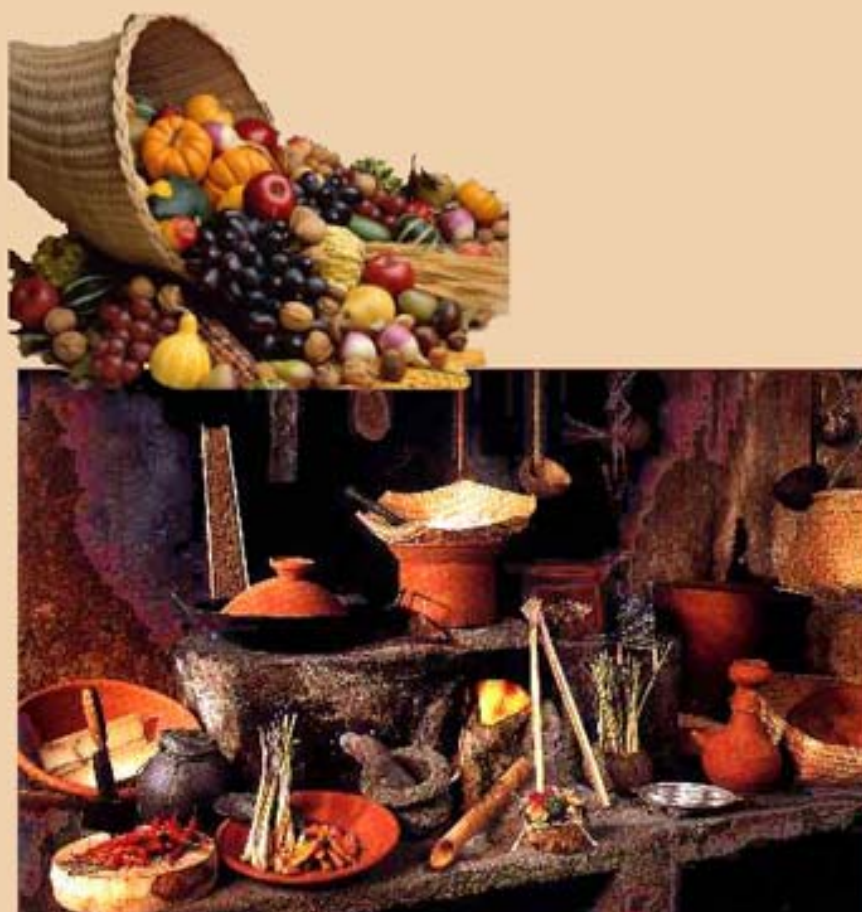


# Indisch Kookboek



John en Maggie Ancona

2005

## INTRODUCTIE

Koken is iets wat John altijd al graag deed. Reeds als klein jongetje was hij dan ook vaak te vinden in de keuken. Hij vond het altijd fijn om bvb. bij "Oma-tje" (een oud Indisch dametje waarmee hij in contact kwam via Indische vrienden) in de keuken te helpen. Zo leerde hij verschillende heerlijke Indische schotels te bereiden en John schreef de recepten die hij zo bij elkaar sprokkelde netjes op in een schrift. Ondertussen is, waar nodig en mogelijk de spelling van het Indonesisch aangepast aan de nieuwe Indonesische spelling (met dank aan mijn Guru, Doedie, en uiteraard mijn steun en toeverlaat, Maggie), waarbij hier en daar wel een 'dichterlijke vrijheid' is genomen :-)



Na verloop van tijd werd dit schrift behoorlijk gevuld en de vrienden wisten al snel dat je bij John altijd wel terecht kon voor een lekker receptje. Een aantal van deze recepten werden door John zelf samengesteld, anderen werden overgenomen en aangepast van bestaande recepten. Als er in het originele recept ingrediënten moesten gebruikt worden die hier in Nederland niet te koop waren dan zocht John naar het beste alternatief waarmee de schotel minstens even lekker werd.

Tijdens bezoeken aan onze kinderen in Jakarta Indonesië is John een graag geziene gast in de keuken en ook daar is het feest als John aan het koken gaat. De 'kokkie' daar staat dan altijd vol interesse mee te kijken en liet zich ontvallen dat "Bapak John heel traditioneel Indonesisch kookt... en héél lekker, net zoals de gerechten van haar eigen moeder"

John staat dus graag in de keuken maar vrouwtje Maggie brengt graag tijd door met het bouwen van websites en zodoende besloten we om het kookboek dan ook meteen op het internet te publiceren zodat ook anderen er gemakkelijk gebruik van zouden kunnen maken.

We beperken ons niet alleen tot recepten. 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 voor rijst, het opdienen van een rijsttafel en enkele tips over de samenstelling van een rijsttafel.

We hebben de recepten zoveel mogelijk alfabetisch gezet. We hebben ook gezorgd voor een woordenlijst want ook wij lopen heel vaak tegen verschillende schrijfwijzen en benamingen aan. John noteerde alles in een combinatie van Nederlands met (pasar) Maleis... tijdens het klaarmaken voor publicatie kwam daar nog eens Maggie's vlaamse invloed bij (in combinatie met het Bahasa Indonesia dat bleef hangen van de 5-jaar die ze in Jakarta woonde)... taalkundig een merkwaardig resultaat dus.

## DEEL 1 : CULTUUR EN ACHTERGROND INFORMATIE

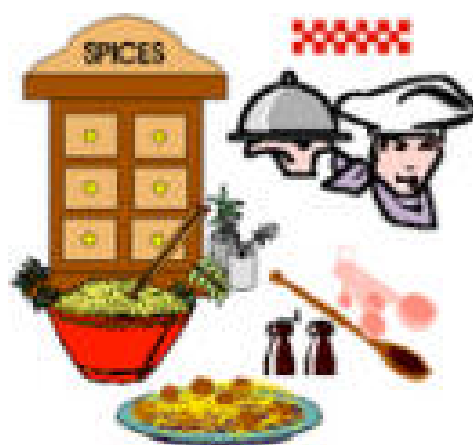
### DE CULTUUR VAN DE INDISCHE- EN CHINESE KEUKEN

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.



# RIJST

## De Plant

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

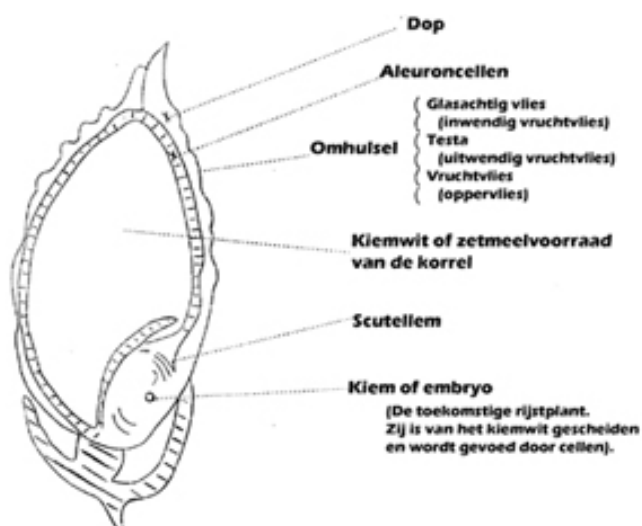
In de Indische archipel wordt de moerasrijst het meest verbouwd op de rijstvelden, de zogenaamde sawah's. Deze velden zijn door kleine dijkes van elkaar gescheiden en kunnen bevoeid of drooggelegd worden. Als de grond goed doorweekt is, wordt het land met een tussenpoos van drie weken geploegd en daarna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

Zodra de bloei is begonnen worden er kleine wachthuisjes (gubuks) 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 bussels gebonden en opgeslagen in de gemeenschappelijke dorpschuur of lumbung.

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 kedelee, ketimun of widjen. Als de geoogste rijst goed droog is wordt ze gedorst, de ruwe korrels worden van het stro gescheiden. Het overgebleven stro heet 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 zilvervlies: dit is een grauwig of gekleurd vlies dat om het meellichaam zit.
- De kafjes of doppen, die buiten om het lichaam en het zilvervlies zitten.
- De naald: een scherpe, rechtopstaande haar aan de bovenkant van de korrel.

In de desa stampt men de padi in een rijstblok (lumpang), 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 luntih = fijne dedek (fijngestampt of gemalen). Dedek kasar wordt gebruikt voor kippenvoer, dedek luntih is gekookt 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 wuluh bevat :

- geen vitamine A
- 8 gram eiwit
- 100 - 150 I.E. vitamine B 1
- 2 ½ 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 B 1
- 1 gram vet
- geen vitamine C
- 85 gram koolhydraten

100 gram rijstzemelen (dedek en katul) 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 vitamines, vitamines A en C ontbreken geheel. Zilvervliesrijst is rijk aan vitamine B1, in tegenstelling tot geslepen rijst; immers bij deze laatste is het aan vitamine B1 zo belangrijke zilvervlies verwijderd.

Een tekort aan vitamine B1 veroorzaakt Beri-Beri, een vreselijke ziekte, die met gebrek aan eetlust begint, sterke vermagering, gevoelloosheid en verlammingen kunnen volgen als niet spoedig extra vitamines worden toegediend. Bij de natte Beri-Beri ontstaan plaatselijke opeenhopingen van vocht in het weefsel (oedeem). Om deze ziekte te genezen moet vitamine B1-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 B1-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 vitamines 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, pindas of peulvruchten.

De manier van koken van rijst heeft invloed op het gehalte aan vitamine B1 in de rijst. Door het koken in de dendeng worden met stoomwater vitamines 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** heeft 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 WULUH** 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 B1.

## Keuren bij aankoop

Bij het aankopen dient men op volgende punten te letten:

Gewicht: rijst wordt per liter verkocht. Als gewichtmaat 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 zilvervliesrijst 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 bewaard is gepolijste rijst jarenlang houdbaar. Zilvervliesrijst 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 ½ tot 3 ½ 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, neemt men gepolijste fabrieksrijst. Doordat het zilvervlies 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.

KATUL is het zilvervliesafslippsel van de rijstpellerijen. Het is rijk aan vitamine B 1 en daarom een heel gezond voedingsmiddel. 100 gram katul bevat 500 I.E. vitamine B 1 + 11 gram eitwit + 7 gram vet + 38 gram koolhydraten. Katul 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 werkrachten belangrijk duurder zijn, past men de methode van het per vliegtuig uitzaaien van voorgedroogde 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 vitaminen 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.



## Rijstbereiding

### RIJST KOKEN

Men rekent 150 gram (of 1½ 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 één maal wassen. Meermalen wassen geeft verlies aan vitaminen.

De gewassen rijst met het benodigde water (zonder zout) in een goedsluitende 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 HOOKIST

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 1½ maal zoveel water opzetten en 10 minuten koken. Vlug overbrengen in de hookist en hierin anderhalf uur laten staan.

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

## De Rijsttafel

### SAMENSTELLING

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

Een eenvoudige rijsttafel bestaat uit :

- Rijst
- een Sayur (groenteschotel)
- Sambal Ulek, een andere Sambal en een Sambal Goreng
- een kipgerecht (b.v. ayam abon-abon) of vleesgerecht (b.v. babi kecap) of visgerecht
- gebakken Krupuk en Pisang Goreng (gebakken banaan)
- Serundeng en gebakken pinda's (kacang tanah)
- Rauwe komkommer, aan schijven gesneden
- zure uitjes of acar biet of een andere acar
- 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 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:

- Een groot plat bord, hierop een soepbord
- Links van het bord een vork
- Rechts van het bord een lepel en een mes
- Links een klein bordje waarop krupuk, kacang enz. kunnen worden gelegd
- Rechts bovenaan een waterglas
- Links opzij een vingerkom
- Het servet als het ongebruikt is op het bord
- Het grote platte bord dient alleen maar als onderzetter voor het diepe bord
- Pudding en vruchten worden van gewone dessertbordjes gegeten

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.

## 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 bloeischede 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 dunnere plekken om de kiemplant door te kunnen laten.

De buitenste wand (sabut 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 tumbang of kentos is een sponsachtige bol in een ontkiemende klapper; de kentos 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 ¼ liter dikke santen en ¼ 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 Beloeloe	is een heel jonge klapper
Kelapa Tjinkir	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 kelapa 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 (serundeng), 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 (batak) 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 ketupatmandjes 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.

## 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 tahu 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 yahu (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.

### Tauge

-1- In een mandje strooit men laag om laag kacang hijau en zand. Met een vochtige moltondeken bedekt, wordt het mandje in de zon gezet, terwijl men door het begieten het zand goed vochtig houdt. Na twee of drie dagen is de kacang hijau gekiemd. De tauge (dit is de gekiemde kacang hijau) goed wassen zodat er geen zand tussen blijft zitten.

-2- Kacang hijau tussen een vochtige molton of flanellen doek leggen en op een lauwwarme plaats enkele dagen laten liggen. Na enige dagen is de kacang hijau gekiemd.

### 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 gekookt of gebakken gegeten te worden. Gebrande pindas, zoals we ze in Europa kennen, verkrijgt men 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 bronchiën gevaarlijke verstoppingen veroorzaakt door opzwellend. Men geeft aan kleine kinderen daarom liever pindakaas.

## Soorten

De meest voorkomende soorten in Indonesië 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 oliën, 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.

## SPECERIJEN EN KRUIDEN

### Bewaren :

Specerijen en kruiden worden in verse en gedroogde toestand in de Indische keuken veel gebruikt. Gedroogde en fijn gemalen 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 (letterlijk : wit uitje)
Rode lombok (cabe)	spaanse peper
Jahe	gember
Trassie	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.

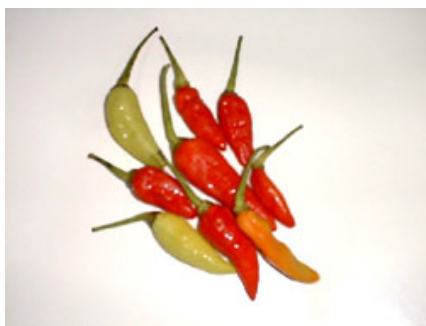
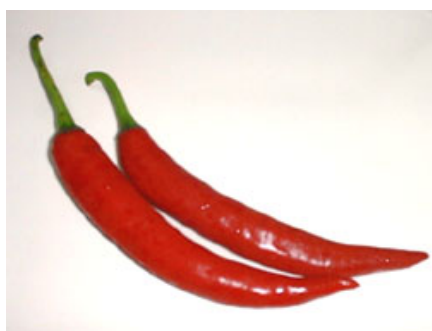
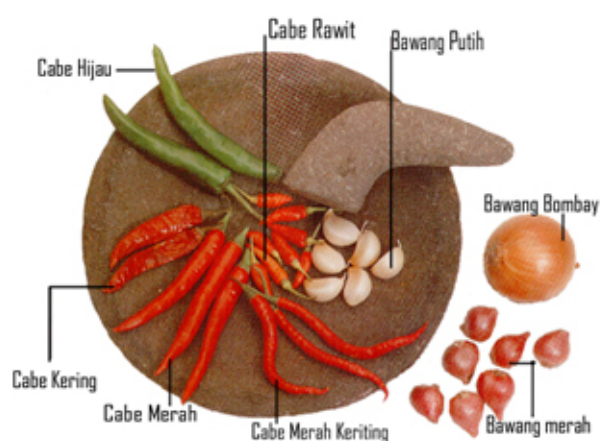
Asam kan ook (in plakjes) gedroogd worden en is in potten verkrijgbaar onder de benaming "keukentamarinde"

Asam wordt in Indonesië gebruikt voor enigzins zure gerechten. De mild zure smaak maakt asam 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.

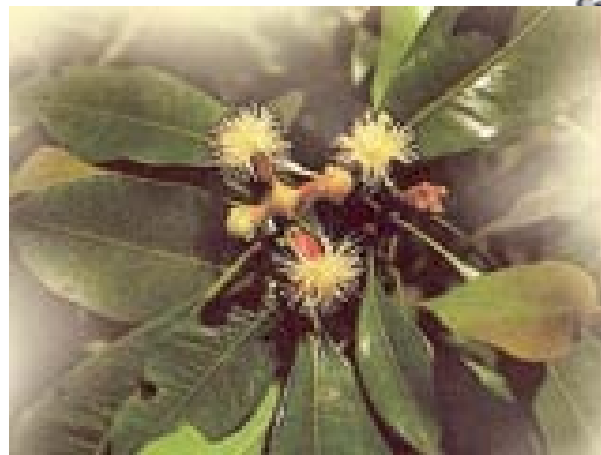
Lomboks komen voor in vele gerechten en geven er de pikante smaak aan. In Indonesië worden ze meestal cabé genoemd en komen ze in 3 variëteiten voor: cabé merah (rood), cabé hijau (groen) en de kleinste maar tevens de 'heetste' van de drie is cabé rawit.

## 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)

In Indonesië 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



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 (citroengras) heeft het een heel eigen smaak, niet te vergelijken met het citroenblad





**Daun Bawang/Prei**



Daun jintan



Daun Kemangi

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



Daun pandan wangi



Daun selderie (selderijblad)

## Gula Jawa

Javaanse rietsuiker, afkomstig van de arenpalm



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

## Jahe ... gember



de wortelstok van de gemberplant. Ze komt vers, als stukjes wortelstok, in schijfjes en daarna gedroogd, in poedervorm of gekonfijt 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.

Uiterlijk: Een grillig gevormde wortelstok, waarvan de 'vingers' rond zijn. Er kunnen kleine, ronde, beginnende uitlopers op de wortelstok van de gember ontstaan. De wortelstok is aan de buitenkant geel tot grijslichtbruin gekleurd en glimt wat mat. Het vruchtvlees is bij doorsnijden licht geel van kleur met af en toe een blauwachtige plekje erin.



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 eiwitplitsend enzym, het zingibaine. Vlees dat bereid wordt met verse gember wordt malser. Een nadeel van dit eiwitplitsend 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 gekonfijte 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.



**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)

**Jintan**

**Kayu manis (KANEEL)**

de gedroogde binnenbast van de kaneelboomtakken. De bast wordt, nadat de kurk- en schorslaag eraf geschrapt 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.

**Kayu Manis**

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.

### **Trassie** (Gefermenteerde gemalen garnalen)



Trassie 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.

## 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)****Ketumbar**

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.



**Kunyit (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)****Merica**

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.



Pala & Bunga Pala



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 ingredient gebruiken.

Algemene stelregel: 1 blok santen is voldoende voor 1 liter water. Eenmaal aangelengd 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.



Bawang goreng



Bawang merah (sjalot)



Bawang putih (knoflook)



Bieslook



Bawang merah plant



Bawang putih plant



Kardemom



Vanilla



Saffraan



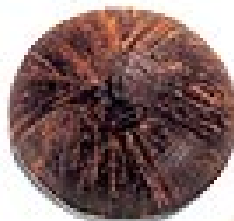
Temu Kunci



Salie



Ubi (zoete aardappel)



Kelapa - Kokosnoot - Klapper

## WETENSWAARDIGHEDEN

### Asamwater

wordt gemaakt door een stukje asam 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.

### Braadtijden

Vis (één moot van 2 vingers)	4 minuten
grote garnalen	5 minuten

### 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.

### Gewichten

- 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 type van lepel 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.

### Hoeveelheden

Sereh	1 vingerlengte	1/2 eetlepel gedroogd
Laos	4 á 5 schijfjes	1/2 theelepeltje gedroogd
Jahé	4 á 5 schijfjes	1/2 theelepeltje gedroogd
Kencur	1/4 vingerlengte	1/2 theelepeltje gedroogd
Kunyit	1/2 vingerlengte	1/2 theelepeltje gedroogd
Indische uien	5 á 6 stuks	1 Nederlandse ui

**Kooktijden**

Kepitings (krab)	30 minuten
Vis	30 á 40 minuten
Garnalen	10 á 15 minuten

**Rijst stomen**

een aparte manier: Neem een leeg conserven blik, doe hier voor 4 personen 2 kopjes rijst en 3 kopjes water met 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. ½ uur te laten weken, door een doek gieten, goed uitknijpen. Het vocht kan verwerkt worden in diverse gerechten, de kokos die achterblijft kan weg.

**Surrogaten**

Asem water	Citroensap
Daun Salam	Laurierblad
Daun Kemangi	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 ( ¼ schijf)	Bruine Basterdsuiker (1 eetlepel)
Verse Lombok	Cayenne peper
Daun Jeruk	Citroenrasp

**Té heet gegeten?**

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

## 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 fijngevreven (= 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 - kunyit - temu kunci - lombok (als er gemalen lombok 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, lombok en bladeren vers te gebruiken en niet in gedroogde, al dan niet gemalen toestand. Toko's, gewone markten en pasar malams zijn de 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 vlot. 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 lomboks uleken gaat het makkelijkst als deze eerst fijngesneden wordt en er wat zout toegevoegd wordt.
- Laos en sereh worden vaak niet fijngevreven, 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.
- Lombok 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 lomboks weer de hoogte in gaat). Naar behoefte ook in verschillende fijnheidsgraden gesnipperde rode en groene lombok invriezen om later in sayurs en tumisgerechten te verwerken.
- Knollen, zoals laos, jahé, kunyit, 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. Knollen aan schijfjes snijden en eventueel schillen.
- 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 bladgroenten en dergelijk, 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 andere 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-de-luxe 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 te voren 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 bumbu, het kruidenmengsel, de ziel ('semangat') van het gerecht. De bumbu zorgvuldig samenstellen en goed

afproeven is de boodschap. Houd er ook rekening mee dat de hoofd-ingrediënten er nog bij komen. Dit afproeven 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 van 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 pasoo moet gebruiken, gebruik dan ook een pasoo en geen kentjeng. Of omgekeerd. Email, koper, aarde, hout, porcelein en ijzer leveren voor de fijnproever heel fijne nuances op, die het gerecht de ideale finesse geven.\*
- Als u alleen voor het koken opdraait, is het natuurlijk wel zo slim bij de keuze der 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.

