

Kookkunst uit het verre Oosten

Slamat



Makan

Gilde Helmond



Victor Hertog

INHOUDSOPGAVE – RECEPTEN

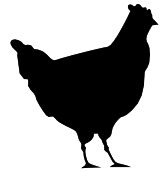


Ajam (zoetzure kip)	4
Ajam	5
Ajam belado	6
Ajam bumbu petis (soia pasta)	7, 8
Ajam goreng (1)	9, 10
Ajam hijau (groen)	11
Ajam kerrie / kip in kerriesaus	12
Ajam ketjap	13, 14, 74
Ajam Nanking (kip uit Nanking China)	15
Ajam peniki	16, 86
Ajam ritja ritja	17
Ajam smoor djawa (gestoofde Javaanse kip)	18
Ang sio hie	19
Ang sio hie tomatenpuree	20
Asam asam boontjes	27, 49, 71
Atjam poetih / kipkarbonades in uien, kokossaus	21
Atjar (zoetzuur)	20, 65, 95
Atjar koening	4
Atjar poetih (zoetzuur)	33, 39, 43, 63, 64, 79
Babi ketjap	22, 23
Babi merah	24
Babi pangang	24, 25
Bami	92
Bedung	26
Besengek vlees of kip	27, 28, 29
Boemboe bali	30, 31, 32, 35
Boontjes masah tjuka (azijn)	28, 50, 51, 70
Cah kari	26
Cah (tjah) van Chinese kool	54
Chili verde	37
Chinese bami	33, 34, 36
Chinese groentenschotel	15, 21
Daging rendang	38
Duvel van kip	39, 40, 41
Foe yong hai	42, 43
Foe yong hai crab	44
Frikadelletjes	45
Sajoer, frisse	9
Gado-gado	46
Gebakken pisang goreng (banaan)	66
Gebakken vlees of kip met selderie	47
Groene paprika met mais	47
Groenten gehakt	48
Groenten kerrie	13
Groenten tjah	40
Groenten toemis	11
Groentenschotel	8, 25
Ikan santen	49
Karang bonang	50
Katuraga	51
Ketoprak	90
Kip ketjap met gembersaus	54
Kipo a la tine	52, 53
Kooma (Engels - Indisch gerecht)	55, 56

INHOUDSOPGAVE – RECEPTEN (vervolg)

Lapis Bengala (Bengalees gerecht)	57
Loempia	58
Lontong met gerechten en boeboek ajam opor koening	59
Maïs koekjes (gekruid)	48, 60, 76
Maiskoekjes - frikandel djagoeng	34
Maiskoekjes (gekruid)	60
Mie fang	61, 62
Mihoen goreng	63, 64
Nasi goreng	64, 66
Orak Arik van kool	12, 16, 19, 30, 52
Oseng boontjes en maïs	77
Oseng broccoli	24
Oseng oseng katjahng pandjang (kouseband of boontjes	75
Oseng taugé	45
Pansit goreng	67
Pelitjahng ajam	68
Piendang serani	69
Pikante kip	70
Ritja ritja	71
Ritja ritja babi	72
Rode kip	73
Sajoer lodeh	31
Sajoer tjampoer	60, 80
Sajoer tomaat	68
Sajuran cah kari	6, 7, 38
Sambal goreng basah van kool	17, 89
Sambal goreng boontjes	14, 22, 32, 74
Sambal goreng boontjes, reboeng, tahoe	59
Sambal goreng ketok	78
Sambal goreng koolrabi	35
Sambal goreng tahoe oedang	75, 76, 77
Sambal goreng terong *Menadonees gerecht uit Nrd Celebes	69
Saricado	78
Sate (ajam) babi (geroosterd)	79, 80
Smoor van vlees of kippenbouten	81
Soto (inlandse soep)	82
Spek - koek	83
Sperciebonen met knoflook	72
Spitskool salade	87
Spons cake	62
Sukijaki met ananas	84, 94
Tahoe isi	85
Tahoe orak arik van kool, en wortel	73
Tahoe telor	23, 86, 87, 88
Tangkar van kip	89
Telur belado	90
Tjah paksoy of Chinese of spitskool	5, 37, 41, 81, 85
Tjah tjampoer	55, 91, 93
Tjap tjae	10, 92
Toemis broccoli	29, 36, 53, 88
Toemis fricandel boontjes	56
Toemis kool (tegégé)	18
Toemis sojaka	93
Toemis taugé met tahoe	57
Varkensvlees in uien	84, 94
Zwartzuur van kip of eend	95

Ajam (zoetzure kip)



Benodigdheden:

4 kip stukken
2 knoflookteentjes 2 dl. water
1 eetlepel gula djawa 1 eetlepel ketjap, peper
2 eetlepels olie, 1 eetlepel boter,
1 eetlepel azijn
1 theelepel gemberpoeder
zout, bloem om te binden

Bereiding:

Bak de fijngesneden knoflook even in de hete olie.
Voeg de kipstukken en de overige ingrediënten toe.
Laat de kip ongeveer ½ uur stoven.
Bind de saus op het laatst met de aangemengde bloem.

Atjar koening



Benodigdheden:

2 winterwortels
½ bloemkool
1 komkommer (of augurken), zoetzure uitjes
2 eetlepels piccalilly
1 eetlepel kemiripasta
1 stuk sereh, 2 uien
2 teentjes knoflook
1 theelepel koenjit
1 schijfje gember, azijn, suiker, olie

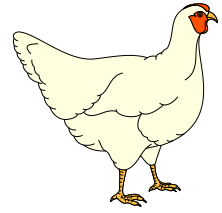
Vorbereiding:

Wortels in kleine reepjes snijden.
Bloemkool in roosjes verdelen.
Komkommer ontdoen van zaden en in reepjes snijden.
Uien, knoflook en gember fijnmalen.

Bereiding:

Olie in de pan doen en de fijngemalen kruiden fruiten met steeltje sereh en kemiripasta.
Water, azijn, zout, suiker en koenjit erbij doen.
Wortelreepjes en bloemkoolroosjes toevoegen en halfgaar laten worden.
Daarna piccalilly, uitjes en komkommer toevoegen.

Ajam



Benodigdheden:

8 kip stukken

8 teentjes knoflook, 2 eetlepels taotjo

5 schijfjes gember, ½ theelepel peper, 2 stengels prei, 3 a 4 eetlepels ketjap
zout, suiker naar smaak, ¼ stuk margarine, wat water

Bereiding:

Fijn gesneden knoflook op zacht vuur fruiten, taotjo bijvoegen

Dan de stukken kip er bij doen.

Even omkeren, wat water er bij doen.

Even laten smoren.

Na 10 minuten ketjap, gember en prei toevoegen en gaar laten worden.

Tjah paksoy of Chinese of spitskool

Benodigdheden:

500 gram paksoy (of Chinese of spitskool), 3 teentjes knoflook

1 kipfilet of varkensvlees

2 à 3 prei (alleen witte gedeelte), peper, zout, vetsin

1 kopje bouillon of water met kip of vleesbouillontablet, 2 eetlepels olie of boter.

Vorbereiding:

Paksoy in stukken snijden en wassen.

Knoflook fijn snipperen.

Kipfilet of varkensvlees in kleine stukken snijden.

Prei fijn snijden.

Bereiding:

Knoflook fruiten in olie of boter tot het geurig ruikt

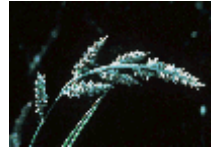
Kipfilet toevoegen. Omroeren.

Prei toevoegen en op smaak brengen met peper, zout en vetsin.

Voeg het kopje bouillon toe. Het geheel laten smoren.

Paksoy toevoegen en goed omroeren (moet knapperig zijn).

Ajam belado



Vorbereitung:

8 tot 12 kip stukken

3 à 4 teentjes knoflook sambal oelek naar smaak of 1 à 2 rode lombok
of 1 rode paprika

2 à 3 uien

4 à 5 tomaten zout, suiker water of bouillon

Vorbereitung:

Uien en knoflook snipperen.

Tomaten in parten snijden.

Indien lombok of paprika wordt gebruikt, deze van zaadjes ontdoen en fijn snijden.

Bereiding:

Kipstukken niet al te bruin bakken in olie en even wegzetten.

Neem 2 eetlepels olie waarin de kip gebakken is en fruit hierin de uien en knoflook.

Voeg de tomaten en sambal toe en roer het goed om.

Voeg de gebakken kip stukken toe en water of bouillon tot de kip onder ligt.

Op smaak brengen met zout en suiker.

Dit gerecht moet smeugig zijn en pikant!

Sajuran cah kari

Vorbereitung:

250 gram broccoli, 250 gram wortel

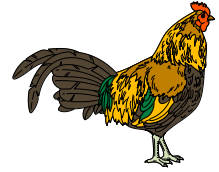
250 gram champignons, 10 gram margarine, 1 ui, 2 teentjes knoflook

½ theelepel kari (koenir), 250 cc kippenbouillon, zout naar smaak, 1 theelepel vetsin

Bereiding:

Uien en knoflook in margarine fruiten, dan kari er bij doen en een scheutje water om
aanbranden te voorkomen, daarna de groenten er bij doen, eerst de worteltjes, dan de broccoli
en de champignons, daarna de bouillon.

Ajam bumbu petis (soja pasta)



Benodigdheden:

- 1 kip van ongeveer 1250 gram of 12 stukken kipdelen.
- 1 eetlepel citroensap
- 2 eetlepels margarine
- 2 eetlepels petis oedang (garnalen pasta), 2 eetlepels zoete ketjap
- 1 theelepel suiker
- 1 a 2 maggiblokjes
- 1 theelepel asam (tamarinde)
- ½ theelepel zout
- fijn gestampte kruiden
- 4 teentjes.knoflook
- 2 rode lombok (pepers) 4stuks lombok rawit (kleine pepers of 3 rode en 2 groene pepers)
- ½ theelepel zwarte peper.

Bereiding:

Kip delen en in citroensap marineren. In gesmolten margarine de gestampte kruiden fruiten op een zacht vuur, daarna de kip er bij doen en omroeren. Als er vocht bijkomt de petis ketjap, suiker en asam er bij doen, dan iets water toevoegen en laten smoren tot de kip gaar is.

Sajuran cah kari

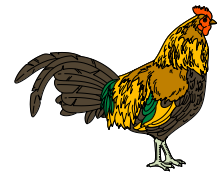
Benodigdheden:

- 250 gram broccoli, 250 gram worteljes
- 250 gram champignons, 10 gram margarine, 1 ui.

Bereiding:

2 teentjes knoflook
½ theelepel kari (koenir), 250 cc. Kippenbouillon, zout naar smaak, 1 theelepel vetsin
Uien en knoflook in margarine fruiten, dan kari er bij doen en een scheutje water om aanbranden te voorkomen, daarna de groenten er bij doen, eerst de worteltjes, dan de broccoli en de champions daarna de bouillon.

Ajam bumbu petis (soia pasta)



Benodigdheden:

4 kip stukken

1 eetlepel citroensap, 2 eetlepels margarine, 2 eetlepels petis oedang (garnalen pasta)

2 eetlepels zoete ketjap, 1 theelepel suiker, 4 uien, 1 theelepel asam (tamarinde)

½ theelepel zout.

Fijn gestampde kruiden:

4 teentjes knoflook, 2 rode lombok (pepers)

4 stuks lombok rawit (kleine pepers of 3 rode en 2 groene pepers)

½ theelepel zwarte komijn (djinten)

Bereiding:

Kip delen en in citroensap marinieren. In gesmolten margarine de gestampde kruiden fruiten op een zacht vuur, daarna de kip erbij doen en omroeren. Als er vocht bijkomt de petis ketjap, suiker en asam erbij doen, dan iets water toevoegen en laten smoren tot de kip gaar is.

Groenteschotel



Benodigdheden:

250 gram sperzieboontjes, 1 kleine kool

250 gram worteltjes

½ bosje selderie

3 à 4 teentjes knoflook

250 gram rundergehakt (niet perse nodig), 2 eetlepels olie of margarineboter

2 à 3 prei, 2 à 3 uien

naar smaak zout, peper, suiker, ketjap

Vorbereiding:

Boontjes wassen en in stukken breken. Kool grof snijden en wassen. Worteltjes wassen en in schuine schijfjes snijden. Prei in grove ringen snijden en wassen. Selderie wassen en fijn snijden. Uien en knoflook fijn snipperen.

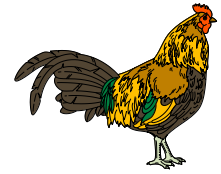
Bereiding:

Uien fruiten in olie of boter. Knoflook toevoegen en (indien gewenst) gehakt mee fruiten.

Worteltjes toevoegen. Omroeren. Boontjes en andere groenten toevoegen.

Op smaak brengen met zout, peper, suiker en ketjap. Indien men jus wenst, kan eventueel een kopje water of bouillon toegevoegd worden.

Ajam goreng (1)



Benodigdheden:

1 kip of 4 kippenbouten
2 à 3 teentjes knoflook zout, water
1 theelepel asam (indien gewenst) olie

Vorbereiding:

Kippenbouten 15 minuten marineren in een sausje gemaakt van water, zout, uitgeperste knoflook en (indien gewenst) asam.

Bereiding:

Bak de kip in olie gaar.

Tip:

serveer bij dit gerecht witte rijst met sajoer bening

Sajoer, frisse



Benodigdheden:

(hoeveelheden naar believen) bloemkool
witte of spitskool, boontjes, tomaten, 2 uien, 2 teentjes koflook, stukjes laos, 1 salamblaadje
zout, suiker, ½ liter water (of vleesnat) .

Vorbereiding:

Bloemkool, witte of spitskool, boontjes, tomaten in parten snijden. Knoflook en uien fijn snipperen.

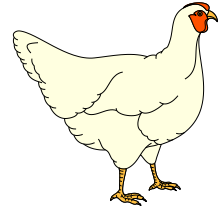
Bereiding:

½ liter water opzetten (mag ook vleesnat zijn).

Toevoegen: uien, knoflook, tomaten, laos, salamblaadje, zout en suiker naar smaak. Voeg dan de stukjes groenten toe te beginnen met de boontjes; dit even laten doorkoken. Bloemkool en kool toevoegen.

Het geheel laten koken tot de groenten gaar zijn; maar ze moeten nog knapperig zijn.

Ajam goreng (1)



Benodigheden:

1 kip of 4 kippenbouten, zout, 1 theelepel asam(indien gewenst)
2 á 3 teentjes knoflook, water, olie.

Vorbereiding:

Kippenbouten 15 minuten marineren in een sausje gemaakt van water, zout, uitgeperste knoflook en (indien gewenst) asam.

Bereiding:

Bak de kip in de olie gaar.

Tip:

Serveer bij dit gerecht witte rijst met sajoer bening.

Tjap tjae

Benodigheden:

500 gram varkensvlees of kipfilet 2 teentjes knoflook
¼ bloemkool, 1 rode of groene paprika
2 prei, 250 gram taugé, zout, peper, vetsin
tapiocameel, 250 gram grote garnalen
6 á 8 worteltjes, 250 gram champignons, ½ komkommer, 2 uien, 1 blikje blik tomatenpuree
reuzel of olie met een stukje boter

Vorbereiding:

Vlees of kip in plakken snijden. Knoflook persen. Uien grof snipperen.
Groenten wassen en in stukjes snijden.
Taugé schoonmaken.

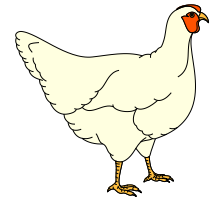
Bereiding:

Vlees of kip fruiten in de reuzel of olie.
Alle groenten toevoegen en goed omroeren.
De groenten moeten knapperig blijven.
Op smaak brengen met zout, peper en vetsin.
Tomatenpuree met beetje water toevoegen en iets aandikken met tapiocameel.

Tip:

Serveren met witte rijst en foe yong hai of gebakken kip.

Ajam hidjau (groen)



Benodigdheden:

12 stukjes kip
8 grote groene lomboks of
3 groene lomboks en 3 groene paprika's, 3 uien of 6 sjalotjes,
3 teentjes knoflook
bouillon, 1 stukje laos, 1 stukje sereh
2 djeroek poeroet blaadjes, 1 blikje santen
zout, suiker, olie of boter

Bereiding:

Uien en knoflook fijn snijden, ook de lomboks en paprika's.
In de olie de uien, knoflook, lomboks en paprika's fruiten, dan de kippen erbij doen. Laos, sereh, djeroek poeroet mee laten sudderen, een beetje water erbij doen en dan de santen toevoegen.
Afmaken met zout, suiker en bouillonblokje.

Groenten toemis



Benodigdheden:

500 gram boontjes
500 gram worteltjes
1 a 2 kleine spitskolen, 4 stukken prei
½ bosje selderie
250 gram taugé, olie of boter
1 grote paprika rood of groen of 2 kleine (1 rood, 1 groen), peper, zout, suiker
ketjap naar smaak, 1 grote ui
3 teentjes knoflook

Bereiding:

Uien en knoflook fijn snijden, groenten in stukjes/schijfjes/ringen snijden en wassen
De selderie heel fijn snijden.
De gesnipperde uien in 2 eetlepels olie of boter fruiten, dan de knoflook erbij doen, de schijfjes worteltjes en na een minuut of 5 de andere groenten roerbakken. 1 glas water (mag ook bouillon) toevoegen; naar smaak afmaken met peper, zout, suiker en ketjap.

Ajam kerrie / kip in kerriesaus



Benodigheden:

4 kip stukken, 4 teentjes knoflook, 6 kemirnoten, 1 eetlepel ketoembar, 1 theelepel koenijt

30 gram santen opgelost in 2 dl water, 3 schijfjes laos of 1 ½ theelepel poeder, 3 djeroek-poeroetblaadjes, 1 ui, zout, 1 theelepel trassi, ½ theelepel djinten, 1 eetlepel olie
1 eetlepel tamarindepasta, 1 serehstengel of 1 theelepel poeder

Vorbereiding:

Wrijf de stukken kip in met zout. Snipper de gepelde ui en knoflookteentjes. Hak de noten, rooster ze in een droge koekenpan met anti-aanbaklaag goudbruin en wrijf ze fijn in een vijzel meng de trassi, ketoembar, djinten en koenijt erdoor.

Bereiding:

Verhit de olie in een braadpan en roerbak de ui, de knoflook en het kemirimengsel ± 3 minuten.

Voeg de stukken kip toe en bak die rondom bruin.

Schenk de opgeloste santen in de pan en roer de tamarinde, laos, sereh en djeroek poeroetblaadjes erdoor.

Laat de kip, afgedekt, zachtjes in ± 45 minuten gaar worden.

Keer de kip halverwege de bereidingstijd om.

Lekker met witte rijst, roedjak en kroepoek.

Orak arik van kool

Benodigheden:

1 witte of 2 spitskolen 2 teentjes knoflook 5 eieren
selderie , 2 uien, peper, zout, 50 gram margarine

Vorbereiding:

Uien en knoflook snipperen. Kool en selderie fijn snijden.

Eieren loskloppen.

Bereiding:

Uien en knoflook in de margarine fruiten.

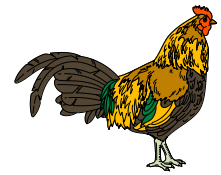
Als deze goudgeel zijn, de gesneden kool toevoegen.

Peper en zout naar smaak toevoegen en het geheel goed omroeren.

Als het vocht wat ingekookt is (wat minder geworden is), de eieren toevoegen.

Blijven roerbakken tot het ei geheel gestold is.

Ajam ketjap



Benodigheden:

3 teentjes knoflook
125 gram margarine lombok
½ kilo kipfilet zout, suiker
½ kopje ketjap
1 á 2 eetlepels sambaloelek of 2 rode pepers, water

Vorbereiding:

Knoflook fijn snipperen. Indien lombok gebruikt wordt, deze fijn snijden.

Bereiding:

Knoflook lichtbruin fruiten in de margarine. De stukken filet toevoegen en omroeren. Zodra er vocht vrij komt de sambal of lombok, ketjap, zout en suiker naar smaak toevoegen. Filets steeds omkeren onder toevoeging van water tot het vlees gaar is.

Tip:

Serveer dit gerecht met witte rijst, groente kerrie, orak arik van kool en sambal goreng van een of andere soort groente.

Groenten kerrie



Benodigheden:

500 gram boontjes
500 gram worteltjes, 1 spitskool, 6 aardappelen, 2 uien, 3 teentjes knoflook
6 à 8 kemirienoten of 1 eetlepel kemirie pasta, 3 theelepels ketoembar
1 theelepel djintenpoeder, 3 theelepels koenir (koenjit), 2 eetlepels olie, 1 stukje sereh
3 à 4 blaadjes djerok poeroet, 1 schijfje laos, 2 kopjes water, ¼ blok santen, zout, suiker

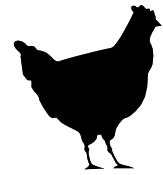
Vorbereiding:

Boontjes wassen en in stukjes breken. Worteltjes wassen, halveren en in stukjes snijden. Spitskool grof snijden en wassen. Aardappelen schillen en in 4 of 6 stukken snijden. Uien en knoflook fijn snipperen.

Bereiding:

Uien, knoflook, kemirienoten, ketoembar, djinten en koenir op klein vuur in de olie fruiten. Sereh, djerok poeroet blaadjes, laos en groenten toevoegen. Omroeren, water en santen toevoegen. Blijven roeren om schiften te voorkomen. Stukken aardappelen toevoegen en op smaak brengen met zout en suiker. Groenten en aardappelen gaar koken.

Ajam ketjap



Benodigdheden:

500 gram kipfilet, 3 teentjes knoflook
125 gram margarine, zout, suiker, water
½ kopje ketjap
1 á 2 eetlepels sambal oelek of 2 rode lombok

Vorbereiding:

Knoflook fijn snipperen. Indien lombok gebruikt wordt, deze fijn snijden.

Bereiding:

Knoflook lichtbruin fruiten in de margarine.
De stukken filet toevoegen en omroeren.
Zodra er vocht vrij komt de sambal of lombok, ketjap, zout en suiker naar smaak toevoegen.
Filets steeds omkeren onder toevoeging van water tot het vlees gaar is.

Tip:

Serveer dit gerecht met witte rijst, groente kerrie, orak arik van kool en sambal goreng van een of andere soort groente.

Sambal goreng boontjes

Benodigdheden:

500 gram boontjes
2 á 3 teentjes knoflook
3 sneetje verse laos of ½ theelepel laospoeder,
1 kopje santen of ½ blik santen met 1 glas water zout, suiker
2 á 3 eetlepels olie, 2 uien
½ eetlepel sambal oelek of 2 á 3 rode lombok 1 blaadje salam, 1 ons garnalen
½ theelepel trassie of 1 bouillonblokje

Vorbereiding:

Boontjes in stukken snijden of breken. Uien en knoflook snipperen. Indien lombok gebruikt wordt, deze van zaadjes ontdoen en fijn snijden.

Bereiding:

Uien en knoflook fruiten in de olie of boter. Sambal of lombok, laos en salamblaadje toevoegen en goed omroeren. Boontjes toevoegen, omroeren en ± 10 minuten laten sudderen.
Dan de santen en trassie toevoegen en zout en suiker naar smaak.
Blijven roeren, het mag niet gaan schiften. De groenten moeten gaar zijn maar wel knapperig blijven.

Ajam Nanking (kip uit Nanking China)

Benodigdheden:

2 kipfilets, aromaat (smaakversterker) 1 ei, 1 theelepel peper
1 theelepel knoflookpoeder, zout.

Voor de vulling:

100 gram verse garnalen, 200 gram varkensgehakt, peper
1 theelepel vetsin
1 teentje knoflook
1 eetlepel gefruite uien
1 eetlepel tapiocameel of maïzena

Vorbereiding:

Ei loskloppen en mengsel maken met 1 theelepel peper, knoflookpoeder en zout. Kipfilets met een vork inprikken. Plat slaan (met een deegroller) en met aromaat bestrooien.

