

INDONESISCH KOOKBOEK

SELAMAT MAKAN



**Uitgave: Koninklijke Marine
Reprografie F.A.P. Bremerkamp
Samensteller: W.F.P.H. Rademakers
14^e editie, 22 oktober 1999**

INHOUDSOPGAVE

Inleiding
Geschiedenis van de Indonesische keuken in Nederland
Keukengerei
Indonesisch koken in de magnetron
Ingrediënten voor de Indonesische keuken
Tips en wenken
De rijsttafel
Maleise woorden en uitdrukkingen
Boemboes
Rijst
Sambals
Sambal Goreng
Sambalans
Sajoer
Soepen
Vleesgerechten
Satés
Visgerechten
Boemboes
Kipgerechten
Eendgerechten
Eiergerechten
Tahoe en Tempehgerechten
Atjars
Salades en andere groentegerechten
Sauzen en marinades
Voor- en nagerechten
Chineze gerechten
Japanse gerechten
Surinaamse/Antiliaanse gerechten

RECEPTNUMMERS EN NAAM

De nummers voor de recepten corresponderen met de nummers van de recepten in het boek. De recepten die gemerkt zijn met een ster * kunnen met een magnetron bereid worden.

Boemboes

1. Boemboe opor
2. Boemboe lawar
3. Boemboe besengek koening
4. Boemboe dengdeng
5. Boemboe bali

Rijst

6. Rijst koken (in de magnetron) *
7. Nasi tim 1 (zacht gekookte rijst voor kinderen en zieken) *
8. Nasi tim 2 (zacht gekookte rijst voor kinderen en zieken) *
9. Nasi koening 1 (gele feestrijst) *
10. Nasi koening 2 (gele rijst)
11. Nasi koening 3 (gele rijst)
12. Nasi koening dadar dan saté (rijst met omelet en kalkoensaté)
13. Nasi goreng slamatan (nasi anders dan anders)
14. Longtong 1 (gekookte rijst uit zakjes)
15. Longtong 2
16. Nasi goreng balikpapan (gebakken rijst uit Balikpapan)
17. Nasi kerrie telur (rijst met ei)

18. Ketan goela kelapa (witte kleefrijst met suiker en kokos)
19. Nasi goreng Singapore (gebakken rijst uit Singapore)
20. Nasi peck swie (originele biak nasi)
21. Nasi terong (gebakken rijst met aubergine)
22. Nasi tanni (boerenasi)
23. Nasi goerih pontianak (witte rijst speciaal)
24. Nasi goerih speciaal (witte rijst speciaal)
25. Nasi goerih djawa (pittige rijst uit Java) *
26. Nasi goreng diana speciaal (gebakken rijst stijl Diana)
27. Macaroni probolingo (macaroni andere stijl)
28. Macaroni ayam (macaroni met kip)
29. Macaroni (macaronischotel uit de oven)
30. Nasi goreng (gebakken rijst op zijn indo-europees)
31. Nasi ayam (rijst met kip)
32. Nasi goreng ayam (gebakken rijst met kip)
33. Nasi keboeli 1 (rijst met kip)
34. Nasi keboeli 2 (gekruide rijst) *
35. Nasi poeloe (rijst met kip)
36. Nasi oelam (rijst met omelet)
37. Nasi langie (rijst met komkommer en omelet)
38. Sereh rijst (met sereh gekruide rijst)
39. Nasi goreng 1 (gebakken rijst stijl kon. Marine)
40. Nasi goreng 2 (gebakken rijst)}
41. Nasi goreng 3 (voor 3 personen) *
42. Nasi goreng 4 (gebakken chinese rijst)
43. Indonesische hutspot met pittige tartaarballetjes
44. Indiase rijst

Sambals

45. Sambal (gebakken sambal)
46. Sambal oelek
47. Sambal trassi 1
48. Sambal trassi 2
49. Sambal petis (sambal met garnalenpasta)
50. Sambal bawang 1 (sambal met ui)
51. Sambal bawang 2 (sambal met ui)
52. Sambal ketjap (voor loempia's)
53. Sambal badjak 1 (gebakken sambal)
54. Sambal badjak 2 (gebakken sambal)
55. Sambal ketjap terlaloeh pedis (sambal ketjap erg heet)
56. Sambal Malaka 1 (sambal uit Malakka)
57. Sambal Malaka 2 *
58. Sambal oedang (sambal met garnalen)
59. Sambal brandal 1 (gebakken sambal)
60. Sambal brandal 2 (gebakken sambal) *
61. Sambal djeroek nipis (sambal met citroen)
62. Sambal wouter (sambal stijl Wouter)
63. Sambal taotjo 1 (sambal met bonenpasta)
64. Sambal taotjo 2 *
65. Sambal katjang (sambal met pinda's)
66. Sambal asem (sambal met tamarinde)
67. Sambal djelanta (drooggebakken sambal)
68. Sambal serdadoe (soldaten sambal) *
69. Sambal kelapa (sambal met kokos)
70. Sambal boeboek kering (droge sambal) *
71. Sambal peteh (sambal met petehbonen)
72. Sambal prei (sambal met prei)
73. Sambal van tomaten en lomboks
74. Sambal van tomaten

75. Sambal ebbi (sambal met gedroogde garnalen)
76. Sambal ketjap
77. Sambal kemirie
78. Sambal (8 porties) *
79. Sambal manis
80. Sambal tomaat
81. Sambal bieslook
82. Sambal selderie
83. Sambal boet
84. Sambal van rode en groene lombok *
85. Sambal teri (uit Tapanoeli) *
86. Sambal loeat (uit Timor) *

Sambal goreng

87. Sambal goreng (grondrecept)
88. Sambal goreng ati
89. Sambal goreng ebbi (gekruide gedroogde garnalen)
90. Sambal goreng lombok (gekruide chilipeper)
91. Sambal goreng tahoe (gekruide tahoe)
92. Sambal goreng kentang (gekruide aardappel)
93. Sambal goreng tempeh (gekruide tempeh)
94. Sambal goreng dadar (gekruide omelet)
95. Sambal goreng dengdeng (gekruide dengdeng)
96. Sambal goreng kool (gekruide kool) *
97. Sambal goreng kool 1 (gekruide kool) *
98. Sambal goreng kool 2 (gekruide kool)
99. Sambal goreng kool 3 (gekruide kool) *
100. Sambal goreng kool telur (gekruide kool met ei)
101. Sambal goreng kool djagoeng (gekruide kool met maïs)
102. Sambal goreng kool nanas (gekruide kool met ananas)
103. Sambal goreng boontjes 1 (gekruide boontjes) *
104. Sambal goreng boontjes 2 (gekruide boontjes)
105. Sambal goreng boontjes 3 (gekruide boontjes in pittige kokossaas)
106. Sambal goreng boontjes oedang reboeng (sperziebonen met garnalen/bamboe)
107. Sambal goreng snijboon (gekruide snijbonen)
108. Sambal goreng bawang (gekruide uien)
109. Sambal goreng prei (gekruide prei)
110. Sambal goreng bajem (gekruide spinazie)
111. Sambal goreng peultjes (gekruide peultjes) *
112. Sambal goreng tomaat (gekruide tomaat) *
113. Sambal goreng bruine bonen (gekruide bonen) *
114. Sambal goreng witte bonen (gekruide bonen) *
115. Sambal goreng paprika (gekruide paprika) *
116. Sambal goreng vlees (gekruide vlees) *
117. Sambal goreng hati (gekruide lever) *
118. Sambal goreng babi 1 (gekruide varkensvlees)
119. Sambal goreng babi 2 (gekruide varkensvlees)
120. Sambal goreng ati (gekruide varkens- of runderlever)
121. Sambal goreng van vis (gekruide vis) *
122. Sambal goreng panas hati (gekruide garnalen) *
123. Sambal goreng perentil (gekruide rundergehakt) *
124. Sambal goreng terong (gekruide aubergine)
125. Sambal goreng kentang 1 (gekruide chips)
126. Sambal goreng kentang 2 (gekruide frietjes)
127. Sambal goreng remploh ayam (gekruide kippemaagjes)
128. Sambal goreng ati ayam (gekruide kippenlevertjes)
129. Sambal goreng djagoeng (gekruide maïs met gehakt en paprika)
130. Sambal goreng babi taotjo (gekruide varkensvlees speciaal)
131. Sambal goreng ayam kering (gekruide droge kip)

132. Sambal goreng kerang (gekruid mosselen)
133. Sambal goreng kentang tolol (gekruid aardappelen abnormaal)
134. Sambal goreng nier (gekruid varkensniertjes)
135. Sambal goreng braadworst (gekruid braadworst)
136. Sambal goreng ati patjoel (gekruid lever)
137. Sambal goreng babi flores (gekruid varkensvlees)
138. Sambal goreng babi boeroekoe (gekruid varkensvlees)*
139. Sambal goreng betawi asem manis (gekruid kip of varkensvlees)
140. Sambal goreng ikan teri 1 (gekruid zoute visjes)
141. Sambal goreng ikan teri 2 (gekruid zoute visjes)
142. Sambal goreng broccoli (gekruid broccoli)
143. Sambal goreng oedang 1 (gekruid garnalen) *
144. Sambal goreng oedang 2 (gekruid garnalen)
145. Sambal goreng oedang kiong (gekruid garnalen)
146. Sambal goreng oedang capri (gekruid garnalen en jonge peultjes)
147. Sambal goreng groenten (gekruid groenten)
148. Sambal goreng kentang kering (gekruid droge aardappelen)
149. Sambal goreng kering dengdeng (gekruid droge dendeng)
150. Sambal goreng ajam (gekruid kip)
151. Sambal goreng lombok (gekruid lombok)
152. Sambal goreng tempeh 1 (gekruid tempeh)
153. Sambal goreng tempeh 2 (gekruid tempeh)
154. Sambal goreng tempeh 3 (gekruid tempeh) *
155. Sambal goreng dengdeng (gekruid dendeng)
156. Sambal goreng koewah (gekruid kip of vlees)
157. Sambal goreng daging (gekruid vlees)
158. Sambal goreng godok 1 (gekruid boontjes en garnalen)
159. Sambal goreng godok 2 (gekruid groenten)
160. Sambal goreng tjehtjeh (gekruid groene lomboks)
161. Sambal goreng petis (gekruid uien met garnalenpasta)
162. Sambal goreng makreel (gekruid makreel)
163. Sambal goreng katjang pandjang (gekruid kousenband)
164. Sambal goreng taugé (gekruid taugé)
165. Sambal goreng tahoe boemboe bali (gekruid tahoe uit bali)
166. Sambal goreng van haring in tomatensaus
167. Sambal goreng taotjo met garnalen en tahoe
168. Sambal goreng telur 1 (gekruid eieren)
169. Sambal goreng telur 2 (gekruid eieren)
170. Sambal goreng telur 3 (gekruid eieren)
171. Sambal goreng telur oedang peteh (eieren met garnalen en petehbonen)
172. Indische zoetzure sambal goreng *

Sambalans

173. Rauwe sambalans (grondrecept)
174. Sambal bawang
175. Sambal ketimoen petis
176. Sambal kemirle
177. Sambal katjang
178. Sambal tomat
179. Sambal lobak
180. Sambal djeroek nipis
181. Sambal manga moeda
182. Sambal manis

Sajoer

183. Sajoer kool (gekruid kool, eenvoudig) *
184. Sajoer katjang kool ajam (gekruid kool met boontjes en kip)

185. Sajoer toemis (gekruide groenten)
186. Sajoer toemis katjang pandjang (gekruide boontjes met garnalen)
187. Sajoer toemis taugé 1 (gekruide taugé)
188. Sajoer toemis taugé 2 (gekruide taugé)
189. Sajoer toemis kool 1 (gekruide kool met garnalen)
190. Sajoer toemis kool 2 (gekruide kool)
191. Sajoer toemis boontjes (gekruide sperziebonen met tomaat)
192. Sajoer toemis lodeh oedang (gekruide groenten met garnalen)
193. Sajoer toemis boerenkool (gekruide boerenkool met vlees)
194. Sajoer toemis andijvie (gekruide andijvie met vlees en garnalen)
195. Sajoer toemis djampoeradoek (gekruide kool met ei en garnalen)
196. Sajoer toemis pollong (gekruide erwtjes met garnalen)
197. Sajoer lodeh 1 (gekruide gemengde groenten)
198. Sajoer lodeh 2 (gekruide gemengde groenten)
199. Sajoer lodeh bandoeng (gekruide groenten met vlees en garnalen)
200. Sajoer lodeh betawi (gekruide bamboespruiten met tempeh)
201. Sajoer bajem (gekruide spinazie met champignons en gehakt)
202. Sajoer kerrie (gekruide groenten met kerrie en garnalen)
203. Sajoer tjampoer (gekruide groenten met vlees en garnalen)
204. Sajoer kerrie bogor (gekruide groenten met vlees en kerrie)
205. Sajoer djalang riouw (gekruide groenten met spek)
206. Sajoer bajem djagoeng (gekruide spinazie met jonge maïs)
207. Sajoer goelai boontjes (gekruide boontjes met vleeskrabbetjes)
208. Sajoer godok santen (gekruide groenten met garnalen in santen)
209. Sajoer boontjes 1 (gekruide boontjes met kipfilet)
210. Sajoer boontjes 2 (gekruide boontjes)
211. Sajoer taugé (gekruide taugé)
212. Sajoer kaki babi ketjap (gekruide groenten met varkensspoot)
213. Sajoer lombok (gekruide lombok met vlees, tahoe en tempeh)
214. Sajoer spitskool dan makreel (gekruide spitskool met makreel)
215. Sajoer menir (gekruide spinazie met maïs en garnalen)
216. Sajoer asem 1 (gekruide groenten met tamarinde)
217. Sajoer asem 2 (gekruide groenten met soepvlees)
218. Sajoer asem bruine bonen (gekruide bruine bonen met soepvlees)
219. Sajoer asem kool dan ebbi (gekruide kool met gedroogde garnalen) *
220. Sajoer asem tomaat, tahoe dan oedang (tomaat met tahoe en garnalen) *
221. Sajoer asem tomaat spesial (gekruide tomaten met garnalen)
222. Sajoer gado-gado (gekruide groenten met kokos)
223. Sajoer keloewek (gekruide kip met keloewekpitten)
224. Sajoer tahoe (gekruide tahoe met kip en tempeh)
225. Sajoer ikan pedah (gekruide gezouten vis met groenten en garnalen)
226. Sajoer oblok-oblok 1 (gekruide groenten met vis en tempeh)
227. Sajoer oblok-oblok 2 (gekruide groenten met tahoe en tempeh)
228. Sajoer godok (gekruide groenten met garnalen)
229. Sajoer lobak (gekruide groenten met kip)
230. Sajoer rawon (gekruide groenten met rundvlees)
231. Sajoer kim-loh (gekruide groenten met rundvlees)
232. Sajoer pedoh (gekruide vis met groenten)
233. Sajoer piendang koening (gekruide groenten met rundvlees)
234. Piendang ketjap (gekruide groenten met tahoe)
235. Piendang koenjit (gekruide runderpoelet)
236. Piendang ketjap kabeljauw (gekruide kabeljauw)
237. Piendang keloewek (gekruide varkensvlees met keloewek)
238. Piendang koening (gekruide kip)
239. Piendang ketjap makreel (gekruide makreel)
240. Piendang serani (gekruide kip of vlees)
241. Piendang ajam (gekruide kip)
242. Kaldoe djawa (gekruide javaanse runderpoelet met groenten)
243. Sajoer kari daging sapi (gekruide groenten met rundvlees)
244. Sajoer kari daging ajam (gekruide groenten met kip)

- 245. Sajoer kari daging oedang (gekruide groenten met garnalen)
- 246. Sajoeran (gekruide groentegerecht in pittige saus)
- 247. Sajoer toemis peultjes dan oedang (gekruide peultjes met garnalen) *
- 248. Sajoer toemis sesawi (gekruide chinese kool met gedroogde garnalen) *
- 249. Sajoer goelai (gekruide boontjes met eieren en aardappel) *

Soepen

- 250. Bami godok (bami soep)
- 251. Bami kuwa (bami soep andere stijl)
- 252. Sop bawang (uiensoep)
- 253. Sop ikan bawang (vis-uien soep)
- 254. Sop telur (eierensoep)
- 255. Sop kenarie (soep met rundvlees en kenarie of amandelen)
- 256. Sop oedang (garnalensoep)
- 257. Sop selam (gekruide groentesoep met soepvlees)
- 258. Sop sajar (gekruide kippensoep)
- 259. Sop tomat (gekruide tomatensoep)
- 260. Sop spesial (soep speciaal)
- 261. Soto ayam 1 (gekruide kippensoep)
- 262. Soto ayam 2 (gekruide maaltijdsop met kip)
- 263. Soto ayam 3 (gekruide maaltijdsop met kip)
- 264. Soto ayam lagi (gekruide maaltijdsop andere stijl)
- 265. Soto ayam oedang (gekruide maaltijdsop met kip en garnalen)
- 266. Soto ayam poerwakarta (lichte maaltijdsop met kip)
- 267. Soto makasar (maaltijdsop met kip)
- 268. Soto madoera (maaltijdsop met kip en rijst)
- 269. Sop kol kembang (bouillon met vlees, bloemkool en mie)
- 270. Terong lodeh (soep met aubergines en garnalen)
- 271. Bruine bonensoep (pittig gekruide bonensoep)
- 272. Sop kerrie djawa (Javaanse kerriesoep)
- 273. Sop tomat tjina (chinese tomatensoep)
- 274. Sop ayam tjina (Chinese kippesoep)
- 275. Haaievinnesoep
- 276. Indonesische tomatensoep
- 277. Maïsoep
- 278. Mosselsoep 1
- 279. Mosselsoep 2
- 280. Stoof (maaltijdsop)
- 281. Timbungan (soep met gehakt en tomaat uit Bali)
- 282. Sop katjang idjoe 1 (soep van katjang idjoe met vlees)
- 283. Sop katjang idjoe 2 (soep van katjang idjoe) *
- 284. Kiemlo (voor 10 à 12 personen)
- 285. Sop kambing (geitesoep)
- 286. Chinese soep van voorjaarsgroenten *
- 287. Chinese vissoep *
- 288. Chinese soep van prei en garnalen *
- 289. Chinese soep van komkommer en varkensvlees
- 290. Chinese soep van champignons met gehaktballetjes *
- 291. Chinese krabsoep *
- 292. Chinese scherpzure soep
- 293. Chinese soep van mosselen *
- 294. Chinese soep van kip en tahoe *
- 295. Chinese miesoep met visballetjes *
- 296. Chinese soep van mie en garnaalballetjes *
- 297. Chinese kippesoep met jonge maïs
- 298. Chinese kippesoep met asperges en krab
- 299. Soto kedoe (gekruide soep met lamsvlees) *

Vleesgerechten

300. Babi ketjap 1 (varkensvlees met ketjap)
301. Babi ketjap 2 (varkensvlees met ketjap)
302. Babi ketjap 3 (varkensvlees met ketjap)
303. Babi panggang 1 (geroosterd varkensvlees)
304. Babi panggang 2 (geroosterd varkensvlees voor 1 persoon)
305. Babi panggang 3 (krokant varkensvlees)
306. Babi panggang 4 (geroosterde varkensbuiklappen)
307. Dengdeng (gekookt droog vlees)
308. Dengdeng ragie 1 (gekruide rundvlees)
309. Dengdeng ragie 2 (gekruide vlees)
310. Dengdeng soerabaja (gekruide rundvlees)
311. Dengdeng oengkep (gekruide droog rundvlees)
312. Frikadel goreng 1 (gekruide gehaktballetjes)
313. Frikadel goreng 2 (gekruide gehaktballetjes)
314. Frikadel pan (gekruide gehaktballen)
315. Frikadel spesial (gekruide feestgehakt)
316. Frikadel sapi (gekruide gehaktrolletjes)
317. Frikadel panggang 1 (gekruide gehaktballetjes uit de oven)
318. Frikadel panggang 2 (gekruide gehakt uit de oven)
319. Frikadel panggang 3 (gekruide gehakt uit de oven)
320. Frikadel semoer (gekruide en gesmoorde gehaktballetjes)
321. Rempah goreng 1 (gehaktballetjes met kokos) *
322. Rempah goreng 2 (pikante gehaktballetjes stijl kon. Marine) *
323. Rempah goreng diana (pikante gehaktballetjes stijl diana) *
324. Rempah goreng pedis (zeer pikante gehaktballetjes)
325. Rempah 1 (gefrituurd gekruide gehakt)
326. Rempah 2 (gekruide gehaktballetjes van rundvlees)
327. Rempah daging (gekruide varkensvlees)
328. Babi daging (gekruide karbonade)
329. Babi pee (gekruide varkensvlees met gember)
330. Babi tjau poedak (gekruide varkensvlees met saus)
331. Babi osehoseh (gekruide varkensvlees)
332. Babi Kalimantan (gekruide varkensvlees uit Kalimantan)*
333. Babi tjampoer assinan (zoetzuur varkensvlees met groenten)
334. Babi tjampoer (gekruide varkensvlees met witte bonen)
335. Babi Padang (gekruide varkensvlees uit Padang)
336. Babi Ambon (gekruide varkensvlees uit Ambon)
337. Babi Krakatau (gekruide varkensvlees uit Krakatau)
338. Babi tomat (gekruide varkensvlees met tomaat)
339. Babi merah (gekruide varkensvlees met santen)
340. Babi prei (pittig gekruide varkensvlees met prei)
341. Babi boemboe tjin (gekruide varkensvlees met kemirienoten)
342. Babi taotjo (gekruide varkensvlees met groenten en taotjo)
343. Babi sajoeran 1 (gekruide varkensvlees met groenten en tahoe)
344. Babi sajoeran 2 (gekruide varkensvlees met paprika en champignons)
345. Babi roedjak (gekruide varkensvlees)
346. Goelai bengala (gekruide varkensvlees)
347. Fricasse (gekruide varkensvlees met groenten)
348. Tino ransa (gekruide varkenslappen)
349. Setan (scherp gekruide varkensvlees)
350. Sapi goreng bawang paprika (gekruide rundvlees met ui en paprika)
351. Sapi tjampoer Malang (gekruide hachee uit Malang)
352. Sapi kerrie (gekruide rundvlees met kerrie)
353. Sapi atjar (gekruide zoetzuur rundvlees met groenten)
354. Sapi daging boemboe Bali 1 (scherp gekruide rundvlees uit Bali)
355. Sapi daging boemboe Bali 2 (gekruide rundvlees uit Bali)
356. Semoer babi (smoor van gekruide varkensvlees) *
357. Semoer babi ternate (smoor van gekruide varkenslappen uit Ternate)
358. Semoer daging sapi (smoor van gekruide rundvlees)

359. Semoer Djawa 1 (smoor van gekruid rundvlees uit Java)
360. Semoer Djawa 2 (smoor van gekruid rundvlees uit Java)
361. Semoer 1 (smoor van gekruid rundvlees)
362. Semoer 2 (smoor van gekruid rundvlees)
363. Boboetie of bobote (gekruid rundvlees uit de oven)
364. Ati goreng seekaboemi (gekruide lever speciaal)
365. Ati goreng kering (gekruide lever)
366. Abon abon (gekruid rundvlees)
367. Kepiting daging (gekruide vleeskrabbetjes)
368. Corned beef goreng (gekruide cornedbeef)
369. Ragodt timor (gekruide ragout uit Timor)
370. Doedoek daging (gekruide runderlappen)
371. Indonesische saucijsjes (gekruide gehaktrolletjes)
372. Goelai kodja (gekruide runderlappen)
373. Gobe Betawi (gekruid rundvlees uit Batavia)
374. Loelah dari Betawi (gekruid rundvlees uit Batavia)
375. Gadon (gekruid vlees)
376. Empal (gekruide stukken vlees)
377. Empal pedis (scherp gekruide stukken vlees)
378. Rendang 1 (gekruid rundvlees)
379. Rendang 2 (gekruid varkens of rundvlees)
380. Rendang 3 (gekruid rundvlees uit Sumatra)
381. Rendang 4 (gekruid rundvlees met kokos)
382. Daging manis (gekruid zoet varkensvlees)
383. Daging goreng ketjap (gekruid lamsvlees in ketjapsaus) *
384. Ritja-ritja 1 (gekruid varkensvlees)
384. Ritja-ritja 2 (gekruid varkensvlees)
386. Basoh (gekruid gehakt in koolbladeren)
387. Petjel godok (gekruid rund of varkensvlees)
388. Lapis Soerabaja (gekruide runderlapjes uit Soerabaja)
389. Lapis daging (gekruide runderlappen)
390. Lapis benggala (gekruide runderlappen uit bengalen)
391. Lapis ingris (gekruide runderlappen)
392. Brongkos boengkoes (gekruid vlees in pakjes)
393. Rawon (gekruid vlees)
394. Rawon daging (gekruid rundvlees)
395. Tangkar (gekruide runderlappen)
396. Speenvarken (gekruid varkensvlees aan het spit) *
397. Lelawar daging (gekruid rundergehakt)
398. Lelawar Bali (gekruid varkensvlees uit Bali)
399. Ritjah rodoh (gekruid varkensvlees met groenten)
400. Gangsa (rundvlees met rode pepers)
401. Krengsengan (gekruid rundvlees)
402. Pastel toetoe (Indonesische jachtschotel met gehakt)
403. Besengek (gekruid geroosterd varkensvlees in saus)
404. Goelai kambing (gekruid geitenvlees)*
405. Opor koening (gekruid rundvlees)
406. Pikante gehaktballetjes in tomatensaus *
407. Babi ketjap (gekruid varkensvlees) *
408. Daging babi katjang (gekruid varkensvlees in pindasaus) *
409. Moegalgal (gestoofd lams of kalfsvlees) *
410. Belantjang daging (gekruid rundvlees uit Timor)
411. Masak habang (gestoofde en gekruide runderlapjes)
412. Masak kambing (gekookt geiten of schapenvlees) *
413. Hachee *
414. Piendang ketjap (gekruid rund of schapenvlees met ketjap)
415. Daging setan (duivelse runderlapjes)
416. Daging boemboe mangoet (gekruid varkens of rundvlees) *
417. Lampang loemboek (lever met gekruide saus) *
418. Tollo pamarasan (gekruid vlees uit Toradja) *

- 419. Magadip (gerecht van geiten, schapen, of lamsvlees uit Madoera) *
- 420. Perkedel Atjeh (pikante gehaktballetjes uit Atjeh) *
- 421. Oseh-Oseh (pittig gekruid gehakt) *

Sate's

- 422. Saté (geroosterd vleesgerecht)
- 423. Saté oedang (sate van grote garnalen)
- 424. Saté oedang spesial (saté van grote garnalen)
- 425. Saté oedang dan ketjap (garnalensaté met ketjapsaus)
- 426. Saté toesoek babi of sapi (saté van varkens- of rundvlees)
- 427. Saté madoera (saté uit Madoera)
- 428. Saté boemboe sidoli (saté andere stijl)
- 429. Saté prentoel timor (saté uit Timor)
- 430. Saté prentoel 1 (saté van gehakt)
- 431. Saté Palembang (saté uit Palembang)
- 432. Saté tjampoer tani (gemengde saté)
- 433. Saté babi (saté van varkensvlees)
- 434. Saté manis (zoete saté van varkenshaas)
- 435. Saté goeri (saté van varkenshaas met santen)
- 436. Saté boemboe dengdeng (saté van varkenshaas)
- 437. Saté boemboe roedjak (saté van vlees naar keuze)
- 438. Saté boemboe koening (saté van vlees en rundslever)
- 439. Saté prentoel 2 (saté met kokos)
- 440. Saté kajoe manis tjina (zoete chinese saté)
- 441. Saté babi marinade (saté van varkensvlees)
- 442. Saté Bali (saté uit Bali)
- 443. Saté sappie (saté van rundvlees)
- 444. Saté lemboet (saté van kokos)
- 445. Saté ayam betawi (saté van kippengehakt uit Batavia)
- 446. Saté ikan (saté van vis)
- 447. Saté ayam toesoek 1 (saté van kipfilet)
- 448. Saté ayam toesoek 2 (saté van kippengehakt)
- 449. Saté babi spesial (saté van varkenshaas)
- 450. Saté daging (saté van magere biefstuk)
- 451. Gegrilde vleesmix aan de spies

Visgererechten

- 452. Pepesan ikan 1 (vis in een pakje) *
- 453. Pepesan ikan 2 (vis in een pakje) *
- 454. Pepesan ikan 3 (vis in een pakje) *
- 455. Pepesan ikan 4 (vis in een pakje) *
- 456. Pepesan ikan 5 (vis in een pakje) *
- 457. Ikan boemboe Bali 1 (gebakken makreel of kabeljauw)
- 458. Ikan boemboe Bali 2 (gebakken kabeljauw)
- 459. Ikan boemboe ketjap 1 (gebakken kabeljauw)
- 460. Ikan boemboe ketjap 2 (gebakken kabeljauw)
- 461. Ikan boemboe roedjak (gebakken kabeljauw of schelvis)
- 462. Ikan boemboe santen (gebakken vis in kokossaus)
- 463. Ikan boemboe katjang (gebakken vis met pindasaus)*
- 464. Ikan brengkes (gekookte kabeljauw of schelvis in pakjes)
- 465. Ikan djahé (gebakken kabeljauwfilets met gember)
- 466. Ikan ketjap manis 1 (gebakken vis in zoete ketjap)
- 467. Ikan ketjap manis 2 (gebakken vis in zoete ketjap)
- 468. Ikandoedooh (gebakken makreel of schelvis in santen)
- 469. Ikan doedooh (gebakken makreel of schelvis in santen)
- 470. Ikan kemirrie (geroosterde makreel in kruidensaus)
- 471. Ikan mangoet (gebakken makreel of schelvis in kruidensaus)
- 472. Ikan piendang toemis (gebakken visfilet in saus)

473. Ikan kodok (gevulde en gestoomde makreel)
474. Ikan petjel (gekookte vis in kruidensaus)
475. Ikan goreng (gebakken vis met kruidensaus)
476. Ikan mangot makreel (gebakken of gestoomde makreel in kruidensaus)
477. Ikan koening (gebakken kabeljauwfilet in saus)
478. Ikan sanggrobanding (gestoofde vis in kruidensaus)
479. Ikan kakap (gekookte schelvis in mayonaise)
480. Ikan koebis (geroosterde kabeljauw in koolbladeren)
481. Ikan Makasar (gestoofde vis uit Makasar)
482. Ikan mandar (gekruide vis)
483. Ikan dan sajoer (vis met groenten)
484. Ikan colo (geroosterde vis met groenten)
485. Ikan pangang (geroosterde makreel of kabeljauw)
486. Ikan tjoeka (gekruide schelvis of kabeljauw)
487. Oedang manis/asin (gebakken steurgarnalen in zoet-zure saus)
488. Oedang kerrie (garnalen in kerriesaus)
489. Oedang godok (gestoofde steurgarnalen met groenten)
490. Oedang sapoedi (gebakken ballen van garnalengehakt)
491. Oedang asem pedis (pittig gekookte grote garnalen)
492. Oedang tjoeka (gepelde garnalen in pikante saus)
493. Oedang goreng asem (eenvoudig gebakken garnalen)
494. Oedang bandung (garnalen met bloemkool)
495. Oedang coeka moster (garnalen met boontjes en maïs in zure mosterdsaus)
496. Makreel oblok (gerookte - gegrilde makreel)
497. Sardien/sprot goreng (pikant gebakken sardien/sprot)
498. Tjoemi tjoemi goreng (gebakken inktvis)
500. Piendang kepiting (gekookte krab in pikante saus)
501. Gimbak oedang croquant (gebakken garnalenkoekjes)
502. Pangeh padang (gestoofde vis uit Padang)
503. Bebotok (vis in pakjes met santen) *
504. Pansis makreel (gestoomde en gebakken makreel)
505. Roedjak oedang karang (gekookte kreeft in saus)
506. Toemis ikan merah (gepocheerde rode ponsen in rode saus)
507. Toemis oedang dan boontjes (garnalen met boontjes)
508. Toemis oedang dan peteh (garnalen met petehbonen) *
509. Mangoet van rode poon (gestoofde rode poon in saus)
510. Brengkessan oedang dan tempeh (gestoomde + gepofte garnalen met tempeh)
511. Djagoeng oedang (gestoofde garnalen met maïs)
512. Gemarineerde paling
513. Daube van zalm
514. Rawon makasar (gekruide garnalen met boontjes)
515. Goelai Padang 1 (gestoofde vis uit Padang)
516. Goelai Padang 2 (gestoofde vis uit Padang)
517. Goelai Manado (gestoofde vis uit Manado)
518. Goelai oedang (gestoofde garnalen in kerriesaus met tomaten)
519. Goelai oedang dan telur (garnalen met eieren in kruidige saus)
520. Binte biloehoeta (garnalen met maïs en tomaten in kruidige saus met kokos)
521. Pergedel ikan dan oedang (frikadellen van vis en garnalen)
522. Perkedel lombok (met vis gevulde chilipeper)
523. Pengat asem pedis (gestoofde vis in scherp gekruide saus)
524. Kari oedang (curry van garnalen)
525. Perdekel oedang biasa (gefrituurde balletjes garnalengehakt)
526. Perkedel oedang Makasar (balletjes van garnalengehakt uit Makasar)
527. Paprika dan oedang 1 (gevulde paprika's met garnalen)
528. Paprika dan oedang 2 (gevulde paprika's met garnalen)
529. Garnalenkoekjes
530. Lekkerbekjes met een pittige saus
531. Garnalensesampakjes met taugé (voor 2 personen)
532. Pikante garnalenvlinders (voor 1 persoon)*

