roeren.

De pap wordt gegeten nadat suiker is toegevoegd.

Boeboer soemsoem

Ingredienten:
250 gr rijstemeel
5 dl santen
3 daon pandan
zout
goela djawa

Bereiding:

Kook de rijstemeel, santen, daon pandan en zout naar smaak tot het geheel een dikke substantie is.

Serveer de pap met goela djawastroop.

Boeboer mango

Ingredienten:

6 jonge mango's

suiker

kaneel

maizena

Bereiding:

Kook de geschildte en ontpitte mango's in water zacht.

Voeg suiker en kaneel naar smaak toe.

Laat, als dit goed is opgelost, de massa afkoelen.

Wrijf dan de mango's door een zeef.

Als de substantie te dun is, kunt u die binden met water, dat met maizena is aangelengd.

Boeboer katjang hidjau

Ingredienten:

500 gr katjang hidjau

goela djawa

pandanblad of essence

1 schijf djah,

1 blik santen

Bereiding:

Doe de katjang hidjau in een pan met ruim water en laat ze een nacht staan.

Was de volgende dag de katjang hidjau en zet ze in ruim water op het vuur.

Voeg er de daoën pandan (pandanblad) en het schijfje djah, bij en kook dit tot de katjang hidjau halfgaar is.

Voor de zoutliefhebbers mag er zout aan worden toegevoegd.

Zet het vuur nu laag en voeg de kokosmelk (santen) eraan toe, onder voortdurend roeren, opdat de santen niet gaat schiften.

Maak dan de bubur (boeboer) op smaak af met de Javaanse suiker (goela djawa).

Boeboer bajem

Ingredienten:

500 gr bajem
200 gr jonge max
kemangiblad
handvol rijst
bouillon
evt. wat zout

Bereiding:

Kook eerst de rijst en de jonge max met eventueel wat zout in de bouillon gaar.
Doe dan alle bajem en kemangiblad erbij en kook dit alles nog in ruim een kwartier.
Eet deze boeboer met sambal tomaat.

Sambal tomat

Ingredienten:

3 tomaten
4 rode lomboks
trassie

Bereiding:

Pof de tomaten en de lomboks en maak het vervolgens samen met de trassie fijn in een stenen 'cobsk' (tjobek=vijzel).

Boeboer Menado (Menadonese rijstpap met groenten)

Ingredienten:

1/2 kip of 200 gr runderpoulet
250 gr rijst
200 gr sperzieboontjes
1 blikje (200-300 gr) djagoeng (ma's)
spinazie
zout
1 tl goela djawa of suiker
4 eieren

Voor de sambal:

4 tomaten
2 lomboks
1 tl trassie
1 tl goela djawa of suiker

Bereiding:

Trek bouillon van de kip of het runderpoulet met ca 1 liter water tot er ca 3 dl is overgebleven.

Laat afkoelen, ontdoe de kip van de botten en doe de stukjes kip weer in de bouillon.

Breng de rijst al roerend met de afgekoelde bouillon op een niet te hoge warmtebron aan de kook.

Zet, zodra de rijst kookt de warmtebron heel laag (eventueel de pan op een vlamverspreider).

Doe, als de rijst halfgaar is na ca 15 minuten, de boontjes erbij met de djagoeng.

Roer zo nu en dan.

Leg het deksel op de pan als u niet roert.

Voeg, als de boontjes gaar zijn, de spinazie toe en roer deze goed door de pap.

Doe een snufje zout en de goela djawa of de suiker erin en laat de pap doorsudderen tot alle groenten zacht zijn. De pap mag niet droog worden.

Doe er, als het vocht te veel indampt, een scheutje heet water bij.

Rooster de tomaten in een wadjan.

Zet de wadjan op een niet te hoge warmtebron, leg de goed afgedroogde tomaten erin en keer ze tot de velletjes kapot springen.

Haal de velletjes eraf.

Ontpit de lombok, snijd hem fijn en kneus hem met de trassie, zout en goela djawa of suiker.

Doe alles in een ondiepe schaal, roer de tomaten erdoor en maak ze fijn tot een papje.

Eet deze sambal tomat bij de boeboer menado met een mata sapi (spiegel-ei).

Tip:

Bereid de tomaten nooit rauw of ongeroosterd. Dit smaakt afschuwelijk.

Nagerechten

Ongol-ongol (dobbelsteentjespudding in kokos)

Ingredienten:

100 gr maizena
200 gr goela djawa
1/2 vanillestokje
mespunt zout
olie
200 gr kokos
mespunt zout

Bereiding:

Maak van de maizena een pudding zoals beschreven bij kwee talam II, maar kook nu het doormidden gesneden vanillestokje mee.

Stort de pudding in een platte ingevette vorm en laat hem afkoelen.

Snijd hem daarna in dobbelsteentjes.

Rasp de, liefst verse, kokos (halve kokosnoot) en meng er een mespunt zout door.

Gebruikt u echter gedroogde klapper, roer deze dan in de wadjan met 1 dl water op een lage warmtebron om en om.

Haal de kokos - die mooi wit moet blijven - als het water verdampt is, van de warmtebron en spreid haar op een bakblik uit.

Wentel de dobbelsteentjes gesneden ongol-ongol door de kokos en dien ze op als toetje of bij de middagthee.

Kwee talam I (2 kleuren pudding bruin wit)

Ingredienten:

1 pak hun kwee meel
1 kopje witte suiker
1 kopje bruine basterdsuiker
2 zakjes vanillesuiker
3 blaadjes pandan
1 dl santen
tikje zout
6 kopjes water

Bereiding:

Vermeng het hun kwee meel in een kom met de 6 kopjes water, voeg de vanillesuiker, santen en pandan toe en verdeel het geheel over 2 schalen.

Voeg aan de ene schaal de witte suiker toe en aan de andere de bruine basterdsuiker en wat zout.

Kook dan de twee schalen separaat op zacht vuur op.

Spoel een vierkante schaal met koud water om, giet daarin eerst het dik geworden warme witte beslag en dan het bruine beslag.

Haal de pandan eruit.

Laat de koek in de koelkast koud worden en snijd hem in dunne plakjes.

Kwee talam II (wit-bruine pudding)

Ingredienten:

voor de bruine laag:

100 gr maizena

200 gr goela djawa

1/2 l water

mespunt zout

olie

voor de witte laag:

100 gr maizena

1/2 l water

200 gr witte suiker

100 gr santen

1 mespunt zout

1 vingerlengte pandan

Bereiding:

Voor de bruine laag:

Roer de maizena met wat water tot een papje.

Breng 1/2 liter water aan de kook en smelt hierin de goela djawa met zout.

Neem de pan van de warmtebron en haal de inhoud door een zeef.

Roer het maizenapapje door de bruine saus.

Zet de pan op de warmtebron en wacht al roerend tot de massa dik en glazig wordt.

Besmeer een ronde vorm met olie, stort de massa erin en strijk het oppervlak glad.

Voor de witte laag:

Meng de maizena weer met wat water tot een papje.

Breng 1/2 liter water aan de kook met de suiker, santen en zout en laat de pandan meekoken.

Haal van de warmtebron zodra de santen is gesmolten.

Roer het maizenapapje erdoor, zet terug op de warmtebron tot de maizena gaar is.

Stort de witte massa op de bruine, strijk mooi glad af.

Laat de pudding afkoelen en snijd hem in punten.

Als toetje een ware lekkernij.

Kwee lapis I (kokosmelkpudding in laagjes)

Ingredienten:

6 dl lauwe, dikke santen
125 gr gewone bloem
2 el tapiocameel
75 gr suiker
2 tl vanille
1/2 tl zout
een paar druppels cochenille (roze kleurstof)

Bereiding:

Meng de santen met de twee soorten meel, suiker, vanille en zout.

Deel het mengsel in tweeën.

Laat het ene deel wit, meng door het andere een paar druppels cochenille.

Neem een grote rechthoekige of vierkante schaal of vorm.

Schenk de helft van het witte mengsel in de schaal en stoom deze tot ze gaar is.

Schenk dan voorzichtig de helft van het roze mengsel erop en stoom weer tot deze laag gaar is.

Schenk het overgebleven witte deel op en tot slot het laatste roze deel.

U heeft nu een pudding van vier lagen, wit-roze-wit-roze.

Laat de pudding afkoelen tot hij stevig genoeg is om hem met een scherp, dun mes in punten of rechthoekige stukken te snijden.

Tip:

U kunt ook een pudding van 6 lagen maken, wit-roze-groen (2x). Groene kleurstof kan men bij de drogist kopen evenals de roze, de cochenille.