Garnalen pellen, wassen en heel fijn snijden.

Gefruite uien fijn maken en goed door elkaar mengen met gehakte garnalen en kruiden (zie vulling). Ieder stuk kip met de helft van de vulling dik insmeren.

Voorzichtig door het eimengsel halen en aan beide zijden met paneermeel bestrooien.

Bereiding:

In olie goudgeel frituren op niet te hoog vuur.

Tip:

Kipfilets in schuine dikke repen snijden en serveren met een tomatensausje en pickles.

Chinese groentenschotel

Benodigdheden: (voor 3 à personen)

1 bakje champignons, 4 teentjes knoflook, 300 gram worteltjes, 2 eetlepels olie
1 kleine bloemkool, 1 theelepel sesamolie, 4 stuks prei, zout, peper, vetsin en Chinese soja
3 uien, 3 eieren

Bereiding:

Champignons in schijven snijden, ook de worteltjes.

De bloemkool in roosjes doen en dan in plakken snijden.

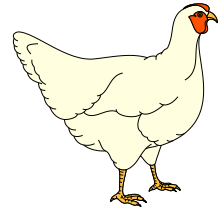
Prei in stukken snijden, uien en knoflook fijn snipperen.

De wok op matig vuur zetten, dan de olie er in doen, de wortelschijven hierin roerbakken, ± 3 minuten dan de andere groenten en de uien en knoflook toevoegen, blijven roerbakken.

De sesamolie erbij, dan de kruiden naar smaak er bij doen.

Tenslotte de geklutste eieren en blijven omroeren tot de eieren gestold zijn.

Ajam peniki



Benodigdheden:

1 kip of 4 kippenbouten

10 rode lombok of 2 eetlepels sambal oelek of 1 rode paprika, 2 uien

3 teentjes knoflook, 1 schijfje djahé, 1 blik santen, 3 eetlepels olie, zout, suiker

Vorbereiding:

Kip in stukken snijden. Uien en knoflook fijn snipperen. Lombok of paprika van zaadjes ontdoen en fijn snijden. Djahé fijn snijden.

Bereiding:

Lombok, uien, knoflook en djahé in de olie fruiten. Kip toevoegen.

Omroeren en santen toevoegen

Laten pruttelen tot de santen ingedikt is.

Zout en suiker naar smaak toevoegen.

Moet smeugig zijn en er lekker rood uit zien.

Orak arik van kool

Benodigdheden:

1 witte of 2 spitskolen 2 uien

2 teentjes knoflook peper, zout, 5 eieren, 50 gram margarine selderie.

Vorbereiding:

Uien en knoflook snipperen. Kool en selderie fijn snijden. Eieren loskloppen.

Bereiding:

Uien en knoflook in de margarine fruiten

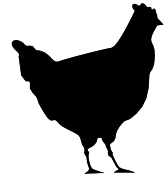
Als deze goudgeel zijn, de gesneden kool toevoegen.

Peper en zout naar smaak toevoegen en het geheel goed omroeren.

Als het vocht wat ingekookt is (wat minder geworden is), de eieren toevoegen.

Blijven roerbakken tot het ei geheel gestold is.

Ajam ritja ritja



Benodigdheden:

1 kip in 4 delen of 4 kippenbouten of 8 kippenpoten of 8 kipkarbonades (dijen)
7 eetlepels olie, 250 cc water, 7 sjalotjes of 2 uien, 4 teentjes knoflook,
100 gram rode lombok, 1 stukje djahé (gember),
2 tomaten, zout, suiker

Vorbereiding:

Alle kruiden fijn stampen.

Bereiding:

De gestampde kruiden in de olie fruiten. De stukken kip er bij doen. Omroeren en laten smoren.
250 cc water toevoegen.
Indien alles is ingedikt, de stukken kip roosteren of in een vuurvaste schaal in de oven of onder de grill doen.

Variatie:

Men kan dit gerecht ook van gebakken vis maken.
Bereiding is dan: in de gefruite kruiden de gebakken vis ± 10 minuten laten mee pruttelen en dan ± 2 minuten in de oven op stand 2 (gas).

Sambal goreng basah van kool

Benodigdheden:

1 witte kool of 2 spitskolen, 500 gram (runder)gehakt of garnalen,
1 blik santen, 4 rode lombok, 3 kleine uien, 2 teentjes knoflook,
½ theelepel trassie bakar
2 schijfjes laos, 2 blaadjes salam, 2 eetlepels olie, zout, suiker

Vorbereiding:

De kool in stukken snijden. Lombok fijn snijden. Uien en knoflook fijn snipperen.

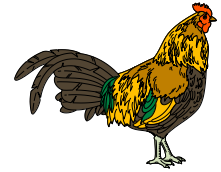
Bereiding:

De lombok, uien en knoflook in olie fruiten.
Gehakt of garnalen toevoegen en even omroeren. Laos, salam, trassie en santen toevoegen.
Zout en suiker naar smaak toevoegen en steeds roeren.
Het mag niet schiften!

Tip:

Serveren met rijst en besengek, eventueel met kroepoek.

Ajam smoor djawa (gestoofde Javaanse kip)



Benodigheden:

1 kg kip
2 rode lombok, 4 uien
2 teentjes knoflook, 3 kruidnagels mespunt, suiker, zout
2 eetlepels ketjap
2 bouillonblokjes, beetje citroensap, 50 gram boter
2 dl water

Vorbereiding:

Kip in stukken snijden en marineren in ketjap met citroensap. Uien en knoflook fijn snipperen. Lombok fijn snijden.

Bereiding:

Kip in boter bakken. Water en bouillonblokjes toevoegen en op klein vuur even laten stoven. Lombok, kruidnagels en suiker toevoegen en zout naar smaak. Laten sudderen tot kip gaar is.

Tip:

Houdt men niet van pittig, dan de lombok van zaadjes ontdoen.

Toemis kool (tegégé)

Benodigheden:

1 kleine witte kool gesneden
2 à 3 fijngesneden uien
3 à 4 teentjes knoflook fijngesneden of geperst
1 à 2 stuks rode lombok fijngesneden of 1 à 2 theelepels sambaloelek)
½ à 1 ons garnalen (rauw)
1 à 2 theelepels asam (tamarinde)
2 à 3 theelepels ketoembar
1 à 2 eetlepels olie (om te fruiten)

Bereiding:

Uien fruiten in de olie. Als ze glazig zijn knoflook toevoegen. Even roeren. Als het geurig ruikt garnalen toevoegen. Fruiten tot de garnalen bijna gaar zijn. Ketoembar en asam toevoegen. Goed roeren. Water of santen (als santen wordt gebruikt heet dit gerecht sajoer tegégé). Zout naar smaak toevoegen.

Ang sio hie

Benodigdheden:

6 gebakken moten vis,
1 of 2 rode Spaanse pepers of 1 à 2 theelepels sambal.
2 uien, 3 teentjes knoflook 1 klein bosje lente uitjes
4 à 5 blaadjes gesneden kool
1 eetlepel ketjap
2 kopjes bouillon getrokken van varkensvlees scheutje azijn,
peper, zout en suiker naar smaak,
2 eetlepels piccalilly, gebakken uien.

Bereiding:

Alle ingrediënten fruiten, dan de gesneden kool toevoegen en omroeren, varkensbouillon, kruiden met ketjap, azijn, peper, zout, suiker en piccalilly toevoegen. Dan de moten vis (gebakken) er in doen, wat aandikken en met gebakken uien bestrooien.

Orak arik van kool

Benodigdheden:

1 witte of 2 spitskolen,
2 uien 2 teentjes knoflook peper,
zout, 5 eieren, 50 gram margarine selderie.

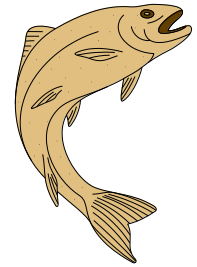
Vorbereiding:

Uien en knoflook snipperen. Kool en selderie fijn snijden. Eieren loskloppen.

Bereiding:

Uien en knoflook in de margarine fruiten. Als deze goudgeel zijn, de gesneden kool toevoegen. Peper en zout naar smaak toevoegen en het geheel goed omroeren. .
Als het vocht wat ingekookt is (wat minder geworden is), de eieren toevoegen. Blijven roerbakken tot het ei geheel gestold is.

Ang sio hie tomatenpuree



Benodigheden:

500 gram kabeljauwfilet of 6 gebakken vissen. 1 a 2 eieren
4 eetlepels water, 3 eetlepels tapiocameel(beslag)

Voor de saus:

1 eetlepel reuzel of olie, 2 stukken gember
4 eetlepels tomaten ketchup, 2 theelepels azijn, theelepel zout
50 gram bamboe scheuten (reboeng stukjes) 1 eetlepel tapioca, 250 cc bouillon van kip,
2 teentjes knoflook, 1 a 2 rode lombok zonder pit 1 theelepel peper, 1 a 2 theelepels suiker
50 gram wortel, schuin gesneden, 25 gram wit van prei of lente uien, 2 eetlepels water.

Bereiding:

Filet door beslag halen, bakken en warm wegzetten.

Voor de saus:

Reuzel of olie verhitten, prei, knoflook, lombok en gember fruiten.
De worteltjes en reboeng er bij doen, roerbakken, dan de tomatenpuree er bij. Aflussen met de bouillon.
Kruiden met peper en andere kruiden, suiker er bij doen en op smaak brengen.

Atjar (zoetzuur)



Benodigheden:

6 sjalotjes, 2 komkommers 2 rode paprika 1 à 2 blikjes maïs, azijn
zout, suiker

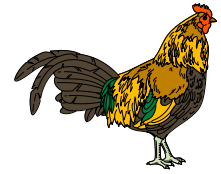
Vorbereiding:

Sjalotjes fijn snijden. Komkommer schillen en in ± 1 cm dikke plakken snijden. Elke plak in vieren snijden en hiervan kleine dobbelsteentjes maken.
Paprika van zaad ontdoen; in smalle repen snijden en de repen in kleine stukjes snijden.
Maïs laten uitlekken en afspoelen.

Bereiding:

In kom azijn mengen met suiker en zout.
Sjalotjes toevoegen en ± 10 minuten laten staan.
Voeg dan de komkommer, paprika en maïs toe en meng het goed door elkaar.
Minimaal 15 minuten laten staan.

Atjam putih / kipkarbonades in uien kokossaus



Benodigdheden:

500 gram kipkarbonades of kipkluifjes, 1 blik (ca. 400 gram)cocosmelk, zout, (versgemalen) peper, 4 uien, 4 knoflookteentjes, 1 rode lombok, ½ eetlepel (zonnebloem)olie, 1 theelepel trassi, 1 schijfje laos of 1 theelepel laospoeder, 1 serehstengsel, het gekneusde dikke uiteinde, of 1 theelepel poeder, 1 salamblad, 2 djeroek-poeroetblaadjes,

Vorbereiding:

Wrijf de kip in met zout en peper. Snipper de gepelde uien en knoflookteentjes. Halveer het pepertje, verwijder desgewenst de zaadjes (die zijn het scherpst) en snijd de helften in smalle reepjes.

Bereiding:

Verhit de olie in een braadpan en roerbak de ui, knoflook, lombok en trassi ± 2 minuten. Voeg de cocosmelk, laos, sereh, salam-en djeroek-poeroet blaadjes toe en breng het geheel aan de kook.

Leg de kipkarbonades in het vocht en laat die, afgedekt, zachtjes in ± 45 minuten gaar worden.

Chinese groentenschotel



Benodigdheden: (voor 3 á 4 personen)

1 bakje champignons
300 gram worteltjes
1 kleine bloemkool
4 stuks prei, 3 uien
4 teentjes knoflook
2 eetlepels olie
1 theelepel Sesamolie
zout, peper, vetsin en Chinese soja
3 eieren

Bereiding:

Champignons in schijven snijden, ook de worteltjes. De bloemkool in roosjes doen en dan in plakken snijden. Prei in stukken snijden, uien en knoflook fijn snipperen.

De wok op matig vuur zetten, dan de olie erin doen, de wortelschijven hierin roerbakken, ± 3 min, dan de andere groenten en de uien en knoflook toevoegen, blijven roerbakken. De sesamolie erbij, dan de kruiden naar smaak erbij doen, tenslotte de geklutste eieren en blijven omroeren tot de eieren gestold zijn.

Babi ketjap



Benodigdheden:

500 gram speklappen of kip
3 teentjes knoflook, margarine, zout, suiker, ketjap
1 à 2 el sambaloelek of 2 rode lombok

Vorbereiding:

Knoflook fijn snipperen. Indien lombok gebruikt wordt, deze fijn snijden.

Bereiding:

De knoflook in de margarine fruiten. De stukken filet toevoegen en omroeren. Zodra er vocht vrij komt de sambal of lombok, ketjap, zout en suiker naar smaak toe voegen.

Filets steeds omkeren onder toevoeging van water tot het vlees gaar is.

Tip:

Serveer dit gerecht met witte rijst, groente kerrie, orak arik van kool en sambal goreng van een of andere soort groente.

Sambal goreng boontjes

Benodigdheden:

500 gram boontjes, 2 uien, 2 à 3 teentjes knoflook
½ eetlepel sambaloelek of 2 à 3 rode lombok, 1 schijfje laos, 1 blaadje salam,
1 kopje santen of ½ blik santen met 1 glas water
500 gram gehakt of 1 ons garnalen
zout, suiker, ½ theelepel trassie of 1bouillonblokje,
2 à 3 eetlepels olie.

Vorbereiding:

Boontjes in stukken snijden of breken. Uien en knoflook snipperen. Indien lombok gebruikt wordt, deze van zaadjes ontdoen en fijn snijden.

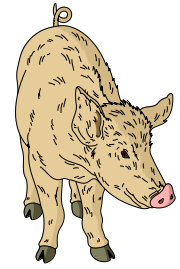
Bereiding:

Uien en knoflook in de olie fruiten. Gehakt toevoegen en rul bakken. Sambal of lombok, laos en salamblaadje toevoegen en goed omroeren.

Boontjes toevoegen, omroeren en ca 10 minuten laten sudderen. Dan de santen en trassie toevoegen en zout en suiker naar smaak. Blijven roeren: het mag niet gaan schiften.

De groenten moeten gaar zijn, maar wel knapperig blijven.

Babi ketjap



Benodigdheden:

3 teentjes knoflook margarine
500 gram kipfilet/speklappen, zout, suiker, ketjap
1 á 2 eetlepels sambaloelek of 2 rode lombok water

Vorbereiding:

Knoflook fijn snipperen. Indien lombok gebruikt wordt, deze fijn snijden.

Bereiding:

Knoflook lichtbruin fruiten in de margarine.
De speklappen toevoegen en omroeren.
Zodra er vocht vrij komt de sambal of lombok, ketjap, zout en suiker naar smaak toevoegen.
Speklappen steeds omkeren onder toevoeging van water tot het vlees gaar is.

Tahoe telur



Benodigdheden:

½ à 1 blok tahoe, 3 à 5 eieren
½ theelepel zout, paar takjes selderie
wat gebakken uitjes (fruiten), 3 à 4 eetlepels pindakaas, 2 à 3 eetlepels ketjap
250 gram taugé (indien gewenst), zout, suiker, 1 kopje water, olie.

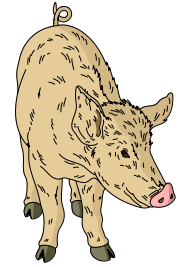
Vorbereiding:

Taugé schoonmaken, wassen en overgieten met koken water.
Enkele minuten laten staan
Tahoe fijnprakken. Eieren kloppen en met de tahoe vermengen.
Op smaak brengen met zout. Goed omroeren. Water opzetten.
Pindakaas, ketjap, zout en suiker (naar smaak) toevoegen.
Aan de kook brengen. Blijven roeren tot het dik (gebonden) is.

Bereiding:

Bak 2 struiven van het tahoe mengsel.
Leg ze op een schaal. Pindasaus er over verdelen.
Taugé, gesneden selderie en gebakken uitjes er over strooien.

Babi merah



Benodigdheden:

500 gram varkenspoulet

4 lombok, 4 teentjes knoflook, 4 uien

4 schijfjes laos of 2 theelepels laospoeder, 2 sprieten sereh of 1 theelepel serehpoeder

stuk trassie, 4 eetlepels olie, zout, 4 dl santen, 1 eetlepel asamwater of citroensap

1 theelepel vetsin

Bereiding:

Snij de lombok in de lengte door en verwijder de zaadjes.

Kook de lombok en knoflook in het water.

Voeg dan de gesnipperde uien, laos, sereh en trassie toe.

Alles uit de pan halen en fijnmalen.

Olie verwarmen en hierin de poulet bakken tot het vlees bruin is. Lombokmengsel toevoegen; laten sudderen tot het vlees gaar is.

Giet dan de santen erbij en onder roeren goed doorwarmen.

Als laatste asamwater of citroensap en vetsin toevoegen.

Dit gerecht moet smeug zijn.

Oseng broccoli

Benodigdheden:

500 gram broccoli, 2 uien

3 teentjes knoflook 2 eetlepels olie, 1 prei, selderie water peper zout, suiker.

Vorbereiding:

Broccoli schoonmaken. Uien en knoflook fijn snipperen. Prei en selderie fijn snijden.

Bereiding:

Uien en knoflook in de olie lichtbruin fruiten.

Prei en selderie toevoegen en al roerende de broccoli

Even roeren en wat water toevoegen. Op smaak brengen met peper, zout en suiker.

De broccoli moet nog knapperig zijn.

Babi pangang

Benodigdheden:

1½ kg magere spek met zwaard of ander soort varkensvlees
2 theelepels boemboe babi pangang, 4 theelepels zout.

Voor sausje 1:

¼ theelepel knoflookpoeder, ½ theelepel vetsin, 6 theelepels sherry, Chilesaus tomaten

Voor sausje 2:

4 teentjes knoflook, 2 à 3 rode lombok, 2 eetlepels olie, 1 blikje taotjo (=black beans),
2 eetlepels kechap manis, 1 à 2 theelepels maïzena, zout, suiker en 1 kopje water.

Vorbereiding:

Snij het vlees in kleine stukjes. Maak een marinade van de boemboe, zout, knoflookpoeder, vetsin en sherry en marineer daarin 10 a 20 minuten het vlees.

Alle benodigdheden bij elkaar doen.

Maak sausje 1 van 1 deel chilisaus en 1 deel tomatensaus of:

Maak sausje 2: knoflook en lombok fijn snijden en in de olie fruiten. Taotjo (niet al te fijn) maken en toevoegen. Voeg ketjap toe en suiker en zout naar smaak.

Voeg water toe en het geheel aandikken met maïzena.

Bereiding:

Oven voorverwarmen op 250 graden (met boven en onderwarmte; als de oven op temperatuur is, onderwarmte uitschakelen). Vlees in de oven plaatsen; na 30 min. het vlees omkeren. Nog 20 min. in de oven laten.

Groentenschotel



Benodigdheden:

250 gram sperzieboontjes, 1 kleine kool, 250 gram worteltjes, 2 à 3 prei
½ bosje selderie, 2 à 3 uien, 3 à 4 teentjes knoflook, 250 gram rundergehakt (niet perse nodig), 2 eetlepels olie of margarine/boter, zout, peper, suiker, ketjap

Vorbereiding:

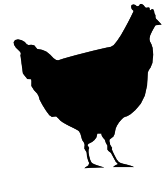
Boontjes wassen en in stukken breken. Kool grof snijden en wassen. Worteltjes wassen en in schuine schijfjes snijden. Prei in grove ringen snijden en wassen.

Selderie wassen en fijn snijden. Uien en knoflook fijn snipperen.

Bereiding:

Uien fruiten in olie of boter. Knoflook toevoegen en (indien gewenst) gehakt mee fruiten. Worteltjes toevoegen. Omroeren, en boontjes en andere groenten toevoegen. Op smaak brengen met zout, peper, suiker en ketjap. Indien men jus wenst, kan eventueel een kopje water of bouillon toegevoegd worden.

Bedung



Benodigheden:

1 kip of 8 kip stukken
3 teentjes knoflook, 1 stuk sereh
zout en suiker naar smaak olie (om te fruiten), 2 uien
2 theelepels ketoembar
2 schijfjes djahé
1 klein blikje santen lombok, djinten

Bereiding:

Uien, knoflook, lombok, ketoembar en djinten fijnmaken en fruiten.
Stukken kip, sereh en djahé toevoegen.
Opkoken tot het gerecht smeug is en de kip gaar.

Cah kari

Benodigheden:

250 gram broccoli
250 gram champignons
250 gram worteltjes
10 gram margarine, 1 ui
2 á 3 teentjes knoflook
½ theelepel kerriepoeder
250 cc bouillon

Vorbereiding:

Broccoli en worteltjes wassen en klein snijden.
Champignons goed wassen en in plakjes snijden.
Knoflook en ui fijn snipperen.

Bereiding:

Uien en knoflook fruiten. Kerrie en daarna bouillon erbij doen.
Als het kookt de gesneden groenten toevoegen.

Besengek vlees of kip

Benodigheden:

1 kilo runderlappen of kippenbouten, 1 blik santen, water, 3 à 4 uien, 3 à 4 teentjes knoflook
2 theelepels sambal, ½ theelepel trassie (indien gewenst)
6 kernerles of 1 theelepe pasta
½ theelepel ketoembar (koriander), ½ theelepel djinten (komijn)
1 theelepel koenjit, 2 schijfjes laos of 1 theelepel laospoeder
1 theelepel tamarinde, 1 stukje sereh, 2 à 3 salam blaadjes, 2 eetlepels olie

Vorbereiding:

Vlees in dunne plakken snijden (geen dobbelsteentjes!).
Uien en knoflook en andere benodigheden: (behalve santen, laos, sereh en salamblaadjes) fijn wrijven of door moulinette halen.

Bereiding:

De fijn gemaakte kruiden in olie of boter fruiten en goed roeren.
Voeg vlees, laos, salam en sereh toe en steeds blijven omroeren.
Water toevoegen en laten koken tot het vlees zacht is.
Omroeren en iets droog laten worden.
Op smaak brengen met zout en suiker.

Asam asam boontjes

Benodigheden:

500 gram boontjes, 100 gram rundvlees of gehakt 2 uien, 3 teentjes knoflook,
2 rode en 2 groene lombok, 1 à 2 tomaten, 2 eetlepels ketjap, zout, suiker,
2 eetlepels olie of 50 gram margarine, 1 kopje water

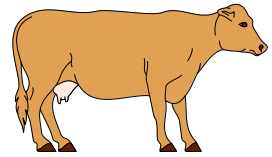
Vorbereiding:

Boontjes in stukken breken. Vlees in stukjes snijden. Uien en knoflook fijn snipperen. Lombok van pitjes ontdoen en fijn snijden. Tomaten in parten snijden.

Bereiding:

Knoflook, uien en lombok fruiten. Vlees toevoegen en ± 5 minuten laten smoren.
Voeg de tomaten toe. Zodra het vocht verdampft is boontjes toevoegen en roerbakken. Op smaak brengen met zout en suiker.
Voeg de ketjap en eventueel 1 kopje water toe.
Het geheel gaar laten koken.

Besengek vlees of kip



Benodigheden:

1 kg runderlappen of kippenbouten 1 blik santen, water
3 a 4 uien, 3 a 4 teentjes knoflook
2 theelepels sambal, ½ theelepel trassie (indien gewenst), 6 kemiries
½ theelepel ketoembar (koriander), `
½ theelepel djinten (komijn)
1 theelepel koenjit, 2 schijfjes laos of
1 theelepel tamarinde
1 stukje sereh, 2 a 3 salam blaadjes,
2 eetlepels olie.

