



Quiche ikan pepesan
(recept op pagina 65)

Modern Indonesisch

Als je het kerstmenu gaat plannen, denk je misschien niet direct aan Indonesische gerechten, terwijl die zich juist erg goed lenen voor een feestelijk diner. Het eten smaakt geweldig, je kunt het goed voorbereiden en als hoofdgerecht worden er meestal meerdere gerechten geserveerd die je samen deelt.

RECEPTEN: BETTY VAN ENST & ALLARD SIEBURGH FOTO'S: FEMQUE SCHOOK

Als er een duo is dat verrassend lekker Indisch kookt, dan zijn dat Betty van Enst en Allard Sieburgh. Betty, die in 2015 te zien was als een van de oma's bij het tv-programma 'Zoals alleen oma dat kan' van Danny Jansen bij 24Kitchen, heeft de Indische keuken van huis uit meegekregen en begon jaren geleden met het overdragen van haar kennis door workshops te verzorgen. Haar liefde voor eten en koken nam al snel professionele vormen aan. Intussen was Allard, die zijn brood verdiende als sommelier, als schoonzoon in haar leven gekomen. Zowel beroepsmatig als persoonlijk had hij grote interesse in koken en in de Indische keuken. Samen kregen zij een missie: het overdragen van de traditionele Indonesische keuken, soms met een vernieuwende twist.

Rijstveld op het Rietveld

'Als je de traditionele keuken niet beheerst, kun je ook niet vernieuwen', vertelt Betty. 'Ik leerde Allard alles over de Indonesische keuken en door zijn kennis op het gebied van smaak is hij in staat gerechten te vernieuwen zonder dat dit afbreuk doet aan het gerecht.' Bij hun Smaakstudio De Sawa, het rijstveld op het Rietveld in Delft, staan Betty en Allard regelmatig samen in de keuken.

Soms om voor familie te koken of nieuwe gerechten te ontwikkelen en soms om catering die zij samen verzorgen voor te bereiden. Af en toe ontvangen zij er gasten, zoals besloten groepen die van de gerechten en gastvrijheid van Betty en Allard willen genieten of tijdens een aanschuiftable op inschrijving. Traditionele gerechten worden regelmatig in een andere vorm geserveerd of gecombineerd met verrassende smaken. 'Betty en haar moeder zijn ook altijd heel nieuwsgierig naar nieuwe gerechten die ik heb ontwikkeld', vult Allard aan. 'Zij zijn de perfecte proefpersonen'.

Authentiek & origineel

Hoewel Allard op freelancebasis nog altijd actief is als sommelier en gastheer is hij, net als Betty, ook werkzaam bij Vanka-Kawat. Een bedrijf dat authentieke oosterse producten importeert en Aziatische voedingsproducten produceert. Beiden zijn betrokken bij het ontwikkelen van nieuwe producten en testen van voedingsmiddelen uit Aziatische landen voordat ze in het assortiment van Vanka-Kawat worden opgenomen. Zijn zij enthousiast over een nieuw product? Grote kans dat dit in de toko's belandt, en in de gerechten die Betty en Allard bij De Sawa maken wordt verwerkt. De ene keer op authentieke wijze en de andere keer op een heel originele en verrassende manier.



INFO

Smaakstudio De Sawa
www.desawa.nl

Vanka-Kawat
www.vanka-kawat.nl

Op de website van Vanka-Kawat vind je een overzicht van het assortiment en van de toko's waar de hierin opgenomen producten verkrijgbaar zijn.



Roti paratha

MENU

Roti paratha



Quiche ikan pepesan



Mini rijsttafel
Rijst met saté, telor tomat
peteh, sajoer en atjar van
zuurkool met sambal en
rijstcrackers of krupuk



Tjendol anders



Quiche ikan pepesan

(Afbeelding op pagina 62)

Als je een pasje van een horeca-groothandel hebt, kan je daar terecht voor de quichebakjes. Je kunt ook aan de bakker vragen of hij ze voor je kan maken.

Voor 6 personen

- 6 kant-en-klare quichebakjes (Ø 8,5 cm)

Voor de vulling

- 2 blikjes tonijn van 185 g
- 1 kleine rode ui
- 2 teentjes knoflook
- 5 pijpjes bieslook
- 400 ml kokoscrème
- 4 eieren
- 2 el sambal oelek
- 1 tl trassipoeder

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 185 °C.

Laat voor de vulling de tonijn uitlekken.

Pel en snipper de rode ui en pel de knoflook en hak de teentjes fijn.

Knip de bieslook fijn.

Verdeel de tonijn over de quichebakjes.

Meng de overige ingrediënten voor de vulling door elkaar en schenk deze boemboe in de bakjes. Zet ze op een ovenrooster en schuif deze in het midden van de oven. Bak de quiches in ca. 20 minuten goudbruin en gaar.

Haal de quiches uit de oven en laat ze afkoelen. Bewaar tot serveren afgedekt in de koelkast.

Serveren

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Zet de quiches weer in de oven en warm ze in ongeveer 5 minuten op.