Kwee lapis II

Ingredienten:

350 gr rijstmeel (geen ketanrijstmeel)
250 gr suiker
150 gr droge kokos + 8 1/2 dl heet water
1 tl zout
1 zakje vanillesuiker
2 el tapiocameel + 4 el koud water
1 el air kapur = kalkwater
1/4 tl groene levensmiddelenkleurstof
1/4 tl pandan essence

Bereiding:

Maak een kalkwatermengsel van 2 dl lauw water en 1/2 tl kapur sirihpasta.

Week in een kom de kokos in 3 dl heet water, knijp enkele keren hard tot de santen eruit komt en pers dit door een zeef in een andere kom.

Doe dezelfde handeling met de uitgeknepen kokos en het restant heet water nog twee keer, zodat 8 dl santen is verkregen.

Gooi de Uitgeknepen kokos nu weg.

Los de suiker, zout, vanillesuiker in santen op.

Kook het tapioca-meel met koud water op.

Doe, als het begint te binden, het vuur uit, leng het aan met de santen en meng het kalkwater mee.

Stort het rijstmeel in een kom, giet er het santenmengsel beetje voor beetje in en roer tot een glad beslag ontstaat.

Verdeel dit over twee kommen.

Kleur „n kom beslag met groene levensmiddelenkleurstof en pandan essence.

Neem een springvorm van 18 cm middellijn en maak die waterdicht door een of twee vellen aluminiumfolie over de bodem te leggen en mee te klemmen.

Verhit in een stomer water tot het kookpunt, plaats de vorm erin, doe er 4 eetlepels van het witte beslag in en spreid dit gelijkmatig uit.

Leg een keukendoek over de stomer, doe het deksel erop en laat 7 minuten hard stomen; dan is de laag gaar.

Giet er nu 4 eetlepels van het groene beslag in en laat weer stomen.

Stoom zo verder om en om tot al het beslag is verwerkt.

Vergeet niet af en toe in de stomer kokend water bij te gieten.

Stoom de laatste laag 20 minuten om de koek goed gaar te krijgen.

Haal de vorm uit de stomer en laat hem afkoelen.

Snijd met een mes of nylon visdraad de koek in punten van 3 cm dik.

Serveer de koek koud of lauw.

Goed afgesloten in een plastic zak kan de kue lapis ca 3 dagen in de ijskast worden bewaard.

De koek is wat stugger, doordat de santen is gestold. Laat hem daarom voor het gebuik 10 minuten stomen.

Dodol garut (nagerecht van kleefrijst)

Ingredienten:

500 gr bloem van kleefrijst

2 1/2 l dunne santen

zout

1 kg geraspte gula jawa

9 dl dikke santen

boter

Bereiding:

Meng de dunne santen en het zout door de bloem.

Laat het beslag, als het glad is, op middelhoog vuur binden onder voortdurend roeren.

Zet het beslag van het vuur.

Laat in een grote pan de gula jawa in een beetje dikke santen smelten.

Schenk het gekookte beslag bij de opgeloste suiker en roer het glad.

Meng de resterende dikke santen erdoor.

Zet het vuur laag en breng het mengsel al roerend aan de kook.

Kook onder voortdurend roeren de massa kleverig en olieachtig.

Vet een stuk vetvrij papier of folie in met boter.

Giet het gekookte mengsel erop en vouw het papier dicht in de vorm van een rechthoek of vierkant.

Laat het mengsel afkoelen en stevig worden.

Snijd de plak in stukken en serveer die.

Dit nagerecht kan ook, na goed te zijn verpakt, worden ingevroren.

Ketan goela klappa (witte kleefrijst met suiker en kokos)

Ingredienten:

1 zakje witte ketan (verkrijgbaar in de toko's)

bruinee basterdsuiker

gemalen en gedroogde kokos (ook in de toko's)

Bereiding:

Kook de ketan als rijst gaar.

Voel of proef of de ketan inderdaad gaar is en haal hem van het vuur af.

Verdeel de ketan in puddingschaaltjes (niet te vol) en strooi er eerst wat suiker op.

Let op dat de suiker smelt en zich goed verspreidt.

Strooi er daarna wat kokos over.

Eet dit bij koffie of thee.

Kolak pisang (gestoofde bananen met Javaanse suiker en santen)

Ingrediënten:

2 pisang tandoek (speciaal soort banaan) of 6 bananen
150 gr goela djawa
1 1/2 tl zout
pandan
1/2 blok santen

Bereiding:

Snijd de pisang tandoek of de bananen in stukken, overdwars in schuine plakjes, niet te dik, maar ook niet te dun.
Zet de goela djawa op met 2 dl water, laat ze oplossen onder voortdurend roeren en sla ze door een zeef.
Stoof het goela djawasausje met de banaan, het zout en de pandan op een lage warmtebron.
De bananen moeten ca 1 vingerkootje onder de saus liggen.
Smelt, zodra het kookt, de santen erin onder voortdurend roeren.
Laat alles nog 3-4 minuten doorkoken met het deksel schuin op de pan.
Laat, als u pisang tandoek hebt gebruikt, alles nog 2 minuten langer stoven.

Stoof banaan

Ingrediënten:

6 bananen
1 vingerlengte kaneel
1 tl zout
2 kruidnagels
4 el witte suiker

Bereiding:

Snijd de bananen in schuine, dwarse plakken.
Kook 3 dl water met de kaneel, kruidnagels en zout.
Voeg de suiker toe en vervolgens de banaan.
Let erop dat de banaan niet te droog wordt, maar ze hoeft ook niet te zwemmen in het vocht.
Stoof de banaan ca 4-5 minuten.

Pisang bakar

Ingrediënten:

4 bananen
200 gr kokosijs
4 el chocoladesaus
2 el pisang ambon

Bereiding:

Snijd de banaan over de lengte in en doe deze in de oven.
De banaan wordt in de oven op ca 180 graden gaar en de huid wordt zwart.
Maak nu een bord op met 2 bolletjes kokosijs, de gare banaan en schenk hier de chocoladesaus en een scheut pisang ambon over.

Smeerpropjes

Ingredienten:

6 bananen
3-4 el meel
2 eieren
1 dl melk
2 tl suiker
1 tl kaneelpoeder
olie

Bereiding:

Snijd de bananen in stukjes.

Maak van meel, eieren, melk, suiker en kaneel een beslag.

Meng de stukjes banaan erin en bak hiervan pollepelgewijs in de hete olie ronde koeken (de warmtebron moet middelwarm zijn).

De koekjes mogen niet bruin worden.

koekjes mogen niet bruin worden.

Poding cocos

Ingredienten:

2 dl melk
1 dl kokosmelk
100 gr geraspte kokos
15 gr gelatinepoeder
2 eierdooiers
75 gr suiker
2,5 dl slagroom

Bereiding:

Kook de melk met de dikke kokos.

Sla de eierdooiers met de suiker stijf.

Giet de kokende melk op de suiker/eierdooiermassa.

Zet de pan terug op het vuur en kook dit langzaam gaar (De massa moet langzaam dik worden).

Voeg de gelatine toe.

Haal de pudding van het vuur en laat hem onder voortdurend roeren afkoelen.

Spatel tot slot de geraspte kokos erdoor samen met de geslagen room.

Stort de pudding in vormpjes en laat die afkoelen.

Eventueel kunt u verschillende stukken fruit door de pudding roeren.

Kwee bolah (koekballetjes)

Ingredienten:

10 aardappelen
2 eieren
2 el tarwebloem
2 el melk
vanillesuiker
1 tl zout
poedersuiker

Bereiding:

Schil de aardappelen, kook ze gaar en prak ze fijn.

Klop de eieren los.

Meng de bloem, eieren en melk dooreen, samen met de vanillesuiker naar smaak en het zout.

Maak van dit deeg balletjes en bak ze in de hete olie bruin.

Bestrooi ze rijkelijk met poedersuiker.

Kwee dadar (flensjes gevuld met klapper)

Ingredienten:

100 gr bloem
mespunt zout
2 eieren
4 dl melk
1/2 tl pandanpasta
boter

Voor de vulling:

50 gr goela djawa
100 gr klapper

Bereiding:

Vermeng voor de flensjes de bloem met het zout in een kom.

Voeg de eieren en een scheutje melk toe en roer vanuit het midden alles door elkaar tot het een dik, glad mengsel is.

Verdun het al roerende met de overige melk.

Kleur het beslag lichtgroen met de pandanpasta; laat het een half uur staan.

Verhit steeds een klein stukje boter in een kleine koekepan en bak van het beslag dunne flensjes aan beide kanten goudbruin.

Smelt voor de vulling de goela djawa in 1 dl water.

Roer het kokosmeel erdoor.

Leg midden op elk flensje een eetlepel van de vulling en rol het op.

Timoos (gestoomde aardappeltjes)

Timoos wordt eigenlijk gemaakt van oebi, een soort rode aardappel. Hier is de oebi in Indonesische speciaalzaken wel eens te koop, maar waarom zouden we ze niet van onze eigen aardappelen maken?