Vorbereiding:

Vlees in dunne plakken snijden (geen dobbelsteentjes!).
Uien en knoflook en andere benodigheden (behalve santen, laos, sereh en salamblaadjes)
fijn wrijven of door moulinette halen.

Bereiding:

De fijn gemaakte kruiden in olie of boter fruiten en goed roeren.
Voeg vlees, laos, salam en sereh toe en steeds blijven omroeren.
Water toevoegen en laten koken tot het vlees zacht is.
Omroeren en iets droog laten worden.
Op smaak brengen met zout en suiker.

Boontjes masah tjuka (azijn)

Benodigheden:

500 gram boontjes 1 à 2 eetlepels olie
1 à 2 uien, 2 rode lombok
1 à 2 kopjes water 2 eetlepels ketjap zout, suiker, azijn

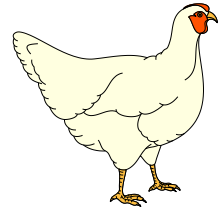
Bereiding:

Boontjes afhaken, in stukken snijden en aan beide zijden inkepen.
Olie in een pan opzetten en hierin de fijngesneden uien fruiten.
Daarna de boontjes erbij doen en 5 à 8 minuten bakken; 1 à 2 kopjes water toevoegen, verder
zout, suiker en azijn - naar smaak erbij doen.
Als men van pittig houdt de fijngesneden lombok erbij doen.

Tip:

Serveren met witte rijst en saté

Besengek vlees of kip



Benodigheden:

1 kilo runderlappen of kippenbouten, 1 blik santen, water, 3 à 4 uien
3 à 4 teentjes knoflook, 2 theelepels sambal
½ theelepe trassie (indien gewenst), 6 kemiries
½ theelepel i ketoembar (koriander), ½ theelepel djinten (komijn)
1 theelepel koenjit, 2 schijfjes laos of 1 theelepel laospoeder
1 theelepel i tamarinde, 1 stukje sereh, 2 à 3 salam blaadjes, 2 eetlepels olie

Vorbereiding:

Vlees in dunne plakken snijden (geen dobbelsteentjes!).
Uien en knoflook en andere
Benodigheden (behalve santen, laos, sereh en salamblaadjes) fijn wrijven of door mouiINETTE halen.

Bereiding:

De fijn gemaakte kruiden in olie of boter fruiten en goed roeren;
Voeg vlees, laos, salam en sereh toe en steeds blijven omroeren.
Water toevoegen en laten koken tot het vlees zacht is.
Omroeren en iets droog laten worden.
Op smaak brengen met zout en suiker.

Toemis broccoli

Benodigheden:

250 gram broccoli, 100 gram garnalen
1 grote ui, 2 teentjes knoflook, 2 dunne schijfjes laos, 2 blaadjes salam
1 rode lombok, 1 bouillonblokje zout, suiker, 2 eetlepels olie

Vorbereiding:

Broccoli in roosjes snijden. Uien en knoflook fijn snipperen. Lombok fijn snijden.

Bereiding:

Uien en knoflook in olie fruiten.
Voeg salam, laos en lombok toe
Omroeren.
Garnalen toevoegen en omroeren tot ze roze zien.
Broccoli toevoegen.
Wat water toevoegen en blijven roerbakken
Op smaak brengen met bouillon, zout en suiker.

Boemboe bali



Kan gemaakt worden:

Van vis (van te voren gebakken), hardgekookte eieren of rundvlees.

Benodigheden:

500 gram gebakken vis

1 uitje

3 teentjes knoflook

1 stuk djahe of 1 theelepel gemberpoeder, 1 eetlepel sambal oelek (naar smaak)

1 blikje tomatenpuree

2 eetlepels ketjap, 1 theelepel zout

1 glas water

1 ½ theelepel suiker, 1 eetlepel olie

Vorbereiding:

Ui en knoflook fijn snijden.

Alle ingrediënten behalve ketjap, tomatenpuree, zout en suiker fruiten in olie.

Bereiding:

Vis bij de gefruite ingrediënten voegen, even laten smoren.

Water erbij doen en daarna de ketjap, zout en suiker naar smaak toevoegen.

Het geheel samen met de tomatenpuree, laten koken tot de jus wat aangedikt is.

Orak arik van kool

Benodigheden:

1 witte of 2 spitskolen 2 uien

5 eieren, selderie

2 teentjes knoflook peper, zout

50 gram margarine

Vorbereiding:

Ui en knoflook snipperen. Kool en selderie fijn snijden. Eieren loskloppen.

Bereiding:

Ui en knoflook in de margarine fruiten.

Als deze goudgeel zijn, de gesneden kool toevoegen.

Peper en zout naar smaak toevoegen en het geheel goed omroeren.

Als het vocht wat ingekookt is (wat minder geworden is), de eieren toevoegen.

Blijven roerbakken tot het ei geheel gestold is.

Boemboe bali

Benodigdheden:

500 gram rundvlees of gebakken vis of hardgekookte eieren, 1 ui, 3 teentjes knoflook, 1 stukje djahe of 1 theelepel gemberpoeder, 1 eetlepel sambal oelek (naar smaak), 1 blikje tomatenpuree, 2 eetlepels ketjap, 1 theelepel zout, 1,½ theelepel suiker, 1 eetlepel olie, 1 glas water

Bereiding:

Snij het vlees in lapjes. Ui en knoflook fijn snipperen. Olie verhitten. Ui, knoflook, djahe, sambal fruiten. Vlees toevoegen. Even laten smoren. Water toevoegen. Op smaak brengen met ketjap, zout en suiker. Laten smoren. Tomatenpuree toevoegen. Aan de kook brengen tot de jus wat ingedikt is.

Tip:

Serveren met witte of zilvervliesrijst en sajoer lodeh.

Sajoer lodeh



Benodigdheden:

Stukjes kool, gebroken boontjes stukjes koolraap, broccoli of bloemkool
1 eetlepel olie om te fruiten, 2 daon salam, 1 stukje laos, 2 fijngesneden uien
½ theelepel trassie bakar, 2 theelepels sambal oelek of 2 fijngesneden lomboks
1 theelepel zout, 1 theelepel suiker, 1 vleesbouillon blok (indien men geen trassie gebruikt)
1 à 2 eetlepels cocosmelk (poeder of blikje)
1 eetlepel kemirie pasta, 2 theelepels ketoembar (koriander), 1 teentje knoflook

Bereiding:

De groenten wassen. In een pan de olie opzetten, alle ingrediënten fijnmaken, dan fruiten (behalve de salam en laos).

De groenten er bijdoen, even omroeren en 1 glas water toevoegen. Afmaken met cocosmelk zout en suiker en eventueel een bouillonblok.

Blijven omroeren, het mag niet schiften.

Boemboe bali



Kan gemaakt worden van:

vis (van te voren gebakken), hardgekookte eieren of rundvlees.

Benodigheden:

500 gram gebakken vis, 1 uitje, 3 teentjes knoflook, 1 stuk djahe of 1 theelepel gemberpoeder, 1 eetlepel sambal oelek (naar smaak), 1 blikje tomatenpuree, 2 eetlepels ketjap 1 theelepel zout, 1 glas water, 1 ½ theelepel suiker, 1 eetlepel olie

Vorbereiding:

Ui en knoflook fijn snijden. Alle ingrediënten behalve ketjap, tomatenpuree, zout en suiker fruiten in olie.

Bereiding:

Vis bij de gefruite ingrediënten voegen, even laten smoren. Water erbij doen en daarna de ketjap, zout en suiker naar smaak toevoegen. Het geheel samen met de tomatenpuree laten koken tot de jus wat aangedikt is.

Sambal goreng boontjes

Benodigheden:

500 gram boontjes, 2 á 3 teentjes knoflook, sneetje verse laos of ½ theelepel laospoeder, 1 kopje santen of ½ blik santen met 1 glas water, zout, suiker, 2 á 3 el olie, 2 uien, ½ eetlepel sambaloelek of 2 á 3 rode lombok , 1 blaadje salam, 250 gram gehakt of 1 ons garnalen, ½ theelepel trassie of 1 bouillonblokje

Vorbereiding:

Boontjes in stukken snijden of breken. Uien en knoflook snipperen. Indien lombok gebruikt wordt, deze van zaadjes ontdoen en fijn snijden.

Bereiding:

Uien en knoflook fruiten in de olie of boter

Gehakt toevoegen en rul bakken.

Sambal oelek of ombok, laos en salamblaadje toevoegen en goed omroeren.

Boontjes toevoegen, omroeren en ± 10 minuten laten sudderen.

Dan de santen en trassie toevoegen en zout en suiker naar smaak.

Blijven roeren: het mag niet gaan schiften!

De groenten moeten gaar zijn, maar wel knapperig blijven.

Chinese bami



Benodigheden:

± 200 gram gekookte ham, 2 stuks prei, bami,
2 teentjes knoflook, boter of olie, peper, zout

Vorbereiding:

Knoflook fijnsnijden, ham in blokjes snijden, prei fijnsnijden.
Bami koken in ruim water en een scheutje olie.

Bereiding:

Olie in de pan, knoflook fruiten, ham en prei erbij doen en roeren, peper en zout toevoegen. De gekookte en uitgelekte bami erbij doen en goed mengen.
Opdienen met gebakken ei of omelet.

Atjar poetih (zoetzuur)



Benodigheden:

10 sjalotjes
1 komkommer
3 á 4 eetlepels azijn
200 gram schoongemaakte taugé
1 rode paprika, 1 blikje maïs, 5 theelepels water, zout en suiker

Vorbereiding:

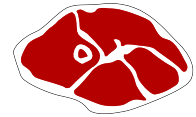
Sjalotjes fijn snijden. Komkommer schillen, in kleine stukjes snijden.
Paprika van zaad ontdoen, in smalle repen snijden, dan in stukjes.
Maïs laten uitlekken en afspoelen.

Bereiding:

In kom of pan wat azijn doen met zout en suiker, sjalotjes erbij doen, ± 10 minuten laten staan, dan de komkommers, paprika en maïs door elkaar mengen, even proeven en een kwartier laten staan, zodat de smaak in de groenten trekt!
Heerlijk! Ook om zo gewoon te eten.

Smakelijk eten!

Chinese bami



Benodigdheden:

± 200 gram gekookte ham, 2 stuks prei, bami
2 teentjes knoflook, boter of olie, peper, zout

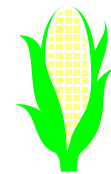
Vorbereiding:

Knoflook fijnsnijden, ham in blokjes snijden, prei fijnsnijden.
Bami koken in ruim water en een scheutje olie.

Bereiding:

Olie in de pan, knoflook fruiten, ham en prei erbij doen en roeren, peper en zout toevoegen
De gekookte en uitgelekte bami erbij doen en goed mengen.
Opdienen met gebakken ei of omlet.

Maiskoekjes - frikandel djagoeng



Benodigdheden:

1 blikje maïs, 1 kleine ui
1 teentje knoflook, 1 prei, takjes selderie
½ theelepel djinten (komijn)
1 theelepel 1 korianderpoeder(ketoembar)
2 a 3 eieren, peper, zout
bloem of havermout, olie.

Bereiding:

Maïs fijnmaken, ui en knoflook fijn snipperen.
Het wit van de prei en de takjes selderie heel fijn snijden.
Alles bij elkaar doen en kruiden met peper zout korianderpoeder.
2 a 3 eieren erdoor heen roeren en wat compacter maken met bloem of havermout.
Olie warm maken.
Lepelsgewijs de maïsmassa goudbruin bakken en laten uitlekken.
Dit gerecht dient als aanvulling voor de Indische rijsttafel.
Mag ook als lekkernij worden opgepeuzeld.

Boemboe bali



Kan gemaakt worden van vis (van te voren gebakken), hardgekookte eieren of rundvlees.

Benodigheden:

500 gram gebakken vis, 1 uitje, 3 teentjes knoflook
1 stuk djahe of 1 theelepel gemberpoeder, 1 eetlepel sambaloelek (naar smaak)
1 blikje tomatenpuree, 2 eetlepels ketjap, 1 theelepel zout
1 glas water, 1 ½ theelepel suiker, 1 eetlepel olie

Vorbereiding:

Ui en knoflook fijn snijden. Alle ingrediënten behalve ketjap, tomatenpuree, zout en suiker fruiten in olie.

Bereiding:

Vis bij de gefruite ingrediënten voegen, even laten smoren. Water erbij doen en daarna de ketjap. Zout en suiker naar smaak toevoegen. Het geheel samen met de tomatenpuree laten koken tot de jus wat aangedikt is.

Sambal goreng koolrabi

Benodigheden:

Koolrabi, 2 á 3 teentjes knoflook, schijfje verse laos
½ blik santen, zout, suiker
2 á 3 eetlepels olie, 2 uien
½ theelepel sambaloelek of 2 á 3 rode lombok, 1 blaadje salam
250 gram gehakt of 1 ons garnalen
½ theelepel trassie of 1 bouillonblokje

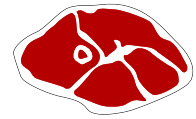
Vorbereiding:

Koolrabi wassen en in reepjes snijden. Uien en knoflook snipperen. Indien lombok gebruikt wordt, deze van zaadjes ontdoen en fijn snijden.

Bereiding:

Uien en knoflook fruiten in de olie of boter. Gehakt toevoegen en rul bakken. Sambal of lombok, laos en salamblaadje toevoegen en goed omroeren. Koolrabi toevoegen, omroeren en ± 10 minuten laten sudderen. Dan de santen en trassie toevoegen en zout en suiker naar smaak. Blijven roeren: het mag niet gaan schiften!
De groenten moeten gaar zijn maar wel knapperig blijven.

Chinese bami



Benodigdheden:

± 200 gr gekookte ham 2 prei, bami
2 teentjes knoflook
boter of olie, peper, zout

Vorbereiding:

Knoflook fijnsnijden, ham in blokjes snijden, prei fijnsnijden.
Bami koken in ruim water en een scheutje olie.

Bereiding:

Olie in de pan, knoflook fruiten, ham en prei erbij doen en roeren, peper en zout toevoegen.
De gekookte en uitgelekte bami erbij doen en goed mengen.
Opdienen met gebakken ei of omlet.

Toemis broccoli

Benodigdheden: 250 gram broccoli

100 gr garnalen
1 grote ui
2 teentjes knoflook
2 dunne schijfjes laos
2 blaadjes salam 1 rode lombok 1 bouillonblokje zout, suiker
2 eetlepels olie

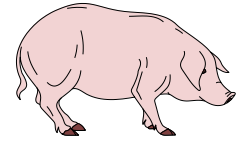
Vorbereiding:

Broccoli in roosjes snijden. Uien en knoflook fijn snipperen. Lombok fijn snijden.

Bereiding:

Uien en knoflook in olie fluiten. Voeg salam, laos en lombok toe. Omroeren.
Garnalen toevoegen en omroeren tot ze roze zien.
Broccoli toevoegen. Wat water toevoegen en blijven roerbakken.
Op smaak brengen met bouillon, zout en suiker.

Chili verde



Benodigheden:

2 Kilo mager varkensvlees, 4 grote gesneden groene paprika's
2 eetlepels olijfolie, 1 grote fijngesneden ui,
1 theelepel marjolein naar smaak
4 a 6 flinke tomaten of 1 ½ a 2 blikken tomaten, zout en peper naar smaak,
6 groene pepers fijn snijden, cilantzo (verse korianderbladjes) als versiering.

Bereiding:

Tomaten snijden.
Vlees in stukken snijden, bruin bakken en opzij doen.
Uien en knoflook in dezelfde olie bakken. Als ze glazig zijn, het vlees en de andere
Ingrediënten erbij doen en goed doorkoken tot het vocht wat verdampst is.
Eventueel boven drijvend vet afscheppen.

Lekker bij dampende rijst of tortilla's.

Tjah paksoy of Chinese- of spitskool

Benodigheden:

500 gram paksoy (of Chinese of spitskool)
3 teentjes knoflook.
1 kipfilet of varkensvlees
2 à 3 prei (alleen witte gedeelte)
peper, zout, vetsin
1 kopje bouillon of water met kip of vleesbouillontablet,
2 eetlepels olie of boter, 2 ons taugé.

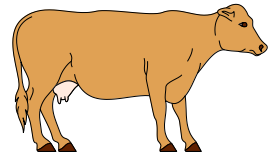
Vorbereiding:

Paksoy in stukken snijden en wassen. Knoflook fijn snipperen. Kipfilet of varkensvlees in kleine
stukken snijden. Prei fijn snijden

Bereiding:

Knoflook fruiten in olie of boter tot het geurig ruikt
Kipfilet toevoegen,
Omroeren. Pre, toevoegen en op smaak brengen met peper, zout en vetsin.
Voeg het kopje bouillon toe. Het geheel laten smoren.
Paksoy toevoegen en goed omroeren (moet knapperig zijn).

Daging rendang



Benodigdheden: (voor 4 personen)

500 gram mager rundvlees (of kip)
1 ½ liter dikke santen (cocosmelk)
5 eetlepels sambaloelek
2 stuks knoflook
2 stuks uien
1 eetepel ketoembar
5 blaadjes djeroek poeroet
3 blaadjes koenjit of 1 theelepels koenjitpoeder
3 stengels sereh
1 stuk laos

Vorbereiding:

Vlees in blokjes snijden en goed wassen.
Alle kruiden fijnmalen, behalve de koenjitbladeren en sereh.

Bereiding:

Alle ingrediënten en de koude santen in een pan op klein vuur doen en blijven roeren, totdat een stevige massa in ontstaat.
De blokjes vlees of kip aan de saus toevoegen en blijven roeren, totdat alle vocht verdampt is.

Sajuran cah kari

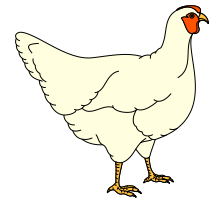
Benodigdheden:

250 gram broccoli, 250 gram wortels
250 gram champignons 10 gram margarine, 1 ui
2 teentjes knoflook
½ theelepels kari (koenir)
250 cc. bouillon zout naar smaak
1 theelepels vetsin

Bereiding:

Uien en knoflook in margarine fruiten, dan kari er bij doen en een scheutje water om aanbranden te voorkomen, daarna de groenten er bij doen, eerst de worteltjes, dan de broccoli en de champignons daarna de bouillon.

Duvel van kip



Benodigdheden:

1 kg kip of kipkarbonades, 4 fijn gesneden uien
4 fijn gesneden teentjes knoflook, 1 à 2 eetlepels mosterd
½ à 1 eetlepel sambal (of 4 à 6 rode lombok, van pitten ontdaan en fijn gewreven) zout
peper, nootmuskaat, ½ pakje margarine

Bereiding:

Margarine laten smelten en de kip hierin halfgaar bakken (± 20 min.). Tijdens het roeren de uien, knoflook, mosterd en andere ingrediënten toevoegen. Het vuur matigen. Blijven roeren ter voorkoming van aanbranden. 1 à 2 kopjes water toevoegen. Laten smoren tot het gerecht smeugig is en de kip gaar. Zonder toevoeging van water kan men het gerecht in een vuurvaste schaal in de oven zetten en laten bruinen.

Atjar poetih (zoetzuur)



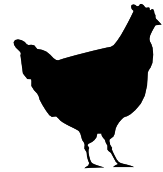
Benodigdheden:

1 komkommer, 1 rode paprika, 10 sjalotjes
2 ons schoongemaakte taugé, 3 à 4 eetlepels azijn
5 theelepels water, zout, suiker, 1 blikje maïs

Bereiding:

Komkommer, desgewenst geschild, in kleine stukjes snijden. Paprika en sjalotjes fijn snijden. Maïs uit laten lekken en enkele malen afspoelen. In kom azijn, water, zout en suiker goed door elkaar roeren. Alle bestanddelen aan mengsel toevoegen. Half uur laten staan.

Duvel van kip



Benodigheden:

1 kg kip of kipkarbonades
4 fijn gesneden uien
4 fijn gesneden teentjes knoflook
1 à 2 eetlepels mosterd
½ à 1 eetlepel sambal (of 4 à 6 rode lombok, van pitten ontdaan en fijn gewreven) zout
peper, nootmuskaat, ½ pakje margarine

Bereiding:

Margarine laten smelten en de kip hierin halfgaar bakken (± 20 min). Tijdens het roeren de uien, knoflook, mosterd en andere ingrediënten toevoegen.

Het vuur matigen. Blijven roeren ter voorkoming van aanbranden.

1 à 2 kopjes water toevoegen. Laten smoren tot het gerecht smeug is en de kip gaar.

Zonder toevoeging van water kan men het gerecht in een vuurvaste schaal in de oven zetten en laten bruinen.

Groenten tjah

Benodigheden:

250 gram bloemkool, 250 gram spitskool, 250 gram worteltjes
250 gram taugé, 250 gram peultjes of boontjes 3 à 4 tomaten, 2 uien
2 teentjes knoflook, 1 prei of een bosje bieslook, 4 stengels bleekselderie
6 takjes selderie, 1 tablet kippenbouillon
eventueel 2 lombok (naar smaak), 2 eetlepels olie, peper, zout.

Vorbereiding:

Snij de bloemkool, spitskool, bleekselderie en worteltjes in stukjes. Breek de boontjes. Maak de taugé schoon. Snij de tomaten in parten.

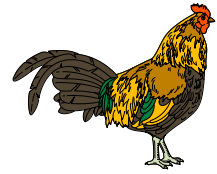
Maak de selderie fijn. Prei in dunne ringen snijden. Eventueel lombok zaadjes verwijderen en fijn snijden. Uien en knoflook snipperen.

Bereiding:

Uien en knoflook fruiten in de olie. Worteltjes, peultjes of boontjes toevoegen en goed omroeren. Voeg dan de bloemkool, spitskool, prei, bleekselderie en selderie toe en als laatste de taugé en de tomaten.

Op smaak brengen met peper en zout en indien gewenst met lombok.

Duvel van kip



Benodigheden:

1 kg kip of kipcarbonaden
4 fijn gesneden uien
4 fijn gesneden teentjes knoflook
1 á 2 eetlepels mosterd
½ á 1 eetlepel sambal (of 4 á 6 rode lombok),
nootmuskaat, zout, peper
½ pakje margarine

Vorbereiding:

Lombok van pitten ontdoen en fijn wrijven.

Bereiding:

Margarine laten smelten en de kip hierin halfgaar bakken.
Tijdens het roeren de uien, knoflook, mosterd en andere ingrediënten toevoegen.
Het vuur matigen.
Blijven roeren ter voorkoming van aanbranden.
1 á 2 kopjes water toevoegen.
Laten smoren tot het gerecht smeug is en de kip gaar.
Zonder toevoeging van water kan men het gerecht in een vuurvaste schaal in de oven zetten en laten bruinen.

Tjah paksoy of Chinese kool (spitskool)

Benodigheden:

3 teentjes knoflook, 2 á 3 preien
kopje bouillon of water, olie of boter
500 gram gesneden paksoi, peper, (zout) vetsin

Bereiding:

Fijngesneden knoflook in olie of boter fruiten tot hij geurig ruikt.
Het wit van de fijngesneden prei erbij doen, afmaken met peper, zout, vetsin. Naar smaak water of bouillon van kip of vleestablet erbij doen en laten smoren.
Dan de gesneden paksoi erbij doen en goed omroeren.
Even proeven of de smaak goed is.

Foe yong hai



Benodigdheden:

1 à 2 prei
1 à 2 stukken kipfilet of garnalen of kreeft of ham, 1 klein blikje doperwtjes
1 klein blikje worteltjes
1 blikje tomatenpuree, 5 à 6 eieren
maïzena (of ander bindmiddel)
1 eetlepel olie, 1 stukje boter of reuzel
eventueel champignons, peper
1 theelepel zout
2 theelepels vetsin
3 theelepels suiker

Vorbereiding:

Prei in grove stukken snijden en wassen. Kipfilet in hele kleine stukjes snijden.
Eieren kloppen en op smaak brengen met peper.