(\*Tjalie Robinson - nom de plume van J.J.Th.Boon - Piekerans van een straatslijper, deel II)

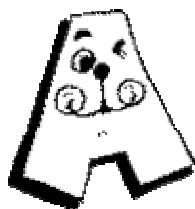
(Kamus Indonesia-Belanda van Mr Soekartini SH: pasu = kom, waskom, kuip - kenceng = ijzeren pan met hengsel)



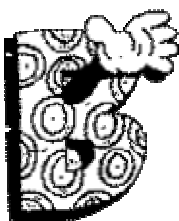
## VERKLARENDE WOORDENLIJST

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 :-)



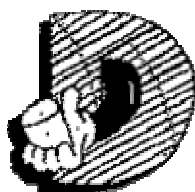
Adas.....	venkel
adas manis .....	anijs
aduk (adoek) .....	roeren
agar-agar.....	soort gelatine, in stangen, bereid uit zeewier
air.....	water
air belanda .....	citroensap met spuitwater
air jeruk (djeroek) .....	citroensap
alur.....	zeekraal
amis.....	stinkerig
ampas tebu.....	uitgeperst suikerriet
angkat.....	lauwwarm
anglo.....	vuurpot
anggur.....	wijn
arang .....	houtskool
asem .....	tamarinde (wordt ook gebruikt voor het bijvoeglijk naamwoord 'zuur')
asem garam .....	tamarinde met zout
asem gelugur .....	een vruchtje dat -in gedroogde vorm- op Sumatra en in Maleisie vaak
.....	gebruikt wordt in plaats van asem Jawa, de gewone tamarinde
asem kandis .....	een kleinere variant van de hierboven beschreven asem 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
brengekssan.....	langwerpige rollen
brengekssan 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
cobek.....	wrijfsteen
cuka.....	azijn
cumi-cumi.....	inktvis



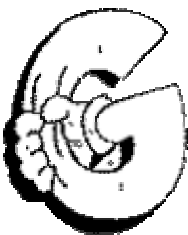
dadar (telor).....	omelet
dadar isi .....	gevulde omelet
dadar kepiting .....	omelet met krab
dadar udang.....	omelet met garnalen
daging.....	vlees
dapur (dapoer) .....	keuken
daube .....	vlees, garnalen of krab met gekookte boontjes en worteltjes
.....	in agar-agar en azijn
daun.....	blad
daun bawang.....	bosuitjes
daun jeruk nipis.....	blad van kleine citroensoort
daun jeruk purut.....	citroenblad
daun kelampes of ruku-ruku .....	soort nagelkruid
daun kucai.....	soort uienblaadjes
daun salam.....	soort laurierblad
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 ( jahe).....	gember
djelanta (jelanta) .....	reeds gebruikte klapperolie
djinten (jinten) .....	komijn
doroh .....	jonge kip
dulcine .....	bak- of braadolie



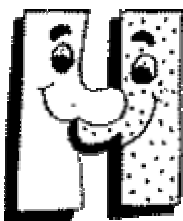
Ebi.....	gedroogde garnalen
Emping.....	plantaardige kroepoek
Enak.....	lekker
encer (entjer) .....	dun, waterig



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 .....	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



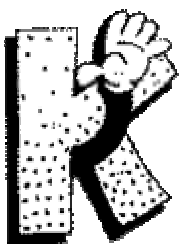
Halal ..... in overeenstemming met de voedselvoorschriften van de islam,  
 ..... islamitisch 'koosjer' als het ware.  
 Haram..... verboden (tegenovergesteld van halal)  
 Hati..... lever  
 hati ayam ..... kippelever  
 hijau..... groen  
 hitam..... zwart



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



jahé (djahe) ..... gember  
 jamur (djamoer) ..... paddestoelen/champignons  
 jamur kuping ..... chinese champignons  
 jamur kuping tikus..... bepaalde soort zwarte paddestoel 'muizenoren' of 'cloud ear fungus'  
 jantung (djantong)..... hart  
 jati (djati) ..... teak, de bladeren hiervan worden plaatselijk gebruikt om gerechten  
 ..... n 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  
 ijntan (putih) (djintan) ..... komijn (vooral niet te veel van gebruiken!)  
 ijntan manis..... anijs, net als adas manis

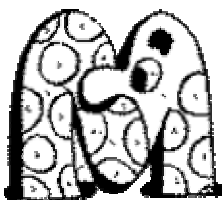


kacang (katjang) .....	boon / pinda of noot
kacang china .....	chinese aardnoot
kacang hijau .....	kleine groene erwten (waar onder andere tauge van gemaakt wordt)
kacang kapri .....	peultjes
kacang kedelé .....	sojabonen
kacang panjang .....	lange boontjes
kacang panjang .....	kouseband ('panjang' betekent '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 .....	kaneel (dus niet zoethout zoals de letterlijke vertaling zou zijn)
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 vruchtvlies
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
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)
ketumbar (ketoembar) .....	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
krecek .....	gedroogde buffelhuid
kripik.....	krokant gebakken dunne schijfjes singkong; pisang of tempé
krokot .....	postelein
krupuk .....	croepoek
kucaci.....	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 .....	ruwkost 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.....	gemberachtige 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 witte 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 tim.....	gestoomde rijst



oelek / oelean (ulek / ulekan) .....	fijnstampen / stamper
oleh-oleh .....	geschenken. <i>De bon-ton schrijft voor dat men die naar schrijvers van</i>
.....	<i>kookboeken stuurt... anders tart met het noodlot :-)</i>
otak .....	hersenen
oyong .....	soort courgette





Paha.....	dij, dijbeen, bout
pakis / paku.....	eetbare varentoppen
pala.....	nootmuskaat
panas.....	warm
pandan.....	pandanus/screwpine
panggung.....	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 frikadel, gehakt(balletje)
peteh / petai.....	stinkboon (groen)
pefis.....	garnalenpasta
petjel (pecel).....	groentegerecht bij rijst
pindang daging.....	saus van vlees
piring.....	bord
pisang.....	banaan
pokka of bandrek.....	soort gemberdrank
pollong.....	jonge erwten
putih.....	wit



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 van onrijpe vruchten en spaanse peper
roti.....	brood

roti kukus.....	gestoomde koek
rujak (roedjak) .....	heet vruchtengerecht, van onrijpe vruchten en 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 toespijzen 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 onder de Surinaams-Chinese naam 'amsoy' verkocht wordt
sawi putih .....	een bittere soort Chinese kool; hier wel 'paksoy' genaamd, 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
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
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



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
trassi .....	onmisbaar, onmiskenbaar, 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 jawa .....	lange spaanse peper
tjampoer (campur) .....	gemengd / mengen
tjao (cao) nanas .....	koele drank met fijngesneden ananas
tjemu (cemu) kunci .....	geurende wortelsoort
tjeplok (ceplok) \telor mata sapi .....	spiegelei
tjereme (cereme) .....	kleine gele zure vrucht
tjeteh (cetek) .....	gedroogde runderhuid
tjuka (cuka) .....	azijn
tonkol .....	tonijn
trassi .....	vis- of garnalenpasta
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 .....	wok - diepe Indische pan
wungkul .....	(in zijn) geheel



---

## DEEL 2 : RECEPTEN

De in de recepten voorkomende hoeveelheden als theelepel, dessertlepel en eetlepel moeten afgestreken zijn.

De recepten en ingrediënten zijn meestal bedoeld voor 4 personen (tenzij anders vermeld).

### ACAR BAWANG MERAH

#### 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 Indische kruidenazijn 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, een mespunt jahe, een mespunt kerry, een halve stengel sereh, wat zout en een dessertlepel suiker even op. Vervolgens laten afkoelen en in een afgesloten fles bewaren.

### 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 Indische kruidenazijn over. In plaats van Indische kruidenazijn 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 een dessertlepel suiker even op. Vervolgens laten afkoelen en in een afgesloten fles bewaren.

### ACAR CAMPUR (GEMENGD)

---

**Ingrediënten:**

- ¼ witte kool
- 100 gram sperzieboontjes
- 1/8 bloemkool
- 10 worteltjes
- 1 ui
- ¼ komkommer
- 1 lombok
- 4 dl Indische kruidenazijn
- ½ theelepel kunyit
- wat knoflookpoeder
- 3 eetlepels suiker
- 1 theelepel Jahe
- 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 Jahe. De lombok 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 KAPRI****Ingrediënten:**

- Witte kool
- Zout
- Indische kruidenazijn

**Bereidingswijze:**

Snij 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 Indische kruidenazijn 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 en dessertlepel suiker even op. Vervolgens laten afkoelen en in een afgesloten fles bewaren.

## ACAR KETIMUN (KOMKOMMER)

### Ingrediënten:

- Komkommer
- Zout
- Indische kruidenazijn

### Bereidingswijze:

Snij de komkommer, na ze goed geschild te hebben, in vier lange repen. Verwijder het zaad en dan de repen in gelijkmatige stukken snijden. 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 Indische kruidenazijn 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 LOMBOK HIJAU (GROENE PEPERTJES)

### Ingrediënten:

- Lombok Hijau (groene spaanse pepers)
- Zout
- Indische kruidenazijn

### 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 Indische kruidenazijn 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 en dessertlepel suiker even op. Vervolgens laten afkoelen en in een afgesloten fles bewaren.

## ACAR LOMBOK MERAH (RODE, RIJPE LOMBOKS)

### Ingrediënten:

- Lombok merah (rode, rijpe lomboks)
- Zout
- Indische kruidenazijn

### 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 Indische kruidenazijn (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 RAMPAI

### Ingrediënten:

- Jonge prinsessenboontjes
- Struikjes bloemkool
- Stukjes komkommer
- Kleine augurkjes
- Sjalotjes of uitjes
- Zout
- Indische kruidenazijn

### 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 Indische kruidenazijn 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 en 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 Jahe
- 1 teentje knoflook of mespuntje knoflookpoeder
- 1 mespuntje kerry
- ½ 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.

## ANG SIO HIE (1) -6 PERSONEN-

### Ingrediënten

- 1 kg vis (kabeljauw of, indien verkrijgbaar kakap)
- 300 gram witte kool
- 1 ui
- Mespuntje jahe
- Mespuntje sambal
- Bloem en maizena
- Stukje boter of margarine
- Azijn, zout, kecap, vetsin en/of aroma

### Bereiding:

De vis schoonmaken en in blokjes snijden van ongeveer 2 bij 2 bij 2 cm en koken in bouillon of water. De fijn gemakte jahe (indien knol), knoflook en sambal even aanfruiten in een stukje boter of margarine en toevoegen aan de kool. De bouillon met de gekookte ingrediënten afbinden met maizena tot een dikke saus is verkregen. Op smaak brengen met zout, azijn en vetsin of aroma. Voor het opdienen de gefrituurde vis toevoegen.

---

## ANG SIO HIE -2-

### **Ingrediënten:**

- 3 dikke moten kakap of sumbal
- 4 teentjes knoflook
- 2 gewone uien
- 1 lombok
- Daun bawang
- Witte kool
- 1 eetlepel kecap
- Wat gebakken uien
- 1 ½ kopje bouillon van varkensvlees
- 1 of 1 ½ eetlepel meel
- Azijn, peper en zout naar smaak

### **Bereiding:**

De vis wordt met wat zout ingewreven en in varkensreuzel gebakken. De 4 witte uien fijnmaken, daarna in 2 eetlepels reuzel braden. Voeg hierbij de bouillon, de gesneden uien, de kool, de daun bawang, de lombok, de kecap, azijn, peper en zout. Als de groenten gaar zijn lengt men het meel aan met water en bindt hiermee de saus. Even voor het opdienen doet men de gebakken uien en de vis erin. In een chinese winkel kan men fijngemaakte lombok in flesjes kopen. Het is heel makkelijk om er een paar theelepels van in dit gerecht te doen, maar dan mag men geen azijn gebruiken, want de lombok is zuur.

## ASAM PEDIS UDANG

### **Ingrediënten:**

- 10 grote garnalen
- 2 grote lomboks
- 4 rode uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 volle eetlepel trassi
- Een stukje laos
- Asem, zout en water

### **Bereiding:**

De garnalen pellen. De lombok, de trassi en het zout fijnmaken. De uien en de knoflook heel dun snijden. Doe de massa in een pan met 2 glazen water, als het kookt de garnalen erbij.

---

## AYAM ASAM GARAM

### Ingrediënten:

- 1 jonge kip van circa 1 kg
- 3 eetlepel asem
- Zout

### Bereiding:

Snij de kip in kleine stukken. Smeer ze in met een mengsel van zout en asem 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 kemiris
- 1 stukje trassi
- 2 laurierblaadjes
- 4 eetlepels olie
- 1 a 2 uien
- 1 theelepel ketumbar
- 1 theelepel laos
- 1 lombok
- 1 stengel sereh
- 4 kopjes santen
- Zout
- Suiker
- Citroensap

### Bereiding:

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, kemiris, lombok en trassi fijnstampen. De andere kruiden, behalve laurier toevoegen aan de fijngestampde kruiden. De knoflook, uien en kruiden apart in ee beetje olie zachtjes fruiten in de braadpan. De kip hier bij doen, dan de santen toevoegen, de sereh, laurier, suiker, zout en een eetlepel citroensap. De deksel op de pan en de kip gaar stoven. Als de kip gaar is kan men de stukken onder de grill nog wat roosteren en daarna met de saus opdienen.

---

## AYAM BESENGEK / AYAM KUNING

### Ingrediënten:

- 1 kip
- ½ lombok
- 3 rode uien
- 2 teentjes knoflook
- ½ theelepel trassi
- ¼ theelepel ketumbar
- 2 schijfjes laos
- 1 vingerlengte sereh
- Santen van een halve klapper
- Suiker, asem en zout naar smaak

### Bereiding:

De kip schoonmaken en in stukjes snijden. De bumbus fijnstampen en fruiten in 1 ½ eetlepel warme klapperolie. Daarna de kip en de santen erin doen. Laat alles tezamen koken, totdat de kip zacht wordt en de olie eruit komt. Men kan dit gerecht ook van lever, vlees, garnalen of eieren maken.

## AYAM BUMBU RUJAK -1-

### Ingrediënten:

- 1 kip
- 2 fijngehakte uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 theelepel sambal manis
- 4 kemiris
- ½ theelepel trassi
- 1 theelepel asem
- 1 lepel gula Jawa
- 2 jeruk purut blaadjes
- Zout
- Santen

### Bereiding:

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

### Bereiding:

Snij 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 á 3 fijngesneden tomaten. Het geheel goed doorroeren en op een laag vuur door laten sudderen.

---

## AYAM BUMBU RUJAK -2 PERSONEN-

### Ingrediënten:

- 400 gram water
- ½ middelgrote kip
- 1 schijfje c.q. mespuntje laos
- 1 salamblaadje
- 1 stukje sereh van 5 cm
- Een weinig zout
- 1 theelepel ketumbar
- 1 dessertlepel ui
- 6 kemiris
- Mespuntje kunyit
- 2 eetlepels slaolie
- 300 gram santen of melk

### Bereiding:

Halve kip opzetten met water. Laos, salamblaadje, sereh en zout toevoegen. De kip zachtjes gedurende 1 uur laten koken. Intussen de andere kruiden (indien vers) fijnwrijven en aanbraden in slaolie. De bouillon, de stukken gesneden kip, de santen of melk toevoegen en het geheel al roerende in laten koken tot een dikke saus is verkregen. Op smaak brengen met zout en eventueel wat asemwater.

## AYAM GORENG KERING

### Ingrediënten:

- 1 kip van circa 800 gram
- 1 middelgrote ui
- 1 ½ teentje knoflook
- 1 eetlepel kecap
- 100 gram boter of margarine
- ½ liter bouillon
- Azijn, zout en peper naar smaak

### Bereiding:

De gesnipperde ui in de boter of margarine aanfruiten, hierna de gekruide kip bakken tot lichtbruin. Bouillon, kecap en azijn toevoegen, het geheel laten braisseren in de oven gedurende ongeveer 30 minuten.

---

## AYAM KEMIRI

### Ingrediënten:

- 12 kemiris
- 1 ui
- 5 teentjes knoflook
- 4 a 5 lomboks
- ½ eetlepel yankeekruiden
- Stukje boter of reuzel
- 1 kip
- Melk
- Zout naar smaak

### Bereiding:

Ontdoe de kemiris van hun bast en stamp ze, met de knoflook en ui, fijn. Voeg er de lomboks en yankeekruiden bij, doe alles in een pan met een stukje boter of reuzel en braad het even aan. Snij de rauwe kip, na haar goed afgewassen te hebben, aan stukken en voeg ze bij de kemiris. Doe er zoveel melk op dat de kip onderligt, zout toevoegen naar smaak en laat het langzaam koken tot de kip gaar is.

## AYAM OPOR

### Ingrediënten:

- 1 vette kip
- 5 rode uien
- 2 teentjes knoflook
- ½ theelepel fijne ketumbar
- ½ theelepel trassi
- 4 kemiris
- 2 schijfjes laos
- ½ theelepel suiker
- 1 vingerlengte sereh (niet fijn maken)
- Santen van een klapper
- Zout en asem naar smaak

### Bereiding:

De kip schoonmaken en in haar geheel met de fijngemaakte bumbus en santen zacht koken. In plaats van asem gebruikt men gewoonlijke gestampde cerime. Flink het sap eruit persen. Voor de smaak kan men er een jerek purut blaadje in doen. Dit gerecht mag niet al te droog zijn.

---

## AYAM OPOR -1-

### Ingrediënten:

- 1 kip
- 4 kemiris
- 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 asem
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel citroenrasp
- 1 kopje santen
- 2 bouillonblokjes

### Bereiding:

Sjalotten 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, asem, suiker en citroensap 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 OPOR -2-

### Ingrediënten:

- 1 kip
- 6 kemiris
- 2 grote uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 dessertlepel ketumbar
- Stukje trassi
- 1 eetlepel bruine basterdsuiker
- Zout
- 1 theelepel laos
- 1 theekopje melk
- 1 spriet sereh
- 2 salamblaadjes
- 2 jeruk purut blaadjes

### Bereiding:

De kip half gaar koken en klein maken. Uien en knoflook fijnmaken en mengen met de kruiden en alles in de olie fruiten. Een kopje melk er bij met de sereh en de blaadjes. De kip hierin leggen en langzaam gaar koken tot alles goed dik is ingekookt.



---

## AYAM PANGGANG

### Ingrediënten:

- 1 kip
- Zout en peper naar smaak
- 1 ei
- 1 schaalpje beschuikruim
- Boter
- Kecap

### Bereiding:

Een kip op de rug opensnijden, in tweeën snijden, met de platte kant van een hakmes plat kloppen, zouten en peperen en daarna eerst door een geklopt ei en daarna door beschuikruim halen. Leg de gepaneerde stukken kip in een pan, doe er gesmolten boter over en zet de kip in een niet te hete oven, nu en dan bedruipen, tot de kip bruin en gaar is. Leg de kip daarna op een schoten en bedruip haar met wat kecap.

## AYAM PANGGANG BUMBU BESENGEK

### Ingrediënten:

- 1 jonge kip
- 3 kemiris
- 3 rode uien
- 2 teentjes knoflook
- ¼ lombok
- ½ theelepel trassi
- ¼ theelepel ketumbar
- ½ vingerlengte kunyit
- 2 schijfjes laos
- ½ eetlepel suiker
- 1 vingerlengte sereh
- 1 eetlepel klapperolie
- 1 theekopje santen
- Asem en zout naar smaak

### Bereiding:

De kip schoonmaken en openklieven. De bumbu (met uitzondering van de sereh) fijnstampen, daarna in warme olie lichtbruin bakken (fruiten). Voeg hierbij santen, sereh en kip en laat alles tezamen koken. Als de kip zacht is geworden en de olie eruit komt, roostert men de kip heel voorzichtig. Plaats nu de ayam panggang met de bumbu op een schaalpje.

---

## AYAM PANGGANG BUMBU PADANG

### Ingrediënten:

- 1 jonge kip
- 1 theelepel ketumbar
- ½ vingerlengte kunyit
- ½ theelepel laos
- Een stukje sereh
- 4 rode lomboks
- 4 rode uien
- 2 teentjes knoflook
- Een stengel daun ruku-ruku (klampes)
- Santen
- Jeruksap
- Zout

### Bereiding:

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

## AYAM PANGGANG MET SANTEN

### Ingrediënten:

- 2 gepofte teentjes knoflook
- 2 eetlepels kecap
- Een paar lombok rawits
- Een volle eetlepel boter
- Santen
- Jeruksap
- Zout

### Bereiding:

De kip openspalken, daarna bruin roosteren. De knoflook met lombok rawits en het zout fijnmaken. Fruit deze bumbus in de boter, voeg hierbij de santen, de kip, de kecap en het jeruksap. Laat de geroosterde kip in deze saus zacht droogkoken.

---

## AYAM PANGGANG BUMBU KECAP

### Ingrediënten:

- 1 jonge kip
- 3 teentjes knoflook
- 4 rode uien
- 3 a 5 lombok rawits
- ½ eetlepel boter
- 2 eetlepels kecap
- Jeruksap en zout naar smaak

### Bereiding:

De kip schoonmaken en openklieven. De bumbus fijnstampen en de kip in de boter fruiten. Voeg hierbij wat water, jeruksap, suiker en kecap en laat de kip er zacht in koken. Als de saus bijna opdroogt, neemt men de kip er uit en roostert haar op een heel klein vuurtje. Plaats nu de ayam panggang op een lage schaal en giet de saus er overheen.

## AYAM PEDIS (PEDAS)

### Ingrediënten:

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

### Bereiding:

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

## AYAM SMOOR JAWA

### Ingrediënten:

- 1 kip
- 1 theelepel sambal
- 2 fijngesneden uien
- 2 fijngesneden teentjes knoflook
- 1 theelepel laos
- 3 eetlepels kecap
- 1 theelepel nootmuskaat
- Zout
- Peper

### Bereiding:

Snij 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 doorsudderen.

## AYAM TAOTJO

### Ingrediënten:

- 1 kip
- 2 fijngehakte uien
- 2 teentjes knoflook
- 4 volle eetlepels taotjo
- 1 theelepel sambal manis
- 2 theelepels laos
- Zout
- 1 kopje santen

### Bereiding:

Snij de kip in stukken en bak ze nadat ze gezouten zijn in boter of olie. Terwijl de kip bakt een papje maken van de uien, uitgeperste knoflook en de kruiden (behalve de taotjo), en bak dit op. Maak er een saus van door de santen en taotjo erbij te doen. Leg in deze saus de stukken kip en laat ze op een laag vuur helemaal gaar worden.

## BABI KECAP

### Ingrediënten

- 500 gram schouderkarbonade
- 4 uien
- 5 teentjes knoflook
- 1 theelepel Jahé
- Peper, zout
- 1 eetlepel citroensap
- 4 eetlepels kecap
- 1 dessertlepel Gula Jawa

### Bereiding

Het vlees van het been snijden en in grote dobbelstenen snijden. Op zetten met een bodempje water, de fijngesneden uien, knoflook, jahé, peper en zout. Zachtjes laten koken tot het vet uit het vlees getrokken is, dan daar in 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 -8 PERSONEN-

### Ingrediënten:

- 500 gram magere varkenslappen
- 1 middelgrote ui
- 2 eetlepels margarine c.q. reuzel
- 3 eetlepels kecap
- 200 gram water
- Zout en peper
- 1 teentje knoflook

### Bereiding:

Het varkensvlees aan blokjes snijden, zouten en peperen. Ui pellen en snijden. Knoflook schoonmaken en fijnsnipperen. Het geheel aanfruitsen in margarine c.q. reuzel, hierna de kecap en water toevoegen en circa 45 minuten laten doorstoven.

## BABI KUCAI

### Ingrediënten:

- 250 gram varkensvlees in dobbelsteentjes
- 3 lomboks
- 4 eetlepels kecap
- Peper, zout
- 1 grote prei
- Olie

### Bereiding:

De olie verhitten en het vlees bruin bakken. Lomboks 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 asem
- 2 kopjes santen

### Bereiding

Bak uien, knoflook, kruiden, sambal en asem op in wat olie of reuzel. Het vlees erbij 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 Jahé
- 2 theelepels knoflook of twee teentjes vers
- 1 theelepel Vetsin
- 1 eetlepel gula Jawa
- Sambal
- Sap van 1 citroen
- Scheutje chilisaus
- 1 potje acar (atjar)
- Olie
- Kecap

### Bereiding:

Het vlees aanbraden, af laten koelen en in reepjes snijden. De ketchup met de andere ingrediënten mengen en warm laten worden, dan het vlees er bij 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 acar.

## BABI PANGGANG KECAP -1 PERSOON-

- 2 stuks varkenslapjes van 40 gram elk
- Zout
- Peper
- Kecap
- Margarine

Varkenslapjes inwrijven met zout, peper en kecap en ongeveer 30 minuten laten intrekken. Daarna roosteren boven een houtskoolvuurtje. De lapjes regelmatig besprenkelen met een mengsel van margarine en kecap

## 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 (zonodig 1 nacht over laten staan).

### Ingrediënten voor de vulling van de Bah Pao:

- 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 jahe
- 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 ketjap 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 anderhalf uur gaarstomen op een bakplaat boven een met water gevulde bakplaat (stand 6). In een rijststomer duurt het wat langer.



