

INDISCH KOOKBOEK

Voorwoord

Koken en kookboeken... blijkbaar hebben we daar allebei een voorliefde voor. We kunnen geen van beide aan de verleiding weerstaan als we ergens een erg oud exemplaar van een kookboek zien liggen op bvb een rommelmarkt, we zijn allebei behoorlijk creatief in de keuken (beginnen volgens recept maar toch telkens weer al heel snel een eigen 'twist' toevoegen).



Al op zeer jonge leeftijd was John heel vaak in de keuken te vinden, als klein Amsterdams jochie bij moeder in de keuken, maar ook als puber op bezoek bij de oma van zijn 'maatje'. Omaatje bleek een oud Indisch dametje dat de heerlijke gerechten kon tevoorschijn toveren in haar piepkleine keukentje. John genoot en leerde ervan en besloot al vrij snel om alles zoveel mogelijk in een 'keukenschriftje' te noteren om dan achteraf te kunnen gebruiken als startpunt voor een volgende keukenexperiment. Het keukenschriftje door de jaren heen een behoorlijke verzameling recepten waarin met name de Indische keuken behoorlijk vertegenwoordigd was. Vrienden en kennissen begrepen al heel snel dat je altijd wel bij John kon aankloppen als je een recept nodig had om een keertje lekker Indisch te koken.

Toeval of niet, toen onze jongens volwassen werden en onze familie werd uitgebreid met onze 4 schoondochters, bleken ook deze lieverds zich te ontpoppen als rasechte keukenprinsessen... extra bonus: ze hebben alle 4 een andere nationaliteit en zijn elk stuk voor stuk een zeer waardevolle bron van informatie over de lokale keuken, bereidingen en ingrediënten van hun eigen land van herkomst. Het uitwisselen van tips en weetjes, maar ook van recepten en bereidingswijzen is hier dus een vaak voorkomend onderwerp voor enkele gezellige uurtjes en het maakt helemaal niet uit of we bij de jongens of thuis eten... het is altijd weer genieten.

John kan genieten door zich enkele uurtjes terug te trekken in de keuken en daar dan allerlei lekkernijen te bereiden, Maggie maakt liever gerechten die niet al te veel tijd vragen maar daarom niet minder lekker zijn. Liefst gaat ze gewoon met de snijplank en een goed chefmes aan de slag als afleiding van 'werkstress' tijdens het maken van een lekkere salade. Waar John kan genieten van het uitproberen en schrijven van recepten, is Maggie graag bezig met het maken van websites en het publiceren van informatie. Ja hoor, deze site is het gevolg van deze combinatie :-).

Het Indisch Kookboek staat ondertussen al weer enkele jaartjes online, maar ondertussen zijn er natuurlijk toch nog een fiks aantal gerechten bijgekomen die op een of andere manier nog niet aan de site werden toegevoegd. Via ons gastenboek en emailtjes van bezoekers krijgen we ook regelmatig verzoeken binnen voor een specifiek recept dat ze zich herinneren van vroeger dat dan door oma of een ander dierbaar familielid vaak voor hen gekookt werd.

John heeft de laatste paar weken behoorlijk wat tijd ugetrokken om de inhoud van de site eens heel kritisch te bekijken... hier en daar werden kleine schrijffoutjes gecorrigeerd, recepten toegevoegd, recepten aangepast, indeling van de recepten in categorieën herzien,... Een hele klus. Meteen werd ook de nodige aandacht besteed aan de spelling. We hebben gekozen voor het officiële bahasa Indonesia (zoals het sinds 1972 gebruikt wordt in Indonesië). Meer informatie over de keuze voor deze spelling en een korte opsomming van de meest voor de hand liggende verschillen werd door John toegelicht in "De Spelling".

Als toemaatje werd, op veler verzoek, een nieuwe categorie toegevoegd "**Vegetarische gerechten**" (zie ook toelichting die John hierover schreef). In deze categorie staan nu een aantal recepten waarvan sommigen met een kleine aanpassing eigenlijk al vegetarisch waren, maar er werden ook enkele volledig nieuwe recepten toegevoegd. Graag horen wij dan ook van onze vegetarische vrienden wat zij er van vinden

We leven in een tijd waarin de sociale media een grote rol zijn gaan innemen in het dagelijks leven. Hierbij willen wij uiteraard niet achterblijven, dus ook Indisch Kookboek is inmiddels terug te vinden op Facebook. Via Facebook willen we graag de mogelijkheid bieden aan onze bezoekers om foto's van de door hen bereide gerechten te publiceren en/of andere ervaring met het Indisch Kookboek te delen met andere bezoekers.

In het mapje "cultuur en info" geven we wat achtergrond informatie over een aantal typisch Indonesische voedingsstoffen zoals bvb rijst, kokosnoot, kacang,... onder meer info over herkomst en voedingswaarde. Maar in datzelfde mapje zit ook behoorlijk wat informatie over kruiden en specerijen (waar mogelijk met afbeelding) en we vertellen wat meer over de verschillende bereidingswijzen van rijst, het opdienen van een rijsttafel en enkele tips over de samenstelling van een rijsttafel.

We hebben gezorgd voor een (verklarende) woordenlijst zodat makkelijk kan opgezocht worden wat bedoeld wordt met sommige van de benamingen. De recepten zelf zijn ingedeeld in enkele hoofdgroepen zodat snel duidelijk wordt om welke soort recept het gaat. We hebben een alfabetische lijst van de recepten waarbij ook vermeld wordt onder welke groep we het recept hebben ondergebracht (dan hoef je niet eindeloos door het dropdown menu te scrollen op zoek naar een bepaald gerecht). Kortom, we proberen het zoeken en vinden zo makkelijk mogelijk te

maken voor iedereen.

Veel plezier bij het (her-) ontdekken van het Indisch Kookboek. Vergeet niet om even een reactie in ons gastenboek te schrijven en/of op Facebook te posten en aarzel niet om eventuele vragen aan ons door te sturen zodat we kunnen kijken of we ook die kunnen beantwoorden.

Groetjes, John en Maggie

SELAMAT MAKAN ... SMAKELIJK !!!

Benieuwd naar de mensen achter dit kookboek?... Ga dan ook eens kijken op www.ancona.nl

Bijkomende info over de kruiden? Kijk dan ook even bij :

<http://www.waterlily-unlimited.nl/spice/index.html>

Inhoudsopgave

DE CULTUUR VAN DE INDISCHE- EN CHINESE KEUKEN -----	17
ACHTERGRONDEN EN WEETJES -----	18
TIPS EN WEETJES-----	18
VOUWTECHNIEKEN :-----	21
MATEN, GEWICHTEN EN SURROGATEN-----	24
TOELICHTING BIJ DE VEGETARISCHE RECEPTEN.-----	27
KRUIDEN -----	28
GESCHIEDENIS VAN DE KRUIDEN-----	28
SPECERIJEN EN KRUIDEN BEWAREN-----	30
SPECERIJEN VOOR BEREIDING VAN O.A. EEN RIJSTAFEL-----	31
<i>Asam : het samengeperste vruchtvlees (met pit) van de tamarinde</i> -----	32
<i>Cabé of Lombok (spaanse peper)</i> -----	32
<i>Cengkeh (kruidnagel)</i> -----	33
<i>Daun (Daoen) (blad)</i> -----	34
-----	34
<i>Gula Jawa Javaanse rietsuiker, afkomstig van de arenpalm</i> -----	34
<i>Jahé:</i> -----	35
<i>Jeruk (djeroek)</i> -----	36
<i>Jinten (komijn)</i> -----	36
<i>Kayu manis (kaneel)</i> -----	37
<i>Kecap (Ketjap) (sojabonensaus)</i> -----	37
<i>Trassi (Gefermenteerde gemalen garnalen)</i> -----	38
<i>Kemangi</i> -----	38
<i>Kemiri</i> -----	38
<i>Kencur</i> -----	39
<i>Ketumbar (koriander)</i> -----	39
<i>Klappermelk of santen</i> -----	40
<i>Kunyit (kurkuma)</i> -----	40
<i>Laos of Lengkuas</i> -----	40
<i>Merica (Meritja - peper)</i> -----	41
<i>Pala (nootmuskaat)</i> -----	42
<i>Foelie</i> -----	42
<i>Pandan</i> -----	43
<i>Santen (klapper- of kokosmelk)</i> -----	44
<i>Sereh (citroengras)</i> -----	44
RIJST-----	45
<i>De Plant</i> -----	45
<i>Voedingswaarde</i> -----	47
<i>Rijstsoorten</i> -----	48
<i>Keuren bij aankoop</i> -----	49
<i>Bewaren</i> -----	49
<i>Bijproducten</i> -----	49
<i>De moderne wijze van rijst verbouwen, zoals dat gebeurt in Amerika</i> -----	50
<i>Soorten</i> -----	51
<i>Voedingswaarde</i> -----	51
<i>Toepassing</i> -----	51
DE RIJSTAFEL-----	52
<i>Samenstelling</i> -----	52
<i>Het dekken van de tafel</i> -----	52
<i>Het opdienen</i> -----	53
RIJSTBEREIDING-----	53
<i>Rijst koken</i> -----	53

<i>Rijst stomen</i> -----	53
<i>Rijst in de hooikist</i> -----	53
PINDAS, ... KACANG -----	54
<i>Kacang Hijau of Groene Boon</i> -----	54
<i>Voedingswaarde</i> -----	54
<i>Kacang Kedelee of Soyaboon</i> -----	55
<i>Voedingswaarde</i> -----	55
<i>Bijproducten</i> -----	56
<i>Kacang Tanah of Pinda (Aardnoot)</i> -----	56
<i>Kelapa, klapper (kokosnoot)</i> -----	59
GEBRUIK EN HOUDBAARHEID VAN INGREDIËNTEN EN KRUIDEN, EN ENKELE KEUKENTIPS-----	63
INDISCHE RECEPTEN -----	69
ACARS-----	69
<i>Acar Bawang Kuning</i> -----	69
<i>Acar Bawang Merah</i> -----	70
<i>Acar Belimbing</i> -----	71
<i>Acar Biet</i> -----	72
<i>Acar Cabé Hijau</i> -----	73
<i>Acar Cabé Merah</i> -----	74
<i>Acar Campur</i> -----	75
<i>Acar Carambola</i> -----	76
<i>Acar Ketimun</i> -----	77
<i>Acar Kool</i> -----	78
<i>Acar Rampai</i> -----	79
<i>Acar Sayur</i> -----	80
<i>Indische kruidenazijn</i> -----	81
BIJGERECHTEN -----	82
<i>Bah-Pao</i> -----	82
<i>Bebaris Tiga</i> -----	84
<i>Chili saus</i> -----	85
<i>Frikadel ... frikadel-bereidingen en gevulde groenten</i> -----	86
<i>Frikadel Basah</i> -----	86
<i>Frikadel Goreng (gehakt)</i> -----	86
<i>Frikadel Goreng</i> -----	87
<i>Frikadel Panggang</i> -----	87
<i>Frikadel Panggang van vlees</i> -----	87
<i>Gevulde Komkommer</i> -----	87
<i>Gevulde Paprika</i> -----	88
<i>Gevulde Tomaten</i> -----	88
<i>Frikadel Ikan Goreng</i> -----	89
<i>Frikadel Jagung</i> -----	90
<i>Indische aardappelkroket -1</i> -----	91
<i>Indische aardappelkroket -2</i> -----	92
<i>Indische kroket -1</i> -----	93
<i>Indische kroket -2- (Indische vleeskroket)</i> -----	94
<i>Indische Pasteitjes -1</i> -----	95
<i>Indische pasteitjes -2</i> -----	96
<i>Kacang goreng (gebakken pindas)</i> -----	97
<i>Kacang saus (1) - (pinda- of satésaus)</i> -----	97
<i>Kacang saus (2) - (pinda- of satésaus)</i> -----	98
<i>Kecap saus</i> -----	98
<i>Kodok goreng (gebakken kikkerbiljetjes)</i> -----	99
<i>Lemper -1</i> -----	99
<i>Vulsel, bvb Bumbu Kuning</i> -----	100
<i>Lemper -2- Gevulde kleefrijst</i> -----	101

<i>Lemper met kipvulling (kleefrijstrolletjes met kipvulling)</i>	102
<i>Lemper met vleesvulling (kleefrijstrolletjes met vleesvulling)</i>	104
<i>Lemper pepes (kleefrijstrolletjes met vis/garnalenvulling)</i>	106
<i>Loempia (1) - 4 stuks</i>	108
<i>Loempia (2) - 4 stuks</i>	108
<i>Loempia, Indische (loempiavel gevuld met vlees, kip en groenten)</i>	109
<i>Loempia, Javaanse (loempiavel gevuld met kip en groenten)</i>	111
<i>Loempia, Maleise -1-</i>	113
<i>Loempia, Maleise -2-</i>	115
<i>Loempia, Semarang</i>	117
<i>Loempia, Vietnamese -1-</i>	118
<i>Loempia, Vietnamese -2- (40)</i>	119
<i>Loempia saus</i>	120
<i>Mini- Loempia</i>	121
<i>Loempia vullingen - 10 stuks</i>	122
<i>Loempiavellen (loempiavellen)</i>	123
<i>Maiskoekjes</i>	124
<i>Onde-Onde</i>	124
<i>Pangsit goreng -1-</i>	125
<i>Pangsit Goreng -2- (80)</i>	126
<i>Pangsit pedas (vlammetjes)</i>	127
<i>Pangsit pedas -2-</i>	128
<i>Pangsit udang goreng</i>	129
<i>Pangsit saus</i>	130
<i>Pastei tutup (gesloten pastei)</i>	131
<i>Pasteideeg (deeg voor pasteitjes)</i>	133
<i>Pasteitjes -1-</i>	134
<i>Pasteitjes -2-</i>	135
<i>Pasteitjes van kip</i>	137
<i>Pasteitjes van vis</i>	138
<i>Rempah balletjes</i>	139
<i>Rempehballetjes (vlees/kokosballetjes)</i>	140
<i>Rempengballetjes (pikante vleesballetjes)</i>	141
<i>Rempejeh -1- (pikante pindakoekjes)</i>	142
<i>Rempejeh Jagun</i>	143
<i>Rempejek ikan teri</i>	144
<i>Risolles -1-</i>	145
<i>Risolles -2- (25)</i>	146
<i>Risolles -3- (pannenkoekjes, gevuld met groente en gehakt)</i>	147
<i>Risolles van kip (pannenkoekjes gevuld met kip en groenten)</i>	149
<i>Santen</i>	151
<i>Maart 1972 : Seroendeng</i>	152
<i>Serundeng -1-</i>	153
<i>Serundeng -2-</i>	154
<i>Serutu Wayang</i>	155
<i>Soto ayam (Indische kippensoep)</i>	156
<i>Tahu campur</i>	158
<i>Tomaten-Paprika Ketchup</i>	159
<i>Udangballetjes (garnalenballetjes)</i>	160
<i>Zoetzure saus</i>	161
CHINESE GERECHTEN	162
<i>Dinn Yu</i>	162
<i>Foo Yong Hay</i>	163
<i>Ku Lo Yuk</i>	163
<i>Mihoen</i>	164

<i>Tjap Tjoy</i> -----	166
EIERGERECHTEN -----	167
<i>Dadar Isi -1</i> -----	167
<i>Dadar Isi -2- (omelet met groenten)</i> -----	168
<i>Dadar Isi -3- (omelet met saus)</i> -----	169
<i>Dadar Isi -4- (omelet met vleesvulling)</i> -----	170
<i>Dadar hati ayam</i> -----	171
<i>Dadar kentang</i> -----	172
<i>Dadar Kepiting (krab)</i> -----	173
<i>Dadar gestoomd in pisangblad</i> -----	174
<i>Gevulde eieren</i> -----	175
<i>Indische Omelet</i> -----	176
<i>Kerrie Telor</i> -----	177
<i>Martabak -1- (omelet met gekruide groentevulling)</i> -----	178
<i>Martabak -2- (snack van eieren met gekruide vleesvulling)</i> -----	180
<i>Martabak -3- (snack van eieren met gekruide vleesvulling)</i> -----	182
<i>Ora-Are</i> -----	184
<i>Telor Masak Bali</i> -----	185
<i>Telor Masak Bali met santen</i> -----	186
KIPGERECHTEN -----	187
<i>Ayam Asam Garam</i> -----	187
<i>Ayam Besengek</i> -----	188
<i>Ayam Bumbu Rujak 1</i> -----	189
<i>Ayam Bumbu Rujak 2</i> -----	190
<i>Ayam goreng -1- (droog gebakken kippevleugels)</i> -----	191
<i>Ayam goreng -2- (gebakken kip)</i> -----	192
<i>Ayam goreng -3- (gebakken pikante kippepootjes)</i> -----	193
<i>Ayam goreng -4- (gebakken gekruide kippepootjes)</i> -----	194
<i>Ayam Indonesia</i> -----	195
<i>Ayam Opor</i> -----	196
<i>Ayam Panggang Bumbu Padang</i> -----	197
<i>Ayam Panggang Pedis</i> -----	198
<i>Ayam Panggang Santen</i> -----	199
<i>Ayam Pedas -1-</i> -----	200
<i>Ayam Pedis -2-</i> -----	201
<i>Ayam Semur Jawa</i> -----	202
<i>Ayam Taoco</i> -----	203
<i>Lemper met kipvulling (kleefrijstrolletjes met kipvulling)</i> -----	204
<i>Pasteitjes van kip (kippasteitjes)</i> -----	206
<i>Pindang Ayam (1)</i> -----	207
<i>Pindang Ayam (2)</i> -----	208
<i>Risolles van kip (pannenkoekjes gevuld met kip en groenten)</i> -----	209
<i>Saté van kip -1- (saté van kipfilet)</i> -----	211
<i>Saté van kip -2- (saté van kipfilet)</i> -----	212
<i>Smoor ayam tomat</i> -----	213
<i>Soto ayam -1- (Indische kippensoep)</i> -----	214
<i>Soto ayam -2-</i> -----	216
KOKOS EN PINDA GERECHTEN-----	217
<i>Gebakken Kacang Tanah (Pinda's)</i> -----	217
<i>Gebakken tahu met tauge</i> -----	217
<i>Gebakken Tempe</i> -----	218
<i>Gula Kacang</i> -----	218
<i>Kacang Hijau soep</i> -----	219
<i>Kacang Hijau Thee</i> -----	219
<i>Kacang Hijau Toetje</i> -----	220

<i>Kedeleebrood</i> -----	221
<i>Klappermelk of santen</i> -----	221
<i>Klapperpudding (1)</i> -----	222
<i>Klapperpudding (2)</i> -----	223
<i>Pindakaas</i> -----	223
<i>Pindakoekjes</i> -----	224
<i>Ting-Ting</i> -----	224
RIJST EN MIE GERECHTEN-----	225
<i>Arem arem (pikante rijstpakketjes)</i> -----	225
<i>Bubur ayam (rijstpap met kip)</i> -----	227
<i>Bubur Manado (rijstpap met spinazie)</i> -----	228
<i>Ketan, zwart of wit</i> -----	229
<i>Ketan urap (kleefrijst met kokos en sambal)</i> -----	230
<i>Lontong -1-</i> -----	231
LONTONG VLUG-----	231
<i>Lontong -2- (rijstbultjes in stukjes gesneden)</i> -----	232
<i>Mie Goreng (4 personen)</i> -----	233
<i>Mie Goreng (Nur Rahmah)</i> -----	234
<i>Nasi Goreng</i> -----	235
<i>Nasi Goreng Chinees</i> -----	236
<i>Nasi Goreng Jawa</i> -----	237
<i>1967 : Nasi Goreng, Marine stijl</i> -----	238
<i>Nasi Goreng Special</i> -----	239
<i>Nasi Kebuli</i> -----	240
<i>Nasi Kuning</i> -----	241
<i>Nasi Rames</i> -----	242
<i>Nasi uduk (rijst met vis in bananenblad)</i> -----	243
VOORBEELD RIJSTAFELMENU-----	245
<i>Ayam Opor</i> -----	246
<i>Babi Kucai</i> -----	247
<i>Bumbu Bali Daging (vlees)</i> -----	248
<i>Bumbu Bali Ikan (vis)</i> -----	249
<i>Rujak Manis -1-</i> -----	250
<i>Rujak Manis -2-</i> -----	251
<i>Semur Babi</i> -----	252
<i>Udang Goreng</i> -----	253
VRUCHTEN - RUJAK-----	254
<i>Acar meloen</i> -----	254
<i>Papaya rujak</i> -----	255
<i>Rujak istimewa</i> -----	256
<i>Rujak manis</i> -----	257
<i>Rujak met saus</i> -----	258
<i>Tropische fruitsalade</i> -----	259
<i>Tropische fruitsalade in meloen</i> -----	260
SAMBAL GORENGS-----	261
<i>Sambal Goreng</i> -----	261
<i>Sambal Goreng Ati</i> -----	262
<i>Sambal Goreng Ati-Ati</i> -----	263
<i>Sambal Goreng Ati Ayam</i> -----	264
<i>Sambal Goreng Ayam</i> -----	265
<i>Sambal Goreng Babi (1)</i> -----	266
<i>Sambal Goreng Babi (2)</i> -----	267
<i>Sambal Goreng Babi cabé</i> -----	268
<i>Sambal Goreng Bruine Bonen</i> -----	269
<i>Sambal Goreng Buncis (boontjes)</i> -----	270

<i>Sambal Goreng Dadar</i> -----	271
<i>Sambal Goreng Dadar Telor</i> -----	272
<i>Sambal Goreng Daging</i> -----	273
<i>Sambal Goreng Dendeng</i> -----	274
<i>Sambal Goreng Ebbie</i> -----	275
<i>Sambal Goreng Eieren in de frituur</i> -----	276
<i>Sambal Goreng Godok</i> -----	277
<i>Sambal Goreng Hati</i> -----	278
<i>Sambal Goreng Kacang</i> -----	279
<i>Sambal Goreng Kapri</i> -----	280
<i>Sambal Goreng Kentang</i> -----	281
<i>Sambal Goreng Kering</i> -----	282
<i>Sambal Goreng Kering van Dendeng</i> -----	283
<i>Sambal Goreng Ayam</i> -----	284
<i>Sambal Goreng Kool</i> -----	285
<i>Sambal Goreng Cabé</i> -----	286
<i>Sambal Goreng Meneer</i> -----	287
<i>Sambal Goreng Paprika</i> -----	288
<i>Sambal Goreng Perentil</i> -----	289
<i>Sambal Goreng Prei</i> -----	290
<i>Februari 1971 : Sambal Goreng van Runderlever</i> -----	291
<i>Sambal Goreng Tahu (1)</i> -----	292
<i>Sambal Goreng Tahu (2)</i> -----	293
<i>September 1970 : Sambal Goreng Telor</i> -----	294
<i>Sambal Goreng Telor -1</i> -----	295
<i>Sambal Goreng Telor -2</i> -----	296
<i>Sambal Goreng Tempe (1)</i> -----	297
<i>Sambal Goreng Tempe (2)</i> -----	298
<i>Sambal Goreng Teri (1)</i> -----	299
<i>Sambal Goreng Teri (2)</i> -----	300
<i>Sambal Goreng Tomaat</i> -----	301
<i>Sambal Goreng Udang -1</i> -----	302
<i>Sambal Goreng Udang -2</i> -----	303
<i>Sambal Goreng Udang -3- 4 personen</i> -----	304
<i>Juli 1970 : Sambal Goreng van Varkensvlees</i> -----	305
<i>Sambal Goreng Vlees (1)</i> -----	306
<i>Sambal Goreng Vlees (2)</i> -----	307
<i>Zoetzure Sambal Goreng</i> -----	308
SAMBALANS -----	309
<i>Basisrecept Rauwe Sambalans</i> -----	309
<i>Sambal Asam</i> -----	310
<i>Sambal Bajak (1)</i> -----	311
<i>Sambal Bajak (2)</i> -----	312
<i>Sambal Bajak (3)</i> -----	313
<i>Sambal Bawang</i> -----	314
<i>Sambal Brandal</i> -----	315
<i>Sambal Jeruk Nipis</i> -----	316
<i>Sambal Kacang</i> -----	317
<i>Sambal Kemiri</i> -----	318
<i>Sambal Ketimun Petis (komkommer)</i> -----	319
<i>Sambal Lobak</i> -----	320
<i>Sambal Luat (Timor)</i> -----	321
<i>Sambal Malaka</i> -----	322
<i>Sambal Mangga Muda</i> -----	323
<i>Sambal Manis (1)</i> -----	324

<i>Sambal Manis (2)</i> -----	325
<i>Sambal Serdadu</i> -----	326
<i>Sambal Tomaat</i> -----	327
SATÉ-----	328
<i>Saté van kip -1- (saté van kipfilet)</i> -----	328
<i>Saté van kip -2- (saté van kipfilet)</i> -----	329
<i>Sate Babi</i> -----	330
<i>Sate Bali</i> -----	331
<i>Sate Bumbu Dendeng</i> -----	332
<i>Sate Bumbu Kuning (1)</i> -----	333
<i>Sate Bumbu Kuning (2)</i> -----	334
<i>Sate Bumbu Rujak</i> -----	335
<i>Sate Gurih</i> -----	336
<i>Saté ikan (saté van verschillende soorten vis)</i> -----	337
<i>Sate Manis (1)</i> -----	338
<i>Sate Manis (2)</i> -----	339
<i>Sate Pentool (1)</i> -----	340
<i>Sate Pentool (2)</i> -----	341
<i>Saté udang -1- (saté van gamba)</i> -----	342
<i>Saté udang -2- (saté van gamba)</i> -----	343
GROENTEN (SAYUR)-----	344
<i>Asinan</i> -----	344
<i>Gado-Gado (1)</i> -----	345
<i>Gado-Gado (2)</i> -----	346
<i>Gado-Gado (3)</i> -----	347
<i>Gado-Gado Betawi</i> -----	349
<i>Gado-Gado saus</i> -----	350
<i>Gevulde cabé</i> -----	351
<i>Jagung bakar</i> -----	352
<i>Jagung rebus</i> -----	353
<i>Jeganan</i> -----	354
<i>Ketoprak (groenten met kecapsaus)</i> -----	355
<i>Kredok met saus (groenten met saus uit Oost-Java)</i> -----	357
<i>Lalap terong (gebakken aubergine)</i> -----	357
<i>Oblok oblok kuning</i> -----	359
<i>Papaya rujak (pikante papayasalade)</i> -----	360
<i>Pecel (Basisrecept)</i> -----	361
<i>Pecel Jonge Mangga</i> -----	361
<i>Pecel Kacang Panjang</i> -----	361
<i>Pecel Ketimun</i> -----	361
<i>Pecel Selderie</i> -----	361
<i>Pecel met saus (groentegerecht met warme pindasaus)</i> -----	362
<i>Pindang Jagung</i> -----	363
<i>Sayur Asam</i> -----	364
<i>Sayur Bayam</i> -----	365
<i>Sayur Karie</i> -----	366
<i>Sayur Lodeh</i> -----	367
<i>Sayur Lodeh Campur</i> -----	368
<i>Sayur cabé</i> -----	369
<i>Sayur Tauge</i> -----	370
<i>Sayur Tumis</i> -----	371
<i>Taugé</i> -----	372
<i>Tauge Sla</i> -----	373
<i>Tumis Kool</i> -----	374
<i>Tumis Polleng</i> -----	375

<i>Tumis tahu met tauge</i> -----	376
<i>Tumis tahu met tauge</i> -----	377
<i>Urapan</i> -----	378
<i>Urap urap</i> -----	379
TAHU EN TEMPÉ-----	380
<i>April 1971 : Gebakken gevulde Tahoe</i> -----	380
<i>Ketoprak tahu (groenten en tahoe met kecapsaus)</i> -----	381
<i>Tahugerechten</i> -----	382
<i>Tahu als macaroni (voorgerecht)</i> -----	382
<i>Tahu als bami (voorgerecht)</i> -----	382
<i>Tahu in plaats van vlees (bij rijsttafel)</i> -----	383
<i>Tahu-groentengerecht</i> -----	383
<i>Tahu-pannekoek (voorgerecht)</i> -----	383
<i>Tahuballetjes</i> -----	384
<i>Tahu bumbu rujak -1-</i> -----	385
<i>Tahu Bumbu Rujak -2-</i> -----	386
<i>Tahu/tempoh-balletjes</i> -----	387
<i>Tahu/tempoh-knabbeltjes</i> -----	388
<i>Tauge - tahu lontong</i> -----	389
<i>Tempe</i> -----	390
<i>Tempehballetjes</i> -----	391
VEGETARISCHE GERECHTEN-----	392
<i>Acar Bawang Kuning (gele ui) (vegetarisch)</i> -----	392
<i>Acar Bawang Merah (rode ui) (vegetarisch)</i> -----	393
<i>Acar belimbing (zoetzure Indische vruchtjes) (vegetarisch)</i> -----	394
<i>Acar Biet (vegetarisch)</i> -----	395
<i>Acar Cabé Hijau (groene pepertjes) (vegetarisch)</i> -----	396
<i>Acar Cabé Merah (rode pepertjes) (vegetarisch)</i> -----	397
<i>Acar campur (gemengd) (vegetarisch)</i> -----	398
<i>Acar carambola (stervrucht in zoetzuur) (vegetarisch)</i> -----	399
<i>Acar Ketimun (komkommer) (vegetarisch)</i> -----	400
<i>Acar Kool (vegetarisch)</i> -----	401
<i>Acar meloen (vegetarisch)</i> -----	402
<i>Acar Rampai (vegetarisch)</i> -----	403
<i>Acar Sayur (groenten) (vegetarisch)</i> -----	404
<i>Asinan (vegetarisch)</i> -----	405
<i>Basisrecept Rauwe Sambalans (Vegetarisch)</i> -----	406
<i>Bubur Manado (rijstpap met spinazie) (vegetarisch)</i> -----	407
<i>Gado-Gado (1) vegetarisch</i> -----	408
<i>Gado-Gado (2) vegetarisch</i> -----	409
<i>Gado-Gado (3) Vegetarisch</i> -----	410
<i>Pindasaus voor Gado-Gado</i> -----	411
<i>Gado-Gado Betawi Vegetarisch</i> -----	412
<i>Gado-Gado saus vegetarisch</i> -----	413
<i>Gebakken tahu met tauge (vegetarisch)</i> -----	414
<i>Gebakken Tempe (vegetarisch)</i> -----	415
<i>Gula Kacang (vegetarisch)</i> -----	416
<i>Indische kruidenazijn (vegetarisch)</i> -----	417
<i>Indische bruine bonenschotel vegetarisch</i> -----	418
<i>Jeganan vegetarisch</i> -----	419
<i>Kacang goreng (gebakken pindas) (vegetarisch)</i> -----	420
<i>Kacang Hijau Thee (vegetarisch)</i> -----	421
<i>Kacang Hijau Toetje (vegetarisch)</i> -----	422
<i>Kedeleebrood (vegetarisch)</i> -----	423
<i>Ketan urap (kleefrijst met kokos en sambal) (vegetarisch)</i> -----	424

<i>Ketoprak (groenten met kecapsaus) Vegetarisch</i>	425
<i>Ketoprak tahu (groenten en tahoe met kecapsaus) (vegetarisch)</i>	427
<i>Klappermelk of santen</i>	428
<i>Klapperpudding (1) (vegetarisch)</i>	429
<i>Klapperpudding (2) (vegetarisch)</i>	430
<i>Kredok met saus (groenten met saus uit Oost-Java) (vegetarisch)</i>	431
<i>Lalap terong (gebakken aubergine) (vegetarisch)</i>	431
<i>Nasi Goreng Jawa Vegetarisch</i>	433
<i>Nasi Kuning (vegetarisch)</i>	434
<i>Oblok oblok kuning Vegetarisch</i>	435
<i>Papaya rujak (pikante papayasalade) (vegetarisch)</i>	436
<i>Pastei tutup (gesloten pastei) Vegetarisch</i>	437
<i>Pecel (Basisrecept) (vegetarisch)</i>	439
<i>Pecel Jonge Mangga</i>	439
<i>Pecel Kacang Panjang</i>	439
<i>Pecel Ketimun</i>	439
<i>Pecel Selderie</i>	439
<i>Pecel met saus (groentegerecht met warme pindasaus) (vegetarisch)</i>	440
<i>Pindakaas (vegetarisch)</i>	441
<i>Pindakoekjes (vegetarisch)</i>	442
<i>Pindang Jagung vegetarisch</i>	443
<i>Rujak istimewa (salade van tahoe, groenten en fruit met zoet sambalsausje) (vegetarisch)</i>	444
<i>Rujak manis (salade van fruit met zoet sambalsausje) Vegetarisch</i>	445
<i>Sambal Asam (vegetarisch)</i>	446
<i>Sambal Bajak (1) vegetarisch</i>	447
<i>Sambal Bajak (2) vegetarisch</i>	448
<i>Sambal Brandal vegetarisch</i>	449
<i>Sambal Goreng Bruine Bonen (vegetarisch)</i>	450
<i>Sambal Goreng cabé vegetarisch</i>	451
<i>Sambal Goreng Kacang Vegetarisch</i>	452
<i>Sambal Goreng Kapri Vegetarisch</i>	453
<i>Sambal Goreng Kentang vegetarisch</i>	454
<i>Sambal Goreng Prei (vegetarisch)</i>	455
<i>Sambal Goreng Tahu (1) Vegetarisch</i>	456
<i>Sambal Goreng Tahu (2) (vegetarisch)</i>	457
<i>Sambal Goreng Tempe (1) (vegetarisch)</i>	458
<i>Sambal Goreng Tempe (2) (vegetarisch)</i>	459
<i>Sambal Goreng Tomaat (vegetarisch)</i>	460
<i>Sambal Luat (Timor) (vegetarisch)</i>	461
<i>Sambal Malaka vegetarisch</i>	462
<i>Sambal Serdadu vegetarisch</i>	463
<i>Sayur Asem vegetarisch</i>	464
<i>Sayur Bayam vegetarisch</i>	465
<i>Sayur Lodeh vegetarisch</i>	466
<i>Sayur Lodeh Campur vegetarisch</i>	467
<i>Sayur tahu campur vegetarisch</i>	468
<i>Sayur Tauge (vegetarisch)</i>	468
<i>Tahu/tempeh-balletjes (vegetarisch)</i>	470
<i>Tahuballetjes (vegetarisch)</i>	471
<i>Tahugerechten</i>	472
<i>Tahu als macaroni (voorgerecht)</i>	472
<i>Tahu als bami (voorgerecht)</i>	472
<i>Tahu in plaats van vlees (bij rijsttafel)</i>	472
<i>Tahu-groentengerecht</i>	473
<i>Tahu-pannekoek (voorgerecht)</i>	473

<i>Tahu bumbu rujak -1- (vegetarisch)</i>	474
<i>Tahu Bumbu Rujak -2- (vegetarisch)</i>	475
<i>Tahu/tempeh-knabbeltjes (vegetarisch)</i>	476
<i>Tempehballetjes (vegetarisch)</i>	477
<i>Ting-Ting (vegetarisch)</i>	478
<i>Tropische fruitsalade (vegetarisch)</i>	479
<i>Tropische fruitsalade in meloen (vegetarisch)</i>	480
<i>Tumis Kool vegetarisch</i>	481
<i>Urap urap vegetarisch</i>	482
<i>Urapan vegetarisch</i>	483
VISGERECHTEN	484
<i>Asem Pedas Udang</i>	484
<i>Bebotok van vis</i>	485
<i>Brengkessan Ikan</i>	486
<i>Mei 1970 : Bumbu Bali Vis</i>	487
<i>Cumi cumi</i>	488
<i>Frikadel goreng udang</i>	489
<i>Frikadel ikan goreng (gebakken visballen)</i>	490
<i>Ikan bumbu Bali</i>	491
<i>Ikan Kecap Manis</i>	492
<i>Ikan Santen 1</i>	493
<i>Ikan Santen 2</i>	494
<i>Januari 1972 : Lekkerbekje met een sausje</i>	495
<i>Lemper met visvulling (kleefrijstrolletjes met visvulling)</i>	496
<i>Lemper pepes (kleefrijstrolletjes met vis/garnalenvulling)</i>	497
<i>Februari 1972 : Makreel met ketjap</i>	499
<i>Makreel Oblok</i>	500
<i>Nasi uduk (rijst met vis in bananenblad)</i>	501
<i>Otak otak</i>	503
<i>Pangeh Padang</i>	504
<i>Pepesan</i>	505
<i>Pepesan Ikan Kembung</i>	506
<i>Perkedel ikan</i>	507
<i>Pindang Kepiting</i>	508
<i>Rempah udang</i>	509
<i>Sesate Ikan</i>	510
<i>Udangballetjes (garnalenballetjes)</i>	511
<i>Udang Cuka</i>	512
<i>Udang Goreng Asem</i>	513
<i>Vis in Folie</i>	514
VLEESGERECHTEN	515
<i>Arem arem (pikante rijstpakketjes)</i>	515
<i>Babi Kecap 1</i>	517
<i>Babi Kecap 2</i>	518
<i>Babi Kucai</i>	519
<i>Babi Merah</i>	520
<i>Babi Panggang</i>	521
<i>Babi Panggang Spek</i>	522
<i>Bapao met vlees (gestoomd broodje met vleesvulling)</i>	523
<i>Bebaris tiga (drie op een rij)</i>	525
<i>Bebotok</i>	525
<i>Bumbu rujak van vlees</i>	527
<i>Cah Babi</i>	528
<i>Daging Bumbu Bali - 8 personen</i>	529
<i>Dendeng Ragie (1)</i>	530

<i>Dendeng Ragie (2)</i>	531
<i>Dendeng Surabaya</i>	532
<i>Empal</i>	533
<i>Empal Pedas</i>	534
<i>Empal pedis</i>	535
<i>Frikadel Kool Jawa</i>	536
<i>Gadon van Vlees</i>	537
<i>Guleh</i>	538
<i>Guleh kambing</i>	539
<i>Indische pasteitjes</i>	540
<i>Lemper met vleesvulling (kleefrijstrolletjes met vleesvulling)</i>	541
<i>Mundu-Mundu</i>	543
<i>Oseeh-Oseeh</i>	544
<i>Pangsit goreng -1- (kleine vleesballetjes in deegvelletje)</i>	545
<i>Pangsit pedas (hete vleesvulling in deegvelletje)</i>	546
<i>Pindang Kunyit</i>	547
<i>Rempehballetjes (vlees/kokosballetjes)</i>	548
<i>Rempengballetjes (pikante vleesballetjes)</i>	549
<i>Rendang</i>	550
<i>Risolles -1- (pannenkoekjes, gevuld met groente en gehakt)</i>	551
<i>Semur - 4 personen</i>	553
<i>Semur Jawa</i>	554
<i>Oktober 1970 : Smoor van Vlees</i>	555
<i>Soto madura</i>	556
<i>Sup Buntut Risna</i>	557
<i>Kue Lapis</i>	558
<i>Kue Mangkok</i>	559
<i>Kue Pisang (banaan)</i>	560
<i>Kue Roti (brood)</i>	561
<i>Kue Talam (1)</i>	562
<i>Kue Talam (2)</i>	563
<i>Pandan Cake</i>	564
<i>Pisang Goreng 1</i>	565
<i>Pisang goreng 2</i>	566
<i>Pisang goreng 3</i>	567
<i>Roti Kukus</i>	568
<i>Spekkoek</i>	569
EXTRA > NEDERLANDS-INDISCHE GERECHTEN	570
<i>Indische bruine bonenschotel</i>	570
<i>Indische huzarensalade (1)</i>	571
<i>Indische huzarensalade (2)</i>	572
<i>Indische kapucijnerschotel</i>	574
<i>Indische macaronischotel 1 (gebakken macaronischotel)</i>	575
<i>Indische macaronischotel 2 (macaronischotel uit de oven)</i>	576
<i>Lontong</i>	577
<i>Lontong Vlug</i>	577
<i>Pastei tutup (gesloten pastei)</i>	578
<i>Stoof of maaltijdsoep (soep van groenten en aardappels)</i>	580
TIPS UIT GROOTMOEDER'S KEUKENBOEKJE...	581
<i>OudHollandse Erwtensoepp</i>	581
<i>Soepen</i>	583
CHUTNEYS	586
<i>Appel Chutney</i>	586
<i>Komkommer-Wortel Chutney</i>	587
<i>Mango Chutney</i>	588

<i>Meloen Chutney (meloen zoetzuur - Recept van J.W. Den Haan - Bijleveld)</i> -----	589
<i>Papaya/manga Chutney</i> -----	590
<i>Tomaten Chutney</i> -----	591
DE SCHEEPSBEL -----	592
<i>Ajam Pangang Pedis</i> -----	594
<i>Babie ketjap</i> -----	595
<i>Bebotok</i> -----	596
<i>Fricandel Pangang</i> -----	597
<i>Een gerecht van lof</i> -----	598
<i>Orah-arih</i> -----	599
<i>Sambal goreng tahoe</i> -----	600
<i>Sambal goreng tahoe (variant)</i> -----	601
<i>Sambal goreng telor</i> -----	602
<i>Sambal goreng van corned-beef uit blik</i> -----	603
<i>Sambal goreng van kool</i> -----	604
<i>Sambal goreng van varkensvlees</i> -----	605
<i>Sambal goreng van vlees</i> -----	606
<i>Saté van rundvlees</i> -----	607
<i>Tahoe ketjap</i> -----	608
TOELICHTING OP GEBRUIKTE SPELLING-----	609
<i>"De spelling van de namen van Indische ingrediënten"</i> -----	609
<i>Verklarende woordenlijst</i> -----	611
ALFABETISCH OVERZICHT VAN DE RECEPTEN -----	637

De cultuur van de Indische- en Chinese Keuken

Rijst is een belangrijke voedingsoort waarover reeds in de Chinese geschriften van ongeveer 3000 jaar voor Christus werd gesproken.

Vanuit China verwierf de rijst bekendheid in de overige Aziatische landen en van daaruit naar Griekenland (ten tijde van Alexander de Grote), Spanje, Italië en in latere jaren geheel Europa en de andere werelddelen.

Nu, in de 20ste eeuw, wordt rijst verbouwd in China, Japan, Siam, India, Italië, Spanje, Indonesië, Suriname, Afrika, Amerika en nog vele andere tropische en sub-tropische landen.

Door de vaart op het voormalige Nederlands-Indië genoot de rijst in Nederland reeds in de 16de eeuw bekendheid, maar pas na de tweede wereldoorlog en de periode die vooraf ging aan het zelfstandig worden van het huidige Indonesië kregen de rijst en ook de Oosterse gerechten hier algemene bekendheid en zijn er in Nederland en ook in andere Europese landen, vele Chinese en Indonesische restaurants geopend.

Meer informatie over rijst en ingrediënten is op verschillende plaatsen in dit kookboek terug te vinden.

Achtergronden en weetjes

Tips en weetjes

Hier volgen een aantal tips en handige kneepjes die we bij elkaar sprokkelden...

- Alvorens rauwe trassi te gebruiken kunt u de trassi best even in wat aluminiumfolie onder de grill of in de oven poffen. Ook is het beter om, alvorens trassi toe te voegen aan bepaalde gerechten (zoals bvb tumis) de trassi in de vorm van trassiwater toe te voegen (opgelost in heet water)
- Kemiri moet voor gebruik gepoft worden.
- De onvervangbare "cobek" is een dierbaar keukengereedschap voor de Indische keuken; de zware wrijfsteen waarop de bumbu's traditioneel fijngewreven (= uleken) worden, waarbij de steen een subtiel, ondefinieerbaar extra aroma verleent aan de *sambals* die op zo'n cobek bereid worden... geen keukenmachine kan hier tegenop.
- Ketumbar/jinten vóór het uleken altijd even droogbakken ('goreng sangan'). Dit ook met andere droge kruiden voor bijvoorbeeld gulai doen. Dat is goed voor het aroma en de kruiden zijn dan makkelijker fijn te wrijven.
- Wanneer in een recept de combinatie ketumbar/jinten voorkomt, is het raadzaam altijd twee- of zelfs driemaal zoveel ketumbar als jinten te gebruiken.
- Een handige volgorde bij het uleken van bumbu : ketumbar/jinten - andere droge zaden - kemiri - laos - bawang putih - jahé - kencur - kunit - temu kunci - cabé (als er gemalen cabé gebruikt wordt, anders ná de laos) - trassi - gula Jawa - petis - brambang. Het principe is: eerst droge en harde, dan zachte en natte ingrediënten.
- Het verdient aanbeveling om -net zoals in Indonesie gebruikelijk is- wortelkruiden, cabé en bladeren vers te gebruiken en niet in gedroogde, al dan niet gemalen toestand. Toko's, gewone markten en pasar malams zijn dé plaatsen waar u dit soort ingrediënten kunt zoeken.
- Voor gerechten als urap en dergelijke is vers geraspte of ingevroren geraspte klapper het lekkerst. Gedroogde geraspte kokos die weer tot leven gewekt is door er wat water over te sprenkelen is minder 'gurih'; dat blijft behelpen. Aan u de keuze. Voor gerechten waarvoor de klapper gebakken wordt, zoals serundeng, is de gedroogde soort het makkelijkst.

- 'Minyak kelapa', de in Indonesie veel gebruikte klapperolie, scoort vanuit gezondheidsoogpunt niet erg hoog, wordt gauw ranzig en stolt tamelijk snel. Misschien is het beter om voorkeur te geven aan neutrale plantaardige oliën zoals zonnebloem-, mais- of sojaolie. Olijfolie liever niet gebruiken voor de Indische keuken; het aroma daarvan is té uitgesproken mediterraan.
- Wat santen betreft: de blikjes uit Thailand, die je bij elke toko kunt kopen, bevallen uitstekend in een land waar huishoudelijk personeel eerder uitzondering dan regel is. Pakjes 'creamed coconut' zijn niet door iedereen geliefd en misschien best te beschouwen als noodoplossing.
- Gula Jawa en petis kunnen, wanneer grotere hoeveelheden gebruikt worden, het best even apart gesmolten worden in een klein pannetje met wat heet water. Dat voorkomt veel machteloos geknoei op de cobek.
- Taaie petis uit een potje halen gaat het makkelijkst als u de lepel eerst verwarmt door hem bijvoorbeeld even onder de hete kraan te houden.
- Verse cabé uleken gaat het makkelijkst als deze eerst fijngesneden wordt en er wat zout toegevoegd wordt.
- Laos en sereh worden vaak niet fijngewreven, maar slechts gekneusd met de ulekan ('dimemarkan'), zodat de aroma's vrijkomen.
- In Indonesie wordt sereh vaak in een soort lus of knoop gelegd zodat die niet meer zo lang is, je zou sereh ook in stukken van hanteerbare lengte kunnen snijden. Dat is prettiger bij het 'gongseng' van de bumbu, het fruiten van de kruiden. Om dezelfde reden misschien ook deze tip: vouw van een grote daun kunir eerst een klein pakketje, dat je met een stukje ijzerdraad vastmaakt alvorens het los te laten in het gerecht.
- Niet te oude of gedroogde laos kan ook geraspt worden. Laos, zelfs verse jonge laos, is wat aan de harde kant voor een keukenmachine. het mesje daarvan zal er in elk geval niet beter op worden wanneer u er regelmatig stukjes laos in maalt. Datzelfde geldt trouwens voor stukken klapper. Voor alle zekerheid is het gebruik aan te raden van een ouderwetse kokosrasp, een 'parut', zo'n met vele venijnige spijkertjes beslagen miniatuur fakirbed waar je o zo makkelijk je vingers aan openhaalt. Een zeker behoedzaamheid is dus wel geboden.
- Cabé in september en oktober in grote hoeveelheden kopen, malen in een keukenmachine, bevriezen in ijsvormpjes en opslaan in de diepvries voor later gebruik (dat kan veel geld

besparen voor andere maanden waarin de prijs van de cabé weer de hoogte in gaat). Naar behoefte ook in verschillende fijnheidsgraden gesnipperde rode en groene cabé invriezen om later in sayurs en tumisgerechten te verwerken.

- Knollen, zoals *laos*, *jahé*, *kunir*, *kencur* en *temu kunci*, en bladeren, zoals *daun salam*, *daun kunir*, *sereh* en *daun jeruk perut*, kopen als ze van goede kwaliteit zijn en ook invriezen.

Kruiden en wortels zijn goed in te vriezen, de wortels schillen en in porties snijden en dan in een hersluitbare diepvrieszak invriezen, de blaadjes kunnen ook gewoon ingevroren worden in diepvrieszakjes. Uiteraard alle kruiden in 'eigen' zakjes invriezen, dus niet bij elkaar in één zakje :-)

- Vele Indische gerechten winnen aan smaak als ze van tevoren klaargemaakt en eventueel ingevroren worden. Dit voorkomt dat de kokkie 'bingung' wordt op de Grote Dag. Kwetsbare dingen, zoals gerechten met santen, bladgroenten en dergelijke, natuurlijk niet invriezen.
- Speciale aandacht voor groenten!!! Het knapperige van niet te gaar gekookte groenten is juist één van de charmes van de Indonesische (en ander Zuidoostaziatische) kookstijlen. Ook rekening houden met de verschillende kooktijden van de groenten die voor bijvoorbeeld een sayur gebruikt worden.
- Indische/Indonesische gerechten gaan er vaak op vooruit door, wanneer er vocht aan een gerecht moet toegevoegd worden, hiervoor (ongekruide) kippebouillon te gebruiken in plaats van water. Met het gebruik van bouillonblokjes moet men uitkijken want deze zijn over het algemeen al gekruid en verstoren dus gemakkelijk de 'Indische' smaak van een gerecht waar ze aan toegevoegd worden. Om dezelfde reden is het aan te raden gewone, ongekruide, witte natuurazijn te gebruiken wanneer de recepten azijn voorschrijven.
- Ook in de Indische keuken loont het de moeite om een goede kwaliteit kip te gebruiken. Denk vooral niet dat de wijze van kruiden het verschil tussen spuitkuiken en scharrelkip-deluxe wel maskeren want dat is helaas niet zo.
- Zeker wanneer u Indisch gaat koken, kan enige orde en netheid in de keuken geen kwaad. Wanneer u de te gebruiken ingrediënten van tevoren in de benodigde hoeveelheden klaarzet, maakt dat het culinair gebeuren ook wat overzichtelijker.
- De kooktechnieken zijn vrij eenvoudig en een Indisch gerecht staat of valt over het algemeen met de bambu, het kruidenmengsel, de ziel ('semangat') van het gerecht. De

bumbu zorgvuldig samenstellen en goed proeven is de boodschap. Houd er ook rekening mee dat de hoofd-ingrediënten er nog bij komen. Dit proeven wordt soms haast een religieuze ceremonie...

- De Indische keuken is vol 'bereidingswijzen, die herinneringen oproepen aan middeleeuwse alchemisteholen met vreemdsoortige retorten en buizen, maar dan aangepast aan het land'... Nu denk je natuurlijk: waarom al die poespas en al die rare toestellen. Elke gewone Europese pot/pan doet het 'm toch ook wel? Nee dus... Elke Indonesische pot heeft zo zijn eigen geaardheid en smaak, die aan het gerecht z'n aparte flavour geeft. Als tante Wies zegt dat je een pasu moet gebruiken, gebruik dan ook een pasu en geen kenceng. Of omgekeerd. Email, koper, aarde, hout, porcelein en ijzer leveren voor de fijnproever heel fijne nuances op, die het gerecht de ideale finesse geven.

(Tjalie Robinson - nom de plume van J.J.Th.Boon - Piekerans van een straatslijper, deel II)
(Kamus Indonesia-Belanda van Mr Soekartini SH: **pasu** = kom, waskom, kuip - **kenceng** = ijzeren pan met hengsel).

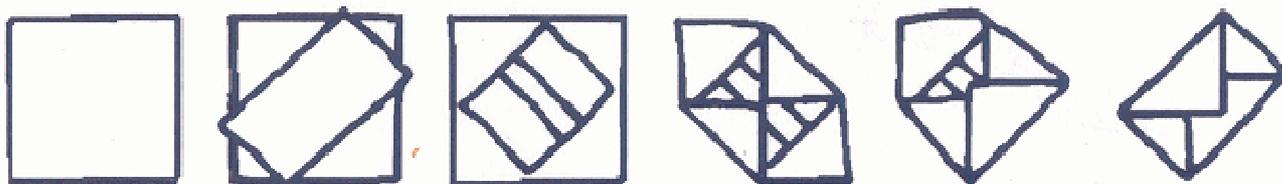
Als u alleen voor het koken opdraait, is het natuurlijk wel zo slim bij de keuze van de gerechten van te voren rekening te houden met opwarmmogelijkheden. Dus geen tien gerechten die op het laatst in een wadjan getumist moeten worden als uw fornuis maar vier pitten heeft.

(met dank aan H.J. Hilbert en zijn Indisch kook- en leesboek)

Vouwtechnieken :

Hieronder zijn de belangrijkste vouwtechnieken afgebeeld en uitgelegd.

Loempia



Een loempia wordt gemaakt met behulp van speciale loempiavellen, die u kunt vinden in het diepvriesvak van de meeste supermarkten en tokos. Het formaat van de vellen is ongeveer 20 x 20 cm. De vellen zijn erg dun, waardoor ze makkelijk scheuren. Daarom gebruiken we een extra half vel onder de vulling.

Leg het halve vel diagonaal op het hele vel.

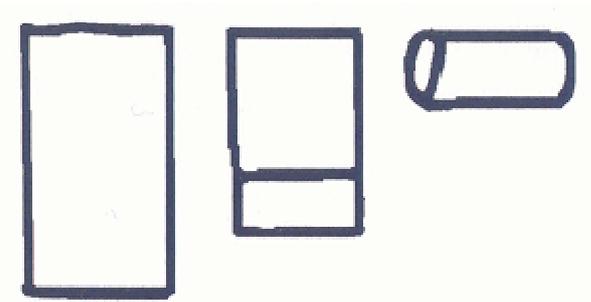
Leg de vulling op het halve vel, en leg de uiteinden hiervan om de vulling.

Vouw twee tegenoverliggende hoeken van het hele vel naar binnen over de vulling

Vouw de onderste hoek naar binnen en bestrijk de punt ervan met wat losgeklopt ei

Vouw nu de laatste punt dicht, en plak hem vast op het met ei bestreken deel.

Serutu

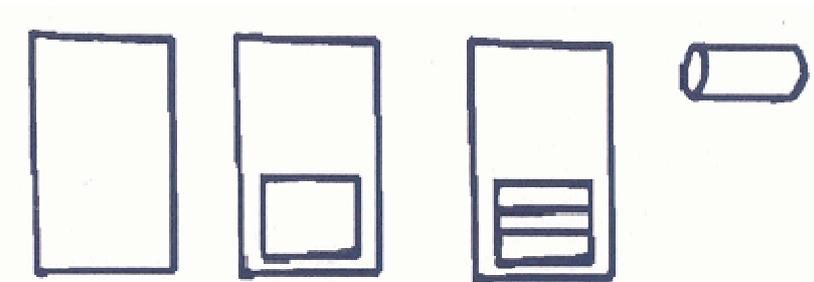


Gebruik voor serutu een half loempiavel van 10 x 20 cm

Leg de vulling in een rol langs de onderste (korte) zijde van het loempiavel

Bestrijk de randen van het loempiavel met losgeklopt ei en plak de serutu dicht. De zijkanten blijven open.

Lemper

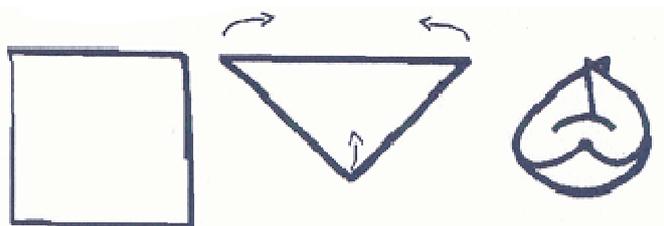


Gebruik een stuk aluminiumfolie van ca. 10 x 20 cm. Bestrijk de folie met een beetje olie tegen het plakken

Leg een schepje rijst op de folie, druk deze plat tot een vierkant van ca. 8 x 8 cm

leg een eetlepel vulling in een stookje in het midden van het vierkant en rol met behulp van de folie de rijst om de vulling. Laat de folie om de rol zitten als u hem wilt opwarmen in de oven.

Pangsit



Gebruik voor een pangsit een kwart loempiavel van ca. 10 x 10 cm. Bestrijk de randen met wat losgeklopt ei

Leg de vulling iets schuin in het midden van het vel. Vouw het vel nu diagonaal over de vulling dicht en druk de randen goed aan. Leg de driehoek met de lange rechte zijde naar boven voor u

Bestrijk de linkerpunt met wat losgeklopt ei, draai de rechterpunt achterlangs en plak deze op de linkerpunt. De onderste punt zal hierdoor vanzelf iets omhoog gaan staan. Zo ontstaat een schuitje.

Nasi uduk



Gebruik pisangblad in stukken van 25 x 25 cm en 10 x 10 cm. Leg een klein blad midden op een groter blad.

Leg midden op het kleine blad een portie rijst en drk daarin een kuiltje. Vul het kuiltje met de ikan kering goreng en dek het af met rijst. Druk de rijst in een piramidevorm en strooi er de uitjes, omelet en lombok over.

Vouw de onder- en bovenkant van het pisangblad naar binnen, de beide randen moeten net op de top van de piramide raken. Zijn ze te groot, knip de randen dan wat bij.

Vouw de zijkanten nu als bij een cadeau dicht en vouw de punten naar onderen.

Aan de bovenkant zie je nu nog een klein stukje van de vulling.

Pasteitje



Gebruik voor een grote (Chinese) pastei een bolletje pasteideeg van ca. 60 gram, voor een kleinere (Indische) pastei een bolletje pasteideeg van ca. 40 gram. Rol het bolletje deeg uit tot een mooie cirkel en bestrijk de randen met wat losgeklopt ei.

Leg de pasteivulling iets schuin van het midden.

Vouw het deeg over de vulling met de randen tegen elkaar en druk de randen mooi in elkaar, of druk ze met de vork goed aan zodat een kartelrand ontstaat.

Maten, gewichten en surrogaten

Asamwater

wordt gemaakt door een stukje asam (asem) te weken met 3 eetlepels warm water, dit een tijdje laten staan en vervolgens met een vork flink prakken. Vis er dan zoveel mogelijk vezels en pitten uit en gebruik het bruine, zurige water.

Hoeveelheden Vers - Gedroogd:

Sereh	1 vingerlengte	½ eetlepel gedroogd
Laos	4 á 5 schijfjes	½ theelepel gedroogd
Jahé	4 á 5 schijfjes	½ theelepel gedroogd
Kencur	¼ vingerlengte	½ theelepel gedroogd
Kunyit	½ vingerlengte	½ theelepel gedroogd
Indische uien	5 á 6 stuks	1 Nederlandse ui

Surrogaten

Asam water	Citroensap
Daun Salam	Laurierblad
Daun Kemani	jonge Selderij
Kucaï	Prei
Bawang Putih	Knoflook
Miso	Fijne Vermicelli
Agar-agar	Gelatine (24 á 25 blaadjes)
Santen	Melk met wat zout
Kemiri	Olienootjes
Gula Jawa (1/4 schijf)	Bruine Basterdsuiker (1 eetlepel)
Verse cabé	Cayenne peper
Daun Jeruk	Citroenrasp

Gewichten uit Nederlandsch Indië:

1 hg = 1 ons = 100 gram

1 pikol = 10 gantangs = 100 katties = 125 pond = 62,5 kg

1 kattie = 1 1/4 pond; 1 kattie = 16 tail; 1 tail = 40 gram

1 afgestreken eetlepel boter = ongeveer 20 gram

1 afgestreken eetlepel bloem = ongeveer 10 gram

1 afgestreken eetlepel zout = ongeveer 10 gram

1 afgestreken eetlepel suiker = ongeveer 12 gram

1 afgestreken eetlepel maizena = ongeveer 12 gram

1 afgestreken eetlepel gemalen rijst = ongeveer 16 gram

1 blad witte gelatine = ongeveer 2 gram

1 stang agar-agar weegt ongeveer 48 gram

1 splitglas = 3 deciliter

1 gewoon theekopje = ongeveer 1 dl

Als er sprake is van eetlepel neemt men een gewone eetlepel (waarmee je meestal soep eet). Een theelepeltje gedroogde specerij in poedervorm weegt ongeveer anderhalf tot twee gram. Gedroogde sereh weegt ongeveer 0,25 gram per theelepeltje.

Kooktijden

kepitings 1/2 uur

vis 30 á 40 minuten

garnalen 10 á 15 minuten

Rijst stomen

een aparte manier: Neem een leeg conserven blik, doe hierin voor 4 personen 2 kopjes rijst en 3 kopjes water wat zout. Zet het blik in een grote pan met kokend water met een deksel erop. Stoom op deze wijze de rijst in ongeveer 30 minuten gaar.

Santen

maakt u door 30 gram klapper met een kopje heet water ca. 1/2 uur te laten weken, door een doek gieten, goed uitknijpen.

het vocht kan verwerkt worden in div. gerechten, de kokospulp die achterblijft kan weg.

Té heet gegeten?

Niet drinken maar een schep suiker in de mond laten smelten of wat kroepoek eten.

Warmhouden van gerechten

neem een grote bak met heet water, zet deze op het gas en plaats hierin alle gerechten die warm gehouden moeten worden.

Flessen pasteuriseren

Flessen in hoge pan met een rooster op de bodem. Niet tegen elkaar of tegen de wand. Pan met water vullen tot aan niveau van de saus. Het water zachtjes tot net tegen de kook aanbrengen (90 graden), het water borrelt dan met kleine belletjes. Dit 20 minuten aanhouden. De inhoud is dan gepasteuriseerd.

De hete flessen meteen goed afsluiten door de draaidoppen goed aan te draaien. De flessen zo vlug mogelijk laten afkoelen.

Toelichting bij de vegetarische recepten.

In de afgelopen jaren hebben wij meerdere malen de vraag gekregen of er ook vegetarische recepten in ons kookboek staan. Als echte carnivoor konden wij daar niet direct antwoord op geven, dus moest er was onderzoek aan te pas komen; tegen welke problemen loop je dan aan?

Omdat vegetariërs ook geen vis of visproducten eten, loop je meteen tegen het meest gebruikte ingrediënt van de Indische en Indonesische keuken aan, Trassi en Petis. Beide ingrediënten zijn gemaakt op basis van garnalen.

Na veel naspeuren op het internet, in diverse kookboeken, maar ook bij bevriende vegetariërs vonden wij de tip om trassi te vervangen door Taoco (taotjo staat ook nog wel eens vermeld).

Zeker niet de zelfde smaak, maar wel een specifieke smaak, die, volgens de gebruiker waar wij deze tip van kregen, zeker het aanbevelen waard was als alternatief.

Voor de andere ingrediënten was er op zich niet zo'n groot probleem, groenten, kruiden, Tahu tempe kunnen (uiteraard) allemaal zo gebruikt worden, en voor de olie is simpel voor een klapper- of kokosolie te kiezen, vaak nog veel gezonder ook :-)

Wij hebben dus een aantal recepten gewoon kunnen kopiëren, maar een aantal andere recepten zijn structureel aangepast.

Wij hopen dat het een succes is, en horen dan ook graag de reacties van de gebruikers.

Selamat Makan!

Kruiden

Hoeveel mensen nemen aan tafel niet nog even de zoutvatje ter hand om het eten 'op smaak' te brengen? Inderdaad heeft het toevoegen van zout tot gevolg dat gerechten minder flauw smaken, een ander gevolg is echter dat subtiele smaaknuances verloren gaan. Als u altijd overal extra zout aan toevoegt, zult u het vermogen om die nuances te onderscheiden langzamerhand kwijtraken. Daar komt bij dat te veel zout slecht is voor uw gezondheid : u krijgt er bijvoorbeeld een te hoge bloeddruk van.

Als u uw eten elke keer weer te flauw vindt, moet u toch eens proberen om het zoutvatje te laten staan en bij het bereiden van de gerechten wat meer gebruik te maken van kruiden. Een juist gebruik van kruiden maakt gerechten namelijk veel smaakvoller en vaak wat pittiger. Tevens zijn kruiden, in tegenstelling tot zout, nog goed voor uw gezondheid ook: ze bevorderen de spijsvertering en werken vaak bloedzuiverend. Als u uw eten dus smakelijker en gezonder wilt maken moet u er voor zorgen dat de kruiden het zout in de pap worden.

Wat zijn nou precies kruiden? Het is niet zo makkelijk om daar een antwoord op te geven. In principe worden onder kruiden alle planten of plantedelen verstaan die een zo aangename geur hebben dat ze in geurstoffen verwerkt kunnen worden; die smaakverhogend werken in gerechten of die een geneeskrachtige werking hebben. Deze definitie is echter veel te ruim om echt hanteerbaar te zijn, en daarom wordt er meestal onderscheid gemaakt tussen kruiden en specerijen. Onder kruiden verstaat men dan de planten die in onze omgeving in het wild groeien of hier verbouwd worden; specerijen zijn die planten die in andere werelddelen geogst worden en die wij in gedroogde vorm aan ons voedsel toevoegen.

Hoewel we ons ervan bewust zijn dat bovengenoemde scheiding een beetje arbitrair is, willen we ons in dit hoofdstuk beperken tot de kruiden die in Europa voorkomen en laten we de specerijen buiten beschouwing.

Geschiedenis van de kruiden

Het gebruik van kruiden is niet iets van de laatste jaren of eeuwen. Al ver voor het begin van onze jaartelling waren de mensen op de hoogte van de geneeskrachtige werking van bepaalde planten. Jammer genoeg is er weinig of niets bekend over de eetgewoonten uit die prehistorische tijden en we weten dan ook niet wanneer men begonnen is met het gebruiken van kruiden om de smaak van het voedsel te veranderen. Het is zeer waarschijnlijk dat men er al heel vlug achterkwam dat kruiden smaakverhogend werkten: in die tijden was de mens één met de natuur, om te overleven moest hij de hem omringende natuur dus ook in al haar finesses kennen. De enige manier om iets echt te leren kennen is vaak de proef op de som nemen, proeven dus.

Vermoedelijk nam men bladeren, vruchten en takjes in de mond om zo de smaak ervan te leren kennen en om uit te vinden of de plantendelen misschien een directe werking hadden

(bijvoorbeeld als braakmiddel).

Mensen die op deze manier een grotere kennis van de natuur opbouwden dan hun stamgenoten, kregen door die kennis op een bepaald moment een hogere status. Door hun proefondervindelijk onderzoeken waren ze veel te weten gekomen over de kwaliteiten van kruiden als geneesmiddel tegen kwalen, maar ook over bijvoorbeeld de hallucinerende werking van bepaalde planten. Als medicijnman maakten ze van die laatste kwaliteit van kruiden gebruik om aan de geneeskrachtige werking ervan iets magisch te geven: ze brachten zichzelf in een roes en in die roes kregen ze van geesten en goden door welk kruid ze moesten gebruiken om een kwaal te bestrijden. Medicijnmannen kregen zo een status als intermediair tussen de goden en de mensen.

Kruiden hebben lang iets van magie om zich heen gehouden. Op zich is dat niet verwonderlijk als je bedenkt dat de wereld in de ogen van de toen levende mensen geregeerd werd door geesten en goden. Als men ziek was, kwam dat door een kwade geest die bezit had genomen van jouw lichaam. Die demon moest verdreven worden, en daarvoor had de medicijnman zijn methoden: rituele dansen, toverspreuken, maar ook kruiden die ervoor zorgden dat de geest het lichaam verliet. Als hij met laxeer- en braakmiddelen ging werken, kwam de kwade geest er heus wel uit, en vaak had hij nog succes met de genezing ook! Niemand vroeg zich natuurlijk af waarom de demon uit het lichaam verdween, het ging erom dát hij verdween.

Niet alle kwalen waren natuurlijk even makkelijk te verhelpen, soms liet een geest zich niet zomaar uit het lichaam jagen. Dan moest de medicijnman op zoek naar andere kruiden. Hij kon natuurlijk niet op wetenschappelijke basis vaststellen welke kruiden hij voor welke ziekte moest gebruiken. Het enige waar hij op af kon gaan was zijn empirische kennis: dit en dat kruid hebben de vorige keer geholpen tegen die en die geest, die in dat deel van het lichaam pijn veroorzaakte. Vaak koos hij een kruid omdat het een uiterlijke overeenkomst vertoonde met het lichaamsdeel waar de pijn zetelde: pijn in het hart vroeg om een kruid met hartvormige blaadjes, een zwakke blaas vroeg om kruiden die in een vochtige omgeving groeiden, enzovoort.

Bovengenoemde manier van het kiezen van kruiden wordt de signatuurleer genoemd. Hoewel het een volkomen onwetenschappelijke methode is kon die toch standhouden tot enkele eeuwen geleden. De zeventiende eeuwse plantkundige Porta was bijvoorbeeld een zeer felle aanhanger van de signatuurleer, hij hield vol dat mensen die planten met een korte levensduur tot zich namen ook zelf maar kort zouden leven.

Was er bij de natuurvölker nog sprake van medicijnmannen, bij de Egyptenaren werd het genezen van zieken overgelaten aan de priesters. Uit papyrusrollen van zo'n 4000 jaar geleden blijkt dat zij oliën en zalfjes maakten op basis van kruiden en specerijen als marjolein en kaneel. Zij maakten bijvoorbeeld ook de zalf waar belangrijke mensen na hun dood mee werden gebalsemd. De kruiden die zij hiervoor gebruikten kwamen in Egypte zelf niet voor en ze moesten die dan ook invoeren uit bijvoorbeeld het Verre Oosten.

De Grieken hebben veel van de Egyptenaren geleerd, zeker op medisch gebied. De Griekse arts Hippocrates (460-377 v.Chr) die wel eens de 'vader van de geneeskunst' wordt genoemd, beschrijft een erg groot aantal geneesmiddelen die op basis van kruiden zijn gemaakt. Ook veel van de door

hem gebruikte kruiden en specerijen moest geïmporteerd worden, wat de prijs ervan natuurlijk erg hoog maakte. De kruiden werden zowel over land als over zee aangevoerd.

We weten dat Egyptenaren en Grieken kruiden als geneesmiddel gebruikten, we weten echter niets of bijna niets van de manier waarop zij met kruiden in hun eten omgingen. Daarover weten we pas wat uit de tijd van de Romeinen en dan vooral uit het beroemde kookboek *De Re Coquinaria* van Marcus Gavius Apicius, een fijnproever uit de eerste eeuw na Christus. Hieruit blijkt dat de Romeinen hielden van gekruid eten, ze gebruikten vooral kruiden die ze in hun eigen tuin verbouwden of die in ieder geval uit de buurt kwamen, het Middelandse-Zeegebied dus. Twee heel belangrijke ingrediënten in het Romeinse eten waren een soort vloeibaar zout (liquamen) en duivelsdrek (asa foetida), een gomachtige substantie uit de wortels van een Perzische bremsoort.

'Liquamen' maakten ze in grote vaten die afwisselend laag voor laag gevuld werden met vis, zout en gedroogde kruiden. Deze vaten moesten een week lang in de zon staan om te gisten, daarna moest de inhoud nog een twintig dagen elke dag goed omgeroerd worden tot alle vaste bestanddelen uit elkaar gevallen waren en uiteindelijk werd het ontstane vocht dan gefilterd en in potten verkocht.

Hoewel de geur van liquamen niet écht aangenaam is, is het een zelfs naar onze moderne smaak gerekend goede smaakmaker. Dit kan niet gezegd worden van duivelsdrek, dat niet alleen ruikt zoals het heet, maar ook nog zo smaakt.

Van de geneeskundige kracht van medicijnen waren de Romeinen natuurlijk ook op de hoogte. De Romeinse cultuur was wat kennis betreft namelijk schatplichtig aan de Griekse cultuur en aan die uit bijvoorbeeld Klein Azië. Gelukkig hebben de Romeinen die kennis niet voor zichzelf gehouden. Met hun veroveringen hebben ze namelijk ook hun cultuur over heel Europa verspreid. Natuurlijk wisten de 'barbaren' zelf ook wel wat van kruiden af -denk maar aan de verhalen van Asterix, die onoverwinnelijk was door de met maretak gebrouwen toverdrank van Panoramix- maar feit is dat de Romeinse genees- en kookkunst zich in korte tijd over heel Europa verspreidden. Er kwam een levendige handel op gang in kruiden en specerijen vanuit het Verre Oosten en Zuid- Europa naar de meer noordelijke streken.

Specerijen en kruiden bewaren

Specerijen en kruiden worden in verse en gedroogde toestand in de Indische keuken veel gebruikt. Gedroogde en fijngemalen kruiden moeten in goed afgesloten bussen of potten bewaard worden, om verlies van de geur en eventueel bederf door schimmelen tegen te gaan. Bij inkoop moet men er op letten dat de specerijen niet muf, beschimmeld of aangevreten zijn (wormstekige nootmuskaat).

Ongemalen specerijen houden hun geur langer en blijven ook langer goed dan het gemalen product. Dit koopt men het liefst bij een vertrouwd adres, omdat het vervalsen door mengen met andere poeders voor een leek niet te constateren is.

Specerijen voor bereiding van o.a. een rijsttafel

Bawang putih	knoflook (wit uitje)
Rode lombok (cabé)	spaanse peper
Jahé	gember
Trassi	garnalen of vis (gebroeid)
Laos	wortelstok van gemberachtige plant
Jinten	Komijn
Sereh	citroengras
Asam	Tamarinde
Peteh	grote boon (grootte van tuinboon)
Ketumbar	Koreander
Kemiri	nootsoort (rijk aan olie)
Kencur	wortelsoort
Kecap (Ketjap)	saus gemaakt van sojabonen
Pala	nootmuskaat
Merica (meritja)	peper
Kayu manis	kaneel
Cengkeh	kruidnagel
Kunyit	Kurkuma
Daun salam	Indonesisch laurierblad
Daun jeruk	blad van een soort citroenboom
Jeruk purut	klein soort limoen

Asam : het samengeperste vruchtvlees (met pit) van de tamarinde



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

Toepassing: los een stukje asam van ongeveer 2 cm op in enkele lepels heet water. Laat dit enige uren staan en zeef het daarna. Het asamwater is dan klaar voor gebruik.



Asam kan ook (in plakjes) gedroogd worden en is in potten verkrijgbaar onder de benaming "keukentamarinde"

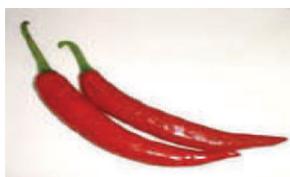
Asam wordt in Indonesië gebruikt voor enigszins zure gerechten. De mild zure smaak maakt asem bijzonder geschikt als smaakmaker in gebak en vruchtensiropen. Meestal staat in de gerechten wel omschreven hoe u het moet gebruiken (gedroogd of anders)

Asam-water: Week 1 pakje asem in 1 dl lauw water. Wrijf met de vingers de vezels van de pit en zeef daarna het vocht.

Cabé of Lombok (spaanse peper)

Cabé is er in vele soorten die ieder hun eigen model vruchten hebben.

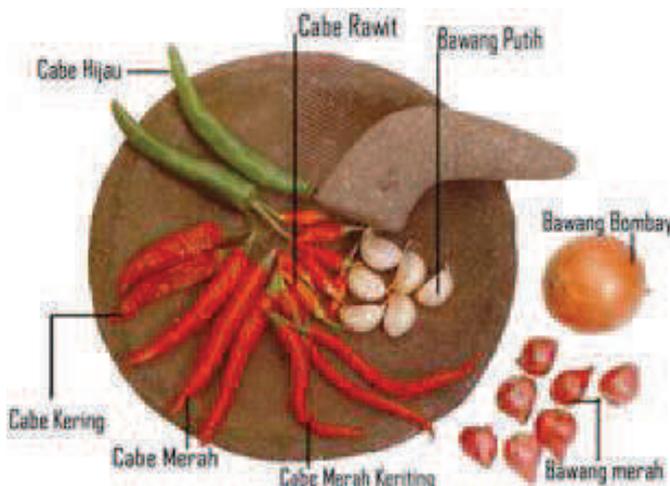
De Lombok setan of Cabé Rawit is klein, groen van kleur, heel scherp en wordt zowel vers als gedroogd verkocht.



Onder "Lombok" verstaat men meestal de lange, rode lombok, die minder scherp van kleur is en die veel gebruikt wordt voor het maken van sambal ulek. Paprika is een Hongaarse soort.

Het verschil tussen de groene en de rode lombok is dat de rode rijp, en dus scherper is, terwijl de groene nog niet rijp en daardoor zachter van smaak is. Een goede vervanging voor lomboks vormen sommige sambals waarvan de basis uit lombok bestaat.

Lomboks komen voor in vele gerechten en geven er de pikante smaak aan. In Indonesië worden ze meestal cabe genoemd en komen ze in 3 variëteiten voor: cabe merah (rood), cabe hijau (groen) en de kleinste maar tevens de 'heetste' van de drie is cabe rawit.



Cengkeh (kruidnagel)

Cengkéh (kruidnagels) zijn de gedroogde bloemknoppen van de kruidnagelbloem. De knoppen worden geplukt als de geur het sterkst is en worden daarna in de zon gedroogd.

Een kruidnagel bestaat uit een onderkelk (het steeltje), vier kelk- en vier kroonblaadjes. Een goede kruidnagel zinkt of blijft rechtop staan in het water; kruidnagelen die weinig olie bevatten staan scheef in het water.



Bij goede kruidnagelen komt bij het indrukken van de vingernagel in de onderkelk de olie tevoorschijn. Juist de kruidnagelolie is het die de geur geeft. Ambonianagelen, die een brede onderkelk hebben, zijn de beste, daarna volgen de Zanzibar- en de Madagaskarnagelen.

In kleine hoeveelheden gebruiken in gerechten want het is een bijzonder sterk kruid.



Daun (Daoen) (blad)



Daun Bawang/Prei



In Indonesie worden dikwijls de bladen van een plant als smaakmaker gebruikt. Meestal worden ze meegekookt, soms ook wel gefruit. Ze zijn te koop in de betere toko en soms ook in supermarkten of markten. Als u ze vers kunt kopen is dit altijd te prefereren boven de gedroogde vorm.

Enkele van de meest gebruikte zijn:

- daun jeruk purut: geeft een enigzins citroenachtige smaak aan een gerecht
- daun salam: te gebruiken zoals een laurierblad
- daun sereh: ondanks wat de naam zou doen vermoeden (citraengras) heeft het een heel eigen smaak, niet te vergelijken met het citroenblad



Gula Jawa Javaanse rietsuiker, afkomstig van de arenpalm

Wordt bereid uit suikerriet en uit kokos. Het is in blokken, staven, plakken en in vloeibare vorm te koop. Voor gebruik raspen of smelten. Kan eventueel door bruine basterdsuiker vervangen worden. Veel gebruikt als zoetmaker.



Jahé:

de wortelstok van de gemberplant. Ze komt vers, als stukjes wortelstok, in schijfjes en daarna gedroogd, in poedervorm of geconfijt in de handel. Verse wortelstok is te herkennen aan de geur. Van de wortelstok kunnen schijfjes gesneden worden die na gebruik in gerechten weer verwijderd moeten worden. De wortelstokken kunnen in de diepvries bewaard worden.

Landen van herkomst:

Afkomstig uit alle tropische gebieden. Brazilië, Midden-Amerika, Hawaii en Azië.

Aanvoer:

Het hele jaar rond.

Smaak:

Kruidige, zeer aromatische smaak.

Narijpen:

Gember rijpt niet na en kan direct gebruikt worden.

Aansnijden:

Snijdt een schijfje van de gemberwortel en verwijder het schilletje. U kunt eventueel de schoongemaakte gember ook raspen voordat u dit in een gerecht doet.

Bijzonderheden:

Verse gember bevat een eiwitsplitsend enzym, het zingibaine. Vlees dat bereid wordt met verse gember wordt malser. Een nadeel van dit eiwitsplitsend enzym is dat het niet in gelatinegerechten gebruikt kan worden, omdat de bindende werking dan wordt afgebroken. De stoffen die in gember zitten, zorgen ervoor dat de spijsvertering gunstig beïnvloed wordt. Verse gember is minder scherp van smaak dan de geconfijte of gedroogde gember, maar moet niet in te grote hoeveelheden worden gebruikt, omdat de gembersmaak dan gaat overheersen.



Jeruk (djeroek)

algemene benaming voor citrusvruchten groot en klein. De schil wordt meestal als confiture gebruikt. In Indonesie kan men vele soorten vinden die elk hun eigen toepassing hebben in de keuken.



Jeruk Purut

Citrusvrucht (limoen) die enigzins lijkt op een kleine (groene) citroen. Zowel het vruchtvlees als het blad (daun) ervan kunnen worden gebruikt. U kunt het vervangen door citroensap. De blaadjes worden eerst afgespoeld en dan met de gerechten meegestoofd.

Verwijderen voor het opdienen.



We onderscheiden jeruk nipis (limoen) en jeruk purut (kaffir limoen)

Jinten (komijn)



het gedroogde zaad van de komijnplant. Het komt gedroogd in de handel en heeft kleine, langwerpige smalle korrels. Een nogal sterk kruid en u mag er dan ook niet te veel van gebruiken. In Indonesische gerechten worden bijna altijd gebruik gemaakt van jinten putih (witte jinten)



Jinten

Kayu manis (kaneel)

de gedroogde binnenbast van de kaneelboomtakken. De bast wordt, nadat de kurk- en schorslaag eraf geschraapt zijn, in de zon gelegd.



Ceylonkaneel, de beste kwaliteit, is lichtbruin van kleur met lichte strepen in de lengterichting en heeft een glad oppervlak. Meestal zijn er enige pijpjes in elkaar gerold.

Padang- of Javakaneel is roodbruin, heel zoet van smaak en heeft een veel dikkere bast dan de Ceylonkaneel, omdat de schorslaag niet verwijderd is. De pijpen worden dan ook niet in elkaar geschoven zoals bij de Ceylonkaneel.



Chinese kaneel is te herkennen aan een dikke kurklaag en komt in kleine stukken gebroken in de handel.

Kaneelpoeder is fijn gemalen kaneel.

Kecap (Ketjap) (sojabonensaus)

Sojabonen zijn de basis van kecap. Hieraan toegevoegde kruiden bepalen de smaak van de afzonderlijke soorten. Kecap kan heel erg zoet (manis), minder zoet (sedang) en zout (asin) zijn. De kecap manis wordt het meest gebruikt. Chinese sojasaus is bitter tot licht-zuur.



Trassi (Gefermenteerde gemalen garnalen)



Trassi wordt uitsluitend in kleine hoeveelheden toegepast. Het heeft een doordringende geur die iets minder sterk is in het voorgebakken product dat ook te koop wordt aangeboden. De smaak is in sterke mate bepalende voor het gerecht. Goed afgesloten in een potje bewaren.

Kemangi

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



Kemiri



de vrucht van de kemiriboom, waarvan de zwarte pitten als kemiri in de handel komen. Het kiemwit wordt fijn gewreven en gebruikt in sayurs en sambalans.

Sterk-smakende noot die gepeld te koop wordt aangeboden. Ze dient fijngewreven, gemalen of geraspt te worden. U kunt ze eventueel ook eerst poffen op een zacht vuur

waarbij u een pan met dikke bodem gebruikt. De noten hebben de grootte van een hazelnoot en geven een zeer sterke smaak aan gerechten.



Kencur



Sterk kruid waarvan u zeker de aangegeven hoeveelheden niet mag overschrijden. Heeft een zeer sterke, doordringende smaak en geur waardoor elk gerecht waarin dit kruid voorkomt een heel eigen karakter krijgt. Te koop in poedervorm, maar ook als knolletjes of in gedroogde vorm.



Ketumbar (koriander)

De vrucht van de korianderplant. De kogelvormige vruchtjes komen gedroogd in de handel en lijken veel op witte peper. De korrels zijn echter iets groter, ruw van oppervlak, iets donkerder en veel gemakkelijker stuk te wrijven, waarbij men meteen de specifieke geur ruikt.

Wordt bijna altijd in combinatie met jinten gebruikt. Het is een enigzins zoet kruid.



Ketumbar

Klappermelk of santen

Een oude klapper wordt geraspt en daarna uitgeknepen. Het vocht dat er uit komt heet santen of santen kental. Deze santen is zeer olierijk en wordt gebruikt voor sambalans en een enkele keer voor een saus.

Wordt het klapperraspsel met water vermengd en daarna uitgeknepen, dan krijgt men santen entjer of dunne santen. Deze wordt veel gebruikt voor sayurs, pappen en sauzen.

Verderop in dit kookboek is nog meer informatie over klappermelk en santen beschikbaar.

Kunyt (kurkuma)



de wortelstok van de kurkumaplant en komt gedroogd en gemalen tot een heldergeel poeder of als verse wortelstok in de handel. Het dient als kleurmiddel van spijzen en voor de samenstelling van kerriepoeder. Het is een van de belangrijkste smaakmakers in gerechten waarin het gebruikt wordt.



Pas op voor de gele kleur want... u krijgt ze NIET meer uit uw kleding !!!

Laos of Lengkuas



gedroogde wortelstok van een gemberachtige plant. Het wordt verkocht als stukjes wortelstok of in schijfjes gesneden en daarna gedroogd.

Van de verse laos schilt u de wortelstok. Het binnenste kunt u fijnhakken of uitpersen in een knoflookpersje. Als u een stukje van de wortelstok gebruikt moet het voor het opdienen weer worden verwijderd.

Er zijn 2 soorten laos en in de keuken wordt meestal de zogenaamde 'witte' laos gebruikt. Vooral in sayurs zijn schijfjes boven poeder te prefereren maar in sambal gorengs wordt meestal poedervorm gebruikt.



Merica (Meritja - peper)



afkomstig van de peperstruik, een klimplant waarvan de trossen bij elkaar zitten.

Door plukken en drogen van de onrijpe vruchtjes krijgt men rimpelige, zwarte, sterksmakende korrels, de zogenaamde zwarte peper. Hoe harder en hoe minder gerimpeld de korrels zijn, hoe beter de kwaliteit is.

Witte peperkorrels zijn rijp geplukt, geschild en daarna gedroogd. Ze zijn fijner en minder sterk van smaak dan de zwarte peper. Doordat ze geschild zijn hebben ze een glad oppervlak. Gemalen witte peper is grijswit; gemalen zwarte peper

is grauw van kleur. Bij inkoop dient men er op te letten dat korrel en poeder goed droog zijn, daar ze anders spoedig beschimmelen.

Zwarte Lampungpeper en witte Bataviapeper zijn de beste kwaliteiten.

Als je zomaar een keukenkastje opent zul je vast wel een busje peper aantreffen. Peper, heel gewoon denk je, peper, dat zoiets ooit zo waardevol geweest is. Onbegrijpelijk. Peper was zo'n 500 jaar geleden een hele dure specerij. In Nederland was het nergens te vinden. Peper groeit aan een peperstruik. De peperstruik is een klimplant die langs jonge bomen omhoog klimt. De besjes van de peperstruik worden geplukt zolang ze groen zijn. De besjes worden gedroogd en zo krijg je dan zwarte peper. Deze peperstruik was alleen maar in Indonesië te vinden. En toen de mensen er in Nederland achter kwamen hoe lekker het was om het eten met peper te bereiden wilde iedereen het heerlijke kruid in huis hebben. De VOC heeft er van alles aan gedaan om zoveel mogelijk peper te krijgen. De prijs van peper was hoog, heel hoog. Je kent vast wel de uitspraak "het is peperduur", nu weet je waar dat vandaan komt. Nog steeds komt onze peper uit Indonesië, hoewel er inmiddels ook pepervarianten uit andere landen te krijgen zijn.