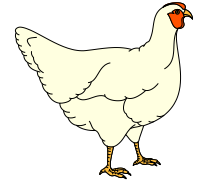
Sausje:

Beetje boter of resultaten smelten in pan. Tomatenpuree toevoegen en 2 kopjes water.
Op smaak brengen met peper, zout, suiker en vetsin. Laten koken in binden.

Bereiding:

Olie en boter in de pan doen en prei er in fruiten.
Vlees toevoegen en even dicht laten schroeien. Wat water, bouillon of groentenat toevoegen en laten sudderen tot vlees zacht is. Op smaak brengen met peper, zout en vetsin.
Af laten koelen.
Van de helft van het eimengsel een omelet bakken (niet omkeren).
Zodra het begint te drogen de helft van het vlees over de helft van de omelet verdelen en deze dan dichtvouwen.
Bak op dezelfde manier nog een omelet.
Leg de omeletten op een schaal. Giet de saus er over heen en garneer het met erwtjes en worteltjes.
Serveer met witte rijst.

Foe yong hai



Benodigdheden:

1 eetlepel olie + stukje boter, 1 á 2 grof gesneden prei

1 á 2 stukken kip filet of 200 gram garnalen of 200 gram kreeft of 200 gram varkensvlees
eventueel champignons

5 á 6 eieren, 1 blikje tomatenpuree aardappelmeel of maïzena, klein blikje erwtjes, klein blikje worteltjes, peper, zout, vetsin

Bereiding:

Olie en boter in de pan doen.

rei fruiten, daarna de kip/garnalen/kreeft/vlees erbij doen

Even laten schroeien en wat water of bouillon erbij doen.

Laten sudderen tot het vlees gaar is.

Afmaken met peper, zout, vetsin en wegzetten.

Van eieren 2 omeletten bakken: eieren klutsen, op smaak maken met peper en zout. Van de helft een omelet maken (niet omkeren).

Zodra het begint te drogen de helft van het vleesmengsel er op doen en dichtklappen.

Opdienen op een verwarmde schaal en de volgende omelet bakken.

Voor de saus een beetje boter smelten, tomatenpuree erbij doen en 2 kopjes, water.

Afmaken met peper en zout, suiker en vetsin en met aardappelmeel binden.

De saus over de omeletten gieten en garneren met wat doperwtjes en worteltjes.

Opdienen met witte rijst.

Atjar poetih (zoetzuur)



Benodigdheden:

1 komkommer, 10 sjalotjes, 3 á 4 eetlepels azijn, zout, suiker, 1 rode, groene en gele paprika,
2 ons schoongemaakte taugé, 5 theelepels water, 1 blikje maïs.

Bereiding:

De komkommers, desgewenst geschild in kleine stukjes snijden.

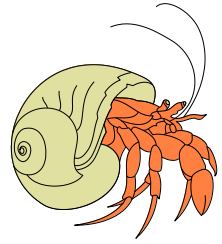
Paprika en sjalotjes fijn snijden.

Maïs laten uitlekken en enkele malen afspoelen. In kom azijn, water, zout en suiker goed door elkaar roeren.

Alle bestanddelen aan mengsel toevoegen.

Half uur laten staan.

Foe yong hai crab



Benodigdheden: (10 à 12 personen)

20 eieren, 4 blikjes crab
3 middelgrote uien
500 gram champignons, 4 à 6 prei
6 à 8 takjes selderie, peper, zout, vetsin, olie,
blikje doperwtjes en worteltjes (extra fijn)

Benodigdheden: voor sausje:

1 teentje knoflook
1 schijfje djahé (= gember)
1 theelepel sambaloelek (naar smaak)
2 blikjes tomatenpuree, water
bloem of aardappel of tapiocameel, zout, suiker, vetsin.

Vorbereiding:

Uien fijn snipperen. Champignons schoonmaken en in schijfjes snijden. Crab fijn prakken. Prei grof snijden en wassen. Selderie wassen en fijn snijden.

Vorbereiding: voor sausje:

Knoflook fijn snijden.

Bereiding:

voor de vulling:

Uien fruiten in wat olie. Selderie en prei toevoegen. Omroeren. Crab toevoegen en op smaak brengen met peper, zout en vetsin. Champignons toevoegen. Omroeren.

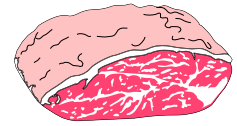
Voor de eieren:

5 eieren schuimig kloppen.
Omelet bakken tot het aan de bovenkant droog is. 1/4 van de vulling over de helft verdelen en omelet dubbelvouwen.
Op dezelfde manier nog 3 gevulde omeletten maken.

Voor de saus:

In een bodempje olie op klein vuur knoflook fruiten
Djahé toevoegen en (indien men van pittig houdt) de sambaloelek.
Voeg de tomatenpuree toe en roer dit flink door elkaar.
Zoveel water er bij gieten dat de omeletten onder staan.
Onder voortdurend roeren de saus binden met de (aangelengde) bloem of meel. Op smaak brengen met zout, suiker en vetsin.
Omeletten op schaal leggen. Met saus overgieten en garneren met de doperwtjes en worteltjes.

Frikadelletjes



Benodigheden:

250 gram aardappelen
1 blik cornedbeef, (of gehakt halfom of rund)
nootmuskaat, selderie
4 eieren, peper, zout en kruidnagel.

Bereiding:

Aardappelen koken en fijnprakken. Cornedbeef uit elkaar halen
Aardappelen en cornedbeef vermengen met de eieren. Kruiden met peper, zout, nootmuskaat en kruidnagel naar smaak.
Alles goed vermengen.
Met behulp van 2 eetlepels balletjes van het mengsel vormen en in de verhitte olie bakken.
Frikadelletjes worden in combinatie met alle gerechten gegeten en ontbreekt nooit bij een Indische rijsttafel (evenals de kroepoek).

Oseng taugé

Benodigheden:

500 gram taugé
2 uien, 3 teentjes knoflook 1 prei, selderie
2 eetlepels olie water peper zout, suiker

Vorbereiding:

Taugé schoonmaken. Uien en knoflook fijn snipperen. Prei en selderie fijn snijden.

Bereiding:

Uien en knoflook in de olie lichtbruin fruiten.
Prei en selderie toevoegen en, onder omroeren, de taugé
Even roeren en wat water toevoegen.
Op smaak brengen met peper, zout en suiker.
De taugé moet nog knapperig zijn.

Tip:

Serveren met witte rijst en saté.

Gado-gado



Benodigdheden: (4 personen)

100 gram kool (witte, groene, savooi of spitskool)

100 gram bloemkool, ½ komkommer, 2 hard gekookte eieren

2 gekookte (niet te zacht) aardappelen, ¼ plak timpé

¼ blok santen (mag weggelaten worden), 10 gram kroepoek, 2 dl. of kopje water

1 eetlepel azijn of 2 schijfjes citroen, 100 gr. Boontjes, 100 gr taugé, 3 à 4 slabladeren, ¼ blok tahoe, ½ pot pindakaas, 10 gram emping belindjo, 2 eetlepels olie, gebakken uitjes

Kruiden voor de pindasaus:

2 à 3 sjalotjes, 2 teentjes knoflook, 2 theelepels sambal, trassie of 2 theelepels sambal oelek met ½ theelepel trassie, zout en suiker naar smaak.

Bereiding:

Groentesoorten knapperig koken en laten uitlekken.

Taugé overgieten met kokend water, laten uitlekken, sla wassen, tahoe timpé in stukken snijden, met water en zout marineren en bakken.

Kroepoek en emping bakken. Kruiden fijnstampen en fruiten, water er bij doen, dan de santen er in laten smelten en de pindakaas erbij roeren tot dikke brij koken, zout, suiker naar smaak toevoegen dan azijn of citroenschijven.

Opdiene:

Sla op bord rangschikken, al dan niet gesneden, gekookte groenten er over doen, dan gesneden gekookte aardappel, overgieten met pindasaus, eieren klein gesneden er over doen, gebakken uien, emping en gebroken kroepoek en dan gebakken uitjes.

Tip:

Dit gerecht wordt niet met rijst geserveerd. Wel met lontong (compact gekookte rijst in builtjes; koud zijnde gesneden, naar gelang met het wenst).

Gebakken vlees of kip met selderie



Benodigheden:

250 gram mals vlees of kip
1 knolselderie of 2 stengels bleekselderie, 1 ui,
1 theelepel suiker, 1 theelepel zout,
1 eetlepel sojasaus
1 theelepel peper, 2 eetlepels olie,
1 eetlepel sherry, maïzena

Vorbereiding:

Snij het vlees of de kip in reepjes. Snij de knolselderie grof. Ui snipperen of fijnhakken.

Marinade:

Vermeng het vlees met de sojasaus, zout en suiker naar smaak, peper, sherry en maïzena.

Bereiding:

Bak de selderie en ui al roerende 3 minuten in de olie op groot vuur. Voeg het vlees toe en roer dit nog gedurende 2 minuten door.

Groene paprika met maïs

Benodigheden:

2 grote groene paprika's of 1 rode en 1 gele
1 blikje maïs (zonder vocht), 1 ui, 1 theelepel suiker,
2 theelepels zout
1 teentje knoflook of 1 theelepel knoflookpoeder
1 eetlepel sherry
1 theelepel aromaat, 1 theelepel peper,
2 eetlepels olie of reuzel

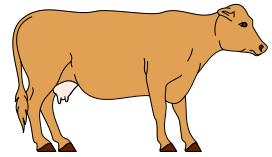
Vorbereiding:

Was de paprika's. Ontdoe ze van de zaadlijsten en snij ze in reepjes. Ui snipperen en teentje knoflook uitpersen of fijn wrijven.

Bereiding:

Ui fruiten in olie of reuzel. Maïs en paprika toevoegen en gedurende ±1 minuut laten bakken. Op smaak brengen met knoflook, zout, peper, suiker en aromaat. Als laatste de sherry toevoegen.

Groenten gehakt



Benodigheden:

1 kilo rundergehakt (gekruid met peper en zout)
5 à 6 fijngevreven beschuiten
1 à 2 eieren, 2 uien, 4 teentjes knoflook
3 à 4 rode lombok (al dan niet van pitjes ontdaan)
250 gram worteltjes, ¼ bloemkool, 250 gram taugé.

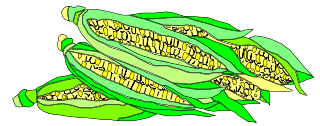
Bereiding:

Alle groenten heel fijn snijden of door moulinex halen en goed mengen.
Stuk folie van ± 50 cm. of cellofaanpapier wat nat maken, of ovenschaal.
Gehakt er op uitrollen, dikte ± 5 cm. Groentemassa met zout en peper op smaak brengen. Over het gehakt verdelen.
Gehakt goed oprollen en aan uiteinden dicht maken.
Op bakblik of in cakevorm leggen en ± 40 min. bakken.
Kan ook worden gestoomd; dan in koekenpan in boter bruin bakken.

Maïskoekjes (gekruid)

Benodigheden:

1 blikje maïs, 4 eieren, 1 theelepel uienpoeder of 1 ui
1 theelepel knoflookpoeder of 2 teentjes knoflook
1 theelepel ketoembar (koriander) 1 theelepel djinten, ¼ theelepel kentjoerpoeder
¼ theelepel peper, 1 theelepel aromaat, ¼ theelepel zout, prei of bieslook, maïzena, suiker.



Vorbereiding:

Ui fijn snijden of fijn stampen. Knoflook fijn snijden of fijn stampen. Prei of bieslook klein snijden Maïs uit laten lekken. Eieren loskloppen. Kruiden, maïs en prei of bieslook toevoegen en goed omroeren.

Bereiding:

In hete olie koekjes bakken.

Ikan santen



Benodigdheden:

4 moten vis
2 uien, 1 theelepel trassie, 1 sereh stengel, 1 theelepel kentjoer
2 djeroek poeroetblaadjes, 2 ½ eetlepels olie, 4 knoflook teentjes
50 gram santen, 3 schijfjes laoswortel of 1 ½ theelepel laospoeder
3 salamblaadjes

Vorbereiding:

Wrijf de vis in met wat zout. Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan met antiaanbaklaag en bak de vis in ± 2 minuten per kant lichtbruin. Schep de vis uit de pan. Snipper de gepelde uien en knoflookteentjes.

Bereiding:

Verhit de rest van de olie in een hapjespan met anti-aanbaklaag en roerbak het ui mengsel ± 1 minuut. Voeg de opgeloste santen, de sereh, laos, kentjoer, djeroek-poeroet- en salamblaadjes toe en breng het vocht al roerende aan de kook; laat het mengsel zachtjes ± 5 minuten pruttelen. Leg de vis erin en laat die, afgedekt, in nog ca 5 minuten zachtjes door en door gaar worden.

Asam asam boontjes

Benodigdheden:

500 gram boontjes, 2 uien, 2 rode en 2 groene lombok
2 theelepel ketjap, 2 eetlepels olie of 50 gram margarine
100 gram rundvlees of gehakt 3 teentjes knoflook
1 á 2 tomaten, zout, suiker, 1 kopje water

Vorbereiding:

Boontjes in stukken breken. Vlees in stukjes snijden. Uien en knoflook fijn snipperen. Lombok van pitjes ontdoen en fijn snijden. Tomaten in parten snijden.

Bereiding:

Knoflook, uien en lombok fruiten. Vlees toevoegen en 5 minuten laten smoren. Voeg de tomaten toe. Zodra het vocht verdampt is boontjes toevoegen en roerbakken. Op smaak brengen met zout en suiker. Voeg de ketjap en eventueel 1 kopje water toe. Het geheel gaar laten koken.

Karang bonang



Benodigdheden:

1 kilo vis (mag ook moten zijn), 2 uien,
2 à 3 teentjes knoflook,
3 rode pepers(al dan niet zonder pitjes), peper
zout, suiker, azijn,
ketjap naar smaak

Bereiding:

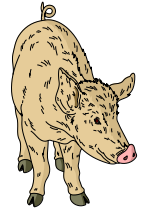
Vis of moten al dan niet in meel gewenteld, iets droogbakken.
Uien, knoflook en lomboks fijn snijden of fijn malen en in 2 eetlepels olie fruiten.
Water toevoegen, gebakken vis er bij doen en kruiden met peper zout en suiker,
ketjap en azijn.
500 gram boontjes,
1 à 2 eetlepels olie, 1 à 2 uien,
2 rode lombok
1 à 2 kopjes water, 2 eetlepels ketjap, zout, suiker, azijn

Boontjes masah tjuka (azijn)

Bereiding:

Boontjes afhaken, in stukken snijden en aan beide zijden inkepen. Olie in een pan opzetten en hierin de fijngesneden uien fruiten.
Daarna de boontjes erbij doen en 5 à 8 minuten bakken;
1 à 2 kopjes water toevoegen, verder zout,
suiker en azijn naar smaak erbij doen.
Als men van pittig houdt de fijngesneden lombok erbij doen.

Katuraga



Benodigdheden:

500 gram lapjes rund of varkensvlees of kipfilet
4 stuks kemirie noten of 1 eetlepel pasta kamrie 1 ui, 2 teentjes knoflook
2 schijfjes gember of 1 theelepel gemberpoeder
zout naar smaak, suiker naar smaak, olie om te fruiten
1 beker bouillon of water, kemangi blaadjes (als er is) of basilicum, voor een aparte smaak.

Bereiding:

Kemirie, ui, knoflook en gember fijnmaken en fruiten, stukjes vlees erbij doen, omroeren tot er vocht is, even sudderen.
De bouillon erbij doen en opkoken tot het vlees zacht is en dan afmaken met kemangi of peterselie, zout en suiker.

Boontjes masah tjuka (azijn)

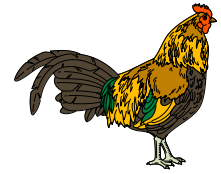
Benodigdheden:

500 gram boontjes
1 à 2 eetlepels olie
1 à 2 uien
2 rode lombok,
1 à 2 kopjes water
2 eetlepels ketjap zout, suiker, azijn.

Bereiding:

Boontjes afhalen, in stukken snijden en aan beide zijden inkepen.
Olie in een pan opzetten en hierin de fijngesneden uien fruiten.
Daarna de boontjes erbij doen en 5 à 8 minuten bakken;
1 à 2 kopjes water toevoegen. Verder zout, suiker en azijn naar smaak erbij doen.
Als men van pittig houdt de fijngesneden lombok erbij doen.

Kipo a la tine



Benodigdheden:

1 braadkuiken (800 gram)
zout en peper, 2 teentjes knoflook
1 theelepel sambal oelek of verse peper 2 eetlepels zoute ketjap
1 theelepel djinten, 1 theelepel Ketoembar,
olie, 1 grote ui
1 tomaat, 4 stukjes kentjur, 2 stukjes verse gember
1 bouillonblokje
2 eetlepels zoete ketjap

Bereiding:

Halveer de kip en snijd elke helft weer in handzame stukjes. Was de stukken kip onder stromend water en laat ze in een vergiet uitlekken. Wrijf de stukken kip in met zout, peper, de uitgeperste knoflook, de sambaloelek, de zoute ketjap, djinten, en ketoembar. Laat dit een half uur staan. Verhit de olie in een wadjan en bak hierin de stukken kip mooi bruin. Bak vervolgens de gesneden ui en tomaat, voeg de kentjur, de gember, en het bouillonblokje samen met de zoete ketjap toe, schep alles om en blus af met 1 kopje water. Laat het geheel nog 20 minuten op een laag vuurtje sudderen. Als u merkt dat de saus waterig is, laat deze dan even indikken.

Orak arik van kool

Benodigdheden:

1 witte of 2 spitskolen 2 uien
2 teentjes knoflook peper, zout,
5 eieren
50 gram margarine selderie

Vorbereiding:

Uien en knoflook snipperen. Kool en selderie fijn snijden. Eieren loskloppen.

Bereiding:

Uien en knoflook in de margarine fruiten. Als deze goudgeel zijn, de gesneden kool toevoegen. Peper en zout naar smaak toevoegen en het geheel goed omroeren. Als het vocht wat ingekookt is (wat minder geworden is), de eieren toevoegen. Blijven roerbakken tot het ei geheel gestold is.

Kipo a la tine

Benodigdheden:

1 braadkuiken 800 gram, zout en peper
2 teentjes knoflook, 1 theelepel sambaloelek of verse peper, 2 eetlepels zoute ketjap
1 theelepel djinten, 1 theelepel ketoembar, olie, 1 grote ui, 1 tomaat, 4 stukjes kentjur
2 stukjes verse gember, 1 bouillonblokje, 2 eetlepels zoete ketjap

Vorbereiding:

Halveer de kip en snijd elke helft weer in handzame stukjes. Was de stukken kip onder stromend water en laat ze in een vergiet uitlekken. Wrijf de stukken kip in met zout, peper, de uitgeperste knoflook, de sambaloelek, de zoute ketjap, djinten, en ketoembar. Laat dit een half uur staan. Snij de ui en tomaat.

Bereiding:

Verhit de olie in een wadjan en bak hierin de stukken kip mooi bruin.
Bak vervolgens de ui en tomaat, voeg de kentjur, de gember, en het bouillonblokje samen met de zoete ketjap toe, schep alles om en blus af met 1 kopje water.
Laat het geheel nog 20 minuten op een laag vuurtje sudderen.
Als u merkt dat de saus waterig is, laat deze dan even indikken.

Toemis broccoli

Benodigdheden:

250 gram broccoli, 100 gram garnalen, 1 grote ui
2 teentjes knoflook 2 dunne schijfjes laos
2 blaadjes salam 1 rode lombok 1 bouillonblokje zout, suiker
2 eetlepels olie

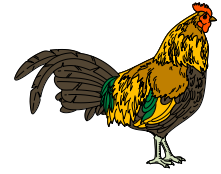
Vorbereiding:

Broccoli in roosjes snijden. Uien en knoflook fijn snipperen. Lombok fijn snijden.

Bereiding:

Uien en knoflook in olie fruiten. Voeg salam, laos en lombok toe. Omroeren.
Garnalen toevoegen en omroeren tot ze roze zien. Broccoli toevoegen.
Wat water toevoegen en blijven roerbakken.
Op smaak brengen met bouillon, zout en suiker.

Kip ketjap met gembersaus



Benodigdheden:

- 1 kip ca 1200 gram
- 2 dunne preien
- 2 eetlepels heel fijn gesneden bakgember(Toko),6 eetlepels olie
- 2 fijngesneden uien
- 4 teentjes knoflook
- 2 theelepels gemberpoeder, 2 eetlepels ketjap manis, 2 à 3 eetlepels azijn

Bereiding:

Kip in stukken snijden, inwrijven met zout en in de olie geelbruin bakken.
uien en knoflook tot een brij wrijven en in het restant olie, fruiten.
Blus de olie met water (1 glas), ketjap en azijn. De kip stukken erbij doen en de fijngesneden prei toevoegen.
Dit gerecht moet smeugig zijn.

Cah (tjah) van Chinese kool

Benodigdheden:

- 1 Chinese kool
- 2 à 3 dunne preien 250 gram taugé
- 2 uien, 3 teentjes knoflook
- peper, zout, vetsin, water
- 1 beker bouillon(1 kip of runderblok), olie of boter om te fruiten

Bereiding:

Chinese kool en prei in reepjes snijden.
Uien en prei fijnsnijden en in de olie of boter fruiten. Dan de prei, de taugé en de Chinese kool erbij doen en afmaken met: peper, zout, vetsin en bouillon.

Kooma (Engels - Indisch gerecht)



Benodigheden:

1 haantje of 12 stukjes kip, 3 ons boter of margarine, ½ theelepel cayennepeper of 2 rode lombok, 2 á 3 uien, zout, ½ theelepel peper
2 schijfjes citroen of het sap van een ½ citroen

Vorbereiding:

Lombok ontdoen van pitjes en fijnstampen. De uien fijnsnijden.

Bereiding:

De uien en andere kruiden in de boter fruiten, behalve de citroen.

Kip toevoegen.

Met deksel op de pan op matig vuur laten smoren tot de uien opgelost zijn.

Als de kip gaar is, citroen toevoegen en nog ± 5 minuten laten stoven.

Tjah tjampoer

Benodigheden:

(hoeveelheden zelf te bepalen) worteltjes
taugé, champignons, uien, komkommer, knoflook, water
rode en groene paprika, rode lombok (géén sambal!), tahoe
zout, suiker bouillonblokjes, olie

Vorbereiding:

Worteltjes wassen en fijn snijden. Taugé schoonmaken.

Champignons schoonmaken en in schijfjes snijden.

Komkommer wassen en in stukjes snijden.

Paprika en lombok (eventueel van zaadlijsten ontdoen) in kleine stukjes snijden.

Uien en knoflook fijn snipperen. Tahoe in blokjes snijden en naar smaak bakken of ongebakken laten.

Bereiding:

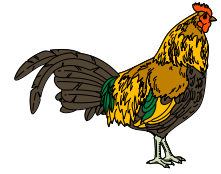
Uien en knoflook fruiten. Worteltjes, paprika, lombok en komkommer toevoegen. Op smaak brengen met bouillonblokjes en eventueel wat zout. Tahoe toevoegen

Omroeren.

Tip:

Probeer dit gerecht eens te maken met stukjes tempeh, garnalen, broccoli, paprika's en lombok.

Kooma (Engels - Indisch gerecht)



Benodigheden:

1 haantje of 12 stukjes kip, 3 ons boter of margarine, ½ theelepel cayennepeper of 2 rode lombok
2 á 3 uien, zout, ½ theelepel peper
2 schijfjes citroen of het sap van een ½ citroen

Vorbereiding:

Lombok ontdoen van pitjes en fijnstampen. De uien fijnsnijden.