Kipgerechten

533. Ayam asem garem kering (mals gebraden kip)
534. Opor ayam 1 (kip in gekruide saus)
535. Opor ayam 2 (kip in gekruide kokossaus)
536. Opor ayam 3 (kip in gekruide kokossaus)
537. Opor ayam 4 (kip in gekruide kokossaus)
538. Opor ayam 5 (kip in gekruide kokossaus)
539. Ayam boemboe Bali (gekruide kip uit Bali) *
540. Ayam boemboe idjoe (groene kip uit Padang) *
541. Ayam boemboe roedjak 1 (kip in gekruide tomatensaus)
542. Ayam boemboe roedjak 2 (kip in gekruide tomatensaus)
543. Ayam boemboe roedjak 3 (kip in gekruide saus)
544. Ayam besengek (kip in pikant gekruide saus)
545. Ayam boemboe besengek pedis (kip in pikant gekruide saus)
546. Semoer ayam 1 (smoor van kip in gekruide saus)
547. Semoer ayam 2 (smoor van kip in gekruide saus) *
548. Semoer ayam 3 (smoor van kip in gekruide saus) *
549. Semoer ayam 4 (smoor van kip in gekruide saus met tomaat) *
550. Semoer ayam Djawa (smoor van kip in gekruide saus uit Java)
551. Semoer ayam Siliwangi (smoor van kip in gekruide saus uit Siliwangi)
552. Semoer ayam pasar poetih (smoor van kip in gekruide saus)
553. Ayam kerrie (kip in gekruide kerriesaus)
554. Ayam kerrie garoeda (kip in gekruide kerrie-kokossaus)
555. Ayam tjampoer (kip in gekruide saus met groenten)
556. Ayam koening (kip in gekruide saus)
557. Ayam bawang (kip in gekruide saus met uien)
558. Ayam laksa dari Bandoeng (kip in gekruide saus uit Bandoeng)
559. Ayam ketjap 1 (kip in kruidige ketjapsaus)
560. Ayam ketjap 2 (kip in een kruidige ketjapsaus) *
561. Ayam goreng taugé (gekruide kip met taugé)
562. Ayam pangeh (gekruide kip op uit Bantam) *
563. Ayam goelai (gekruide kip in een pittige saus) *
564. Ayam goreng bropol (kip gebakken in gekruide saus)
565. Ayam santen (kip in pikant gekruide kokossaus)
566. Ayam peniki (kip in pikant gekruide saus)
567. Ayam ooh (kip in gekruide zoet/zure saus)
568. Ayam pangang 1 (gekruide kip, in de oven geroosterd)
569. Ayam pangang 2 (gekruide kip, in de oven geroosterd)
570. Ayam pangang 3 (geroosterde kip in gekruide saus)
571. Ayam pangang boemboe ketjap (geroosterde kip in gekruide saus)
572. Ayam pangang boemboe besengek (geroosterde kip in gekruide saus)
573. Ayam pangang boemboe Padang (geroosterde kip in gekruide saus uit Padang)
574. Ayam pangang pedis (pikant geroosterde kip)
575. Ayam setan 1 (kip in zeer pikant gekruide saus)
576. Ayam setan 2 (kip in zeer pikant gekruide saus)
577. Ayam setan 3 (duivelse kip) *
578. Ayam setan 4 (duivelse kip)
579. Ayam nanas (kip in gekruide saus met ananas)
580. Ayam koreng kring (gestoofde kip in gekruide saus, uit de oven)
581. Ayam spesial (kip in zeer pikant gekruide saus)
582. Ayam pedis (kip in pikant gekruide saus)
583. Ayam adas (kip in pikant gekruide saus)
584. Ayam goeri (drooggekookte pikante kip)
585. Ayam makasar (kip in gekruide saus uit Makasar)
586. Ayam masak kemirrie (kip in pikant gekruide saus)
587. Ayam masak mosterd (kip in zeer pikant gekruide mosterdsaus)
588. Ayam taotjo (kip in gekruide taotjosaus) *
589. Ayam poetih (kip in gekruide saus)

- 590. Ayam sapit (geroosterde gekruide kip)
- 591. Ayam kelia (geroosterde kip pikant gekruide saus)
- 592. Ayam di boeloe (kip in gekruide saus uit Menado)
- 593. Ayam petis (kip met saus van garnalenpasta)
- 594. Ayam santen dengan ramboetan (kip in kokossaus met ramboetans) *
- 595. Abon ayam 1 (gebakken gekruide reepjes kip)
- 596. Abon ayam 2 (gekruide en gerafelde kip) *
- 597. Podomoro (gekookte kip met kool of taugé)
- 598. Lampar ayam (gekruide kip in pakjes)
- 600. Besengek of ayam koening (stukjes kip in gekruide kokossaus)
- 601. Kerrie reboeng dan ayam (kip in gekruide saus met bamboespruiten)
- 602. Kerrie poetih ayam (kip in gekruide saus)
- 603. Lembaran 1 (kip in gekruide saus)
- 604. Lembaran 2 (kip in gekruide saus) *
- 605. Manuk dang (gestoomde kip uit lombok) *
- 606. Pastel toetoeop (jachtschotel met kip)
- 607. Kaki ayam goreng sedip (gebakken kippenpootjes)
- 608. Kaki ayam ketjap (gekookte kippenpoten stijl diana)
- 609. Kaki ayam pangang (geroosterde kippenpoten)
- 610. Kaki ayam pangang asin/manis (kippenpoten in gekruide zoet/zure saus)
- 611. Taugé dan ayam (kipfilet met taugé in pakjes)
- 612. Ragoût ayam (kip met gehaktballetjes en champignons)
- 613. Kip/kalkoen curry (kip/kalkoen in gekruide vruchtensaus)
- 614. Petjel ayam (kip in gekruide saus)
- 615. Bemasere (gekruide kip uit Bali)
- 616. Zwartzuur van kip of eend (gekruide kip of eend)
- 617. Ayam tjokjok (gekruide kip)
- 618. Carre laksa saus (kip in een pittige saus met laksa)
- 619. Kipcurry met mangochutney
- 620. Ayam kemirie (kip in een pittige kemiriesaus)
- 621. Bebotok ayam (kip in pakjes) *
- 622. Perkedel ayam (kippenballetjes)
- 623. Perdekel ayam pangang (kippengehakt in vuurvaste schotel) *

Eendgerechten

- 624. Bebek semoer (eend in gekruide saus)
- 625. Bebek atjar item (eend in gekruide saus)
- 626. Opor bebek (eend met pikant gekruide vulsel)
- 627. Semoer bebek kemirie (gestoofde eend in gekruide kemiriesaus)
- 628. Bebek boemboe Bali (gestoofde eend in gekruide saus uit Bali)
- 629. Bebek boemboe mangoet (gekruide eend met mangoetkruiden) *
- 630. Zwartzuur van eend (gekruide eend) *

Eiergerechten

- 631. Telor dadar issi Dandoeng (omelet met gehakt uit Bandoeng)
- 632. Telor dadar tegal (omelet met kokos)
- 633. Telor dadar Djawa (omelet uit Java)
- 634. Telor dadar oedang (omelet met garnalen)
- 635. Telor dadar oedang dan ham (omelet met garnalen of ham)
- 636. Telor dadar sedip (omelet met groenten en garnalen)
- 637. Telor dadar Djawa pedis betoel (omelet uit Java)
- 638. Telor dadar boemboe tegal (pikant gekruide roerei)
- 639. Telor dadar isi (gekruide omelet)
- 640. Telor dadar kepiting (omelet met krab)
- 641. Telor dadar kelapa (omelet met kokos)
- 642. Telor gamboeang (omelet uit Padang) *
- 643. Telor boengkoes (verscholen eieren)
- 644. Telor mata sapi Bandoeng (spiegeleieren op groentebedjes)

- 645. Telor mata sapi ketjap (gebakken eieren met ketjapsaus) *
- 646. Semoer telor (smoor van eieren) *
- 647. Telor belado (eieren in pittige tomatensaus) *
- 648. Telor masak Bandoeng (gekookte eieren in gekruide saus)
- 649. Telor peniki tjililitan (eieren in pittig gekruide saus)
- 650. Telor masak Bali (eieren in gekruide saus uit Bali)
- 651. Telor dalam nanas (eieren in gekruide ananassaus)
- 652. Telor stenga radja (halve gevulde eieren)
- 653. Telor oedang sambal (omelet met sambal oedang)
- 654. Telor goele kling (eieren in gekruide kerriesaus)
- 655. Telor besengek (eieren in gekruide saus) *
- 656. Telor goele bengala (eieren in gele gekruide saus)
- 657. Telor asin (gepekeld eieren)
- 658. Telor piendang 1 (eieren in pittige saus)
- 659. Telor piendang 2 (eieren in pittige saus)
- 660. Telor reboeng (eieren met bamboe en ham)
- 661. Telor kerrie (eieren in kerriesaus)
- 662. Telor berlada (gekruide eieren met ui en lombok uit Sumatra)
- 663. Rendang telor (gekruide eieren)
- 664. Goelai telor 1 (gestoofde eieren)
- 665. Goelai telor 2 (gepocheerde eieren uit Bandjarmasin) *
- 666. Goelai telor molaboh (gepocheerde eieren op een taugébedje)
- 667. Kaber kebentu (gevulde omelet met gekruid rundergehakt)
- 668. Ame koemoete (eieren in pittige kokossaus)
- 669. Foe yong hai (chinese omelet met groenten) *
- 670. Telor petis (gekruide eieren in petissaus) *
- 671. Telor boemboe Bali (gekruide eieren uit Bali) *

Tahoe en tempeh gerechten

- 672. Tahoe ketoprak bandoeng (gebakken tahoe met taugé en komkommer)
- 673. Tahoe ketjap (gebakken tahoe met ketjap)
- 674. Tahoe goreng 1 (gebakken en gevulde tahoe)
- 675. Tahoe goreng 2 (gebakken tahoballetjes)
- 676. Tahoe goreng dan telor (gebakken tahoe met taugé)
- 677. Semoer tahoe (gestoofde tahoe)}
- 678. Dadar tahoe 1 (pannenkoek van tahoe)
- 679. Dadar tahoe 2 (omelet van tahoe uit Wonosobo) *
- 680. Tahoe tjin (indochinese tahoe)
- 681. Tahoe pedas (gebakken en gekruide tahoblokjes)
- 682. Tahoe tjampoer (gemengde tahoe)
- 683. Tahoe goreng cheribon (tahoe met taugé)
- 684. Tahoe tengko (salade van tahoe met groente en saus uit Tegal)
- 685. Tahoe goreng dan telor (tahoe met ei en saus)
- 686. Opor tahoe telor daging (tahoe met vlees en ei)
- 687. Toemis tahoe taugé dan oedang (gebakken tahoe met taugé en garnalen)
- 688. Toemis tahoe (gebakken tahoe met gekruide groente, kip en garnalen)
- 689. Petjel tahoe (gebakken tahoe met saus)*
- 690. Perkedel tahoe (gefrituurde tahoballetjes)
- 691. Tengko-tengko (gebakken tahoe met groente en saus)
- 692. Oblok-oblok koening (gestoofde tahoe en tempeh met sperziebonen)
- 693. Tempeh goreng tjampoer (gebakken tempeh met ikan teri)
- 694. Tempeh goreng 1 (gebakken tempeh)
- 695. Tempeh goreng 2 (gebakken tempeh)
- 696. Tempeh goreng 3 (gebakken tempeh)
- 697. Belado tempeh dan oedang (gebakken en gekruide tempeh met garnalen)
- 698. Belado tempeh (gebakken tempeh met paprika en lombok uit Sumatra)
- 799. Tempeh tante truus (tempeh in kokossaus)
- 700. Besengek tempeh (tempeh in gekruide kokossaus)
- 701. Tempeh goreng tepoeng (tempeh beignets)

- 702. Tempeh goreng oedang dan babi (tempeh met garnalen en varkensvlees)
- 703. Tempeh batjem (zoetzure tempeh)
- 704. Frikadel tempeh (kroketjes met tempeh)

Atjars

- 705. Atjar ketimoen 1 (zuur van komkommer)
- 706. Atjar ketimoen 2 (zoetzuur van komkommer)
- 707. Atjar ketimoen 3 (zuur van komkommer)
- 708. Atjar ketimoen 4 (zuur van komkommer) *
- 709. Atjar tjampoer bandoeng (zuur van gemengde groenten)
- 710. Atjar tjampoer 1 (zoetzuur van gemengde groenten eigen stijl)
- 711. Atjar tjampoer 2 (zoetzuur van gemengde groenten)
- 712. Atjar ikan bakalouw (zuur van kabeljauw)
- 713. Atjar taugé (zoetzuur van taugé)
- 714. Atjar pedis pedis (zeer pikant zuur van Antilliaanse origine)
- 715. Atjar sajoer (zoetzuur van gemengde groenten)
- 716. Atjar biet (zuur van rode bieten)
- 717. Atjar bawang merah (zuur van uien)
- 718. Atjar kol (zuur van witte kool)
- 719. Atjar lombok idjo (zuur van groene lomboks)
- 720. Atjar lombok merah (zuur van rode lomboks)
- 721. Atjar rampai (zuur van gemengde groenten)
- 722. Atjar sajoeran koening (zoetzuur van gemengde groenten)
- 723. Atjar reboeng 1 (zuur van bamboescheuten)
- 724. Atjar reboeng 2 (zoetzuur van bamboescheuten)
- 725. Atjar koening ketimoen (zoetzuur van komkommer)
- 726. Atjar rawit (zoetzuur van lombok rawit met uitjes)
- 727. Atjar telur 1 (zuur van eieren) *
- 728. Atjar telur 2 (eieren in het zuur uit Bandjarmasin)
- 729. Atjar tanpa tjoeka (zuur van tomaten en komkommer zonder azijn)
- 730. Atjar timor (timorees zuur) *
- 731. Atjar bening (helder zuur)
- 732. Atjar boontjes (zuur van boontjes uit Wonosobo)
- 733. Atjar bawang timor (zuur van uitjes) *
- 734. Atjar tomat mentah (zuur van rauwe tomaten)*
- 735. Chutney van kwetsen 1 *
- 736. Chutney van kwetsen 2 *

Salades en andere groentegerechten

- 737. Gado gado (groenteschotel met pindasaus)
- 738. Gado gado senang (groenteschotel met pindasaus)
- 739. Gado gado (groentegerecht) *
- 740. Assinan (rauwe groenteschotel)
- 741. Assinan sapoedi (rauw groentegerecht)
- 742. Lotek tjampoer bandoeng (rauwe groenteschotel)
- 743. Lotek (rauwe groenteschotel)
- 744. Terong goreng (met gehakt gevulde aubergines)
- 745. Terong goreng koeloekoe (aubergine met tomatensaus en spiegelei)
- 746. Terong tjolohtjolah (gebakken aubergine met koude ketjapsaus)
- 747. Paprika pedis (gegrilde paprika gevuld met gehakt)
- 748. Kol koening (koolrolletjes gevuld met gekruid gehakt)
- 749. Tuinbonen cheribon (tuinbonen met paprika en gehakt)
- 750. Kangkoeng sedip (rauwe andijvie met gehakt en tomatensaus)
- 751. Kol klappa oedang (kool met garnalen en kokos)
- 752. Tomat terang boelang (met gehakt gevulde tomaat uit de oven)
- 753. Toemis reboeng (gestoofde en gekruide bamboe)
- 754. Toemis pollong 1 (erwtjes met garnalen)
- 755. Toemis pollong 2 (erwtjes met garnalen)

756. Toemis pollong 3 (erwtjes met garnalen)
757. Toemis boontjes (gekruide sperziebonen in ketjapsaus)
758. Toemis boontjes dan paprika (gekruide sperziebonen met paprika)
759. Toemis katjang pandjang (sperziebonen in pittige kokossaus)
760. Toemis kol 1 (gekruide kool in pittige saus)
761. Toemis kol 2 (gekruide witte kool met ei uit Sumatra)
762. Toemis koebis (gestoofde groene kool in pittige saus)
763. Toemis broccoli of andijvie (gekruide broccoli of andijvie)
764. Reboes koebis (gestoofde kool in pittige saus)
765. Oerap 1 (gestoomde groenten met jonge kokos)
766. Oerap 2 (gestoomde groenten met kokos)
767. Oerap 3 (gestoomde groenten met kokos)
768. Oerap 4 (gestoomde kool met kokos)
769. Oerap oerap (taugé en snijbonen met kokos)
770. Djaganan (groenten in pittige saus)
771. Piendang djagoeng (gekookte maïs in pittige saus)
772. Petjel (grondrecept voor groentegerecht)
773. Petjel selderie (selderie met saus)
774. Petjel boontjes (boontjes met saus)
775. Petjel taugé (taugé met saus)
776. Petjel ketimoen (komkommer met saus)
777. Petjel manga (mango met saus)
778. Petjel godok (vlees in saus)
779. Petjel terong (aubergine met saus)
780. Petjel spesial (groenten met saus)*
781. Indonesische salade (koude saladeschotel)
782. Frikadel djagoeng 1 (gefrituurde balletjes van maïs en garnalen)
783. Roedjak tjampoer (gemengde vruchten in pittige saus)
784. Roedjak (gemengde vruchten in pittige zoete saus)
785. Roedjak selderie (knolselderie in pittige saus)
786. Roedjak ketimoen (komkommer in pittige zoetzure saus)
787. Roedjak Djawa (vruchten in pittige saus uit Java)
788. Roedjak tomat (tomaten in pittige zoetzure saus)
789. Roedjak van rode bessen (rode bessen in pittige zoetzure saus)
790. Roedjak petis (vruchten in garnalenpastasaus)
791. Roedjak manis (ongeschilde vruchten in zoete saus)
792. Masak katjang (gekruide witte bonen in saus)
793. Orak arik 1 (gekruide en gemengde groenten met ei)
794. Orak arik 2 (fijngesneden groenten met gehakt) *
795. Orak arik 3 (fijngesneden groenten met garnalen) *
796. Kentang tjolohtjolah (gebakken zoete aardappelen met koude ketjapsaus)
797. Lalab ketimoen 1 (komkommersalade)
798. Lalab ketimoen 2 (komkommersalade)
799. Lalab ketimoen dan tomat (komkommersalade met tomaat)
800. Lalab boenga kol (bloemkoolsalade)
801. Lalab selada dan djagoeng (salade van kropsla en maïs)
802. Lalab koebis (koolsalade)
803. Lalab boontjes (salade van boontjes)
804. Lalab tjendawan (paddenstoelensalade)
805. Lalab tomat (tomatensalade)
806. Lalab taugé (taugésalade)
807. Lalab telur dan daging sapi (salade met rundvlees en eieren)
808. Lalab terong dan ketimoen (salade van aubergine en komkommer)
809. Pelicing (kousenband met tomaat uit Bali)
810. Frikadel kentang (gekruide aardappelballetjes)
811. Frikadel djagoeng 2 (gekruide balletjes met maïs)
812. Chinese gevulde koolrolletjes *
813. Indonesische rolletjes *
814. Zoetzure chinese groenten *
815. Gemengde chinese groenten *

- 816. Taugé tjampoer (taugéschotel met gemengde groenten) *
- 817. Taugé met komkommer en oesterzwammen *
- 818. Chinese kool met pindasaus *
- 819. Chinese gemengde groenten *

Sauzen en marinades

- 820. Babi panggang saus 1 (zoete saus voor babi panggang)
- 821. Babi panggang saus 2 (zoetzure saus voor babi panggang)
- 822. Katjang saus 1 (pindasaus)
- 823. Katjang saus 2 (pindasaus)
- 824. Foe yong hay saus i (zoete saus voor foe yong hay)
- 825. Foe yong hay saus ii (pittige zoete saus voor foe yong hay)
- 826. Gado gado saus (pindasaus voor groentegerecht)
- 827. Saus goeri (pittige saus)
- 828. Marinade ikan mosterd (vismarinade)
- 829. Marinade ayam daging (kipvlees marinade)
- 830. Marinade sedip (kip, mosselen, vis marinade)
- 831. Marinade china (marinade voor varkensvlees)
- 832. Pangsit saus 1 (pittige saus voor pangsit) *
- 833. Pangsit saus 2 (pittige zoetzure saus voor pangsit)
- 834. Ketjapsaus 1 (saus voor diverse gerechten)
- 835. Ketjapsaus 2 (hete ketjapsaus) *
- 836. Petjelsaus (saus voor groentegerechten)
- 837. Petissaus (saus voor vis en groentegerechten) *
- 838. Djahésaus 1 (pittige gembersaus)
- 839. Djahésaus 2 (zoetzure gembersaus)
- 840. Bawangsaus (uiensaus voor vis)
- 841. Indonesische slasaus (saus voor salades en komkommer)
- 842. Lichte zoetzure saus
- 843. Zoetzure saus met paprika's
- 844. Sauzen a la minute
- 845. Pindasaus *
- 846. Pikante pindasaus met santen *
- 847. Zoetzure gember/groentesaus (Indonesisch-Chinees) *
- 848. Taotjo saus (Indonesisch-Chinees)
- 849. Chinees peper en zoutmengsel
- 850. Chinees azijnmengsel *

Voor- en nagerechten

- 851. Pisang goreng
- 852. Pangsit goreng 1 (gebakken gevulde koekjes)
- 853. Pangsit goreng 2 (gebakken gevulde koekjes)
- 854. Pangsit goreng 3 (gebakken gevulde koekjes)
- 855. Rotti koekoes (gestoomde cake) *
- 856. Bak pao (gevulde gestoomde broodjes)
- 857. Ting ting (pindakoekjes)
- 858. Pindakoekjes
- 859. Koeé talam 1 (2 kleurenpudding)
- 860. Koeé talam 2 (2 kleurenpudding)
- 861. Koeé lapis Djawa (gestoomde 2 kleurencake)
- 862. Koeé lapis 1 (spekkoek, kruidige 2 kleurencake)
- 863. Koeé lapis 2 (spekkoek, kruidige 2 kleurencake)
- 864. Seroendeng 1 (gekruide en gebrande kokos)
- 865. Seroendeng 2 (gekruide en gebrande kokos)
- 866. Klapperpudding 1 (kokospudding)
- 867. Klapperpudding 2 (kokospudding)
- 868. Klapperpudding 3 (pudding met kokos)
- 869. Goela katjang (suikerpinda's)

- 870. Katjang goreng (gebakken pinda's)
- 871. Pindakaas
- 872. Loempia 1
- 873. Loempia 2
- 874. Loempia Jakarta (loempia's uit Jakarta)
- 875. Loempia ketjil (kleine loempia's)
- 876. Loempia oedang (loempia gevuld met garnalen)
- 877. Kaki ayam ketjap (kippenpoten in ketjapsaus)
- 878. Gefrituurde sperziebonen
- 879. Risolle 1 (gevuld flensje)
- 880. Risolle 2 (flensje gevuld met kip)
- 881. Daging babi spesial (borrelhapjes van varkensvlees)
- 882. Djalang kotek (gevulde halve maantjes)
- 883. Lemper ketjil (gevulde rijstrolletjes)
- 884. Perkedel kentang ketjil (gekruide aardappelballetjes)
- 885. Perkedel djagoeng 1 (maïskoekjes met ui)
- 886. Perkedel djagoeng 2 (maïskoekjes met garnalen)
- 887. Perkedel djagoeng 3 (maïskoekjes met bloemkool)
- 888. Rempejek katjang (rempejek met pinda's)
- 889. Rempejek teri (rempejek met gedroogde visjes)
- 890. Mireng oedang (garnalenkoekjes)
- 891. Sate ayam ketjil (kleine satés van kip)
- 892. Sate ayam dan oedang ketjil (kleine satés van kip en garnalen)
- 893. Sate babi ketjil (kleine satés van varkensvlees)
- 894. Martabakbrood
- 895. Indonesische flensjestaart
- 896. Kedeleebrood
- 897. Gesmolten Javaanse suiker *
- 898. Smeerproppen
- 899. Koeé pisang (bananenkoek)
- 900. Masoebah (laagjespannekoek uit Bandjarmasin)

Chinese gerechten

- 901. Bami goreng oedang (gebakken mie met garnalen)
- 902. Bami goreng 1 (gebakken mie met varkensvlees)
- 903. Bami goreng 2 (gebakken mie met varkensvlees)
- 904. Bami goreng 3 (gebakken mie met varkensvlees en garnalen)
- 905. Bami goreng 4 (gebakken mie met varkensvlees) *
- 906. Bami met kippenlevertjes
- 907. Bamiballen
- 908. Bami koeah 1 (bamisoep)
- 909. Bami koeah 2 (bamisoep)
- 910. Miehoen Sjanghai (chinese vermicelli uit Sjanghai)
- 911. Tjap tjoy 1 (groenten met varkensvlees en garnalen)
- 912. Tjap tjoy 2 (groenten met ham)
- 913. Tjap tjoy 3 (groenten met vlees)
- 914. Tjap tjoy 4 (groenten met vlees marinestijl)
- 915. Foe yong hay 1 (chinese omelet)
- 916. Foe yong hay 2 (chinese omelet)
- 917. Chow dan tjioe (chinese omelet)
- 918. Babi China (varkensvlees uit China)
- 919. Ku lo yuk 1 (zoetzuur varkensvlees)
- 920. Ku lo yuk 2 (zoetzuur varkensvlees)
- 921. Tj'ing tjoen tsjow fan (gebakken rijst met voorjaarsuitjes)
- 922. Tjai tsjow fan 1 (gebakken rijst met groenten)
- 923. Tjai tsjow fan 2 (gebakken rijst met groenten)
- 924. Hoenan jo tjwa joe (vis op groentebedje uit Hoenan)
- 925. Foen joe (gemarineerde en roergebakken zeevis)
- 926. Szetsjwan jaujan jioe (gebakken vis uit Swetsjwan)

927. Hwo sien jioeng boen joe lau (gebakken vis met hoisinsaus)
928. Tj'ing tsow hoe jau hwa jan (gebakken garnalen met oestersaus)
929. Szetsjwan tsjow hwa kau (gebakken garnalen in pikante saus)
930. Hoe lan doe tsjow hwa kau (garnalenbeignets met peultjes en waterkastanjes)
931. Koe loe joe lau (vis in deegjasjes in zoetzure saus)
932. Tsj'ing fen doe banjiang (gebakken krab in saus met zwarte bonen)
933. Tsj'ing joe tsjow loen joe (gebakken kreeft in pikante saus)
934. Hoe lan doe tsjow ts'ai tse (schelpdieren met peultjes)
935. Hwajoe tsjang doe tsjow p'ien (inktvis met peultjes in oestersaus)
936. Chinese garnalen
937. Ang sio hie (gefrituurde vis in groentesaus)
938. Pong tja kee (kip met garnalenballetjes in saus)
939. Cha-yeh-tan (theebladeieren)
940. Suan la t'ang 1 (zuurhete soep)
941. Suan la t'ang 2 (zuurhete soep)
942. Tou-shih-cheng-hsien-yu (zeebaars met gefermenteerde zwarte bonen)
943. Roergebakken asperges met kip en peultjes
944. Hoeng sjioe joe hwa (visrolletjes met garnalen)
945. Njoe joek doe kow tsjow mie foen (mihoen met rundvlees en boontjes)*
946. Tsjow joen hwa koe tsjow mie foen (mihoen met garnalen)
947. Sie joe tse (rode kip)
948. Joe tsjie tong (chinese haaienvinnensoep)
949. Koe loe joek (varkensvlees in deegjasjes met zoetzure saus)
950. Tim soen tsjioen (traditionele zoetzure saus)
951. Jing ng fei nam (gestoomd varkensvlees met zoetzure saus)
952. Ng hioeng joek sie (rundvlees met vijfkruidensaus)
953. Woe die hwa (vlindergarnalen)
954. Mihoen goreng (gebakken mihoen)
955. Mihoen dan oedang (gebakken mihoen met garnalen)
956. Zhima jijuan (kiprolletjes met sesamzaad)
957. Pa baimo (paddenstoelen met groente)
958. Zheng doufuxin (gestoomde tahoehartjes)
959. Zha yazipian (pekingeend met bamboe en peultjes)
960. Sanxian yangrousi (lamreepjes met komkommer en paprika)
961. Basi pingguo (gecarameliseerde appeltjes)
962. Hongshijiao zhayupian (visbeignets met paprika en prei)
963. Lashicai rousi (pittige groenteschotel met vlees)
964. Lianhua jitui (lotusschotel van gestoofde kippenpootjes)
965. Nai you paicai (chinese kool in romige saus)
966. Xianggu doufu (tahoe met chinese paddenstoelen)
967. Yuqiu tang (visballetjes soep)
968. Chashao (geroosterd varkensvlees met honing)
969. Jingtuan daxia (walvissenschool van gevulde garnalen)
970. Yaoguo rouding (varkensvlees met paprika en cashewnoten)
971. Haoyou niurou (ossenhaas in oestersaus)
972. Xingren doufu (amandelpudding met meloenballetjes)
973. Dianxinpi (basisrecept dimsum deeglapjes)
974. Roushaomai (dimsums met gehakt, groente vulling)
975. Xiashaomai (dimsums met garnalengehaktvulling)
976. Jishaomai (dimsums met kip, prei, vulling)
977. Doufu shaomai (dimsums met tahoe, paddenstoel, vulling)
978. Xieshaomai (dimsums met krabvulling)
979. Zhenzhu rouwan (gestoomde parelballetjes)
980. Lajiangyou (chilisojasaus)
981. Tangcuzhi (zoetzure saus)
982. Oedang wotiap (gepaneerde en omwikkelde garnalen)

Japanse gerechten

983. Sukiyaki (lendenbiefstuk met groenten)

- 984. Gyanabe (soort Sukiyaki)
- 985. Tendon (gefrituurde grote garnalen)
- 986. Omraisu (rijstomelet, speciaal voor kinderen)
- 987. Sushi (gekruid rijst) *
- 988. Fukusasushi (gekruid rijst met vis, krab en groenten in omelet)
- 989. Gohan (doorgekookte rijst voor 4 personen)
- 990. Tonkatsu gohan (rijst met varkensvlees)
- 991. Tara chirinabe (kabeljauw met chinese kool)
- 992. Butaniku no hiyashichiri (zomerse varkensfricandeau)
- 993. Jagaimo nikkorogashi (gestoofde aardappelen met varkensvlees)
- 994. Asuparagasugohan (rijst met kip en asperges)
- 995. Ingengohan (rijst met kip en boontjes)
- 996. Ebigohan (rijst met garnalen en broccoli)
- 997. Ingen no karashi (boontjes in mosterdsaus)
- 998. Yakitori (geroosterde blokjes kip met honinguitjes)
- 999. Gyunikushichu (rundvlees met aardappelen)
- 1000. Hachimitsu no butaniku (gestoofd varkensvlees met ui en honing)
- 1001. Kyabetsu no butaniku itame (varkensvlees met witte kool en gember)
- 1002. Nasu no misoshiro (misosoep met aubergine)
- 1003. Ingen no pinats ae (sperziebonen met pinda's)
- 1004. Teriyaki (kip in sojasaus)

Surinaamse / Antilliaanse gerechten

- 1005. Pom (creools)
- 1006. Chinese karbonade (Chinees/Surinaams)
- 1007. Moksialesi van rijst met garnalen (creools)
- 1008. Pikel di concomer (Antilliaanse)
- 1009. Pikel di sibojo (Antilliaanse zeer pikant zuur)
- 1010. Soppi di pisca (Antilliaanse vissoep)
- 1011. Spaanse karbonade (Antilliaanse)
- 1012. Pindasoep 1 (creools)
- 1013. Pindasoep 2 (creools)
- 1014. Tomatekip (Creools)
- 1015. Wortelstoba (Antilliaanse)
- 1016. Patechi (Antilliaanse, 67 stuks)
- 1017. Pequenos de queso (Antilliaanse, 50 stuks)
- 1018. Ponche crema (Antilliaanse drank)

De samensteller: W.F.P.H. Rademakers.
14^e editie, uitgave 22 oktober 1999.