TIP

Als je een vegetarische variant van deze quiche wilt maken, kun je in plaats van tonijn ook young green jackfruit (Nature's Charm gekonfijte jackfruit) voor de vulling van de quiche gebruiken. Het wordt in grote delen van Azië vaak als vleesvervanger gebruikt.

‘Laat de kerstklassiekers eens voor wat ze zijn en verras je gasten met dit exotische menu.’

Roti paratha

Voor 6 personen

- 2 eieren
- 1 rode ui
- 1 teentje knoflook
- 1 blikje sriracha green jackfruit van 200 g
- 2 el zonnebloem- of arachideolie
- 2 lente-uitjes
- 2 el mais
- 1 tl kerrie
- 3 roti parathavellen (plain)
- sriracha chilisaus

Vorbereiding

Kook de eieren in een pan met water tot ze hard zijn. Giet af en laat ze in koud water schrikken. Pel en snipper de rode ui en pel de knoflook en hak fijn. Trek het sriracha green jackfruit met twee vorken uit elkaar. Verwarm de zonnebloem- of arachideolie in een koekenpan. Voeg de ui en de knoflook toe en laat even bakken. Meng het jackfruit

erdoor en bak tot deze goudbruin is. Doe het jackfruitmengsel in een kom en laat afkoelen. Snijd intussen de lente-uitjes in dunne ringetjes. Pel de eieren en snijd ze in kleine stukjes.

Meng de lente-uitjes, de stukjes ei, de mais, kerrie en peper en zout naar smaak door het jackfruitmengsel. Leg de roti parathavellen op je werkblad en snijd ze doormidden. Schep aan één kant van iedere helft een eetlepel van het jackfruitmengsel en sla de andere helft er overheen. Druk de randen met een vork aan en bewaar de pakketjes op een stuk bakpapier en afgedekt in de koelkast tot je ze gaat bakken.

Serveren

Verwarm de oven op 175 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Leg de roti paratha op de bakplaat en schuif deze in de oven. Bak in ca. 15 minuten goudbruin.

Snijd de roti paratha doormidden en serveer met de sriracha chilisaus.



Mini rijsttafel

MINI RIJSTTAFEL

Voor 6 personen

Saté

- 2 kg kippendijen
- Voor de marinade**
- 1 sjalotje
- 1 teentje knoflook
- 5 cm verse gemberwortel
- sap van 2 limoenen
- 150 ml ketjap manis kaki tiga
- 1-2 el sambal oelek
- 1 tl djinten
- 1 tl ketoembar
- Voor de crunch**
- 50 g cashewnoten
- 2 el saté boemboe

Vorbereiding

Snijd (een dag van tevoren) de kippendijen in blokjes. Breng een flinke pan met water aan de kook. Voeg de blokjes kippendij toe en kook ze in ca. 5 minuten gaar. Giet ze af en laat afkoelen.

Pel en snipper intussen voor de marinade het sjalotje. Pel de knoflook en hak fijn. Schil de gemberwortel en snijd in stukjes.

Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom door elkaar. Schep de afgekoelde kip erdoor en laat 1 nacht afgedekt in de koelkast marineren. Schep de kiblokjes tijdens het marineren af en toe om.

Hak voor de crunch de cashewnoten grof en bewaar ze in een afgesloten bakje.

Week satéstokjes een half uurtje in water en rijg de kiblokjes eraan. Bewaar de saté afgedekt in de koelkast.

Atjar van zuurkool

- 1 verse koenjitwortel (geelwortel)
- 1-2 rode lombok pepers
- 500 g zuurkool
- 2 el suiker

Vorbereiding

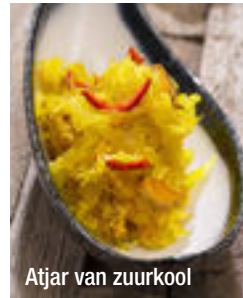
Schil de koenjitwortel en hak fijn. Halveer de lombok, verwijder het steeltje en de zaadlijsten en snijd in dunne reepjes.

Doe de zuurkool met het sap, de suiker en de fijngehakte koenjit in een pan en verwarm tot de suiker is opgelost.

Haal de pan van het vuur en schep de reepjes lombok erdoor. Laat afkoelen en schep in een schone goed afsluitbare pot.



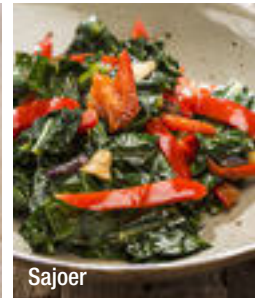
Saté



Atjar van zuurkool



Telor tomat peteh



Sajoer

Telor tomat peteh

- 6 eieren
- 1 ui
- 3 teentjes knoflook
- 3 petehbonen
- 2 el zonnebloem- of arachideolie
- 3 djerok poeroet blaadjes
- 2 el sambal tomat

Vorbereiding

Kook de eieren in een pan met water tot de eidooiers medium gegaard zijn. Giet af, laat ze in koud water schrikken. Pel en snipper intussen de ui. Pel de knoflook en hak fijn. Snijd de petehbonen in reepjes.