Bereiding:

De uien en andere kruiden in de boter fruiten, behalve de citroen. Kip toevoegen. Met deksel op de pan op matig vuur laten smoren tot de uien opgelost zijn. Als de kip gaar is, citroen toevoegen en nog ± 5 minuten laten stoven.

Toemis fricandel boontjes

Benodigheden:

500 gram boontjes
4 fricandellen, 3 uien
2 teentjes knoflook, 1 rode paprika
2 pepers (lombok) olie, selderie
sap van ½ citroen ketjap, zout, suiker
1 schijfje laos, 2 salam blaadjes

Vorbereiding:

Boontjes breken, fricandellen door midden snijden en in schuine plakjes snijden. Uien, knoflook, pepers, paprika en selderie fijn snijden.

Bereiding:

Olie in de pan en fricandellen bakken en wegzetten. Uien fruiten en dan de knoflook, pepers, laos en salamblaadjes meefruiten.

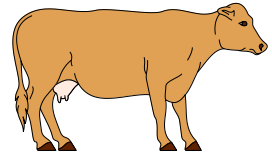
Dan de boontjes met de paprika erin tot ze half gaar zijn.

Water, ketjap, citroensap, zout en suiker toevoegen.

Daarna de fricandellen erin doen.

Op het laatst de selderie erbij doen.

Lapis Bengala (Bengalees gerecht)



Benodigheden:

1 kg runderlappen, 1 á 2 uien
6 teentjes knoflook, ½ vingerlengte gember, ½ vingerlengte laos
1 theelepel sereh, 1 theelepel nootmuskaat boter
1 theelepel zout, ½ theelepel peper, 1 blik santen
2 eetlepels trassie-water, 1 eetlepel ketjap
3 blaadjes djeroek poeroet 1 kopje bouillon

Vorbereiding:

Uien fijn snipperen (3 eetlepels nodig). Knoflook fijn snipperen of persen. Gember, laos en sereh fijn snijden.

Alle kruiden fijn stampen en de runderlappen er mee inwrijven.

Bereiding:

Braad de runderlappen in boter bruin. Voeg het trassie water, ketjap en blaadjes djeroek poeroet toe. Voeg hierna 1 kopje bouillon toe. Als het gerecht droog is, santen toevoegen en gaar stoven.

Tumis taugé met tahoe

Benodigheden: (4 a 6 personen)

500 gram taugé, 1 blok tahoe, 2 á 3 uien, 2 á 3 teentjes knoflook, ½ bosje selderie, 2 lombok

Vorbereiding:

Tahoe in dobbelsteentjes snijden. Taugé schoonmaken en wassen. Uien en knoflook pellen.

Selderie en lombok fijnsnijden.

Bereiding:

Dobbelsteentjes tahoe fruiten. Uien in wat olie fruiten, lombok, knoflook erbij doen. Dan de gefruite of gebakken tahoestukjes erbij doen, een scheutje water erbij gieten, selderie erbij doen en afmaken met zout, suiker en ketjap naar smaak.

Zout, suiker, peper, ketjap naar smaak, olie om te fruiten

Loempia



Benodigheden: (ca. 20 stuks)

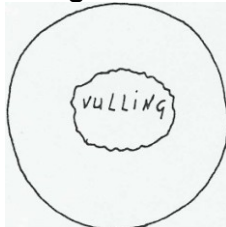
2 à 3 uien, 2 à 3 teentjes knoflook, 2 prei, 5 takjesselderie
400 gram worteltjes, ½ blik reboeng (bamboescheuten) of witte kool
500 gram taugé, varkensvlees, gehakt of garnalen (hoeveelheid naar believen) peper, zout, vetsin, 2 à 3 eetlepels olie of reuzel, kant en klare loempiavellen of zelfgemaakte flensjes, 1 ei en sesam olie.

Benodigheden: voor sausje:

1 blikje tomatenpuree, 1 à 2 theelepels sambaloelek, 2 à 3 kopjes water
maïzena of tapiocameel zout, suiker, vetsin, 1 eetlepel olie

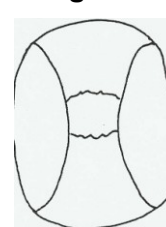
Vorbereiding:

Figuur 1



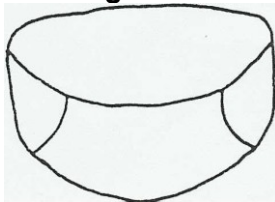
Omhuysel

Figuur 2



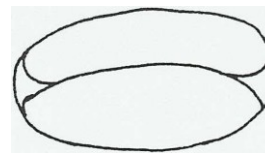
Beide zijanten omslaan

Figuur 3



Van bovenaf dichtrollen

Figuur 4



Eindproduct

Vorbereiding:

Uien fijn snipperen. Knoflook persen. Prei, selderie, worteltjes, reboeng en vlees zeer fijn snijden. Taugé schoonmaken (staartjes er af halen). Uien en knoflook fruiten in de olie tot het geurig ruikt. Vlees toevoegen. Even laten bakken. Voeg worteltjes en reboeng toe. Omroeren. Prei en selderie toevoegen. Als laatste de taugé toevoegen (moet knapperig blijven).

Op smaak brengen met peper, zout en vetsin.

Loempia-vellen vullen en dichtplakken met geklopt ei.

Bereiding:

Loempia's frituren en eten met sausje.

Bereiding sausje:

Olie opzetten; tomatenpuree fruiten met sambal.

Water toevoegen en aandikken met maïzena of tapiocameel.

Op smaak brengen met zout, suiker en vetsin en sesam olie.

Lontong

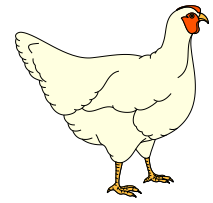
Voorwoord

De lontong is rijst verpakt in kookbultjes, het hoofd bestanddeel van een maaltijd. Lontong wordt $\pm 1 \frac{1}{2}$ uur in ruim water gekookt tot vadsige pakketten.

Deze serveert men koud in stukjes gesneden.

Het wordt gegeten met saté of soto (inlandse soep) of tahoe telor of met gerechten en oeboek.

Lontong is verkrijgbaar in toko's. Hier volgt een recept.



Lontong met gerechten en boeboek ajam opor koening

Benodigheden:

750 cc heet water
750 cc santen
3 a 4 theelepels ketoembar
2 theelepels koenir
zout en suiker naar smaak
1 stuk sereh
2 stukjes laos

Voor 12 kippenboutjes:

8 sjalotjes of 3 a 4 uien
4 teentjes knoflook
 $\frac{1}{2}$ theelepel djinten
 $\frac{1}{2}$ theelepel peper
olie om te fruiten
3 salam blaadjes

Bereiding:

Het water opzetten met de kip stukken, gaar koken en wegzetten.

Alle ingrediënten fijn maken of snijden behalve sereh, salam en laos.

Dan de ingrediënten in wat olie fruiten tot het geurig ruikt.

De stukken kip met wat bouillon erbij doen met zout en suiker en dan de santen toevoegen.

Even doorsmoren.

Sambal goreng boontjes, reboeng, tahoe

Benodigheden:

Voor 4 personen: $\frac{1}{4}$ blik reboeng (bamboe scheuten), $\frac{1}{4}$ tahoe (tofu)

5 sjalotjes of 1 ui, 2 sneetjes laos, een stukje trassie, bouillon of water, olie om te fruiten

500 gram boontjes, 2 a 3 lomboks, 3 teentjes knoflook, 2 salam blaadjes, zout, suiker, naar smaak santen

Bereiding:

Alle ingrediënten fruiten, klein gebroken boontjes erbij doen

De reboeng ook snijden en toevoegen.

Dan de voorgebakken halfgare dobbelsteentjes tahoe erbij doen.

Daarna de bouillon en santen, zout en suiker naar smaak toevoegen.

Maïs koekjes (gekruid)

Benodigdheden:

1 blikje maïs, 4 eieren
1 theelepel uienpoeder of 1 ui
1 theelepel knoflookpoeder of 2 teentjes knoflook, 1 theelepel ketoembar (koriander)
¼ theelepel kentjoerpoeder
¼ theelepel peper
1 theelepel aromaat
¼ theelepel zout
prei of bieslook, eventueel garnalen.

Vorbereiding:

Ui fijn snijden of fijn stampen. Knoflook fijnsnijden of fijn stampen. Prei of bieslook klein snijden. Maïs uit laten lekken. Eieren loskloppen. Kruiden, maïs en prei of bieslook toevoegen en goed omroeren.

Bereiding:

In hete olie koekjes bakken.

Sajoer tjampoer

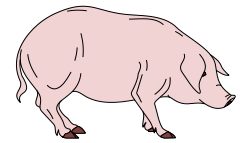
Benodigdheden:

500 gram worteltjes
500 gram boontjes, 1 kool
eventueel 1 blik reboeng (bamboescheuten) gesneden
1 bosje selderie
2 spieren prei, 3 uien, 3 teentjes knoflook
4 rode lombok, 1 rode paprika
1 ons gebakken uien, peper
zout vetsin of aromaat of bouillon (van vlees en / of kip)
boter of olie.

Bereiding:

Uien en knoflook fijn snijden en fruiten.
Alle groenten fijn of grof gesneden er aan toevoegen. Blijven roerbakken
Op smaak brengen met rest van ingrediënten.
Bij het serveren gebakken uien er over strooien.

Mie fang



Benodigdheden:

Klaarzetten:

voorgebakken reepjes varkensvlees, uitgelekte mihoen tevoren in heet water

± 20 minuten weken

prei en selderie gesneden in reepjes, schijfjes worteltjes

wit gedeelte van paksoy, grof gesneden prei, wat roerom,

peper, zout, vetsin, gebakken uien.

gekookte garnaltjes (niet persé) fijn gesneden knoflook

bieslook (indien voorradig)

rode en groene paprika, schoongemaakte peultjes

plakjes champignons, schoongemaakte taugé

olie en sesam, olie of reuzel

Chinese sojasaus of Lee Kum Kee of vis of garnalensaus.

Bereiding:

In een wok 2 eetlepels olie en 2 theelepels sesamolie of reuzel doen en het geheel op een zacht vuur zetten. Hierin de knoflook, bieslook, prei en selderie 2 à 3 minuten fruiten en dan de worteltjes er bij doen.

Bakken tot ze beetbaar zijn, voor het gemak kan men de schijfjes van te voren blancheren, dan de reboeng, de paprika's, de peultjes, wit gedeelte paksoy (mag weggelaten worden) en de schijfjes champignons erbij doen en blijven roerbakken.

Dan het vlees en de prei erbij.

Daarna komt de mihoen erbij en de roerom.

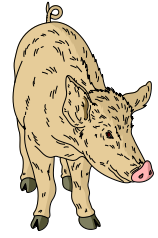
Afmaken met zout, peper, vetsin, sojasaus of Lee Kum Kee of garnalensaus.

De taugé omroeren, even proeven of er nog kruiden bij moeten.

Opdienen met gebakken uien(erover strooien).

Hier en daar waaiertjes augurken en gebakken kroepoek en dan maar lekker smullen van deze heerlijke maaltijd.

Mie fang



Reepjes varkensvlees of kipfilet uitgelekte mihoen (in heet water 20 minuten weken)

selderie, schijfjes worteltjes, wit gedeelte van paksoy

grof gesneden prei, roerom (van 10 eieren), peper, zout, vet sin

2 theelepels knoflookpoeder, bieslook (indien voorradig), rode en groene paprika

peultjes, taugé, olie en sesamolie of reuzel, Chinese sojasaus of vissaus, gebakken uien, ½ blik Reboeng

Bereiding:

In een wok reuzel of olie en sesamolie doen en hierin de stukjes vlees of kipfilet roerbakken.

Dan de prei, selderie, bieslook en knotlook erbij doen en omroeren. Daarna de worteltjes, peultjes, paksoy, reboeng en taugé toevoegen. Dan de roerom, peper, zout en vetsin.

Op het laatst de mihoen erdoor spadelen.

Opdienen met gebakken uien (erover strooien), atjar komkommer en gebakken kroepoek dan en maar lekker smullen van deze heerlijke maaltijd.

Spons cake

10 eieren

250 gram zelfrijzend bakmeel 200 gram suiker

200 cc santen (2 dl.)

7 eetleps zonnebloemolie

1 zakje vanillesuiker

1 ½ theelepel zout

enkele druppels pandanpasta

eieren scheiden

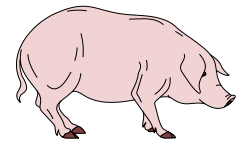
eierdooiers, santen, olie, zout en bloem onderelkaar zetten

eiwit, suiker en vanillesuiker stijf kloppen daarna eigeel bij de eiwitten scheppen,

luchtig roeren, daarna pandanpasta toevoegen

In de oven een halfuur op gasstand 5 (225 graden) daarna een halfuur iets lager.

Mihoen goreng



Benodigdheden: (8 à 10 personen)

1 pak mihoen (rijstvermicelli)
400 gram varkenshaas of kipfilet
300 gram broccoli of paksoy of Chinese kool of spitskool, 2 prei (50 gram),
4 eetlepels ketjap, asin (zout), 2 eetlepels ketjap manis (zoet), 1 theelepel peper, 2 theelepels
vetsin, 5 eieren, 3 teentjes knoflook, olie, gebakken uitjes

Vorbereiding:

Mihoen in ruim water aan de kook brengen. Als het gaar is in vergiet met koud water afspoelen en uit laten lekken. Meteen met 2 eetlepels olie besprenkelen, voorzichtig omroeren om plakken te voorkomen.

Broccoli in roosjes snijden en even blancheren.

Eieren kloppen en in 1 eetlepel olie bakken. Zodra het bijna gaar is, in kleine stukjes schrapen.

Prei in dunne ringen snijden en wassen.

Vlees in stukjes snijden.

Bereiding:

In pan bodempje olie matig verhitten. Knoflook en prei geurig fruiten Vlees toevoegen.

Roerbakken. Eieren, broccoli en rest van de kruiden toevoegen. Omroeren. Mihoen onder voorzichtig omroeren toevoegen. Vuur temperen. ± 3 minuten met deksel op de pan laten staan. Omroeren.

Gebakken uitjes er over heen strooien.

Tip:

Om het feestelijk te maken: gesneden komkommer, atjar tjahmpoer, komkommer in het zuur of augurkjes toevoegen.

Atjar poetih (zoetzuur)



Benodigdheden:

1 komkommer, 1 rode paprika, 10 sjalotjes of 2 rode uien, 2 ons schoongemaakte taugé,
3 à 4 eetlepels azijn, 5 theelepels water, zout, suiker, 1 blikje maïs.

Bereiding:

Komkommer, desgewenst geschild, in kleine stukjes snijden.

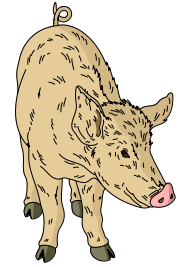
Paprika en sjalotjes fijn snijden.

Maïs uit laten lekken en enkele malen afspoelen.

In kom azijn, water, zout en suiker goed door elkaar roeren.

Alle bestanddelen aan mengsel toevoegen. Half uur laten staan.

Mihoen goreng



Benodigdheden:

1 pak mihoen (rijst vermicelli)
400 gram schouderkarbonade, speklappen of kipfilet, 300 gram broccoli of paksoy, 2 prei (50 gram), 5 eieren, olie, 4 eetlepels ketjap asin (zout), 2 eetlepels ketjap manis (zoet)
1 theelepel peper, 2 theelepels vetsin, 3 teentjes knoflook, gebakken uitjes

Vorbereiding:

Mihoen in ruim water aan de kook brengen tot hij gaar wordt. In vergiet met koud water afspoelen en laten uitlekken. Meteen met 2 eetlepels olie besprenkelen en voorzichtig omroeren om plakken te voorkomen.

Broccoli in roosjes snijden en even blancheren.

Eieren kloppen en in 1 eetlepel olie bakken. Zodra het bijna gaar is, in kleine stukjes schrapen.

Prei in dunne ringen snijden en wassen. Vlees in kleine stukjes snijden. Knoflook persen.

Bereiding:

In pan bodempje olie matig verhitten.

Knoflook en prei geurig fruiten, vlees toevoegen, roerbakken.

Eieren, broccoli en rest van de kruiden bijdoen, omscheppen, de mihoen erbij doen (onder voorzichtig omroeren) vuur temperen.

± 3 minuten met deksel op de pan laten staan, even weer omroeren.

Met gebakken uien er bovenop gestrooid, opdienen.

Tip:

Om het nog feestelijker te maken: gesneden komkommer, atjar tjahmpoer, komkommer in het zuur of augurkjes toevoegen.

Atjar poetih (zoetzuur)



Benodigdheden:

6 sjalotjes, 2 komkommers, azijn, 2 rode paprika's, 1 a 2 blikjes maïs, zout en suiker

Vorbereiding:

Sjalotjes fijn snijden. Komkommer wassen, in wat dikke (1 cm) plakken snijden, elke plak in vieren snijden en hiervan kleine dobbelsteentjes maken. Paprika van zaad ontdoen, in smalle repen snijden, dan in kleine stukjes. Maïs laten uitlekken en afspoelen.

Bereiding:

In kom of pan wat azijn doen met zout en suiker, sjalotjes erbij doen, ± 10 minuten laten staan, dan de komkommers, paprika en maïs toevoegen en door elkaar mengen. Even proeven en een kwartier laten staan, zodat de smaak in de groenten trekt!

Nasi goreng



Benodigdheden:

500 gram gekookte rijst, 500 gram vlees of kip 2 uien
2 á 3 teentjes knoflook, 2 á 3 eetlepels olie
1 prei selderiegroen
peper, zout, vetsin
2 á 3 theelepels paprikapoeder, 1 á 2 theelepels sambal oelek
10 eieren augurken kroepoek

Vorbereiding:

Ui en knoflook fijn snipperen. Vlees klein snijden. Prei en selderie fijn snijden en samenvoegen.

Bereiding:

Ui en knoflook in de olie fruiten. Het vlees/kip erbij doen en omroeren. De prei selderiegroen erdoor roeren. De kruiden toevoegen en het geheel goed vermengen.
Dan de droog gekookte rijst erdoor roeren en alles nog ±15 min. door roeren.
Opdienen met spiegelei, in reepjes gesneden omelet, augurken en kroepoek.

Atjar (zoetzuur)



Benodigdheden:

6 sjalotjes
2 komkommers azijn
2 rode paprika's
1 a 2 blikjes maïs zout en suiker

Vorbereiding:

Sjalotjes fijn snijden. Komkommer schillen, in wat dikke plakken snijden, elke plak in vieren snijden en hiervan kleine dobbelsteentjes maken.
Paprika van zaad ontdoen, in smalle repen snijden, dan in kleine stukjes. Maïs laten uitlekken en afspoelen.

Bereiding:

In kom of pan wat azijn doen met zout en suiker, sjalotjes erbij doen, ongeveer 10 minuten laten staan, dan de komkommers, paprika en maïs door elkaar mengen, even proeven en een kwartier laten staan, zodat de smaak in de groenten trekt.
Heerlijk! ook om zo gewoon te eten.

Nasi goreng

Benodigdheden:

500 gram rijst
500 gram vlees (rund, nasivlees of kip)
2 uien (niet te groot)
2 à 3 teentjes knoflook
2 à 3 eetlepels olie, 1 prei, selderie
2 à 3 theelepels paprikapoeder (of vers gesneden paprika)
1 à 2 theelepels sambal oelek (indien gewenst)
peper, zout, vetsin, kroepoek, 10 eieren, garnalen.

Vorbereiding:

Vlees in kleine stukjes snijden. Uien snipperen, prei en selderie fijn snijden.
Knoflook fijnstampen of -snijden.

Bereiding:

Uien en knoflook in de olie fruiten.
Vlees, prei en selderie toevoegen en alles goed omroeren, ketjap asin sambaloelek (indien gewenst), peper, zout en vetsin naar smaak toevoegen.
Als dit alles goed vermengd is, de droog gekookte rijst toevoegen.
Nog een kwartier op de kookplaat laten staan, steeds blijven omroeren.

Tip:

Men eet dit met een spiegelei of fijngesneden omelet, augurkjes en kroepoek

Atjar : komkommer, paprika, rode ui.

Gebakken pisang goreng (banaan)

Benodigdheden:

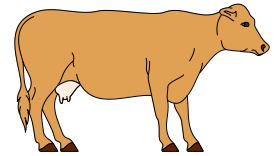
6 bananen
250 gram bloem, 2 à 3 eieren, 1 theelepel zout
4 theelepels suiker, 1 eetlepel santen (klappermelkpoeder)
water naar dikte van het beslag toevoegen olie om te frituren.

Bereiding:

Van bloem, eieren, zout, suiker, santen en water een dik beslag maken.
Bananen in stukken snijden, olie opzetten en heet laten worden,
Dan het vuur laten temperen.
Bananen door het beslag halen en goudbruin laten bakken. Lekker als toetje, of zomaar bij de koffie of de thee. Kan ook bij de rijstmaaltijd gegeten worden.



Pansit goreng

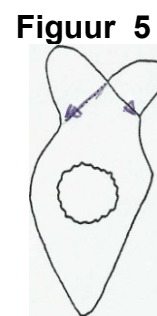
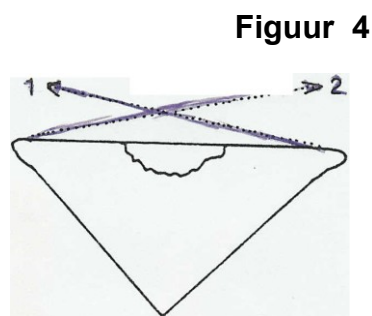
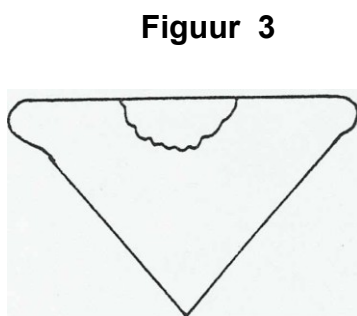
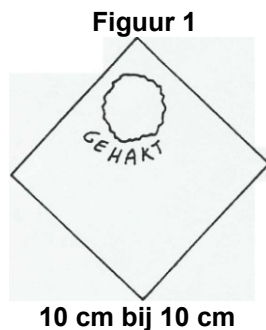


Ingrediënten:

Omhulsel: bloem, water, zout – dood brooddeeg zo stijf mogelijk

Vulling: varkensgehakt, zout, peper, knoflook – aanmaken.

Omhulsel: de bovengenoemde ingrediënten vermengen en enige tijd ± 1 uur laten rusten. Daarna niet al te grote stukken zo dun mogelijk uitrollen (i.p.v. bloem, slaolie gebruiken ter voorkoming van het plakken aan de bank). Het uitgerolde deeg snijden in vierkante plakken van 10 bij 10 cm. Daarin het op smaak gebrachte gehakt vouwen op de manier als op de onderstaande tekening is aangegeven. Daarna frituren en serveren met gembersaus.



Bij het opgerolde einde 1 en 2 over elkaar slaan en vastdrukken. Het plakt vanzelf.

Eindproduct gereed voor frituren.

Pansitsaus:

Ingrediënten:

2 eetlepels taotjo (gember), 4 bawang poetih, 5 lomboks (rawit), fijnmaken en wat azijn en zoute ketjap toevoegen.

Pelitjang ayam



Benodigdheden:

4 kippenbouten
5 à 6 sjalotjes
3 teentjes knoflook
½ theelepel trassie
zout en suiker naar smaak
4 rode of 4 groene pepers voor extra pittig, 10 stuks rawit
1 glas water
boter of olie om te fruiten

Bereiding:

Kippenbouten roosteren of bruin bakken (geroosterd smaakt lekkerder). Alle ingrediënten fijn maken en fruiten en het water erbij doen. De kippenbouten toevoegen en laten sudderen tot het gerecht smeug is.