---

## BAMI GORENG CHINEES

### 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 jahe
- Mespuntje vetsin
- Kecap, zout, peper naar smaak

### Bereiding:

Er zijn in de handel diverse soorten en kwaliteiten mie. Neem de best verkrijgbare kwaliteit. Eiermie is één van die goede kwaliteiten. Mie gaar koken 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 gereed zijn, dan kan men het in zeer korte tijd tezamen voegen en plakken voorkomen.

In tegenstelling tot nasi goreng moeten de bami-ingredienten grof gesneden worden. Het vlees in plakjes van circa 1 ½ cm bij 1 ½ cm en 2 tot 3 mm dik. Uien op normale wijze snijden. Kool, selderij en prei grof snijden (circa 3 cm lang en 1 cm breed). Het varkensvlees en rookspek beide op dezelfde wijze gesneden samen met de kruiden in reuzel aanbraden. Na deze behandeling het vlees en het spek eruit 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, ve-tsin en kecap. Overdoen op een schaal en afgarneren met rolletjes c.q. fijn gesneden ham. Eventueel kan bij de bami omelette, krupuk en gebakken ei worden geserveerd.

## BEBARIS TIGA

### Ingredienten:

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

### Bereidingswijze:

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

---

## 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
- Asem water
- Kecap
- Santen
- 2 jeruk purut blaadjes

### Bereiding

Maak het gehakt aan met brood, uien, uitgeperste knoflook, ei, ketumbar, jinten, kunyit, sereh, sambal, asem, kecap en wat zout. Goed aandrukken in een klein pannetje, jeruk purut blaadjes erbij en santen er over 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 Indië nam men 2 eetlepels van dit mengsel, deed dat op een pisangblad, vouwde dit dicht tot een pakje om het vervolgens gaar te stomen.

## BEBOTOK IKAN

### Ingrediënten:

- 6 moten vis
- 3 kemiris
- 3 schijfjes laos
- 3 schijfjes kunyit
- 2 a 3 lomboks
- 5 rode uien
- 2 teentjes knoflook
- 1/8 theelepel ketumbar
- 1/2 theelepel trassi
- Dikke santen
- Asem en zout naar smaak

### Bereiding:

De vismoten in asem-garam doen. De bumbus fijnmaken en met dikke santen mengen. Dan wikkelt men elk mootje met een weinig van de saus in een pisangblad en laat ze een 1/2 uur lang stomen.

Voor udang hetzelfde recept met toevoeging van wat geraspte jonge klapper, gesneden lombok hijau en peté.



---

## BUMBU BALI IKAN

### Ingrediënten:

- 400 gram vis (kabeljauw of schelvis)
- Peper, zout
- Bloem, olie

Voor de saus:

- 2 theelepels sambal
- 4 sjalotten
- 2 teentjes knoflook
- ½ theelepel laos
- ½ theelepel jahe
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 3 theelepels suiker
- 1 eetlepel kecap
- ½ kop water
- Citroensap

### Bereiding:

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 bruin bakken. De vis uit de pan halen en dan de fijngesnipperde ui en knoflook met de sambal, laos en jahe 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.

## BUMBU BALI VAN VLEES

### Ingrediënten:

- 300 gram sucadelappen in reepjes
- 4 sjalotten
- 1 teentje knoflook
- 3 rode lomboks
- 1 theelepel trassi
- ½ theelepel laos
- 1 theelepel asem
- 1 laurierblad
- 1 stengel sereh
- 1/8 schijf gula Jawa
- 1 ½ eetlepel kecap
- ½ bouillontablet
- Olie

### Bereiding:

De sjalotten, knoflook en lomboks fijn snipperen, daarna de trassi, asem, 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 opdat het vlees niet te droog wordt.

---

## BUMBU OPOR

### Ingrediënten:

- 8 eieren of 800 gram kip of rundvlees
- 3 kemiris
- 1 theelepel kunyit
- 1 sereh stengel
- 2 salamblaadjes
- 2 teentjes knoflook of 1 theelepel knoflookpoeder
- 1 theelepel laos
- 25 gram margarine of boter
- 5 dl cocosmelk
- 1 klein uitje
- Een weinig zout

### Bereiding:

Boter of margarine smelten. Voeg hieraan toe de gestampte of gemalen kruiden (indien verse), met uitzondering van het salamblad en de sereh, deze moeten worden heel gelaten. Aanfruitsen en afblussen met wat water. Voor het opdienen de cocosmelk toevoegen, dit om het schiften te voorkomen. Hier de hardgekookte, gepelde eieren aan toevoegen c.q. de van het been ontdane kip of wel het gaar gemaakte rundvlees. Op smaak brengen met eventueel wat zout.

## CHILI SAUS

### Ingrediënten:

- 500 gram tomaten
- 1 rode paprika
- zout
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 dl azijn
- 5 lomboks
- ¼ theelepel ketumbar
- 1 theelepel Jahe
- 1 theelepel mosterdpoeder
- Suiker

### Bereidingswijze:

De tomaten, paprika en lombok 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, Jahe 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).

---

## CHINESE EN INDO-EUROPESE GERECHTEN:

Chinese gerechten zijn over het algemeen vet, minder gekruid en zonder sambal. Indo-Europese gerechten zijn geen bestaande Javaanse gerechten, maar recepten die ingevoerd werden door de Nederlanders die in Nederlands-Indië woonden, zoals bijvoorbeeld de nasi goreng.

### CHOP SUEY

#### Ingrediënten:

- 2 eetlepels gesneden ham
- 2 eetlepels gesnipperde ui
- 2 eetlepels gesneden selderij
- 4 eetlepels gesneden Chinese kool
- 4 eetlepels taugé
- ½ dl kippenbouillon
- ½ theelepel vetsin
- ½ theelepel kecap
- 2 eetlepels slaolie
- Zout, peper en maizena

#### Bereiding:

Maak de slaolie heet, voeg de gesneden ham toe en laat de ham ongeveer 1 minuut bakken. Hierna al de gesneden groenten toevoegen. Het geheel enkele minuten braden en intussen goed omzetten. Bouillon, zout en peper toevoegen en nog 5 minuten zachtjes laten doorkoken. Voeg vervolgens de kecap en vetsin toe en bind het gerecht met maizena af tot sausdikte.

### DADAR ISI

#### Ingrediënten:

- 3 a 4 eieren
- 2 ons gehakt
- 2 kemiris
- 3 schijfjes kunyit
- 2 schijfjes laos
- 1 theelepel trassi
- 6 uien
- ¼ theelepel ketumbar
- 1 eetlepel meel
- 1 kop santen
- 1 eetlepel olie
- Asem en zout naar smaak

#### Bereiding:

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



## DADAR KEPITING

### Ingrediënten:

- 2 kepiting (krabben)
- 4 eieren
- Peper en zout naar smaak

### Bereiding:

De kepiting wordt eerst gekookt, daarna het vlees uit de schaalpjes halen. Van de eieren maakt men een brede dadar. Als deze halfgaar is plaatst men het kepitingvlees in het midden en rolt de dadar op.

Hetzelfde kan men bereiden van ham, garnalen, groenten,...

## DAGING BUMBU BALI (8 PERSONEN)

### Ingrediënten:

- 250 gram rundvlees
- 1 schijfje jahe of mespuntje gemberpoeder
- 2 teentjes knoflook
- 6 grote rode lomboks
- 1 ui
- 2 eetlepels slaolie
- 1 eetlepel kecap
- 1 theelepel suiker
- 400 gram water
- 150 gram margarine

### Bereiding:

Rundvlees gaar koken, in kleine plakjes snijden en in margarine bruin braden. De kruiden fijnwrijven -indien verse kruiden wordt 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.



---

## DENGDENG RAGIE

### 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

### Bereiding:

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 gaar bakken. Tot slot de azijn en de kokos erbij, even door laten sudderen onder af en toe omscheppen.

## DENDENG SURABAYA

### Ingrediënten

- 1 pond runderlappen
- 1 teentje knoflook
- 1 stukje trassi
- 2 eetlepels azijn
- Wat bloem
- Peper, zout
- Nootmuskaat, kruidnagel

### Bereiding

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 en twee eetlepels azijn in circa 1 uur gaar. De saus kan worden gebonden met een beetje aangelengde bloem.

---

## DENDENG TARIK

### Ingrediënten:

- ½ kattie vlees
- 4 kemiris
- 1 ½ theelepel trassi
- ¼ theelepel ketumbar
- 2 schijfjes laos
- 3 theelepels suiker
- 4 rode of 2 gewone uien
- 1 vingerlengte sereh
- Wat santen
- Asem en zout naar smaak

### Bereiding:

Het vlees wordt in kleine lapjes gesneden en de kruiden fijn gemaakt. Kook nu de vleeslapjes met de fijn gemaakte bumbus (kruiden), asem en santen tezamen tot het geheel droog wordt. Als het vlees nog hard is kan men telkens wat water bijvoegen. Dit gerecht kan men ook van kip en/of lever (ati) bereiden

## DINN YU

### Ingrediënten:

- 500 gram vis (kabeljauw, schelvis of heilbot) in moten gesneden
- 2 eetlepels kecap
- 3 eetlepels sherry
- 1 theelepel jahe
- 1 prei
- 1 sjalot
- 1 theelepel vetsin
- 1 theelepel sesamzaad
- Peper, zout
- Olie
- 2 ½ dl bouillon

### Bereiding:

Sesamzaad roosteren in een droge koekepan tot ze openspringen. Een mengsel maken van de kecap, sherry, vetsin, jahe, zeer fijngesneden ui en prei, geroosterd sesamzaad en peper. De moten vis inwrijven met zout en snel in de olie aan beide kanten bruin bakken. Voeg er nu het kruidenmengsel en de bouillon aan toe. Laat dit circa 10-minuten zachtjes doorsudderden zodat de vis niet uit elkaar valt. De saus kan gebonden worden met maïzena. serveren met rijst of mie.

## EMPAL

### Ingrediënten:

- Gekookte stukken vlees
- Ketumbar
- Peper en zout
- Margarine of olie

### Bereiding:

Stukken gedroogd vlees kruiden met ketumbar, peper en zout en daarna bakken in margarine of olie.

## EMPAL PEDIS

### Ingrediënten:

- 1 kattie vlees
- 3 rode lomboks
- 10 lombok rawits
- 10 rode uien
- 3 teentjes knoflook
- 3 schijfjes laos
- ½ theelepel trassi
- Wat jeruksap
- Water en zout

### Bereiding:

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 eruit komt en het er smakelijk uitziet.

---

## FOO YONG HAY

### Ingrediënten:

- 100 gram garnalen of krab
- 2 eieren
- Zout, peper
- 1 eetlepel gehakte selderij
- Olie

Saus:

- 2 dl bouillon
- 3 eetlepels tomatenketchup
- Peper, zout
- ½ blik fijne doperwten
- 1 dessertlepel gula Jawa
- ½ dessertlepel kecap
- Aardappelmeel

### Bereiding:

Het vlees fijn snijden, eieren loskloppen en vermengen met zout, peper en selderij. 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 maken met kecap. Deze saus over de omeletten gieten.

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

## FRIKANDEL

### Ingrediënten:

- 300 gram gehakt
- 2 gekookte aardappelen
- 1 sneetje oud brood
- 1 ei
- 1 eetlepel ketjap
- 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.

## FRIKANDEL 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.

## FRIKANDEL 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.

## FRIKANDEL 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.

## FRIKANDEL GORENG

- 1/2 kattie vlees
- 1 ei
- 5 a 6 aardappelen
- zout, peper en nootmuskaat naar smaak.

Het vlees fijnmalen 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.

## FRIKANDEL JAGUNG

### Ingrediënten:

- 2 literblikken maiskorrels
- 1 ui
- 3 teentjes knoflook
- Wat prei en selderij
- Peper, zout
- Schepje suiker
- 2 eieren
- Wat bloem
- Olie

### Bereiding:

Was de prei en selderij, heel fijn snijden samen met de ui en de knoflook. Mais uit laten lekken, eventueel fijn maken. Alles mengen, de eieren klutsen en erdoorheen mengen. Wat bloem erdoor tot het vast aanvoelt. Met een lepel koekjes maken en in hete olie bakken.

---

## FRIKANDEL 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.

## FRIKANDEL PANGGANG VAN VLEES

### Ingrediënten:

- ½ kattie gemalen rundvlees
- ½ 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
- peper, zout en nootmuskaat naar smaak.

### Bereiding:

Maak aardappelen fijn, voeg het gemalen vlees en de specerijen erbij en bak ze in een met boter besmeerd geëmailleerd bord in de oven gaar. Wil men bij deze firkandel wat saus hebben, dan neemt men ½ kopje bouillon, 1 eetlepel kecap en wat lammetjessap. Giet dit er over heen, maar laat de firkandel niet langer dan 5 minuten in de oven, anders wordt ze weer droog. In plaats van rundvlees kan men ook kippevlees nemen.

## FRIKANDEL UDANG

### Ingrediënten:

- 1 pond gepelde garnalen
- 1 sneetje brood
- 4 eidooiers
- Peper, zout en nootmuskaat naar smaak
- Eventueel wat peterselie

### Bereiding:

Hak de garnalen fijn. Week het brood in melk, kneed het met 4 eidooiers, peper, zout, nootmuskaat, eventueel wat gehakte peterselie 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 verkiezing kan men een lepel kecap in de saus doen. Men kan de frikandellen ook door een geklutst ei en daarna door beschootkruim halen en ze in reuzel of boter bakken.

---

## FU YONG HAI -2 PERSONEN-

- 300 gram kreeft, krab of garnalen
- 30 gram peultjes
- 30 gram worteltjes
- 20 gram rebung (jonge banboescheuten)
- 5 eieren
- 3 eetlepels tomatenpuree
- 1 eetlepel tapiocameel
- 20 gram reuzel
- Mespuntje jahe
- Pepr, zout en suiker

Peultjes, worteltjes en rebung grof snijden en aanfruiten in reuzel. De losgeklopte eieren vermengen met de aangefruite groenten en de kreeft, krab of garnalen hieraan toevoegen en van het geheel een omelette bakken. Deze mag niet bruin van kleur zijn, het is aan te bevelen een lage vlam ofwel de verwarmingsplaat te gebruiken, indien deze aanwezig is.

Saus: de tomatenpuree iets afslappen met bouillon c.q. water en daarna bijbinden met het tapiocameel, op smaak brengen met peper en zout.

De omelet op een schaal plaatsen en overgieten met de tomatensaus, daarover nog wat doperwten als garnering.

---

## GADO-GADO -1-

### Ingrediënten

- 300 gram boontjes
- 300 gram bloemkool
- 300 gram witte kool
- 300 gram worteltjes
- 300 gram 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 fijngestampte lombok
- 1 laurierblad
- Stukje citroenschil
- 1 kopje water
- ½ kopje santen
- Zout

### Bereiding:

Groenten schoonmaken, wassen en klein maken. 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 plakjes 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 laen doorkoken tot ze goed gebonden is.

Vóór het opdienen de citroenschil er uit halen met de laurier. De saus over de groenten gieten. Garneren met krupuk en -in bloem gewentelde- gebakken uienringen.



---

## GADO-GADO -2-

### Ingrediënten:

- 2 hardgekookte eieren
- 1 schotelje gesneden kool
- Een paar soorten bladgroente
- 1 komkommer
- Gebakken stukjes tempe (circa 150 gram)
- 2 schoteltjes tauge
- 4 rode uitjes (bawang merah)
- Kleine ronde krupuk (blindji)

Voor de saus:

- 200 gram pindas of pindakaas
- 2 dl kokend water
- Citroensap
- Sambal
- Zout
- Suiker
- Trassi

### Bereiding:

De eieren pellen en in partjes snijden. Alle groentensoorten even in kokend water dompelen en laten afkoelen. De komkommer in dunne schijfjes snijden. De krupuk bakken. Uitjes snijden en bakken.

Men kan dan op 2 manieren verder gaan:

-a- De groenten worden laag om laag in een schotel geschikt en overgoten met gado-gado saus (zie verderop in dit recept). Ter garnering schikt men de schijfjes hardgekookt ei, kleine krupuks en de gebakken stukjes tempe eromheen en overstrooit men het geheel met de bruinegebakken uitjes.

-b- De groentensoorten in een cirkelvorm op een schaal schikken, zo dat de cirkel verdeeld wordt in segmenten met verschillende soorten groente er in. Ter garnering de schijfjes ui, de stukjes tempe, de krupuks en de bruinegebakken uitjes er omheen en overheen schikken en de saus apart geven.

Gado-gado saus:

Gebakken pindas 3 maal malen, daarna vermengen met het water en even opkoken. Zo nodig wat water toevoegen. Daarna de saus op smaak brengen met de andere ingrediënten.

Nota: de in de recepten voorkomende hoeveelheden als theelepel, dessertlepel en eetlepel moeten afgestreeken zijn.

---

## GADO GADO -20 PERSONEN- (OP CHINESE WIJZE BEREID)

### Ingrediënten:

- 500 gram kool (witte)
- 400 gram sperzieboontjes
- 200 gram peultjes c.q. doperwten
- 100 gram tauge
- 100 gram andijvie
- 100 gram bloemkool
- 100 gram wortelen
- 50 gram krupuk
- 3 eieren

### Bereiding:

Na alle groenten gesneden en gewassen te hebben, blancheren (even de kook erover), wel alle groenten apart koken, deze laten uitlekken en rangschikken op schalen of borden en bedekken met de pindasaus. Afgarnen met plakjes hardgekookt ei en gefrituurde krupuk. Dit gerecht kan koud geserveerd worden.

## GADO-GADO BETAWI

### Ingrediënten:

- Tauge
- Kool
- Kacang
- Tahu
- Tempe
- Krupuk udang
- Krupuk melinje
- Gebakken ui
- Gekookte aardappelen
- Hardgekookte eieren
- Tahu goreng
- Gebraden rode lombok
- Trassi
- Zout
- Suiker
- Kacang goreng
- Santen
- Asemwater

### Bereiding:

De groenten worden halfgaar gekookt. Voor de saus maakt men de kacang goreng met de lomboks, trassi en het zout fijn. Fruit ze in verse klapperolie en voeg hierbij de santen en het asemwater. 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, krupuk en gebakken uien, dan de saus er overheen.

Als men de gado-gado pedas wil hebben, neem dan een paar theelepels azijn met geraspte lombok rawit erin.

---

## GADON VAN VLEES

### Ingrediënten:

- ½ kattie vlees
- 1/8 theelepel ketumbar
- 1 schijfje laos
- 4 rode uien
- 2 teentjes knoflook
- 2 kemiris
- 1 splitglas santen
- 1 jeruk purut blaadje
- zout naar smaak.

### Bereiding:

Het vlees fijnhakken. De kruiden fijnstampen. Meng alles met de santen bij elkaar, plaats het in een geëmailleerd bord en laat het ruim ½ uur stomen. Men kan het ook in pisangblaadjes wikkelen. Als men de gadon droog wil hebben, doet men er 1 ei in om de santen te binden.

## 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 erop 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.

## GULA KACANG

### Ingrediënten:

- 500 gram gebrande pindas
- 300 gram gula Jawa

### Bereiding:

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.

## IKAN BUMBU BALI

### Ingrediënten:

- Een paar lekkerbekjes (gebakken)
- Een kopje heel-fijn gehakte uien
- 1 teen uitgeperste knoflook
- 1 theelepel sereh
- 2 theelepels laos
- 1 theelepel jahe
- ½ theelepel trassi
- 1 jeruk purut blaadje
- 1 salamblaadje
- Kecap

### Bereiding:

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 papje wordt. Leg er de lekkerbekjes bij en laat het nog zo'n 5 minuten goed warm worden (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

### Bereiding:

Verhit de olie in de wadjan en bak de uitgelekte vis goudbruin. Laat de vis dan uitlekken en leg ze op een platte schaal. Maak van het zout, de sambal, knoflook en jahe een emngsel 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

### Ingrediënten:

- 5 a 6 moten vis
- Boter
- Een paar sjalotten of uien
- 5 lomboks
- Een stukje lengkuas
- Een stukje trassi
- ½ liter melk
- Een stukje sereh
- 2 a 3 laurierblaadjes

### Bereiding:

Bak de moten vis in boter. Hak of stamp wat sjalotten of uien, 5 lomboks, een stukje lengkuas en wat trassi fijn en fruit het in boter. Voeg er dan een halve liter melk, een stukje sereh en de laurierblaadjes bij, leg er de moten vis in en laat ze nog even langzaam doorkoken. Eventueel kan men er nog wat kecap in doen.

## INDISCHE AARDAPPELKROKET

### Ingrediënten:

- 2 ½ kg aardappelen
- Peper, zout
- 3 theelepels nootmuskaat
- 4 grote eieren
- 1 kg gehakt
- 1 theelepel kruidnagel
- 2 theelepels nootmuskaat
- 2 teentjes knoflook
- 1 schepje suiker
- Kecap manis
- Paneermeel
- Enkele geklutste eieren
- Olie

### Bereiding:

Aardappelen schillen en koken met zout, fijnstampen met peper en nootmuskaat. Af laten koelen, 4 eieren er door 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 gehakt. Het deeg om het vlees sluiten en er een rolletje van maken. Door het paneermeel rollen, dan door het geklutste ei, daarna weer door de paneermeel. Frituren in de olie.

## INDISCHE KROKET

### Ingrediënten:

- 500 gram tarwebloem
- 1 prei en wat selderij
- 6 theelepels suiker
- Kopje kecap asin
- Geklutste eieren
- 1 kg gehakt
- Zout, peper
- 2 theelepels nootmuskaat
- Paneermeel
- Olie

### Bereiding:

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 van maken, paneren en frituren.

## INDISCHE OMELET

### Ingrediënten:

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

### Bereiding:

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.

---

## JAWA LEW -TJAP JAHE-

### Ingrediënten:

- Zachtgekookt varkensvlees
- zachtgekookte varkensdarmen
- zachtgekookte varkenslever
- zachtgekookte tiho (pens)
- zachtgekookte sontong kering
- 1 zachtgekookte vette kip
- Garnalen
- Varkensvet
- Meel
- Eieren
- daun bawang en selderie
- rode uien
- knoflook
- peper en zout naar smaak

### Bereiding:

Snij al het vlees in kleine stukjes. Meng de kippebouillon en varkensbouillon bij elkaar, doe hierin het gesneden vlees en wat gebakken uien, knoflook, peper en zout en laat de massa nog eens tezamen koken.

Nu maakt men 4 verschillende frikadelletjes klaar:

1. wat gepelde garnalen fijnmaken met rauwe knoflook, peper, zout, meel en ei en er kleine ronde balletjes van maken die men in varkensreuzel bakt.
2. wat gepelde garnalen fijnmaken. Deze mengen met een ei, in stukjes gesneden en gebakken varkensvlees met vet, rauw gehakt varkensvlees, wat meel, peper en zout. Neem een paar lapjes varkensvet en rol hierin een gedeelte van het gehakt. Van het andere gedeelte maakt men balletjes. Alles gaar stomen.
3. gepelde garnalen fijnmaken met een ei, zout en peper. Voeg hierbij kleine stukjes garnalen en fijngesneden daun bawang. Beide eerst in de reuzel en in een weinig meel met een dooier bakken. Van dit mengsel maakt men rolletjes en kleine balletjes, die ook gestoomd worden.
4. wat gepelde garnalen fijnmaken met 1 ei, gebakken knoflook, zout en peper. Daarna in een dunne dadar (omelet) rollen en stomen. De frikadelletjes in varkensvet en dadar worden in schijfjes van ongeveer 1/2 cm gesneden.

