



KamerKook
Catering & kookworkshops

Kookworkshop Indonesische keuken Amsterdam 2016



In dit beknopte boekje treft u een selectie aan van recepten uit de Indonesische keuken zoals deze tijdens de Indonesische kookworkshop van www.KamerKook.nl worden gebruikt.

De recepten zijn steeds voor 6 personen tenzij anders vermeld. Veel kookplezier bij het (opnieuw) koken van de recepten en graag tot ziens bij een andere gelegenheid.

Deze kookworkshop en de recepten heb ik samengesteld met mijn collega Tilly Siwabessy. Uw suggesties, op- of aanmerkingen zie ik graag tegemoet.

Pieter Hubregtse
KamerKook Catering en Kookworkshops, Amsterdam

tel. 06 / 284 194 10
e-mail info@KamerKook.nl

Inhoud:

vegetarische loempiaatjes met tahoe en bamboescheuten	pagina 3
frikadel kentang daging	pagina 4
daging seroendeng	pagina 5
kleefrijst met koenjit	pagina 6
nasi putih (witte rijst)	pagina 7
atjar	pagina 8
atjar ketimoen	pagina 9
sateh met saus	pagina 10
gestoofde kip met pandan, djerook peroet en santen	pagina 11
gebakken makreel in pittige Balisau	pagina 12
babi ketjap	pagina 13
sajoer lodeh	pagina 14
frikandel pan	pagina 15
nasi goreng	pagina 16
oseng oseng tempeh	pagina 17
kroepoek	pagina 18
sambal goreng tomat	pagina 19
bebek betutu	pagina 20
sambal goreng telur	pagina 21
sambal goreng boontjes met garnalen	pagina 22
dendeng ragi van varkenshaas	pagina 23

Desserts:

gebakken banaan	pagina 24
vanille-roomijs	pagina 25
gevulde kokosflensjes	pagina 26
roedjak manis	pagina 27
kokosijs	pagina

Vegetarische loempiaatjes met tahoe en bamboescheuten

Voor de vulling:

1	blok	tahoe
½		spitskool
200	gr	wortel in dunne reepjes
200	gr	taugé
1		bosui, in dunne ringetjes gesneden
1	blik	bamboescheuten (reepjes)
		chinese vermicelli, in water geweekt en kort geknipt
1		sjalot
2		teentjes knoflook
1		groentebouillonblokje

loempiavellen (bevroren)
plantaardige olie (arachide/soja/zonnebloem)

Bereiding:

De tahoe in vierkante blokjes van ca 1,5 cm snijden, deze met klein beetje zout inwrijven en daarna in een dun laagje olie bakken tot goudbruin. Vervolgens in langwerpige reepjes snijden als deze afgekoeld zijn.

Taugé schoonmaken, de spitskool in reepjes snijden, de nerven weghalen. Sjalot en knoflook in kleine stukjes snijden. Bamboescheuten uit laten lekken.

Beetje olie in de pan, hierin de sjalot en daarna de knoflook fruiten. Voeg dan de kool en wortels toe; als deze halfgaar zijn, de andere ingrediënten toevoegen en op het laatst de gebakken tahoereepjes. Doe het bouillonblokje erbij en breng op smaak met (zout en) peper. Laat afkoelen.

Laat de loempiavellen ontdooien.

Leg op elk vel een grote lepel groente en vouw/rol dicht:



Verwarm een laag van enkele centimeters olie in een diepe pan, de loempia's daarin frituren. Niet meer dan 2-3 tegelijk, anders koelt de olie teveel af. Na frituren even laten uitlekken op keukenpapier. Serveren met een (chili-) sausje.

Perkedel kentang daging

kleine frikadel van aardappel en rundvlees

voor 6 personen

Ingrediënten:

500	gr	kruimige aardappelen
200	gr	rundergehakt
2		sjalotjes
½		dunne prei
4		takjes selderijblad
		versgemalen witte peper, versgeraspte nootmuskaat
		zout naar smaak
1		eiwit
1		ei
		(paneermeel)
		plantaardige olie om te frituren

Bereiding:

Schil de aardappelen en snij ze in stukjes. Spoel ze af onder de stromende kraan en laat ze uitlekken in een zeef of vergiet. Frituur ze in porties (dus niet in één keer) tot ze goudbruin zijn en laat ze uitlekken of wat keukenpapier. Laat ze afkoelen.