Ingredienten:

10 aardappelen
150 gr goela djawa
1 vingerlengte pandan
1 tl zout

Bereiding:

Kook de aardappelen in de schil gaar.
Pel ze en pureer ze.
Kook de goela djawa met 1/2 dl water op met de pandan en zout.
Haal het goela djawamengsel door een zeef en meng het met de aardappel-puree.
Doe alles in een vuurvaste schotel en stoom het au bain-marie ca 15 minuten vanaf het moment dat het water heet is.

Timoos singkong

(12 stuks)

Ingredientenbeslag:

450 gr of 1 zak geraspte diepvries cassave
50 gr droge kokos
1/2 tl zout
1 l reukloze frituurolie (max- of zonnebloemolie)

Ingredientenvulling:

80 g goela djawa (= kokos palmsuiker)

Bereiding:

Ontdooi de cassave-puree.
Vergruis de palmsuiker door hem met een mes fijn te snijden en verdeel de suiker daarna in 12 gelijke hoopjes.
Druk ieder hoopje goed aan en draai er balletjes van.
Meng in een kom de cassave-puree en de kokos en kneed dit goed.
Verdeel dit daarna in 12 gelijke porties van ongeveer 50 gram en draai hiervan ronde ballen.
Verhit de olie op een middelmatig vuur.
Vul 5 ballen met de palmsuiker, knijp ze dicht en draai ze weer rond.
Laat ze voorzichtig „n voor „n in de hete olie glijden.
Temper het vuur wat, schep de ballen direct los van de bodem en roer constant voorzichtig om aangebrande vlekken te voorkomen.
Na ca 20 minuten drijven ballen aan de oppervlakte, dan zijn ze gaar.
Schep ze in een stalen zeef en laat ze uitlekken.
Handel zo verder met de rest van de cassave-ballen.

Serveer de ballen lauw warm.

Podding rotti (Indonesische broodpudding)

Ingredienten:

1 oud brood
150 gr rozijnen of krenten
4 eieren
6 el suiker
1/2 l melk
1 vanillestokje
1/2 tl zout
100 gr boter

Bereiding:

Ontdoe het brood van de korst en week het in heet water.
Druk het water eruit tot het brood bijna droog is.
Week de rozijnen of krenten.
Klop de eieren met de suiker en de melk los.
Werk het brood erdoor.
Splijt het vanillestokje, snijd het in stukjes en meng het door de broodpap met de rozijnen of krenten en het zout.
Smeer een vuurvaste schaal in met boter.
Doe de broodpap in de schaal met een paar klontjes boter erbovenop.
Verwarm de oven voor (175 C) en laat de broodpap in ca 30 minuten gaar bakken.

Kwee rotti

Ingredienten:

1 heel oud wit brood
2 eieren
1 kopje melk
wat zout
2 zakjes vanillesuiker
4 el suiker
1 kopje geweekte krenten
1 kopje geweekte rozijnen
1/2 kopje amandelen
1 glas rum

Bereiding:

Haal de korst van het brood, week het in de melk en kneed het met de geklutste eieren.
Voeg de rest toe en kneed alles goed door.
Vet een springvorm van 20 cm in met boter, doe het mengsel erin en bak het in de oven tot de bovenkant bruin is (35 ... 40 minuten).
Laat de koek afkoelen en snijd hem in punten.

Djagoeng met klapper en suiker (ma's met kokos en suiker)

Ingredienten:

1 blikje ma's of 5 verse ma'skolven
100 gr geraspte klapper (kokos)
1 el suiker
1/2 tl zout

Bereiding:

Neemt u verse ma'skolven (djagoeng), ontdoe ze dan van de omhulsels en kook ze tot ze gaar zijn (ca 15 minuten).

Rooster de klapper in de wadjan op een lage warmtebron al kerende.

Haal de ma'skorrels van de kolven en meng ze met de geraspte klapper.

Het lekkerst is dit nagerecht met verse klapper.

Meng tot slot de suiker, het zout, de ma'skorrels en de klapper flink door elkaar.

Neemt u ma's uit blik, kook de ma's dan met nog wat water erbij ca 7 minuten.

Laat ze uitlekken en doe ze bij de geroosterde klapper met de suiker en het zout.

Agar-agar pisang

Ingredienten:

4 gr agar-agar
2 dl santen
1 pandanblad
15 gr goela djawa
1 lg bakbanaan

Bereiding:

Snijd de agar-agar in stukjes en week ze 15 minuten in koud water.

Laat de agar-agar 15 minuten zachtjes koken in 1 dl water.

Breng de klappermelk met het pandanblad en de goela djawa zachtjes tegen de kook aan en laat hem 10 minuten trekken.

Verwijder het pandanblad en giet de agar-agar door een zeef bij de klappermelk.

Pel de banaan en snijd hem in dunne schijfjes.

Meng de bananeschijfjes door de klappermelk en laat deze afkoelen en opstijven.

Agar Tiga Warna

(10 personen)

Ingredienten:

1. agar van chocolade
1 el chocoladepoeder
5 gr agarpoeder
1 geklutste eidooier
300 cl water
100 cl zoete gecondenseerde melk

2. Witte agar
25 gr suiker
5 gr agarpoeder
1 geklutste eidooier
300 cl water
100 cl zoete gecondenseerde melk

3. rose/rode agar
5 gr agarpoeder
2 stijfgeklopte eiwitten
50 cl rozensiroop
50 cl water
100 cl zoet gecondenseerde melk

Toevoegingen:

tropische fruitcocktail en ijsblokjes

Bereiding:

Meng de chocoladepoeder met wat water tot een glad papje.

Kook het restant water op, tezamen met de melk, suiker en agar.

Zodra het kookt, voegt u er het chocoladepapje aan toe onder gelijkmatig roeren tot het mooi glad is.

Vervolgens giet u er de eidooier bij.

Kook het nu verder op een klein vuur helemaal gaar.

Neem het dan van het vuur en giet het in de gewenste vorm.

Dan snel de witte agar klaarmaken.

Kook het water, melk, suiker, agar en de eidooier op.

Maak het vuur klein en roer alles glad tot het gaar is.

Neem het dan van het vuur en laat het even afkoelen.

Giet het vervolgens op de chocolade agar, die inmiddels al stijver geworden is.

Vervolgens maakt u de rode/rose agar.

Kook het water samen met de melk, en de agar op.

Giet er dan de rozensiroop bij en kook het verder terwijl u goed blijft roeren.

Als het kookt, neemt u het voorzichtig van het vuur.

Spatel er dan beetje bij beetje de stijfgeklopte eiwitten door.

Roer nu alles goed door elkaar.

Als het iets is afgekoeld, giet u het mengsel voorzichtig op de witte agar die ondertussen ook al stijver geworden is.

Laat het geheel nu koud worden in de vorm.

Dien het op, op een desertbordje (gebakschaaltje) en vul het aan met de toevoegingen en wat rozensiroop.

Genoeg voor 10, voor minder dus aanpassen.

Es teler (een indonesisch toetje)

Ingredienten:

50 gr Nangka (jackfruit)
50 gr Kolang-kaling
200 gr Fruitcocktail
100 gr Kelapa muda (jonge kokos)
1 blikje Santen
2 Kiwi's
2 el Vanillesiroop
1 Drup rozensiroop

Bereiding:

Snijd de jonge verse kokos in kleine reepjes.
Houd een paar reepjes achter voor de garnering.
Vermeng de reepjes met de rest van het fruit.
Schil de kiwi's en snijd ze in partjes.
Schep het fruitmengsel op de bordjes en doe er een beetje geplet ijs over dat u gekleurd heeft met een drup rozensiroop.
Giet de vanillesiroop met wat santen erover en garneer de bordjes met de reepjes jonge kokos en in partjes gesneden kiwi's.
(de jonge kokos is in blik te koop net als de nangka en de kolang-kaling)

Bij koffie en thee

Spekkoek I

Deze spekkoek kan alleen in een oven worden gebakken met onder- en bovenwarmte, of met onderwarmte en boven een grill. Dit is nodig omdat, als de oven eenmaal een baktemperatuur van 175 graden C heeft bereikt, de warmte alleen van boven moet komen om de spekkoek verder gaar te bakken.

Ingredienten:

6 eiwitten

225 gr basterdsuiker

12 eierdooiers

360 gr boter

240 gr bloem

1 tl vanillepoeder

1 tl geraspte nootmuskaat

1/2 tl gemalen nootmuskaat

1 tl kaneelpoeder

Bereiding:

Beboter een vorm van 22 1/2 cm middellijn.

Leg onderin een stuk beboterd vetvrij papier.

Verwarm de oven voor op 175 C.

Sla de eiwitten stijf in een kom, voeg de helft van de suiker toe en blijf kloppen tot het eiwit erg stijf is.

Klop de eierdooiers met de helft van de suiker romig.