Sajoer tomaat

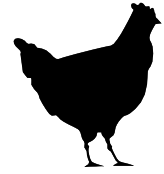
Benodigdheden:

500 gram boontjes,
½ spitskool
6 tomaten
4 bouillonblokken, zout en suiker.

Bereiding:

Boontjes breken en spitskool in stukjes snijden, tomaten in schijven. Boontjes opzetten met de bouillon, als het kookt de tomaten en stukjes kool erbij doen. Naar smaak afmaken met suiker en zout en koken tot de groenten beetgaar zijn.

Piendang serani



Benodigdheden:

4 stukjes kip
4 eetlepels olie, 5 sjalotjes
1 tomaat, 3 stuks kemirrie, 1 bouillon blokje
1 schijfje djahé, 1 vingerlengte sereh, zout 1 bosje selderie gefruite uitjes

Bereiding:

Kip zacht laten koken. In stukjes snijden. Uien fijn snipperen.
Tomaten in kleine stukjes snijden. Kruiden, behalve sereh, fijn snijden.
Kruiden fruiten. Stukjes kip toevoegen en bouillon erbij gieten. Indien meer jus gewenst is, 'water toevoegen. Op smaak brengen met zout. Fijn gesneden selderie en gefruite uitjes toevoegen.

Sambal goreng terong (menadonees gerecht uit Noord-Celebes)

Benodigdheden:

2 middelgrote terong (aubergines) santen uit blik
3 eetlepels gesnipperde ui
1 stuk verse djahé ($\pm \frac{1}{2}$ cm)
250 gram tomaten, 2 eetlepels olie
1 á 2 teentjes knoflook zout

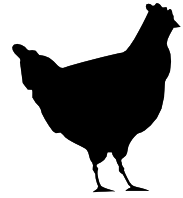
Vorbereiding:

De terong (aubergines) ongeschild in ronde schijven van ongeveer 2 cm snijden. Tomaten ontvellen en in parten snijden. Ui snipperen.

Bereiding:

Fruit de uien, knoflook en gember in de olie tot de uien er glazig uitzien. Meng de tomaten er doorheen en als ze zacht zijn een kopje water toevoegen. Als het kookpunt is bereikt, al roerende de stukje santen toevoegen en laten smelten. Voeg daarna de stukken terong toe. Laat het geheel ongeveer 10 minuten sudderen tot het gaar is.

Pikante kip



Benodigheden:

1 kip in stukken gesneden of 4 kippenbouten 50 gram boter
4 fijngehakte uien
2 eetlepels paprikapoeder of cayennepeper
6 tomaten in stukjes gesneden
2 of 3 lombok fijngesneden
½ kopje water
½ eetlepel zure room
1 theelepel bloem

Bereiding:

Ontvel de kipstukken en bestrooi met zout. Uien bruin fruiten in boter.
Voeg paprika/cayennepeper, tomaten, lombok en water toe en breng alles aan de kook.
De kip toevoegen en een ½ uur mee laten koken en gaar sudderen.
Roer de room en bloem door elkaar en voeg dit toe aan de kip. Nog wat laten sudderen.

Boontjes masah tjuka (azijn)

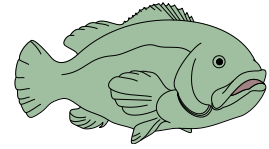
Benodigheden:

500 gram boontjes 1 à 2 eetlepels olie 1 à 2 uien
2 rode lombok
1 à 2 kopjes water
2 eetlepels ketjap zout, suiker, azijn

Bereiding:

Boontjes afhaken, in stukken snijden en aan beide zijden inkepen.
Olie in een pan opzetten en hierin de fijngesneden uien fruiten.
Daarna de boontjes erbij doen en 5 à 8 minuten bakken; 1 à 2 kopjes water toevoegen,
verder zout, suiker en azijn naar smaak erbij doen.
Als men van pittig houdt, de fijngesneden lombok erbij doen.

Ritja ritja



Benodigheden:

500 gram gebakken schol of lekkerbekjes
3 eetlepels gesnipperde ui,
5 (of minder) eetlepels sambaloelek
5 grote tomaten
1 stukje djahe of 1 theelepel djahe-poeder
2 eetlepels citroensap, 1 stukje sereh, 2 eetlepels olie, zout, (eventueel suiker)

Vorbereiding:

Tomaten in stukken snijden. Eventueel snipperen.

Bereiding:

De uien en djahe in de olie fruiten. Sambal oelek toevoegen en (op laag vuur) door elkaar roeren. Als men djahe poeder gebruikt deze eerst door de sambal roeren. Stukjes tomaten, citroensap en sereh toevoegen. Op smaak brengen met zout (eventueel wat suiker).
Vis toevoegen en laten pruttelen tot de kruiden wat zijn opgedroogd.

Tip:

Dit gerecht kan ook in de oven of onder een grill bereid worden.

Asam asam boontjes

Benodigheden:

500 gram boontjes
100 gram rundvlees of gehakt
2 uien
3 teentjes knoflook, 2 rode en 2 groene lombok, 1 à 2 tomaten
2 eetlepels ketjap, zout, suiker,
2 eetlepels olie of 50 gram margarine
1 kopje water.

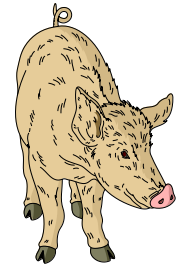
Vorbereiding:

Boontjes in stukken breken. Vlees in stukjes snijden. Uien en knoflook fijn snipperen. Lombok van pitjes ontdoen en fijn snijden. Tomaten in parten snijden.

Bereiding:

Knoflook, uien en lombok fruiten. Vlees toevoegen en 5 minuten laten smoren. Voeg de tomaten toe. Zodra het vocht verdampt is boontjes toevoegen en roerbakken. Op smaak brengen met zout en suiker. Voeg de ketjap en eventueel 1 kopje water toe.
Het geheel gaar laten koken.

Ritja ritja babi



Benodigheden:

500 gram varkensvlees of speklappen, 3 a 4 Spaanse peper (lombok), 2 eetlepels tomatenpuree
2 grote tomaten, 2 eetlepels ketjap, 1 a 1½ eetlepels keukenstroop, 1 grote ui,
2 teentjes knoflook, 1 theelepel trassie (mag weglaten), 2 salam blaadjes, 1 theelepel vetsin
1 maggi blokje of ½ theelepel zout, 1 blikje santen, 2 eetlepels tomatenketchup, 3 schijfjes laos

Vorbereiding:

Vlees in dobbelsteentjes snijden, pepers, ui en knoflook fijn snijden.
Tomaten pellen en fijn maken. Pepers fijnmaken en wegzetten.

Bereiding:

De gemalen lombok, fijn gesneden ui en knoflook fruiten.
Dan de salam en laos erbij doen.
Dan de fijn gemaakte tomaten en het vlees toevoegen en roerbakken.
Dan de tomatenketchup, tomatenpuree, keukenstroop, ketjap, vetsin, maggi blokje erbij doen.
Wat water toevoegen en alles laten sudderen tot het vlees zacht is.

Sperciebonen met knoflook

Benodigheden:

1 a 1½ eetlepels olie, 5 teentjes knoflook
3 a 4 groene lomboks (mag ook rood), 1 a 2 theelepels fijne ketoembar
½ theelepel djinten, 2 grote rijpe tomaten
400 gram - liefst jonge - gebroken sperciebonen, 2 eetlepels selderie

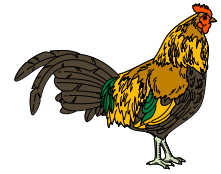
Vorbereiding:

Knoflook fijn hakken of persen, lombok in ringen snijden. In partjes gesneden tomaten zonder zaad blancheren en selderie en fijn snijden.

Bereiding:

Verhit de olie en fruit hierin de lomboks, doe dan de knoflook erbij.
Na 2 minuten de ketoembar en djinten erbij doen.
Op laag vuur zetten en blijven roeren, dan de boontjes en tomaten. Blijven roerbakken tot de boontjes beetgaar zijn.
Van het vuur afzetten en de heel fijngesneden selderie er doorheen mengen.

Rode kip



Benodigdheden:

4 kipstukjes
2 teentjes knoflook
1 klein blikje tomatenpuree, sap van ½ citroen
2 eetlepels ketjap, peper
zout, suiker, 1 bouillon tablet, olie

Bereiding:

Knoflook fijnsnijden. Kip halfgaar bakken in olie en uit de pan halen. Daarna olie in de pan, knoflook erbij doen en even laten bakken. Tomatenpuree, citroensap, bouillontablet, water, peper, zout, suiker en ketjap toevoegen. De voorgebakken kip erbij doen en laten sudderen tot alles gaar is.

Tahoe orak arik van kool, en wortel

Benodigdheden:

½ tahoe
1 spitskool, 1 grote wortel, 1 a 2 prei, 2 uien
2 teentjes knoflook, 2 eetlepels olie
2 kopjes heet water, 1 bouillonblokje

Vorbereiding:

Tahoe fijn prakken. Uien en knoflook fijn snipperen. Groenten wassen en in stukken snijden.

Bereiding:

Uien en knoflook in de olie fruiten.
Prei en tahoe toevoegen. Fruiten.
Water en bouillonblokje toevoegen en als laatste de groenten.
Laten verhitten op klein vuur tot de groenten gaar zijn.

Tip:

Eventueel 1 a 2 ons rund, varkensvlees of kippengehakt toevoegen.
Dit moest dan meegeeftuit worden vóór de tahoe wordt toegevoegd.

Sambal goreng boontjes



Benodigdheden:

500 gram boontjes, 2 uien
2 à 3 teentjes knoflook, ½ eetlepel sambaloelek of 2 à 3 rode lombok
1 schijfje laos, 1 blaadje salam
1 kopje santen of ½ blik santen met 1 glas water, 250 gram gehakt of 1 ons garnalen
zout, suiker, ½ theelepel trassie of bouillonblokje, 2 à 3 eetlepels olie

Vorbereiding:

Boontjes in stukken snijden of breken. Uien en knoflook snipperen. Indien lombok gebruikt wordt, deze van zaadjes ontdoen en fijn snijden.

Bereiding:

Uien en knoflook in de olie fruiten.
Gehakt toevoegen en rul bakken.
Sambal of lombok, laos en salamblaadje toevoegen en goed omroeren.
Boontjes toevoegen, omroeren en ± 10 minuten laten sudderen.
Dan de santen en trassie toevoegen en zout en suiker naar smaak.
Blijven roeren: het mag niet gaan schiften!
De groenten moeten gaar zijn, maar wel knapperig blijven.

Ajam ketjap

Benodigdheden:

500 gram kipfilet, 3 teentjes knoflook, margarine, zout, suiker, ketjap
1 à 2 eetlepels sambaloelek of 2 rode lombok

Vorbereiding:

Knoflook fijn snipperen. Indien lombok gebruikt wordt, deze fijn snijden.

Bereiding:

De knoflook in de margarine fruiten.
De stukken filet toevoegen en omroeren.
Zodra er vocht vrij komt de sambal of lombok, ketjap, zout en suiker naar smaak toevoegen.
Filets steeds omkeren onder toevoeging van water tot het vlees gaar is.

Tip:

Serveer dit gerecht met witte rijst, groente kerrie, orak arik van kool en sambal goreng van een of andere soort groente.

Sambal goreng tahoe met oedang



Benodigdheden:

½ blok tahoe
1 grote aardappel, 1 ons garnalen
2 groene paprika's, 2 rode lombok
2 kleine uien of 4 sjalotjes, 2 teentjes knoflook
3 à 4 djeroek poeroet blaadjes
2 sneetjes laos, zout en suiker naar smaak
1 kopje heet water en 1 klein blikje santen

Bereiding:

tahoe en aardappel in dobbelsteentjes snijden en bakken.
In 2 eetlepels olie de fijngesneden uien en knoflook bakken. De paprika en lombok erbij doen, omroeren en dan de garnalen toevoegen.
Als ze gekleurd zijn, het hete water, de poeroet blaadjes en laos, de gebakken aardappelen, tahoe en de santen erbij doen.
Onder voortdurend roeren, naar smaak afmaken met zout en suiker.

Oseng oseng katjahng pandjang (kousenband of boontjes)

Benodigdheden:

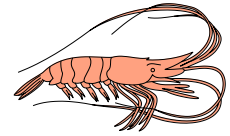
250 gram katjahng pandjang of boontjes, 1 rode paprika
¼ stuk tempè, 10 stuks peteh bonen(mag zonder)
1 theelepel trassi, 2 kleine uien, 2 eetlepels olie om te fruiten,
2 teentjes knoflook
2 rode lombok of 2 theelepels sambal oelek
2 salamblaadjes
1 à 2 sneetjes laos, zout en suiker naar smaak,
1 kopje heet water

Bereiding:

In de olie, de uien en knoflook fruiten, en de stukjes tempe erbij fruiten.
De paprika, lombok of sambaloelek erbij doen.
Dan de katjahng pandjang, (of boontjes) de salam en laos en 1 kopje heet water toevoegen.
Laten sudderen en zout en suiker naar smaak bijdoen.
Inkoken tot weinig jus.

Echt Indonesisch !

Sambal goreng tahoe oedang



Benodigdheden:

½ tahoe, 200 gram garnalen, 4 à 5 aardappelen, 2 uien, 2 teentjes knoflook
1 rode en groene paprika, 2 à 3 blaadjes djeroek poeroet, 1 schijfje laos
1 theelepel sambaloelek, stukje santen (blok), 2 kopjes water
2 eetlepel olie, zout, suiker.

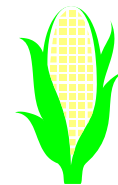
Vorbereiding:

Tahoe in dobbelsteentjes snijden en in olie bakken. Aardappelen schillen, in dobbelsteentjes snijden en in olie bakken. Uien en knoflook fijn snipperen. Paprika (eventueel van zaadjes ontdoen) in reepjes snijden.

Bereiding:

Uien en knoflook fruiten in de olie.
Paprika toevoegen en even mee fruiten.
Djeroek poeroet, laos en naar smaak sambaloelek en zout toevoegen
Af en toe omroeren.
Garnalen toevoegen en ± 10 minuten laten sudderen. Water en stukje santen toevoegen.
Blijven roeren.
Zodra het begint te koken tahoe en aardappelen toevoegen.
Op smaak brengen met zout en suiker.

Maiskoekjes (gekruid)



Benodigdheden:

1 blikje maïs, 4 eieren, 1 theelepel uienpoeder of 1 ui
1 theelepel knoflookpoeder of 2 teentjes knoflook, 1 theelepel ketoembar
(koriander)

¼ theelepel kentjoerpoeder, ¼ theelepel peper, 1 theelepel aromaat, ¼ theelepel zout, prei of
bieslook

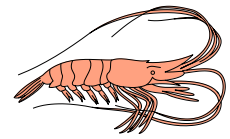
Vorbereiding:

Ui fijn snijden of fijn stampen
Knoflook fijn snijden of fijn stampen. Prei of bieslook klein snijden
Maïs uitlaten lekken.
Eieren loskloppen. Kruiden, maïs en prei of bieslook toevoegen en goed omroeren

Bereiding:

In hete olie koekjes bakken.

Sambal goreng tahoe oedang



Benodigdheden:

½ tahoe, 4 a 5 aardappelen, 200 gram garnalen, 1 rode en 1 groene paprika, 1 theelepel sambal oelek, 1 blikje santen, 2 eetlepels olie, 2 uien, 2 teentjes knoflook, 2 à 3 djerोक poeroet blaadjes, 1 schijfje laos, 2 kopjes water, zout en suiker naar smaak

Vorbereiding:

Tahoe in dobbelsteentjes snijden en in olie bakken. Aardappelen schillen, in dobbelsteentjes snijden en in olie bakken. Uien en knoflook fijn snipperen. Paprika (eventueel van zaadjes ontdoen) in reepjes snijden.

Bereiding:

Uien en knoflook fruiten in de olie. Paprika toevoegen en even mee fruiten. Djerोक poeroet, laos, en naar smaak sambaloelek en zout toevoegen. Af en toe omroeren. Garnalen toevoegen en ca 10 minuten laten sudderen. Water en santen toevoegen. Blijven roeren. Zodra het begint te koken tahoe en aardappelen toevoegen. Op smaak brengen met zout en suiker.

Oseng boontjes en maïs

Benodigdheden:

50 gram gebroken sperzieboontjes (vers of diepvries), 1 blik maïs, 1 rode paprika, 5 grote lombok (met of zonder pitjes), ¼ gesneden en gebakken timpe, 10 stukken gesneden petéh (sterk riekende boon), 2 à 3 uien (fijngesneden), 2 à 3 teentjes knoflook (fijngesneden), 1 salam, 1 poeroet, 1 sneetje laos, beetje trassie (gefermenteerde gedroogde garnalen), zout, suiker, 2 à 3 eetlepels olie om te fruiten.

Bereiding:

Olie verhitten, uien en knoflook fruiten. Lombok, paprika en overige ingrediënten toevoegen. Blijven roerbakken tot de boontjes beetgaar zijn. Maïs en timpe toevoegen. Op smaak brengen met zout en suiker.

Saricado



Benodigheden:

2 stuks gebakken vis, 1 ui
2 teentjes knoflook, 1 prei, 2 tomaten
peper en zout naar smaak

Bereiding:

Fijn gesneden ui en knoflook fruiten.

De fijn gesneden prei en tomaten (eerst halveren en dan in plakjes snijden) toevoegen en wat water er bijgieten.

Afmaken met peper en zout.

Over de warm gehouden vis gieten.

Peper smaak moet echt overheersen.

Sambal goreng ketok

Benodigheden:

300 gram gebroken boontjes 100 gram stukjes vlees of gehakt

600 cc water

1 ui, 2 teentjes knoflook

2 rode en 2 groene pepers

2 sneetjes laos, 2 salam blaadjes

2 eetlepels olie om te fruiten

zout en suiker naar smaak

2 eetlepels ketjap naar believen

Bereiding:

Ui en knoflook fijnsnijden.

Pepers in grove stukken snijden al dan niet van pitjes ontdoen.

Ui en knoflook fruiten of matig vuur.

De lombok even roerbakken en dan het vlees of gehakt toevoegen.

Laos, salarnblaadjes en boontjes toevoegen en onder voortdurend roeren bakken.

Boontjes moeten knapperig blijven.

Water toevoegen en afmaken met zout, suiker en ketjap.

Sate (ajam) babi (geroosterd)

Benodigdheden:

1 kipfilet of varkensvlees
2 a 3 teentjes knoflook pindakaas
3 a 4 eetlepels ketjap 3 a 4 kopjes water
sambal, zout, suiker, olie, gebakken uitjes

Vorbereiding:

Kipfilet in stukjes (schuin snijden), knoflook fijn snipperen. Peper, zout, citroensap en ketjap vermengen met de kipstukjes.

Bereiding:

Kip aan stokjes rijgen en roosteren.

Saus:

Olie in de pan doen, knoflook lichtbruin bakken, kopje water met sambal en citroensap toevoegen, dan de pindakaas en ketjap erdoor roeren.
Op smaak maken met suiker en zout.
Opdienen met gebakken uitjes erover gestrooid.

Atjar poetih (zoetzuur)



Benodigdheden:

6 sjalotjes, 2 komkommers azijn
2 rode paprika's, 1 a 2 blikjes maïs, zout en suiker

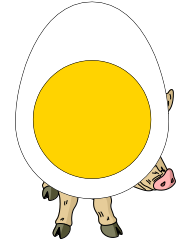
Vorbereiding:

Sjalotjes fijn snijden. Komkommer schillen, in wat dikke plakken snijden, elke plak in vieren snijden en hiervan kleine dobbelsteentjes maken.
Paprika van zaad ontdoen, in smalle repen snijden, dan in kleine stukjes. Maïs laten uitlekken en afspoelen.

Bereiding:

in kom of pan wat azijn doen met zout en suiker, sjalotjes erbij doen, ongeveer 10 minuten laten staan, dan de komkommers, paprika en maïs door elkaar mengen, even proeven en kwartier laten staan, zodat de smaak in de groenten trekt!
Heerlijk! Ook om zo gewoon te eten.

Sate (ajam) babi (geroosterd)



Benodigdheden:

Kippenfilet of Varkensvlees
2 a 3 teentjes knoflook
pindakaas, 3 a 4 eetlepels ketjap
3 a 4 kopjes water

Vorbereiding:

Kipfilet in stukjes snijden, knoflook fijn snipperen. Peper, zout, citroensap en ketjap vermengen met de kipstukjes.

sambal, zout, suiker, olie, gebakken uitjes

Bereiding:

Kip aan stokjes rijgen en roosteren.

Saus:

Olie in de pan doen, knoflook lichtbruin bakken, kopje water met sambal en citroensap toevoegen, dan de pindakaas en ketjap erdoor roeren.

Op smaak maken met suiker en zout.

Opdienen met gebakken uitjes erover gestrooid.

Sajoer tjampoer

Benodigdheden:

500 gram worteltjes, 1 spitskool
eventueel 1 blik reboeng (bamboescheuten) gesneden.
3 teentjes knoflook, 1 rode paprika peper
vetsin of aromaat,
500 gram boontjes
1 bosje selderie
2 prei, 3 uien
4 rode lombok
1 ons gebakken uien zout
boter of olie

Bereiding:

Uien en knoflook fijn snijden en fruiten. Alle groenten fijn of grof gesneden er aan toevoegen. Blijven roerbakken. Op smaak brengen met rest van ingrediënten. Bij het serveren gebakken uien erover strooien.

Smoor van vlees of kippenbouten

Benodigdheden:

2 uien, 1 a 2 tomaten, 250 gram margarine
1 kg kippenbouten, rund of varkenslappen
peper, zout, water ½ kopje, ketjap, 3 kruidnagels
½ theelepel nootmuskaat



Vorbereiding:

Vlees of kip snijden. Uien fijnsnijden, tomaten in parten snijden (zonder pitten)
margarine smelten en lichtbruin laten worden.

Bereiding:

Kip of vlees in de pan met gesmolten margarine doen.
Daarna uien en tomaten toevoegen. Afmaken met de kruiden en steeds water toevoegen en omroeren tot het vlees(kip) zacht is. Op het laatst kruidnagel en nootmuskaat toevoegen.
Laten sudderen tot er een tamelijk dik sausje overblijft.

Tjah paksoy of Chinese of spitskool

Benodigdheden:

500 gram paksoi (of Chinese of spitskool), 3 teentjes knoflook
100 gram garnalen (of kipfilet of vlees)
2 à 3 prei (alleen witte gedeelte) peper, zout, vetsin
1 kopje bouillon of water met kip of vleesbouillontablet
2 eetlepels olie of boter

Vorbereiding:

Paksoi in stukken snijden en wassen. Knoflook fijn snipperen. Kipfilet of varkensvlees in kleine stukken snijden. Prei fijn snijden.

Bereiding:

Knoflook en uien in olie of boter tot het geurig ruikt. Kipfilet toevoegen. Omroeren.
Prei toevoegen en op smaak brengen met peper, zout en vetsin.
Voeg het kopje bouillon toe. Het geheel laten smoren. Paksoi toevoegen en goed omroeren (moet knapperig zijn).

Soto (inlandse soep)



Benodigheden:

1 kip of 1 kg kipfilet, 500 gram taugé
1 pakje soön (Chinese vermicelli), 10 hardgekookte eieren
500 gram gekookte aardappelen
1 kleine fijngesneden kool, 2 prei, 1 bosje selderie
12 stuks kemirie-noten, 2 à 3 uien
3 à 4 teentjes knoflook
3 à 4 theelepels fijne ketoembar
½ theelepel djinten (komijn)
1 ½ theelepel koenir, 1 stukje sereh
4 à 5 blaadjes djeroek poeroet, zout
2 kippenbouillontabletten
olie (om te fruiten), citroen, gefruite uitjes, sambal ketjap

Bereiding:

Kip op zetten. Schuim afnemen. Sereh en djeroek poeroet en koenir toevoegen.