Snij de sjalotjes en fruit deze lichtbruin in wat olie.

Snij prei en selderijblad fijn grof. Maal deze met een bouillonblokje in de keukenmachine fijn en laat dan de stukjes aardappel en het gehakt meedraaien.

Meng zout, witte peper, nootmuskaat, gebakken sjalot en eiwit erdoor totdat zich een stevige massa vormt. Bak een klein stukje om te proeven of het voldoende smaak heeft.

Maak platte / ronde koekjes. Roer een ei los en zet dat in een platte schaal klaar. Voor mooi goudbruine koekjes kun je ook paneermeel gebruiken. Zet dat in een aparte platte schaal klaar.

Verwarm de olie op ca. 160° Celsius. Haal de koekjes één voor één door ei en dan door paneermeel. Leg ze even opzij. Frituur de koekjes in porties van 4-5 tegelijk tot ze mooi bruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer warm of lauw.

Daging seroendeng

Ingrediënten :

1	kg	mager rundvlees
180	gr	geraspte kokos
10		gedroogde rode pepers, geweekt in heet water en uitgelekt
4	el	verse laos, geraspt
1½	kop	gehakte sjalotten
6		fijn gesneden knoflooktenen
6		citroengras stengels, witte gedeelte, fijngehakt
4	el	gember, fijngehakt
4	el	gepelde kardemomzaadjes
2	el	komijnzaadjes
2	el	venkelzaadjes
4	el	(palm-)suiker
1	l	kokosmelk
2	tl	zout

Bereiding:

Doe het vlees in kokend water op matig vuur voor ongeveer 1,5 uur tot het vlees helemaal gaar is. Haal het vlees uit de pan en laat afkoelen; gebruik 2 vorken om het vlees te scheuren in smalle draadjes.

Doe de geraspte kokos in een pan en ga ze roosteren, terwijl je roert, tot de kleur donkerbruin wordt, vervolgens in de blender doen en fijnmalen. In dezelfde blender de laos, citroengras, gember, knoflook en pepers fijnmalen tot fijne pasta. Doe de gepelde kardemom-, komijn- en venkelzaadjes in een pan en laat licht roosteren, vervolgens fijnstampen in de vijzel.

Doe het vlees, de kokospasta, de natte en droge ingrediënten bij elkaar in een pan, voeg de suiker, kokosmelk en zout toe en laat ongeveer een uur koken tot het vlees donker en droog is. Als de kokosmelk nog niet is verdampd : laat nog wat langer koken.

Nasi koening – gele rijst

Ingrediënten :

500	gr	kleefrijst, 3 uur in water geweekt
1		droge asem of tamarinde (optioneel, voor de glans)
500	ml	kokosmelk
2	tl	koenjit/kurkumapoeder of 2 cm verse koenjit fijngestampt in de vijzel
4		pandanbladeren, geknoopt
1	tl	zout

Electrische rijststomer of een kom die ruim in een goed afsluitbare pan past.

Bereiding:

Was de rijst en doe in een bowl (asem eruit halen), voeg de kokosmelk, kurkuma, zout en pandanbladeren toe, stoom de rijst in ongeveer 25 – 30 minuten.

Nasi putih

gestoomde witte rijst

6 personen

Ingrediënten:

360 gr pandanrijst (ca. 60 gram droge rijst p.p.)

Bereiding:

Doe de droge rijst in een grote kom en was de rijst met veel koud water. Giet voorzichtig af en herhaal 2 of 3 keer tot het spoelwater tamelijk helder is. Je bent nu het overtollige zetmeel (slijpsel van de rijstkorrels) kwijt.

Doe de rijst in een ruime pan en zet onder water (ca. 1½ cm water er bovenuit). Eventueel met zout.

Breng het water met de rijst onder voortdurend roeren op hoog vuur aan de kook. Kook 4 minuten. Schuif dan een sudderplaatje onder de pan en zet op laag vuur. Hou de pan dicht (deksel op de pan). Roer na 15 minuten voorzichtig de rijst even door. Doe het vuur uit. Leg een schone theedoek over de pan en leg het deksel erover. Laat de rijst rustig nog een kwartiertje nastomen tot serveren en roer los vlak voor serveren.