Roer de boter met de rest van de suiker tot hij wit ziet.

Voeg de geklopte eierdooiers bij het botermengsel en schep daarna het eiwit erdoor.

Zeef de bloem en schep deze door het mengsel samen met de vanille.

Verdeel het mengsel in twee ongelijke delen van ca 6:4.

Zeef de kruiden en voeg ze voor het grootste gedeelte toe.

Schenk 1/2 deel van het mengsel in de vorm.

Schuif de vorm op de tweede richel van boven in de oven onder de grill; laat 3-5 minuten bakken.

Voeg de helft van het gekruide mengsel toe en laat weer 3-5 minuten bakken.

Ga door met om en om het gekruide en ongekruid deeg te bakken tot het op is.

De bovenste laag mag wel iets dikker zijn dan de onderste lagen.

Laat de koek op een taartrooster afkoelen.

Serveer hem in heel dunne plakken.

Deze spekkoek is een eenvoudige versie (zie volgende recept).

Spekkoek II

Ingredienten:

500 gr boter
3 el gezoete gecondenseerde melk
20 eieren
300 gr basterdsuiker
3 zakjes vanillesuiker
125 gr bloem
1/2 tl zout

kruiden voor de bruine laag:

4 volle tl anijspoeder
8 volle tl kaneel
5 volle tl kruidnagelpoeder
2 tl nootmuskaatpoeder
2 volle tl kardemompoeder

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 175 C.
Beboter een platte vorm.
Roer de boter met de gezoete melk tot een romige witte massa.
Splits de eieren.
Klop de dooiers met de basterd- en vanillesuiker tot een schuimige wittige massa.
Roer de boter erdoor.
Sla de eiwitten stijf (als sneeuw), meng ze voorzichtig door de boter-massa.
Zeef op het laatst de bloem en roer die door de massa.
Verdeel het beslag in twee delen.
Laat „n deel wit.
Voeg aan de andere helft de genoemde ingrediententoe.
Dit wordt de bruine laag.
Schenk op de beboterde vorm eerst een laag, iets dikker dan een flensje, van de bruine helft.
Laat ca 2 minuten bakken.
Schenk dan een witte laag erop, weer 2 minuten bakken.
Ga zo verder laag om laag tot het beslag op is.
Laat op een taartrooster afkoelen; haal de spekkoek niet uit de vorm.
Snijd de spekkoek met een lang dun mes in dunne plakken.

Spekkoek III (Lapis legit)

Ingredienten:

250 gr boter
200 gr witte basterdsuiker
7 eidooiers
75 gr bloem
25 gr maizena
1 tl zout
10 tl kaneel
7 eiwitten
3 tl gemalen anijs
3 tl nootmuskaat
3 t kruidnagelpoeder
4 tl kardemompoeder
1/2 tl vanillemerg
50 gr boter

Bereiding:

Vet een vorm van 24 cm doorsnee dun in met boter.

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Roer de boter met de suiker tot een lichte, romige massa (ongeveer 10 minuten met de elektrische mixer).

Klop de eidooiers „n voor „n door de romige botermassa.

Zeef de bloem met de maizena en het zout en spatel deze door de botermassa.

Klop een stevig schuim van de eiwitten en spatel het luchtig door het deeg.

Doe een derde deel van het deeg over in een andere schaal.

Vermeng de specerijen en schep ze door de kleinste portie deeg.

Schep een dun laagje van het lichte deeg in de springvorm; zet de vorm op de onderste richel van de oven en laat het deeg in ongeveer 10 minuten gaar worden.

Verhit de grill.

Smelt de 50 gram boter.

Neem de vorm uit de oven en bestrijk de cake dun met boter; schep er een dun laagje gekleurd deeg op.

Bak dit 3 tot 4 minuten op 10 cm afstand onder de grill.

Bestrijk de cake weer dun met boter en schep er een dunne laag licht deeg op; bak dit in 3 tot 4 minuten gaar onder de grill.

Bak op deze manier tot al het beslag op is.

Laat de spekkoek in de vorm afkoelen; haal hem uit de vorm en laat hem op een rooster helemaal koud worden.

Noot:

Spekkoek moet minstens een dag, maar liever nog enkele dagen staan voor hij wordt aangesneden.

Verpakt in aluminiumfolie kan hij ook heel goed worden ingevroren.

Spekkoek IV

Ingredienten:

500 gr boter
500 gr witte basterdsuiker
250 gr tarwebloem
10 eieren
5 tl anijspoeder
10 tl kaneel
5 tl kruidnagelpoeder
3 tl nootmuskaat
3 tl kardamom

Bereiding:

Roer de boter eerst fijn en glad met de mixer, splits de eieren en voeg de dooiers aan de boter toe.

Doe er ook de basterdsuiker bij en meng dit ca 10 minuten met de mixer.

Klop het eiwit, voeg dit toe en doe er daarna de bloem bij.

Verdeel, als het beslag goed gemixed is, het beslag in twee delen.

Laat de ene helft blank, roer door de andere helft de kruiden.

Verwarm de oven en vet een springvorm in met wat boter.

Bak de eerste laag met alleen onderwarmte ca 4 minuten.

Schakel dan over naar bovenwarmte en bak laag voor laag, bruin, wit, etc.

Het bakken duurt ca 30 minuten als de vorm helemaal vol is.

Zet dan de bovenwarmte uit en de onderwarmte aan en laat de koek 5 minuten in de oven op de laagste stand staan.

Kwee pisang I (Bananentaart)

Ingredienten:

4 goed rijpe bananen
4 eieren
4 el kristalsuiker
1 mespunt zout
30 gr bloem
2 pakjes vanillesuiker

Bereiding:

Pel de bananen, snijd ze overlangs en overdwars door.
Klop de eieren los met de suiker, zout, de bloem en vanillesuiker.
Verwarm de oven voor op 180 C.
en sSchuif het rooster in het midden.
Leg de bananen in het luchtige beslag.
Beboter een vuurvaste schaal, zowel de bodem als de rand.
Leg het beslag met de bananen hierin en plaats de schaal op het rooster.
Na ca 1/2 uur is de bananentaart wel gaar.

Kwee pisang II

Ingredienten:

250 gr rijstmeel
2 dl santen
4 rijpe pisangs
zout
pisangbladeren

Bereiding:

Kneed het meel met wat santen en wat zout.
Snijd de bananen in de lengte doormidden.
Rol het deeg dun uit en vul het met een kwart stuk banaan.
Vouw elk stuk in het pisangblad en stoom ze in de rijststomer.

Warm serveren.

Kwee pisang III

Ingredienten:

2 pisang tanduk
45 gr maizena
wat zout
3 zakjes vanille suiker
6 dl santen

Bereiding:

Zet de bananen in de schil met ruim water op en kook ze in ca 1 uur
gaar, schil ze en snijd ze in de lengte in tweeën en dan weer in drieën.
Meng alle ingredienten en laat het mengsel koken tot het dik wordt.
Voeg de pisangpartjes toe en laat het afkoelen.
Verpak dan de stukjes stuk voor stuk in plastic (de massa moet goed om
de pisang zitten).
Het geheel moet voor het verpakken niet te koud zijn, anders wordt het
te stijf.

Putu tegal

Ingredienten:

200 gr ketan meel = kleefrijstmeel
50 gr tapioca meel
1/2 tl zout
1 zakje vanillesuiker
1 el kalkwater
1 of 2 bakbananen
3 dl kokend water
1 toef pandan blaadjes
50 gr droge kokos
4 el suiker

Bereiding:

Schil de bakbananen en snijd ze in schijfjes van 1 cm dik.
Bekleed de bodem van een springvorm van 30 cm met aluminiumfolie.
Meng in een kom het ketan meel, tapioca meel, zout, de vanillesuiker en het kalkwater.
Was de pandanblaadjes en droog ze met een keukendoek.
Snijd ze in stukjes van 3 cm lang en bekleed de bodem van de springvorm hiermee.
Giet het Kokende water beetje voor beetje in het meelmengsel en roer tot een glad beslag is verkregen.
Druk het beslag in de bakvorm gelijkmatig uit.
Schik de bananenstukjes hierop en druk ze wat in het beslag.
Strooi er de kokos over.
Plaats de vorm in een stomer met water en stoom de oek in ca drie kwartier gaar.
Laat hem dan wat afkoelen en snijd hem in ca 8 punten.
Strooi er suiker over en serveer dan de koek.

Deze koek kan ook koud worden geserveerd.

Kelepon

Ingredienten:

ketanmeel
1 el cassavemeel
wat water
goela djawa
geraspte cocos
(zout)

Bereiding:

Kneed het ketan- en cassavemeel met wat water en (zout).
Om de kelepon mooi groen te krijgen kunt u wat pandan-essence nemen.
Nog beter is om 3 pandanbladeren met 5 sujibladeren fijn te stampen en samen met een paar eetlepels helder kalkwater uit te persen en bij het deeg te voegen.
Maak hiervan kleine balletjes en vul die elk in het midden met een klein stukje goela jawa.
Kook de kelepon in kokend water en haalt ze er als ze drijven uit.
Wentel ze dan nog even door de cocos met wat zout.