Doe nu alle frikadelletjes in de Jawa lew, met wat gesneden kool, peultjes, ham en gebraden jonge bawang en laat alles dan nog eens tezamen koken. Tiho (pens) moet goed schoongewassen worden en met pisangblad gekookt.



## JEGANAN

### Ingrediënten:

- Princesseboontjes
- Snijbonen
- Witte kool
- Worteltjes
- 6 a 8 kemiris
- Stukje trassi
- Lombok
- Stukje tamarinde

### Bereiding:

Snij de groenten aan stukjes, kook ze gaar in water met zout, giet af en laat ze droog uitlekken. Laat 6 a 8 kemirioten in de oven poffen, haal de kern eruit en stamp ze met een stukje trassi en lombok 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 die het op. Men kan er een scheutje kecap in doen.

## 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: 1 liter water + 100 gram kacang hijau + 1 stukje gember + suiker.

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

### Bereiding:

De kacang hijau vermengen met de geraspte klapper en presenteren met een dikke laag gula Jawa stroop.

Gula Jawa stroop maakt men door enkele stukken gula Jawa au-bain-marie te verwarmen (zodanig met een klein beetje water) en de stroop daarna te zeven.

---

## KACANG SAUS -1- (PINDASAUS)

### Ingrediënten

- 2 rode uien (of 1/2 gewone ui)
- 2 teentjes knoflook
- ½ theelepel sambal
- ½ eetlepel olie
- 2 eetlepels pindakaas
- 1 eetlepel kecap
- 1 theelepel suiker
- Asemwater, zout
- 2 dl water met ½ cm santen

### Bereiding:

De uien, knoflook en trassi fijnwrijven met de sambal en het zout. ½ 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 mogelijk op smaak maken met zout, suiker en citroensap.

## KACANG SAUS -2- (PINDASAUS)

### Ingrediënten:

- 1 kop fijngehakte uien
- 1 uitgeperste teen knoflook
- 2 theelepel ketumbar
- 1 theelepel jinten
- 1 theelepel laos
- Sambal
- 3 flinke eetlepels pindakaas
- Gula Jawa
- Wat azijn
- Santen

### Bereiding:

Fruit de uien en knoflook 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.

---

## KACANGSAUS -3-

### Ingrediënten:

- 250 gram verse pindas of 150 gram pindakaas
- Mespuntje sambal
- Klein balletje tamarinde ter grootte van een knikker
- 1 theelepel suiker
- Enkele druppels citroensap
- Een weinig zout
- Zeer weinig trassi
- Santen van een halve cocosnoot c.q. bouillon of water
- Kecap
- Stukje margarine of een eetlepel slaolie

### Bereiding:

Indien verse pindas worden gebruikt, deze eerst malen in een gehaktmolen. De tamarinde in een klein beetje water zetten om uit te laten trekken, hiervan moet enkel het vocht worden gebruikt. De sambal en de fijngemaakte knoflook aanfruiten in de margarine of slaolie, daarna de gemalen verse pindas of pindakaas toevoegen en enkele minuten laten doorbakken. Met de santen c.q. bouillon of water het mengsel afslappen tot een dikke saus is verkregen. Op smaak brengen met vocht van de tamarinde, suiker, zout, kecap en citroensap

## KECAPSAUS -1-

### Ingrediënten:

- 1 middelgrote ui of 4 sjalotten
- 2 teentjes knoflook
- 2 theelepels zout
- 2 kemiris
- ½ theelepel laos
- ½ theelepel kunyit
- ½ theelepel gemberpoeder
- ½ theelepel ketumbar
- ½ theelepel jinten
- 3 eetlepels slaolie
- 1 eetlepel asemwater
- 1 eetlepel kecap
- 2 theelepels gula Jawa
- 1 stukje sereh (circa 2 cm)
- 200 gram santen of melk

### Bereiding:

De ui of de sjalotten en knoflook schoonmaken en snipperen en met de kruiden samen fruiten in slaolie (niet laten verkleuren). Hierna kecap, suiker, asemwater, enkele druppels citroen en de santen of melk toevoegen. Onder voortdurend roeren het mengsel laten inkoken, tot een dikke saus is verkregen

---

## KECAPSAUS -2-

### **Ingrediënten:**

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

### **Bereiding:**

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 dan de kecap door met de azijn en wat zout. Even laten doorkoken en op smaak afmaken.

## KEDELEEBROOD

### **Ingrediënten:**

- 3 koppen kedeleemeel
- 1 ½ eetlepel maismeel
- 1 kopje water
- 1 theelepel zout
- 1 ei

### **Bereiding:**

Van deze ingrediënten een deeg kneden. Meel, zout en mais droog door elkaar mengen, een kultje 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  $\frac{3}{4}$  vullen met het deeg. Het brood 1 ½ uur au bain-marie laten koken, uit de vorm laten glijden als het nog warm is (anders wordt het klef door gecondenseerde waterdampen) en laten afkoelen op een broodplank of een taartrooster.

## KEPITING GORENG

### **Ingrediënten:**

- 5 a 6 kepiting
- 4 teentjes knoflook
- Jonge ui
- Selderij
- 10 eieren
- Wat gesneden ham
- Peper en zout naar smaak

### **Bereiding:**

De kepiting (krabben) gaar koken en het vlees uit de schaal halen. De eieren worden geklopt met peper en zout. Fruit de gesneden knoflook in 5 eetlepels reuzel lichtbruin. Voeg hierbij de selderij en de bawangblaadjes, de ham, de schoongemaakte kepiting en de eieren bij. Keer dit gerecht met een bakspaan om en om. Voorzichtig dat het niet aanbrandt.

---

## KERRIE TELOR

### Ingrediënten:

- 4 hardgekookte eieren
- 2 lepels fijngehakte uien
- 1 teentje knoflook
- ½ theelepel trassi
- 1 theelepel sereh
- ½ theelepel sambal brandal
- ½ theelepel ketumbar
- ¼ theelepel jinten
- ½ theelepel kunyit
- 2 dl santen
- 2 jeruk purut blaadjes
- 2 salam blaadjes
- Zout

### Bereiding:

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 blaadjes 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.

## KETAN, ZWART OF WIT

### Ingrediënten:

- ½ liter ketan
- 1 ½ liter water
- 1/10 blok santen
- Zout

### Bereiding:

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

## KUE PISANG

### Ingrediënten:

- 2 pisang tanduk
- 45 gram maizena
- Wat zout
- 3 zakjes vanillesuiker
- 6 dl santen

### Bereiding:

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 tweeën 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

### 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
- ½ kopje amandelen
- 1 glas rum

### Bereiding:

Haal de korst van het brood en week het brood en week het brood in melk. Kneed het met de geklutste eieren. De rest toevoegen en goed dooreen kneden. 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

### Ingrediënten:

Deze kue bestaat uit 2 verschillend gekleurde lagen, vandaar dat enkele ingrediënten schijnbaar dubbel zijn maar dat heeft dus daarmee te maken 😊

- 2 rondjes gula Jawa
- 2 eetlepels water
- 45 gram maizena
- Snufje zout
- 6 dl santen
- 3 zakjes vanillesuiker
  
- 45 gram maizena
- 6 dl santen
- 3 zakjes vanillesuiker
- Snufje zout
- 140 gram witte basterdsuiker

### Bereiding:

Zet de gula Jawa op met het water en laat ze smelten. Maak een papje van de maizena, zout, 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 om 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 snij hem in plakjes.

---

## KU LO YUK -1-

### Ingrediënten:

- 500 gram varkensvlees
- 1 ei

Saus:

- 1 dl water
- Aardappelmeel
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel kecap
- 1 klein blikje ananas
- Zout, gembernootjes
- Maizena
- Zout, olie
- 1 eetlepel suiker
- 3 sjalotten
- 1 potje acap campur
- 2 eetlepels tomatenketchup
- 1 theelepel jahe

### Bereiding:

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 jahe 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.

---

## KU LU YUK -2-

### Ingrediënten:

- 400 gram mager vlees (varken)
- 1 ei
- 1 middelgrote ui
- 1 tomaat
- 50 gram gember
- ¼ blik ananas
- 150 gram komkommer
- 200 gram water
- 200 gram azijn
- 2 eetlepels kecap
- Zout
- Maizena
- 2 dessertlepels suiker

### Bereiding:

Het vlees in blokjes van ongeveer 2 bij 2 cm snijden, zouten en een half uur tot drie kwartier in de kecap zetten (marineren). Daarna laten uitlekken op een zeef, door het opgeklopte ei en meel halen en frituren. De groenten in blokjes snijden. Ui, tomaat, gember, ananas en komkommer. De saus wordt gemaakt van water en azijn. Dit onder toevoeging van suiker opzetten. Wanneer het vocht aan de kook is, afbinden met maizena tot een saus is verkregen. Hierin de gesneden groenten doen en circa 10 minuten laten stoven. Op het laatst de gefrituurde blokjes vlees toevoegen en eventueel op smaak brengen met suiker, zout en peper.

## KU LU YUK (3) -2 PERSONEN-

### Ingrediënten:

- 200 gram (mager) varkensvlees
- 1 ei
- 20 gram ui
- 1 middelgrote tomaat
- 20 gram gember
- 2 plakken ananas
- 20 gram komkommer
- Water en azijn
- Kecap, zout, suiker, meel en slaolie

### Bereiding:

Snij het varkensvlees in dobbelsteentjes van ongeveer 2 bij 2 cm., zouten en peperen, door het geklopte ei halen, door paneermeel halen, rol het daarna nogmaals door droge bloem en in hete slaolie frituren. De gesneden ui aanfriten. Voeg de in blokjes gesneden komkommer, tomaat, ananas en gember toe (plus een heel klein beetje knoflook).

Voor de saus: breng water en azijn aan de kook met wat suiker (zoetzure smaak), bind de saus met maizena of sago af, men voegt de groente toe en laat het geheel enkele minuten doorstoven. Op smaak brengen en pas op het laatste ogenblik het vlees en de kecap toevoegen.



---

## LEMPER

### Ingrediënten:

- 250 gram (3 dl) ketan
- 4 dl water
- ½ cm santen
- 1 spriet sereh
- Mespuntje zout

### Bereiding:

Ketan wassen als rijst, opzetten met 4 dl water en koken als rijst. Als het water 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.

## LEMPER-VULSEL: (BVB BUMBU KUNING)

### Ingrediënten:

- 5 rode uien (of 1 gewone)
- 3 teentjes knoflook
- ¾ theelepel ketumbar
- ¼ theelepel jinten
- ½ theelepel kunyit
- 4 kemiris
- ¼ theelepel laos
- 2 eetlepels olie
- 200 gram gehakt of 2 tartaartjes
- Peper en zout
- 1 eetlepels water met ¼ cm santen
- Mespunt sereh

### Bereiding:

Uien, knoflook en kermiris fijnmaken in de vijzel, samen met alle kruiden behalve 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 los maken. 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.

## LOEMPJA -5 STUKS-

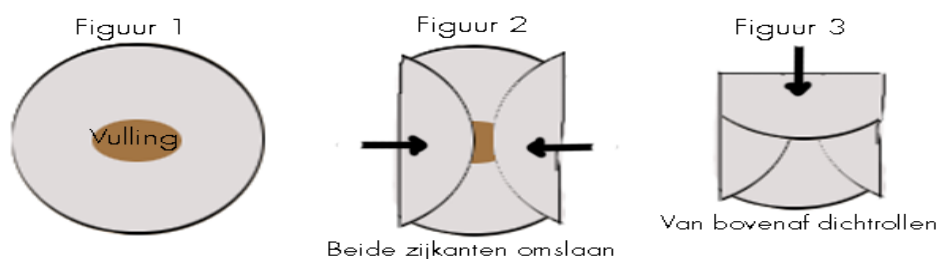
### Omhulsel

bloem, maizena, eiwit, water  
lopend papje van rijstbloem (molenaars kindermeel)  
bloem, water, zout (tot bal)

pannekoekjes bakken van het deeg. Deze pannekoekjes moeten zeer dun zijn, als vliesjes waar men doorheen kan kijken.

Vulling -1 dessertlepel per loempia=  
250 gram garnalen, kip of varkensvlees  
50 gram kool  
50 gram taugé  
1 teentje knoflook  
10 gram prei  
Zout en peper

De garnalen of gaargemaakte kip of het gebraden vlees snijden in reepjes van circa 2 cm. Knoflook schoonmaken, fijnsnijden of door een knoflookpers knijpen. Kool en prei fijnsnijden. Het geheel even aanfruitsen en uit laten lekken op een zeef. Hiermee de pannekoekjes vullen en dichtvouwen. Voor het vouwen, zie tekening onder. Frituren in diep vet (frituurpan). Serveren met kacang of gembersaus.



## LOEMPJA SAUS

### Ingrediënten:

- 3 eetlepels azijn
- 3 eetlepels bruine basterdsuiker
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels kecap
- Wat chilisaus
- Maizena

### Bereiding:

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

## LOEMPIA VELLEN

### Ingrediënten:

- 100 gram bloem
- 1 eiwit
- 6 a 8 eetlepels water
- 20 gram maizena
- Bloem, zout

### Bereiding:

Het eiwit even opkloppen. Bloem en maizena in een kom zeven. Het eizit er aan toevoegen en geleidelijk het water en het zout er aan toevoegen. Kneed hiervan een glad deeg. Een bord met bloem bestuiven (door de zeef), het deeg er op leggen en daarover weer bloem strooien. 1 tot anderhalf uur in de koelkast laten staan. Een plank of het aanrecht met bloem bestuiven en hierop het deeg uitrollen. Het deeg in vieren delen en elk stuk opnieuw uitrollen, het deeg moet zeer dun worden uitgerold, tot het bijna doorzichtig is. Telkens opnieuw bestuiven zodat het niet gaat plakken. De deegvelletjes vierkant bijsnijden en op een koele plaats zetten. Later legt men op elk velletje 2 eetlepels vulling, bij het dichtvouwen de randen insmeren met wat losgeklopt ei. De loempia's in hete olie bruin bakken.

## LOEMPIAVULLING -1-

### Ingrediënten: -10 stuks-

- 250 gram doorregen varkenslappen
- 250 gram varkensfricandeau en/of een flin stuk kleingesneden kip
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 tahu koek
- 1 stuk rebung (bamboo-shoots)
- 500 gram tauge
- 250 gram witte- of spitskool (fijngesneden)
- 1 eetlepel selderij
- 1 eetlepel vetsin
- 1 scheut chilisaus
- Peper, zout

### Bereiding:

Varkenslappen goed uitbakken, dan de uien en knoflook in dezelfde pan 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 maken (heel even op laten staan). Als alles is afgekoeld in de velletjes verdelen (tijdens het afkoelen in een zeef laten uitlekken).

---

## LOEMPIAVULLING -2-

### Ingrediënten: -4 stuks-

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

### Bereiding:

De groenten goed schoonmaken en drogen. In een paar eetlepels olie de 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.

## LOEMPIAVULLING -3-

### Ingrediënten: -4 stuks-

- 50 gram tauge
- 1 gesnipperde prei
- 1 eetlepel gehakte selderij
- 1 teentje knoflook
- 100 gram gaar varkensvlees
- 100 gram garnalen
- Kecap, sherry
- Peper, zout

### Bereiding:

Garnalen fijnhakken, vlees in kleine blokjes 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. Eén minuut laten bakken en op een zeef laten uitlekken.

## LONTONG

### Ingrediënten:

- ½ liter rijst
- 2 eetlepels ketan
- 1 ½ liter water

### Bereiding:

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, 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, saté, gado-gado of petjel.

## LONTONG VLUK

Koop lontongrijst in zakjes bij de toko. Kook ze in ruim water in ½ uur gaar. Af laten koelen en stukjes snijden van 1 cm bij 2 a 3 cm.

## 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

### Bereiding:

Verwijder het vel van de makreel en verwijder de graten. Leg ze op aluminiumfolie en bestrooi ze met zout, peper en selderie, de schijfjes tomaat, de champignons, kerriepoeder en wat sambal. Alles goed verdelen, dan de gesmolten boter er over gieten. Het folie goed dichtvouwen en in de oven leggen (op stand 3 á 4 verhit). 15 tot 20 minuten in de oven laten staan.

---

## MASAK BALI MET SANTEN

### Ingrediënten:

- 5 eieren
- 4 rode lomboks
- ½ theelepel trassi
- 6 rode uien
- 1 jeruk purut blaadje
- Een stukje sereh
- Santen, klapperolie en zout

### Bereiding:

De eieren hard koken, daarna pellen en een beetje plat drukken. Braad de eieren in de klapperolie lichtbruin. Maak de bumbus fijn, fruit ze in een paar lepels klapperolie en voeg hierbij wat santen, asemwater, sereh, jeruk purut blaadje, kecap en de eieren. Laat de massa doorkoken tot de olie eruit komt. Het gerecht mag niet droogkoken.

## MIHOEN

### Ingrediënten:

- 250 gram mihoen
- 1 grote ui
- 200 gram varkenspoulet
- 1 grote prei
- 400 gram witte kool
- Kecap
- Citroensap
- Mespunt jahe
- 1 teentje knoflook
- 75 gram garnalen
- 1 bosje selderij
- 150 gram tauge
- Peper, zout
- Stukje trassi
- Olie

### Bereiding:

Een flinke pan water aan de kook brengen, als het kookt het gas uitdoen en de miehoen 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 jahe erbij. Zachtjes laten stoven tot de groenten bijna gaar zijn, mihoen en garnalen erbij en warm laten worden. Citroensap er door.

---

## MUNDU-MUNDU

### Ingrediënten

- 2 ons gehakt
- 1 lombok
- 2 kemiris
- 1 schijfje laos
- 1 schijfje kencur
- 5 uien
- 1 theelepel trassi
- 1 kopje santen
- Asem en zout naar smaak

### Bereiding:

De kruiden fijnwrijven. Alle ingrediënten in de wadjan met een paar eetlepels olie (het liefst olie waar aardappels in zijn gebakken). Koken tot de olie eruit komt.

## NASI GORENG

### Ingrediënten:

- Veel aan dobbelsteentjes gesneden stukjes vlees
- Gaar gekookte rijst
- 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)

### Bereiding:

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 continu omscheppen op. Meng op het laatst 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 -1-

### Ingrediënten:

- 500 gram gekookte rijst
- 200 gram gesneden uien
- 3 teentjes fijngesneden knoflook
- 100 gram tauge
- 100 gram fijngesneden witte kool
- 1 eetlepel bieslook
- 1 eetlepel selderie
- 250 gram fijngesneden varkensvlees, kip, garnalen of krab, gemengd
- 100 gram ham
- 4 eieren
- 4 eetlepels reuzel
- ½ theelepel vetsin

### Bereiding:

Bak de uien, knoflook en vlees in de reuzel. Tauge 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 kecap en vetsin. Garneren met reepjes omelet, fijngesneden ham, bieslook en selderie.



---

## NASI GORENG CHINEES -2-

### Ingrediënten:

- 500 gram rijst
- 100 gram varkensvlees
- 50 gramn garnalen
- 100 gram gerookt spek
- 100 gram ham
- 50 gram prei
- Margarine of slaolie
- Naar smaak:
- Lombok c.q. sambal
- Knoflook
- Jahe
- Trassi
- Kecap
- Zout

### Bereiding:

Gebruik een goede kwaliteit droogkokende rijst. Er bestaat anders de mogelijkheid dat de nasi goreng nat en klef wordt en zich niet goed laat bakken, de mogelijkheid tot aanbranden is groter. Gebruik per persoon circa 125 gram.

Kook de rijst gaar en droog. Het varkensvlees, rookspek, hem en de prei in 1 ½ cm lange reepjes snijden (Julienne). Men doet een weinig margarine of slaolie in een braadpan, voeg hier de kruiden aan toe, en fruit het geheel enige ogenblikken aan. Men doet hierna het gesneden spek en vlees erbij, het laatst de ham en de garnalen. Het geheel enkele minuten aanbraden onder voortdurende omscheppen. Het gebraden mengsel overdoen in een zeef, die is geplaatst op een pan of kom, zodat het overtollige vocht kan worden opgevangen. Hierin gaat men de rijst aanbraden en het mengsel van vlees, garnalen, spek en ham toevoegen en het geheel enkele minuten doorbakken, op smaak brengen met zout en kecap. De nasi goreng op een schaal overdoen en afgarneren met de prei. Eventueel kan men hier nog bij serveren: zoetzuur, saté, kip, omelette, krupuk en gebakken ei.

---

## NASI GORENG SPECIAAL

### Ingrediënten:

- 1 pond speklappen (niet te vet)
- 10 kemiris
- 6 teentjes knoflook
- Stuk trassi
- 4 uien
- ½ klein potje gesneden stemgember
- 400 gram verse groenten zoals: kool, tauge, prei, wat worteltjes, etc...
- 2 rode lomboks
- 2 theelepels ketumbar
- 2 theelepels laos
- 2 theelepels sereh
- Zout, kecap

### Bereiding:

De lappen kruiden met het zout, laos, sereh en ketumbar en wat kecap. Even laten intrekken dan vlug bruin bakken. Uit de pan halen en laten afkoelen, daarna klein snijden. In de olie de samen gewreven kemiris, knoflook en trassi met de fijngesnipperde uien fruiten (circa 10 minuten). Dan de schoongemaakte groenten erbij met de lombok (fijngesneden), ook weer circa 10 minuten laten sudderen. Het vlees meer bakken en 2 eetlepels kecap erbij doen. Gekookte, afgekoelde rijst bij mengen en onder goed doorroeren opbakken. Serveren met acar, gebakken eieren en fruitjes.

## NASI KEBULI

### Ingrediënten:

- 1 kip van circa ½ pond
- 1 uitgeperste teen knoflook
- 2 lepels fijngehakte uien
- 2 jeruk purut blaadjes
- 1 lepel ketumbar
- ½ lepel jinten
- ½ lepel laos
- 1 lepel sereh
- 1 theelepel jahe
- Zout

Verder:

- Wat foelie
- 'n paar peperkorrels
- Wat kaneel
- 1 theelepel jahe
- Zout

### Bereiding:

Doe de kruiden in een pan en giet er 1 liter water bij. Leg de kip erbij en kook ze gaar. Snij 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.

## ONDE-ONDE

### Ingrediënten:

- 300 gram kacang hijau
- 2 sliertjes daun pandang
- 3 rondjes gula Jawa
- Dikke santen
- Wat bloem
- 500 gram ketanmeel
- Zout, sesamzaad

### Bereiding:

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 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 het gehaktmengsel en sluit ze, het deeg moet goed om de vulling zitten. Rol ze door sesamzaad, bak ze in hete olie en laat ze vervolgens uitlekken.