Atjar

Ingrediënten:

1	blikje	bamboescheuten (reepjes)
125	gr	sperziebonen
250	gr	worteltjes
¼		bloemkool
½		komkommer
½	pot	kleine zilveruitjes (heel laten)
1	tl	kurkuma
8		kemirnoten
1		grote ui
8		teentjes knoflook
2	el	komijnzaad
2		plakjes gember
1	tl	trassi
8	el	azijn
2		plakjes laos
2		blaadjes salamblad
1		stengel citroengras
1½	dl	kokosmelk
4	tl	aromat
1		groentebouillontablet
1½	el	suiker
3	el	olie

Bereiding:

Bonen en bamboescheuten in korte stukjes van ca. 1,5 cm snijden.

Wworteltjes in niet al te dunne, gelijkmatige reepjes snijden.

Bloemkoolrosjes kleinsnijden.

Komkommer schillen, in stukken van 3 cm snijden, zachte kern verwijderen en in smalle reepjes snijden.

De kurkuma, kemirnoten, fijngesneden ui, knoflook, komijn, gember en trassi fijnmaken in de vijzel(of blender).

Deze met salamblad, laos en in stukken gesneden citroengras fruiten in wat olie.

De wortelreepjes, boontjes en bloemkoolrosjes hieraan toevoegen en als de groenten half gaar zijn de reepjes komkommer, bamboescheuten en zilveruitjes toevoegen. 5 minuten laten pruttelen, dan de kokosmelk toevoegen.

Tenslotte azijn, suiker, bouillonblokje en aromaat erbij doen; de atjar moet zoet-zuur smaken. Laten afkoelen.

Atjar ketimun

Indonesische komkommer salade

voor 6 personen

Ingrediënten:

2		komkommers, gewassen
200	ml	azijn (wit)
1		rode lombok
1		ui
2	el	rietsuiker of gula djawa
2	el	olie
		zout

Boemboe:

3		teentjes knoflook
4		kemirienoten (geroosterd)
4	cm	koenjit (of 1 theelepel koenjitpoeder)
5	cm	gember (djahé) of 1 theelepel poeder

Bereiding:

Snijd eerst de ongeschilde komkommers in kleine stukjes. Bestrooi deze met zout en laat de komkommer goed uitlekken.

Snijd de ui en de lombok zeer fijn. Wrijf in de vijzel of maal de ingrediënten voor de boemboe fijn tot een pasta.

Verhit in een wok/wadjan de olie en fruit hierin de boemboe samen met de ui voor ongeveer 2 minuten. Goed roeren want het brand snel aan.

Voeg dan azijn, suiker en lombok toe en laat eventjes aan de kook komen. Doe het gas uit en doe de inhoud van de pan met de komkommer in een schone kom. Laat afkoelen.

Sateh Ayam

Ingrediënten voor de marinade:

kippendijfilets, in niet al te grote gelijke stukken gesneden (bijv. 3x3 cm)
ketjap manis
fijn gemalen knoflook met beetje zout en verse gember
komijnpoeder
korianderpoeder
(ipv verse gember, gembersiroop)
beetje olie

satehstokken (ca. 3 uur in water leggen, zodat ze niet verbranden bij het bakken en om splinters te voorkomen)

Bereiding:

Alle ingrediënten met elkaar mengen en het vlees minstens 2 uur (liefst langer) laten intrekken, dan aan satehstokken rijgen. Blokjes vlees stevig tegen elkaar en uiteinden vrijhouden.

Rooster de sateh op een barbecue of in de oven.

Mijn favoriete sateh barbecue is héél eenvoudig :

Voor de satehsaus:

instant satehsausblok van een toko (let op : er zijn verschillende smaken, sommige heel pikant)
en/of (surinaamse) pindakaas
sambal oelek
ketjap manis
gemberstroop
laospoeder
citroensap

Bereiding:

Breng water aan de kook; doe hierin de blokjes satehsaus, goed roeren tot het water helemaal opgenomen is, voeg wat pindakaas toe, eventueel heet water (blijven)toevoegen, doe de ketjap, gemberstroop, laospoeder en sambal erbij, tenslotte tot de goede sausdikte en op smaak brengen met citroensap. Niet laten koken maar alleen warm houden. Afgekoeld zal de saus weer dikker worden.