Pala (nootmuskaat)



is de gedroogde pit van de nootmuskaatvrucht. Deze bestaat uit een lichtgele bolster en een grote pit, die omgeven is door een harde dop, waaromheen als een netwerk de foelie zit. Vruchtvlees en foelie worden voorzichtig verwijderd en de pitten gedroogd totdat ze bij schudden rammelen. De dop slaat men dan stuk en de noot komt tevoorschijn.

De noten worden naar grootte gesorteerd en eventueel nog met een mengsel van kalk en zout bewerkt, ter bescherming tegen insecten. Vaak worden de noten ook in de dop verhandeld. De beste noten zijn Bandanoten.

Bij inkoop moet men er op letten dat de noten glad van oppervlak zijn en niet wormstekig. Rimpelige en kleine noten zijn van mindere kwaliteit dan gladde en grote.

Een kruid waarvan niet te veel mag gebruikt

worden omdat het anders de smaak van het gerecht, wegens overheersing, kan bederven. Mits in juiste dosering geeft het een bijzonder lekkere smaak aan de gerechten.

Foelie

is de gedroogde zaadrok van de nootmuskaatpit. Nadat ze voorzichtig van de pit afgehaald is wordt de foelie in de zon gedroogd en platgedrukt. De licht-oranjekleurige foelie is duurder dan de donkerder gekleurde.



Pandan



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

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



Santen (klapper- of kokosmelk)



Kokosmelk of santen wordt gemaakt door geraspte kokos met water te vermengen en dit vervolgens uit te knijpen of uit te persen. U kunt zelf kokosmelk maken met behulp van een zeef of kaasdoek, waardoor u het vocht perst maar het is een tijdrovende bezigheid. Kant-en-klare blokken santen zijn eenvoudig te verwerken en lang houdbaar (in de koelkast). Daarnaast zijn er ook uitstekende blikjes Santen te koop in de diverse toko's

Het gebruik van santen kan nogal verschillen... soms moet u het oplossen in heet water, bij andere bereidingen moet u het dan weer in blokjes als ingrediënt gebruiken.

Algemene stelregel: 1 blok santen is voldoende voor 1 liter water. Eenmaal aangengeld is santen niet lang meer houdbaar.

Sereh (citroengras)



grassoort die de geur van citroen heeft. Het wordt vers of gedroogd op de pasar verkocht. Verse stengeltjes moeten altijd uit het gerecht gehaald worden alvorens het op te dienen. Van poeder mag u slecht heel weinig gebruiken want de smaak gaat heel snel overheersen. Sprietten kunnen in de koelkast bewaard worden.

De Plant

De rijst is een graansoort die in de tropen en de subtropen groeit en in vele landen van Azië het hoofdvoedsel is.

In de Indische archipel wordt de moerasrijst het meest verbouwd op de rijstvelden, de zogenaamde sawah's. Deze velden zijn door kleine dijkes van elkaar gescheiden en kunnen bevoeid of drooggelegd worden. Als de grond goed doorweekt is, wordt het land met een tussenpoos van drie weken geploegd en daarna geëgd (met een soort hark). Op kleine kweekbedden wordt de rijst uitgezaaid. Na 30 dagen worden de plantjes in keurige rijen op het rijstveld geplant, telkens 3 plantjes bij elkaar in een kuiltje.



Zodra de bloei is begonnen worden er kleine wachthuisjes (goeboeks) op palen gebouwd, waar de vogelwachter gedurende het rijp worden van de rijst de wacht houdt en de vogels verjaagt.

Het oogsten gebeurt door vrouwen die met een klein mesje (ani-ani) aar voor aar afsnijden. De aren worden in bossen gebonden en opgeslagen in de gemeenschappelijke dorpsschuur of loemboeng.

Voordat de rijst geoogst wordt laat men de sawah helemaal droog lopen. Na de oogst wordt het veld opnieuw bewerkt voor een droog gewas. Als tweede gewas plant men ketele pohon, kacang tanah, kacang kedele, ketimoen of widjen. Als de geoogste rijst goed droog is wordt ze gedorst, de ruwe korrels worden van het stro gescheiden. Het overgebleven stro heeft merang. De nu verkregen ruwe rijst, dus nog in kafjes, heet padi. Door pellen wordt de korrel van de doppen (kafjes) ontdaan. Het pellen kan machinaal in de rijstpellerijen of met behulp van een rijstblok en een rijststamper gebeuren.

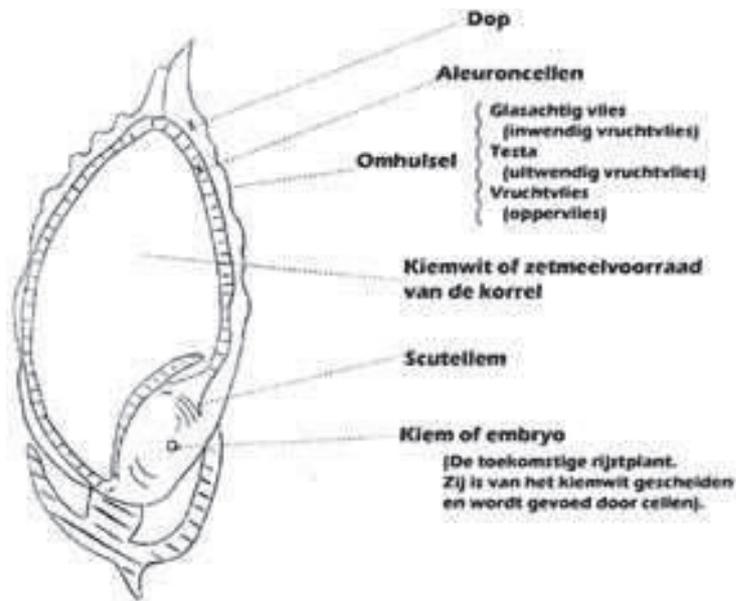
Iedere ongepelde rijstkorrel bestaat uit de volgende onderdelen:

Het meellichaam: dit is het binnenste en grootste gedeelte

Het zilervlies: dit is een grauwig of gekleurd vlies dat om het meellichaam zit

De kafjes of doppen, die buiten om het lichaam en het zilervlies zitten

De naald: een scherpe, rechtopstaande haar aan de bovenkant van de korrel



In de desa stampen men de padi in een rijstblok (loempang), met twee houten stampers tot beras. Dit werk gebeurt, evenals het oogsten, door vrouwen. Zij kunnen soms zo stampen dat er door verschillende toonhoogten een melodietje ontstaat. Na het stampen worden de kafjes en de korrels van elkaar gescheiden. Gabah is de ongebolsterde rijst; dedek = rijstekafje; empok = gemalen rijstekafje, dedek kasar = grove dedek; dedek loentih = fijne dedek (fijngestampt of gemalen). Dedek kasar wordt gebruikt voor kippenvoer, dedek loentih is gekookte ook geschikt voor menselijke consumptie. Desarijst bestaat uit doffe, roomkleurige korrels waarvan er vele gebroken zijn.

In de rijstpellerijen wordt de rijst machinaal gepeld, gewand (wegblazen van de kafjes), het zilvervlies eraf geslepen en de korrel tenslotte gepolijst en geglansd met speksteenpoeder en blanke stroop. Door deze laatste bewerking krijgt men een mooi glanzende korrel die tevens omgeven is door een beschermende laag. Doordat het zilvervlies, dat snel ranzig wordende oliën bevat, geheel weggeslepen is, is fabrieksrijst veel langer houdbaar dan desarijst, doch minder voedzaam (zie hieronder).

Voedingswaarde

100 gram zilvervliesrijst of beras woeloeh bevat :

geen vitamine A	8 gram eiwit
100 - 150 I.E. vitamine B 1	2 1/2 gram vet
geen vitamine C	73 gram koolhydraten

100 gram geslepen rijst bevat :

geen vitamine A	7 gram eiwit
10 I.E. vitamine B 1	0,3 gram vet
geen vitamine C	78 gram koolhydraten

Ketan of kleefrijst : ongeveer als rijst

100 gram rijstmeel bevat :

geen vitamine A	6 gram eiwit
25 - 100 I.E. vitamine B1	1 gram vet
geen vitamine C	85 gram koolhydraten

100 gram rijstzemelen (dedek en katoel) bevat :

geen vitamine A	11 gram eiwit
500 gram vitamine B 1	7 gram vet
geen vitamine C	38 gram koolhydraten

I.E. = internationale eenheden; de standaardmaat voor vitamines

Door het hoge koolhydratengehalte is rijst een zeer voedzaam voedingsmiddel, dat bovendien licht verteerbaar is. Rijst is echter arm aan vitaminen, vitaminen A en C ontbreken geheel. Zilvervliesrijst is rijk aan vitamine B 1, in tegenstelling tot geslepen rijst; immers bij deze laatste is het aan vitamine B 1 zo belangrijke zilvervlies verwijderd.

Een tekort aan vitamine B 1 veroorzaakt Beri-Beri, een vreselijke ziekte, die met gebrek aan eetlust begint, sterke vermagering, gevoelloosheid en verlammingen kunnen volgen als niet spoedig extra vitaminen worden toegediend. Bij de natte Beri-Beri ontstaan plaatselijke opeenhopingen van vocht in het weefsel (oedeem). Om deze ziekte te genezen moet vitamine B 1-rijk voedsel worden

gegeven; dit zijn vooral de kacang hijau, die dan ook algemeen tegen Beri-Beri gegeven wordt, groene groenten en peulvruchten.

Waar rijst hoofdvoedsel is, is het dus belangrijk dat men zilvervliesrijst eet, of fabrieksrijst aangevuld met vitamine B 1-houdende voedingsmiddelen. Komen er echter veelvuldig peulvruchten (kacang Hijau, Kacang Kedelee, Tempe), Kacang Tanah en groenten op het weekmenu voor, dan kan men gerust elke dag fabrieksrijst eten. De verder ontbrekende vitaminen kan men aanvullen door lombok-gerechten en groenten.

Rijst is arm aan eiwitten. Iedere dag verliest het lichaam eiwitten, die onvoorwaardelijk aangevuld moeten worden, daar anders vermagering en slecht functioneren van de organen optreden. Rijst moet daarom steeds gegeten worden in combinatie met eiwithoudende voedingsmiddelen zoals vis, een eiergerecht, vlees, kip, pinda's of peulvruchten.

De manier van koken van rijst heeft invloed op het gehalte aan vitamine B 1 in de rijst. Door het koken in de dengdeng worden met stoomwater vitaminen weggegooid. Het is daarom beter de rijst op te zetten in een gewone pan, met tweemaal zoveel water als beras en op een matig vuur gaar te koken. Bij deze zogenaamde liwetmethode wordt geen water weggegooid en blijven alle nuttige stoffen in de rijst.

Rijstsoorten

Er zijn vele rijstsoorten. Voor de huisvrouw zijn deze te verdelen in twee gemakkelijk te herkennen groepen. Zo onderscheiden we de droogkokende en de papkokende rijst.

DROOGKOKENDE RIJST heeft men nodig voor de rijsttafel, nasi goreng en/of nasi kuning. Zij is te herkennen aan een grote, langwerpige, doorschijnende korrel. Javarijst is een prima droogkokende rijstsoort.

PAPKOKENDE RIJST wordt bij het koken week en is daarom alleen geschikt voor pappen, schoteltjes en puddingen, zoals citroenrijst. Zij is te herkennen aan kleinere, dikke, ronde, glazige korrel, die ook wel ondoorschijnende kan zijn (bij sommige soorten).

JAPANRIJST heeft glazige korrels, BIRMARIJST heet een ondoorschijnende korrel. RODE RIJST behoort tot de droogkokende rijstsoorten. De rode kleur heeft zij te danken aan het bij deze soort gekleurde zilvervlies. Vanwege het minder fraaie uiterlijk is zij goedkoper dan de witte rijst; ze heeft echter dezelfde smaak en dezelfde voedingswaarde als witte zilvervliesrijst.

KLEEFRIJST of KETAN lijkt in veel op de droogkokende rijstsoorten, zij verschilt hierin van deze, doordat ketankorrels niet glazig zijn maar doorschijnend en wit. Ketan gaat bij koken over in een kleverige massa, doordat zij meer oplosbare koolhydraten (dextrine) bevat. Deze rijstsoort wordt daarom ook alleen voor lekkernijen en bepaalde pappen gebruikt. Er bestaat zwarte en witte ketan.

ZILVERVLIESRIJST of BERAS WOELOEH is meestal Javarijst; doordat zij in de desa gedorst en gepeld is en niet gepolijst en geglansd, is zij grauw van kleur. Dit wordt hoofdzakelijk door het zilvervlies veroorzaakt, doch dit vlies is rijk aan vitamine B 1.

Keuren bij aankoop

Bij het aankopen dient men op volgende punten te letten:

Gewicht: rijst wordt per liter verkocht. Als gewichtsmaat rekent men in Indonesie ook wel met de kattie. 1 kattie = 617 gram. Men moet voor een uitgebreide rijsttafel 100 gram per persoon en voor een eenvoudige rijsttafel 200 gram per persoon rekenen.

Soort: droogkokende, papkokende, ketan of gebroken rijst moeten van elkaar in prijs verschillen.

Gepolijste of zilervliesrijst is een belangrijk onderscheid in verband met de houdbaarheid en de voedingswaarde. De keuze is bovendien afhankelijk van de omstandigheid of men genoeg vitamine B 1-houdende voedingsmiddelen als aanvulling krijgt.

Houdbaarheid: goed be4waard is gepolijste rijst jarenlang houdbaar. Zilervliesrijst is ongeschikt om op te slaan.

Zuiverheid: rijst met veel stof, steentjes of kafjes is zwaarder dan schone rijst, dus onvoordelig en bovendien onsmakelijk.

Ongedierte: in rijst kan de [rijstklander](#) voorkomen. Dit is een kleine, roodbruine snuitkever, 2 1/2 tot 3 1/2 mm lang. De larve vreet het binnenste van de rijstkorrel op.



Bewaren

Rijst moet koel, luchtig en droog bewaard worden en zo dat de muizen er niet bij kunnen. Kleine hoeveelheden doet men in katoenen zakjes, grote hoeveelheden in jute zakken.

Voor het inslaan van grote hoeveelheden rijst, die lang houdbaar moet zijn, neme men gepolijste fabrieksrijst. Doordat het zilervlies verwijderd is en iedere korrel omhuld is met een polijstmiddel, is deze rijst jarenlang te bewaren.

Voorraden moeten geregeld nagezien worden op bederf en [rijstklander](#). Rijst waarin klander wordt gevonden wordt een paar uur, uitgespreid op tetampah's, in de volle zon gedroogd. De torretjes kruipen dan uit de rijst naar een schaduwrijke plek.

Bijproducten

- RIJSTEMEEL of TEPUNG BERAS wordt gebruikt voor het vervaardigen van inlandse lekkernijen.
- RIJSTSTIJFSEL of KANDJI kan heel goed rauw gebruikt worden.

- GLANSSTIJFSEL (= rijststijfsel vermengd met een glansaanbrengend middel): boorden en manchetten worden met deze rauwe stijfsel gesteven.
- ARAK: Batavia-Arak wordt gemaakt uit gegiste rijst en rietsuiker - melasse.
- MERANG is rijststro zonder aren - Merang Sapu is rijststro met aren, men maakt er stofbezems van.
- KATOEL is het zilvervliesafslijpsel van de rijstpellerijen. Het is rijk aan vitamine B 1 en daarom een heel gezond voedingsmiddel. 100 gram katoel bevat 500 I.E. vitamine B 1 + 11 gram eitwit + 7 gram vet + 38 gram koolhydraten. Katoel kan gebruikt worden i.p.v. paneermeel.
- Over de KAFJES spraken we al eerder.
- MENIR is gebroken rijst; ze wordt gebruikt voor soepen, pappen en veevoeder.

De moderne wijze van rijst verbouwen, zoals dat gebeurt in Amerika

Waar de werkkrachten belangrijk duurder zijn, past men de methode van het per vliegtuig uitzaaien van voorgekiemde rijst toe. De groei en het rijpen gebeurt in het water, waarbij de stengel voor ongeveer de helft onder water staat. Het water laat men voor de oogst wegvloeien.

Is het gewas door zon en wind gedroogd, dan wordt het gemaaid en gedorst en als ongepelde rijst opgeslagen in droogkamers. De aldus verkregen rijst, die nog in de dop is, wordt nu verwerkt tot:

- ONGEPELDE RIJST, die wel gedopt, maar niet van het zilvervlies is ontdaan, de zogenaamde "rode rijst";
- GEPELDE RIJST, die na gedopt te zijn is geslepen, het zogenaamde zilvervlies wordt daarbij verwijderd. De rijst wordt daarom vitamine-arm (vitamine B) en kan bij eenzijdig, op rijst aangewezen voeding, oorzaak zijn van het optreden van Beri-Beri, een algehele achteruitgang van het lichaam door vitamine B-gebrek;
- GEPELDE EN GESLEPEN RIJST die daarna gepolijst wordt;

Afleiding van rijst zoals :

- RIJSTGRIES : grof gemalen rijst oorspronkelijk wit van kleur meestal bijgekleurd tot geel.
- RIJSTSTROOIMEEL: fijn gemalen rijst, in bakkerij als strooimeel gebruikt.
- RIJSTEBLOEM: fijn gemalen, gebuilde rijst, bvb. kindermeel.
- RIJSTVLOKKEN: gestoomde, geplette rijstkorrels, gebruikt voor pap. (Door bijzondere bereiding verkrijgt men gevitaminiseerde rijst (bvb Lassie rijst)
- STIJFSEL en HUIDPOEDER: het afval bij deze bewerking wordt als veevoer benut.

Soorten

Java	}	
Siam	}	o.a. harde, droogkokende
Surinaamse	}	
Japanse	}	zachte, voor kleefrijst (pap)
Burma	}	

Voedingswaarde

Rijst bevat een belangrijke hoeveelheid zetmeel, die gemakkelijk gaar te koken is. Het zilvervlies is rijk aan vitamines uit de B groep; door het slijpen wordt de rijst vitamine-arm.

De voedingswaarde van 100 gram rijst is o.a. (geslepen) eiwitten, vet, koolhydraten en kalk.

Toepassing

Rijst kan gebruikt worden ter vervanging van aardappelen bij het hoofdgerecht. Rijst kan ook gebruikt worden bij de verwerking van restjes, o.a. vlees, groenten en vis, onder toevoeging van o.a. kerrie of andere specerijen, die de restant verwerking een pikante smaak geven. Deze zijn zeer geschikt voor een warm hapje bij de broodmaaltijd. Een maaltijd waarin rijst sterk naar voren treedt is de gebruikelijke Indonesische rijsttafel, evenals de Nasi Goreng.

Rijst wordt tevens als bindmiddel of als vulling in soepen gebruikt. Ook wordt rijst in de Europese landen gebruikt in de meer en minder ingewikkelde zoete nagerechten.

De Rijsttafel

Samenstelling

Een rijsttafel bestaat uit drooggekookte rijst, waarbij verschillende bijgerechten gegeven worden.

Een eenvoudige rijsttafel bestaat uit :

1. Rijst
2. een Sayur (groenteschotel)
3. Sambal Ulek, een andere Sambal en een Sambal Goreng
4. een Kipgerecht (b.v. ayam abon-abon) of vleesgerecht (b.v. babi ketjap) of visgerecht
5. gebakken Kroepoek en Pisang Goreng (gebakken banaan)
6. Serundeng en gebakken pinda's (kacang tanah)
7. Rauwe komkommer, aan schijven gesneden
8. zure uitjes of acar biet of een andere acar
9. als nagerecht: verse vruchten of een frisse agar-agar vruchtenpudding

Men kan een rijsttafel uitbreiden door meer sayurs, meer sambalans, meer vleesgerechten (b.v. sate) erbij te geven.

Het dekken van de tafel

Rijst wordt gegeten uit een diep bord, met een kleine lepel en vork. Een mes wordt wel bijgedekt maar dit dient alleen om een bepaald gerecht even klein te snijden, men eet er niet mee. er wordt dus als volgt gedekt:

1. Een groot plat bord, hierop een soepbord
2. Links van het bord een kleine vork
3. Rechts van het bord een lepel en een mes
4. Links een klein bordje waarop kroepoek, kacang enz. kunnen worden gelegd
5. Rechts bovenaan een waterglas
6. Links opzij een vingerkom
7. Het servet als het ongebruikt is op het bord
8. Het grote platte bord dient alleen maar als onderzetten voor het diepe bord
9. Pudding en vruchten worden van gewone dessertbordjes gegeten
10. Als dranken bij de rijsttafel komen in aanmerking: ijswater - spuitwater - thee (zoet) - bier

Het opdienen

De rijst wordt opgediend in een grote open kom, voor het op tafel brengen de rijst vooral goed los maken.

De sayur gaat in een dekschaal.

Het vlees-, kip- of visgerecht gaat op een vleesschaal.

Bij een "lopende tafel" gebruikt men ook wel dessertbordjes.

Sambals en zuren b.v. in een hors d'oeuvre schaal of op kleine vleesschaaltjes. Voor de zuren is een apart zuurstel altijd heel geschikt.

Rijstbereiding

Rijst koken

Men rekent 150 gram (of 1 1/2 kopje ongekookte rijst) per persoon.

Beneden de 100 gram zet men de rijst met 2 maal zoveel water op als droge rijst; boven de 100 gram met anderhalf maal zoveel water.

De rijst een maal wassen. Meermalen wassen geeft verlies aan vitaminen.

De gewassen rijst met het benodigde water (zonder zout) in een goed sluitende pan opzetten, snel aan de kook brengen, de vlam temperen en zonder het deksel op te tillen een half uur op een lage vlam laten staan. Het deksel van de pan doen, de rijst even laten uitdampen, in een schotel over doen en met een rijstlepel de rijst goed van elkaar los maken.

100 gram ongekookte rijst geeft ongeveer 300 gram gare rijst.

Rijst stomen

De huisvrouw stoomt in een speciale stoompan, welke uit een pan en een geperforeerde binnenpan bestaat, of een pan en hierin een gewoon vergiet.

De goed gewassen rijst (150 gram per persoon) wordt met 2 cm water boven de rijst opgezet en 5 minuten gekookt. Hierna wordt de rijst in een geperforeerde pan gestort (deze is in de bijbehorende pan gezet) en met zoveel kokend water overgoten tot de onderkant van de gaatjespan 5 cm boven het water hangt.

Het deksel op de pan doen en de rijst 20 - 30 minuten met gesloten deksel laten stomen.

Rijst in de hooikist

Voordelen van deze manier zijn: men bespaart brandstof en de rijst kan nooit te droog koken en/of aanbranden.

150 gram rijst (rauw) per persoon een maal wassen, met 1 1/2 maal zoveel water opzetten en 10 minuten koken. Vlug overbrengen in de hooikist en hierin anderhalf uur laten staan.

Voor het opdienen de rijst goed los scheppen zodat ze mooi rul wordt.

Pindas, ... kacang

Kacang Hijau of Groene Boon



De plant

De Kacang Hijau is een klein struikje dat dikwijls als tweede gewas na de rijst op de drooggelegde sawah's wordt geplant. Aan dit struikje komen kleine peulvruchten, waarin ronde hardgroene erwtjes zitten.



Voedingswaarde

100 gram Kacang Hijau bevat:

150 - 400 I.E. vitamine A	19 - 23 gram eiwit
150 - 400 I.E. vitamine B 1	0,2 - 2 gram vet
9 mg vitamine C	40 - 60 gram koolhydraten

De erwtjes zijn dus zeer rijk aan vitamine B 1. Ze worden dan ook gebruikt als geneesmiddel tegen Beri-Beri.

Kacang Kedelee *of Soyaboon*



De Plant

De Kedelee of soyaboon is een eenjarig struikje van 80 cm hoogte dat als tweede gewas op de sawah's en ook wel eens op galengans (dijkjes) wordt geplant.

Als tweede gewas is het belangrijk omdat het stikstof in de grond brengt.

Na vier maanden wordt er geoogst; het struikje wordt uit de grond getrokken, op het veld te drogen gelegd en als de struikjes goed droog zijn volgt het dorsen, waardoor de boontjes uit de peulen vrijkomen.

De Indonesier kookt de hele plant en eet de zaden uit de peulen. De kedeleeboon wordt echter meestal als meel, of verwerkt tot tahoe en tempe, in de handel gebracht.



Voedingswaarde

100 gram kedeleebonen bevatten:

30 - 70 I.E. vitamine A	40 gram eiwitten
40 - 100 I.E. vitamine B 1	16 gram vet
4 mg vitamine C	15 gram koolhydraten

De kedeleeboon is dus rijk aan bouw- en beschermende stoffen, stoffen die belangrijk zijn voor de gezondheid. Vooral het hoge gehalte aan vitamine B1 maakt de kedeleeboon tot een uitmuntend voedsel. Een bezwaar is echter dat de kedeleeboon zwaar verteerbaar is, waarom hij dan ook verwerkt wordt tot meel, tempe en tahoe, welke producten ook rijk zijn aan vitamine B 1.

100 gram yahoe (of soyakaas) bevat :

geen vitamine A	5 gram eiwit
15 - 35 I.E. vitamine B 1	4 gram vet
geen vitamine C	6 gram koolhydraten

100 gram tempe (soyakoekjes) bevat :

geen vitamine A	20 gram eiwit
15 - 35 I.E. vitamine B 1	4 gram vet
geen vitamine C	5 gram koolhydraten

100 gram kedelee-meel bevat:

geen vitamine A	40 gram eiwit
80 I.E. vitamine B 1	20 gram vet
geen vitamine C	24 gram koolhydraten

100 gram tauge kacang kedelee bevat:

geen vitamine A	9 gram eiwit
10 I.E. vitamine B 1	2,6 gram vet
10 mg vitamine C	3 gram koolhydraten

Bijproducten

Tahu

Tahu of soyakaas komt als sponzige, vochtige, bruinachtige blokjes in de handel. Het is een goedkoop en gezond voedingsmiddel waarvan vele smakelijke gerechten te maken zijn.

Tempe

Tempe Kedelee zijn dunne koekjes. Het is een zeer goedkoop en zeer gezond voedingsmiddel, rijk aan eiwitten en vitamine B 1, stoffen die beide zeer belangrijk zijn voor de opbouw en instandhouding van het lichaam.

Evenals van tahu zijn er van tempe vele smakelijke gerechten te bereiden. Kedeleemeel bevat naar verhouding tot tarwemeel weinig koolhydraten (tarwemeel 72%, kedeleemeel 24%), daarom bakt men er wel brood van voor suikerzieken. Om dit meel te bereiden moet men de boontjes lichtbruin roosteren, tot het schilletje knapt. Het schilletje verwijderen en de boontjes malen tot meel.

Kacang Tanah of Pinda (Aardnoot)

**De Plant**

Pinda's zijn de vruchten van een in de tropen en subtropen groeiend struikje (*Arachis hypogaea*). Het gewas wordt als tweede gewas na de rijst of het suikerriet verbouwd. Na de bloei buigen de bloeistengels zich naar de grond en de vrucht rijpt in de aarde.

Na een maand of drie (sommige soorten iets langer), als de bladeren geel worden, trekt men het hele plantje uit de grond en laat het op het veld liggen tot de noten geel zijn.

Het schillen gebeurt door de noten op een hoop te gooien en er met stokken op te slaan. Door schillen en nootjes samen in grote manden te schudden, komen de lichtere schillen bovenop te liggen zodat ze er gemakkelijk uitgewipt kunnen worden en alleen de nootjes overblijven. Deze worden dan verkocht om gekookte of gebakken gegeten te worden. Gebrande pindas verkrijgt men in Europa door pinda's met schil en al te roosteren.



Voedingswaarde

100 gram gepelde verse pinda's of kacang tanah bevat:

60 I.E. vitamine A	25 - 32 gram eiwit
300 I.E. vitamine B 1	40 - 50 gram vet
geen vitamine C	10 - 20 gram koolhydraten

100 gram gepelde en geroosterde kacang tanah bevat:

geen vitamine A	27 gram eiwit
133 I.E. vitamine B 1	44 gram vet
geen vitamine C	14 gram koolhydraten

Als we de verse en geroosterde kacang tanah met elkaar vergelijken, zien we dat door het drogen en roosteren groot vitamineverlies optreedt en wel van de zo belangrijke vitaminen A en B 1. Door het stomen van de rauwe kacang blijft de samenstelling vrijwel gelijk aan die van ongestoomde kacang tanah. Verse kacang tanah is dus gezonder dan de gedroogde.

De kacang tanah is rijk aan het zo onmisbare eiwit en aan vet. Deze beide stoffen maken de pinda tot een zeer voedzaam voedingsmiddel, dat bovendien ook gezond is, vooral voor kinderen. Men moet echter oppassen voor te veel vanwege de laxerende werking van kacang tanah.

Heel kleine kinderen moeten we liever geen noten geven omdat ze die in de neus of oren kunnen stoppen, terwijl zeer dikwijls een pinda in het verkeerde keelgat terecht komt en in de bronchien gevaarlijke verstoppingen veroorzaakt door opzwellings. Men geeft daarom liever pindakaas.

Soorten

De meest voorkomende soorten in Indonesie zijn de kacang tanah en de kacang holle (of Afrika of Bengalah). In Europa zijn het de Valencianootjes en de Chinese nootjes die in de handel zijn. Valencianootjes bevatten drie of vier pitjes, de Chinese twee pitjes.

Bewaren

Gebakken of gesuikerd (bvb Ting-Ting) of in de bast gebrand, zijn pinda's (mits droog) in goed gesloten trommels of stopflessen lang te bewaren.

Pindakaas (zie recept verder), met een laagje olie bedekt en in een potje bewaard, is zeer houdbaar.

Bijproducten

- **AARDNOTENKOEKEN** zijn koeken gemaakt van geperste pinda's, zij dienen als veevoeder.
- **SLAOLIE** (*) is een mengsel van verschillende olien, grotendeels olie die uit pinda's geperst is (arachideolie). Slaolie kan zeer hoog verhit worden zonder dat een onaangename reuk of smaak optreedt en is zeer geschikt om te dienen als frituurvet of bakolie.
- **DELFRITE** is geharde arachideolie. Het wordt in plakken in de handel gebracht en voor hetzelfde doel gebruikt als slaolie.

(*) De Javaan perst ook olie uit de kacang tanah. De uitgeperste noten worden verwerkt tot ontjom. Ontjom is een toespis bij de rijst, gemaakt van de uitgeperste noten. Net als tempe laat men er een schimmel door trekken (rose), waarna de ontjom verkocht wordt in stukjes welke gekookt, gebakken of rauw gegeten kunnen worden.

Kelapa, klapper (kokosnoot)

De Plant

De klapper groeit in de kuststreken. De stam kan wel 25 meter lang worden en is geringd door de littekens van afgevallen bladeren. De bloem wordt omgeven door een groot, lederachtig schutblad, de bloeischeede of kulit majang; deze valt direct na het zich openen af. De klapper is een steenvrucht met drie vruchtwanden. De middelste is steenhard, donkerbruin van kleur en heet batok. Hierin zitten drie dunne pellen om de kiemplant door te kunnen laten.



De buitenste wand (saboet of sepet) is een 4 cm dikke vezellaag. De binnenste vruchtwand is dun, lichtgrijs en glanzend. De kern van de noot is bij onrijpe klappers bijna geheel vloeibaar. Bij oudere vruchten zet zich tegen de vruchtwand een 10 tot 15 mm dikke laag kiemwit af; binnenin blijft het klapperwater (air kelapa). De toembang of kentos is een sponsachtige bol in een ontkiemende klapper; de kentoes dient om de olie uit het kiemwit om te zetten in suiker, dat als voedsel voor de kiem

dient. Het kiemwit en het vocht zijn de eetbare gedeelten uit de klapper. Nadat de vrucht ontbolsterd en de harde vruchtwand stukgeslagen is komt het kiemwit tevoorschijn. Bij volwassen vruchten is dit 1 cm dik en zo stevig dat men het gemakkelijk kan raspen en in stukken breken kan. Voor de export wordt dit zeer vetrijke kiemwit gedroogd en onder de benaming kopra verzonden. Bij jonge vruchten (kelapa muda) is het kiemwit zacht en dun, zo zacht dat men het met een lepel uit de schaal moet schrapen.

Volwassen en jonge vruchten komen onder verschillende benamingen in de handel (zie onder soorten) en worden ook verschillend gebruikt. Klapperwater noemt men het kiemwater van de klapper. Dit is helder, zoet van smaak en steriel. Wanneer men geen gekookt water of goed drinkbaar water bij de hand heeft kan men veilig zijn dorst lessen met klapperwater. Klappermelk of santen is geen natuurproduct; het wordt verkregen door klapperraspsel met water te vermengen en daarna uit te persen of uit te knijpen. Klappermelk heeft vele eigenschappen met melk gemeen, zoals de kleur, het schiften en zuur worden. Santen kental of tebal is dikke klappermelk ofwel klappermelk die ontstaan is na eenmaal uitknijpen. Santen is dunne klappermelk ofwel de klappermelk die men krijgt als het raspsel voor de tweede keer met water vermengd en

uitgeknepen wordt. Een klapper geeft 1/4 liter dikke santen en 1/4 liter dunne santen. Santen wordt in veel zoete en pittige gerechten gebruikt.



Voedingswaarde

Door zijn hoge vetgehalte heeft het kiemwit een grote voedingswaarde.

100 gram kiemwit bevat:

100 gram vitamine A	4 gram eiwit
10 - 20 I.E. vitamine B 1	43 gram vet
geen vitamine C	5 gram koolhydraten

We zien dat het vruchtvlies van de klapper zeer rijk aan vet en erg arm aan vitamine is. Door zijn hoge vetgehalte is het kiemwit een zeer voedzaam voedingsmiddel.

Soorten

Doordat er verschillende benamingen zijn voor de verschillende stadia van rijpheid van de klapper, zou men gaan denken dat men steeds met een andere soort te maken heeft. Dit is echter niet zo.

Kelapa Muda (Beluluk)	is een heel jonge klapper
Kelapa Cengkir	is een iets oudere klapper
Kelapa Degan	is een halfvolwassen klapper
Kelapa Tua	is een volwassen klapper (tua = oud)

De kelapa Degan is nog groenig van kleur, de kelapa tua (voor santen) heeft een bruine opperhuid. De kepala kopyor is een kleine gele klapper die gebruikt wordt voor speciale gerechten, zoals bvb Es (ijs) kopyor.

Keuren bij aankoop

Door ruiken (ranzig?), kijken (schimmel?) en proeven (ranzig?) kan men beoordelen in welke staat het te koop aangeboden product verkeert. Het beoordelen van de verschillende leeftijden van klapper kan men beter aan een geroutineerde koper overlaten. Na enige tijd (en oefening) zal men het zelf ook kunnen zien.

Bewaren

Stukken ongedroogd kiemwit schimmelen snel en worden spoedig zuur. Klappermelk wordt heel gauw zuur, ze kan niet langer dan 1 dag bewaard worden. Klappermelk uit de desa wordt spoedig ranzig.

Moet men olie opslaan, dan kan men hiervoor het beste fabrieksklapperolie nemen. Ze moet in donkere flessen bewaard worden. Verse klapperolie is het best van smaak.

Ranzig smakende olie, die bovendien een onaangename reuk heeft, kan men verbeteren door ze te verhitten tot er een blauwe damp afkomt en er dan een korst brood, een pisangschil of een stuk houtskool in mee te bakken. Daarna laat men de olie afkoken. Tenslotte wordt ze gezeefd door een trechter waarin een watje of een stukje tekenpapier gelegd is en in een fles gegoten.

Kiemwit kan alleen gesuikerd, gebraden (seroendeng), ingemaakt in blik of gedroogd bewaard worden. Gesuikerd, gedroogd of gebraden moet het in stopflessen met een vetvrij papier om het deksel bewaard worden.

Bijproducten

Van de kokospalm kan men behalve vruchten ook de stam en de bladeren gebruiken.

De VEZELS (sepet) worden gebruikt voor het vlechten van matten en tapijten.

De SCHAAL (batok) dient voor het vervaardigen van siervoorwerpen, allerlei soorten keukenlepels, waterscheppen, enz.

De BLADEREN (atap) dienen als dakbedekking. Jonge witte bladeren worden gebruikt voor het versieren van erepoorten, het vlechten van ketoepatmandjes en bvb speelgoed. De bladnerven dienen voor het maken van een bepaald soort bezem (sapu Lidi), of in kleine stukjes gesneden voor het vaststeken van voorwerpen, bij wijze van spelden.

De STAM ligt vaak als brug over een riviertje.

Klapperolie wordt op de fabriek geperst uit kopra of in de desa gemaakt door geraspte klapper met water te koken. De op het water drijvende olie wordt dan eraf geschept. De fabriek levert olie die, door een speciale behandeling, niet spoedig ranzig wordt. De op de pasar verkochte desa-olie is meestal sterk van smaak.

"Desicated coconut" is gedroogde, geraspte klapper.

Klappersuiker (gula kelapa) wordt bereid uit het sap van de bloeiwijze.

Gebruik en houdbaarheid van ingrediënten en kruiden, en enkele keukentips

Asam : te verkrijgen als klein geperst en verpakt blokje vanaf 100 gram. Neem hiervan een stukje (ongeveer 4 a 5 pitjes) en week dit in een kopje warm water. Goed uitpersen en het sap opvangen. Gooi de pitjes weg en verwerk alleen het sap in de gerechten. Deze tamarinde is in goed afgesloten pot ongeveer een jaar houdbaar. Asam is ook verkrijgbaar in potten (gezuiverde keukentamarinde). Los de tamarinde wel op in water; de hoeveelheid wordt aangegeven in de recepten. Geopend is gezuiverde tamarinde in een pot ongeveer 3 a 5 maanden in de koelkast houdbaar.

Bouillonblokjes : verkrijgbaar in verschillende smaken : groente, kerrie, tomaat, uien en vis, in toko's en supermarkten

Chinese kecap : verkrijgbaar in zoet en zout. De zoute kecap wordt voor bepaalde gerechten gebruikt. Meestal is het gebruik van zout matig of overbodig.

Eieren : De schaal van een ei moet schoon zijn en zacht glanzen. Deze schaal is poreus: na verloop van tijd verliest het ei vocht door verdamping. De luchtkamer in het dikke deel van het ei wordt dan groter. Door het ei tegen het licht te houden of door schudden, kunt u vaststellen of de luchtkamer groot is. Hoe groter de luchtkamer, des te ouder is het ei. Wanneer u een ei breekt en het ei is waterig, dan hebt u ook met een oud ei te doen. Eiwit moet rond de dooier blijven hangen. De dooier zelf moet rond en niet plat zijn. Bewaar eieren altijd met de punt naar beneden op een donkere plaats. Ze moeten binnen vier weken geconsumeerd worden. In de koelkast drogen de eieren sneller uit: ze nemen dan ook gemakkelijker geurtjes van andere producten over. Eieren die voor sauzen gebruikt worden, dienen altijd op kamertemperatuur te zijn.

Frituren : dat kan gebeuren in een wadjan of frituurpan. Zorg altijd voor schone olie, geen frituurvet. Olie stolt niet wanneer de gefrituurde hapjes afgekoeld zijn. Laat loempia's staande uitlekken, zo worden de hapjes niet te vet.

Gandaria : verkrijgbaar per stuk, vers of uit de diepvries. In de diepvries zijn ze ongeveer zes maanden houdbaar.

Groenten en fruit: Bij het kopen van groenten moet u letten op een frisse kleur en een knappend, stevig en vooral niet te slap blad. Jonge groenten zijn bovendien smakelijker. Kropsla moet een volle krop hebben, zeker wanneer ze niet uit de kas maar uit de koude grond komt. Tomaten, komkommer en radijs moeten stevig aanvoelen. Koolsoorten horen goed gesloten te zijn. Het

kopen van fruit is vaak moeilijk; uiterlijk zegt niet alles over de smaak. Denk maar eens aan uglis, een heerlijke grapefruitsoort die er echt niet uitziet. Meer nog dan in de winkels onderkent men op de markt dit probleem en geeft men de klant vaak de kans fruit te proeven. Over het algemeen kan worden gezegd dat de schil ongeschonden en egaal van kleur moet zijn. Het fruit mag nergens zachte plekken hebben. Koop bij voorkeur geen verpakt fruit, want u ziet niet wat u koopt.

Citrusvruchten, zoals sinaasappels en grapefruits, worden meestal onrijp geplukt en verscheept. Ze rijpen tijdens het transport, maar kunnen uitdrogen. Wilt u weten of u met een sappige vrucht te doen hebt, dan moet u hem in de hand 'wegen'. Een uitgedroogde vrucht voelt opmerkelijk lichter aan. Ananas rijpt niet verder nadat hij is geoogst. U kunt vaststellen of u met een rijp exemplaar te doen hebt, wanneer u gemakkelijk een blaadje uit de kroon kunt trekken. Wanneer U fruit in de koelkast bewaart, moet u het met plastic afdekken om het tegen uitdroging te beschermen.

Japanse kecap of kikkoman : deze kecap is vrij zout; meestal is het gebruik van zout matig of overbodig. Ook geschikt voor soepen, sauzen en marinades.

Jeruk (jeruk limo): verkrijgbaar per stuk, vers of uit de diepvries. In de diepvries zijn ze ongeveer zes maanden houdbaar.

Kemiri-nootjes: verkrijgbaar vanaf 50 gram of als pasta in potjes. De nootjes, die reeds zijn gepoft, worden voor het gebruik fijngewreven, fijn gemalen of geraspt. Als u de pasta gebruikt, neemt u in plaats van 1 nootje 1 theelepel pasta.

Kecap ikan : (vissaus, Thaise of Chinese) deze ketjap is vrij zout, meestal is het gebruik van zout matig of overbodig.

Kip : U kunt kip op versheid controleren door in het borstvlies te knijpen. Dit moet veerkrachtig zijn; de afdruk van uw vingers mag niet achterblijven. Op deze plaats kunt u ook vaststellen of u met een mager of vet exemplaar te doen hebt. Hanen hebben aan de achterkant van hun poten zogenoemde sporen. Bij jonge hanen zijn die nog niet goed ontwikkeld; ze zien eruit als kleine verdikkingen.

Lakso of so-oen : dit is een weerbarstig ingrediënt, dat ongeveer 10 minuten moet weken in heet water. Daarna ziet het er transparant uit. Knip de laksa of so-oen in kortere sliertjes voor gebruik en verwerking.

Loempiavellen : zijn verkrijgbaar als diepvriesproduct, 40 vellen in een pak. Gebruik: laat de vellen ontdooien en neem de benodigde hoeveelheid vellen eruit. Tijdens het gebruik de vellen goed onder plastic houden, daar ze binnen een paar minuten verdrogen en dan niet meer verwerkt

kunnen worden. De rest van de vellen kunt u terugdoen in de diepvries, de houdbaarheid staat op de verpakking.

Pannen : zijn onmisbaar in de Indische keuken; de stoompan, de wadjan, hoge pannen (soeppannen), brede pannen (braadpannen), kleine en grote koekenpannen. Wat apparatuur betreft mogen een oven en tegenwoordig ook een blender, een keukenmachine of foodprocessor niet ontbreken.

Pisangblad : verkrijgbaar als diepvriesproduct in de toko. Geopend pak is ongeveer zes maanden houdbaar in de diepvries. U moet wel rekening houden met wat smaak- en geurverlies.

Proeven : moet altijd gebeuren met een schoon bestek. Ook om diverse kruiden of ingrediënten af te meten, neemt u altijd een schone thee- en/of eetlepel. Voor gerechten bereid met santen, en sambals en atjars neemt u schoon bestek, omdat deze gerechten snel aan bederf onderhevig zijn.

Rebung: (bamboescheuten) te koop in blikken van 140 gram en 800 gram. Gesneden in plakjes, gesneden in dunne reepjes of grote stukken. Kan ongeveer twee weken worden bewaard in de koelkast in een afgesloten bakje of pot. Wel geregeld water verversen.

Sambal ulek : verkrijgbaar in potjes of los uit het vat. Sambal is geschikt om in gerechten te gebruiken of als basis om zelf sambal te maken. Deze sambal is meestal erg zout, dus is het gebruik van zout in gerechten matig of overbodig. Sambal (uit het vat) is in een goed afgesloten pot ongeveer zes maanden houdbaar in de koelkast. Zelfgemaakte sambal van verse rode cabé en cabé rawit is in de koelkast ongeveer een maand houdbaar (zie de recepten).

Santen : verkrijgbaar onder de naam creamed coconut in blokken van 200 gram. Hiervan hebt u maar een gedeelte nodig. De rest is ongeveer een maand houdbaar in de koelkast. Ook verkrijgbaar in blikken (coconut juice). Geraspte kokos (klapper) om zelf santen te maken (zie recept) kan in een goed afgesloten bus of pot ongeveer zes maanden worden bewaard. Gerechten met santen bereid kunnen het beste, als ze goed zijn afgekoeld, in de koelkast worden bewaard. Neem altijd een schone lepel wanneer u wilt proeven, want gerechten waar santen in zit zijn snel aan bederf onderhevig.

Satéstokjes : week de satéstokjes één uur in warm water voor het gebruik. Het voorkomt splinters en met het roosteren boven een houtskoolvuurtje brandt het niet zo snel door.

Sereh : wordt meegekookt of gefruit met de boemboes. Vouw eerst de spriet in drieën en leg er een knoop in om te voorkomen dat hij tijdens de bereiding losspringt. Voor het opdienen verwijdert u de sereh.

Stomen : een stoompan bestaat uit drie delen. De onderste pan moet voor het stomen water bevatten, let pop dat dit regelmatig moet worden bijgevuld. Stomen dient altijd op een hoog vuur te gebeuren met het deksel op de gaatjespan.

Sojasaus : Sojasaus of kecap (de Indonesische benaming) speelt een belangrijke rol in de Aziatische keuken. Als smaakmaker vindt deze saus in nagenoeg alle landen van Zuidoost-Azië vele toepassingen: het maken van sauzen, om aroma te geven aan nasi goreng en bami goreng, enzovoort. Er zijn maar weinig gerechten (zie de recepten) waarin geen kecap wordt gebruikt. Meestal is de smaak overheersend zout, met uitzondering van kecap manis, die enigzins zoet is.

De bereidingswijze van sojasaus : De sojabonen (ook kedelébönen) worden gekookt of gestoomd met specerijen, kruiden en zout. Na te zijn afgekoeld worden ze gemengd met fungus, een sporenelement, en een soort enzym. De soort fungus geeft aan iedere sojasaus de specifieke smaak. Zo herkent de kenner direct of hij te maken heeft met een Chinese, Japanse, Indische of andere sojasaus. Het mengsel van sojabonen en fungus moet drie dagen op hoge temperatuur broeien. Daarna wordt de fungus verwijderd. Later wordt deze opnieuw gebruikt. De reeds gedeeltelijk gefermenteerde bonen hebben nu al de smaak en het aroma die kenmerkend zijn voor een bepaalde sojasaus. Vervolgens worden de bonen met pekelen en water in een groot vat gedaan; daarin moeten ze, liefst in de buitenlucht maar wel goed afgedekt, verder fermenteren. Het vocht dat hierna vrijkomt, is zuivere sojasaus. De saus, die licht van kleur is, wordt opgekookt met wat karamel en bloem voor de juiste smaak, kleur en dikte. In Indonesië wordt er nog gula Jawa (Javaanse suiker) of gula arén (suiker van de arénpalm) aan toegevoegd. De bereiding van een goede sojasaus duurt ongeveer zes maanden. De saus kan ongeveer drie jaar bewaard worden.

Tahu : verkrijgbaar in blokken van ongeveer 400 gram. Als u hiervan maar de helft nodig hebt, kan de andere helft in de diepvries ongeveer drie maanden worden bewaard, mits de tahu eerst in plakken is gesneden en voorgebakken is in de olie. Laat wel de tahu eerst goed afkoelen. Het hoeft niet eerst te worden gezouten en gekruid. Tahu blijft in de koelkast een paar dagen goed, mits u het onder water zet en het water regelmatig ververst.

Bereiding van tahu. Tahu wordt ook wel tofu genoemd. De sojabonen worden, na enige uren te zijn voorgeweekt, gewassen en gemalen. De gemalen bonen worden door een filterdoek geperst, onder toevoeging van water. De hierdoor verkregen witte melk wordt gekookt en er wordt kaasstremsel aan toegevoegd. Vervolgens wordt het mengsel in platte, rechthoekige, houten bakken gestort, waarna de stremming direct plaatsvindt. Zodra de tahoe voldoende is afgekoeld, wordt hij in blokken gesneden, afgespoeld en met een beetje vocht vacuüm verpakt. In deze verpakking blijft tahu, mits koel bewaard, drie weken goed. Ook tahu kan op vele manieren worden bereid (zie de recepten).

Tahu en tempé zijn zuiver vegetarische en uitermate gezonde producten, die zijn bereid uit soja- of kedelébonen. Beide kunnen heel goed heel of gedeeltelijk dienen ter vervanging van vlees of vis. Zoals tempé als tahu bevat veel eiwitten, koolhydraten en vetten, en verder onder meer ijzer, magnesium, kalium en vitamine B en E.

Taoco (taotjo): verkrijgbaar in blikjes en potjes onder de naam beansauce. Wanneer u niet alles gebruikt, verdeelt u de rest in porties en vriest die in plastic bakjes in. Taoco is ongeveer drie maanden houdbaar.

Taugé : uitgelopen katjang idjo. Wordt bewaard in de groentenla van de koelkast. Taugé hoeft meestal niet gewassen te worden. Mocht dat toch nodig zijn, zet dan de taugé onder water, schep de groene schubjes die komen bovendrijven eraf en laat de taugé uitlekken. Het is niet nodig alle groene schubjes te verwijderen.

Tempé : verkrijgbaar in blokken van 200 gram en 400 gram. Sommige toko's verkopen halve tempéblokken. Tempé kan rauw worden ingevroren en is dan ongeveer twee maanden houdbaar.

Bereiding van tempé. De sojabonen worden eerst gekookt en na afkoeling gemengd met een bepaalde schimmel (*Rhizopus oligosporus*). Daarna wordt het mengsel in rechthoekige metalen of plastic bakken geperst. Gedurende 36 tot 48 uur laat men de tempéblokken bij een temperatuur van 30 graden C broeien. Er ontstaan nu witachtige schimmelkoeken. Tempé die te lang aan het gistingproces heeft blootgestaan, smaakt enigszins zurig. Mits op een koele plaats bewaard is tempé minstens een week houdbaar. Het kan op allerlei manieren bereid worden (zie de recepten).

Trassi : ongebakken verkrijgbaar als blok van 600 gram. Deze trassi moet eerst worden geroosterd voor het gebruik. Het is wel geroosterd te koop in een zakje (geperst blokje) van 25 gram. Vóór het gebruik de trassi in het zakje fijnkruimelen en de aangegeven hoeveelheid nemen. In een goed afgesloten pot (ook vanwege de geur) is trassi ongeveer een jaar houdbaar.

Vis en schaaldieren : Vis is een zeer kwetsbaar product, dat snel bederft. Vis moet altijd gekoeld worden bewaard. Op de markt doet men dat doorgaans op ijs. Kop vis dus altijd vlak voordat u naar huis gaat en nooit op het einde van de dag. Het is niet moeilijk om vast te stellen of vis vers is. De slijm laag op de schubben moet ongeschonden zijn. De ogen moeten helder zijn en de kieuwen moeten een frisrode kleur hebben. De schelp van oesters en moselen moet gesloten zijn. Bij mosselen moet u letten op zogenoemde slikmosselen. Dat zijn dode dieren die een hele maaltijd kunnen verknoeien. Garnalen worden meestal gekookt verkocht. Als de staartjes krom zijn, weet u dat de dieren direct na de vangst zijn gekookt. Ongekookte garnalen bederven zeer snel.

Het fileren van vis. Het ontvellen van rondvis : Leg de vis op een plank. Licht de staart een beetje

op en plaats een dun, scherp mes tussen vlees en vel. Houd de staart stevig vast en snijd het vel van het vlees los door het mes onder een kleine hoek met de plank vast te houden.

Vers of gedroogd:

Jahé : 1 plakje jahé van 1 cm = 1 afgestreken theelepel

kemiri : 1 kemirinootje = 1 afgestreken theelepel

kencur : 1 stukje van 2 cm = 1 afgestreken theelepel

knoflook : 1 teentje = 1 afgestreken theelepel

laos : 1 plakje laos van 1 cm = 1 afgestreken theelepel

sereh : 1 sprietje (stengel) sereh = 1 afgestreken theelepel

temu kunci : 1 stukje van 3 cm = 1 afgestreken theelepel

Blaadjes, zoals salam, jeruk perut en pandan zijn niet in poedervorm te verkrijgen. Houd de aangegeven hoeveelheid aan.

Indien U het recept aan ingrediënten wil verdubbelen, neem dan anderhalf maal de bumbus.

Bedenk vooraf wat u wilt koken, voor het aantal personen en reken dan uit wat u nodig hebt. Noteer alle ingrediënten en bumbus/kruiden die u gebruiken wilt, zowel de Indische als de Nederlandse benaming hiervoor. In de toko helpen ze u graag. Zet bij de bereiding van een gerecht alles klaar, was en snijd de uien, groenten enzovoort vooraf en zet de bumbus klaar. U kunt de aangegeven bumbus op één bordje doen en ze dan in één keer toevoegen aan het gerecht.

INDISCHE RECEPTEN

Acars

Acar Bawang Kuning

(gele ui)

Ingrediënten:



750 gram kleine sjalotten
1/2 liter witte azijn
1 dl water
1 eetlepel suiker
1/2 eetlepel mosterdzaadjes
1 dessertlepel kunyitpoeder
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:



Schil de sjalotten goed, spoel ze af met koud water en laat ze uitlekken. Neem een glazen pot met schroefdeksel, maak deze van binnen goed schoon met heet water en doe de uitgelekte sjalotten erin. Doe de overige ingrediënten in een pan en zet dit op het vuur. Breng dit drie keer aan de kook en giet dan de inhoud over de sjalotten. Laat dit afkoelen, sluit dan pas de pot goed af. Om de glazen pot sneller af te koelen neemt u een ruime schaal, bak of pan. Zet hierin de warme glazen pot en doe in de schaal, bak of pan koud water. Als dit water lauw wordt, kunt u dat steeds herhalen met koud water, totdat de glazen pot goed afgekoeld is. Laat de acar een of twee dagen in de koelkast intrekken. Haal iedere keer met een schone lepel eruit wat u nodig hebt en sluit de pot weer goed af. De acar is dan drie tot vier weken houdbaar in de koelkast.

Acar Bawang Merah

(rode ui)

Ingrediënten:



verse sjalotten
of rode uien
zout
Indische kruidenazijn

Bereidingswijze:



Maak verse sjalotten schoon en zet ze een paar dagen in zout, zo nu en dan omschuddend. Doe ze daarna in een vergiet, laat ze goed uitlekken en doe ze weer in een pot. Giet Indisch gekruide azijn over de sjalotten, roer goed door en doe het in goed afsluitbare flessen of potjes.

Voor de indische kruidenazijn kookt men 10 dl azijn met wat knoflook, mespunt jahe, mespunt kerry, een halve stengel sereh wat zout en een dessertlepel suiker even op. Vervolgens laten afkoelen en in een afgesloten fles bewaren.

Acar Belimbing

(zoetzure Indische vruchtjes)

Ingrediënten:



500 gram belimbings (carambola of stervrucht)
10 sjalotten
3 rode cabé
3 salamblaadjes
5 kruidnageltjes
2 dl witte azijn
1/2 dl water
1 eetlepel suiker
1 theelepel zout

Bereidingswijze:



Haal de kop en staart van de belimbings, was de belimbings en laat ze goed uitlekken. Pel de sjalotten, was de cabé maar laat de steeltjes eraan en halveer ze in de lengte. Maak een glazen pot met deksel goed schoon met heet water en verdeel hierin de blimbings, de sjalotten en de lomboks. Doe de overige ingrediënten in een pan en brang het aan de kook totdat de suiker is opgelost. Giet het hete azijnmengsel in de pot en laat het afkoelen. Sluit daarna de pot goed af en bewaar het in de koelkast. Deze acar is ongeveer één maand houdbaar. Haal wel altijd met een schone lepel of vork eruit wat u nodig hebt.

Acar Biet

Ingrediënten:



Bieten
zout
Indische kruidenazijn

Bereidingswijze:



Maak bieten schoon, kook ze gaar, schil ze en snij ze vervolgens in dunne plakjes. Doe ze in een fles en giet er Indisch gekruide azijn over. In plaats van Indisch gekruide azijn kan men ook gewone azijn nemen met een schijfje Jahe, kruidnagels en peperkorrels er in.

Voor de indische kruidenazijn kookt men 10 dl azijn met wat knoflook, mespunt jahe, mespunt kerry, een halve stengel sereh wat zout en en dessertlepel suiker even op. Vervolgens laten afkoelen en in een afgesloten fles bewaren.

Acar Cabé Hijau

-groene pepertjes-

Ingrediënten:



Cabé Hijau (groene spaanse pepers)

Zout

Indisch gekruide azijn

Bereidingswijze:



Snij de groene spaanse pepers van onderen open, ontdoe ze van de pitten en kook ze in water en zout. Als ze zacht zijn haalt men ze uit het water, laat ze goed uitlekken, doet ze in een pot, strooit er zout op en laat ze tot de volgende dag staan. Laat ze dan goed uitlekken en doe ze opnieuw in een pot en giet er Indisch gekruide azijn over, (zonder spaanse peper). Men kan er ook enkel gekookte azijn op doen, maar giet deze er dan kokend op. Men doet ze verder in flesjes of potjes en sluit deze goed af.

Voor de indische kruidenazijn kookt men 10 dl azijn met wat knoflook, mespunt jahe, mespunt kerry, een halve stengel sereh wat zout en een dessertlepel suiker even op. Vervolgens laten afkoelen en in een afgesloten fles bewaren.

Acar Cabé Merah

-rode pepertjes-

Ingrediënten:



Cabé merah (rode, rijpe lomboks)

Zout

Indisch gekruide azijn

Bereidingswijze:



Men neemt hiervoor rode, niet al te rijpe spaanse pepers met de steeltjes er aan en legt ze een paar dagen in het zout. Laat ze goed uitlekken. Dan neemt men Indisch gekruide azijn (zonder spaanse peper erin), en giet ze over de spaanse pepers. Doe het in flessen of potjes en sluit deze goed af.

Voor de indische kruidenazijn kookt men 10 dl azijn met wat knoflook, mespunt jahe, mespunt kerry, een halve stengel sereh wat zout en en dessertlepel suiker even op. Vervolgens laten afkoelen en in een afgesloten fles bewaren.

Acar Campur

(gemengd)

Ingrediënten:



1/4 witte kool
100 gram sperzieboontjes
1/8 bloemkool
10 worteltjes
1 ui
1/4 komkommer
1 cabé
4 dl kruidenazijn
1/2 theelepel kunyit
wat knoflookpoeder
3 eetlepels suiker
1 theelepel Jahé
1 theelepel zout

Bereidingswijze:



Groenten schoonmaken en kleinsnijden. De kruidenazijn met 3 dl water aan de kook brengen samen met wat zout, de kunyit, knoflookpoeder, suiker en Jahé. De cabé opensnijden, pitjes eruit, klein snijden en aan de azijn toevoegen. Als dit goed kookt, de groenten toevoegen en circa 7 minuten laten koken. Tot slot dit mengsel goed laten afkoelen en in flesjes of potjes doen.

Voor de indische kruidenazijn kookt men 10 dl azijn met wat knoflook, mespunt jahe, mespunt kerry, een halve stengel sereh wat zout en en dessertlepel suiker even op. Vervolgens laten afkoelen en in een afgesloten fles bewaren.

Acar Carambola

(stervrucht in zoetzuur)

Ingrediënten:



3 carambolas
2 rode cabé
1 groene cabé
2 middelgrote uien
10 zwate peperkorrels
2 dl witte azijn
1/2 dl water
2 salamblaadjes
5 kruidnageltjes
1 eetlepel suiker
1 theelepel zout

Bereidingswijze:



Was de carambolas en snijd ze in 5 of 6 plakken, zo hebt u dan stervormige schijven. Haal de steeltjes van de cabé en verwijder de pitjes. Was ze goed en snijd de lomboks in dunne ringetjes. Pel de uien en snijd deze ook in dunne ringen. Maak een glazen pot met deksel goed schoon met heet water en verdeel hierin de carambolas, de cabé en uien. Kneus de peperkorrels iets en doe ze in een pan met de overige ingrediënten en breng dit aan de kook totdat de suiker is opgelost. Giet het hete azijnmengsel in de pot en laat het afkoelen. Sluit de pot goed af en bewaar hem in de koelkast. Deze acar is ongeveer twee weken houdbaar. Haal wel altijd met een schone lepel of vork eruit wat u nodig hebt.

Acar Ketimun

(komkommer)

Ingrediënten:



Komkommer
Zout
Indisch gekruide azijn

Bereidingswijze:



Snij de komkommer, na ze goed geschild te hebben, in vier lange repen. Verwijder het zaad en snij de repen aan gelijkmatige stukken. Doe er zout op en schud ze goed om. Na 24 uur laat men ze goed uitlekken, doe ze in een pot en giet er Indisch gekruide azijn overheen. Doe ze in flesjes of goed gesloten potjes.

Voor de indische kruidenazijn kookt men 10 dl azijn met wat knoflook, mespunt jahe, mespunt kerry, een halve stengel sereh wat zout en en dessertlepel suiker even op. Vervolgens laten afkoelen en in een afgesloten fles bewaren.

Acar Kool

Ingrediënten:



Witte kool
Zout
Indisch gekruide azijn

Bereidingswijze:



Snijd de witte kool aan fijne draden (snippers), doe er zout op, roer het geheel goed door elkaar en laat het 2 dagen staan, nu en dan omroeren. Daarna giet men de pekel er af, perst de kool goed uit en legt ze op een plank nog wat te drogen. Doe ze vervolgens in een pot, giet er Indisch gekruide azijn over, roer het goed door elkaar en doe het in flessen of potjes.

Voor de indische kruidenazijn kookt men 10 dl azijn met wat knoflook, mespunt jahe, mespunt kerry, een halve stengel sereh wat zout en een dessertlepel suiker even op. Vervolgens laten afkoelen en in een afgesloten fles bewaren.

Acar Rampai

Ingredienten:



Jonge prinsessenboontjes
Struikjes bloemkool
Stukjes komkommer
Kleine augurkjes
Sjalotjes of uitjes
Zout
Indisch gekruide azijn

Bereidingswijze:



De bovenstaande groenten, na ze gewassen te hebben, in een pot doen. Strooi er zout over en schud het zout goed door de groenten. Na 2 dagen laat men de pekel er goed uitlekken en doet er Indisch gekruide azijn overheen. Roer alles goed om en doe het in flesjes of potjes.

Voor de indische kruidenazijn kookt men 10 dl azijn met wat knoflook, mespunt jahe, mespunt kerry, een halve stengel sereh wat zout en een dessertlepel suiker even op. Vervolgens laten afkoelen en in een afgesloten fles bewaren.

Acar Sayur

(groenten)

Ingrediënten:



200 gram witte kool
100 gram bloemkool
1 wortel (middelgroot)
1 middelgrote ui
1 mespuntje Jahé
1 teentje knoflook of mespuntje knoflookpoeder
1 mespuntje kerrie
1/2 stengel sereh
een beetje zout
1 dessertlepel suiker
10 dl. azijn

Bereidingswijze:



Azijn met de kruiden aan de kook brengen. De wortel schillen, wassen en schrapen, kool fijnsnijden, ui fijnsnipperen. Deze groenten toevoegen aan de gekookte azijn. Het geheel weer aan de kook brengen. Even laten doorkoken (1 a 2 minuten), van het vuur nemen en laten afkoelen. Op smaak brengen met eventueel nog wat suiker en zout.

Indische kruidenazijn

Ingrediënten:



1 ltr azijn
1 á 2 teentjes knoflook
mepunt jahé
mepunt kerrie
1/2 stengel sereh
desertlepel suiker
zout

Bereidingswijze:



Voor de indische kruidenazijn kookt men 10 dl azijn met wat knoflook, mepunt jahé, mepunt kerrie, een halve stengel sereh wat zout en en dessertlepel suiker even op. Vervolgens laten afkoelen en in een afgesloten fles bewaren.

Bijgerechten

Bah-Pao

Ingrediënten:



500 gram bloem
25 gram verse gist of 10 gram droge gist (deze hoeft niet opgelost te worden)
1 ei
1 eetlepel suiker
snufje zout
3 dl lauw water

Bereidingswijze:



Doe 25 gram gist in een kopje en giet er 1/2 dl lauw water bij, los de gist al roerende op. Meng het volgende in een beslagkom: 500 gram bloem, de opgeloste gist, 1 ei, 1 volle eetlepel suiker en een snufje zout. Meng nu beetje bij beetje de rest van het lauwe water erbij. Dan het deeg beslaan tot een soepele bal ontstaat. Leg het deeg in een beslagkom en dek die af met een vochtige doek. Laat het deeg rijzen op een warme plaats in circa 1 1/2 uur, maar in ieder geval tot 2x de oorspronkelijke grootte (zodanig 1 nacht over laten staan).

Voor de vulling :

300 gram gemengd gehakt
zout en peper naar smaak
1 ons ham of spek
2 eetlepels fijngehakte selderij
2 grote uien
knoflook
1 eetlepel olie
1 afgestreken eetlepel maizena
1 volle eetlepel suiker
1 eetlepel kecap
wat Jahé
water

Terwijl het deeg rijst, de vulling aanmaken:

2 uien fijnsnipperen en in 1 eetlepel olie fruiten tot ze lichtbruin zijn. Uien uit de pan en het gehakt zonder olie of vet braden met peper en zout, met twee vorken losmaken en niet aan laten branden. Ham of spek fijnsnijden en als het gehakt bruin wordt toevoegen. Verder fruiten en de uien toevoegen. In een kopje de maizena, suiker en kecap met wat zout mengen tot er een vloeibaar papje ontstaat. Dit bij het gehakt voegen en een paar minuten doorroeren. De pan van het vuur nemen en de selderij er door roeren.

Bah-Pao

Van het gerezen deeg 12 stukjes maken. Stukje deeg op de met olie ingevette handpalm aan alle kanten uittrekken met de andere hand. In het midden van de lap 1/12 deel van het gehaktmengsel leggen en het deeg er omheen vouwen, zodat een mooi bolletje ontstaat. Het bolletje met de dichtgevouwen kant omlaag op een stukje niet ingevet boterhampapier leggen (10x10). In een oven in een half uur gaarstomen op een bakplaat boven een met water gevulde bakplaat (stand 6). In een rijststomer duurt het wat langer.

Bebaris Tiga

Ingrediënten:



500 gram gehakt (half om half)
1 geklutst ei
peper en zout
1 theelepel nootmuskaat
2 theelepels knoflookpoeder
olie
satépennen

Bereidingswijze:



Meng het gehakt met de kruiden en het ei. Draai er ballen van (groter dan soepballen). Rijg steeds drie (tiga) ballen aan satépennen. Frituren in de olie. Serveren met kacangsaus (pindasaus).

Chili saus

Ingrediënten:



500 gram tomaten
1 rode paprika
zout
1 ui
1 teentje knoflook
1 dl azijn
5 cabé
1/4 theelepel ketumbar
1 theelepel Jahé
1 theelepel mosterdpoeder
suiker

Bereidingswijze:



De tomaten, paprika en cabé fijnsnijden en in een ruime pan scheppen en met 2 theelepels zout bestrooien. Een paar uur laten staan. De ui snipperen, een teentje knoflook uitpersen en met de azijn, ketumbar, Jahé en mosterdpoeder in de pan scheppen. Het mengsel aan de kook brengen en al roerend laten indikken tot een moes. De saus iets af laten koelen en door een zeef wrijven. De saus op smaak proeven. Is ze te scherp dan ietsjes suiker toevoegen. De saus weer aan de kook brengen en heet in schoongemaakte flessen gieten. Deze goed afsluiten. In de koelkast enkele weken houdbaar.

Als U dit langer wilt bewaren dan moet u de flessen pasteuriseren (zie wetenswaardigheden).

Frikadel ... frikadel-bereidingen en gevulde groenten

Ingrediënten:



300 gram gehakt
2 gekookte aardappelen
1 sneetje oud brood
1 ei
1 eetlepel kecap
zout, peper
nootmuskaat

Bereidingswijze:



Maak van de ingrediënten een samenhangende bal, deze bal is de basis voor de volgende gerechten: frikandel goreng, frikandel panggang, frikandel basah, gevulde tomaten, gevulde paprika, gevulde komkommer.

Frikadel Basah

Het gehakt bereiden als in het vorige recept, dan een saus maken door 3 rode uien en 2 teentjes knoflook fijn te snipperen, 50 gram margarine bruin laten worden en de uien hierin laten fruiten. 1 dl water er bij, 1/2 eetlepel ketjap, zout, peper en nootmuskaat naar smaak. Laat de balletjes in deze saus ongeveer 15 minuten zachtjes stoven, eventueel 1 of meer tomaten mee laten smoren.

Frikadel Goreng (gehakt)

Maak van het aangemaakte gehakt kleine bolletjes en wentel ze door paneermeel. Olie goed heet laten worden en hierin de balletjes goed bruin en gaar laten worden. Geschikt bij Nasi Langi of Kuning.

Frikadel Goreng

1/2 kattie vlees

1 ei

5 a 6 aardappelen

zout, peper en nootmuskaat naar smaak

Het vlees fijnmaken met de hardgekookte aardappelen. Voeg hierbij de specerijen en het ei. Maak hiervan 5 a 6 enigszins platgedrukte ronde balletjes die men in warme klapperolie bruin bakt.

Frikadel Panggang

Beboter een vuurvaste schaal en leg hierin het gehaktmengsel, gladstrijken en bestrooien met paneermeel, wat klontjes boter erop en in een warme oven gaar laten worden.

Frikadel Panggang van vlees

1/2 kattie gemalen rundvlees

1/2 kattie gemalen varkensvlees

10 gekookte aardappelen of 5 gekookte aardappelen en 3 sneetjes brood

2 eetlepels boter

2 a 3 eieren

1 kopje water, bouillon of melk

zout en nootmuskaat naar smaak

Maak aardappelen fijn, voeg het gemalen vlees en de specerijen er bij en bak ze in een met boter besmeerd geëmailleerd bord in de oven gaar. Wil men bij deze frikandel wat saus hebben dan neemt men een 1/2 kopje bouillon, 1 eetlepel ketjap en wat lammetjessap. Giet dit er overheen maar laat de frikandel niet langer dan 5 minuten in de oven want anders wordt ze weer droog.

In plaats van rundvlees kan men ook kippevlees nemen.

Gevulde Komkommer

Snijd de komkommer in 3 a 4 stukken, snijd ze doormidden en verwijder de pitten.

Zet de komkommer op met ruim water, wat zout en citroensap en laat ze 10 minuten koken.

Haal ze dan uit het water en laat ze uitlekken, vullen met het gehaktmengsel en in een beboterde vuurvaste schotel doen.

Wat klontjes boter erop en in de oven gaar laten worden.

Gevulde Paprika

2 paprikas doormidden snijden en de pitten verwijderen.

Vullen met het gehakt en in een beboterde vuurvaste schaal zetten.

Hier en daar een klontje boter er op en in de oven gaar laten worden.

Gevulde Tomaten

Harde vleestomaten voorzichtig uithollen, het vlees ervan door een zeef drukken, door dit sap peper en zout mengen.

De tomaten vullen met het vleesmengsel en in een beboterde vuurvaste schaal leggen.

Op iedere tomaat een klontje boter en dan in de oven gaar laten worden.

Uit de oven halen en overgieten met het gekruide tomatensap en eventueel wat bruine jus.

Weer in de oven zetten en 10 minuten laten sudderen.

Frikadel Ikan Goreng

(gebakken visballen)

Ingrediënten:



2 aardappels
300 gram kabeljauwfilet
1 groot ei
3 takjes peterselie
1 theelepel nootmuskaatpoeder
1 theelepel knoflookpoeder
zout en peper naar smaak
5 dl slaolie om te frituren.

Bereidingswijze:



Schil en was de aardappels en laat ze met een beetje water 20 minuten koken. Giet het water af en laat de aardappels afkoelen. Snijd de kabeljauwfilet in zeer kleine stukjes, prak de aardappels met een vork fijn, kluts het eitje en was de peterselie en hak die zeer fijn. Vermeng dit alles met elkaar, voeg de nootmuskaatpoeder, de knoflookpoeder, zout en peper toe en kneed alles goed dooreen, zodat er geen lucht meer tussen zit. Vorm dan kleine ronde ballen ervan. Laat in een wadjan de slaolie goed heet worden en bak hierin de frikandelballetjes goudbruin. Serveer ze warm met tomatensaus.

Frikadel Jagung

Ingrediënten:



2 liter-blikken maïskorrels
1 middelgrote ui
3 teentjes knoflook
1 kleine prei (alleen het wit)
1 bosje selderie
2 theelepels suiker
zout en peper naar smaak
2 eieren
een beetje tarwebloem
5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Pel de ui en de knoflook en maal deze fijn. Laat de inhoud van de blikken maïskorrels uitlekken en maal deze niet al te fijn. Breng dit alles over in een schaal. Maak de prei en de selderie schoon, was ze en snijd beide zeer fijn en voeg ze toe aan het gemalen mengsel. Breng het geheel op smaak met de suiker, peper en zout. Kluts de eieren en roer ze erdoorheen. Strooi er wat tarwebloem bij tot het geheel vast aanvoelt.

Laat in een wadjan de slaolie goed heet worden. Vorm met een lepel koekjes van het mengsel en laat ze in de slaolie van de lepel glijden. Bak de koekjes tot ze goudbruin van kleur zijn en laat ze uitlekken. Deze frikandel kan zowel warm en koud worden gegeten.

Indische aardappelkroket -1-

Ingrediënten:



2 1/2 kg aardappelen
peper, zout
3 theelepels nootmuskaat
4 grote eieren
1 kg gehakt
1 theelepel kruidnagel
2 teentjes knoflook
1 schepje suiker
kecap manis
paneermeel
enkele geklutste eieren
olie

Bereidingswijze:



Aardappelen schillen en koken met zout, fijnstampen met peper en nootmuskaat. Af laten koelen, 4 eieren erdoor en goed kneden. De vulling maken, het gehakt in eigen vet braden, alle kruiden erdoor mengen, tot het gehakt goed rul en gaar is. Een schep aardappeldeeg in de hand nemen, het wat plat drukken en vullen met het gehakt. Het deeg om het vlees sluiten en er een rolletje van maken. Door de paneermeel rollen, dan door het geklutste ei, daarna weer door de paneermeel. Frituren in de olie.

Indische aardappelkroket -2-

Ingrediënten:



- ongeveer 20 stuks -
- 2500 gram aardappels
- zout en peper naar smaak
- 3 theelepels nootmuskaat
- 4 grote eieren
- voor de vulling:
- 1000 gram gehakt (half om half)
- zout en peper naar smaak
- 1 theelepel kruidnagelpoeder
- 2 theelepels nootmuskaat
- 3 theelepels knoflookpoeder
- 2 theelepels suiker
- 1/2 dl kecap manis
- paneermeel
- 4 eieren
- 2 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Schil en was de aardappels en kook ze met water en zout gaar in 20 minuten. Stamp ze daarna fijn en voeg peper en de nootmuskaat toe en roer het goed dooreen. Laat de gestampde aardappels afkoelen, kluts de eieren en schenk ze erbij. Kneed alles goed dooreen. Maak nu de vulling. Braad het gehakt in eigen vet aan en maak het goed rul. Voeg dan zout en peper naar smaak toe, de kruidnagelpoeder, de nootmuskaat, de knoflookpoeder, de suiker en de kecap. Roer alle s goed om tot het gehakt rul en gaar is en laat de vulling koud worden. Leg op een schaal het paneermeel klaar, kluts in een andere schaal de eieren. Neem een flinke lepel aardappeldeeg in de hand, druk het plat en vul het met 1 dessertlepel gehakt. Sluit het deeg om de vulling en maak er een rolletje van. Wentel elk rolletje een keer door het paneermeel, dan door de geklutste eieren en daarna nogmaals door het paneermeel. Laat in een wadjan slaolie goed heet worden en frituur hierin de kroketjes lichtbruin. Laat ze uitlekken en serveer ze warm. De kroketjes kunnen ongebakken ingevroren worden. Vóór het frituren heel even ontdooien.

Indische kroket -1-

Ingrediënten:



500 gram tarwebloem
1 prei en wat selderie
6 theelepels suiker
1 kopje kecap asin
geklutste eieren
1 kg gehakt
zout, peper
2 theelepels nootmuskaat
paneermeel
olie

Bereidingswijze:



Zet het gehakt op met 3 koppen water en maak het rul. Prei heel fijn maken en toevoegen. Maak van de bloem een papje met wat water en roer dit goed door het gehakt totdat een gladde massa ontstaat. Af laten koelen, kroketjes ervan maken, paneren en frituren.

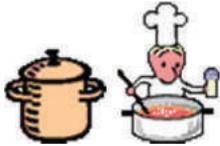
Indische kroket -2- (Indische vleeskrokot)

Ingrediënten:



- ongeveer 15 stuks -
- 1000 gram gehakt (half om half)
- 3 dl water
- 1 stengel prei
- 6 takjes selderie
- zout en peper naar smaak
- 2 eetlepels suiker
- 2 theelepels nootmuskaat
- 1/2 dl maggiaroma
- 500 gram tarwebloem
- water
- paneermeel
- 4 eieren
- 2 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Zet het gehakt op met het water en maak het rul. Maak de prei schoon maar haal niet al het groen eraf en snijd de prei in dunne ringen. Was de selderie en hak die fijn. Voeg beide toe aan het gehakt, tezamen met zout, peper, de suiker en de nootmuskaat en roer alles goed dooreen. Laat het geheel 15 minuten staan sudderen en voeg op het laatst het maggiaroma erdoorheen. Maak van de bloem met een beetje water een papje (dikker dan pannenkoekenbeslag) en roer dit goed door het gehakt totdat een mooie, gladde ragout ontstaat. Laat alles afkoelen en vorm er dan krokotjes van. Leg op een schaal het paneermeel klaar en kluts in een andere schaal de eieren. Maak de handen van tevoren nat met koud water en neem 2 eetlepels vulling in de hand en rol er een rolletje van. Wentel elk rolletje een keer door het paneermeel, dan door de geklutste eieren en daarna nogmaals door het paneermeel. Laat in een wadjan de slaolie goed heet worden en frituur hierin de krokotjes lichtbruin. Serveer ze warm met piccalilly.

Indische Pasteitjes -1-

Ingrediënten:



Voor de vulling:

350 gram gehakt (varken/rund)

500 gram worteltjes

500 gram aardappelen

2 uien

2 teentjes knoflook

selderijblaadjes

zout en peper

50 gram so-oen (laksa)

Voor de velletjes:

1 ei

350 gram bloem (meel)

scheut lauw water

2 eetlepels olie

Zout

Bereidingswijze:



De vulling: Kook de wortels en aardappelen bijna gaar, laat ze afkoelen en snijd ze in kleine dobbelsteentjes. Knip de so-oen in kleine stukjes, week ze in warm water een 1/2 uur en laat ze dan uitlekken. Snijd de uien en knoflook fijn en fruit ze gaar in de olie. Voeg het gehakt, zout en peper toe. Doe daarna de wortels, aardappelen en selderij erbij en meng alles goed door elkaar. Voeg de geweekte so_oen toe.

De velletjes: Knead van de ingrediënten voor de velletjes een samenhangend deeg. Rol het deeg op een met bloem bestrooide plank niet te dun uit. Steek er met behulp van een kopje of glas ronde figuren uit. Leg op elk koekje een lepel van het vulsel, vouw ze dicht in tweeen en knijp de randjes op elkaar in golfjes. Bak de pasteitjes in de olie lichtbruin, maar de olie mag niet te heet zijn als de pasteitjes erin gaan.

Laat de pasteitjes, als u ze in de diepvries bewaart, niet te bruin bakken en bak ze dan voor het gebruik even op.

Indische pasteitjes -2-

Ingrediënten:



1000 gram gehakt (half om half)
1/2 dl water
2 uien
1 stengel prei
1/2 dl slaolie
6 takjes selderie
zout en peper naar smaak
1 eetlepel suiker
2 theelepels nootmuskaat
tarwebloem

Bereidingswijze:



Zet het gehakt met het water op en maak het goed rul. Pel de uien en snipper ze fijn, maak de prei schoon maar haal niet al het groen eraf en snijd de prei in dunne ringen. Laat in een pan de slaolie heet worden en fruit hierin de prei en de uien glazig en voeg dit daarna aan het gehakt toe. Was de selderie en hak die fijn en doe dit tezamen met zout, peper, de suiker en de nootmuskaat bij het gehakt. Roer alles goed om en laat het geheel ongeveer 20 minuten staan. Is het gehakt erg vet, voeg dan om te binden een beetje bloem toe. Laat alles goed afkoelen en maak vervolgens de pasteitjes zoals aangegeven bij 'pasteideeg'.

Kacang goreng (gebakken pindas)

Ingrediënten:



- 1 1/2 kg ongebrande pindas
- 1 eetlepel zout
- 1 eetlepel kunyit
- 1 eetlepel knoflookpoeder
- 2 dl water
- 5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Meng de pindas, het zout, de kunyit, de knoflookpoeder en het water goed dooreen en laat het mengsel 20 minuten staan. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur de pindas hierin lichtbruin. Laat de pindas uitlekken en afkoelen. Strooi op het laatst nog een beetje zout naar smaak op de pindas. Bewaar de pindas in een goed afsluitbare pot of plastic doosje.

Kacang saus (1) - (pinda- of satésaus)

Ingrediënten:



- 2 rode uien (of 1/2 gewone)
- 2 teentjes knoflook
- 1/2 theelepel sambal
- 1/2 eetlepel olie
- 2 eetlepels pindakaas
- 1 eetlepel kecap
- 1 theelepel suiker
- asemwater
- zout
- 2 dl water met 1/2 cm santen

Bereidingswijze:



De uien, knoflook en trassi fijnwrijven met de sambal en het zout. 1/2 eetlepel olie heet laten worden en hierin het kruidenmengsel fruiten. Dan de pindakaas erbij met de kecap, suiker en wat asemwater. Alles goed doorroeren en 2 dl water toevoegen. Blijven roeren tot er een gladde saus ontstaat. Santen hierin oplossen en zo goed mogelijk op smaak maken met zout, suiker en citroensap.

Kacang saus (2) - (pinda- of satésaus)

Ingrediënten:



1 kop fijngehakte uien
1 uitgeperste teen knoflook
2 theelepels ketumbar
1 thee­lepel jinten
1 thee­lepel laos
sambal
3 flinke eet­le­pels pinda­kaas
gula Jawa
wat azijn
santen

Bereidingswijze:



Fruit de uien in wat olie en voeg er de kruiden bij. Roer er de pinda­kaas door en leng het aan met zoveel santen dat er een gladde saus ontstaat. Gula Jawa, azijn en zout toevoegen en nog een kwartiertje laten sudderen. Als het te dik wordt nog wat santen toevoegen.

Kecap saus

Ingrediënten:



1 thee­le­pel sambal
1 eet­le­pel gehakte uien
1 uitgeperste teen knoflook
2 eet­le­pels kecap manis
1 lepel azijn
olie

Bereidingswijze:



Wrijf in de vijzel de sambal met de uien en de knoflook tot een dikke brij en bak dit op in wat olie. Roer er de kecap door met de azijn en wat zout. Even laten doorkoken, op smaak afmaken.

Kodok goreng (gebakken kikkerbiljetjes)

Ingrediënten:



500 gram kodoks (kikkerbiljetjes)
1 grote ui
6 teentjes knoflook
8 takjes selderie
6 takjes peterselie
1 dl chinese kecap (zout)
zout en peper naar smaak
250 gram tarwebloem
water
slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Spoel de kikkerbiljetjes af onder koud water en laat ze hierna uitlekken. Pel de ui en de knoflook, spoel de takjes selderie en peterselie af, snijd ze grof en maal deze vier ingrediënten tot zeer fijn. Doe het gemalen mengsel over in een schaal en voeg de kecap, zout en peper toe en marineer hierin de kikkerbiljetjes ongeveer 15 minuten. Maak van de tarwebloem en een beetje water een papke. Laat in een wadjan de slaolie goed heet worden, haal de kikkerbiljetjes goed door de bloem en frituur ze in de olie goed bruin in ongeveer 4 minuten. Serveer ze warm met een knoflooksaus.

Lemper -1-

Ingrediënten:



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

Bereidingswijze:



Ketan wassen als rijst, opzetten met 4 dl water en koken als rijst. Als de santen kookt, een mespuntje zout toevoegen met de santen. Voorzichtig een keer omroeren en de ketan als rijst gaar laten worden. Als de ketan gaar is, op een grote schaal scheppen en goed uitspreiden om het te laten afkoelen.

Vulsel, bvb Bumbu Kuning

Ingrediënten:



5 rode uien (of 1 gewone)
3 teentjes knoflook
3/4 theelepel ketumbar
1/4 theelepel jinten
1/2 theelepel kunyit
4 kemiri's
1/4 theelepel laos
2 eetlepels olie
200 gram gehakt of 2 tartaar
peper, zout
2 eetlepels water met 1/4 cm santen
mespunt serehpoeder

Bereidingswijze:



Uien, knoflook en kemiri fijnmaken in de vijzel samen met alle kruiden, zonder de sereh. 2 eetlepels olie warm laten worden en hierin het kruidenmengsel fruiten. Dan het vlees erbij met naar smaak peper en zout. Tijdens het braden het gehakt met twee vorken goed losmaken. Als het goed gebraden is, 2 eetlepels water, santen en een mespuntje sereh toevoegen. Zachtjes laten bakken tot het vocht verdampt is.

Dit vulsel in de ketan pakken (rolletjes) en dan in pisangbladeren of aluminiumfolie stomen in circa 15 minuten.

Lemper -2- Gevulde kleefrijst

Ingrediënten:



Voor 4 personen
Ketan 1 pond (in zakjes)
Santen ongeveer 4 kopjes.
3 theelepels zout.
1 kip het vlees in stukjes gesneden.
2 uien
2 knoflookteentjes
5 kemiries
3 theelepels jinten
1 mespunt Kunjit
geroosterde fijngemalen kokos (half bakje)
2 Salamblaadjes
1 stukje Sereh.
3 theelepels suiker
Velletjes bakpapier

Bereidingswijze:



Voorbereiding

De ketan net zo opzetten als witte rijst. Voeg alleen 2 kopjes santen en de zout toe.

De stukjes kip lichtbruin bakken met zout en de koenjit. knoflook fijnmalen met stukjes ui en mengen met fijngewreven kemiries en jinten.