---

## 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

### Bereiding:

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

## OSEEH-OSEEH

### Ingrediënten

- 500 gram rundergehakt
- 6 eetlepels gehakte uien
- 2 teentjes uitgeperste knoflook
- 1 theelepel trassi
- ½ theelepel sambal
- 1 theelepel laos
- 2 theelepels ketumbar
- 1 theelepel jinten
- 4 geraspte kemiris
- 4 eetlepels asemwater
- 1 theelepel sereh
- 2 jeruk purut blaadjes
- Santen

### Bereiding:

Maak een kruidenmengsel van de uien, knoflook, trassi, sambal, laos, ketumbar, jinten, de kemiris en wat zout en meng dit zorgvuldig door het gehakt. Maak 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, hierin de ballen bruin bakken (rondom). Dan het asemwater toevoegen met de santen, sereh en de jerukblaadjes. De balletjes gaar laten sudderen. Voeg zo nodig wat santen toe als het teveel inkookt.

---

## PANGÉH PADANG

### Ingrediënten:

- 4 a 5 moten vis
- ½ vingerlengte kunyit
- 5 rode uien
- 3 schijfjes laos
- 3 lomboks
- 1 stukje sereh
- Een paar klampes blaadjes (ruku-ruku)
- Jeruksap (of blimbing wulu) en zout naar smaak

### Bereiding:

De bumbus (behalve de sereh en de daun klampes) fijnmaken, daarna met wat water en de andere ingrediënten opkoken. Als de saus flink kookt kan men de vis er in doen.

In plaats van vis kan men ook jonge kip of grote garnalen gebruiken.

## PANGSIT GORENG (80)

### Ingrediënten:

- 20 loempiavellen
- 500 gram gehakt
- Peper, zout
- 2 teentjes knoflook
- 1 geklutst ei
- Sambal naar smaak

### Bereiding:

Het gehakt met de kruiden mengen en er balletjes van draaien. Snij de loempiavellen 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 pangsitsaus.

---

## PANGSIT PEDIS (PEDAS) -VLAMMETJES-

### Ingrediënten:

- 10 loempia vellen
- 500 gram gehakt
- Circa 10 fijnegwreven cabe rawits
- 1 eetlepel sambal
- Peper, zout
- 2 teentjes knoflook
- Olie

### Bereiding:

De loempiavellen 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 SAUS

### Ingrediënten:

- 1 blikje tomatenpuree
- Zout, suiker
- 1 theelepel sambal
- 2 theelepels jahe
- 2 eetlepels azijn
- Water, maizena

### Bereiding:

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

---

## PASTEITJES

### Ingrediënten:

- 1 kg tarwebloem
- 250 gram margarine
- Zout, suiker
- Circa 4 dl water
- Olie
  
- 1 kg gehakt
- 2 uien
- 1 prei
- ½ kopje sla-olie
- Bosje selderij
- Peper, zout
- 2 schepjes suiker
- 2 theelepels nootmuskaat

### Bereiding:

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 samen met de kruiden aan het gehakt toevoegen en een half uurtje laten bakken. De selderij fijnsnijden en toevoegen. Het mengsel af laten koelen, pakjes maken als hierboven beschreven en frituren in de olie.

## PECEL -BASISRECEPT-

1 bord vol groenten (bvb tauge, selderie,..)  
 2 lomboks  
 1 kopje santen  
 4 kemiris  
 1 of 2 teentjes knoflook  
 2 uitjes

De groenten schoonmaken, eventueel klein snijden, 5 minuten in kokend water dompelen en laten afkoelen. De kruiden fijnwrijven, met de 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 krupuk of dun gebakken tempe erbij geven.

### Pecel selderie

1 bord vol gesneden selderie, pecel-saus, gebakken tempe.  
 Zie het basisrecept voor pecel.

### Pecel kacang panjang

1 bord vol gaargekookte kacang, pecel-saus, gebakken tempe of krupuk.  
 Zie het basisrecept voor pecel.

### Pecel tauge

1 bord vol gaargekookte tauge, pecel-saus, gebakken krupuk, tempe of garnalenkoekjes.  
 Zie het basisrecept voor pecel.

### Pecel ketimun

1 bord vol rauwe komkommer, pecel-saus, garnalenkoekjes.  
 Zie het basisrecept voor pecel.

### Pecel van jonge mangga

1 bord vol gesneden jonge mangga, pecel-saus  
 De saus bereiden volgens het basisrecept en over de jonge gesneden mangga gieten.

### Pecel gedok van vlees

Dezelfde bumbus, maar het vlees wordt eerst zacht gekookt, dan in lapjes gesneden en in asem-garam gedan. Nu slaat met met een ulek-ulek de lapjes bijna uit elkaar en kookt ze verder in de saus, totdat de olie eruit komt.

### Pecel terong

2 grote terongs, 3 gebakken kemiris, 2 lomboks, trassi, asemwater, zout, dikke santen

Maak sambal van de kemiri, de trassi, de asem en het zout., voeg nu de sambal in de santen en giet ze over de ongeschilde terong. Doe in de pecel wat kemanggi blaadjes.

## PINDAS, GEBAKKEN

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



---

## PINDAKAAS

### Ingrediënten:

- 500 gram gebrande pindas
- 1 theelepel sambal ulek
- Zout
- 1 ½ eetlepel suiker

### Bereiding:

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

## PINDAKOEKJES

### Ingrediënten:

- 500 gram gemalen gebrande pindas
- 200 gram poedersuiker
- 3 eiwitten
- Snufje zout

### Bereiding:

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

## PINDANG AYAM -1-

### Ingrediënten:

- 1 kleine kip
- ½ liter water
- 2 theelepels ketumbar
- 1 theelepel jinten
- 1 fijngesneden grote ui
- 1 eetlepel asemwater
- Zout
- 2 lomboks
- 1 stukje fijngesneden laos
- 1 stukje sereh
- 250 gram boter of vet

### Bereiding:

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, sereh toevoegen en verder gaar koken in ½ liter vocht. Asemwater pas vlak voor het opdienen toevoegen.

---

## PINDANG AYAM -2-

### Ingrediënten:

1 kip  
Stukje tamarinde  
2 uien  
6 a 8 teentjes knoflook  
4 lomboks  
1 eetlepel boter  
1 stukje lengkuas  
1 stukje trassi  
1 stengel sereh  
1 theelepel kurkumapoeder (kunyit)  
Een weinig kecap

### Bereiding:

Hak een kip aan stukken en zet haar met een stuk tamarinde te koken. Hak of snipper 2 uien, 6 a 8 teentjes knoflook en 4 lomboks. 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 kecap wordt de smaak verhoogd.

## PINDANG JAGUNG

### Ingrediënten:

- 6 kemiris
- 2 lomboks
- Stukje trassi
- 1 lepel boter
- Een weinig zout
- Tamarinde
- Kecap
- Jonge mais

### Bereiding:

Kemiris poffen en uit de bast halen, fijnstampen met 2 spaanse pepers, een stukje in boter gebakken trassi en een weinig zout. Maak hiervan met tamarinde, water en een scheut kecap een dikke saus. Ondertussen heeft men jonge mais -waarin nog geen pitten zijn- in water met zout gaar gekookt. Laat ze goed droog uitlekken en roer ze in de saus en laat dit geheel nog even doorstoven.

---

## PINDANG KEPITING

### Ingrediënten:

- 5 a 6 krabben
- Enige kruidnagels
- 1 laurierblad
- Een paar peperkorrels
- Voor de saus:
- 5 a 7 lomboks
- Een stukje trassi
- Lengkuas
- 8 teentjes knoflook
- 20 sjalotten
- 100 gram boter
- 1 eilepel kunyitpoeder
- Een stukje tamarinde of wat citroensap

### Bereiding:

Kook 5 a 6 krabben, na ze goed gewassen te hebben, in water met zout, enige kruidnagels, laurierblad en peperkorrels, net zoveel water dat de krabben precies onderliggen. Zodra 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 4 stukken en maakt de saus gereed.

Voor de saus: hak of stamp de lomboksmet een stukje trassi, lengkuas, knoflook en sjalotten goed fijn, bak het in een ons boter. Voeg er de kunyit, tamarinde of citroensap en het nat waarin de krabben gekookt zijn, bij en laat het langzaam even koken.

## PINDANG KUNYIT

### Ingrediënten:

- 300 gram soepvlees
- ½ liter water
- 2 ½ cm kunyit of 1 theelepel kunyitpoeder
- 2 schijfjes laos
- 2 lomboks
- 2 daun salam
- Zout

### Bereiding:

Het vlees in blokjes snijden en met de kruiden en het vocht gaar koken.

## PISANG GORENG

### Ingrediënten

- 4 eetlepels bloem
- Water, zout
- 1 eiwit
- 2 bananen
- Bakpoeder, frituurvet

### Bereiding:

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.

## PONG TJA KU VAN KIP

### Ingrediënten:

- 1 jonge kip
- 5 teentjes knoflook
- 1 eetlepel meel
- 50 gram witte kool
- 100 gram peultjes of boontjes
- Wat garnalen
- Wat frikandelletjes
- Azijn, kecap, peper en zout naar smaak

### Bereiding:

De kip in stukjes snijden en zacht koken met wat water en zout. De kool en peultjes ook in stukjes snijden. De knoflook dun snijden en in twee eetlepels reuzel braden. Voeg hierbij de bouillon, de kip, garnalen, frikandelletjes, groenten, kecap, peper en het zout. Nu bindt men de saus met het meel en doet de azijn erin.

Bereiding van frikandelletjes: 200 gram garnalen fijnmaken met 2 teentjes knoflook, 1/2 eetlepel meel, wat peper en zout. Maak hiervan kleine balletjes en kook ze in water gaar.

---

## REMPEJEH -1-

### Ingrediënten:

- 3 ½ 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 gezouten pindas
- Zout, olie

### Bereiding:

Maak van de bloem en de santen een beslag, iets dunner dan pannekoekbeslag. Alle kruiden erbij en goed met de pindas 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.

## REMPEJEH -2- GIMBAL UDANG KROKANT

### Ingrediënten:

- 150 gram kleine garnalen
- 10 eetlepels tepung beras (= rijstemeel)
- 3 eetlepels tepung terigu (meel)
- 1 theelepel ketumbar
- 4 rode uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 ½ vingerlengte kunyit
- ½ theelepel trassi
- Zout naar smaak

### Bereiding:

Ontdoe de kleine garnalen van de kop, het meel lengt men aan met wat water en dikke santen. De bumbus worden heel fijn gestampt. Voeg hierbij de garnalen en het aangelengde meel. Maak in een wadjan 2 theekopjes klapperolie warm, doe nu een soeplepen van dit beslag heel dun in de verwarmde olie en laat de gimbal krokant worden. Het aangelengde meel moet zo dik zijn als pannekoekbeslag.

Men kan ook wat fijngesneden daun bawang en kaun kucai toevoegen. Gimbal of rempejeh kan ook van fijne terie gemaakt worden.

---

## RENDANG

### Ingrediënten

- 500 gram vlees
- 1 theelepel sambal manis
- 3 eetlepels fijngehakte uien
- 1 eetlepel ketumbar
- 1 theelepel laos
- ½ theelepel kunyit
- 2 lepels serundeng
- ½ theelepel sereh
- Dikke santen

### Bereiding

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.

## RIJSTTAFEL

### Voorbeeld van een rijsttafel-combinatie:

- Witte rijst
- Ayam opor
- Sayur campur
- Bumbu bali vlees
- Semur babi (smoor)
- Babi kucai
- Bumbu bali ikan
- Sambal goreng telur
- Sambal goreng udang
- Rujak manis
- Acar campur
- Serundeng
- Krupuk

---

## RISOLLES (25)

### Ingrediënten:

- 1 kg gehakt
- 1 prei
- 1 bosje selderij
- 10 worteltjes
- 2 theelepels nootmuskaat
- 5 theelepels suiker
- ½ kopje maggie
- 1 kg tarwebloem
- 1 ei
- 3 geklutste eieren
- Margarine, olie

### Bereiding:

Het gehakt opzetten met twee kopjes water. Snij de prei en selderij fijn en voeg ze aan het gehakt toe en laat alles circa ½ uur koken. Voeg alles toe en laat het geheel nog ¼ uur doorsudderen. 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 pannekoekjes. Vul ze met het gehakt mengsel, bestrijk het laatste eindje met ei en vouw als een envelop dicht. Paneren, frituren en staande laten uitlekken.

## ROTI KUKUS

### Ingrediënten:

- 5 grote eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- 300 gram suiker
- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 vel vetvrij papier

### Bereiding:

De eieren goed klutsen met de suiker en de 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 klaar is, als een bloem openspringen maar dat hoeft niet.

---

## RUJAK -BASISRECEPT-

### Ingrediënten:

1 bord vol groenten of rauwe vruchten  
5 lomboks  
1 theelepel zout  
Wat water of kecap  
½ eetlepel asem  
1 blokje gula Jawa  
1 theelepel trassi

### Bereiding:

De kruiden in de ulekan (vijzel) fijnwrijven en met water of kecap vermengen tot een sausje. De vruchten hiermee vermengen of de saus apart bij de vruchten geven.

#### Rujak mangga

1 bord vol geschilde en aan stukken gesneden mangga, rujak-saus.  
Zie basisrecept rujak

#### Rujak lawa

Snij komkommer, bananen, zure appels en peren aan stukjes of schijfjes en roer het door sambal, gemaakt als aangegeven in het basisrecept voor rujak.

## RUJAK MANIS

### Ingrediënten:

- 3 zoetzure appels (granny's)
- 3 stoofperen
- 1 komkommer
- ½ spitskool
- 2 rode lomboks
- Kecap
- 3 theelepels asem
- 2 eetlepels gula Jawa
- 1 ½ theelepel trassi
- 1 theelepel zout
- Eventueel wat verse ananas

### Bereiding:

Appels, peren en komkommer goed wassen en in stukjes snijden. Spitskool goed wassen en in stukjes snijden. Ananas in stukjes snijden. Lomboks wassen, schoonmaken en in heel kleine stukjes snijden. Dan de lomboks met de asem, gesnipperde gula Jawa, trassi en zout in de vijzel keuzen. Water toevoegen tot het een dik papje wordt, eventueel op smaak maken met een scheut kecap. Het fruit en de groente op een schaal leggen, het sausje erover gieten en enige tijd laten intrekken.





## SAMBALAN

-grondrecept voor rauwe sambal(an)

### **Ingrediënten:**

- 1 theelepel gebrande trassi
- 3 eetlepels asemwater
- 1 theelepel sambal ulek
- 1 theelepel zout
- Fijngesneden groenten (ui, komkommer, tomaat, radijsjes, enz...)

### **Bereiding:**

De kruiden fijnwrijven in de cobek en vermengen met het hoofdbestanddeel.

## SAMBAL ASEM

### **Ingrediënten:**

- 1 eetlepel asem
- 1 eetlepel gula Jawa
- 2 fijngesneden lomboks
- 3 eetlepels fijngehakte uien
- 1 theelepel zout
- 1 glas water

### **Bereiding:**

Kook de asem 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 asem. In laten koken tot de juiste dikte is bereikt. Door een zeef persen, nogmaals opkoken tot het de dikte van sambal heeft.

---

## SAMBAL ATI-ATI

### Ingrediënten:

- Enige kippemagen en -levers
- 10 gram sjalotten
- 5 teentjes knoflook
- Stukje trassi
- Stukje lengkuas
- 15 lomboks
- 100 gram boter
- ½ liter melk
- Beetje citroensap
- Peper en zout naar smaak

### Bereiding:

Men neemt hiervoor enige kippemagen en -levers, die men vooraf bij een poulier bestelt. Was ze goed en kijk goed na dat alle gallen en gele plekken 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 snij ze in kleine stukjes. Ondertussen heeft men 100 gram sjalotten, 5 teentjes knoflook, een stukje trassi, een stukje lengkuas en 15 lomboks gefruït in 100 gram boter. Doe er een weinig zout en ½ liter melk bij en laat het gezamenlijk stoven, tot de saus gebonden is. Doe er dan een beetje citroensap bij.

## SAMBAL BABI

### Ingrediënten:

- Varkensfricandeau
- Azijn
- 10 a 12 lomboks
- 150 gram ui
- 1 knoflook
- ½ dl kecap
- 2 theelepels gemberpoeder
- Zout, water

### Bereiding:

Zet een vet stuk varkensfricandeau 1 dag in azijn. Doe het daarna in een pan met 10 a 12 gehakte lomboks, 1 ½ ons ui, 1 knoflook, ½ dl kecap en zout. Voeg er twee theelepels gemberpoeder en wat water bij en laat het langzaam gedekt gaar smoren

## SAMBAL BADJAK

### Ingrediënten:

- 5 lomboks
- 100 gram fijngesneden uien
- 1 teen knoflook
- 1 theelepel sereh
- 1 theelepel laos
- 1 eetlepel gula Jawa
- ½ theelepel trassi
- 1 lepel asem
- 2 jeruk purut blaadjes
- 1 salamblaadje
- Santen

### Bereiding:

Wrijf de lomboks met de kemiris, uien, 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 asemwater 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 BAWANG

### Ingrediënten:

- 1 theelepel gebrande trassi
- 3 eetlepels asemwater
- 1 theelepel sambal ulek
- 1 theelepel zout
- Gebakken of rauwe uien

### Bereiding:

De kruiden fijnwrijven in de cobek en vermengen met de uien (gebakken of rauw).

---

## SAMBAL BRANDAL

### Ingrediënten:

- 6 fijngesneden lomboks
- 6 kemiris
- 1 theelepel trassi
- 1 theelepel zout
- 2 lepels asemwater
- 2 jeruk purut blaadjes

### Bereiding:

Wrijf de lombok met het zout fijn, samen met de trassi en de kemiris. Dit in wat olie opbakken tot het bijna droog is. Asemwater erbij met de fijnemaakte jeruk blaadjes. Even laten stoven.

## SAMBAL DAGING

### Ingrediënten:

- 250 gram vlees
- 1 eetlepel gesneden ui
- 5 teentjes knoflook
- 4 schijfjes laos
- 1 theelepel trassi
- 2 lomboks
- 1 theelepel zout
- Schepje suiker
- Boter of klapperolie
- 2 jeruk purut blaadjes
- 2 blaadjes salam
- 1 lepel asemwater

### Bereiding:

Snij 250 gram vlees in kleine stukjes. Stamp 1 eetlepel gesneden ui, 5 teentjes knoflook, 4 schijfjes laos, 1 theelepel trassi en 2 lomboks met 1 theelepel zout, een weinig suiker en boter of klapperolie fijn. Braad dit op en voeg er daarna het vlees bij met 2 jeruk purut blaadjes en 2 salam blaadjes. Doe er vervolgens 1 eetlepel trassiwater en 1 lepel asemwater bij en braad het zolang tot de olie er uit komt en de sambal een lichtbruine kleur heeft.

---

## SAMBAL GODDOK

### Ingrediënten:

- Wat witte kool
- Wat peultjes of sperziebonen
- Wat doperwten
- Wat bloemkool
- Melk
- Handjevol garnalen
- Handjevol stukjes gedroogde vis en/of dendeng
- Een paar fijngesneden lomboks
- 50 gram uien of sjalot
- Stukje trassi of lengkuas

### Bereiding:

Kook kleingesneden witte kool, peultjes of sperziebonen, doperwten 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 en dendeng, wat fijngesneden lombok, 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 saus gebonden is.

## SAMBAL GORENG

### Ingrediënten:

- Vlees, lever, vis of ei
- 5 a 10 lomboks
- 5 uitjes
- 5 schijfjes laos
- 5 teentjes knoflook
- 1 theelepel trassi
- 2 jeruk purut blaadjes
- 2 eetlepels asemwater
- 1 kopje santen

### Bereiding:

Alle kruiden, behalve de jeruk purut blaadjes, fijnwrijven en met het hoofdbestanddeel (vlees, lever, vis, ei,...) 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.

---

## SAMBAL GORENG ATI AYAM (KIPPENLEVER)

### Ingrediënten:

- kippelvertjes
- 5 gekookte lomboks
- 3 rode uien
- 2 teentjes knoflook
- 2 schijfjes laos
- ½ theelepel trassi
- ½ theekopje santen
- Asemwater en zout naar smaak

### Bereiding:

De kippenlevertjes worden in stukjes gesneden en met zout ingewreven. De bumbus maakt men fijn en fruit ze in wat klapperolie. Doe daarna de kippenlevertjes, het asemwater en de santen erin. Laat de massa doorkoken tot de saus dik wordt of de olie eruit komt. Voor de smaak kan men peté en/of jeruk purut blaadjes erin doen.

## SAMBAL GORENG ATI -1-

### Ingrediënten:

- 250 gram kalfs- of runderlever (eventueel kippelvertjes)
- 3 eetlepels gesnipperde uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 theelepel laos
- 4 kemiris
- ½ theelepel sambal
- ½ stengel sereh
- 1 theelepel zout
- ½ theelepel suiker
- 3 eetlepels santen
- ½ eetlepel asemwater

### Bereiding:

De lever wassen, drogen en in kleine blokjes snijden. De olie verwarmen en hierin de uien, fijngesneden knoflook, laos, gehakte kemiris, sambal, suiker en zout zachtjes fruiten. Lever en sereh erbij doen en even meebakken. Santen en asemwater toevoegen en het gerecht zachtjes laten stoven tot de saus goed gebonden is.

---

## SAMBAL GORENG ATI -2-

### Ingrediënten:

- Gekookte lever
- 5 a 10 lomboks
- 5 uitjes
- 5 schijfjes laos
- 5 teentjes knoflook
- 1 theelepel trassi
- 2 jeruk purut blaadjes
- 2 eetlepels asemwater
- 1 kopje santen

### Bereiding:

Alle kruiden, behalve de jeruk purut blaadjes, fijnwrijven en met de fijngesneden gekookte lever 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.

## SAMBAL GORENG AYAM

### Ingrediënten:

- Restjes rauwe kip
- 4 eetlepels gesneden uien
- 1 teentje fijngesneden knoflook
- ½ theelepel sambal
- 2 theelepels jahe
- ½ theelepel jinten
- 1 spriet sereh
- 1 eetlepel asem
- 4 eetlepels olie
- Citroensap, zout

### Bereiding:

Hak de restjes kip, met botten en al in stukjes. Marineer ze minstens 1 uur in een papje van asem, 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. Laten stoven tot de kip gaar is, het gerecht blijft enigszins vochtig.



---

## SAMBAL GORENG BABI

### Ingrediënten:

- 300 gram varkenspoulet
- 2 fijngehakte uien
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel sambal trassi
- 1 theelepel laos
- 2 theelepels gula Jawa
- ½ theelepel sereh
- 1 salamblaadje
- 2 jeruk purut blaadjes
- Asemwater, santen

### Bereiding:

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 asemwater en de santen toe en laat alles stoven tot het vlees gaar is.

## SAMBAL GORENG BOONTJES

### Ingrediënten:

- 100 gram poulet
- 500 gram sperzieboontjes
- 2 theelepels sambal
- 1 teen knoflook
- ½ theelepel laos
- Stukje trassi
- 4 eetlepels gesnipperde ui
- 1 salamblaadje
- ¼ schijf gula Jawa
- 1 kopje santen
- Citroensap
- Zout, olie

### Bereiding:

Van de poulet bouillon trekken. Een beetje olie verhitten en hierin de uien en sambal fruiten met de trassi, geperste knoflook, laos, gula Jawa en wat zout. De schoongemaakte en gewassen boontjes toevoegen met 2 dl. Bouillon. Laten koken tot de groenten half gaar zijn. Nu het salamblaadje, 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 taugé of spruiten.

---

## 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
- ½ theelepel sereh
- 1 salamblaadje
- ½ kopje santen

### Bereiding:

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 salamblaadje erbij en stoven tot de olie uit de santen boven komt drijven. Bij het opdienen van het gerecht uitgebakken plakjes ontbijtspek opdienen en 2 lepels bonenvocht overgieten.