Inleiding.

De Indonesische keuken is door het veelvuldig gebruik van een grote verscheidenheid aan kruiden gevarieerder dan de Europese. De dagelijkse maaltijd hoeft daarom niet meer tijd te kosten dan het koken van de traditionele "Hollandse pot". Het ligt er maar aan wat je op het menu zet. Hetzelfde geldt trouwens voor iedere nationale keuken. Voor velen, die wel van een kook avontuurtje houden vormt het grote aantal exotische namen van de Indonesische ingrediënten een hoge drempel. Ten onrechte overigens. Door de culinaire infiltratie van de afgelopen jaren is een aantal uitheemse gerechten en benamingen vrij bekend geworden. Sambal en atjar zijn te koop in ieder groot winkelbedrijf en tot in de kleinste dorpswinkeltjes toe, bij de slager en de groenteman. Bij het opstellen van de verschillende gerechten is gebruik gemaakt van zowel Nederlandse als Indonesische benamingen. Uien en knoflook zijn uien en knoflook gebleven. Trassi, tempeh en tahoe zijn onvertaalbaar. Lombok en santen zouden echter wel met Chilipeper en kokosmelk vertaald kunnen worden, maar ze worden echter onder de oorspronkelijke namen verkocht en zijn al tamelijk ingeburgerd. De meest vreemde kruiden zijn in poedervorm en tegenwoordig ook vaak vers verkrijgbaar. De kruiden in poedervorm worden in goed geëtiketteerde flesjes en potjes verkocht. Men heeft niets anders te doen dan het recept goed lezen en de juiste hoeveelheid uit het juiste flesje halen. Wie al voldoende vaardigheid heeft opgedaan en de namen in zijn hoofd en de geuren in zijn neus heeft, kan de kruiden los kopen en ze zelf in potjes opbergen (het etiket niet vergeten). In grotere hoeveelheden gekocht zijn ze veel goedkoper. Voor

beginnelingen nogmaals een bemoedigend woord. De verschillende gerechten zijn in dit boek in aparte hoofdstukken ondergebracht. Maak eerst een keus uit die gerechten, die met weinig soorten kruiden te bereiden zijn. De hier te lande traditionele dagelijkse pot: vlees groenten aardappelen, vindt zijn Indonesische equivalent in vlees sajoer rijst. Vlees kan precies zoals hier door een kip, vis, of eiergerecht vervangen worden, de sajoer door een sambal goreng met veel groenten. Een rijsttafel in een restaurant bestaat uit tien tot vijftien verschillende gerechten. Daardoor en misschien versterkt door rijsttafelen bij vrienden of familieleden met een Indisch verleden is de indruk gewekt, dat het Indonesisch eten uit een groot aantal ingewikkelde gerechten bestaat. Dat is echter alleen maar bij feestelijke gelegenheden het geval. De dagelijkse kost is vrij sober, maar altijd met zeer veel zorg en kundigheid bereid en zeer gevarieerd. Bovendien kent de Indonesische keuken een groot aantal gerechten die in stopflessen lang bewaard kunnen worden (atjar droge sambal goreng). Dat betekent, dat wanneer een onverwachte gast mee aanzit, men zonder veel moeite het menu kan uitbreiden. Bovendien leent de eetwijze rijst, met een aantal bijgerechten zich er makkelijk toe om met weinig moeite snel het menu uit te bereiden. Een omelet bakken of een stukje dengdeng, een paar tomaten met ketjapsaus en het gastmaal staat op tafel. Wie van plan is regelmatig "rijsttafel" te koken, doet er goed aan een of tweemaal in de maand een middag of avond te reserveren om een aantal gerechten klaar te maken die langer bewaard kunnen worden. Daar vallen in de eerste plaats de sambals onder, die wanneer men ze zelf bereid, goedkoper, lekkerder en in veel meer variaties gemaakt kunnen worden dan de sambals die men kant en klaar koopt. In de koelkast bewaard, in goed te sluiten stopflessen, kunnen ze lang goed blijven. Lang houdbaar zijn ook de atjars (zuren) en verschillende droog gebakken gerechten (gorengans) en droge sambal gorengs zoals sambal goreng van aardappelen, sambal tempeh, sambal kelapa en seroendeng. Wie in het groot gaat koken, d.w.z. meer dan twee gerechten, doet er goed aan uien en eventueel lombok in voorraad te snijden. Wie voor een feestmaal meer dan een sambalgoreng op het menu zet, kan de kruiden voor deze gerechten gezamenlijk klaar maken en in evenveel porties verdelen als er sambalgorengs bereid worden. Zeer veel gerechten hebben naast hun speciale kruidenmengsel een basis van fijn gewreven uien, knoflook en sambal oelek. Wrijf dit tezamen of nog gemakkelijker, draai ze in de keukenmixer en wrijf ze in porties na met de afzonderlijke kruiden. Wie geregeld Indonesisch kookt, zal merken dat men met vindingrijkheid en overleg zich veel werk kan uitsparen. Tenslotte nog een raad aan hen die slechts een enkele keer zich aan een Indonesisch menu zullen wagen. Specialiseer u in enkele gerechten. Kook ze telkens opnieuw tot ze in uw vingers zitten. U zult merken dat de bereiding steeds gemakkelijker gaat. Dan is de tijd gekomen om dit boek nog eens door te snuffelen en uw repertoire uit te breiden. Er is volop keus in eenvoudige en gecompliceerde gerechten voor hobbyisten, amateurs, onervaren en ervaren koks met of zonder Indisch verleden.

DE INDONESISCHE KEUKEN IN NEDERLAND

Sinds de tweede wereldoorlog zijn grote groeperingen van het Nederlandse volk op culinair gebied veel avontuurlijker geworden. In de steegjes en straatjes van de oude binnensteden floreren de buitenlandse eethuisjes en restaurants. Je kunt tegenwoordig, en dit geldt vooral voor de grote steden, zowel Italiaans, Spaans, Grieks, Marokkaans, Turks, Surinaams, joods en zelfs Japans gaan eten. En dikwijls tegen heel redelijke prijzen als je de adressen weet. De moderne reisgewoonten maken de behoefte aan een wat pikanter smaakje ook buiten de vakantie bijna vanzelfsprekend en de culinaire variaties van de gastarbeiders bevolking schiepen er de mogelijkheid toe. De Indonesische en Chinese keuken zijn onder de mogelijkheden van uitheems eetgenot hier niet opgesomd en dat is niet zonder reden. Indisch en chinees eten is nauwelijks meer een buitenlandse specialiteit. Het is al min of meer een vaderlandse gewoonte geworden. Buiten de deur eten behoort niet tot de traditie van het huiselijke Nederlandse volk. Een kleine groep uitgezonderd, waagde men zich niet in een restaurant. Sinds enige jaren is daar verandering in gekomen. Het van bij de "chinees" gaan eten is populair geworden. Niet alleen in grote steden, in alle stadjes en zelfs in vele dorpen treft men tegenwoordig een chinees of Indonesisch restaurant aan of een combinatie van beiden. Bakmie, nasi goreng, saté en satésaus kun je voorbewerkt in alle grootwinkelbedrijven en zelfs bij de slager, groenteman en kruidenier kopen. Nasiballen vind je naast het worstje en de gehaktbal in iedere automaat. De kroepoek is opgenomen bij de borrelhapjes en wordt zelfs gewaardeerd door mensen die iedere rijstkorrel verafschuwen. Toch kon je reeds lang voor de tweede wereldoorlog hier uitstekend indisch eten. Dat deden toen echter in hoofdzaak diegenen met een indisch verleden, verlofgangers en gepensioneerden. De Indische restaurants en ook de winkels waar je de ingrediënten voor de rijsttafel kon kopen, waren er nog niet zoveel. De meeste bevonden zich in Den Haag, de plaats waar de "Indische gasten" graag hun verlof doorbrachten of zich na de afloop van hun diensttijd vestigden. De verandering kwam eerst na de tweede wereldoorlog, toen de grote stroom van Indische Nederlanders in verband met de politieke verandering in Indonesië, met honderd duizenden

naar Nederland repatrieerden en zich over alle provincies verspreidden. Zij hadden maar weinig bagage bij zich, maar brachten hun eetgewoonten, meer zelfs, hun eetcultuur mee. Ze waren aan lekker eten gewend, twee soms drie warme maaltijden per dag. Ook de kleine Indo's, die generaties lang aan de rand van de kampong geleefd hadden en nu ineens naar hun moederland moesten verhuizen dat hun vaderland niet was, hadden altijd lekker gegeten. Hun vrouwen waren uitstekende kooksters. Je hoeft niet rijk te zijn om lekker te kunnen eten, fantasie is nog belangrijker dan geld. Ze maakten van de nood een deugd en van hun eetcultuur een bron van inkomsten. Ze begonnen langs allerlei onnaspeurbare wegen Indische kruiden en ingrediënten te importeren, openden winkeltjes in hun voorkamer en hun mannen reden in oude auto's, die zij "Warong Keliling" (rondrijdende winkel) noemden, door het hele land met sambals, potjes zuur, kroepoek, dengdeng, zoute vis en alle kruiden voor de rijsttafel. In Indonesië bestaat een uitgebreide handel in toebereide etenswaren. Overall in de steden, maar ook langs de wegen, kan men op ieder uur van de dag en op vele plaatsen tot diep in de nacht, eten. Complete maaltijden, maar ook kleine hapjes en versnaperingen. Ze worden rondgevoerd in draagbare keukentjes of te koop aangeboden in kraampjes: vier bamboepalen, eend dak van gevlochten bamboe of een oud zeil, een tafel op schragen en twee losse banken. Deze straathandel is in handen van Indonesiërs en Chinezen. Indische dames, dikwijls weduwen al of niet met een pensioentje, hadden daarin hun eigen discrete plaats gevonden. Zij leverden maaltijden op bestelling per rantang, vier of vijf op elkaar passende pannetjes, de bovenste afgesloten met een deksel en hangende in een metalen beugel. Sommigen werden plaatselijke beroemdheden om hun jams, zuren en vruchtensiropen, maar ook om hun koekjes, pasteitjes en taarten. Zij leurd hun producten niet zelf, daar hadden zij hun bedienden voor. Wel adverteerden ze soms, maar de meeste werden bekend door recommandatie. Deze traditie reisden met hen mee en vond in Nederland nieuwe vormen. De winkeltjes in een deel van het eigen huis, de warongs keliling en voor wie wat kapitaal bijeen kon brengen een eethuisje. Dit hele bedrijf zou zich waarschijnlijk niet buiten de eigen groepering van blanke en bruine Indonesische Nederlanders toch nog altijd ettelijke honderdduizenden ontwikkeld hebben als na de soevereiniteits overdracht niet tienduizenden Nederlandse militairen waren teruggekeerd, die tijdens hun dienstdienst in Indonesië heel wat betere gerechten hadden leren kennen dan de rats, kuch en bonen van het soldatenlied. Zij wilden ook wel eens een goede bakmie of een lekkere rijsttafel eten en zij namen hun vaders en moeders, zusjes en broertjes, vrouwen en meisjes mee naar de Indische en Chinese restaurants. Ook de Chinese restaurants waren in opkomst. In de periode tussen de beide wereldoorlogen trof je die alleen aan in de grote havensteden zoals de Rotterdamse Katendrecht en de Amsterdamse Bantammerbuurt. In die tijd vonden zij hun klandizie bijna uitsluitend bij hun eigen landgenoten. Na de tweede wereldoorlog kregen zij door de ontstane vraag hun kans en vestigden zich over het hele land. De Chinese en Indonesische keuken, die alleen bekendheid hadden binnen de eigen, vrij beperkte gemeenschappen, werden populair bij vrijwel het gehele Nederlandse volk. De ironie van het lot bracht mee, dat in dezelfde jaren dat Nederland zijn status als koloniale mogendheid kwijtraakte, een eettraditie uit de koloniën hier een nieuwe ontwikkeling vond. De Indonesische keuken stamt uit een eeuwenoude traditie. Zij ontstond en bereikte haar hoogtepunt aan de vorstenhoven. Het was vooral in Midden Java waar de kookkunst een verfijning en een raffinement bereikte die tot op heden behouden bleef. De kookkunst is een onderdeel van het cultuurbezit van een volk. De Indonesische cultuur en de Javaanse in het bijzonder is een syncretistische, dat wil zeggen dat ze in staat is een aantal vreemde cultuur elementen harmonieus in haar eigen cultuur te verwerken en tot een nieuwe eenheid te vormen. Ook in de Javaanse kookkunst is dit te merken. De invloeden van de Indiase keuken vindt men terug in de kerries, van de Arabische in de goelais, van de Chinese in de miegerechten, het gebruik van tahoe (sojabonenkaas) en tempeh (gegiste en geperste sojabonenkoek). Men nam de gerechten over en vervormde ze tot eigen gerechten. De Indiase kerries zijn scherp van veel cayennepeper, de Javaanse zijn zachter en geuriger zonder cayennepeper bereid, maar met de toevoeging van gestampte kemirnoten en kokosmelk. Het varkensvlees van de Chinese gerechten werd in de Javaanse keuken vervangen door kip en de reuzel door kokosolie. Indonesiërs zijn voor negentig procent islamieten en de islam verbiedt het nuttigen van varkensvlees. Ook Nederlandse invloeden zijn herkenbaar, zelfs in de namen: sop voor soep, semoer voor smoor, perkedel voor frikadel (Oudhollandse benaming voor gehakt). De Javaanse kookkunst heeft zich vanuit de vorstenhoven onder het gewone volk verspreid. Niet via het dagelijkse menu dat heel eenvoudig is, een portie rijst, sambal en sajoer (een soort groentesoepje) of lalab (rauwe groente, gedept in een hete sambal) en al of niet een stukje vis, tahoe of tempeh. Ondanks de islam zijn in Indonesië de tradities van de selamatans, de offermaaltijden blijven bestaan. Men geeft ze bij de islamitische feestdagen en dat is op Java heel sterk het geval. Men geeft per jaar tientallen selamatans, bij huwelijk, geboorte en dood, in zaai en oogsttijden, bij de bouw van een huis, bij de besnijdenis van een zoon en bij naamsverandering. Niet alleen de vorsten, maar ook het gewone volk hield

selamatans, zij het op veel bescheidener schaal. Een selamatan is een feest voor de gemeenschap, waarbij verwanten en burens komen helpen en de gasten een bijdrage in geld of in natura leveren. Het koken staat onder leiding van vrouwen die de traditie kennen en de kookkunst verstaan. Door de selamatan kreeg de kookkunst een wijde verspreiding onder het volk, zij het dan in een wat eenvoudiger vorm. Van dure ingrediënten zoals kip worden alle organen, ook darmen, maag en kammen in gerechten verwerkt. Vlees wordt vervangen door tahoe en tempeh. Zo ontwikkelde zich deze kookkunst, die zich kenmerkt door grote verscheidenheid in gerechten en in menging van kruiden.

In Indonesië wonen ongeveer 4 miljoen chinezen, die zich in de loop der eeuwen in dit land gevestigd hebben. Zij waren grotendeels afkomstig uit de zuidelijke provincies. Hoewel de meeste momenteel de Indonesische nationaliteit bezitten, vormen zij nog steeds een duidelijk afgescheiden groep. Zeer velen van hen spreken geen chinees meer en hebben weinig binding met de chinese cultuur. Hun eetgewoonten zijn ook aan de Indonesische aangepast. Zij eten rijst met bijgerechten, maar onder die bijgerechten bevinden zich chinese gerechten, al of niet verindonesisch. Op chinese feestdagen wordt nog wel geheel chinees gekookt. In de meeste grote en kleine plaatsen treft men chinese restaurants en eethuisjes aan, waar traditioneel chinees gekookt wordt. Ook via de straathandel kan men chinees eten. De chinese kookkunst stamt eveneens uit een ver verleden. Zij wijkt vrij sterk van de Indonesische af en niet alleen door het overvloedig gebruik van varkensvlees en reuzel. In Indonesië bestaat het basisgerecht uit rijst die tegelijkertijd met een aantal gerechten opgediend en gegeten worden. Weliswaar wordt daarna fruit geserveerd en tegenwoordig ook wel soep vooraf, maar dat is de Europese invloed. De chinese keuken kent wel een aantal gangen bij uitgebreide maaltijden. Sommige gerechten worden met rijst, andere zoals miegerechten, zonder rijst gegeten. Klappermelk ofwel kokosmelk, zo typisch voor de Indonesische keuken, wordt niet gebruikt, evenmin de vele scherpe specerijen. Lombok is geheel afwezig. Wel maakt men veelvuldig gebruik van gember, knoflook, prei, bieslook en soms anijs. Een bijzonderheid van de chinese keuken is de toevoeging van een glucamaat, meestal ve-tsin, een wit poeder wat zelf smaakloos is, maar de in het gerecht aanwezige smaken stimuleert. De gerechten worden, uitzonderingen daargelaten, meestal snel bereid, vlees en groenten in kleine stukjes gesneden.

Het waren niet alleen de chinezen die zich voorgoed in Indonesië vestigden. Ook in de Nederlandse gemeenschap trof men een groot aantal families aan, meestal van gemengd bloed, die "blijvers" genoemd werden. Mensen, die na hun pensionering niet naar Nederland terug keerden maar zich blijvend in Indonesië gevestigd hadden. Ook onder deze groepering ontwikkelde zich een kookkunst die sterk Indonesisch georiënteerd, ruimte bood voor zeer veel variaties. Doordat deze mensen niet gebonden waren aan de spijswetten van de islam ontstond de Indische rijsttafel, het verrukkelijke product van een mengcultuur, waarin men Nederlandse gerechten kan aantreffen, iets afwijkend en meestal veel sterker gekruid, naast Chinese veel gerechten van varkensvlees en daarnaast ontelbare Javaanse. Indonesië is groter dan Java alleen en de vele andere eilanden kennen hun streekspecialiteiten: de visgerechten van de Molukken, de vleesvariëteiten van Bali (de Balinees is geen Islamiet), de vleesgerechten van Sumatra met zeer veel lombok bereid. De toename van huwelijken tussen de verschillende eilandbewoners, de roulatie van ambtenaren en militairen van Java naar buiten Java en omgekeerd en de studietijd van jongelui van buiten Java op Java, moeten hiertoe hebben bijgedragen. Ondanks de appreciatie die de Indonesische en Chinese gerechten hier in Holland ten deel valt, worden ze toch heel zelden thuis bereid. Er zijn uitzonderingen, de saté en de satésaus, de nasi goreng en de bakmie. Vooral de laatste gerechten zijn in het menu van de Nederlandse huisvrouw opgenomen. Nasi is hier een begrip geworden, maar daar bedoelt men nasi goreng mee en ook de nasiballen (een variatie die men in Indonesië helemaal niet kent), worden van nasi goreng of wat daar voor doorgaat, bereid. Nasi is inderdaad een Indonesisch woord. Het betekent gewone, droge witte rijst, die meteen aantal bijgerechten gegeten wordt. De rijsttafel heeft de reputatie bijzonder bewerkelijk te zijn. Dat is ze ook, maar dat hangt af van de keuze van de bijgerechten (bewerkelijke en minder bewerkelijke) en hun aantal. In de praktijk vergt een gewone rijsttafel niet veel meer tijd dan het doorsnee Nederlandse middagmaal, dat ook in bewerkelijkheid varieert. Een andere oorzaak kan liggen in de huiver van vele uitheemse benamingen van verschillende Indonesische kruiden, waarvan een deel o.a. de wortelsoorten moeilijk te doseren is. In Indonesië worden de kruiden vers gebruikt. Hier in Holland moet men zich meestal behelpen met gedroogde kruiden alhoewel er steeds meer verse kruiden te krijgen zijn in toko's en op groentemarkten. De laatste jaren is de commercie er toe over gegaan om verschillende Indonesische kruiden in poedervorm in flesjes of plastic zakjes te leveren en daardoor is de hele zaak veel eenvoudiger geworden. De dosering levert dan geen moeilijkheden meer op. Twee theelepels djahé (gember) is stukken minder

afschrikwekkend dan een stuk gemberwortel ter grootte van een duim. Bovendien zijn de wortelsoorten moeilijk uit elkaar te houden en wat de geur betreft, die is voor wie niet van kinds af de verschillende luchtjes heeft leren onderscheiden ook niet zo makkelijk. Wat de uitheemse benamingen betreft, is een kwestie van organisatie; doe de poeders en de bladeren en wat er nog meer bij hoort, elk in een apart stopflesje. Plak er een etiket op en haal de vereiste kruiden uit het flesje met haar naam. In zeer veel Indonesische recepten wordt santen (kokosmelk) gebruikt. Santen is in de Indonesische keuken wat melk of room is voor de Hollandse en wijn voor de Zuid Franse. Men gebruikt het als vloeistof voor een sausje, waarin het gerecht wordt gestoofd. In Indonesië bereidt men de santen door de klapper (kokosnoot) in stukken te slaan, het witte vruchtvlies te raspen, het raspel met warm water te mengen en daarna door een zeef uit te knijpen, waarbij de vezels in de zeef achterblijven en het melkwitte vocht opgevangen wordt. Dit is een arbeidsintensieve en bovendien een vervelende bezigheid. Sinds jaren is hier kokosmeel in de handel, geraspte kokos waaraan het water grotendeels is onttrokken is. Hiervan kan men santen maken. Deze santen is echter weinig geurig. Wel is dat kokosmeel heel goed bruikbaar voor gerechten waaraan droog gebakken klapperraspsel moet worden toegevoegd. Tegenwoordig zijn er echter blokken ingedikte santen in de handel en hebben de vorm van een pakje boter. Een halve blok vermengt met een halve liter water levert 6/7 deciliter santen op. Dit kookboek is geschreven voor Nederlandse omstandigheden. In de recepten wordt in hoofdzaak gebruikgemaakt van gemalen kruiden. Knoflook is evenals uien in poedervorm verkrijgbaar, maar aangezien beide ingrediënten het hele jaar door vers te verkrijgen zijn, wordt in de recepten van het verse product uitgegaan. Kokosnoten zijn tegenwoordig ook vrijwel altijd te krijgen, maar de bereiding van santen is voor de Nederlandse huisvrouw/man die het allemaal zelf moet doen zo ingewikkeld, dat men in de recepten gebruik maakt van de blokken santen. Tenslotte nog dit: de recepten zijn van gemakkelijk tot moeilijk te bereiden (meestal te zien aan de hoeveelheid te gebruiken kruiden). Voor wie reeds een beetje ervaring heeft met het koken van Indonesische en chinese gerechten, moet het aantrekkelijk zijn dat in dit boek naast de bekende gerechten zoals lodeh, kerrie en boemboe Bali, een groot aantal gerechten aangetroffen worden uit streken buiten Java. Bij veel gerechten staat aangegeven vanwaar het afkomstig is.

KEUKENGEREI

Wie meent dat Indonesische en chinese gerechten alleen met uitheemse materialen bereid kunnen worden, kan gerust zijn. De enige, wel noodzakelijke aanschaf is een tjobek (wrijfsteen) met een oelekoelek (wrijf hout) om de verschillende kruiden gezamenlijk fijn te wrijven alvorens ze te fruiten. Ook in de franse keuken is het met elkaar fijnmaken van kruiden niet onbekend. Ze worden echter niet gewreven, maar in een vijzel fijngestampt, wat op hetzelfde neerkomt. De kruiden moeten "se marier", dat is een aardige franse uitdrukking, de kruiden moeten een huwelijk sluiten tot ze een verrukkelijke geur vermengen. Wie in het bezit is van een stenen vijzel en stamper of van een geglazuurde kleurige franse vijzel, zoals je in de Provençe kunt kopen, hoeft zich dus niets extra's aan te schaffen. De tjobek kan van natuursteen zijn, gehouwen tot een brede platte schotel en daarbij hoort dan een oelekoelek van hetzelfde materiaal of een roodaarden schotel met houten oelekoelek. De laatste is goedkoop, maar breekbaar. De eerste is duurder, maar onverslijtbaar (in diverse maten te krijgen). Bovendien werkt het ruwe materiaal het stuk wrijven van de ingrediënten in de hand. Men wrijft met een korte ruk van de pols. Wie in het bezit is van een elektrische mixer, kan daarvan gebruik maken om uien en lomboks fijn te snijden en ze vervolgens met de andere kruiden op de tjobek te wrijven. Maakt men slechts een enkel gerecht, dan is het praktischer om alleen maar eventjes de tjobek te gebruiken. Wie plezier in Indonesisch en chinees koken krijgt, doet er goed aan een rijststomer aan te schaffen. De dagelijkse rijst is makkelijk zonder stomen gaar te krijgen, maar in dit boek komt een aantal gerechten voor, waarvoor een rijststomer vereist wordt. Niet noodzakelijk, maar wel prettig is een wadjan of wok, een pan van ijzer of emailen met een ronde bodem, die zich uitstekend leent voor de bereiding van sambal gorengs en tal van andere gerechten waarvoor de kruiden eerst gefruit moeten worden. En wie zo'n pan koopt doet er goed aan om ook een sodet (spatel) aan te schaffen, een platte lepel waarmee met het gerecht omscheept.

KOKEN IN DE MAGNETRON

Niet noodzakelijk, maar wel erg handig en meestal tijdbesparend is een magnetron. Niet alle recepten zijn echter geschikt voor dit keukenfenomeen. Sommige ingrediënten zoals rundvlees en sperziebonen lenen zich minder voor de bereiding in de magnetron. In dit boek zijn alle recepten die daarvoor wel geschikt zijn, voorzien van aanwijzingen voor de bereiding in dit apparaat. De aanwijzingen worden bijna altijd voorafgegaan door het woord "Magnetron:" maar er zijn ook enkele recepten waarvoor alleen de bereiding in de magnetron beschreven staat. In het register staan de magnetronrecepten speciaal gemerkt met een ster *. Wanneer dus geen magnetron aanwijzingen

vermeld staan betekent dit, liever op de traditionele manier klaarmaken. Wel kan men natuurlijk zelf experimenteren. Indien het bereiden met een magnetron voor u geen geheimen meer kent blijft het toch wel oppassen geblazen. Op magnetrongebied is er weinig standaardisatie, doch de aanwijzingen zijn zo opgesteld dat u ze gemakkelijk kunt vertalen naar uw eigen apparaat. Het vermogen wordt uitgedrukt in Wattage. Sommige fabrikanten spreken van 'nuttigvermogen', andere van 'afgegeven vermogen'. Bij de huishoudelijke magnetrons is er sprake van afgegeven vermogen van 500, 600, 650, 700 en 750 Watt. Dat is dus het volle vermogen, ofwel 100%. In de gebruiksaanwijzing of op een sticker of typeplaatje achterop de magnetron is te vinden van welk vermogen sprake is bij uw apparaat.

Voor de bereiding in de magnetron is het prettig wanneer er tenminste 4 verschillende standen zijn, d.w.z. de lagere vermogens dan 100%. In de recepten wordt uitgegaan (tenzij anders aangegeven) van een magnetron met de volgende standen: 600 Watt = 100% - 420 Watt = 70% - 300 Watt = 50% - 180 Watt = 30%

Heeft u een magnetron met een ander afgegeven vermogen dan 600 Watt en met een ander vermogen op de lagere standen, dan moeten de bereidingstijden aangepast worden. Voor een hoger vermogen geldt een kortere bereidingstijd, voor een lager vermogen een langere bereidingstijd. Denk hierbij beter in seconden dan in minuten.

INGREDIËNTEN VOOR DE INDONESISCHE KEUKEN

ASEM

is het samen geknede vlees van de rijpe vrucht van de tamarinde (*tamarindueindica*). Het wordt o.a. gebruikt voor het mals maken van vlees en gevogelte. Vlees en gevogelte worden voor het braden ingesmeerd met een papje bestaande uit een mengsel van asem en zout. Ook vis wordt op dezelfde manier behandeld en wel om de penetrante geur weg te werken. Bovendien wordt asem in vele gerechten gebruikt in plaats van azijn. Men maakt daartoe asemwater. Een stukje asem ter grootte van een walnoot weekt men met 2 a 3 eetlepels warm water. Laat dat enige tijd staan, verwijder de pitten en vezels door ze te zeven. Vervolgens gebruikt men de bruine drab. Tenslotte maakt men van de asem pulp limonadesiroop, jam en koekjes. Hier wordt asem verkocht in kleinere of grotere pakjes samengeperst.

BIHOEN OF MIHOEN

fijne soort mie, uit meel of rijst gemaakt.

DJEROEK POEROETBLAD

is het blad van de citrus hystrix, een citroensoort met kleine wrattige vruchten. Zowel de vrucht als het blad worden gebruikt om geur te geven aanbepaalde gerechten.

DJAHÉ

is de wortelstok van de gemberplant (*zingiber officinale*). Wordt als kruiden in vele gerechten gebruikt. Gekonfijte gember maakt men van de jonge wortelstok. Men kan hier tegenwoordig ook verse gemberwortel krijgen. In de gerechten in dit boek, wordt op een enkele uitzondering na, gebruik gemaakt van de poeder djahé, in flesjes of zakjes te koop.

DJINTEN OF DJINTAN

is zowel als zaad als in gemalen vorm in flesjes en zakjes te koop. *Cuminumcyminum*, de Nederlandse naam is komijn, komijnekaas ontleent haar naam aan deze kruiden. Ongemalen komijn voor de Indonesische keuken eerst fijnstampen.

DENGDENG

wordt gemaakt van dun gesneden lappen vlees, licht gezouten en ingewreven met salpeter. Het vlees wordt in de wind gedroogd. Men maakt het o.a. van zowel rund als varkensvlees. Dengdeng manis is een zoete dengdeng, die behalve met zout en salpeter ook ingewreven is met een papje van Javaanse suiker en verschillende kruiden. Gebakken wordt het gerecht bij de rijst gegeten, maar men voegt het in kleine stukjes gesneden ook wel als smaakmiddel aan een gerecht toe.