Gestoofde kip met kokosmelk, pandan en djeroek peroet

Ingrediënten:

1	kg	kipdijfilets, in stukken gesneden
3		groene Spaanse pepers, in stukjes
3		sjalotten
4		knoflooktenen
40	gr	koenjit (kurkuma), in dunne plakjes
20	gr	gember, geschild en in dunne plakjes
30	gr	laos, grof gehakt
3		salamblaadjes
1		liter kokosmelk
10		citroenblaadjes (djeroek peroet)
3		pandanbladeren
		beetje suiker
		zout

Bereiding:

Doe de peper, sjalotten, knoflook, koenjit, gember en een beetje olie in de keukenmachine en maal ze fijn.

Doe een beetje olie in een pan met dikke bodem en fruit dit mengsel totdat de geur vrijkomt. Voeg dan de kokosmelk, djeroek peroet, laos en salam, pandan en tenslotte de stukjes kip toe.

Eerst even op hoog vuur tegen de kook aanbrengen, daarna lager zetten en op smaak brengen met suiker en zout. Laat het gerecht sudderen totdat het vlees zacht is.

Pepesan (pittig gekruide makreel)

Ingrediënten:

6-8		vers gebakken moten makreel of rauwe makreelfilets
4		kemirinoten
4		uien
6		teentjes knoflook
6		Spaanse pepers
3		citroenblaadjes
3	el	olie
1		visbouillonblokje
		sap van ½ citroen
		zout

aluminiumfolie

Bereiding :

Week de kemirinoten 15 minuten in heet water en ontdoe ze van vliesjes.
Maak de uien, knoflook, verse pepers en kemiri fijn in de vijzel of keukenmachine.

Fruit de kruiden lichtbruin in de olie, voeg de bouillon, citroenbladen en citroensap toe.

Leg op een stukje aluminiumfolie een stuk makreel. Bedek met de kruidenmassa en wrijf een beetje in. Vouw pakketje dicht (kan ook opengelaten, dan wordt de vis wat krokant). Leg de pakketjes in het midden op een rooster en bak ze in 1 uur op 150° Celsius.

Babi Ketjap

Ingrediënten:

500 gr	hamlappen
100 gr	verse gember, geschild
5	knoflooktenen
3	sjalotten, in dunne ringen gesneden
	ketjap manis
1	Spaanse peper
	zout of bouillonblok
	witte peper
	plantaardige olie

Bereiding:

Snij de hamlappen in kleine stukjes van 2 bij 2 cm.

Maak de knoflook en gember en een beetje zout fijn in de vijzel of met een keukenmachine.

Doe deze pasta met ketjap bij het vlees en laat het intrekken, het liefst een paar uur.

Doe olie in de pan, sjalotjes erin tot goudbruin, dan de in dunne ringen gesneden Spaanse peper toevoegen, ongeveer 1 minuut meebakken. Dan vlees erbij, op hoog vuur even aan bakken, bouillonblok erbij, vuur lager zetten en deksel op de pan.

Stoof het vlees, eventueel zo af en toe water en ketjap toevoegen, totdat het gaar is. Breng op smaak met wat gemalen witte peper.

Sajoer Iodeh

Ingrediënten:

200 gr	sperciebonen, gehalveerd
150 gr	witte kool (of spitskool of chinese kool), in repen
100 gr	taugé
100 gr	winterpeen in dunne plakken
150 gr	tahoe, in blokjes gesneden
1 blikje	bamboescheuten (plakken)
1	rode paprika, in reepjes
1	laurierblaadje
1	ui
2	uitgeperste tenen knoflook
2 el	sambal
2 tl	korianderpoeder
2	stukken gekneusde laos (of 2 tl laospoeder)
1 tl	trassi
1 à 2	groentebouillonblokjes
1 el	suiker
1 blik	kokosmelk
	zout
	plantaardige olie
	gefruite uitjes voor garnering

Bereiding:

Blancheer afzonderlijk de sperziebonen, kool, taugé, winterpeen en rode paprika in ruim water met de bouillonblokjes. Doe samen met laurierblad in een pan, hierin de kokosmelk erbij; giet er nu zoveel van de bouillon erbij, dat ze er net onder staan. Breng opnieuw aan de kook op zacht vuur gedurende ca. 2 minuten.

Fruit intussen de ui in een aparte pan, doe na 1 minuut de knoflook erbij. Dan na 1 minuut alle andere specerijen erbij; fruit nog 2 minuten door. Blus af met kookvocht van de groenten en giet alles in de pan met groenten. Doe de suiker erbij, daarna de tahoe en bamboescheuten. Breng op smaak met zout. Meteen serveren. Hoe langer je wacht, hoe slapper de groente wordt.