Van de rest van het bonenvocht kan men nog een bonensoep maken.

## SAMBAL GORENG DADAR

### Ingrediënten:

- Reepjes omelet
- 5 a 10 lomboks
- 5 uitjes
- 5 schijfjes laos
- 5 teentjes knoflook
- 1 theelepel trassi
- 2 jeruk purut blaadjes
- 2 eetlepels asemwater
- 1 kopje santen

### Bereiding:

Alle kruiden, behalve de jeruk purut blaadjes, fijnwrijven en met de omeletreepjes 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.

---

## SAMBAL GORENG DADAR TELOR

### Ingrediënten:

- 3 eieren
- 3 rode lomboks
- 4 rode uien
- 3 teentjes knoflook
- Stukje laos
- 1 theelepel trassi
- ½ kopje santen
- Zout naar smaak

### Bereiding:

Van eieren maakt men dadar (omelet) en snij ze in reepjes. De bumbus worden fijn gemaakt. Fruit ze in 1 ½ eetlepel klapperolie en voeg hierbij de santen en de dadar.

## SAMBAL GORENG DENDENG

### Ingrediënten:

- 4 stukjes dendeng
- 5 a 10 lomboks
- 5 uitjes
- 5 schijfjes laos
- 5 teentjes knoflook
- 1 theelepel trassi
- 2 jeruk purut blaadjes
- 2 eetlepels asemwater
- Stukje gula Jawa

### Bereiding:

Alle kruiden, behalve de jeruk purut blaadjes, fijnwrijven. De 4 stukjes dendeng (gedroogd rundvlees) goed platslaan en uit elkaar rafelen. Bij de fijngewreven kruiden voegen en 10 minuten opbakken. Jeruk purut blaadjes en asemwater toevoegen en zo lang laten koken tot de olie bovenop komt drijven en al het vocht verdampd is.

---

## SAMBAL GORENG EBBIE (GEDROOGDE GARNALEN)

### Ingrediënten:

- Ebbie (= gedroogde garnalen)
- 4 gepofte kemiris
- 5 a 10 lomboks
- 5 uitjes
- 5 schijfjes laos
- 5 teentjes knoflook
- 1 theelepel trassi
- 2 jeruk purut blaadjes
- 2 eetlepels asemwater
- 1 kopje santen

### Bereiding:

Alle kruiden, behalve de jeruk purut blaadjes, fijnwrijven en met de ebbie en de gepofte kemiris 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.

## SAMBAL GORENG EIEREN IN DE FRITUUR

### Ingrediënten:

- 4 eieren
- 2 fijngehakte uien
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel sambal trassi
- 1 theelepel laos
- ½ theelepel sereh
- 1 lepel kecap
- 1 salamblaadje
- Santen

### Bereiding:

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 salamblaadje en de kecap. Laat deze saus onder goed 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 bijelkaar gehouden wordt tot één geheel, en het met een spatel omgedraaid kan worden als ze aan één kant gefrituurd zijn. Houd de eieren warm en dien ze, als ze allemaal gefrituurd zijn, op met het sausje.

---

## SAMBAL GORENG GROENTEN

### Ingrediënten:

- 1 theelepel sambal
- ½ theelepel zout
- 1 theelepel laos
- 2 kemiris
- 1 middelgrote ui
- 1 teentje knoflook of ½ theelepel knoflookpoeder
- 3 eetlepels slaolie
- 2 theelepels bruine suiker
- 2 salamblaadjes
- 3 dl cocosmelk
- 150 gram gemengde groenten o.a. wortelen
- Bloemkool
- Boontjes
- Doperwten
- Andijvie
- Prei
- Selderij
- Champignons

### Bereiding:

Indien men verse kruiden gebruikt, deze eerst fijn stampen of malen. Groenten kleinsnijden en samen met de kruiden aanfruitsen in slaolie, waarna de suiker en salamblaadjes met een lepel water worden toegevoegd. Het mengsel 5 tot 10 minuten laten doorkoken. Tenslotte de cocosmelk toevoegen en onder voortdurend roeren laten inkoken tot een dikke saus is verkregen.

## SAMBAL GORENG KENTANG

### Ingrediënten:

- Reepjes aardappel (rauw snijden, daarna meebakken)
- 5 a 10 lomboks
- 5 uitjes
- 5 schijfjes laos
- 5 teentjes knoflook
- 1 theelepel trassi
- 2 jeruk purut blaadjes
- 2 eetlepels asemwater
- 1 kopje santen

### Bereiding:

Alle kruiden, behalve de jeruk purut blaadjes, fijnwrijven en met de reepjes aardappel 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.

---

## SAMBAL GORENG KENTANG KERING

### Ingrediënten:

- 1 theelepel sambal
- 1 middelgrote ui
- ½ theelepel knoflookpoeder c.q. 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel suiker of keukensiroop
- 1 stengel sereh
- 2 salamblaadjes
- ½ theelepel laos (poeder)
- ½ theelepel ketumbar (poeder)
- 300 gram aardappelen
- 25 gram boter c.q. margarine

### Bereiding:

De aardappelen schillen, wassen en lucifervormig snijden (allumettes) en deze droog frituren. Boter of margarine smelten en hierin de gesnipperde ui aanfruitsen en de kruiden toevoegen, met uitzondering van de suiker of siroop. Het geheel circa 5 tot 10 minuten laten doorsudderen, daarna suiker of siroop vermengen met het sausje. Voor het serveren de gefrituurde aardappelen toevoegen.

## 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

### Bereiding:

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

### Ingrediënten

- ½ kattie dendeng (3 ons gedroogd rundvlees)
- 5 rode uien
- 3 teentjes knoflook
- 2 lomboks
- 2 schijfjes laos
- ¼ theelepel suiker
- Asemwater en zout naar smaak

### Bereiding:

De dendeng in kleine, korte reepjes snijden en krokant bakken in klapperolie. De bumbus fijnsnijden en elk soort afzonderlijk lichtbruin bakken. Neem nu een schone wadjan met 1 eetlepel klapperolie, laat deze goed warm worden en doe hierin het asemwater met de suiker en de trassi. Als het droog begint te worden doet men de gebraden dendeng met de bumbus erbij. Wees voorzichtig opdat het niet aanbrandt.

## SAMBAL GORENG KOOL

### Ingrediënten:

- ½ kool (groene, witte of spitskool)
- 2 fijngehakte uien
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel sambal trassi
- 1 theelepel laos
- ½ theelepel gula Jawa
- 1 salamblaadje
- Zout, santen

### Bereiding:

Snij 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 LOMBOK

### Ingrediënten:

- 10 lomboks (ontpit en fijngesneden)
- 1 theelepel suiker
- 5 a 10 lomboks
- 5 uitjes
- 5 schijfjes laos
- 5 teentjes knoflook
- 1 theelepel trassi
- 2 jeruk purut blaadjes
- 2 eetlepels asemwater
- 1 kopje santen

### Bereiding:

Alle kruiden, behalve de jeruk purut blaadjes, fijnwrijven en 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.

## SAMBAL GORENG MENEER

### Ingrediënten:

- Veel gehakte uien (circa 150 gram per persoon)
- ½ teen knoflook
- 1 theelepel sambal
- Flink stuk gula Jawa
- 2 lepels asemwater
- Kecap, zout, olie

### Bereiding:

Bak de uien in een wadjan met wat olijfolie tot ze glazig worden en voeg dan de gula Jawa toe met zout, knoflook, sambal, kecap en asemwater. Laat doorstoven tot het geglazuurde uien zijn.

Het gerecht heet eigenlijk sambal bawang, maar de heren in Indië aten het zo vaak dat men (de kokkie) het omgedoopt heeft naar "sambal goreng meneer".



---

## SAMBAL GORENG PAPRIKA

### Ingrediënten:

- ¼ kg paprika, rood en groen gemengd
- 3 eetlepels gesneden uien
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel sambal trassi
- 1 theelepel laos
- 1 theelepel gula Jawa
- 1 spriet sereh
- 1 salamblaadje
- 1/8 blok santen
- 2 eetlepels olie
- Zout

### Bereiding:

Was de paprikas, snij ze doormidden en verwijder vliezen en pitten. In lange, niet te dunne, repen snijden. Ui, sambal, knoflook, laos en gula Jawa samen in de vijzel fijn wrijven en fruiten tot de uien geel zijn. Dan de paprika toevoegen en fruiten tot ze slap wordt. De santen, gesnipperd met het salamblaadje en de sereh erbij, alsmede - wanneer het erg droog wordt- een scheutje water. Laten stoven tot de olie uit de santen komt, niet té 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 salamblaadje
- 1 theelepel gula Jawa
- 1 eetlepel asem
- 1/8 blok santen
- Zout
- 1 ei
- 4 eetlepels olie

### Bereiding:

Zout het gehakt, dat eerst is aangemaakt met het ei, en draai er soepballetjes van. Snij de aardappel in dobbelsteentjes en peultjes in stukjes van circa 1 cm. Wrijf 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. Assemwater erbij met het salamblaadje en het blokje santen en even door laten stoven.

## SAMBAL GORENG PREI

### Ingrediënten:

- ¼ kg prei (dik)
- 3 eetlepels gesneden uien
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel sambal trassi
- 1 theelepel laos
- 1 theelepel gula Jawa
- 1 spriet sereh
- 1 salamblaadje
- 1/8 blok santen
- 2 eetlepels olie
- Zout

### Bereiding:

Gebruik dikke prei. Schoonmaken, groene bladeren er af, in stukjes van ½ cm snijden. Ui, sambal, knoflook, laos en gula Jawa samen in de vijzel fijn wrijven en fruiten tot de uien geel zijn. Dan de prei toevoegen en fruiten tot ze slap wordt. De santen, gesnipperd met het salamblaadje en de sereh erbij, alsmede -wanneer het erg droog wordt- een scheutje water. Laten stoven tot de olie uit de santen komt, niet té gaar laten worden.

## SAMBAL GORENG TAHU -1-

### Ingrediënten:

- 500 gram tahu in stukjes gesneden
- 2 fijngehakte uien
- 1 teentje knoflook
- 2 theelepels fijngesneden gember of jahepoeder
- 1 theelepel sambal trassi
- 1 theelepel taotjo
- ½ theelepel kecap manis
- 1 salamblaadje
- 4 lepels asemwater
- Santen, zout

### Bereiding:

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, het salamblaadje erbij met de kecap. In dit sausje de tahu weer warm maken, proef op smaak.

---

## SAMBAL GORENG TAHU -2-

### Ingrediënten:

- 1 theelepel jahe
- 2 eetlepels fijngesneden selderij
- Fijngesneden tahu
- 5 a 10 lomboks
- 5 uitjes
- 5 schijfjes laos
- 5 teentjes knoflook
- 1 theelepel trassi
- 2 jeruk purut blaadjes
- 2 eetlepels asemwater
- 1 kopje santen

### Bereiding:

Alle kruiden, behalve de jeruk purut blaadjes, fijnwrijven en met de gesneden 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.

## SAMBAL GORENG TELOR

### Ingrediënten:

- 4 hardgekookte eieren
- 3 sjalotten
- 1 teentje knoflook
- 3 rode lomboks
- ½ theelepel trassi
- ½ theelepel asem
- ½ theelepel laos
- 1 blaadje laurier
- ½ theelepel citroenrasp
- 1 kop santen
- 1/8 schijf gula Jawa
- Olie, zout

### Bereiding:

Sjalotten, knoflook en lombok fijnsnijden en in wat olie zachtjes fruiten, samen met wat zout, trassi, asem, 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 TEMPE

### Ingrediënten:

- 1 plak tempe in dobbelsteentjes
- 2 fijngehakte uien
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel sambal
- 1 theelepel laos
- ½ theelepel sereh
- 2 theelepels gula Jawa
- Asemwater
- Santen

### Bereiding:

Voeg wat zout bij het asemwater en marineer hierin ruim 1 uur de stukjes tempe. 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 TERIE -1-

### Ingrediënten:

- 3 eetlepels fijngesneden ui
- 1 eetlepel fijngesneden lombok
- Wat jerukwater
- 200 gram ikan terie
- Boter of olie
- 2 dl santen

### Bereiding:

De uien en de lomboks fijnwrijven en met de ikan terie (kleine gedroogde visjes) bruin bakken. Asem en jerukwater toevoegen als de vis bijna droog is gebraden. Daarna santen toevoegen en zo lang laten koken tot de olie bovenop komt drijven en al het vocht verdampt is.

---

## SAMBAL GORENG TERIE -2-

### Ingrediënten:

- Scharren (gedroogde scholletjes)
- 6 a 8 teentjes knoflook
- 8 lomboks
- Een stukje trassi
- Een stukje lengkuas
- Een stukje temu kunci
- Een stukje kencur
- 1 ½ ons boter
- 2 dl melk
- Enige jeruk purut blaadjes
- Soyasaus (kecap)

### Bereiding:

Men neemt hiervoor scharren (gedroogde scholletjes). Laat een rooster boven een cokes- of houtskoolvuur heet worden,. Leg de scharren erop en rooster ze lichtbruin. Haal dan de vis van de graat en hak om stamp ze zeer fijn. Maak de kruiden fijn en doe ze bij de vis. Fruit dit alles in 1 ½ ons boter en doe er dan 2 dl melk bij en laat het langzaam koken, totdat de saus gebonden is. Men kan er ook enige jeruk purut blaadjes en een scheut kecap bij doen.

## SAMBAL GORENG TOMAAT

### Ingrediënten:

- 250 gram tomaten
- 1 teentje fijngesneden knoflook
- 1 theelepel laos
- 1 spriet sereh
- 1/8 blok santen
- Zout
- 3 eetlepels gesneden uien
- 1 theelepel sambal trassi
- 2 theelepels gula Jawa
- 1 salamblaadje
- 2 eetlepels olie

### Bereiding:

Was de tomaten en snij ze in kleine partjes. Ui, sambal, knoflook, laos en gula Jawa samen in de vijzel fijn wrijven en fruiten tot de uien geel zijn. Dan de tomaten toevoegen en heel even meefruiten (de tomaten mogen niet tot moes koken). Eventueel 2 of 3 hardgekookte eieren in partjes gesneden mee laten smoren. De santen, gesnipperd met het salamblaadje en de sereh erbij. Laten stoven tot de olie uit de santen komt, niet té gaar laten worden.

---

## SAMBAL GORENG UDANG -1-

### Ingrediënten:

- 200 gram garnalen
- 4 sjalotten
- 1 teentje knoflook
- 2 rode lomboks
- ¼ theelepel trassi
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel asem
- 2 eetlepels boter
- ½ theelepel laos
- 1 klein laurierblad
- ½ theelepel citroenrasp
- 1 stengel sereh
- ½ kopje santen
- Mespunt suiker

### Bereiding:

Sjalotten, knoflook en lomboks heel fijn snipperen en kneuzen in de vijzel. Boter verwarmen en hierin de massa fruiten, samen met wat zout, trassi en asem. Als de uien bruin zijn de laos, laurier, citroenrasp en sereh erbij, goed omroeren en even meefruiten. 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 lomboks
- 3 rode uien
- 2 teentjes knoflook
- 2 schijfjes laos
- ½ theelepel trassi
- ½ theekopje santen
- Asemwater en zout naar smaak

### Bereiding:

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 asemwater en de santen erin. Laat de massa doorkoken tot de saus dik wordt of de olie eruit komt. Voor de smaak kan men peté en/of jeruk purut blaadjes erin doen.

---

## SAMBAL GORENG VLEES

### Ingrediënten:

- 250 gram vlees (onverschillig welke soort)
- 3 eetlepels gesneden uien
- 1 teentje knoflook
- 2 jeruk purut blaadjes
- 1 theelepel sambal trassi
- 1 theelepel laos
- 1 theelepel gula Jawa
- 1 spriet sereh
- 1 salamblaadje
- 1/8 blok santen
- 3 eetlepels olie
- Zout

### Bereiding:

Snij het vlees in blokjes van 2 cm en braad het in wat olie. Voeg het kruidenmengsel (samen gewreven) toe na circa 5 minuten. Doe het asemwater, santenblok en 2 jeruk purutblaadjes en het salamblaadje toe en laten stoven tot het vlees gaar is.

## SAMBAL JERUK NIPIS

### Ingrediënten:

- 1 theelepel gebrande trassi
- 3 eetlepels jeruk nipis sap (limoensap)
- 1 theelepel sambal ulek
- 1 theelepel zout

### Bereiding:

De kruiden fijnwrijven in de cobek en vermengen met het limoen-(citraen)sap.

## SAMBAL KACANG

### Ingrediënten:

- 1 theelepel gebrande trassi
- 3 eetlepels asemwater
- 1 theelepel sambal ulek
- 1 theelepel zout
- Geroosterde kacang en 2 eetlepels suiker

### Bereiding:

De kruiden fijnwrijven in de cobek en vermengen met de geroosterde kacang en de suiker.

## SAMBAL KAPRI

### Ingrediënten:

- 200 gram ui of sjalotten
- 7 teentjes knoflook
- Stukje trassi
- Lengkuas
- 8 afgekookte lomboks
- Halve witte kool (fijngesneden)
- ½ liter melk
- 1 eetlepel kecap

### Bereiding:

Snij de uien, knoflook, trassi, lengkuas en lomboks fijn en fruit het in boter of reuzel. Doe er dan de fijngesneden kool bij en daarna een ½ liter melk. Laat het vervolgens langzaam koken en doe er een lepel kecap bij.

## SAMBAL KEMIRI

### Ingrediënten:

- 1 theelepel gebrande trassi
- 3 eetlepels asemwater
- 1 theelepel sambal ulek
- 1 theelepel zout
- Lombok rawit en 3 geroosterde kemiris

### Bereiding:

De kruiden fijnwrijven in de cobek en vermengen met de lombok rawits en geroosterde kemiris.

## SAMBAL KETIMUN PETIS

### Ingrediënten:

- 1 theelepel gebrande trassi
- 3 eetlepels asemwater
- 1 theelepel sambal ulek
- 1 theelepel zout
- Beetje suiker, petis en gehakte ketimun (komkommer)

### Bereiding:

De kruiden fijnwrijven in de cobek en vermengen met de ketimun.



---

## SAMBAL LOBAK (SOESTERKNOLLEN)

### **Ingrediënten:**

- 1 theelepel gebrande trassi
- 3 eetlepels asemwater
- 1 theelepel sambal ulek
- 1 theelepel zout
- Schijfjes lobak

### **Bereiding:**

De kruiden fijnwrijven in de cobek en vermengen met de schijfjes lobak.

## SAMBAL LUAT (TIMOR)

### **Ingrediënten:**

- 10 gesnipperde lomboks
- 3 eetlepels gesnipperde uien
- 1 theelepel trassi
- ½ theelepel ketumbar
- 1 theelepel witte suiker
- 1 theelepel tomatenpuree
- Sap van ½ citroen
- 1 eetlepel fijngehakte bieslook
- Zout

### **Bereiding:**

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 mengen.

## SAMBAL MALAKA

### Ingrediënten:

- 10 gesneden lomboks
- 10 eetlepels gesneden uien
- 6 teentjes knoflook
- 2 theelepels laos
- 1 spriet sereh
- 1 eetlepel saem
- 1/8 blok santen
- 2 theelepels trassi
- 4 eetlepels olie
- Zout

### Bereiding:

Ui, knoflook, zout, laos en sereh samen fijnwrijven en opbakken tot de uien geel zijn. Lomboks fijnwrijven. Asemwater van 4 eetlepels water maken en dit aan het kruidenmengsel toevoegen. Het blokje santen er in oplossen en laten koken tot de olie boven komt drijven.

## SAMBAL MANGGA MUDA

### Ingrediënten:

- 1 theelepel gebrande trassi
- 3 eetlepels asemwater
- 1 theelepel sambal ulek
- 1 theelepel zout
- Mangga muda (jonge, nog niet rijpe mango)

### Bereiding:

De kruiden fijnwrijven in de cobek en vermengen met de kleingesneden mango.

## SAMBAL MANIS

### Ingrediënten

- 5 lomboks
- 1 eetlepel asem
- 2 theelepels gula Jawa
- Snufje zout

### Bereiding:

Wrijf lombok, suiker, zout en asem tezamen fijn. Bewaren in de koelkast.

## SAMBAL SERDADU

### Ingrediënten:

- 10 lomboks (gesnipperd)
- 200 gram gesnipperde uien
- 2 theelepels trassi
- 1 eetlepel olie
- Zout

### Bereiding:

Wrijf lomboks, zout en uien tezamen fijn. Fruit in wat olie. Trassi oplossen in 4 eetlepels warm water en toevoegen aan de massa in de pan. Laten stoven tot de olie bovenkomt.

## SAMBAL TOMAAT

### Ingrediënten:

- 1 theelepel gebrande trassi
- 3 eetlepels asemwater
- 1 theelepel sambal ulek
- 1 theelepel zout
- tomaat

### Bereiding:

De kruiden fijnwrijven in de cobek en vermengen met de fijngesneden tomaat.

## SATÉ

Voor saté kan men gebruik maken van volgende vleessoorten: rund (zeer mals, bvb ossehaas), kip, varkensvlees, lamsvlees, kalfsvlees, schapenvlees,...

Vlees snijden in reepjes van ongeveer 1 ½ bij ½ cm, drie van deze stukjes vlees aan een satéstokje steken (bij voorkeur bamboestokjes gebruiken), de aangeregen stokjes ongeveer 2 a 3 uur in een saus zetten van gelijke delen kecap en water met een weinig sambal (dit laatste naar smaak). Grillen boven een houtskoolvuur, houtskool moet gloeien, niet branden.

---

## SATE BABI

### Ingrediënten:

- 250 gram mager varkensvlees in dobbelsteentjes
- 2 theelepels bumbu sesate
- 1/8 schijf gula Jawa
- 2 theelepels kecap
- 1 kopje santen
- 3 eetlepels olie
- Zout
- Satestokjes

### Bereiding:

Fruit de bumbu sesate 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 intrekken. 4 a 5 stukjes aan een stokje rijgen en dan drogen met keukenpapier. In hete olie bakken of grillen. Serveren met kacangsaus (zie gado-gado).

## SATE BALI

### Ingrediënten:

- Het vlees van een flinke ip (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 kemiris
- Wat santen, olie

### Bereiding:

Wrijf alle kruiden bij elkaar, inclusief de uien, knoflook en geraspte kemiris en maak met de santen een dik papje waarmee de stukken kippevlees zorgvuldig ingewreven worden. Steek het vlees aan satepennen en rooster het. Bestrijk het vlees af en toe met olijfolie.

---

## SATE BUMBU DENGDENG

### Ingrediënten:

- 500 gram varkenshaas
- 3 rode uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 theelepel ketumbar
- Mespunt laos
- 1 theelepel suiker
- 1 eetlepel kecap
- Sap van ½ citroen
- Zout, peper
- 1 eetlepel heet water en ¼ cm santen

### Bereiding:

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 ½ gewone ui)
- 2 teentjes knoflook
- 2 kemiris
- 1 rode lombok
- ½ theelepel trassi
- ½ theelepel ketumbar
- ½ theelepel kunyit
- Mespunt laos
- 1 eetlepel olie
- 1 eetlepel water en ¼ blok santen
- Asemwater of citroensap
- 1 theelepel suiker, zout

### Bereiding:

Lever en varkenshaas in dobbelstenen snijden. Uien, knoflook en kemiris fijnmaken samen met de lombok en trassi en de kruiden (in de vijzel). 1 eetlepel olie warm laten worden en hierin het kruidenmengsel fruiten. 1 eetlepel water erbij met de santen, asemwater en suiker. Even doorkoken, dan van het vuur nemen. Als dit is afgekoeld, het vlees erbij en goede mengen, zout naar smaak erbij en minstens 2 uur laten trekken.

