



*Indische recepten II v0.4*

## **Inhoudsopgave.**

|                                                              |   |
|--------------------------------------------------------------|---|
| Atjar ketimoen - pittige zoetzure komkommer. ....            | 3 |
| Babi ketjap - gesmoord varkensvlees. ....                    | 4 |
| Bebaris tiga - satéstokjes met Indische gehaktballetjes..... | 5 |
| Roedjak manis - Indische vruchtensalade 2. ....              | 6 |
| Gebruikte afkortingen. ....                                  | 7 |

## Atjar ketimoen - pittige zoetzure komkommer.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: Indische  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Carta, Tallsay.com

### Ingrediënten

3 el azijn, rijst-  
1 komkommer  
1 peper, rode, in  
stukjes, pitten  
verwijderd  
25 g suiker, palm-  
(goela djawa)  
1 ui, zoete, in halve  
dunne ringen

Bereidingstijd: - min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Snijd de rode peper in ringetjes en verwijder de pitten.  
Snijd de komkommer in heel dunne schijfjes.  
Snijd de ui in kwart ringetjes.  
Meng de palmsuiker met de azijn.  
Voeg hier de rode peper, de ui en de komkommer aan toe.  
Laat het mengsel gedurende 4 uur in de koelkast staan.

### Tip:

Lekker bij nasi of bami.

## Babi ketjap - gesmoord varkensvlees.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: Indische  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
Bron: TallSay.com

### Ingrediënten

1 el azijn, rijst-  
1 el bloem, gezeefde  
1 tl djahé (gember-  
poeder)  
100 ml ketjap manis  
2 tn knoflook, fijn-  
gesnipperd  
50 g kokosvet (santen)  
100 ml melk, kokos-  
- peper, zwarte, vers-  
gemalen  
1 ui, fijngesnipperd  
500 g varkensfilet, in  
blokjes  
½ tl zout

### Bereiding.

Marineer het vlees met een mengsel van de azijn, het zout, de peper, de djahé, de knoflook en de ui en laat dit 1 uurtje rusten.

Neem een wok en smelt de santen.

Bak het vlees daarna gedurende 10 min. in de wok.

Voeg nu de ketjap manis, de kokosmelk en de bloem toe.

Roer het geheel goed door elkaar.

Laat het geheel ca. 30 min. sudderen, met een deksel op de wok.

### Tip:

Serveer het gerecht met rijst.

4

Bereidingstijd: - min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

## Bebaris tiga - satéstokjes met Indische gehaktballetjes.



Menugang: Hapje  
Keuken: Indische  
Personen: -  
Sterren: \*\*\*  
Bron: TallSay.com

### Ingrediënten

1 ei, geklutst  
500 g gehakt (hoh- of  
runder-)  
½ tl ketoembar  
(gemalen koriander-  
zaad)  
1 tl knoflookpoeder  
½ tl nootmuskaat  
- olie, plantaardige, om  
te frituren  
½ tl peper, zwarte  
½ tl zout  
  
1 pk satéstokjes

### Bereiding.

Meng het gehakt met het ei en de kruiden.  
Draai er balletjes van (ca. 1½ cm).  
Verhit de olie in een pan en frituur de balletjes.  
Laat de balletjes even uitlekken op wat keuken-  
papier.  
Rijg drie (tiga betekent drie) balletjes aan de saté-  
stokjes.

### Serveren:

Serveer het gerecht warm met rijst en een lekkere  
satésaus.

### Tip:

En natuurlijk mogen een paar hete pepers niet  
ontbreken.

5

Bereidingstijd: - min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

## Roedjak manis - Indische vruchtensalade 2.



Menugang: Bijgerecht  
Keuken: Indische  
Personen: 4  
Sterren: \*\*\*  
Bron: Carta, TallSay.com

### Ingrediënten

2 sch ananas  
1 appel  
20 druiven  
2 el ketjap manis  
2 komkommers, snack-  
2 limoenen, sap van  
1 mango  
1 peper, lombok-, rode  
5 el suiker, palm-,  
gezeefd

Bereidingstijd: - min.  
Grill-/oventijd: - min.  
Wachttijd: - min.  
Calcium: - mg  
Energie kJ: -  
Energie kcal: -  
Eiwit: - g  
Koolhydraten: - g  
w/v suikers: - g  
Natrium: - mg  
Vet: - g  
w/v onverzadigd: - g  
w/v verzadigd: - g  
Vezels: - g  
Groente: - g  
Zout: - g

### Bereiding.

Snijd de lombok in de lengte open.  
Haal de zaadlijsten en de pitjes eruit en gooi deze weg.  
Snijd de lombok in kleine stukjes.  
Meng de palmsuiker met de ketjap manis, een scheutje water, het limoensap en de rode peper.  
Schil de komkommer, snijd deze in stukjes en voeg deze toe aan de saus.  
Schil de appel, snijd deze in stukjes en voeg deze toe aan de saus.  
Snijd de ananas in stukjes en voeg deze toe aan de saus.  
Snijd de druiven overdwars doormidden en voeg deze toe aan de saus.  
Schil en ontpit de mango, snijd deze in stukken en voeg ook deze toe aan de saus.  
Scheep alles goed door elkaar.