Serveren met gefruite uitjes.

Frikadel Pan (Frikadel Panggang)

Ingrediënten:

4 grote aardappelen
200 gr gehakt
1 ui
4 stengels selderijblad
witte peper, nootmuskaat en aromaat
1 bouillonblokje
1 ei
plantaardige olie

Bereiding:

Schil de aardappelen en snij ze in dunne plakjes. Frituur ze in olie tot ze half gaar zijn en laat uitlekken.

Snij ui en selderij in stukken en maal ze dan met het bouillonblokje in de keukenmachine fijn. Laat de plakjes aardappel mee laten draaien.

Meng gehakt, zout, aromaat, peper, gemalen nootmuskaat en ei erdoor totdat zich een stevige massa vormt.

Doe het mengsel over in een beboterde vuurvaste schaal en leg bovenop wat stukjes boter.

Bak in een voorverwarmde oven op 150° Celsius tot het gaar is (ca. 30 minuten).

Nasi Goreng

Ingrediënten:

- 1 ui, in ringen gesneden
- 3 tenen knoflook, uitgeperst
- veel trassi
- ketjap manis
- paprika poeder
- 1 verse rode paprika, in kleine stukjes gesneden
- 1 prei, heel dun gesneden
- 500 gr rijst, gekookt en koud
- 1 verse kleine rode rawit
- 1 groentebouillonblokje
- plantaardige olie

- zelfgemaakte kroepoek
- gefruite uitjes

Bereiding:

In de vizel: bouillonblok met trassi, pepertje en knoflook heel fijn maken.

Dan olie in de pan, hierin ui fruiten tot bijna bruin, dan knoflookmengsel toevoegen, doorroeren en meefruiten tot de smaak opgenomen is door de resterende olie.

Voeg dan de paprika toe, vervolgens de rijst, goed roeren en op kleur en smaak brengen met de ketjap.

Vervolgens de dun gesneden prei nog eventjes meebakken. Breng zonodig op smaak met zout en eventueel sambal.

Gefruite uitjes bovenop als garnering en kroepoek ernaast.

Oseng oseng van tempeh

vegetarisch gerecht met gefrituurde tempeh



Ingrediënten:

½ blok tempeh
ketjap manis (zoete ketjap)
1 teen knoflook
gemalen witte peper
snufje zout
4 groene lomboks (groene Spaanse pepers)
30 gr galangawortel (laos)
1 st salamblad
½ blokje gula djawa (palmsuiker)
1 rode ui
1 tomaat

olie om te frituren

enkele zeer fijngesneden ringetjes prei voor garnering

Bereiding:

Fruit de gesnipperde rode ui en 1 gesneden knoflookteen aan in wat olie. Fruit de gesneden groene pepers mee (de zaden zijn niet heet). Voeg het salamblad, plakjes galanga en een half blokje palmsuiker toe.

Bak de in blokjes gesneden tomaat mee. Voeg ca. 3 eetlepels ketjap toe en laat de inhoud van de pan een beetje karamelliseren.

Snij ondertussen de tempeh in plakjes / reepjes van ca. 8 mm dikte. Frituur ze in hete, neutrale olie tot ze goudbruin en licht knapperig zijn.

Vlak voor serveren : verwarm de pan met saus, verwarm de tempeh even mee en breng op smaak met witte peper, nog wat ketjap en eventueel wat zout.

Garneer met wat ragfijn gesneden prei.

Kroepoek

Ingrediënten :

schijfjes ongebakken kroepoek
plantaardige olie

Bereiding :

Verhit een laag van enkele centimeters olie in een pan. Zet een schaal met een flinke hoeveelheid keukenpapier klaar om de kroepoek te laten uitlekken.

Als de olie heet genoeg is : laat 2 stukjes kroepoek in de olie zakken. Ze zullen meteen gaan uitzetten. Haal ze er dan uit met een schuimspaan. Niet bruin laten worden, anders worden ze bitter.

N.B. Als de olie te heet is, zal de kroepoek aan de randen verbranden voordat het midden voldoende is uitgezet.