---

## SATE BUMBU KUNING -2-

### Ingrediënten:

- 500 gram vet varkensvlees
- 1 pinklengte kunyit
- 5 kemiris
- 1 stukje gember
- 1 stukje trassi
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel ketumbar
- 1 spriet sereh
- Zout en peper
- 1 kopje santen

### Bereiding:

Vlees aan dobbelsteentjes snijden. Kruiden fijnwrijven en het vlees hiermee insmeren. Olie heet maken en het vlees bruin bakken. Santen erover gieten en de sereh erbij, dan de saus inkoken. Laten afkoelen. Dan het vlees aan pennen rijgen en roosteren boven houtskool.

## SATE BUMBU RUJAK

### Ingrediënten

- 500 gram varkenshaas
- 2 rode uien (of ½ gewone ui)
- 2 kemiris
- 2 rode lomboks (of 1 theelepel sambal)
- Mespunt laos
- ½ theelepel trassi
- Asemwater of citroensap
- 1 eetlepel water en ¼ cm santen
- Zout

### Bereiding:

Vlees in niet te kleine dobbelsteentjes snijden en zouten. Uien, lomboks, kemiris en trassi samen met de kruiden fijnmaken in de vijzel. Dit geheel bij het vlees voegen en goed mengen. Asemwater 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 kemiris
- Sap van ½ citroen
- Peper, zout
- 2 eetlepels kokend water, ½ cm santen

### Bereiding:

Vlees in niet te kleine dobbelstenen snijden. Knoflook en kemiri met wat zout fijnwrijven. Het vlees hiermee inwrijven en in een afgesloten schaalte laten trekken. 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.

## SATE MANIS -1-

### Ingrediënten:

- 500 gram rundvlees in blokjes
- 500 gram lever in blokjes
- 2 fijngehakte uien
- 2 uitgeperste tenen knoflook
- 1 theelepel ketumbar
- ½ theelepel jinten
- 1 eetlepel gula Jawa
- 1 eetlepel kecap
- Asemwater, zout
- satestokjes

### Bereiding:

Maak een marinade van de uien, knoflook, kruiden, gula Jawa, zout, kecap en asemwater 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 ½ citroen
- Peper, zout

### Bereiding:

Vlees in niet te kleine dobbelsteentjes snijden. Knoflook fijnsnipperen en met zout fijnwrijven. Vlees met knoflookmengsel insmeren en in een afgesloten schaalte 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 tartaartjes
- 3 rode uien of ½ gewone ui
- 2 teentjes knoflook
- ¼ theelepel trassi
- 1 lombok merah (rood)
- ¼ theelepel ketumbar
- 2 kemiris
- ¼ theelepel jinten
- 2 eetlepels gemalen kokos
- 1 theelepel suiker
- 1 ei
- Zout, asemwater

### Bereiding:

De uien, knoflook, kemiris en lombok 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 asemwater 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
- 2 lepels geraspte klapper
- 2 teentjes knoflook
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel trassi
- 1 theelepel sereh
- 1 eetlepel asemwater
- 1 ei
- Zout, santen

### Bereiding:

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 asemwater mengen. Stevige ballen maken en aan pennen rijgen. Roosteren op de grill, tijdens het roosteren af en toe met wat santen bestrijken.

## SAYUR BAJAM

### Ingrediënten:

- 1 pond bladspinazie
- 4 jonge maiskolven of een klein blikje
- 3 rode uien (of 1/2 gewone ui)
- 1/4 theelepel trassi
- Zout
- 5 dl. Water (bouillon)

### Bereiding:

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 fijnwrijven. 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 kippenpoulet
- 50 gram chinese vermicelli
- 4 aardappelen
- ¼ savoyekool
- 2 winterwortelen
- 6 kopjes santen
- 1 grote ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 theelepel ketumbar
- ½ theelepel kunyit
- ½ theelepel jahe
- 1 theelepel laos
- 4 kemiris
- 200 gram sperziebonen
- Een stukje trassi
- 1 stengel sereh
- 2 eetlepels citroensap
- 1 theelepel citroenrasp
- Zout
- Suiker
- 4 eetlepels olie
- 1 spaanse peper

### Bereiding:

Het vlees opzetten met de santen, sereh, citroenrasp, ui en fijngesnipperde knoflook. 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 -6 PERSONEN-

### Ingrediënten:

- 1 kg varkenskrabbetjes
- 5 salamblaadjes
- 1 middelgrote ui
- 1 theelepel sambal
- 3 teentjes knoflook
- 25 gram margarine
- 200 gram santen
- 50 gram kool
- 50 gram andijvie
- 20 gram bloemkool
- 10 gram wortelen
- 10 gram selderij
- 10 gram prei
- 20 gram peultjes c.q. operwten
- 100 gram tauge
- 100 gram sperzieboontjes
- 1 klein blikje bamboeshoots

### Bereiding:

De aan stukjes gehakte krabbetjes met de kruiden in de margarine aanfruiten. 1,5 dl bouillon c.q. water toevoegen en circa 1 ½ tot 2 uur laten stoven op een niet te groot vuur. Hierna de bouillon weven en weer op het vuur plaatsen. De gesneden, gewassen groenten toevoegen, eerst de kool, andijvie, boontjes en wortelen. Deze ongeveer 15 minuten laten koken en daarna pas de rest van de groenten toevoegen. Het geheel langzaam gaar laten worden op een laag pitje, pas op het laatst (als de sayur wordt geserveerd) de tauge toevoegen en de sayur op smaak brengen.

---

## SAYUR LODEH -1-

### Ingrediënten:

- 500 gram groenten (kool, boontjes, jonge mais, kacang panjang)
- 6 kemiris
- ½ liter water
- 1 teentje knoflook
- 1 flinke mespunt trassi
- 2 fijngewreven rode uien
- 1 Lepeltje sambal ulek

### Bereiding:

500 gram groenten (kool, boontjes, jonge mais, kacang panjang) 6 kemiris, ½ liter water, 1 teentje knoflook, 1 flinke mespunt trassi, 2 fijngewreven rode uitjes, sambal ulek.

De groenten schoonmaken en kleinsnijden. De kemiris met de kruiden fijnstampen en met de groenten in een halve liter water gaar koken. De sambal ulek vlak voor het opdoen eraan toevoegen.

## SAYUR LODEH -2-

### Ingrediënten:

- Handje jonge prinsesseboontjes
- Handje jonge peultjes
- Handje bloemkool (in zeer kleine stukjes gesneden)
- Handje gesnipperde witte- of savoyekool
- 6 a 8 lomboks
- 100 gram sjalotten
- 5 teentjes knoflook
- Stukje trassi
- 250 gram boter
- ¾ tot 1 liter melk
- Zout naar smaak
- kecap

### Bereiding:

Neem een handvol jonge prinsesseboontjes, even veel jonge peultjes, wat aan zeer kleine stukjes gesneden bloemkool en een stuk witte of savoyekool aan snippers. Hak 6 a 8 afgekookte lomboks 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, tot de groenten wat geslonken zijn. Voeg er dan ¾ tot 1 liter melk en zout bij en laat het langzaam koken, nu en dan omschuddend, totdat de groenten gaar zijn. Men kan er wat kecap in doen.

---

## SAYUR LODEH CAMPUR

### Ingrediënten

- 750 gram groenten: witte kool of spitskool, worteltjes, sperzieboontjes, bloemkool, 'n paar spruitjes, selderij
- ½ liter bouillon
- 1 mespunt kunyit
- ½ teentje knoflook
- ½ theelepel ketumbar
- 100 gram klapper voor santen
- 3 eetlepels gesnipperde uien
- 1 a 2 theelepels sambal
- 1 theelepel trassi
- Peper, zout
- 3 eetlepels olie

### Bereiding :

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 meebakken en circa ½ liter bouillon toevoegen. Dit alles 7 minuten laten doorkoken, dan de santen toevoegen en verder laten koken tot de groenten bijna gaar zijn.

## SAYUR LOMBOK

### Ingrediënten:

- 200 gram tahu
- 50 gram tempe
- 50 gram lombok hijau
- Lombok rawit
- Daun bawang (
- Tetellah (soepvlees)
- 5 rode uien
- 3 witte uien
- 1 theelepel trassi
- 1 stukje kencur
- 4 rode lomboks
- 2 eetlepels asemwter
- Zout naar smaak

### Bereiding:

Het vlees wordt eerst zacht gekookt. De tahu, tempe, lombok hijau en daun bawang snijdt men in stukjes. De bumbus worden fijngestampt, daarna in 2 eetlepels klapperolie gefruit. 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 braadt in klapperolie.

---

## SAYUR RIPORT

### Ingrediënten:

- 1 kip
- 1 salamblaadje
- ½ kool (wiite- of spitskool)
- Eventueel wat verse slabonen
- 1 eetlepel olie
- 2 fijngesneden uien
- 1 teentje knoflook
- Stukje trassi
- 2 theelepels ketumbar
- 3 theelepels jinten
- Snufje nootmuskaat, peper en zout

### Bereiding:

Kook een kip gaar met wat zout en 1 salamblaadje, is de kip gaar pluk dan het vlees er af en laat uitlekken. Bewaar de bouillon van de kip, kook hierin de kool half gaar. Heeft u verse slabonen dan neemt u de helft van de bouillon om daarin de bonen gaar te koken, uiteraard ook half gaar. Fruit in de olie de 2 fijngesneden uien met knoflook, trassi, ketumbar en jinten. Zijn de uien bruin, dan de kip erbij doen en deze nog kruiden met nootmuskaat en wat peper. Na enkele minuten de uitgelekte groenten erbij voegen en het geheel nog even op een klein vuurtje laten sudderen, samen met nog een kopje van de bouillon.

## SAYUR TAUGE

### Ingrediënten

- 200 gram tauge
- 2 fijngehakte uien
- 1 uitgeperste teen knoflook
- 2 dl bouillon
- ½ theelepel sambal manis
- 1 theelepel laos
- 1 theelepel jaha
- Kecap
- Asemwater

### Bereiding

Spoel de tauge goed schoon in een vergiet. Wrijf uien, knoflook en kruiden tot een papje in de vijzel en bak 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 asemwater er door.

---

## SAYUR TUMIS

### Ingrediënten:

- 250 gram poulet
- 1 eetlepel water
- ¼ savoyekool
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- Stukje trassi
- Olie
- 1 theelepel suiker
- Citroensap
- Zout
- ¼ theelepel laos
- 200 gram garnalen
- 1 kopje santen

### Bereiding:

Trek een bouillon van de poulet. De kool fijnsnipperen en in de bouillon gaar koken. Uien en knoflook fijnsnijden en de trassi goed tussen de uien verdelen. Suiker, laos en zout toevoegen en dit geheel in wat olie bakken (goed roeren). Citroensap erdoor roeren, dit geheel door de koolsoep roeren. Op smaak brengen met een kopje santen.

## SERUNDENG

### 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 asem
- ½ theelepel kencur
- 2 jeruk purutblaadjes
- 4 salamblaadjes
- 1 spriet sereh
- 3 eetlepels olie

### Bereiding:

Wrijf de uien, knoflook, laos, ketumbar, jinten, kencur, zout en suiker tot een brij. Maak met de asem met 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 pindas er door roeren. Op een schotel storten en afdekken met keukenpapier. Droog bewaren, de blaadjes blijven er in.

---

## SERUTU WAJANG

### Ingrediënten:

- 10 loempiavellen
- 500 gram gehakt
- Peper, zout
- 1 teen knoflook
- 1 grote ui
- Beetje tarwebloem
- 1 ei
- Olie
- Geklutst ei

### Bereiding:

Rasp de ui heel fijn. Het gehakt, de kruiden en de bloem er door mengen. Loempiavellen in vieren snijden en op elk stuk wat gehakt leggen en oprollen tot een klein sigaarje. Bestrijk het laatste eindje met wat ei. Frituren en met chilisaus opdienen.

## SESATE IKAN

### Ingrediënten:

- 500 gram visfilets
- 3 eetlepels serundeng
- 1 eetlepel ketumbar
- ½ eetlepel jinten
- 3 volle eetlepels fijngehakte uien
- 1 lepel sereh
- Flinke snuif peper
- 1 lepel laos
- 2 teentjes knoflook
- 1 lepel bruine suiker
- 2 eidooiers
- 1 losgeklopt ei
- Paneermeel
- 1 kopje dikke santen

### Bereiding:

Hak de filets fijn en doe er driekwart van alle doorelkaar gemengde kruiden bij, alsmede de uitgeperste knoflook, de uien, klapper, suiker en de twee eidooiers. Maak dit tot een dikke massa, draai hier 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.



---

## SMOOR

### 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 ½ eetlepel kecap

### Bereiding:

Boter of margarine smelten in een geëmailleerd pannetje. Hierin de schoongemaakte, gesneden ui aanfruiten. Voeg hierbij het in blokjes (circa 1 bij 1 cm) gesneden rundvlees en aardappelen. Ongeveer 10 tot 15 minuten aanfruiten en dan afblussen met bouillon of water. Kruiden toevoegen en 20 minuten zachtjes laten stoven op een klein vuurtje. Op smaak brengen met peper en zout.

## SMOOR BABI

### Ingrediënten:

- 250 gram varkensvlees
- Peper, zout
- Nootmuskaat
- Gemalen foelie
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 2 bolletjes gember
- 1 eetlepel kruidenazijn
- ¼ citroen
- 1 eetlepel gembersiroop
- 1 eetlepel kecap

### Bereiding:

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 ½ dl water, de kruidenazijn, sap van ¼ citroen, gembersiroop en kecap. Het geheel aan de kook brengen en zachtjes laten sudderen tot het vlees gaar is en het vocht vrijwel verdampt.

---

## SMOOR JAWA

### Ingrediënten

- 500 gram rundvlees
- 4 uien
- Margarine
- 2 teentjes knoflook
- 10 eetlepels kecap
- 1 kopje water
- Peper, zout, nootmuskaat

### Bereiding

Het vlees in stukken snijden. Uien en knoflook fijn snijden en bij de boter fruiten. Als dit gaar is alles fijnwrijven. Het vlees lichtjes 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.

## SOTO AYAM

### Ingrediënten:

- 1 vette kip
- 4 rode uien
- 3 kemiris
- ¼ theelepel ketumbar
- 1 ½ vingerlengte kunyit
- ¼ theelepel trassi
- zout naar smaak
- 4 fijngesneden en gebakken teentjes knoflook
- 1 vingerlengte sereh
- 50 gram daun bawang
- 50 gram kucai
- 50 gram selderij
- 200 gram witte kool
- 50 gram laksa (soeoen)
- 2 eieren
- wat gebakken uitjes
- 5 aardappelen

### Bereiding:

De eerste 6 bumbus fijn maken en in 1 ½ eetlepel olie fruiten. Doe er nu een paar glazen water bij en kook hierin de kip zacht met toevoeging van de gebraden knoflook, gesneden daun bawang en een stukje sereh. De laksa, kool, eieren en aardappelen gaarkoken en snijden. De daun bawang, kucai en selderij worden heen fijn gesneden en rauw gebruikt. Plaats eerst op elk bord wat van de gesneden kool, laksa, eieren, aardappelen, daun bawang, kucai, selderij en bawang goreng, daarna een paar soeplepels van de soto er over heen.

Voor de sambal maakt men volgende fijn: 3 gekookte kemiris, 3 gekookte lomboks, 3 rawits, ¼ theelepel trassi en wat zout. Men kan ook wat lammetjessap en kecap erbij nemen.

---

## SOTO AYAM -1-

### Ingrediënten:

- 1 vette kip van ongeveer 1 kilo
- 2 theelepels gemalen kunyit
- 1 theelepel jahe
- 3 teentjes knoflook
- 2 salamblaadjes
- 1 jeruk purut blaadje
- 1 vingerlengte sereh
- Bosje laksa (vermicelli soort)
- Zout en vetsin
- 250 gram fijn gesneden witte kool
- 3 eetlepels fijngesneden uien
- 2 eetlepels fijngesneden prei

### Bereiding:

Op normale wijze bouillon trekken van de kip, met toevoeging van salamblaadjes, jeruk purut blaadje en de sereh. Voordat de fijngesneden teentjes knoflook, jahe en kunyit worden toegevoegd moeten zij even worden angefruit in wat margarine. Als de kip gaar is wordt het vlees van het been gehaald en terug gedaan in de bouillon. De fijngesneden kool wordt toegevoegd en het geheel wordt verder gekookt, tot de kool bijna gaar is. Dan wordt de voorgeweekte laksa toegevoegd en het geheel even doorgekookt tot alles gaar is. De gefrituurde uien en rauwe prei voor het opdienen toevoegen. De soto op smaak brengen met zout en vetsin.

Ingrediënten voor de sambal die bij dit gerecht passen: 5 kemiris, 3 lomboks, stukje trassi... fijnmaken en even aanfruitsen.

## SOTO AYAM -2-

### Ingrediënten:

- 900 gram kip
- 10 takjes selderij
- 500 gram aardappelen
- 3 middelgrote uien
- 2 eieren
- 3 teentjes knoflook
- Mespuntje kerry
- Mespuntje sambal
- 50 gram laksa

### Bereiding:

Bouillon trekken van de kip. Wanneer deze gaar is uit de bouillon nemen en ontdoen van de beenderen, het vlees aan stukjes snijden en terug doen in de bouillon. Gesneden selderij, fijngemaakte knoflook en kerry-poeder even aanfruitsen in een klein stukje boter of margarine en toevoegen aan de bouillon. Het geheel op smaak brengen met zout en wat aroma. Ei hard koken en aan plakjes snijden. Ui schoonmaken, ringen snijden en frituren. Middelgrote aardappelen schillen en zeer dunne plakjes van snijden (chips) en frituren. Laksa voorweken (indische vermicelli). De voorgeweekte laksa verdelen over 1 of meer soepkoppen, daaroverheen de kokende bouillon gieten en pas op het laatste moment de gefrituurde ui en aardappelen en het hard gekookte ei verdelen. Eventueel sambal bij serveren.

## SPEKKOEK

### Ingrediënten:

- 500 gram boter
- 500 gram witte basterdsuiker
- 250 gram tarwebloem
- 10 eieren
- 5 theelepels anijspoeder
- 10 theelepel kaneel
- 5 theelepels kruidnagelpoeder
- 3 theelepels nootmuskaat
- 3 theelepels kardemom

### Bereiding:

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 en vet een springvorm in met wat boter. Bak de eerste laag met alleen onderwarmte in circa 4 minuten. Schakel dan over naar bovenwarmte en bak laag voor laag, bruin, wit, bruin, wit, etc. Het bakken duurt circa 30 minuten, als de vorm helemaal vol is dan de bovenwarmte uit, onderwarmte aan en de koek 5 minuten in de oven laten staan op de laagste stand.

## TAHU ALS BAMI

-voorgerecht-

Tahu (12 blokjes) in reepjes snijden, in ruim water gaar koken en verder opdienen met de ingrediënten die men bij bami gebruikt.

## TAHU ALS MACARONI

- voorgerecht-

Tahu (12 blokjes) in reepjes snijden, in ruim water koken en als een macaroni-gerecht klaarmaken. Bijvoorbeeld met tomatensaus, gehaktballetjes en kaas.

---

## TAHU ALS VLEESVERVANGER

-bij de rijstafel-

### Ingrediënten:

- 300 gram fijngehakte tahu (8 blokjes)
- 100 gram fijngehakte garnalen
- 1 teentje knoflook
- Zout, peper, reuzel

Voor de saus:

- ¼ liter water of bouillon
- 2 teentjes knoflook
- Wat fijngesnipperde bosuitjes
- 1 theelepel maizena
- Kecap naar smaak.

### Bereiding:

Tahu, garnalen, knoflook, peper en zout met elkaar vermengen, er balletjes van maken en deze in de reuzel bruinbakken.

Voor de saus: de fijngesnipperde bosuitjes met de fijngesneden knoflook in de reuzel fruiten, het water of de bouillon toevoegen, binden met maizena en op smaak brengen met peper, zout en kecap.

## TAHU BUMBU RUJAK

### Ingrediënten:

- 200 gram tahu in blokjes
- Santen
- 2 gesnipperde uien
- 1 teentje knoflook
- ½ theelepel sambal brandal
- 1 theelepel laos
- 2 theelepels gula Jawa
- ½ theelepel sereh
- 2 salamblaadjes

### Bereiding:

Maak van de uien, knoflook, sambal, laos, gula Jawa en de sereh een papje. Kook dit met de santen en het salamblaadje. 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, GEBAKKEN MET TAUGE

### Ingrediënten:

- 6 plakken tahu
- 1 diep bord tauge
- 6 uitjes
- Selderij of peterselie

Voor de saus:

- 2 dl slaolie
- 3 teentjes knoflook
- Zout
- Trassi
- ½ lepel fijngehakte sereh
- ½ lepel gula Jawa

### Bereiding:

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

Voor de saus (waarmee de tahu en tauge worden overgoten): al de ingrediënten fijnwrijven en de olie toevoegen. Tenslotte garneert men het gerecht met de fijngehakte selderij of peterselie en de bruine gebakken uitjes.

## TAHU GROENTENGERECHT

### Ingrediënten:

- 200 gram peulen
- 100 gram wortels
- 100 gram kool
- Saus en balletjes zoals aangegeven in "tahu als vleesvervanger"

### Bereiding:

De groenten gaar koken, vermengen met het sausje en de tahuballetjes toevoegen. Deze ragout met droge rijst serveren.

## TAHU PANNEKOEK

-voorgerecht-

Tahu fijnwrijven met zout, gehakte peterselie, bosuitjes en de helft van een losgeklopt ei. Hiervan een pannenkoek bakken.

De koek is gemakkelijk om te keren als men er een deel van het losgeklopte ei opsmeert. Presenteren al of niet met een zoetzure tomatensaus.

## TAUGE-SLA

### **Ingrediënten:**

- Tauge
- Slaolie
- Citroensap
- Peper, zout
- Een paar hardgekookte eieren

### **Bereiding:**

De eieren fijnprakken en er met slaolie, citroensap, peper en zout een slasausje van maken. De tauge even in koken water dompelen en laten afkoelen, fijn snijden en vermengen met het sausje.

## TELOR MASAK BALI

### **Ingrediënten:**

- 5 eieren
- 4 rode lomboks
- ½ theelepel trassi
- 6 rode uien
- Kecap
- 1 jeruk purut blaadje
- 1 stuk sereh
- Olie
- Zout
- Water

### **Bereiding:**

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, jerukblaadje, kecap en de eieren. De massa laten koken tot de olie eruit komt.

## TEMPE, GEBAKKEN -1-

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

---

## TEMPE, GEBAKKEN -2-

### Ingrediënten:

- 1 grote plak tempe
- 1 theelepel gula Jawa
- 1 eetlepel asemwater
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel ketumbar
- 1 theelepel gehakte sereh
- Frituurvet

### Bereiding:

Al deze ingrediënten fijnwrijven en hierin de tempe, in kleine stukjes gesneden, een uur weken. Hierna de tempe afdrogen en bruinbakken in olie.

## TING-TING

### Ingrediënten:

- 500 gram gebrande en gepelde pindas
- 500 gram suiker (melis)

### Bereiding:

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 met de lengte en breedte van een chocoladereep.