Doe het mengsel in een pan en voeg 2 kopjes santen toe. Breng aan de kook. Voeg de sereh en de salambladeren er aan toe. en ook de suiker en de kip

Laat op middelmatig vuur en roer goed om tot er een dikke brei ontstaat.

Bereiding.

Pak een beetje ketan doe er wat vulling in. Een beetje van de geroosterde kokos erop en maak er een dik rolletje van. Wikkel dit in het bakpapiertje. Doe de rest op de zelfde manier. Dit is nou een heerlijk tussendoortje.

Lemper met kipvulling (kleefrijstrolletjes met kipvulling)

Ingrediënten:



-voor ongeveer 24 stuks-
1000 gram ketan
1 liter water
snufje zout
1 spriet sereh
1/2 blokje santen
voor de vulling
1000 gram kipfilet
1 middelgrote ui
2 teentjes knoflook
1/2 dl slaolie
2 fijngemaakte kemirinootjes
2 blaadjes salam
2 sliertjes daun pandan
1 spriet sereh
1 theelepel laospoeder
1 theelepel kencurpoeder
2 theelepels kunyit
3 theelepels suiker
zout naar smaak
1/4 blokje santen

Bereidingswijze:



Was de ketan in een zeef totdat het water helder is. Breng de ketan met het water, het zout, de sereh en het blokje santen op een hoog vuur aan de kook. Roer goed, totdat het water verdampt is en draai het vuur uit. Laat de ketan 10 minuten rusten. Verwarm een stoompan ongeveer 10 minuten voor en doe in de gaatjespan de ketan en laat deze 30 tot 45 minuten gaar stomen.

Maak intussen de vulling : kook de kipfilet met een beetje water ongeveer 30 minuten zacht. Giet het water af en laat de kipfilet uitlekken. Pluis daarna het vlees uit tot 'draadjes'. Pel de ui en de knoflook, rasp de ui heel fijn en pers de knoflook uit. Laat in een wadjan de slaolie goet heet worden en fruit de ui en de knoflook glazig. Voeg alle bumbus toe, behalve de sqnten en fruit ook dit goed mee. Voeg dan het kippenvlees toe en roer dat totdat alles is vermengd. Rasp het blokje santen en laat de santen erbij smelten. Als de vulling goed droog is, verwijder de blaadjes en sereh. Neem op een stukje plastic- of aluminiumfolie een schepje warme ketan, druk de ketan plat en leg er een eetlepel vulling op. Rol de rijst om de vulling en sluit dan de folie. Het moeten mooie rolletjes worden, de vulling mag er niet 'uitlopen'. Serveer de lempers warm. De lempers kunnen kant en klaar worden ingevroren en worden opgewarmd in de stoompan, magnetron of (in aluminiumfolie) in de oven.

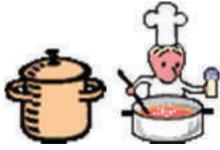
Lemper met vleesvulling (kleefrijstrolletjes met vleesvulling)

Ingrediënten:



- ongeveer 24 stuks -
- 1000 gram ketan
- 1 liter water
- snufje zout
- 1 spriet sereh
- 1/2 blokje santen
- bumbus en vulling
- 1 grote ui
- 2 eetlepels slaolie
- 750 gram gehakt (half om half)
- 2 fijngemaakte kemirinoetjes
- 2 blaadjes salam
- 1 spriet sereh
- 1 theelepel laos
- 3 theelepels kunyit
- 2 theelepels ketumbar
- 1 theelepel jinten
- 1 theelepel trassi
- 2 theelepels knoflookpoeder
- 1 theelepel suiker
- zout naar smaak
- 1/4 blokje santen

Bereidingswijze:



Was de ketan in een zeef totdat het water helder is. Breng de ketan met 1 liter water, het zout, de sereh en het blokje santen op een hoog vuur aan de kook. Roer goed totdat het water verdampt is en draai het vuur uit. Laat de ketan 10 minuten rusten. Verwarm een stoompan ongeveer 10 minuten voor en doe in de gaatjespan de ketan en laat deze in 30 tot 45 minuten gaar stomen.

Maak intussen de vulling: pel de ui en rasp de ui zeer fijn, fruit de ui in de slaolie glazig en voeg het gehakt toe. Fruit totdat het gehakt rul is. Voeg alle overige ingrediënten en bumbus toe (behalve de santen), en laat het geheel gaar worden in ongeveer 15 minuten. Doe het blokje santen erbij en laat het geheel ongeveer 10 tot 15 minuten sudderen totdat de santen gesmolten is. Doe het vuur uit en laat de vulling afkoelen. Verwijder de blaadjes en de sereh. Doe op een stukje plastic- of aluminiumfolie een schepje warme ketan, druk de ketan plat en leg er een eetlepel vulling op. Rol de rijst om de vulling en sluit dan de folie. Het moeten mooie rolletjes worden, de vulling mag er niet 'uit lopen'. Serveer de lempers warm. De lempers kunnen kant en klaar worden ingevroren en worden omgewarmd in de stoompan, magnetron of (in aluminiumfolie) in de oven.

Lemper pepes (kleefrijstrolletjes met vis/garnalenvulling)

Ingrediënten:



- ongeveer 24 stuks -

1000 gram ketan

1 liter water

smufje zout

1 spriet sereh

1/2 blokje santen

--

voor de vulling:

400 gram koolvis-, wijting- of kabeljauwfilet

400 gram kleine gepelde garnalen

1 middelgrote ui

2 teentjes knoflook

2 blaadjes kemangi of basilicum

2 theelepels asam

1/2 dl slaolie

--

bumbus voor de vulling

2 fijngemaakte kemirinootjes

2 blaadjes salam

1 theelepel serehpoeder

1 theelepel laospoeder

2 theelepels kunyit

1 theelepel ketumbar

1 eetlepel sambal ulek

1 theelepel trassi

2 theelepels suiker

zout naar smaak

Bereidingswijze:



Was de ketan in een zeef totdat het water helder is. Breng de ketan met 1 liter water, het zout, de sereh en het blokje santen op een hoog vuur aan de kook. Roer goed totdat het water verdampt is en draai het vuur uit. Laat de ketan 10 minuten rusten. Verwarm een stoompan ongeveer 10 minuten voor en doe de ketan in de gaatjespan en laat de ketan in 30 tot 45 minuten gaar stomen. Maak intussen de vulling: snijd de vis in stukjes, spoel de garnalen af en laat deze uitlekken. Pel de ui en de knoflook en maal deze met de kemangi- of basilicumblaadjes zeer fijn. Vermeng dit alles met de bumbus en de asam. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie heet worden en fruit dit mengsel goed. Voeg de vis toe en fruit onder voortdurend roeren totdat de vis gaar is. De vis moet uiteen vallen. Fruit de garnalen erbij en laat het geheel ongeveer 10 minuten sudderen op zacht vuur. Laat daarna de vulling afkoelen. Neem op een stukje plastic- of aluminiumfolie een schepje warme ketan, druk de ketan plat en leg er een eetlepel vulling op. Rol de rijst om de vulling en sluit dan de folie. Het moeten mooie rolletjes worden. Serveer de lempers warm. De lempers kunnen kant en klaar worden ingevroren en worden opgewarmd in de stoompan, magnetron of (in aluminiumfolie) in de oven.

Loempia (1) - 4 stuks

Ingrediënten:



50 gram tauge
1 gesnipperde prei
1 eetlepel gehakte selderij
1 teentje knoflook
100 gram gaar varkensvlees
100 gram garnalen
kecap, sherry
peper, zout

Bereidingswijze:



Garnalen fijnhakken, vlees in kleine vlokjes snijden. Olie verhitten en hierin knoflook, prei en tauge zachtjes fruiten. Vlees, garnalen en selderij toevoegen en het geheel nog 2 minuten al roerende laten bakken. Op smaak maken met kecap en sherry, peper en zout. Een minuut laten bakken en op een zeef laten uitlekken.

Loempia (2) - 4 stuks

Ingrediënten:



50 gram tauge
50 gram gesnipperde kool (witte, spits,...)
50 gram gesneden selderij
1 gesneden prei
1 teentje knoflook
100 gram gehakt
50 gram blokjes ham of kippevlees
peper, zout
vetsin
olie

Bereidingswijze:



De groenten goed schoonmaken en drogen. In een paar eetlepels olie knoflook en prei zachtjes fruiten. Het gehakt meebakken en met een vork uit elkaar roeren zodat het kruimelig wordt. De overige groenten erbij doen en nog circa 3 minuten laten bakken, steeds omscheppen. Tot slot de stukjes kip of ham door het mengsel scheppen. De vulling op smaak maken met peper, zout en een snufje vetsin. Dit mengsel in een zeef laten uitlekken zodat overtollig vocht en vet verdwijnt.

Loempia, Indische (loempiavel gevuld met vlees, kip en groenten)

Ingrediënten:



- ongeveer 40 stuks -
- 1 kleine kip van 800 gram
- 1 liter water
- 500 gram speklapjes
- 5 dl water
- 1 tahu
- 5 dl slaolie
- 750 gram witte kool
- 1000 gram taugé
- 1 grote stengel prei
- 1 klein bosje selderie
- 1 literblik rebung (strips)
- 250 gram ham
- 3 theelepels knoflookpoeder
- 2 eetlepels suiker
- zout en peper naar smaak
- 1/2 dl maggiaroma
- 40 zelfgemaakte loempiavellen of 60 vellen uit de diepvries
- 1 ei

Bereidingswijze:



Zet de kip op met 1 liter water en trek daar een bouillon van in ongeveer 1/2 uur. Laat daarna de kip afkoelen, ontdoe de kip van botjes en vellen en snijd het vlees in stukjes. De bouillon bewaart u voor later. Zet de speklapjes op met 5 dl water en laat dit ongeveer 30 minuten koken totdat het vlees zacht is. Laat daarna de speklapjes afkoelen en snijd ze in dunne reepjes. De bouillon bewaren. Snijd de tahu in 8 dikke plakken, laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin de tahoe lichtbruin. Laat de tahoe uitlekken en afkoelen en snijd ze daarna in reepjes. De olie kunt u bewaren om de loempias te frituren. Was de kool en snijd di in dunne reepjes, spoel de taugé af en laat beide uitlekken. Maak de prei schoon maar haal niet al het groen eraf, snijd de prei in zeer dunne ringen. Was de selderie en hak die fijn en laat de inhoud van het blik rebung uitlekken. Snijd de ham in zeer dunne reepjes. Doe alle gewassen en uitgelekte groenten en rebung in een grote wijde kom, schaal of pan. Voeg de knoflookpoeder, de suiker, zout, peper en het maggiaroma toe en giet de beide bouillons zo heet mogelijk over de groenten. Roer alles goed om en meng alles goed door elkaar. Laat de groenten uitlekken in een vergiet, vang het vocht op en giet het nogmaals over de groenten en laat ze daarna weer goed uitlekken. Voeg de gesneden kip, de speklapjes, de tahu en de ham toe en roer alles goed door. Laat het geheel uitlekken en afkoelen (zeker twee uur).

Kluts het eitje en leg de loempiavellen klaar. Als u vellen uit de diepvries gebruikt, leg dan in het midden van elk vel nog een half vel. Leg er 2 eetlepels vulling op, vouw de zijkanten naar binnen, het onderste stukje naar boven en smeer het laatste stuk in met wat geklutst ei en vouw de loempias dicht als een envelopje. Laat de olie opnieuw goed heet worden en frituur hierin de loempias goudbruin. Laat ze staande uitlekken. Serveer de loempias warm met een van de sausjes. U kunt de loempias die u over of te veel hebt, kant en klaar, maar ongebakken, invriezen. Voor het gebruik hoeft u ze niet eerst te ontdooien.

Loempia, Javaanse (loempiavel gevuld met kip en groenten)

Ingrediënten:



- ongeveer 30 stuks -
- 1 kip van 1500 gram
- 1 liter water
- 2 bouillonblokjes (kippenmaak)
- 2 blaadjes salam
- 500 gram witte kool
- 500 gram taugé
- 1 literblik rebung strips (bamboe)
- 10 takjes selderie
- 3 uien
- 6 teentjes knoflook
- 1/2 dl slaolie
- 2 theelepels trassi
- 2 theelepels peper
- 1 bouillonblokje (kippenmaak)
- zout naar smaak
- 30 zelfgemaakte loempiavellen of 45 vellen uit de diepvries
- 1 ei
- 5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Zet een pan op met 1 liter water, de kip, 2 bouillonblokjes en de salam. Trek hiervan een bouillon in 1 1/2 uur. Laat daarna de kip afkoelen, ontdoe de kip van botjes en vellen en snijd het vlees in stukjes. De bouillon kunt u bewaren voor soep. Was de kool en snijd die in dunne reepjes, spoel de taugé af en laat beide uitlekken. Laat ook de inhoud van het blik rebung uitlekken. Was de selderie en snijd die fijn. Pel de uien en de knoflook, snijd deze zeer fijn en fruit ze tezamen met de trassi in de slaolie in een wadjan glazig. Voeg daarna kool, taugé en rebung toe en roer alles goed dooreen. Voeg de peper toe en verkruimel het bouillonblokje, doe eventueel nog zout naar smaak erbij. Voeg de gesneden kip en selderie toe en roer alles nogmaals goed om. Laat het geheel uitlekken in een vergiet, vang het vocht op, giet dit weer terug en laat het opnieuw goed uitlekken en afkoelen (zeker twee uur). Kluts het eitje en leg de loempiavellen klaar. Als u vellen uit de diepvries gebruikt, leg dan in het midden van elk vel nog een half vel. Leg er 2 eetlepels vulling op, vouw de zijkanten naar binnen, het onderste stukje naar boven en smeer het laatste stukje in met geklutst ei en vouw de loempias dicht als een envelopje. Laat de slaolie in een wadjan of frituurpan goed heet worden en frituur hierin de loempias. Laat ze staande uitlekken. Serveer de loempias warm met een sausje. U kunt de loempias die u over of te veel hebt, kant en klaar, maar ongebakken invriezen. Voor het gebruik hoeft u ze niet eerst te ontdoien.

Loempia, Maleise -1-

(loempiavel gevuld met vis, bamboescheutjes en groenten)

Ingrediënten:



- ongeveer 30 stuks -
- 500 gram koolvis-, wijting- of kabeljauwfilet
- 3 eieren
- olie
- 1 kleine komkommer
- 1 literblik rebung (strips)
- 8 lente-uitjes
- 3 teentjes knoflook
- 1 winterwortel
- 2 groene cabé
- 1/2 dl slaolie
- 250 gram kleine gepelde garnalen
- 3 eetlepels kecap
- 2 theelepels suiker
- zout en peper naar smaak
- 30 zelfgemaakte loempiavellen (of 45 vellen uit de diepvries)
- 1 ei
- 5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Snijd de vis in stukjes en zet ze even apart. Kluts de eieren en bak hiervan in een koekenpan met een beetje olie twee omeletten. Laat de omeletten afkoelen en snijd ze in dunne reepjes. Zet ze apart. Was de komkommer, maar schil hem niet, halveer haar in de lengte en haal met een lepel de zaadlijsten eruit. Snijd de komkommer in dunne reepjes en zet deze ook apart. Laat de inhoud van het blik rebung uitlekken. Indien u geen strips (dit is in dunne reepjes gesneden) kunt krijgen maar wel stukken, dan snijdt u de rebung in dunne reepjes. Was de lente-uitjes fijn en snijd ze heel fijn, pel de knoflookteentjes en snipper ze, was en schrap de wortel en rasp hem of snijd hem in zeer dunne reepjes. Haal de steeltjes van de cabé en snijd ze zeer fijn. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie heet worden en bak eerst de vis en daarna de garnalen licht en voeg dan alle groenten en de knoflook in gedeelten toe. Roerbak alles goed dooreen en voeg er dan de gesneden omeletreepjes bij. Maak de vulling af met kecap, de suiker, zout en peper. Laat in een vergiet de vullig (zeker twee uur) uitlekken en afkoelen. Leg de loempiavellen klaar. Als u vellen uit de diepvries gebruikt, leg dan in het midden van elk vel nog een half vel. Leg er twee eetlepels vulling op, vouw de zijkanten naar binnen, smeer het laatste stukje in met het geklutst ei en vouw de loempias dicht als een envelopje. Verhit de slaolie opnieuw en frituur hierin de loempias. Laat ze staande uitlekken. Serveer de loempias warm met een sausje. U kunt de loempias die u over of te veel hebt, kant en klaar (ongebakken) invriezen. Voor het gebruik hoeft u ze niet eerst te ontdoien.

Loempia, Maleise -2-

(loempiavel gevuld met tahoe, bamboescheutjes, groenten en vlees)

Ingrediënten:



- ongeveer 30 stuks -
- 1 tahu
- 5 dl slaolie om te frituren
- 3 eieren
- 1 kleine komkommer
- 1 literblik rebung (strips)
- 8 lente-uitjes
- 3 teentjes knoflook
- 1 winterwortel
- 2 groene cabé
- 1/2 dl slaolie
- 250 gram kleine gepelde garnalen
- 500 gram varkensgehakt
- 2 eetlepels hoisinsaus
- 2 eetlepels kecap
- 2 theelepels suiker
- zout en peper naar smaak
- 30 zelfgemaakte loempiavellen of 45 vellen uit de diepvries
- 1 ei

Bereidingswijze:



Snijd de tahu in 5 dikke plakken. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin de tahuplakken goudbruin. Laat de tahu uitlekken en afkoelen en snijd hem daarna zeer fijn. Zet hem apart. Bewaar de rest van de olie om de loempias in te bakken. Kluts de eieren en bak hiervan in een beetje olie twee omeletten in een koekenpan. Laat de omeletten afkoelen en snijd ze in dunne reepjes. Zet ze apart. Was de komkommer, maar schil hem niet, halveer hem in de lengte en haal met een lepel de zaadlijsten eruit. Snijd de komkommer in dunne reepjes en zet deze ook apart. Laat de inhoud van het blik rebung uitlekken. Indien u geen strips kunt krijgen maar wel stukken, dan snijd u de rebung in dunne reepjes. Was de lente-uitjes en snijd ze heel fijn, pel de knoflook en snipper ze, was en schrap de wortel en rasp hem of snijd hem in zeer dunne reepjes. Haal de steeltjes van de cabé en snijd de cabé zeer fijn. Laat in een wadjan of een ruime wijde pan 1/2 dl slaolie heet worden en bak hierin eerst de garnalen licht en het gehakt tot rul. Voeg dan alle groenten en de knoflook in gedeelten toe. Roerbak alles goed dooreen en voeg er dan de gesneden tahoe en omeletreepjes bij. Maak de vulling af met de hoisinsaus, de kecap, de suiker, zout en peper. Laat in een vergiet de vulling zeker twee uur uitlekken en afkoelen. Leg de loempiavellen klaar. Als u vellen uit de diepvries gebruikt, leg dan in het midden van elk vel nog een half vel. Leg er 2 eetlepels vulling op, vouw de zijkanten naar binnen, smeer het laatste stukje in met wat geklutst ei en vouw de loempias dicht als een envelopje. Verhit de slaolie opnieuw en frituur hierin de loempias. Laat ze staande uitlekken. Serveer de loempias warm met een van de sausjes. U kunt de loempias die u over of te veel hebt, kant en klaar, maar ongebakken, invriezen. Voor het gebruik hoeft u ze niet eerst te ontdooien.

Loempia, Semarang

(loempiavel gevuld met gehakt en bamboescheutjes)

Ingrediënten:



- ongeveer 40 stuks -
- 500 gram spitskool
- 3 literblikken rebung (strip)
- 500 gram rundergehakt
- 1/2 dl slaolie
- 2 eieren
- 40 zelfgemaakte loempiavellen of 60 vellen uit de diepvries
- 1 ei
- 5 dl slaolie om te frituren
- bumbu's
- 2 dessertlepels knoflookpoeder
- 3 dessertlepels suiker
- zout en peper naar smaak
- 1/2 dl maggi-aroma

Bereidingswijze:



Voor de vulling: was de kool en snijdt hem in heel fijne reepjes, laat ze uitlekken. Laat de inhoud van de blikken rebung uitlekken. Indien u geen strips kunt krijgen maar wel stukken, dan snijdt u de rebung in heel dunne reepjes. Fruit het gehakt in de slaolie tot het rul en gaar is. Roer de eieren erdoor totdat ze kruimig zijn en voeg dan de bumbu's toe, behalve het maggiaroma. Voeg de kool erbij en roer totdat de kool iets zacht is. Voeg de rebung erbij en roer alles goed dooreen. Giet tenslotte het maggiaroma erbij. Laat het geheel uitlekken in een vergiet, vang het vocht op, giet dat over het mengsel en laat dit opnieuw (zeker drie uur) goed uitlekken. Leg de loempiavellen klaar. Als u vellen uit de diepvries gebruikt, leg dan in het middel van elk vel nog een half vel. Leg er 1 eetlepel vulling op, vouw de zijkanten naar binnen en rol ze op. Smeer het laatste stukje in met wat geklutst ei en vouw ze dicht. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin de loempias. Laat ze staande uitlekken. Serveer de loempias warm met een van de sauzen. U kunt de loempias die u over of te veel hebt, kant en klaar maar wel ongebakken invriezen. Voor het gebruik hoeft u ze niet eerst te ontdoien.

Loempia, Vietnamesee -1-

Ingrediënten:



- ongeveer 40 stuks -
- 25 gram so-oen
- 500 gram taugé
- 1000 gram witte kool
- 1 winterwortel
- 500 gram varkensgehakt (of half om half)
- 2 eieren + 1 ei
- 40 zelfgemaakte loempiavellen of 60 vellen uit de diepvries
- 5 dl slaolie om te frituren
- bumbus
- 3 theelepels knoflookpoeder
- zout en peper naar smaak
- 1/2 dl maggiaroma

Bereidingswijze:



Laat de so-oen vijf minuten wellen in heet water, giet het water af en knip de sliertjes eventueel in stukken. Spoel de taugé af en laat het uitlekken. Was de kool en snijd hem in zeer fijne reepjes en laat die uitlekken. Schrap de wortel, snijd hem in zeer dunne reepjes of rasp hem fijn. Zet een wadjan of een grote wijde pan op het vuur en fruit het gehakt in eigen vet totdat het rul is. Voeg de eieren toe en roer ze meteen tot kruim. Voeg de kool en de wortel toe en roer dit goed om totdat de kool iets zacht is geworden. Voeg dan de taugé, de so-oen, de knoflookpoeder, zout en peper toe en roer alles goed dooreen. Voeg op het laatst het maggiaroma toe. Laat het geheel uitlekken in een vergiet, vang het vocht op, giet dat over het mengsel en laat dit opnieuw (zeker drie uur) goed uitlekken. Leg de loempiavellen klaar. Als u vellen uit de diepvries gebruikt, leg dan in het midden van elk vel nog een half vel. Leg er 1 eetlepel vulling op, vouw de zijken naar binnen en rol ze op. Smeer het laatste stukje in met wat geklutst ei en vouw ze dicht. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin de loempias. Laat ze staande uitlekken.

Serveer de loempias warm met een van de sauen. U kunt de loempias die u over of te veel hebt, kant en klaar maar wel ongebakken, invriezen. Voor het gebruik hoeft u ze niet eerst te ontdooien.

Loempia, Vietnamesee -2- (40)

Ingrediënten:



250 gram gehakt
1/2 spitskool of witte kool
250 gram taugé
10 worteltjes
2 eieren
plukje so-oen
peper, zout
3 theelepels knoflookpoeder
1/2 kopje kecap asin
40 loempia vellen
ei, olie

Bereidingswijze:



Laat de so-oen wellen in heet water. Giet vervolgens het water eraf. Was de taugé, rasp de worteltjes, was en snij de kool heel fijn. Laat het gehakt fruiten in eigen vet, voeg de eieren eraan toe en roer het geheel tot kruim. Voeg de kool en wortels toe en meng het geheel goed. Voeg de taugé toe met de kruiden en de andere ingrediënten, zonder de kecap en laat het geheel even op het vuur staan tot de kool wat zacht wordt. Voeg de so-oen en de kecap toe. Uit laten lekken in een vergiet, het vocht opvangen, er weer over gieten en opnieuw laten uitlekken.

Neem per loempia 2 vellen, 1 vel heel en 1 vel in 2 stukken. Leg het hele vel neer, in het midden het halve vel. Leg er de vulling op, vouw de zijkanten naar het midden en rol ze op. Smeer het laatste stuk in met wat geklutst ei, frituren in olie en staande laten uitlekken. Serveren met chili-saus.

Loempia saus

Ingrediënten:



3 eetlepels azijn
3 eetlepels bruine basterdsuiker
2 teentjes knoflook
2 eetlepels kecap
wat chili-saus
maizena

Bereidingswijze:



Alles bij elkaar mengen. Hierbij de knoflook uitpersen. Wat water toevoegen. Laten koken en dan binden met wat aangemaakte maizena en meteen opdienen.

Mini- Loempia

(loempiavelletje, gevuld met garnalen)

Ingrediënten:



- ongeveer 40 stuks -
- 1 kleine ui
- 1 teentje knoflook
- 300 gram kleine gepelde garnalen
- zout en peper naar smaak
- 15 loempiavellen
- 1 ei
- 2 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Pel de ui en de knoflook en maal ze met de garnalen fijn. Doe het mengsel in een schaal en kruid het met zout en peper naar smaak. Verdeel het mengsel in ongeveer 40 porties. Haal 10 loempiavellen los en snijd die in vieren. Haal de andere 5 vellen los en snijd die in 8 stukken. Kluts het eitje. Leg een 1/4 velletje klaar, leg dan in het midden het kleinere velletje. Leg hierop 1 portie van het garnalenmengsel, vouw de zijkanten naar binnen, het onderste stukje naar boven. Smeer het laatste stuk in met wat ei en vouw het dicht als een envelopje. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin de miniloempias. Laat ze uitlekken en serveer ze warm met een sausje.

U kunt de loempias die u over of te veel hebt, kant en klaar maar wel ongebakken, invriezen. Voor het gebruik hoeft u ze niet eerst te ontdooien.

Loempia vullingen - 10 stuks

Ingrediënten:



250 gram doorregen varkenslappen
250 gram varkensfricandeau en/of flink stuk kleingesneden kip
1 ui
2 teentjes knoflook
1 blok tahu
1 stuk rebung (bamboescheuten)
250 gram witte- of spitskool (fijngesneden)
1 eetlepel selderij
1 eetlepel vetsin
1 scheut chili-saus
peper, zout

Bereidingswijze:



Varkenslappen goed uitbakken, dan de uien en knoflook hierin fruiten. Varkensfricandeau en/of kip erbij. Plakken tahu in olie bakken en in dobbelsteentjes snijden. Rebung in lange repen snijden. Alle ingrediënten bij het vlees doen en op smaak brengen (heel even op laten staan). Als alles is afgekoeld in de velletjes verdelen (tijdens het afkoelen in een zeef laten uitlekken).

Loempiavellen (loempiavellen)

Ingrediënten:



1000 gram tarwebloem
snufje zout
water
slaolie
1 ei

Bereidingswijze:



Loempiavellen zijn als diepvriesproduct te koop in de toko. Er zitten 40 stuks in een pak. Het voordeel van deze vellen is dat ze geschikt zijn voor diverse hartige hapjes, zoals pangsit, serutus enzovoort. U neemt het aantal vellen dat u nodig hebt en u doet de rest weer goed verpakt terug in de diepvries. De datum van houdbaarheid staat op het pak. Zorg wel dat de vellen goed verpakt blijven tijdens het maken van de hapjes, want ze drogen heel snel uit. Uitgedroogde vellen zijn niet meer bruikbaar.

U kunt ook zelf loempivallen maken. Het is een heel werk, maar voor de liefhebbers onder u volgt hier de werkwijze:

Meng de tarwebloem, zout en water tot een beslag (iets dunner dan pannenkoekenbeslag). Vet mer een stukje keukenpapier doordrenkt met slaolie een koekenpan in. Giet daarin een heel dun laagje beslag, bak het vel gaar, maar zorg dat het wit blijft. Het beste kunt u het velletje met de handen keren (heel snel). Bak zoveel vellen als u denkt nodig te hebben op deze manier en vul het zo snel mogelijk met de vulling. De naden van de loempia kunt u sluiten met een kwastje gedoopt in het beslag of geklutst ei. Een scheurtje in het velletje kan worden hersteld door er met een kwastje wat beslag overheen te strijken en dit even te laten drogen.

Maiskoekjes

Ingredienten:



1 pakje diepvries maiskorrels
100 gram garnalen
2 eieren
1 cm santenblok (kokos)
2 eetlepels bloem
2 eetlepels gesnipperde uien
2 teentjes gesnipperde knoflook
2 eetlepels fijngesneden prei
1 eetlepel fijngehakte selderij

Bereidingswijze:



De mais, nog half bevroren fijnmalen met de garnalen, de gesnipperde uien en de fijngemalen knoflook, in de mixer (maar niet tè fijn). Alles in een kom leggen en daarna vermengen met eieren, bloem, de prei en de selderij en de gesnipperde kokos totdat het een brij vormt. Zout en peper naar smaak toevoegen en er koekjes van braden in hete slaolie (ongeveer één eetlepel per koekje).

Onde-Onde

Ingredienten:



300 gram kacang hijau
2 sliertjes daun pandang
3 rondjes Gula Jawa
zout, sesamzaad
dikke santen
wat bloem
500 gram ketanmeel

Bereidingswijze:



Laat de kacang hijau 1 nacht weken in water, kook ze vervolgens met zoveel water dat ze net onderstaan met wat zout naar smaak. Als ze zacht zijn de Gula Jawa en daun pandang toevoegen en laten meekoken tot het geheel gebonden is. Voeg op het laatst de santen toe en bind het geheel tot de vulling dik is met wat bloem. Kneed van het ketanmeel met wat zout en santen een deeg en maak er ballen van, zo groot als een gehaktbal. Plet ze op de hand, vul ze met gehaktmengsel en sluit ze. Het deeg moet goed om de vulling zitten. Rol ze door sesamzaad, bak ze in hete olie en laat ze uitlekken.

Pangsit goreng -1-

Ingrediënten:



- ongeveer 80 stuks -
- 500 gram gehakt (half om half)
- 1 flinke theelepel knoflookpoeder
- zout en peper naar smaak
- 20 loempiavellen uit de diepvries
- 1 ei
- 5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Meng het gehakt goed met de knoflookpoeder en zout en peper. Maak hiervan ongeveer 80 balletjes, kleiner dan soepballen. Haal de loempiavellen los en snijd ze in vieren. Kluts het eitje. Leg op elk vel in het midden een gehaktballetje, maak de balletjes niet te groot anders sluit het velletje niet meer en/of scheurt het open. Smeer de randen in met wat ei en vous elk velletje tot een driehoek. Smeer een punt van de driehoek in met wat ei en plak de tegenovergestelde punt erop, zodat er een soort bootje ontstaat. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur de pangsits hierin goudbruin. Laat ze uitlekken. Die de pangsits warm op met pangsitsaus (zie bij sausjes). Deze pangsits kunnen ongebakken worden ingevroren.

Pangsit Goreng -2- (80)

Ingrediënten:



20 loempia vellen
500 gram gehakt
peper, zout
2 teentjes knoflook
1 geklutst ei
sambal naar smaak

Bereidingswijze:



Het gehakt met de kruiden mengen en er balletjes van draaien. Snij de loempia vellen in vieren, leg op elk velletje een balletje, smeer de randen in met ei en vouw elk velletje in een driehoekje, vouw de punt tegengesteld terug en plak hem vast met ei. Frituren en opdienen met pangsit saus.

Pangsit pedas (vlammetjes)

Ingrediënten:



10 loempia vellen
500 gram gehakt
circa 10 fijngewreven cabé rawit
1 eetlepel sambal
peper, zout
2 teentjes knoflook
olie

Bereidingswijze:



Haal de steeltjes van de cabé rawits en wrijf de rawits fijn in een vijzel (cobek). Vermeng dit goed met het gehakt, de sambal, zout, peper en knoflookpoeder. Maak hiervan ongeveer 80 balletjes, kleiner dan soepballen. De loempia vellen in vieren snijden, daarna nog eens diagonaal zodat er 80 driehoekjes ontstaan. Meng het gehakt met de kruiden. Leg op elk driehoekje wat gehakt en smeer de randjes in met ei. Vouw de puntjes op elkaar zodat weer een driehoekje ontstaat. Sla een van de puntjes , ingesmeerd met ei, terug. Bak ze in de olie tot ze bruin zijn. Ze kunnen heet worden opgediend zonder saus.

Pangsit pedas -2-

(hete vleesvulling in deegvelletje)

Ingrediënten:



- ongeveer 80 stuks -
- 10 cabé rawits
- 500 gram gehakt (half om half)
- 1 theelepel sambal ulek
- zout en peper naar smaak
- 2 theelepels knoflookpoeder
- 20 loempiavellen uit de diepvries
- 1 ei
- 5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Haal de steeltjes van de cabé rawits en wrijf de rawits fijn in een vijzel (cobek). Vermeng dit goed met het gehakt, de sambal, zout, peper en knoflookpoeder. Maak hiervan ongeveer 80 balletjes, kleiner dan soepballen. Haal de loempiavellen los en snijd ze in vieren. Kluts het eitje. Leg op elk vel in het midden een gehaktballetje, maak de balletjes niet te groot anders sluit het velletje niet meer en/of scheurt het open. Smeer de raden in met wat geklutst ei en vouw elk velletje tot een driehoek. Smeer een van de puntjes in met wat ei en sla het als een flapje terug. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin de pangsits goudbruin. Laat ze uitlekken. Dien de pangsits warm op, ze kunnen zowel met als zonder saus worden gegeten. Deze pangsits kunnen ongebakken worden ingevroren.

Pangsit udang goreng

(kleine garnalenballetjes in deegvelletjes)

Ingrediënten:



- ongeveer 30 tot 40 stuks -
- 3 lente-uitjes
- 2 teentjes knoflook
- 400 gram kleine gepelde garnalen
- zout en peper naar smaak
- tarwebloem
- 10 loempiavellen uit de diepvries
- 1 ei
- 5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Maak de lente-uitjes schoon, was ze en snijd (snipper) ze heel fijn. Pel de knoflook en maal deze tezamen met de garnalen fijn. Voeg dan de lente-uitjes, zout en peper naar smaak toe en een beetje tarwebloem en kneed totdat het geheel een beetje vast aanvoelt. Haal de loempiavellen los en snijd ze in vieren. Leg op elk vel in het midden met een theelepel een portie garnalenmengsel. Smeer de randen in met het geklutste ei en vouw elk velletje tot een driehoek. Smeer een punt van de driehoek in met wat ei en plak de tegenovergestelde punt erop, zodat er een soort bootje ontstaat. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur de pangsits hierin goudbruin. Laat ze uitlekken. Dien de pangsits warm op met pangsitsaus. Deze pangsit kan ongebakken worden ingevroren, voor het gebruik hoeft u ze niet eerst te ontdooien.

Pangsit saus

Ingrediënten:



1 blikje tomatenpuree
zout, suiker
1 theelepel sambal
2 theelepels Jahé
2 eetlepels azijn
water, maizena

Bereidingswijze:



Alles bij elkaar aan de kook brengen en licht binden met maizena.
Koud serveren.

Pastei tutup (gesloten pastei)

Ingrediënten:



2 1/2 kg aardappels

1/2 dl melk

zout, peper naar smaak

nootmuskaat naar smaak

50 gram margarine

3 eetlepels paneermeel

--

Ingrediënten voor de vulling:

2 middelgrote uien

3 teentjes knoflook

200 gram margarine

500 gram gehakt (half om half) of restjes begraden kip en/of rundvlees

1 stengel prei (alleen het wit)

1 klein bosje selderie

200 gram champignons

15 gram kuping tikus (muizenootjes, indische champignons)

1 klein blikje doperwten (200 gram)

1 klein potje snijbonen (of diepvries)

1 klein blikje worteltjes (200 gram)

3 eetlepels Japanse of Chinese kecap (zout) of 3 eetlepels kecap ikan scheidtje maggiaroma

2 theelepels suiker

zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:



Schil de aardappels en was ze goed en snijd eventueel de grote aardappels doormidden. Kook ze gaar in een pan met water in ongeveer 20 minuten. Giet het water af en maak met zout, peper en nootmuskaat naar smaak, de melk en de margarine een puree van de aardappels.

De vulling maakt u als volgt : pel de uien en de knoflook, snijd ze zeer fijn en fruit deze in de margarine glazig. Maak het gehakt fijn met een vork, voeg dit toe en fruit lichtjes mee. Maak de prei en de selderie schoon, was ze en snijd ze fijn en laat ze uitlekken. Maak de champignons schoon en snijd ze doormidden. Kook een beetje water, giet dit over de gedroogde kuping tikus, laat dit 10 minuten wellen en laat ze daarna uitlekken. Laat ook de inhoud van de blikjes en/of potjes uitlekken en snijd de worteltjes in rondjes. Voeg dan alle schoongemaakte en gesneden ingrediënten bij het gefruite mengsel en roer dit alles goed dooreen. Voeg de kecap, maggiaroma, de suiker, zout en peper naar smaak toe en roer nogmaals goed. Laat de vulling afkoelen.

Verwarm de oven ongeveer 10 minuten voor op 275 graden. Vet een ovenschaal in met wat margarine, leg er eerst een laag aardappelpuree (de helft) in en vervolgens de vulling. Leg daarop de andere helft van de aardappelpuree met een paar klontjes margarine erop en strooi het paneermeel er over. Zet de schaal in de oven en bak de pastei ongeveer 30 a 45 minuten op 225 graden. De pastei is dan goudbruin van kleur. Serveer de pastei zo warm mogelijk en geef er zilveruitjes, augurken en een pittige chilisaus uit een flesje bij.

Pasteideeg (deeg voor pasteitjes)

Ingrediënten:



- ongeveer 20 tot 30 pasteitjes -
250 gram margarine
snufje zout
1 theelepel suiker
3 a 4 dl water
1000 gram tarwebloem
slaolie

Bereidingswijze:



Doe in een ruime kom de margarine, het zout, de suiker, en het lauwe water en kneed totdat de margarine een beetje kleiner is. Voeg de tarwebloem toe en kneed tot een stevig deeg. Laat het deeg ongeveer drie uur rusten. Maak er vervolgens 20 tot 30 ballen van. Rol elke bal met een deegrol uit tot een mooi rond plakje (zo groot als een schoteltje). Neem steeds een plakje in de hand en vul ze dan met de pasteivulling. Sluit de plakjes zodat er een half maantje ontstaat. Maak met de duim een kartelrandje of druk ze met een vork goed aan. Frituur de pasteitjes in de hete slaolie en serveer ze warm met een van de sausjes. De pasteitjes kunnen zowel gebakken als ongebakken ingevroren worden. Voor het gebruik wel eerst ontdooien en in de oven ongeveer 10 minuten of in de magnetron ongeveer 2 minuten verwarmen.

Pasteitjes -1-

Ingrediënten:



1 kg tarwebloem
250 gram margarine
peper, suiker
circa 4 dl water
olie

1 kg gehakt
2 uien
1 prei
1/2 kopje slaolie
bosje selderie
peper, zout
2 schepjes suiker
2 theelepels nootmuskaat

Bereidingswijze:



Bloem met de rest van de eerste ingrediënten in een kom doen en er een stevige bal van kneden. Circa 40 balletjes er van maken en tot een rond plakje uitrollen. Elk plakje vullen met het onderstaande mengsel en er dan halve maan vormige pakjes van maken.

VULLING:

Het gehakt met een half kopje water opzetten en het goed rul maken. De prei met de uien fijnsnijden en glazig fruiten. Dit mengsel samen met de kruiden aan het gehakt toevoegen en een half uurtje laten bakken. De selderie fijnsnijden en toevoegen. Is het gehakt erg vet, dan wat bloem toevoegen. Het mengsel af laten koelen, pakjes maken als hierboven beschreven en frituren in de olie.

Pasteitjes -2-

Ingrediënten:



Voor het deeg:

500 g tarwebloem

100 g boter

½ tl zout

2 tl suiker

2 eieren

Voor de Vulling:

250 g gehakt half om half

250 g kippegehakt

200 g gehakte garnalen

1 handvol fijngesneden prei

1 handvol fijngesneden platte peterselie

50 g wortel, geraspt

1 handvol fijngesneden selderijgroen

2 jeruk purut bladeren

1 tl asemwater

1½ dl kippenbouillon (evt van een tablet)

1½ dl water

2 tl suiker

1 el bloem

50 g mihoen, geweld in heet water

1 el boter

1 tl trassi

1 ui, fijngesneden

1 el ketumbar

½ el jinten

1 tl peper

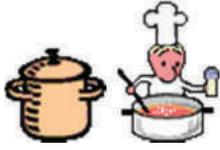
3 tl jahé

¼ tl sereh

5 tenen knoflook

Zout naar smaak

Bereidingswijze:



De kruiden (niet de prei, peterselie, wortel, selderij, en bladeren) worden fijngestampt, in boter opgebraden. De verschillende soorten gehakt toevoegen en rul braden. Daarna de prei, peterselie, selderij, jерuk purut bladeren, wortel en het asemwater toevoegen. Laat dit samen doorbraden. Als dit vrijwel gaar is voeg dan de kippenbouillon tablet en 1½ dl water toe. Voeg 2 theelepels suiker toe.

Strooi de bloem over het mengsel om dit een weinig te laten binden. Laat de mihoen in heet water wellen, laat ze uitlekken en knip de sliertjes eventueel kleiner. Voeg dit bij het gehakt en roer het geheel nogmaals goed.

Laat alles goed afkoelen.

Deeg:

Bloem en zout in een kom storten.

Eieren, boter en 1-2 deciliter koud water toevoegen en snel met koele hand tot een deeg kneden.

Deeg op met bloem bestoven werkblad uitrollen tot dunne lap van ½ centimeter dikte (of door pastamachine draaien t/m dikte 4). Hieruit cirkels van 12 cm steken.

Afwerking:

Deegcirkel op de deegklem leggen. (Pasteiklemmen zijn bij de meeste toko's te koop, maar met de hand vormen kan ook). Lepel vulling op de deegcirkel leggen en deegcirkel dichtknijpen. Doorgaan tot vulling of deeg op is.

Olie verhitten tot 175° C (niet te warm).

Pasteitjes in hete vet mooi lichtbruin en krokant bakken. Laten uitlekken op keukenpapier.

Pasteitjes van kip

Ingrediënten:



50 gram so-oen
1 klein blikje doperwten
1000 gram kipgehakt
1/2 dl water
1 grote stengel prei
1 grote winterwortel
6 takjes selderie
zout en peper naar smaak
1 eetlepel suiker
3 theelepels nootmuskaat
1/2 dl maggiaroma

Bereidingswijze:



Week de so-oen in warm water ongeveer 5 minuten, giet het water af en knip de sliertjes in stukken. Laat de inhoud van het blikje doperwten uitlekken. Zet het gehakt op met het water en bak het goed rul. Maak de prei schoon maar haal niet al het groen eraf en snijd de prei in dunne ringen. Schrap en was de wortel en rasp hem fijn. Was de selderie en hak die fijn. Voeg bij het gehakte de prei en de wortel en laat het 15 minuten sudderen. Kruid het met zout, peper, de suiker en de nootmuskaat. Voeg daarna het maaggiaroma, de so-oen en de selderie toe en roer het geheel goed dooreen. Roer dan op het laatste de uitgelekte doperwten er voorzichtig doorheen. Laat alles goed afkoelen en maak vervolgens de pasteitjes zoals aangegeven onder 'pasteideeg'

Pasteitjes van vis

Ingrediënten:



- ongeveer 20 tot 30 stuks -
- 5 kleine blikjes tonijn op olie (ongeveer 200 gram per blikje)
- 1 middelgrote ui
- 3 teentjes knoflook
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 literblik doperwten
- 1/2 eetlepel sambal ulek
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:



Laat de inhoud van de blikjes tonijn uitlekken, vang van 3 blikjes de olie op en zet dit even apart. Pel de ui en de knoflook en snipper deze fijn. Halveer de paprikas, haal de zaadlijsten eruit, was de paprikas en snijd ze in kleine stukjes. Laat de inhoud van het blikje doperwten uitlekken. Laat in een pan de opgevangen olie heet worden en fruit hierin de ui en de knoflook glazig, daarna paprika en dan de tonijn toevoegen. Roer de tonijn totdat hij uit elkaar gevallen is. Voeg dan de sambal, zout en peper naar smaak toe en roer op het laatst voorzichtig de doperwten erdoorheen. Laat dis alles goed afkoelen en maak vervolgens de pasteitjes zoals aangegeven bij 'pasteideeg'.

Rempah balletjes

Ingrediënten:



500 gram gehakt
1/4 geraspte, niet te oude klapper
1 ei
4 kleine uitjes
1 teen knoflook
stukje trassi
stukje gula jawa
wat asam
1 tl ketumbar
1 jerukpurutblad
zout

Bereidingswijze:



Wrijf de uitjes, knoflook, trassi, gula jawa, asam zout en ketumbar en het jerukpurutblad samen fijn.
Meng het door het gehakt, de geraspte klapper en het ei.
Hier kleine balletjes van maken, die in de olie gaar worden gebakken.
Deze worden in een dikke rand om de rijst gelegd.
lekker bij bijvoorbeeld urap urap

Rempehballetjes (vlees/kokosballetjes)

Ingrediënten:



300 gram varkensgehakt
200 gram geraspte kokos
1 kleine rode ui
1 teentje knoflook
2 eieren
1 theelepel ketumbar
1 theelepel laos
zout en peper naar smaak
1 eetlepel tarwebloem
5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Vermeng het gehakt en de kokos goed in een ruime kom. Pel de ui en de knoflook en snipper beide fijn. Voeg de eieren, de ketumbar, de laos, zout en peper toe en meng alles goed dooreen. Voeg op het laatst de tarwebloem toe en maak van het mengsel kleine balletjes. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en bak de rempehballetjes hierin bruin. Laat ze uitlekken en serveer ze warm met rempehsaus.

Rempengballetjes (pikante vleesballetjes)

Ingrediënten:



500 gram rundergehakt
1 kleine ui
1 teentje knoflook
1 rode lombok
5 takjes selderie
1 1/2 theelepel ketumbar
1 theelepel jinten
1/2 theelepel jahépoeder
3 eetlepels kecap manis
zout en peper naar smaak
1 ei
5 eetlepels tarwebloem
5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Doe het gehakt in een ruime kom. Pel de ui en de knoflook en snipper beide zeer fijn. Haal het steeltje van de lombok, verwijder eventueel de pitjes en snipper de lombok zeer fijn. Was de selderie en hak die zeer fijn. Vermeng dit alles goed met het gehakt. Voeg de ketumbar, de jinten, de jahépoeder, de kecap, zout, peper, het geklutste eitje en de tarwebloem toe. Kneed dit alles goed dooreen en vorm er kleine balletjes van ter grootte van bitterballen. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin de rempengballetjes bruin. Laat ze uitlekken en serveer ze met een tomatensaus.

Rempejeh -1- (pikante pindakoekjes)

Ingrediënten:



3 1/2 a 4 dl of 1 blikje santen
9 eetlepels rijstmeel
4 eetlepels zelfrijzend bakmeel
100 a 200 gram gezouten pinda's
5 dl slaolie om te frituren
--
bumbus
1 theelepel kunyit
e tthelepels ketumbar
1 eetlepel sambal ulek
2 theelepels knoflookpoeder
zout naar smaak

Bereidingswijze:



Maak met de santen, het rijstmeel en het bakmeel een beslag, iets dunner dan pannenkoekenbeslag. Voeg de bumbus toe en meng alles goed totdat alles opgelost is in het beslag. Voeg de bumbus toe en meng alles goed totdat alles opgelost is in het beslag. Doe de gezouten pinda's erbij. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden. Laat een flinke eetlepel beslag in de slaolie glijden. Druk de koeken iets aan, laat ze aan beide zijden bruin worden en laat ze hierna uitlekken.

Rempejeh Jagun

Ingrediënten:



3 1/2 a 4 dl santen
9 eetlepels rijstemeel
4 eetlepels zelfrijzend bakmeel
2 theelepels ketumbar
1 theelepel kunyit
2 theelepels knoflook
1 eetlepel sambal
200 gram maiskorrels
kleine prei, gesneden
zout, olie

Bereidingswijze:



Maak van de bloem en de santen een beslag, iets dunner dan pannenkoekenbeslag. Alle kruiden erbij en goed met de prei en de mais mengen. Maak olie in de wadjan heet en laat er een lepel beslag in glijden. Laat de koeken aan beide zijden bruin worden, daarna laten uitlekken.

Rempejek ikan teri

Ingrediënten:



ca een dessertbordje vol ikan teri
een paar uitjes (rood)
1 teen knoflook
klein stukje kunjit
1/2 tl ketumbar
stukje trassi
kopje meel
wat santen
1 ei
zout

Bereidingswijze:



Was de ikan teri even en droog ze dan.
wrijf alle kruiden etc even samen fijn.
Meng een kopje meel met wat santen tot een dik beslag, iets dikker dan een pannenkoekbeslag (het moet traag van de lepel aflopen).
Doe er 1 ei en de fijngewreven kruiden door.
Leg een hoopje ikan teri in wat hete olie in de pan en giet daar wat beslag over.
Bak het koekje mooi bruin en bros.

Risolles -1-

Ingrediënten:



300 gr garnalen of vlees(gehakt) (of alleen groente)
1 gesnipperd ui
1 eetlepel selderij
1 1/2 eetlepels meel aanlengen met kopje bouillon
boter
zout
peper en nootmuskaat naar smaak

Voor de omslag (of koop een pak kant en klare loempiavelletjes (klein))
4 eieren
meel
water
(zout)

Bereidingswijze:



Fruit de uien in de boter en voeg er de garnalen of (gehakt), de kruiden en het reeds aangelengde meel aan toe. Even droog bakken. Maak van de eieren meel en water een licht beslag, bak daarvan dunne velletjes in een koekenpan (je moet er haast doorheen kunnen kijken), doe in het midden van elk velletje 1 eetlepel van het vulsel en vouw ze dicht.als een envelop. Bakken in hete olie tot de risole krokant is(lichtbruin) (gaat heel snel dus voorzichtig). Serveer de Risoles met een pittig sausje.

Risolles -2- (25)

Ingrediënten:



1 kg gehakt
1 prei
1 bosje selderie
10 worteltjes
2 theelepels nootmuskaat
5 theelepels suiker
1/2 kopje maggi
1 kg tarwebloem
1 ei
3 geklutste eieren
margarine, olie

Bereidingswijze:



Het gehakt opzetten met twee kopjes water. Snij de prei en selderie fijn en voeg ze aan het gehakt toe en laat alles circa 1/2 uur koken. Voeg alles toe en laat het geheel nog 1/4 uur door sudderen. Van 500 gram bloem en water een papje maken, dit door het gehakt doen zodat een dikke ragout ontstaat. Maak van de rest van de bloem en 1 ei met wat zout en water een beslag en bak hiervan in margarine dunne pannenkoekjes. Vul ze met het gehakt mengsel, bestrijk het laatste eindje met ei en vouw ze als een envelop dicht. Paneren, frituren en staande uit laten lekken.

Risolles -3- (pannenkoekjes, gevuld met groente en gehakt)

Ingrediënten:



- ongeveer 25 stuks)
- 1 winterwortel
- 1 grote stengel prei
- 1 klein bosje selderie
- 1000 gram gehakt (half om half)
- 2 dl water
- 2 theelepels nootmuskaat
- 10 theelepels suiker
- zout en peper naar smaak
- 1/2 dl maggiaroma
- 500 gram tarwebloem
- water
-
- voor de pannenkoeken:
- 500 gram tarwebloem
- 1 ei
- snufje zout
- water
- margarine
- 1 ei voor het plakken
- 3 eieren
- paneermeel
- 5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Voor de vulling: schrap en was de wortel en snijd of rasp hem zeer fijn. Maak de prei schoon en snijd hem in zeer dunne ringen. Was de selderie en hak die fijn. Verkrumel het gehakt met een vork en breng het aan de kook met het water, totdat het gehakt rul is. Voeg de wortel en de prei toe en laat dit ongeveer 10 minuten koken, totdat het gehakt gaar is. Voeg daarna de selderie, de nootmuskaat, de suiker, zout en peper, het maggiaroma toe en laat alles op zacht vuur 10 minuten sudderen. Maak van de bloem met een beetje water een papje (dikker dan pannenkoekenbeslag) en roer dit langzaam door het mengsel en blijf roeren totdat de bloem is opgelost. Zo ontstaat er een dikke ragout. Laat de ragout afkoelen.

Voor de pannenkoeken: maak van de bloem, het ei, een snufje zout en wat water een beslag (als pannenkoekenbeslag) en bak hiervan in een middelgrote koekenpan met de margarine 24 heel dunne pannenkoekjes. Bak de pannenkoekjes niet te bruin en te hard, anders scheuren ze met het maken van de risolles. Een scheurtje in het velletje kan worden hersteld door er met een kwastje wat beslag overheen te strijken en dit even te laten drogen.

Kluts een eitje en leg een pannenkoekje

Rissoles van kip (pannenkoekjes gevuld met kip en groenten)

Ingrediënten:



- ongeveer 25 stuks -
- 1000 gram kipgehakt
- 5 dl water
- 1 grote stengel prei
- 1 klein bosje selderie
- 1 winterwortel
- 2 theelepels nootmuskaat
- 10 theelepels suiker
- zout en peper naar smaak
- 1/2 dl maggiaroma
- 500 gram tarwebloem
- water
-
- voor de pannenkoeken:
- 500 gram tarwebloem
- 1 ei
- snufje zout
- water
- margarine
- 1 ei voor het plakken
- 3 eieren
- paneermeel
- 5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Voor de vulling : zet in een ruime pan kipgehakt op met het water en roer het gehakt totdat het rul is geworden. Maak de prei schoon maar haal niet al het groen eraf, was de prei en snijd hem in zeer dunne ringen. Was de selderie en hak die fijn. Schrap en was de wortel, snijd of rasp hem zeer fijn. Voeg de prei en de wortel toe en laat dit ongeveer 10 minuten koken. Voeg daarna de selderie, de nootmuskaat, de suiker, zout en peper naar smaak en het maggiaroma toe en laat alles op een zacht vuurtje nog 10 minuten sudderen. Maak van de bloem met een beetje water een papje (dikker dan pannenkoekenbeslag) en roer dit langzaam goed door het mengsel en blijf roeren totdat de bloem is opgelost. Zo ontstaat er een dikke ragout. Laat de ragout afkoelen.

Voor de pannenkoeken: maak van de bloem, het ei, het zout en wat water een beslag (als pannenkoekenbeslag) en bak hiervan in een middelgrote koekenpan met margarine 25 heel dunne pannenkoekjes. Bak de pannenkoekjes niet te bruin en te hard, anders scheuren ze met het maken van de risolles. Een scheurtje in het velletje kan worden hersteld door er met een kwastje beslag overheen te strijken en dit even te laten drogen.

Kluts een eitje en leg een pannenkoekje klaar. Vul de pannenkoekjes in het midden met 1 eetlepel vulling, vouw de zijkanten dicht, het onderste stuk naar boven en smeer het bovenste stukje in met wat geklutst ei. Vouw het als een enveloppe dicht. Kluts de 3 eieren los en doe op een ander bord paneermeel. Haal de risolles door paneermeel, daarna door geklutst ei en tenslotte nogmaals door paneermeel. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin de risolles goudbruin. Laat de risolles staande uitlekken, serveer ze warm met piccalilly. Deze risolles kunnen gebakken worden ingevroren. Bij gebruik eerst ontdooien en dan 2 minuten opwarmen in de magnetron.

Santen

Ingrediënten:



Vers:

1 klapper (kokosnoot)

Snel:

50 gram gedroogde kokos

1/2 ltr melk

Bereidingswijze:



Vers:

De klapper openen, vruchtvlies er uit halen en raspen.

Op het geraspte vruchtvlies 1 kop kokend water gieten, twee minuten laten trekken en dan (als het iets afgekoeld is) met de hand goed kneden, zodat er dikke santen uit geperst kan worden.

Dit nog eenmaal herhalen voor dikke santen.

Daarna kunt u dit nog 2 á 3 maal herhalen, telkens weer met heet water, dan krijg je dunne santen. Met name geschikt voor het mengen van kruiden.

Snel:

de melk aan de kook brengen met de kokos, en op een laag voor de kokos in de melk laten trekken, daarna zeven, druk goed uit door een zeef.

De achtergebleven kokos is bijvoorbeeld nog te gebruiken in serundeng kacang of dengdeng

De Scheepsbel is (was) een uitgave van de **Nederlandse Marine** waarin ook telkens een Indisch recept werd gepubliceerd. Een aantal van deze recepten werden door de lezers gebundeld en met veel plezier herhaaldelijk gebruikt in de thuiskeukens.

Maart 1972 : Seroendeng

Ingrediënten:



- 1/2 pond kokos
- 4 stuks sjalotjes
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel laospoeder
- 2 theelepels ketoembar (lijkt op peperkorrels)
- 1 theelepel djinten
- 4 stuks juruk perut blaadjes
- zout, citroensap en suiker naar smaak
- 2 ons pindas

Bereidingswijze:



De uien en de knoflook heel fijn snijden. De ketoembar heel fijn stampen tot poeder. De kokos vochtig maken met wat kokend water. Nu de vochtige kokos met alle ingrediënten, behalve de pindas, in een diepe braadpan scheppen en op een kleine vlam lichtbruin bakken, steeds roeren en scheppen en er voor zorgen dat het niet aanbrandt.

Pas als de kokos wat lichtbruin gekleurd is mag u ongeveer 2 eetlepels olie bij doen en verder bruin bakken. Is het gerecht klaar, dan pas de gebakken pindas er bij doen en alles goed mengen. Het gerecht mag wat zoetig smaken. Het recept is heel eenvoudig maar vergt wel veel geduld bij het klaarmaken want het moet beslist op een klein vuur want kokos brandt gauw aan.

Serundeng -1-

Ingrediënten:



200 gram kokosmeel
3 a 4 eetlepels pinda's
6 eetlepels gesneden uien
2 teentjes gesnipperde knoflook
2 theelepels laos
4 theelepels ketumbar
2 theelepels jinten
1 theelepel zout
6 theelepels Gula Jawa
2 eetlepels asam
1/2 theelepel kencur
2 jeruk purut bladeren
4 salambladeren
1 spriet sereh
3 eetlepels olie

Bereidingswijze:



Wrijf de uien, knoflook, laos, ketumbar, jinten, kencur, zout en suiker tot een brij. Maak met de asam en 2 eetlepels water een dik papje en meng dit door de kruiden. Maak olie warm en bak de pinda's lichtgeel. Haal de pan van het vuur en schep de pinda's eruit. Fruit dan het uienmengsel en voeg het kokosmeel toe. Draai het vuur laag (warmhoudplaat), roer de kruiden door de kokos en schep om en om tot de kokos geel wordt. Voeg de blaadjes toe en fruit ze mee, zorg dat de korrelige massa zich niet aan de pan hecht. Gebeurt dit toch, dan de pan even van het vuur nemen. Als de serundeng egaal bruin is, de pinda's erdoor roeren. Op een schotel storten en afdekken met keukenpapier. Droog bewaren, de blaadjes blijven er in.

Serundeng -2-

strooisel van kokos en pinda's

Ingrediënten:



200 gram geraspte kokos
2 sjalotjes
1 theelepel trassi
2 theelepels ketumbar
1 theelepel jinten
1/2 theelepel kunyit
olie
zout
1/4 schijfje gula jawa
1 eetlepel azijn
100 gram pinda's (zonder zout)

Bereidingswijze:



De geraspte kokos in de braadpan al omscheppende zachtjes droog verhitten en goudbruin laten worden (niet te donker). De kokos al omscheppend laten afkoelen. De fijngesnipperde sjalotjes met de kruiden in weinig olie zachtjes fruiten. Met wat zout de verpulverde gula jawa en de azijn erbij roeren. De goudbruin gebrand kokos en de vliespinda's erbij en alles helemaal laten afkoelen.

Serutu Wayang

Ingredienten:



10 loempia vellen
500 gram gehakt
peper, zout
1 teen knoflook
1 grote ui
een beetje tarwebloem
1 ei
olie
geklutst ei

Bereidingswijze:



Rasp de ui heel fijn. Het gehakt, de kruiden en de boel erdoor mengen. Loempiavellen in vieren snijden en op elk stuk wat gehakt leggen. Oprollen tot een klein sigaartje. Bestrijk het laatste eindje met wat ei. Frituren en met chili-saus opdienen.

Soto ayam (Indische kippensoep)

Ingrediënten:



1 kip van 1000 gram
2 liter water
4 bouillonblokjes (kippenmaak)
2 uien
3 teentjes knoflook
1/2 dl slaolie
1/2 eetlepel asam
1/2 blokje santen
--
bumbus
2 fijngemaakte kemirinoetjes
2 sprieten sereh
3 blaadjes salam
2 blaadjes jeruk purut
2 plakjes laos
3 theelepels kunyit
2 theelepels ketumbar
1 theelepel trassi
2 theelepels suiker
zout naar smaak
..... zie volgende pagina voor vervolg ingrediënten

--
ingrediënten naast de soto:
2 stuks lontong
1 plakje so-oen
3 eieren
1 stengel prei
1 klein bosje selderie
gefruite uitjes
sotosaus

Bereidingswijze:



Kook van tevoren de lontong en laat het afkoelen tot gebruik om te snijden.

Zet de kip op met het water en de bouillonblokjes en trek daarvan bouillon in ongeveer 1 1/2 uur. Haal de kip eruit, laat haar afkoelen en ontdoe ze van botten en vellen en snijd het vlees in stukken; leg de stukken kip in een schaal apart.

Pel de uien en de knoflook, snijd ze zeer fijn en fruit deze in de slaolie glazig. Voeg alle bumbus toe en fruit die mee. Voeg dan het geheel bij de bouillon, doe de asam erbij en laat alles ongeveer 5 minuten sudderen. Doe het blokje santen erbij en laat dit smelten. Maak de bouillon met eventueel nog meer zout op smaak. Houd de bouillon warm en snijd de lontong in stukjes en doe ze in een apart schaaltje. Kook de eieren hard, spoel ze af onder koud water, pel ze, snijd ze in parten en doe ze in een schaaltje. Maak de prei schoon maar haal niet al het groen weg, was de prei en hak die fijn en doe ze in een schaaltje. Doe ook wat gefruite uitjes en de sotosaus in schaaltjes. Dien de bouillon zo warm mogelijk op en zet daaromheen alle schaaltjes. Eenieder neemt van alles wat op zijn/haar bord, giet de warme bouillon erover en bestrooit op het laatst met wat gefruite uitjes.

Tahu campur

Ingrediënten:



3 á 4 plakken tahu
taugé
wat fijngesneden prei
wat gebakken garnalen
knoflook
wat fijngesneden selderij
zout
kacangsaus (sate saus)

Bereidingswijze:



De plakken tahu wentelen in een fijn papje van fijngewreven knoflook en zout.
De plakken bakken en in stukjes snijden
Op een schaalte leggen, half gaar gekookte taugé er over strooien, met de fijngesneden preitjes en wat selderij.
Dunne kacangsaus (voor gado-gado) er over gieten, verdeel er wat gebakken uitjes over en wat gebakken garnalen.
Om het geheel een rand van stukjes lontong, in stukjes gesneden, leggen.

Tomaten-Paprika Ketchup

Ingrediënten:



500 gram tomaten
500 gram paprika
zout
2 uien
1 teentje knoflook
olijfolie
1 theelepel Jahé
1 theelepel kerrie-poeder
2 theelepels zwarte peper
1 1/2 dl appelazijn
2 eetlepels bruine suiker

Bereidingswijze:



De tomaten en paprika's wassen en fijnsnijden. Wat zout erover strooien en zo een paar uur laten staan. De uien en knoflook snipperen en in wat olijfolie in een koekepan fruiten. De tomaten, paprika, Jahé, kerriepoeder en zwarte peper in de koekepan scheppen en ongeveer 15 minuten zachtjes laten pruttelen. De massa wat laten afkoelen en door een zeef wrijven zodat de velletjes en pitjes achterblijven. De gezeefde massa weer terug in de pan doen en met de suiker en azijn aan de kook brengen. De saus op een laag vuur iets laten indikken, maar ze moet wel vloeibaar blijven. De hete saus (met een trechter) in flessen gieten tot 2 1/2 cm onder de rand van de fles. De flessen pasteuriseren (zie wetenswaardigheden).

Udangballetjes (garnalenballetjes)

Ingrediënten:



- ongeveer 40 stuks -
- 500 gram kleine gepelde garnalen
- 1 klein ei
- zout en peper naar smaak
- tarwebloem
- 2 eieren
- paneermeel
- 5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Maal de garnalen zeer fijn, voeg het geklutste eitje, zout, peper en een beetje tarwebloem toe. Kneed het geheel totdat het een beetje vast aanvoelt. Maak van het mengsel kleine ronde balletjes. Kluts de eieren en strooi op een ander bord wat paneermeel. Rol de balletjes eerst door paneermeel, haal het door het ei en dan nogmaals door paneermeel. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin de udangballetjes. Serveer ze warm met tomatensaus.

Zoetzure saus

Ingrediënten:



1 paprika (groen)
enkele worteltjes
wat knoflook
bouillon
Gula Jawa
rode wijnazijn
kecap
maizena
wat uitgelekte ananas uit blik
een paar bolletjes gember

Bereidingswijze:



In de wadjan olie heet laten worden en de kleingesneden paprika, wortel en uitgeperste knoflook bakken. Giet er voorzichtig een kopje bouillon bij met 1 eetlepel Gula Jawa, een scheut azijn, 1 eetlepel kecap en wat zout. Goed doorroeren en circa 10 minuten laten sudderen. Daarna binden met wat maizena. Nog even laten stoven tot de saus dik en helder is. Proef om smaak en voeg op het laatst nog wat fijngesneden gember toe.

CHINESE GERECHTEN

Dinn Yu

Ingrediënten:



500 gram vis (kabeljauw, schelvis of heilbot in moten gesneden)
2 eetlepels kecap
3 eetlepels sherry
1 theelepel prei
1 sjalot
1 theelepel vetsin
1 theelepel sesamzaad
peper, zout
olie
2 1/2 dl bouillon
beetje Jahé

Bereidingswijze:



Sesamzaad roosteren in een droge koekepan tot ze openspringen. Een mengsel maken van de kecap, sherry, vetsin, Jahé, zeer fijn gesneden sjalot en prei, geroosterd sesamzaad en peper. De moten vis inwrijven met zout en snel in de olie aan beide kanten bruinbakken. Voeg er nu het kruidenmengsel en de bouillon aan toe. Laat dit circa 10 minuten zachtjes doorsudderen zodat de vis niet uit elkaar valt. De saus kan gebonden worden met maizena. Serveren met rijst of mie.

Foo Yong Hay

Ingrediënten:



100 gram garnalen of krab (of eventueel fijngesneden rauwe ham of kip)

2 eieren

zout, peper

een beetje selderie

SAUS:

2 dl. bouillon

3 eetlepels tomatenketchup

peper, zout

1/2 blik fijne doperwten

1 dessertlepel Gula Jawa

1/2 dessertlepel kecap

aardappelmeel

Bereidingswijze:



De garnalen of krab fijnsnijden, eieren loskloppen en vermengen met zout, peper en selderie.

Olie in de pan heet laten worden en hierin de helft van het visvlees even laten bakken.

Vervolgens de helft van het eimengsel er voorzichtig opgieten, zachtjes laten bakken.

De andere helft van de ingrediënten op dezelfde manier tot een omelet verwerken.

De omeletten dubbelslaan en op een schaal warm houden.

Voor de saus de bouillon aan de kook brengen met tomatenketchup, peper, zout en suiker.

Dit vocht binden met aangemaakt aardappelmeel tot sausdikte. De doperwtjes goed laten uitlekken en door de saus roeren.

De saus op smaak brengen met kecap. Deze saus over de omeletten gieten.

In plaats van vis kan ook fijngesneden rauwe ham of kip worden gebruikt.

Ku Lo Yuk

Ingrediënten:



500 gram varkensvlees

1 ei

maizena

SAUS:

1 dl water

aardappelmeel

1 teentje knoflook

1 eetlepel kecap

1 klein blik ananas

gembernootjes

zout, olie

1 eetlepel suiker

3 sjalotten

1 potje acar campur

2 eetlepels tomatenketchup

1 theelepel Jahé

Bereidingswijze:



Het ei loskloppen. Het vlees in dobbelstenen snijden, zouten, door het ei halen en daarna door de maizena.

In de olie het vlees LANGZAAM bruin laten bakken.

Voor de saus de sjalotten en de knoflook snipperen.

1 dl water met de suiker aan de kook laten komen.

De uien, knoflook, acar, kecap, tomatenketchup, ananas en Jahé bij het suikerwater doen.

Dit mengsel zachtjes laten stoven tot alle ingrediënten BIJNA gaar zijn. Wat aardappelmeel aanmaken met koud water en hiermee de saus binden.

De gember in plakjes snijden en aan de saus toevoegen.

Het bruine gebakken vlees aan de saus toevoegen en opdienen met witte rijst of mie.

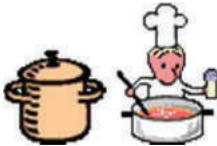
Mihoen

Ingrediënten:



250 gram mihoen
1 grote ui
200 gram varkenspoulet
1 grote prei
400 gram witte kool
kecap
citroensap
mespuntje Jahé
1 teentje knoflook
75 gram garnalen
1 bosje selderie
50 gram tauge
peper, zout
stukje trassi
olie

Bereidingswijze:



Een flinke pan water aan de kook brengen, als het kookt het gas uitdoen en de mihoen in het kokende water leggen. Precies 3 minuten laten staan, dan voorzichtig overdoen in een vergiet. Afspoelen met koud water en uit laten lekken. Groenten snijden, wassen en uit laten lekken. In hete olie het vlees bakken, de uitgelekte groenten toevoegen, trassi, scheutje kecap, peper, zout en Jahé erbij. Zachtjes laten stoven tot de groenten bijna gaar zijn. Mihoen en garnalen erbij en warm laten worden. Citroensap erdoor.

Tjap Tjoy

Ingrediënten:



250 gram varkensvlees in blokjes
1 ui
2 preien
1 bosje selderie
1/4 selderijknol (circa 150 gram)
200 gram champignons
100 gram tauge
4 worteltjes
100 gram savooikool
zout
1 1/2 dl bouillon
1 theelepel Jahé
2 eetlepels olie
1 theelepel suiker
1 eetlepel kecap
2 eetlepels sherry
mespunt vetsin

Bereidingswijze:



Het vlees licht zouten en in de olie langzaam bruin bakken.
Na circa 10 minuten de gesnipperde uien en Jahé meefruiten (heel even).
Dan de schoongemaakte en gewassen groenten goed laten uitlekken, selderijknol in blokjes, prei halveren en in reepjes, champignons in plakjes, kool snipperen, wortels in plakjes. Prei, selderijknol, wortels en savoyekool bij het vlees in de pan, 5 minuten laten doorbakken.
Dan champignons, tauge en gesneden selderie even mee bakken.
Bouillon, suiker, kecap, sherry en vetsin toevoegen.
Zachtjes laten smoren tot de groenten gaar zijn.
Als er veel vocht bij is kan dit met wat maizena gebonden worden.
Serveren met rijst, mie of mihoen.

EIERGERECHTEN

Dadar Isi -1-

Ingrediënten:



3 a 4 eieren
2 ons gehakt
2 kemiri's
3 schijfjes kunyit
2 schijfjes laos
1 theelepel trassi
6 uien
1/4 theelepel ketumbar
1 eetlepel meel
1 kop santen
1 eetlepel olie
asam en zout naar smaak

Bereidingswijze:



De kruiden fijnwrijven, de olie verwarmen en de kruiden hierin fruiten. Het vlees, de santen en het aangelengde meel erbij doen. Laat dit vulsel droog worden. Van de eieren een omelet bakken en deze vullen met het mengsel en oprollen.

Dadar Isi -2- (omelet met groenten)

Ingrediënten:



5 of 6 eieren
1 kleine prei (alleen het wit)
1 rode cabé
1 kleine ui
zout en peper naar smaak
margarine

Bereidingswijze:



Breek de eieren in een ruime schaal en kluts dit totdat het schuimt. Was de prei en snijd hem zeer fijn in ringen. Haal het steeltje van de cabé en snijd de cabé schuin (als snijbonen). Pel de ui en snijd hem in dunne ringen. Meng dit alles met de eieren, voeg zout en peper naar smaak toe en kluts het geheel goed dooreen. Bak daarvan in een koekenpan met een beetje margarine drie omeletten. Rol de omeletten op, halveer ze en leg ze in een ovenschaal. Giet er dan zoetzure saus over. Verwarm de dadar isi voor het opdienen in een voorverwarmde oven of maak hem warm in de magnetron.

Dadar Isi -3- (omelet met saus)

Ingrediënten:



6 grote eieren
2 theelepels suiker
1 eetlepel Chinese kecap (zout)
1/2 eetlepel kecap ikan (vissaus)
1/2 dl visbouillon (gemaakt met bouillonblokje)
3 eetlepels slaolie
paar takjes peterselie
--
voor de saus:
4 eetlepels chinese kecap (zoet)
1/2 dl visbouillon (gemaakt van bouillonblokje)
2 theelepels suiker

Bereidingswijze:



Kluts de eieren met de suiker en de beide kecaps. Giet 1 liter gekookt water op het visbouillonblokje en laat dit smelten. Laat de bouillon iets afkoelen en giet een 1/2 liter bouillon bij de eieren. Kluts dit mengsel goed dooreen. Verwarm in een antiaanbak koekenpan 1 eetlepel slaolie en giet eenderde van het mengsel erbij. Bak de omelet aan één kant tot de bovenkant gestold is. (Laat de omelet zachtjes stollen, want hij mag geen kleur krijgen). Rol de omelet op en zet hem apart. Bak de tweede omelet op dezelfde wijze en rol de eerste hierover uit. Bak tot slot de derde omelet op dezelfde wijze en rol uiteindelijk de drie omeleteen samen op. Leg de rol op een stuk aluminiumfolie en rol hem stevig in. Laat de omelet afkoelen en snijd hem dan in plakken. Garneer met toefjes peterselie en geef de saus er apart bij.

Maak de saus als volgt: verhit de kecap, de visbouillon en de suiker in een pan totdat de suiker is opgelost en laat de saus afkoelen.

Dadar Isi -4- (omelet met vleesvulling)

Ingrediënten:



1 kleine ui
2 teentjes knoflook
500 gram runder- of kalfsgehakt
1 stengel prei
1 klein bosje selderie
1 theelepel suiker
zout en peper naar smaak
1/4 blokje santen
6 eieren
Aluminiumfolie, slaolie en wat margarine
cocktailprikkers
4 slablaadjes
1 tomaat
1 takje peterselie

Bereidingswijze:



Pel de ui en de knoflook, snijd ze zeer fijn en fruit deze in de slaolie glazig. Voeg het gehakt toe, fruit dit mee en maak het rul. Was de prei, maar haal niet al het groen eraf en snijd de prei zeer fijn. Was de selderie en hak die zeer fijn. Voeg de prei, de selderie, de suiker, zout en peper toe en roer totdat het gehakt gaar is. Doe de santen erbij en laat dit smelten. Laat daarna de vulling afkoelen en maak ondertussen de omeletten. Kluts de eieren met zout en peper goed totdat ze schuimen. Bak in een koekenpan met een beetje margarine hiervan drie omeletten. Verdeel de vulling over deze omeletten. Rol elke omelet stevig op en verpak hem in aluminiumfolie. Laat de omeletten een paar uur opstijven in de koelkast. Snijd de rollen daarna in dikke plakken (ongeveer acht stuks) en steek er aan de zijkant een cocktailprikker in (zoals bij een lolly). Garneer een schaal met de blaadjes sla en leg de plakken erop. Leg er hier en daar wat partjes tomaat en toefjes peterselie tussen.

Dadar hati ayam

Ingrediënten:



4 eieren,
2 eetl. fijngesneden selderij,
1½ eetl. plantaardige olie,
zout, peper.
Voor de vulling:
200 g kippenlevertjes,
1 sjalot,
1 kleine prei,
1 cabé merah (rode spaanse peper),
3 eetl. plantaardige olie,
zout, peper

Bereidingswijze:



Snijd de levertjes in tweeën of in drieën. Pel de sjalot en snijd hem heel fijn. Maak de prei schoon, snijd hem overlangs doormidden en was beide helften goed. Snijd ze in smalle stukjes. Was de cabé en snijd of knip hem in smalle ringen. Verhit 1½ eetlepel olie in een wadjan en bak de kippenlevertjes lichtbruin. Laat de sjalot, de prei en de cabé meebakken en breng de vulling op smaak met zout en peper. Laat hem zachtjes 5 min. smoren. Breek de eieren in een schaal en klop ze los met zout en peper naar smaak, roer de selderij erdoor. Verhit ¾ eetlepel olie in een koekenpan, giet de helft van de eimassa erin. Laat de omelet op een halfhoog vuur stollen, schuif in het begin met een vork het gestolde ei opzij, zodat alle ei kan stollen. Laat de omelet lichtbruin bakken. Laat de omelet op een bord glijden, verdeel de helft van de vulling erover en sla hem dubbel. Bak hem nog even aan beide kanten na. Bak op de zelfde manier nog een omelet.

Dadar kentang

Aardappelkoekjes

Ingrediënten:



4 middelgrote aardappelen,
1 ui,
1 teentje knoflook,
2 cabé merah (rode spaanse peper),
4 eieren,
2 eetl. fijngesneden selderij,
4 eetl. plantaardige olie,
zout

Bereidingswijze:



Schil de aardappels, was ze goed en rasp ze grof. Pel de ui en het knoflook en snijd ze heel fijn.

Was de cabé en snijd ze in smalle ringetjes. Breek de eieren in een schaal en klop ze los.

Voeg de geraspte aardappel, de ui, het knoflook, de cabé, zout naar smaak

en de selderij toe en meng alles goed. Verhit 1 eetlepel olie in een grote koekenpan

en schep er 3 bergjes van het aardappel-eibeslag in.

Laat de aardappelkoekjes op een halfhoog vuur gaar en goudbruin bakken.

Keer ze en laat ook de andere kant goudbruin bakken. Houd ze warm terwijl je op deze manier aardappelkoekjes bakt van al het beslag.

Dadar Kepiting (*krab*)

Ingrediënten:



2 kepiting (krabben)
4 eieren
peper en zout naar smaak

Bereidingswijze:



De kepiting wordt eerst gekookt, daarna het vlees uit de schaaltes halen. Van de eieren maakt men een brede dadar. Als deze halfgaar is plaats men het kepitingvlees in het midden en rolt de dadar op. Hetzelfde kan men bereiden met ham, garnalen, groenten,...

Dadar gestoomd in pisangblad

Ingrediënten:



200 gram gepelde kleine garnalen
1 eetlepel chinese kecap (zout)
1/2 eetlepel kecap ikan (vissaus)
1 eetlepel tarwebloem
2 takjes verse koriander
2 lente-uitjes
5 eieren
1 eetlepel slaolie
1 stuk pisangblad van 25 x 25 cm
garnering:
1 takje peterselie
1 tomaat

Bereidingswijze:



Maal in een foodprocessor de garnalen en voeg de beide kecaps, de bloem, de gewassen koriander en de lente-uitjes toe en maal alles nogmaals zeer fijn, totdat alle ingrediënten goed vermengd zijn. Kluts de eieren in een schaal goed los, verhit de olie in een koekenpan en giet de geklutste eieren erin. Maak hiervan op zacht vuur een omelet, aan één kant gebakken, tot de bovenkant gestold is. (Laat de omelet zachtjes stollen, want hij mag geen kleur krijgen). Laat het even afkoelen en verdeel dan het garnalenmengsel over de omelet. Rol de omelet op. Leg op het stukje pisangblad de gerolde omelet, sluit eerst de zijkanten van het blad, en rol het stevig van onderen naar boven. Verwarm een stoompan ongeveer 10 minuten voor en leg dan de omelet in pisangblad erin en laat het ongeveer 20 minuten op hoog vuur stomen. Let wel op dat de onderste pan voldoende water blijft bevatten.

Leg de omelet op een schaal en sla het pisangblad open, snijd de omelet in ronde plakken en versier het met wat toefjes peterselie en in plakken gesneden tomaat. Dien het gerecht warm op.

Gevulde eieren

Ingrediënten:



6 eieren
1 eetlepel mosterd
1/2 eetlepel mayonaise
zout en peper naar smaak
--
garnering
een paar blaadjes sla
2 takjes peterselie
2 tomaten

Bereidingswijze:



Kook de eieren hard, spoel ze af onder koud water. Pel de eieren en halveer ze. Haal voorzichtig de eierdooiers eruit en prak ze in een schaal met een vork fijn. Vermeng dit met de mosterd, de mayonaise, zout en peper goed dooreen. Vul een spuitzak met het mengsel en vul de gehalveerde eiwitten hiermee. Was de slablaadjes en dep ze droog, garneer hiermee een platte schaal en leg de gevulde eieren hierop, versier met toefjes peterselie op de eieren en rondom met plakjes tomaat.

Indische Omelet

Ingrediënten:



4 eieren
1 eetlepel fijngehakte uien
1 mespuntje sambal brandal
1 mespunt trassi
2 lepels santen
zout

Bereidingswijze:



Klop de eieren met het zout los in een kan. Wrijf in een vijzel de kruiden met de santen door elkaar. Dit papje door de eieren kloppen. Boter in de pan heet maken en van het mengsel een omelet bakken die aan twee kanten lichtbruin moet zijn.

Deze omelet kan men zeer goed als garnering voor de nasi goreng gebruiken. Hij kan echter ook als zelfstandig gerecht gegeten worden.

Kerrie Telor

Ingrediënten:



4 hardgekookte eieren
2 lepels fijngehakte uien
1 teentje knoflook
1/2 theelepel trassi
1 theelepel sereh
1/2 theelepel sambal brandal
1/2 theelepel ketumbar
1/4 theelepel jinten
1/2 theelepel kunyit
2 dl santen
2 jeruk purut bladeren
2 salambladeren
zout

Bereidingswijze:



Bak alle kruiden (behalve de bladeren) in wat olie samen met de uien en uitgeperste knoflook. Maak er een sausje van met de santen onder goed roeren en voeg er de salam en jeruk bladeren bij. Leg in dit sausje de gepelde eieren, in het geheel of in de lengte doormidden gesneden en laat alles stoven tot het sausje dik is geworden.

Martabak -1- (omelet met gekruide groentevulling)

Ingrediënten:



(ongeveer 12 tot 15 stuks)

3 stengels prei

1 kleine winterwortel

200 gram taugé

3 grote uien

3 teentjes knoflook

1/2 dl slaolie

2 theelepels sambal ulek

10 eieren

1 dl melk

zout en peper naar smaak

1 eetlepel slaolie per omelet

--

bumbus

1 afgestreken theelepel kruidnagelpoeder

1 afgestreken theelepel nootmuskaatpoeder

1 afgestreken theelepel kaneelpoeder

1 afgestreken theelepel kardemompoeder

zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:



Was de prei, maar haal niet al het groen eraf en snijd de prei in zeer dunne ringen. Schrap en was de winterwortel en rasp hem fijn. Spoel de taugé en laat dit uitlekken. Pel de ui en de knoflook en snijd de ui in zeer dunne ringen en de knoflook in zeer dunne plakjes. Laat in een wadjan de slaolie heet worden en fruit hierin de uien glazig, voeg daarna de knoflook, de prei en de wortel toe en fruit dit even mee. Voeg dan de sambal en de bumbus toe en fruit dit mee totdat de prei iets slap is geworden. Roer op het laatst de taugé erdoor, zet het vuur uit maar houd de vulling warm.

Kluts de eieren met de melk en zout en peper totdat het mengsel schuimt. Bak in een koekenpan met een beetje slaolie hiervan 12 tot 15 dunne omeletten. Het maken van de martabak gaat als volgt: doe in een koekenpan 1 eetlepel slaolie, laat dit even warm worden en giet 2 juslepels met ei in de pan, verdeel het gelijkmatig en laat de omelet zachtjes stollen. Doe dan in het midden 2 tot 3 eetlepels vulling en sluit de zijkanten, daarna de onderkant en vouw het als een enveloppe dicht. Zet het vuur hoog en druk de snacks aan totdat ze bruin van kleur zijn en keer ze om en druk ze weer aan. Dus de snacks worden gebakken in dezelfde pan met dezelfde olie. Herhaal het maken van de snacks steeds op deze wijze. Serveer de martabaks warm met martabaksaus (zie sausjes)

Martabak -2- (snack van eieren met gekruide vleesvulling)

Ingrediënten:



(ongeveer 12 tot 15 stuks)
2 middelgrote uien
2 teentjes knoflook
3 eetlepels slaolie
500 gram runder- of kalfsgehakt
1 stengel prei
1 dessertlepel sambal ulek
--
bumbus
1 afgestreken theelepel kruidnagelpoeder
1 afgestreken theelepel nootmuskaatpoeder
1 afgestreken theelepel kaneelpoeder
1 afgestreken theelepel kardemompoeder
zout en peper naar smaak
--
voor de vellen:
400 gram tarwebloem
8 dl lauw water
2 eetlepels azijn
snufje zout
1 tot 2 eetlepels slaolie per vel
4 tot 6 eieren

Bereidingswijze:



Pel de uien en de knoflook, snijd ze zeer fijn in stukjes en fruit deze in de slaolie glazig. Was de prei, maar haal niet al het groen eraf en snijd de prei zeer fijn. Voeg dan de prei, het gehakt, de sambal en de bumbus toe en fruit dit totdat het gehakt rul is geworden en gaar. Zet het vuur laag. Kluts 4 eieren los en bak in een koekenpan met een beetje slaolie hiervan drie omeletten. Snijd de omeletten in stukjes (niet te klein) en voeg dit bij het gehakt en roer dit er voorzichtig doorheen. Laat de vulling afkoelen.

Vermeng de tarwebloem, het water, de azijn en een snufje zout met een garde of mixer tot een glad beslag. Maak hiervan ongeveer 12 tot 15 vellen.

Het maken van martabak gaat als volgt: doe in een koekenpan 1 eetlepel slaolie, laat dit heet worden en giet 2 juslepels van het beslag in de pan, verdeel het gelijkmatig en bak dan de flinterdunne vellen aan beide kanten niet te bruin (het vel moet nog soepel aanvoelen). Zet het vuur laag, kluts de eieren los en bestrijk het vel helemaal met ongeveer 1 eetlepel ei, leg in het midden 2 tot 3 eetlepels vulling. Sluit de zijkanten, daarna de onderkant en vouw het als een enveloppe dicht. Zet het vuur hoog en bak het pakketje om en om bruin. (Voeg voor het bakken eventueel nog een eetlepel slaolie toe). Herhaal het maken van de snacks steeds op deze wijze. Serveer de martabaks warm met martabaksaus.