Kwee lapis cina

2 kokosnoten
6 kopjes water
5 kopjes tepung beras
1 kopje tepung sago ubi
3 kopjes witte suiker
pandangblad
sujiblad

Rasp de kokosnoten heel fijn en pers met behulp van 6 kopjes water de santen en de kokosmelk eruit. U kunt natuurlijk ook de hoeveelheid santen in blik nemen.

Bereiding:

Kook de santen nu met wat zout en het pandangblad.
Doe er, als de santen koud is, het meel en de suiker bij.
Verdeel het beslag in tweeën, doe in de ene helft wat vocht van het suji blad en in de andere helft wat water van de beras merah.
Stoom de koek laagsgewijs afwisselend rood en groen in een geïmilleerd bord.

Meer kleuren mag ook.

Kwee boegis djawa

250 gr gedroogde kokos
3 rondjes goela djawa
tikje zout
4 blaadjes daon pandan
2 zakjes vanille suiker
groene kleurstof
1 pak pannekoek of crepemix
1 kopje water

Bereiding:

Kook de goela djawa in het water, laat hem smelten, voeg de kokos en het pandanblad toe en laat dit 10 minuten sudderen.
Maak van de mix een niet te dik beslag en bak er dunne pannekoekjes van.
Vul deze met het kokosmengsel.
Naar wens kunt u de met het kokosmengsel gevulde pannekoekjes vierkant of langwerpig vouwen.
Warm geserveerd zijn ze het lekkerst.

Kwee telur

Ingredienten:

20 eierdooiers

250 gr noten

750 gr zelfrijzend bakmeel

625 gr suiker

1 1/4 l heet water

1/4 tl zout

Bereiding:

Splits de eierdooiers en de eiwitten.

Maal de noten fijn, los de suiker en het zout op in het hete water en laat afkoelen.

Klop de eierdooiers stijf en roer de noten erbij.

Doe er wat suikerwater bij en roer het meel erdoor.

Herhaal dit tot een glad beslag is verkregen.

Beboter de vormpjes en vul ze met het beslag tot 3/4 onder de rand.

Stoom ze 1 uur hard in de stomer.

Haal de koekjes met een mes uit de vormpjes en dien ze warm of koud op.

Kue bolu (ronde cake)

Ingredienten:

5 eieren

185 gr suiker

1 tl vanillesuiker

2 el water

150 gr gezeefde bloem

Bereiding:

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

Meng beetje bij beetje de bloem er goed door.

Doe het deeg in een rijstrand of tulbandvorm.

Bak het gebak midden in een voorverwarmde oven (180 °C) gaar.

Kwee bolo tap, (tap,cake)

Ingredienten:

4 eieren

100 gr suiker

200 gr cakemeel

200 gr tap,

boter

Bereiding:

Vet een springvorm van 24 cm doorsnee dun in met boter.

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Klop de eieren met de suiker licht en schuimig (ongeveer 10 minuten met de elektrische mixer).

Zeef het cakemeel en spatel het met de tap, door de luchtige eiermassa.

Doe het deeg over in de vorm en laat de cake in ongeveer 45 minuten gaar worden op de tweede richel van onderaf in de oven.

Kwee bendera (vlaggenkoek)

Ingredienten:

160 gr maizena

13 dl santen

460 gr suiker

3 zakjes vanillesuiker

snufje zout

rode en groene kleurstof

Bereiding:

Meng alle ingredienten, behalve de kleurstoffen, in een ruime kom goed door elkaar en verdeel het mengsel over drie pannen.

Laat de inhoud van de ene pan wit.

Maak de inhoud van de tweede pan rood met een paar druppels kleurstof, en kleur de inhoud van de derde pan op dezelfde manier groen.

Spoel de springvorm (20-22 cm) af met koud water.

Kook eerst het rode mengsel tot het dik wordt.

Roer het goed door en giet het in de springvorm.

Kook daarna het witte mengsel, roer het door en giet het op het rode mengsel.

Doe hetzelfde met het groene mengsel.

Laat alles goed koud worden.

Keer de koek om op een platte schaal of plat bord en snijd hem in plakken.

Ananas prol

Ingredienten:

2 eieren

1 el suiker

mespunt zout

2/3 pak zelfrijzend bakmeel

1 kopje kokos

sap van een half blik ananas

stukjes ananas

olie

Bereiding:

Maak een beslag van het meel en het sap met suiker, zout, eieren en kokos en doe daar de stukjes ananas bij.

Maak de olie in een pan heet en doe daar steeds een hoopje van het beslag in tot het mooi lichtbruin van kleur is.

Geen bloem nemen voor het beslag (dit zakt in elkaar).

Rotti kukus (Indonesische gestoomde cake)

Ingredienten:

2 kopjes zelfrijzend bakmeel
1 kopje patentbloem (niet klonterend)
1 kopje fijne witte basterdsuiker
2 pakjes vanillesuiker
3 grote eieren
1 kopje 7-up
(N.B.: Gebruik wel steeds hetzelfde kopje als maat)
Verder nodig: een kleine rijststomer

Bereiding:

Mix in een diepe kom de eieren, vanillesuiker en basterdsuiker tot het geheel goed romig is.

Voeg dan het meel, de bloem en de 7-up toe en mix het geheel verder tot een luchtigee massa.

Voorzie intussen de gaatjes van de pan van binnen van aluminiumfolie en wel over de gehele binnenkant.

Breng dan in de onderste pan ruim water aan de kook (denk erom dat het water de bovenste pan niet mag raken).

Zet, zodra het water kookt, het vuur kleiner, maar houd het water wel aan de kook.

Giet het beslag in de gaatjespan op het folie, doe het deksel erop en laat 1 uur stomen.

Neem na 1 uur het deksel eraf en prik er met een sat, stokje op enkele plaatsen in. Is het stokje droog, dan is de rotti kukus klaar.

Doe het vuur uit, haal het folie met de rotti kukus uit de stomer en laat hem afkoelen.

Snijd de rotti kukus dan in plakken en besmeer die met boter.

Let op:

Het water zal tijdens het koken verdampen, kijk daarom om het kwartier in de onderste pan en doe er zonodig heet water bij.

Het beste bloem dat u kunt gebruiken, is Patentbloem van Koopmans.

Gevulde pannenkoekjes met kokos en goela djawa

Ingredienten:

1/2 pak pannenkoekmix
2 schijfjes goela djawa
3 ons kokos

Bereiding:

Maak flensjes van het pannenkoekdeeg.

Smelt de goela djawa in 5 eetlepels water op een zacht vuurtje.

Voeg, als de suiker gesmolten is, de kokos toe en laat die al roerend egaal bruin worden.

Vul de flensjes met een half gevulde lepel van deze vulling.

Wadjik ketan

Ingredienten:

500 gr ketan
6 dl santen
mespunt zout
1 spriet sereh
4 plakjes goela djawa
3/4 dl water
2 sliertjes pandanblad

Bereiding:

Was de ketan goed tot het water helder is en zet hem op met 3 dl santen, zout en sereh.

Voeg zoveel water toe dat de rijst ongeveer 2 cm onder staat.

Roer alles goed om, tot het water is verdampt en laat alles ongeveer 10 minuten rusten.

Haal de sereh eruit.

Laat de goela djawa smelten met het water, voeg het pandanblad, zout naar smaak en de rest van de santen toe.

Laat het geheel koken tot het een dikke stroop is geworden.

Haal de pandan eruit.

Meng de gare ketan door de stroop en roer alles goed door tot het geheel droog is geworden.

Leg de koek in een vierkante schaal en strijk hem mooi glad.

Laat hem afkoelen, snijd er ruitvormige stukjes van en verpak die stuk voor stuk in plasticfolie.

Ting ting pindakoekjes

Ingredienten:

500 gr gebrande pinda's
500 gr bruine basterdsuiker
iets laos of naar believen djah,poeder

Bereiding:

Smelt de suiker in een pannetje en meng de pinda's erdoor.

Strijk het geheel op een bakplaat en rol het met een deegroller of grote fles egaal uit.

Snijd er, als het geheel is afgekoeld, plakken van ter grootte van een chocoladereep.

Eet die uit het vuistje.

Dranken

Kelapa muda

Ingredienten:

1 blik jonge cocos (kelapa muda)
rozensiroop
ijsblokjes
water

Bereiding:

Maak het blik kelapa muda open en verdeel de inhoud over een gelijk aantal longdrinkglazen.

Doe in ieder glas een scheut rozensiroop (Ongeveer zo'n twee vingers dik).