Sambal goreng tomat

Sambal met pepers en tomaat

voor 6 personen

Ingrediënten:

2 Romatomaten
3 rode lomboks (Spaanse peper)
1 of 2 gedroogde chillies (of verse rawit)
40 gr sjalot, gepeld
1 teen knoflook
zout
1-2 tl gula djawa
1 tl trassi
1 blaadje djeroek poeroet

Bereiding:

Ontvel de tomaten. Even inkruisen aan beide kanten. Zet een kom koud water klaar. Breng een pannetje met water aan de kook en doe de tomaten maximaal 30 seconden in het kokende water. Doe ze dan meteen in het koude water en haal het vel eraf. Snij de helft van de tomaten in kleine blokjes.

Breng het water opnieuw aan de kook en blancheer de Spaanse pepers 2-3 minuten en laat ze dan afkoelen in koud water.

Snij sjalot, knoflook, rawit of (gedroogde chillies) en trassi fijn.

Fruit de lomboks, gedroogde chillies (of rawits), trassi en sjalot in een paar lepels arachideolie gedurende enkele minuten en voeg dan de knoflook toe. Fruit nog even.

Doe alles samen met het blaadje djeroek poeroet, de niet gesneden ontvelde tomaat en het zout in de keukenmachine/blender (of gebruik een staafmixer). Maak fijn.

Laat de puree ongeveer 5 minuten in een pan indikken op het fornuis (af en toe roeren). Roer de gula djawa erdoor.

Serveer in schaalpjes met de overgebleven blokjes tomaat er doorheen geroerd.

Bebek betutu

Traditioneel wordt dit gerecht met hele eend of met bouten die in bananenblad worden verpakt en dan langzaam op een barbecue worden gegaard. Dit is een snelle variant met eendenborst.

Ingrediënten:

3 eendenborsten, vet een beetje bijgesneden,
velkant kruislings ingesneden
200 gr wilde spinazie, geblancheerd en fijngesneden

voor de boembloe:

10 st sjalotjes, gepeld
6 teentjes knoflook
2 st verse koenjit (geelwortel)
4 kemiries, geroosterd
2 tl trassi
1 cm galanga
1 cm verse gember
3 rode Lomboks, grof gesneden
1 stengel citroengras, zonder de buitenste bladeren
1 el gula djawa
1 tl zwarte peper, gekneusd
2 tl korianderzaad, gekneusd
3 el limoensap
3 blaadjes djerook poeroet, fijngesneden
2 el arachideolie
2 el water
3 tl zout
bananenblad
prikkers



bereiding:

Maak een gladde boembloe met een keukenmachine of blender. Meng de helft van de boembloe met de gesneden spinazie en zet apart. Smeer de rest van de boembloe over de stukken eend.

Verwarm de oven voor op 140- Celsius. Leg de stukken eend op een bakplaat met de velkant naar boven. Gaar de eend niet helemaal. Begin met 15-20 minuten, dan even controleren. Rosé is echt genoeg. Laat het vlees even rusten en snijd er dan gelijkmatige plakjes van.

Haal de velletjes bananenblad even door een pan kokend water, ze worden dan wat soepeler.

Leg een lepeltje van de overgebleven boembloe met spinazie op een velletje bananenblad. Leg er wat plakjes eend op en vouw dicht. Sluit met een prikker. Laat voor serveren 10 minuten stomen in een stoomoven of leg de pakjes even op een barbecue.

Sambal goreng telur

Sambal goreng – ei

ingrediënten:

6 eieren, hardgekookt & gepeld
3 cm laos, in plakjes gesneden
olie
4 salam blaadjes
100 ml kokosroom
zout (naar smaak)

voor de boemboe:

6 sjalotjes
3 teentjes knoflook
3 rode lomboks
½ tl trassi bakar (geroosterde trassi)
1 tl palmsuiker (gula djawa)

bereiding:

Wrijf of maal de ingrediënten voor de boemboe fijn tot een pasta (vijzel of staafmixer, evt. met een lepel olie). Verhit in een wok de olie en bak hierin de gepelde eieren goudbruin. Haal de eieren uit de wok en laat ze uitlekken op wat keukenpapier. Giet de olie uit de wok en laat zo'n 3 lepels over. Fruit de boemboe op laag vuur gedurende 4 minuten met de laos en de salamblaadjes. Voeg de kokosroom en zout naar smaak toe en laat het nog even sudderen.

Halveer de eieren en giet de saus er over.