Martabak -3- (snack van eieren met gekruide vleesvulling)

Ingrediënten:



(ongeveer 12 tot 15 stuks)
2 middelgrote uien
2 teentjes knoflook
3 eetlepels slaolie
500 gram geiten- of lamsgehakt
1 stengel prei
1 dessertlepel sambal ulek
1 eetlepel slaolie per omelet
15 loempiavellen uit de diepvries
1 eetlepel slaolie per snack
--
bumbus
1 afgestreken theelepel kruidnagelpoeder
1 afgestreken theelepel nootmuskaatpoeder
1 afgestreken theelepel kaneelpoeder
1 afgestreken theelepel kardemompoeder
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:



Pel de uien en de knoflook, snijd ze zeer fijn in stukjes en fruit deze in de slaolie glazig. Was de prei, maar haal niet al het groen eraf en snijd de prei zeer fijn. Voeg dan de prei, het gehakt, de sambal en de bumbus toe en fruit dit totdat het gehakt rul is geworden en gaar. Zet het vuur laag. Kluts 4 eieren los en bak in een koekenpan met een beetje slaolie hiervan drie omeletten. Snijd de omeletten in stukjes (niet te klein) en voeg dit bij het gehakt en roer dit er voorzichtig doorheen. Laat de vulling afkoelen.

Kluts de eieren met de melk, zout en peper totdat het mengsel schuimt.

Het maken van martabak gaat als volgt: doe in een koekenpan 1 eetlepel slaolie, laat dit heet worden en giet 2 juslepels van het beslag in de pan, verdeel het gelijkmatig en laat de omelet zachtjes stollen. Doe dan in het midden 2 eetlepels vulling en sluit de zijkanten, daarna de onderkant en vouw het als een enveloppe dicht. Haal het pakketje voorzichtig uit de pan. Haal de diepvriesvellen los en leg 1 velletje in de koekenpan (dezelfde pan van de omeletten), doe in het midden het omeletpakketje, sluit de zijkanten, daarna de onderkant en vouw het als een enveloppe dicht. Doe er 1 eetlepel slaolie bij in de pan, zet het vuur hoog en druk het pakketje aan en bak het om en om bruin. Herhaal het maken van de snacks op deze wijze. Serveer de martabaks warm met martabaksaus.

Ora-Are

Ingrediënten:



250 gram gehakt
wat jonge boontjes of kool
3 a 4 eieren
6 uien
2 eetlepels olie
peper en zout naar smaak

Bereidingswijze:



De groenten (boontjes of kool) heel fijn snijden en half gaar koken.
Uien snipperen en fruiten. Dan de kool, het vlees, peper en zout erbij.
Als de kool gaar is de geklopte eieren er door mengen.

Telor Masak Bali

Ingredienten:



5 eieren
4 rode cabé
1/2 theelepel trassi
6 rode uien
kecap
1 daun jeruk purut
1 stuk sereh
olie, zout, water

Bereidingswijze:



De eieren hardkoken, pellen en wat plat drukken. De eieren in de olie lichtbruin bakken. De kruiden fijnmaken en in wat olie fruiten, water erbij, asem, sereh, daun jeruk, kecap en de eieren. De massa laten koken tot de olie eruit komt.

Telor Masak Bali met santen

Ingrediënten:



5 eieren
4 rode cabé
1/2 theelepel trassi
6 rode uien
kecap
1 daun jeruk purut
1 stuk sereh
olie, zout, santen, asam

Bereidingswijze:



De eieren hardkoken, pellen en wat platdrukken. De eieren in de olie lichtbruin bakken. De kruiden fijnmaken en in wat olie fruiten, santen erbij, asam, sereh, daun jeruk, kecap en de eieren. De massa laten koken tot de olie eruit komt.

Dit gerecht is dezelfde bereiding als Telor Masak Bali maar santen gebruiken in plaats van water. Het gerecht mag NIET droogkoken.

KIPGERECHTEN

Ayam Asam Garam

Ingredienten:



1 jonge kip circa 1 kg
3 eetlepels asam
zout

Bereidingswijze:



Snijd de kip in kleine stukken. Smeer ze in met een mengsel van zout en asam en laat ze een uurtje staan. Gaar en droog braden in olie.

Ayam Besengek

Ingrediënten:



1 flinke kip
2 teentjes knoflook
1 stukje kunyit
4 kemiri
1 stukje trassi
2 laurierblaadjes (salembaadjes)
4 eetlepels olie
1 a 2 uien
1 theelepel ketumbar
1 theelepel laos
1 cabé
1 stengel sereh
4 kopjes santen
zout, suiker, citroensap

Bereidingswijze:



De kip in stukken snijden, de olie in de pan heet laten worden en hierin de kip aan alle kanten bruin bakken. Ui fijn snipperen evenals de knoflook. Kunyit, kemiri, cabé en trassi fijnstampen. De andere kruiden, behalve de laurier, toevoegen aan de fijngestampde kruiden. De knoflook, uien en kruiden apart in een beetje olie zachtjes fruiten in de braadpan. De kip hierbij doen, de santen toevoegen, de sereh, laurier, suiker, zout en een eetlepel citroensap. De deksel op de pan en de kip gaarstoven. Als de kip gaar is kan men de stukken onder de grill nog wat roosteren en daarna met de saus opdienen.

Ayam Bumbu Rujak 1

Ingredienten:



1 kip
2 fijngehakte uien
2 teentjes knoflook
1 theelepel sambal manis
4 kemiri
1/2 theelepel trassi
1 theelepel asam
1 lepel Gula Jawa
2 jeruk purut bladeren
zout, santen

Bereidingswijze:



Rooster de kip aan het spit of snij ze aan stukken en bak ze in de olie of boter. Maak een papje in de vijzel van uien, knoflook en alle kruiden en bak dit op in wat olie. Maak er een sausje van door er de santen (een flinke kop) bij te gieten. Leg de kip in de saus en laat alles goed gaar worden.

Ayam Bumbu Rujak 2

Ingrediënten:



1 kip
stukje trassi
3 grote fijngesneden uien
2 fijngesneden teentjes knoflook
stukje sereh
1 theelepel ketumbar
1 eetlepel sambal
1 kopje melk
1 klein blikje tomatenpuree
zout, peper, nootmuskaat

Bereidingswijze:



Snijd de kip in kleine stukken en wrijf ze in met peper, zout en nootmuskaat en laat dit intrekken. Maak een kruidenmengsel van alle kruiden en fruit dit in de olie, als de uien bruin zijn de kip toevoegen en bruinbakken. Is de kip bruin dan een kopje melk toevoegen met de tomatenpuree of 2 a 3 fijngesneden tomaten. Het geheel goed doorroeren en op een laag vuur door laten sudderen.

Ayam goreng -1- (droog gebakken kippevleugels)

Ingrediënten:



- 1 kg kippevleugels
- zout en peper naar smaak
- 1 eetlepel slaolie
- 2 theelepels knoflookpoeder
- 1 theelepel sambal ulek
- 1 afgestreken eetlepel paprikapoeder
- 2 eetlepels kecap manis
- 1 klein blikje tomatenpuree (70 gram)
- 5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Spoel de kippevleugels af onder koud water en laat ze hierna uitlekken. Maak van de overige ingrediënten een marinade en laat de kippevleugels hierin ongeveer twee uur marineren. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin ongeveer per keer 5 of 6 kippevleugels. Laat ze goed bruin en krokant worden, haal ze uit de olie en laat ze uitlekken. Serveer de kippevleugels met een sausje.

Ayam goreng -2- (gebakken kip)

Ingrediënten:



1 kip in stukken (pootjes of boutjes)
zout en peper naar smaak
2 theelepels knoflookpoeder
1 eetlepel asam
1/2 dl water
1 eetlepel slaolie
5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Spoel de stukken kip af, snijd ze eventueel in kleinere stukken. Kook de stukken kip ongeveer 10 minuten in water (ze mogen aan het eind niet uit elkaar vallen). Giet het water af, maak van de overige ingrediënten een marinade en laat de stukken hierin ongeveer 1 a 2 uur marineren. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin de stukken kip (3 of 4 keer). Laat de kip goed bruin en krokant worden, haal ze uit de olie en laat ze uitlekken. Ze kunnen zowel warm als koud gegeten worden en al dan niet met een sausje.

Ayam goreng -3- (gebakken pikante kippepootjes)

Ingrediënten:



8 drumsticks
2 of 3 eieren
paneermeel
5 dl slaolie om te frituren
--
bumbus
1/2 eetlepel jintenzaadjes
3 eetlepels zwarte peperkorrels
zout naar smaak
1 eetlepel ketumbar
1 eetlepel chilipoeder
1 eetlepel paprikapoeder
2 theelepels knoflookpoeder

Bereidingswijze:



Zet de drumsticks met een beetje water op en kook ze ongeveer 10 minuten (het vlees mag niet uit elkaar vallen). Giet het water af en laat de drumsticks afkoelen en haal het velletje van de pootjes. Maak in een vijzel (cobek) de jintenzaadjes en peperkorrels fijn maar niet al te fijn en doe dit over in een schaal. Voeg daarbij de overige bumbus en mix het goed dooreen. Kluts in een andere schaal de eieren los en doe in een andere schaal het paneermeel. Haal de drumsticks eerst door de eieren, daarna door de kruidenmix, druk het goed aan en haal ze dan door het paneermeel. Verdeel het paneermeel en druk ook dit goed aan. Zorg dat rondom de drumsticks kruidenmix en paneermeel zit, als een soort jasje. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin de drumsticks (2 of 3 per keer) bruin. Haal ze uit de olie en laat ze goed uitlekken. Serveer ze warm met tomatensaus.

Ayam goreng -4- (gebakken gekruide kippepootjes)

Ingrediënten:



- 8 drumsticks
- 1 theelepel laospoeder
- 1 theelepel ketumbar
- 1 theelepel kunyit
- 2 theelepels knoflookpoeder
- 2 theelepels suiker
- zout naar smaak
- 2 theelepels asam
- 2 dl water
- 2 eetlepels kecap manis
- 5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Spoel de drumsticks af onder koud water en laat ze uitlekken. Maak in een pan een marinade van de overige ingrediënten, zorg dat alles goed in elkaar is opgelost en leg de drumsticks erin. Zet de pan op het vuur en laat het geheel ongeveer 10 minuten koken. Zet het vuur uit en laat de drumsticks in de marinade tot gebruik hiervan. Laat een wadjan of frituurpan met de slaolie goed heet worden en frituur hierin de drumsticks (2 of 3 per keer) bruin en krokant. Haal ze uit de olie en laat de drumsticks uitlekken. De drumsticks kunnen zowel warm als koud worden gegeten met al dan niet een sausje.

Ayam Indonesia

Kip op Indonesische wijze

Ingrediënten:



- 8 kipkarbonades
- 4 tenen knoflook
- 1 eetlepel gezuiverde asam (vruchtvlees van de tamarindeboom zonder pitten)
- 2 eetlepels zout
- 4 eetlepels plantaardige olie.

Bereidingswijze:



Pel de tenen knoflook en pers ze uit. Roer de asam, het zout en 1 dl water door de knoflookpulp. Haal het vel van de kipkarbonades en leg ze in de marinade. Laat ze minstens 1 uur, maar liever langer marineren. Haal de kipkarbonades uit de marinade en dep ze droog. Verhit de olie in een wadjan. Bak de stukken kip rondom bruin en laat ze ongeveer 25 min. zachtjes gaarbakken. Lekker met witte rijst.

Ayam Opor

Ingrediënten:



1 kip
4 kemiri
4 sjalotten
2 teentjes knoflook
2 theelepels ketumbar
1 theelepel jinten
1 theelepel trassi
1 stengel sereh
2 theelepels laos
2 kleine laurierblaadjes
1 theelepel asam
1 theelepel suiker
1 theelepel citroenrasp
1 kopje santen
2 bouillonblokjes

Bereidingswijze:



Sjalottes en knoflook heel fijn snipperen, kemiris fijn maken en alles met de ketumbar, jinten en trassi in een vijzel mengen.

De kip in stukken snijden en met dit mengsel insmeren, ze in een pan leggen met zoveel water dat ze net onder staan.

Aan de kook brengen en als het water kookt de sereh, laos, laurier, asam, suiker en citroenrasp toevoegen.

Na 10 minuten de santen en de bouillonblokjes erbij.

Zachtjes laten koken tot het vlees gaar is.

Voor het opdienen het vocht zeven.

Ayam Panggang Bumbu Padang

Ingrediënten:



1 jonge kip
1 theelepel ketumbar
1/2 vingerlengte kunyit
1/2 theelepel laos
een stukje sereh
4 rode cabé
4 rode uien
2 witte uien
1 stengel daun ruku-ruku (daun kemangi)
santen
jeruksap
zout

Bereidingswijze:



De kip openspalken. De bumbu (behalve de sereh en de daun ruku-ruku) fijnmaken. Nu de kip zacht koken in de bumbus (met sereh en daun ruku-ruku) en santen, daarna roosteren.

De Scheepsbel is (was) een uitgave van de **Nederlandse Marine** waarin ook telkens een Indisch recept werd gepubliceerd. Een aantal van deze recepten werden door de lezers gebundeld en met veel plezier herhaaldelijk gebruikt in de thuiskeukens. We kregen van één van onze bezoekers op de site haar eigen bundeltje toegestuurd en willen graag ook deze recepten met U delen (met dank aan Djoelie voor het toesturen van haar Scheepsbel-recepten).

Ajam Pangang Pedis

Ingrediënten :

1 kip voor 4 personen of kippepolet
7 a 8 sjalotjes of 1 a 2 uien
2 eetlepels sambal oelek
1 teentje knoflook
zout
1/2 eetlepel ketjap
2 eetlepels citroensap

Bereiding :

De sjalotjes of uien raspen, grove stukjes heel fijn snijden. Ook de knoflook raspen of heel fijn maken. Van een gewone groentenrasp het fijnste gedeelte gebruiken. Meng dit papje van uien en knoflook met de sambal oelek, zout, ketjap en citroensap.

De kip of stukken kip met dit mengsel (de zogenaamde boemboe) goed in wrijven en minstens een uur laten staan; langer mag ook, dan kan de boemboe goed intrekken. Daarna in de oven of aan een spit gaar roosteren. Om uitdrogen van de kip tijdens het roosteren te voorkomen, kunt u een klein beetje sla- of olijfolie in de boemboe doen.

Ayam Panggang Santen

Ingredienten:



1 kip
2 gepofte teentjes knoflook
een paar cabé rawits
1 volle theelepel boter
zout
knoflook
santen
citroensap

Bereidingswijze:



De kip openspalken, daarna bruin roosteren. De gepofte knoflook, de cabé rawit en het zout fijnmaken. Fruit deze bumbu in de boter, voeg hierbij de santen, de kip, de kecap en het citroensap. Laat de geroosterde kip in deze saus zacht doorkoken.

Ayam Pedas -1-

Ingrediënten:



- 1 braadkip
- 3 eetlepels fijngesneden uien
- 3 teentjes knoflook
- 1 theelepel sambal manis
- 1 theelepel zout
- 2 lepels asamwater

Bereidingswijze:



- Maak de kip schoon en wrijf ze in met zout.
Rijg haar aan het spit en zet haar onder de grill.
Voeg de kruiden bij elkaar, pers er de knoflook bij uit en maak er een saus van door toevoeging van asamwater.
Smeer dit papje regelmatig over de kip terwijl die aan het roosteren is.
Rooster de kip in circa 1 uur gaar.

Ayam Pedis -2-

Ingrediënten:



1 kip (+/- 1 kg) of 5 a 6 pootjes
5 dl slaolie om te frituren
1/2 ... 3/4 dl slaolie
2 middelgrote uien
4 teentjes knoflook
4 cabé rawits
1/2 eetlepel asam
2 ... 3 dl water
Boemboes:
2 blaadjes salam
2 plakjes laos
2 eetlepels sambal ulek
1 theelepel trassi
2 theelepel suiker
1 theelepel ve-tsin
zout naar smaak

Bereidingswijze:



Maak de kip schoon en snijd die in 5 ... 6 stukken.
Laat in de wadjan of frituurpan slaolie goed heet worden en frituur hierin de stukken bruin.
Snijd de uien en knoflook fijn en fruit deze in slaolie glazig.
Kneus de cabé rawits, voeg ze met de bumbu toe en fruit ze even mee.
Doe dan de gebakken kip erbij.
Los de asam op in water en voeg dit ook toe.
Laat het geheel ongeveer een half uur sudderen, tot de kip gaar is.
Verwijder voor het opdienen de blaadjes en laos.

Ayam Semur Jawa

Ingredienten:



1 kip
1 theelepel sambal
2 fijngesneden uien
2 fijngesneden teentjes knoflook
1 theelepel laos
3 eetlepels kecap
1 theelepel nootmuskaat
zout, peper

Bereidingswijze:



Snijd de kip in kleine stukjes en bak ze in de olie bruin. Meng de kruiden en voeg dit bij de gebakken kip als deze bruin is. Laat het geheel 3 kwartier onder toevoeging van een kopje water doorsuddereren.

Ayam Taoco

Ingrediënten:



- 1 kip
- 2 fijngehakte uien
- 2 teentjes knoflook
- 4 volle eetlepels Taoco (soyabonen in papvorm)
- 1 theelepel sambal manis
- 2 theelepels laos
- zout
- 1 kopje santen

Bereidingswijze:



Snij de kip in stukken en bak ze, nadat ze gezouten is, in boter of olie.

Terwijl de kip bakt een papje maken van de uien, geperste knoflook en de kruiden (behalve de Taoco) en bak dit op. Maak er een saus van door de santen en Taoco erbij te doen. Leg in deze saus de stukken kip en laat ze op een laag vuur geheel gaar worden.

Lemper met kipvulling (kleefrijstrolletjes met kipvulling)

Ingrediënten:



-voor ongeveer 24 stuks-

1000 gram ketan

1 liter water

snufje zout

1 spriet sereh

1/2 blokje santen

--

voor de vulling

1000 gram kipfilet

1 middelgrote ui

2 teentjes knoflook

1/2 dl slaolie

2 fijngemaakte kemirinootjes

2 blaadjes salam

2 sliertjes daun pandan

1 spriet sereh

1 theelepel laospoeder

1 theelepel kencurpoeder

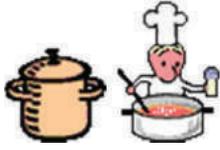
2 theelepels kunyit

3 theelepels suiker

zout naar smaak

1/4 blokje santen

Bereidingswijze:



Was de ketan in een zeef totdat het water helder is. Breng de ketan met het water, het zout, de sereh en het blokje santen op een hoog vuur aan de kook. Roer goed, totdat het water verdampt is en draai het vuur uit. Laat de ketan 10 minuten rusten. Verwarm een stoompan ongeveer 10 minuten voor en doe in de gaatjespan de ketan en laat deze 30 tot 45 minuten gaar stomen. Maak intussen de vulling : kook de kipfilet met een beetje water ongeveer 30 minuten zacht. Giet het water af en laat de kipfilet uitlekken. Pluis daarna het vlees uit tot 'draadjes'. Pel de ui en de knoflook, rasp de ui heel fijn en pers de knoflook uit. Laat in een wadjan de slaolie goed heet worden en fruit de ui en de knoflook glazig. Voeg alle bumbus toe, behalve de santen en fruit ook dit goed mee. Voeg dan het kippenvlees toe en roer dat totdat alles is vermengd. Rasp het blokje santen en laat de santen erbij smelten. Als de vulling goed droog is, verwijder de blaadjes en sereh. Neem op een stukje plastic- of aluminiumfolie een schepje warme ketan, druk de ketan plat en leg er een eetlepel vulling op. Rol de rijst om de vulling en sluit dan de folie. Het moeten mooie rolletjes worden, de vulling mag er niet 'uitlopen'. Serveer de lempers warm. De lempers kunnen kant en klaar worden ingevroren en worden opgewarmd in de stoompan, magnetron of (in aluminiumfolie) in de oven.

Pasteitjes van kip (kippasteitjes)

Ingrediënten:



50 gram so-oen
1 klein blikje doperwten
1000 gram kipgehakt
1/2 dl water
1 grote stengel prei
1 grote winterwortel
6 takjes selderie
zout en peper naar smaak
1 eetlepel suiker
3 theelepels nootmuskaat
1/2 dl maggiaroma

Bereidingswijze:



Week de so-oen in warm water ongeveer 5 minuten, giet het water af en knip de sliertjes in stukken. Laat de inhoud van het blikje doperwten uitlekken. Zet het gehakt op met het water en bak het goed rul. Maak de prei schoon maar haal niet al het groen eraf en snijd de prei in dunne ringen. Schrap en was de wortel en rasp hem fijn. Was de selderie en hak die fijn. Voeg bij het gehakte de prei en de wortel en laat het 15 minuten sudderen. Kruid het met zout, peper, de suiker en de nootmuskaat. Voeg daarna het maggiaroma, de so-oen en de selderie toe en roer het geheel goed dooreen. Roer dan op het laatste de uitgelekte doperwten er voorzichtig doorheen. Laat alles goed afkoelen en maak vervolgens de pasteitjes zoals aangegeven onder 'pasteideeg'

Pindang Ayam (1)

Ingrediënten:



1 kleine kip
1/2 liter water
2 theelepels ketumbar
1 theelepel jinten
1 fijngesneden grote ui
1 eetlepel asamwater
zout
2 cabé
1 stukje fijngesneden laos
1 stukje sereh
250 gram boter of vet

Bereidingswijze:



De kip schoonmaken en in stukken verdelen. De kruiden, behalve de sereh, fijnstampen, vermengen met wat zout en hiermee de kip inwrijven. De kip bruin braden en verder gaar koken in 1/2 vocht. AsAmwater pas vlak voor het opdienen bijvoegen.

Pindang Ayam (2)

Ingrediënten:



1 kip
2 uien
6 a 8 teentjes knoflook
4 spaanse pepers
boter
lengkuas/laos
trassi
sereh
kunyit
kecap

Bereidingswijze:



Hak een kip aan stukken en zet haar met een stuk tamarinde te koken. Hak of snijdt aan snippers: 2 uien, 6 a 8 teentjes knoflook en 4 spaanse pepers. Fruit dit in boter, doe het dan bij de kip, voeg er een stukje fijnemaakte lengkuas, trassi, sereh en een theelepel kurkumapoeder bij en laat alles doorkoken tot het gaar is.

Door toevoeging van een weinig soya (kecap) wordt de smaak verhoogd.

Risolles van kip (pannenkoekjes gevuld met kip en groenten)

Ingrediënten:



- ongeveer 25 stuks -
- 1000 gram kipgehakt
- 5 dl water
- 1 grote stengel prei
- 1 klein bosje selderie
- 1 winterwortel
- 2 theelepels nootmuskaat
- 10 theelepels suiker
- zout en peper naar smaak
- 1/2 dl maggiaroma
- 500 gram tarwebloem
- water
-
- voor de pannenkoeken:
- 500 gram tarwebloem
- 1 ei
- snufje zout
- water
- margarine
- 1 ei voor het plakken
- 3 eieren
- paneermeel
- 5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Voor de vulling : zet in een ruime pan kipgehakt op met het water en roer het gehakt totdat het rul is geworden. Maak de prei schoon maarhaal niet al het groen eraf, was de prei en snijd hem in zeer dunne ringen. Was de selderie en hak die fijn. Schrap en was de wortel, snijd of rasp hem zeer fijn. Voeg de prei en de wortel toe en laat dit ongeveer 10 minuten koken. Voeg daarna de selderie, de nootmuskaat, de suiker, zout en peper naar smaak en het maggiaroma toe en laat alles op een zacht vuurtje nog 10 minuten sudderen. Maak van de bloem met een beetje water een papje (dikker dan pannenkoekenbeslag) en roer dit langzaam goed door het mengsel en blijf roeren totdat de bloem is opgelost. Zo ontstaat er een dikke ragout. Laat de ragout afkoelen.

Voor de pannenkoeken: maak van de bloem, het ei, het zout en wat water een beslag (als pannenkoekenbeslag) en bak hiervan in een middelgrote koekenpan met margarine 25 heel dunne pannenkoekjes. Bak de pannenkoekjes niet te bruin en te hard, anders scheuren ze met het maken van de risolles. Een scheurtje in het velletje kan worden hersteld door er met een kwastje beslag overheen te strijken en dit even te laten drogen.

Kluts een eitje en leg een pannenkoekje klaar. Vul de pannenkoekjes in het midden met 1 eetlepel vulling, vouw de zijkanten dicht, het onderste stuk naar boven en smeer het bovenste stukje in met wat geklutst ei. Vouw het als een enveloppe dicht. Kluts de 3 eieren los en doe op een ander bord paneermeel. Haal de risolles door paneermeel, daarna door geklutst ei en tenslotte nogmaals door paneermeel. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin de risolles goudbruin. Laat de risolles staande uitlekken, serveer ze warm met piccalilly. Deze risolles kunnen gebakken worden ingevroren. Bij gebruik eerst ontdooien en dan 2 minuten opwarmen in de magnetron.

Saté van kip -1- (saté van kipfilet)

Ingrediënten:



500 gram kipfilet
1 teentje knoflook
zout en peper naar smaak
1 eetlepel slaolie
3 eetlepels kecap manis

Bereidingswijze:



Snij de kipfilet in stukjes, pel het teentje knoflook en pers die hierboven uit en voeg de rest van de ingrediënten toe. Mix alles goed dooreen en laat de kip ongeveer 1 uur marineren. Rijg daarna de stukjes kip aan stokjes (4 stukjes aan elk stokje). Bak ze in een met wat olie ingesmeerde koekenpan of rooster ze onder de grill of boven een houtskoolvuurtje. Dien ze warm op met kacangsaus en eventueel een paar stukjes lontong.

Saté van kip -2- (saté van kipfilet)

Ingrediënten:



500 gram kipfilet
1 klein uitje
2 teentjes knoflook
1 plakje jahé
1 eetlepel slaolie
2 eetlepels chinese kecap (zout)
--
bumbus
1 theelepel laospoeder
1 theelepel ketumbar
1/2 theelepel jinten
1/2 theelepel paprikapoeder
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:



Snijd de kipfilet in stukjes, doe ze in een schaal, pel het uitje en rasp dit hierboven zeer fijn. Pel de knoflook en pers het uit, week het plakje jahé even in warm water en pers het uit boven de kipstukjes in de knoflookpers. Voeg de olie, de kecap en alle bumbus toe en meng alles goed door elkaar. Laat dit daarna ongeveer 1 uur marineren. Rijg de kipfilet aan stokjes (4 stukjes per stokje). Bak ze in een met wat olie ingesmeerde koekenpan of rooster ze onder de grill of boven een houtskoolvuurtje. Dien ze warm op met sambal rawit kecap en eventueel een paar stukjes lontong.

Smoor ayam tomat

Ingrediënten:



4 kippenpoten
3 middelgrote uien
2 tenen knoflook
2 vleestomaten
3 eetlepels plantaardige olie
1 theelepel versgemalen peper
Zout
1 theelepel nootmukaat
2 eetlepels kecap manis

Bereidingswijze:



Wrijf de stukken kip in met zout. Pel de uien en het knoflook en snijd ze heel fijn. Dompel de tomaten in kokend water en ontvel ze. Verwijder de pitten uit de tomaten en snijd het vruchtvlees in blokjes. Verhit de olie in een wadjan of braadpan en bak de stukken kip rondom bruin, neem ze uit de pan. Giet de helft van de olie uit de pan en verhit de rest. Fruit het knoflook lichtbruin, laat de ui meefruiten. Schep de tomaat even om in de uienmassa en voeg de peper, de nootmukaat, de kecap en een scheutje water toe. Laat de kip in ongeveer 35 min. in de saus gaarstoven. Lekker met witte rijst.

Soto ayam -1- (Indische kippensoep)

Ingrediënten:



1 kip van 1000 gram
2 liter water
4 bouillonblokjes (kippenmaak)
2 uien
3 teentjes knoflook
1/2 dl slaolie
1/2 eetlepel asam
1/2 blokje santen

Bumbus:

2 fijngemaakte kemirinoetjes
2 sprietten sereh
3 blaadjes salam
2 blaadjes jeruk purut
2 plakjes laos
3 theelepels kunyit
2 theelepels ketumbar
1 theelepel trassi
2 theelepels suiker
zout naar smaak

ingrediënten naast de soto:

2 stuks lontong
1 plakje so-oen
3 eieren
1 stengel prei
1 klein bosje selderie
gefruite uitjes
sotosaus

Bereidingswijze:



Kook van tevoren de lontong en laat het afkoelen tot gebruik om te snijden.

Zet de kip op met het water en de bouillonblokjes en trek daarvan bouillon in ongeveer 1 1/2 uur. Haal de kip eruit, laat haar afkoelen en ontdoe ze van botten en vellen en snijd het vlees in stukken; leg de stukken kip in een schaal apart.

Pel de uien en de knoflook, snijd ze zeer fijn en fruit deze in de slaolie glazig. Voeg alle bumbus toe en fruit die mee. Voeg dan het geheel bij de bouillon, doe de asam erbij en laat alles ongeveer 5 minuten sudderen. Doe het blokje santen erbij en laat dit smelten. Maak de bouillon met eventueel nog meer zout op smaak. Houd de bouillon warm en snijd de lontong in stukjes en doe ze in een apart schaaltje. Kook de eieren hard, spoel ze af onder koud water, pel ze, snijd ze in parten en doe ze in een schaaltje. Maak de prei schoon maar haal niet al het groen weg, was de prei en hak die fijn en doe ze in een schaaltje. Dooe ook wat gefruite uitjes en de sotosaus in schaaltjes. Dien de bouillon zo warm mogelijk op en zet daaromheen alle schaaltjes. Eenieder neemt van alles wat op zijn/haar bord, giet de warme bouillon erover en bestrooit op het laatst met wat gefruite uitjes.

Soto ayam -2-

Ingrediënten:



1 vette kip
4 rode en 2 witte uien
3 kemiris
1/4 theelepel ketumbar
1 1/2 vingerlengte kunyit
1/4 theelepel trassi
zout naar smaak
4 fijngesneden, gebakken knoflook teentjes
1 vingerlengte sereh
50 gram daun bawang
50 gram kucai
50 gram selderie
200 gram witte kool
50 gram laksa (soe-oen)
3 cabé
2 eieren
5 aardappels
wat gebakken uitjes (bawang goreng)

Bereidingswijze:



De eerste 6 bumbus fijnmaken en in 1 1/2 eetlepel olie fruiten. Doe er nu een paar glazen water bij en kook hierin de kip zacht met bijvoeging van de gebraden knoflook, gesneden daun bawang en een stukje sereh. De laksa, kool, eieren en aardappelen gaar koken en snijden.

De daun bawang, kucai en selderie worden heel fijn gesneden en rauw gebruikt.

Plaats op elk bord wat van de gesneden kool, laksa, eieren, aardappelen, daun bawang, kucai, selderie en bawang goreng. Daarna een paar soeplepels van de soto er overheen.

Voor de sambal maakt men fijn: 3 gekookte kemiris, 3 gekookte cabé, 3 rawits, 1/4 theelepel trassi en wat zout.

Men kan ook wat lammetjessap en kecap er bij nemen.

KOKOS EN PINDA GERECHTEN

Gebakken Kacang Tanah (Pinda's)

Rauwe pindas worden op een matig vuur in een droge wadjan onder voortdurende roeren gedroogd. De velletjes zijn dan gemakkelijk te verwijderen, waarna de pindas, al of niet met wat vet, lichtbruin gebakken worden.

Gebakken tahu met tauge

Ingredienten:



6 plakken tahu
1 diep bord taugé
6 uitjes
selderie

Bereidingswijze:



De tahu in zout water weken, diagonaalsgewijs doorsnijden en in hete olie bakken. De taugé 1 minuut in kokend water dompelen, laten afkoelen en in een dikke krans om de tahoe leggen.

Het **sausje** waarmee de tahoe en tauge wordt overgoten maakt men van:

2 dl slaolie
3 teentjes knoflook
zout
trassi
1/2 lepel fijngehakte sereh
1/2 lepel Gula Jawa

Al deze ingredienten fijnwrijven en de olie toevoegen. Tenslotte garneert men het gerecht met de fijngehakte selderie en de bruinegebakken uitjes.

Gebakken Tempe

Tempe een uur in zout weken, afdrogen, in niet te grote stukken snijden en in frituurvet bruin bakken.

OF...

Ingrediënten:



- 1 grote plak Tempe
- 1 theelepel Gula Jawa
- 1 eetlepel asamwater
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel ketumbar
- 1 theelepel gehakte sereh

Bereidingswijze:



Al deze ingrediënten fijnwrijven en hierin de tempe, in kleine stukken gesneden, een uur weken.
Hierna de tempe afdrogen en bruin bakken in frituurolie.

Gula Kacang

Ingrediënten:



- 500 gram gebrande pinda's
- 300 gram Gula Jawa

Bereidingswijze:



De Gula Jawa 'au bain marie' laten smelten, pinda's toevoegen en van deze brij op een bakblik bergjes vormen. Als ze droog zijn, zijn ze tevens versuikerd.

Kacang Hijau soep

Ingrediënten:



2 1/2 liter water
500 gram kacang hijau
400 gram vlees
zout
selderie
prei

Bereidingswijze:



De kacang hijau wassen. Het vlees met de kacang hijau gaar koken in de aangegeven hoeveelheid water, ongeveer 30 minuten. De kacang hijau zeven, de kleingesneden groenten en het zout toevoegen en de soep koken tot de groenten gaar zijn en de soep gebonden is. Het vlees klein snijden en weer aan de soep toevoegen.

Kacang Hijau Thee

(Tegen Beri-beri)

In plaats van thee is het heel gezond om iedere dag een kopje kacang hijau aftreksel te drinken. Men neemt hiervoor:

Ingrediënten:



1 liter water
100 gram kacang hijau
1 stukje gember
suiker

Bereidingswijze:



De kacang hijau opzetten met het water en de gember en koken tot de kacang hijau gaar is. Het gezeefde vocht presenteren in theekopjes en suiker toevoegen.

Kacang Hijau Toetje

Ingrediënten:



gekookte kacang hijau
geraspte klapper
Gula Jawa

Bereidingswijze:



De kacang hijau vermengen met de geraspte klapper en presenteren met een dikke Gula Jawa-stroop. Gula Jawa stroop maakt men door enkele stukken Gula Jawa 'au bain marie' te verwarmen (zonodig een klein beetje water toevoegen) en de stroop daarna te zeven.

Kedeleebrood

Ingrediënten:



3 koppen kedeleemeel
1 1/2 eetlepel maizena
1 kopje water
1 theelepel zout
1 ei

Bereidingswijze:



Van deze ingrediënten een deeg kneden. Meel, zout en mais droog door elkaar mengen, een kuiltje in het meel maken, water toevoegen en alles goed door elkaar kneden.

Een warme puddingvorm of een trommeltje, dat goed afgesloten kan worden, invetten en bestrooien met griesmeel of paneermeel en voor 3/4 vullen met het deeg.

Het brood anderhalf uur 'au bain marie' laten koken, uit de vorm laten glijden als het nog warm is (anders wordt het klef door gecondenseerde waterdamp) en laten afkoelen op een broodplank of taartrooster.

Klappermelk of santen

Een oude klapper wordt geraspt en daarna uitgeknepen. Het vocht dat er uit komt heet santen of santen kental. Deze santen is zeer olierijk en wordt gebruikt voor sambalans en een enkele keer voor saus.

Wordt het klapperraspsel met water vermengd en daarna uitgeknepen, dan krijgt men santen entjer of dunne santen. Deze wordt veel gebruikt voor sayurs, pappen en sauzen.

Klapperpudding (1)

Ingrediënten:



750 gram of 3/4 liter dikke santen
200 gram jonge uitgekraabte klapper
50 gram maizena of 1/2 stang agar-agar
50 gram suiker
1 ei

Bereidingswijze:



De santen aan de kook brengen. De maizena met wat achtergehouden santen, de eidooier en de suiker tot een glad papje roeren en in een stenen of geëmailleerde kom doen. De kokende santen voorzichtig, al kloppende met een garde, toevoegen en nog even 5 minuten op een zacht vuur laten doorkoken. Het met wat suiker stijfgeklopte eiwit wordt luchtig door de massa geroerd, de klapper wordt toegevoegd en men giet de pudding in een met water omgespoelde vorm, waarin ze moet afkoelen. Men presenteert er koude vanillesaus bij.

Klapperpudding (2)

Ingrediënten:



1 liter melk of dunne santen
75 gram maizena
1 1/2 kopje geraspte klapper
60 gram suiker
mespuntje zout
1 of 2 eieren

Bereidingswijze:



De melk of santen koken. Maizena, suiker, eieren, geraspte klapper en wat vocht door elkaar roeren. Hier al kloppende met een garde de santen of melk bij voegen. Nog even opkoken en in een natgemaakte puddingvorm laten afkoelen. Presenteren met Gula Jawa saus.

Pindakaas

Ingrediënten:



500 gram gebrande pinda's
1 theelepel sambal ulek
zout
1 1/2 eetlepel suiker

Bereidingswijze:



De gebrande pinda's 3 keer malen en daarna vermengen met de sambal, het zout en de suiker.

Pindakoekjes

Ingrediënten:



500 gram gemalen gebrande pinda's
200 gram poedersuiker
3 eiwitten
iets zout

Bereidingswijze:



De eiwitten met een gedeelte van de poedersuiker loskloppen. Poedersuiker, zout en gemalen pinda's toevoegen en alles goed door elkaar mengen. Van dit mengsel op een bakblik bergjes maken en in een heel matige oven lichtbruin bakken.

Ting-Ting

Ingrediënten:



500 gram gebrande en gepelde pinda's
500 gram suiker (melis)

Bereidingswijze:



Doe de suiker in een wadjan en verwarm ze tot ze lichtbruin is. Voeg de pinda's toe en giet de massa uit op een beboterd bakblik of een stuk beboterd vetvrij papier.

Met een ingeoliede fles of deegrol de laag glad rollen tot ze ongeveer 1 cm dik is.

Met een geolied mes uit de nog warme laag repen snijden ter lengte en breedte van een chocoladereep.

RIJST EN MIE GERECHTEN

Arem arem (pikante rijstpakketjes)

Ingrediënten:



100 gram ketan
1 liter water
zout naar smaak
1 spriet sereh
1/2 blokje santen
2 middelgrote uien
3 teentjes knoflook
4 cabé rawits
1/2 dl slaolie
750 gram gehakt (half om half)
2 eetlepels kecap manis
1 eetlepel sambal ulek
2 theelepels asam
pisangblad
--
bumbus
2 blaadjes salam
1 spriet sereh
2 plakjes laos
2 plakjes jahé
2 theelepels trassi
3 theelepels suiker
zout naar smaak

Bereidingswijze:



Was de ketan in een zeef totdat het water helder is. Breng hem aan de kook met 1 liter water, het zout, de sereh en de santen. Roer af en toe alles goed om tot het water verdampt is, zet het vuur uit en laat dan de ketan 10 minuten rusten. Schep vervolgens de ketan in de gaatjespan van een rijststoompan. In de onderste pan doet u zoveel water dat de gaatjespan het water net niet raakt. U doet het deksel op de pan en laat de ketan op hoog vuur in ongeveer 30 tot 40 minuten gaar stomen. Roer de ketan af en toe om en let erop dat de onderste pan voldoende water blijft bevatten. Maak ondertussen de vulling klaar. Pel de uien en knoflook en haal van de cabé rawits de steeltjes. Maal deze ingrediënten fijn. Laat de slaolie in een wadjan heet worden en fruit hierin het mengsel glazig. Voeg dan het gehakt toe en fruit dit totdat het gehakt rul is geworden. Voeg daarna de bumbus toe en fruit ook dit mee.

Doe de kecap, de sambal en de asam erbij en roer het geheel goed dooreen. Laat de vulling ongeveer 10 minuten zachtjes gaar sudderen. Laat het afkoelen en verwijder de blaadjes, sereh en laos. Knip de pisangbladeren in 15 tot 20 stukken van ongeveer 25 x 25 cm. Verdeel de ketan met behulp van een stukje plasticfolie in 15 tot 20 porties, leg op elk stuk pisangblad een portie ketan en druk het met de folie plat. Leg op de ketan een flinke eetlepel vulling en verdeel dit gelijkmatig over de ketan. Sluit dan het blad en vouw de uiteinden naar achteren. Zowel de ketan als de vulling moet warm zijn, omdat koude ketan moeizaam plat te drukken is. De pakketjes zo warm mogelijk serveren als snack. Afgekoelde pakketjes kunnen warm gemaakt worden door 10 minuten stomen of 2 minuten in de magnetron. Arem-arem kan ook worden ingevroren.

Bubur ayam (rijstpap met kip)

Ingrediënten:



1 kip van 750 gram
1 1/2 liter water
500 gram ongekookte rijst
2 bouillonblokjes (kippensmaak)
2 eetlepels chinese kecap (zout)
2 eetlepels kecap ikan
2 theelepels knoflookpoeder
zout en peper naar smaak

-Garnering

3 eieren
margarine
1 klein bosje selderie
gefruite uitjes
sambal

Bereidingswijze:



Zet de kip op met het water en trek daarvan een bouillon in ongeveer 1 uur. Haal de kip uit de bouillon, laat haar afkoelen en ontdoe de kip van botten en vellen en snijd de kip in stukjes. Zet deze even apart. Was de rijst in een zeef totdat het water helder is en doe dit tezamen met de bouillonblokjes in de kippenbouillon. Breng dit weer aan de kook onder voortdurend roeren. Wanneer het borrelt, doe een deksel op de pan en zet het vuur laag. Laat dit ongeveer 45 minuten staan. De rijst moet wel pap zijn geworden. Voeg dan de beide kecaps, de knoflookpoeder (eventueel zout) en peper naar smaak toe. Doe ook de gesneden kip erbij en roer alles voorzichtig dooreen. Laat het geheel nog eens 15 minuten op zacht vuur staan. Klutst de eieren en maak in een koekenpan met een beetje margarine hiervan twee omeletten. Rol de omeletten op, snijd ze in reepjes, en doe dit in een apart schaalpje. Was de selderie en hak die zeer fijn. Dien de bubur zo heet mogelijk op en serveer in aparte schaalpjes erbij de omeletreepjes, de selderie, wat gefruite uitjes en sambal. Zet maggiaroma en de kecap manis en ikan erbij.

Bubur Menado (rijstpap met spinazie)

Ingrediënten:



400 gram ongekookte rijst
1 liter water
2 bouillonblokjes (groentesmaak)
500 gram spinazie
zout naar smaak
--
garnering
3 eieren
margarine
gefruite uitjes
4 stukjes ikan jambal (eventueel)
kecap manis
maggiaroma
sambal tomat

Bereidingswijze:



Was de rijst in een zeef totdat het water helder is en zet een grote pan op met de rijst, het water en de bouillonblokjes. Breng dit aan de kook onder voortdurend roeren. Wanneer het water borrelt, doet u een deksel op de pan en zet u het vuur laag. Laat dit ongeveer 30 a 45 minuten staan. De rijst moet wel pap zijn geworden. Was ondertussen de spinazie, spoel het goed en laat uitlekken. Voeg daarna onder voortdurend roeren de spinazie in gedeelten bij de rijst, roer het goed dooreen en maak het op smaak met zout. Kluts de eieren en maak in een koekenpan met een beetje margarine hiervan twee omeletten. Rol de omeletten op, snijd ze in reepjes en doe dit apart in een schaalte. Dien de bubur zo heet mogelijk op en serveer in aparte schaaltes omeletreepjes, gefruite uitjes, ikan jambal, kecap, maggiaroma en de sambal erbij.

Ketan, zwart of wit

Ingrediënten:



1/2 liter ketan
1 1/2 liter water
1/10de blok santen
zout

Bereidingswijze:



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

Ketan urap (kleefrijst met kokos en sambal)

Ingrediënten:



500 gram ketan
1/2 liter santen (eventueel uit blik)
zout naar smaak
1 spriet sereh
250 gram geraspte kokos

Bereidingswijze:



Was de ketan in een zeef totdat het water helder is. Breng de ketan met de santen, zout en de sereh op een hoog vuur aan de kook. Roer goed, totdat het water verdampt is en draai het vuur uit. Laat de ketan 10 minuten rusten. Verwarm een stoompan ongeveer 10 minuten voor en doe in de gaatjespan de ketan en laat de ketan in 30 tot 45 minuten gaar stomen. Doe de gestoomde ketan over in een schaal en verwijder dan pas de sereh en laat de ketan even afkoelen. Doe in een glazen schaal de geraspte kokos vermengd met zout naar smaak. Doe de glazen schaal in de gaatjespan en stoom dit in de stoompan ongeveer 15 minuten. De kokos zet dan iets uit. Neem een velletje plasticfolie, vorm met de hand 5 tot 6 platte ballen van de ketan en rol deze door de gestoomde kookos. Druk de kokos goed aan. Verpak de ketan urap stuk voor stuk in plasticfolie. Serveer ze warm met sambal kacang. Om de ketan urap weer warm te maken kunt u ze opnieuw stomen in ongeveer 10 minuten of verwarmen in de magnetron in 1 minuut.

Lontong -1-

Ingrediënten:



1/2 liter rijst
2 eetlepels ketan
1 1/2 liter water

Bereidingswijze:



Was de rijst gemengd met de ketan.
Aan de kook brengen met wat zout.
Is de rijst kookt op een laag vuur zetten.
De rijst mag stuk koken en moet zeer gaar zijn.
Spoel een schotel om met koud water.
Strijk hierop de rijst uit.
Af laten koelen en dan in rechthoekige stukken snijden.
Bijgerechten: droge sambalans, opor van kip, sate, gado-gado of pecel

LONTONG VLUK

Koop lontong rijst in zakjes bij de toko.

Kook ze in ruim kokend water in een 1/2 uur gaar.

Af laten koelen en in stukjes snijden van 1 cm bij 2 a 3 cm.

-o-o-o-o-o-

Lontong is rijst in een zakje. U koopt dit per zakje in de toko. Voor 4 a 5 personen berekent u drie zakjes. De zakjes lontong kookt u ongeveer twee uur in ruim water met zout naar smaak.

Na twee uur zijn de zakjes 'kussentjes' geworden. Neem hiervoor een flink grote pan met ruim water, omdat de zakjes uitzetten en onder water moeten blijven. Als het water borrelt, zet u het vuur zo laag dat het water nog net blijft koken. Is er eventueel te veel water verdampt, voeg dan zoveel kokend water toe dat de zakjes weer onderstaan. Lontong wordt altijd koud geserveerd, het wordt overgoten met warme sauzen, 'soepen' en sayurs. U dient de lontong altijd apart op in een schaal, gesneden in stukjes van 2 cm dik en 3 cm lang.

Gekookte en goed afgekoelde lontong (niet gesneden) kan in de diepvries worden bewaard; het is dan ongeveer twee maanden houdbaar. Bevroren lontong moet voor het gebruik eerst worden ontdooid. Kook het ongeveer 10 a 15 minuten op en laat het daarna afkoelen.

Lontong -2- (rijstbultjes in stukjes gesneden)

Lontong is rijst in een zakje. U koopt dit per zakje in de toko. Voor 4 a 5 personen berekent u drie zakjes. De zakjes lontong kookt u ongeveer twee uur in ruim water met zout naar smaak.

Na twee uur zijn de zakjes 'kussentjes' geworden. Neem hiervoor een flink grote pan met ruim water, omdat de zakjes uitzetten en onder water moeten blijven. Als het water borrelt, zet u het vuur zo laag dat het water nog net blijft koken. Is er eventueel te veel water verdampt, voeg dan zoveel kokend water toe dat de zakjes weer onderstaan. Lontong wordt altijd koud geserveerd, het wordt overgoten met warme sauzen, 'soepen' en sayurs. U dient de lontong altijd apart op in een schaal, gesneden in stukjes van 2 cm dik en 3 cm lang.

Gekookte en goed afgekoelde lontong (niet gesneden) kan in de diepvries worden bewaard; het is dan ongeveer twee maanden houdbaar. Bevroren lontong moet voor het gebruik eerst worden ontdooid. Kook het ongeveer 10 a 15 minuten op en laat het daarna afkoelen.

Mie Goreng (4 personen)

Ingrediënten:



500 gram mie
250 gram varkensvlees
100 gram rookspek
150 gram ham
50 gram ui
50 gram prei
50 gram selderij
100 gram kool
50 gram reuzel
4 teentjes knoflook
mespuntje vetsin
mespuntje Jahé
kecap, zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:



Er zijn in de handel diverse soorten en kwaliteiten mie. Neem de best verkrijgbare kwaliteit. Eiermie is 1 van die goede kwaliteiten.

Mie gaarkoken in ruim water. In eerste instantie maken we het vulsel voor de bami omdat de gekookte mie zeer vlug gaat plakken wanneer zij gaat afkoelen. Ervoor zorgen dat de mie en het vulsel zo mogelijk gelijktijdig klaar zijn, dan kan men het in zeer korte tijd samenvoegen en plakken voorkomen.

In tegenstelling tot nasi goreng moeten de bami-ingredienten grof gesneden worden. Het vlees in plakjes van anderhalve bij anderhalve centimeter en 2 tot 3 millimeter dik. Uien op normale wijze snijden, kool, selderij en prei grof snijden (3 cm lang en 1 cm breed).

Het varkensvlees en rookspek beide op dezelfde wijze gesneden, met de kruiden en in de reuzel aanbraden. Na deze behandeling het vlees en spek er uit scheppen met een schuimspaan, hierna de reuzel zo heet mogelijk maken (doch niet laten verbranden) en hierin de groenten op de kortst mogelijke manier halfgaar braden, vlees en spek toevoegen en mengen met de gekookte mie tot bami. Het geheel op smaak brengen met zout, peper, vetsin en kecap. Overdoen op een schaal en afgarnen met rolletjes c.q. fijngesneden ham.

Eventueel kan bij de bami omelet, kroepoek en gebakken ei worden geserveerd.

Mie Goreng (Nur Rahmah)

Ingrediënten:



- 500 gram mie
- 3 eieren
- 1 zakje gesneden soepgroenten en/of restjes rauwe gesneden groenten
- 2 grote uien
- 250 gram spekreepjes
- 3 teentjes knoflook
- 1 rode cabé
- zout, peper en Jahépoeder naar smaak
- kecap manis of sedang (kan ook met een scheutje Oestersaus)
- chilisaus
- 1/2 komkommer
- 1 1/2 eetlepel olie
- trassi
- 1 theelepel runder- of groentebouillon (poedervorm)

Bereidingswijze:



Van de 3 eieren een omelet bakken en laten afkoelen. Oprollen en in fijne reepjes snijden.

In een wadjan de olie verhitten en hierin de trassi, de gesneden uien, de fijngesnipperde cabé (ontpit), de geperste knoflook en het spek aanbakken. Voeg nu de gesneden soepgroenten toe en bak het geheel tot de groenten halfgaar zijn. Breng op smaak met peper, zout en Jahépoeder. Kook ondertussen gedurende 4 minuten de mie gaar in water met daarin het bouillonpoeder en giet af in een vergiet. Zodra de groenten halfgaar zijn de mie toevoegen. Voeg nu kecap en chilisaus naar smaak toe en bak het geheel al roerend nog even door (hoge vlam). Overdoen in een grote schaal en garneren met de reepjes ei en schijfjes komkommer.

Serveren met wat tafelzuur en eventueel kroepoek.

Nasi Goreng

Ingrediënten:



veel aan dobbelsteentjes gesneden stukjes vlees
gaar gekookte rijst
1/2 kleingesneden kool
veel gehakte uien
2 teentjes geperste knoflook
3 theelepels ketumbar
2 theelepels kunyit
2 theelepels sambal trassi
wat gesneden ham
1 kopje gekookte en gepelde garnalen
2 lepels fijngehakte selderij (groen)

Bereidingswijze:



Olie heet laten worden en hierin uien, knoflook, ketumbar, kunyit en sambal fruiten.
De kool erbij en dan de stukjes vlees, garnalen en zout naar smaak.
Voeg de rijst er beetje bij beetje bij en bak alles onder continue omscheppen op.
Meng op het laatste de snippers ham en selderij erdoor.
Serveer met acar of augurken, schijfjes tomaat en komkommer en voor iedere eter een gebakken ei.

Nasi Goreng Chinees

Ingrediënten:



500 gram gekookte rijst
200 gram gesneden uien
3 teentjes fijngesneden knoflook
100 gram taugé
100 gram fijngesneden witte kool
1 eetlepel selderij
250 gram fijngesneden varkensvlees, kip, garnalen of krab (gemengd)
100 gram ham
4 eieren
4 eetlepels reuzel
1/2 theelepel vetsin
1 eetlepel bieslook

Bereidingswijze:



Bak de uien, knoflook en vlees in de reuzel.
Taugé en kool even meebakken (circa 2 minuten).
De rijst toevoegen en meebakken.
2 eieren klutsen met wat zout, door de warme massa roeren en laten stollen.
Van de overige eieren een omelet bakken, daarna oprollen en in fijne reepjes snijden.
Nasi afmaken met ketjap en vetsin.
Garneren met reepjes omelet, fijngesneden ham, bieslook en selderie.

Nasi Goreng Jawa

gebakken rijst op Javaanse wijze

Ingrediënten:



10 sjalotten
2 tenen knoflook,,
2 eetlepels plantaardige olie,
½ theelepel trasi (gedroogde gefermenteerde garnalen),
1-2 theelepel sambal oelek,
mispunt paprikapoeder
400 g rijst,
1 cabé merah en 1 cabé hijau (rode en groene spaanse peper),
zout

Bereidingswijze:



Kook de rijst met wat zout gaar, en giet ze af en laat ze 15 min. met deksel op de pan staan. Pel de sjalotten en het knoflook en snijd ze heel fijn. Verhit de olie in een wadjan of braadpan en fruit het knoflook lichtbruin. Laat de ui, de trasi en de sambal meefruiten. Voeg het paprikapoeder toe en bak de rijst goudbruin in de kruidenmassa. Was de cabé en knip of snijd ze in ringen. Verwijder de pitten. Schep de cabé ringen even om in de rijst. Serveer hierbij wat stokjes saté met satésaus en wat kroepoek.

De Scheepsbel is (was) een uitgave van de **Nederlandse Marine** waarin ook telkens een Indisch recept werd gepubliceerd. Een aantal van deze recepten werden door de lezers gebundeld en met veel plezier herhaaldelijk gebruikt in de thuiskeukens.

1967 : Nasi Goreng, Marine stijl

Ingrediënten:



500 gr rijst
2 eieren
1 theelepel trassi
100 gr ham
2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
100 gr gerookt mager spek
50 gr uien (fijngesnipperd)
200 gr varkensvlees
50 gr prei
kecap, zout, vetsin
Hollandse garnalen

Bereidingswijze:



Rijst gaar en droog koken, uit laten stomen en laten afkoelen. Van de eieren een omelet bakken en in reepjes snijden.

De prei, varkensvlees, ham en rookspek in reepjes van 1 tot 1 1/2 cm snijden. De uien en knoflook met wat olie aanfruiten met de trassi.

Daarna het vlees, ham en spek erbij. Dit geheel enkele minuten braden onder voortdurend omroeren. Het gebraden mengsel overdoen in een vergiet en laten uitdruipen. Het vocht bewaren om later de rijst op te bakken.

Laat het bakvocht in een grote pan heet worden en voeg de rijst toe, bak deze. Voeg dan het mengsel van vlees, ham, spek, ei en ui toe en laat dit enkele minuten onder voortdurend omroeren braden. Op smaak brengen met zout, kecap en vetsin.

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

Als bijgerechten: Atjar tjampoer, saté, drumstick. kroepoek, pindasaus en een spiegelei.

Nasi Goreng Special

Ingrediënten:



1 pond speklappen (niet te vet)
10 kemiri
6 teentjes knoflook
stuk trassi
4 uien
1/2 klein potje gesneden stengember
400 gram verse groenten zoals: kool, tauge, prei, wat worteltjes, etc...
2 rode cabé
2 theelepels ketumbar
zout, kecap
2 theelepels laos
2 theelepels sereh

Bereidingswijze:



De speklappen kruiden met het zout, laos, sereh en ketumbar en wat kecap.
Even laten intrekken en dan vlug bruin bakken.
Uit de pan halen en laten afkoelen, daarna kleinsnijden.
In de olie de samengewreven kemiri, knoflook en trassi met de fijngesnipperde uien fruiten (circa 10 minuten).
Dan de schoongemaakte groenten erbij met de cabé (fijngesneden), ook weer circa 10 minuten laten sudderen.
Het vlees meebakken en 2 eetlepels kecap erbij doen.
Gekookte, afgekoelde rijst bijmengen en onder goed doorroeren opbakken.
Serveren met atjar, gebakken eieren en fruitjes.

Nasi Kebuli

Ingrediënten:



1 kip van circa 1/2 pond
1 uitgeperste teen knoflook
2 lepels fijngehakte uien
2 jeruk purut blaadjes
1 lepel ketumbar
1/2 lepel jinten
1/2 lepel laos
1 lepel sereh
1 theelepel Jahé
zout

VERDER:

wat foelie
'n paar peperkorrels
wat kaneel
1 theelepel Jahé

Bereidingswijze:



Doe de kruiden in een pan en giet er 1 liter water bij.
Leg de kip erbij en kook ze gaar.
Snijd ze dan in stukken en bak ze bruin in de boter.
Stamp het tweede kruidenmengsel in de vijzel fijn.
Kook de rijst in de kippenbouillon en voeg hieraan het tweede kruidenmengsel toe.
Is de rijst gaar en droog, serveer ze dan met de stukken gebakken kip en gefruite uitjes over de rijst.

Nasi Kuning

gele gekruide rijst

Ingrediënten:



- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 2 eetlepels (arachide)olie
- 300 gram rijst
- 5 dl santen
- 1 a 5 theelepels kunyit

Bereidingswijze:



Snipper de ui en hak de knoflook ragfijn. Verhit de olie en fruit de ui tot hij glazig is. Schep de knoflook erdoor. Voeg de rijst, onder voortdurend omscheppen, er beetje voor beetje bij. Blijf zolang omscheppen tot de rijstkorrels er enigzins "glazig" uitzien.

Schenk de santen erbij, voeg de kunyit toe en roer alles zolang tot de santen aan de kook is gekomen. Leg het deksel op de pan, temper de warmtebron en laat de rijst 18 tot 20 minuten zachtjes gaar koken. Neem de deksel van de pan. Schep de rijst met een grote (vlees-)vork om. Laat de rijst even droogstomen. Schep de rijst in een voorverwarmde kom.

TIP: nasi kuning past uitstekend bij gerecht met varkensvlees en gerechten met kip. Kies bij voorkeur gerechten waarin geen santen is verwerkt.

Nasi Rames

gebakken rijst met diverse bijgerechten

Ingrediënten:



nasi goreng
8 stokjes saté babi
4 a 8 eetlepels sambal goreng boontjes
4 eetlepels sambal goreng taugé
4 a 8 eetlepels acar campur
4 eetlepels serundeng
4 eetlepels bawang goreng (gebakken uitjes)
4 spiegeleieren

Bereidingswijze:



Schep de nasi goreng in het midden van 4 grote voorverwarmde borden. Leg de satés ernaast. Schep er eventueel 1 of meer eetlepels pinda- of kecapsaus over. Schep daarna alle overige aangegeven ingrediënten rond de nasi goreng. Leg de spiegeleieren er bovenop.
TIP: u kunt de nasi goreng eventueel vervangen door drooggekookte rijst.

Nasi uduk (rijst met vis in bananenblad)

Ingrediënten:



- ongeveer 15 stuks -
- 1000 gram pandanrijst
- 12 dl santen
- 4 sliertjes daun pandan
- 4 afgestreken theelepels zout
- 2 groene cabé
- 3 rode cabé
- 3 eieren
- margarine
- 150 gram ikan kering goreng
- 200 gram gefruite uitjes
- pisangblad

Bereidingswijze:



Was en spoel de rijst in een zeef totdat het water helder blijft. Zet de rijst met de santen op het vuur met de daun pandan en het zout. Roer de rijst af en toe totdat het water is verdampt. Laat dan de rijst 10 minuten rusten. Verwarm een stoompan ongeveer 10 minuten voor en doe de rijst in de gaatjespan en stoom de rijst op hoog vuur in 25 minuten gaar. Roer de rijst af en toe om en let erop dat de onderste pan voldoende water blijft bevatten. Houd de rijst warm op een laag vuurtje.

Haal de steeltjes van de cabé en verwijder alle pitjes, snijd de cabé in schuine, dunne reepjes (als snijbonen). Leg ze op een schaal klaar. Dit is voor 15 porties. Kluts de eieren goed en bak met een beetje margarine in een koekenpan hiervan twee omeletten. Laat de omeletten afkoelen, rol ze daarna op en snijd ze in dunne reepjes. Verdeel ook de ikan kering goreng en de gefruite uitjes in 15 porties. Knip de pisangbladeren in 15 stukken van ongeveer 25 x 25 cm en 15 stukjes van 10 x 10 cm. Leg het grootste blad onder en daarop het stukje van 10 cm. Verdeel de rijst in 15 porties, leg 1 portie rijst op het stukje blad van 10x10cm, maak een kuiltje in de rijst en leg erin 1 portie ikan kering goreng. Dek het kuiltje af en vorm een pyramide van de rijst. Strooi er dan de porties gefruite uitjes, de reepjes omelet en reepjes cabé op. Sluit de zijkanten van het grootste stuk pisangblad schuin in elkaar 'als cadeauverpakking' en haal ze naar onder. Laat iets van de bovenkant open opdat wat van de lomboks te zien is. De pakketjes zo warm mogelijk serveren als snack. De pakketjes kunnen worden ingevroren. Ontdooide pakketjes kunnen warm gemaakt worden door 10 minuten stomen of 2 minuten in de magnetron.

Voorbeeld rijsttafelmenu

Rijsttafel

Ons voorstel voor de samenstelling van een lekkere rijsttafel :

- Ayam Opor
- Babi Kucai
- Bumbu Bali Daging (vlees)
- Bumbu Bali Ikan (vis)
- Kroepoek
- Rujak manis
- Sambal Goreng Telor
- Sambal Goreng Udang
- Sayur campur
- Semur Babi
- Serundeng
- Udang Goreng

Ayam Opor

Ingrediënten:



- 1 kip
- 4 kemiri
- 4 sjalotten
- 2 teentjes knoflook
- 2 theelepels ketumbar
- 1 theelepel jinten
- 1 theelepel trassi
- 1 stengel sereh
- 2 theelepels laos
- 2 kleine laurierblaadjes
- 1 theelepel asam
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel citroenrasp
- 1 kopje santen
- 2 bouillonblokjes

Bereidingswijze:



Sjalotten en knoflook heel fijn snipperen, kemiri fijn maken en alles met de ketumbar, jinten en trassi in een vijzel mengen. De kip in stukken snijden en met dit mengsel insmeren, ze in een pan leggen met zoveel water dat ze net onder staan. Aan de kook brengen en als het water kookt de sereh, laos, laurier, asam, suiker en citroenrasp toevoegen. Na 10 minuten de santen en bouillonblokjes erbij. Zachtjes laten koken tot het vlees gaar is. Voor het opdienen het vocht zeven.

Babi Kucai

Ingrediënten:



250 gram varkensvlees in dobbelsteentjes
3 cabé
4 eetlepels kecap
peper, zout
1 grote prei
olie

Bereidingswijze:



De olie verhitten en het vlees bruin bakken.
Cabé zeer fijn snijden of kneuzen in de vijzel.
Prei overlangs halveren, wassen en snijden.
Als het vlees bruin is de prei er aan toevoegen.
Zodra dit geslonken is de kecap, wat water, peper en zout erbij.
Het gerecht laten koken tot het vlees gaar is.

Bumbu Bali Daging (vlees)

Ingrediënten:



300 gram succadelappen in reepjes
4 sjalotten
1 teentje knoflook
3 rode cabé
1 theelepel trassi
1/2 theelepel laos
1 theelepel asam
1 laurierblad
1 stengel sereh
1/8ste schijf Gula Jawa
1 1/2 eetlepel kecap
1/2 bouillon-tablet
olie

Bereidingswijze:



De sjalotten, knoflook en cabé fijnsnipperen, daarna de trassi, asam, laos, fijngesneden sereh erbij en in een vijzel goed kneuzen.
Wat olie verhitten en hierin de kruidenmassa fruiten.
Ook de laurier even meefruiten.
Dan het vlees in de pan evenals de Gula Jawa, kecap, het bouillontablet en wat water.
Op een zacht vuur het vlees gaar laten sudderen.
Zonodig wat water toevoegen zodat het vlees niet te droog wordt.

Bumbu Bali Ikan (vis)

Ingrediënten:



400 gram vis (kabeljauw of schelvis)

peper, zout

bloem

olie

SAUS :

2 theelepels sambal

4 sjalotten

2 teentjes knoflook

1/2 theelepel laos

1/2 theelepel Jahé

2 eetlepels tomatenpuree

3 theelepels suiker

1 eetlepel kecap

1/2 kop water

citroensap

Bereidingswijze:



De vis wassen, drogen en in moten snijden.

Inwrijven met peper, zout en citroensap en met bloem bestuiven.

De olie heet laten worden en de vis snel rondom bruinbakken.

De vis uit de pan halen en dan de fijngesnipperde ui en knoflook met de sambal, laos en Jahé in de olie zachtjes fruiten.

Vervolgens de suiker, kecap en wat citroensap toevoegen.

De saus op smaak maken met de tomatenpuree en water.

De stukken vis voorzichtig in de saus leggen en circa 10 minuten laten koken.

Rujak Manis -1-

Ingrediënten:



3 zoetzure appels (Granny's)
3 stoofperen
1 komkommer
1/2 spitkool
2 rode cabé
kecap
3 theelepels asam
2 eetlepels Gula Jawa
1 1/2 theelepel trassi
1 theelepel zout
eventueel wat verse ananas

Bereidingswijze:



Appels, peren en komkommer goed wassen en in stukjes snijden.

Spitskool goed wassen en in stukjes snijden.

Ananas in stukjes snijden.

Cabé wassen, schoonmaken en in heel kleine stukjes snijden.

Dan de cabé met de asam, gesnipperde Gula Jawa, trassi en zout in de vijzel kneuzen. Water toevoegen tot het een dik papje wordt, eventueel op smaak maken met een scheutje kecap.

Het fruit en de groenten op een schaal leggen, het sausje erover gieten en enige tijd laten intrekken.

Rujak Manis -2-

Ingrediënten:



2 appels
2 stoofperen
1 komkommer
1 stuk witte kool
paar wortels
wat onrijp, hard fruit (mango, papaya,... die nog hard zijn)
4 cabé rawit
1 theelepel petis of trassi (naar keuze)
1/4 theelepel kecap manis
1/2 theelepel asam
4 eetlepels water
2 eetlepels gula jawa (fijngemaakt)
zout

Bereidingswijze:



Vruchten en groenten schoonmaken en in kleine stukken snijden.
Cabé met wat zout fijnwrijven met de suiket.
De rest van de bumbu en overige ingrediënten toevoegen en daarmee een sausje maken.
Dit door de vruchten/groenten mengen en laten intrekken.

Semur Babi

Ingrediënten:



250 gram varkensvlees
peper, zout
nootmuskaat
gemalen foelie
1 ui
1 teentje knoflook
2 bolletjes gember
1 eetlepel kruidenazijn
1/4 citroen
1 eetlepel gembersiroop
1 eetlepel kecap

Bereidingswijze:



Het vlees in flinke dobbelstenen snijden en kruiden met peper, zout, nootmuskaat en foelie.
Ui en knoflook fijnsnipperen.
Gemberbolletjes in dunne plakjes snijden.
Alle ingrediënten in een pan doen.
Daarop 1/2 dl water, de kruidenazijn, sap van 1/4 citroen, gembersiroop en kecap.
Het geheel aan de kook brengen en zachtjes laten sudderen tot het vlees gaar is en het vocht vrijwel verdampt.

Udang Goreng

Ingrediënten:



8 grote garnalen
peper, 1/2 theelepel zout
1/2 eetlepel sherry
1 theelepel suiker
3 eetlepels bloem
1 ei
1/2 dl water
frituurvet
2 eetlepels tomatenketchup
2 eetlepels kecap
1 eetlepel chilisaus

Bereidingswijze:



Garnalen pellen, midden op de rug met een scherp mes een klein sneetje maken en met de punt van het mes de zwarte ader omhoog trekken.

Een mengsel maken van de sherry, peper, suiker en zout.

De garnalen hier doorhalen en dit enkele uren laten intrekken.

Met bloem, water en ei een beslag maken, de garnalen hier doorhalen en in heet frituurvet bakken.

Goed warm houden.

Saus maken met de ketchup, kecap en chilisaus en deze bij de garnalen serveren.

Vruchten - Rujak

Acar meloen

Ingrediënten:



1 jonge meloen
wortel
cabé
rode ui (bawang merah)
azijn
zout
beetje suiker

Bereidingswijze:



Schil de meloen en was ze. Snij ze in kleine lange fijne stukjes, wrijf ze in met zout, daarna afspoelen en droog maken. De wortel en ui in kleine lange fijne stukjes snijden. Alles in een kom doen, met water erbij. Azijn en zout toevoegen met de klein gesneden cabé en een beetje suiker. Even doorroeren en ongeveer 1 uur in de koelkast laten staan.

Papaya rujak

(pikante papayasalade)

Ingrediënten:



1 of 2 niet te rijpe papayas
1 zoetzure appel
1/4 komkommer
1 vleestomaat
3 cabé rawits
1 dl azijn
1/4 dl water
zout naar smaak
2 theelepels suiker

Bereidingswijze:



Schil de papayas, halveer ze en haal de zwarte pitjes eruit. Snijd ze hierna in kleine blokjes. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel in stukjes. Schil de komkommer en snijd hem in kleine stukjes. Giet kokend water over de tomaat, laat het even staan en verwijder het velletje. Snijd ook de tomaat in kleine blokjes. Verdeel alles op een mooie schaal. Haal de steeltjes van de cabé rawits en snijd ze in zeer fijne stukjes. Vermeng ze goed met de azijn, het water, zout en de suiker, totdat de suiker is opgelost. Sprenkel de saus over het fruit en dien het meteen op.

Rujak istimewa

(salade van tahoe, groenten en fruit met zoet sambalsausje)

Ingrediënten:



1 tahu
5 dl slaolie om te frituren
200 gram taugé
1 jonge peer
2 zoetzure appels
1/2 komkommer
--
voor de saus :
6 cabé rawits
2 dessertlepels pindakaas
1 theelepel petis
1/2 eetlepel asam
1 1/2 dl water
1 eetlepel sambal ulek
2 theelepels suiker
zout naar smaak

Bereidingswijze:



Snijd de tahu in kleine dobbelsteentjes. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin de tahublokjes lichtbruin. Haal ze eruit en laat ze uitlekken. De overgebleven olie kunt u bewaren. Spoel de taugé af en laat uitlekken. Schil de peer en de appels en snijd deze in kleine stukjes. Was de komkommer en snijd hem met schil in stukjes. Vermeng dit alles in een schaal en geef de saus er apart bij.

De saus maakt u als volgt : haal de steeltjes van de cabé rawits, was de rawits en wrijf ze met een beetje zout in de vijzel (cobek) zeer fijn. Doe de rawit in een schaal en meng de overige ingrediënten goed dooreen totdat alles in elkaar is opgelost. De saus mag niet te dik zijn, voeg eventueel nog wat water toe.

Rujak manis

(salade van fruit met zoet sambalsausje)

Ingrediënten:



- 1 carambola
- 1 zoetzure appel
- 1 rode grapefruit
- 1 jonge manga
- 1 kleine verse ananas
- 2 eetlepels zout
-
- voor de saus:
- 6 cabé rawits
- zout
- 1 theelepel trassi
- 2 schijfjes gula Jawa
- 1 kleine rijpe banaan
- 2 theelepels asam
- 1/2 dl water

Bereidingswijze:



Was de carambola, halveer hem en snijd hem in stukjes. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel in kleine stukjes. Pel de grapefruit en verwijder de witte vliesjes. Haal ook van de partjes de vliesjes los en snijd het vruchtvlees in stukjes. Schil de manga en snijd het vruchtvlees tot de pit, snijd het vruchtvlees in stukjes. Schil de ananas en verwijder de 'oogjes' van het vruchtvlees. Strooi het zout op de ananas, wrijf dit goed in en laat dit ongeveer 5 minuten inrekken. Spoel het zout er daarna af onder koud water. Snijd de ananas in plakken en verwijder in het midden het 'hartje', en snijd de plakken in kleine stukjes. Doe al het gesneden fruit in een ruime schaal en meng alles goed dooreen en geef de saus er apart bij.

De saus maakt u als volgt: haal de steeltjes van de cabé rawits, was de rawits en wrijf ze met een beetje zout in een vijzel (cobek) zeer fijn. Wrijf hierna de trassi en de gula Jawa mee. Doe dit in een schaal, prak de banaan met een vork zeer fijn en voeg dit toe. Los de asam op in het water en meng dit door de saus totdat alles in elkaar is opgelost. Leg de stksjes fruit in porties op schaaltes en giet de saus vlak voor het opdienen erover.

Rujak met saus

(salade van groenten en fruit met zoet sambalsausje)

Ingrediënten:



1 zure appel
1 jonge peer
1 jonge papaya
1 jonge manga
1 sinaasappel
1/2 komkommer
4 worteltjes
--
voor de saus:
6 cabé rawits
2 schijfjes gula Jawa
1 dl kecap manis
1/2 eetlepel asam
1/2 dl water
zout naar smaak

Bereidingswijze:



Schil de vruchten en groenten, snijd ze in kleine stukjes en meng ze in een schaal. U hoeft niet alle vruchten te gebruiken, met drie soorten en de groente is het ook lekker.

De saus maakt u als volgt : haal de steeltjes van de cabé rawits, was de rawits en wrijf ze met een beetje zout in een vijzel (cobek) zeer fijn. Wrijf hierna de gula Jawa mee. Doe dit in een schaal en meng de overige ingrediënten goed dooreen totdat alles in elkaar is opgelost.

Leg de stukjes fruit en groente in porties op schaaltes en giet de saus vlak voor het opdienen erover.

Tropische fruitsalade

Ingrediënten:



- 1 kleine ananas
- 1 kleine rijpe manga
- 1 kleine rijpe papaya
- 1 kleine suikermeloen
- 250 gram blauwe druiven
- 250 gram verse lychees
- 1 sinaasappel

Bereidingswijze:



Schil de ananas goed en haal de 'ogen' uit het vruchtvlies. Snijd de ananas in niet te dikke plakken, haal het 'hartje' eruit en halveer de plakjes. Schil de manga en snijd er plakjes of reepjes uit tot de pit. Schil de papaya, halveer deze in de lengte en haal de zwarte pitjes eruit. Snijd het vruchtvlies in stukjes of reepjes. Schil de meloen, halveer hem en haal de zaadlijsten eruit. Snijd de meloen in partjes. Haal de druiven van het trosje, spoel ze even af met koud water en laat ze uitlekken. Pel de lychees, geef een sneetje aan één kant en ontpit ze. Vermeng alle vruchten voorzichtig met elkaar in een niet te diepe schaal. Pers de sinaasappel uit en giet het sap over de vruchten. Zet de schaal ongeveer 2 uur in de koelkast en presenteer de salade op bordjes met een kleine lepel en vork.

Tropische fruitsalade in meloen

Ingrediënten:



- 1 grote groene watermeloen
- 2 rijpe mangas
- 1 rote rijpe papaya
- 4 kiwi's
- 1 kleine ananas
- 250 gram blauwe druiven
- 250 gram groene druiven
- 2 kleine blikjes mandarijnen
- 1 zakje kelapa muda (uit de diepvries - sliertjes)

Bereidingswijze:



Halveer de watermeloen en haal de pitjes eruit. Hol de meloen uit en snijd het vruchtvlees in stukjes. Was de twee helften van de meloen en laat hem op zijn kop uitlekken. Schil de mangas en snijd er plakjes af tot de pit. Snijd de plakjes manga in stukjes. Snijd de papaya, halveer hem en verwijder de zwarte pitjes en snijd de papaya in stukjes. Schil de kiwis en snijd ze in stukjes. Schil de ananas goed en haal de 'ogen' uit het vruchtvlees. Snijd de ananas in plakken, haal het 'hartje' eruit en snijd de ananas in stukken. Was alle druiven en laat ze uitlekken. Meng al het fruit voorzichtig in een schaal en giet de inhoud van de blikjes erbij. Laat de kelapa muda ontdooien. Schep het fruit in de uitgeholde meloenhelften en versier het fruit met sliertjes kelapa muda. Dek de vruchtensalade af met plasticfolie en laat hem een paar uur in de koelkast staan. Serveer deze vruchtensalade koud. Omdat de hoeveelheid nogal groot is (voor 12 tot 15 personen), is deze vruchtensalade geschikt als dessert na een rijsttafel of barbecue.

SAMBAL GORENGS

Sambal Goreng

Ingrediënten:



vlees, lever, vis of ei
5 a 10 cabé
5 uitjes
5 schijfjes laos
5 teentjes knoflook
1 theelepel trassi
2 jeruk purut blaadjes
2 eetlepels asamwater
1 kopje santen

Bereidingswijze:



Alle kruiden, behalve het jeruk purut blad, fijnwrijven en met het hoofdbestanddeel 10 minuten opbakken. Jeruk Purut blad en asamwater toevoegen en zo lang laten koken tot de olie bovenop komt drijven en al het vocht verdampt is.

Sambal Goreng Ati

Ingrediënten:



gekookte lever
5 a 10 cabé
5 uitjes
5 schijfjes laos
5 teentjes knoflook
1 theelepel trassi
2 jeruk purut blaadjes
2 eetlepels asamwater
1 kopje santen

Bereidingswijze:



Alle kruiden, behalve het jeruk purut blad, fijnwrijven en met de gekookte lever 10 minuten opbakken. Jeruk purut blad en asamwater toevoegen en zo lang laten koken tot de olie bovenop komt drijven en al het vocht verdampt is.

Sambal Goreng Ati-Ati

Ingrediënten:



enige kippenmagen en -levertjes
100 gram sjalotten
5 teentjes knoflook
trassi
lengkuas/laos
15 gesneden spaanse pepers
100 gram boter
1/2 liter melk

Bereidingswijze:



Men neemt hiervoor enige kippenmagen en -levers die men vooruit bij een poelier bestelt. Was ze goed en zie goed toe dat de gallen en gele plekken goed uit de levers gesneden zijn, anders wordt de sambal bitter. Kook ze in water en zout gaar, spoel ze dan af in koud water, laat ze uitlekken en snijd ze aan kleine stukjes.

Ondertussen heeft men 100 gram sjalotten, 5 teentjes knoflook, een stukje trassi, een stukje lengkuas en 15 gesneden spaanse pepers in 1 ons boter gefruit.

Doe er een weinig zout en 1/2 liter of meer melk bij en laat het gezamenlijk langzaam stoven tot de saus gebonden is. Doe er dan een weinig citroensap bij.

Sambal Goreng Ati Ayam

Ingrediënten:



- 150 gram kippelever
- 5 gekookte cabé
- 3 bawang merah (rode uien)
- 2 bawang putih (knoflook)
- 2 schijfjes laos
- 2 jeruk purut blaadjes
- 2 eetlepels asamwater
- 1 kopje santen

Bereidingswijze:



De kippelevertjes worden met zout ingewreven. De bumbus (kruiden) maakt men fijn en fruit ze in wat klapperolie. Doe daarna de kippelevertjes, het asamwater en de santen er in. Laat de massa doorkoken tot de saus dik wordt of de olie er uit komt.

Voor de smaak kan men peteh en/of daun jeruk-purut er in doen.

Sambal Goreng Ayam

Ingrediënten:



restjes rauwe kip
4 eetlepels gesneden uien
1 teentje fijngesneden knoflook
1/2 theelepel sambal
1 theelepel laos
2 theelepels Jahé
1/2 theelepel jinten
1 spriet sereh
1 eetlepel asam
4 eetlepels olie
citroensap, zout

Bereidingswijze:



Hak de restjes kip, met botten en al in stukjes. Marineer ze minstens een uur in een papje van asam, zout en enkele eetlepels water. Bak ze in de olie lichtbruin. Wrijf de kruiden met uitzondering van de sereh fijn en braad ze mee. Voeg een scheut water toe, het sap van een halve citroen en de sereh. Laat stoven tot de kip gaar is, het gerecht blijft enigszins vochtig.

Sambal Goreng Babi (1)

Ingrediënten:



300 gram varkenspoulet
2 fijngehakte uien
1 teentje knoflook
1 theelepel sambal trassi
1 theelepel laos
2 theelepels Gula Jawa
1/2 theelepel sereh
1 salamblad
2 jeruk purut blaadjes
asamwater
santen

Bereidingswijze:



Bak het gezouten vlees in een paar lepels olie tot het enigszins bruin is. Voeg dan de uien toe met de uitgeperste knoflook, kruiden en suiker, bak dit even mee. Voeg dan het asamwater en de santen toe en laat alles stoven tot het vlees gaar is.

Sambal Goreng Babi (2)

Ingrediënten:



varkensfricandeau
10 a 12 cabé
1 1/2 ons ui
1 teentje knoflook
1/2 dl kecap
2 theelepels gemberpoeder
zout naar smaak

Bereidingswijze:



Zet een stuk varkensfricandeau 1 dag in azijn. Doe het daarna in een pan met 10 a 12 gehakte cabé, 1 1/2 ons ui, 1 knoflook, 1/2 dl kecap en zout. Voeg er twee theelepels gemberpoeder en wat water bij en laat het langzaam afgedekt gaar smoren.

Sambal Goreng Babi cabé

sambal goreng van varkensvlees met lombok

Ingrediënten:



400 g hamlappen
3 uien,
2 tenen knoflook,
2 cabé hijau,
3 eetlepels plantaardige olie,
1 schijfje laos of ½ theelepel poeder,
1 daon salam,
1 eetlepel gula jawa,
1 dl. bouillon,
15 g geconcentreerde santen

Bereidingswijze:



Snijd de hamlappen in heel dunne reepjes. Pel de uien en het knoflook, en snipper beide heel fijn. Was de cabé en snijd ze in ringen. Verhit de olie in een wadjan of koekenpan. Fruit het knoflook lichtbruin, laat de uien, de cabé en de laos meefruiten. Bak de reepjes vlees rondom bruin in de uienmassa. Voeg de daon salam, de gula jawa en de bouillon toe en laat het vlees 5 min. stoven. Rasp de santen en laat hem in het gerecht smelten. Lekker met witte rijst.

Sambal Goreng Bruine Bonen

Ingrediënten:



- 1 pot of blik bruine bonen
- 2 fijngemaakte uien
- 1 teen knoflook
- 1 theelepel sambal trassi
- 1 theelepel laos
- 2 theelepels gula Jawa
- 1/2 theelepel sereh
- 1 salamblad
- 1/2 kopje santen

Bereidingswijze:



Fruit de uien en knoflook en voeg alle kruiden toe tot ze een kleurtje hebben gekregen. Inmiddels de bonen laten uitlekken (het vocht opvangen en bewaren). De uitgelekte bonen bij de uien en kruiden voegen. Alles door elkaar roeren, het salamblad erbij en stoven tot de olie uit de santen boven komt drijven. Bij het opdienen van het gerecht uitgebakken plakjes ontbijtspek opdienen en twee lepels bonenvocht toevoegen.

Sambal Goreng Buncis (boontjes)

Ingrediënten:



100 gram poulet
500 gram sperzieboontjes
2 theelepels sambal
1 teentje knoflook
1/2 theelepel laos
stukje trassi
4 eetlepels gesnipperde ui
1 salamblad
1/4 schijf Gula Jawa
1 kop santen
citroensap
zout, olie

Bereidingswijze:



Van de poulet bouillon trekken. Een beetje olie verhitten en hierin de uien en sambal fruiten met de trassi, de geperste knoflook, laos, Gula Jawa en wat zout. De schoongemaakte en gewassen boontjes toevoegen met 2 dl bouillon. Laten koken tot de groenten halfgaar zijn. Nu de salam, santen, citroensap en het kleingesneden vlees erbij. Vervolgens zachtjes doorkoken tot de groenten bijna gaar zijn. In dit gerecht kunnen de boontjes eventueel vervangen worden door tauge of spruiten.

Sambal Goreng Dadar

Ingrediënten:



reepjes omelet
5 a 10 cabé
5 uitjes
5 schijfjes laos
5 teentjes knoflook
1 theelepel trassi
2 jeruk purut blaadjes
2 eetlepels asamwater
1 kopje santen

Bereidingswijze:



Alle kruiden, behalve het jeruk purut blad, fijnwrijven en met de reepjes omelet 10 minuten opbakken. Jeruk purut blad en asamwater toevoegen en zo lang laten koken tot de olie bovenop komt drijven en al het vocht verdampt is.

Sambal Goreng Dadar Telor

Ingredienten:



3 eieren
3 rode cabé
4 rode uien
3 teentjes knoflook
een stukje laos
1 theelepel trassi
1/2 theekopje santen
zout naar smaak

Bereidingswijze:



Van eieren maakt men een dadar (omelet) en snijd ze in reepjes. De bumbus worden fijngemaakt. Fruit ze in 1 1/2 eetlepel klapperolie en voeg hierbij de santen en de dadar.

Sambal Goreng Daging

Ingrediënten:



250 gram vlees
1 eetlepel gesneden ui
5 teentjes knoflook
4 schijfjes laos
1 theelepel trassi
2 cabé
1 theelepel zout
een weinig suiker
boter of olie
2 jeruk purut blaadjes
2 salamblaadjes
1 theelepel trassiwater
1 eetlepel asamwater

Bereidingswijze:



Snijd 250 gram vlees aan kleine stukjes. Stamp 1 eetlepel gesneden ui, 5 teentjes knoflook, 4 schijfjes laos, 1 theelepel trassi en 2 cabé met 1 theelepel zout, een weinig suiker en boter of klapperolie fijn. Braad dit op en voeg er daarna het vlees alsmede 2 fijngesneden jeruk purut blaadjes en 2 salamblaadjes bij. Doe er vervolgens 1 eetlepel trassiwater en 1 eetlepel asamwater bij en braad het zolang tot de olie er uit komt en de sambal een lichtbruine kleur heeft.

Sambal Goreng Dendeng

Ingrediënten:



4 stukjes goed geklopte en uit elkaar gerafelde dendeng (gedroogd rundvlees)
5 a 10 cabé
5 uitjes
5 schijfjes laos
5 teentjes knoflook
1 theelepel trassi
2 jeruk purut blaadjes
2 eetlepels asamwater
gula Jawa

Bereidingswijze:



Alle kruiden, behalve het jeruk purut blad, fijnwrijven en met de dendeng 10 minuten opbakken. Jeruk purut blad en asamwater toevoegen en zo lang laten koken tot de olie bovenop komt drijven en al het vocht verdampt is.

Sambal Goreng Ebbie

Ingrediënten:



Ebbie (gedroogde garnalen)

4 kemiris

5 a 10 cabé

5 uitjes

5 schijfjes laos

5 teentjes knoflook

1 theelepel trassi

2 jeruk purut blaadjes

2 eetlepels asamwater

1 kopje santen

Bereidingswijze:



Alle kruiden, behalve de jeruk purut blaadjes, fijnwrijven en met de ebbie 10 minuten opbakken. Jeruk purut blaadjes en asamwater toevoegen en zo lang laten koken tot de olie bovenop komt drijven en al het vocht verdampt is.