Kip gaar koken en uit pan nemen.

Kemirie, ui en knoflook fijn maken en in de olie fruiten op matig vuur. Zodra dit geurig ruikt, ketoembar en djinten toevoegen. Uit de pan halen en toevoegen aan de bouillon met de fijn gesneden prei en wat fijn gesneden selderie. Op smaak brengen met zout en bouillontabletten.

Opdiene:

Kip, aardappelen en eieren in stukjes snijden.

Soön in stukken snijden, wassen en met kokend water overgieten. Taugé schoonmaken en met kokend water overgieten. Kool even blancheren.

Sambal ketjap gemaakt van 2 theelepels sambai oelek met ketjap.

Men eet de Soto als volgt:

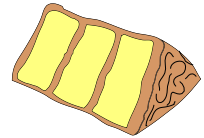
een schepje rijst op bord doen, wat schijfjes aardappel, ei, stukjes kip, kool, taugé en op scheppen.

Giet er wat van de bouillon over. Selderie, uitjes, uitgeknepen citroen en sambal ketjap er over heen.

Tip:

Kan ook met stukjes lontong gegeten worden.

Spek - koek



Benodigdheden:

100 gram bloem, 500 gram boter (of roomboter), 250 gram basterdsuiker
10 eieren, 10 theelepels kaneel, 3 theelepels nootmuskaat
3 theelepels gemalen kardamon, 3 theelepels kruidnagels
5 theelepels vanillesuiker, 2 theelepels zout
2 eetlepels koffieroom

BEREIDING:

Scheid de eieren, in eigeel en eiwit.

Klop het eigeel met het restant basterdsuiker schuimig.

Klop het eiwit stijf (in een andere kan).

Roer de boter met de vanille, en de helft van de basterdsuiker tot een glanzende massa.

Roer vervolgens de boter, vanillesuikermengsel luchtig door elkaar, met het geklopte eiwit, en het schuimige eigeel.

Zeef de bloem en het zout doorheen, schep het met de koffieroom nogmaals goed om en om.

Verdeel dit beslag over kommen, in gelijke hoeveelheden.

Voeg aan één kom de kruiden toe.

Dit beslag wordt beige-bruin, Het ander beslag blijft.

Zet de gril op hoogste stand aan.

Boter een springvorm goed in, schep hierin een dun laagje van het lichtbeslag

Schuif de springvorm enkele minuten 3 à 4 op het bovenste rooster, onder de gril. (Kijk als het beslag gaar is).

Als het beslag gaar is, wat na enkele minuten het geval is, wordt een zelfde dun laagje van het beige. Bruin beslag op de gare laag aangebracht. Deze handeling herhalen laag op laag, tot het beslag op is.

Nadat 5 à 6 laagjes zijn aangebracht moet de springvorm op het lagere rooster gezet worden.

De spekkoeke is klaar als het bovenste laagje gaar is.

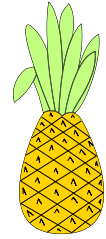
In plaats van een gril kan de Spekkoeke ook gebakken worden in een oven met aparte onder en boven warmte

Breng de oven op een temperatuur van 125 graden.

Zet de springvorm met het eerste dunne laagje in de oven en schakel de onder warmte uit.

Bak verder de spekkoeke als in een gril.

Sukijaki met ananas



Benodigheden:

2 eetlepels olie om te fruiten
1 eetlepel geraspte gember(of poeder), 1 à 2 teentjes knoflook uit de pers
150 gram rode paprika
300 gram broccoli, 1 ui,
300 gram stukjes ananas
1 eetlepel tiram saus
1 eetlepel Chinese ketjap (soja saus), 1 theelepel sambal of rode lombok, 2 eetlepels maïzena

Bereiding:

Gember fruiten(op zacht vuur)
knoflook er bij doen, dan de broccoli, ui, ananas, paprika en lombok toevoegen. Afmaken met tiramsaus, sojasaus en eventueel wat zout en suiker.
Binden met maïzena.

Varkensvlees in uien.

500 gram mals varkensvlees
2 dungseden uien
3 eetlepels sojasaus (Chinese ketjap), 1 à 2 teentjes knoflook uit de pers
1 eetlepel suiker
1 mespunt peper, 1 theelepel maïzena, 1 kop olie.

Bereiding:

Marineer het dun gesneden varkensvlees (lapjes) een half uur in sojasaus, peper, suiker, knoflook en maïzena.
Fruit de uien in de olie.
Als het glazig is, het vlees erbij doen en bak het, onder voortdurend omscheppen, op groot vuur.
Indien er jus wordt verlangd, een kop bouillon bij. Het vlees erbij doen en binden met maïzena.

Tahoe isi



Benodigdheden:

1 tahoe
1 lente uitje
100 gram rundergehakt , varkens- of kippengehakt, 250 gram garnalen
3 à 4 teentjes knoflook, 2 eetlepels tapiocameel, water
eiwit van 2 eieren, tomatenketchup, sambaloelek

Vorbereiding:

Maak een papje van tapiocameel, water en eiwit en zet dit even apart.
Tahoe is 6 of 7 stukken snijden. Uithollen of figuren uitsnijden. Sla uitje met rest van de fijngemaakte tahoe, gehakt en fijngehakte garnalen vermengen. Knoflook uitpersen en toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout. Alles goed door elkaar mengen.
Uitgeholde stukken tahoe vullen en door papje halen.

Sausje:

Tomatenketchup met sambaloelek (naar smaak) vermengen.

Bereiding:

Stukken tahoe goudgeel bakken. Overgieten met sausje.

Tjah paksoy of Chinese- of spitskool



Benodigdheden:

500 gram paksoy (of Chinese of spitskool)
3 teentjes knoflook, 1 kipfilet of varkensvlees
2 à 3 prei (alleen witte gedeelte), peper, zout, vetsin
1 kopje bouillon of water met kip of vleesbouillontablet, 2 eetlepels olie of boter

Vorbereiding:

Paksoy in stukken snijden en wassen. Knoflook fijn snipperen. Kipfilet of varkensvlees in kleine stukken snijden. Prei fijn snijden.

Bereiding:

Knoflook fruiten in olie of boter tot het geurig ruikt. Kipfilet toevoegen.
Omroeren. Prei toevoegen en op smaak brengen met peper, zout en vetsin. Voeg het kopje bouillon toe. Het geheel laten smoren. Paksoy toevoegen en goed omroeren (moet knapperig zijn).

Tahoe telur

Benodigdheden:

½ à 1 blok tahoe
3 à 5 eieren, ½ theelepel zout, paar takjes selderie,
wat gebakken uitjes (fruiten)
3 à 4 eetlepels pindakaas, 2 à 3 eetlepels ketjap
250 gram taugé (indien gewenst) zout, suiker,
1 kopje water, olie

Vorbereiding:

Taugé schoonmaken, wassen en overgieten met koken water. Enkele minuten laten staan.

Tahoe fijnprakken. Eieren kloppen en met de tahoe vermengen. Op smaak brengen met zout. Goed omroeren.

Water opzetten. Pindakaas, ketjap, zout en suiker (naar smaak) toevoegen. Aan de kook brengen. Blijven roeren tot het dik (gebonden) is.

Bereiding:

Bak 2 struiven van het tahoe-mengsel. Leg ze op een schaal. Pindasaus er over verdelen. Taugé, gesneden selderie en gebakken uitjes er over strooien.

Ajam peniki

Benodigdheden:

1 kip of 4 kippenbouten
10 rode lombok of 2 eetlepels sambaloelek of 1 rode paprika, 2 uien,
3 teentjes knoflook, 1 schijfje djahé
1 blik santen, 3 eetlepels olie, zout, suiker

Vorbereiding:

Kip in stukken snijden. Uien en knoflook fijn snipperen. Lombok of paprika van zaadjes ontdoen en fijn snijden. Djahé fijn snijden.

Bereiding:

Lombok, uien, knoflook en djahé in de olie fruiten. Kip toevoegen. Omroeren en santen toevoegen. Laten pruttelen tot de santen ingedikt is. Zout en suiker naar smaak toevoegen. Moet smeug zijn en er lekker rood uit zien.

Tahoe telur



Benodigdheden: (4-6 personen)

½ à 1 blok tahoe (sojakoek), 3 à 5 eieren
½ theelepel zout, selderie, gebakken uitjes, suiker en zout
3 à 4 eetlepels pindakaas, olie om te bakken
2 à 3 eetlepels soja (ketjap) 250 gram taugé, 1 kopje water

Bereiding:

De tahoe fijnprakken, geklutste eieren erbij doen en goed omroeren met wat zout.
Hiervan 2 struiven bakken.

De taugé schoonmaken, wassen en overgieten met kokend water.

Water opzetten met pindakaas, ketjap, zout en suiker.

Opkoken en blijven roeren tot hij dik gebonden is.

Struif op een schaal doen, saus erover gieten, de uitgelekte taugé, fijngesneden selderie en gebakken uien erover strooien.

Als men het pittig wil hebben, er wat sambal oelek bij doen.

Het is heerlijk en gezond bovendien.

Spitskool salade

Benodigdheden:

150 gramspitskool, 1 komkommer, 50 gram taugé

Voor sausje:

1 eetlepel olie

2 eetlepels azijn

1 theelepel ketjap

1 theelepel gembersiroop

Bereiding:

Taugé met koken water overgieten.

Spitskool in fijne reepjes snijden.

Komkommer in kleine stukjes snijden.

Voor sausje alle ingrediënten vermengen.

Groenten in schaal doen en sausje erdoor mengen.

Tahoe telur



Benodigheden:

½ à 1 blok tahoe (sojakoek) 3 à 5 eieren
3 à 4 eetlepels pindakaas olie om te bakken
½ theelepels zout, selderie, gebakken uitjes, suiker en zout
2 à 3 eetlepels ketjap, 250 gram taugé, 1 kopje water

Bereiding:

De tahoe fijnprakken, geklutste eieren erbij doen en goed omroeren met wat zout. Hiervan 2 struiven bakken. De taugé schoonmaken, wassen en overgieten met kokend water en even laten staan.

Water opzetten met pindakaas, ketjap, zout en suiker. Opkoken en blijven roeren tot hij dik gebonden is. Struif op een schaal doen, saus erover gieten, de uitgelekte taugé, fijngesneden selderie en gebakken uien erover strooien. Als men het pittig wil hebben, er wat sambaloelek erbij doen.

Toemis broccoli

Benodigheden:

250 gram broccoli
100 gr garnalen, 1 grote ui, 2 teentjes knoflook 2 dunne schijfjes laos
2 blaadjes salam, 1 rode lombok, 1 bouillonblokje, zout, suiker, 2 eetlepels olie

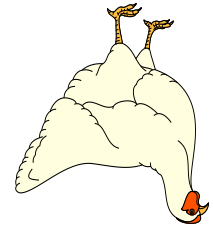
Vorbereiding:

Broccoli in roosjes snijden. Uien en knoflook fijn snipperen. Lombok fijn snijden.

Bereiding:

Uien en knoflook in olie fruiten. Voeg salam, laos en lombok toe.
Omroeren. Garnalen toevoegen en omroeren tot ze roze zien.
Broccoli toevoegen. Wat water toevoegen en blijven roerbakken.
Op smaak brengen met bouillon, zout en suiker.

Tangkar van kip



Benodigheden:

8 kipstukken, 2 uien
3 teentjes knoflook, 2 schijfjes laos
1 stengel sereh zout, asam naar smaak, 3 theelepels ketoembar, ½ theelepel djinten, een stukje trassi, ¼ stuk margarine, water.

Bereiding:

Stukjes kip in water en zout halfgaar koken, er uithalen, bouillon op zij doen.
Alle ingrediënten fijn maken en in boter fruiten, dan de kip er bij doen, even meebakken.
Bouillon toevoegen en gaar smoren.
Het gerecht moet smeug zijn.
Als groenten bij eten: sambal goreng kool, boontjes of broccoli.

Sambal goreng basah van kool

Benodigheden:

1 witte kool of 2 spitskolen
500 gram (runder)gehakt of garnalen 1 blik santen
4 rode lombok, 3 kleine uien. 2 teentjes knoflook
½ theelepel trassi bakar. 2 schijfjes laos. 2 blaadjes salam. 2 eetlepels olie, zout, suiker

Vorbereiding:

De kool in stukken snijden. Lombok fijn snijden. Uien. knoflook fijn snipperen.

Bereiding:

De lombok, uien en knoflook in olie fruiten.
Gehakt of garnalen toevoegen en even omroeren.
Laos, salam, trassi en santen toevoegen.
Zout en suiker naar smaak toevoegen en steeds roeren.
Het mag niet schiften!

Tip:

Serveren met rijst en besengek, eventueel met kroepoek.

Telor belado



Benodigheden:

4 gekookte eieren

8 a 10 sjalotjes of 1 grote ui

3 a 4 teentjes knoflook

3 a 5 rode lombok met of zonder pit, olie

2 dessert lepels citroensap 1 sneetje of ½ theelepel koenjit, zout en suiker naar smaak

Bereiding:

De gekookte eieren pellen, heel laten en bakken (goudgeel). Sjalotjes of ui en knoflook fijn snipperen en goudgeel fruiten.

De fijn gesneden rode lombok en sneetje koenjit erbij doen. 1½ glas heet water erbij doen, goed laten doorkoken tot de helft van de saus overblijft, dan de gebakken eieren erbij doen. Zout en suiker naar smaak toevoegen. Naar wens mag er of ketjap of santen bijgedaan worden.

Ketoprak

Benodigheden: Javaanse gemengde salade

Selderie, 1 blok tahoe (tofoe) 150 gram taugè

150 gram spitskool, 2 teentjes knoflook, 1 ½ eetlepel pindakaas

olie, gebakken uien voor strooisel, 1 a 2 theelepels sambal oelek, azijn, ketjap

zout en suiker naar smaak.

Bereiding:

Tahoe in dobbelsteentjes goudgeel bakken.

Gesneden kool en taogè blancheren. Fijn gesneden knoflook op zacht vuur goudgeel fruiten.

Dan eruit halen en fijnmaken met 1 theelepel gebakken uien. In een beetje olie de pindakaas fruiten, heet water erbij doen, de fijngemaakte ui, knoflook en sambal oelek erbij doen. Azijn, ketjap, zout, suiker naar smaak toevoegen, even opkoken tot een niet al te dikke brij is verkregen. De geblancheerde, uitgelekte kool op een schaal leggen, daar over de gebakken tahoe, dan de uitgelekte taugè er over rangschikken en de pindabrij er over gieten.

Gebakken uien er over strooien, dan de fijn gesneden selderie.

Desgewenst, ter versiering stukjes kroepoek, plakjes komkommer of augurk gebruiken.

Eten in combinatie met telur belado.

Tjah tjampoer

Benodigheden:

(hoeveelheden zelf te bepalen) worteltjes
taugé, champignons, uien, komkommer, knoflook, water
rode en groene paprika, rode lombok (géén sambal!), tahoe
zout, suiker bouillonblokjes, olie

Vorbereiding:

Worteltjes wassen en fijn snijden. Taugé schoonmaken.
Champignons schoonmaken en in schijfjes snijden.
Komkommer wassen en in stukjes snijden.
Paprika en lombok (eventueel van zaadlijsten ontdoen) in kleine stukjes snijden.
Uien en knoflook fijn snipperen. Tahoe in blokjes snijden en naar smaak bakken of ongebakken laten.

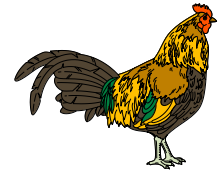
Bereiding:

Uien en knoflook fruiten. Worteltjes, paprika, lombok en komkommer toevoegen. Op smaak brengen met bouillonblokjes en eventueel wat zout. Tahoe toevoegen
Omroeren.

Tip:

Probeer dit gerecht eens te maken met stukjes tempeh, garnalen, broccoli, paprika's en lombok.

Tjap tjae



Benodigdheden:

500 gram varkensvlees of kipfilet 250 gram grote garnalen
2 teentjes knoflook
6 à 8 worteltjes, ¼ bloemkool
250 gram champignons
1 rode of groene paprika
½ komkommer
2 prei, 2 uien, 250 gram taugé, 1 klein blikje tomatenpuree
zout, peper, vetsin, reuzel of olie met een stukje boter tapiocameel

Vorbereiding:

Vlees of kip in plakken snijden. Knoflook persen. Uien grof snipperen. Groenten wassen en in stukjes snijden. Taugé schoonmaken.

Bereiding:

Vlees of kip fruiten in de reuzel of olie. Alle groenten toevoegen en goed omroeren. De groenten moeten knapperig blijven.
Op smaak brengen met zout, peper en vetsin. Tomatenpuree met beetje water toevoegen en iets aandikken met tapiocameel.

Bami

Benodigdheden:

3 teentjes knoflook of 1 theelepel knoflookpoeder, 500 gram kipfilet en / of vlees en / of garnalen
2 prei, selderie, stukjes spitskool of Chinese kool
peper, zout, vetsin, Chinese sojasaus, 1 pak mie, olie of reuzel

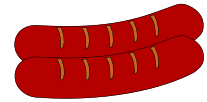
Vorbereiding:

Knoflook fijnsnijden of persen. Kipfilet en/of vlees in stukjes snijden. Prei in dunne ringen snijden.

Bereiding:

Knoflook fruiten op klein vuur tot het geurig ruikt. Voeg het vlees toe. Ongeveer 5 minuten al roerend mee fruiten. Groenten toevoegen, omroeren, van het vuur halen.
Water opzetten en tegen de kook aan brengen. Mie toevoegen. 8 à 10 min. laten koken, overgieten in vergiet en afspoelen.
Zet de pan met vlees en groenten weer op de kookplaat en roer de mie er door heen.
Op smaak brengen met peper, zout, vetsin en sojasaus.

Toemis sojaka



so-ja-ka = so afkorting van **socis** (worstjes)
ja afkorting van **jamur** (paddestoel, champignon)
ka afkorting van **paprika**

Benodigheden:

3 eetlepels olie, 1 à 2 uien, 1 à 2 teentjes knoflook, 1 rode paprika, 2 tomaten 1 à 2 theelepels sambal, 3 eetlepels ketjap manis, 1 eetlepel worchestersaus, zout, suiker, 1 à 2 blikjes cocktailworstjes, 1 à 2 blikjes paddenstoeltjes of 250 gram champignons, 1 kopje water of bouillon

Vorbereiding:

Uien en knoflook fijn snipperen. Paprika van zaadlijsten ontdoen en in reepjes snijden. Tomaten in parten snijden. Champignons droog maken en eventueel in kleinere stukken snijden.

Bereiding:

In een pan op klein vuur olie opzetten en uien en knoflook fruiten. Paprika en tomaten toevoegen (en eventueel de champignons). Water of bouillon toevoegen en even laten smoren. Rest van benodigheden: toevoegen samen met de uitgelekte worstjes en paddenstoeltjes. Goed omroeren. Op smaak brengen met zout en suiker.

Tjah tjampoer



Benodigheden:

(hoeveelheden zelf te bepalen) worteltjes, taugé, champignons, uien, komkommer, knoflook, rode en groene paprika, rode lombok (géén sambal) tahoe, zout, suiker, bouillonblokjes, olie, water

Vorbereiding:

Worteltjes wassen en fijn snijden. Taugé schoonmaken. Champignons schoon maken en in schijfjes snijden. Komkommer wassen en in stukjes snijden. Paprika en lombok (eventueel van zaadlijsten ontdoen) in kleine stukjes snijden. Uien en knoflook fijn snipperen. Tahoe in blokjes snijden en naar smaak bakken of ongebakken laten.

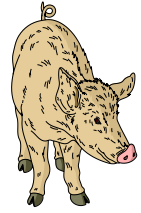
Bereiding:

Uien en knoflook fruiten. Worteltjes, paprika, lombok en komkommer toevoegen. Op smaak brengen met bouillonblokjes en eventueel wat zout. Tahoe toevoegen. Omroeren.

Tip:

Probeer dit gerecht eens te maken met stukjes tempeh, garnalen, broccoli, paprika's en lombok.

Varkensvlees in uien



Benodigheden:

500 gram mals varkensvlees
2 dingesneden uien
3 eetlepels sojasaus (Chinese ketjap), 1 à 2 teentjes knoflook uit de pers
1 eetlepel suiker
1 mespunt peper 1 theelepel maïzena 1 kop olie.

Bereiding:

Marineer het dun gesneden varkensvlees (lapjes) een half uur in sojasaus, peper, suiker, knoflook en maïzena.
Fruit de uien in de olie. Als het glazig is, het vlees erbij doen en bak het, onder voortdurend omscheppen, op groot vuur.
Indien er jus wordt verlangd, een kop bouillon bij het vlees doen en binden met maïzena.

Sukijaki met ananas

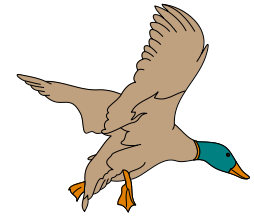
Benodigheden:

2 eetlepels olie om te fruiten
1 eetlepel geraspte gember(of poeder), 1 à 2 teentjes knoflook uit de pers
150 gram rode paprika
300 gram broccoli, 1 ui, 300 gram stukjes ananas
1 eetlepel 1 tiram saus
1 eetlepel Chinese ketjap (soja saus), 1 theelepel sambal of rode lombok, 2 eetlepels maïzena

Bereiding:

Gember fruiten (op zacht vuur), knoflook er bij doen, dan de broccoli, ui, ananas, paprika en lombok toevoegen. Afmaken met tiram saus, sojasaus en eventueel wat zout en suiker.
Binden met maïzena.

Zwartzuur van kip of eend



Benodigheden:

1 kip of eend
2 à 3 uien, 100 gram boter, ½ theelepel peper
½ theelepel zout, ½ theelepel nootmuskaat
4 à 5 kruidnagelen 1 pijpje kaneel, ½ fles rode wijn, 1 theelepel ketjap, azijn

Vorbereiding:

Kip of eend in stukken snijden en halfgaar stoven of bakken in boter. Uien fijn snipperen.

Bereiding:

Uien tot lichtbruin fruiten in de boter. Kip of eend toevoegen. Even omroeren. Voeg dan de peper, zout, nootmuskaat, kruidnagelen, kaneel, rode wijn en ketjap toe en azijn naar smaak. Alles smoren tot de kip of eend gaar is.

Tip:

Serveren met gebakken aardappelen en vruchtensalade of vruchtencompote.

Atjar (zoetzuur)



Benodigheden:

6 sjalotjes of rode ui, 2 komkommers (uithollen)
2 rode paprika, 1 à 2 blikjes maïs, azijn, zout, suiker.

Vorbereiding:

Sjalotjes fijn snijden. Komkommer schillen en in ±1 cm dikke plakken snijden. Elke plak in vieren snijden en hiervan kleine dobbelsteentjes maken. Paprika van zaad ontdoen; in smalle repen snijden en de repen in kleine stukjes snijden. Maïs laten uitlekken en afspoelen.

Bereiding:

In kom azijn mengen met suiker en zout. Sjalotjes toevoegen en ±10 minuten laten staan. Voeg dan de komkommer, paprika en maïs toe en meng het goed. Minimaal 15 minuten laten staan.

TIPS & WENKEN WOORDENLIJST

ASEM

Het samengeknede vlees van de rijpe vrucht van de tamarinde.

Het wordt o.a. gebruikt voor het mals maken van vlees en gevogelte.

BIHOEN OF MIHOEN

Fijne soort Chinese mie, uit meel of rijst gemaakt.

DJERUK PURUT-BLAD

Het gedroogde blad van een citrus vrucht, wrattige vruchtjes.

DJAHE

De wortelstok van de gemberplant. In poedervorm te verkrijgen.

DJINTEN

De Nederlandse naam is komijn. In poedervorm te verkrijgen.