Verwarm de zonnebloem- of arachideolie in een pan. Voeg de ui en de knoflook toe en bak tot de ui glazig is. Schep de in reepjes gesneden petehbonen, de djerok poeroet blaadjes en sambal tomat erdoor en voeg zoveel water toe tot het mengsel de dikte van saus heeft. Laat de saus afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast.

Sajoer

In plaats van cavolo nero kun je ook boerenkool gebruiken.

- 500 g cavolo nero (palmkool)
- 3 rode puntpaprika's
- 1 rode ui
- 1-2 teentjes
- 2 el zonnebloem- of arachideolie
- lichte sojasaus, optioneel

Vorbereiding

Snijd de cavolo nero in grove stukken. Halveer de paprika's, verwijder de stelen en de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in stukjes. Pel en snipper de ui en pel de knoflook en hak fijn. Bewaar de ingrediënten afgedekt in de koelkast.

SERVEREN

Voor de rijst

- 600 g jasmijnrijst
- 1 pandanblad
- 1 el gebakken uitjes

Voor serveren

- sambal
- rijstcrackers of krupuk

Doe de jasmijnrijst in de pan van een rijststomer en schenk er zoveel water bij dat de rijst ongeveer 1 centimeter onder staat (de binnenpan heb je nog niet nodig). Voeg het pandanblad en zout naar smaak toe en breng het water aan de kook. Laat koken tot bijna al het water door de rijst is opgenomen.

Schep de rijst en het pandanblad in de binnenpan van de rijststomer en breng in de onderste pan een laagje water aan de kook. Hang de binnenpan in de onderste pan en laat de rijst ca. 20 minuten stomen. Intussen kun je de overige gerechten zoals hieronder beschreven afmaken en verwarmen.

Verwarm een grillpan en grill hierin de saté rondom goudbruin. Het vlees is al gaar dus de saté hoeft alleen een mooi kleurtje te krijgen. Meng de saté boemboe door de grofgehakte cashewnoten. Leg de saté op een schaal en schep de notencrunch erover. Laat de gewenste hoeveelheid atjar uitlekken en schep in een schaaltje.

Verwarm de saus van de telor tomat peteh, laat ongeveer 5 minuten pruttelen. Pel en halveer de eieren giet de saus erover. Dien lauwwarm op.

Verwarm voor de sajoer de zonnebloem- of arachideolie in een wok. Bak hierin de ui en knoflook even aan. Voeg de cavolo nero toe en roerbak tot deze is geslonken. Blus eventueel af met lichte sojasaus. Schep de stukjes puntpaprika erdoor en bak ze even mee. Schep in een kom of schaal. Doe de rijst in een schaal, leg het pandanblad er eventueel ter garnering bij en schep de gebakken uitjes op de rijst. Doe de sambal en rijstcrackers of krupuk in schaaltjes en serveer bij de overige gerechten.

Tjendol anders

Voor 6 personen

- 600 ml kokoscrème
- 1 el suiker
- 6 g gelatinepoeder
- 25 g selasihzaadjes
- zonnebloem- of arachideolie,
om in te frituren
- 6 pangsit vellen
- 50 g gula djawa (palmsuiker),
plus extra om te bestrooien
- ½ komkommer
- paar druppels pandanpasta

Vorbereiding

Verwarm de kokoscrème met de suiker in een pannetje op medium vuur al roerend tot net onder het kookpunt. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen tot 80 °C. Los het gelatinepoeder in een klein beetje water op en roer door het kokoscrèmemengsel. Schenk de crème in een ondiepe bak, of in mooie glaasjes met een inhoud van ongeveer 200 ml. Laat in de koelkast opstijven. Spoel de selasihzaadjes in een zeef af en laat ze ruim 30 minuten in ruim koud water weken tot de zaadjes zich helemaal hebben volgezogen.

Verwarm intussen de zonnebloem- of arachideolie tot 180 °C. Snijd de pangsitvellen in hele dunne reepjes. Frituur de reepjes heel kort in de hete olie krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi direct met gula djawa. Laat afkoelen en bewaar in een afsluitbaar bakje. Laat de selasihzaadjes in een zeef uitlekken. Verwarm de gula djawa met een heel klein beetje water in een pannetje op het fornuis tot de suiker is gesmolten. Laat afkoelen en roer de zaadjes erdoor. Bewaar in een afsluitbaar bakje. Schil de komkommer en halveer deze in de lengte. Schep de zaadlijsten er met een theelepel uit. Snijd het vruchtvlees in blokjes van 5 millimeter. Meng de pandanpasta erdoor en bewaar (maximaal 2 uur) afgedekt in de koelkast.

Serveren

Verdeel de opgesteven kokoscrème over vier bordjes (als je het niet in glaasjes hebt gedaan).

Schep er wat van de selasihzaadjes en de komkommerblokjes op en garneer met de krokant gebakken pangsit.



Tjendol anders