Sambal Goreng Eieren in de frituur

Ingrediënten:



4 eieren
2 fijngehakte uien
1 teentje knoflook
1 theelepel sambal trassi
1 theelepel laos
1/2 theelepel sereh
1 lepel kecap
1 salamblad
santen

Bereidingswijze:



Wrijf in de vijzel de uien, uitgeperste knoflook, laos, sereh, zout en sambal tot een pasta die in twee eetlepels olie gebakken wordt. Voeg er de santen aan toe, het salamblad en de kecap. Laat deze saus goed onder roeren indikken. In een kleine pan een flinke bodem olie heet maken. Breek de eieren 1 voor 1 in een kopje en giet ze (eveneens 1 voor 1) in de kokende olie, zo dat met een vork het ei bij elkaar gehouden wordt tot 1 geheel, en het met een spatel omgedraaid kan worden als ze aan 1 kant gefrituurd zijn. Houd de eieren warm en dien ze, als ze allemaal gefrituurd zijn, op met het sausje.

Sambal Goreng Godok

Ingrediënten:



kleingesneden witte kool, peultjes of sperzieboontjes, doperwtten, bloemkool
handje garnalen, stukjes gedroogde vis, dendeng, kikkerbiljetjes
een paar spaanse pepers
50 gram uien of sjalotten
trassi of lengkuas
melk

Bereidingswijze:



Kook kleingesneden witte kool, peultjes of sperzieboontjes, doperwtjes en bloemkool half gaar in water en zout. Giet ze daarna af, laat ze uitlekken, doe ze in een pan met melk zodat de groenten goed onderliggen, voeg er een handje garnalen, stukjes gedroogde vis kikkerbiljetjes en dendeng, wat fijngesneden spaanse peper, 50 gram uien of sjalotten en een stukje trassi of lengkuas bij en laat alles gezamenlijk langzaam koken tot de groenten gaar zijn en de kool gebonden is.

Sambal Goreng Hati

Ingrediënten:



250 gram kalfs- of runderlever (eventueel kippeleverpjes)
3 eetlepels gesnipperde uien
2 teentjes knoflook
1 theelepel laos
4 kemiri
1/2 theelepel sambal
1/2 stengel sereh
1 theelepel zout
1/2 theelepel suiker
3 eetlepels santen
1/2 eetlepel asamwater

Bereidingswijze:



De lever wassen, drogen en in kleine blokjes snijden. De olie verwarmen en hierin de uien, fijngesneden knoflook, laos, gehakte kemiri, sambal, suiker en zout zachtjes fruiten. Lever en sereh erbij doen en even mee bakken. Santen en asamwater toevoegen en het gerecht zachtjes laten stoven tot de saus goed gebonden is.

Sambal Goreng Kacang

Ingrediënten:



20 jonge snijbonen of 40 jonge sperziebonen
3 groene en 3 rode spaanse pepers
100 gram sjalotten
8 teentjes knoflook
trassi
1/2 liter melk
sereh
lengkuas/laos

Bereidingswijze:



Snijd 20 jonge snijbonen of 40 jonge sperziebonen, 100 gram sjalotten, 8 teentjes knoflook, 3 groene en 3 rode spaanse pepers fijn en fruit dit alles in boter of reuzel. Roer er dan een stukje fijngemaakte trassi, lengkuas en sereh doorheen. Laat het nog wat fruiten, voeg er 1/2 liter melk bij en kook het langzaam tot de boontjes gaar zijn.

Sambal Goreng Kapri

Ingrediënten:



200 gram ui of sjalotten
8 afgekookte spaanse pepers
7 teentjes knoflook
trassi
lengkuas/laos
boter of reuzel
halve witte kool
200 gram peultjes
1/2 liter melk
1 eetlepel soya

Bereidingswijze:



Snijd de ui, knoflook, trassi, lengkuas en spaanse pepers fijn en fruit in de boter of reuzel. Doe er dan een fijngesneden halve witte kool, de peultjes en daarna 1/2 liter melk bij. Laat het vervolgens langzaam koken en doe er een lepel soya bij.

Sambal Goreng Kentang

Ingrediënten:



reepjes (rauwe) aardappel
5 a 10 cabé
5 uitjes
5 schijfjes laos
5 teentjes knoflook
1 theelepel trassi
2 jeruk purut blaadjes
2 eetlepels asamwater
1 kopje santen

Bereidingswijze:



Alle kruiden, behalve de jeruk purut blaadjes, fijnwrijven en met de reepjes rauwe aardappel 10 minuten opbakken. Jeruk purut blaadjes en asamwater toevoegen en zo lang laten koken tot de olie bovenop komt drijven en al het vocht verdampt is.

Sambal Goreng Kering

Ingrediënten:



2 theelepels uienpoeder
2 theelepels laos
1 theelepel knoflookpoeder
1 theelepel sambal
1 zakje frites sticks
2 theelepels suiker
olie
zout

Bereidingswijze:



Olie heet laten worden. Kruiden met elkaar vermengen en in de olie zachtjes fruiten. Frites sticks erbij doen en al roerende warm laten worden. Op smaak maken met suiker en wat zout. Blijven roeren tot de suiker is opgelost. Meteen opdienen.

Sambal Goreng Kering van Dendeng

Ingredienten:



1/2 kattie Dendeng (= 3 ons) (gedroogd rundvlees)
5 rode uien
3 teentjes knoflook
2 cabé
2 schijfjes laos
1/4 theelepel suiker
asamwater
zout naar smaak
trassi

Bereidingswijze:



De dendeng in kleine, korte reepjes snijden en krokant bakken in klapperolie. De bumbus fijnsnijden en elk afzonderlijk lichtbruin bakken. Neem nu een schone wadjan met 1 eetlepel klapperolie, laat deze goed warm worden en doe hierin het asamwater met de suiker en de trassi. Als het droog begint te worden doet men de gebraden dendeng met de bumbus er bij. Wees voorzichtig opdat het niet aanbrandt.

Sambal Goreng Ayam

Ingrediënten:



restjes rauwe kip
4 eetlepels gesneden uien
1 teentje fijngesneden knoflook
1/2 theelepel sambal
1 theelepel laos
2 theelepels Jahé
1/2 theelepel jinten
1 spriet sereh
1 eetlepel asam
4 eetlepels olie
citroensap, zout

Bereidingswijze:



Hak de restjes kip, met botten en al in stukjes. Marineer ze minstens een uur in een papje van asam, zout en enkele eetlepels water. Bak ze in de olie lichtbruin. Wrijf de kruiden met uitzondering van de sereh fijn en braad ze mee. Voeg een scheut water toe, het sap van een halve citroen en de sereh. Laat stoven tot de kip gaar is, het gerecht blijft enigszins vochtig.

Sambal Goreng Kool

Ingrediënten:



1/2 kool (groene, witte of spitskool)
2 fijngehakte uien
1 teentje knoflook
1 theelepel sambal trassi
1 theelepel laos
1/2 theelepel sereh
2 theelepels gula Jawa
1 salamblad
zout
santen

Bereidingswijze:



Snijd de kool in kleine stukjes. Wrijf in een vijzel de uien, knoflook en kruiden samen met zout en suiker en bak dit in wat olie. Voeg daarna de kool toe en fruit deze mee tot de kool slap is geworden. Doe er een beetje santen bij en het salamblad en laat het gerecht stoven tot de olie uit de santen komt. Zorg dat de kool nog enigszins knapperig blijft.

Sambal Goreng Cabé

Ingrediënten:



10 cabé (ontpit en fijngesneden)
1 eetlepel suiker
5 uitjes
5 schijfjes laos
5 teentjes knoflook
1 theelepel trassi
2 jeruk purut blaadjes
2 eetlepels asamwater
1 kopje santen

Bereidingswijze:



Alle kruiden, behalve de jeruk purut blaadjes, fijnwrijven en met de cabé en de suiker 10 minuten opbakken. Jeruk purut blaadjes en asamwater toevoegen en zo lang laten koken tot de olie bovenop komt drijven en al het vocht verdampt is.

Sambal Goreng Meneer

Het gerecht heet eigenlijk Sambal Goreng Bawang maar de heren in Indie aten het zo vaak dat men (de kokkie) het heeft omgedoopt naar Sambal Goreng Meneer.

Ingrediënten:



veel gehakte uien (150 gram per persoon)

1/2 teen knoflook

1 theelepel sambal

flink stuk gula Jawa

2 lepels asamwater

ketjap, zout, olie

Bereidingswijze:



Bak de uien in een wadjan in wat olijfolie tot ze glazig worden en voeg dan de gula Jawa toe met zout, knoflook, sambal, ketjap en asamwater. Laat doorstoven tot het geglazuurde uien zijn.

Sambal Goreng Paprika

Ingrediënten:



1/4 kg paprika: rood en groen gemengd
verder als bij sambal goreng prei

Bereidingswijze:



Was de paprikas, snijd ze doormidden en verwijder vliezen en pitten.
In lange niet te dunne repen snijden. Bereiden als sambal goreng prei.
Niet te gaar laten worden.

Sambal Goreng Perentil

Ingrediënten:



500 gram rundergehakt
1 grote aardappel
50 gram peultjes
3 eetlepels gesneden uien
2 teentjes gesneden knoflook
1 theelepel sambal
1 theelepel laos
1 salamblad
1 theelepel gula Jawa
1 eetlepel asam
1/8 blok santen
zout
1 ei
4 eetlepels olie

Bereidingswijze:



Zout het gehakt dat eerst is aangemaakt met het ei en draai er soepballetjes van. Snijd de aardappel in dobbelsteentjes en de peultjes in stukjes van circa 1 cm. Wrijf de ui, knoflook, sambal, laos en de suiker tot een brij. Maak van de asem met 1 dl water asemwater. Fruit het kruidenmengsel tot de uien geel zijn, voeg dan de balletjes toe en schep ze voorzichtig om en om. Als de balletjes halfgaar zijn de aardappel en peultjes erbij en deze enige minuten mee laten bakken. Asamwater erbij met het salamblad en het blokje santen en even door laten stoven.

Sambal Goreng Prei

Ingrediënten:



1/4 kg prei (dik)
3 eetlepels gesneden uien
1 teen knoflook
1 theelepel sambal trassi
1 theelepel laos
1 theelepel gula Jawa
1 spriet sereh
1 salamblad
1/8 blok santen
2 eetlepels olie
zout

Bereidingswijze:



Gebruik dikke prei. Schoonmaken, groene bladeren er af, in stukjes van een halve cm snijden. Ui, sambal, knoflook, laos en gula Jawa samen in de vijzel fijnwrijven en fruiten tot de uien geel zijn. Dan de prei toevoegen en fruiten tot ze slap wordt. De santen, gesnipperd met de salam en de sereh erbij. Als het erg droog wordt een scheutje water erbij. Laten stoven tot de olie uit de santen komt. Niet te gaar laten worden.

De Scheepsbel is (was) een uitgave van de **Nederlandse Marine** waarin ook telkens een Indisch recept werd gepubliceerd. Een aantal van deze recepten werden door de lezers gebundeld en met veel plezier herhaaldelijk gebruikt in de thuiskeukens.

Februari 1971 : Sambal Goreng van Runderlever

Ingrediënten:



- 1 pond runderlever
- 5 sjalotjes
- 1 teentje knoflook
- 1 grote eetlepel sambal oelek
- 1 eierlepel laospoeder
- 2 a 3 salamblaadjes
- 2 juruk perut blaadjes
- 1/2 theelepel suiker
- 1 kopje kokosmelk (*) of 1 kopje half melk/half room

Bereidingswijze:



De lever in dikke plakken snijden; uien en knoflook heel fijnsnijden. In een braadpan of wadjan wat olie doen (circa 2 eetlepels) en hierin de uien, knoflook, sambal, laos en de blaadjes fruiten. Dan de lever en citroensap erbij doen, goed mengen en even doorbakken, dan de kokosmelk, suiker en zout erbij mengen en even doorbakken, dan de kokosmelk, suiker en zout erbij doen en meteen goed mengen en scheppen om schiften te voorkomen. Het gerecht verder op een zacht vuurtje laten koken totdat de lever gaar is, daarbij af en toe weer scheppen en roeren. Is de lever nog niet zacht genoeg en de saus ingekookt, dan kunt u er water bij doen.

(*) Kokosmelk wordt als volgt gemaakt: 1 ons kokos met circa 2 kopjes water aan de kook brengen, op de spaarvlam circa 5 minuten laten inkoken en dan laten afkoelen. Daarna de kokos is een zeef uitpersen waarna de uitgeperste kokos kan worden weggegooid.

Sambal Goreng Tahu (1)

Ingrediënten:



500 gram tahu in stukjes gesneden
2 theelepels fijngesneden gember of Jahépoeder
2 fijngehakte uien
1 teentje knoflook
1 theelepel sambal trassi
1 theelepel Taoco
1/2 theelepel sereh
1 lepel kecap manis
1 salamblad
4 lepels asamwater
santen
zout

Bereidingswijze:



Laat de blokjes tahu ruim 1 uur marinieren in asamwater met wat zout. Goed uit laten lekken en bakken in olie tot ze wat kleur hebben gekregen. De tahu eruit scheppen en in dezelfde olie de uien, uitgeperste knoflook en kruiden fruiten. Dit afblussen met santen. De salam erbij met de kecap. In dit sausje de tahu weer warm maken. Proef op smaak.

Sambal Goreng Tahu (2)

Ingrediënten:



fijngesneden tahu
1 theelepel Jahé
2 eetlepels fijngesneden selderie
5 a 10 cabé
5 uitjes
5 schijfjes laos
5 teentjes knoflook
1 theelepel trassi
2 jeruk purut blaadjes
2 eetlepels asemwater
1 kopje santen

Bereidingswijze:



Alle kruiden, behalve de jeruk purut blaadjes, fijnwrijven en met de Jahé, selderie en tahu 10 minuten opbakken. Jeruk purut blaadjes en asemwater toevoegen en zo lang laten koken tot de olie bovenop komt drijven en al het vocht verdampt is.

De Scheepsbel is (was) een uitgave van de **Nederlandse Marine** waarin ook telkens een Indisch recept werd gepubliceerd. Een aantal van deze recepten werden door de lezers gebundeld en met veel plezier herhaaldelijk gebruikt in de thuiskeukens.

September 1970 : Sambal Goreng Telor

Ingrediënten:



6 eieren nr 2 (hardgekookt en pellen)
1 ui of 6 sjalotten (fijnsnijden)
1 teentje knoflook (fijnsnijden)
1 eierlepel sambal oelek
4 a 5 tomaten (in stukjes snijden)
1 eierlepel (vol) laospoeder
3 salamblaadjes
1 theelepel suiker
citroensap, zout naar smaak
1 kopje melk

Bereidingswijze:



In wat olie of margarine de fijngesneden uien en knoflook heel licht fruiten, sambal ulek, laos, tomaten, salamblaadjes, citroensap, suiker en zout bij doen, goed roeren en even laten doorkoken. Daarna de melk bij doen en flink roeren of scheppen om schiften te voorkomen. Het moet een gladde saus worden. De gepelde eieren er in doen en ongeveer 5 minuten meekoken, alsmar scheppen en roeren. Verder op eigen smaak afmaken, u kunt bvb ook een maggi-blokje er in doen en als er geen tomaten zijn, dan kunt u ook een klein blikje tomatenpuree nemen (ik geef voorkeur aan verse tomaten). De saus mag iets inkoken, bij het opdienen de eieren in twee helften snijden en daaroverheen de saus gieten. Bij gebrek aan citroensap kunt u gewoon azijn nemen (ongeveer 1 eetlepel).
Houdt u van heet eten dan neemt u meer sambal ulek.

Sambal Goreng Telor -1-

Ingrediënten:



4 hardgekookte eieren
3 sjalotten
1 teentje knoflook
3 rode cabé
1/2 theelepel trassi
1/2 theelepel asam
1/2 theelepel laos
1 blaadje laurier
1/2 theelepel citroenrasp
1 kop santen
1/8ste schijf Gula Jawa
olie, zout

Bereidingswijze:



Sjalotten, knoflook en cabé fijnsnijden en in wat olie zachtjes fruiten, samen met wat zout, trassi, asam, laos, laurier en citroenrasp.
De santen toevoegen en goed roeren.
Gula Jawa snipperen en oplossen in de saus, dan de saus al roerend even laten koken.
De eieren pellen en 15 minuten in de saus laten stoven.
Voor het opdienen de eieren doormidden snijden en de saus erover gieten.

Sambal Goreng Telor -2-

Ingrediënten:



4 hardgekookte eieren
2 eetlepels fijngesneden ui
4 teentjes knoflook
5 uitgehaalde kemiris
1/2 eetlepel gesneden sereh
5 schijfjes laos
1 theelepel rauwe trassi
suiker
zout
boter of klapperolie
1 eetlepel asam- of jerukwater
1/2 kopje santen
2 cabé

Bereidingswijze:



Snijd 4 hardgekookte eieren in vieren en leg ze op een schaalteje. Stamp de fijngesneden uien, knoflook, kemiris, sereh, laos, rauwe trassi, suiker en zout fijn in de vijzel. Fruit dit mengsel in boter of klapperolie, voeg 1 eetlepel asam- of jerukwater bij en laat het koken. Voeg er dan 1/2 kopje santen en 2 fijngesneden cabé bij en kook het tot een gebonden papje.

Sambal Goreng Tempe (1)

Ingrediënten:



reepjes tempe
5 a 10 l cabé
5 uitjes
5 schijfjes laos
5 teentjes knoflook
1 theelepel trassi
2 jeruk purut blaadjes
2 eetlepels asamwater
1 kopje santen

Bereidingswijze:



Alle kruiden, behalve de jeruk purut blaadjes, fijnwrijven en met de reepjes tempe 10 minuten opbakken. Jeruk purut blaadjes en asamwater toevoegen en zo lang laten koken tot de olie bovenop komt drijven en al het vocht verdampt is.

Sambal Goreng Tempe (2)

Ingrediënten:



1 plak tempeh in dobbelsteentjes
2 fijngehakte uien
1 teentje knoflook
1 theelepel sambal
1 theelepel laos
1/2 theelepel sereh
2 theelepels gula Jawa
asamwater
santen

Bereidingswijze:



Voeg wat zout bij het asamwater en marineer hierin ruim 1 uur de stukjes tempeh. Maak een pasta in de vijzel van de uien, knoflook, gula Jawa en kruiden en fruit dit in de olie. Als de uien kleur hebben gekregen, voeg dan de stukjes tempe bij en laat alles even doorbakken. Blus dan af met wat santen en laat een kwartiertje stoven.

Sambal Goreng Teri (1)

Ingrediënten:



3 eetlepels fijngesneden ui
1 eetlepel fijngesneden cabé
wat jeruk water
200 gram ikan teri
boter of olie
2 dl santen

Bereidingswijze:



De uien en de cabé fijnwrijven en met de ikan teri (kleine gedroogde visjes) bruin bakken. Asam en jerukwater toevoegen als de vis bijna droog is gebraden. Daarna santen toevoegen en droog laten koken tot het water verdampt is en de olie bovenop komt drijven.

Sambal Goreng Teri (2)

Ingrediënten:



een paar scharren (gedroogde schollen)
6 a 8 teentjes knoflook
8 spaanse pepers
trassi
lengkuas/laos
temukunci
kencur
1 1/2 ons boter
2 dl melk
enige blaadjes jeruk purut
scheut sojasaus

Bereidingswijze:



Men neemt hiervoor scharren (gedroogde scholletjes). Laat een rooster boven een glimmend cokes- of houtskoolvuur heet worden. Leg de scharren erop en rooster ze lichtbruin. Haal dan de vis van de graat en hak of stamp ze zeer fijn. Vervolgens hakt men zeer fijn de knoflook, spaanse pepers, trassi, lengkuas, temukunci en een stukje kencur en doet het bij de vis. Fruit dit alles in 1 1/2 ons boter, doe er dan 2 dl melk bij en laat langzaam koken totdat de saus gebonden is. Men kan er nog enige blaadjes jeruk purut en ook een scheut sojasaus bij doen.

Sambal Goreng Tomaat

Ingrediënten:



250 gram tomaat
1 teen fijngesneden knoflook
1 theelepel laos
1 spriet sereh
1/8 blok santen
zout
3 eetlepels fijngesneden uien
1 eetlepel sambal trassi
2 theelepels gula Jawa
1 salamblad
2 eetlepels olie

Bereidingswijze:



Was de tomaten en snijd ze in kleine partjes. Bereiding als sambal goreng prei. Kook ze zo kort mogelijk, de tomaten mogen niet tot moes koken. Eventueel 2 of 3 hardgekookte eieren in partjes gesneden mee laten smoren.

Sambal Goreng Udang -1-

Ingrediënten:



200 gram garnalen
4 sjalotten
1 teentje knoflook
2 rode cabé
1/4 theelepel trassi
1 theelepel zout
1 theelepel asam
2 eetlepels boter
1/2 theelepel laos
1 klein laurierblad
1/2 theelepel citroenrasp
1 stengel sereh
1/2 kopje santen
mespunt suiker

Bereidingswijze:



Sjalotten, knoflook en cabé heel fijn snipperen en kneuzen in de vijzel.

Boter verwarmen en hierin de massa fruiten samen met wat zout, trassi en asam.

Als de uien bruin zijn de laos, laurier, citroenrasp en sereh erbij, goed omroeren en even mee fruiten.

Garnalen wassen, drogen en in de pan doen en even op een zacht vuur laten sudderen.

De santen en de suiker erbij en het gerecht zachtjes laten koken tot de olie zichtbaar wordt.

Sambal Goreng Udang -2-

Ingrediënten:



150 gram garnalen
5 gekookte cabé
3 bawang merah (rode uien)
2 bawang putih (knoflook)
2 schijfjes laos
1/2 theelepel trassi
1/2 theekopje santen
asamwater en zout naar smaak

Bereidingswijze:



De garnalen (udang) worden gepeld en met zout ingewreven. De bumbus maakt men fijn en fruit ze in wat klapperolie. Doe daarna de garnalen, het asamwater en de santen erin. Laat de massa doorkoken tot de saus dik wordt of de olie er uit komt. Voor de smaak kan men peteh en/of daun jeruk purut er in doen.

Sambal Goreng Udang -3- 4 personen

Ingrediënten:



- 1 theelepel sambal
- 1/2 theelepel zout
- 1 theelepel laos
- 2 kemiri pitten
- 1 middelgrote ui
- 1 teentje knoflook of 1/2 theelepel knoflookpoeder
- 3 eetlepels slaolie
- 2 theelepels bruine suiker
- 1 salamblaadjes
- 3 dl klappermelk
- 150 gram garnalen

Bereidingswijze:



Indien men verse kruiden gebruikt, deze eerst fijnstampen of malen en aanfruiten in slaolie, waarna de suiker en de salamblaadjes met een lepel water worden toegevoegd. Het mengsel 5 tot 10 minuten laten doorkoken. Tenslotte de garnalen en klappermelk toevoegen en onder voortdurend roeren laten inkoken tot een dikke saus is verkregen.

De Scheepsbel is (was) een uitgave van de **Nederlandse Marine** waarin ook telkens een Indisch recept werd gepubliceerd. Een aantal van deze recepten werden door de lezers gebundeld en met veel plezier herhaaldelijk gebruikt in de thuiskeukens.

Juli 1970 : Sambal Goreng van Varkensvlees

Ingrediënten:



4 ons varkensvlees
7 sjalotjes of 2 grote uien (fijnsnijden)
1 teentje knoflook (fijnsnijden)
1/2 tot 1 lepel sambal oelek
4 grote tomaten (in stukjes of plakjes)
1 eierlepel Jahepoeder
1 hele sereh (in 4 stukken snijden)
3 stuks daun juruk
3 stuks daun salam
zout naar smaak
citroensap of 1 eetlepel azijn

Bereidingswijze:



Het varkensvlees in dikke plakken snijden, groter dan hachevlees. In een braadpan 1 a 2 eetlepels olie doen, zodra de olie goed warm is de uien, knoflook, sambal, Jahe, sereh, juruk- en salamblaadjes er in doen. Dit alles even doorfruiten, goed roeren om aanbranden te voorkomen. Dan het vlees, de tomaten, het citroensap enz. er bij doen. Het geheel goed mengen, deksel er op en verder gaar laten stomen, totdat het vlees zacht is. Af en toe flink scheppen en roeren en een klein beetje water er bij doen. Voor de rest naar eigen smaak aanvullen, met veel of weinig jus. Geen soep van maken en in dit gerecht **BESLIST GEEN SUIKER DOEN** (wat bij de meeste gerechten, sambal gorengs, wel wordt gedaan).

Sambal Goreng Vlees (1)

Ingrediënten:



250 gram vlees (onverschillig welke soort)
ingredienten als bij sambal goreng prei
wat meer olie
1 jeruk purut blad

Bereidingswijze:



Snijd het vlees in blokjes van 2 cm en braad ze in wat olie. Voeg het kruidenmengsel (samengewreven) toe na circa 5 minuten. Doe het asamwater, santenblok, sereh en 2 jeruk purut blaadjes en het salamblad toe en laten stoven tot het vlees gaar is.

Sambal Goreng Vlees (2)

Ingrediënten:



150 gram vlees
5 gekookte cabé
3 bawang merah (rode uien)
2 bawang putih (knoflook)
2 schijfjes laos
1/2 theelepel trassi
1/2 theekopje santen
asamwater en zout naar smaak

Bereidingswijze:



Het vlees wordt met zout ingewreven. De bumbus maakt men fijn en fruit ze in wat klapperolie. Doe daarna het vlees, het asamwater en de santen er in. Laat de massa doorkoken tot de saus dik wordt of de olie er uit komt. Voor de smaak kan men peteh en/of daun jeruk purut er in doen.

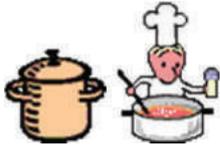
Zoetzure Sambal Goreng

Ingrediënten:



1/4 kg restjes gaar vlees of kip
4 eetlepels gesneden uien
2 teentjes gesnipperde knoflook
1 theelepel sambal trassi
4 eetlepels asamwater
3 theelepels gula Jawa
1/2 dl azijn
olie
zout

Bereidingswijze:



Snijd het vlees in kleine blokjes. Wrijf uien, knoflook, sambal en zout in de vijzel fijn. Fruit dit mengsel in de olie tot de uien goed geel zijn. Voeg vlees of kip toe en laat dit even meebakken. Asamwater erbij en 5 a 6 minuten laten stoven. Suiker en azijn erbij en laten koken tot de suiker is opgelost.

SAMBALANS

Basisrecept Rauwe Sambalans

Ingrediënten:



- 1 theelepel gebrande trassi
- 3 eetlepels asamwater
- 1 theelepel sambal ulek
- 1 theelepel zout
- fijngesneden groenten (ui, komkommer, tomaat, radijsjes, enz.)

Bereidingswijze:



De kruiden fijnwrijven en vermengen met het hoofdbestanddeel.

Sambal Asam

Ingrediënten:



- 1 eetlepel asam
- 1 eetlepel gula Jawa
- 2 fijngesneden cabé
- 3 eetlepels fijngehakte uien
- 1 theelepel zout
- 1 glas water

Bereidingswijze:



Kook de asam met de suiker en het water tot een dikke pap. Wrijf in een vijzel de lomboks fijn met de uien en het zout en roer dit dan door de asam. In laten koken tot de juiste dikte is bereikt. Door een zeef persen, nogmaals opkoken tot het de dikte van sambal heeft.

Sambal Bajak (1)

Ingrediënten:



5 cabé
100 gram fijngesneden uien
1 teen knoflook
1 theelepel sereh
1 theelepel laos
1 eetlepel Gula Jawa
1/2 theelepel trassi
1 lepel asam
2 jeruk purut blaadjes
1 salamblad
santen

Bereidingswijze:



Wrijf de cabé met de kemiri, trassi, knoflook, zout, sereh en laos. Fruit dit mengsel in wat olie tot de uien lichtgeel van kleur zijn. Voeg de santen toe met 2 eetlepels asamwater en de blaadjes. Laat verder koken tot de sambal dik begint te worden en de olie boven komt drijven en de sambal vrij droog is.

Sambal Bajak (2)

Ingrediënten:



10 rode cabé
5 rode uien
1/4 theelepel trassi
1 vingerlengte sereh
suiker
asamwater en zout naar smaak
1 1/2 eetlepel klapperolie

Bereidingswijze:



De cabé zonder pitten fijnmaken met de uien, de trassi en het zout. Fruit nu de sambal in 1 1/2 eetlepel warme klapperolie met de sereh samen en voeg op het laatste de suiker en het asamwater toe. Men kan er ook een eetlepel dikke santen in doen en dan de sambal opkoken tot de olie er uit komt.

Sambal Bajak (3)

Ingrediënten:



10 kemiries
5 eetlepels gesneden uien
8 teentjes fijngesneden knoflook
6 cabé merah (rode pepers)
1 eetlepel gula jawa
1 theelepel trassi
1 theelepel zout
boter
klapperolie

Bereidingswijze:



De kemiries roosteren en heel fijnwrijven met de kruiden.

Daarna in de olie of boter bakken tot de olie er uit komt en het gerecht er rood uit ziet.

Sambal Bawang

Ingrediënten:



- 1 theelepel gebrande trassi
- 3 eetlepels asamwater
- 1 theelepel sambal ulek
- fijngesneden groenten (ui, komkommer, tomaat, radijsjes,...)
- 1 theelepel zout
- gebakken of rauwe uien

Bereidingswijze:



De kruiden fijnwrijven en vermengen met de gebakken of rauwe uien.

Sambal Brandal

Ingrediënten:



8 fijngesneden cabé
6 kemiri
1 theelepel trassi
1 theelepel zout
2 lepels asamwater
2 jeruk purut blaadjes

Bereidingswijze:



Wrijf de cabé met het zout fijn samen met de trassi en de kemiris. Dit in wat olie opstoven tot het bijna droog is. Asamwater er bij met de fijngemaakte jeruk blaadjes. Even laten stoven.

Sambal Jeruk Nipis

Ingrediënten:



- 1 theelepel gebrande trassi
- 3 eetlepels jeruk nipis
- fijngesneden groenten (ui, komkommer, tomaat, radijsjes,..)
- 1 theelepel sambal ulek
- 1 theelepel zout

Bereidingswijze:



De kruiden fijnwrijven en vermengen.

Sambal Kacang

Ingrediënten:



- 1 theelepel gebrande trassi
- 3 eetlepels asamwater
- 1 theelepel sambal ulek
- geroosterde pindas
- 2 eetlepels suiker
- 1 theelepel zout
- fijngesneden groenten (ui, komkommer, tomaat, radijsjes,...)

Bereidingswijze:



De kruiden fijnwrijven en vermengen met de geroosterde pindas en de suiker.

Sambal Kemiri

Ingrediënten:



1 theelepel gebrande trassi
3 eetlepels asamwater
1 theelepel sambal ulek
3 geroosterde kemiris
cabé rawit
1 theelepel zout
fijngesneden groenten (ui, komkommer, tomaat, radijsjes,..)

Bereidingswijze:



De kruiden fijnwrijven en vermengen met de cabé rawit en 3 geroosterde kemiris.

Sambal Ketimun Petis (komkommer)

Ingrediënten:



1 theelepel gebrande trassi
3 eetlepels asamwater
1 theelepel sambal ulek
1 theelepel zout
gehakte ketimun (komkommer)
ietsjes suiker
petis
fijngesneden groenten (ui, komkommer, tomaat, radijsjes, enz..)

Bereidingswijze:



De kruiden fijnwrijven en vermengen met de suiker, petis en gehakte ketimun.

Sambal Lobak

Ingrediënten:



- 1 theelepel gebrande trassi
- 3 eetlepels asamwater
- 1 theelepel sambal ulek
- 1 theelepel zout
- wat schijfjes lobak (soesterknollen, soort grote radijs)
- fijngesneden groenten (ui, komkommer, tomaat, radijsjes,..)

Bereidingswijze:



De kruiden fijnwrijven en vermengen met de schijfjes lobak.

Sambal Luat (Timor)

Ingrediënten:



10 gesnipperde cabé
3 eetlepels gesnipperde uien
1 theelepel trassi
1/2 theelepel ketumbar
1 theelepel witte suiker
1 theelepel tomatenpuree
sap van 1/2 citroen
1 eetlepel fijngehakte bieslook
zout

Bereidingswijze:



Alle ingrediënten met uitzondering van de bieslook en het citroensap bij elkaar fijnwrijven. Tomatenpuree toevoegen en opbakken tot de uien geel zijn. Citroensap toevoegen en voor het opdienen de bieslook erdoor.

Sambal Malaka

Ingrediënten:



10 gesneden cabé
10 eetlepels gesneden uien
6 teentjes knoflook
2 theelepels laos
1 spriet sereh
1 eetlepel asam
1/8 blok santen
2 theelepels trassi
4 eetlepels olie
zout

Bereidingswijze:



Uien, knoflook, zout, laos en sereh samen fijnwrijven en opbakken tot de uien geel zijn. Cabé fijnwrijven. Asamwater van 4 eetlepels water maken en dit aan het kruidenmengsel toevoegen. Het blokje santen erin oplossen en laten koken tot de olie boven komt drijven.

Sambal Mangga Muda

Ingrediënten:



1 theelepel gebrande trassi
3 eetlepels asamwater
1 theelepel sambal ulek
1 theelepel zout
wat geraspte jonge mango
fijngesneden groenten (ui, komkommer, tomaat, radijsjes,..)

Bereidingswijze:



De kruiden fijnwrijven en vermengen met de geraspte jonge mango.

Sambal Manis (1)

Ingrediënten:



- 1 theelepel gebrande trassi
- 3 eetlepels asamwater
- 1 theelepel sambal ulek
- 1 theelepel zout
- wat Gula Jawa
- fijngesneden groenten (ui, komkommer, tomaat, radijsjes,..)

Bereidingswijze:



De kruiden fijnwrijven en vermengen met de Gula Jawa.

Sambal Manis (2)

Ingredienten:



5 cabé
1 eetlepel asam
2 theelepels Gula Jawa
snufje zout

Bereidingswijze:



Wrijf cabé, suiker, zout en asem tezamen fijn. Bewaren in de koelkast.

Sambal Serdadu

Ingrediënten:



10 cabé (gesnipperd)
200 gram gesnipperde uien
2 theelepels trassi
1 eetlepel olie
zout

Bereidingswijze:



Wrijf cabé, zout en uien tezamen fijn. Fruiten in wat olie. Trassi oplossen in 4 eetlepels warm water en toevoegen aan de massa in de pan. Laten stoven tot de olie boven komt.

Sambal Tomaat

Ingrediënten:



1 theelepel gebrande trassi
3 eetlepels asamwater
1 theelepel sambal ulek
1 theelepel zout
tomaat
fijngesneden groenten (ui, komkommer, radijsjes,..)

Bereidingswijze:



De kruiden fijnwrijven en vermengen met de tomaat.

Saté

Saté van kip -1- (saté van kipfilet)

Ingrediënten:



500 gram kipfilet
1 teentje knoflook
zout en peper naar smaak
1 eetlepel slaolie
3 eetlepels kecap manis

Bereidingswijze:



Snij de kipfilet in stukjes, pel het teentje knoflook en pers die hierboven uit en voeg de rest van de ingrediënten toe. Mix alles goed dooreen en laat de kip ongeveer 1 uur marineren. Rijg daarna de stukjes kip aan stokjes (4 stukjes aan elk stokje). Bak ze in een met wat olie ingesmeerde koekenpan of rooster ze onder de grill of boven een houtskoolvuurtje. Dien ze warm op met kacangsaus en eventueel een paar stukjes lontong.

Saté van kip -2- (saté van kipfilet)

Ingrediënten:



500 gram kipfilet
1 klein uitje
2 teentjes knoflook
1 plakje jahé
1 eetlepel slaolie
2 eetlepels chinese kecap (zout)
--
bumbus
1 theelepel laospoeder
1 theelepel ketumbar
1/2 theelepel jinten
1/2 theelepel paprikapoeder
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:



Snijd de kipfilet in stukjes, doe ze in een schaal, pel het uitje en rasp dit hierboven zeer fijn. Pel de knoflook en pers het uit, week het plakje jahé even in warm water en pers het uit boven de kipstukjes in de knoflookpers. Voeg de olie, de kecap en alle bumbus toe en meng alles goed door elkaar. Laat dit daarna ongeveer 1 uur marinieren. Rijg de kipfilet aan stokjes (4 stukjes per stokje). Bak ze in een met wat olie ingesmeerde koekenpan of rooster ze onder de grill of boven een houtskoolvuurtje. Dien ze warm op met sambal rawit kecap en eventueel een paar stukjes lontong.

Sate Babi

Ingrediënten:



250 gram mager varkensvlees in dobbelsteentjes
2 theelepels ketumbar
1 theelepel jintan
2 theelepels jahé
2 theelepels laos
1/8 schijf gula Jawa
2 theelepels kecap
1 kopje santen
3 eetlepels olie
zout
sate stokjes

Bereidingswijze:



Fruit de bumbu in 3 eetlepels olie. Zout, gula Jawa, kecap en 1 kopje santen toevoegen. Deze saus even door laten koken en dan laten afkoelen. Het vlees erin leggen en minstens 1 uur laten trekken. 4 a 5 stukjes aan een stokje rijgen en dan drogen met keukenpapier. In hete olie bakken of grillen. Serveren met kacang saus (zie bvb gado-gado).

Sate Bali

Ingrediënten:



het vlees van een flinke kip (rauw)
3 eetlepels fijngehakte uien
2 uitgeperste teentjes knoflook
2 theelepels laos
1/2 theelepel sereh
1/2 theelepel jinten
1 theelepel trassi
2 theelepels zout
2 fijngewreven jeruk purut blaadjes
4 kemiri
wat santen
olie

Bereidingswijze:



Wrijf alle kruiden bij elkaar, inclusief de uien, knoflook en geraspte kemiri en maak met de santen een dik papje waarmee de stukken kippenvlees zorgvuldig worden ingewreven. Steek het vlees aan satepennen en rooster het. Bestrijk het vlees af en toe met olijfolie.

Sate Bumbu Dendeng

Ingrediënten:



500 gram varkenshaas
3 rode uien
2 teentjes knoflook
1 theelepel ketumbar
mespunt laos
1 theelepel suiker
1 eetlepel kecap
sap van 1/2 citroen
zout, peper
1 eetlepel heet water en 1/4 cm santen

Bereidingswijze:



Het vlees in dobbelsteentjes snijden. Ui fijnsnipperen met de knoflook, ketumbar erbij met de laos en wat zout en fijnwrijven. Dit bij het vlees voegen. Kecap, suiker en citroen toevoegen, zout en peper naar smaak, eventueel santen toevoegen. Het geheel mengen en minimaal 2 uur laten staan.

Sate Bumbu Kuning (1)

Ingrediënten:



100 gram lever
200 gram varkenshaas
3 rode uien (of 1/2 gewone)
2 teentjes knoflook
2 kemiri
1 rode cabé
1/2 theelepel trassi
1/2 theelepel ketumbar
1/2 theelepel kunyit
mispunt laos
1 eetlepel olie
1 eetlepel water en 1/4 blok santen
asamwater of citroensap
1 theelepel suiker
zout

Bereidingswijze:



Lever en varkenshaas in dobbelstenen snijden. Uien, knoflook en kemiri fijnmaken samen met de cabé en trassi en de kruiden (in de vijzel). 1 eetlepel olie warm laten worden en hier het kruidenmengsel in fruiten. 1 eetlepel water erbij met de santen, asamwater en suiker. Even doorkoken, dan van het vuur nemen. Als het is afgekoeld, het vlees erbij en goed mengen, zout naar smaak erbij en minstens 2 uur laten trekken.

Sate Bumbu Kuning (2)

Ingrediënten:



500 gram vet varkensvlees
1 pinklengte kunyit
5 kemiri
1 stukje gember
1 stukje trassi
1 theelepel suiker
1 theelepel ketumbar
1 spriet sereh
zout en peper
1 kopje santen

Bereidingswijze:



Vlees aan dobbelsteentjes snijden. Kruiden fijnwrijven en het vlees hiermee insmeren. Olie heet maken en het vlees bruin bakken. Santen er over gieten en de sereh erbij, dan de saus inkoken en laten afkoelen. Het vlees aan pennen rijgen en roosteren boven houtskool.

Sate Bumbu Rujak

Ingrediënten:



500 gram varkenshaas
2 rode uien (of 1/2 gewone)
2 kemiri
2 rode cabé (of 2 theelepel sambal)
mespunt laos
1/2 theelepel trassi
asamwater of citroensap
1 eetlepel water en 1/4 cm santen
zout

Bereidingswijze:



Vlees in niet te kleine dobbelsteentjes snijden en zouten. Uien, cabé, kemiri en trassi samen met de kruiden fijn maken in de vijzel. Dit geheel bij het vlees voegen en goed mengen. Asamwater en santen toevoegen met het water. Minimaal 2 uur laten intrekken.

Sate Gurih

Ingrediënten:



500 gram varkensfricandeau (of -haas)
2 teentjes knoflook
1 eetlepel kecap
1 eetlepel suiker
2 kemiri
sap van 1 á 2 citroen
peper, zout
2 eetlepels kokend water, 1/2 cm santen

Bereidingswijze:



Vlees in niet te kleine dobbelstenen snijden. Knoflook en kemiri met wat zout fijnwrijven. Het vlees hiermee inwrijven en in een afgesloten schaalje leggen. Citroen erbij met de kecap, suiker, peper en zout naar smaak. Santen in het water oplossen (moet goed dik zijn). Dit bij het vlees voegen en goed doormengen. Minimaal 2 uur laten intrekken.

Saté ikan (saté van verschillende soorten vis)

Ingrediënten:



150 gram kabeljauwfilet
150 gram zalmfilet
150 gram zeewolffilet
150 gram roodbaarsfilet
3 teentjes knoflook
zout en peper naar smaak
1/2 dl slaolie
1/4 dl kecap manis
satéstokjes
slaolie

voor de saus:
4 cabé rawits
zout naar smaak
1 theelepel sambal ulek
1/2 dl kecap manis
sap van 1 jeruk limo of 1 limoen

Bereidingswijze:



Snijd alle vissen in niet te kleine stukjes en doe elk soor apart in een schaal. Maak een marinade van de uitgeperste knoflook, zout en peper naar smaak, de slaolie en de kecap. Verdeel de marinade over de soorten vis, roer het goed dooreen en laat alles ongeveer 15 minuten staan. Rijg dan afwisselend de soorten vis aan een satéstokje. Verhit een beetje slaolie in een koekenpan en bak de stokjes aan beide zijden gaar, of rooster ze boven een houtskoolvuurtje. Geef de saus er apart bij.

Maak de saus als volgt : haal de steeltjes van de cabé rawits en wrijf de pepertjes in een vijzel (cobek) fijn met een snufje zout. Meng de sambal ulek en de kecap er goed door, net als het sap van de jeruk limo. Roer de saus nogmaals goed door.

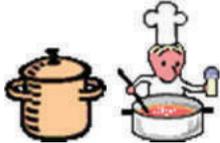
Sate Manis (1)

Ingrediënten:



500 gram rundvlees in blokjes
500 gram lever in blokjes
2 fijngehakte uien
2 uitgeperste tenen knoflook
1 theelepel ketumbar
1/2 theelepel jinten
1 eetlepel gula Jawa
1 eetlepel kecap
asamwater
zout

Bereidingswijze:



Maak een marinade van de uien, knoflook, kruiden, gula Jawa, zout, kecap en asamwater en leg het vlees hier enkele uren in. De blokjes om en om aan de pennen steken, met wat olie bestrijken en roosteren. Tijdens het roosteren eventueel bestrijken met de marinade. Serveren met kecapsaus.

Sate Manis (2)

Ingrediënten:



500 gram varkensfricandeau (of -haas)
2 teentjes knoflook
1 eetlepel kecap
1 eetlepel suiker (of gula Jawa)
sap van 1/2 citroen
peper
zout

Bereidingswijze:



Het vlees in niet te kleine dobbelstenen snijden. Knoflook fijnknippen en met zout inwrijven. Vlees met knoflookmengsel insmeren en in een afgesloten schaal doen. Citroensap erbij met kecap, suiker, zout en peper naar smaak. Goed mengen en minstens 2 uur laten trekken.

Sate Pentool (1)

Ingrediënten:



500 gram gehakt of 3 tartaar
3 rode uien of 1/2 gewone
2 teentjes knoflook
1/4 theelepel trassi
1 cabé merah (rode spaanse peper)
1/4 theelepel ketumbar
2 kemiri
1/4 theelepel jinten
2 eetlepels gemalen kokos
1 theelepel suiker
1 ei
zout
asamwater

Bereidingswijze:



De uien, knoflook, kemiri en cabé fijnmaken en in de vijzel, tezamen met de trassi, ketumbar, jinten en wat zout fijnwrijven. Goed met het vlees mengen samen met 1 ei, 2 eetlepels gemalen kokos, 1 theelepel suiker en wat asamwater en zout naar smaak. Vorm hiervan lange dunne kroketten en steek er een stokje door. In warme olie mooi bruin bakken.

Sate Pentool (2)

Ingrediënten:



500 gram gehakt
2 eetlepels bumbu sesate (een gelijke mix van kardamom, kunjit, ketumbar, sereh en wat cabé.)
2 lepels geraspte klapper
2 teentjes knoflook
1 theelepel suiker
1 theelepel trassi
1 theelepel sereh
1 eetlepel asamwater
1 ei
zout
santen

Bereidingswijze:



Stamp alle kruiden fijn en bak dit mengsel op in wat olie. Als het goed gebakken is eruit halen en goed mengen met het gehakt. Hierdoor tevens 1 ei en het asamwater mengen. Stevige ballen maken en aan pennen rijgen. Roosteren op de grill. Tijdens het roosteren af en toe met wat santen bestrijken.

Saté udang -1- (saté van gamba)

Ingrediënten:



12 grote garnalen (gambas)

satéstokjes

4 teentjes knoflook

1/2 dl slaolie

100 gram margarine

zout en peper naar smaak

--

garnering:

1 limoen of 1 citroen

4 takjes peterselie

verse of gedroogde bieslook

Bereidingswijze:



Pel de garnalen goed maar laat het staartje eraan. Rijg drie garnalen schuin aan een satéstokje. Pel de knoflook, doe in een koekenpan de olie en de margarine en laat dit niet te bruin worden. Bak dan de stokjes saté udang aan beide zijden totdat ze roze van kleur zijn, pers de knoflook boven de stokjes uit en bestrooi ze met zout en peper naar smaak. Let wel op dat de olie, margarine en vooral de knoflook niet aanbranden, omdat dit tevens de saus is. (Aangebrande knoflook smaakt erg bitter). Leg de satéstokjes in een platte schaal, giet de saus erover en garneer het met de in partjes gesneden limoen of citroen, de fijngehakte peterselie en de bieslook.

Saté udang -2- (saté van gamba)

Ingrediënten:



12 grote garnalen (gambas)
1 kleine ui
2 teentjes knoflook
1 plakje jahé
1 borrelglas cognac
3 eetlepels japanse kecap
1/2 dl slaolie
zout en peper naar smaak
1 theelepel suiker
satéstokjes

Bereidingswijze:



Pel de garnalen goed maar laat het staartje eraan. Pel de ui en de knoflook, haal het velletje van de jahé en maal deze ingrediënten zeer fijn. Doe het mengsel in een schaal en meng het met de overige ingrediënten. Doe de garnalen in de marinade en laat het ongeveer een halfuur staan. Rijg daarna drie garnalen schuin aan een stokje. Bak de stokjes in een koekenpan met wat olie aan beide zijden totdat de garnalen roze van kleur zijn of rooster ze boven een houtskoolvuurtje. Serveer de saté udang met zoetzure saus.

Groenten (sayur)

Asinan

Ingrediënten:



250 gram taugé
100 gram veldsla of raapstelen
200 gram spitskool
1/2 tahu
100 gram sawi asin (gezouten chinese kool, maar ook amsoi is te gebruiken)
75 gram gezouten pindas
--
bumbus voor de saus :
1 1/2 dl witte azijn
1 dl water
2 eetlepels sambal ulek
1 eetlepel suiker
zout naar smaak

Bereidingswijze:



Spoel de taugé en de veldsla of de raapstelen goed af en laat ze uitlekken. Snijd de kool in zeer dunne reepjes, spoel ze af en laat ze uitlekken. Snijd de rauwe tahu in kleine dobbelsteentjes. Spoel de sawi asin af om het iets te ontzouten en snijd deze in heel kleine stukjes. Meng alle gewassen en gesneden ingrediënten in een ruime schaal en strooi de pindas hierover.

Maak de saus als volgt: meng de azijn, het water, de sambal, de suiker en het zout goed dooreen, naar smaak kunt u altijd nog iets van alles toevoegen, en giet dit over de groenten.

Voor het opscheppen alles goed door elkaar scheppen. Dit gerecht wordt koud geserveerd.

Gado-Gado (1)

Ingrediënten:



300 gram boontjes, bloemkool, witte kool, worteltjes, spruitjes

100 gram tauge

1 kleine komkommer

2 middelgrote aardappelen

voor de SAUS :

2 hardgekookte eieren

2 teentjes knoflook

6 eetlepels pindakaas

1 theelepel suiker

1 fijngestampde cabé

1 salam- of laurierblad

stukje citroenschil

1 kopje water

1/2 kopje santen

zout

Bereidingswijze:



Groenten schoonmaken, wassen en kleinsnijden.

Alle groenten bijna gaar koken. Tauge wassen en even blancheren.

Komkommer in reepjes snijden. Aardappelen koken, in plakjes snijden en in wat olie bakken. Groenten soort bij soort op een platte schaal leggen, daaromheen de aardappelschijfjes en pakjes ei.

Alles warm houden.

Voor de saus de knoflook snijden, pindakaas in een pan doen, de suiker er door roeren, alles goed verwarmen en hierin de knoflook verhitten. Peper, laurier en citroenschil er door. Geleidelijk water toevoegen met wat zout. Saus zachtjes door laten koken tot ze goed gebonden is. Voor het opdienen de citroenschil eruit halen met de laurier. De saus over de groenten gieten. Garneren met kroepoek en in bloem gewentelde gebakken uienringen.

Gado-Gado (2)

Ingrediënten:



2 hardgekookte eieren
1 schoteltje gesneden kool
een paar soorten bladgroenten
1 komkommer
gebakken stukjes tempe (ongeveer 150 gr)
2 schoteltjes taugé
4 rode uitjes (bawang merah)
kleine ronde krupuk

Bereidingswijze:



De eieren pellen en in partjes snijden. Alle bladgroenten even in kokend water dompelen en laten afkoelen. De komkommer in dunne schijfjes snijden. De kroepoek bakken. Uitjes snijden en bakken.

Men kan op 2 manieren verdergaan:

De groenten worden laag om laag in een schotel geschikt en overgoten met gado-gado-saus (zie recept gado-gado 1 of 3). Ter garnering schikt men de schijfjes hardgekookt ei, kleine krupuks en de gebakken stukjes tempe eromheen en overstrooit het geheel met de bruin gebakken uitjes.

De groentesoorten in een cirkelvorm op een schaal schikken, zo dat de cirkel verdeeld wordt in segmenten met verschillende soorten groenten erin. Ter garnering de schijfjes ei, de stukjes tempe, de krupuks en de bruin gebakken uitjes eromheen en overheen schikken en de saus apart geven.

Gado-Gado (3)

groente-salade met pindasaus

Ingrediënten:



100 gram kool (witte- groene- savooie- spits- of komkommer)
Chinese kool of bloemkool
blok tahu
100 gram boontjes (princesseboontjes of snijboontjes of heel jonge
tuinboontjes)
plak tempe
100 gram taugé
zout
250 gram spinazie (of andijvie of raapsteeltjes)
2 eetlepels gehakte selderij
2 eetlepels bruinegebakken uitjes
2 hardgekookte eieren

Bereidingswijze:



Maak de groenten schoon. Kook de kool en boontjes. Spoel de taugé even af met kokend water en laat de groenten uitlekken. Snijd de komkommer in dunne plakjes. Snijd de tahu en tempeh in grove plakken, stoom ze of kook met wat water en weinig zout tot ze gaar zijn. Snijd ze in blokjes van circa 2 cm.
Meng de uitgelekte groenten met de uitgelekte tahu en tempe door elkaar en leg ze op een grote schotel. Bedek ze rondom met plakjes komkommer. Bestrooi ze met gebakken uitjes en de gehakte selderij. Snijd de eieren in partjes en schik deze langs de rand.

PINDASAUUS VOOR GADO-GADO

Ingredienten:

1/3 pot pindakaas

2 theelepels sambal oelek

1 eetlepel kecap

2 a 3 eetlepels azijn

knoflooksap

water

zout

Bereidingswijze saus:

Meng de pindakaas met de sambal, kecap, azijn en knoflooksap met een stevige houten lepel.

Voeg er lepelsgewijs zoveel water aan toe tot de saus de dikte heeft van mayonaise. Proeven en eventueel iets meer sambal, ketjap, azijn, zout toevoegen.

Eventueel bestrooien met gebakken uitjes.

EINDBEREIDING:

Giet de nog hete satésaus over de schotel zodat alles bedekt wordt. Maak de schotel af door er wat gekruimelde kroepoek over te strooien.

Gado-Gado Betawi

Ingrediënten:



tauge
kool
kacang
tahu
tempe
kroepoek udang
bawang goreng (fruitjes)
gekookte aardappelen
hardgekookte eieren
tahu goreng
gebraden rode cabé
trassi
zout
suiker
kacang goreng
santen
air asam

Bereidingswijze:



De groenten worden halfgaar gekookt. Voor de saus maakt men de kacang goreng met de cabé, trassi en het zout fijn. Fruit ze in verse klapperolie en voeg hierbij de santen en air asem. De saus mag niet lang koken, deze moet er rood en olieachtig uitzien. Plaats op een diepe schaal eerst de tauge, kool en kacang, hierop de gesneden tahu, aardappelen, eieren, tempe, kroepoek en gebakken uien, dan de saus er overheen.

Als men gado-gado pedas wil hebben neem dan een paar theelepels azijn met geraspte cabé rawit er in.

Gado-Gado saus

Ingrediënten:



200 gram pindas of pindakaas
2 dl kokend water
citroensap
sambal
zout
suiker
trassi

Bereidingswijze:



Gebakken pindas 3 maal draaien, daarna vermengen met het water en even opkoken. Zonodig wat water toevoegen. Daarna de saus op smaak brengen met de andere ingrediënten.

NB : De in de recepten voorkomende hoeveelheden als theelepels, dessertlepel en eetlepel moeten zijn afgestreken.

Gevulde cabé

Ingrediënten:



100 gramn kalfsgehakt
1 gesplitst ei
8 grote spaanse pepers
olie
2 eetlepels ui
1 gesnipperd teentje knoflook
1 theelepel ketumbar
1/2 theelepel jinten
1 eetlepel gehakte selderij
peper en zout

Bereidingswijze:



Snijd de pepers aan 1 zijde in, verwijder voorzichtig het zaad en spoel ze uit onder de kraan.
Wrijf de kruiden fijn en meng ze door het gehakt, samen met de eierdooier en de selderij.
Vul de cabé zo dat de vulling iets uitsteekt.
Bestrijk ze met iets opgeklopt eiwit en bak ze daarna in de olie gaar.

Jagung bakar

Ingrediënten:



2 grote of 4 kleine maïskolven
zout naar smaak
water
room- of kruidenboter

Bereidingswijze:



Maak de maïskolven goed schoon en verwijder alle 'haartjes'. Zet een pan met ruim water op en leg de maïskolven erin met het zout. Laat de maïs ongeveer 45 tot 60 minuten koken. Giet het water af. Bestrijk de kolven met room- of kruidenboter en zet ze onder de grill totdat de kolven ietsjes bruin zijn geworden. Draai ze regelmatig om. Of rooster de maïskolven op een barbecue. Strooi er naar smaak wat zout op.

Jagung rebus

Ingrediënten:



2 grote of 4 kleine maïskolven
zout naar smaak
3 eetlepels suiker
water
roomboter

Bereidingswijze:



Maak de maïskolven goed schoon en verwijder alle 'haartjes'. Zet een pan met ruim water op en leg de maïskolven erin met het zout en de suiker. Laat de maïs ongeveer 45 tot 60 minuten koken. Giet het water af en dien de maïs warm op met eventueel roomboter.

Jeganan

Ingrediënten:



Prinsesseboontjes, snijbonen, witte kool en peentjes
6 a 8 kemirinoten
trassi
spaanse peper
een stukje tamarinde

Bereidingswijze:



Laat 6 a 8 kemirinoten in de oven poffen, haal de kern er uit en stamp ze met een stukje trassi en spaanse peper fijn. Doe dit alles in een pannetje, voeg er een stukje tamarinde bij en roer er zoveel water door dat alles gebonden is. Doe er dan de groenten doorheen en dien het op. Men kan er een scheutje soya in doen.

Ketoprak (groenten met kecapsaus)

Ingrediënten:



1/2 tahu
1/2 tempe
2 dl slaolie om te frituren
4 eieren
250 gram taugé
250 gram spitskool
1 komkommer
1 bosje selderie
2 eetlepels gefruite uitjes
--
voor de saus :
1 grote ui
3 teentjes knoflook
2 eetlepels slaolie
1 eetlepel pindakaas
1/2 dl water
1 dl kecap manis
sap van 1/2 citroen
2 theelepels sambal ulek
2 theelepels suiker
zout naar smaak

Bereidingswijze:



Snijd de tahu en de tempé in kleine dobbelsteentjes. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin eerst de tahublokjes bruin en laat ze uitlekken. Frituur dan de tempéblokjes hierin bruin en laat ook die uitlekken. Kook de eieren tot ze hard zijn, spoel ze af onder koud water, pel ze en snijd ze in partjes. Spoel de taugé af onder heet water, zodat de taugé iets slap wordt. Snijd de kool in dunne reepjes en spoel ook deze af onder heet water, zodat de kool iets slap wordt. Laat beide goed uitlekken. Haal boven- en onderkant van de komkommer, schil deze en halveer de komkommer. Haal met een lepel de zaadlijsten eruit. Snijd daarna de komkommer in dunne plakjes. Was de selderie en snijd die zeer fijn. Verdeel alle gebakken, gewassen en gesneden ingrediënten over een platte schaal en strooi er de gefruite uitjes op. Geef de saus er apart bij.

De saus maakt u als volgt : pel de ui en de knoflook en maal deze zeer fijn. Fruit het gemalen mengsel met slaolie glazig. Los de pindakaas op in het waster en voeg dit erbij met de overige ingrediënten van de saus. Breng het geheel aan de kook totdat alles in elkaar is opgelost. De saus kunt u zowel warm als koud bij de ketoprak serveren.

Kredok met saus (groenten met saus uit Oost-Java)

Ingrediënten:



150 gram kacang panjang (kousenband)
1/2 komkommer
200 gram spitskool
1/2 ijsbergsla
250 gram taugé
--
voor de saus :
3 rode cabé
1 stukje kencur van 1 cm
2 dl witte azijn
1/2 dl water
5 eetlepels pindakaas
2 eetlepels suiker
zout naar smaak

Bereidingswijze:



Was de kacang panjang en haal de puntjes weg. Snijd de kacang panjang dan in stukjes van 2 cm. Laat ze hierna uitlekken in een vergiet. Was de komkommer en snijd hem (met schil) in de lengte in vieren en daarna in kleine stukjes. Was de kool en snijd hem in zeer dunne reepjes en laat die uitlekken. Was de ijsbergsla en snijd hem in dunne reepjes en laat die eveneens uitlekken. Spoel de taugé af en laat hem goed uitlekken.

Maak de saus als volgt : haal de steeltjes van de cabé en het velletje van de kencur, maal deze twee ingrediënten samen fijn. Schep de inhoud over in een schaaltje en vermeng het met de overige ingrediënten. Roer het geheel goed dooreen, totdat alles in elkaar opgelost is. Wanneer alle groenten uitgelekt zijn, ze goed doorenmengen in een ruime schaal. Giet de saus hieroverheen. Meng voor het eten alles nog eens goed dooreen. Alle groenten worden rauw gegeten en koud geserveerd.

Lalap terong (gebakken aubergine)

Ingrediënten:



*1 flink of 2 kleine aubergines
zout en peper naar smaak
een beetje tarwebloem
margarine*

Bereidingswijze:



Was de aubergine goed; u hoeft hem niet te schillen, maar snijd wel het onderste stukje en de bovenkant weg. Snijd hem daarna in plakken van ongeveer 1 cm. Kruid de plakken naar smaak met peper en zout en haal ze even door de bloem. Doe in een koekenpan wat margarine en bak de plakken aan beide zijden bruin. Serveer ze warm.

Oblok oblok kuning

geurige tahu en tempe

Ingrediënten:



half blok tahu
half blok tempe
2 teentjes knoflook
1 ui
2 stuks groene cabé
1 eetlepel sambal ulek
1 duim trassi
4 kemirinoetjes
3 blaadjes daun salam
1 theelepel kunyit
1 ons petehbonen
1/3 blok santen
1 theelepel vleesbouillonpoeder
sojaolie
halve liter water

Bereidingswijze:



Snijd de tahu en tempe in blokjes en frituur ze in olie goudbruin. Maal de knoflook, uien en kemirinoten fijn. Snijd de cabé in reepjes. Verhit de olie en fruit de knoflook, ui, sambal, kemirinoten en kunyitpoeder. Voeg de stukjes laos en trassi en de salamblaadjes toe. Giet na 10 minuten water en bouillonpoeder in de pan en voeg als het water kookt santen en petehbonen toe. Even laten sudderen. Roer als de saus wat is ingedikt de blokjes tahu en tempe door het geheel heen. Laat de Oblok oblok nog even sudderen.

Papaya rujak (pikante papayasalade)

Ingrediënten:



- 1 of 2 niet te rijpe papayas
- 1 zoetzure appel
- 1/4 komkommer
- 1 vleestomaat
- 3 cabé rawits
- 1 dl azijn
- 1/4 dl water
- zout naar smaak
- 2 theelepels suiker

Bereidingswijze:



Schil de papayas, halveer ze en haal de zwarte pitjes eruit. Snijd ze hierna in kleine blokjes. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel in stukjes. Schil de komkommer en snijd hem in kleine stukjes. Giet kokend water over de tomaat, laat het even staan en verwijder het velletje. Snijd ook de tomaat in kleine blokjes. Verdeel alles op een mooie schaal. Haal de steeltjes van de cabé rawits en snijd ze in zeer fijne stukjes. Vermeng ze goed met de azijn, het water, zout en de suiker, totdat de suiker is opgelost. Sprenkel de saus over het fruit en dien het meteen op.

Pecel (Basisrecept)

Ingrediënten:



1 bord vol groenten (zoals tauge, selderie,...)
2 cabé
1 kopje santen
4 kemiris
1 of 2 teentjes knoflook
2 uitjes

Bereidingswijze:



De groenten schoonmaken, eventueel kleinsnijden, 5 minuten in kokend water dompelen en laten afkoelen. De kruiden fijnwrijven, met santen vermengen en deze op een zacht vuur al roerend verwarmen tot het geheel gaat binden. De saus laten afkoelen en apart in een sauskom presenteren of over de groenten gieten. Gebakken kroepoek of dunne gebakken tempe erbij geven.

Pecel Jonge Mangga

1 bord vol gesneden jonge mangga, pecel saus

Pecel Kacang Panjang

1 bord vol gaargekookte kacang, pecel saus, gebakken tempe of kroepoek

Pecel Ketimun

1 bord vol rauwe komkommer, pecel saus, garnalenkoekjes

Pecel Selderie

1 bord vol gesneden selderie, pecel saus, gebakken tempe

Pecel met saus (groentegericht met warme pindasaus)

Ingrediënten:



250 gram kacang panjang (kousenband)
zout
1 kleine bloemkool
1 kleine kropsla
250 gram taugé
komkommer

Bereidingswijze:



Was de kacang panjang en haal de puntjes weg. Snijd de kacang panjang in stukjes van 3 cm. Zet de kacang panjang op met een beetje water en zout en laat hem 15 minuten koken, giet hem af en laat hem afkoelen. Was de bloemkool en snijd hem in kleine stukjes en zet ze op met een beetje water en zout. Laat de bloemkool 10 minuten koken. De groenten mogen niet te gaar zijn. Was de blaadjes sla en laat ze uitlekken. Spoel de taugé af met heet water, zodat hij iets slap wordt en laat ook de taugé uitlekken. Was de komkommer en snijd hem (met schil) in de lengte in vieren en daarna in kleine stukjes. Laat alle groenten goed uitlekken en afkoelen en garneer ze op een platte schaal. Strooi hierover gefruite uitjes en geef er kroepoek en/of emping bij. Server de pecel met warme pecelsaus (zie recept 'pecel').

Pindang Jagung

Ingrediënten:



jonge mais
6 kemiris
2 spaanse pepers
trassi
tamarinde
scheut soja
zout
boter

Bereidingswijze:



6 kemiris poffen en uit de bast halen en fijnstampen met 2 spaanse pepers, een stukje in boter gebakken trassi en een weinig zout. Maak hiervan met tamarinde, water en een scheut soja een dikke saus. Ondertussen heeft men jonge mais, waarin nog geen pitten zijn, in water met zout gaar gekookte. Laat ze goed droog uitlekken en roer ze in de saus. Laat het geheel nog even doorstoven.

Sayur Asam

Ingredienten:



Verschillende groentesoorten als:

Kool

Boontjes

Kouseband

Aubergine

Kleine aardappeltjes (krieltjes)

Wat pinda's

10 kleine uitjes (rood of wit)

2 teentjes knoflook

3 á 4 cabé

stukje trassi

3 schijfjes laos

1 volle eetlepel asam

250 gram vlees

zout

Bereidingswijze:



Trek van het vlees met voldoende water bouillon en kook daarin de schoongemaakte, in stukjes gesneden groenten halfgaar. De aardappeltjes worden gaar gekookt en daarna worden de schillen er af gehaald. Wrijf de uien, knoflook, trassi, zout, laos en de cabé fijn en fruit ze in de olie. Doe er wat bouillon bij en voeg dit mengsel bij de groenten in de bouillon.

De asam wordt met wat kokend water gemengd, door een zeef geperst en door de sayur gemengd. Proef of de smaak goed is, asam is zuur, dus het gerecht moet dan ook zurig smaken.

Alles samen nog even door laten koken.

Sayur Bayam

Ingrediënten:



1 pond bladspinazie (bayam)
4 jonge maiskolven of een klein blikje
3 rode uien (1/2 gewone)
1/4 theelepel trassi
zout
5 dl water (bouillon)

Bereidingswijze:



De bayam of spinazie moet mooi zijn, alleen de blaadjes gebruiken. Schoonmaken en goed wassen. Maiskolven schoonmaken en in 3 stukken snijden, goed wassen. De uien fijnsnijden en met trassi en zout inwrijven. 5 dl water in een pan aan de kook brengen, het papje erbij en de in stukken gesneden maiskolven. Koken tot de kolven gaar zijn. De spinazieblaadjes erbij en 1 minuut laten koken, (niet te lang want ze moeten heel blijven). **DIRECT SERVEREN.**

Als een blikje mais gebruikt wordt is de bereiding tot aan het uienpapje hetzelfde, het papje met de mais en het water aan de kook brengen en als het water kookt de spinazie erbij.

Sayur Karie

Ingrediënten:



300 gram poulet of kippepoulet
50 gram chinese vermicelli
4 aardappelen
1/4 savoyekool
2 winterwortels
6 kopjes santen
1 grote ui
2 teentjes knoflook
1 theelepel ketumbar
1/2 theelepel kunyit
1/2 theelepel Jahe
1 theelepel laos
4 kemiri
200 gram sperzieboontjes
een stukje trassi
1 stengel sereh
2 eetlepels citroensap
1 theelepel citroenrasp
zout
suiker
4 eetlepels olie
1 spaanse peper

Bereidingswijze:



Het vlees opzetten met de santen, sereh, citroenrasp, ui en knoflook (fijnsnipperen). Spaanse peper fijnstampen en vermengen met de kruiden, gemalen kemiri en trassi. Verwarm de olie en fruit het kruidenmengsel, dit daarna bij de bouillon doen met zout en suiker. Laten stoven tot alles gaar is, eventueel botjes verwijderen. Aardappelen schillen, groenten schoonmaken, in stukjes snijden en toevoegen aan het mengsel. gaar laten koken, dan de vermicelli er in en op smaak maken met citroensap.

Sayur Lodeh

Ingrediënten:



500 gram groenten (kool, boontjes, jonge mais, kacang panjang,...)
6 kemiris
1/2 liter water
1 teentje knoflook
1 flinke mespunt trassi
2 fijngewreven rode uitjes
sambal ulek

Bereidingswijze:



De kemiris met de kruiden fijnstampen en met de groenten in een halve liter water gaar koken. De sambal oelek vlak voor het opdoen er aan toevoegen.

OF.....

Neem een handvol jonge prinsesseboontjes, evenveel jonge peultjes, wat aan zeer kleine stukjes gesneden bloemkool en een stuk witte of savoyekool aan snippers. Hak 6 a 8 afgekookte spaanse pepers met 100 gram sjalotten, 5 teentjes knoflook en een stukje trassi fijn en fruit het in 250 gram boter. Doe er dan de groenten bij en zet het al roerend op het vuur, totdat de groenten wat geslonken zijn. Voeg er dan 3/4 of 1 liter melk en zout bij en laat het langzaam koken, nu en dan omschuddend, totdat de groenten gaar zijn. Men kan er wat soya bij doen.

Sayur Lodeh Campur

Ingrediënten:



750 gram groenten: witte kool of spitskool, worteltjes, sperzieboontjes, bloemkool, 'n paar spruitjes, selderij
1/2 liter bouillon
1 theelepel laos
1 mespunt kunyit
1/2 teentje knoflook
1/2 theelepel ketumbar
100 gram klapper voor santen
3 eetlepels gesnipperde uien
1 a 2 theelepels sambal
1 theelepel trassi
peper
zout
3 eetlepels olie

Bereidingswijze:



De groenten schoonwassen en in niet te kleine stukjes snijden. De knoflook snipperen of uitpersen. De olie in een diepe pan heet laten worden en hierin de uien bakken met de knoflook en de kruiden, tot ze goudgeel zijn. De goed uitgelekte groenten even mee bakken en circa 1/2 liter bouillon toevoegen. Dit alles 7 minuten laten doorkoken, dan de santen toevoegen en verder laten koken tot de groenten bijna gaar zijn.

Sayur cabé

Ingrediënten:



200 gram tahu
50 gram tempe
50 gram cabé hijau
50 gram cabé rawit
50 gram daun bawang
tetellah (soepvlees)
5 rode uien
3 teentjes knoflook
1 theelepel trasi
1 stukje kencur
4 rode cabé
2 eetlepels asamwater
zout naar smaak

Bereidingswijze:



Het vlees wordt eerst zacht gekookt. De tahu, tempe, cabé hijau en daun bawang in stukjes snijden. De bumbus fijnstampen, daarna in 2 eetlepels klapperolie fruiten. Voeg hierbij het gekookte vlees met de bouillon, de santen en de ingrediënten en laat de sayur nog een kwartier koken. Het is smakelijker als men de tahu en tempe eerst halfgaar in klapperolie braadt.

Sayur Tauge

Ingredienten:



200 gram tauge
2 fijngehakte uien
1 uitgeperste teen knoflook
2 dl. bouillon
1/2 theelepel sambal manis
1 theelepel laos
1 theelepel Jahe
kecap
asamwater

Bereidingswijze:



Spoel de tauge goed schoon in een vergiet. Wrijf uien, knoflook en kruiden tot een papje in de vijzel en bakt dit op in wat olie. Als de uien gefruit zijn de tauge toevoegen en goed doorroeren. Dan de bouillon erbij en alles warm laten worden. Roer tot slot wat kecap en asamwater er door.

Sayur Tumis

Ingrediënten:



250 gram poulet
1 eetlepel water
1/4 savoyekool
2 uien
2 teentjes knoflook
stukje trassi
olie
1 theelepel suiker
citroensap
zout
1/4 theelepel laos
200 gram garnalen
1 kopje santen

Bereidingswijze:



Trek van de poulet bouillon. De kool fijnsnipperen en in de bouillon gaar koken. Uien en knoflook fijnsnijden en de trassi tussen de uien goed verdelen. Suiker, laos, zout toevoegen en dit geheel in wat olie bakken (goed roeren). Citroensap erdoor roeren, dit geheel door de koolsoep roeren. Op smaak maken met een kopje santen.

Taugé

In een mandje strooit men laag om laag kacang hijau en zand. Met een vochtige moltondeken bedekt, wordt het mandje in de zon gelegd, terwijl men door het begieten het zand goed vochtig houdt. Na twee of drie dagen is de kacang hijau gekiemd. De taugé (d.i. de gekiemde kacang hijau) goed wassen zodat er geen zand tussen blijft zitten.

OF...

Kacang hijau tussen een vochtige molton of flanellen doek leggen en op een lauwarme plaats enkele dagen laten liggen. Na enige dagen is de kacang hijau gekiemd.

Tauge Sla

Ingrediënten:



tauge
slaolie
citroensap
peper
zout
een paar hardgekookte eieren

Bereidingswijze:



De eieren fijnprakken en er met slaolie, citroensap, peper en zout een slasausje van maken. De tauge even in kokend water dompelen en laten afkoelen, fijnsnijden en vermengen met het sausje.

Tumis Kool

Ingrediënten:



1 kleine kool (circa 500 gram)
50 gram garnalen
2 of 3 teentjes knoflook
2 eetlepels ketumbar
2 eetlepels trassi
water
1 of 2 cabé
1/2 liter bouillon of santen
1 fijngesneden grote ui
4 eetlepels vet of olie

Bereidingswijze:



De kool fijnsnijden, cabé, uien, knoflook en ketumbar fijnstampen en even opbraden. Daarna de kool toevoegen en zoveel vocht erbij doen dat de kool er in kan slinken (dus heel weinig). Vervolgens de garnalen en santen of bouillon toevoegen en alles gaar koken in ongeveer een half uur.

Tumis Polleng

Ingrediënten:



2 1/2 dl santen
1/2 liter water
100 gram verse garnalen
100 gram verse erwtjes
1 mespuntje trassi
1 theelepel zout
1 of 2 eetlepels asamwater
3 schijfjes laos
1/2 grote ui
4 eetlepels boter, olie of vet

Bereidingswijze:



De kruiden fijnstampen en met de garnalen fruiten. Daarna de erwtjes en santen toevoegen en alles gaar koken.

Tumis tahu met tauge

Ingrediënten:



2 grote tahu
100 gram babi (varkensvlees)
100 gram tauge
150 gram garnalen
4 teentjes knoflook
100 gram peultjes
100 gram daun bawang (bosuitjes)
selderie en koecai
1 kopje garnalenbouillon
1 eetlepel kecap
2 eetlepels reuzel
peper en zout

Bereidingswijze:



Snij de tahu in kleine vierkante stukjes en bak ze in de reuzel. Fruit de gesneden knoflook in twee eetlepels reuzel, voeg hierbij de gepelde garnalen, het in stukjes gesneden varkensvlees, de gesneden daun bawang, selderie en koecai, de peultjes, peper, zout, kecap en de bouillon. Laat de massa gaar koken maar de groenten mogen niet zacht zijn.

Tumis tahu met tauge

Ingrediënten:



2 grote tahu
100 gram babi (varkensvlees)
100 gram tauge
150 gram garnalen
4 teentjes knoflook
100 gram peultjes
100 gram daun bawang (bosuitjes)
selderie en koecai
1 kopje garnalenbouillon
1 eetlepel kecap
2 eetlepels reuzel
peper en zout

Bereidingswijze:



Snij de tahu in kleine vierkante stukjes en bak ze in de reuzel. Fruit de gesneden knoflook in twee eetlepels reuzel, voeg hierbij de gepelde garnalen, het in stukjes gesneden varkensvlees, de gesneden daun bawang, selderie en koecai, de peultjes, peper, zout, kecap en de bouillon. Laat de massa gaar koken maar de groenten mogen niet zacht zijn.

Urapan

Ingrediënten:



150 gram jonge kasbibladeren (casave bladeren) of jonge daun kacang
250 gram kacang panjang
100 gram tauge
1/2 jonge klapper
2 rode cabé
5 cabé rawits
2 theelepels trassi
1 daun jeruk purut
2 schijfjes kencur
2 teentjes knoflook
asam en zout naar smaak

Bereidingswijze:



De klapper wordt geschild en geraspt. Nu maakt men de bumbus fijn en mengt hier de geraspte klapper en de groenten doorheen. Het is smakelijker als men de klapper eerst braadt (zonder olie) of roostert.

Urap urap

Ingrediënten:



Wat kool
taugé
kousenband
of jonge sperciboontjes
1/2 jonge klapper
2 rode cabé
2 schijfjes laos
stukje kencur
2 teentjes knoflook
stukje trassi
1 tl suiker

Bereidingswijze:



De klapper of in water geweekte klapper raspen. De kruiden met een jerukblaadje fijnwrijven en daarna mengen met de klapper.
Alles even opstomen (in een kommetje op de rijst tijdens het stomen of gewoon in een stomer)
De groenten schoonmaken, in stukjes snijden en gaarkoken of stomen, dan mengen met de kruiden en op een schaalte doen.

Tahu en Tempé

De Scheepsbel is (was) een uitgave van de **Nederlandse Marine** waarin ook telkens een Indisch recept werd gepubliceerd. Een aantal van deze recepten werden door de lezers gebundeld en met veel plezier herhaaldelijk gebruikt in de thuiskeukens.

April 1971 : Gebakken gevulde Tahoe

Ingrediënten:



2 stukken of blokken tahoe
2 1/2 ons rundergehakt
4 sjalotjes
1 teentje knoflook
wat takjes selderij
1 ei (nr 2)
1/2 eetlepel ketjap
zout en citroensap naar smaak

Bereidingswijze:



Elk blok tahoe in 5 plakken (ongeveer 3 cm dikte) snijden en de plakken schuin doormidden snijden. Elk deel heel voorzichtig uithollen en de uitgenomen tahoe fijn prakken en met het gehakt mengen. De sjalotjes, knoflook en selderij heel fijn snijden. Het ei in een schaal klutsen en daarna het gehakt en alle ingrediënten er bij doen en alles goed mengen. De uitgeholde stukken tahoe met het mengsel vullen en iets aandrukken. De gevulde tahoe in ruim olie in een bakpan of frituurpan of wadjan lichtbruin bakken. Het vuur mag niet te groot zijn want anders is de tahoe bruin gebakken en het gehakt binnenin nog niet gaar.

Bij deze gevulde tahoe kunt u een sausje geven van ketjap, sambal, citroensap, wat zout en 1/2 theelepel suiker... wat eten we dan weer gezond en lekker!

Ketoprak tahu (groenten en tahoe met kecapsaus)

Ingrediënten:



1 tahu
2 middelgrote uien
5 dl slaolie om te frituren
500 gram taugé
1 bosje selderie

voor de saus :

1 grote ui
3 teentjes knoflook
2 eetlepels slaolie
1 eetlepel pindakaas
1/2 dl water
1 dl kecap manis
sap van 1/2 citroen
2 theelepels sambal ulek
2 theelepels suiker
zout naar smaak

Bereidingswijze:



Snijd de tahu in dobbelsteentjes. Pel de uien en snijd ze in heel dunne ringen. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin de tahublokjes bruin. Laat ze uitlekken. Frituur dan de uien tot ze krokant zijn en laat die ook uitlekken. Overgebleven olie kunt u bewaren. Spoel de taugé af met heet water zodat hij iets slap wordt. Laat de taugé uitlekken. Was de selderie en hak die heel fijn. Leg de taugé op een platte schaal, garneer tahoe, selderie en de gebakken uien erop. Serveer de saus er apart bij. De saus maakt u als volgt : pel de ui en de knoflook en maal deze zeer fijn. Fruit het gemalen mengsel met slaolie glazig. Los de pindakaas op in het waster en voeg dit erbij met de overige ingrediënten van de saus. Breng het geheel aan de kook totdat alles in elkaar is opgelost. De saus kunt u zowel warm als koud bij de ketoprak serveren.

Tahugerechten

Tahu of sojakaas komt als sponzige, vochtige, bruinachtige blokjes in de handel. Het is een goedkoop en gezond voedingsmiddel waarvan vele smakelijke gerechten te maken zijn.

Bereidingswijze:



Gekweekte, witte kedeleebonen worden tot een brij vermalen en vermengd met water in een blik opgevangen. Een gedeelte van de vloeistof laat men verzuren, de niet verzuurde vloeistof wordt hiermede vermengd. Door een soort stremmingsproces wordt de brij stijf. De vaste massa wordt in lagen gesneden, die daarna geperst worden om het overtollige vocht te verwijderen.

Door tahoe te drogen en te bakken wordt ze smakelijker en beter houdbaar.

Tahu als macaroni (voorgerecht)

Tahu (12 blokjes) in reepjes snijden, in ruim water koken en als een macaroni-gerecht klaarmaken. Bijvoorbeeld met tomatensaus, met gehaktballetjes en kaas, enz.

Tahu als bami (voorgerecht)

Tahoe (12 blokjes) in reepjes snijden, in ruim water gaarkoken en verder opdienen met de ingrediënten die men bij bami gebruikt.

Tahu in plaats van vlees (bij rijsttafel)

300 gram fijngehakte tahu (8 blokjes)

100 gram fijngehakte garnalen

1 teentje knoflook

zout

peper

reuzel

Tahu, garnalen, knoflook, peper en zout met elkaar vermengen, er balletjes van maken en deze in de reuzel bruin bakken.

Voor het sausje:

1/4 liter water c.q. bouillon

2 teentjes knoflook

fijngesneden daun bawang (bosuitjes)

1 theelepel maizena

ketjap naar smaak

De daun bawang met de fijngesneden knoflook in de reuzel fruiten, het water of de bouillon toevoegen, binden met de maizena en op smaak brengen met peper, zout en ketjap.

Tahu-groentengerecht

200 gram peulen

100 gram wortels

100 gram kool

Saus en balletjes van het recept als aangegeven in 'tahu in plaats van vlees'. De groenten gaar koken, vermengen met een sausje en de tahuballetjes toevoegen. Deze ragout met droge rijst serveren.

Tahu-pannekoek (voorgerecht)

Tahu fijnwrijven met zout, gehakte peterselie, daun bawang (bosuitjes) en de helft van een losgeklopt ei. Hiervan een pannenkoek bakken.

De koek is makkelijk te keren als men er een deel van het losgeklopte ei opsmeert.

Presenteren al of niet met een zoetzure tomatensaus.

Tahuballetjes

(± 12 stuks)

Ingrediënten:



200 gram tahu,
1 klein ei,
wit van een klein preitje,
1 eetlepel gehakte selderie,
2 gesnipperde teentjes knoflook,
nootmuskaat,
olie

Bereidingswijze:



Snij de tahu in kleine blokjes en kook ze een paar minuten in water met wat zout. Maak er dan kruimels van. Snipper de prei zo fijn mogelijk. Meng de tahu met prei, selderie, ei, knoflook en zout, peper en nootmuskaat naar smaak. Maak er balletjes van ter grootte van een walnoot en bak ze gaar en lichtbruin in een wok met zoveel olie dat de balletjes onder staan. Frituren in een frituurpan kan ook. Mocht de massa te nat zijn, zodat je er geen goede balletjes van kunt vormen, roer er dan een eetlepel bloem door.

Tahu bumbu rujak -1-

Ingrediënten:



150 gram tahu,
2 eetlepels gesnipperde ui,
2 gesnipperde teentjes knoflook,
2 kemirinoten,
1 theelepel sambal ulek,
1 theelepel laos,
2 theelepels gula jawa (suiker),
2 theelepels serehpoeder,
2 salamblaadjes,
1/8 blok santen (25 gram),
olie

Bereidingswijze:



Snijd de tahu in plakken van 1 cm en iedere plak weer in vieren. Kook ze een paar minuten in water met wat zout. Stamp de kemiri fijn en wrijf ze stevig met ui, knoflook, sambal, laos en suiker. Breng aan de kook met 2 kopjes water, santen en salam. Doe de tahu erbij en laat een kwartiertje sudderen. Zo nu en dan omscheppen. Proef voor zout. Maak er een volledige maaltijd van door wat groenten mee te stoven, bijv. sperziebonen of broccoli. Kook de groenten eerst bijna gaar en laat ze de laatste 5 minuten meestoven.

Tahu Bumbu Rujak -2-

Ingrediënten:



200 gram tahu in blokjes
santen
2 gesnipperde uien
1 teentje knoflook
1/2 theelepel sambal brandal
1 theelepel laos
2 theelepels gula Jawa
1/2 theelepel sereh
2 salamblaadjes

Bereidingswijze:



Maak van de uien, knoflook, sambal, laos, gula Jawa en de sereh een papje. Kook dit met de santen en de salam. Doe hier de tahu bij en het zout. Kook op zacht vuur tot de santen dik wordt en de olie boven komt drijven en de tahublokjes zacht zijn.

Tahu/tempeh-balletjes

Ingrediënten:



150 gram tahu,
2 eetlepels gesnipperde ui,
2 gesnipperde teentjes knoflook,
2 kemirioten,
1 theelepel sambal oelek,
1 theelepel laos,
2 theelepels gula jawa (suiker),
2 theelepels serehpoeder,
2 salamblaadjes,
1/8 blok santen (25 gram),
olie

Bereidingswijze:



Snijd de tahu in plakken van 1 cm en iedere plak weer in vieren. Kook ze een paar minuten in water met wat zout. Stamp de kemiri fijn en wrijf ze stevig met ui, knoflook, sambal, laos en suiker. Breng aan de kook met 2 kopjes water, santen en salam. Doe de tahu erbij en laat een kwartiertje sudderen. Zo nu en dan omscheppen. Proef voor zout. Maak er een volledige maaltijd van door wat groenten mee te stoven, bijv. sperziebonen of broccoli. Kook de groenten eerst bijna gaar en laat ze de laatste 5 minuten meestoven.

Tahu/tempeh-knabbeltjes

Ingrediënten:



100 gram tahu,
100 gram tempeh,
2 eetlepels gesnipperde ui,
1 gesnipperd teentje knoflook,
1/2 theelepel ketumbar,
1 theelepel laos,
2 theelepels gula jawa (suiker),
2 salamblaadjes,
stukje asam zo groot als een walnoot,
olie.

Bereidingswijze:



Meng de asem met 3 eetlepels warm water en knijp het goed door elkaar. Wrijf ui, knoflook, ketumbar, laos en gula jawa stevig door elkaar. Snijd de tahu en tempeh in dobbelsteentjes, tahoe 3 cm, tempeh 1 cm. Breng een kopje water aan de kook met de kruiden, salam, asamwater (door een zeefje), tahu en tempeh. Laat zachtjes koken tot alle vocht is opgenomen. Verhit de olie en bak tahu en tempeh lichtbruin.