EBI

bestaat uit gedroogde garnalen. Ze zijn in verschillende grootte te koop. Ze worden geweekt aan diverse gerechten toegevoegd, maar ook wel met de kruiden mee gestampt. Sinds enige tijd is ebi hier ook in gemalen vorm te krijgen. In zakjes te koop.

HOEN KWEEMEEL

is een fijn geurig meel dat gebruikt wordt voor het maken van puddingen en koekjes. Het wordt van katjang hidjau gemaakt.

JAVAANSE SUIKER (GOELA DJAWA)

wordt behalve uit het sap van het suikerriet ook bereid uit het sap van de bloemkolven van vele palmsoorten als de arenpalm en de kokos. Ze ziet donkerbruin, is zeer geurig en heeft de samenstelling van borstplaat. In gesmolten toestand wordt ze in zoete gerechten gebruikt. Veelvuldig wordt ze ook in hartige gerechten gebruikt.

KATJANG HIDJAU

zijn gedroogde erwten (*phaseolus radiates*). Er wordt taugé van gemaakt. Ook gebruikt men de erwten bij de bereiding van zowel soep als pap.

KEMANGI

is het blad van de *ocimum basilicum/citratum*. In de zomer kan men het tuinkruid *basilicum* hiervoor gebruiken.

KEMIRIE

is de noot van de *aleuritus moluccana*. Zijn sterk smakende noten die fijngewreven in verschillende gerechten gebruikt worden. Gepeld en in zakjes te koop. Ze worden voor gebruik altijd eerst even gepoft in de oven of aan een breinaald gestoken boven de gasvlam. Ook gaat het in een foliebakje op een lage gasvlam of in een lauwe oven.

KENARI

is de noot van de *canarium commune* (java almond). Ze worden in het oosten van Indonesië voor verschillende gerechten gebruikt. Ze kunnen rauw als amandelen worden gegeten.

KENTJOER

is de wortelstok van de *kaempferia galanga*. Is in gemalen vorm in flesjes en zakjes te koop. Kentjoer heeft een sterk overheersende smaak en wordt in combinatie met andere kruiden in een kleine hoeveelheid aan bepaalde gerechten toegevoegd. Wees voorzichtig met de dosering!

KETJAP

Indonesische soja, gemaakt uit sojabonen waaraan verschillende kruiden o.a. anijs zijn toegevoegd. Men kan kiezen uit drie soorten: zoete, zoute en halfzoute. De laatste wordt in de meeste gerechten gebruikt.

KETOEMBAR

de Hollandse naam is koriander (*coriandrum sativum*). Is zowel als zaad en in gemalen vorm verkrijgbaar. In dit boek wordt de gemalen vorm gebruikt. Ketoembar wordt in combinatie met djinten in vele gerechten gebruikt. Op enkele uitzonderingen na is de verhouding 1 deel djinten op 2 delen ketoembar.

KLAPPER

of kokosnoot. Is de vrucht van de kokospalm (*cocos nucifera*). Het witte vruchtvlees van de rijpe vrucht wordt in Indonesië gebruikt om olie van te maken. Het geraspte vruchtvlees, gemengd met water wordt uitgeperst en levert een vloeistof, santen, die in de Indonesische keuken als melk of room wordt gebruikt. De verse vruchten zijn het hele jaar door te krijgen, maar het rasp van het vruchtvlees en het uitpersen van de melk is nogal een arbeidsintensieve bezigheid. In de handel is kokosmeel verkrijgbaar, geraspt en gemalen vruchtvlees waaraan al het water onttrokken is. Het is zeer bruikbaar voor het maken van bepaalde koekjes en voor gerechten waarin droog gebakken geraspte klapper wordt gebruikt. Voor de vele gerechten waaraan santen wordt toegevoegd kan men beter gebruik maken van de blokken ingedampde klappermelk, die in de vorm van boterpakjes als "creamed coconut", maar ook wel onder de naam santen te koop zijn. In de koelkast bewaard, blijven ze heel lang goed. Om de santen te maken lost men het blok of een deel ervan op in kokend water. Een heel

blok levert ongeveer 12 dl santen op. Heeft men eenmaal van het blok santen gemaakt dan bederft deze vloeistof vrij gauw. Men kan het blok echter gemakkelijk in vieren of achten delen met een mes om enkele dl santen te krijgen.

KLOEWEK OF KLOEWAK

is de noot van de *pangium edule*. Een Hollandse naam bestaat er niet voor. Het is een kruiden van zeer overheersende smaak die in bepaalde vleesgerechten wordt gebruikt, o.a. in rawon. Ze worden onder de naam van kloewakpitten verkocht. Men kraakt de noot, haalt de pit eruit, stampt die fijn en vermengt ze met water.

KOENJIT OF KOENJIR

is de wortelstok van de *curcuma domestica*. In het Hollands kurkuma of geelwortel geheten. Het geeft niet alleen aroma maar ook een mooie gele kleur aan de gerechten. Koenjit is zowel in verse vorm als gemalen te verkrijgen. Het mag nooit rauw gebruikt worden maar moet eerst gepoft of even meegebakken of meegekookt worden. Koenjit wordt in alle kerriemengsels gebruikt.

KOEPING TIKOES

letterlijk muizenootjes. Een soort gedroogde chinese champignons (*auriculariaspec. div.*) die in Chinese gerechten gebruikt wordt. Voor het gebruik enige tijd weken.

KOETJAI

is bieslook, ook wel uienkruid genoemd. In de zomer vers verkrijgbaar. Kan zowel in de volle grond als in een bloempot of bloembak zelf gekweekt worden.

KROEPOEK

wordt van verschillende ingrediënten gemaakt. Men kent in Indonesië wel dertig soorten kroepoek. Hier kan men 3 a 4 soorten krijgen: de kroepoek oedang, gemaakt van meel en garnalen; kroepoek palembang, gemaakt van meel en vis; emping belindjoe, gemaakt van de belindjoevrucht. Voor het bakken moet de kroepoek door en door droog zijn. Kroepoek oedang is in gebakken vorm overal verkrijgbaar.

LAKSA (SOOEN)

transparante chinese vermicelli.

LAOS

is de wortelstok van de *alpinia galanga*. De Nederlandse naam is grote galanga, maar er zullen niet veel mensen zijn die dat weten. Laos is zowel als gedroogd een verse wortel en in gemalen vorm verkrijgbaar. In dit boek wordt hoofdzakelijk de poedervorm gebruikt. Laos wordt vrijwel in alle sajoers en sambal gorengs gebruikt en in nog vele andere gerechten. Koop ze dus niet in te kleine hoeveelheid, maar schaf een zakje van 50 gram aan.

LOMBOK

is de vrucht van de *capsicum annum* of wel de chilipeper (Chilipeper). 's Zomers in verse vorm, zelfs op markten en in groentewinkels te krijgen. Er zijn rode en groene lomboks. De laatste is minder heet en wordt in bepaalde gerechten gebruikt. De lombok rawit is een kleine uitvoering en erg heet, zeker in gedroogde vorm.

MIE

is een chinese spaghettisoort, gemaakt van tarwe of tapiocameel. Wordt gebruikt als hoofdbestanddeel in o.a. bakmie.

PETEHBONEN

zijn sterk ruikende bonen van de *parkia speciosa*, gebruikt in sambal gorengs en sajoers. Ze zijn gepekeld in flesjes en gedroogd in plastic te koop. De gedroogde bonen moeten eerst voor geweekt worden. Tegenwoordig zijn ze ook vers als grote peulen verkrijgbaar.

PETIS

is een pasta, gemaakt van gegiste garnalen. Wordt in verschillende gerechten gebruikt.

REBOENG

zijn bamboespruiten. In Nederland verkrijgbaar in blikjes uit Hongkong. Worden in Indonesische maar vooral in chinese gerechten gebruikt.

SALAM

is het blad van de eugenia polyantha, een soort laurier. Het blad is iets donkerder van kleur en anders van smaak dan het laurierblad dat wij in de Europese keuken gebruiken. Het kan bij uitzondering eventueel als vervanger dienen.

SEDEP MALAM

is de bloem van de polianthus tuberosa (tuberoos). Wordt in gedroogde vorm (van te voren weken) in chinese recepten gebruikt.

SEREH

is het citronella gras, andropogon nardus. Wordt in gedroogde vorm verkocht en wordt meestal in combinatie met het salamblad in vele gerechten gebruikt. Tegenwoordig ook vers te krijgen.

SJALOTTEN

zijn kleine roodpaarse uitjes, allium cepa. Er gaan er 10 a 12 in 100 gram. Ze worden vrijwel in alle Indonesische recepten verwerkt. Hier zijn ze soms niet te krijgen. Ze zijn geuriger dan de grote uien en scherper, maar kunnen in geval van nood door deze vervangen worden.

TAUGÉ (TAOGE)

wordt gemaakt van katjang hidjau, die men in een vochtige warme atmosfeer heeft laten kiemen. Volop te koop op de markt en in groentewinkels. Het restant van de schilletjes spoelt men er onder de kraan af. Ze kunnen ook afgeschept worden wanneer ze in een pan met ruim water boven komen drijven.

TAHOE

wordt gemaakt van sojabonenmeel en in balkjes van ca. 25 cm verkocht. Men kan ze een dag of wat in water bewaard in de koelkast goed houden. Ze bevat zeer veelplantaardige eiwitten. Ze vormt het hoofd ingrediënt van zowel chinese, Japanse en Indonesische gerechten. In Japan heet het tofu.

TAOTJO

is een donkerbruine brij van verschillende soorten gegiste chinese bonen. Taotjo heeft een sterke, enigszins wijnachtige smaak. Wordt zowel in chinese als Indonesische gerechten gebruikt.

TEMOE KOENTJI

is de jonge wortelstok van de gastrolichus panduratum. Verkrijgbaar in Indische toko's. Wordt slechts in bepaalde recepten gebruikt.

TEMPEH

is een koek van sojabonen waarop een bepaalde schimmel is geënt die de sojaboon zeer goed verteerbaar maakt. Zeer eiwitrijk. Tempeh wordt zowel gebakken als gekookt in gerechten verwerkt en is in plastic verpakt.

TERASI OF TRASSI

wordt van garnalen bereid en tot koeken geperst. Trassi wordt in bijna alle Indonesische gerechten in kleine hoeveelheden gebruikt. Het ruikt zeer sterk in rauwe toestand. Men kan ook reeds vorgebakken trassi kopen die de hinderlijke lucht mist. Bewaren in een goed afgesloten pot of in plastic.

TERI

zijn kleine gedroogde visjes, tamelijk zout. Ze worden in zakjes verkocht en/of als apart gerecht of als ingrediënt voor een gerecht gebruikt. Ze moeten goed droog bewaard worden.

Dit zijn de meest voorkomende kruiden en ingrediënten. Nog andere staan vermeld onder {"Maleise woorden en uitdrukkingen"}. Naast bovengenoemde producten wordt in de Indonesische keuken ontzettend veel plantaardige olie gebruikt. Zorg ervoor dat u dat in ruime mate aanwezig hebt. Gebruik kruiden naar eigen smaak, in het begin niet teveel. Men kan altijd eerst proeven en dan eventueel naar behoefte bijvoegen. In plaats van verse lombok kan men sambal oelek gebruiken.

2 verse lomboks = 1 afgestreken eetlepel sambal.
Sereh: 1 spriet/stengel = 1 theelepel poeder.
Laos vers: 4/5 schijfje = 1/2 theelepel poeder.
Djahé vers: 4/5 schijfje = 1/2 theelepel poeder.
Djahé vers: 1 theelepel geraspt = 1 theelepel poeder
2 tenen knoflook vers = 1 theelepel poeder

Ketoembar en djinten worden in de verhouding 2 : 1 gebruikt tenzij het anders staat aangegeven. Voor sommige kruiden, die men misschien te weinig gebruikt om ze direct aan te schaffen, zijn er geschikte Nederlandse equivalenten. Enig verschil in smaak krijgt men dan wel.

Djeroek poeroet:	vervanging: citroensap
Kemangi:	vervanging: basilicum
Goela djawa:	vervanging: bruine basterdsuiker
Kenari:	vervanging: amandelen
Tjerimee:	vervanging: onrijpe kruisbessen
Pisangbladeren:	vervanging: aluminiumfolie

TIPS EN WENKEN

Tip 01. Rijst koken kan men op verschillende manieren. Hier een makkelijk voorbeeld. Neem een goed droogkokende rijst (Amerikaanse, Siamese of Surinaamse). Reken per persoon een flink kopje rijst en doe dit in een diepe pan. Was de rijst flink met koud water net zo lang totdat het water helder blijft. Zorg dat er 1 vingerkootje water boven de rijst staat en breng het water aan de kook. Roer dan de rijst goed om. Zet het vuur laag en laat zo doorkoken met regelmatig roeren. Het water moet geheel verdampt zijn en de rijstekorrels moeten in het geheel fijn te drukken zijn. De rijst op een klein vuur met de deksel op de pan, warm houden. Lees natuurlijk ook de instructies die op de pakken rijst staan aangegeven. Heeft men een rijststomer, dan de pan van het vuur halen en de rijstlaten afkoelen. Een half uur van te voren stoomt men de rijst weer warm. Elektrische rijststomers zijn wat dat betreft zeer handig. De rijst dient ten allen tijde warm opgediend worden. Om een apart smaakje aan de rijst te geven, kan men tijdens het rijst koken er een paar blaadjes djeroek poeroet aan toevoegen. Pandanrijst heeft ook een heel aparte smaak.

Tip 02. Indien men een rijsttafel of enkele gerechten voor bij witte rijst maakt voor het weekend, houd dan de pannen indien afgekoeld, in de koelkast. Bij warm weer loopt men gauw de kans dat de inhoud bederft. Haal een half uurtje van tevoren de pannen eruit en warm dit op. Van overgebleven witte rijst kan wat nasi goreng gemaakt worden.

Tip 03. Als uien fijngesneden moeten worden, dient dit ook erg fijn te gebeuren net zoals uitjes op nieuwe haring. Knoflook nog fijner snijden of nog beter een knoflookpers gebruiken. Indien er geen tjobek voorhanden is kan men kemirinoten het beste raspen. Een vleesmolen is hiervoor ook zeer goed te gebruiken.

Tip 04. Bakken van kroepoek en zoute vis. Kroepoek is er in verschillende soorten nl. kroepoek oedang (garnalen), kroepoek ikan (vis) en emping belindjoe (plantaardig). Zorg voor het bakken bij de hand te hebben: olie, wadjan, gaatjeslepel en een vergiet met lekschaal. Giet voldoende olie in de wadjan (grote braadpan voldoet ook goed) en laat de olie goed warm worden. Dit kan men zien wanneer een stukje witbrood in de olie meteen bruin wordt. Doe er dan een voor een de kroepoek in en dompel ze onder. De kroepoek zet meteen uit. Kijk goed of de kroepoek helemaal is uitgezet en haal ze er dan uit. Leg ze in de vergiet om uit te lekken. Laat kroepoek nooit aanbranden. Hetzelfde doet men met verse zoute vis, ikan selar of ikan teri.

Tip 05. Indonesische salades worden meestal samengesteld uit heel even opgekookte groenten of in stukjes gesneden onrijpe vruchten (appels, peren, verse augurkjes, rammenas, etc.). Ze worden overgoten met een bepaalde saus. Voorbeelden zijn:
a. petjel, bestaat uit een groenten of vruchtensoort, saus er apart overheen. Meestal met dunne reepjes gebakken tempéh en kleine kroepoekjes;
b. roedjak, bestaat uit een groentesoort en meerdere vruchten die direct met de roedjakkruiden (saus) worden vermengd.

c. gado gado, bestaat uit afgekoelde groenten, overgoten met een pindasaus en diverse garneringen.

Tip 06. Indien men ketjap manis heeft en er is ketjap asin nodig, dan de benodigde hoeveelheid met wat maggi vermengen. Omgekeerd met wat bruine basterdsuiker vermengen. Manis is zoet, asin is zout.

Tip 07. Nasi rames: worden verschillende vlees en groentegerechten op 1 bord geserveerd, dan spreekt men van nasi rames. Nasi rames is dus geen bepaald recept maar een rijsttafel waarbij de verschillende gerechten op 1 bord om de rijst geserveerd worden.

Tip 08. Een aantal gerechten kan men rustig van te voren klaarmaken. Een dag vante voren zelfs, ze smaken dan nog lekkerder. Het gaat om babi ketjap, ajamkerrie, boemboe Bali vlees, etc. Dus de meeste vlees en kippgerechten.

Tip 09. Als variatie op de saté kan men ook saté ayam maken. In plaats van varkensvlees gebruikt men kipfilet.

Tip 10. Sambal en ketjap geven tijdens de bereiding al een smaak aan de gerechten. Maar zet het ook op tafel, zodat iedereen naar eigen smaak kan toevoegen.

Tip 11. Los knoflookpoeder eerst op in koude olie, daarna pas verwarmen. Dit voorkomt verbranden en een bittere smaak.

Tip 12. Als men de rijst eerst laat afkoelen voordat men deze met het vlees en de groente opbakt, krijgt men een veel betere smaak en blijft de nasi lekker los.

Tip 13. Haaienvinnen treft men slechts zelden in de winkel aan. Een goede vervanging bereikt men op de volgende wijze: zodra de bouillon kookt voegt men een rauw geklutst ei toe dat men door een zeef in de bouillon laat glijden.

Tip 14. De juiste drank. Bier of water is het meest gekozen compliment bij oosters eten. Maar ook een neutraal smakende frisdrank of koude thee kan het uitstekend doen. Mocht er toch iemand een wijntje willen, laat het dan hoogstens een koele ros) zijn.

Tip 15. Ketjap is de Indonesische variant van sojasaus. Sojasaus is de basis van de ketjap bereiding. Tijdens het bereiden worden authentieke kruiden toegevoegd die ketjap zijn karakteristieke smaak geven. Ketjap heeft dezelfde eigenschap als wijn, hoe langer men het bewaart, des te beter wordt de kwaliteit. Het rijpingsproces zet zich in de fles voort.

Tip 16. Maak een kruidenflesje/potje nooit open boven de stoom van de gerechten. Veel kruiden hebben de eigenschap vocht aan te trekken waardoor ze hard en moeilijk te verwerken zijn. Beter kan men de gewenste hoeveelheid met een mespunt of lepeltje eruit halen en dan toevoegen.

Tip 17. Sambal oelek gebruikt men in de keuken en geeft de gerechten de juiste scherpste en dat typische smaakje. Zet er op de tafel een bruin gebakken sambal naast en ieder kan naar smaak nog wat toevoegen.

Tip 18. Als men met zijn vieren of meer aan tafel zit, is een hele kip lastig om te verdelen. Koop daarom dan delen van de kip zoals borststukken, poten, vleugels of kipfilet.

Tip 19. Voor de meeste visgerechten (behalve boemboe ketjap ikan) kan men vissticks of mootjes diepvriesvis gebruiken.

Tip 20. In de oosterse keuken maakt men gebruik van een speciale braadpan met ronde bodem, de zogenaamde Indonesische wajan of de chinese wok die erg handig zijn bij de bereiding van oosterse recepten. In veel toko's, warenhuizen en grootwinkelbedrijven zijn ze in diverse variaties te koop.

Tip 21. De lekkerste sajoers krijgt men door de groenten niet helemaal gaar te koken. Dat geeft een betere smaak en de vitaminen blijven behouden. Om de sajoer zijn sausachtige karakter te laten behouden, mogen de groenten niet afgegoten worden.

Tip 22. Taugé maakt men zelf. Katjang idjoe (hidjau) in een weckpot en afdekken met een doek. Tweemaal per dag spoelen met lauwwarm water. Na 4 a 5 dagen heeft men zelfgemaakte verse taugé. Van 10 gram katjang idjoe krijgt men 75 a 100 gram taugé. In een mandje strooit men laag om laag katjang idjoe en zand. Met een vochtige moltendoek wordt het mandje in de zon gezet. Het zand vochtig houden door regelmatig te begieten met water. Na 2 of 3 dagen is de katjang idjoe gekiemd. Het resultaat: taugé, die eerst goed gewassen wordt om het zand te verwijderen. Katjang idjoe tussen een vochtige molton of flanellen doek leggen en op een lauwwarme plaats leggen. Na enige dagen is de katjang idjoe gekiemd.

Tip 23. Teveel of te hete sambal gegeten? Blus dit binnenbrandje met een klontje suiker of een stukje kroepoek.

Tip 24. Geef op een aparte schaal grote, versgebakken kroepoek. Op een aparte schaal, omdat kroepoek anders door de warmte van het eten gauw zijn brosheid verliest. Kroepoek is ook kant en klaar te koop.

Tip 25. Santen (kokosmelk) wordt als volgt gemaakt: 100 gram kokos met ca. 2 kopjes water aan de kook brengen en op het kleinste vuur ca. 5 min. laten inkoken en dan laten afkoelen. Daarna de kokos in een zeef uitpersen. De uitgeperste kokos kan gebruikt worden voor het maken van seroendeng.

Tip 26. Bedenk steeds dat gerechten met santen nooit geheel afgesloten bewaard mogen worden (schiften). Alleen in de koelkast kunnen ze, als ze geheel zijn afgekoeld, afgesloten bewaard worden.

Tip 27. In China gebruikt men arachideolie (reukloos). Zonnebloemolie is een uitstekende vervanger. Voor verse vis kan men in de regel ook diepvriesvis gebruiken. Zo ook voor verse peultjes. Wel eerst ontdooien. Als vervangers voorpeultjes kan men ook doperwtjes, in kleine stukjes gesneden "haricots verts" of roosjes broccoli nemen.

Tip 28. SESAMOLIE: is in Chinese winkels te koop maar kan ook zelf gemaakt worden. Bereiding: 3 eetlepels sesamzaad in liter arachideolie langzaam donkerbruin roosteren. Door een fijne zeef filteren en in een donkere fles bewaren. Niet gebruiken om in te braden, alleen om mee te kruiden.

ANEKNOTE

Aan het einde van een persconferentie stelde een Nederlandse journalist president Soeharto deze vraag: wij zijn nu in Indonesië, kunt u ons zeggen waar we de lekkerste rijsttafel kunnen eten? Het antwoord van Soeharto: " IN AMSTERDAM "

DE RIJSTTAFEL

- a. de samenstelling;
- b. het dekken;
- c. het opdienen.

DE SAMENSTELLING

Een rijsttafel bestaat uit droog gekookte rijst, waarbij verschillende bijgerechten gegeven worden. Een eenvoudige rijsttafel bestaat uit:

1. rijst;
2. een sajoer;
3. sambal oelek, een gebraden sambal en een sambal goreng;
4. een kip, vlees of visgerecht;
5. kroepoek en gebakken pisang;
6. seroendeng met gebakken pinda's;
7. stukjes of schijfjes rauwe komkommer;
8. atjar, atjar biet of zure uitjes;
9. verse vruchten of een frisse agar-agar vruchtenpudding.

Men kan een rijsttafel uitbreiden door meer sambalans, evt. sajoers en meer vleesgerechten (saté) erbij te geven.

HET DEKKEN

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

Men dekt dus als volgt:

1. een groot plat bord, hierop een soepbord;
2. links van het bord een kleine vork;
3. rechts van het bord een lepel en een mes;
4. links een bordje voor kroepoek, katjang enz.;
5. rechts bovenaan een waterglas;
6. links opzij een vingerkom;
7. het servet als het ongebruikt is, op het bord;
8. het platte bord dient alleen als onderzetter;
9. pudding en vruchten worden van gewone dessertbordjes gegeten.

Als dranken komen in aanmerking:

1. ijswater;
2. spuitwater;
3. bier.

HET OPDIENEN

De rijst wordt opgediend in een grote open kom. Voor het op tafel brengen eerst de rijst goed losmaken. De sajoer gaat in een dekschaal. Het vlees, kip of visgerecht gaat op een vleesschaal. Bij "lopende tafel"gebruikt men ook wel dessertbordjes.

Sambals en atjars in een hors d'oeuvre schaal of op kleine vleesschaaltjes. Of atjars in een apart zuurstel.

INDONESISCHE WOORDEN EN UITDRUKKINGEN

A

Abon	gebakken uiteengeplozen vlees
Adas	venkel
Adas manis	anijs
Adat	gewoonte
Adoek	roeren
Adonan	mengsel, deeg
Agaragar	gelatine van een soort zeewier
Ajak	zeef
Ajam	kip
Ajam biang	hen
Ajam blanda	kalkoen
Ajam djago	haan
Ajam goreng	gebakken kip
Ajam panggang	geroosterde kip
Ajer	water
Ajer blanda	spuitwater, sodawater
Ajer garam	pekkel
Ajer minoem	drinkwater
Ajer soesoe	melk
Akar	wortel
Ampas	afval, bezinksel
Ampela ayam	kippenmaagjes
Anak babi	biggetje
Anak lemboe	kalf
Anak sapi	kalf
Andéwi	andijvie
Andjing	hond
Anggoer	wijn
Angkah (chinees)	rode rijst
Anglo	komfoor, vuurpotje
Angsa, gangsa	gans
Apak	muf, spek

Api	vuur
Apokat	avocado
Arang	houtskool
Arbei	aardbei
Asap	rook
Asapi	roken van vlees en vis
Asem	tamarinde
Asem garem	tamarinde en zout
Asin	zout, gezouten
Asinan	groenten/vruchten met azijn/zout
Ati of hati	lever
Atjar	tafelzuur, zure rauwkost
Atjar manis	zoetzuur
Atjar tjampoer	gemengde fijngesneden groenten in het zuur
Atji	tapiocameel

B

Babal	jonge nanka, vrucht
Babat tawon	pens
Babat tebel	dikke pens
Babat tipis	dunne pens
Babi	varken, zwijn
Babi ketjap	varkensvlees in sojasaus
Babi panggang	geroosterd varkensvlees
Badang	soort zeef
Bajar	betalen
Bajem	soort brandnetel, spinazie
Bakar	branden, droogbakken, roosteren
Baki	presenteerblad
Bakoel	mand voor koopwaren
Balikkan	omdraaien
Bamboe	bamboe
Bami	chinese spaghettisoort
Bandeng	vissoort
Bangkowang	indische knolplant
Banten	bantams
Baoe	geur, ruiken
Bara	schotel, platte ronde schaal
Bars	as
Basah	nat, vochtig
Basi	schotel
Basikar	grove vuurvaste schaal
Basoek	wassen
Bawang	uien, prei
Bawang merah	rode uien, sjalot
Bawang poetih	knoflook
Bébék	eend
Belado	met pepers
Belaken	rug, achter
Belandja	inkopen doen
Belodjoh	jonge vis
Beloet	aal
Beras	ongekookte rijst
Berendi	brandewijn
Berisi	gevuld
Betoeng	grote bamboe
Bidji	zaad, pit
Biengka	koekje van klapper
Bieting	houten pennetje
Bikin	maken

Bir	bier
Biribiri	schaap
Bistik	biefstuk
Bloestroe	vrucht bij sajoer
Bloemkol	bloemkool
Boeah	vrucht
Boeah angor	druif
Boeah nanas	ananas
Boeah kenari	amandel
Boeah pinggang	nier
Boeboek	poeder
Boeboer	pap, brij of moes
Boeka	open
Boelanboelan	vissoort
Boemboe	Javaanse kruiden, specerijen
Boentjis	boon
Boengkoesan	pakje
Boentoet kerboe	vis, kabeljauw, karbouwenstaart
Boentoet	staart
Boeroeng dara	duif
Boeroeng	vogel
Boesoek	slecht, rot
Boontjis	sperziebonen
Boontjis irisan	snijboontjes
Boros	plantwortel, gat in de hand
Botjor	lek
Botok	gerecht van geraspte klapper met vis e.d.
Botol	fles
Botor	geribd
Brambang	rode uien
Brandal of berandal	muiteling, rover
Bras of beras	ongekookte gepelde rauwe rijst
Bras boeboer	klein korrelige rijstsoort
Bras djagoeng	maïsmeeel
Brengkassan	langwerpige rollen

D

Dadar	omelet, struif
Dadar isi	gevulde omelet
Daging	vlees
Daging anak lempoe	kalfsvlees
Daging sapi	rundvlees
Daging sop	soepvlees
Daging toemis	ragout
Daing	gedroogde vis
Dangdang	rijststomer
Danging	hoge koperen pot
Daoen	blad
Daoen bawang	uienblad
Daoen djeroek nipis	soort citroenblad
Daoen djeroek poeroet	soort citroenblad
Daoen djeroek lima	soort citroenblad
Daoen katjang	blad van een bonensoort
Daoen kemangi	welriekend plantje
Daoen koenjit	kurkumablاد
Daoen koetjai	soort uiblaadje
Daoen mangkodoë	soort boombladeren
Daoen pandan	pandanus struikbladeren
Daoen salam	soort indisch laurierblad
Daoen seriawan	bladeren van een klimheester

Daoen sesawi	blad van een mosterdplant
Dapoer	keuken, oven
Dedek	zemelen
Demak babi	spek
Dengdeng	gedroogd, gekruid dungseden vlees
Dengdeng belado	dengdeng met chilipeper
Dideh	bloedkoek
Dingin	koud
Djagoeng	maïs
Djahé	gember
Djamoe	kruid
Djamoer	champignon, paddenstoel
Djamoer barat	paddenstoel
Djamoer koeping	soort paddenstoel, muizenootje
Djanganan	gekookte groenten met sambal
Djantoeng (hati)	hart
Djawa	Javaans, Java
Djelanta	al gebruikte kokosolie
Djeroek	citrusvrucht, citroen
Djeroek bali	pompelmoes
Djeroek garoet	mandarijn
Djeroek manis	sinaasappel
Djeroek nipis	soort kleine citroen
Djinten of djintan	komijn
Dodoh mentoh	klapstuk
Dodol	zoete lekkernij van kleefrijst
Doelang	houten bak, presenteerblad
Doeri	visgraat, doorn
Doerian	lekkere stinkvrucht met grote stekels

E

Ebbi	gedroogde garnalen
Empal	vleesgerecht
Emping belindjoe	plantaardige kroepoek
Empoh	gemalen rijstkafjes
Entjer	watrig, dun
Ertjis	erwten
Es	ijs

F

Frikadel	gehakt
----------	--------

G

Gabah	ongestampte rijst
Gaboes	vissoort
Gadogado	groentegerecht met pindasaus
Gading	ivoor
Gajoen	waterschep van blik of klapper
Gamat	zeekomkommer
Gambir	catechu, bittere zelfstandigheid
Gandaria	zure vrucht, soort olijf
Gandoem	koren, tarwe
Gangsa	gans
Ganjoet	ongaar
Gaplek	gedroogde ketellaschijfjes
Garam of garem	zout, keukenzout
Garëmi	inzouten
Garing	hard, droog gebakken, droog
Garpoe	vork
Gelas	glas

Gemoek	vet, dik
Gendie	aarden waterkruid
Godok	koken
Goedang	schuur
Goedek	met fruit/groenten gemengd vlees
Goela	suiker
Goela aren	arensuiker
Goela batoe	kandjisuiker
Goela djawa	Javaanse palmsuiker
Goelagoela	suikergoed
Goela klappa	klappersuiker
Goela teboe	rietsuiker
Goelai	gerecht van vlees, vis e.d. gekookt in klappermelk
Goele	gerecht met koenjit
Goerami	zoetwatervis
Goerih	pittig, smakelijk, lekker hartig
Golok	kapmes
Goreng	in olie gebakken, gebraden
Gosong	aangebrand
Gossok	wrijven
Gowok	zure vrucht

H

Habis	op, leeg, is niet meer
Hám	ham
Harga	prijs
Harga mati	vaste prijs
Haroem	geur, geurig
Hás	haas
Hati	lever
Hati ayam	kippenlevertjes
Hidangang	schotelgerecht