## TJAH BABI

### Ingrediënten

- 500 gr varkensgehakt
- 3 eetlepels fijngehakte uien
- 2 uitgeperste teentjes knoflook
- 1 theelepel jahé
- 1 theelepel sambal
- ½ theelepel trassi
- 3 eetlepels kecap
- Zout

### Bereiding

Maak stevige soepballetjes van het gehakt met de kruiden, zonder de uien. Voeg eventueel 1 losgeklopt ei eraan toe als het mengsel niet plakt.

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 mee bakken.

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.



---

## TJAP TJOY

### Ingrediënten:

- 250 gram varkensvlees in blokjes
- 1 ui
- 2 preien
- 1 bosje selderij
- ¼ selderijknol (circa 150 gram)
- 200 gram champignons
- 100 gram tauge
- 4 worteltjes
- 100 gram savoyekool
- Zout
- 1 ½ dl bouillon
- 1 theelepel jahe
- 2 eetlepels olie
- 1 theelepel suiker
- 1 eetlepel kecap
- 2 eetlepels sherry
- Mespunt vetsin

### Bereiding:

Het vlees licht zouten en in de olie langzaam bruin bakken. Na circa 10 minuten de gesnipperde uien en jahe 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 doorbakken. Dan champignons, tauge en gesneden selderij even meebakken. 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 maïzena gebonden worden. Serveren met rijst, mie of mihoen.

---

## TJAP TJOY -3 PERSONEN-

### Ingrediënten:

- 500 gram varkensvlees
- 100 gram garmalen
- 100 gram peultjes of doperwten
- 50 gram kool
- 30 gram prei
- 30 gram selderij
- 1 blikje krab
- 1 ½ eetlepel maizena
- 3 teentjes knoflook
- 1 kleine ui
- Zout en peper
- Reuzel
- Ei

### Bereiding:

De garnalen hakken en vermengen met een ei, zout en peper en de maizena. Het mengsel overdoen in een kom. De helft van het varkensvlees (200 gram) malen tot gehakt. Op smaak brengen met 1 teentje knoflook, dat voordien schoon en fijn is gemaakt, plus peper en zout. Het op smaak gebrachte mengsel overdoen in een kom. Beide kommen au-bain-marie gaar stomen. De andere helft van het varkensvlees (300 gram) aan dobbelsteentjes snijden en met de gesneden groenten, de 2 schoon- en fijngemaakte teentjes knoflook, gaar laten worden in water. Wanneer groenten en vlees gaar zijn, de krab toevoegen en het geheel op smaak brengen. Voor het opdienen van het gerecht de in plakjes gesneden gehakt en garnalen toevoegen en de gefrituurde uitjes eroverheen strooien.

## TOMATEN PAPRIKA KETCHUP

### Ingrediënten:

- 500 gram tomaten
- 500 gram paprikas
- Zout
- 2 uien
- 1 teentje knoflook
- Olijfolie
- 1 theelepel jahe
- 1 theelepel kerriepoeder
- 2 theelepels zwarte peper
- 1 ½ dl appelazijn
- 2 eetlepels bruine suiker

### Bereiding:

De tomaten en paprikas wassen en fijnsnijden. Wat zout er over strooien en zo een paar uur laten staan. De uien en knoflook snipperen en in wat olijfolie in een koekepan fruiten. De tomaten, paprika, jahe, kerriepoeder en de 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 ½ cm onder de rand van de fles. De flessen pasteuriseren.

---

## 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 lomboks
- ½ liter bouillon of water
- 1 fijngesneden grote ui
- 4 eetlepels vet of olie

### Bereiding:

De kool fijnsnijden. Lombok, 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 héél weinig). Vervolgens de garnalen en santen of bouillon toevoegen en alles gaar koken in ongeveer ½ uur.

## TUMIS POLLENG

### Ingrediënten:

- 2 ½ dl santen
- ½ liter water
- 100 gram verse garnalen
- 100 gram verse erwten
- 1 mespuntje trassi
- 1 theelepel zout
- 1 of 2 eetlepels asemwater
- 3 schijfjes laos
- ½ grote ui
- 4 eetlepels boter, olie of vet.

### Bereiding:

De kruiden fijnstampen en met de garnalen fruiten. Daarna erwten 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 poulitjes
- 100 gram daun bawang
- Selderie en kucai
- 1 kopje garnalenbouillon
- 1 eetlepel kecap
- 2 eetlepels reuzel
- Peper en zout

### Bereiding:

Snij de tahu in kleine vierkante stukjes en bak ze in de reuzel. Fruit de gesneden knoflook in 2 eetlepels reuzel, voeg hierbij de gepelde garnalen, het in stukjes gesneden varkensvlees, de gesneden daun bawang, selderie en kucai, de poulitjes, peper en zout, kecap en de bouillon. Laat de massa gaar koken, maar de groenten mogen niet zacht zijn.

## UDANG CUKA

### Ingrediënten:

- 500 gram garnalen
- Een paar teentjes knoflook
- 1 a 2 lombok
- ½ liter azijn
- 2 theelepeltjes gemberpoeder
- 1 a 2 theelepeltjes kunyit (poeder)
- 1 eetlepel salolie

### Bereiding:

Fruit in een eetlepel slaolie enige fijngesneden teentjes knoflook en 1 a 2 lomboks. Doe er ½ liter azijn, 2 eierlepeltjes gemberpoeder en 1 a 2 eierlepeltjes kunyit bij, kook het en doe het over de garnalen.

## UDANG GORENG

### Ingrediënten:

- 8 grote garnalen
- Peper
- ½ theelepel zout
- 1 theelepel sherry
- 3 eetlepels bloem
- 1 ei
- ½ dl water
- Frituurvet
- 2 eetlepels tomatenketchup
- 2 eetlepels kecap
- 1 eetlepel chilisaus

### Bereiding:

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 door halen en dit enkele uren laten intrekken. Met bloem, water en ei een beslag maken, de garnalen hierdoor halen en in heet frituurvet bakken. Goed warm houden.

Saus maken met de ketchup, kecap en chilisaus en deze bij de garnalen serveren.

## UDANG GORENG ASEM

### Ingrediënten:

- 250 gram garnalen
- 5 gesnipperde sjalotten
- Wat boter
- 20 gram tamarinde
- Peper naar smaak

### Bereiding:

Bak 250 gram garnalen met 5 gesnipperde sjalotten in boter, voeg er dan een stuk tamarinde van circa 20 gram bij en roer het, totdat de tamarinde opgelost is. Voeg er wat peper bij en dien het op. Men kan de sjalotten ook weglaten.

---

## URAPAN

### Ingrediënten:

- 250 gram kacang panjang
- 100 gram tauge
- 150 gram jonge kaspébladeren of jonge daun kacang
- ½ jonge klapper
- 2 rode lomboks
- 5 lombok rawits
- 2 theelepels trassi
- 1 jeruk purut blaadje
- 2 schijfjes kencur
- 2 teentjes knoflook
- Asem en zout naar smaak.

### Bereiding:

De klapper wordt geschild en geraspt. Nu maakt men de bumbus fijn en meng hier de geraspte klapper en de groenten doorheen. Het is smakelijker als men de klapper eerst braadt (zonder olie) of roostert.

## VIETNAMESE LOEMPIAS (40)

### Ingrediënten:

- 250 gram gehakt
- ½ spitskool of witte kool
- 250 gram tauge
- 10 worteltjes
- 2 eieren
- Plukje so-oen
- Peper, zout
- 3 theelepels knoflookpoeder
- ½ kopje kecap asin
- 40 loempiavellen
- Ei, olie

### Bereiding:

Laat de so-oen wellen in heet water, giet vervolgens het water eraf. Was de tauge, rasp de worteltjes, was en snij de kool heel fijn. Laat het gehakt fruiten in eigen vet, voeg de eieren er aan toe en roer het geheel tot kruim. Voeg de kool en wortels toe en meng het geheel goed. Voeg de tauge 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 overgieten 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 zijanten 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 chilisaus.

## 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 asemwater
- 1 dl santen
- Zout

**Bereiding:**

Snij de kabeljauw in stukken en leg elk stuk op een stuk folie dat zo groot is dat de vis geheel ingepakt kan worden. Strooi wat zout op de vis. Maak in de vijzel een papje van de uien, sambal en kruiden en bak dit op in wat olie. Maak er een sausje van door het asemwater erbij te doen en het aan te lengen met de santen. 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 gedurende 20 minuten gaar en geurig worden.

**ZOETZURE SAMBAL GORENG****Ingrediënten:**

- ¼ kg restjes gaar vlees of kip
- 4 eetlepels gesneden uien
- 2 teentjes gesnipperde knoflook
- 1 theelepel sambal trassi
- 4 eetlepels asemwater
- 3 theelepels gula Jawa
- ½ dl azijn
- Olie, zout

**Bereiding:**

Snij het vlees in kleine blokjes. Wrijf de 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. Asemwater erbij en 5 a 6 minuten laten stoven. Suiker en azijn erbij en laten koken tot de suiker is opgelost.

## ZOETZURE SAUS

### Ingrediënten:

- 1 paprika (groen)
- Enkele worteltjes
- Wat knoflook
- Bouillon
- Gula Jawa
- Rode wijnazijn
- Kecap
- Maïzena
- Wat uitgelekte ananas uit blik
- Een paar bolletjes gember

### Bereiding:

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 maïzena. Nog even laten stoven tot de saus dik en helder is. Proef op smaak en voeg op het laatst nog wat fijngesneden gember toe.



## DEEL 3: UIT DE "SCHEEPSBEL"

De recepten in dit hoofdstuk werden gepubliceerd in "De Scheepsbel" een uitgave van de Marine.

Aangezien er best wel lekkere gerechten gepubliceerd werden geven wij hier graag een bloemlezing van enkele recepten :

- Mei 1970 : Bumbu Bali van Vis
- Juli 1970 : Sambal Goreng van Varkensvlees
- September 1970 : Sambal Goreng Telor
- October 1970 : Smoor van Vlees
- Februari 1971 : Sambal Goreng van Runderlever
- April 1971 : Gebakken gevulde Tahoe
- Augustus 1971 : Sambal Goreng van kip
- Januari 1972 : Lekkerbekje met een sausje
- Februari 1972 : Makreel met Ketjap
- Maart 1972 : Seroendeng

---

## 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 doorsudderen. 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 uzelf overgelaten, de een 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.

---

## 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).

---

## 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, alsmat 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.

---

## OCTOBER 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 heeeeeeeeeerlijk voor liefhebbers. U kunt hiervoor ook kip gebruiken, ook heel erg lekker.

---

**FEBRUARI 1971 : SAMBAL GORENG VAN RUNDERLEVER****Ingredienten:**

- 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.

## APRIL 1971 : GEBAKKEN GEVULDE TAHU

### 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!

## AUGUSTUS 1971 : SAMBAL GORENG VAN KIP

### Ingrediënten:

- 1 kip (circa 1000 gram)
- 5 grote tomaten
- 5 sjalotten
- 1 teentje knoflook
- 1 volle theelepel Jahe poeder
- 1 theelepel laospoeder
- 1 serehwortel
- 1 eetlepel sambal oelek
- zoet en citroensap naar smaak

### Bereidingswijze:

De kip in stukken snijden, goed wassen en laten uitlekken. De tomaten in stukken snijden, uien en knoflook heel fijn snijden. In een braadpan wat olie of margarine doen en hierin de uien en knoflook heel licht fruiten, dan de sambal, kruiden en tomaten erbij en verder even doorfruiten. Daarna de stukken kip erin doen, alles goed mengen, het deksel erop doen en verder gaar stoven, af en toe wel in de pan roeren om aancoeken te voorkomen. Is 't vocht opgedroogd en de kip is nog niet gaar, dan kunt u er wat water bij doen en verder gaar stoven.



## 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.

## 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.

---

## MAART 1972 : SERUNDENG

### Ingrediënten:

- 1/2 pond kokos
- 4 stuks sjalotjes
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel laospoeder
- 2 theelepels ketoembar (lijkt op peperkorrels)
- 1 theelepel dijinten
- 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.

## DEEL 4: CHUTNEY'S

Jams uit India. Heerlijk bij bijvoorbeeld kerriegerichten, bij vlees (gourmet, barbecue, fondue,..), bij kip, rijst, brood (brood met pindakaas en mango chutney).



De chutney moet tot een dikke moes gekookt worden anders blijft ze waterig en niet lang houdbaar. Tijdens het koken blijven roeren, het brandt heel snel aan.

Chutneys zijn lang houdbaar.

**NIET BEREIDEN IN ALUMINIUM PANNEN. GEEN METALEN DEKSEL OP DE POT.**

## 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.

## 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.



<i>Introductie</i> .....	<i>1</i>
<i>Deel 1 : Cultuur en achtergrond informatie</i> .....	<i>3</i>
De cultuur van de Indische- en Chinese Keuken.....	3
RIJST .....	4
Kelapa, klapper (kokosnoot).....	11
Kacang Hijau of Groene Boon.....	14
Kacang Kedelee of Soyaboon.....	15
Kacang Tanah of Pinda (Aardnoot).....	18
Specerijen en kruiden .....	20
Wetenswaardigheden.....	44
Tips en weetjes .....	46
Verklarende woordenlijst.....	49
<i>Deel 2 : RECEPTEN</i> .....	<i>61</i>
Acar bawang merah .....	61
Acar biet .....	61
Acar campur (gemengd).....	61
Acar kapri .....	62
Acar ketimun (komkommer) .....	63
Acar Lombok hijau (groene pepertjes) .....	63
Acar Lombok merah (rode, rijpe lomboks).....	64
Acar Rampai.....	64
Acar sayur (groenten).....	65
Ang sio hie (1) -6 personen- .....	65
Ang sio hie -2- .....	66
Asam pedis Udang.....	66
Ayam asam garam.....	67
Ayam Besengek .....	67
Ayam besengek / ayam kuning .....	68
Ayam bumbu rujak -1- .....	68
Ayam bumbu rujak -2- .....	69
Ayam bumbu rujak -2 personen- .....	70
Ayam goreng kering.....	70
Ayam kemiri.....	71
Ayam Opor .....	71
Ayam opor -1- .....	72

---

Ayam Opor -2- .....	72
Ayam panggang .....	73
Ayam panggang bumbu besengek.....	73
Ayam panggang bumbu Padang .....	74
Ayam panggang met santen .....	74
Ayam panggang bumbu kecap.....	75
Ayam pedis (pedas).....	75
Ayam smoor Jawa .....	76
Ayam Taotjo .....	76
Babi Kecap .....	77
Babi kecap -8 personen- .....	77
Babi kucai .....	78
Babi merah.....	78
Babi Panggang .....	79
Babi panggang kecap -1 persoon-.....	79
Bah Pao.....	80
Bami goreng Chinees.....	81
Bebaris Tiga .....	81
Bebotok .....	82
Bebotok Ikan .....	82
Bumbu Bali ikan.....	84
Bumbu Bali van vlees.....	84
Bumbu opor .....	85
Chili saus .....	85
Chinese en Indo-Europese gerechten:.....	86
Chop Suey.....	86
Dadar isi.....	86
Dadar kepiting .....	88
Daging bumbu Bali (8 personen) .....	88
Dengdeng Ragie.....	89
Dendeng Surabaya .....	89
Dendeng tarik.....	90
Dinn Yu.....	90
Empal .....	91
Empal pedis.....	91
Foo Yong Hay .....	92

---

---

Frikandel .....	92
Frikandel Basah.....	93
Frikandel Goreng (gehakt) .....	93
Frikandel Goreng .....	93
Frikandel goreng.....	93
Frikandel jagung .....	93
Frikandel Panggang.....	94
Frikandel panggang van vlees.....	94
Frikandel udang .....	94
Fu Yong Hai -2 personen-.....	95
Gado-Gado -1-.....	96
Gado-gado -2-.....	97
Gado gado -20 personen- (Op chinese wijze bereid) .....	98
Gado-gado Betawi .....	98
Gadon van vlees .....	99
Gevulde Komkommer.....	99
Gevulde Paprika.....	99
Gevulde Tomaten .....	99
Gula kacang .....	100
Ikan bumbu bali.....	100
Ikan kecap manis .....	101
Ikan santen .....	101
Indische aardappelkroket .....	102
Indische kroket.....	102
Indische omelet .....	103
Jawa lew -tjap jahe- .....	104
Jeganan .....	105
Kacang hijau thee (tegen beri-beri) .....	105
Kacang hijau toetje.....	105
Kacang saus -1- (pindasaus) .....	106
Kacang saus -2- (pindasaus) .....	106
Kacangsaus -3- .....	107
Kecapsaus -1- .....	107
Kecapsaus -2- .....	108
Kedeleebrood .....	108
Kepiting goreng .....	108

---

---

Kerrie telur.....	109
Ketan, zwart of wit.....	109
Kue pisang .....	109
Kue roti.....	110
Kue Talam.....	110
Ku Lo Yuk -1-.....	111
Ku Lu Yuk -2-.....	112
Ku lu yuk (3) -2 personen- .....	112
Lemper.....	113
Lemper-Vulsel: (bvb bumbu kuning).....	113
Loempia -5 stuks-.....	114
Loempia saus .....	114
Loempia vellen .....	115
Loempiavulling -1- .....	115
Loempiavulling -2- .....	116
Loempiavulling -3- .....	116
Lontong.....	117
Lontong vlug.....	117
Makreel oblok.....	117
Masak Bali met santen.....	118
Mihoen.....	118
Mundu-mundu .....	119
Nasi goreng.....	119
Nasi goreng chinees -1- .....	120
Nasi Goreng Chinees -2-.....	121
Nasi goreng speciaal.....	122
Nasi kebuli.....	123
Onde-onde .....	123
Ora Are.....	124
Oseeh-Oseeh.....	124
Pangéh Padang .....	125
Pangsit goreng (80) .....	125
Pangsit pedis (pedas) -vlammetjes- .....	126
Pangsit saus .....	126
Pasteitjes.....	127
Pecel –basisrecept-.....	128

---

---

Pindas, gebakken .....	128
Pindakaas .....	129
Pindakoekjes .....	129
Pindang ayam -1- .....	129
Pindang ayam -2- .....	130
Pindang jagung .....	130
Pindang kepiting .....	131
Pindang kunyit .....	131
Pisang goreng .....	132
Pong tja Ku van kip .....	132
Rempejeh -1- .....	133
Rempejeh -2- gimbal udang krokant .....	133
Rendang .....	134
Rijsttafel .....	134
Risolles (25) .....	135
Roti kukus .....	135
Rujak –basisrecept- .....	136
Rujak Manis .....	136
Sambalan .....	138
Sambal asem .....	138
Sambal ati-ati .....	139
Sambal babi .....	139
Sambal badjak .....	140
Sambal bawang .....	140
Sambal brandal .....	141
Sambal daging .....	141
Sambal goddok .....	142
Sambal goreng .....	142
Sambal goreng ati ayam (kippenlever) .....	143
Sambal goreng ati -1- .....	143
Sambal goreng ati -2- .....	144
Sambal goreng ayam .....	144
Sambal goreng babi .....	145
Sambal goreng boontjes .....	145
Sambal goreng bruine bonen .....	146
Sambal goreng dadar .....	146

---

---

Sambal goreng dadar telur .....	147
Sambal goreng dendeng .....	147
Sambal goreng ebbie (gedroogde garnalen) .....	148
Sambal goreng eieren in de frituur .....	148
Sambal goreng groenten.....	149
Sambal goreng kentang .....	149
Sambal goreng kentang kering .....	150
Sambal goreng kering .....	150
Sambal goreng kering van dendeng .....	151
Sambal goreng kool .....	151
Sambal goreng lombok.....	152
Sambal goreng meneer .....	152
Sambal goreng paprika .....	153
Sambal goreng perentil.....	153
Sambal goreng prei.....	154
Sambal goreng tahu -1-.....	154
Sambal goreng tahu -2-.....	155
Sambal goreng telur.....	155
Sambal goreng tempe .....	156
Sambal goreng terie -1-.....	156
Sambal goreng terie -2-.....	157
Sambal goreng tomaat.....	157
Sambal goreng udang -1- .....	158
Sambal goreng udang -2- .....	158
Sambal goreng vlees .....	159
Sambal jeruk nipis.....	159
Sambal kacang .....	159
Sambal kapri .....	160
Sambal kemiri .....	160
Sambal ketimun petis .....	160
Sambal lobak (soesterknollen) .....	161
Sambal Luat (timor).....	161
Sambal malaka .....	162
Sambal mangga muda.....	162
Sambal manis.....	162
Sambal serdadu.....	163

---

---

Sambal tomaat.....	163
Saté.....	163
Sate babi.....	164
Sate Bali.....	164
Sate bumbu dengdeng.....	165
Sate bumbu kuning -1-.....	165
Sate bumbu kuning -2-.....	166
Sate bumbu rujak.....	166
Sate gurih.....	167
Sate manis -1-.....	167
Sate manis -2-.....	168
Sate pentool -1-.....	168
Sate pentool -2-.....	169
Sayur Bajam.....	169
Sayur Karie.....	170
Sayur lodeh -6 personen-.....	171
Sayur lodeh -1-.....	172
Sayur lodeh -2-.....	172
Sayur Lodeh campur.....	173
Sayur lombok.....	173
Sayur riport.....	174
Sayur tauge.....	174
Sayur tumis.....	175
Serundeng.....	175
Serutu wajang.....	176
Sesate ikan.....	176
Smoor.....	177
Smoor babi.....	177
Smoor Jawa.....	178
Soto ayam.....	178
Soto ayam -1-.....	179
Soto ayam -2-.....	179
Spekkoek.....	180
Tahu als bami.....	180
Tahu als macaroni.....	180
Tahu als vleesvervanger.....	181

---

Tahu bumbu rujak.....	181
Tahu, gebakken met tauge .....	182
Tahu groentengerecht .....	182
Tahu pannekoek .....	182
Tauge-sla.....	183
Telur masak Bali .....	183
Tempe, gebakken -1- .....	183
Tempe, gebakken -2- .....	184
Ting-ting .....	184
Tjah Babi .....	184
Tjap Tjoy .....	185
Tjap tjoy -3 personen-.....	186
Tomaten paprika ketchup.....	186
Tumis kool .....	187
Tumis polleng .....	187
Tumis tahu met tauge.....	188
Udang cuka.....	188
Udang goreng .....	189
Udang goreng asem.....	189
Urapan .....	190
Vietnamese loempias (40).....	190
Vis in folie.....	190
Zoetzure sambal goreng .....	191
Zoetzure saus.....	192
<i>Deel 3: Uit de "Scheepsbel".....</i>	<i>193</i>
Mei 1970 : Bumbu Bali Vis.....	194
Juli 1970 : Sambal Goreng van Varkensvlees.....	195
September 1970 : Sambal Goreng Telor .....	196
October 1970 : Smoor van Vlees .....	197
Februari 1971 : Sambal Goreng van Runderlever.....	198
April 1971 : Gebakken gevulde Tahu.....	199
Augustus 1971 : Sambal Goreng van Kip .....	200
Januari 1972 : Lekkerbekje met een sausje .....	201
Februari 1972 : Makreel met ketjap.....	202
Maart 1972 : Serundeng.....	203
<i>Deel 4: Chutney's.....</i>	<i>204</i>



Appel Chutney.....	205
Komkommer-Wortel Chutney .....	206
Mango Chutney .....	207
Tomaten Chutney .....	208