Tauge - tahu lontong

Ingrediënten:



3 zakjes lontong
1 tahu
2 dl slaolie om te frituren
500 gram kipfilet
1 liter water
1 plakje laos
1 theelepel ketumbar
2 blaadjes salam
1 bouillonblokje (kippensmaak)
zout en peper naar smaak
100 gram taugé
1 grote bos selderie
1 zakje gefruite uitjes van 250 gram
voor de saus:
5 dl kecap manis
1 eetlepel sambal ulek
2 teentjes knoflook

Bereidingswijze:



Kook de lontongs volgens recept (zie bij rijstgerechten, lontong), laat ze koud worden en snijd ze daarna in stukjes. Zet de gesneden lontong even apart. Snijd de tahu in dobbelsteentjes en laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin de blokjes tahoe lichtbruin. Laat de tahu uitlekken en afkoelen en zet deze apart. Kook de kipfilet met het water, de laos, de ketumbar, de salam, het bouillonblokje, zout en peper naar smaak ongeveer 45 minuten. Haal de kip eruit, het water kunt u wegdoen, laat de kip afkoelen en snijd ze in kleine stukjes. Was en spoel de taugé goed en laat ook deze uitlekken. Was de selderie en hak die fijn.

Maak de saus als volgt: meng kecap en sambal dooreen in een pan, pel het teentje knoflook en pers het hierboven uit. Breng de saus aan de kook en laat het daarna afkoelen. Verdeel op vier of vijf bordjes een paar stukjes lontong, de uitgelekte taugé, daarop de gebakken tahu, stukjes kip, selderie en giet het sausje hierover. Strooi op het laatst de gefruite uitjes erover.

Tempe

Tempe kedelees zijn dunne koekjes. Het is een goedkoop en zeer gezond voedingsmiddel, rijk aan eiwitten en vitamine B1, stoffen die beide zeer belangrijk zijn voor de opbouw en instandhouding van het lichaam.

Bereidingswijze:



Witte soyabonen worden gekookt en afgekoeld, dan wordt een stuk tempe toegevoegd. De massa wordt in een dikte van enkele centimeters op pisangbladeren uitgespreid.

In het bevoegde stuk zit een schimmel die nu voortwoekert door de hele laag. De dikke celwand van de kedeleebon versuikert, het eiwit komt vrij, zodat het nu ontstane product bovendien veel lichter verteerbaar is geworden.

Tempe wordt verkocht in plakken van circa 35 gram.

Evenals van tahu zijn er van tempe vele smakelijke gerechten te bereiden. Kedeleemeel bevat in verhouding tot tarwemeel weinig koolhydraten (tarwemeel 72%, kedeleemeel 24%); daarom bakt men er wel brood van voor suikerzieken.

Om dit meel te bereiden moet men de boontjes lichtbruin roosteren tot het schilletje knapt. Het schilletje verwijderen en de boontjes malen tot meel.

Tempehballetjes

Ingrediënten:



150 gram tempeh,
1 klein ei,
2 eetlepels gesnipperde ui,
1 gesnipperd teentje knoflook,
1 theelepel sambal ulek,
1 theelepel ketumbar,
1/2 theelepel jinten,
1 theelepel gula jawa (suiker),
olie.

Bereidingswijze:



Kook de tempeh 5 minuten in water met een snufje zout. Doe ze in een schaal en verkruimel ze met een vork. Wrijf ui, knoflook, sambal, ketumbar, jinten en gula jawa stevig door elkaar. Meng dit goed door de tempeh en ook het ei. Vorm er kleine balletjes van en bak die in ruim olie goudbruin. Neem hiervoor de fritespan of een wok waar je zoveel olie in doet dat de balletjes blijven drijven

Vegetarische gerechten

Acar Bawang Kuning (*gele ui*) (vegetarisch)

Ingrediënten:



750 gram kleine sjalotten
1/2 liter witte azijn
1 dl water
1 eetlepel suiker
1/2 eetlepel mosterdzaadjes
1 dessertlepel kunyitpoeder
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:



Schil de sjalotten goed, spoel ze af met koud water en laat ze uitlekken. Neem een glazen pot met schroefdeksel, maak deze van binnen goed schoon met heet water en doe de uitgelekte sjalotten erin. Doe de overige ingrediënten in een pan en zet dit op het vuur. Breng dit drie keer aan de kook en giet dan de inhoud over de sjalotten. Laat dit afkoelen, sluit dan pas de pot goed af. Om de glazen pot sneller af te koelen neemt u een ruime schaal, bak of pan. Zet hierin de warme glazen pot en doe in de schaal, bak of pan koud water. Als dit water lauw wordt, kunt u dat steeds herhalen met koud water, totdat de glazen pot goed afgekoeld is. Laat de acar een of twee dagen in de koelkast intrekken. Haal iedere keer met een schone lepel eruit wat u nodig hebt en sluit de pot weer goed af. De acar is dan drie tot vier weken houdbaar in de koelkast.

Acar Bawang Merah (*rode ui*) (vegetarisch)

Ingrediënten:



verse sjalotten
of rode uien
zout
Indische kruidenazijn

Bereidingswijze:



Maak verse sjalotten schoon en zet ze een paar dagen in zout, zo nu en dan omschuddend. Doe ze daarna in een vergiet, laat ze goed uitlekken en doe ze weer in een pot. Giet Indisch gekruide azijn over de sjalotten, roer goed door en doe het in goed afsluitbare flessen of potjes.

Voor de indische kruidenazijn kookt men 10 dl azijn met wat knoflook, mespunt jahe, mespunt kerry, een halve stengel sereh wat zout en een dessertlepel suiker even op. Vervolgens laten afkoelen en in een afgesloten fles bewaren.

Acar belimbing (zoetzure Indische vruchtjes) (vegetarisch)

Ingrediënten:



500 gram belimbings (carambola of stervrucht)
10 sjalotten
3 rode cabé
3 salamblaadjes
5 kruidnageltjes
2 dl witte azijn
1/2 dl water
1 eetlepel suiker
1 theelepel zout

Bereidingswijze:



Haal de kop en staart van de belimbings, was de belimbings en laat ze goed uitlekken. Pel de sjalotten, was de cabé maar laat de steeltjes eraan en halveer ze in de lengte. Maak een glazen pot met deksel goed schoon met heet water en verdeel hierin de blimbings, de sjalotten en de lomboks. Doe de overige ingrediënten in een pan en bring het aan de kook totdat de suiker is opgelost. Giet het hete azijnmengsel in de pot en laat het afkoelen. Sluit daarna de pot goed af en bewaar het in de koelkast. Deze acar is ongeveer één maand houdbaar. Haal wel altijd met een schone lepel of vork eruit wat u nodig hebt.

Acar Biet (vegetarisch)

Ingrediënten:



Bieten
zout
Indische kruidenazijn

Bereidingswijze:



Maak bieten schoon, kook ze gaar, schil ze en snij ze vervolgens in dunne plakjes. Doe ze in een fles en giet er Indisch gekruide azijn over. In plaats van Indisch gekruide azijn kan men ook gewone azijn nemen met een schijfje Jahe, kruidnagels en peperkorrels er in.

Voor de indische kruidenazijn kookt men 10 dl azijn met wat knoflook, mespunt jahe, mespunt kerry, een halve stengel sereh wat zout en en dessertlepel suiker even op. Vervolgens laten afkoelen en in een afgesloten fles bewaren.

Acar Cabé Hijau (*groene pepertjes*) (vegetarisch)

Ingrediënten:



Cabé Hijau (groene spaanse pepers)

Zout

Indisch gekruide azijn

Bereidingswijze:



Snij de groene spaanse pepers van onderen open, ontdoe ze van de pitten en kook ze in water en zout. Als ze zacht zijn haalt men ze uit het water, laat ze goed uitlekken, doet ze in een pot, strooit er zout op en laat ze tot de volgende dag staan. Laat ze dan goed uitlekken en doe ze opnieuw in een pot en giet er Indisch gekruide azijn over, (zonder spaanse peper). Men kan er ook enkel gekookte azijn op doen, maar giet deze er dan kokend op. Men doet ze verder in flesjes of potjes en sluit deze goed af.

Voor de indische kruidenazijn kookt men 10 dl azijn met wat knoflook, mespunt jahe, mespunt kerry, een halve stengel sereh wat zout en een dessertlepel suiker even op. Vervolgens laten afkoelen en in een afgesloten fles bewaren.

Acar Cabé Merah (*rode pepertjes*) (vegetarisch)

Ingredienten:



Cabé merah (rode, rijpe lomboks)

Zout

Indisch gekruide azijn

Bereidingswijze:



Men neemt hiervoor rode, niet al te rijpe spaanse pepers met de steeltjes er aan en legt ze een paar dagen in het zout. Laat ze goed uitlekken. Dan neemt men Indisch gekruide azijn (zonder spaanse peper erin), en giet ze over de spaanse pepers. Doe het in flessen of potjes en sluit deze goed af.

Voor de indische kruidenazijn kookt men 10 dl azijn met wat knoflook, mespunt jahe, mespunt kerry, een halve stengel sereh wat zout en en dessertlepel suiker even op. Vervolgens laten afkoelen en in een afgesloten fles bewaren.

Acar campur (*gemengd*) (vegetarisch)

Ingrediënten:



1/4 witte kool
100 gram sperzieboontjes
1/8 bloemkool
10 worteltjes
1 ui
1/4 komkommer
1 cabé
4 dl kruidenazijn
1/2 theelepel kunyit
wat knoflookpoeder
3 eetlepels suiker
1 theelepel Jahé
1 theelepel zout

Bereidingswijze:



Groenten schoonmaken en kleinsnijden. De kruidenazijn met 3 dl water aan de kook brengen samen met wat zout, de kunyit, knoflookpoeder, suiker en Jahé. De cabé opensnijden, pitjes eruit, klein snijden en aan de azijn toevoegen. Als dit goed kookt, de groenten toevoegen en circa 7 minuten laten koken. Tot slot dit mengsel goed laten afkoelen en in flesjes of potjes doen.

Voor de indische kruidenazijn kookt men 10 dl azijn met wat knoflook, mespunt jahe, mespunt kerry, een halve stengel sereh wat zout en en dessertlepel suiker even op. Vervolgens laten afkoelen en in een afgesloten fles bewaren.

Acar carambola (*stervrucht in zoetzuur*) (vegetarisch)

Ingrediënten:



- 3 carambolas
- 2 rode cabé
- 1 groene cabé
- 2 middelgrote uien
- 10 zwate peperkorrels
- 2 dl witte azijn
- 1/2 dl water
- 2 salamblaadjes
- 5 kruidnageltjes
- 1 eetlepel suiker
- 1 theelepel zout

Bereidingswijze:



Was de carambolas en snijd ze in 5 of 6 plakken, zo hebt u dan stervormige schijven. Haal de steeltjes van de cabé en verwijder de pitjes. Was ze goed en snijd de lomboks in dunne ringetjes. Pel de uien en snijd deze ook in dunne ringen. Maak een glazen pot met deksel goed schoon met heet water en verdeel hierin de carambolas, de cabé en uien. Kneus de peperkorrels iets en doe ze in een pan met de overige ingrediënten en breng dit aan de kook totdat de suiker is opgelost. Giet het hete azijnmengsel in de pot en laat het afkoelen. Sluit de pot goed af en bewaar hem in de koelkast. Deze acar is ongeveer twee weken houdbaar. Haal wel altijd met een schone lepel of vork eruit wat u nodig hebt.

Acar Ketimun (*komkommer*) (vegetarisch)

Ingrediënten:



Komkommer
Zout
Indisch gekruide azijn

Bereidingswijze:



Snij de komkommer, na ze goed geschild te hebben, in vier lange repen. Verwijder het zaad en snij de repen aan gelijkmatige stukken. Doe er zout op en schud ze goed om. Na 24 uur laat men ze goed uitlekken, doe ze in een pot en giet er Indisch gekruide azijn overheen. Doe ze in flesjes of goed gesloten potjes.

Voor de indische kruidenazijn kookt men 10 dl azijn met wat knoflook, mespunt jahe, mespunt kerry, een halve stengel sereh wat zout en een dessertlepel suiker even op. Vervolgens laten afkoelen en in een afgesloten fles bewaren.

Acar Kool (vegetarisch)

Ingrediënten:



Witte kool
Zout
Indisch gekruide azijn

Bereidingswijze:



Snijd de witte kool aan fijne draden (snippers), doe er zout op, roer het geheel goed door elkaar en laat het 2 dagen staan, nu en dan omroeren. Daarna giet men de pekkel er af, perst de kool goed uit en legt ze op een plank nog wat te drogen. Doe ze vervolgens in een pot, giet er Indisch gekruide azijn over, roer het goed door elkaar en doe het in flessen of potjes.

Voor de indische kruidenazijn kookt men 10 dl azijn met wat knoflook, mespunt jahe, mespunt kerry, een halve stengel sereh wat zout en een dessertlepel suiker even op. Vervolgens laten afkoelen en in een afgesloten fles bewaren.

Acar meloen (vegetarisch)

Ingrediënten:



1 jonge meloen
wortel
cabe
rode ui (bawang merah)
azijn
zout
beetje suiker

Bereidingswijze:



Schil de meloen en was ze. Snij ze in kleine lange fijne stukjes, wrijf ze in met zout, daarna afspoelen en droog maken. De wortel en ui in kleine lange fijne stukjes snijden. Alles in een kom doen, met water erbij. Azijn en zout toevoegen met de klein gesneden cabeh en een beetje suiker. Even doorroeren en ongeveer 1 uur in de koelkast laten staan.

Acar Rampai (vegetarisch)

Ingrediënten:



Jonge prinsessenboontjes
Struikjes bloemkool
Stukjes komkommer
Kleine augurkjes
Sjalotjes of uitjes
Zout
Indisch gekruide azijn

Bereidingswijze:



De bovenstaande groenten, na ze gewassen te hebben, in een pot doen. Strooi er zout over en schud het zout goed door de groenten. Na 2 dagen laat men de pekel er goed uitlekken en doet er Indisch gekruide azijn overheen. Roer alles goed om en doe het in flesjes of potjes.

Voor de indische kruidenazijn kookt men 10 dl azijn met wat knoflook, mespunt jahe, mespunt kerry, een halve stengel sereh wat zout en een dessertlepel suiker even op. Vervolgens laten afkoelen en in een afgesloten fles bewaren.

Acar Sayur (*groenten*) (vegetarisch)

Ingrediënten:



200 gram witte kool
100 gram bloemkool
1 wortel (middelgroot)
1 middelgrote ui
1 mespuntje Jahé
1 teentje knoflook of mespuntje knoflookpoeder
1 mespuntje kerrie
1/2 stengel sereh
een beetje zout
1 dessertlepel suiker
10 dl. azijn

Bereidingswijze:



Azijn met de kruiden aan de kook brengen. De wortel schillen, wassen en schrapen, kool fijnsnijden, ui fijnsnipperen. Deze groenten toevoegen aan de gekookte azijn. Het geheel weer aan de kook brengen. Even laten doorkoken (1 a 2 minuten), van het vuur nemen en laten afkoelen. Op smaak brengen met eventueel nog wat suiker en zout.

Asinan (vegetarisch)

Ingrediënten:



250 gram taugé
100 gram veldsla of raapstelen
200 gram spitskool
1/2 tahu
100 gram sawi asin (gezouten chinese kool, maar ook amsoi is te gebruiken)
75 gram gezouten pindas
--
bumbus voor de saus :
1 1/2 dl witte azijn
1 dl water
2 eetlepels sambal ulek
1 eetlepel suiker
zout naar smaak

Bereidingswijze:



Spoel de taugé en de veldsla of de raapstelen goed af en laat ze uitlekken. Snijd de kool in zeer dunne reepjes, spoel ze af en laat ze uitlekken. Snijd de rauwe tahu in kleine dobbelsteentjes. Spoel de sawi asin af om het iets te ontzouten en snijd deze in heel kleine stukjes. Meng alle gewassen en gesneden ingrediënten in een ruime schaal en strooi de pindas hierover.

Maak de saus als volgt: meng de azijn, het water, de sambal, de suiker en het zout goed dooreen, naar smaak kunt u altijd nog iets van alles toevoegen, en giet dit over de groenten.

Voor het opscheppen alles goed door elkaar scheppen. Dit gerecht wordt koud geserveerd.

Basisrecept Rauwe Sambalans (Vegetarisch)

Ingrediënten:



- 1 theelepel taoco
- 3 eetlepels asamwater
- 1 theelepel sambal ulek
- 1 theelepel zout
- fijngesneden groenten (ui, komkommer, tomaat, radijsjes, enz.)

Bereidingswijze:



De kruiden fijnwrijven en vermengen met het hoofdbestanddeel.

In het originele recept wordt trassi gebruikt, dat wordt hier vervangen door taoco, een andere sterke smaak dan trassi, maar wel met een prima resultaat.

Bubur Manado (rijstpap met spinazie) (vegetarisch)

Ingrediënten:



400 gram ongekookte rijst
1 liter water
2 bouillonblokjes (groentesmaak)
500 gram spinazie
zout naar smaak
--
garnering
3 eieren
margarine
gefruite uitjes
4 stukjes ikan jambal (eventueel)
kecap manis
maggiaroma
sambal tomat

Bereidingswijze:



Was de rijst in een zeef totdat het water helder is en zet een grote pan op met de rijst, het water en de bouillonblokjes. Breng dit aan de kook onder voortdurend roeren. Wanneer het water borrelt, doet u een deksel op de pan en zet u het vuur laag. Laat dit ongeveer 30 a 45 minuten staan. De rijst moet wel pap zijn geworden. Was ondertussen de spinazie, spoel het goed en laat uitlekken. Voeg daarna onder voortdurend roeren de spinazie in gedeelten bij de rijst, roer het goed dooreen en maak het op smaak met zout. Kluts de eieren en maak in een koekenpan met een beetje margarine hiervan twee omeletten. Rol de omeletten op, snijd ze in reepjes en doe dit apart in een schaalje. Dien de bubur zo heet mogelijk op en serveer in aparte schaaljes omeletreepjes, gefruite uitjes, ikan jambal, kecap, maggiaroma en de sambal erbij.

Gado-Gado (1) vegetarisch

Ingrediënten:



300 gram boontjes, bloemkool, witte kool, worteltjes, spruitjes

100 gram tauge

1 kleine komkommer

2 middelgrote aardappelen

voor de SAUS :

2 teentjes knoflook

6 eetlepels pindakaas

1 theelepel suiker

1 fijngestampte cabé

1 salam- of laurierblad

stukje citroenschil

1 kopje water

1/2 kopje santen

zout

Bereidingswijze:



Groenten schoonmaken, wassen en kleinsnijden. Alle groenten bijna gaar koken. Tauge wassen en even blancheren. Komkommer in reepjes snijden. Aardappelen koken, in plakjes snijden en in wat olie bakken. Groenten soort bij soort op een platte schaal leggen, daaromheen de aardappelschijfjes..

Alles warm houden.

Voor de saus de knoflook snijden, pindakaas in een pan doen, de suiker er door roeren, alles goed verwarmen en hierin de knoflook verhitten. Peper, laurier en citroenschil er door. Geleidelijk water toevoegen met wat zout. Saus zachtjes door laten koken tot ze goed gebonden is.

Voor het opdienen de citroenschil eruit halen met de laurier.

De saus over de groenten gieten. Garneren met kroepoek (casave) en in bloem gewentelde gebakken uienringen.

Gado-Gado (2) vegetarisch

Ingrediënten:



1 schoteltje gesneden kool
een paar soorten bladgroenten
1 komkommer
gebakken stukjes tempe (ongeveer 150 gr)
2 schoteltjes taugé
4 rode uitjes (bawang merah)
krupuk melinji of krupuk terrong

Bereidingswijze:



Alle bladgroenten even in kokend water dompelen en laten afkoelen. De komkommer in dunne schijfjes snijden. De kroepoek bakken. Uitjes snijden en bakken.

Men kan op 2 manieren verdergaan:

De groenten worden laag om laag in een schotel geschikt en overgoten met gado-gado-saus (zie recept gado-gado 1 of 3). Ter garnering schikt men de kleine kroepoeks en de gebakken stukjes tempe eromheen en overstrooit het geheel met de bruin gebakken uitjes.

De groentesoorten in een cirkelvorm op een schaal schikken, zo dat de cirkel verdeeld wordt in segmenten met verschillende soorten groenten erin. Ter garnering de stukjes tempe, de kroepoeks en de bruin gebakken uitjes er omheen en overheen schikken en de saus apart geven.

Gado-Gado (3) Vegetarisch

groente-salade met pindasaus

Ingrediënten:



100 gram kool (witte- groene- savooie- spits- of komkommer)
Chinese kool of bloemkool
blok tahu
100 gram boontjes (prinsesseboontjes of snijboontjes of heel jonge
tuinboontjes)
plak tempe
100 gram taugé
zout
250 gram spinazie (of andijvie of raapsteeltjes)
2 eetlepels gehakte selderij
2 eetlepels bruinegebakken uitjes

Bereidingswijze:



Maak de groenten schoon. Kook de kool en boontjes. Spoel de taugé even af met kokend water en laat de groenten uitlekken. Snijd de komkommer in dunne plakjes. Snijd de tahoe en tempeh in grove plakken, stoom ze of kook met wat water en weinig zout tot ze gaar zijn. Snijd ze in blokjes van circa 2 cm. Meng de uitgelekte groenten met de uitgelekte tahoe en tempe door elkaar en leg ze op een grote schotel. Bedek ze rondom met plakjes komkommer. Bestrooi ze met gebakken uitjes en de gehakte selderij.

Pindasaus voor Gado-Gado

Ingredienten:

1/3 pot pindakaas

2 theelepels sambal oelek

1 eetlepel kecap

2 a 3 eetlepels azijn

knoflooksap

water

zout

Bereidingswijze saus:

Meng de pindakaas met de sambal, kecap, azijn en knoflooksap met een stevige houten lepel.

Voeg er lepelsgewijs zoveel water aan toe tot de saus de dikte heeft van mayonaise. Proeven en eventueel iets meer sambal, ketjap, azijn, zout toevoegen. Eventueel bestrooien met gebakken uitjes.

Bereidingswijze:

Giet de nog hete satésaus over de schotel zodat alles bedekt wordt. Maak de schotel af door er wat gekruimelde kroepoek over te strooien.

Gado-Gado Betawi Vegetarisch

Ingrediënten:



tauge
kool
kacang
tahu
tempe
krupuk (terrong of casave)
bawang goreng (fruitjes)
gekookte aardappelen
tahu goreng
gebraden rode cabé
Taoco
zout
suiker
kacang goreng
santen
asam water

Bereidingswijze:



De groenten worden halfgaar gekookt. Voor de saus maakt men de kacang goreng met de cabé, taoco en het zout fijn. Fruit ze in verse klapperolie en voeg hierbij de santen en asam water. De saus mag niet lang koken, deze moet er rood en olieachtig uitzien. Plaats op een diepe schaal eerst de tauge, kool en kacang, hierop de gesneden tahu, aardappelen, tempe, kroepoek en gebakken uien, dan de saus er overheen.

Als men gado-gado pedas wil hebben neem dan een paar theelepels azijn met geraspte cabé rawit er in.

Gado-Gado saus vegetarisch

Ingrediënten:



200 gram pindas of pindakaas
2 dl kokend water
citroensap
sambal
zout
suiker
Taoco

Bereidingswijze:



Gebakken pindas 3 maal draaien, daarna vermengen met het water en even opkoken. Zonodig wat water toevoegen. Daarna de saus op smaak brengen met de andere ingrediënten.

NB : De in de recepten voorkomende hoeveelheden als theelepels, dessertlepel en eetlepel moeten zijn afgestreken.

Gebakken tahu met tauge (vegetarisch)

Ingrediënten:



6 plakken tahu
1 diep bord tauge
6 uitjes
selderie

Bereidingswijze:



De tahu in zout water weken, diagonaalsgewijs doorsnijden en in hete olie bakken. De tauge 1 minuut in kokend water dompelen, laten afkoelen en in een dikke krans om de tahoe leggen.

Het **sausje** waarmee de tahoe en tauge wordt overgoten maakt men van:

2 dl slaolie
3 teentjes knoflook
zout
taoco
1/2 lepel fijngehakte sereh
1/2 lepel Gula Jawa

Al deze ingrediënten fijnwrijven en de olie toevoegen. Tenslotte garneert men het gerecht met de fijngehakte selderie en de bruine gebakken uitjes.

Gebakken Tempe (vegetarisch)

Tempe een uur in zout weken, afdrogen, in niet te grote stukken snijden en in frituurvet bruin bakken.

OF...

Ingrediënten:



- 1 grote plak Tempe
- 1 theelepel Gula Jawa
- 1 eetlepel asamwater
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel ketumbar
- 1 theelepel gehakte sereh

Bereidingswijze:



Al deze ingrediënten fijnwrijven en hierin de tempe, in kleine stukken gesneden, een uur weken.
Hierna de tempe afdrogen en bruin bakken in frituurolie.

Gula Kacang (vegetarisch)

Ingrediënten:



500 gram gebrande pindas

300 gram Gula Jawa

Bereidingswijze:



De Gula Jawa 'au bain marie' laten smelten, pindas toevoegen en van deze brij op een bakblik bergjes vormen. Als ze droog zijn, zijn ze tevens versuikerd.

Indische kruidenazijn (vegetarisch)

Ingrediënten:



1 ltr azijn
1 á 2 teentjes knoflook
mepunt jahé
mepunt kerrie
1/2 stengel sereh
desertlepel suiker
zout

Bereidingswijze:



Voor de indische kruidenazijn kookt men 10 dl azijn met wat knoflook, mepunt jahé, mepunt kerrie, een halve stengel sereh wat zout en en dessertlepel suiker even op. Vervolgens laten afkoelen en in een afgesloten fles bewaren.

Indische bruine bonenschotel vegetarisch

Ingrediënten:



500 gram verse bruine bonen
1 rode paprika
1 groene paprika
2 rode cabé
1 stengel prei
1 klein bosje selderie
2 middelgrote uien
3 teentjes knoflook
150 gram margarine
300 gram tahu
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:



Zet één nacht van tevoren de bruine bonen in een pan met ruim water. Laat ze weken tot de volgende dag. Giet het water af en doe zoveel water erin zodat de bonen onder staan. Breng dit aan de kook en laat het op zacht vuurt ongeveer 2 uren koken. Laat daarna de bonen uitlekken. Houd 1 dl van het kookvocht apart. Snijd de paprikas in vieren, haal de zaadlijsten eruit, was de paprika en snijd hem in reepjes. Haal de steeltjes van de cabé, verwijder eventueel de pitjes en snijd de cabé in ringen. Maak de prei schoon maar haal niet al het groen weg. Was de prei en snijd hem in dunne ringen. Was de selderie en snijd die zeer fijn. Pel de uien en de knoflook, snijd ze zeer fijn en fruit deze in de margarine glazig. Voeg de fijngemaakt tahu toe en fruit dit even mee. Fruit dan de reepjes paprika mee, de gesneden cabé en prei. Fruit dit niet te lang want de groenten mogen niet te gaar zijn. Voeg dan in gedeelten de bruine bonen toe en 1 dl van het kookvocht. Kruid het op smaak met zout en peper en strooi de selderie erover. Serveer de bruine bonenschotel met warme rijst en sambal tomaat..

Jeganan vegetarisch

Ingrediënten:



Prinsesseboontjes, snijbonen, witte kool en peentjes
6 a 8 kemirnoten
taoco
spaanse peper
een stukje tamarinde

Bereidingswijze:



Laat 6 a 8 kemirnoten in de oven poffen, haal de kern er uit en stamp ze met een lepel taoco en spaanse peper fijn. Doe dit alles in een pannetje, voeg er een stukje tamarinde bij en roer er zoveel water door dat alles gebonden is. Doe er dan de groenten doorheen en dien het op. Men kan er een scheutje soya in doen.

Kacang goreng (gebakken pindas) (vegetarisch)

Ingrediënten:



- 1 1/2 kg ongebrande pindas
- 1 eetlepel zout
- 1 eetlepel kunyit
- 1 eetlepel knoflookpoeder
- 2 dl water
- 5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Meng de pindas, het zout, de kunyit, de knoflookpoeder en het water goed dooreen en laat het mengsel 20 minuten staan. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur de pindas hierin lichtbruin. Laat de pindas uitlekken en afkoelen. Strooi op het laatst nog een beetje zout naar smaak op de pindas. Bewaar de pindas in een goed afsluitbare pot of plastic doosje.

Kacang Hijau Thee (vegetarisch)

(Tegen Beri-beri)

In plaats van thee is het heel gezond om iedere dag een kopje kacang hijau aftreksel te drinken.

Men neemt hiervoor:

Ingrediënten:



1 liter water
100 gram kacang hijau
1 stukje gember
suiker

Bereidingswijze:



De kacang hijau opzetten met het water en de gember en koken tot de kacang hijau gaar is. Het gezeefde vocht presenteren in theekopjes en suiker toevoegen.

Kacang Hijau Toetje (vegetarisch)

Ingrediënten:



gekookte kacang hijau
geraspte klapper
Gula Jawa

Bereidingswijze:



De kacang hijau vermengen met de geraspte klapper en presenteren met een dikke Gula Jawa-stroop. Gula Jawa stroop maakt men door enkele stukken Gula Jawa 'au bain marie' te verwarmen (zonodig een klein beetje water toevoegen) en de stroop daarna te zeven.

Kedeleebrood (vegetarisch)

Ingrediënten:



3 koppen kedeleemeel
1 1/2 eetlepel maizena
wat mais
1 kopje water
1 theelepel zout
1 ei

Bereidingswijze:



Van deze ingrediënten een deeg kneden. Meel, zout en mais droog door elkaar mengen, een kuiltje in het meel maken, water toevoegen en alles goed door elkaar kneden.

Een warme puddingvorm of een trommeltje, dat goed afgesloten kan worden, invetten en bestrooien met griesmeel of paneermeel en voor 3/4 vullen met het deeg.

Het brood anderhalf uur 'au bain marie' laten koken, uit de vorm laten glijden als het nog warm is (anders wordt het klef door gecondenseerde waterdamp) en laten afkoelen op een broodplank of taartrooster.

Ketan urap (kleefrijst met kokos en sambal) (vegetarisch)

Ingrediënten:



500 gram ketan
1/2 liter santen (eventueel uit blik)
zout naar smaak
1 spriet sereh
250 gram geraspte kokos

Bereidingswijze:



Was de ketan in een zeef totdat het water helder is. Breng de ketan met de santen, zout en de sereh op een hoog vuur aan de kook. Roer goed, totdat het water verdampt is en draai het vuur uit. Laat de ketan 10 minuten rusten. Verwarm een stoompan ongeveer 10 minuten voor en doe in de gaatjespan de ketan en laat de ketan in 30 tot 45 minuten gaar stomen. Doe de gestoomde ketan over in een schaal en verwijder dan pas de sereh en laat de ketan even afkoelen. Doe in een glazen schaal de geraspte kokos vermengd met zout naar smaak. Doe de glazen schaal in de gaatjespan en stoom dit in de stoompan ongeveer 15 minuten. De kokos zet dan iets uit. Neem een velletje plasticfolie, vorm met de hand 5 tot 6 platte ballen van de ketan en rol deze door de gestoomde kookos. Druk de kokos goed aan. Verpak de ketan urap stuk voor stuk in plasticfolie. Serveer ze warm met sambal kacang. Om de ketan urap weer warm te maken kunt u ze opnieuw stomen in ongeveer 10 minuten of verwarmen in de magnetron in 1 minuut.

Ketoprak (groenten met kecapsaus) Vegetarisch

Ingrediënten:



1/2 tahu
1/2 tempe
2 dl slaolie om te frituren
250 gram taugé
250 gram spitskool
1 komkommer
1 bosje selderie
2 eetlepels gefruite uitjes
--
voor de saus :
1 grote ui
3 teentjes knoflook
2 eetlepels slaolie
1 eetlepel pindakaas
1/2 dl water
1 dl kecap manis
sap van 1/2 citroen
2 theelepels sambal ulek
2 theelepels suiker
zout naar smaak

Bereidingswijze:



Snijd de tahu en de tempé in kleine dobbelsteentjes. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin eerst de tahublokjes bruin en laat ze uitlekken. Frituur dan de tempéblokjes hierin bruin en laat ook die uitlekken. Spoel de taugé af onder heet water, zodat de taugé iets slap wordt. Snijd de kool in dunne reepjes en spoel ook deze af onder heet water, zodat de kool iets slap wordt. Laat beide goed uitlekken. Haal boven- en onderkant van de komkommer, schil deze en halveer de komkommer. Haal met een lepel de zaadlijsten eruit. Snijd daarna de komkommer in dunne plakjes. Was de selderie en snijd die zeer fijn. Verdeel alle gebakken, gewassen en gesneden ingrediënten over een platte schaal en strooi er de gefruite uitjes op. Geef de saus er apart bij.

De saus maakt u als volgt : pel de ui en de knoflook en maal deze zeer fijn. Fruit het gemalen mengsel met slaolie glazig. Los de pindakaas op in het waster en voeg dit erbij met de overige ingrediënten van de saus. Breng het geheel aan de kook totdat alles in elkaar is opgelost. De saus kunt u zowel warm als koud bij de ketoprak serveren.

Ketoprak tahu (groenten en tahoe met kecapsaus) (vegetarisch)

Ingrediënten:



1 tahu
2 middelgrote uien
5 dl slaolie om te frituren
500 gram taugé
1 bosje selderie
--
voor de saus :
1 grote ui
3 teentjes knoflook
2 eetlepels slaolie
1 eetlepel pindakaas
1/2 dl water
1 dl kecap manis
sap van 1/2 citroen
2 theelepels sambal ulek
2 theelepels suiker
zout naar smaak

Bereidingswijze:



Snijd de tahu in dobbelsteentjes. Pel de uien en snijd ze in heel dunne ringen. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin de tahoeblokjes bruin. Laat ze uitlekken. Frituur dan de uien tot ze krokant zijn en laat die ook uitlekken. Overgebleven olie kunt u bewaren. Spoel de taugé af met heet water zodat hij iets slap wordt. Laat de taugé uitlekken. Was de selderie en hak die heel fijn. Leg de taugé op een platte schaal, garneer tahoe, selderie en de gebakken uien erop. Serveer de saus er apart bij.

De saus maakt u als volgt : pel de ui en de knoflook en maal deze zeer fijn. Fruit het gemalen mengsel met slaolie glazig. Los de pindakaas op in het water en voeg dit erbij met de overige ingrediënten van de saus. Breng het geheel aan de kook totdat alles in elkaar is opgelost. De saus kunt u zowel warm als koud bij de ketoprak serveren.

Klappermelk of santen

Een oude klapper wordt geraspt en daarna uitgeknepen. Het vocht dat er uit komt heet santen of santen kental. Deze santen is zeer olierijk en wordt gebruikt voor sambalans en een enkele keer voor saus.

Wordt het klapperraspsel met water vermengd en daarna uitgeknepen, dan krijgt men santen entjer of dunne santen. Deze wordt veel gebruikt voor sayurs, pappen en sauzen.

Klapperpudding (1) (vegetarisch)

Ingrediënten:



750 gram of 3/4 liter dikke santen
200 gram jonge uitgekrabte klapper
50 gram maizena of 1/2 stang agar-agar
50 gram suiker
1 ei

Bereidingswijze:



De santen aan de kook brengen. De maizena met wat achtergehouden santen, de eidooier en de suiker tot een glad papje roeren en in een stenen of geëmailleerde kom doen. De kokende santen voorzichtig, al kloppende met een garde, toevoegen en nog even 5 minuten op een zacht vuur laten doorkoken. Het met wat suiker stijfgeklopte eiwit wordt luchtig door de massa geroerd, de klapper wordt toegevoegd en men giet de pudding in een met water omgespoelde vorm, waarin ze moet afkoelen.

Men presenteert er koude vanillesaus bij.

Klapperpudding (2) (vegetarisch)

Ingrediënten:



1 liter melk of dunne santen
75 gram maizena
1 1/2 kopje geraspte klapper
60 gram suiker
mespuntje zout

Bereidingswijze:



De melk of santen koken. Maizena, suiker, geraspte klapper en wat vocht door elkaar roeren. Hier al kloppende met een garde de santen of melk bij voegen. Nog even opkoken en in een natgemaakte puddingvorm laten afkoelen.

Presenteren met Gula Jawa saus.

Kredok met saus (groenten met saus uit Oost-Java) (vegetarisch)

Ingrediënten:



150 gram kacang panjang (kousenband)

1/2 komkommer

200 gram spitskool

1/2 ijsbergsla

250 gram taugé

voor de saus:

3 rode cabé

1 stukje kencur van 1 cm

2 dl witte azijn

1/2 dl water

5 eetlepels pindakaas

2 eetlepels suiker

zout naar smaak

Bereidingswijze:



Was de kacang panjang en haal de puntjes weg. Snijd de kacang panjang dan in stukjes van 2 cm. Laat ze hierna uitlekken in een vergiet. Was de komkommer en snijd hem (met schil) in de lengte in vieren en daarna in kleine stukjes. Was de kool en snijd hem in zeer dunne reepjes en laat die uitlekken. Was de ijsbergsla en snijd hem in dunne reepjes en laat die eveneens uitlekken. Spoel de taugé af en laat hem goed uitlekken.

Maak de saus als volgt : haal de steeltjes van de cabé en het velletje van de kencur, maal deze twee ingrediënten samen fijn. Schep de inhoud over in een schaal en vermeng het met de overige ingrediënten. Roer het geheel goed dooreen, totdat alles in elkaar opgelost is. Wanneer alle groenten uitgelekt zijn, ze goed doorenmengen in een ruime schaal. Giet de saus hieroverheen. Meng voor het eten alles nog eens goed dooreen. Alle groenten worden rauw gegeten en koud geserveerd.

Lalap terong (gebakken aubergine) (vegetarisch)

Ingrediënten:



1 flink of 2 kleine aubergines
zout en peper naar smaak
een beetje tarwebloem
margarine

Bereidingswijze:



Was de aubergine goed; u hoeft hem niet te schillen, maar snijd wel het onderste stukje en de bovenkant weg. Snijd hem daarna in plakken van ongeveer 1 cm. Kruid de plakken naar smaak met peper en zout en haal ze even door de bloem. Doe in een koekenpan wat margarine en bak de plakken aan beide zijden bruin. Serveer ze warm.

Nasi Goreng Jawa Vegetarisch

gebakken rijst op Javaanse wijze

Ingrediënten:



10 sjalotten
2 tenen knoflook,,
2 eetlepels plantaardige olie,
2 theelepels taoco,
1-2 theelepel sambal oelek,
mespunt paprikapoeder
400 g rijst,
1 cabé merah en 1 cabé hijau (rode en groene spaanse peper),
zout

Bereidingswijze:



Kook de rijst met wat zout gaar, en giet ze af en laat ze 15 min. met deksel op de pan staan. Pel de sjalotten en het knoflook en snijd ze heel fijn. Verhit de olie in een wadjan of braadpan en fruit het knoflook lichtbruin. Laat de ui, de taoco en de sambal meefruiten. Voeg het paprikapoeder toe en bak de rijst goudbruin in de kruidenmassa. Was de cabé en knip of snijd ze in ringen. Verwijder de pitten. Schep de cabé ringen even om in de rijst. Serveer hierbij wat stokjes saté met satésaus en wat kroepoek.

Nasi Kuning (vegetarisch)

gele gekruide rijst

Ingrediënten:



- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 2 eetlepels (arachide)olie
- 300 gram rijst
- 5 dl santen
- 1 a 5 theelepels kunyit

Bereidingswijze:



Snipper de ui en hak de knoflook ragfijn. Verhit de olie en fruit de ui tot hij glazig is. Schep de knoflook erdoor. Voeg de rijst, onder voortdurend omscheppen, er beetje voor beetje bij. Blijf zolang omscheppen tot de rijstkorrels er enigzins "glazig" uitzien. Schenk de santen erbij, voeg de kunyit toe en roer alles zolang tot de santen aan de kook is gekomen. Leg het deksel op de pan, temper de warmtebron en laat de rijst 18 tot 20 minuten zachtjes gaar koken. Neem de deksel van de pan. Schep de rijst met een grote (vlees-)vork om. Laat de rijst even droogstomen. Schep de rijst in een voorverwarmde kom.

TIP: Kies bij voorkeur gerechten waarin geen santen is verwerkt als bijgerecht.

Oblok oblok kuning Vegetarisch

geurige tahu en tempe

Ingrediënten:



half blok tahu
half blok tempe
2 teentjes knoflook
1 ui
2 stuks groene cabé
1 eetlepel sambal ulek
1 lepel taoco
4 kemirinoetjes
3 blaadjes daun salam
1 theelepel kunyit
1 ons petehbonen
1/3 blok santen
1 theelepel groentebouillonpoeder
sojaolie
halve liter water

Bereidingswijze:



Snijd de tahu en tempe in blokjes en frituur ze in olie goudbruin. Maal de knoflook, uien en kemirinoten fijn. Snijd de cabé in reepjes. Verhit de olie en fruit de knoflook, ui, sambal, kemirinoten en kunyitpoeder. Voeg de stukjes laos en wat taoco en de salamblaadjes toe. Giet na 10 minuten water en bouillonpoeder in de pan en voeg als het water kookt santen en petehbonen toe. Even laten sudderen. Roer als de saus wat is ingedikt de blokjes tahu en tempe door het geheel heen. Laat de Oblok oblok nog even sudderen.

Papaya rujak (pikante papayasalade) (vegetarisch)

Ingrediënten:



1 of 2 niet te rijpe papayas
1 zoetzure appel
1/4 komkommer
1 vleestomaat
3 cabé rawits
1 dl azijn
1/4 dl water
zout naar smaak
2 theelepels suiker

Bereidingswijze:



Schil de papayas, halveer ze en haal de zwarte pitjes eruit. Snijd ze hierna in kleine blokjes. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel in stukjes. Schil de komkommer en snijd hem in kleine stukjes. Giet kokend water over de tomaat, laat het even staan en verwijder het velletje. Snijd ook de tomaat in kleine blokjes. Verdeel alles op een mooie schaal. Haal de steeltjes van de cabé rawits en snijd ze in zeer fijne stukjes. Vermeng ze goed met de azijn, het water, zout en de suiker, totdat de suiker is opgelost. Sprenkel de saus over het fruit en dien het meteen op.

Pastei tutup (gesloten pastei) Vegetarisch

Ingrediënten:



2 1/2 kg aardappels

1/2 dl melk

zout, peper naar smaak

nootmuskaat naar smaak

50 gram margarine

3 eetlepels paneermeel

--

Ingrediënten voor de vulling:

2 middelgrote uien

3 teentjes knoflook

200 gram margarine

1 blok tahu

1 stengel prei (alleen het wit)

1 klein bosje selderie

200 gram champignons

15 gram kuping tikus (muizenootjes, indische champignons)

1 klein blikje doperwten (200 gram)

1 klein potje snijbonen (of diepvries)

1 klein blikje worteltjes (200 gram)

3 eetlepels Japanse of Chinese kecap (zout) of 3 eetlepels kecap ikan
scheutje maggiaroma

2 theelepels suiker

zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:



Schil de aardappels en was ze goed en snijd eventueel de grote aardappels doormidden. Kook ze gaar in een pan met water in ongeveer 20 minuten. Giet het water af en maak met zout, peper en nootmuskaat naar smaak, de melk en de margarine een puree van de aardappels.

De vulling maakt u als volgt : pel de uien en de knoflook, snijd ze zeer fijn en fruit deze in de margarine glazig. Maak de tahu fijn met een vork, voeg dit toe en fruit lichtjes mee. Maak de prei en de selderie schoon, was ze en snijd ze fijn en laat ze uitlekken. Maak de champignons schoon en snijd ze doormidden. Kook een beetje water, giet dit over de gedroogde kuping tikus, laat dit 10 minuten wellen en laat ze daarna uitlekken. Laat ook de inhoud van de blikjes en/of potjes uitlekken en snijd de worteltjes in rondjes. Voeg dan alle schoongemaakte en gesneden ingrediënten bij het gefruite mengsel en roer dit alles goed dooreen. Voeg de kecap, maggiaroma, de suiker, zout en peper naar smaak toe en roer nogmaals goed. Laat de vulling afkoelen. Verwarm de oven ongeveer 10 minuten voor op 275 graden. Vet een ovenschaal in met wat margarine, leg er eerst een laag aardappelpuree (de helft) in en vervolgens de vulling. Leg daarop de andere helft van de aardappelpuree met een paar klontjes margarine erop en strooi het paneermeel er over. Zet de schaal in de oven en bak de pastei ongeveer 30 a 45 minuten op 225 graden. De pastei is dan goudbruin van kleur. Serveer de pastei zo warm mogelijk en geef er zilveruitjes, augurken en een pittige chilisaus uit een flesje bij.

Pecel (Basisrecept) (vegetarisch)

Ingrediënten:



1 bord vol groenten (zoals tauge, selderie,...)
2 cabé
1 kopje santen
4 kemiris
1 of 2 teentjes knoflook
2 uitjes

Bereidingswijze:



De groenten schoonmaken, eventueel kleinsnijden, 5 minuten in kokend water dompelen en laten afkoelen. De kruiden fijnwrijven, met santen vermengen en deze op een zacht vuur al roerend verwarmen tot het geheel gaat binden. De saus laten afkoelen en apart in een sauskom presenteren of over de groenten gieten. Gebakken kroepoek of dunne gebakken tempe erbij geven.

Pecel Jonge Mangga

1 bord vol gesneden jonge mangga, pecel saus

Pecel Kacang Panjang

1 bord vol gaargekookte kacang, pecel saus, gebakken tempe of kroepoek

Pecel Ketimun

1 bord vol rauwe komkommer, pecel saus, garnalenkoekjes

Pecel Selderie

1 bord vol gesneden selderie, pecel saus, gebakken tempe

Pecel met saus (groentegerecht met warme pindasaus) (vegetarisch)

Ingrediënten:



250 gram kacang panjang (kousenband)
zout
1 kleine bloemkool
1 kleine kropsla
250 gram taugé
komkommer

Bereidingswijze:



Was de kacang panjang en haal de puntjes weg. Snijd de kacang panjang in stukjes van 3 cm. Zet de kacang panjang op met een beetje water en zout en laat hem 15 minuten koken, giet hem af en laat hem afkoelen. Was de bloemkool en snijd hem in kleine stukjes en zet ze op met een beetje water en zout. Laat de bloemkool 10 minuten koken. De groenten mogen niet te gaar zijn. Was de blaadjes sla en laat ze uitlekken. Spoel de taugé af met heet water, zodat hij iets slap wordt en laat ook de taugé uitlekken. Was de komkommer en snijd hem (met schil) in de lengte in vieren en daarna in kleine stukjes. Laat alle groenten goed uitlekken en afkoelen en garneer ze op een platte schaal. Strooi hierover gefruite uitjes en geef er kroepoek en/of emping bij. Server de pecel met warme pecelsaus (zie recept 'pecel').

Pindakaas (vegetarisch)

Ingrediënten:



500 gram gebrande pinda's
1 theelepel sambal ulek
zout
1 1/2 eetlepel suiker

Bereidingswijze:



De gebrande pinda's 3 keer malen en daarna vermengen met de sambal, het zout en de suiker.

Pindakoekjes (vegetarisch)

Ingrediënten:



500 gram gemalen gebrande pinda's
200 gram poedersuiker
3 eiwitten
iets zout

Bereidingswijze:



De eiwitten met een gedeelte van de poedersuiker loskloppen. Poedersuiker, zout en gemalen pinda's toevoegen en alles goed door elkaar mengen. Van dit mengsel op een bakblik bergjes maken en in een heel matige oven lichtbruin bakken.

Pindang Jagung vegetarisch

Ingrediënten:



jonge mais
6 kemiris
2 spaanse pepers
1 lepel taoco
tamarinde
scheut soja
zout
boter

Bereidingswijze:



6 kemiris poffen en uit de bast halen en fijnstampen met 2 spaanse pepers, de taoco en een weinig zout. Maak hiervan met tamarinde, water en een scheut soja een dikke saus. Ondertussen heeft men jonge mais, waarin nog geen pitten zijn, in water met zout gaar gekookte. Laat ze goed droog uitlekken en roer ze in de saus. Laat het geheel nog even doorstoven.

Rujak istimewa (salade van tahoe, groenten en fruit met zoet sambalsausje) (vegetarisch)

Ingrediënten:



1 tahu
5 dl slaolie om te frituren
200 gram taugé
1 jonge peer
2 zoetzure appels
1/2 komkommer
--
voor de saus :
6 cabé rawits
2 dessertlepels pindakaas
1 theelepel taoco
1/2 eetlepel asam
1 1/2 dl water
1 eetlepel sambal ulek
2 theelepels suiker
zout naar smaak

Bereidingswijze:



Snijd de tahu in kleine dobbelsteentjes. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin de tahublokjes lichtbruin. Haal ze eruit en laat ze uitlekken. De overgebleven olie kunt u bewaren. Spoel de taugé af en laat uitlekken. Schil de peer en de appels en snijd deze in kleine stukjes. Was de komkommer en snijd hem met schil in stukjes. Vermeng dit alles in een schaal en geef de saus er apart bij.

De saus maakt u als volgt : haal de steeltjes van de cabé rawits, was de rawits en wrijf ze met een beetje zout in de vijzel (cobek) zeer fijn. Doe de rawit in een schaal en meng de overige ingrediënten goed dooreen totdat alles in elkaar is opgelost. De saus mag niet te dik zijn, voeg eventueel nog wat water toe.

Rujak manis (salade van fruit met zoet sambalsausje) Vegetarisch

Ingrediënten:



- 1 carambola
- 1 zoetzure appel
- 1 rode grapefruit
- 1 jonge manga
- 1 kleine verse ananas
- 2 eetlepels zout

voor de saus:

- 6 cabé rawits
- zout
- 1 theelepel taoco
- 2 schijfjes gula Jawa
- 1 kleine rijpe banaan
- 2 theelepels asam
- 1/2 dl water

Bereidingswijze:



Was de carambola, halveer hem en snijd hem in stukjes. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel in kleine stukjes. Pel de grapefruit en verwijder de witte vliesjes. Haal ook van de partjes de vliesjes los en snijd het vruchtvlees in stukjes. Schil de manga en snijd het vruchtvlees tot de pit, snijd het vruchtvlees in stukjes. Schil de ananas en verwijder de 'oogjes' van het vruchtvlees. Strooi het zout op de ananas, wrijf dit goed in en laat dit ongeveer 5 minuten inrekken. Spoel het zout er daarna af onder koud water. Snijd de ananas in plakken en verwijder in het midden het 'hartje', en snijd de plakken in kleine stukjes. Doe al het gesneden fruit in een ruime schaal en meng alles goed dooreen en geef de saus er apart bij.

De saus maakt u als volgt: haal de steeltjes van de cabé rawits, was de rawits en wrijf ze met een beetje zout in een vijzel (cobek) zeer fijn. Wrijf hierna de taoco en de gula Jawa mee. Doe dit in een schaal, prak de banaan met een vork zeer fijn en voeg dit toe. Los de asam op in het water en meng dit door de saus totdat alles in elkaar is opgelost. Leg de stksjes fruit in porties op schaaltes en giet de saus vlak voor het opdienen erover.

Sambal Asam (vegetarisch)

Ingredienten:



- 1 eetlepel asam
- 1 eetlepel gula Jawa
- 2 fijngesneden cabé
- 3 eetlepels fijngehakte uien
- 1 theelepel zout
- 1 glas water

Bereidingswijze:



Kook de asam met de suiker en het water tot een dikke pap. Wrijf in een vijzel de lomboks fijn met de uien en het zout en roer dit dan door de asam. In laten koken tot de juiste dikte is bereikt. Door een zeef persen, nogmaals opkoken tot het de dikte van sambal heeft.

Sambal Bajak (1) vegetarisch

Ingrediënten:



5 cabé
100 gram fijngesneden uien
1 teen knoflook
1 theelepel sereh
1 theelepel laos
1 eetlepel Gula Jawa
1/2 theelepel taoco
1 lepel asam
2 jeruk purut blaadjes
1 salamblad
santen

Bereidingswijze:



Wrijf de cabé met de kemiri, taoco, knoflook, zout, sereh en laos. Fruit dit mengsel in wat olie tot de uien lichtgeel van kleur zijn. Voeg de santen toe met 2 eetlepels asamwater en de blaadjes. Laat verder koken tot de sambal dik begint te worden en de olie boven komt drijven en de sambal vrij droog is.

Sambal Bajak (2) vegetarisch

Ingrediënten:



10 rode cabé
5 rode uien
1/4 theelepel taoco
1 vingerlengte sereh
suiker
asamwater en zout naar smaak
1 1/2 eetlepel klapperolie

Bereidingswijze:



De cabé zonder pitten fijnmaken met de uien, de taoco en het zout. Fruit nu de sambal in 1 1/2 eetlepel warme klapperolie met de sereh samen en voeg op het laatste de suiker en het asamwater toe. Men kan er ook een eetlepel dikke santen in doen en dan de sambal opkoken tot de olie er uit komt.

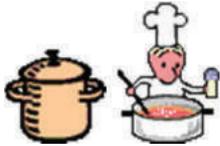
Sambal Brandal vegetarisch

Ingrediënten:



- 8 fijngesneden cabé
- 6 kemiri
- 1 theelepel taoco
- 1 theelepel zout
- 2 lepels asamwater
- 2 jeruk purut blaadjes

Bereidingswijze:



Wrijf de cabé met het zout fijn samen met de taoco en de kemiris. Dit in wat olie opstoven tot het bijna droog is. Asamwater er bij met de fijngemaakte jeruk blaadjes. Even laten stoven.

Sambal Goreng Bruine Bonen (vegetarisch)

Ingrediënten:



- 1 pot of blik bruine bonen
- 2 fijngemaakte uien
- 1 teen knoflook
- 1 theelepel sambal
- 1 theelepel laos
- 2 theelepels gula Jawa
- 1/2 theelepel sereh
- 1 salamblad
- 1/2 kopje santen

Bereidingswijze:



Fruit de uien en knoflook en voeg alle kruiden toe tot ze een kleurtje hebben gekregen. Inmiddels de bonen laten uitlekken (het vocht opvangen en bewaren). De uitgelekte bonen bij de uien en kruiden voegen. Alles door elkaar roeren, het salamblad erbij en stoven tot de olie uit de santen boven komt drijven. Bij het opdienen van het gerecht uitgebakken plakjes ontbijtspek opdienen en twee lepels bonenvocht toevoegen.

Sambal Goreng cabé vegetarisch

Ingrediënten:



10 cabé (ontpit en fijngesneden)
1 eetlepel suiker
5 uitjes
5 schijfjes laos
5 teentjes knoflook
1 theelepel taoco
2 jeruk purut blaadjes
2 eetlepels asamwater
1 kopje santen

Bereidingswijze:



Alle kruiden, behalve de jeruk purut blaadjes, fijnwrijven en met de cabé en de suiker 10 minuten opbakken. Jeruk purut blaadjes en asamwater toevoegen en zo lang laten koken tot de olie bovenop komt drijven en al het vocht verdampt is.

Sambal Goreng Kacang Vegetarisch

Ingrediënten:



20 jonge snijbonen of 40 jonge sperziebonen
3 groene en 3 rode spaanse pepers
100 gram sjalotten
8 teentjes knoflook
taoco
1/2 liter melk
sereh
lengkuas/laos

Bereidingswijze:



Snijd 20 jonge snijbonen of 40 jonge sperziebonen, 100 gram sjalotten, 8 teentjes knoflook, 3 groene en 3 rode spaanse pepers fijn en fruit dit alles in boter of reuzel. Roer er dan een stukje fijngemaakte taoco, lengkuas en sereh doorheen. Laat het nog wat fruiten, voeg er 1/2 liter melk bij en kook het langzaam tot de boontjes gaar zijn.

Sambal Goreng Kapri Vegetarisch

Ingrediënten:



200 gram ui of sjalotten
8 afgekookte spaanse pepers
7 teentjes knoflook
taoco
lengkuas/laos
olie
halve witte kool
200 gram peultjes
1/2 liter melk
1 eetlepel soya

Bereidingswijze:



Snijd de ui, knoflook, lengkuas en spaanse pepers fijn en fruit in de olie. Doe er dan een fijngesneden halve witte kool, de peultjes, de taoco en daarna 1/2 liter melk bij. Laat het vervolgens langzaam koken en doe er een lepel soya bij.

Sambal Goreng Kentang vegetarisch

Ingrediënten:



reepjes (rauwe) aardappel
5 a 10 cabé
5 uitjes
5 schijfjes laos
5 teentjes knoflook
1 theelepel taoco
2 jeruk purut blaadjes
2 eetlepels asamwater
1 kopje santen

Bereidingswijze:



Alle kruiden, behalve de jeruk purut blaadjes, fijnwrijven en met de reepjes rauwe aardappel 10 minuten opbakken. Jeruk purut blaadjes en asamwater toevoegen en zo lang laten koken tot de olie bovenop komt drijven en al het vocht verdampt is.

Sambal Goreng Prei (vegetarisch)

Ingrediënten:



1/4 kg prei (dik)
3 eetlepels gesneden uien
1 teen knoflook
1 theelepel sambal
1 theelepel laos
1 theelepel gula Jawa
1 spriet sereh
1 salamblad
1/8 blok santen
2 eetlepels olie
zout

Bereidingswijze:



Gebruik dikke prei. Schoonmaken, groene bladeren er af, in stukjes van een halve cm snijden. Ui, sambal, knoflook, laos en gula Jawa samen in de vijzel fijnwrijven en fruiten tot de uien geel zijn. Dan de prei toevoegen en fruiten tot ze slap wordt. De santen, gesnipperd met de salam en de sereh erbij. Als het erg droog wordt een scheutje water erbij. Laten stoven tot de olie uit de santen komt. Niet te gaar laten worden.

Sambal Goreng Tahu (1) Vegetarisch

Ingrediënten:



500 gram tahu in stukjes gesneden
2 theelepels fijngesneden gember of Jahepoeder
2 fijngehakte uien
1 teentje knoflook
1 theelepel sambal
1 theelepel taoco
1/2 theelepel sereh
1 lepel kecap manis
1 salamblad
4 lepels asamwater
santen
zout

Bereidingswijze:



Laat de blokjes tahu ruim 1 uur marineren in asemwater met wat zout. Goed uit laten lekken en bakken in olie tot ze wat kleur hebben gekregen. De tahu eruit scheppen en in dezelfde olie de uien, uitgeperste knoflook en kruiden fruiten. Dit afblussen met santen. De salam erbij met de kecap. In dit sausje de tahu weer warm maken. Proef op smaak.

Sambal Goreng Tahu (2) (vegetarisch)

Ingrediënten:



fijngesneden tahu
1 theelepel Jahe
2 eetlepels fijngesneden selderie
5 a 10 cabé
5 uitjes
5 schijfjes laos
5 teentjes knoflook
1 theelepel taoco
2 jeruk purut blaadjes
2 eetlepels asamwater
1 kopje santen

Bereidingswijze:



Alle kruiden, behalve de jeruk purut blaadjes, fijnwrijven en met de Jahe, selderie en tahu 10 minuten opbakken. Jeruk purut blaadjes en asamwater toevoegen en zo lang laten koken tot de olie bovenop komt drijven en al het vocht verdampt is.

Sambal Goreng Tempe (1) (vegetarisch)

Ingrediënten:



reepjes tempe
5 a 10 l cabé
5 uitjes
5 schijfjes laos
5 teentjes knoflook
1 theelepel taoco
2 jeruk purut blaadjes
2 eetlepels asamwater
1 kopje santen

Bereidingswijze:



Alle kruiden, behalve de jeruk purut blaadjes, fijnwrijven en met de reepjes tempe 10 minuten opbakken. Jeruk purut blaadjes en asamwater toevoegen en zo lang laten koken tot de olie bovenop komt drijven en al het vocht verdampt is.

Sambal Goreng Tempe (2) (vegetarisch)

Ingrediënten:



1 plak tempeh in dobbelsteentjes
2 fijngehakte uien
1 teentje knoflook
1 theelepel sambal
1 theelepel laos
1/2 theelepel sereh
2 theelepels gula Jawa
asamwater
santen

Bereidingswijze:



Voeg wat zout bij het asamwater en marineer hierin ruim 1 uur de stukjes tempeh. Maak een pasta in de vijzel van de uien, knoflook, gula Jawa en kruiden en fruit dit in de olie. Als de uien kleur hebben gekregen, voeg dan de stukjes tempe bij en laat alles even doorbakken. Blus dan af met wat santen en laat een kwartiertje stoven.

Sambal Goreng Tomaat (vegetarisch)

Ingrediënten:



250 gram tomaat
1 teen fijngesneden knoflook
1 theelepel laos
1 spriet sereh
1/8 blok santen
zout
3 eetlepels fijngesneden uien
1 eetlepel sambal
2 theelepels gula Jawa
1 salamblad
2 eetlepels olie

Bereidingswijze:



Was de tomaten en snijd ze in kleine partjes. Bereiding als sambal goreng prei. Kook ze zo kort mogelijk, de tomaten mogen niet tot moes koken.

Sambal Luat (Timor) (vegetarisch)

Ingrediënten:



10 gesnipperde cabé
3 eetlepels gesnipperde uien
1 theelepel taoco
1/2 theelepel ketumbar
1 theelepel witte suiker
1 theelepel tomatenpuree
sap van 1/2 citroen
1 eetlepel fijngehakte bieslook
zout

Bereidingswijze:



Alle ingrediënten met uitzondering van de bieslook en het citroensap bij elkaar fijnwrijven. Tomatenpuree toevoegen en opbakken tot de uien geel zijn. Citroensap toevoegen en voor het opdienen de bieslook erdoor.

Sambal Malaka vegetarisch

Ingrediënten:



10 gesneden cabé
10 eetlepels gesneden uien
6 teentjes knoflook
2 theelepels laos
1 spriet sereh
1 eetlepel asam
1/8 blok santen
2 theelepels taoco
4 eetlepels olie
zout

Bereidingswijze:



Ui, knoflook, zout, laos en sereh samen fijnwrijven en opbakken tot de uien geel zijn. Cabé fijnwrijven. Asamwater van 4 eetlepels water maken en dit aan het kruidenmengsel toevoegen. Het blokje santen erin oplossen en laten koken tot de olie boven komt drijven.

Sambal Serdadu vegetarisch

Ingrediënten:



10 cabé (gesnipperd)
200 gram gesnipperde uien
2 theelepels taoco
1 eetlepel olie
zout

Bereidingswijze:



Wrijf cabé, zout en uien tezamen fijn. Fruiten in wat olie. Taoco oplossen in 4 eetlepels warm water en toevoegen aan de massa in de pan. Laten stoven tot de olie boven komt.

Sayur Asem vegetarisch

Ingredienten:



Verschillende groentesoorten als:

Kool
Boontjes
Kouseband
Aubergine
Kleine aardappeltjes (krieltjes)
Wat pinda's
10 kleine uitjes (rood of wit)
2 teentjes knoflook
3 á 4 cabé
theelepel taoco
3 schijfjes laos
1 volle eetlepel asam
groentebouillon
zout

Bereidingswijze:



maak wat groentebouillon van een tablet en kook daarin de schoongemaakte, in stukjes gesneden groenten halfgaar. De aardappeltjes worden gaar gekookt en daarna worden de schillen er af gehaald..

Wrijf de uien, knoflook, taoco, zout, laos en de cabé fijn en fruit ze in de olie. Doe er wat bouillon bij en voeg dit mengsel bij de groenten in de bouillon.

De asam wordt met wat kokend water gemengd, door een zeef geperst en door de sayur gemengd. Proef of de smaak goed is, asam is zuur, dus het gerecht moet dan ook zurig smaken.

Alles samen nog even door laten koken.

Sayur Bayam vegetarisch

Ingrediënten:



1 pond bladspinazie (bayam)
4 jonge maiskolven of een klein blikje
3 rode uien (1/2 gewone)
1/4 theelepel taoco
zout
5 dl water (bouillon)

Bereidingswijze:



De bayam of spinazie moet mooi zijn, alleen de blaadjes gebruiken. Schoonmaken en goed wassen. Maiskolven schoonmaken en in 3 stukken snijden, goed wassen. De uien fijnsnijden en met taoco en zout inwrijven. 5 dl water in een pan aan de kook brengen, het papje erbij en de in stukken gesneden maiskolven. Koken tot de kolven gaar zijn. De spinazieblaadjes erbij en 1 minuut laten koken, (niet te lang want ze moeten heel blijven). **DIRECT SERVEREN.**

Als een blikje mais gebruikt wordt is de bereiding tot aan het uienpapje hetzelfde, het papje met de mais en het water aan de kook brengen en als het water kookt de spinazie erbij.

Sayur Lodeh vegetarisch

Ingrediënten:



500 gram groenten (kool, boontjes, jonge mais, kacang panjang,...)
6 kemiris
1/2 liter water
1 teentje knoflook
1 flinke mespunt taoco
2 fijngewreven rode uitjes
sambal ulek

Bereidingswijze:



De kemiris met de kruiden fijnstampen en met de groenten in een halve liter water gaar koken. De sambal ulek vlak voor het opdoen er aan toevoegen.

OF.....

Neem een handvol jonge prinsesseboontjes, evenveel jonge peultjes, wat aan zeer kleine stukjes gesneden bloemkool en een stuk witte of savoyekool aan snippers. Hak 6 a 8 afgekookte spaanse pepers met 100 gram sjalotten, 5 teentjes knoflook en een stukje trassi fijn en fruit het in 250 gram boter. Doe er dan de groenten bij en zet het al roerend op het vuur, totdat de groenten wat geslonken zijn. Voeg er dan 3/4 of 1 liter melk en zout bij en laat het langzaam koken, nu en dan omschuddend, totdat de groenten gaar zijn. Men kan er wat soya bij doen.

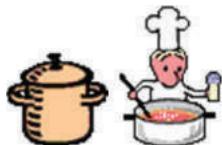
Sayur Lodeh Campur vegetarisch

Ingrediënten:



750 gram groenten: witte kool of spitskool, worteltjes, sperzieboontjes, bloemkool, 'n paar spruitjes, selderij
1/2 liter bouillon
1 theelepel laos
1 mespunt kunyit
1/2 teentje knoflook
1/2 theelepel ketumbar
100 gram klapper voor santen
3 eetlepels gesnipperde uien
1 a 2 theelepels sambal
1 theelepel taoco
peper
zout
3 eetlepels olie

Bereidingswijze:



De groenten schoonwassen en in niet te kleine stukjes snijden. De knoflook snipperen of uitpersen. De olie in een diepe pan heet laten worden en hierin de uien bakken met de knoflook en de kruiden, tot ze goudgeel zijn. De goed uitgelekte groenten even mee bakken en circa 1/2 liter bouillon toevoegen. Dit alles 7 minuten laten doorkoken, dan de santen toevoegen en verder laten koken tot de groenten bijna gaar zijn.

Sayur tahu campur vegetarisch

Ingrediënten:



3 grote plakken tahu
een stuk tempeh
een handvol kruisbessen (belimbing wulu)
8 rode uitjes
2 teentjes knoflook
4 cabé (rood en groen gemengd)
wat gula jawa
asam
wat prei
2 schijfjes laos
1 1/2 kopje santen
1 stengel sereh
2 jeruk purut blaadjes
bouillon
zout

Bereidingswijze:



Snij de tahu en tempeh in stukjes en bak ze even in wat olie lichtbruin. Leg ze even apart.

De kruisbessen in plakjes snijden, de prei fijnsnijden. De kruiden, zonder de cabé samen fijnwrijven en even in wat olie opbakken.

De cabé wordt later in stukken gesneden door het gerecht gemengd. meng de santen door de gebakken kruiden, doe er wat bouillon bij, en alle gesneden ingrediënten.

Laat alles even gaarkoken op een klein vuur.

Vlak voor het opdienen de gebakken tahu en tempeh er over strooien.

Sayur Tauge (vegetarisch)

Ingrediënten:



200 gram tauge
2 fijngehakte uien
1 uitgeperste teen knoflook
2 dl. bouillon
1/2 theelepel sambal manis
1 theelepel laos
1 theelepel Jahe
kecap
asamwater

Bereidingswijze:



Spoel de tauge goed schoon in een vergiet. Wrijf uien, knoflook en kruiden tot een papje in de vijzel en bakt dit op in wat olie. Als de uien gefruit zijn de tauge toevoegen en goed doorroeren. Dan de bouillon erbij en alles warm laten worden.

Roer tot slot wat kecap en asamwater er door.

Tahu/tempeh-balletjes (vegetarisch)

Ingrediënten:



150 gram tahu,
2 eetlepels gesnipperde ui,
2 gesnipperde teentjes knoflook,
2 kemirnoten,
1 theelepel sambal oelek,
1 theelepel laos,
2 theelepels goela jawa (suiker),
2 theelepels serehpoeder,
2 salamblaadjes,
1/8 blok santen (25 gram),
olie

Bereidingswijze:



Snijd de tahu in plakken van 1 cm en iedere plak weer in vieren. Kook ze een paar minuten in water met wat zout. Stamp de kemiri fijn en wrijf ze stevig met ui, knoflook, sambal, laos en suiker. Breng aan de kook met 2 kopjes water, santen en salam. Doe de tahu erbij en laat een kwartiertje sudderen. Zo nu en dan omscheppen. Proef voor zout. Maak er een volledige maaltijd van door wat groenten mee te stoven, bijv. sperziebonen of broccoli. Kook de groenten eerst bijna gaar en laat ze de laatste 5 minuten meestoven.

Tahuballetjes (vegetarisch)

(± 12 stuks)

Ingrediënten:



200 gram tahu,
wit van een klein preitje,
1 eetlepel gehakte selderie,
2 gesnipperde teentjes knoflook,
nootmuskaat,
olie

Bereidingswijze:



Snij de tahu in kleine blokjes en kook ze een paar minuten in water met wat zout. Maak er dan kruimels van. Snipper de prei zo fijn mogelijk. Meng de tahu met prei, selderie, knoflook en zout, peper en nootmuskaat naar smaak. Maak er balletjes van ter grootte van een walnoot en bak ze gaar en lichtbruin in een wok met zoveel olie dat de balletjes onder staan. Frituren in een frituurpan kan ook. Mocht de massa te nat zijn, zodat je er geen goede balletjes van kunt vormen, roer er dan een eetlepel bloem door.

Tahugerechten

Tahu of sojakaas komt als sponzige, vochtige, bruinachtige blokjes in de handel. Het is een goedkoop en gezond voedingsmiddel waarvan vele smakelijke gerechten te maken zijn.

Bereidingswijze:



Gekweekte, witte kedeleebonen worden tot een brij vermalen en vermengd met water in een blik opgevangen. Een gedeelte van de vloeistof laat men verzuren, de niet verzuurde vloeistof wordt hiermede vermengd. Door een soort stremmingsproces wordt de brij stijf. De vaste massa wordt in lagen gesneden, die daarna geperst worden om het overtollige vocht te verwijderen.

Door tahoe te drogen en te bakken wordt ze smakelijker en beter houdbaar.

Tahu als macaroni (voorgerecht)

Tahu (12 blokjes) in reepjes snijden, in ruim water koken en als een macaroni-gerecht klaarmaken. Bijvoorbeeld met tomatensaus, met gehaktballetjes en kaas, enz.

Tahu als bami (voorgerecht)

Tahoe (12 blokjes) in reepjes snijden, in ruim water gaarkoken en verder opdienen met de ingrediënten die men bij bami gebruikt.

Tahu in plaats van vlees (bij rijsttafel)

300 gram fijngehakte tahu (8 blokjes)

1 teentje knoflook

zout

peper

reuzel

Tahu, garnalen, knoflook, peper en zout met elkaar vermengen, er balletjes van maken en deze in de reuzel bruin bakken.

Voor het sausje:

1/4 liter water c.q. bouillon

2 teentjes knoflook

fijngesneden daun bawang (bosuitjes)

1 theelepel maizena

ketjap naar smaak

De daun bawang met de fijngesneden knoflook in de reuzel fruiten, het water of de bouillon toevoegen, binden met de maizena en op smaak brengen met peper, zout en ketjap.

Tahu-groentengericht

200 gram peulen

100 gram wortels

100 gram kool

Saus en balletjes van het recept als aangegeven in 'tahu in plaats van vlees'. De groenten gaar koken, vermengen met een sausje en de tahuballetjes toevoegen. Deze ragout met droge rijst serveren.

Tahu-pannekoek (voorgerecht)

Tahu fijnwrijven met zout, gehakte peterselie, daun bawang (bosuitjes) en de helft van een losgeklopt ei. Hiervan een pannenkoek bakken.

De koek is makkelijk te keren als men er een deel van het losgeklopte ei opsmeert.

Presenteren al of niet met een zoetzure tomatensaus.

Tahu bumbu rujak -1- (vegetarisch)

Ingrediënten:



150 gram tahu,
2 eetlepels gesnipperde ui,
2 gesnipperde teentjes knoflook,
2 kemirioten,
1 theelepel sambal ulek,
1 theelepel laos,
2 theelepels gula jawa (suiker),
2 theelepels serehpoeder,
2 salamblaadjes,
1/8 blok santen (25 gram),
olie

Bereidingswijze:



Snijd de tahu in plakken van 1 cm en iedere plak weer in vieren. Kook ze een paar minuten in water met wat zout. Stamp de kemiri fijn en wrijf ze stevig met ui, knoflook, sambal, laos en suiker. Breng aan de kook met 2 kopjes water, santen en salam. Doe de tahu erbij en laat een kwartiertje sudderen. Zo nu en dan omscheppen. Proef voor zout. Maak er een volledige maaltijd van door wat groenten mee te stoven, bijv. sperziebonen of broccoli. Kook de groenten eerst bijna gaar en laat ze de laatste 5 minuten meestoven.

Tahu Bumbu Rujak -2- (vegetarisch)

Ingrediënten:



200 gram tahu in blokjes
santen
2 gesnipperde uien
1 teentje knoflook
1/2 theelepel sambal
1 theelepel laos
2 theelepels gula Jawa
1/2 theelepel sereh
2 salamblaadjes

Bereidingswijze:



Maak van de uien, knoflook, sambal, laos, gula Jawa en de sereh een papje. Kook dit met de santen en de salam. Doe hier de tahu bij en het zout. Kook op zacht vuur tot de santen dik wordt en de olie boven komt drijven en de tahublokjes zacht zijn.

Tahu/tempeh-knabbeltjes (vegetarisch)

Ingrediënten:



100 gram tahu,
100 gram tempeh,
2 eetlepels gesnipperde ui,
1 gesnipperd teentje knoflook,
1/2 theelepel ketumbar,
1 theelepel laos,
2 theelepels gula jawa (suiker),
2 salamblaadjes,
stukje asam zo groot als een walnoot,
olie.

Bereidingswijze:



Meng de asam met 3 eetlepels warm water en knijp het goed door elkaar. Wrijf ui, knoflook, ketumbar, laos en gula jawa stevig door elkaar. Snijd de tahu en tempeh in dobbelsteentjes, tahoe 3 cm, tempeh 1 cm. Breng een kopje water aan de kook met de kruiden, salam, asamwater (door een zeefje), tahu en tempeh. Laat zachtjes koken tot alle vocht is opgenomen. Verhit de olie en bak tahu en tempeh lichtbruin.

Tempehballetjes (vegetarisch)

Ingrediënten:



150 gram tempeh,
2 eetlepels gesnipperde ui,
1 gesnipperd teentje knoflook,
1 theelepel sambal ulek,
1 theelepel ketumbar,
1/2 theelepel jinten,
1 theelepel gula jawa (suiker),
olie.

Bereidingswijze:



Kook de tempeh 5 minuten in water met een snufje zout. Doe ze in een schaal en verkrumel ze met een vork. Wrijf ui, knoflook, sambal, ketumbar, jinten en gula jawa stevig door elkaar. Meng dit goed door de tempeh. Vorm er kleine balletjes van en bak die in ruim olie goudbruin. Neem hiervoor de fritespan of een wok waar je zoveel olie in doet dat de balletjes blijven drijven

Ting-Ting (vegetarisch)

Ingrediënten:



500 gram gebrande en gepelde pindas

500 gram suiker (melis)

Bereidingswijze:



Doe de suiker in een wadjan en verwarm ze tot ze lichtbruin is. Voeg de pindas toe en giet de massa uit op een beboterd bakblik of een stuk beboterd vetvrij papier.

Met een ingeoliede fles of deegrol de laag glad rollen tot ze ongeveer 1 cm dik is.

Met een geolied mes uit de nog warme laag repen snijden ter lengte en breedte van een chocoladereep.

Tropische fruitsalade (vegetarisch)

Ingrediënten:



- 1 kleine ananas
- 1 kleine rijpe manga
- 1 kleine rijpe papaya
- 1 kleine suikermeloen
- 250 gram blauwe druiven
- 250 gram verse lychees
- 1 sinaasappel

Bereidingswijze:



Schil de ananas goed en haal de 'ogen' uit het vruchtvlies. Snijd de ananas in niet te dikke plakken, haal het 'hartje' eruit en halveer de plakjes. Schil de manga en snijd er plakjes of reepjes uit tot de pit. Schil de papaya, halveer deze in de lengte en haal de zwarte pitjes eruit. Snijd het vruchtvlies in stukjes of reepjes. Schil de meloen, halveer hem en haal de zaadlijsten eruit. Snijd de meloen in partjes. Haal de druiven van het trosje, spoel ze even af met koud water en laat ze uitlekken. Pel de lychees, geef een sneetje aan één kant en ontpit ze. Vermeng alle vruchten voorzichtig met elkaar in een niet te diepe schaal. Pers de sinaasappel uit en giet het sap over de vruchten. Zet de schaal ongeveer 2 uur in de koelkast en presenteer de salade op bordjes met een kleine lepel en vork.

Tropische fruitsalade in meloen (vegetarisch)

Ingredienten:



- 1 grote groene watermeloen
- 2 rijpe mangas
- 1 rote rijpe papaya
- 4 kiwis
- 1 kleine ananas
- 250 gram blauwe druiven
- 250 gram groene druiven
- 2 kleine blikjes mandarijnen
- 1 zakje kelapa muda (uit de diepvries - sliertjes)

Bereidingswijze:



Halveer de watermeloen en haal de pitjes eruit. Hol de meloen uit en snijd het vruchtvlees in stukjes. Was de twee helften van de meloen en laat hem op zijn kop uitlekken. Schil de mangas en snijd er plakjes af tot de pit. Snijd de plakjes manga in stukjes. Snijd de papaya, halveer hem en verwijder de zwarte pitjes en snijd de papaya in stukjes. Schil de kiwis en snijd ze in stukjes. Schil de ananas goed en haal de 'ogen' uit het vruchtvlees. Snijd de ananas in plakken, haal het 'hartje' eruit en snijd de ananas in stukken. Was alle druiven en laat ze uitlekken. Meng al het fruit voorzichtig in een schaal en giet de inhoud van de blikjes erbij. Laat de kelapa muda ontdooien. Schep het fruit in de uitgeholde meloenhelften en versier het fruit met sliertjes kelapa muda. Dek de vruchtensalade af met plasticfolie en laat hem een paar uur in de koelkast staan. Serveer deze vruchtensalade koud. Omdat de hoeveelheid nogal groot is (voor 12 tot 15 personen), is deze vruchtensalade geschikt als dessert na een rijsttafel of barbecue.

Tumis Kool vegetarisch

Ingrediënten:



1 kleine kool (circa 500 gram)
2 of 3 teentjes knoflook
2 eetlepels ketumbar
2 eetlepels taoco
water
1 of 2 cabé
1/2 liter bouillon of santen
1 fijngesneden grote ui
4 eetlepels vet of olie

Bereidingswijze:



De kool fijnsnijden, cabé, uien, knoflook en ketumbar fijnstampen en even opbraden. Daarna de kool en taoco toevoegen en zoveel vocht erbij doen dat de kool er in kan slinken (dus heel weinig). Vervolgens de santen of bouillon toevoegen en alles gaar koken in ongeveer een half uur.

Urap urap vegetarisch

Ingrediënten:



Wat kool
taugé
kousenband
of jonge sperciboontjes
1/2 jonge klapper
1 daun jeruk purut
2 rode cabé
2 schijfjes laos
stukje kencur
2 teentjes knoflook
thl taoco
1 tl suiker

Bereidingswijze:



De klapper of in water geweekte klapper raspen. De kruiden met een jerukblaadje fijnwrijven en daarna mengen met de klapper.

Alles even opstomen (in een kommetje op de rijst tijdens het stomen of gewoon in een stomer)

De groenten schoonmaken, in stukjes snijden en gaarkoken of stomen, dan mengen met de kruiden en op een schaalte doen.

Urapan vegetarisch

Ingrediënten:



150 gram jonge kasbibladeren (casave bladeren) of jonge daun kacang
250 gram kacang panjang
100 gram tauge
1/2 jonge klapper
2 rode cabé
5 cabé rawits
2 theelepels taoco
1 daun jeruk purut
2 schijfjes kencur
2 teentjes knoflook
asam en zout naar smaak

Bereidingswijze:



De klapper wordt geschild en geraspt. Nu maakt men de bumbus fijn en mengt hier de geraspte klapper en de groenten doorheen. Het is smakelijker als men de klapper eerst braadt (zonder olie) of roostert.

Visgerechten

Asem Pedas Udang

Ingrediënten:



10 grote garnalen
2 grote cabé
4 rode uien
2 teentjes knoflook
1 volle theelepel trassi
een stukje laos
asam
zout
water

Bereidingswijze:



De garnalen pellen. De cabé, trassi en het zout fijnmaken, de rode uien en knoflook heel dun snijden. Doe de massa in een pan met 2 glazen water en de asem. Als het kookt de garnalen er bij.

Bebotok van vis

Ingrediënten:



6 moten vis
3 kemiris
3 schijfjes laos
3 schijfjes kunyit
2 a 3 cabé
5 rode uien
2 teentjes knoflook
1/8 theelepel ketumbar
1/2 theelepel trassi
dikke santen
asam en zout naar smaak

Bereidingswijze:



De vismotten in asam-garam (gezoute asam) doen. De bumbu fijnmaken en met dikke santen mengen. Dan wikkelt men elk mootje met een beetje van de saus in een pisangblad en laat ze 1/2 uur stomen.

Voor udang (garnalen) hetzelfde recept met toevoeging van wat geraspte klapper, gesneden cabé hijau en peteh daun.

Brengkessan Ikan

Ingrediënten:



paar moten kabeljauw
asam
zout
5 kemiris
trassi
3 cabeh
6 kleine uitjes
2 teentjes knoflook
kunyit
suiker
laos
jahe
2 eetlepels dikke santen

Bereidingswijze:



De vis inwrijven met een mengsel van zout en asam, dit even laten intrekken.

Dan de gemengde bumbu op de vis aanbrengen.

De vis in een pisangblad (of aluminiumfolie) leggen, 1 salamblad en 1 jeruk purut blad erbij doen, samen met 2 eetlepels dikke santen.

Het blad goed dichtvouwen en gaar stomen in ca. 1 uur.

Eventueel kunnen de pakjes daarna nog op de barbecue geroosterd worden.

De Scheepsbel is (was) een uitgave van de **Nederlandse Marine** waarin ook telkens een Indisch recept werd gepubliceerd. Een aantal van deze recepten werden door de lezers gebundeld en met veel plezier herhaaldelijk gebruikt in de thuiskeukens.

Mei 1970 : Bumbu Bali Vis

Ingrediënten:



3 gerookte makrelen
7 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 volle eetlepel sambal oelek
1 eierlepel laospoeder
3 salamblaadjes
citroensap van 1/2 citroen
1/2 theelepel suiker
1/2 kopje water
zout naar smaak

Bereidingswijze:



De sjalotten en knoflook heel fijn snijden, 2 eetlepels olie in een braadpan doen en hierin de bumbu (dat zij uien, knoflook, sambal, laos, salam) lichtbruin fruiten. De bumbu steeds roeren om aanbranden te voorkomen. Dan de citroensap, de suiker, het zout en wat water er bij doen, het geheel goed mengen en even laten doorsuddereren. Vervolgens de rest van het water erbij doen en weer door laten sudderen. Dan de makreel er in doen en met de bumbu EVEN laten meekoken. Heeft u ketjap in huis, dan kunt u gerust wat ketjap bijdoen (ongeveer 1/2 eetlepel). Voor de rest wordt de smaak van het gerecht aan u zelf overgelaten, de 1 houdt van pittig, de ander heeft liever niet te zout en weer een ander wil er bvb geen suiker bij, enz.. hierover valt niet te twisten.

Cumi cumi

Indonesische gesmoorde inktvis

Dit is een overheerlijke manier om inktvis snel en gemakkelijk klaar te maken. Je kunt de vis met veel smaken combineren. Inktvis is gaar als het glazige vlees wit wordt: dat is slechts een kwestie van minuten, want bij te lang bakken wordt inktvis enigszins rubberachtig.

Ingrediënten:



500 gr. pijlinktvis, schoongemaakte
3 lente-uien
1 stuk gemberwortel
3 teentjes knoflook
50 gr. haricot vert
1 peper, Spaanse rode
2 eetlepels arachideolie
2 eetlepels citroensap
1 eetlepel oestersaus
2 eetlepels selderijgroen
Benodigde materialen:
een wok en wat keukenpapier.

Bereidingswijze:



Was de inktvis, snijd hem in ringen en dep de ringen pijlinktvis droog met keukenpapier. Snijd de lente-ui in ringen. Schil de gemberwortel en hak de gember fijn. Hak de knoflook. Snijd de haricots verts in stukjes. Blancheer de peper twee minuten, snijd de peper vervolgens door, verwijder de zaadlijsten en snijd de peper fijn. Verhit de olie in een wok en roerbak de knoflook een halve minuut. Voeg de inktvis, gemberwortel, haricots verts en peper toe en laat de inktvis op een klein vuur gaar worden. Roer de lente-ui door het gerecht en breng de inktvis op smaak met citroensap en oestersaus. Bestrooi het geheel met selderijblad.

Frikadel goreng udang

Ingrediënten:



1 pond gepelde garnalen
1 stukje brood
melk
4 eieren
peper
zout
nootmuskaat
peterselie

Bereidingswijze:



Hak 1 pond garnalen fijn. Week een stukje brood in melk. Kneed het geweekte brood met 4 eidooiers, peper, zout, nootmuskaat, peterselie naar smaak en de garnalen door elkaar. Maak er balletjes van, bestrijk ze met boter en braad ze in de oven, terwijl men zo nu en dan met melk of water bedruipt. Naar smaak kan men de frikandellen ook door een geklutst ei en daarna door beschuitkruim halen en ze in reuzel of boter bakken.

Frikadel ikan goreng (gebakken visballen)

Ingrediënten:



2 aardappels
300 gram kabeljauwfilet
1 groot ei
3 takjes peterselie
1 theelepel nootmuskaatpoeder
1 theelepel knoflookpoeder
zout en peper naar smaak
5 dl slaolie om te frituren.

Bereidingswijze:



Schil en was de aardappels en laat ze met een beetje water 20 minuten koken. Giet het water af en laat de aardappels afkoelen. Snijd de kabeljauwfilet in zeer kleine stukjes, prak de aardappels met een vork fijn, kluts het eitje en was de peterselie en hak die zeer fijn. Vermeng dit alles met elkaar, voeg de nootmuskaatpoeder, de knoflookpoeder, zout en peper toe en kneed alles goed dooreen, zodat er geen lucht meer tussen zit. Vorm dan kleine ronde ballen ervan. Laat in een wadjan de slaolie goed heet worden en bak hierin de frikandelballetjes goudbruin. Serveer ze warm met tomatensaus.