I

Idjo	groen
Igaiga	ribben
Ikan	vis
Ikan asin	zoute vis
Ikan beloet	aal
Ikan blenjek	gezouten visballetjes
Ikan gaboes	zoetwater roofvis
Ikan gemboeng	makreelachtige vis
Ikan garem	gezouten gedroogde vis
Ikan gereh	gedroogde visjes
Ikan glotok	hele gezouten gedroogde visjes
Ikan hioe	haai
Ikan kajoe	stokvis
Ikan kakap	baars
Ikan kering	gedroogde vis
Ikan panggang	gerookte vis, geroosterd
Ikan pedah	gezouten vis
Ikan pindang	gezouten, gedroogde, gekruide vis
Ikan tenggiri	soort makreel
Ikan teri	ansjovisachtig visje (gedroogd/gezouten)
Ikan tjoeka	gekruide zure vis
Ikan tjoemi tjoemi	pijlinktvisje (calamares)
Ikan tjoewe	gezouten, gedroogde, gekruide vis
Ikan tongkol	tonijn
Ikan wader	kleine riviervis
Irik	bamboezeef

Iris	fijnsnijden, snijden
Iroes	lepel van klapperdop
Isi	vullen, vulsel, inhoud
Itih	eend
Itisiris	gesneden groenten

K

Kajoe	hout
Kajoe manis	zoethout, kaneel
Kakap	grote vissoort
Kaki	voet
Kaldoe	bouillon
Kaleng	blik, bus
Kambing	geit
Kambing djantan	bok
Kandji	cassavemeel
Kangoeng	ijzerhoudende moerasplant
Kantjoer	smelten
Karang	koraal
Kari	kerrie
Karmenatji	karbonade
Kasar	grof
Kasbi	cassave
Katés	papajavruucht
Katie	indisch pond (617 gram)
Katjang	boon, erwt, peulgewas
Katjang beras	een der peulsoorten
Katjang kaprie	grote peulen, erwt
Katjang kedelee	een der peulsoorten (soja)
Katjang nidjan	groene erwten
Katjang pandjang	kousenband, lange boontjes
Katjang sirih	gebluste betelkalk
Katjang tanah	pinda
Katjang tjina	chinese aardnoot
Katoel	afslijpsel van rijst
Keboelie	opgemaakte gekruide rijst
Kedai	kraam
Kedelee	sojaboon
Kedjoe	kaas
Kedongdong	een rins zure vrucht
Kelapa	kokos
Kelembak	rabarber
Kelintji	konijn
Keloewek	pitten van de timboelvrucht
Kemangi	kruid vergelijkbaar met basilicum
Kemanten of prenganten	bruid, bruidegom, bruiloft
Kembang	bloem
Kembang goela	klappergerecht
Kembang pala	foelie
Kemiri	soort noot
Kenarie	soort amandel
Kenjang	verzadigd, genoeg
Kentang	aardappel
Kentang goreng	gebakken aardappel
Kentang reboes	gekookte aardappel
Kentel	dik (vocht), stroperig
Kentjoer	wortelsoort
Kepala	hoofd
Kepang	pit, soort noot
Kepiting	krab, kreeft

Kerang	mossel
Kertas	papier
Ketam	schaaf, krab
Ketan	kleefrijst (wit of zwart)
kètèl	ketel
Ketella	knol
Ketella pokong	cassave
Ketimoen	komkommer
Ketiwel	oude nanka
Ketjap	sojasaus
Ketjap asin	lichtzoute sojasaus
Ketjap manis	zoete sojasaus
Ketjap pekat	donkere sojasaus
Ketjipir	soort groente
Ketoembar	koriander
Ketoepat	rijst in gevlochten mandjes
Kidang	ree, hert
Kiem blo	chinees gerecht
Kipas	waaier, waaiëren
Kirai	kleine gevlekte komkommer, augurk
Kismis	krenten, rozijnen
Klabet	fenegriek (geneeskrachtige plant)
Kloeweh	soort noot
Kodja	klingalees, moor
Kodok	kikvors
Koebis	kool
Koebis telor	savooienkool
Koeé koeé	gebak, koek
Koekoes	stomen
Koekoesan	gevlochten stoommand voor rijst
Koelit	huid, schil, vel
Koening	geel
Koening telor	dooier
Koenjit, koenjir	kurkuma, geelwortel
Koepang	mossel
Koepas	schillen
Koeping	oor
Koeping tikoës	muizenootje, soort paddenstoel
Koerang	tekort, minder
Koerau	soort zeevis
Koerma	dadel
Koesoemba	wilde saffraanplant
Koesoemba kling	oranjekleurig
Koetjai	bieslook, prei
Koewah	saus of nat van een gerecht
Koewali	soort kookpan
Kol	kool
Kolekkolek	zetmeelballetjes
Kollak	indisch nagerecht
Kompor	komfoor, vuurpotje
Kool blanda	boom met lichtgroene bladeren
Kopi	koffie
Koreh api	lucifer
Korok	soort boontje, krabben
Kosong	leeg
Kotjok	schudden
Kotor	vuil
Krandjang	mand om rijst te wassen, mand
Kretjek	repen buffelhuid in olie gebakken
Kring of kering	droog

Kripik	gebakken schijfjes ketella, chips
Kroepoek	toespijs bij rijst
Krokot	postelein
Kwé.	koek

L

Laboe	meloen
Laboe ajer	soort watermeloen
Laboe poetih	watermeloen
Laboe siam	pompoen
Lada	peper
Ladind	mes, peso
Lagi	nog meer
Lajang	makreelachtige vis, vlieger
Lajoe	verdord
Laksa	chinese vermicelli, macaroni
Lalap	koud groentegerecht, rauwkost
Laler	vlieg
Langkau	platvis
Langsep	tafelvrucht
Laos	kruidige wortelstok
Lapar	honger
Lapis	lapjes, laag
Legen	palmwijn
Leher	hals
Lemak	dierlijk vet
Lemari makanan	vliegenkwast
Lembaran	in stukken of plakken gesneden
Lemboe	rund
Lemoeroe	soort vis
Lempen	sagobroodjes
Lemper	rolletjes kleeftijst met kip of vlees
Lenganan	leverancier of afnemer
Letjoe	nat, vochtig
Lidah	tong
Lidi	bladnerf van kokosboom
Limau	citroen
Limpa	lever
Liwet	koken in een pot, niet stomen
Lobak	koolraap
Lobak blanda ketjil	radijs
Lobilobi	zuurzoete vruchten
Loeloer dalam	ossehaas
Loemoer	besmeren
Loempang	grote vijzel om rijst te stampen
Lombok	grote chilipeper
Lombok merah	rode grote chilipeper
Lombok midjan	groene grote chilipeper
Lombok rawit	hete kleine chilipeper
Lombok setan	kleine chilipeper
Longtong	samengedrukte rijst in builtjes

M

Madjoen	deeg
Madoe	honing
Makan	eten (werkwoord)
Makanan	eten, spijs, eterij
Makeroni	macaroni
Manga	mango, soort vrucht
Mangis, mangistan	mangosteen, soort vrucht

Mangkok	kopje, kom
Manis	zoet
Manisan	gebak, zoetigheid
Manjoeng	meervalachtige vis
Mantega	boter
Maritja	peper
Markissa	soort vrucht
Masak	gaar (koken)
Masin	zoutig
Mata belo	soort vis
Mata sapi	koeienoog, spiegelei
Medja	tafel
Menir	gebroken rijst
Mentah	onrijp
Merah	rood
Merang	rijststro
Merang sapoe	rijststro zonder aren
Meritja	peper
Mertega	boter
Mie	chinese spaghettisoort
Mieso	chinese vermicellisoort
Mihoen	chinese vermicelli
Milem lawah	zoetwatervis
Mini	degenkrab
Minjak	olie
Minjak tanah	petroleum
Minoem	drinken
Minoem kras	alcohol
Minoeman	drank
Moeda	jong, jeugdig
Moeë	rijzen van deeg
Moestardi	mosterd
Monjèt	aap
N	
Nama	naam
Nanas	ananas
Nangka	tafelvrucht
Nangka blanda	zuurzak
Nasi	gekookte rijst
Nasi goreng	gebakken rijst
Nasi tim	rijst met kip en groenten, rijstepap
Njioer	kokospalm
O	
Oeap	damp, wasem
Oebi	zoete aardappel, knolgewas
Oedang	garnalen
Oedang karang	kreeft
Oedang kering	gedroogde garnalen
Oelam	benaming van rijst met toespijken
Oelek	fijnstampen
Oelekan	stamper
Oeli	kneden
Oeling	aal
Oeling kembang	grote aal
Oepas	vergiftig
Oerap oerap	mengen, gemengd groentegerecht
Oesoës	darmen
Oewang	geld

Ontjom	toespijs van pinda's
Opor ajam	kipperecht in santen
Orang blanda	Hollander, blanke
Orang tjina	Chinees
Otak	hersenen
P	
Padi	rijst in de aren
Paha	dij, dijbeen, bout
Pahit	jenever
Paït	bitter
Paka	achterbout
Pala	nootmuskaat
Palmiet	binnenste van de palmkruin
Panas	heet, warm, opgewonden
Panggung	roosteren
Panggung	rooster
Pantji	pan
Papaja	vrucht
Papeda	sagosap
Parangparang	soort vis
Paroetparoetan	rasp
Pasar	markt
Paso	kuip, teil
Pasoe	pot
Pedis	scherp van smaak, pikant, heet
Pedoh	gezouten vis
Pelanpelan	langzaam
Pendek	kort
Pengorengan	oventje om in te bakken
Penjoe	schildpad
Peparee	soort bittere vrucht
Peperek	vissoort
Pepesan	vis of vlees in een blad gewikkeld en geroosterd
Perat	wrang, zuur
Peria	soort komkommer
Perioek	kookpot
Perkedël	frikadel
Perloe	nodig
Peteh	stinkboon
Petiman	aarden kom
Petis	pasta van vis en/of garnalen
Petis oedang	pasta van garnalen
Petjel	koud groentegerecht
Peultjis	peultjes
Piendang	pittige saus voor vlees, vis of sajoer
Pientjo	vierkante bakjes van palmbladeren
Pikol	indisch gewas
Pinang	noot bij pruimen
Pinggang	schotel
Piring	bordje
Piring kasar	vuurvast, grof bord
Piring dalam	soepbord
Pisang	banaan
Poerlaka	kardemon
Poetar	omdraaien, draaien
Poetih	wit
Poetih telur	eiwit
Pokat	advocaatvrucht
Polong	doperwtjes, jonge erwtjes

Pon	pond
Potong	snijden
Pre	prei

R

Radjoegan	grote zeekrab
Ragi	soort gist
Ragie	soort dengdeng
Ramboetan	vrucht met harige schil
Rames	fijnkneden
Rampe	mengsel
Reboeng	jonge bamboeloot
Reboeng betoeng	loot van grote bamboe
Reket	kleine garnaal
Rempah	kleine gehaktballetjes
Rempahrempah	specerijen, kruiden (werkwoord)
Rempah daging	gehaktballetjes van rundvlees
Rendang	vleesgerecht
Roedjak	sterk gekruid vruchtengerecht
Roekem	zure vrucht
Roembia	sago
Rose	merah djamboe
Roti	brood

S

Saboen	zeep
Sago ambon	ambonese sago
Sago siam	paarse sago
Sagon	rijstgerecht
Sajoer	groente of kruidensoep bij rijst
Sajoer piendang	sajoer met vlees of vis
Sajoer toemis	sajoer met gebakken kruiden
Sajoeran	groenten
Salam	blad
Sambal	gestampte lombok
Sambalan	sterk gekruide toespizzen
Santen	klappermelk
Santen entjer	dunne klappermelk
Santen kentel	dikke klappermelk
Saoto of soto	soort soep
Saoes	jus
Sapi	koe, rund
Sapoe	bezem
Saringa	filter, zeef
Sartan	kreeft
Saté	geroosterd vlees aan pennen
Sawah	rijstveld
Sawi	chinese koolsoort
Sawoh manila	tafelvrucht
Sedep malam	witte nachtlelie
Sedikit	weinig
Sehat	gezond
Selaar	makreelachtig visje
Selam	mohammedaan, inlander
Selamat (slamat) makan	eet smakelijk
Selasi	basilicum
Selasi blanda	kruizemunt
Selassie	zaadjes voor koele dranken
Semoer	gesmoord vlees
Sendok	lepel

Sendok bling	lepel van aardewerk
Senangin koerau	zeevis
Sepersi	asperge
Serboek	poeder
Serdadoe	soldaat
Sereh	citroengras
Seroendeng	geraspte kokos met pinda's
Simping	mosselsoort
Sioong	schijfje, part
Sirikaja	tafelvrucht
Sirkol	zuurkool
Sirsak	zuurzak (vrucht)
Slada	sla, salade
Sodet	braadmes
Soedjen	houten pen voor saté
Soekoen	broodvrucht
Soeloeh	brandhout
Soemsoem	merg
Soeoen	chinese vermicelli
Soesoe	melk
Soetil	schep voor wadjan
Soja	ketjap
Sop	soep

T

Tadjam	scherp (van een mes)
Tahoe	sojakaas
Talem baki	presenteerblad
Tali	touw
Tamboen	vet, vlezig (van vlees)
Tamboenkan	vetmesten
Tambra mas	goudvis
Tampah tetampah	platte mand
Tanggok	bolvormige zeef
Tangkwe	droog gekonfijte Chinese vrucht
Taotjo	preparaat van Javaanse suiker en sojabonen
Tape	gekookte en gegiste ketella
Tapioca	zetmeel van Indische plant
Taugé	ontkiemde katjang idjoe
Tawas	aluin
Tawes	vissoort
Tebel	dikke klappermelk
Tèh	thee
Telor	ei
Telor asin	pekelei
Telor toebroek	viskuit
Tembang	soort vis
Tembikeh	watermeloen
Temboek	afkoelen
Temoekoentji	wortelsoort
Temoelawak	wortelsoort
Tempat garem	zoutvat
Tempat goela	suikerpot
Tempat kotoran	vuilnisbak
Tempéh	koek van gegiste sojabonen
Tenggiri	grote zeevis
Tepoeng	meel
Tepoeng beras	rijstemeel
Teri	kleine vissoort
Teri nassi	larfjes van ikan teri

Terong	aubergine
Terong blanda	tafelvrucht
Tiembool	broodvrucht
Tikoës	muis
Tim	in een pot gaarstoven of koken
Timba	emmer
Timbanga	weegschaal
Timoen tikoën	courgette
Timoen tikoës	augurk
Tingting	gesuikerde pinda's
Tiram	oester
Tjabe	soort chilipeper
Tjabik	jonge kakap (soort vis)
Tjampoer	mengen, door elkaar
Tjampoeran	mengsel
Tjampoeradoek	zuur van gemengde groenten
Tjap	merk
Tjéléng	wild zwijn
Tjendol	verfrissende drank
Tjengkih	kruidnagel
Tjepër	schaal, schotel
Tjeplok	spiegelei
Tjereme	geribde kers
Tjerimee	kleine gele zure vrucht
Tjina	Chinees
Tjintalo	gezouten garnalen
Tjitji	gedroogde runderhuid
Tjobek	vijzelbord
Tjoeka	azijn
Tjoekal	jonge kakap (soort vis)
Tjoekoep	genoeg
Tjoetji	wassen
Tjoklat	chocolade, cacao
Tjorong	trechter
Toeak	palmwijn
Toekar	ruilen
Toelang	been, bot
Toemis	gefruite kruiden
Toetoep	sluiten
Toetoepan	deksel, gevangenis
Tomatee	tomaat
Tongkol	soort tonijn
Trasi of trassi	pikante garnalenkoek (zie ook petis)
Trassi bakar	geroosterde garnalenpasta
Tripang	zeekomkommer
Troebroek	gezouten viskuit
W	
Wadjan	bolvormige Indonesische braadpan (met twee oren)
Wangi	geurig
Warong	kraam
Weloet	sawah-aal
Widjen	sesamzaadjes
Wiskie	whisky
Wok	bolvormige Chinese braadpan (met een steel)
Worteltjís	worteltjes

BOEMBOES (voor de bereiding van diverse vleessoorten)

1. BOEMBOE OPOR

1 kleine ui, fijngesneden	1 theelepel trassi
5 kemirienoten	1 spriet sereh
2½ theelepels laos	¼ eetlepel djinten
½ eetlepel ketoembar	2 rode lomboks
½ eetlepel suiker	1 blaadje salam
citroenschil en zout	¼ blok santen
4 tenen knoflook, fijngehakt	

Kook alle kruiden met de geraspte citroenschil en de geraspte kemiries op in de santen, die men aanlengt met ¼ liter water.

2. BOEMBOE LAWAR

1 ui fijngesneden	1 eetlepel sambal oelek
5 kemirienoten	½ eetlepel serehpoeder
1 eetlepel ketoembar	1 blaadje salam
3 tenen knoflook, fijngehakt	1 theelepel trassi
1 theelepel laos	½ eetlepel djinten
2 blaadjes djerok poeroet	zout en santen

Alle kruiden worden goed gemengd, waarna de djerok poeroet en salam worden toegevoegd. Kook het geheel op met santen.

3. BOEMBOE BESENGEK KOENING

1 theelepel suiker	1 eetlepel asemwater
2 tenen knoflook, fijngehakt	3 dl santen van ¼ blok
½ theelepel zout	1 kleine ui fijngesneden
1 theelepel trassi	

Kruiden:

3½ theelepel koenjit	1 schijfje djahé
1½ theelepel ketoembar	1½ theelepel sereh
2 schijfjes laos	¼ theelepel djinten
½ theelepel peper	

Voeg alle kruiden toe aan de overige ingrediënten, behalve de santen. Voeg dat als laatste toe en laat het geheel opkoken.

4. BOEMBOE DENGDENG

500 gram vlees naar keuze	½ eetlepel djinten
1 eetlepel asem	1 eetlepel laos
1 eetlepel ketoembar	2 tenen knoflook, fijngehakt
1 eetlepel zout	

Snijd het vlees in dunne plakken. Wrijf het in met de door elkaar gemengde kruiden. Laat het geheel gedurende 2 uur intrekken. Hierna bakt of braadt men het vlees.

5. BOEMBOE BALI

1 fijngesnipperde ui	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel djahé	1 teen knoflook, fijngehakt
1 stukje (1x1 cm) trassi	1 eetlepel olie

Fruit de trassi, ui en knoflook in de olie tot ze glazig zijn. Voeg sambal en djahé toe. Laat alles even lekker doorsudderden.

RIJST

6. RIJST KOKEN (in de magnetron) *

Rijst koken in de magnetron gaat niet sneller dan op het fornuis. Toch is het handig, want de rijst plakt niet aan de pan, het water kookt niet over en de rijst wordt heel mooi droog. Zo kookt men 400 gram rijst in de magnetron: fluitketel water aan de kook brengen. In een ruime schaal rijst en 6 dl kokend water doen. Schaal afdekken en rijst in 12-14 min. op 50% half gaar laten worden. Schaal uit de magnetron nemen en rijst in afgedekte schaal nog 10 min. laten nagaren. Met 2 vorken rijstkorrels losmaken. Na het nagaren blijft de rijst nog minstens 20 min. warm. In die tijd kan men andere gerechten bereiden of opwarmen. Gekookte rijst kan men in de diepvries ca. 6 maanden bewaren. Het is handig om de rijst in porties voor 1-2 personen in te vriezen. In een afgedekt schaaltje laat men de rijst 3 min. op de ontdooistand iets ontdooien. Daarna verwarmen in 3-4 min. op 100%.

7. NASI TIM 1 (zacht gekookte rijst voor kinderen en zieken) *

1 dl rijst	150 gram kippenborst of kippenpoot
1 laurierblad	½ theelepel zout
½ liter water	

Was de rijst en zet hem op met het stuk kip, laurier, water en zout. Laat de rijst ca. 1 uur lang heel zacht koken. Gebruik een sudderplaat en een pan met dikke bodem. Roer enkele malen goed om en voeg eventueel een beetje water toe. Als rijst kan gebroken als papkokende rijst gebruikt worden.

Magnetron:

Doe de rijst met de kip en laurier, zout en 4 dl water in een glazen schaal van 1 liter en breng alles afgedekt in 7-8 min. op vol vermogen aan de kook en verwarm de rijst afgedekt nog ca. 20 min. op 30%.

8. NASI TIM 2 (zacht gekookte rijst voor kinderen en zieken) *

1 dl rijst	100 gram kalfsgehakt
100 gram gesneden worteltjes	½ liter water
1 theelepel zout	

Zet het water op met de wortelen en het zout. Roer het gehakt met lepels water tot een papje. Doe het daarna bij de kokende wortelen en voeg ook de gewassen rijst toe. Laat dit alles zachtjes koken zoals in Nasi Tim 1 staat aangegeven.

Magnetron:

Kook de plakjes wortel met 2 eetlepels water in een glazen magnetronschaal van 2 liter afgedekt 2 min op 100%. Doe de rijst met het verkruidde gehakt, zout en overige water in de schaal en verwarm alles afgedekt ca. 20 min. op 30%.

9. NASI KOENING 1 (gele feestrijst) *

250 gram rijst	5 dl water
1½ theelepel koenjit	3 blaadjes salam
½ theelepel serehpoeder	stukje santen van 2 cm

Was de rijst onder koud stromend water tot het water helder is. Doe de rijst met het water in de pan en voeg salam, koenjit en sereh toe. Breng alles aan de kook, dan het vuur lager zetten, deksel op de pan en nog 8 min. zachtjes koken. Voeg dan de santen toe en laat de rijst nog ca. 15 min. doorkoken tot hij gaar en droog is.

Magnetron:

Doe 250 gram rijst met ruim 4 dl water in een glazen magnetronschaal van 2 liter. Roer zout, koenjit, sereh en salam erdoor en breng alles afgedekt in 7-8 min. op 100% aan de kook. Vermeng rijst met de schilfers santen en verwarm de rijst afgedekt nog ca. 10-12 min. op 30%.

10. NASI KOENING 2 (gele rijst)

1 kopje melk of santen	2 blaadjes salam
1 theelepel laos	3 theelepels koenjit

De rijst als normale witte rijst koken, alleen moet men er een kopje wateruithalen. In plaats daarvan wordt het kopje melk of santen met de kruiden erdoorheen geroerd bij de rijst gedaan.

11. NASI KOENING 3 (gele rijst)

450 gram droogkokende rijst	1 liter santen
150 gram ketanrijst	3 cm koenjitwortel
1 spriet sereh (5 cm)	2 plakjes laoswortel
2 blaadjes salam	2 blaadjes djeroek poeroet
3 blaadjes pandan	1 eetlepel citroensap
zout	

In een zeef de rijst en ketan afspoelen en goed laten uitlekken. In een stoompan water aan de kook brengen en rijst en ketan in de gaatjespan doen. Met de deksel op de pan rijst in 25 min. half gaar stomen. Koenjitwortel schillen en fijn rasp. In een doekje of gaasje binden: koenjit, sereh, laos, salam, djeroek poeroet en pandan. In een pan santen met zout en kruidenzakje al roerende aan de kook brengen. De halfgare rijst toevoegen en zachtjes laten koken tot al het vocht verdwenen is. Intussen in de stoompan opnieuw water aan de kook brengen. Door het rijstmengsel het citroensap roeren. Mengsel overdoen in de gaatjespanen met de deksel op de pan nasi koening in 1 uur gaar stomen. Kruidenzakje met blaadjes verwijderen en de rijst overdoen op een schaal.

12. NASI KOENING DADAR DAN SATÉ (rijst met omelet en kalkoenfilet)

375 gram langkorrel rijst	4 dl kokend water
400 gram kalkoenfilet	2 theelepels koenjit
1 laurierblad	1 zakje santen
1 omelet van 3 eieren	1 komkommer
1 rode lombok	1 groene lombok
zout naar smaak	

Marinade:

2 eetlepels ketjap manis	1 eetlepel citroensap
1 teen knoflook, geperst	peper en zout

Pindasaus:

1 zakje pindasatésaus	1½ dl kokend water
-----------------------	--------------------

Kalkoenfilet in blokjes snijden en in een kom doen. Marinade maken en over de kalkoenfiletblokjes gieten. Afdekken met plasticfolie en een half uur in laten trekken. Intussen water voor de rijst aan de kook brengen. In een pan met dikke bodem de rijst vermengen met de koenjit en wat zout. Kokend water erop gieten en laurierblad toevoegen. Opnieuw aan de kook laten komen en de santen erdoor roeren. Deksel op de pan doen en in 15 min. op een laag pitje gaar laten worden. De blokjes gemarineerde kalkoenfilet aan satépennen rijgen en roosteren onder de grill of in een met olie ingevette koekenpan. In een steelpan de pindasaus vermengen met kokend water en heel even door laten koken. De gele rijst in een schaal doen en versieren met reepjes omelet, rode en groene lombok waarvan de kroontjes en zaadjes verwijderd zijn. De saté er in een apart schaaltje bij geven met de pindasaus er overheen gegoten. Men kan dit gerecht uitbreiden met atjar tjampoer en sambal goreng boontjes. In plaats van omelet kunnen ook partjes hardgekookte eieren gebruikt worden.

13. NASI GORENG SLAMATAN (nasi anders dan anders)

1 jonge vette kip	750 gram droogkokende rijst
3-4 kruidnagels	4 uien fijngesneden
1 teen knoflook, fijngehakt	1 stukje trassi
1 theelepel ketoembar	½ theelepel djinten
1 stukje asem	2 eieren
1 theelepel sambal oelek	zout, peper, foelie

Kook de kip in ca. 2 liter water gaar met zout, peper, 1 theelepel foelie en de kruidnagels. Haal de kip eruit en pluk deze in kleine stukjes. Laat dit goed uitlekken. Kook de rijst gaar in de verkregen bouillon. Men gebruikt net zoveel bouillon als normaal rijst in water gekookt wordt. Nadat de rijst gaar is, deze laten afkoelen en gereed houden. Wrijf de fijngemaakte uien, knoflook, sambal (naar smaak), trassi, ketoembar, djinten en asem tezamen en fruit dit in wat olie. Klop de eieren en voeg dit aan het mengsel toe. Roer alles goed door elkaar en voeg als laatste de droge rijst toe. Laat op een klein vuur alles goed warm worden en blijf goed hutselen. Dien de nasi op in een diepe schaal en garneer met plakjes komkommer en hardgekookt ei. Geef er wat atjar bij.

14. LONGTONG 1 (gekookte rijst uit zakjes)

Longtong is verkrijgbaar in Indonesische toko's. Het is verpakt in plasticzakjes. 1 zakje is voor 2 personen meer dan voldoende. De longtong wordt in ruimwater gaar gekookt op een niet te hoog vuur. De longtong is gaar als deze ongeveer 3 a 4 keer zijn begin volume is uitgezet. Haal de/het zakje(s) eruit en af laten koelen totdat de longtong hard geworden is. Haal het plastic eraf en snijd de longtong in blokjes. Deze kunnen koud geserveerd worden. Longtong is een makkelijk iets dat met diverse variaties opgediend kan worden zoals:

1. hete kip--atjar--babi ketjap;
2. kip opor--hete boontjes--atjar--sambal goreng remploh;
3. gado-gado--sate--sambal goreng kentang;
4. tahoe kretopak--sambal goreng ati--dengdeng ragie.

Dit zijn maar enkele voorbeelden. Alleen longtong niet met een sajoer opdienen, dat wordt te nat.

15. LONGTONG 2 (gekookte rijstblokjes)

½ liter rijst	1½ liter water
2 eetlepels ketan (kleefrijst)	zout

Was de rijst gemengd met de ketan en breng hem aan de kook met het zout. Draaizo gauw de rijst kookt het vuur laag en gebruik bij gas een sudderplaat. De rijst mag stuk koken en moet zeer gaar zijn. Spoel een schotel om met koud wateren strijk daarop de rijst uit. Laat hem afkoelen en snijd hem in rechthoekige stukken. Als bijgerecht: droge sambalans, opor van kip, saté, gadogado of petjel.

16. NASI GORENG BALIKPAPAN (gebakken rijst uit Balikpapan)

500 gram rijst	2 tenen knoflook, fijngehakt
1 eetlepel olie	2 eetlepels ketjap manis
½ komkommer in schijfjes	1 mespunt kentjoer
gebakken uitjes, atjar	zout, peper, nootmuskaat
2 grote uien, fijngesneden	1 stukje trassi
1 theelepel sambal oelek	1 stukje prei, fijngesneden
100 gram ontbijtspek	250 gram kip, in stukjes
wat selderie, fijngehakt	

Fruit in wat olie de trassi, knoflook en de ui totdat de ui bruin is. Doe dan de kip (vlees van hamlappen of garnalen of gecombineerd kan ook) erbij. Maak het af met de overige kruiden. Is het vlees bruin, dan het spek toevoegen totdat dit gaar is. Voeg dan beetje bij beetje de rijst toe en blijf goed omroeren totdat de rijstekorrels los zijn. Giet er wat ketjap over en de sambal naar smaak. Het geheel weer goed omscheppen. De prei en selderie als laatste er doorheen mengen. Opdienen in een diepe schaal. Garneer het geheel met een gebakken spiegelei, plakjes komkommer en gebakken uitjes. Geef er kroepoek, zoute vis en zelfgemaakte atjar bij.

17. NASI KERRIE TELOR (rijst met ei)

250 gram rijst	1 eetlepel olie
1 grote ui, fijngesneden	1 tenen knoflook, fijngehakt
100 gram gepelde garnalen	2 eetlepels kerrie
4 eieren, hardgekookt	zout en peper

Fruit in wat olie de ui, knoflook en de garnalen. Doe er dan de droog gekookte rijst en kerrie bij. Roer alles goed om. Maak het af met zout en peper en naar behoefte meer kerrie. Serveer er de gehalveerde eieren bij.

18. KETAN GOELA KELAPA (witte kleefrijst met suiker en kokos)

1 zakje witte ketan	bruine basterdsuiker
gemalen gedroogde kokos	

Kook de ketan als rijst gaar. Voel of proef of de ketan inderdaad gaar is. Verdeel de ketan in puddingschaaltjes en strooi er eerst wat suiker op. De suiker smelt en verspreidt zich. Strooi er daarna wat kokos over. Eet dit bij de koffie of thee.

19. NASI GORENG SINGAPORE (gebakken rijst uit Singapore)

1 kopje rijst per persoon	2 grote uien, fijngesneden
1 teen knoflook, fijngehakt	100 gram gepelde garnalen
1 stukje trassi	1 stukje prei, fijngesneden
1 theelepel sambal oelek	3 geklutste eieren
1 eetlepel ketjap	komkommerschijfjes
wat selderie, fijngehakt	

Fruit in wat olie de trassi, knoflook en de uien totdat deze beginnen te bruinen. Doe er dan de garnalen in, de prei, selderie en wat sambal. Als laatste de droog gekookte rijst en ketjap, meng alles goed door elkaar. Op een klein vuur ca. 10 min. goed door laten bakken en blijven doorroeren. Bak intussen een omelet van de geklutste eieren met wat zout en peper. Rol deze op en snij er reepjes van. Garneer de nasi met de reepjes ei en de schijfjes komkommer. Geef er desnoods atjar, zoute vis (ikan teri) en kroepoek bij. Saté is ook niet te versmaden.

20. NASI PECK SWIE (originele BIAK nasi)

6 kopjes rijst	100 gram ham, fijngesneden
4 geklutste eieren	1 handje prei, fijngesneden
3 eetlepels diepvrieserwten	1 teen knoflook, fijngehakt
3 eetlepels olie	zout, ve-tsin

Verhit in een pan 3 eetlepels olie en fruit de knoflook. Bak hierin het eimengsel ca. 1 min. Doe er dan de rijst, stukjes ham, prei en erwten bij. Goed omroeren en afmaken met zout en ve-tsin. De nasi goed warm opscheppen. Sambal naar eigen smaak toevoegen. Geef er kroepoek, atjar of ikan teri bij.