Vul dit aan met koud water tot ongeveer twee vingers onder de bovenkant van het longdrinkglas.

Voeg er als laatste wat ijsblokjes en een lepel aan toe.

Stroop biasa met klappa moeda

Ingredienten:

1 zakje klappa moeda (diepvries)
rozensiroop
water
ijsklontjes

Bereiding:

Vul longdrinkglazen met rozensiroop, water en een beetje klappa moeda (de rest kan weer worden ingevroren).

Vul het aan met ijsklontjes en geef er een lepeltje bij.

Bandrek

Ingredienten:

1 1/2 vingerlengte gember
3 kaneelstaafjes
3 kruidnagels
4 peperkorrels
een stukje pandanblad
1 djeroekblad
1 serehstengel
javaanse suiker naar smaak
3 kopjes water

Bereiding:

Maak de kruidnagels en peperkorrels fijn en meng ze tot een geheel.

Kneus de gemberwortel, laat de kaneelstaafjes heel.

Doe alle ingredienten in een pan met het water.

Breng het water aan de kook en temper dan het vuur.

Laat de drank zachtjes doorkoken tot de geur die er afkomt een geheel is.

Giet de drank in glazen of kopjes en laat u er lekker door verwarmen.

Es cream jeruk kelap muda

Ingredienten:

1/8 l melk

1/8 l water

200 gr poedersuiker

1/4 l jus d'orange

1 ei

1/8 l slagroom

jonge klapper

orange essence

Bereiding:

Meng melk, water, poedersuiker, jus d'orange en voldoende zout, door elkaar.

Breng dit op een zacht vuur aan de kook.

Als het kookt, doet u er de eidooier bij die u van tevoren heeft opgeklopt. Vervolgens voegt u er de orange essence aan toe en roert het goed door elkaar.

Weer aan de kook brengen, terwijl u blijft roeren.

Als het kookt, neemt u het van het vuur en laat het koud worden.

Voeg er de fijngemaakte jonge klapper aan toe, samen met de slagroom.

Laat het geheel goed koud worden in de koelkast.

Es buah pepaya nipis

1 papaya

1 glas dikke santen

50 gr palmsuiker of bruine suiker

schijf djerok nipis

5 nangka's

voldoende zout

Bereiding:

Schil de papaya, haal de pitten eruit zodat alleen het vruchtvlees overblijft en maak het fijn.

Giet er de dikke santen bij en de fijngemaakte palmsuiker of bruine suiker.

Doe er voldoende zout en de fijngemaakte nangka's bij.

Laat het vervolgens een uur in de koelkast staan, zodat het voldoende koud wordt.

U kunt er ook wat djerok nipis aan toevoegen waardoor de smaak nog lekkerder wordt.

Es cendol

Ingredienten:

1 kopje hunkue- (hoenkwee) meel
4 kopjes koud water
1/4 kop suiker
1/4 tl zout
1/4 pandan essence

Bereiding:

Doe alle ingredienten in een pan en roer goed om (er mag geen meel meer op de bodem zijn). Kook dit mengsel al roerend op een middelhoog vuur op tot een doorschijnend papje. Neem het, als het doorschijnend is, van het vuur; het is dan gaar. Pers het vervolgens lepelsgewijs door een cendol-zeef (tjendol). Laat, als alle pap is verwerkt, de cendols in een vergiet uitlekken en stort ze vervolgens in een kom.
Bewaar de drank in de koelkast.

Saus santen

75 gr droge geraspte kokos (een zakje of groot blik santen mag ook)
8 dl heet water
1/4 tl zout

Week de droge kokos in 2 dl heet water. Knijp dit vervolgens enkele malen hard uit tot er santen, kokosmelk, uitkomt. Pers dit door een fijnmazige zeef of filterdoek. Doe dit op dezelfde wijze nog een keer of 2 met de rest van het hete water. Gooi de uitgeknepen kokos daarna weg. Voeg aan de santen zout toe en kook die op onder goed roeren, om het schiften tegen te gaan. Neem de santen, als die borrelt, van het vuur en meng hem goed met de goela djawa siroop.
Laat de saus afkoelen en bewaar hem in de koelkast.
Serveer met de cendols, met of zonder ijs.

Goela djawa siroop

2 dl water
100 gr goela djawa
3 el suiker
1/4 tl pandan essence

Doe alle ingredienten in een pan, meng ze goed en kook op tot de suiker volledig is opgelost. Neem dit mengsel van het vuur en zeef het door een kaasdoek, of door een fijnmazige zeef. Op die manier verwijdert u namelijk de palmvezels die zich in de goela djawa bevinden.
Meng deze siroop met de santen en bewaar hem in de koelkast samen met de tjendols.

Mokka kotjok

Ingredienten:

koffie

vanillesiroop

koffiemelk

mokkalikeur

ijsklontjes

Bereiding:

Zet op normale wijze koffie en laat die afkoelen.

Doe in een mixkom of shaker koffie, een scheutje koffiemelk, een flinke scheut vanillesiroop en mokkalikeur en mix of schud alles goed door elkaar.

Schud de shaker, giet de mokka kotjok in longdrinkglazen en vul het aan met ijsklontjes.

Alfabetische woordenlijst

Abon	Droog gebakken, gekruid, uitgeplozen vlees
Adas	Venkel
Adas Manis	Anijs
Adoek	Roeren
Adonan	Mengsel, deeg
AŠr	Water
AŠr Blanda	Spuitwater
Agar-Agar	Soort zeewier (gelatine)
Air kapur	Kalkwater
Ajak	Zeef
Ajam	Kip
Ajam Biang	Hen
Ajam Djago	Haan
Akar	Wortel
Aker	Zeeplant
Ampas	Afval, bezinkselel
Anggoer	Wijn
Anak Sapi	Kalf
Anglo	Vuurpotje, komfoor
Angs, Gangsa	Gans
Apak	Muf
Api	Vuur
Apokat	Advokaat vrucht
Arang	Houtskool
Asap	Rook
Asapi	Roken van vlees en vis
Asem	Tamarinde
Asem Asaman	Gemengd zuur
Asem-garem	Tamarinde en zout
Asin(an)	Zout
Assinan	Zuur
Atjar	Ingemaakt zuur, tafelzuur
Babal	Jonge Nanka (vrucht)
Babat (tawon)	Pens
Babat Tebel	Dikke pens
Babat Tibis	Dunne pens
Babi	Zwijn, varkensvlees
Badang	Soort zeef
Bajar	Betalen
Bajem	Spinazie
Bakar	Branden (droog bakken)
Baki	Presenteerblad
Bakoel	Mand voor koopwaren
Balikkan	Omdraaien
Bami (mie)	Chinees meelspijs in lange slierten
Bandeng	Vissoort
Baoe	Geur
Bars	Asu
Basah	Nat, vochtig, veel saus of jus
Basi	Schotel
Basoek	Wassen, schoonmaken
Bawang	Ui
Bawang Merah	Rode ui
Bawang Puti	Knoflook
Bebek	Eend
Belado	Met pepers

Belakan	Rug
Belaudja	Inkopen doen
Belimbing-Wulu	Zure, stervormige vrucht
Belodjoh	Jonge vis
Beloet	Aal
Beras	Ongekookte rijst
Beras Boeboer	Gebroken rijst
Beras Djagoeng	Maïsmeel
Berisi	Gevuld
Betoeng	Grote bamboe
Bidji	Zaad, pit
Bieting	Houten pennetje
Bikin	Maken
Biri-biri	Schaap
Blimbing	Zure vrucht
Boeah	Vrucht
Boeah Angor	Druif
Boeah Pinggang	Nier
Boeboek	Sambal van gedroogd vlees/vis
Boeboer	Pap
Boeka	Open
Boelan-Boelan	Vissoort
Boemboe	Javaanse kruiden, specerijen
Boemboes	Kruiden
Boencis	Spercieboon
Boengkoessan	Pakje
Boentoet	Staart
Boetoet Kerboe	Vis (kabeljauw)
Boeroeng	Vogel
Boeroeng Dara	Duif
Boesoek	Slecht, rot
Botjor	Lek
Botol	Fles
Botor	Geribd
Bras	Ongekookte rijst
Bras Ketan	Kleefrijst
Bras Merah	Rode rijst
Brengkessan	Langwerpige rollen
CobŠk (Tjobek)	Vijzel
Dadar	Ommelet
Dadar Isi	Gevulde omelet
Daging	Vlees
Daging Anak Lemboe	Kalfsvlees
Daging Sapi	Rundvlees
Daging sop	Soepvlees
Daing	Gedroogd vlees
Dangdang	Rijststomer
Daoen	Blad van plant
Daoen Bawang	Uieblad
Daoen Djeruk Nipis	Citroenblad
Daoen Djeroek Poeroet	Citroenblad
Daoen Katjang	Blad van een bonensoort
Daoen Kemangi	Kruid met geurige bloesem
Daoen Koetjai	Soort uieblaadje
Daoen pandan	Pandanus blad
Daoen salam	Indonisisch laurierblad
Dapoer	Keuken
Demak babi	Spek
Dengdeng	Gekruid/gedroogd vlees/vis
Dideh	Bloedkoek