Ikan bumbu Bali

Ingrediënten:



een paar lekkerbekjes (gebakken)
een kop heel fijn gehakte uien
1 teen uitgeperste knoflook
1 theelepel sereh
2 theelepels laos
1 theelepel Jahe
1/2 theelepel trassi
1 jeruk purut blad
1 salamblad
kecap

Bereidingswijze:



Wrijf uien, knoflook en de kruiden met een KLEIN beetje zout goed fijn in de vijzel en bak dit op in wat olie. Doe de blaadjes erbij, leng aan met wat kecap en een paar lepels water zodat het een dik sausje wordt. Leg er de lekkerbekjes bij en laat het nog zo'n 5 minuten intrekken. Goed warm houden (de saus flink over de vis scheppen).

Ikan Kecap Manis

Ingrediënten:



4 kleine schoongemaakte schelvissen of moten kabeljauw
2 eetlepels olie
citroensap
2 eetlepels kecap manis
1 theelepel laos
sambal naar smaak
1 fijngesneden teentje knoflook
1 theelepel Jahe
peper, zout

Bereidingswijze:



Verhit de olie in de wadjan en bak de uitgelekte vis goudbruin. Laat de vis dan uitlekken en leg ze op een platte schaal. Maak van het zout, de sambal, knoflook en Jahe een mengsel en fruit dit in de overgebleven olie. Voeg daarna de vis bij het mengsel en laat circa 15 minuten op een laag vuur sudderen. De kecap er de laatste 5 minuten over gieten.

Ikan Santen 1

Ingrediënten:



5 a 6 mootjes vis
boter
wat sjalotten of uien
5 spaanse pepers
een stukje laos
trassi
1/2 liter melk
1 stukje sereh
2 a 3 laurierblaadjes

Bereidingswijze:



Bak 5 a 6 moten vis in boter. Hak of stamp wat sjalotten of uien, 5 spaanse pepers, een stukje laos en wat trassi fijn en fruit het in boter. Voeg er dan 1/4 liter melk, een stukje sereh en 1 a 3 laurierblaadjes bij, leg er de mootjes vis in en laat ze dan nog even langzaam doorkoken. Eventueel kan men er nog wat soja in doen.

Ikan Santen 2

Ingrediënten:



500 gr. visfilet, stevige
4 stuks cabé, rode, verse, van de zaadjes ontdaan
2 stuks uien, rode
3 teentjes knoflook, gehalveerde
2 blaadjes salam
3 blaadjes jerukpurut
3.5 dl. santen
1 eetlepel olie
1 theelepel trassi
1 theelepel laos, gemalen
½ theelepel serehpoeider
Zout

Bereidingswijze:



Benodigde materialen:

keukenmachine of staafmixer.

Voor de visfilet kunt u bijvoorbeeld kabeljauw, schelvis of roodbaars nemen.

Bereidingswijze:

Snijd de visfilet en de cabé in stukken en de ui in vieren.

Maak de ui, knoflook, cabé en trassi fijn in de keukenmachine of met de staafmixer (of gewoon, traditioneel met de vijzel :-).

Verhit de olie in een pan en bak hierin het uimengsel circa 3 minuten.

Voeg dan de salamblaadjes, jerukpurutblaadjes, santen, laospoeider, serehpoeider en zout toe. Roer alles goed door.

Schep er voorzichtig de stukken vis door en bak deze

circa 8 minuten mee onder voortdurend (voorzichtig) omscheppen.

Verwijder vóór het opdienen de salam- en jerukpurutblaadjes.

De Scheepsbel is (was) een uitgave van de **Nederlandse Marine** waarin ook telkens een Indisch recept werd gepubliceerd. Een aantal van deze recepten werden door de lezers gebundeld en met veel plezier herhaaldelijk gebruikt in de thuiskeukens.

Januari 1972 : Lekkerbekje met een sausje

Ingrediënten:



3 lekkerbekjes
1 grote ui
1 teentje knoflook
1 eetlepel sambal oelek
1 theelepel laospoeder
1 eetlepel azijn of citroensap
1 theelepel suiker
1/2 kopje water
zout naar smaak

Bereidingswijze:



Uien en knoflook heel fijn snijden. In een kleine braadpan wat olie doen en hierin de uien en knoflook heel lichtbruin fruiten. Dan de sambal en laos erbij doen en even doorfruiten tot de sambal wat bruinig wordt, daarna wat water, azijn of citroensap, suiker en zout erbij doen en het geheel even laten doorsudderen. De smaak moet iets lichtzuur zijn. De warme lekkerbekjes op een schaal doen en de saus er overheen gieten. Dit gerecht met warme rijst eten.

Lemper met visvulling (kleefrijstrolletjes met visvulling)

Ingrediënten:



- ongeveer 24 stuks -
- 1000 gram ketan
- 1 liter water
- smufje zout
- 1 spriet sereh
- 1/2 blokje santen
- voor de vulling:
- 2 gestoomde makrelen (samen 750 gram)
- 1 kleine uien
- 3 teentjes knoflook
- 1/2 dl slaolie
- 2 theelepels ketumbar
- 1 theelepel jinten
- 1 theelepel laos
- 1 theelepel suiker
- 1 eetlepel sambal ulek

Bereidingswijze:



Was de ketan in een zeef totdat het water helder is. Breng de ketan met 1 liter water, het zout, de sereh en het blokje santen op een hoog vuur aan de kook. Roer goed totdat het water verdampt is en draai het vuur uit. Laat de ketan 10 minuten rusten. Verwarm een stoompan ongeveer 10 minuten voor en doe de ketan in de gaatjespan en laat de ketan in 30 tot 45 minuten gaar stomen. Maak intussen de vulling: haal van de makrelen kop, staart en het vel af en ontdoe ze van alle graatjes. Pel de uien en de knoflook en maal ze fijn. Fruit dit in de slaolie glazig. Voeg de overige bumbus toe en fruit die mee. Laat het gefruite mengsel 10 minuten sudderen. Doe het vuur uit en voeg dan de schoongemaakte makreel toe en roer alles voorzichtig dooreen. Laat daarna de vulling afkoelen. Neem op een stukje plastic- of aluminiumfolie een schepje warme ketan, druk de ketan plat en leg er een eetlepel vulling op. Rol de rijst om de vulling en sluit dan de folie. Het moeten mooie rolletjes worden, de vulling mag er niet 'uit lopen'. Serveer de lempers warm. De lempers kunnen kant en klaar worden ingevroren en worden opgewarmd in de stoompan, magnetron of (in aluminiumfolie) in de oven.

Lemper pepes (kleefrijstrolletjes met vis/garnalenvulling)

Ingrediënten:



- ongeveer 24 stuks -

1000 gram ketan

1 liter water

smufje zout

1 spriet sereh

1/2 blokje santen

voor de vulling:

400 gram koolvis-, wijting- of kabeljauwfilet

400 gram kleine gepelde garnalen

1 middelgrote ui

2 teentjes knoflook

2 blaadjes kemangi of basilicum

2 theelepels asam

1/2 dl slaolie

bumbus voor de vulling

2 fijnge maakte kemirinoetjes

2 blaadjes salam

1 theelepel serehpoeder

1 theelepel laospoeder

2 theelepels kunyit

1 theelepel ketumbar

1 eetlepel sambal ulek

1 theelepel trassi

2 theelepels suiker

zout naar smaak

Bereidingswijze:



Was de ketan in een zeef totdat het water helder is. Breng de ketan met 1 liter water, het zout, de sereh en het blokje santen op een hoog vuur aan de kook. Roer goed totdat het water verdampt is en draai het vuur uit. Laat de ketan 10 minuten rusten. Verwarm een stoompan ongeveer 10 minuten voor en doe de ketan in de gaatjespan en laat de ketan in 30 tot 45 minuten gaar stomen. Maak intussen de vulling: snijd de vis in stukjes, spoel de garnalen af en laat deze uitlekken. Pel de ui en de knoflook en maal deze met de kemangi- of basilicumblaadjes zeer fijn. Vermeng dit alles met de bumbus en de asam. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie heet worden en fruit dit mengsel goed. Voeg de vis toe en fruit onder voortdurend roeren totdat de vis gaar is. De vis moet uiteen vallen. Fruit de garnalen erbij en laat het geheel ongeveer 10 minuten sudderen op zacht vuur. Laat daarna de vulling afkoelen. Neem op een stukje plastic- of aluminiumfolie een schepje warme ketan, druk de ketan plat en leg er een eetlepel vulling op. Rol de rijst om de vulling en sluit dan de folie. Het moeten mooie rolletjes worden. Serveer de lempers warm. De lempers kunnen kant en klaar worden ingevroren en worden opgewarmd in de stoompan, magnetron of (in aluminiumfolie) in de oven.

De Scheepsbel is (was) een uitgave van de **Nederlandse Marine** waarin ook telkens een Indisch recept werd gepubliceerd. Een aantal van deze recepten werden door de lezers gebundeld en met veel plezier herhaaldelijk gebruikt in de thuiskeukens.

Februari 1972 : Makreel met ketjap

Ingrediënten:



2 grote verse makrelen
1 teentje knoflook
1 grote eetlepel ketjap
citroensap, peper en zout naar smaak
1/4 pak margarine

Bereidingswijze:



De makrelen goed wassen, van kop en graten ontdoen en aan de zijkant helemaal opensnijden zodat u 2 open helften krijgt. Daarna goed laten uitlekken. Dan neemt u een grote schaal, waar de 4 vishelften op kunnen, naast en onder elkaar. Voordat u de vis erin doet eerst de schaal goed met margarine besmeren. Nu de vis bestrooien met peper, zout en citroensap en fijngesneden knoflook. Hier en daar een klontje boter doen en in de oven gaar bakken, ongeveer 1/2 uur, dat moet u zelf even zien.

Even voordat het gerecht gaar is doet u de ketjap over de vis en wat maggi-druppels, daarna weer in de oven doen en verder gaar bakken.

Makreel Oblok

Ingrediënten:



1 gerookte makreel
2 hardgekookte eieren in plakjes
2 tomaten in plakjes
10 a 15 gehalveerde champignons
wat fijngesneden selderie
sambal naar smaak
2 theelepels kerriepoeder
wat gesmolten boter
zout, peper

Bereidingswijze:



Verwijder het vel van de makreel en verwijder de graten. Leg de makreel op aluminiumfolie en bestrooi ze met zout, peper en selderie, de plakjes hardgekookt ei, de schijfjes tomaat, de champignons, kerriepoeder en wat sambal. Alles goed verdelen, dan de gesmolten boter er over gieten. Het folie goed dicht vouwen en in de oven leggen (op stand 3 a 4 verhit). 15 a 20 minuten erin laten staan.

Nasi uduk (rijst met vis in bananenblad)

Ingrediënten:



- ongeveer 15 stuks -
- 1000 gram pandanrijst
- 12 dl santen
- 4 sliertjes daun pandan
- 4 afgestreken theelepels zout
- 2 groene cabé
- 3 rode cabé
- 3 eieren
- margarine
- 150 gram ikan kering goreng
- 200 gram gefruite uitjes
- pisangblad

Bereidingswijze:



Was en spoel de rijst in een zeef totdat het water helder blijft. Zet de rijst met de santen op het vuur met de daun pandan en het zout. Roer de rijst af en toe totdat het water is verdampt. Laat dan de rijst 10 minuten rusten. Verwarm een stoompan ongeveer 10 minuten voor en doe de rijst in de gaatjespan en stoom de rijst op hoog vuur in 25 minuten gaar. Roer de rijst af en toe om en let erop dat de onderste pan voldoende water blijft bevatten. Houd de rijst warm op een laag vuurtje.

Haal de steeltjes van de cabé en verwijder alle pitjes, snijd de cabé in schuine, dunne reepjes (als snijbonen). Leg ze op een schaal klaar. Dit is voor 15 porties. Kluts de eieren goed en bak met een beetje margarine in een koekenpan hiervan twee omeletten. Laat de omeletten afkoelen, rol ze daarna op en snijd ze in dunne reepjes. Verdeel ook de ikan kering goreng en de gefruite uitjes in 15 porties. Knip de pisangbladeren in 15 stukken van ongeveer 25 x 25 cm en 15 stukjes van 10 x 10 cm. Leg het grootste blad onder en daarop het stukje van 10 cm. Verdeel de rijst in 15 porties, leg 1 portie rijst op het stukje blad van 10x10cm, maak een kuiltje in de rijst en leg erin 1 portie ikan kering goreng. Dek het kuiltje af en vorm een pyramide van de rijst. Strooi er dan de porties gefruite uitjes, de reepjes omelet en reepjes cabé op. Sluit de zijkanten van het grootste stuk pisangblad schuin in elkaar 'als cadeauverpakking' en haal ze naar onder. Laat iets van de bovenkant open opdat wat van de lomboks te zien is. De pakketjes zo warm mogelijk serveren als snack. De pakketjes kunnen worden ingevroren. Ontdooide pakketjes kunnen warm gemaakt worden door 10 minuten stomen of 2 minuten in de magnetron.

Otak otak

Indonesische gestoomde roodbaars in bananenblad

Ingrediënten:



50 gr. kemirienoot
50 gr. kencur
50 gr. laos, gemalen
3 stengels sereh
50 gr. kokos, gemalen
600 gr. roodbaarsfilet
1 stuk bananenblad
Kemangi
4 partjes limoenen
Acar campur
Ijsbergsla, in reepjes
Benodigdheden

Kemanghi is citroenbasilicum die verkrijgbaar is bij de toko.

In plaats van de limoenschijfjes kunnen jerukpurutblaadjes genomen worden.

Bereidingswijze:



Wrijf de kemirioten samen met de geschilde kencur en laos, de gesneden sereh en de kokos tot een brij. Was de roodbaars, dep hem droog met keukenpapier en snijd twee stukken per persoon. Was het bananenblad zorgvuldig en droog het blad. Snijd het blad eveneens in stukken (per persoon twee stukken). Leg op ieder stuk bananenblad een stukje vis en bestrijk de vis met het kruidenmengsel. Leg een kemangiblaadje op de vis en vouw het bananenblad zorgvuldig om de vis heen. Steek het blad vast met een satéprikker. Stoom de vispakketjes in circa vijf minuten gaar.

Garneer het gerecht met partjes limoen of de jerukpurutblaadjes, acar en gesneden ijsbergsla.

Pangeh Padang

Ingrediënten:



4 a 5 moten vis
1/2 vingerlengte kunyit
5 rode uien
3 schijfjes laos
3 cabé
1 stukje sereh
wat lampes-blaadjes (ruku-ruku)
jeruksap (of blimbing woeloe)
zout naar smaak

Bereidingswijze:



De bumbus, behalve de sereh en daun lampes, worden fijngemaakt, daarna met wat water en de andere ingrediënten opgekookt. Als de saus flink kookt kan men de vis er in doen.

In plaats van vis neemt men ook wel eens jonge kip of grote garnalen.

Pepesan

Ingrediënten:



2 makrelen (ca. 600 gram)
2 uien
2 theelepels knoflook
1 theelepel asam
1/2 dl olie
3 kemiris
2 blaadjes salam
1 theelepel sereh
1 theelepel laos
3 theelepels kunyit
2 theelepels ketumbar
2 theelepels sambal OF 4 cabeh rawit (of meer als je het aandurft :-)
1 theelepel trassi
2 theelepels gula jawa
zout

Bereidingswijze:



Uien, knoflook en cabeh rawit fijn snijden en mengen met alle bumbu, de trassi, de asam en de olie. Dit verdelen over en in de vis, tesamen met de daun salam en eventueel wat daun jeruk purut. De vis inpakken in pisangblad of aluminiumfolie. De oven voorverwarmen tot 200 graden en daar de vis in 45 minuten tot een uur in bakken.

Dit gerecht kan gemaakt worden van verse makreel, maar ook van de kant en klaar verpakte gerookte makreel (geeft weer een andere smaak maar is ook heel erg lekker)

Pepesan Ikan Kembung

Ingrediënten:



1 makreel
1 groot ui
4 teentjes knoflook
10 kemirienoten
2 tot 3 flinke eetlepels sambal ulek
25 gr temu kunci
asam water
2 eetlepels citroensap
aluminiumfolie of origineel bananenbladeren
bodempje olie

Bereidingswijze:



Bumbu:

Wrijf de kemirie fijn, vermaal of stamp de temu kunci en de ui en de knoflook. Vermeng het bovengenoemde met het citroensap en de sambal ulek. Wat olie in de wok. De asam erin. en het kruidenmengsel. Even laten wokken. goed vermengen

Smeer de bumbu goed uit over de vis. Plaats nu de vis, ingepakt in de folie of bananeblad in de oven. Let op.. Heel snel klaar.

Tip: U kan natuurlijk ook verse pepers bijvoegen! (lekker heet) pedas
Dit gerecht eet u met witte rijst

Perkedel ikan

Ingrediënten:



300 g schelvisfilet,
200 g aardappelen,
1 ui,
1 teen knoflook,
2 bosuien,
1 cabé merah (spaanse peper),
2 eidooiers,
2 eiwitten,
zout, peper,
2 eetl. fijngesneden selderij,
paneermeel,
1 dl. plantaardige olie

Bereidingswijze:



Kook de aardappelen gaar. Kook de schelvisfilet gaar in 8 á 10 min. Maak de vis en de aardappelen heel fijn in een schaal. Pel de ui en het knoflook en snijd ze fijn. Snijd de bosuitjes en de cabé in smalle ringetjes. Meng de ui, het knoflook, de bosui, de cabé en de eidooiers door het vis-aardappelmengsel in de schaal. Breng de massa op smaak met zout en peper en meng de selderij erdoor. Vorm kleine platte koekjes van de vismassa. Wentel de koekjes eerst door het eiwit en daarna door het paneermeel. Verhit de olie in een grote koekenpan en bak de viskoekjes rondom bruin en knapperig. Houd ze warm in een oven verwarmd op 100°C.

Pindang Kepiting

Ingrediënten:



5 a 6 krabben
enige kruidnagels
1 laurierblaadje
peperkorrels
zout
water
5 a 7 cabé
een stukje trassi
lengkuas/laos
8 teentjes knoflook
20 sjalotten
1 eilepel kunyit
asam of citroensap

Bereidingswijze:



Kook de krabben, na ze goed gewassen te hebben, in water met zout, enige kruidnagels, laurierblad en peperkorrels. Neem zoveel water dat de krabben precies onderliggen. Wanneer men de poten gemakkelijk er uit kan trekken zijn de krabben gaar en laat men ze in het nat koud worden zoals men dat doet met kreeft. Vervolgens snijdt men de krabben in vier stukken. Maak volgende saus gereed: Hak of stamp 5 tot 7 spaanse pepers, een stukje trassi, lengkuas, 8 teentjes knoflook en 20 sjalotten goed fijn, bak het in 1 ons boter, doe er een eilepel kunyit bij. Voeg hierbij een stukje tamarinde of wat citroensap en het vocht waarin de krabben gekookt zijn en laat het langzaam koken.

Rempah udang

Garnalenballetjes

Ingrediënten:



100 g gepelde garnalen,
1 ui,
1 teen knoflook,
1 daon jeruk purut (blad of vruchten van citrusplant),
½ theel., trassi (gefermenteerde, gedroogde garnalen),
½ theel. versgemalen peper,
½ theel. serépoeder,
2 eetl. klapper (met 1 dl. kokend water krijg je kokosmelk),
1 ei, zout,
1 dl. plantaardige olie

Bereidingswijze:



Maal de garnalen fijn. Pel de ui en het knoflook, snipper ze en maak ze fijn in een vijzel of met een staafmixer of foodprocessor. Verkruiemel de daon jeruk purut, de trassi, de peper, het serépoeder, de klapper, het ei en zout naar smaak. Maak balletjes van de garnalenmassa. Verhit de olie in een wadjan of koekenpan en bak de garnalenballetjes rondom bruin en knapperig.

Sesate Ikan

Ingrediënten:



500 gram visfilets
3 eetlepels serundeng
1 eetlepel ketumbar
1/2 eetlepel jinten
3 volle eetlepels fijngehakte uien
1 lepel sereh
flinke snuif peper
1 lepel laos
1 lepel bruine suiker
2 eidooiers
1 losgeklopt ei
paneermeel
1 kopje dikke santen
2 teentjes knoflook

Bereidingswijze:



Hak de filets fijn en doe er driekwart van alle door elkaar gemengde kruiden bij, alsmede de uitgeperste knoflook, de uien, klapper, suiker en de twee eidooiers. Maak dit tot een dikke massa, draai er balletjes van, proef op smaak en voeg wat zout toe. Wentel de balletjes door het losgeklopte ei, vervolgens door de paneermeel en steek ze aan pennen. Rooster ze onder een niet te hete grill. Tijdens het roosteren, bestrijken met de santen waardoor het restant van de kruiden is geroerd.

Udangballetjes (garnalenballetjes)

Ingrediënten:



- ongeveer 40 stuks -
- 500 gram kleine gepelde garnalen
- 1 klein ei
- zout en peper naar smaak
- tarwebloem
- 2 eieren
- paneermeel
- 5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Maal de garnalen zeer fijn, voeg het geklutste eitje, zout, peper en een beetje tarwebloem toe. Kneed het geheel totdat het een beetje vast aanvoelt. Maak van het mengsel kleine ronde balletjes. Kluts de eieren en strooi op een ander bord wat paneermeel. Rol de balletjes eerst door paneermeel, haal het door het ei en dan nogmaals door paneermeel. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin de udangballetjes. Serveer ze warm met tomatensaus.

Udang Cuka

Ingrediënten:



500 gram garnalen
1 eetlepel slaolie
4 fijngesneden teentjes knoflook
1 a 2 spaanse pepers
1/2 liter azijn
2 eierlepeltjes gemberpoeder
1 a 2 eierlepeltjes kunyit

Bereidingswijze:



Fruit in 1 eetlepel slaolie enige fijngesneden teentjes knoflook en 1 a 2 spaanse pepers. Doe er 1/2 liter azijn, 2 eierlepeltjes gemberpoeder en 1 a 2 eierlepeltjes kunyit op. Kook het en giet het over de garnalen.

Udang Goreng Asem

Ingrediënten:



250 gram garnalen
5 gesnipperde sjalotten
boter
20 gram tamarinde
peper

Bereidingswijze:



Bak 250 gram garnalen met 5 gesnipperde sjalotten in boter, voeg er dan de tamarinde bij en roer het totdat de tamarinde opgelost is. Voeg er wat peper bij en dien het op. Men kan de sjalotten ook weglaten.

Vis in Folie

Ingrediënten:



500 gram kabeljauwfilets
2 fijngehakte uien
1 theelepel sambal manis
2 theelepels ketumbar
1 theelepel jinten
1 theelepel laos
2 lepels asamwater
1 dl santen
zout

Bereidingswijze:



Snij de kabeljauw in stukken en leg elk stuk op een stuk folie dat zo groot is dat de vis er geheel ingepakt kan worden. Strooi wat zout op de vis. Maak in de vijzel een papje van de uien, sambal en kruiden en bak dit op in wat olie. Maak er een sausje van door het asamwater erbij te doen en het aan te lengen met de santen. Dit sausje even laten stoven en gaar laten worden. Wentel de vis door dit sausje en leg ze terug op de folie. Druppel er nog wat saus bij, sluit de pakjes hermetisch, zodat er niets van de geur kan ontsnappen. Leg de pakjes in de oven en laat ze in 20 minuten gaar en geurig worden.

Vleesgerechten

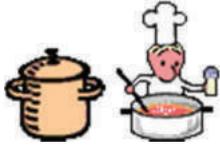
Arem arem (pikante rijstpakketjes)

Ingrediënten:



100 gram ketan
1 liter water
zout naar smaak
1 spriet sereh
1/2 blokje santen
2 middelgrote uien
3 teentjes knoflook
4 cabé rawits
1/2 dl slaolie
750 gram gehakt (half om half)
2 eetlepels kecap manis
1 eetlepel sambal ulek
2 theelepels asam
pisangblad
--
bumbus
2 blaadjes salam
1 spriet sereh
2 plakjes laos
2 plakjes jahé
2 theelepels trassi
3 theelepels suiker
zout naar smaak

Bereidingswijze:



Was de ketan in een zeef totdat het water helder is. Breng hem aan de kook met 1 liter water, het zout, de sereh en de santen. Roer af en toe alles goed om tot het water verdampt is, zet het vuur uit en laat dan de ketan 10 minuten rusten. Schep vervolgens de ketan in de gaatjespan van een rijststoompan. In de onderste pan doet u zoveel water dat de gaatjespan het water net niet raakt. U doet het deksel op de pan en laat de ketan op hoog vuur in ongeveer 30 tot 40 minuten gaar stomen. Roer de ketan af en toe om en let erop dat de onderste pan voldoende water blijft bevatten. Maak ondertussen de vulling klaar. Pel de uien en knoflook en haal van de cabé rawits de steeltjes. Maal deze ingrediënten fijn. Laat de slaolie in een wadjan heet worden en fruit hierin het mengsel glazig. Voeg dan het gehakt toe en fruit dit totdat het gehakt rul is geworden. Voeg daarna de bumbus toe en fruit ook dit mee.

Doe de kecap, de sambal en de asam erbij en roer het geheel goed dooreen. Laat de vulling ongeveer 10 minuten zachtjes gaar sudderen. Laat het afkoelen en verwijder de blaadjes, sereh en laos. Knip de pisangbladeren in 15 tot 20 stukken van ongeveer 25 x 25 cm. Verdeel de ketan met behulp van een stukje plasticfolie in 15 tot 20 porties, leg op elk stuk pisangblad een portie ketan en druk het met de folie plat. Leg op de ketan een flinke eetlepel vulling en verdeel dit gelijkmatig over de ketan. Sluit dan het blad en vouw de uiteinden naar achteren. Zowel de ketan als de vulling moet warm zijn, omdat koude ketan moeizaam plat te drukken is. De pakketjes zo warm mogelijk serveren als snack. Afgekoelde pakketjes kunnen warm gemaakt worden door 10 minuten stomen of 2 minuten in de magnetron. Arem-arem kan ook worden ingevroren.

Babi Kecap 1

Ingrediënten:



500 gram schouderkarbonade
4 uien
5 teentjes knoflook
1 theelepel Jahe
peper, zout
1 eetlepel citroensap
4 eetlepels kecap
1 dessertlepel gula Jawa

Bereidingswijze:



Het vlees van het been snijden en in grote dobbelstenen snijden. Opzetten met een bodempje water, de fijngesneden uien, knoflook, Jahe, peper en zout. Zachtjes laten koken tot het vet uit het vlees getrokken is, dan daarin verder laten smoren.

Nu de kecap toevoegen met citroensap en gula Jawa. Ongeveer 30 minuten laten smoren tot het goed zacht en gaar is.

Babi Kecap 2

Ingrediënten:



500 gram varkensvlees (en 2 doorregen varkenslappen)
zout, peper
mispunt jahe
6 teentjes knoflook
50 gram boter
5 eetlepels kecap
2 dl water

Bereidingswijze:



Snijd het varkensvlees en eventueel de doorregen varkenslappen in dobbelsteentjes. Snipper de teentjes knoflook heel fijn en wrijf ze daarna nog fijner (of gebruik knoflookpuree uit potje). Wrijf het vlees in met zout, peper, jahe en de fijngewreven knoflook en laat minstens een uur staan.

Laat de boter iets bruin worden in een braadpan met deksel. Laat dan het gesneden vlees vlug aan alle kanten even dichtschroeien, maar laat de knoflook NIET aanbranden. Voeg de kecap toe en 2 dl water. Laat het vlees op een klein vlammetje met het deksel op de pan sudderen tot het gaar is.

Dit gerecht is lekkerder als u het een dag van tevoren klaar maakt.

Babi Kucai

Ingrediënten:



250 gram varkensvlees in dobbelsteentjes
3 cabé
4 eetlepels kecap
peper, zout
1 grote prei
olie

Bereidingswijze:



De olie verhitten en het vlees bruin bakken. Cabé zeer fijn snijden of kneuzen in de vijzel. Prei overlangs halveren, wassen en snijden. Als het vlees bruin is de prei er aan toevoegen. Zodra dit geslonken is de kecap, wat water, peper en zout erbij.

Het gerecht laten koken tot het vlees gaar is.

Babi Merah

Ingrediënten:



500 gram varkensvlees in blokjes
1 kop fijngehakte uien
2 teentjes knoflook uitgeperst
1 theelepel sambal
4 theelepels laos
2 theelepels sereh
wat zout
1 theelepel trassi
2 theelepels asam
2 kopjes santen

Bereidingswijze:



Bak uien, knoflook, kruiden, sambal en asam op in wat olie of reuzel.
Het vlees er bij doen. Als het vlees bruin begint te worden, al roerend
de santen erbij doen.

30 minuten laten stoven tot alles gaar en ingekookt is.

Babi Panggang

Ingrediënten:



500 gram mager varkensvlees
1 klein flesje tomatenketchup
2 theelepels Jahe (gember)
2 theelepels knoflookpoeder (of 2 teentjes verse)
1 theelepel vetsin
1 eetlepel gula Jawa
sambal
sap van 1 citroen
scheutje chilisaus
1 potje acar
olie
kecap

Bereidingswijze:



Het vlees aanbraden, af laten koelen en in reepjes snijden. De ketchup met de andere ingrediënten mengen en warm laten worden, dan het vlees erbij en in ongeveer 30 minuten gaar laten sudderen, eventueel een kopje water erbij als het wat te droog wordt. Serveren met witte rijst en de atjar.

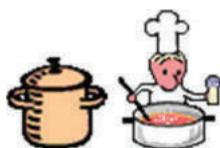
Babi Panggang Spek

Ingrediënten:



500 gram speklappen
1 ui
2 teentjes knoflook
2 theelepels gember
3 eetlepels kecap manis
2 eetlepels citroensap
1 eetlepel olie
voor de saus:
1 eetlepel olie
1 ui
2 teentjes knoflook
1 dl bouillon
1 eetlepel azijn
6 eetlepels tomatenpuree
1 eetlepel suiker

Bereidingswijze:



Snij het vlees in reepjes, en doe dit met de gesnipperde ui en knoflook, gember, citroensap, de olie en wat zout en peper in een kom en meng dit goed. Laat dit circa 2 uur marineren. Breng in een pan het vlees met marinade aan de kook, zet het vuur klein en laat het dan circa 45 minuten stoven. Zonodig wat water erbij doen als er te veel vocht is verdampt. Schep het vlees in een ovenschaal en bak het 15 minuten in de oven (200 graden C) tot het bruin en knapperig is. Maak in de tussentijd de saus. Verhit de olie in een pan en fruit hierin de gesnipperde ui en knoflook. Voeg de bouillon, azijn, tomatenpuree en de suiker toe. Breng het al roerend aan de kook. Schep het daarna over het vleesmengsel.

Bapao met vlees (gestoomd broodje met vleesvulling)

Ingrediënten:



- ongeveer 24 stuks -

voor de broodjes:

50 gram gist of 2 zakjes gist

4 dl water

4 theelepels suiker

1000 gram tarwebloem

3 grote eieren

snufje zout

voor de vulling:

3 middelgrote uien

5 teentjes knoflook

50 gram margarine

750 gram gehakt (half om half) of magere varkenslappen

3 eetlepels kecap manis

3 eetlepels azijn

bumbus voor de vulling:

3 plakjes jahé

2 theelepels suiker

zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:



Week de gist in 3 dl lauw water met suiker en laat het mengsel 10 minuten rusten. Kneed de bloem met de eieren, het zout, de gist en 1 dl water heel goed door tot een vast deeg. Laat het deeg onder een vochtige theedoek op een warme plaats 1 uur rijzen. Kneed daarna het deeg opnieuw en laat het nogmaals 30 minuten rijzen. De vulling maakt u als volgt: pel de uien en de knoflook en maal deze fijn en fruit ze in de margarine glazig. Voeg daarna het gehakt toe en fruit het tot het rul is, of neem in plaats daarvan in zeer fijne reepjes gesneden varkensvlees. Voeg daarna de bumbus toe, roer het geheel goed om en voeg dan kecap toe en azijn. Roer alles goed dooreen en laat daarna de vulling afkoelen.

Vorm van het deeg ongeveer 24 ballen. Maak ze plat met de hand, vul ze met een flinke eetlepel vulling. Maak dan de ballen dicht, het deeg moet rondom de vulling zitten. Leg de broodjes op een stuk vetvrij papier en laat ze onder een theedoek opnieuw 20 minuten rijzen. Verwarm een stoompan ongeveer 10 minuten voor en stoom de broodjes (per 3 of 4 stuks) gaar in 25 minuten. Serveer ze warm. Wanneer de broodjes zijn afgekoeld, doe ze in een plastic zakje en u kunt ze in de diepvries ongeveer een maand bewaren. Voor het opwarmen kunt u de magnetron gebruiken.

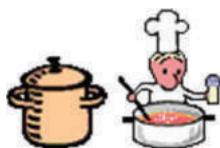
Bebaris tiga (drie op een rij)

Ingrediënten:



500 gram gehakt (half om half)
1 ei
1 theelepel nootmuskaat
2 theelepels knoflookpoeder
zout en peper naar smaak
satéstokjes
slaolie

Bereidingswijze:



Meng het gehakt met het ei, de nootmuskaat, de knoflookpoeder, zout en peper goed dooreen. Draai hiervan balletjes ter grootte van bitterballen en rijg steeds drie ballen aan een stokje. Doe in een koekenpan een beetje slaolie en bak de stokjes aan beide zijden bruin. Serveer ze warm met kacangsaus.

Bebotok

Ingrediënten:



300 gram gehakt
brood
1 ei
3 eetlepels fijngehakte uien
2 teentjes knoflook
2 theelepels ketumbar
1 theelepel jinten
1 theelepel kunyit
2 theelepels sereh
sambal
asamwater
kecap
santen
2 jeruk purut blaadjes

Bereidingswijze:



Maak het gehakt aan met brood, uien, uitgeperste knoflook, ei, ketumbar, jinten, kunyit, sereh, sambal, asam, kecap met wat zout. Goed aandrukken in een klein pannetje, jeruk purut blaadjes erbij en santen erover gieten tot het gehakt onder staat. Au bain marie koken (ongeveer **3 kwartier**).

Dit recept is een variant op een oorspronkelijk recept dat bebobor ayam heet en gemaakt werd door van kippenvlees gehakt te maken, dit te vermengen met de kruiden en santen. In Indie nam men 2 eetlepels van dit mengsel, deed dat op een pisangblad, vouwde dit dicht tot een pakje om het vervolgens gaar te stomen.

Bumbu rujak van vlees

Ingrediënten:



500 gram poulet of lende
1 ui
4 teentjes knoflook
1 1/2 theelepel jinten
1 eetlepel ketumbar
6 kemiris
1 eetlepel laos
3 blaadjes salam
2 vingerlengtes verse sereh (in de helft opengesneden)
1 1/2 theelepel trassi
3 kopjes dunne kokosmelk
1 1/2 kopje dikke kokosmelk
1 kopje olie
zout
suiker

Bereidingswijze:



Stamp knoflook, ui, jinten, kemiris en trassi in de vijzelf fijn. Fruit de massi in de olie. Laos, salam, sereh, zout en suiker voegt u naar smaak toe.

Hierdoor roert u de poulet of lende en de dunne kokosmelk. Wanneer het vlees goed zacht is voegt u de dikke kokosmelk toe. U laat dit gerecht inkoken tot de olie komt bovendrijven (deze kan je eventueel afscheppen).

Cah Babi

Ingrediënten:



500 gram varkensgehakt
3 eetlepels fijngehakte uien
2 uitgeperste teentjes knoflook
1 theelepel Jahe
1 theelepel sambal
1/2 theelepel trassi
3 eetlepels kecap
zout

Bereidingswijze:



Maak stevige soepballetjes van het gehakt met de kruiden, zonder de uien. Voeg eventueel 1 losgeklopt ei eraan toe als het mengsel niet pakt. Breng in een pan 2 dl water aan de kook, draai het vuur laag en laat hierin de balletjes in ongeveer 15 a 20 minuten heel zacht stoven. Bak de uien op in wat olie en laat de zorgvuldig uitgelekte balletjes er in meebakken.

Maak het gerecht af door er een scheutje kecap aan toe te voegen, vervolgens een deel van de bouillon van de gehaktballetjes er aan toevoegen.

Daging Bumbu Bali - 8 personen

Ingrediënten:



250 gram rundvlees
1 schijfje of mespuntje Jahe (poeder)
2 teentjes knoflook
6 grote rode cabé
1 ui
2 eetlepels slaolie
1 eetlepel kecap
1 theelepel suiker
4 dl water
150 gram margarine

Bereidingswijze:



Rundvlees gaar koken, in kleine plakjes snijden en in margarine bruin bakken. De kruiden fijn wrijven, indien verse kruiden worden gebruikt, en fruiten in slaolie. De plakjes gebraden vlees, kecap, suiker en het water toevoegen en alles samen laten smoren tot het water verdampt is.

Dendeng Ragie (1)

Ingrediënten:



1 pond in blokjes gesneden rundvlees
1 theelepel laos
1 theelepel jinten
1 theelepel ketumbar
2 fijngesneden uien
1 fijngesneden teentje knoflook
1 eetlepel azijn
2 eetlepels gemalen kokos
peper, zout

Bereidingswijze:



Wrijf het vlees in met peper, zout, laos, jinten en ketumbar. Fruit in de olie de uien en knoflook. Als dit bruin wordt dan de overige ingrediënten toevoegen. Het vlees erbij en gaarbakken. Tot slot de azijn en de kokos erbij, even door laten sudderen onder af en toe omscheppen.

Dendeng Ragie (2)

Ingrediënten:



200 gram vlees
2 kemiris
1/2 eetlepel ketumbar
1 eetlepel suiker
3 rode en 3 witte uien
2 schijfjes laos
1/2 geraspte klapper
4 eetlepels klapperolie
asem en zout naar smaak

Bereidingswijze:



Maak van het vlees kleine lapjes. De bumbu fijnstampen. Doe daarna, met bijvoeging van een glas water, alles in een wadjan. Kook dit op tot de olie eruit komt en de klapper lichtbruin wordt. Zonodig kan men er nog wat warme klapperolie bij doen.

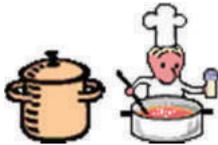
Dendeng Surabaya

Ingrediënten:



1 pond runderlappen
1 teentje knoflook
1 stukje trassi
2 eetlepels azijn
wat bloem
peper, zout
nootmuskaat
kruidnagel

Bereidingswijze:



De runderlappen inwrijven met peper, zout, kruidnagel en nootmuskaat. Fruit in de olie de uien en knoflook en de trassi en voeg daarna het vlees toe. Bak de lappen goed gaar en stoof ze dan in 1 kopje water met 2 eetlepels azijn in circa 1 uur gaar.

De saus kan worden gebonden met een beetje aangelengde bloem.

Empal

Ingrediënten:



vlees
ketumbar
peper en zout

Bereidingswijze:



Vlees in stukken snijden en koken. Kruiden met ketumbar, peper en zout en bakken in margarine of olie.

Empal Pedas

Ingrediënten:



1 kattie vlees (ca 750 gram)
3 rode cabé
10 cabé rawits
10 rode uien
3 teentjes knoflook
3 schijfjes laos
1/2 theelepel trassi
wat jeruksap
zout
water

Bereidingswijze:



Van het vlees maakt men zachte empal met de gedroogde kruiden. De genoemde specerijen fijnmaken en in warme klapperolie fruiten. Voeg hierbij wat jeruk en water en laat daarin de empal koken, totdat de olie er uit komt en het er smakelijk uitziet.

Empal pedis

Ingrediënten:



500 gram rundvlees (ribblappen oid)
asam
4 cabé
6 kleine uitjes
1 teen knoflook
2 schijfjes laos
stukje trassi
wat gula jawa
schijfje serehsalam blad
jeruk purut blad
kecap

Bereidingswijze:



Het vlees in water en zout zacht koken, daarna het vlees in dikke lappen snijden. Het mag nog niet uit elkaar vallen.
Het vlees inwrijven met zout en asam en dan in wat olie even opbakken.
cabé, knoflook uitjes laos trassi gula jawa en sereh samen fijnwrijven, dit even opbakken, dan wat water en een scheut kecap erbij en hierin de stukjes vlees, met een salam- en een jeruk purutblad even laten sudderen, tot de saus bijna is ingekookt.

Frikadel Kool Jawa

Ingrediënten:



200-300 gram rundergehakt (of half om half)
2 eieren
1/2 theelepel peper
1/2 theelepel gemberpoeder
snufje nootmuskaat
1 theelepel zout
1 eetlepel kecap
1 1/2 eetlepel aardappelpuree
2 eetlepels melk
8 flinke koolbladeren
100 gram boter

Bereidingswijze:



Klop de eieren los en meng ze door het gehakt met peper, gemberpoeder, nootmuskaat, zout en kecap. Roer de puree en de melk erdoor. Maak de koolbladeren een voor eens los van de stronk en snijd de nerven van de bladeren. Blancheer de koolbladeren in heet water.

Leg op ieder koolblad wat van het gehakt en vouw de bladeren dicht. Prik ze vast met cocktailprikkers en bind er wat naaigaren omheen. Haal dit eraf als het gerecht gaar is. Bak de pakketjes in hete boter op een lage warmtebron. Onder het braden zal er wat vocht loskomen maar dat zal weer indampen.

Voeg wat heet water toe en keer de frikadellen zo nu en dan. Zorg ervoor dat de koolbladeren niet aanbranden, ze mogen wel een bruin korstje krijgen. Combineer frikadel kool djawa met een kommetje sajur sop, kroepoek en sambal.

Gadon van Vlees

Ingrediënten:



1/2 kattie vlees (ca 350 gram)
1/8 theelepel ketumbar
1 schijfje laos
4 rode uien
2 teentjes knoflook
2 kemiris
1 splitglas santen
1 stukje daun jeruk purut
zout naar smaak

Bereidingswijze:



Het vlees fijnhakken. De kruiden fijnstampen. Meng alles met de santen bij elkaar, plaats het in een geëmailleerd bord en laat het ruim 1/2 uur stomen. Men kan het ook in pisangbladeren wikkelen. Als men de gadon droog wil hebben doet men er 1 ei in om de santen te binden.

Guleh

Ingrediënten:



4 kippedijen of 500 gram rundvlees of 500 gram lamsvlees
stukje kunyit
1/4 theelepel steranijs (poeder)
3 stukjes foelie
1/4 theelepel kaneel
1 teentje knoflook
1 theelepel ketumbar
1 bouillontablet
1/2 theelepel jinten
gula djawa
15 peperkorrels
santen (klein blikje)
stukje jahe
olie
1/2 theelepel asam
2 rode cabé
stukje laos
1 ui

Bereidingswijze:



Snijd het vlees in lapjes. De cabé klein snijden en met de kruiden kneuzen, behalve de foelie, kaneel, anijs, jinten en de ui. De ui snijden. Alle kruiden samen met de ui goed fruiten, het vlees eraan toevoegen en goed omroeren. De santen erbij doen, daarna het bouillontablet en de gula jawa en de asam. Op zacht vuur gaarstoven, vaak omroeren, zonodig telkens een beetje water bijschenken. Het gerecht moet vrij droog zijn.

Guleh kambing

gerecht met geiten- of lamsvlees

Ingrediënten:



300 gram geiten- of lamsvlees
10 sjalotjes
2 teentjes knoflook
1 stukje gember van ca. 4 cm
1 stukje kunyit van ca. 5 cm
7 kemirinoetjes
2 theelepels ketumbar
1 theelepel jinten
1 theelepel adas (venkelzaad)
1 theelepel kardemompitten
5 kruidnagels
1 theelepel nootmuskaat
1 theelepel witte peper
1 theelepel zwarte peper
1/2 kokosnoot
5 eetlepels olie
1 kaneelstokje
1 stengel sereh
zout
water

Bereidingswijze:



Snijd het vlees in blokjes. Pel de sjalotjes en de knoflook. Schil de gember en de kunyit en snijd ze grof. Maal dit alles met de kruiden en de peper in de cobek of de blender tot een pasta. Rasp de kokos en trek met 4 kopjes lauw water de santen eruit. Verhit de olie in de pan en fruit de kruidenpasta. Doe de serehstengel en het kaneelstokje erbij. Schep het vlees en zout naar smaak erdoor en laat het rondom bruin bakken.

Voeg de santen toe en laat het vlees in circa 30 minuten gaarstoven.

Indische pasteitjes

Ingrediënten:



1000 gram gehakt (half om half)
1/2 dl water
2 uien
1 stengel prei
1/2 dl slaolie
6 takjes selderie
zout en peper naar smaak
1 eetlepel suiker
2 theelepels nootmuskaat
tarwebloem

Bereidingswijze:



Zet het gehakt met het water op en maak het goed rul. Pel de uien en snipper ze fijn, maak de prei schoon maar haal niet al het groen eraf en snijd de prei in dunne ringen. Laat in een pan de slaolie heet worden en fruit hierin de prei en de uien glazig en voeg dit daarna aan het gehakt toe. Was de selderie en hak die fijn en doe dit tezamen met zout, peper, de suiker en de nootmuskaat bij het gehakt. Roer alles goed om en laat het geheel ongeveer 20 minuten staan. Is het gehakt erg vet, voeg dan om te binden een beetje bloem toe. Laat alles goed afkoelen en maak vervolgens de pasteitjes zoals aangegeven bij 'pasteideeg'.

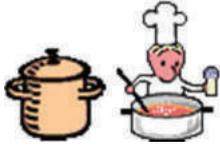
Lemper met vleesvulling (kleefrijstrolletjes met vleesvulling)

Ingrediënten:



- ongeveer 24 stuks -
- 1000 gram ketan
- 1 liter water
- snufje zout
- 1 spriet sereh
- 1/2 blokje santen
-
- bumbus en vulling
- 1 grote ui
- 2 eetlepels slaolie
- 750 gram gehakt (half om half)
- 2 fijngemaakte kemirinootjes
- 2 blaadjes salam
- 1 spriet sereh
- 1 theelepel laos
- 3 theelepels kunyit
- 2 theelepels ketumbar
- 1 theelepel jinten
- 1 theelepel trassi
- 2 theelepels knoflookpoeder
- 1 theelepel suiker
- zout naar smaak
- 1/4 blokje santen

Bereidingswijze:



Was de ketan in een zeef totdat het water helder is. Breng de ketan met 1 liter water, het zout, de sereh en het blokje santen op een hoog vuur aan de kook. Roer goed totdat het water verdampt is en draai het vuur uit. Laat de ketan 10 minuten rusten. Verwarm een stoompan ongeveer 10 minuten voor en doe in de gaatjespan de ketan en laat deze in 30 tot 45 minuten gaar stomen. Maak intussen de vulling: pel de ui en rasp de ui zeer fijn, fruit de ui in de slaolie glazig en voeg het gehakt toe. Fruit totdat het gehakt rul is. Voeg alle overige ingrediënten en bumbus toe (behalve de santen), en laat het geheel gaar worden in ongeveer 15 minuten. Doe het blokje santen erbij en laat het geheel ongeveer 10 tot 15 minuten sudderen totdat de santen gesmolten is. Doe het vuur uit en laat de vulling afkoelen. Verwijder de blaadjes en de sereh. Doe op een stukje plastic- of aluminiumfolie een schepje warme ketan, druk de ketan plat en leg er een eetlepel vulling op. Rol de rijst om de vulling en sluit dan de folie. Het moeten mooie rolletjes worden, de vulling mag er niet 'uit lopen'. Serveer de lempers warm. De lempers kunnen kant en klaar worden ingevroren en worden omgewarmd in de stoompan, magnetron of (in aluminiumfolie) in de oven.

Mundu-Mundu

Ingrediënten:



2 ons gehakt
1 cabé
2 kemiri
1 schijfje laos
1 schijfje kencur
5 uien
1 theelepel trassi
1 kopje santen
asam en zout naar smaak

Bereidingswijze:



De kruiden fijnwrijven. Alle ingrediënten in de wadjan met een paar eetlepels olie (het liefst olie waar aardappelen in zijn gebakken). Koken tot de olie eruit komt.

Oseeh-Oseeh

Ingrediënten:



500 gram rundergehakt
6 eetlepels gehakte uien
2 teentjes uitgeperste knoflook
1 theelepel trassi
1/2 theelepel sambal
1 theelepel laos
2 theelepels ketumbar
1 theelepel jinten
4 geraspte kemiris
4 eetlepels asamwater
1 theelepel sereh
2 jeruk purut blaadjes
santen

Bereidingswijze:



Maak een kruidenmengsel van de uien, knoflook, trassi, sambal, laos, ketumbar, jinten, de kemiri en wat zout en meng dit zorgvuldig door het gehakt. Maakt van dit gehakt ballen ter grootte van flinke bitterballen. Laat de kruiden nu een tijdje intrekken. Als de ballen uit elkaar vallen doe er dan een ei door. Olie heet maken in de wadjan en hierin de ballen bruin brakken (rondom).

Dan het asamwater toevoegen met de santen, sereh en de jerukblaadjes. De balletjes gaar laten sudderen. Voeg zo nodig wat santen toe als het teveel inkookt.

Pangsit goreng -1- (kleine vleesballetjes in deegvelletje)

Ingrediënten:



- ongeveer 80 stuks -
- 500 gram gehakt (half om half)
- 1 flinke theelepel knoflookpoeder
- zout en peper naar smaak
- 20 loempiavellen uit de diepvries
- 1 ei
- 5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Meng het gehakt goed met de knoflookpoeder en zout en peper. Maak hiervan ongeveer 80 balletjes, kleiner dan soepballen. Haal de loempiavellen los en snijd ze in vieren. Kluts het eitje. Leg op elk vel in het midden een gehaktballetje, maak de balletjes niet te groot anders sluit het velletje niet meer en/of scheurt het open. Smeer de randen in met wat ei en vouw elk velletje tot een driehoek. Smeer een punt van de driehoek in met wat ei en plak de tegenovergestelde punt erop, zodat er een soort bootje ontstaat. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur de pangsits hierin goudbruin. Laat ze uitlekken. Die de pangsits warm op met pangsitsaus (zie bij sausjes). Deze pangsits kunnen ongebakken worden ingevroren.

Pangsit pedas (hete vleesvulling in deegvelletje)

Ingrediënten:



- ongeveer 80 stuks -
- 10 cabé rawits
- 500 gram gehakt (half om half)
- 1 theelepel sambal ulek
- zout en peper naar smaak
- 2 theelepels knoflookpoeder
- 20 loempiavellen uit de diepvries
- 1 ei
- 5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Haal de steeltjes van de cabé rawits en wrijf de rawits fijn in een vijzel (cobek). Vermeng dit goed met het gehakt, de sambal, zout, peper en knoflookpoeder. Maak hiervan ongeveer 80 balletjes, kleiner dan soepballen. Haal de loempiavellen los en snijd ze in vieren. Kluts het eitje. Leg op elk vel in het midden een gehaktballetje, maak de balletjes niet te groot anders sluit het velletje niet meer en/of scheurt het open. Smeer de raden in met wat geklutst ei en vouw elk velletje tot een driehoek. Smeer een van de puntjes in met wat ei en sla het als een flapje terug. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin de pangsits goudbruin. Laat ze uitlekken. Dien de pangsits warm op, ze kunnen zowel met als zonder saus worden gegeten. Deze pangsits kunnen ongebakken worden ingevroren.

Pindang Kunyit

Ingrediënten:



300 gram soepvlees
1/2 liter water
2 1/2 cm kunyit of 1 theelepel
2 schijfjes laos
2 cabé
2 daun salam
zout

Bereidingswijze:



Het vlees in blokjes snijden en met de kruiden en het vocht gaar koken.

Rempehballetjes (vlees/kokosballetjes)

Ingrediënten:



300 gram varkensgehakt
200 gram geraspte kokos
1 kleine rode ui
1 teentje knoflook
2 eieren
1 theelepel ketumbar
1 theelepel laos
zout en peper naar smaak
1 eetlepel tarwebloem
5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Vermeng het gehakt en de kokos goed in een ruime kom. Pel de ui en de knoflook en snipper beide fijn. Voeg de eieren, de ketumbar, de laos, zout en peper toe en meng alles goed dooreen. Voeg op het laatst de tarwebloem toe en maak van het mengsel kleine balletjes. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en bak de rempehballetjes hierin bruin. Laat ze uitlekken en serveer ze warm met rempehsaus.

Rempengballetjes (pikante vleesballetjes)

Ingrediënten:



500 gram rundergehakt
1 kleine ui
1 teentje knoflook
1 rode cabé
5 takjes selderie
1 1/2 theelepel ketumbar
1 theelepel jinten
1/2 theelepel jahépoeder
3 eetlepels kecap manis
zout en peper naar smaak
1 ei
5 eetlepels tarwebloem
5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Doe het gehakt in een ruime kom. Pel de ui en de knoflook en snipper beide zeer fijn. Haal het steeltje van de cabé, verwijder eventueel de pitjes en snipper de cabé zeer fijn. Was de selderie en hak die zeer fijn. Vermeng dit alles goed met het gehakt. Voeg de ketumbar, de jinten, de jahépoeder, de kecap, zout, peper, het geklutste eitje en de tarwebloem toe. Kneed dit alles goed dooreen en vorm er kleine balletjes van ter grootte van bitterballen. Laat in een wadjan of frituurpan de slaolie goed heet worden en frituur hierin de rempengballetjes bruin. Laat ze uitlekken en serveer ze met een tomatensaus.

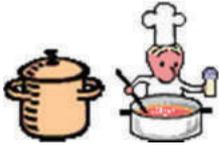
Rendang

Ingrediënten:



500 gram vlees
1 theelepel sambal manis
3 eetlepels fijngehakte uien
1 eetlepel ketumbar
1 theelepel laos
1/2 theelepel kunyit
2 lepels serundeng
1/2 theelepel sereh
dikke santen

Bereidingswijze:



Wrijf alle kruiden fijn in een vijzel en kook ze met het rauwe vlees en voldoende santen (eerst aan de kook brengen, daarna op een laag vuur).

Laten smoren tot het vlees gaar is en het gerecht droog is geworden en de olie eruit begint te lopen.

Naar smaak zout toevoegen.

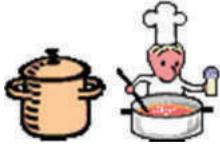
Risolles -1- (pannenkoekjes, gevuld met groente en gehakt)

Ingrediënten:



- ongeveer 25 stuks)
- 1 winterwortel
- 1 grote stengel prei
- 1 klein bosje selderie
- 1000 gram gehakt (half om half)
- 2 dl water
- 2 theelepels nootmuskaat
- 10 theelepels suiker
- zout en peper naar smaak
- 1/2 dl maggiaroma
- 500 gram tarwebloem
- water
-
- voor de pannenkoeken:
- 500 gram tarwebloem
- 1 ei
- snufje zout
- water
- margarine
- 1 ei voor het plakken
- 3 eieren
- paneermeel
- 5 dl slaolie om te frituren

Bereidingswijze:



Voor de vulling: schrap en was de wortel en snijd of rasp hem zeer fijn. Maak de prei schoon en snijd hem in zeer dunne ringen. Was de selderie en hak die fijn. Verkrummel het gehakt met een vork en breng het aan de kook met het water, totdat het gehakt rul is. Voeg de wortel en de prei toe en laat dit ongeveer 10 minuten koken, totdat het gehakt gaar is. Voeg daarna de selderie, de nootmuskaat, de suiker, zout en peper, het maggiaroma toe en laat alles op zacht vuur 10 minuten sudderen. Maak van de bloem met een beetje water een papje (dikker dan pannenkoekenbeslag) en roer dit langzaam door het mengsel en blijf roeren totdat de bloem is opgelost. Zo ontstaat er een dikke ragout. Laat de ragout afkoelen. Voor de pannenkoeken: maak van de bloem, het ei, een snufje zout en wat water een beslag (als pannenkoekenbeslag) en bak hiervan in een middelgrote koekenpan met de margarine 24 heel dunne pannenkoekjes. Bak de pannenkoekjes niet te bruin en te hard, anders scheuren ze met het maken van de risolles. Een scheurtje in het velletje kan worden hersteld door er met een kwastje wat beslag overheen te strijken en dit even te laten drogen. Kluts een eitje en leg een pannenkoekje

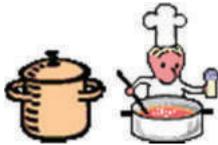
Semur - 4 personen

Ingrediënten:



2 kruidnagels
1 laurierblad
een weinig peper en zout
100 gram boter of margarine
200 gram rundvlees
100 gram aardappelen
1 kleine ui
1 1/2 eetlepel kecap

Bereidingswijze:



Boter (of margarine) smelten in een geëmailleerd pannetje. Hierin de schoongemaakte gesneden ui fruiten, voeg hierbij het in blokjes (1 bij 1 cm) gesneden rundvlees en de aardappelen. Ongeveer 10 tot 15 minuten aanfruiten en afblussen met bouillon of water. Kruiden toevoegen en 20 minuten zachtjes laten stoven op een klein vuurtje. Op smaak brengen met peper en zout.

Semur Jawa

Ingrediënten:



500 gram rundvlees
4 uien
margarine
2 teentjes knoflook
10 eetlepels kecap
1 kopje water
peper, zout en nootmuskaat

Bereidingswijze:



Het vlees in stukken snijden. Uien en knoflook fijnsnijden en in de boter fruiten. Als dit gaar is alles fijnwrijven. Het vlees licht zouten en bij het uienmengsel dichtschroeien. Zachtjes bakken. Na een paar minuten de peper, nootmuskaat en kecap toevoegen, evenals het water. Een deksel op de pan en het gerecht in ongeveer 45 minuten gaar laten stoven.

De Scheepsbel is (was) een uitgave van de **Nederlandse Marine** waarin ook telkens een Indisch recept werd gepubliceerd. Een aantal van deze recepten werden door de lezers gebundeld en met veel plezier herhaaldelijk gebruikt in de thuiskeukens.

Oktober 1970 : Smoor van Vlees

Ingrediënten:



- 1 pond runderlappen
- 1 teentje knoflook (fijnsnijden)
- 2 uien of 6 a 7 sjalotten (fijnsnijden)
- 2 volle eetlepels ketjap
- 3 kruidnagels
- 1 kopje water of bouillon
- 1/4 pak margarine
- zout, peper, nootmuskaat, citroensap

Bereidingswijze:



Het vlees in plakken snijden, in een braadpan de margarine doen en hierin de uien en knoflook heel licht fruiten, het vlees, kruidnagel, nootmuskaat, peper, zout en citroensap bij doen, goed mengen, deksel er op doen en het vlees **IN ZIJN EIGEN VOCHT** gaar smoren. Is het vocht ingekookt en het vlees nog niet zacht genoeg, dan pas wat water bijvoegen en verder gaar smoren. Nu pas de ketjap er bij doen en verder op eigen smaak afmaken. Wilt u meer saus hebben dan doet u er meer water of bouillon bij. Heeft u geen citroen bij de hand kunt u gerust azijn nemen. Dit gerecht kunt u maken van varkenslappen... het geeft een heel andere smaak en is heeeeeeeeerlijk voor liefhebbers. U kunt hiervoor ook kip gebruiken, ook heel erg lekker.

Soto madura

Ingrediënten:



stukjes vet vlees en orgaanvlees (ca 300 gram)
3 schijfjes laos
stukje jahé
stukje kencur
3 kemiri's
pinklengte kunjit
4 teentjes knoflook
wat trassi
1 tl peper
12 rode uitjes
4 cabé
bosje jonge prei

Bereidingswijze:



van de vleessoorten een stevige bouillon trekken met wat zout.
alle kruiden samen wrijven en even in wat olie opbakken., daarna met de bouillon meekoken.
Een bosje jonge prei fijnsnijden en kort mee laten koken.
Op het laatst een theeschoteltje gebakken uitjes over de soep uitstrooien.

Sup Buntut Risna

Ingrediënten:



2 kg ossenstaart (buntut)
6 teentjes knoflook
1 grote winterwortel in plakken
Ca. 2cm jahé (wortel)
1 hele nootmuskaatnoot (pala)
Schil van een jeruk (Indische citroen)
Peper, zout, gula merah (rode Javaanse suiker), vetsin

Bereidingswijze:



Van de buntut en de gekneusde jahé een grote pan bouillon trekken (ca. 4 a 5 uur). NIET ROEREN, gewoon laten trekken. Na ca. 30 minuten eventueel de bouillon afschuimen. Knoflook in stukken snijden en met zout, peper, wat gula merah, en een stuk schil van de jeruk ulekken (fijnwrijven in de vijzel). Eventueel nog een klein beetje gewone suiker toevoegen. Dit mengsel opbakken en daarna bij de bouillon doen. De wortel in plakken snijden en bij de bouillon doen. Kruiden met 1 geraspte nootmuskaatnoot (pala) of een flinke theelepel nootmuskaatpoeder (vers is uiteraard lekkerder) en zouten naar smaak. Dit alles laten stoven.

Eventueel kunnen er een paar aardappels, en een paar gesneden tomaten meegekookt worden. Sommigen gebruiken ook ketoembar als extra kruid, maar persoonlijk vind ik de 'eenvoud' van de smaak van het oorspronkelijke recept erg goed, alleen de ossenstaart (uiteraard gewoon aan het bot zodat he nog wat te kluiven hebt) en alleen de wortel als groente... erg lekker!

Deze soep eten met witte rijst, het liefst pas de volgende dag, dan zijn de smaken pas echt goed ingetrokken.

(met dank aan mijn dochttertje :-)

Kue Lapis

kokosmelkpudding in laagjes

Ingrediënten:



6 dl lauwe, dikke santen
125 gr gewone bloem
2 el tapiocameel
75 gr suiker
2 tl vanille
1/2 tl zout
een paar druppels cochenille (roze kleurstof)

Bereidingswijze:



Meng de santen met de twee soorten meel, suiker, vanille en zout. Deel het mengsel in tweeën. Laat het ene deel wit, meng door het andere een paar druppels cochenille. Neem een grote rechthoekige of vierkante schaal of vorm. Schenk de helft van het witte mengsel in de schaal en stoom deze tot ze gaar is. Schenk dan voorzichtig de helft van het roze mengsel erop en stoom weer tot deze laag gaar is. Schenk het overgebleven witte deel op en tot slot het laatste roze deel.

U heeft nu een pudding van vier lagen, wit-roze-wit-roze. Laat de pudding afkoelen tot hij stevig genoeg is om hem met een scherp, dun mes in punten of rechthoekige stukken te snijden.

Kue Mangkok

kokosmelkpudding in laagjes

Ingrediënten:



500 gr. rijstemeel,
1 theel. zout,
3 eetl. gist,
2 dl. santen van 1/4 blok,
1 dl. water,
2 dl. gula jawastroop.
1 dl. santen van 1/8 blok

Bereidingswijze:



Knead een deeg van het meel met gist, water, 1dl. santen (van 1/8 blok) en zout. Blijf gedurende 10 minuten doorkneden. Roer er de overige santen en gula jawa door. Laat het deeg onder een vochtige doek circa 25 min. rijzen. Doe het vervolgens in kommetjes en laat het deeg gaar worden in circa 20 minuten au bain Marie. De pan met kokend water moet afgedekt zijn. Als ze gaar zijn, haalt U de gebakjes uit de kommetjes en bestrooi ze met kokos.

Kue Pisang (*banaan*)

Ingrediënten:



2 pisang tanduk
45 gram maizena
wat zout
3 zakjes vanillesuiker
6 dl santen

Bereidingswijze:



Zet de bananen in de schil met ruim water op en kook ze in circa 1 uur gaar, schil ze en snij ze in de lengte in tweeen en dan weer in drieën. Alle ingrediënten mengen, het mengsel laten koken tot het dik wordt. Voeg de pisang partjes toe en laat het afkoelen. Verpak dan de stukjes stuk voor stuk in plastic, de massa moet goed om de pisang zitten. Het geheel moet voor het verpakken niet te koud zijn, anders wordt het te stijf.

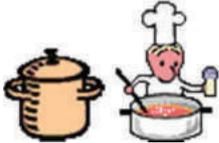
Kue Roti (*brood*)

Ingrediënten:



1 heel, oud, wit brood
2 eieren
1 kopje melk
wat zout
2 zakjes vanillesuiker
4 eetlepels suiker
1 kopje geweekte krenten
1 kopje geweekte rozijnen
1/2 kopje amandelen
1 glas rum

Bereidingswijze:



Haal de korst van het brood en week het brood in melk. Kneed het met de geklutste eieren. De rest toevoegen en goed dooreen kneden. Een springvorm van 20 cm invetten met margarine. Het mengsel in de springvorm doen en in de oven bakken tot de bovenkant bruin is (circa 35 a 40 minuten). Af laten koelen en in punten snijden.

Kue Talam (1)

Ingrediënten:



2 rondjes Gula Jawa
2 eetlepels water
45 gram maizena
snufje zout
6 dl santen
3 zakjes vanillesuiker
140 gram witte basterdsuiker

Bereidingswijze:



Zet de Gula Jawa op met het water en laat ze smelten. Maak een papje van de maizena, zout en santen en vanillesuiker en voeg dit bij de gesmolten Gula Jawa. Laat alles doorkoken tot het dik wordt, goed roeren. Giet daarna de pudding in een schaal of springvorm (eerst met koud water omgespoeld). Kook vervolgens de ingrediënten voor de witte laag totdat het dik is geworden, ook weer goed roeren. Giet dit mengsel dan op de bruine laag, laat het geheel afkoelen, keer hem om op een platte schaal en snijd hem in plakjes.

Kue Talam (2)

2 kleuren pudding bruin wit

Ingrediënten:



1 pak hun kwee meel
1 kopje witte suiker
1 kopje bruine basterdsuiker
2 zakjes vanillesuiker
3 blaadjes pandan
1 dl santen
tikje zout
6 kopjes water

Bereidingswijze:



Vermeng het hun kwee meel in een kom met de 6 kopjes water, voeg de vanillesuiker, santen en pandan toe en verdeel het geheel over 2 schalen.

Voeg aan de ene schaal de witte suiker toe en aan de andere de bruine basterdsuiker en wat zout. Kook dan de twee schalen separaat op zacht vuur op.

Spoel een vierkante schaal met koud water om, giet daarin eerst het dik geworden warme witte beslag en dan het bruine beslag. Haal de pandan eruit.

Laat de koek in de koelkast koud worden en snijd hem in dunne plakjes..

Pandan Cake

Ingrediënten:



8 eieren,
1/4 theel. pandanextract,
155 gr.basterdsuiker ,
125 gr. zelfrijzend bakmeel,.
3/4 kop plantaardige olie,
1 theel. gist (poeder),
1 theel. vanille extract,
3/4 kop santen,

Bereidingswijze:



Splits de eieren. Klop de eierdooiers met de suiker, olie en vanille extract in een kleine kom tot het een goed geheel is. Voeg daarna het pandanextract en de santen toe en klop dit nog even goed door. Zeef het zelfrijzend bakmeel 3 keer in een grote kom, maak er een kuiltje in en klop het eiernmengsel er goed doorheen. Klop in een aparte kom de eiwitten schuimig. Voeg de gist toe en klop het tot het mengsel stevig is geworden. Klop dit mengsel in 2 gedeelten door het eierdooier mengsel. Voeg dit mengsel in een 21 cm. doorsnede (niet ingevette) ronde cakevorm of springvorm. Zorg dat er geen luchtballen in het mengsel zijn. Warm de oven voor op 175 graden. Bak de cake circa 45 minuten. Keer de bakvorm voorzichtig om op een rooster en laat het geheel rusten totdat het afgekoeld is. Pas daarna uit de vorm halen.

Pisang Goreng 1

Ingrediënten:



2 (bak)bananen
4 eetlepels bloem
water, zout
1 eiwit
bakpoeder, frituurvet

Bereidingswijze:



Bloem en zout in een kom doen en met lauw water hiervan een soepel beslag maken. Het losgeklopte eiwit er aan toevoegen met een mespunt bakpoeder. Bananen pellen en in tweeën snijden, ze door het beslag halen en meteen in heet frituurvet bakken. Gelijk opdienen, eventueel bestrooid met poedersuiker.

Pisang goreng 2

Ingrediënten:



2 bakbananen (zijn grote bananen, te koop in een toko - pisang tanduk)

2 kopjes bloem

Zout 1 tot 2 theelepeltjes.

kopje lauw water.

plantaardige olie.

Bereidingswijze:



Ontdoe de bananen van hun schil, en snij ze in drie delen, daarna over de lengte dikke repen maken. Maak van de bloem het zout en het water een niet al te dun beslag.

Plaats een bakpan op het vuur met de olie. Dompel de stukjes banaan in het beslag, bak ze in de hete olie tot een mooie lichtbruine korst te zien is. Dit heet in suriname baka bana. Er is ook een variant mogelijk. de banaan gewoon bakken. Lekker gedurende de hele dag als tussendoortje.

TIP: U kan ook wat Kaneel proberen.....Experimenteer.

Pisang goreng 3

Ingrediënten:



3 pisang tanduk (hoe zwarter, hoe rijper),
250 gram zelfrijzend bakmeel,
4 eetlepels rijstmeel,
een snufje zout,
water om beslag te maken,
5 dl. slaolie om te frituren,
poedersuiker.

Bereidingswijze:



Maak een beslag van bakmeel, rijstmeel, zout en water. Het beslag moet net zo dik zijn als pannenkoekbeslag. Halveer de pisangs in de lengte en snijd elke helft in vier stukken. Doe de partjes bij het beslag. Laat in een wadjang of frituurpan slaolie goed heet worden en frituur hierin de partjes pisang (zoals appelflappen). Laat de gebakken pisang uitlekken en bestrooi ze met poedersuiker.

Roti Kukus

Ingrediënten:



- 5 grote eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- 300 gram suiker
- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 vel vetvrij papier

Bereidingswijze:



De eieren goed klutsen met de suiker en vanillesuiker tot de massa schuimt. Dan het meel toevoegen en alles goed doormengen. Stomer voorverwarmen en in de gaatjespan een schone theedoek leggen met daarop een vel vetvrij papier. Giet het beslag erop en stoom in circa 1 uur gaar. Maak de pan tijdens het stomen niet open. De koek kan, als hij gaar is, als een bloem openspringen, maar dat hoeft niet.

Spekkoek

Ingrediënten:



500 gram boter
500 gram witte basterdsuiker
250 gram tarwebloem
10 eieren
5 theelepels anijspoeder
10 theelepels kaneel
5 theelepels kruidnagelpoeder
3 theelepels nootmuskaat
3 theelepels kardemom

Bereidingswijze:



Roer de boter eerst fijn en glad met de mixer. Splits de eieren en voeg de dooiers aan de boter toe. Doe ook de basterdsuiker erbij en meng dit circa 10 minuten met de mixer. Klop het eiwit, voeg dit toe, doe daarna de bloem erbij. Verdeel, als het beslag goed gemixed is, het beslag in twee delen. Laat de ene helft blank, roer door de andere helft de kruiden. Verwarm de oven ongeveer 10 minuten voor op 275 graden C. Vet een springvorm in met wat boter. Zet de oven op de laagste stand (125 graden C) en bak de eerste laag met alleen onderwarmte in circa 4 minuten. Schakel dan over naar bovenwarmte en bak, laag voor laag, bruin, wit, etc... Het bakken duurt circa 30 minuten. Als de vorm helemaal vol is, dan de bovenwarmte uit, de onderwarmte aan en de koek 5 minuten in de oven laten staan op de laagste stand.

Indische bruine bonenschotel

Ingrediënten:



500 gram verse bruine bonen
1 rode paprika
1 groene paprika
2 rode cabé
1 stengel prei
1 klein bosje selderie
2 middelgrote uien
3 teentjes knoflook
150 gram margarine
300 gram rundergehakt
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:



Zet één nacht van tevoren de bruine bonen in een pan met ruim water. Laat ze weken tot de volgende dag. Giet het water af en doe zoveel water erin zodat de bonen onder staan. Breng dit aan de kook en laat het op zacht vuurt ongeveer 2 uren koken. Laat daarna de bonen uitlekken. Houd 1 dl van het kookvocht apart. Snijd de paprikas in vieren, haal de zaadlijsten eruit, was de paprika en snijd hem in reepjes. Haal de steeltjes van de cabé, verwijder eventueel de pitjes en snijd de cabé in ringen. Maak de prei schoon maar haal niet al het groen weg. Was de prei en snijd hem in dunne ringen. Was de selderie en snijd die zeer fijn. Pel de uien en de knoflook, snijd ze zeer fijn en fruit deze in de margarine glazig. Voeg het gehakt toe en fruit dit totdat het gehakt rul is geworden. Fruit dan mee de reepjes paprika, gesneden cabé en prei. Fruit dit niet te lang want de groenten mogen niet te gaar zijn. Voeg dan in gedeelten de bruine bonen toe en 1 dl van het kookvocht. Kruid het op smaak met zout en peper en strooi de selderie erover. Serveer de bruine bonenschotel met warme rijst en sambal tomaat..

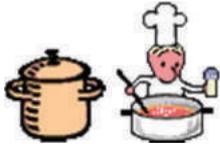
Indische huzarensalade (1)

Ingrediënten:



3 middelgrote aardappels
2 of 3 gekookte bieten
4 augurken
200 gram boterhamworst of pork
1 kleine ui
1/ potje zilveruitjes
1/2 literblik ananas (stukjes)
5 flinke eetlepels mayonaise
5 flinke eetlepels slasaus
zout en peper naar smaak
--
garnering :
een paar blaadjes sla
2 takjes peterselie

Bereidingswijze:



Was de aardappel en kook ze ongeveer 15 minuten in de schil. Laat ze afkoelen, verwijder de schil en snijd ze in kleine dobbelsteentjes. Schil de bieten en snijd ze eveneens in kleine dobbelsteentjes. Doe alles in een ruime kom, snijd de augurken en de boterhamworst of pork in kleine stukjes en voeg dit toe. Pel de ui en schil de appel, snijd beide in kleine stukjes. Laat de zilveruitjes en de inhoud van het blikje ananas goed uitlekken en doe dit alles erbij. Kruid het met zout en peper naar smaak en meng alles heel voorzichtig met de mayonaise en de slasaus. Laat het geheel een paar uur intrekken in de koelkast. Leg op de rand van een diepe schaal een paar blaadjes sla, doe de salade in de schaal en leg er toefjes peterselie op.

Voor de vegetarische variante : laat de boterhamworst of pork eruit, bereid hetzelfde als hierboven beschreven.

Indische huzarensalade (2)

Ingrediënten:



3 middelgrote aardappels
zout
2 of 3 gekookte bieten
1 kleine ui
2 appels
1 komkommer
10 augurken
125 gram geraspte oude kaas
6 eetlepels mayonaise
2 eetlepels mosterd
2 eetlepels nat van de augurken uit een potje
1 eetlepel worcestersaus
2 theelepels paprikapoeder
1/2 theelepel nootmuskaat
1 theelepel suiker
zout en peper naar smaak

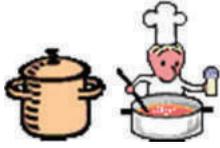
ingrediënten voor de bieten:

1/2 dl witte azijn
1 dl water
2 salamblaadjes
2 kruidnagels
2 theelepels suiker
snufje zout

garnering:

4 eieren
een paar blaadjes sla
2 takjes peterselie

Bereidingswijze:



Was en schil de aardappels en zet ze op met water en een snufje zout. Kook de aardappels ongeveer 20 minuten. Giet het water af en kook ze nog even totdat ze helemaal droog zijn. Stamp de aardappels fijn en laat ze afkoelen. Schil de bieten, spoel ze af en rasp ze daarna fijn. Doe de bieten in een pan met de ingrediënten voor de bieten. Breng de bietjes aan de kook en laat ze ongeveer 5 minuten op zacht vuur doorkoken. Doe de bietjes in een zeeg en laat ze goed uitlekken. Druk het even aan zodat al het vocht is verdwenen. Haal de blaadjes en kruidnageltjes eruit en laat ze afkoelen. Pel de ui en snipper deze fijn. Schil de appels en snipper ook deze fijn. Haal de boven- en onderkant van de komkommer, schil en halveer hem. Haal met een lepel de zaadlijsten eruit en snijd de komkommer zeer fijn in stukjes. Snijd ook de augurken zeer fijn. Meng dan in een ruime schaal de afgekoelde aardappels en bieten, ui, appels, komkommer, augurk en de geraspte kaas voorzichtig dooreen. Voeg daarbij de mayonaise, de mosterd, het augurkennat, de worcestersaus, de paprikapoeder, de nootmuskaat, de suiker en zout en peper naar smaak. Roer alles goed door de salade en zet deze in de koelkast tot het opdienen. Kook de eieren hard, spoel ze af onder koud water, laat ze afkoelen en snijd ze in partjes. Was de blaadjes sla en de peterselie en dep de slablaadjes met keukenpapier droog. Leg de slablaadjes op een platte schaal, schep de salade erop en garneer het met de partjes ei en toefjes peterselie. Serveer deze huzarensalade als maaltijd, al dan niet met stokbrood.

Indische kapucijnerschotel

Ingrediënten:



500 gram verse kapucijners
2 bouillonblokjes (rundvleessmaak)
3 grote uien
3 teentjes knoflook
150 gram margarine
300 gram gehakt (half om half)
100 gram ontbijtspek
zout en peper naar smaak
2 eetlepels azijn
scheutje maggiaroma

garnering:

6 eieren
een beetje margarine
4 tomaten

Bereidingswijze:



Zet één nacht van tevoren de kapucijners in een pan met ruim water. Laat ze weken tot de volgende dag. Giet het water af en doe zoveel water erin zodat de kapucijners onder staan. Voeg de bouillonblokjes toe en breng dit aan de kook en laat het op zacht vuur ongeveer 2 uur koken. Laat daarna de kapucijners uitlekken. Houd 1 dl van het kookvocht apart. Pel de uien en de knoflook, snijd de uien in ringen en de knoflook in dunne plakjes en fruit deze in de margarine glazig. Voeg het gehakt erbij en fruit dit mee. Voeg in gedeelten de kapucijners toe en 1 dl van het kookvocht. Kruid het op smaak met zout en peper, voeg de azijn en een klein beetje maggiaroma toe. Kluts de eieren los met een snufje zout en peper en bak hiervan in een koekenpan met wat margarine vier omeletten. Rol de meletten op en snijd ze doormidden. Was de tomaten en snijd ze in partjes. Serveer de kapucijnerschotel met warme witte rijst en piccalilly en geef de omeletten en tomaat erbij.

Voor de vegetarische variante : neem bouillonblokjes met groentensmaak, laat het gehakt en het ontbijtspek eruit, bereid hetzelfde als hierboven beschreven.

Indische macaronischotel 1 (gebakken macaronischotel)

Ingrediënten:



500 gram macaroni
1 klontje margarine
1 kleine aubergine
1 kleine courgette
1 rode paprika
1 groene cabé
1 gerookte gelderse worst
1 grote ui
3 teentjes knoflook
1/2 dl slaolie
200 gram rundergehakt
1 theelepel sambal ulek
1 bouillonblokje (rundvleessmaak)
eventueel zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:



Kook de macaroni volgens de gebruiksaanwijzing op het pak. Voeg de margarine toe om 'plakken' te voorkomen. Laat de macaroni uitlekken en afkoelen. Haal de boven- en achterkant van de aubergine en de courgette, was ze en halveer ze beide. Snijd ze daarna in kleine stukjes. Snijd de paprika in vieren, haal de zaadlijsten eruit, was de paprika en snijd hem in stukjes. Haal het steeltje van de cabé en snijd de cabé in dunne ringetjes. Laat de rookworst ongeveer 30 minuten in heet water wellen. Laat de worst afkoelen en snijd hem daarna in kleine stukjes. Pel de ui en de knoflook, snijd ze zeer fijn en fruit ze glazig in de slaolie. Voeg het gehakt erbij en fruit dit totdat het gehakt rul is geworden. Voeg de sambal ulek toe en verkruimel het bouillonblokje in de pan. Fruit de aubergine, courgette, paprika en cabé licht mee. Let wel op dat de groenten niet te gaar worden. Doe de stukjes worst erbij en voeg dan in gedeelten de macaroni toe en roer alles goed dooreen. Doe de macaroni in een schaal.

Maak van de eieren met wat margarine in een koekenpan vriet spiegeleieren, en garneer hiermee de macaroni. Was de tomaten en snijd ze in partjes en leg deze op de rand van de schaal. Strooi hierover de geraspte oude kaas.

Voor de vegetarische variante : neem eem bouillonblokje met groentensmaak, laat de worst en het gehakt eruit. Bereid hetzelfde als hierboven beschreven.

Indische macaronischotel 2 (macaronischotel uit de oven)

Ingrediënten:



500 gram macaroni
1 klontje margarine
250 gramn schouderham
250 gram en 100 gram geraspte kaas (belegen)
1 dl melk
2 kleine eieren
50 gram margarine

Bereidingswijze:



Kook de macaroni volgens de gebruiksaanwijzing op het pak. Voeg de margarine toe om 'plakken' te voorkomen. Laat de macaroni uitlekken en afkoelen. Snijd de ham in kleine stukjes en meng het in een schaal met 250 gram geraspte kaas en de melk en klutst de eieren erdoor. Voeg de bumbus toe en meng alles met de uitgelekte en afgekoelde macaroni voorzichtig door elkaar. Verwarm de oven ongeveer 10 minuten voor op 275 graden. Vet een ovenschaal in met wat margarine, doe de macaroni erin en leg daarop enkele klontjes margarine en strooi 100 gram geraspte kaas erover. Zet de schaal in de oven en laat de macaroni ongeveer 30 a 45 minuten bakken op 225 graden. Serveer de macaroni met een pittige chilisaus uit een flesje en een van de acars.

Deze schotel kunt u de avond van tevoren al klaarmaken en de volgende dag opwarmen in de magnetron.

Voor de vegetarische variante : laat de ham en bereid hetzelfde als hierboven beschreven.

Lontong

Ingrediënten:



1/2 liter rijst
2 eetlepels ketan
1 1/2 liter water

Bereidingswijze:



Was de rijst gemengd met de ketan. Aan de kook brengen met wat zout. Als de rijst kookt op een laag vuur zetten. De rijst mag stuk koken en moet zeer gaar zijn. Spoel een schotel om met koud water. Strijk hierop de rijst uit.

Af laten koelen en dan in rechthoekige stukken snijden.

Bijgerechten: droge sambalans, opor van kip, sate, gado-gado of petjel

Lontong Vlug

Koop lontong rijst in zakjes bij de toko. Kook ze in ruim kokend water in een 1/2 uur gaar. Af laten koelen en in stukjes snijden van 1 cm bij 2 a 3 cm.

Pastei tutup (gesloten pastei)

Ingrediënten:



2 1/2 kg aardappels

1/2 dl melk

zout, peper naar smaak

nootmuskaat naar smaak

50 gram margarine

3 eetlepels paneermeel

--

Ingrediënten voor de vulling:

2 middelgrote uien

3 teentjes knoflook

200 gram margarine

500 gram gehakt (half om half) of restjes begraden kip en/of rundvlees

1 stengel prei (alleen het wit)

1 klein bosje selderie

200 gram champignons

15 gram kuping tikus

1 klein blikje doperwtten (200 gram)

1 klein potje snijbonen (of diepvries)

1 klein blikje worteltjes (200 gram)

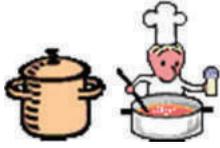
3 eetlepels Japanse of Chinese kecap (zout) of 3 eetlepels kecap ikan

scheutje maggiaroma

2 theelepels suiker

zout en peper naar smaak

Bereidingswijze:



Schil de aardappels en was ze goed en snijd eventueel de grote aardappels doormidden. Kook ze gaar in een pan met water in ongeveer 20 minuten. Giet het water af en maak met zout, peper en nootmuskaat naar smaak, de melk en de margarine een puree van de aardappels.

De vulling maakt u als volgt : pel de uien en de knoflook, snijd ze zeer fijn en fruit deze in de margarine glazig. Maak het gehakt fijn met een vork, voeg dit toe en fruit lichtjes mee. Maak de prei en de selderie schoon, was ze en snijd ze fijn en laat ze uitlekken. Maak de champignons schoon en snijd ze doormidden. Kook een beetje water, giet dit over de gedroogde kuping tikus, laat dit 10 minuten wellen en laat ze daarna uitlekken. Laat ook de inhoud van de blikjes en/of potjes uitlekken en snijd de worteltjes in rondjes. Voeg dan alle schoongemaakte en gesneden ingrediënten bij het gefruite mengsel en roer dit alles goed dooreen. Voeg de kecap, maggiaroma, de suiker, zout en peper naar smaak toe en roer nogmaals goed. Laat de vulling afkoelen.

Verwarm de oven ongeveer 10 minuten voor op 275 graden. Vet een ovenschaal in met wat margarine, leg er eerst een laag aardappelpuree (de helft) in en vervolgens de vulling. Leg daarop de andere helft van de aardappelpuree met een paar klontjes margarine erop en strooi het paneermeel er over. Zet de schaal in de oven en bak de pastei ongeveer 30 a 45 minuten op 225 graden. De pastei is dan goudbruin van kleur. Serveer de pastei zo warm mogelijk en geef er zilveruitjes, augurken en een pittige chilisaus uit een flesje bij.

Voor de vegetarische variante : vervang het gehakt door 1 tahoe en bereid hetzelfde als hierboven beschreven.

Stoof of maaltijdsoep (soep van groenten en aardappels)

Ingrediënten:



500 gram runderpoelet
2 liter water
3 bouillonblokjes (rundsvleessmaak)
200 gram sperziebonen
1 grote winterwortel
250 gram witte kool
2 grote uien
1 grote stengel prei
1 bosje selderie
6 middelgrote aardappels
3 middelgrote tomaten
1/2 literblik of 1/2 pot bruine bonen
zout en peper naar smaak
nootmuskaat naar smaak

Bereidingswijze:



Zet een grote pan op met het vlees, het water en de bouillonblokjes, breng dit aan de kook, zet het vuur laag en trek in ongeveer 2 a 2 1/2 uur daarvan een bouillon. Was de sperziebonen en breek ze doormidden. Schrap de winterwortel en was en halveer hem en snijd hem in plakken. Was de kool en snijd hem in stukken, pel de uien en snijd die in ringen. Maak de prei schoon maar haal niet al het groen eraf, was de prei en snijd hem in ringen. Was de selderie en snijd die fijn. Schil en was de aardappels

Voor de vegetarische variante : laat de runderpoelet eruit en neem bouillonblokjes met groentesmaak en bereid hetzelfde als hierboven beschreven.

Tips uit Grootmoeder's keukenboekje...

OudHollandse Erwtensoep

Ingrediënten:

3 liter water

300 gr groene erwten

200 gr spliterwten

500 gr krabbetjes (voor de vlamingen: ribbetjes)

1 varkenspoot

250 gr kinnebakspek, varkensknieschijf of schouderkarbonades

zout of bouillontabletten

1 selderijknol

2 flinke bossen bladselderij

3 - 4 preien

1 of 2 rookworsten

Erwtensoep behoort tot de zeer oude gerechten en is een typische maaltijdsop. Over de erwten die gebruikt worden zijn de meningen nogal eens verdeeld. De een geeft de voorkeur aan spliterwten, de ander aan hele erwten. Vaststaat dat de hele groene erwt de soep een wat pittigere smaak geeft, terwijl spliterwten sneller binden.