21. NASI TERONG (gebakken rijst met aubergine)

1 kopje rijst per persoon	4 tomaten in plakken
1 aubergine in plakken	2 groene paprika's
1 grote ui fijngesneden	1 teen knoflook, fijngehakt
1 stukje trassi	200 gram gehakt h.o.h.
zout en peper	

Fruit in wat olie de trassi, knoflook en de ui totdat de ui bruin is. Doe er dan het gehakt, paprika in blokjes, tomaat en de aubergine bij. Naar smaak afkruiden. Het gehakt moet rul en bruin zijn voordat de rijst erbij gedaan wordt. Roer alles goed door elkaar. Warm serveren. Aanvullen met een spiegelei, atjar, ikan teri of kroepoek. De sambal niet vergeten.

22. NASI TANNI (boerennasi)

2 kopjes diepvrieserwten
2 eieren geklutst

1 kopje prei grof gesneden
zout en peper

Bak van de geklutste eieren met wat zout en peper een omelet. Snij deze in reepjes. Voeg dit met de prei en erwten toe aan de droog gekookte rijst. Dit noemt men dan boerennasi.

23. NASI GOERIH PONTIANAK (witte rijst speciaal)

500 gram rijst
4 hard gekookte eieren
1 teen knoflook, fijngehakt
abon-abon

3 blaadjes salam
3 uien, fijngesneden
1 liter dunne santen
sambal oelek en zout

Kook de rijst in de santen met de salam gaar. Bak de uitjes in olie knappend bruin en laat ze uitlekken. Pel de eieren en snijd ze overlangs in tweeën. Diende gare rijst op in een schaal en drapeer de halve eieren er omheen. De abon-abon (vleesgerecht) kan er apart bijgegeven worden maar ook in het midden van de rijst gedrapeerd worden. Dit naar keuze. De gebakken uitjes worden eroverheen gestrooid.

24. NASI GOERIH SPECIAAL (witte rijst speciaal)

Volgens voorgaand recept, geef er nu sajoer toemis, sambal goreng boontjes en een kipgerecht bij. En sambal bij de hand.

25. NASI GOERIH DJAWA (pittige rijst uit Java) *

250 gram rijst
20 gram santen
1 salamblad
zout

4 dl water
2 eetlepels gesnipperde uien
½ eetlepel olie

Magnetron:

Doe 250 gram rijst met ruim 4 dl water in een glazen magnetronschaal van 2 liter. Roer zout erdoor en voeg salam toe. Breng alles afgedekt in 7 a 8 min. op 100% aan de kook. Vermeng rijst met de schijfers santen en verwarm de rijst afgedekt nog ca. 10 a 12 min. op 30%. Maak de rijst los met een vork en laat hem afgedekt 10 min. nagaren. Giet de olie in een schaal en verwarm deze onafgedekt 1 min. op 100%. Schep de stukjes ui of uiringen erdoor en fruit ze onafgedekt in 3-4 min. op 100% glazig. Doe ze over de rijst. Lekker met seroendeng, sambalgoreng kool, boontjes, gebakken stukjes kip, saté of met bruine bonen.

26. NASI GORENG DIANA SPECIAAL (gebakken rijst stijl Diana)

500 gram rijst
500 gram hamlappen
1 stukje trassi
500 gram prei fijngesneden

3 grote uien fijngesneden
2 tenen knoflook fijngehakt
1 theelepels sambal oelek
200 gram ontbijtspek

Snij de hamlappen en ontbijtspek in dobbelstenen. Niet bij elkaar voegen. Bak het vlees van de hamlappen in de olie gaar en goudbruin. Voeg dan de knoflook, trassi, sambal naar smaak en uien in deze volgorde toe. Door laten sudderen totdat de uien glazig zijn, wel goed blijven omscheppen. Als laatste de prei toevoegen en 2 min. mee laten sudderen. Ondertussen het ontbijtspek uitbakken totdat het krokant is (niet hard). Indien het vlees met uien mengsel teveel vocht bevat, dan in een vergiet uit laten lekken. Het gebakken ontbijtspek altijd laten uitlekken. De droge gekookte rijst laten afkoelen. Vleesmengsel en ontbijtspek met de afgekoelde droge rijst vermengen en goed doorscheppen. Het geheel in een wadjan met een weinig olie goed opwarmen en in een diepe schaal opdienen. Hierbij atjar en kroepoek serveren. Sambal Wouter mag beslist niet ontbreken.

27. MACARONI PROBOLINGO (macaroni andere stijl)

500 gram elleboog macaroni	200 gram nasivlees of gehakt
150 gram gepelde garnalen	2 uien fijngesneden
2 tenen knoflook fijngehakt	1 stukje trassi
200 gram witte/spitskool snippers	100 gram prei fijngesneden
1 theelepel djinten en zout	sambal oelek of rode lombok

Macaroni gaar koken volgens de aanwijzingen op het pak. Afgieten en goed afspoelen met koud water. De macaroni mag niet plakken. Fruit in wat margarine de trassi, knoflook en de ui. Indien de ui bruin is, het vlees (gehakt of garnalen) toevoegen. Het vlees moet bruin zijn, het gehakt rul en de garnalen mogen niet te lang mee bakken. Dan de kool, sambal (lombok), prei, djinten en zout naar smaak toevoegen. De macaroni er dan goed doorheen roeren. Goed warm laten worden op een niet te groot vuur. Hierbij kan men een spiegelei, atjar, saté of komkommer serveren.

28. MACARONI AJAM (macaroni met kip)

1 pak macaroni	100 g kippenpoelet p.p.
1 ui in ringen	1 ui, heel fijngesneden
100 gram rookspek, in stukjes	100 gram champignons
1 teen knoflook, fijngehakt	1 eetlepel selderie, fijngehakt
5 eetlepels bloem	zout en peper
nootmuskaat	sambal oelek (voor de liefhebbers)

De macaroni behandelen zoals in vorig recept. Van de champignons de helft in schijfjes snijden. De andere helft heel laten, zoek hiervoor de kleinste eruit. Paneer de stukken kip met bloem, zout, peper en nootmuskaat. Bak ze in de hete olie knappend en gaar. Laat ze uitlekken. Fruit in iets van dezelfde olie de knoflook, fijn ui, selderie, stukjes spek en de schijfjes champignon. Doe er dan de macaroni goed door heen en maak af naar smaak. Schep de macaroni in een vuurvaste schaal en leg de stukken kip erop. Fruit heel even in wat olie de uiringen en hele champignons. Drapeer ze over de macaroni en de kipstukken. Zet de schaal ca. 10 min. in een voorverwarmde oven. Daarna opdienen. Geef er gebakken ei, atjar, kroepoek of zoute vis bij.

29. MACARONI (macaronischotel uit de oven)

300 gram macaroni	100 gram geraspte oude kaas
100 gram rookvlees in plakjes	100 gram ham in plakjes

Saus:

1½ kopje melk	2 theelepels nootmuskaat
zout en peper	

Kook de macaroni beetgaar. Smeer een vuurvaste schaal in met boter. Dan in de schaal: 1 laagje macaroni van 1-1½ cm, daarop plakjes ham en rookvlees en wat kaas erover strooien. Daarop weer een laagje macaroni enz. Voor de laatste laag macaroni, het sausje toevoegen. Laatste laag macaroni erop, daarover de kaas en een paar klontjes boter. In de oven lichtbruin bakken op stand 6.

30. NASI GORENG (gebakken rijst op zijn Indo-Europees)

100 gram varkensvlees	50 gram garnalen
100 gram gerookt spek	100 gram ham
50 gram prei	1 teen knoflook, fijngehakt
1 theelepel djahé	1 lombok (1/2 tl sambal oelek)
1 stukje trassi	500 gram rijst
ketjap	zout

Kook de rijst droog en gaar. Snij het varkensvlees, gerookt spek, ham en prei in reepjes van 1½ cm (julienne). Fruit in wat olie de kruiden en voeg hierna het gesneden spek en vlees toe. Als laatste de ham en garnalen. Het geheel enkele minuten aanbraden onder voortdurend omscheppen. Het gebraden mengsel uit laten lekken in een zeef en het overtollige vocht opvangen. Hierin gaat men de

rijst aanbraden en het vleesmengsel toevoegen. Enige minuten laten doorbakken. Op smaak brengen met wat zout en ketjap. De nasi goreng op een schaal doen en garneren met de prei.

31. NASI AJAM (rijst met kip)

1 kip (1 kg)	500 gram rijst
1 kopje santen	½ stengel kaneel
2 theelepels zout	

De kip wordt in haar geheel met de santen, kaneel en zout bijna gaar gekookt. De rijst wordt in een stomer halfgaar gestoomd. Daarna de rijst met de kippenbouillon mengen. Nadat de bouillon goed in de rijst getrokken is, wordt de rijst opnieuw in de rijststomer gedaan en verder gaar gestoomd. Tenslotte wordt de kip op een schotel gedaan en bedek haar met de warme rijst.

32. NASI GORENG AJAM (gebakken rijst met kip)

1 kip (1 kg)	500 gram rijst
1 liter water	3 grote uien, fijngesneden
4 tenen knoflook, fijngehakt	1 eetlepel sambal oelek
1 eetlepel olie	1 komkommer
4 hardgekookte eieren	50 gram garnalen
4 stengels foelie	1 theelepel witte peper
8 kruidnagels	1 theelepel zout
1 theelepel ketoembar	½ theelepel djinten
¼ blokje trassi	

Kip gaar koken met het water, zout, peper, kruidnagels en foelie. Daarna de rijst gaar koken in de kippenbouillon en even af laten koelen. Wrijf knoflook, trassi, ketoembar, djinten en sambal tot een brij en fruit dit met de uien, dein kleine stukjes gesneden kip in wat olie. Hierna wordt de rijst met het kipmengsel meegebakken. Af en toe doorroeren. Ten slotte wordt er de helft van de garnalen doorheen gemengd. De overige garnalen, de in schijfjes gesneden komkommer en in stukjes gesneden eieren worden als garnering gebruikt.

33. NASI KEBOELI 1 (rijst met kip)

1 kip (1 kg)	400 gram rijst
3 tenen knoflook, fijngehakt	3 uien, fijngesneden
2 sprietten sereh	4 kruidnagels
¼ eetlepel djinten	½ eetlepel ketoembar
¼ eetlepel djahé	¼ eetlepel laos
¼ theelepel nootmuskaat	¼ theelepel peper
olie of boter	zout

De kip wordt in ruim water gekookt met djahé, sereh, knoflook, kruidnagels, laos, djinten, ketoembar en wat zout. Daarna wordt ze gebakken in de olie. Door de kippenbouillon wordt de nootmuskaat, peper en nog wat zout gemengd. Hierin wordt de rijst gaar gekookt. De uien fruiten en het gerecht opdienen: de in stukken gesneden kip ligt om de rijst heen, de uien zijn erover gestrooid. Bij deze nasi kan men atjar of saté serveren.

34. NASI KEBOELI 2 (gekruide rijst) *

250 gram rijst	5 dl water
4 eetlepels olie	3 gesnipperde uien
3 tenen knoflook uitgeperst	3 kruidnagels
1 mespunt djahé	1 mespunt nootmuskaat
1 mespunt kaneel	zout en peper

Was de rijst onder koud stromend water tot het water helder is. Doe de rijst met het water in de pan. Fruit de ui in de verhitte olie met de knoflook voor ca. 3 min. Voeg kruidnagel, djahé en nootmuskaat toe en laat alles nog 2 min. doorbakken. Voeg dit mengsel aan de rijst toe en breng alles aan de kook.

Dan vuurlager draaien en met deksel op de pan de rijst in ca. 20 min. gaar en droog koken. Maak de rijst op smaak met kaneel, zout en peper.

Magnetron:

Stamp ui, knoflook en kruiden fijn. Verhit de olie in een schaal onafgedekt 1 min. op 100%. Schep het uimengsel erdoor en verwarm alles onafgedekt 3-4 min. Voeg de rijst en 4 dl water toe en breng alles afgedekt in 7 a 8 min. aan de kook op 100%. Verwarm de rijst daarna nog afgedekt 10-12 min. op 30%. Rijst losmaken en afgedekt 10 min. laten nagaren.

35. NASI POELOE (rijst met kip)

1 kip (1 kg)	600 gram rijst
1 eetlepel nootmuskaat	2 theelepels zout

Kook de kip in ruim water met het zout en de nootmuskaat. Wanneer er schuim op de bouillon ontstaat, eraf scheppen. De gare kip uit de bouillon halen en de rijst in deze bouillon koken. De rijst af en toe omroeren en glad strijken. De rijst opdienen met de in stukken gesneden kip.

36. NASI OELAM (rijst met omelet)

500 gram rijst	½ blok santen
4 uien fijngesneden	½ lombok fijngesneden
1 theelepel trassi	4 eieren
2 eetlepels boter	2 blaadjes djerok poeroet
½ theelepel djinten	1 theelepel ketoembar
1 spriet sereh	1 eetlepel teri
½ theelepel basilicum	zout

Kook de rijst met santen, djerok poeroet en wat zout. De overige ingrediënten worden samen in boter gebakken. Van de eieren wordt eerst een omelet gebakken, in reepjes gesneden en in de kruiden meegebakken. De helft van het kruidenmengsel wordt door de rijst gedaan, de andere helft is garnering.

37. NASI LANGIE (rijst met komkommer en omelet)

500 gram rijst	½ blok santen
1 komkommer	4 eieren
2 eetlepels boter	2 theelepels koenjit
1 theelepel zout	kroepoek

Kook de rijst met santen en koenjit. De overige ingrediënten worden om de rijst gedrapeerd. Van de eieren bakt men een omelet, die in reepjes over de rijst wordt gelegd.

38. SEREH RIJST (met sereh gekruide rijst)

Langkorrel rijst (300 gr) schoonwassen, evenals 2 sprietten sereh. Rijst en sereh in 6 dl water gaar en droog koken in 20 minuten.

39. NASI GORENG 1 (gebakken rijst stijl Kon. Marine)

500 gram rijst	200 gram varkensvlees
100 gram gerookt mager spek	100 gram ham
2 eieren	50 gram prei
50 gram uien, fijngesneden	2 tenen knoflook, fijngehakt
1 theelepel trassi	ketjap, zout en ve-tsin

Rijst gaar en droog koken, uit laten stomen en afkoelen. Ondertussen van de eieren een omelet bakken en deze in dunne reepjes snijden. Ook de prei, varkensvlees, ham en rookspek in dunne reepjes van 1 cm snijden. De uien en knoflook met wat olie aanfruiten met de trassi. Daarna het vlees, ham en spek erbij en dit geheel enkele minuten braden onder voortdurend omroeren. Het gebraden

mengsel overdoen in een vergiet zodat het overtollige vet eruit kan druipen. Dit vet vangt men op en wordt weer gebruikt om de rijst aan te braden. Daarna het mengsel van vlees, ham, spek en ui plus het ei toevoegen en enkele minuten laten doorbakken. Op smaak brengen met zout, ketjap en ve-tsin. De nasi goreng overdoen in een schaal en garneren met de fijngesneden prei. Als bijgerecht: atjar tjampoer, saté, drumstick, kroepoek, pindasaus en een spiegelei.

40. NASI GORENG 2 (gebakken rijst)

250 gram stukjes vleesresten	2 eetlepels olie
2 uien, fijngesnipperd	2 tenen knoflook, uitgeperst
2 preien, in ringen gesneden	2 theelepels sambal oelek
1 theelepel ketoembar	250 gram rijst
4 eieren	zout

Fruit in de hete olie de ui, knoflook en prei voor ca. 3 min. Voeg vlees, sambal en ketoembar toe en bak alles onder regelmatig omscheppen voor ca. 5 min. tot alles door en door warm is. Maak de nasi goreng op smaak met zout. Bak dan 4 eieren. Doe de nasi goreng over in een schaal en leg de gebakken eieren erop. Serveer de nasi met kroepoek en atjar.

41. NASI GORENG 3 (voor 3 personen) *

300 gram gekookte rijst	300 gram varkensvlees, in blokjes
2 rode gesnipperde uien	2 tenen knoflook, gesnipperd
1 eetlepel olie	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel ketoembar	½ theelepel laos
1 blokje trassi (1 cm)	1 scheutje ketjap asin
zout	

Men kan ook rijst koken in de magnetron (zie recept in dit hoofdstuk). In een zeer ruime schaal (2-3 liter) olie vermengen met de ui, knoflook, trassi, ketoembar en laos. Alles goed door elkaar scheppen en onafgedekt 34 min. op vol vermogen in de magnetron verhitten. Dan de vleesblokjes door het mengsel in de schaal scheppen en opnieuw maar nu afgedekt 47 min. op vol vermogen verhitten. De gekookte rijst erdoor scheppen en op smaak brengen met zout en ketjap. De nasi nogmaals afgedekt door en door in 23 min. op vol vermogen heet laten worden. Garneren met 1 gebakken ei per persoon, augurkjes en partjes tomaat. Knapperige kroepoek en blokjes komkommer smaken er uitstekend bij.

42. NASI GORENG 4 (gebakken chinese rijst)

500 gram gekookte rijst	200 gram fijngesneden uien
3 tenen knoflook, fijngesneden	100 gram taugé
100 gram gesnipperde witte kool	1 eetlepel gehakte bieslook
1 eetlepel gehakte selderie	100 gram fijngesneden ham
4 eieren	4 eetlepels reuzel
½ theelepel ve-tsin	50 gram varkensvlees, kip, garnaal of krab dit mag ook gemengd zijn

Bak uien, knoflook en gaar vlees in reuzel tot de uien lichtgeel zijn. Bak ook taugé en kool even mee (ca. 2 min.). Voeg daarna de rijst toe. Kluts 2 eieren met wat zout en roer die door de warme massa tot ze stollen. Maak van de 2 overige eieren een omelet aan 2 kanten gebakken, oprollen en tot fijne reepjes snijden. Nasi goreng afmaken met ketjap en ve-tsin en garneren met de reepjesomelet, fijngesneden ham, bieslook en selderie.

43. INDONESISCHE HUTSPOT MET PITTIGE TARTAARBALLETJES

250 gram tartaar	1 teen knoflook
2 eetlepels ketjap manis	1 theelepel sambal oelek
750 gram aardappels	1 kg panklare hutspotgroente
2 kippenbouillontabletten	1 zakje boemboe nasi goreng
1 eetlepel margarine	zout en peper
aluminiumfolie	

Tartaar in een kom doen en de knoflook erboven uitpersen. Ketjap en sambal toevoegen. Goed door elkaar kneden. Als het mengsel te nat is kan wat kokos of paneermeel toegevoegd worden. Van de tartaar 24 balletjes vormen en tot gebruik in de koelkast zetten. Geschilde aardappels in stukjes snijden en tot gebruik onder water laten staan. Schaal voorverwarmen. Dan de hutspotgroente, aardappels, bouillontabletten en water in een pan doen. Aan de kook brengen en ca. 25 min laten koken. Intussen de boemboe nasi goreng volgens de aanwijzing op de verpakking laten weken. Boter in een koekenpan verhitten. Tartaarballetjes op matig hoog vuur in ca. 4 min. rondom bruin bakken. Met schuimspaan uit de pan scheppen en op een bord afgedekt met de folie bewaren. Geweekte boemboe door het bakvet scheppen en ca. 3 min. zachtjes bakken. Aardappel groentemengsel door elkaar stampen. Boemboe erdoor roeren en al roerend in nog 2 min. door en door warm laten worden. Op smaak brengen met peper en zout. In de voorverwarmde schaal scheppen. Tartaarballetjes erop leggen. Serveren met seroendeng.

44. INDIASE RIJST

1 kipfilet in blokjes	4 eetlepels olie
4 tenen knoflook, gesnipperde	1 gesnipperde ui
1 theelepel trassi	2 theelepels djinten
1 theelepel koenjit	4 eetlepels rozijnen
2 eetlepels gesnipperde amandelen	1 bouillonblok
500 gram rijst	warm water

Fruit de ui, knoflook, trassi en kip in de olie tot de ui glazig wordt. Daarna de djinten, koenjit, rozijnen, amandelen en bouillonblok toevoegen en mee fruiten. Dan de ongekookte rijst erbij en even mee fruiten. Vervolgens beetje bij beetje warm water toevoegen zodat de rijst als het ware gekookt wordt. Lekker bij deze rijst is de gegrilde vleesmix aan de spies (zie hoofdstuk saté).

SAMBALS

45. SAMBAL (gebakken sambal)

200 gram gedroogde lombok	50 gram lombok rawit
1 grote ui fijngesneden	1 theelepel knoflookpoeder
1 theelepel laos	3 blaadjes salam
1 stukje trassi	1 eetlepel suiker
1 goudbouillonblokje	½ liter olie
sap van kleine citroen	wat zout

Kruiden m.u.v. de lomboks 2 a 3 min. fruiten in de olie. Hieraan de zacht gekookte en fijngemaakte lomboks toevoegen en op een klein vuur gaar laten sudderen. Het citroensap, bouillonblokje en eventueel wat zout toevoegen. De massa laten indikken en daarna laten afkoelen. In een goed afgesloten pot is deze sambal in de koelkast maandenlang houdbaar.

46. SAMBAL OELEK

20 rode lomboks fijngesneden	2 theelepels zout
------------------------------	-------------------

Was en snij de lomboks in kleine stukjes. Wrijf ze fijn met zout tot een brij. Dit kan ook met een vleesmolen. In een schoongewassen en goed afsluitbare pot is deze sambal lang houdbaar. Nog langer houdbaar in de diepvries.

47. SAMBAL TRASSI 1

20 rode lomboks fijngesneden	1 theelepel zout
1 theelepel trassi	

Verwerk de lomboks als bij sambal oelek en meng er de trassi doorheen.

48. SAMBAL TRASSI 2

40 rode lomboks fijngesneden
2 theelepels trassi
olie

2 grote uien fijngesneden
1½ theelepel zout

De fijngesneden lomboks worden met de trassi vermengd en in de olie aangebakken. Aan dit mengsel worden de fijngesnipperde uien en het zout toegevoegd. Het geheel wordt goed doorbakken.

49. SAMBAL PETIS (sambal met garnalenpasta)

10 lomboks fijngesneden
2 theelepels petis

½ theelepel zout

Ook deze sambal wordt bereid als sambal oelek. De petis wordt er doorheen gemengd.

50. SAMBAL BAWANG 1 (sambal met ui)

1 pot sambal oelek 750 gram
3 tenen knoflook, fijngehakt
1 stengel sereh
5 eetlepels bruine suiker
1 eetlepel ketoembar

5 grote uien, fijngesneden
2 theelepels laos
2 blaadjes salam
10 kemirienoten, geraspt

Maak uien en knoflook fijn. Vermeng dit met de rest. Giet in een juspan een ½ kopje olie en laat de olie goed warm worden. Zet het vuur laag en doe het mengsel in de pan, roer af en toe en laat de zoute smaak verdwijnen. Is de zoute smaak nog aanwezig, voeg dan nog suiker bij. Goed laten indikken.

51. SAMBAL BAWANG 2 (sambal met ui)

20 rode uien fijngehakt
10 gekookte, halve lomboks
2 eetlepels asemwater

2 tenen knoflook fijngehakt
1 eetlepel javaanse suiker
zout

Stamp de lomboks met de suiker fijn. Braad de gehakte uien en knoflook en voeg de gehakte lomboks en asemwater toe. Laat dit koken tot de uien gaar zijn en de olie boven drijft.

52. SAMBAL KETJAP (voor loempia's)

2 eetlepels sambal
1 eetlepel azijn

1 eetlepel bruine suiker

Doe de sambal in een kommetje. Maak het verder aan met de bruine suiker en azijn. Gebruik net zoveel azijn totdat het geheel dik vloeibaar is. Roer alles goed door elkaar en voeg indien nog te heet (pedis) nog wat suiker toe. Te gebruiken over loempia's, voor de pangsit of om komkommerschijfjes in te dippen.

53. SAMBAL BADIJAK 1 (gebakken sambal)

10 verse rode lomboks
3 tenen knoflook, fijngehakt
2 laurier blaadjes
1 sereh stengel
olie

3 grote uien, gesnipperd
3 stukjes trassi
1 theelepel laos
10 kemirienoten

Snij de lomboks in kleine stukjes en deel de kemiries in vieren. Maak dit samen fijn met de trassi, ui en de knoflook. Het beste hiervoor is een vleesmolen. In ieder geval moet het erg fijn zijn. Doe 2 kopjes olie in een juspan en fruit het geheel met de laurierblaadjes, laos en sereh op een middelmatig vuur. Goed blijven omroeren zodat het niet aanbakt. Temper het vuur en proef af en toe. Wil men meer

maken, dan meer lombok, uien, trassi en knoflook gebruiken. Na verloop van tijd is de olie goed ingetrokken en de sambal is klaar.

54. SAMBAL BADJAK 2 (gebakken sambal)

10 rode lomboks	5 rode uien, fijngesneden
½ theelepel trassi	1 spriet sereh
suiker, zout	asemwater

De lomboks zonder pitten fijnmaken met de uien, trassi en wat zout. Fruit nu de sambal in olie met de sereh. Voeg als laatste de suiker en het asemwater toe. Men kan er ook een eetlepel dikke santen in doen en dan de sambal opkoken tot de olie eruit komt.

55. SAMBAL KETJAP TERLALOEH PEDIS (sambal ketjap erg heet)

1 zakje droge rawit	1 stukje trassi
1 eetlepel bruine basterdsuiker	2 tenen knoflook, fijngehakt
azijn of citroensap	ketjap

Kook de rawit in water gaar. De rawit is gaar als hij tussen de vingers is fijn te knijpen. Uit laten lekken in een vergiet. Wrijf dan de trassi, knoflook en rawit tezamen goed fijn (vleesmolen). Doe het mengsel in een schaal of potje en maak het af met ketjap, suiker en azijn (citraensap). Let goed op de smaak, de azijn mag niet overheersen.

56. SAMBAL MALAKA 1 (sambal uit Malakka)

10 rode lomboks	5 tenen knoflook, fijngehakt
1 spriet sereh	1 stukje trassi
3 uien, fijngestampt	2 eetlepels asemwater
1 kopje santen	olie en zout

De rode lomboks worden ontdaan van de pitjes. Voor de stengel sereh kan men ook 1 theelepel serehpoeder gebruiken. De uien, knoflook en lombok kunnen ook in een vleesmolen fijngehakt worden. Fruit in wat olie de trassi (iets meer dan normaal), knoflook, ui en de lombok. Voeg dan het asemwater toe en laat alles op een klein vuur sudderen. Na ca. 10 min. de santen erbij en goed door laten koken tot het ingedikt is. Afmaken met wat zout.

57. SAMBAL MALAKA 2 (sambal uit Malakka) *

10 gesnipperde lomboks	10 eetlepels ui, gesnipperd
6 tenen knoflook, gesnipperd	2 theelepels laos
1 spriet sereh in vieren	1 stukje asem (walnootgrootte)
1/8 blok santen	4 eetlepels olie
2 theelepels trassi	zout

Wrijf uien, knoflook, laos, sereh, trassi en zout tot een brij. Bak dit in olie tot de uien geel zijn. Stamp intussen de lombok fijn. Voeg lombok, asemwater gemaakt met 4 eetlepels water en de asem, aan de massa toe. Roer het blokje santen er doorheen en kook de sambal tot de uien gaar zijn en de olie uit de santen boven drijft.

Magnetron:

Verwarm de olie in een glazen litermaat onafgedekt 2-3 min. op 100%. Voeg de gewreven knoflook, uien, kruiden en het zout toe en verwarm alles onafgedekt 5-6 min. op 100%. Roer de lombok, asemwater en santen erdoor en laat alles nog ca. 5-6 min. op 50% sudderen.

58. SAMBAL OEDANG (sambal met garnalen)

50 gram gepelde garnalen	1 stuk trassi
1 eetlepel citroensap	aangemaakte sambal

Maak de garnalen fijn in een vleesmolen. Vermeng dit met de aangemaakte sambal (geen oelek). Doe er ook flink wat droge trassi door. Als bijmaak afmaken met de citroensap.

59. SAMBAL BRANDAL 1 (gebakken sambal)

12 rode of groene lomboks	8 kemiries fijngestampt
1 stukje trassi	2 eetlepels citroensap
2 blaadjes djerook poeroet	1 grote ui fijngestampt
2 tenen knoflook, fijngehakt	olie en wat zout

Stamp of maal de lomboks. Denk weer aan de vleesmolen. De groene lombok moet eerst even gepoft worden. Vermeng dit met de fijngestampte kemirie en trassi. Fruit dan in ca. 1 kopje olie de knoflook en de ui. Doe er het mengsel bij. Braad het geheel op onder toevoeging van de citroensap, de blaadjes djerook poeroet en wat zout. Roer regelmatig door en temper het vuur. Als de olie grotendeels is ingetrokken is de sambal klaar.

60. SAMBAL BRANDAL 2 (gebakken sambal) *

10 lomboks, gesnipperde	8 gepofte kemiries
1 theelepel trassi	2 djerook poeroetblaadjes
1 stukje asem (walnootgrootte)	2 eetlepels olie en wat zout

Stamp de kemiries fijn en wrijf ze samen met de lombok, trassi en zout. Maak van de asem 3 eetlepels asemwater. Fruit de gewreven kruiden en voeg het asemwater en djerook poeroet toe. Even laten doorkoken tot hij indikt. Deze sambal is erg scherp.

Magnetron:

Verwarm de olie in een glazen litermaat onafgedekt op 100%. Voeg de gewreven kruiden en djerook poeroet toe en verwarm alles weer onafgedekt 2-3 min. op 100%. Roer het asemwater erdoor en laat alles onafgedekt ca. 5 min. op 50% sudderen.

61. SAMBAL DJEROEK NIPIS (sambal met citroen)

2 rode of groene lomboks	2 eetlepels citroensap
1 stukje trassi	diverse groenten

De lombok moet heel fijn gesneden zijn. Zo ook de groenten zoals ui, komkommer, tomaat en radijs. Vermeng de trassi, lombok en de citroensap. Doe er dan de fijngesneden groente bij. Alles weer goed door elkaar mengen. Afmaken met wat zout. Eet dit bij witte rijst, nasi- of bami goreng.

62. SAMBAL WOUTER (sambal stijl Wouter)

1 pot sambal oelek à 750 gram	5 grote uien, fijngesneden
3 tenen knoflook, fijngehakt	2 theelepels laos
2 stengels sereh	2 blaadjes salam
2 eetlepels javaanse suiker	1 stuk trassi
1 kopje olie	ketjap manis

Giet de olie in een diepe braadpan. Fruit hierin de knoflook, trassi, uien en de laos. Voeg daarna de sereh, blaadjes salam, Javaanse suiker (bruine suiker is ook prima) en sambal toe. Laat alles goed warm worden. Giet er dan ketjap bij totdat de sambal een donkerbruine kleur krijgt. Goed blijven omroeren. Op een laag vuur laten indikken. De olie is dan goed ingetrokken en de sambal wouter is klaar. Deze sambal is in de koelkast lang houdbaar.

63. SAMBAL TAOTJO 1 (sambal met zwartebonenpasta)

12 groene lomboks	1 theelepel knoflookpoeder
4 eetlepels taotjo	200 gram gepelde garnalen
½ blok santen	½ theelepel djahé
½ theelepel laos	½ spriet sereh

suiker naar smaak

Lomboks ontpitten en in de lengte snijden. Garnalen in stukken snijden. Uien en knoflook fruiten in wat olie en de garnalen erbij doen. Na ca. 3 min. de lomboks en andere ingrediënten toevoegen. Daarna de gesmolten santen (in een 1/2 kopje water) en de taotjo. Alles nog ca. 5 min. laten sudderen. Weinig of geen zout toevoegen daar de taotjo reeds zoutig is.