Dingin	Koud
Djagoeng	Maïs
Djah,	Javaanse gember
Djamoe	Gast
Djamoer Barat	Paddestoel
Djamoer Koeping	Soort paddestoel, muize-oortje
Djantoeng	Hart
djawa	Javaans
Djelanta	Al gebruikte kokosolie
Djeroek	Citrusvrucht
Djeroek Bali	Pompelmoes
Djeroek Garoet	Mandarijn
Djeroek Manis	Sinaasappel
Djeroek Nipis	Kleine citroen
Djinten	Komijn
Doerie	Visgraat
Doerian	Stinkvrucht
Dodoh Mentoh	Klapstuk
Ebbie	Gedroogde garnalen
Emping melindjoe	Plantaardige kroepoeks
Empoh	Gemengde rijstkafjes
Empol	Vleesgerecht
Entjer	Waterig (dun)
Es	Ijs
Frikadel	Gehakt
Gabah	Ongestampde rijst
Gaboes	Vissoort
Gado-Gado	Gemengd groentegerecht
Gajoeng	Waterschep of halve klapperschil
Gamat	Zeekomkommer
Gandaria	Vrucht (soort olijf)
Gandoem	Koren, tarwe
Gangs	Gans
Ganjoet	Ongaar
G...plek	Gedroogde Ketella Schijf
Garpoe	Vork
G...ram (Garem)	Zout
Garing	Hard, droog gebakken
Gelas	Glas
Gemoek	Vet
Gendie	Aarden waterkruik
Godok	Gekookt
Goedang	Schuur
Goedek	Met fruit en groenten gemengd vlees
Goela	Suiker
Goela Djawa	Javaanse rietsuiker
Goela Klappa	Klappersuiker
Goel, (Goelai)	Kerrie
Goerami	Zoetwatervis
Goeri	Pittig, smakelijk
Gol"k	Kapmes
Gœreng	In olie bakken/gebakken
G"song	Aangebrand
G"ssok	Wrijven
Habis	Op, leeg, is niet meer
Harga	Prijs
Harga M...ti	Vaste prijs
Haroeng	Geur, geurig
Hati	Lever
Hidangang	Schotel, gerecht

Hoera-Hoera	Schildpad
Idjoe (Hidjau)	Groen (van kleur)
Iga-Iga	Ribben
Ikan	Vis
Ikan Blenjsk	Gezouten visballetjes
Ikan Gaboes	Zoetwater roofvis
Ikan Gerang	Gezouten Gedroogde Vis
Ikan Gereh	Gedroogde visjes
Ikan Gl'tok	Hele gedroogde gezouten visjes
Ikan Gemboeng	Makreelachtige vis
Ikan IlŠlŠh	Meervalachtige vis
Ikan Kakap	Baars
Ikan Kering	Gedroogde vis
Ikan KrŠsŠk	Gezouten gedroogde vis
Ikan Mas	Goudvis
Ikan Ped...h	Gezouten vis
Ikan Panggang	Gerookte vis
Ikan Pindag	Gezouten gekruide gedroogde vis
Ikan Tenggiri	Soort makreel
Ikan Terie	Ansjochtig visje (gezouten/gedroogd)
Ikan Tjoeha	Gekruide zure vis
Ikan Tjoemi-Tjoemi	Inktvisje
Ikan Tjoew,	Gezouten gedroogde gekruide vis
Ikan Tongkol	Tonijn
Ikan WadŠr	Kleine riviervis
Irik	Bamboezeewier
Iris	Fijnsnijden
Iroes	Lepel van klapperdop
Isi	Vullen
Itih (Itik)	Eend
Itis-Iris	Gesneden groenten
Kajoe	Hout
Kajoe-Manis	Zoethout (kaneelstok)
Kaldoe	Bouillon
KalŠng	Blik, bus
Kambing	Geit
Kandji	Rijststijfsel
Kangkoeng andijvie)	Indonesische peulvrucht (te vervangen door
Kantjoer	Smelten
Kasbi	Cassave
Katjang	Pinda/boon/peulvrucht
Katjang Bras	Peulsoort
katjang idjoe taug,	Gedroogd erwtes. In ontkiemde toestand is het
Katjang Nidjan	Groene erwten
Katjang-Pandjang	Kouseband, spercieboon
Katjang Tanah	Pinda's
Katjang Tjina	Chinese aardnoot
Katoek	Afslijpsel van rijst
Kakap	Grote vissoort (baars)
Kaki	Voet
Kasar	Grof
Kedjoe	Kaas
Kedongong	Vrucht
Kelapa	Kokos
Kelintji	Konijn
Keloewe (KeloewŠk)	Broodvrucht (koolraap)
Keloewekpitten	Pitten van de timboelvrucht
Kemangi	Kruid, vergelijkbaar met Basilicum

Kembang goela	Klappergerecht
Kembang Turie	Brussels lof
Kemirie	Soort noot (olienoot)
Kenarie	Soort amandel
Kenjang	Verzadigd, genoeg
Kentang	Aardappel
Kentjoer	Geurige wortelsoort
Kepiting	Kreeft, krab
Kerang	Mossel
Kering	Droog
Kertas	Papier
Ketam	Schaaf
Ketan	Kleefrijst (wit of zwart)
Ketella	Knol, cassave
Ketimoen	Augurk (komkommer)
Ketiwel	Oude nanka
Ketjap	Sojasaus
Ketjap Asin	Licht zoute sojasaus
Ketjap Manis	Zoete sojasaus
Ketjap Pekal	Donkere sojasaus
Ketjipir	Groentesoort
Ketoembar	Koreander
Ketoepat	Rijst in gevlochten mandjes
K,delee	Sojaboon
K,tel	Ketel
Kidang	Ree, hert
Kiem Blo	Chinees gerecht
Kipas	Waaier
KloewŠh	Soort noot
Koebis	Kool
Koekoes	Waterdamp, stoom
Koelit	Huid, schil
Koening	Geel
Koenjit (Koenir)	Curcumawortel/poeder, geelwortel
Koepang	Mossel
Koepas	Schillen
Koeping	Oor
Koeping Tikoes	Soort paddestoel
Koerang	Te kort, minder
Koerau	Zeevissoort
Koetjai	Bieslook
Koewali	Soort kookpan
Kolek-Kolek	Zetmeelballetjes
Kollak	Indonesisch nagerecht
Komport	Vuurpotje
Koppi	Koffie
Kor,h Api	Lucifer
Kosong	Leeg
Kotjok	Schudden
K"rok	Soort boontje
K"tor	Vuil
Krai	Verse augurk
Krandjang	Rieten mand om rijst te wassen
KretjŠk	Buffelhuid
Kripik	Gebakken schijfjes Ketella
Kwee	Koek(je)
Labi	Nog meer
Laboe aer	Kalebas
Laboe siam	Poempoen
Lada	Peper

Ladind	Mes
Lajang	Makreelachtige vis
Lajoe	Verdord
Laks...	Chinese vermicelli
L...lap	Koud groentegerecht
LalŠr	Vlieg
Langkau	Platvis
LangsŠp	Tafelvrucht
Laos	Kruidige wortelstok
L...par	Honger
L...pis	Lapjes
LegŠn	Palmwijn
LehŠr	Hals
Lemak	Dierlijk vet
Lemari Makanan	Vliegenkast
Lemoeroe	Vissoort
LŠmpŠn	Sago-broodjes
Lengganan	Leverancier
Letjoe	Nat, vochtig
Lidah	Lever
LiwŠt	Speciale manier van koken
Lobak	Soort radijs, rettich
Lobi-Lobi	Vrucht
Loeloer Dalam	Ossenhaas
Loempang	Vijzel
Lombok	Spaanse peper
Lombok Merah	Rode Spaanse peper
Lombok Midjan	Groene Spaanse peper
Lombok Rawit	Heel kleine, zeer scherpe Spaanse pepers
Lombok S,tan	Kleine Spaanse peper
Lontong	Samengedrukte rijst, gekookt in builtjes
Makan	Eten
M...k...nan	Spijs, eten
Manga	Vrucht
Mangis, mangistan	Vrucht
Mangkok	Kopje
Manis	Zoet
M...nis...n	Gebak, zoetigheid
Manjoeng	Meervalachtige vis
Maritja	Peper
Markisa	Vrucht
Masak	Koken
M...sin	Zoutig
M...ta Belo	Vissoort
M...ta S...pi	Koeienoog, spiegelei
Medj...	Tafel
Menir	Gebroken rijst
Mentah	Onrijp
MentŠg...	Boter
Merah	Rood
Merang	Rijststro met aren
Merang Sapoe	Rijststro zonder aren
Mieso	Chinese vermicellisoort
Mihoen	Chinese vermicelli
Milam	Zoetwatervis
Mini	Degenkrab
Minjak	Olie
Minjak T...nah	Petroleum
Minoem	Drinken
Minoeman	Drank