Sambal goreng buncis Sambal goreng boontjes

ingrediënten:

400 gr	sperzieboontjes
100 gr	ui, gesnipperd
2	teentjes knoflook, kleingesneden
1½ tl	laos
1 tl	trassi (in stukjes gesneden)
½ tl	assem (keukentamarinde)
2	rode pepers (Lomboks), in halve ringetjes
1	flinke vleestomaat, ontveld en in kleine stukjes gesneden
2	salamblaadjes
1	stengel sereh, de witte kant gekneusd en de rest in een knoop
100 gr	gepelde Noorse garnalen
5	petehbonen, in de lengte doorgesneden
2 tl	gula djawa
70 gr	santen (van een blok, opgelost in 300 ml kokend water)
	zout

bereiding:

Snij de afgehaalde boontjes in stukjes van 4 cm. Breng een pan water aan de kook. Laat de boontjes 10 minuten koken op een laag vuur. Giet ze af en spoel ze af met veel koud water tot ze afgekoeld zijn. Zet ze apart.

Fruit de stukjes ui samen met de trassi gedurende 1 minuut in een paar eetlepels olie. Voeg dan knoflook, laos, rode peper, tomaat, assem, salamblad en sereh toe.

Schep even een minuutje om en voeg dan de boontjes, de garnalen en de petehbonen toe. Nog 5 minuten bakken tot de stukjes tomaat puree worden. Doe er dan de opgeloste santen en gula djawa bij. Laat weer aan de kook komen en een beetje indikken. Maak af met een beetje zout.

N.B. Voor een minder heftige smaak kun je petehbonen vóór serveren weer verwijderen.

Dendeng ragi van varkenshaas

ingrediënten:

500 gr varkenshaas

voor de boemboe:

2	st	sjalotjes, gepeld
2		teentjes knoflook
3	tl	ketoembar
1	tl	djinten
1	tl	laos
2		kemiries, geroosterd
1	tl	citroensap
1	tl	assem
3	tl	gula djawa
2	el	olie
		olie om te bakken
3		blaadjes djeroek poeroet
150	gr	geraspte kokos
½	tl	zout

bereiding:

Snij het vlees in plakjes van ongeveer een halve cm dikte en sla ze iets dunner uit, bijvoorbeeld tussen slagervlies met een deegroller of de platte kant van een hakmes.

Maak de ingrediënten voor de boemboe fijn in een vijzel of met een keukenmachine.

Smeer het vlees in met de boemboe en laat een half uur intrekken. Dek af met wat plasticfolie.

Verhit een paar eetlepels olie in de koekenpan en bak het vlees samen met de blaadjes djeroek poeroet gedurende 7 minuten (middelhoog vuur). Gooi de blaadjes djeroek poeroet weg en voeg zout naar smaak toe. Zet het gas iets lager en doe de kokosrasp erbij.

Blijf omscheppen tot de kokos lichtbruin en het gerecht droog is.

N.B. Bij grotere hoeveelheden doe je het vlees in meer pannen of je bakt het in meer porties.

Pisang goreng

Gebakken banaanstukjes

Ingrediënten:

Rijpe bakbananen (geelbruin tot zwart aan de buitenkant)
zelfrijzend bakmeel
kaneelpoeder
zout
tonic (of spa rood, maar dan suiker toevoegen)
zonnebloemolie



Bereiding:

Snij de gepelde banaan in de lengte door en daarna in 2 of 3 delen.

Maak een beslag van het bakmeel, kaneel, snufje zout en tonic (yoghurt-dikte).

Doe de banaanstukjes erin.

Verhit olie in een pan, de stukjes banaan frituren tot ze goudbruin worden en even laten uitlekken.

Vanille-roomijs

Ingrediënten:

400	ml	slagroom
600	ml	volle melk
9		eigeel (=180 gram)
130	gr	suiker
50	gr	glucose (of 50 gr suiker extra)
2		vanille peulen
		rasp van ¼ citroen

Bereiding:

Was de citroen en rasp wat van de schil (alleen het geel).

Snij de vanille peulen in de lengte in tweeën. Schraap de zaadjes uit de vanille in de melk.

Breng de melk en de room met de vanillepeul, de glucose, de vanillezaadjes en citroenschil aan de kook. Laat op een heel zacht vuur 5 minuten trekken.

Mix intussen suiker en eigeel in een grote kom tot het schuimig is en de suiker is opgelost. Zeef het hete mengsel met een bolzeef in de kom met het ei. Goed roeren!