64. SAMBAL TAOTJO 2 *

150 gram groene lomboks	100 gram lombok rawit
2 blaadjes salam	1 theelepel laos
2 uien, gesnipperd	4 tenen knoflook, gesnipperd
2 blaadjes salam	1 theelepel trassi
4 dessertlepels suiker	3 eetlepels taotjo

Lomboks fijnsnijden en fruiten in veel olie met de salam, ui, knoflook, laos en trassi (alles moet drijven). Dan de suiker en taotjo toevoegen en enkele minuten mee fruiten. Overgebleven taotjo overdoen in een glazen potje en in de koelkast bewaren (is erg zout).

Magnetron:

Verwarm de olie in een glazen litermaat onafgedekt 2 min. op 100%. Voeg alle ingrediënten toe en verwarm alles onafgedekt 2-3 min. op 100%. Alles goed doorroeren en opnieuw 1-2 min. op 100% sudderen.

65. SAMBAL KATJANG (sambal met pinda's)

8 rode lomboks, fijngesneden	3 tenen knoflook, fijngehakt
2 theelepels bruine basterdsuiker	4 sjalotjes, fijngesneden
2 theelepels trassi	1 cm gemberwortel
500 gram pinda's	3 eetlepels olie
3 dl dikke santen	4 eetlepels asemwater
zout	

Fruit de fijngestampte kruiden in de olie. Op een laag vuur de santen toevoegen, terwijl het mengsel wordt doorgeroerd. Wanneer de santen volledig is opgenomen, de pinda's (fijngestampt) en het zout toevoegen. Het vuur hoger zetten en de massa doorbakken tot de olie eruit komt. De pan van het vuur halen en de asempap erdoor roeren. Lekker bij saté ajam, petjel en gado-gado met witte rijst.

66. SAMBAL ASEM (sambal met tamarinde)

1 eetlepel sambal oelek	2 theelepels asem
1 eetlepel bruine basterdsuiker	2 dl water
1 gesnipperde ui	1 theelepel zout

Kook de asem met de bruine suiker in water tot een dikke brij. Doe er de sambal en de ui bij en laat dit mengsel nogmaals doorkoken. Voor de laatste keer koken als alles gezeefd is.

67. SAMBAL DJELANTA (droog gebakken sambal)

6 groene lomboks	1 theelepel trassi
6 rode lomboks	½ dl water
2 eetlepels olie	zout en boter

De zeer fijngesneden lomboks worden gebraden in de olie. Vervolgens worden ze fijngestampt of gemalen met zout en trassi. Dan gaan ze opnieuw in de olie, wat water toevoegen en dit mengsel laten droog braden.

68. SAMBAL SERDADOE (soldaten-sambal)

10 rode lomboks	2 uien
-----------------	--------

2 eetlepels ketjap
zout

2 eetlepels olie

Snij de lomboks en uien heel fijn en bak ze met wat zout in de olie tot een smeug geheel. Doe dit in een schaal en giet er de ketjap over.

Magnetron:

Verwarm de olie in een glazen litermaat onafgedekt 1 min. op 100%. Voeg uien, lombok en zout toe en verwarm alles onafgedekt 3-4 min. op 100%. Roer de ketjap erdoor en laat alles onafgedekt ca. 5 min. op 50% sudderen.

69. SAMBAL KELAPA (sambal met kokos)

300 gram geraspte kokos
2 theelepels zout
1 schijfje laos
2 eetlepels olie

3 lomboks fijngesneden
1 theelepel trassi
2 citroenschillen

Braad de kruiden met de fijngestampde lomboks en geraspte kokos. Met dezelfde ingrediënten kan men sambal kelapa op een andere manier klaarmaken. Braad de geraspte kokos lichtbruin, snijd alle ingrediënten fijn en fruit ze, behalve de citroenschillen. Pas op het laatst roert men de geraspte kokos en citroenschillen door de andere ingrediënten.

70. SAMBAL BOEBOEK KERING (droge sambal) *

200 gram ebbi
5 tenen knoflook, fijngehakt
2 blaadjes djerook poeroet
zout
3 eetlepels olie

1 eetlepel sambal oelek
1 theelepel kentjoer
1 theelepel trassi
1 eetlepel witte suiker

Rooster de gedroogde garnalen en stamp of maal ze fijn. Ook de kruiden stampt men fijn, waarna alle ingrediënten vermengd worden. Maak de olie heet. Haal de pan van het vuur en roer de gestampde massa er doorheen. Draai het vuur op z'n laagst of gebruik een sudderplaatje. Zet de pan er weer op en roer de sambal nog 2 à 3 min. goed door. Laat hem dan op een bord goed afkoelen en verwijder eventuele restjes djerook poeroet. Doe de sambal in een goed afgesloten jampot.

Magnetron:

Verwarm 3 eetlepels olie in een glazen litermaat onafgedekt 2 min. op 100%. Roer de gestampde massa erdoor en verwarm alles onafgedekt 2 à 3 min. op 50%.

71. SAMBAL PETEH (sambal met petehbonen)

½ potje petehbonen
1 ui, fijngesneden
1 schijfje laos
200 gram verse garnalen
1 eetlepel asemwater
zout en olie

1 eetlepel sambal oelek
4 tenen knoflook, fijngehakt
1 spriet sereh
1 eetlepel trassiwater
½ blok santen

Stamp en braad de kruiden, behalve de sereh. Meng de sambal, trassi en asem door het mengsel. Even laten doorkoken en dan de petehbonen, garnalen en santen toevoegen. Dit mengsel laten doorkoken tot de olie boven komt drijven.

72. SAMBAL PREI (sambal met prei)

1 prei, fijngesneden
1 eetlepel sambal oelek
2 eetlepels citroensap

1 rode ui, fijngesneden
4 kemiries
santen

Snijd de prei heel fijn en kneed ze met zout. Stamp kemiries en uien fijn en kook ze met santen, sambal en citroensap. Meng alles door elkaar en kook de massa tot ze droog is.

73. SAMBAL VAN TOMATEN EN LOMBOKS

4 kleine tomaten	3 rode lomboks
½ theelepel trassi	zout

Pof of rooster de tomaten en lomboks in de oven of boven een houtskoolvuur. Maak ze vervolgens fijn met trassi en zout. Goed mengen

74. SAMBAL VAN TOMATEN

5 rijpe tomaten	1 ui
1 theelepel nootmuskaat	½ theelepel peper
1 eetlepel sambal oelek	½ kopje azijn
zout	olie

Snijd de tomaten fijn. Fruit de gestampte ui met de nootmuskaat, peper en sambal. Voeg de azijn en de tomaten toe en laat het geheel opkoken tot een dikke saus.

75. SAMBAL EBBI (sambal met gedroogde garnalen)

200 gram ebbi	1 rode ui fijngesneden
2 eetlepels asemwater	olie

Kruiden:

5 kemiries	1 theelepel trassi
1 stukje Javaanse suiker	2 blaadjes djeroek poeroet
1 eetlepel sambal oelek	

Fruit de ui met de ebbi in olie. Voeg het asemwater en alle overige ingrediënten toe en laat het geheel doorkoken tot het droog begint te worden.

76. SAMBAL KETJAP

6 lomboks rawit	1½ eetlepel ketjap
1 kleine ui, gesnipperd	1 djeroek nipsis of citroen

De lomboks fijnwrijven en de djeroek nipsis fijnmaken. Samen met de ui en ketjap alle ingrediënten mengen.

77. SAMBAL KEMIRIE

6 lomboks rawit	½ theelepel trassi
3 gepofte en geraspte kemiries	zout

De lomboks fijnwrijven en met de rest vermengen.

78. SAMBAL (8 porties) *

3 rode lomboks	1 ui, fijngesnipperd
1 eetlepel olie	½ theelepel laos
2 tenen knoflook	2 geraspte kemirienoten
½ theelepel zout	

Lomboks in stukjes snijden. Dan in een schaal de olie, lombok, ui en laos. De knoflook erboven uitpersen en de kemirienoten raspen. Onafgedekt op vol vermogen in de magnetron 5 min. bakken. Goed doorroeren. In een mengbeker fijnmalen. Sambal laten afkoelen. In een afgesloten pot in de koelkast kan men deze sambal 2 maanden goed houden. Om een fruitige, zoete en frisse sambal te

krijgen vermengt men de sambal met mango of papajapuree. Het vruchtvlees van de mango of papaja moet wel gepureerd of door een zeef gewreven worden.

79. SAMBAL MANIS

5 lomboks	1 stukje asem (walnoot grootte)
2 theelepels palmsuiker	1 snuf zout

Wrijf lombok, suiker, zout en asem op een tjobek fijn. Verwijder onder het wrijven de vliezen en pitten van de asem.

80. SAMBAL TOMAAT

5 lomboks	½ theelepel zout
1 theelepel tomatenpuree	

Maak sambal oelek of trassi en roer er de tomatenpuree door. Deze sambal is, ook in de koelkast, niet lang houdbaar.

81. SAMBAL BIESLOOK

5 lomboks	½ teen knoflook
1 theelepel trassi	1 eetlepel gehakte bieslook
enkele druppels citroensap	

Maak een sambal trassi met knoflook en meng er zonder wrijven de bieslook doorheen. Afmaken met een paar druppels citroensap. Deze sambal is, ook in de koelkast, niet lang houdbaar.

82. SAMBAL SELDERIE

5 lomboks	½ teen knoflook
1 theelepel trassi	1 eetlepel gehakte selderie
enkele druppels citroensap	

Maak een sambal trassi met knoflook en meng er zonder wrijven de selderie doorheen. Afmaken met een paar druppels citroensap. Deze sambal is, ook in de koelkast, niet houdbaar.

83. SAMBAL BOET

10 rode lomboks zonder pit	1 teen knoflook
5 gepofte kemiries	1 stukje asem (3 walnoten groot)
1 theelepel trassi	3 theelepels javaanse suiker
½ theelepel ketoembar	½ theelepel laos
1 mespuntje kentjoer	zout

Haal de pitten uit de asem. Wrijf asem met kemirie, trassi, knoflook, ketoembar, laos, kentjoer met het zout en de helft van de suiker tot een brij. Voeg dan de fijngesneden lombok toe en wrijf deze mee. Doe, wanneer alles een homogene massa geworden is, de rest van de suiker erbij en meng tot hij is opgelost. Niet alle suiker tegelijk toevoegen want dit geeft moeilijkheden met het wrijven. Dit is een bijzonder geurige en milde sambal en is in een afgesloten pot in de koelkast lang houdbaar.

84. SAMBAL VAN RODE EN GROENE LOMBOK *

5 rode gesnipperde lomboks	5 groene gesnipperde lomboks
2 theelepels trassi	1 eetlepel olie
zout	

Wrijf de lomboks met het zout fijn. Fruit ze in de olie. Maak trassiwater door de trassi fijn te wrijven in 4 eetlepels warm water. Voeg dit aan de massa toe en laat de sambal stoven tot de brij voldoende is ingedikt.

Magnetron:

Verwarm de olie in een glazen litermaat onafgedekt 1 min. op 100%. Voeg de gewreven lomboks met zout toe en verwarm alles onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Roer het trassiwater erdoor en laat alles onafgedekt nog 5 à 8 min. op 50% sudderen.

85. SAMBAL TERI (uit Tapanoeli) *

10 gesnipperde lomboks	5 eetlepels ui, gesnipperd
1 spriet sereh	2 eetlepels tomatenpuree
50 gram ikan teri	6 eetlepels olie

Wrijf lombok en uien fijn en voeg tomatenpuree toe. Bak dit mengsel in 2 eetlepels olie. Bak de teri in 4 eetlepels olie tot hij geel is. Meng de teri met de gebakken kruiden. Geen zout toevoegen omdat de teri zelf erg zout is.

Magnetron:

Verwarm 2 eetlepels olie in een glazen litermaat onafgedekt 2 min. op 100%. Voeg de gewreven lomboks, uien en tomatenpuree toe en verwarm alles onafgedekt 4 à 5 min. op 100%. Verwarm vervolgens in een magnetronschaal 4 eetlepels olie onafgedekt 3 à 4 min. op 100% Roer de teri erdoor en laat alles onafgedekt nog 1 à 2 min. op 100% doorwarmen. Vermeng dit met de kruiden.

86. SAMBAL LOEAT (uit Timor) *

10 gesnipperde lomboks	3 eetlepels ui, gesnipperd
1 theelepel trassi	1 eetlepel tomatenpuree
½ theelepel ketoembar	1 eetlepel olie
1 theelepel witte suiker	1 eetlepel gehakte bieslook
sap van citroen	zout

Wrijf lombok, uien, trassi, zout, ketoembar en suiker samen tot een brij en voeg daar de tomatenpuree bij. Bak dit op tot de uien geel worden en voeg dan het citroensap toe. Meng er voor het opdoen de bieslook door.

Magnetron:

Verwarm 2 eetlepels olie in een glazen litermaat onafgedekt 2 min. op 100%. Voeg de gewreven lomboks, uien, kruiden en tomatenpuree toe en verwarm alles onafgedekt 4-5 min. op 100%. Roer het citroensap met het bieslook erdoor.

SAMBAL GORENG**87. SAMBAL GORENG (grondrecept)**

5-10 lomboks	5 uitjes, gesnipperd
1 theelepel laos	1 teen knoflook, fijngehakt
1 theelepel trassi	2 blaadjes djerok poeroet
2 eetlepels asemwater	1 kopje santen
vlees, vis, lever of ei	

Alle kruiden, behalve de djerok poeroet, fijnwrijven en met het hoofdbestanddeel opbakken. De djerok poeroet en asemwater toevoegen en net zo lang laten koken, tot de olie bovenop komt drijven en al het vocht verdampst is.

88. SAMBAL GORENG ATI

Grondrecept met gekookte lever.

89. SAMBAL GORENG EBBI

Grondrecept met gedroogde garnalen (ebbi) en 4 kemiries.

90. SAMBAL GORENG LOMBOK

Grondrecept met 10 ontpitte en fijngesneden lomboks en 1 theelepel suiker.

91. SAMBAL GORENG TAHOE

Grondrecept met 1 theelepel djahé, 2 eetlepels fijngesneden selderie en fijngesneden (kleine blokjes, reepjes) tahoe.

92. SAMBAL GORENG KENTANG

Grondrecept met reepjes aardappel. De reepjes worden rauw gesneden en daarna meegebakken.

93. SAMBAL GORENG TEMPEH

Grondrecept met reepjes (blokjes) tempeh.

94. SAMBAL GORENG DADAR

Grondrecept met reepjes omelet.

95. SAMBAL GORENG DENGDENG

Grondrecept zonder santen met wat Javaanse suiker (goela djawa) en 4 stukjes goed geklopte en uitgerafelde dengdeng (gedroogd rundvlees). De dengdeng met de kruiden opbraden.

96. SAMBAL GORENG KOOL (gekruide kool) *

250 gram fijngesneden kool	3 eetlepels gesneden uien
1 teen knoflook, fijngesneden	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel trassi	1 theelepel laos
1 theelepel Javaanse suiker	1 spriet sereh
1 salambaadje	1/8 blok santen
2 eetlepels olie	wat zout

Was de fijngesneden kool. Wrijf ui, knoflook, sambal, trassi, laos met de suikeren wat zout tot een brij. Fruit dit alles in de olie tot de uien geel zijn. Voeg dan de kool toe en fruit die een paar minuten mee tot ze slap is. Doe vervolgens de santen, sereh en de salam erbij en als de massa erg droog wordt, een scheutje water toevoegen. Laat het gerecht stoven tot de olie uit de santen komt, ca. 5-6 min. De kool mag niet helemaal gaar worden. Verwijder de salam en sereh voor het opdienen.

Magnetron:

Verwarm de olie in een magnetronschaal van ten minste 1 liter inhoud onafgedekt ca. 2 min. op 100%. Voeg de fijngewreven massa toe en verwarm deze onafgedekt 2 a 3 min. op 100%. Doe de santen, sereh, salam en eventueel wat water bij en verwarm alles onafgedekt 3 a 4 min. op 100%. Roer tussendoor eenmaal door.

97. SAMBAL GORENG KOOL 1 (gekruide kool) *

½ witte kool fijngesneden	2 grote uien, fijngesneden
1 stukje trassi	1 theelepel laos
2 eetlepels sambal oelek	2 eetlepels bruine basterdsuiker
1 teen knoflook, fijngehakt	3 eetlepels olie

Fruit de uien, trassi, sambal, laos, knoflook en bruine suiker in hete olie tot dat de uien bruin zijn. Voeg dan een kopje water of melk toe. Laat hierin de kool rustig gaar worden. Zout, peper en nootmuskaat naar eigen smaak toevoegen. In plaats van witte kool kan men ook spitskool, savooienkool of Chinesekool gebruiken.

Magnetron:

Zie voor de bereiding sambal goreng kool. Houd de kortste bereidingstijden aan.

98. SAMBAL GORENG KOOL 2 (gekruide kool)

1 kool fijngesneden	100 gram garnalen
200 gram vleespoet	1 grote ui fijngesneden
1 teen knoflook, fijngehakt	2 blaadjes salam
1 theelepel laos	1 theelepel djahé
1½ theelepel sambal oelek	2 goudbouillonblokjes
4 kemiries fijngestampt	1 theelepel suiker
½ theelepel koenjit	1½ kopje water
6 eetlepels olie	

Trek bouillon van de poelet. Fruit in de olie dan de poelet, ui, knoflook, sambal, laos, djahé, kemiries en salam. Voeg de bouillon en blokjes toe. Daarna water, suiker, koenjit en kool toevoegen. Hierbij kan men nog 4 hard gekookte eieren in stukjes en wat paprikapoeder bij doen. De kool niet helemaal gaar laten worden (moet knappend blijven).

99. SAMBAL GORENG KOOL 3 (gekruide kool) *

250 gram kool in reepjes	2 uien, fijngesneden
6 tenen knoflook fijngehakt	2 eetlepels sambal oelek
4 cm sereh	1 schijfje laos
1 theelepel zout	2 kopjes santen
olie	

Zowel uien als knoflook worden fijngesneden en met de sambal en de kruiden aangefruit. De in kleine reepjes gesneden kool wordt nu toegevoegd en meegebakken tot ze halfgaar is. Dan de santen toevoegen en het geheel met de deksel op de pan laten gaar stoven. Om het gerecht te verfijnen kan men enkele verse garnalen en wat Citroensap erdoor mengen.

Magnetron:

Zie voor de bereiding sambal goreng kool. Houd de kortste bereidingstijden aan.

100. SAMBAL GORENG KOOL TELOR (gekruide kool met ei)

500 gram spitskool	1 grote ui, fijngesneden
1 teen knoflook, fijngehakt	1 blaadje salam
1 theelepel laos	1 stukje trassi
1 theelepel sambal oelek	zout en peper
nootmuskaat	

Fruit in wat olie de fijngesneden ui en knoflook, de trassi, sambal, laos en het blaadje salam. Zijn de uien bruin, voeg dan de kool toe. Goed doorroeren, de kool mag niet te gaar worden. Als laatste roert men er 2 geklutste eieren doorheen totdat deze kruimelig zijn. Zout, peper en nootmuskaat naar eigen smaak toevoegen.

101. SAMBAL GORENG KOOL DJAGOENG (gekruide kool met maïs)

150 gram gehakt (hoh)	1 blikje maïs
½ spitskool	2 uien, fijngesneden
2 tenen knoflook, fijngehakt	1 theelepel djinten
4 rode/groene lomboks fijngesneden	1 stukje trassi
zout, peper en ve-tsin	

Fruit in wat olie de trassi, knoflook en uien totdat de uien bruin zijn. Doe er dan het gehakt bij. Het gehakt moet bruin en rullig zijn. Dan de lombok (of paprika) erbij en het geheel afkruiden. Daarna de kool en maïs toevoegen en goed door elkaar mengen. De maïs moet van tevoren wel eerst uitlekken. Nog ca. 10-15 min. op een klein vuur laten doorsudderden. Serveer bij witte rijst.

102. SAMBAL GORENG KOOL NANAS (gekruid kool met ananas)

250 gram kool	3 schijven ananas
2 eetlepels olie	1 ui, gesnipperd
1 teen knoflook, fijngehakt	2 theelepels sambal oelek
2 eetlepels klapper	1 theelepel Javaanse kerrie
1 theelepel Javaanse suiker	2 eetlepels citroensap

Laat de ananas uitlekken. Snijd de kool in smalle reepjes en de ananas in stukjes. Fruit in de olie de ui goudgeel. Voeg de knoflook toe. Schep alles enkele malen om en doe er dan de sambal, kerrie en ananas bij. Strooi er de kokos (klapper) overheen en schep alles weer enige malen om. Dan 5 eetlepels water toevoegen en de suiker en citroensap erbij doen. Breng alles onder voortdurend omscheppen aan de kook. Laat dan alles zachtjes doorkoken tot vrijwel al het vocht is verdwenen. Voeg dan de kool toe en laat alles onder voortdurend omscheppen ca. 5 min. zachtjes bakken. Daarna opdienen in voorverwarmde schaal.

103. SAMBAL GORENG BOONTJES 1 (gekruid boontjes) *

500 gram sperzieboontjes	2 grote uien fijngesneden
1 teen knoflook, fijngehakt	1 stukje trassi
2 theelepels sambal oelek	1 theelepel laos
2 theelepels bruine basterdsuiker	zout, peper en nootmuskaat

Fruit in olie de uien, knoflook, sambal, trassi en de bruine suiker. Voeg zout, peper en nootmuskaat naar eigen smaak toe. De bonen niet helemaal gaar laten koken. Als de uien bruin zijn, de bonen toevoegen. Daarna een kopje melk of 1/8 blok santen erbij. Op een klein vuur ca. 30 min. laten doorsudderen. Bij de boontjes kan ook wat gehakt, nasivlees of stukjes dungsnesneden spek toegevoegd worden.

Magnetron:

Zie voor de bereiding sambal goreng kool.

104. SAMBAL GORENG BOONTJES 2 (gekruid boontjes)

500 gram boontjes	500 gram varkenspoelet
1 ui fijngesneden	1 teen knoflook, fijngehakt
1 theelepel laos	6 eetlepels olie
2 goudbouillonblokjes	½ kopje melk (1/4 blok santen)

Was en breek de boontjes. Kook de poelet gaar en bewaar de bouillon. Fruit in de olie de fijngesneden ui, knoflook en laos. Voeg de poelet toe en laat die ca. 5min. mee fruiten. Hierna gaan de bouillonblokjes, de bouillon, het vlees en boontjes erbij. Tenslotte de melk of santen toevoegen en alles op een zacht vuur gaar sudderen. Deksel niet op de pan, anders gaat de melk of santen schiften.

105. SAMBAL GORENG BOONTJES 3 (gekruid boontjes in pittige kokossaus)

2 uien	2 tenen knoflook
4 kemirienoten	1 plakje laoswortel
400 gram sperziebonen	2 eetlepels olie
½ eetlepel asem	2 theelepels sambal oelek
3 gepelde tomaten	1 spriet sereh (5 cm)
2 blaadjes salam	½ liter santen
1 stukje trassi	½ schijf Javaanse suiker
zout	

Maak de uien, knoflook, kemiries en laos fijn in een keukenmachine. De boontjes wassen, in schuine stukken snijden en 2 min. in kokend water blancheren. Afgieten en uit laten lekken. In een braadpan olie verhitten en het uikruidenmengsel 2 min. zachtjes fruiten. Dan de sambal, asem, tomaat, sereh en salam toevoegen. 15 min. laten bakken totdat het vocht verdampt is. Dan de santen, trassi, suiker

en zout erbij doen. Aan de kook brengen en zonder deksel laten inkoken tot de helft. Boontjes toevoegen en in 5 min. gaarkoken. Laten afkoelen. Opdienen: boontjes in 5 min. heet laten worden, sereh en salam verwijderen en overdoen op een schaal. Op een rechaud warm houden.

106. SAMBAL GORENG BOONTJES OEDANG REBOENG (sperziebonen/garnalen/bamboe)

100 gram noorse garnalen	1 blikje bamboespruiten
200 gram gebroken sperziebonen	2 schijfjes verse laos
2 blaadjes salam	2 theelepels sambal oelek
1 stukje trassi (thee­lepel)	1 middelgrote ui
1 teen knoflook	2 kopjes santen
asemwater	olie
zout, ve-tsin	bruine basterdsuiker

Snipper de ui en de knoflook. Wrijf de snippers met de trassi en de sambal fijn. Fruit dit in een beetje olie samen met de salam en laos. Voeg dan de santen toe en kook dit tot een dikke saus ontstaat. Breng deze op smaak met zout, ve-tsin, asemwater en eventueel wat bruine basterdsuiker. Voeg de sperziebonen, bamboespruiten en garnalen toe. Laat het geheel door en door warm worden.

107. SAMBAL GORENG SNIJBOON (gekruide snijbonen)

100 gram gehakt	100 gram gepelde garnalen
250 gram verse snijbonen	3 kemiries
1 grote ui fijngesneden	1 teen knoflook, fijngehakt
1 thee­lepel laos	1 thee­lepel sambal oelek
1 kopje santen (melk)	1 stukje trassi
1 thee­lepel ketoembar	zout, peper en nootmuskaat

Fruit in wat olie de fijngesneden ui en knoflook, de trassi en fijngestamp­te kemirie totdat de uien bruin zijn. Voeg dan het gehakt toe en roer regelmatig om tot het gehakt korre­lig en bruin is. Doe de garnalen erbij, maak naar smaak af met de overige kruiden. Als laatste op een klein vuur de snijbonen en de santen(melk) erbij. Laat de snijbonen niet helemaal gaar worden vooral als men blik­snijbonen gebruikt.

108. SAMBAL GORENG BAWANG (gekruide uien)

5 grote uien fijngesneden	2 tenen knoflook, fijngehakt
2 theelepels sambal	½ eet­lepel bruine basterdsuiker
1 stukje trassi	zout, peper en nootmuskaat

Fruit in wat olie de trassi, fijngesneden uien en knoflook en voeg de rest naar smaak toe. Laat de uien goed bruin worden. In plaats van sambal kan men ook fijngesneden paprika of een paar verse fijngesneden lomboks gebruiken.

109. SAMBAL GORENG PREI (gekruide prei) *

500 gram prei	1 grote ui, fijngesneden
2 tenen knoflook, fijngehakt	1 kopje santen
1 eet­lepel azijn	½ eet­lepel sambal oelek
5 kleine kemiries	1 thee­lepel laos
zout, nootmuskaat	olie

Fruit in wat olie de fijngesneden knoflook en ui, de fijngestamp­te kemirie, laos en sambal. Als de uien bruin zijn de fijngesneden schone prei en de santen erbij. Laat op een klein vuur gaar stoven totdat het meeste vocht is ingedikt. Maak af met zout en nootmuskaat. Serveer bij witte rijst met een vleesgerecht. Bij het fruiten kan men ook 100 gram gehakt mee laten bruinen.

Magnetron:

Zie voor de bereiding sambal goreng kool. Houd de kortste bereidingstijden aan.

110. SAMBAL GORENG BAJEM (gekruide spinazie)

1 kg verse spinazie	2 uien, fijngesneden
1 teen knoflook, fijngehakt	1 stukje trassi
200 gram gehakt	1 rode of groene paprika
1 tomaat	zout en peper

De spinazie goed wassen en heel laten. Uien, knoflook en paprika fijnsnijden. De tomaat in stukken. Fruit in wat olie de trassi, uien, knoflook en paprika voor ca. 1 min. Doe er dan het gehakt bij totdat dit bruin en korrelig is. Zet het vuur laag en doe er de spinazie bij. Nog ca. 5 min. laten doorbakken. Intussen wel afkruiden en de tomaat meesmoren.

111. SAMBAL GORENG PEULTJES (gekruide peultjes) *

250 gram peultjes	3 eetlepels uien, gesneden
1 teen knoflook, fijngesneden	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel trassi	1 theelepel laos
1 theelepel Javaanse suiker	1 spriet sereh
1 salamblaadje	1/8 blok santen
2 eetlepels olie	wat zout

Haal de peultjes af en was ze. Laat de peultjes heel; een enkele grote kan schuin doorgesneden worden. Maak deze sambal goreng als sambal goreng kool. De peultjes moeten knapperig blijven.

Magnetron:

Zie voor de bereiding sambal goreng kool.

112. SAMBAL GORENG TOMAAT (gekruide tomaat) *

250 gram tomaat	3 eetlepels gesneden uien
1 teen knoflook fijngesneden	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel trassi	1 theelepel laos
2 theelepel Javaanse suiker	1 spriet sereh
1 salamblaadje	1/8 blok santen
2 eetlepels olie	wat zout

Was de tomaten en snijd ze in vieren of zessen. Maak deze sambal goreng als de sambal goreng kool. Let er op dat er iets meer suiker in dit recept is aangegeven. Kook ze zo kort mogelijk; de tomaten mogen niet tot moes koken.

Magnetron:

Zie voor de bereiding sambal goreng kool. Houd de kortste bereidingstijden aan.

113. SAMBAL GORENG BRUINE BONEN (gekruide bonen) *

250 gram gekookte bruine bonen	3 eetlepels uien, gesneden
1 teen knoflook, fijngesneden	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel trassi	1 theelepel laos
1 theelepel javaanse suiker	1 spriet sereh
1 salamblaadje	1/8 blok santen
2 eetlepels olie	wat zout

Wrijf ui, knoflook, sambal, laos, suiker en zout met elkaar tot een brij. Fruit dit alles in de olie tot de uien geel zijn. Voeg er 4 lepels kookwater van de bonen aan toe en de santen, sereh en de salam en stook dit tot de olie uit de santen boven komt drijven. Verwijder de salam en sereh voor het opdienen.

Magnetron:

Verwarm de olie in een magnetronschaal van tenminste 1 liter inhoud onafgedekt ca. 2 min. op 100%. Voeg de fijngewreven massa erbij en verwarm deze onafgedekt 2-3 min. op 100%. Roer het

kookwater, bonen, santen, sereh en salam erdoor en verwarm alles onafgedekt 3-4 min. op 100%. Een deel van de bonen kookt kapot.

114. SAMBAL GORENG WITTE BONEN (gekruide bonen) *

250 gram gekookte witte bonen	3 eetlepels uien, gesneden
1 teen knoflook, fijngesneden	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel trassi	1 theelepel laos
1 theelepel javaanse suiker	1 spriet sereh
1 salamblaadje	1/8 blok santen
2 eetlepels olie	wat zout

Bereid dit recept op de manier van sambal goreng bruine bonen. Voeg er echter 2 theelepels tomatenpuree aan toe.

Magnetron:

Zie voor de bereiding sambal goreng bruine bonen.

115. SAMBAL GORENG PAPRIKA (gekruide paprika) *

250 gram paprika groen en rood	3 eetlepels uien, gesneden
1 teen knoflook, fijngesneden	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel trassi	1 theelepel laos
1 theelepel javaanse suiker	1 spriet sereh
1 salamblaadje	1/8 blok santen
2 eetlepels olie	wat zout

Was de paprika's, snijd ze doormidden en verwijder vliezen en pitten. Snijd ze dan in niet te smalle repen. Maak deze sambal goreng als sambal goreng kool. Hij mag niet gaar worden.

Magnetron:

Zie voor de bereiding sambal goreng kool.