Moeda	Jong
MoeŠ	Rijzen (deeg)
Nama	Naam
Nanas	Ananas
Nangka	Tafelvruucht
N...si	Gekookte rijst
N...si Goreng	Gebakken rijst
Nasi Poetih	Witte rijst
N...si Tim	Gerecht van rijst met kip
Njioer	Kokospalm
Obi	Aardvrucht
Oeap	Damp, wasem
Oebi	Bataat, knolgewas
Oedang	Garnalen
Oedang Kering	Gedroogde garnalen
OelŠk	Fijnstampen
Oelek-Oelek	Wrijfhout
Oelikan	Stamper
Oeli	Kneden
Oeling	Aalsoort
Oeling Kembang	Grote aal
Oepas	Vergiftigen
Oesoes	Darmen
Oewang	Geld
Ojong	Gamba
Ontjom	Toespijs van pinda's
Opor	In kruidige, romige substantie gestoofd
Orak-Arik	Door elkaar roeren
Otak	Hersenen
Padi	Rijst in de aren
Pahit	Bitter
Pait	Genever
P...k...	Achterbout
P...la	Nootmuskaat
Palmiet	Binnenste van de palmkruin
P...nas	Heet, warm
Pandjang	Lang
Panggang	Roosteren, geroosterd
Pangganan	Rooster
Pantji	Panster
Papaja	Vrucht
P...peda	Sagopap
Parang-Parang	Vissoort
Parost-Paroetan	Rasp
P...sar	Markt
Paso	Kuit, teil
Pasoe	Pot
Pedah	Gezouten vis
Pedis	Scherp van smaak, heet door Spaanse pepers
Pedon	Gezouten vis
Pelan-Pelan	Langzaam
Pendek	Kort
Penjoe	Schildpad
PepŠrŠk	Vissoort
Pepesan	Vlees of vis, gewikkeld en geroosterd in een
pisangblad	
Perat	Wrang, zuur
Peria	Soort komkommer
Perioek	Kookpot
PerkedŠl	Gehakt

Perloe	Nodig
PetŠh	Stinkboon
Petiman	Aarden kom
Petis	Stroperig visafkooksel
Petis Oedang	Pasta van (gegist) garnalen
PetjŠl	Salade bij rijst, koud groentegerecht
Piendang	Dunne pittige saus, gerecht bij rijst, vis,
vlees, sajoer	
Pikol	Indonesische gewoonte
Pinang	Noot bij pruimen
Pinggang	Schotel
Piring	Bordje
Piring D...lam	Soepbord
Pisang	Banaan
Poetar	Omdraaien
Poetih	Wit
Pollong	Doperwtjes, jonge erwtjes
Pon	Pond
Potong	Snijden
Radjoengan	Grote zeekrab
Ragi	Gist
Rames	Fijnknedden
Ramp,	Mengsel
Reboeng	Jonge bamboeloot
Reboeng Betoeng	Loot van de grote Bamboe
RŠkŠt	Kleine garnaal
Rempah	Klein gehaktballetje
Rempah-Rempah	Specerijen
Rempah-Daging	Gehaktballetjes van rundvlees
RempejŠk	Kruidenkoek
Rendang	Westsumatraans vleesgerecht met kokos dat vaak
bij rijsttafels wordt geserveerd	
Roedjak	Sterk gekruid, pittige saus; (de scherpe smaak
ontleent het gerecht aan de pepers, die hiervoor	
onmisbaar zijn)	
Roembis	Sago
Roti	Brood
Sago Ambon	Ambonese sago
Sagon	Rijstgerecht
Sajoer	Groente- of kruidensoep als saus
Sajoer Pindang	Sajoer met vlees of vis
Sajoer Toemis	Sajoer van gebakken kruiden
Sajoeran	Groenten
Salam	Laurier
Sambal	Gestampde lombokken
Santen	Klappermelk
Santen ŠntjŠr	Dunne klappermelk
Santen kant,l	Dikke klappermelk
Sapi	Koek
Sapoe	Bezem
Saringan	Filter
Sartan	Kreeft
Sate,	Vlees aan pinnen
Sawah	Rijstveld
Sawi	Chinese koolsoort
Sawoh manilm	Tafelvriucht
Sedep Malam	Witte nachtlelie, gedroogd
Sedikit	Weinig
Sehat	Gezond
Selaar	Makreelachtige vis

Selassie	Kleine zaadjes voor koele dranken
SŦndok	Lepel
SŦndok bling	Lepel van aardewerk
Senanging koerau	Zeevis
Sereh	Citroengras
Seroendeng	Geraspte cocos en gebakken pinda's
Simping	Mosselsoort
Sioong	Schijfjes, parten
Sirikaja	Tafelvrucht
Sirsak	Zuurzak (vrucht)
Sodet	Braadmes
Soedjen (sudjan)	Houten pen voor sat,
Soeloeh	Brandhout
Soemsoem	Merg
Soe-oen	Chinese vermicelli
Soetil	Schep voor wadjan
Soesoe	Melk
Sop	Soep
Soto	Kruidige Indonesische soep
Tadjam	Scherp (van een mes)
Tahoe	Sojakaas
Talem Baki	Presenteerblad
Tali	Touw
Tamboen	Vet, vlezig, van vlees
Tamboenkan	Vetmesten
Tambra mas	Goudvis
Tampah, tetampah	Platte mand
Taotjo	Chinees preparaat van Javaanse suiker met
sojabonen	
T...p,	Gekookte en gegiste ketellaa's
Tapioca	Zetmeel van Indonesische plant
Taug,	Ontkiemde katjang Idjoe
Tawes	Vissoort
TebŦl	Dikke klappermelk
T,h	Theee
Telur	Ei
Telur-asin	Pেকেlei
Telur toebroek	Viskuit
Tembang	Vissoort
Tembik,h	Watermeloen
Temoe koenjit	Geurende wortelsoort
Tempat garea	Zoutvat
Tempat goela	Suikerpot
Tempat kotoran	Vuilnisbak
Temp, (Tempeh)	Koekjes van gegiste sojabonen
Tenggiri	Zeevis
Tepong	Meel
Tepong Baras	Rijstemeel
Tepong Uubi	Aardappelmeel
Teri	Kleine gedroogde Visjes
Teri Glagah	Vissoort
Teri Kassar	Vissoort
Teri nassi	Larfjes van ikan teri
Terong	Aubergine
Terong blanda	Tafelvrucht
Tjerime	Kleine gele zure vrucht, eventueel te vervangen
door onrijpe kruisbessen	
Timb...	Emmer
Timbangan	Weegschaal
Timoen-Tikoes	Courgette

Ting-Ting	Gesuikerde pinda's
Tiram	Oester
Tjab,	Spaanse pepersoort
Tjabik	Jonge kakap (vis)
Tjampoer	Mengen
Tjampoeran	Mengsel
Tjamperandoek	Zuur van gemengde groenten
Tjap	Merk
Tjendol	Verfrissende drank
Tjenk,h	Kruidnagel
TjŠp,r	Schaal, schotel
Tjeplok	Spiegelei
Tj,rem,	Geribde kers
Tjintalo	Gezouten garnalen
Tjitji	Gedroogde runderhuid
Tjobek	Gescheurd; wrijfsteen (dient samen met een oelek-oelek (wrijfhout) om kruiden met elkaar fijn te wrijven)
Tjoeka	Azijn
Tjoekal	Jonge kakap (vis)
Tjoekoep	Genoeg
Tjoetji	Wassen
Tjoklat	Chocolade
Tjorong	Trechter
Tjumi-Tjumi	Inktvis
Toeak	Palmwijn
Toebroek	Vissoort
Toekar	Ruilen
Toelang	Been (bot)
Toemis	Sajoer met gefruite kruiden
Toetoep	Sluiten
Toetoepan	Deksel, gevangenis
Tonkol	Soort tonijn
Tr...ssie	Pikante garnalen- of vispasta
Tripang	Zeekomkommer
Udang	Garnaal
Ve-Tsin	Chinees aroma
Wadjan	Javaanse bolvormige braadpan
Wangi	Keurig
Weloet	Wawah-aal
Woeni	Zure bes (te vervangen door aalbessen)

Ik hoop dat U heeft genoten van mijn nieuwe kookboek, tuurlijk zijn er talloze kookboeken op de markt daarom heb ik getracht om deze uniek te maken met 1100 recepten van voorgerecht tot nagerecht.

Selamat Makan!!