In dit recept komt iedereen aan zijn trekken. Over de groenten die erin thuishoren is iedereen het wel eens (hoewel er nog wel eens een aardappel wordt toegevoegd om het binden te bevorderen), en dat de basis uit varkensvlees moet bestaan is een uitgemaakte zaak. Laat de erwten en spliterwten ten minste 12 uur weken in ruim water (langer mag ook!). Gooi het weekwater niet weg, maar zet daarin de erwten samen met vlees en spek op het vuur. Breng de massa geleidelijk aan de kook en houd de soep ongeveer 2 uur tegen de kook aan. Schuim regelmatig af.

Voeg toe: zou (of 1 of 2 bouillontabletten), de gewassen, in stukken gesneden prei en selderijknol, laat alles nog een uurtje doorsudderen op laag vuur. Haal met de schuimspaan vlees en spek uit de soep. Haal alle botten en botjes eruit en doe het vlees terug. Snijd het spek in plakken, verwijder eventueel het zwaard en doe het spek weer in de soep of bewaar het om het later bij de soep op roggebrood te serveren. Wrijf de hele erwten met een houten lepel tegen de wand van de pan fijn. Laat de soep op laag vuur doorsudderen en voorkom door regelmatig roeren dat er een korst op de bodem van de pan ontstaat.

Roer, als de soep bijna klaar is en de massa mooi glad en smeug, de fijngesneden bladselderij erdoor. Daarmee mag u best flink royaal zijn.

Uw oudhollandse erwtensoep is nu klaar.

Laat de rookworsten in een apart pannetje met water wellen. Vooral niet koken! Is de worst klaar, snijd hem dan in plakjes en voeg die naar verkiezing toe aan de soep, of geef ze apart op het bord.

Geef bij erwtensoep roggebrood. Dat kunt u besmeren met boter en dan beleggen met het in

plakken gesneden spek uit de soep of met de rookworst. U kunt ook kiezen voor beleggen met katenspek. Dat is wel een extra aanschaf, maar het resultaat loont de kosten.

Snert

Met 'snert' wordt erwtensoep van de tweede dag bedoeld. Veel en veel lekkerder! Erwtensoep die een dag oud is en goed afgekoeld is een vaste brij, waarin de lepel gemakkelijk rechtop blijft staan.

Warm de snert op een heel laag pitje op onder voortdurend roeren en voeg eventueel nog wat water toe. Voorkom koekvorming op de bodem van de pan.

Tip

Erwtensoep -geheel afgekoeld- laat zich zeer goed invriezen. Bij ontdooien en opwarmen van ingevroren erwtensoep blijven smaak en aroma vrijwel geheel behouden. Ontdooien en opwarmen op een heel laag vuur. Het loont zeer de moeite als u erwtensoep maakt - én over een diepvriezer beschikt!- wat meer te maken dan u voor direct gebruik nodig hebt.

Soepen

Generaties lang hebben mensen soep gemaakt. De soepketel, waarin alles wat beschikbaar was te pruttelen werd gelegd, behoort tot de oudste huishoudelijke voorwerpen, en de verrukkelijke geuren die er duizenden jaren geleden uit opstegen, zijn in principe nog dezelfde gebleven.

Ondertussen beschikken we over bouillontabletten, soep in pakjes of in blik, maar toch blijft het zelf bereiden van soep een apart genoegen, waarbij wel zorgvuldig te werk moet worden gegaan.

De meeste zelfgemaakte soepen vertrekken met een basis van zelfgetrokken bouillon. Laat u daardoor niet afschrikken... de ingrediënten zijn meestal simpel en haast altijd bij de hand en het is de *tijd* die voor u werkt om van uw bouillon een uitzonderlijk lekkere soepbasis te maken.

De bijzondere en eetlukwekkende smaak van bouillon komt voor rekening van de extractiestoffen die in ruime mate aanwezig zijn in stukken vlees met veel spierweefsel. Voor het trekken van een vleesbouillon gebruiken we het liefst rundvlees, en daarvan dan in het bijzonder de borst, het klapstuk, de schenkel, het schouderstuk en de staart.

Het maken van bouillon:

Gebruik op 3 liter water ten minste 1 kilogram vlees. Zet water en vlees koud op het vuur. Zodra het water kookt: zorgvuldig afschuimen. Zout (3 theelepels) pas toevoegen als het water kookt. Kruiden aan het koude water toevoegen. Kooktijd is afhankelijk van het gebruikte vlees. Regelmatig afschuimen. Als het vlees ongeveer 20 minuten heeft gekookt, groenten toevoegen en vuur laag zetten. De bouillon tegen de kook aanhouden en laten trekken.

Het trekken van bouillon, dat vroeger zo perfect op het petroleumstel geschiedde of op een hoekje van het fornuis, kunt u bij koken op gas best doen op de kleinste brander op de laagste stand. Leg dan wel op de brander eerst een vlamverdeler of sudderplaatje. Bij elektrisch koken gebruikt u de laagste stand van de automatische kookplaat.

De tijd gaat nu zijn werk doen! Geef de bouillon alle tijd - een behoorlijk aantal uren - om te trekken.

Kleuren

Bouillon kan men een mooie ambergele kleur geven, door een beetje gebrande suiker of een in de oven geroosterde ui toe te voegen.

Niet prikken

Ga niet met een vork of een mes in het vlees prikken om te kijken of het al gaar is. Het is een fout die vaak door haastige mensen gemaakt wordt maar het komt het gewenste resultaat zeker niet ten goede... het vleessap vloeit dan weg en je nieuwsgierige haast gaat dan ten koste van de kwaliteit van je bouillon. Geef het tijd, het vlees wordt toch wel gaar, en bovendien veel lekkerder als je er niet in prikt.

Ontvetten

Bouillon ontvetten doe je door hem door een schone, natgemaakte theedoek te gieten.

De soeppan

De ideale soeppan om bouillon te maken is een smalle hoge pan met een deksel dat goed sluit. In een wijde pan gaat onnodig veel aroma verloren (om over een slechtsluitend deksel nog maar te zwijgen!).

Consommés - geklaarde bouillons

Een consommé is een bouillon die door een verdere behandeling helder gemaakt of geklaard is.

Een eenvoudige manier om bouillon te klaren:

Klop twee eiwitten en voeg die toe aan de koude bouillon die u eerst hebt ontvet. Breng de bouillon onder voortdurende roeren op een niet te heet vuur aan de kook. Zodra de bouillon kookt giet u deze door een schone, natgemaakte (thee)doek.

Tips uit Grootmoeder's keukenboekje...

Vlees

Braden

Groot vlees wordt gebraden. dat wil zeggen: in een braadpan met hete boter of margarine aan alle kanten 'dichtgeschroeid', zodat het vlees zijn geurige sappen niet verliest. Vervolgens wordt het vlees onder regelmatig keren en bedruipen met de jus mooi bruin en zo gaar mogelijk gebraden. De tijd is afhankelijk van de soort vlees en van de persoonlijke voorkeur. Dit braden gebeurt in een gesloten pan. Als de jus te donker dreigt te worden, kan er een scheutje water aan worden toegevoegd, maar niet voor het vlees mooi gelijkmatig bruin is. Bij bepaalde vleessoorten moeten we na het bruin braden gaan stoven.

Stoven

Na het braden van het vlees wordt een hoeveelheid *warm* vocht (water of bouillon) toegevoegd. Het deksel wordt op de pan gedaan en het vlees wordt op een laag vuur langzaam gaar gesudderd. Deze 'suddertijd' is ook weer afhankelijk van soort en smaak.

Bakken

Mals vlees, dat van binnen een beetje rauw moet blijven (bijvoorbeeld biefstuk) of vlees dat zo dun is gesneden dat het onder het bruinbakken meteen gaar is, zoals kalfsoesters of dunne varkenslapjes, wordt in de doorsnee Nederlandse keuken *gebakken*. Dikker vlees (zoals hamlappen, karbonades, gehakt) wordt eerst rondom snel bruin gebakken en daarna op een laag pitje 'nagebraden', zodat het gaar wordt, maar niet bruiner. Als het vlees minder mals is, kan het nodig zijn dat het na het bakken wordt gestoofd. Hierdoor wordt een eventueel korstje slap. Bovendien wordt door toevoeging van vocht de kleur lichter. Daarom wordt het vlees eerst wat te donker gebakken.

CHUTNEYS

Appel Chutney

Ingrediënten:



1 kg appels (goudreinetten)
250 gram uien
2 teentjes knoflook
1/2 liter belegen azijn
zout
1 theelepel gemberpoeder
1 theelepel mosterdpoeder
1 theelepel zwarte peper
400 gram bruine suiker
150 gram rozijnen

Bereidingswijze:



Appels wassen, klokhuisen verwijderen, in vieren snijden. Uien snipperen en knoflook uitpersen. De stukken appel, ui, knoflooksap met de azijn aan de kook laten komen en zachtjes gaar laten worden. Wat zout, gemberpoeder, het mosterdpoeder en de zwarte peper met elkaar vermengen en met wat kookvocht tot een papje roeren. Dit papje met de suiker en de rozijnen bij de appels roeren en het geheel in ongeveer 20 minuten tot een dikke moes inkoken. Zonodig nog wat kruiden toevoegen. Heet in potjes gieten en afsluiten.

Komkommer-Wortel Chutney

Ingrediënten:



1 kg komkommers
500 gram wortelen
1 ui
zout
1 theelepel zwarte peper
1 theelepel mosterdpoeder
1 eetlepel paprikapoeder
1 theelepel chilipoeder
sap van 1 citroen
400 gram bruine suiker
1/2 liter dragonazijn

Bereidingswijze:



Komkommers wassen en fijnsnijden, wortels wassen en raspen, uien snipperen, alles in een pan scheppen met wat zout, de zwarte peper, het mosterdpoeder, de paprikapoeder, chilipoeder, citroensap en bruine suiker. De azijn erover gieten en al roerend aan de kook brengen, op een laag vuur 1 1/2 uur zachtjes laten inkoken tot een dikke moes, wel steeds even roeren. Proeven en warm in potjes gieten en afsluiten.

Mango Chutney

Ingrediënten:



1 1/2 kg mangos (niet te rijp)
zout
2 eieren
2 teentjes knoflook
stukje gemberwortel (Jahe)
2 eetlepels speculaaskruiden
1 theelepel mosterdpoeder
2 theelepels chilipoeder
geraspte schil van 1 citroen
400 gram lichtbruine basterdsuiker
200 gram rozijnen
1/2 liter appelazijn

Bereidingswijze:



Mangos schillen, doormidden snijden, ontpitten en in blokjes snijden. Wat zout erover strooien en ze een nacht onder water in een pan laten staan. De volgende dag de stukjes laten uitlekken en afspoelen. De uien snipperen, knoflook uitpersen en gemberwortel heel fijn snijden. Deze drie samen met de kruiden, de geraspte citroenschil, de basterdsuiker en de gewassen rozijnen door de mangostukjes scheppen. De appelazijn erover gieten en alles al roerend aan de kook brengen. Op een laag vuur ongeveer 1 uur zachtjes laten doorkoken. Op smaak proeven en eventueel wat kruiden toevoegen. Heet in goed schoongemaakte potten gieten en deze direct afsluiten.

Meloen Chutney (meloen zoetzuur - Recept van J.W. Den Haan - Bijleveld)

Ingrediënten:



1 bijna rijpe meloen
suiker
2 kruidnagels
2 cm pijpkaneeel
witte wijn azijn

Bereidingswijze:



Schil de meloen ca. ½ cm dik, verwijder de pitten en snij in 3 cm³ blokken. Bestrijk rijkelijk met suiker, voeg een beetje water, kruidnagels en pijpkaneeel toe. Kook totdat de meloen glazig wordt. Plaats een vergiet in een kom en giet alles voorzichtig in het vergiet en laat het een paar uur uitlekken. Voeg suiker toe met het zelfde het gewicht van het vocht en een flinke scheut azijn. Laat het koken tot het dik wordt.

Doe de meloen terug in de stroop en laat het even zachtjes door sudderen. Laat het 12 uur in de ijskast staan, laat het uitlekken en kook het vocht weer in. Herhaal dit nog een keer. Gebruik zoetzuur in alle gerechten waar anders chutney bij wordt gegeven. Uitstekend bij de rijsttafel.

Het recept is wat bewerkelijk maar het geduld wordt beloond!

Recept van J.W. den Haan - Bijleveld

Papaya/manga Chutney

Ingrediënten:



- 1 niet te rijpe papaya
- 1 niet te rijpe manga
- 1 3/4 dl azijn
- 1/4 dl water
- 1/2 theelepel zout
- 2 eetlepels suiker

Bereidingswijze:



Schil de papaya, halveer hem en haal de zwarte pitjes eruit. Snijd hem in kleine plakjes. Schil de manga en snijd het vruchtvlees tot de pit en snijd het vruchtvlees in kleine plakjes. Maak een glazen pot met deksel goed schoon met heet water. Verdeel in de pot de gesneden papaya en manga. Breng in een pan de azijn, het water, het zout en de suiker aan de kook totdat de suiker is opgelost en giet dit mengsel over de vruchten. Laat de chutney afkoelen en zet hem voor een paar uur in de koelkast. De chutney is 1 a 2 weken houdbaar. Lekker voor bij een borrel of voor zomaar snoepen.

Tomaten Chutney

Ingrediënten:



1 kg tomaten
250 gram uien
250 gram appels (goudreinet)
stukje verse gember
zout
1 eetlepel kaneel
1 theelepel kruidnagelpoeder
400 gram bruine suiker
200 gram rozijnen
1/2 liter appelazijn

Bereidingswijze:



De tomaten ontvellen, uien snipperen, appels wassen en in stukjes snijden, gember HEEL fijntjes snipperen. De in stukken gesneden tomaten met de uien, de appel en de gember in een grote pan scheppen. Wat zout, de kaneel, het kruidnagelpoeder, de bruine suiker en de rozijnen er op scheppen. De azijn erover gieten en alles aan de kook brengen op een laag vuur, al roerend 1 uur laten doorkoken tot een dikke moes ontstaat. Op smaak proeven en warm in potjes gieten. Meteen afsluiten.

De Scheepsbel is (was) een uitgave van de **Nederlandse Marine** waarin ook telkens een Indisch recept werd gepubliceerd. Een aantal van deze recepten werden door de lezers gebundeld en met veel plezier herhaaldelijk gebruikt in de thuiskeukens. We kregen van één van onze bezoekers op de site haar eigen bundeltje toegestuurd en willen graag ook deze recepten met U delen (met dank aan Djoelie voor het toesturen van haar Scheepsbel-recepten).

De recepten uit deze bundel (letterlijk overgenomen, dus in originele spelling) :

ajam boemboe besengek

ajam pangang boemboe koening

ajam pangang ketjap

ajam pangang pedis

ajam pedis

(een van de vele variaties van) asinan

[babie ketjap](#)

bamie goreng

[bebotok](#)

boemboe bali van vis

dadar isi

foe yong hay

frikandel goreng

frikandel kool

frikandel pangang

frikandel van bloemkool

gado-gado

gebakken, gevulde tahoe

[gerecht van lof](#)

goe loe yoek

Lekkerbekjes met een sausje

lemper

loempia

makreel ketjap

makreel met een zoetzure saus

makreel pedis in de oven

nasi goreng

[orah-arih](#)

rendang

sajoer lodeh

sajoer tumis van chinese kool
sajoer van chinese kool
[sambal goreng tahoe](#)
[sambal goreng tahoe \(variant\)](#)
[sambal goreng telur](#)
[sambal goreng van corned-beef uit blik](#)
sambal goreng van kip
[sambal goreng van kool](#)
sambal goreng van prei
sambal goreng van runderlever
[sambal goreng van varkensvlees](#)
[sambal goreng van vlees](#)
saté op het strand
[saté van rundvlees](#)
Scheepsbel Kerstkip
seroendeng
smoor van vlees
[tahoe ketjap](#)
teng-teng van pindakaas
tjap-tjay of chop-choy
toemisan andijvie
udang wotiap
urapan
zoetzuur

Ajam Pangang Pedis

Ingrediënten :

1 kip voor 4 personen of kippepolet

7 a 8 sjalotjes of 1 a 2 uien

2 eetlepels sambal oelek

1 teentje knoflook

zout

1/2 eetlepel ketjap

2 eetlepels citroensap

Bereiding :

De sjalotjes of uien raspen, grove stukjes heel fijn snijden. Ook de knoflook raspen of heel fijn maken. Van een gewone groentenrasp het fijnste gedeelte gebruiken. Meng dit papje van uien en knoflook met de sambal oelek, zout, ketjap en citroensap. De kip of stukken kip met dit mengsel (de zogenaamde boemboe) goed in wrijven en minstens een uur laten staan; langer mag ook, dan kan de boemboe goed intrekken. Daarna in de oven of aan een spit gaar roosteren. Om uitdrogen van de kip tijdens het roosteren te voorkomen, kunt u een klein beetje sla- of olijfolie in de boemboe doen.

Babie ketjap

Ingrediënten :

1 pond varkenslappen
2 grote uien of 6 a 7 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 eierlepel djahépoeder (gementpoeder)
1/2 kopje ketjap
2 a 3 theelepels suiker
zout en citroensap of azijn (ongeveer 1 eetlepel)

Bereiding :

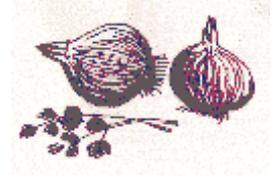
Uien en knoflook heel licht fruiten in margarine of reuzel, er djahépoeder bij doen en samen even doorfruiten. Dan het vlees erin en samen doorbakken, af en toe flink scheppen om aankoeken te voorkomen. Deksel erop en het vlees in zijn vocht gaar smoren op spaarvlam. Is er geen vocht meer en het vlees is nog niet gaar, dan pas mag er wat water bij. Zout, citroensap, suiker en ketjap toevoegen, goed mengen want ketjap brandt gauw aan, en verder gaar smoren. Dit gerecht heeft weinig saus, het vocht moet helemaal inkoken.

U kunt voor die gerecht ook heel magere speklappen nemen in plaats van varkenslappen, of half om half.

Bebotok

Ingrediënten :

- 3 ons rundergehakt
- 3 st sjalotjes
- 1 teentje knoflook
- 1/2 theelepel sambal oelek (mag ook minder)
- 4 st kemiri
- klein beetje fijn gesneden prei en selderij
- 2 salamblaadjes
- 2 djeroekblaadjes
- 1 kleine sereh wortel
- 1 volle theelepel laos
- zout en citroensap naar smaak
- 1 of 2 geklopte eieren



Bereiding :

Alle ingrediënten fijn maken, met de geklopte eieren en het gehakt mengen, in een emaille kom doen en verder gaar stomen in een pan met water (zogenaamd au bain marie).

Fricandel Pangang

Ingrediënten :

2 ons rundergehakt

2 ons varkensgehakt

3 aardappelen (niet te goot)

2 eieren

3 sjalotjes

1/2 teentje knoflook

peper, zout, nootmuskaat, mespuntje kruidnagel en wat citroensap

1 eetlepel kecap

1 kopje melk

Bereiding :

Aardappelen gaar koken en fijn prakken (geen puree maken). In een schaal de eieren kloppen; de fijngesneden uien en fijngemaakte knoflook, de geprakte aardappelen, het gehakt, melk, peper, enz. erbij doen en alles goed mengen. Een vuurvaste schaal met margarine besmeren, het gemengde gehakt erin doen, een paar klontjes margarine erop, wat paneermeel of beschuitkruim eroverheen en ongeveer 3/4 uur in de oven bruin bakken. S.v.p. het vuur niet te groot.

Een gerecht van lof

Ingrediënten :

1 1/2 pond lof
3 st kemiris (geroosterd)
1 theelepel sambal
2 kopjes kokosmelk
zout en citroensap
een klein beetje trassi (ongeveer 3 afgestreken theelepels)
2 takjes selderij

Bereiding :

De blaadjes lof los maken en wel even (tot half gaar) stoven. De geroosterde kemiris fijn maken. Alle ingrediënten met de kokosmelk even opkoken en op smaak brengen; er wel voor zorgen dat het niet schift en dus steeds roeren totdat het borrelt, dan de vlam uitdraaien en even door roeren. De lof op een schaal doen en de saus eroverheen gieten en de fijn gesneden selderij er op strooien.

Orah-arih

Ingrediënten :

4 ons kool (heel fijn snijden)

6 sjalotjes of 1 grote ui

1 teentje knoflook

2 eieren

2 ons gehakt

1/2 theelepel suiker

wat citroensap, zout, peper, wat maggi druppels

Bereiding :

Sjalotjes of ui fijn snijden, knoflook fijnmaken, dit alles fruiten in wat margarine; zijn de uien half gaar, dan het gehakt er bij doen en samen doorbakken tot het gehakt gaar is, dan de losgeklopte eieren er in en een soort roerei maken, zout, peper enz. bij doen en het laatst de heel fijn gesneden kool, goed mengen, deksel er op en even doorkoken tot de kool half gaar is (ongeveer 5 minuten). Wie van zachtgekookte groenten houdt moet er langer over doen. Geen vocht er bij doen want er komt genoeg vocht van de kool, u kunt ook wat fijn gesneden selderij en prei er bij doen.

Voor dit gerecht kunt u in plaats van gehakt ook garnalen of kleine stukjes vlees nemen. De orah-arih is klaar. Vergeet de rijst niet en zeker de pot met sambal.

Sambal goreng tahoe

Ingrediënten :

1 tahoe
4 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 volle theelepel sambal oelek
1 theelepel laospoeder
2 salamblaadjes
2 djeroekblaadjes
1 dunne prei
3 stuks groene lombok
1 a 2 theelepels suiker
2 kopjes kokosmelk
zout en citroensap



Bereiding :

De tahoe in dobbelsteentjes snijden (eerst goed wassen). Sjalotjes, knoflook en de groene lombok heel fijn snijden en de prei in kleine stukjes. In een wadjan wat olie doen (2 a 3 eetlepels). Hierin de uien, knoflook, laos, sambal en groene lombok licht fruiten. De salam- en djeroekblaadjes, zout, citroensap, suiker, prei en santen erbij doen, goed roeren en mengen. Daarna de tahoe er in doen. Het geheel boven het vuur houden en blijven roeren en scheppen totdat het goed borrelt, wel er op letten dat de saus niet gaat schiften. Verder op uw eigen smaak afmaken en het gerecht is klaar.

Sambal goreng tahoe (variant)

Ingrediënten :

1 tahoe
1 st prei
4 st sjalotjes
1 teentje knoflook
1/2 eetlepel sambal oelek (voor liefhebbers 1 eetlepel)
1 theelepel laos
3 of 4 salamblaadjes
3 djeroekblaadjes
4 st kemiri
2 kopjes kokosmelk
zout, suiker, citroensap (naar smaak)

Bereiding :

Tahoe in plakjes snijden en in olie lichtbruin bakken. Als het gaar is dan in kleine stukjes snijden, prei snijden in stukjes van plus minus 1 kootje lang. Alle ingrediënten fijn maken, in wat olie fruiten.

Als de boemboes (= ingrediënten) lichtbruin gekleurd zijn, dan de tahoe en de prei er bij doen en goed mengen, een klein beetje water erbij doen, op smaak brengen en het laatst de kokosmelk erbij doen en verder gaar koken tot de saus wat ingedikt is. Zorg er voor dat de saus niet schift.

Niet vergeten altijd eerst citroensap of azijn er in te doen en de kokosmelk het laatst om schiften te voorkomen en natuurlijk geregeld roeren.

Sambal goreng telur

Ingrediënten :

6 eieren nr 2 (hard gekookt en gepeld)
1 ui of 6 sjalotjes (fijn snijden)
1 teentje knoflook (fijn snijden)
1 eierlepel sambal oelek
4 a 5 tomaten (in stukjes snijden)
1 volle theelepel laospoeder
3 salamblaadjes
1 theelepel suiker
citroensap en zout (naar smaak)
1 kopje melk



Bereiding :

In wat olie of margarine de fijn gesneden uien en knoflook heel licht fruiten, sambal oelek, laos, tomaten, salamblaadjes, citroensap, suiker en zout bij doen, goed roeren en even laten door koken, daarna de melk bij doen en flink roeren of scheppen om schiften te voorkomen. Het moet een gladde saus worden. De gepelde eieren er in doen en 4 a 5 minuten mee koken, alsmar scheppen en roeren. Verder op uw eigen smaak afmaken.

U kunt bijvoorbeeld ook een maggi blokje er in doen en als er geen tomaten zijn, dan kunt u ook een klein blikje tomatenpuree nemen, de saus mag iets inkoken, bij het opdienen de eieren in twee helften snijden en daaroverheen de saus gieten.

Bij gebrek aan citroensap kunt u ook gewoon azijn nemen (ongeveer 1 eetlepel). Houdt u van heet eten dan neemt u meer sambal oelek.

Sambal goreng van corned-beef uit blik

Ingrediënten :

1 blik corned-beef
5 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 eierlepel sambal oelek
1 theelepel laospoeder
3 salamblaadjes of djeroekblaadjes
zout en citroensap (naar smaak)
1/2 theelepel suiker

Bereiding :

In een braadpan 1 a 2 eetlepels olie doen. Is de olie goed warm, dan de gesneden uien en knoflook, de sambal, de laos, de salam- of djeroekblaadjes erin doen, goed roeren en even doorfruiten. Dan de 'losgemaakte' corned-beef, zout, citroensap en suiker erbij doen. Het geheel goed mengen en scheppen en ongeveer 15 minuten doorbakken. Steeds flink blijven roeren want corned beef koekt vlug aan. U kunt gerust een kleine beetje water erbij doen (een heel klein beetje maar, want dit gerecht moet droog zijn - dus géén jus maken).

Sambal goreng van kool

Ingrediënten :

1/2 pond spitskool (niet te fijn snijden)

4 tomaten (middelgroot)

1 ui

1 knoflook

1 volle theelepel sambal oelek

1 theelepel laospoeder

1 theelepel suiker

2 eieren

zout en citroensap (naar smaak)



Bereiding :

Ui en knoflook fijn snijden en in 2 eetlepels olie lichtbruin bakken. Dan de sambal, laospoeder, zout, citroensap en suiker erbij doen, goed mengen en even doorbakken. Daarna de losjes geklopte eieren er in doen, even laten bakken totdat het gaat bruinen, wel er voor zorgen dat het niet aanbrandt en daarna flink roeren, zodat u een soort roerei krijgt. Het laatste de gesneden tomaten en kool erbij doen en het geheel goed mengen en scheppen totdat de kool wat gaar is. De kool moet wel knappend blijven, dus niet te lang doorbakken. Voor de smaak kunt u ook wat maggidruppels erbij doen.

Sambal goreng van varkensvlees

Ingrediënten :

4 ons varkenslappen (dikke plakjes snijden, groter dan hachévlees)

7 sjalotjes of 2 grote uien (fijn snijden)

1 teentje knoflook (fijn snijden)

1 eetlepel sambal oelek (of 1/2 voor wie niet van pedis houden)

4 grote tomaten (in stukken of plakken snijden)

1 hele sereh wortel (in 4 stukken snijden)

1 eierlepel djahépoeder (gember)

3 st djeroekblaadjes

3 st salamblaadjes

zout naar smaak

citroensap of 1 eetlepel azijn



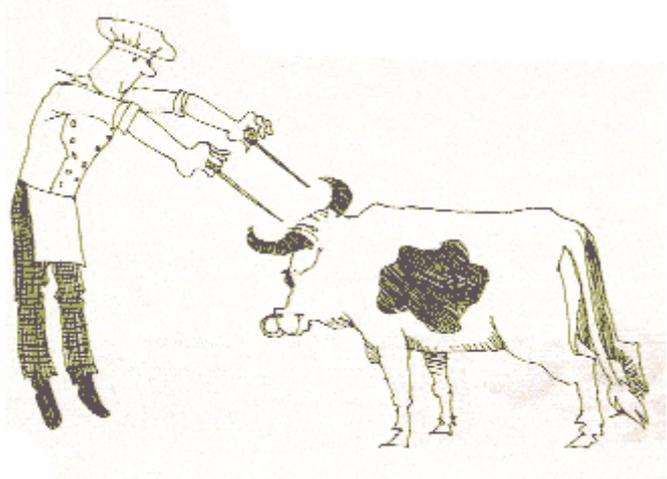
Bereiding :

In een braadpan 1 a 2 eetlepels olie doen, zodra de olie goed warm is de uien, knoflook, sambal, djahé, seréh, djeroekblaadjes en salamblaadjes er in doen. Dit alles even doorfruiten, goed roeren om aanbranden te voorkomen. Dan het vlees, de tomaten, het citroensap enz er bij doen. Het geheel goed mengen, deksel er op en verder gaar laten smoren totdat het vlees zacht is. Af en toe flink scheppen en roeren en een heel klein beetje wter erbij doen, voor de rest naar eigen smaak aanvullen, met veel of weinig jus. Geen soep er van maken en in dit gerecht beslist geen suiker doen (wat bij de meeste gerechten/sambal gorengs wel wordt gedaan).

Sambal goreng van vlees

Ingrediënten :

- 4 ons magere runderlappen
- 6 sjalotten of 1 grote ui
- 1 teentje knoflook
- 3 salamblaadjes
- 3 djerokbladjes
- 1 eierlepel laospoeder
- 1 a 2 eierlepels sambal oelek (naar smaak)
- 2 eetlepels citroensap of azijn
- 1 dessertlepel ketjap
- zout (naar smaak)



Bereiding :

Vlees in kleine plakjes snijden, dikker dan een rijksdaalder of iets dikker maar dan vierkant of in een rechthoek (dit ter verduidelijking voor degenen die het nog nooit gezien heeft), uien en knoflook heel fijn snijden, de kruidenblaadjes goed wassen. In 2 eetlepels olie (eerst heet laten worden), de uien fruiten met de sambal, goed roeren. Zijn de uien half gaar dan de laospoeder bij doen, weer goed mengen, de kruidenblaadjes er bij doen, daarna het vlees en het citroensap. Alles goed mengen en dan het deksel er op. Het vlees moet in zijn eigen vocht gaar smoren op een klein pitje (spaarbrander). Af en toe roeren maar verder het deksel er op laten doen en even mee laten koken. Als het vlees nog niet zacht genoeg is, dan doet u er wat water of bouillon bij en moet het verder sudderen tot het vlees zacht genoeg is.

Saté van rundvlees

Ingrediënten :

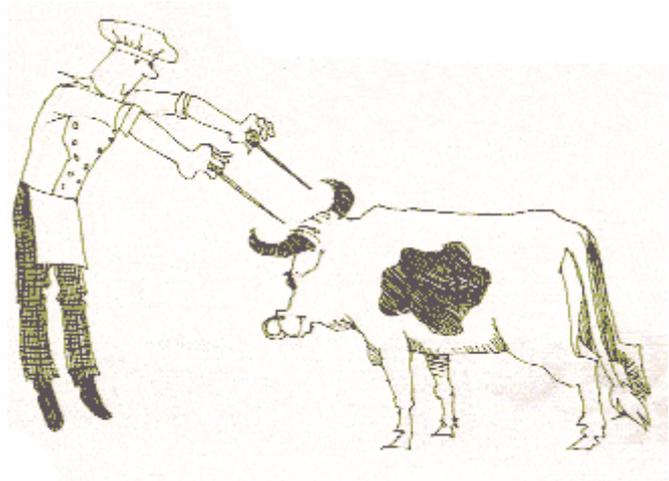
1 pond zacht vlees
2 teentjes knoflook
2 eetlepels ketjap
citroensap (van 1/2 citroen)
suiker en zout naar smaak

Bereiding :

Vlees in dobbelsteentjes snijden, knoflook heel fijn maken (persen in een knoflookpers of fijn stampen). Ketjap, citroensap, zout en suiker bij doen, goed mengen, het vlees er in doen, goed kneden orf knijpen. U begrijpt wel wat ik bedoel - en minstens één uur laten staan, zodat de saus goed kan intrekken waarna aan stokjes rijgen en roosteren op een satérooster. Het lekkerst is op houtskoolvuur en anders in de oven grillen.

De saus:

Voor de saus gebruik ik pindakaas, wat sambal, ketjap 1/2 eetlepel, citroensap, zout en suiker naar smaak. Dit aanlengen met wat water en een dikke saus er van maken.



Tahoe ketjap

Ingrediënten :

2 tahoe
2 ons taugé
wat slablaadjes en selderij
gebakken uien
kroepoek
1 hard gekookt ei



Bereiding :

De tahoe in plakjes snijden (1 tahoe in 6 plakken) en in ruim olie lichtbruin bakken. Denk er om : een deksel op de pan want het spettert heel erg. De taugé goed schoonmaken, van wortels ontdoen, selderij heel fijn snijden. Op een schaal wat slablaadjes doen, daarop de na het bakken in dobbelsteentjes gesneden tahoe, daar overheen de rauwe taugé, dit overgieten met de saus, dan de fijngesneden selderij erover strooien, gebakken uien, plakjes hard gekookt ei en kroepoek.

De saus:

1 schijfje knoflook heel fijn kneuzen. 3/4 kopje ketjap, 1 eetlepel azijn of citroensap, sambal naar smaak, 1 volle theelepel suiker, zout, dit alles goed mengen tot de suiker is opgelost.

TOELICHTING OP GEBRUIKTE SPELLING

"De spelling van de namen van Indische ingrediënten"

Het Bahasa Indonesia, zoals de taal zo mooi genoemd wordt, is een verhaal apart.

Oorspronkelijk was "Bahasa Malayu" de handelstaal om de bevolking van alle eilanden in de regio, die allen een andere taal spraken met elkaar te kunnen laten handelen, in een wat eenvoudiger vorm ook bekend als het "Pasar maleis"

Deze taal werd ook door de Nederlanders (als zij de taal al machtig waren) gebruikt om met de bevolking te spreken.

Met het begin van de Japanse bezetting in maart 1942 werd de verordening uitgegeven dat Nederlands vanaf dat moment niet meer mocht worden gebruikt. Gelijk met de proclamatie van de Republiek Indonesia op 17 Augustus 1945 werd het Bahasa Indonesia de nationale taal, vastgelegd in Artikel 36 van Hoofdstuk XV van de Indonesische grondwet van 1945. Het Bahasa Indonesia is in de loop der jaren aan diverse spellingsveranderingen onderhevig geweest zoals in 1947 toen o.a. bepaald werd dat OE voortaan als U en DJ als J en dat verdubbelde woorden voortaan als enkel woord met een 2 erachter geschreven konden worden, bijv. gado-gado als gado2. De nieuwste spelling dateert van 16 augustus 1972. Toen werd er o.a. bepaald dat de J als Y, de NJ als NY, TJ als C en SJ als SY geschreven zou worden, deze laatste spelling werd ingevoerd in nauw overleg met Maleisië en Brunei Darrussalaam in welke landen Bahasa Malayu wordt gesproken wat van het Bahasa Indonesia net zo verschilt als het Nederlands van het Vlaams met dien verstande dat de taal iets dichter bij het oude Bahasa Malayu ligt en dat er i.p.v. Nederlandse meer Engelse woorden gebruikt worden gezien het koloniale verleden van beide landen.

De nieuwe (gezuiverde) spelling - Ejaan Yang Disempurnakan (EYD), sedert 17 augustus 1972 in gebruik.

'tj' werd 'c' (tjandi - candi)

'dj' werd 'j' (djalan - jalan)

'ch' werd 'k' (chabar - kabar)

'j' werd 'y' (saja - saya)

'oe' werd 'u'.

Nu komt het probleem :-)

In alle jaren waarin ik nu mijn receptenverzameling heb opgebouwd, heb ik met nogal wat oma's, tante's Ibu's etc in de keuken gestaan, om bij hen de kunst af te kijken, en belangrijker nog, om echte familierecepten te krijgen.

Die recepten werden vaak opgeschreven voor mij, maar vaak in vele vormen van spelling, als het

gaat om de benaming van de ingrediënten. Voeg daarbij mijn verzameling kookboeken, de oudste van begin 1900 en dan oplopend naar zeer recente Indonesische kookboeken, die wij uit Indonesië hebben meegenomen. En zelfs in die Indonesische kookboeken, waar wij af en toe ook recepten uit vertalen, wordt toch af en toe weer òf de oude òf de nieuwere òf de nieuwste spelling gebruikt. Zouden zij in Indonesië ook dezelfde ellende hebben die wij hier hebben met ons "groene boekje???" :-)

Lang verhaal kort, wij hebben toch besloten om veel van de ingrediënten in de nieuwe Indonesische spelling te gaan vermelden, maar ik heb daarbij wel de "dichterlijke vrijheid" genomen om dat hier en daar niet helemaal te doen.

Een U inplaats van OE, een C inplaats van TJ, een J inplaats van DJ, dat ging er bij mij nog wel in. Lombok vervangen door cabé, dat ging ook nog wel (met enige moeite) maar uitgang 'eh' bij peteh, cabeh etc vervangen door 'ai' werd dan net weer een stap te veel... (call me old fashioned... om het maar in goed Nederlands te zeggen.)

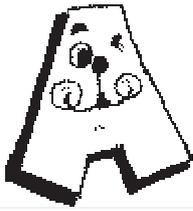
Maar wat telt is het eindresultaat, en dat is de smaak niet waar, 'the proof of the pudding is in the eating' zou mijn grootmoeder zeggen...

Verklarende woordenlijst

Voor diegenen onder ons die nog niet helemaal bekend zijn met de Indonesische taal en keuken hebben we een aantal woorden voorzien van een toelichting en/of vertaling. Er is geprobeerd, zo consequent mogelijk, de nieuwe Indonesische spelling aan te houden, met daarnaast de oude (Maleische) spelling, voor zover nog bekend.

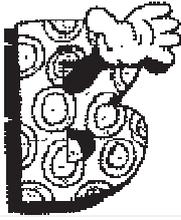
In de diverse recepten worden beide spellingsvormen gebruikt, afhankelijk waar het recept vandaan is gekomen :-)

Je kunt deze woorden met hun verklaring terugvinden onder het kopje "woordenlijsten" waar we, per letter van het alfabet, een pagina voor u hebben klaargezet.



acar (atjar)	tafelzuur van vruchten of groenten in azijs
adas	venkel
adas manis	anijs
aduk (adoek)	roeren
agar-agar	soort gelatine, in stangen, bereid uit zeewier
air	water
air belanda	citroensap met spuitwater
air jeruk (djeroek)	citroensap
ajam (ayam)	Indisch woord voor kip
alur	zeekraal
amis	stinkerig
ampas tebu	uitgeperst suikerriet

angkat	lauwwarm
anglo	vuurpot
anggur	wijn
arang	houtschool
asam (assem, asem)	tamarinde <i>(wordt ook gebruikt voor het bijvoeglijk naamwoord 'zuur')</i>
asam garam	tamarinde met zout
asam gelugur	een vruchtje dat -in gedroogde vorm- op Sumatra en in Maleisie vaak gebruikt wordt in plaats van asem Jawa, de gewone tamarinde
asam kandis	een kleinere variant van de hierboven beschreven asam gelugur
asin	zout
acar (atjar)	tafelzuur (zoetzuur)
acar bawang	ingemaakte uien
acar bawang timur	atjar met uitjes
ayam	kip
ayam semur	gesmoorde kip
ayam panggang	geroosterde kip
ayam goreng	gebraden kip
atjar (acar)	Tafelzuur



babar	soort zeevis
babat tawon	pens
babi	varken
bayam	spinazie
bakar	geroosterd
bakul (keranjang)	mand
babon	leg-hen
bandeng	vissoort
bangkuang	knolplant
banyak	veel
basah	nat, met een sausje
bawang	knoflook of ui
bawang bombay	gewone uien
bawang merah	rode uien
bawang muda	sla-uitjes
bawang putih	knoflook
bayam	spinazie-achtig gewas

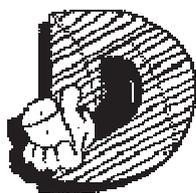
bebek	eend
belimbing manis	sterfruit of carambola
belimbing wulu	zure vrucht (zure variant van sterfruit)
bengkuang	knol die veel in rujak en dergelijke gebruikt wordt
beras	ongekookte rauwe rijst
beras ketan	kleefrijst
beras merah of angkah	rode rijst
betul	waarlijk
betung	grote bamboe
bidaran	zoete ronde meelkoekjes
bidji delima	granaatappel-pit
bingung	overstuur
bubur	pap
bumbu (boemboe)	specerij of kruidenmengsel
bumbu kuning	geel sausje
brambang (abang)	sjalot, Javaans voor rode ui oftewel bawang merah
brengkessan	langwerpige rollen
brengkessan udang	garnalen in pisangblad gewikkeld, daarna geroosterd
bubur	pap

boemboe	specerij of kruidenmengsel
bumbu dapur	verzamelterm voor keukenkruiden
bumbu kare	'kerrie' kruiden
buncis	boontjes
bunga lawang	steranijs



cabé	spaanse peper (lombok)
campur (tjampoer)	gemengd
cengkeh	kruidnagel
cermé	zuur vruchtje van een op een belimbingboom-lijkende boom
Chilisaus	pikante saus op basis van spaanse pepers
Chinese kool	een snelgroeiend gewas, dat zeer gevoelig is voor kou. Door te veel kou gaat het gewas bloeien en vormt het geen krop. Chinese kool heeft een fijnere smaak dan zijn soortgenoten.
Chinese paddestoelen	grote, gedroogde paddestoelen. Verkrijgbaar in zakjes in de toko. Voor het gebruik altijd de paddestoelen in warm water weken.
Chutney	vruchten ingelegd in azijn met suiker.
Citroenzuur	verkrijgbaar in poedervorm, zuur van een citroen
cobek	wrijfsteen

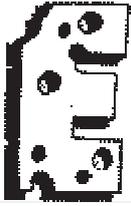
cuka	azijn
cumi-cumi	Inktvis



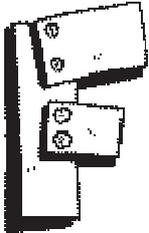
DJ wordt in het hedendaagse Indonesisch vaak vervangen door J-woorden die je hier niet kunt vinden zou je dus onder "J" kunnen zoeken.

dadar (telor)	Omelet
dadar isi	gevulde omelet
dadar kepiting	omelet met krab
dadar udang	omelet met garnalen
daging	vlees
dapur (dapoer)	keuken
daube	vlees, garnalen of krab met gekookte boontjes en worteltjes in agar-agar en azijn
daun	blad
daun bawang	bosuitjes
daun jeruk nipis	blad van kleine citroensoort
daun jeruk purut	citroenblad - blad van de Citrus hystrix, een klein wratachtig citrusvruchtje. Zowel de vrucht als het blad wordt gebruikt om geur te geven aan bepaalde gerechten.

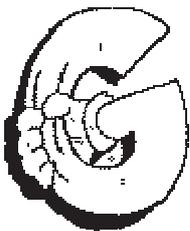
daun kelampes of ruku-ruku	soort nagelkruid
Daun kemangi	indische basilicum. Een zeer geurig blaadje, dat kan worden vervangen door het tuinkruid basilicum of door jonge selderieblaadjes.
daun kucai	soort uienblaadjes
daun salam	soort laurierblad - blad van de Eugenia Polyantha, een lauriersoort. Het blad is iets donkerder van kleur dan het laurierblad dat in ons land verkrijgbaar is.
daun soh	melinjo- of mlinju-bladeren
delima	granaatappel
dendeng	gedroogd, gekruid vlees
diasamgarami	wordt met een mengsel van asam en zout ingewreven; 'geasamgaramd' in Indisch keukenjargon
dingin	koud
djahe (jahé)	gember - wortelstok van de gemberplant (Zingiber Officinale), die vers en in poedervorm verkrijgbaar is. Overheerst gauw, wees er voorzichtig mee.
djelanta (jelanta)	reeds gebruikte klapperolie
djinten (jinten)	komijn. Is zowel als zaad als in poedervorm te koop. Overheerst gauw, wees er voorzichtig mee.
doroh	jonge kip
dulcine	bak- of braadolie
durian (doerian)	een grote, groene, stekelachtige vrucht. Wanneer de vrucht rijp is, kunt u het herkennen aan zijn penetrante geur. Soms vers te koop in toko's of als diepvriesproduct in zakjes.



ebi	gedroogde garnalen
emping	plantaardige kroepoek
enak	lekker
encer (entjer)	dun, waterig

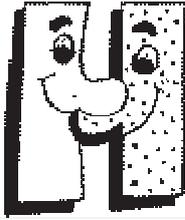


foe yong hai	omelet met krab in een gebonden saus
frikandel (perkedel)	gehakt

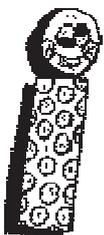


gado gado	gemengd groentengerecht met pindasaus
gandul	hangen
gandria	zure vrucht, als onrijpe pruim

gandria asin	gezouten gandria
garam	zout
gallang of krokkot	postelijn
gendaria	zuur vruchtje met paarse pit
gendoh	keukenhulpje
genjer	moerasplant
gereh	gedroogde, gezouten vis
giling	fijngewreven, gemalen
goddok	koken
goreng	gebakken in olie
gorengan	baksel, braadsel
gula (goela)	suiker
gula Jawa	javaanse suiker, bruine palmsuiker
gula merah	andere naam voor javaanse suiker
gula pasir	kristalsuiker ('pasir' is zand... vandaar)
gulé	kerrie
gurih	smakelijk, geurig, pittig van smaak

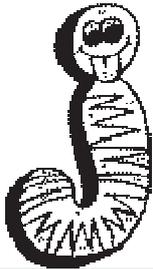


halal	in overeenstemming met de voedselvoorschriften van de islam, islamitisch 'koosjer' als het ware.
haram	verboden (tegenovergesteld van halal)
hati	lever
hati ayam	kippelever
hijau	groen
hitam	zwart
hoenkweemeel	meel gemaakt van katjang idjo
hoisinsaus	Chinese grillsaus, gemaakt van sojabonen, meel, water, suiker, zout, rode rijst, knoflook en smaakversterker. Met name aan geroosterd vlees geeft het een pikante smaak. Verkrijgbaar in potten en blikken.



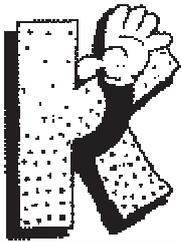
ikan	vis
ikan kering	gedroogde vis
ikan terie	kleine zoute vis

ikan tongkol	tonijn
irisan	gesnipperde ingrediënten
iris iris	gesneden groenten als prei, kool, etc...
isi	inhoud, vulsel, gevuld



jagung (djagoeng)	mais
jahé (djahe)	gember
jamur (djamoer)	paddestoelen/champignons
jamur kuping	chinese champignons
jamur kuping tikus	bepaalde soort zwarte paddestoel 'muizenoren' of 'cloud ear fungus'
jantung (djantoeng)	hart
jati (djati)	teak, de bladeren hiervan worden plaatselijk gebruikt om gerechten in te verpakken
jelanta (djelanta)	reeds gebruikte klapperolie
jeruk (djeroek)	verzamelterm voor allerlei soorten citrus
jeruk limau/nipis	soort lime, 'lemmetje' in goed Nederlands

jeruk purut	een soort wrattige lime, waarvan vooral het aromatische blad gebruikt wordt. Pas op de gemene doornen
jeruksap	citroensap
jintan (putih) (djintan)	komijn (vooral niet te veel van gebruiken!)
jintan manis	anijs, net als adas manis

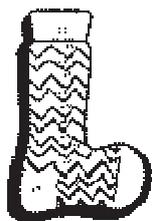


kacang (katjang)	boon / pinda of noot
kacang china	chinese aardnoot
kacang hijau	kleine groene erwten (waar onder andere tauge van gemaakt wordt)
kacang kapri	peultjes
kacang kedelé	sojabonen
kacang panjang	lange boontjes
kacang panjang	kouseband ('panjang' betekent 'lang')
kacang tanah	aardnoot, pinda
kaldu	bouillon
kambing	geit
kangkung	moerasplant (andijvie is een goede vervanger)

kapulaga of buah pelaga	kardemom (cardamoon). De bruine soort wordt voor spekkoek en dergelijke gebruikt; de groene in hartige gerechten (komt niet erg vaak voor in Indische recepten)
kasbi	één van de woorden voor cassave
kates	papaja
katjang	boon / pinda of noot
kayu manis	geen zoethout maar kaneel
kecambah kedelé	ontkiemde sojabonen, een iets grovere variant op tauge
kecap (ketjap)	Indonesische sojasaus in de smaken 'manis' (mierzoet), 'asin' (zout) en 'sedang' (er net tussenin)
kehalusan	verfijnd, hoofs gedrag in overeenstemming met de Javaanse etiquette
kelabat	fenegriek (zelden gebruikt, een enkele keer in een gulai)
kelapa	klapper = kokosnoot
kelapa kopyor	kokosnootsoort met zacht vruchtvlees
keluak	de zwarte kern van een harde noot; onmisbaar in rawon en andere streekgerechten
keluwa	broodvrucht (koolraap)
keluwek	nootsoort
kemangi	tropische basilicumsoort
kembang	bloem (van plant)
kembang buah pala	foelie
kembang kol	kool

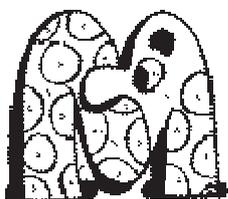
kembang pala	foelie
kembang turi	eetbare bloem (Brussels lof)
kemiri	soort noot, als bindmiddel gebruikt
kenari	amandelsoort
kencur (kentjoer)	wortelknol met een overheersende smaak; vrij weinig van gebruiken
kental	dik (ingedikt vocht)
kentang	aardappel
kentang	aardappel
kepelon	meelballetjes met gesmolten palmsuiker als vulling
kepiting	eetbare krab
kering	droog
ketan	kleefrijst
ketela (ketela pohon)	cassave
ketela rambat	zoete aardappelsoort
ketimun (of mentimum)	komkommer
ketjap (kecap)	Indonesische sojasaus in de smaken 'manis' (mierzoet), 'asin' (zout) en 'sedang' (er net tussenin)
ketoembar (ketumbar)	koriander zaad
ketupat	rijst in pakjes van palmbblad gekookt
kirai	klein soort komkommer (augurk) - 'kraai' in oude kookboeken
kismis	krenten, rozijnen

klapper	kokosnoot
kodok	kikker
kokkie	de centrale figuur in het culinaire gebeuren; de hogepriester(es) achter het kookaltaar
kool belanda	savooiekool
Kopra	gedroogde kokoskiemwit
krecek	gedroogde buffelhuid
kripik	krokant gebakken dunne schijfjes singkong; pisang of tempé
krokot	postelein
krupuk	croepoek
kucai	soort bieslook
kue	koek (kwee/cue)
kue lumpur	geel soort poffertjes
kukus	au-bain-marie koken
kukusan	gevlochten mand waarin de rijst gestoomd wordt
kunci	sleutel (zie temu kunci)
kuning	geel
kunir of kunyit	geelwortel, curcuma (géén saffraan)
kuping	oor



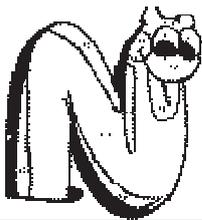
labu	pompoen
------	---------

labu siam	meloensoort de vrucht van een in de 19de eeuw uit Thailand ingevoerde klimplant, wordt als groente gebruikt
lada	peper
laksa	fijne glazige chinese vermicelli
lalab of lalap	rauwkost of even gestoomde groente
lamah	vet runderlapje
laos (of lengkuas)	het Javaanse woord voor het Maleis 'lengkuas' = aromatische wortelknol
lembaran	in stukken of plakken gesneden
lengkuas	gementerachtige wortelstok
lobak	ramenas
lobi lobi	zuurzoete vrucht
lombok	spaanse peper
lombok leteh	lombok rawit
lombok rawit	kleine, zeer scherpe spaanse peper
lontong	rijst in pisangblad gekookt (of in plastic zakje)
lulur luas	haas



makan(an)	eten (voedsel)
malu	beschaamd
manis	zoet

manisans	confituren
masak	gekookt
merah	rood (bruin)
merica	peper; de Indische keuken gebruikt traditioneel <i>witte</i> peper
mihun	chinese vermicelli
minyak	olie, in Indonesie niet zelden ranzig, daarom specificeren Indonesische recepten vaak 'minyak yang enak' (lekkere olie)
monyet	aap
muda	jong



nangka	vruchtsoort - jackfruit, de enorme vrucht van een tropische boom, wordt onrijp als groente gebruikt (nangka muda, gori) en rijp als vrucht.
nasi	gekookte rijst
nasi goreng	gebakken rijst
nasi liwet	in een pan gekookte rijst
nasi putih	gekookte witte rijst
nasi tim	gestoomde rijst



OE wordt in het hedendaagse Indonesisch vaak vervangen door **U** - woorden die je hier niet kunt vinden zou je dus onder "U" kunnen zoeken.

oelek / oelekan (ulek / ulekan)	fijnstampen / stamper
oleh-oleh	geschenken. <i>De bon-ton schrijft voor dat men die naar schrijvers van kookboeken stuurt... anders tart met het noodlot :-)</i>
otak	hersenen
oyong	soort courgette



paha	dij, dijbeen, bout
pakis / paku	eetbare varentoppen
Paksoi	groente die iets weg heeft van kool en andijvie
pala	nootmuskaat
panas	warm
pandan	pandanus/screwpine
pangang	roosteren, gebakken op een barbecue
paratan gobet	grove rasp voor vruchten

parree	bittere vrucht - soort wrattige augurk met een bittere smaak (klinkt erger dan het is)
paru	long(en)
pecel (petjel)	groentegerecht bij rijst
pedah	ingezouten vis
pedis / pedas	heet door lombok, pikant
penju	schildpad
pepesan	vis of vlees in pisangblad geroosterd
perkedel	van <i>frikadel</i> , gehakt(balletje)
peteh / petai	stinkboon (groen)
petis	garnalenpasta
petjel (pecel)	groentegerecht bij rijst
pindang daging	saus van vlees
piring	bord
pisang	banaan
Pisang tandoek	banaansoort, geschikt om te bakken
pokka bandrek	of soort gemberdrink
pollong	jonge erwten
putih	wit



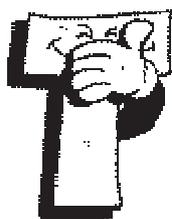
ragi	kleine witte gistbolletjes
rames	fijnkneden, door elkaar wringen
rawit	fruitige kleine pepertjes om met handenvol door het eten te doen als men van pittig houdt
rebung	jonge bamboe spruit
rempah	kruiden, een Maleisische spreekt vaak over de 'rempah' van een gerecht, zoals een Indonesische het over de 'bumbu' heeft
rempejek (rempeye)	krokante koekjes van rijstmeel met pinda's, teri of garnalen erdoor
rempelo	maagjes
rempeye (rempejek)	krokante koekjes van rijstmeel met pinda's, teri of garnalen erdoor
roedjak (rujak)	heet vruchtengerecht, gemaakt van onrijpe vruchten met spaanse peper
roti	brood
roti kukus	gestoomde koek
rujak (roedjak)	heet vruchtengerecht, gemaakt van onrijpe vruchten met spaanse peper
ruku ruku	de wilde vorm van de tropische basilicumsoort die op Java 'kemangi' wordt genoemd



sagu	sago
sajoer (sayur)	groente (gerecht met vrij veel vocht)
salam	het blad van een tropische boom, vaak misleidend 'Indische laurier' genoemd. Gebruik liever geen laurier als vervangmiddel voor daun salam, het heeft een volslagen ander aroma
sambal	fijngemaakte spaanse peper (eventueel met allerlei kruiden)
sambal badjak	sambalsoort
sambalan	sterk gekruide toespizzen bij de rijst
santan kental	de dikke santen, de 'room', de bovenlaag
santen	klappermelk - het vocht dat verkregen wordt door geraspte klapper in warm water te weken en dan uit te persen
santen cewer	dunne klappermelk
santen encer	de dunne santan, de 'ondermelk' als het ware, wat er overblijft als de dikke santan weggeschept is. Moderne bronnen spreken ook vaak van santan 'cair'
sapi	rund
sapi	rund, vaak zebu
sawi	verzamelnaam voor allerlei soorten chinese kool
sawi Cina	kleine variant van sawi hijau
sawi hijau	wat hier wel onder de Surinaams-Chinese naam 'amsoy' verkocht wordt

sawi putih	een bittere soort Chinese kool; hier wel 'paksoy' genaamd in in Indonesie (uit een ander Chinees dialect?) 'petsai'
sayur (sajoer)	groente (gerecht met vrij veel vocht)
sayur-sayuran	groente / groentengerecht
sedep malam	witte nachtlelie in gedroogde vorm - vaak in combinatie met jamur kuping tikus gebruikt
sedikit	weinig
selasi	basilicum
selasi belanda	kruizemunt
seledrie	selderij
semur	gesmoord vlees
serbuk	poeder
sereh	citroengras
seroendeng (serundeng)	geroosterde, geraspte kokos met pindas
serundeng (seroendeng)	geroosterde, geraspte kokos met pindas
singkong	cassave
singur	lippen van een koe
sioeng (siung)	teentje (knoflook)
siung (sioeng)	teentje (knoflook)
soetil (sutil)	het schepje dat bij het 'roerbakken' gebruikt wordt
soto	soort soep
sotong / cumi- cumi	inktvis

sotong kering	gedroogde inktvis
sumbal	vissoort
sumsum	merg
sutil (soetil)	schep voor wadjan
suun	doorzichtige Chinese vermicelli, gemaakt van kacang hijau

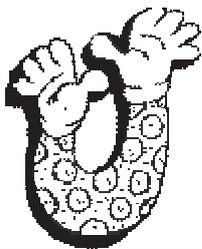


TJ wordt in het hedendaagse Indonesisch vaak vervangen door **C** - woorden die je hier niet kunt vinden zou je dus onder "C" kunnen zoeken.

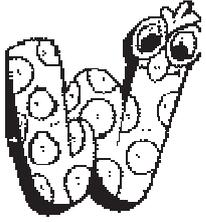
tahu	sojabonenkaas / tofu
tahoe (tahu)	koek van kacang hijau
tales	knolgewas
tangan	hand
taoco	gegiste, zeer zoute sojabonenpasta; de donkere soort is lekkerder dan de geelachtige
tapé	gegiste (kleef) rijst of cassave
tauge	ontkiemde kleine groene erwten
telor / telur	ei
telor tubruk	gezouten viskuit
tempe	gefermenteerde platte koeken van sojabonen
temu kunci	fris aromatische wortelknol
tepes kelapa	schors van een klapper
tepung	meel, bloem

tepung beras	rijstmeel
tepung ketan	ketanmeel, kleefrijstmeel
trassi	onmisbaar, onmiskkenbaar, bij leken vaak veel misbaar veroorzakend produkt, gemaakt van gefermenteerde, gedroogde en gemalen 'udang rebon' (en soms ook wel van vis) en zout
terie	klein zeevisje, gedroogd
terigu	tarwemeel
terung	aubergine
terung gelatik	kleine groene aubergine die vaak rauw verwerkt wordt
tetellan	kleine stukjes vlees (soepdrellen)
tjabe (cabé)	jawa lange spaanse peper
tjampoer (campur)	gemengd / mengen
tjao nanas	(cao) koele drank met fijngesneden ananas
tjemu kunci	(cemu) geurende wortelsoort
tjeplok (ceplok) telor mata sapi	spiegelei
tjereme (cereme)	kleine gele zure vrucht
tjeteh (cetek)	gedroogde runderhuid
Tjobek (cobek)	stenen schaal
tjuka (cuka)	azijn
toko	Indisch woord voor "winkel"

tonkol	tonijn
trassi	vis- of garnalenpasta - bruine karamelachtige pasta van gefermenteerde garnalen of kleine visjes. Trassi wordt in bijna alle Indische gerechten in kleine hoeveelheden gebruikt.
tulang	kluif(jes)
tuleng babi	varkenskluijjes
tumis	iets fruiten in een weinig boter of olie
tumis	gefruit, groenten in olie gestoofd
tuturuga	schildpad



ubi (oebie)	verzamelwoord voor allerlei knollen
ubi jalar	zoete aardappelsoort
ubi kayu	cassave (op Sumatra)
udang (oedang)	garnalen
udang windu	grote garnalen
ulekan (oelekan)	de wrijver waarmee de bumbu op de cobek ge-ulekt (fijngewreven) wordt
urapan (oerapan)	groentengerecht - allerlei rauwe of halfgare groenten met gekruide klapper vermengd
usus	darmen



wadjan / wajan

wungkul

wok - diepe Indische pan

(in zijn) geheel

ALFABETISCH OVERZICHT VAN DE RECEPTEN

Nr	Naam Gerecht	gerangschikt onder categorie
1	Acar bawang kuning	acars
2	Acar bawang kuning	Vegetarisch
3	Acar bawang merah	acars
4	Acar bawang merah	Vegetarisch
5	Acar belimbing	acars
6	Acar belimbing	Vegetarisch
7	Acar biet	acars
8	Acar biet	Vegetarisch
9	Acar cabé Hijau	acars
10	Acar cabé Hijau	Vegetarisch
11	Acar cabé merah	acars
12	Acar cabé merah	Vegetarisch
13	Acar Campur	acars
14	Acar Campur	Vegetarisch
15	Acar carambola	acars
16	Acar carambola	Vegetarisch
17	Acar ketimun	acars
18	Acar ketimun	Vegetarisch
19	Acar kool	acars
20	Acar kool	Vegetarisch
21	Acar meloen	rujak_en_vruchten

22	Acar meloen	Vegetarisch
23	Acar Rampai	acars
24	Acar Rampai	Vegetarisch
25	Acar sayur	acars
26	Acar sayur	Vegetarisch
27	Ajam pangang pedas	kipgerechten
28	Ajam pangang pedis (scheepsbel)	kipgerechten
29	Ajam pangang pedis (scheepsbel)	scheepsbel
30	Appel Chutney	chutneys
31	Arem arem	rijst- en miegerechten
32	Arem arem	vleesgerechten
33	Asam pedas udang	visgerechten
34	Asinan	sayurs
35	Asinan	Vegetarisch
36	Ayam asam garam	kipgerechten
37	Ayam besengek	kipgerechten
38	Ayam bumbu rujak 1	kipgerechten
39	Ayam bumbu rujak 2	kipgerechten
40	Ayam goreng 1	kipgerechten
41	Ayam goreng 2	kipgerechten
42	Ayam goreng 3	kipgerechten
43	Ayam goreng 4	kipgerechten
44	Ayam Indonesia	kipgerechten
45	Ayam opor	kipgerechten
46	Ayam opor	rijsttafel_menu
47	Ayam panggang bumbu Padang	kipgerechten
48	Ayam panggang santen	kipgerechten

49	Ayam pedas 1	kipgerechten
50	Ayam pedas 2	kipgerechten
51	Ayam semur Jawa	kipgerechten
52	Ayam taoco	kipgerechten
53	Babi kecap 1	vleesgerechten
54	Babi kecap 2	vleesgerechten
55	Babi kucai	rijsttafel_menu
56	Babi kucai	vleesgerechten
57	Babi merah	vleesgerechten
58	Babi panggang	vleesgerechten
59	Babi panggang spek	vleesgerechten
60	babie ketjap (scheepsbel)	scheepsbel
61	Bah Pao	bijgerechten_en_sausjes
62	Bapao met vlees	bijgerechten_en_sausjes
63	Bapao met vlees	vleesgerechten
64	Basisrecept sambalans	sambalans
65	Basisrecept sambalans (vegetarisch)	Vegetarisch
66	Bebaris tiga	bijgerechten_en_sausjes
67	Bebaris tiga	vleesgerechten
68	Bebotok	vleesgerechten
69	bebotok (scheepsbel)	scheepsbel
70	Bebotok van vis	visgerechten
71	Brengkessan ikan	visgerechten
72	Bubur ayam	rijst- en miegerechten
73	Bubur menado	rijst- en miegerechten
74	Bubur menado	Vegetarisch
75	Bumbu Bali daging	rijsttafel_menu

76	Bumbu Bali ikan	rijsttafel_menu
77	Bumbu Bali Vis marinestijl	visgerechten
78	Bumbu rujak van vlees	vleesgerechten
79	Cah babi	vleesgerechten
80	Chili saus	bijgerechten_en_sausjes
81	Chinese pasteitjes	bijgerechten_en_sausjes
82	Chutneys	chutneys
83	cumi cumi	visgerechten
84	Dadar gestoomd in pisangblad	eiergerechten
85	Dadar hati ayam	eiergerechten
86	Dadar isi 1	eiergerechten
87	Dadar isi 2	eiergerechten
88	Dadar isi 3	eiergerechten
89	Dadar isi 4	eiergerechten
90	Dadar kentang	eiergerechten
91	Dadar kepiting	eiergerechten
92	Daging bumbu Bali	vleesgerechten
93	De Scheepsbel (origineel)	scheepsbel
94	Dendeng ragie 1	vleesgerechten
95	Dendeng ragie 2	vleesgerechten
96	Dendeng Surabaya	vleesgerechten
97	Dendeng Surabaya	vleesgerechten
98	Dendeng terik	vleesgerechten
99	Dinn yu	chinees_indisch
100	Empal	vleesgerechten
101	Empal pedas	vleesgerechten
102	Empal pedis	vleesgerechten

103	Foo yong hay	chinees_indisch
104	Fricandel goreng udang	visgerechten
105	Fricandel jagung	bijgerechten_en_sausjes
106	Fricandel Pangang (scheepsbel)	scheepsbel
107	Frikadel	bijgerechten_en_sausjes
108	Frikadel ikan goreng	bijgerechten_en_sausjes
109	Frikadel kool Djawa	vleesgerechten
110	frikandel ikan goreng	visgerechten
111	Gado-gado 1	sayurs
112	Gado-gado 1 (vegetarisch)	Vegetarisch
113	Gado-gado 2	sayurs
114	Gado-gado 2 (vegetarisch)	Vegetarisch
115	Gado-gado 3	sayurs
116	Gado-gado 3 (vegetarisch)	Vegetarisch
117	Gado-gado Betawi	sayurs
118	Gado-gado Betawi (vegetarisch)	Vegetarisch
119	Gado-gado saus	sayurs
120	Gadon van vlees	vleesgerechten
121	Gebakken gevulde Tahoe marinestijl	tahoe_tempeh
122	Gebakken kacang tanah	klapper_en_kacanggerechten
123	Gebakken tahu met tauge	klapper_en_kacanggerechten
124	Gebakken tahu met tauge	klapper_en_kacanggerechten
125	Gebakken tahu met tauge (vegetarisch)	Vegetarisch
126	Gebakken tempe	klapper_en_kacanggerechten
127	Gebakken tempe	Vegetarisch
128	gerecht van lof (scheepsbel)	scheepsbel
129	Gevulde cabé	sayurs

130	Gevulde eieren	eiergerechten
131	Gevulde groenten	bijgerechten_en_sausjes
132	Goeleh	vleesgerechten
133	Grootmoeder's erwtensoep	grootmoeder
134	Grootmoeder's soeptips	grootmoeder
135	Grootmoeder's vleestips	grootmoeder
136	Gula kacang	klapper_en_kacanggerechten
137	Gula kacang	Vegetarisch
138	Gule kambing	vleesgerechten
139	hidangan aneka sate	sate
140	Ikan bumbu Bali	visgerechten
141	Ikan kecap manis	visgerechten
142	Ikan santen 1	visgerechten
143	Ikan santen 2	visgerechten
144	Indische aardappel kroket 1	bijgerechten_en_sausjes
145	Indische aardappelkroket 2	bijgerechten_en_sausjes
146	Indische bruine bonenschotel	kleine_gerechten
147	Indische bruine bonenschotel (vegetarisch)	Vegetarisch
148	Indische huzarensalade 1	kleine_gerechten
149	Indische huzarensalade 2	kleine_gerechten
150	Indische kapucijnerschotel	kleine_gerechten
151	Indische kroket 1	bijgerechten_en_sausjes
152	Indische kroket 2	bijgerechten_en_sausjes
153	Indische kruidenazijn	acars
154	Indische kruidenazijn	Vegetarisch
155	Indische macaronischotel	kleine_gerechten
156	Indische macaronischotel	kleine_gerechten

157	Indische omelet	eiergerechten
158	Indische pasteitjes	bijgerechten_en_sausjes
159	Indische pasteitjes	vleesgerechten
160	Indische pasteitjes 2	bijgerechten_en_sausjes
161	Jagung bakar	sayurs
162	Jagung rebus	sayurs
163	Jeganan	sayurs
164	Jeganan (vegetarisch)	Vegetarisch
165	Kacang goreng	bijgerechten_en_sausjes
166	Kacang goreng	klapper_en_kacanggerechten
167	Kacang goreng	Vegetarisch
168	Kacang hijau soep	klapper_en_kacanggerechten
169	Kacang hijau thee	klapper_en_kacanggerechten
170	Kacang hijau thee	Vegetarisch
171	Kacang hijau toetje	klapper_en_kacanggerechten
172	Kacang hijau toetje	Vegetarisch
173	Kacang saus 1	bijgerechten_en_sausjes
174	Kacang saus 2	bijgerechten_en_sausjes
175	Kecapsaus	bijgerechten_en_sausjes
176	Kedeleebrood	klapper_en_kacanggerechten
177	Kedeleebrood	Vegetarisch
178	Kerrie telur	eiergerechten
179	Ketan urap	rijst- en miegerechten
180	Ketan urap	Vegetarisch
181	Ketoprak	sayurs
182	Ketoprak (vegetarisch)	Vegetarisch
183	Ketoprak tahu	tahoe_tempeh

184	Ketoprak tahu	Vegetarisch
185	Klappermelk of santen	klapper_en_kacanggerechten
186	Klappermelk of santen	Vegetarisch
187	Klapperpudding 1	klapper_en_kacanggerechten
188	Klapperpudding 1	Vegetarisch
189	Klapperpudding 2	klapper_en_kacanggerechten
190	Klapperpudding 2 (vegetarisch)	Vegetarisch
191	Kodok goreng	bijgerechten_en_sausjes
192	kodok goreng	visgerechten
193	Komkommer-Wortel Chutne	chutneys
194	Kredok met saus	sayurs
195	Kredok met saus	Vegetarisch
196	Ku lo yuk	chinees_indisch
197	Kue lapis	zoete_gerechten (desserts)
198	Kue mangkok	zoete_gerechten (desserts)
199	Kue pisang	zoete_gerechten (desserts)
200	Kue roti	zoete_gerechten (desserts)
201	Kue talam 1	zoete_gerechten (desserts)
202	Kue talam 2	zoete_gerechten (desserts)
203	Lalap terong	sayurs
204	Lalap terong	Vegetarisch
205	Lekkerbekje met sausje marinestijl	visgerechten
206	Lemper 1	bijgerechten_en_sausjes
207	Lemper 2	bijgerechten_en_sausjes
208	Lemper met kipvulling	bijgerechten_en_sausjes
209	Lemper met kipvulling	kipgerechten
210	Lemper met visvulling	visgerechten

211	Lemper met vleesvulling	bijgerechten_en_sausjes
212	Lemper met vleesvulling	vleesgerechten
213	Lemper pepes	bijgerechten_en_sausjes
214	Lemper pepes	visgerechten
215	Loempia 2	bijgerechten_en_sausjes
216	Loempia 3	bijgerechten_en_sausjes
217	Loempia indische	bijgerechten_en_sausjes
218	Loempia Javaanse	bijgerechten_en_sausjes
219	Loempia maleise 1	bijgerechten_en_sausjes
220	Loempia maleise 2	bijgerechten_en_sausjes
221	Loempia saus	bijgerechten_en_sausjes
222	Loempia semarang	bijgerechten_en_sausjes
223	Loempia vietnamese 1	bijgerechten_en_sausjes
224	Loempia vullingen	bijgerechten_en_sausjes
225	Loempiavellen	bijgerechten_en_sausjes
226	Lontong	kleine_gerechten
227	Lontong	rijst- en miegerechten
228	Lontong 1	rijst- en miegerechten
229	Maiskoekjes	bijgerechten_en_sausjes
230	Makreel met ketjap marinestijl	visgerechten
231	Makreel oblok	visgerechten
232	Mango Chutney	chutneys
233	Martabak 1	eiergerechten
234	Martabak 2	eiergerechten
235	Martabak 3	eiergerechten
236	Meloen Chutney	chutneys
237	Mie goreng	rijst- en miegerechten

238	Mie goreng Nur Rahmah	rijst- en miegerechten
239	Mihoen	chinees_indisch
240	Mini loempia	bijgerechten_en_sausjes
241	Mundu-mundu	vleesgerechten
242	Nasi goreng	rijst- en miegerechten
243	Nasi goreng chinees	rijst- en miegerechten
244	Nasi goreng djawa	rijst- en miegerechten
245	Nasi goreng djawa (vegetarisch)	Vegetarisch
246	Nasi Goreng Marinestijl	rijst- en miegerechten
247	Nasi goreng special	rijst- en miegerechten
248	Nasi kebuli	rijst- en miegerechten
249	Nasi kuning	rijst- en miegerechten
250	Nasi kuning	Vegetarisch
251	Nasi rames	rijst- en miegerechten
252	Nasi udek	rijst- en miegerechten
253	Nasi uduk	visgerechten
254	Oblok oblok kuning	sayurs
255	Oblok oblok kuning (vegetarisch)	Vegetarisch
256	Onde onde	bijgerechten_en_sausjes
257	Ora are	eiergerechten
258	Orah-arih (scheepsbel)	scheepsbel
259	Oseeh-oseeh	vleesgerechten
260	Otak otak	visgerechten
261	Pandan cake	zoete_gerechten (desserts)
262	Pangeh Padang	visgerechten
263	Pangsit goreng	bijgerechten_en_sausjes
264	Pangsit goreng 1	bijgerechten_en_sausjes

265	Pangsit goreng 1	vleesgerechten
266	Pangsit pedas	vleesgerechten
267	Pangsit pedas (2)	bijgerechten_en_sausjes
268	Pangsit pedas (vlammetjes)	bijgerechten_en_sausjes
269	Pangsit udang goreng	bijgerechten_en_sausjes
270	Pangsit udang goreng	visgerechten
271	Pangsitsaus	bijgerechten_en_sausjes
272	papaya manga chutney	chutneys
273	Papaya rujak	rujak_en_vruchten
274	Papaya rujak	sayurs
275	Papaya rujak	Vegetarisch
276	Pastei tutup	bijgerechten_en_sausjes
277	Pastei tutup	kleine_gerechten
278	Pastei tutup (vegetarisch)	Vegetarisch
279	Pasteideeg	bijgerechten_en_sausjes
280	Pasteitjes	bijgerechten_en_sausjes
281	Pasteitjes van kip	bijgerechten_en_sausjes
282	Pasteitjes van kip	kipgerechten
283	Pasteitjes van vis	bijgerechten_en_sausjes
284	Pasteitjes van vis	visgerechten
285	Pasteitjes2	bijgerechten_en_sausjes
286	Pecel (basisrecept)	sayurs
287	Pecel (basisrecept)	Vegetarisch
288	Pecel met saus	sayurs
289	Pecel met saus	Vegetarisch
290	Pepesan	visgerechten
291	Pepesan - Ikan Kembung	visgerechten

292	Perkedel ikan	visgerechten
293	Pindakaas	klapper_en_kacanggerechten
294	Pindakaas	Vegetarisch
295	Pindakoekjes	klapper_en_kacanggerechten
296	Pindakoekjes	Vegetarisch
297	Pindang ayam	kipgerechten
298	Pindang ayam 2	kipgerechten
299	Pindang jagung	sayurs
300	Pindang jagung (vegetarisch)	Vegetarisch
301	Pindang kecap van bandeng	visgerechten
302	Pindang kepiting	visgerechten
303	Pindang kunyit	vleesgerechten
304	Pisang goreng 1	zoete_gerechten (desserts)
305	Pisang goreng 2	zoete_gerechten (desserts)
306	Pisang goreng 3	zoete_gerechten (desserts)
307	Rempah balletje	bijgerechten_en_sausjes
308	Rempah udang	visgerechten
309	Rempehballetjes	bijgerechten_en_sausjes
310	Rempehballetjes	vleesgerechten
311	Rempejeh 1	bijgerechten_en_sausjes
312	Rempejeh 2	bijgerechten_en_sausjes
313	Rempejek ikan teri	bijgerechten_en_sausjes
314	Rempengballetjes	bijgerechten_en_sausjes
315	rempengballetjes	vleesgerechten
316	Rendang	vleesgerechten
317	Rijsttafel menu	rijsttafel_menu
318	Risolles 1	bijgerechten_en_sausjes

319	Risolles 1	vleesgerechten
320	Risolles 2	bijgerechten_en_sausjes
321	Risolles 3	bijgerechten_en_sausjes
322	Risolles van kip	bijgerechten_en_sausjes
323	Risolles van kip	kipgerechten
324	Roti kukus	zoete_gerechten (desserts)
325	Rujak istimewa	rujak_en_vruchten
326	Rujak istimewa (vegetarisch)	Vegetarisch
327	Rujak manis	rujak_en_vruchten
328	Rujak manis (vegetarisch)	Vegetarisch
329	Rujak manis 1	rijsttafel_menu
330	Rujak manis 2	rijsttafel_menu
331	Rujak met saus	rujak_en_vruchten
332	Rujak met saus	Vegetarisch
333	Sambal asam	sambalans
334	Sambal asam	Vegetarisch
335	Sambal bajak 1	sambalans
336	Sambal bajak 1 (vegetarisch)	Vegetarisch
337	Sambal bajak 2	sambalans
338	Sambal bajak 2 (vegetarisch)	Vegetarisch
339	Sambal bajak 3	sambalans
340	Sambal bawang	sambalans
341	Sambal brandal	sambalans
342	Sambal brandal (vegetarisch)	Vegetarisch
343	Sambal goreng	sambal_gorengs
344	Sambal goreng ati	sambal_gorengs
345	Sambal goreng ati ayam	sambal_gorengs

346	Sambal goreng ati-ati	sambal_gorengs
347	Sambal goreng ayam	sambal_gorengs
348	Sambal goreng babi 1	sambal_gorengs
349	Sambal goreng babi 2	sambal_gorengs
350	Sambal goreng babi cabé	sambal_gorengs
351	Sambal goreng bruine bonen	sambal_gorengs
352	Sambal goreng bruine bonen	Vegetarisch
353	Sambal goreng buncis	sambal_gorengs
354	Sambal goreng cabé	sambal_gorengs
355	Sambal goreng cabé (vegetarisch)	Vegetarisch
356	Sambal goreng dadar	sambal_gorengs
357	Sambal goreng dadar telur	sambal_gorengs
358	Sambal goreng daging	sambal_gorengs
359	Sambal goreng daging sapi	sambal_gorengs
360	Sambal goreng dendeng	sambal_gorengs
361	Sambal goreng ebbie	sambal_gorengs
362	Sambal goreng eieren in de frituur	sambal_gorengs
363	Sambal goreng goddok	sambal_gorengs
364	Sambal goreng hati	sambal_gorengs
365	Sambal goreng kacang	sambal_gorengs
366	Sambal goreng kacang (vegetarisch)	Vegetarisch
367	Sambal goreng kapri	sambal_gorengs
368	Sambal goreng kapri (vegetarisch)	Vegetarisch
369	Sambal goreng kentang	sambal_gorengs
370	Sambal goreng kentang (vegetarisch)	Vegetarisch
371	Sambal goreng kering	sambal_gorengs
372	Sambal goreng kering van dendeng	sambal_gorengs

373	Sambal goreng kool	sambal_gorengs
374	Sambal goreng meneer	sambal_gorengs
375	Sambal goreng paprika	sambal_gorengs
376	Sambal goreng perentil	sambal_gorengs
377	Sambal goreng prei	sambal_gorengs
378	Sambal goreng prei	Vegetarisch
379	Sambal goreng tahoe (scheepsbel)	scheepsbel
380	Sambal goreng tahoe variant (scheepsbel)	scheepsbel
381	Sambal goreng tahu 1	sambal_gorengs
382	Sambal goreng tahu 1 (vegetarisch)	Vegetarisch
383	Sambal goreng tahu 2	sambal_gorengs
384	Sambal goreng tahu 2	Vegetarisch
385	Sambal Goreng Telor	sambal_gorengs
386	Sambal goreng telor (scheepsbel)	scheepsbel
387	Sambal goreng telor 1	sambal_gorengs
388	Sambal goreng telor 2	sambal_gorengs
389	Sambal goreng tempe 1	sambal_gorengs
390	Sambal goreng tempe 1	Vegetarisch
391	Sambal goreng tempe 2	sambal_gorengs
392	Sambal goreng tempe 2	Vegetarisch
393	Sambal goreng terie 1	sambal_gorengs
394	Sambal goreng terie 2	sambal_gorengs
395	Sambal goreng tomaat	sambal_gorengs
396	Sambal goreng tomaat	Vegetarisch
397	Sambal goreng udang 1	sambal_gorengs
398	Sambal goreng udang 2	sambal_gorengs
399	Sambal goreng udang 3	sambal_gorengs

400	Sambal Goreng Udang Peté	sambal_gorengs
401	Sambal goreng van corned-beef uit blik (scheepsbel)	scheepsbel
402	Sambal Goreng van Kip marinestijl	sambal_gorengs
403	Sambal goreng van kool (scheepsbel)	scheepsbel
404	Sambal Goreng van Runderlever marinestijl	sambal_gorengs
405	Sambal goreng van varkensvlees (scheepsbel)	scheepsbel
406	Sambal Goreng van Varkensvlees marinestijl	sambal_gorengs
407	Sambal goreng van vlees (scheepsbel)	scheepsbel
408	Sambal goreng vlees 1	sambal_gorengs
409	Sambal goreng vlees 2	sambal_gorengs
410	Sambal goreng zoetzuur	sambal_gorengs
411	Sambal jeruk nipis	sambalans
412	Sambal kacang	sambalans
413	Sambal kemiri	sambalans
414	Sambal ketimun petis	sambalans
415	Sambal lobak	sambalans
416	Sambal luat	sambalans
417	Sambal luat (vegetarisch)	Vegetarisch
418	Sambal malaka	sambalans
419	Sambal malaka (vegetarisch)	Vegetarisch
420	Sambal mangga muda	sambalans
421	Sambal manis 1	sambalans
422	Sambal manis 2	sambalans
423	Sambal serdadu	sambalans
424	Sambal serdadu (vegetarisch)	Vegetarisch
425	Sambal tomaat	sambalans

426	Santen	bijgerechten_en_sausjes
427	Sate ayam 1	kipgerechten
428	Sate ayam 1	sate
429	Sate ayam 2	kipgerechten
430	Sate ayam 2	sate
431	Sate babi	sate
432	Sate Bali	sate
433	Sate bumbu dendeng	sate
434	Sate bumbu kuning 1	sate
435	Sate bumbu kuning 2	sate
436	Sate bumbu rujak	sate
437	Sate gurih	sate
438	Saté ikan	sate
439	Sate Manis 1	sate
440	Sate manis 2	sate
441	Sate pentool 1	sate
442	Sate pentool 2	sate
443	Saté udang 1	sate
444	Saté udang 2	sate
445	Saté van rundvlees (scheepsbel)	scheepsbel
446	Sayur Asam	sayurs
447	Sayur Asem (vegetarisch)	Vegetarisch
448	Sayur bayam	sayurs
449	Sayur bayam (vegetarisch)	Vegetarisch
450	Sayur cabé	sayurs
451	Sayur campur	sayurs
452	Sayur karie	sayurs

453	Sayur lodeh	sayurs
454	Sayur lodeh (vegetarisch)	Vegetarisch
455	Sayur lodeh campur	sayurs
456	Sayur lodeh campur (vegetarisch)	Vegetarisch
457	Sayur menir	sayurs
458	Sayur rawon	sayurs
459	Sayur tahu campur	sayurs
460	Sayur tahu campur (vegetarisch)	Vegetarisch
461	Sayur tauge	sayurs
462	Sayur tauge	Vegetarisch
463	Sayur tumis	sayurs
464	Semur	vleesgerechten
465	Semur ayam tomat	kipgerechten
466	Semur babi	rijsttafel_menu
467	Semur Jawa	vleesgerechten
468	Seroendeng marinestijl	bijgerechten_en_sausjes
469	Serundeng 1	bijgerechten_en_sausjes
470	Serundeng 2	bijgerechten_en_sausjes
471	Serutu wajang	bijgerechten_en_sausjes
472	Sesate ikan	visgerechten
473	Smoor van Vlees marinestijl	vleesgerechten
474	Soto ayam	bijgerechten_en_sausjes
475	Soto ayam 1	kipgerechten
476	Soto ayam 2	kipgerechten
477	Soto madura	vleesgerechten
478	Spekkoek	zoete_gerechten (desserts)
479	Stoof of maaltijdsoep	kleine_gerechten

480	Sup Buntut Risna	vleesgerechten
481	Tahoe ketjap (scheepsbel)	scheepsbel
482	tahoe ketjap (scheepsbel)	scheepsbel
483	Tahoe tempeh balletjes	tahoe_tempeh
484	Tahu bumbu rujak 1	tahoe_tempeh
485	Tahu bumbu rujak 1	tahoe_tempeh
486	Tahu bumbu rujak 1	Vegetarisch
487	Tahu bumbu rujak 2	tahoe_tempeh
488	Tahu bumbu rujak 2	tahoe_tempeh
489	Tahu bumbu rujak 2	Vegetarisch
490	Tahu campur	bijgerechten_en_sausjes
491	Tahu gerechten	tahoe_tempeh
492	Tahu gerechten	Vegetarisch
493	Tahu tempeh balletjes	Vegetarisch
494	Tahu tempeh knabbeltjes	tahoe_tempeh
495	Tahu tempeh knabbeltjes	Vegetarisch
496	Tahuballetjes	tahoe_tempeh
497	Tahuballetjes	Vegetarisch
498	Taugé	sayurs
499	Tauge sla	sayurs
500	Tauge tahu lontong	tahoe_tempeh
501	Telur masak Bali	eiergerechten
502	Telur masak Bali met santen	eiergerechten
503	Tempe	tahoe_tempeh
504	Tempehballetjes	tahoe_tempeh
505	Tempehballetjes	Vegetarisch
506	Tingting	klapper_en_kacanggerechten

507	Tingting	Vegetarisch
508	Tjap tjoy	chinees_indisch
509	Tomaten Chutney	chutneys
510	Tomaten Paprika ketchup	bijgerechten_en_sausjes
511	Tropische fruitsalade	rujak_en_vruchten
512	Tropische fruitsalade	Vegetarisch
513	Tropische fruitsalade in meloen	rujak_en_vruchten
514	Tropische fruitsalade in meloen	Vegetarisch
515	Tumis kool	sayurs
516	Tumis kool (vegetarisch)	Vegetarisch
517	Tumis polleng	sayurs
518	Tumis tahu met tauge	sayurs
519	Udang cuka	visgerechten
520	Udang goreng	rijsttafel_menu
521	Udang goreng asam	visgerechten
522	Udangballetjes	bijgerechten_en_sausjes
523	Udangballetjes	visgerechten
524	Urap urap	sayurs
525	Urap urap (vegetarisch)	Vegetarisch
526	Urapan	sayurs
527	Urapan (vegetarisch)	Vegetarisch
528	Vietnamese loempias	bijgerechten_en_sausjes
529	Vis in folie	visgerechten
530	Zoetzure saus	bijgerechten_en_sausjes



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

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

Compressed by