Giet het mengsel terug in de pan. Verwarm het tot 75° Celsius. Niet heter.

Laat het afkoelen tot kamertemperatuur.

Doe het mengsel dan in de sorbetière (ijsmachine) en laat het draaien tot het ijs wordt. Schep het tot gebruik over in een bak en plaats het in de vriezer.

Gevulde kokosflensjes

Voor de vulling:

- 4 el palmsuiker (gula djawa)
- 6 el geraspte kokos
- 1 tl kaneel
- snufje zout

Voor de flensjes:

- 6 el rijstbloem
- 4 el maïzena
- 3 dl kokosmelk (geen kokosroom)
- 2 st kleine eieren
- snufje zout
- plantaardige olie om in te bakken (arachide/zonnebloem)



Doe de palmsuiker met de kokos, het kaneel en het snufje zout in een koekenpan en rooster het tot de kokos een beetje begint te verkleuren. Zet apart.

Meng voor de flensjes de rijstbloem met de maïzena. Klop er met een vork of een garde de kokosmelk, het ei en het snufje zout doorheen en blijf kloppen tot het beslag geen klontjes meer bevat.

Het beslag moet dik-vloeibaar worden. Voeg zo nodig wat water toe als het te dik is.

Doe een klein beetje olie in een koekenpan met antiaanbaklaag en verwarm dit.

Schep dan ongeveer drie eetlepels van het beslag in de pan en spreid dit naar alle kanten uit door de pan in de rondte te draaien.

Bak het flensje aan beide zijden lichtbruin. Draai ze voorzichtig om, ze zijn kwetsbaar. Bak de overige flensjes.

Schep een eetlepel vulling over de volle breedte in het midden van elk flensje en rol de flensjes op of vouw ze tot een rechthoekig pakketje op.

Variatie: doe een ½ theelepel groene pandanpasta door het beslag voor een iets andere smaak en groene flensjes!

Rojak (Roedjak)

Fruit met tamarinde saus

4-6 personen

Ingrediënten

Fruit, diverse soorten (bijvoorbeeld appel, ananas, mango)

½ komkommer, in plakjes gesneden

Voor de saus/marinade:

225	gr	geroosterde pinda's
4	st	teentjes knoflook, fijngehakt
2-4	st	chilipeper zonder zaad en draad
1	tl	garnalenpasta
1	el	tamarindepasta
2	el	palmsuiker
		snufje zout



Bereiding:

Pinda's, knoflook, chili in de blender tot een grove pasta mengen.

Garnalenpasta eventjes licht roosteren. Tamarinde pasta en suiker toevoegen, water toevoegen tot je een schenkbare saus hebt.

Snijd het fruit en schik het op een bord. Druppel de saus eroverheen. Je kan het ook mengen in een mengkom en dan schikken op het bord. Evt. garneren met muntblaadjes of taugé.

Mango-cocosijs

Ingrediënten:

2	dl	cocosmelk
7	st	gelatineblaadjes
120	gr	suiker
2	dl	koude cocosroom
2	st	rijpe mango's
1	st	limoen, uitgeperst
3	st	steranijs
3		stengels citroengras, grofgehakt & gekneusd



40 gr amandelschaafsel of cocosrasp

Bereiding:

Laat de gelatineblaadjes weken in ruim koud water.

Verwarm de cocosmelk in een pan en voeg steranijs en citroengras toe. Laat niet koken! Knijp de gelatine goed uit en roer door de cocosmelk. Laat dit nog 10 minuten van het vuur af verder trekken.

Schil de mango en ontpit deze. Snijd het vruchtvlees in grove stukken en pureer ze met een keukenmachine of een blender tot een gladde massa. Voeg evt. een paar druppels water toe. Breng deze puree met het limoensap aan de kook en laat afkoelen. Meng met de suiker.

Zeef de cocosmelk en gooi de specerijen weg.

Laat de cocosmelk al roerend afkoelen. Spatel er de koude cocosroom doorheen. Voeg de mangopuree toe aan de vla en roer voorzichtig door.

Doe dit mengsel dan in de ijsmachine en draai er ijs van.

Zonder ijsmachine gaat het ook: vul koude glaasjes of aluminium bakjes. Plaats tot gebruik terug in de vriezer.

Rooster ter garnering het amandelschaafsel of de cocosrasp goudbruin in een droge koekenpan.