### Tip:

I.p.v. palmsuiker kan ook bruine suiker gebruikt worden.

## Gebruikte afkortingen.



v2.1

| Afkorting | Betekenis               |
|-----------|-------------------------|
| #         | Aantal                  |
| ael       | Afgestreken eetlepel    |
| akl       | Afgestreken koffielepel |
| atl       | Afgestreken theelepel   |
| bal       | Balletje                |
| bgl       | Bierglas                |
| bk        | Bekertje                |
| bkj       | Bakje                   |
| bl        | Blik                    |
| bld       | Blaadje                 |
| blj       | Blikje                  |
| blk       | Blok                    |
| blkj      | Blokje                  |
| bol       | Bolletje                |
| brd       | Bord                    |
| brgl      | Borrelglas              |
| bs        | Bosje                   |
| bdl       | Bundel                  |
| cgl       | Cocktailglas            |
| cp        | Cup(s)                  |
| dl        | Deciliter               |
| dln       | Deel                    |
| dp        | Dopje                   |
| drd       | Draadje(s)              |
| drp       | Druppel(s)              |
| dsl       | Dessertlepel            |
| ds        | Doosje                  |
| el        | Eetlepel (= ½ kol)      |
| fls       | Fles                    |
| flj       | Flesje                  |
| g         | Gram                    |
| gbk       | Grote beker             |
| gbl       | Groot blik              |
| gfl       | Grote fles              |
| gkp       | Grote kop               |
| gls       | Glas (150 ml)           |
| grl       | Groentelepel            |
| gzk       | Grote zak               |
| hoh       | Half-om-half            |
| hv        | Handvol                 |
| jgl       | Jeneverglas             |
| kbk       | Klein bakje             |
| kbl       | Klein blik              |
| kbs       | Klein bosje             |
| kfl       | Klein flesje            |
| kg        | Kilogram                |
| kkrp      | Kropje                  |
| kl        | Kleine                  |
| klnt      | Klont                   |
| km        | Kommetje                |
| knl       | Knol                    |
| kol       | Koffielepel (= 2 tl)    |
| kp        | Kopje                   |
| kpj       | Kuipje                  |
| kpl       | Klein plukje            |



v2.1

| Afkorting  | Betekenis          |
|------------|--------------------|
| kpt        | Klein potje        |
| krp        | Krop               |
| kst        | Klein stukje       |
| kstrk      | Kleine struik      |
| lgls       | Likeurglas         |
| m          | Moot               |
| p.p.       | Per persoon        |
| par        | Partje             |
| pk         | Pak                |
| pkj        | Pakje              |
| pkt        | Pakket             |
| pl         | Plak               |
| ppj        | Pijpje             |
| prt        | Portie             |
| pt         | Pot                |
| ptj        | Potje              |
| rl         | Rol                |
| rp         | Reep               |
| sch        | Scheutje           |
| schf       | Schijfje           |
| schl       | Schaaltje (150 g)  |
| scht       | Scheut             |
| sl         | Soeplepel          |
| slg        | Slagen             |
| spr        | Sprietje           |
| stf        | Staaftje           |
| stj        | Stuk(je)           |
| stk        | Stokje             |
| stl        | Stengel            |
| strk       | Struik             |
| strnk      | Stronk             |
| sn         | Snee               |
| snf        | Snuifje            |
| st         | Stuk(s)            |
| tb         | Tablet             |
| tf         | Toefje             |
| tl         | Theelepel          |
| tn         | Teentje            |
| trs        | Tros               |
| trs        | Trosje             |
| tub        | Tube               |
| vel        | Volle eetlepel     |
| vl         | Vel                |
| vrk        | Vierkantje         |
| vlt        | Vingerlengte       |
| voorb.tijd | Voorbereidingstijd |
| wgl        | Wijnglas           |
| zk         | Zak(je)            |



<https://ruudskookboek.nl>

*Ik steun..*



**Elephant  
Experience**

*..U ook???*

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

Compressed by