DENDENG

Gedroogde dun gesneden lappen vlees, licht gezouten en ingewreven met salpeter.

EBBI

Bestaat uit gedroogde garnalen.

HUN-KWEE-MEEL

Een fijn geurig meel voor het maken van pudding en koekjes. Het wordt gemaakt van katjang hidjau.

GULA DJAWA

Javaanse rietsuiker, bruine basterd suiker is als vervanger geschikt prima geschikt.

KATJANG HIDJAU

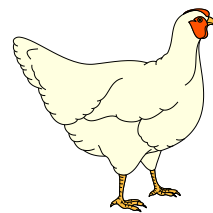
Gedroogde erwtjes. Er wordt taugé van gemaakt. Ook voor bereiding van soep.

KEMANGI

Het blad van Ocimum Basilicum/Citratum. In de zomer kan men hiervoor het tuinkruid Basilicum gebruiken.

KEMIRI

Een zeer sterk smakende noot van de kemiriboom. Moet eerst even gepoft en daarna fijngestampt worden.



KENARI

De noten van Java Almond. Ze kunnen rauw als amandelen worden gegeten.

KENTJUR

De wortelstok van Kaempferia Balanga. Is in poedervorm te verkrijgen. Heeft een sterk overheersende smaak, dus voorzichtig met dosering.

KETJAP

Indonesische soja. In drie soorten verkrijgbaar: zoet, zout en half zout (zoet=manis en zout=asin.)

KETUMBAR

De Hollandse naam is Koriander. Is in zowel zaad als poedervorm te verkrijgen.

KLUWAK

De noot van de Pangium Edule. Er bestaat geen Hollandse naam voor. Heeft een zeer overheersende smaak.

KUNJIT

De wortelstok van de Curcuma. Wordt ook geelwortel genoemd. Meestal in poedervorm te verkrijgen.

KUPING TIKUS

Betekent letterlijk muizenootjes. Een soort gedroogde Chinese champignons. Altijd eerst weken.

KUTJAI

Bieslook, ook wel uienkruid genoemd.

KROEPOEK

Gemaakt van meel en garnalen. Emping Belindjoe is een plantaardige kroepoek.

LAKSA

Transparante Chinese vermicelli.

LAOS

De wortelstok van Alpinia GaJanga. Vaak in poedervorm te verkrijgen. Wordt in zeer veel gerechten gebruikt.

LOMBOK

Is een Spaanse peper. Wordt zowel rood (rijp) als groen gebruikt. Inplaats van verse lombok kan men per lombok 1 theelepel sambal gebruiken.

MIE

Een Chinese spaghettisoort.

PETEBONEN

Sterkruikende bonen ook wel stinkboon genoemd. Gepekeld of gedroogd in flesjes verkrijgbaar.

PETIS

Pasta gemaakt van gegiste garnalen.

REBUNG

Bamboespruiten, alleen in blik (Hongkong) verkrijgbaar.

SALAM

Indonesisch laurierblad.

SEREH

Citronellagrass. In gedroogde vorm of in poeder te verkrijgen.

SJALOTTEN

Kleine roodpaarse uitjes.

TAUGE

Wordt gemaakt van Katjang Hidjau. Is overal verkrijgbaar.

TAHOE/TAHU

Een sojabonenkaas. Men kan ze een aantal dagen, onder water, in de koelkast goed houden.

TAOTJO

Donkerbruine brij van verschillende gegiste Olineze bonen.

TEMPEH

Koeken van sojabonen, waarop een bepaalde schimmel is geënt. Is in plastic verpakt verkrijgbaar.

TERABI/TRASSI

Wordt van garnalen bereid en tot koeken geperst. Heeft een hinderlijke geur doch wordt bijna in alle gerechten gebruikt. Trassi is heerlijk in Sambal, maar gebruik het spaarzaam!

TERI

Kleine, gedroogde zoute visjes. Goed droog bewaren.

TERONG

(Aubergines)

Dit zijn de meest voorkomende kruiden en Ingrediënten.

Nog andere staan vermeldt in de Indische woordenlijst.

Naast bovengenoemde producten wordt in de Indonesische keuken heel veel plantaardige olie gebruikt. Zorg ervoor dat u dat in ruime mate in voorraad hebt. Gebruik kruiden naar eigen smaak, in het begin niet teveel. U kunt altijd eerst proeven en dan eventueel naar behoefte bijvoegen. In plaats van verse lombok kan men sambal gebruiken, maar ook paprika is bij diverse recepten een goede vervanger.

WOORDENLIJST

Aabon	Vleesgerecht	Belut	Aal, paling
Adas	Venkel	Beras	Ongekookte rijst
Adas manis	Anijs	Beras patah	Gebroken rijst
Aduk	Roeren	Beras jagung	Malsmeel
Adonan	Mengsel, deeg	Bijl	Zaad
Air	Water	Biting	Bumbu (houten) pennetje
Agar blanda	Spuitwater	Bilkin	Maken
Agar-agar	Soort zeewier (gelatine)	Biri-biri	Schaap
Ayak	Zeef	Blustru	Soort vrucht (voor Sayur)
Ayam	Kip	Boeboer	Pap
Ayam biang	Hen	Boros	Verkwistend, niet zuinig
Ayam jantan (jago)	Haan	Botjor	Lek
Akar	Wortel	Botol	Fles
Ampas	Jonge vis	Botor	Soort plant
Anak Ikan	Afval, bezinksel	Berandal	Stoer
Anak sapi	Kalf	Bras of beras	Ongekookte rauwe rijst
Anggur	Druif	Bras bubur	Klein korrelige rijstsoort
Angkah	Rode rijst	Buah	Vrucht
Anglo	Vuurpotje, komfoor (met houtskool)	Buah angor	Druif
Angsa, gangsa	Gans	Buah pinggang, glnjel	Nier
Apak	Muf	Bubuk	Poeder
Api	Vuur	Buka	Open
Apokat	Advocaat (vrucht)	Bulan	Maan of vissoort (soort van haring)
Arang	Houtskool	Bumbu	Ingrediënten
Asap	Rook	Bungkusan	Pakje
Asam	Tamarinde	Buntut	Staart
Asem asaman	Gemengd zuur	Buntut kerbau	Buffelstaart
Asin	Zout	Burung	Vogel
Ati of hati	Lever	Burung dara	Duif
Atjar	Tafelzuur	Busuk	Bedorven, slecht, rot
Babal	Jonge Nangka (vrucht)	Dadar	Omelet
Babat	Pens	Daging	Vlees
Babat tebel	Dikke pens	Daging sop	Soepvlees
Babat tipls	Dunne pens	Dalng	Gedroogde vis
Babi	Varken (zwijn)	Dangang	Rijststomer
Badang	Soort van grote ronde zeef	Danging	Hoge koperen pot
Bayar	Betalen	Daun	Blad
Bayem	Spinazie	Daun djeruk lima	Citroenbladeren
Bakar	Branden (op houtskool)	Daun djeruk purut	Citroenbladeren
Baki	Presenteerblad	Daun kemangie	Welriekend plantje
Bakul	Mand voor koopwaren	Daun mangkodoë	Soort boombladeren
Balikan	Omdraaien	Daun pandan	Pandanus boombladeren
Bami	Chinese vermicelli	Daun salam	Indisch laurierblad
Bandeng	Vissoort	Daun seriawan	Bladeren van een Idlmheester
Bangkowang	Indische knol (eetbare plant)	Daun saw	Blad van de mosterd plant
Banten	Bantamsch	Dapoer	Keuken
Bau	Geur, stank	Dedek	Zemelen
Bara	Gloeiende kooltjes	Dengdeng	Gekruid, gedroogd vlees
Basah	Nat, vochtig	Dideh	Gedroogd bloed (bloedkoek)
Basi	Schotel, schaal	Dlngin	Koud
Bawang	Ui	Djagoeng	Mais
Bawang merah	Rode ui	Djahe	Gember
Bawang putih	Knoflook	Djamoer barat	Paddestoel
Bebek	Eend	Djamoe	Gast
Belanja	Inkopen doen		

Djanganan	Mengsel gekookte groenten met bereide Sambal	!kan	Vis
Djantung	Hart	!kan bJenlek	Gezouten visballetjes
Djawa	Javaans, Java	!kan gaboos	Zoetwater roofvis
Djeruk	Citrus vrucht, citroen	Ikan gerang	Gezouten gedroogde vis
Djeruk bali	Pompelmoes	Ikan gereh	Hele gezouten gedroogde visjes
Djeruk ga roet	Mandarijn	!kan glotok	Gedroogde visjes
Djeruk manis	Zoete sinaasappel	Ikan gemboeng	Makreelachtige vis
Djeruk npls	Kleine citroen	Ikan pedah	Gezouten vis
Djinten	Komijn	Ikan panggang	Vis in de oven
Dulang	Houtenbak, presenteerblad	Ikan pandang	Gezouten, gedroogde, gekruide vis
Duri	Doom van bijvoorbeeld een roos	Ikan terie	Ansjoovlsachtig visje(gezouten of gedroogde kleine visjes)
Doerian	Stinkvrucht	Ikan tjoeha	Gekruide zure vis
Dodoh mentoh	Klapstuk	Ikan tjoemi tjoemi	Inktvisje (calamares)
Ebbi	Gedroogde garnalen (in poedervorm)	Ikan tjoewe	Gezouten, gedroogde, gekruide vis
Empat	Vleesgerecht	Ikan wader	Kleine riviervis
Emping melindjoe	Plantaardige Kroepoek	Irik	Bamboezeef
Empoh	Gemalen rijstkafjes	Iris	Rjnsnijden
Entjer	Waterig, dun	Iroes	Lepel van klapperdop
Es	IJs	Isi	Vullen, vulsel, inhoud
Frikadel	Gehakt	Itik	Eend
Gabah	Ongestampte rijst	Kaju	Hout
Gaboos	Vissoort	Kajoe manis	Zoethout
Gado-gado	Gemengd groentengerecht	Kakap	Grote vissoort
Gajun	Waterschep van blik of 1/2 klapper	Kaki	Voet
Gamat	Zeekomkommer	Kaldu	Bouillon
Gambir	Catechu, bittere zelfstandigheid	Kaleng	Blik, bus
Gandaria	Zure vrucht (soort olijf)	Kambing	Geit
Gandoem	Koren, tarwe	Kandji	Rijststijfsel
Gangsa	Gans	Kangkung	Andijvie
Ganjoet	Ongaar	Kantjur	Smelten
Gaptek	Gedroogde Ketella schijfjes	Kasar	Grof
Garpu	Vork	Katjang	Boon, erwt, peulgewas
Garam of garem	Zout, keukenzout	Katjang beras	Een der vele peulsoorten
Garing	Droog	Katjang kaprie	Peultjes
Gelas	Glas	Katjang kedelee	Een der spadaal Indische peulsoorten
Gemuk	Vet	Katjang pandjang	Lange boontjes
Godok	Warmen, opwarmen, opgewarmd	Katjang tanah	Pinda
Gudang	Schuur	Katjangsirih	Gebluste betel-kalk
Guta	Suiker	Kate	Ind. pond (617 1/2 gr.)
Gula djawa	Javaanse rietsuiker	Katul	Afslipsel van rijst
Gula kelapa	Klappersuiker	Keboelie	Rijst op bijzondere wijze bereid
Gule	Geitenvleesgerecht	Kedelee	Sojaboon
Gurami	Zoetwatervis	Kedju	Kaas
Gurih	Pittig, smakelijk	Kedongdong	Een rins zure vrucht
Golok	Kapmes	Kelintji	Konijn
Goreng	In olie bakken, gebakken, gebraden	Keloewak	Pitten van de timboelvrucht
Gosong	Aangebrand	Kemanten of prenganten	Bruid, bruidegom, bruiloft
Gossok	Wrijven	Kembang goela	Klappergerecht
Gowok	Zure vrucht	Kembang pala	Foelie
Habis	Op, leeg, is niet meer	Kemiri	Noot
Harga	Prijs	Kendi	Aarde waterkruik
Harga mati	Vaste prijs	Kenjang	Verzadigd, genoeg
Harum	Geurig,geur	Kentang	Aardappel
Hati	Lever	Kentel	Dik (vocht)
Hidangan	Diverse gerechten of koekjes in bakje of op een schotel op tafel	Kentjur	Wortelsoort
Hijau	Groen	Kepala	Klapper, kokosnoot
Iga-iga	Ribben		

Kepang	Pit, soort van noot	Labu siam	Pompoen
Kepiting	Kreeft, krab	Lada	Peper
Kerang	Mossel	Ladind	Mes
Kertas	Papier	Lagi	Nog meer
Ketam	Schaaf	Lajang	Makreelachtige vis
Ketan	Kleefrijst (wit of zwart)	Laju	Verdord
Ketel	Ketel	Laksa	Chinese vermicelli
Ketimun	Komkommer (augurk)	Lalap	Koud groentegerecht
Ketella	Knol	Laler	Vlieg
Ketiwel	Oude nanka	Langkau	Platvis
Ketjap	Sojasaus	Langsep	Tafelvruucht
Ket;jipir	Groente soort	Laos	Kruidige wortelstok
Ketumbar	Koriander	Lapar	Honger
Ketupat	Rijst In gevlochten mandjes	Lapis	lapjes
Kidang	Ree, hert	Legen	Palmwijn
Kiem blo	Chinees gerecht	Leher	Hals
Kiesmies	Krenten, rozijnen	Lemak	Dierlijk vet
Kipas	Waaier, waaieren	Lemak babi	Spek
Kirai	Kleine gevlekte komkommer, augurk	Lemari makanan	Vliegenkwast
Klabet	Fenegriek	Lembaran	In stukken of plakken gesneden
Kluweh	Soort noot	Lemoeroe	Vissoort
Kodja	Klingalees, moor	Lempen	Sago broodje
Kodok	Kikvors	Lenganan	Leverancier
Kolek-kolek	Zetmeelballetjes	Letjoe	Nat, vochtig
Kollak	Indisch nagerecht	Lidah	Tong
Kompor	Vuurpotje	Lidi	Bladnerf van kokosboom
Koolbanda	Boom met lichtgroene bladeren	Limau	Citroen
Koppi	Koffie	Limpa	lever
Kosong	Leeg	Liwet	Koken In een pot, niet stomen
Koreh api	Lucifer	Lobak	Soort radijs
Korok	Soort boontje	Lobi-lobi	Zuurzoete vruchten
Kotjok	Schudden	Lombok	Spaanse peper
Kotor	Vuil	Lombok setan	Kleine Spaanse peper
Krantjang	Gevlochten mand om rijst te wassen	Lulur dalam	Ossenhaas
Kretjek	Repen buffel huid in olie gebakken	Lumpang	Vijzel
Kring of kering	Droog	Makan	Eten (werkwoord)
Kripik	Gebakken schijfjes ketella (knol)	Makanan	Spijs, eten
Krupuk	Toespijs bij rijst (gebakken in olie)	Manga	Vruucht
Kukus	Waterdamp, stoom	Mangis, mangistan	Vruucht
Kukusan	Gevlochten mand, waarin rijst wordt gestoomd	Mangkok	Kopje
Kubis	Kool	Manis	Zoet
Kulit	Huid, schil	Manisan	Gebak, zoetigheid
Kuning	Geel	Manjung	Meervalachtige vis
Kunjit	Curcuma wortel (geel)	Maritja	Peper
Kupas	Schillen	Markisa	Vruucht
Kupang	Mossel	Masak	Koken
Kuping	Oor	Masin	Zoutig
Kuping tikoës	Soort champignon	Mata belo	Vissoort
Kurau	Zeevissoort	Mata sapi	Koeienoog, spiegelei
Kurang	Tekort, minder	Medja	Tafel
Kusoemba	Wilde saffraanplant, levert rode verfstof	Menir	Gebroken rijst
Kusoemba kling	Oranjekleurig	Mentah	Onrijp
Kutjai	Prei	Mentega	Boter
Kuwah	Het nat of de saus van een gerecht	Merah	Rood
Kuwali	Soort kookpan	Merang	Rijststro met aren
		Merang sapoe	Rijststro zonder aren
Labu aer	Kalebas	Mie	Chinese macaronisoort
Labu ajer	Soort watermeloen	Mleso	Chinese vermicellisoort
Labu poetih	Watermeloen	Mihoen	Chinese vermicelli

Milem lawah	Zoetwatervis	Perkedel	Gehakt
Mini	Degenkrab	Perloe	Nodig
Minjak	Olie	Peteh	Stinkboon
Mlnjak tanah	Petroleum	Petiman	Aarden kom
Minum	Drinken	Petis	Stroperig visafkooksel
Mlnuman	Drank	Petjel	Salade bij rijst
Moeë	Rijzen (deeg)	Piendang	Gerecht bij rijst, vlees, vis of sajoer
Muda	Jong	Pientjo	Vierkante bakjes van palmladeren
Nama	Naam	Pikol	Indisch gewas
Nanas	Ananas	Pinang	Noot bij pruimen
Nangka	Tafelvrucht	Pinggang	Schotel
Nasi	Gekookte rijst	Piring	Bordje
Nasigoreng	Gebakken rijst	Piring dalam	Soepbord
Nasi tim	Gerecht van rijst met kip	Piring kasar	Vuurvast, grof bord
Njiur	Kokospalm	Pisang	Banaan
Oeap	Damp, wasem	Pisang draaien	Banaan omkeren
Oebi	Bataat, knolgewas	Poetar	Omdraaien
Oedang	Garnalen	Poerlaka	Kardemon
Oelam	Benaming van rijst met toespizzen	Poetih	Wit
Oelek	Fijnstampen	Pollong	Doperwtjes
Oelekan	Stamper	Pon	Pond
Oeli	Kneden	Potong	Snijden
Oeling	Aalsoort	Punggung	Rug
Oeling kembang	Grote aal	Radjoengan	Grote zeekrab
Oepas	Vergiftig	Ragi	Gist
Oesoës	Darmen	Ragie	Dengdeng soort (gekruid, gedroogd vlees)
Oewang	Geld	Rames	Fijn kneden
Ontjom	Toespijs van pinda's	Rampe	Mengsel
Otak	Hersenen	Reboeng	Jonge bamboeloot
Padi	Rijst in de aren	Reket	Kleine garnaal
Paha	Dij, dijbeen, bout	Rempah	Kleine gehaktballetjes
Pahit	Bitter	Rempah-rempah	Specerijen
Pait	Jenever	Rempah daging	Gehaktballetjes van rundvlees
Paka	Achterbout	Roedjak	Sterek gekruid vruchtengerecht
Pala	Nootmuskaat	Roekem	zure vrucht
Palmiet	Binnenste van de palmkruin	Roembia	Sago
Panas	Heet, warm	Roti	Brood
Pangang	Roosteren	Saboën	Zeep
Panganan	Rooster	Sago ambon	Ambonese saga
Pantji	Pan	Sago siam	Paarse saga
Papaja	Vrucht	Sagon	Rijstgerecht
Papeda	Sagosap	Sajoer	Groente of kruidensoep bij rijst
Parang-parang	Vissoort	Sajoer pindang	Sajoer met vlees of vis
Paroet-paroetan	Rasp	Sajoer toemis	Sajoer van gebakken kruiden
Pasar	Markt	Sajoeran	Groenten
Paso	Kuip, teil	Salam	Laurierblad
Pasoe	Pot	Sambalan	Sterk gekruide toespizzen
Pedah	Gezouten vis	Sambal	Gestampte lombok
Pedis	Scherp van smaak	Santen	Klappermelk
Pelan-pelan	Langzaam	Santen entjer	Dunne klappermelk
Pendek	Kort	Santen kentel	Dikke klappermelk
Penggorengan	Oventje om in te bakken	Sapi	Koe
Penjoe	Schilpad	Sapoe	Bezem
Peparee	Soort bittere vrucht	Saringan	Filter
Peperek	Vissoort	Sartan	Kreeft
Pepes	Vis of vlees in een blad, gewikkeld, geroosterd	Saté	Vlees aan pinnen
Perat	Wrang, zuur	Sawah	Rijstveld
Peria	Soort komkommer	Sawi	Chinese koolsoort
Perioek	Kookpot	Sawoh manila	Tafelvrucht

Sedap malan	Witte nachtlelie	Teri Nasi	Larfjes van ikan teri (visje)
Sedikit	Weinig	Terong	Aubergine
Sehat	Gezond	Terong blanda	Tafelvriucht
Selaar	Makreelachtig visje	Tiembool	Broodvrucht
Selam	Mohammedaan, inlander	Tim	In een pot gaar stoven of stomen
Selasi	Basilicum	Timba	Emmer
Selasi blanda	Kruizemunt	Timbangan	Weegschaal
Selassie	Kleine zaadjes voor koele dranken	Ting-ting	Besuikerde pinda's
Sendok	Lepel	Tiram	Oester
Sendok bling	Lepel van aardewerk	Tjabe	Spaanse pepersoort
Senangin koerau	Zeevis	Tjabik	Jonge kakap (vis)
Serdadoe	Soldaat	Tjampoer	Mengen
Sereh	Citroengras	Tjampoeran	Mengsel
Seroendeng	Geraspte kokos met pinda's	Tjampoeradoek	Zuur van gemengde groenten
Simping	Mosselsoort	Tjap	Merk
Sioong	Schijfje, part	Tjendol	Verfrissende drank
Sirikaja	Tafelvriucht	Tjenkeh	Kruidnagel
Sirsak	Zuurzak (vrucht)	Tjepér	Schaal, schotel
Sodet	Braadmes	Tjeplok	Spiegelei
Soedjen	Houten pen voor saté	Tjereme	Geribde kers
Soekoen	Broodvrucht	Tjerimee	Kleine gele zure vrucht
Soeloeh	Brandhout	Tjina	Chinees
Soemsoem	Merg	Tjintalo	Gezouten garnalen
Soeoen	Chinese vermicelli	Tjobek	Gescheurd
Soesoe	Melk	Tjoeka	Azijn
Soetil	Schep voor wadjan	Tjoekal	Jonge kakap (vis)
Tadjam	Scherp (van een mes)	Tjoekoep	Genoeg
Tahu	Sojakaas	Tjoetji	Wassen
Talem baki	Presenteerblad	Tjoklat	Chocolade
Tali	Touw	Tjorong	Trechter
Tamboen	Vet, vlezig (van vlees)	Toeak	Palmwijn
Tamboenkan	Vetmesten	Toekar	Ruilen
Tambra mas	Goudvis	Toelang	Been, bot
Tampah tetampah	Platte mand	Toemis	Sajoer met gefruite kruiden
Tanggok	Bolvormige zeef	Toetoep	Sluiten
Tangkwe	Droog gekonfijte Chinese vrucht	Toetoepan	Deksel; gevangen is
	Preparaat van Javaanse suiker en kedelee (sojaboon)	Tomatee	Tomaat
Taotjo		Tonkol	Soort tonijn
Tape	Gekookte en gegiste ketella (knol)	Trassi	Pikante garnalen of vispasta
Tapioca	Zetmeel van Indische plant	Tripang	Zeekomkommer
Taugé	Ontkiemde katjang idjoe (boon)	Troebroek	Gezouten viskuit
Tawes	Vissoort	Wadjan	Bolvormige Javaanse braadpan
Tebel	Dikke klappermelk	Wangi	Keurig
The	Thee	Weloet	Sawah-aal
Telor	Ei	Widjen	Pitjes van een heester
Telorasin	Pekel ei		
Telor toebroek	Viskuit		
Tembang	Vissoort		
Tembikeh	Watermeloen		
Temoekoentji	Wortelsoort		
Temoelawak	Wortelsoort		
Tempat garem	Zoutvat		
Tempat goela	Suikerpot		
Tempat kotoran	Vuilnisbak		
Tempeh	Koekjes van sojabonen		
Tengglri	Grote zeevis		
Tepong	Meel		
Tepong beras	Rijstemeel		
Teri	Kleine vissoort		



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