116. SAMBAL GORENG VLEES (gekruide vlees) *

250 gram vlees (elke soort)	3 eetlepels uien, gesneden
1 teen knoflook, fijngesneden	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel trassi	1 theelepel laos
1 theelepel Javaanse suiker	1 spriet sereh
1 salamblaadje	1/8 blok santen
4 eetlepels olie	wat zout
1 dl asemwater	2 djeroek poeroetblaadjes

Snijd het vlees in blokjes van 2 cm. Bak het op in hete olie. Wrijf intussen uien, knoflook, sambal, trassi, laos, suiker en zout tot een brij. Voeg als het vlees ca. 5 min. gebakken heeft, deze kruiden bij het vlees en braad ze mee. Doe er dan het asemwater, santen, sereh, djeroek poeroet en salam bij. Laat alles samen stoven tot het vlees gaar is.

Magnetron:

Voor deze sambal geen rundvlees gebruiken. Bij voorkeur kippenvlees. Verwarm de olie in een magnetronschaal van tenminste 1 liter inhoud onafgedekt ca. 3 min. op 100%. Roer de blokjes vlees erdoor en verwarm onafgedekt 2-3 min. op 100%. Voeg de fijngewreven massa toe en verwarm alles onafgedekt 2-3 min. op 100%. Roer de rest van de ingrediënten erdoor en laat alles onafgedekt in 6-10 min. op 50% gaar worden.

117. SAMBAL GORENG HATI (gekruide lever) *

250 gram vlees (elke soort)	3 eetlepels uien, gesneden
1 teen knoflook, fijngesneden	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel trassi	1 theelepel laos

1 theelepel javaanse suiker
1 salamblaadje
4 eetlepels olie
1 dl asemwater

1 spriet sereh
1/8 blok santen
wat zout

Snijd de lever in blokjes van 2 cm. Bak het op in hete olie. Wrijf intussen uien, knoflook, sambal, trassi, laos, suiker en zout tot een brij. Voeg als de lever ca. 5 min. gebakken heeft, deze kruiden bij de lever en braad ze mee. Doe er dan het asemwater, santen, sereh, djeroek poeroet en salam bij. Laat alles samen 5 à 6 min. zachtjes stoven (niet te lang anders wordt de lever hard).

Magnetron:

Voor deze sambal geen runderlever gebruiken. Verwarm de olie in een magnetronschaal van tenminste 1 liter inhoud onafgedekt ca. 3 min. op 100%. Roer de blokjes lever erdoor en verwarm onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Voeg de fijngevreven massa toe en verwarm alles onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Roer de rest van de ingrediënten erdoor en laat alles onafgedekt in 6 à 10 min. op 50% gaar worden.

118. SAMBAL GORENG BABI 1 (gekruid varkensvlees)

500 gram varkensvlees
2 uien fijngesneden
1 stukje trassi
2 theelepels djahé

2 eetlepels ketjap manis
2 tenen knoflook, fijngehakt
1 eetlepel sambal oelek
zout, peper en nootmuskaat

Wrijf het gesneden varkensvlees in met zout, peper, nootmuskaat en de ketjap. Laat dit even intrekken. Fruit dan in olie de trassi, uien, knoflook, sambal en djahé. Doe er dan de stukjes vlees in en laat het goed bruin worden. 1 Kopje water toevoegen en alles ca. 30 min. laten sudderen zodat er een ingedikte massa overblijft.

119. SAMBAL GORENG BABI 2 (gekruid varkensvlees)

400 gram varkensvlees
1 teen knoflook, fijngehakt
1 theelepel djahé
3 blaadjes djeroek poeroet
2 grote tomaten in blokjes

2 grote uien, fijngesneden
1 eetlepel sambal oelek
2 sprietten sereh
3 blaadjes salam
zout, citroensap

Fruit in olie de uien, knoflook, sambal, djahé, sereh, djeroek poeroet en salam blaadjes. Dan de blokjes vlees, tomaten en het citroensap (1 eetlepelazijn) erbij doen. Het geheel goed mengen, deksel erop en verder gaar laten smoren totdat het vlees zacht is. Af en toe omscheppen.

120. SAMBAL GORENG ATI (gekruide varkens- of runderlever)

Dit gerecht wordt met dezelfde ingrediënten als bij het recept "SAMBAL GORENG ATI AJAM" bereid. Alleen wordt er een afgestreken eetlepel bruine basterdsuiker aan toegevoegd voordat het geheel moet sudderen.

121. SAMBAL GORENG VAN VIS (gekruide vis) *

500 gram gefileerde kabeljauw
1 teen knoflook, gesneden
1 theelepel trassi
1/2 theelepel koenjit
1 spriet sereh
1 dl olie

3 eetlepels uien, gesneden
1 theelepel sambal oelek
1 theelepel laos
3 gepofte kemiries
asem (walnootgrootte)
zout

Was de kabeljauw, wrijf ze in met zout en laat dit enige tijd intrekken. Droog de filets daarna af en snijd ze in 8 grove stukken. Maak de olie heet en bak de vis goudbruin en laat de stukken vis uitlekken. Wrijf uien, knoflook, sambal, trassi, laos, koenjit en kemirie tot een brij. Zeef de olie en gebruik 2

eetlepels om de kruidenbrij in te fruiten. Doe dan de vis hierin weer terug. Week de asem in 1 dl water en maak hiermee het gerecht af. Vis om en om scheppen voor het serveren.

Magnetron:

Voor de bereiding in de magnetron wordt de vis niet gezouten en niet gebakken. Verwarm 2 eetlepels olie in een magnetronschaal van tenminste 2 liter inhoud onafgedekt ca. 2 min. op 100%. Roer de fijngevreven massa erdoor en verwarm onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Schep de stukken vis erdoor en verwarm deze afgedekt 4 à 5 min. op 100%. Voeg het asemwater toe en verwarm de schotel nog afgedekt 1 à 2 min. op 100%.

122. SAMBAL GORENG PANAS HATI (gekruid garnalen) *

50 gram gekookte garnalen	3 eetlepels uien, gesneden
2 tenen knoflook, gesneden	20 groene lomboks
1 theelepel djahé	2 eetlepels zoute ketjap
4 eetlepels olie	citroensap

Was de lomboks, verwijder pitjes en snijd ze in stukjes van 1 cm. Fruit ui met knoflook, lomboks en djahé. Bak de garnalen 1 min. mee in de olie tot de uiengeel zijn geworden. Maak af met ketjap en citroensap. Gebruik vooral geen zout want gekookte garnalen kunnen al erg zout zijn.

Magnetron:

Verwarm de olie in een magnetronschaal van tenminste 1 liter inhoud onafgedekt ca. 3 min. op 100%. Roer de ui met de knoflook, lomboks en djahé erdoor en verwarm onafgedekt 3 à 4 min. op 100%. Voeg garnalen toe en breng op smaak met ketjap en citroensap.

123. SAMBAL GORENG PERENTIL (gekruid rundergehakt) *

500 gram rundergehakt	1 grote aardappel in blokjes
50 gram peultjes in stukjes van 1 cm	3 eetlepels ui, gesneden
2 tenen knoflook, gesneden	1 theelepel sambal oelek
1 ei	1 theelepel laos
1 salamblaadje	1 theelepel javaanse suiker
asem (walnootgrootte)	1/8 blok santen
4 eetlepels olie	zout

Zout het gehakt, maak het aan met het ei en draai balletjes. Wrijf ui, knoflook, sambal, laos en suiker tot een brij. Maak van de asem met 1 dl water asemwater. Fruit het kruidenmengsel in de olie tot de uien geel zijn. Voeg hier de balletjes aan toe en schep ze voorzichtig om en om. Als de balletjes half gaar zijn, doe er dan de blokjes aardappel en peultjes bij en laat die enkele minuten meebakken. Voeg dan het asemwater toe, de santen en salam. Laat alles nog even doorstoven.

Magnetron:

Verwarm de olie in een magnetronschaal van tenminste 2 liter inhoud onafgedekt ca. 3 min. op 100%. Roer de fijngevreven massa erdoor en smoor onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Schep de balletjes erdoor en verwarm deze onafgedekt 2 min. à 3 min. op 100%. Doe de blokjes aardappel en peultjes erbij en verwarm onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Roer tenslotte het asemwater, de santen en salam erdoor en verwarm alles afgedekt in 8 à 10 min. op 50%.

124. SAMBAL GORENG TERONG (gekruid aubergine)

1 aubergine in blokjes	1 ui, fijngesneden
1 teen knoflook, fijngesneden	1 stukje trassi
2 rode lomboks fijngesneden	1 stukje prei 10 cm
wat selderie fijngesneden	

Fruit in wat olie de ui, knoflook, trassi, lombok (of paprika), fijngesneden prei en selderie. Bak de aubergine mee als de uien bruin zijn. Afmaken met zout, peper en nootmuskaat.

125. SAMBAL GORENG KENTANG 1 (gekruid chips)

1 zakje paprika chips
1 teen knoflook, fijngehakt
1 theelepel laos
1 stukje trassi

1 ui, fijngesneden
1 eetlepel sambal oelek
1 eetlepel bruine basterdsuiker
ketjap

Fruit in wat olie de ui, knoflook, trassi, sambal, laos en bruine suiker. Als de uien bruin zijn, de chips erbij. Roer alles goed door elkaar. Voeg als laatste wat ketjap toe. Niet teveel, daar de chips niet zacht mogen worden.

126. SAMBAL GORENG KENTANG 2 (gekruide frietjes)

4 zakjes snackfrietjes
1 ui, fijngesneden
3 theelepels sambal oelek
3 blaadjes salam
2 eetlepels asem
1 kopje asemwater

3 tenen knoflook, fijngehakt
½ theelepel trassi
½ theelepel laos
1 eetlepel ketjap manis
2 eetlepels olie

Knoflook en ui fruiten in de olie. Hierna alle ingrediënten met het asemwater (gemaakt van 1 theelepel asem, 3 min. laten weken, asem uitknijpen en weggooien) toevoegen en koken tot het geheel een dikke massa (stroop) is. Tot slot de frietjes erdoorheen halen.

127. SAMBAL GORENG REMPLOH AJAM (gekruide kippenmaagjes)

500 gram kippenmaagjes
2 tenen knoflook, fijngehakt
2 blaadjes salam
2 tomaten in stukken
nootmuskaat

2 uien fijngesneden
1 stukje trassi
1 theelepel laos
1 eetlepel sambal oelek
zout en peper

Was de maagjes en kook ze zacht met zout, peper, laos, en blaadjes salam. Giet ze af en uit laten lekken in een vergiet. Bewaar de bouillon. Fruit in wat olie de uien, knoflook, trassi, sambal en de tomaat. Doe de maagjes erbij en maak af met wat nootmuskaat. Laat alles ca. 10 min. op een klein vuur sudderen onder toevoeging van wat bouillon. Indien ze droog gebakken worden, dus zonder bouillon, zijn ze ook lekker te eten, vooral bij de borrel.

128. SAMBAL GORENG ATI AJAM (gekruide kippenlevertjes)

250 gram kippenlevertjes
2 tenen knoflook, fijngehakt
1 theelepel laos
1 eetlepel sambal oelek

2 uien fijngesneden
1 stukje trassi
1 blaadje salam
zout, peper en nootmuskaat

Fruit in wat olie de uien, knoflook, trassi en sambal. Doe de levertjes erbij en maak af met zout, peper, laos, nootmuskaat en het blaadje salam. Laat het geheel ca. 15 min. op een klein vuur gaar sudderen tot een dikke saus.

129. SAMBAL GORENG DJAGOENG (gekruide maïs met gehakt en paprika)

1 blikje maïs
3 rode paprika's in blokjes
1 teen knoflook, fijngehakt
zout en peper

200 gram gehakt, h.o.h.
1 ui fijngesneden
1 stukje trassi
nootmuskaat

Het blikje maïs laten uitlekken. Fruit in wat olie de uien, trassi, knoflook en de paprika (i.p.v. 3 rode kan ook 2 rode en 1 groene of 2 groene en 1 rode) tot dat de uien bruin zijn. Doe er het gehakt bij en maak af met de kruiden. Het gehakt moet rullig zijn voordat de maïs er als laatste bij gaat. Serveer dit gerecht bij warme witte rijst.

130. SAMBAL GORENG BABI TAOTJO (gekruid varkensvlees speciaal)

250 gram varkensvlees	3 eetlepels taotjo
3 lomboks fijngesneden	1 rode paprika in blokjes
1 ui fijngesneden	2 tenen knoflook, fijngehakt
1 theelepel laos	1 stukje trassi
1 stukje asem	½ eetlepel bruine basterdsuiker
zout, nootmuskaat	ketjap manis

Fruit in wat olie de ui, knoflook, trassi, lombok (of paprika) en de asem. Is de ui bruin, dan het vlees erbij en krokant laten worden. Hierna wat ketjap, de taotjo en suiker toevoegen. Nu ca. 10 min. laten sudderen en afkruiden met zout en nootmuskaat. Het geheel mag niet te droog worden. Voorkom dit door een weinig water toe te voegen. Niet te groot vuur gebruiken. Opdienen bij witte rijst.

131. SAMBAL GORENG AJAM KERING (gekruide droge kip)

1 kip à 1000 gram	1 grote ui, fijngesneden
2 tenen knoflook, fijngehakt	1 stukje trassi
5 kemiries fijngestampt	1 theelepel laos
1 eetlepel sambal oelek	1 eetlepel bruine basterdsuiker
1 blaadje salam	zout, peper en nootmuskaat

Snij de kip in stukken en wrijf de stukken kip in met zout, peper en nootmuskaat. Laat dit 30 min. intrekken. Meng intussen de ui, knoflook, trassi, sambal en kemirie goed door elkaar. Ook de suiker naar eigen smaak (hoe meer sambal, des te meer suiker, maar niet te zoet). Bak de stukken kip in de olie knappend bruin en gaar. Daarna laten uitlekken. In de overgebleven bakolie wordt het mengsel gedaan met de laos en salam. Zijn de uien bruin, dan de kip er weer bij laat dit 15 min. op een klein vuur intrekken. De kip moet goed droog zijn, dus gebruik niet teveel olie. Opdienen met witte rijst. Ook heerlijk uit het vuistje bij de borrel.

132. SAMBAL GORENG KERANG (gekruide mosselen)

1 zak verse mosselen (2 kg)	2 grote uien fijngesneden
1 ui in ringen gesneden	1 stuk prei in ringen
1 bosje schone selderie	2 tenen knoflook fijngehakt
1 theelepel laos	2 theelepels sambal oelek
1 grote tomaat in stukjes	zout, peper en nootmuskaat

Was de mosselen in ruim water. Kook ze daarna in een weinig water met de uiringen, prei en de selderie. Als de mosselen gaar zijn worden ze uit de schelp gehaald. Laat ze daarna uitlekken. Fruit in wat olie de andere ui, knoflook en stukjes tomaat. Doe er sambal bij naar smaak. Nu de mosselen weer toevoegen en afkruiden. Serveer er witte rijst bij. Ook bij de borrel niet te versmaden.

133. SAMBAL GORENG KENTANG TOLOL (gekruide aardappelen abnormaal)

500 gram gek. aardappelen	2 uien in ringen
1 teen knoflook fijngehakt	1 stukje trassi
100 gram gehakt (hoh)	2 rode lomboks in ringen
zout en peper	

Fruit in wat olie de knoflook, uiringen, trassi en de lombok. Doe er dan het gehakt en de stukjes aardappel bij. Het gehakt moet rullig en bruin zijn en de aardappelen goed gebakken. Hierbij stukjes komkommer of zure augurk geven. Geen mayonaise of appelmoes.

134. SAMBAL GORENG NIER (gekruide varkensniertjes)

500 gram varkensniertjes	1 eetlepel sambal oelek
2 grote uien fijngesneden	1 teen knoflook fijngehakt
1 handvol fijngehakte prei	1 stukje trassi
1 eetlepel ketjap	zout, peper en nootmuskaat

Was de niertjes goed schoon en met wat zout gaarkoken. De niertjes uit laten lekken en in schijfjes snijden. Fruit in wat olie de trassi, ui en knoflook tot dat de ui bruin is. Dan de sambal, prei, niertjes met de kruiden en ketjap toevoegen. Op een klein vuur 1 kopje water erbij en ca. 10 min. laten doorsudderen. Serveer bij witte rijst met een groente- of kipgerecht.

135. SAMBAL GORENG BRAADWORST (gekruid braadworst)

1 rook of braadworst plakken	1 grote ui in ringen
1 teen knoflook fijngehakt	1 groene paprika
4 kleine tomaten	1 stukje trassi
100 gram taugé	zout, peper en nootmuskaat

Fruit in wat olie de trassi, ui, knoflook totdat de ui bruin is. Doe er dan de worst, tomaat en reepjes paprika bij en laat de worst goed bruin worden. Doe er als laatste de schoongemaakte taugé bij en eet dit bij witte rijst. Geef er een sajoer, atjar, zoute vis (ikan teri) en kroepoek bij.

136. SAMBAL GORENG ATI PATJOEL (gekruid lever)

500 gram runderlever	1 grote ui fijngesneden
3 tenen knoflook fijngehakt	1 spriet sereh
1 theelepel laos	3 kemiries fijngestampt
½ theelepel bruine basterdsuiker	1 kopje santen
2 rode lomboks fijngesneden	½ kopje asemwater
zout	1 stukje trassi

Fruit in wat olie de knoflook, trassi, ui, lombok, kemiries, laos, suiker en de sereh. Doe er dan de blokjes lever bij en bak deze goed aan. Dan het asemwater en als laatste de santen. Laat op een klein vuur indikken. Serveer bij witte rijst.

137. SAMBAL GORENG BABI FLORES (gekruid varkensvlees)

500 gram varkensvlees	1 grote ui fijngesneden
3 tenen knoflook fijngehakt	1 theelepel laos
2 rode lomboks fijngesneden	1 stukje trassi
½ kopje asemwater	2 lepels mieso
2 blaadjes djeroek poeroet	2 blaadjes salam
1 kopje santen	zout

Snij het vlees in blokjes en kook het vlees met een beetje water halfgaar. Fruit in wat olie de trassi, ui, lombok en de kruiden. Doe er dan het vlees, het asemwater en de mieso (chinese vermicelli) bij. Laat dit lekker smoren. Dan de santen en wat vleesbouillon erbij. Nu op een klein vuur het vlees gaar laten worden. Serveer bij witte rijst.

138. SAMBAL GORENG BABI BOEROEKOE (gekruid varkensvlees)

500 gram varkensvlees	1 grote ui fijngesneden
2 tenen knoflook fijngehakt	1 stukje trassi
1 kopje prei fijngesneden	3 rode lomboks fijngesneden
½ theelepel bruine basterdsuiker	3 eetlepels asemwater

Snij het vlees in blokjes en kook het vlees met een beetje water half gaar. Fruit in wat olie de trassi, knoflook, ui, lombok en kruid af. Doe er dan de stukjes vlees, asemwater en de prei bij. Laat dit met wat bouillon doorkoken tot alles bijna droog is. Serveer bij witte rijst.

139. SAMBAL GORENG BETAWI ASEM MANIS (gekruid kip of varkensvlees)

1 kip à 1200 gram	750 gram varkensvlees
5 rode lomboks fijngesneden	1 grote ui fijngesneden
2 tenen knoflook fijngehakt	2 eetlepels asemwater

2 eetlepels trassiwater
½ kopje azijn

1 eetlepel bruine basterdsuiker
zout

Wrijf de kip of vlees (in stukken) met zout in en in olie bakken. De kruiden mengen met het vleesvocht en over de kip of vlees gieten. Samen laten doorkoken totdat het ingedikt is. Daarna de suiker en azijn er door heen roeren. Serveer bij witte rijst.

140. SAMBAL GORENG IKAN TERI 1 (gekruid zoute visjes)

100 gram gedroogde ikan teri
2 rode lomboks heel fijngesneden
2 kopjes santen
2 tenen knoflook fijnggehakt

1 grote ui fijngesneden
1 eetlepel citroensap
1 stukje trassi

Fruit in wat olie de trassi, lombok, ui en knoflook totdat de ui bruin is. Voeg dan de teri toe en goed gaar laten bakken. Als de teri droog gebakken is, dan het citroensap erbij. Als laatste de santen erbij en op een klein vuur door laten koken tot het water verdampt is. Eet dit bij witte rijst, nasi goreng of bami goreng.

141. SAMBAL GORENG IKAN TERI 2 (gekruid zoute visjes)

300 gram ikan teri
1 lombok
1 eetlepel asemwater
1 eetlepel olie

1 ui fijngesneden
½ blok santen
1 eetlepel citroensap

Maak de ui en lombok fijn en bak ze in de olie. Voeg de ikan teri toe en laat dit doorbraden terwijl men goed roert. Doe er asem en citroensap bij en laat het geheel droogbakken. De santen toevoegen en nogmaals doorbakken tot de olie bovenkomt drijven.

142. SAMBAL GORENG BROCCOLI (gekruid broccoli)

500 gram broccoli
1 teen knoflook fijnggehakt
1 eetlepel ketjap manis
citroensap

2-3 sjalotjes fijngesneden
2-3 eieren opgeklopt
peper en zout
suiker

De broccoli in stukken snijden, (de bloemen zo groot als een rijksdaalder en met de steeltjes eraan) de dikke steel ook in stukken snijden en het geheel met een beetje zout en wat water halfgaar koken en daarna goed uit laten lekken. Fruit dan in wat olie de knoflook en uitjes heel licht, dan de broccoli erbij en meelaten bakken totdat het gaat bruinen. Dan de geklopte eieren en de rest van de ingrediënten erbij doen. Het geheel goed mengen. Wel zorgen dat het niet aanbrandt, het vuur op klein zetten en verder mengen totdat het geheel gaar is.

143. SAMBAL GORENG OEDANG 1 (gekruid garnalen)

150 gram garnalen
2 tenen knoflook fijnggehakt
½ theelepels trassi
asemwater

5 uien gesnipperd
2 theelepels laos
½ kopje santen
zout

De garnalen worden gepeld en met zout ingewreven. Fruit in wat olie de fijn gewreven uien, knoflook, laos en trassi. Doe er daarna de garnalen, asemwater en santen bij. Laat de massa doorkoken tot de saus dik wordt en de olie eruit komt. Voor de smaak kan men er een blaadje djerok poeroet bij doen.

Magnetron:

Verwarm de olie in een magnetronschaal van tenminste 1 liter inhoud onafgedekt ca. 3 min. op 100%. Roer de fijngewreven massa erdoor en verwarm onafgedekt 2-3 min. op 100%. Voeg de garnalen toe en verwarm alles onafgedekt 2 min. op 100%. Roer het asemwater en santen erdoor en laat alles afgedekt in 2-3 min. op 100% warm worden.

144. SAMBAL GORENG OEDANG 2 (gekruidde garnalen)

150 gram garnalen	1 grote ui fijngesnipperd
1 teen knoflook fijngehakt	1 theelepel laos
1 theelepel sambal oelek	2 theelepels suiker
½ theelepel zout	2 kemiries
3 eetlepels olie	2 blaadjes salam
3 dl kokosmelk	

Indien men verse kruiden gebruikt, deze eerst fijnstampen of malen en in de olie aanfruiten. Daarna voegt men de salam blaadjes, suiker en een lepel water toe. Het mengsel 5 a 10 min. laten doorkoken. Tenslotte de garnalen en kokosmelk toevoegen en onder voortdurend roeren laten inkoken tot een dikke saus is verkregen.

145. SAMBAL GORENG OEDANG KIONG (gekruidde garnalen)

1 ui fijngesneden	5 tenen knoflook fijngehakt
200 gram gedroogde garnalen	2 blaadjes djeroek poeroet
2 lomboks fijngesneden	1 theelepel trassi
1 schijfje laos	½ spriet sereh
1 theelepel zout	1 theelepel suiker
1 eetlepel asemwater	1-2 kopjes santen
olie	

Week of wel de garnalen. De uien, knoflook en lomboks fijnmaken en met de diverse kruiden, behalve de djeroek poeroet, in olie fruiten. Hierna worden djeroek poeroet en asemwater toegevoegd, waarna het gerecht even moet sudderen. Nu worden de garnalen en santen toegevoegd en zolang omgeroerd, totdat de garnalen gaar zijn en de sambal een rode kleur heeft aangenomen.

146. SAMBAL GORENG OEDANG CAPRI (gekruidde garnalen en jonge peultjes)

150 gram gepelde garnalen	2 tomaten in stukken
1 stukje prei fijngesneden	250 gram jonge peultjes
1 kopje santen (melk)	2 uien fijngesneden
1 teen knoflook fijngehakt	1 stukje trassi
zout en peper	nootmuskaat

Spoel de garnalen en laat ze in een vergiet uitlekken. Ontdoe de peultjes van hun steeltjes en was ze. Fruit dan in wat olie de uien, knoflook, trassi en doe dan de tomaat, prei, peultjes en santen erbij. Laat dit op een klein vuur sudderen en roer alles goed door. Afmaken met de kruiden.

147. SAMBAL GORENG GROENTEN (gekruidde groenten)

Men gebruikt dezelfde kruiden als bij het recept "sambal goreng oedang 2". Ook de bereidingswijze is dezelfde, alleen in plaats van de garnalen gebruikt men 150 gram fijngesneden groenten zoals: wortelen, bloemkool, boontjes, doperwtten, andijvie, prei, selderie en champignons. De groenten worden in rauwe toestand mee gefruit.

148. SAMBAL GORENG KENTANG KERING (gekruidde droge aardappelen)

300 gram aardappelen	1 ui fijngesnipperd
2 tenen knoflook fijngehakt	½ theelepel laos
½ theelepel ketoembar	1 eetlepel suiker
1 spriet sereh	1 theelepel sambal oelek
2 blaadjes salam	25 gram margarine

De aardappelen schillen, wassen en lucifervorming snijden en deze droog frituren. Margarine smelten en hierin de ui fruiten en de kruiden toevoegen met uitzondering van de suiker. Het geheel 5-10 min. laten doorsudderen. Daarna de suiker vermengen met het sausje. Voor het serveren de gefrituurde

aardappels toevoegen.

149. SAMBAL GORENG KERING DENGDENG (gekruide droge dengdeng)

300 gram dengdeng	5 rode uien gesnipperd
3 witte uien gesnipperd	2 lomboks fijngesneden
2 schijfjes laos	¼ theelepel suiker
1 stukje trassi	asemwater, zout

De dengdeng in kleine korte reepjes snijden en in olie krokant bakken. De uien, lomboks en laos apart fruiten. Neem nu een schone wadjan en verhit 1 eetlepel olie en doe hierin de suiker, asemwater en trassi. Als het droog begint te worden, doet men de gebraden dengdeng en gefruite kruiden erbij. Wees voorzichtig, opdat het niet aanbrandt.

150. SAMBAL GORENG AJAM (gekruide kip)

1 kip van 1 kilo	5 grote tomaten
5 uien fijngesneden	1 teen knoflook fijngehakt
1 theelepel djahé	1 theelepel laos
1 spriet sereh	1 eetlepel sambal oelek
zout en citroensap	

De kip in stukken snijden, goed wassen en uit laten lekken. De tomaten in stukken snijden, uien en knoflook heel fijn snijden. Fruit in wat olie de uien en knoflook heel licht. Dan de sambal, kruiden en tomaat erbij en laten doorfruiten. Daarna de stukken kip erbij en goed door elkaar mengen. De deksel op de pan en verder gaar stoven. Af en toe roeren om aankoecken te voorkomen. Is het vocht opgedroogd en de kip nog niet gaar dan wat water toevoegen en verder gaarstoven.

151. SAMBAL GORENG LOMBOK (gekruide lombok)

10 lomboks fijngesneden	1 ui fijngesneden
2 tenen knoflook fijngehakt	1 eetlepel asemwater
¼ blok santen	olie

Kruiden:

1 schijfje laos	1 theelepel suiker
1 theelepel trassi	1 theelepel zout
2 blaadjes djeroek poeroet	

Snijd de lomboks fijn en ontpit ze. Fruit nu de ui met de knoflook, laos, zouten trassi. Daarna voegt men de lomboks en djeroek poeroet toe. Wanneer de lomboks halfgaar zijn wordt het asemwater erbij gedaan. Het geheel even laten doorbakken waarna de santen wordt toegevoegd. Alles laten koken tot de olie boven komt.

152. SAMBAL GORENG TEMPEH 1 (gekruide tempeh)

¼ blok tempeh	1 ui fijngesneden
2 tenen knoflook, fijngehakt	2 schijfjes djahé
1 jong uienblad	1 prei
1 eetlepel taugé	1 eetlepel taotjo
2 eetlepels ketjap	3 eieren
1 dl bouillon	zout en olie

Fruit de ui en djahé bruin en voeg de tempeh in blokjes toe. Daarna de gesneden groenten. Als de groenten bijna gaar zijn, roert men de taotjo en ketjap erdoor, de geklutste eieren en de bouillon als laatste. Zout naar smaak toevoegen en blijven roeren tot alles gaar is.

153. SAMBAL GORENG TEMPEH 2 (gekruide tempeh)

1 plak tempeh	2 uien fijngesneden
---------------	---------------------

1 teen knoflook fijngehakt	3 theelepels laos
1 eetlepel ketjap manis	2 blaadjes salam
1 stukje trassi	zout en nootmuskaat

Snij de tempeh in reepjes van 4 cm lang en ½ cm dik. Bak de tempeh in olie goudbruin en laat het uitlekken. Fruit dan in wat olie de uien, knoflook, trassi. Doe er dan wat sambal, laos, zout en nootmuskaat bij. Zet het vuur laag en doe er de uitgelekte tempeh en salam bij. Roer alles goed door elkaar en vermeng nog met de ketjap. Af laten koelen en koud serveren.

154. SAMBAL GORENG TEMPEH 3 (gekruide tempeh) *

½ plak tempeh	3 eetlepels gesneden ui
1 teen fijngesneden knoflook	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel trassi	1 theelepel laos
1 theelepel javaanse suiker	1 spriet sereh
1 salamblaadje	asem (2x walnoot)
⅛ blok santen	6 eetlepels olie
zout	

Snij de tempeh in dobbelstenen van 2 cm. Week de asem met het zout in 8 eetlepels water, zeef dit en laat de blokjes tempeh hierin ca. 15 min. marineren. Af en toe omscheppen. Wrijf uien, knoflook, sambal, trassi, laos en suiker tot een brij en fruit dit in de olie. Voeg de tempeh toe en bak die mee. Doe erdan de santen, sereh, salam en 8 eetlepels water bij. Stoof alles ca. 10 min.

Magnetron:

Marineer de tempeh zoals aangegeven. Verwarm de olie in een magnetronschaal van tenminste 1 liter inhoud onafgedekt ca. 3 min. op 100%. Roer de fijn gewreven massa erdoor en verwarm onafgedekt 2 a 3 min. op 100%. Voeg de blokjes tempeh toe en verwarm alles onafgedekt 1 a 2 min. op 100%. Roer de ingrediënten erbij en verwarm alles afgedekt in 4 a 6 min. op 50%.

155. SAMBAL GORENG DENG DENG (gekruide dendeng)

100 gram dendeng	1 rode ui fijngesneden
4 tenen knoflook fijngehakt	1 eetlepel sambal oelek
1 schijfje laos	1 eetlepel olie
1 theelepel trassi	1 eetlepel asemwater
1 stukje javaanse suiker	

Fruit de ui met de laos en sambal. In een andere pan bakt men de dendeng droog op. Trassi met water aanmaken en samen met het asemwater en Javaanse suiker bij de gefruite uien doen. Dan de dendeng toevoegen en het geheel laten bakken tot de olie boven komt.

156. SAMBAL GORENG KOEWAH (gekruide kip of vlees)

200 gram vlees of kip (gemalen)	50 gram snijbonen
2 lomboks fijngesneden	5 tenen knoflook fijngehakt
1 ui fijngesneden	1 schijfje laos
1 theelepel trassi	2 blaadjes djerok poeroet
1 eetlepel asem	¼ blok santen
zout en olie	

Braad de kruiden met het fijn gemalen vlees en de boontjes. Het asemwater, santen en djerok poeroet wat later toevoegen.

157. SAMBAL GORENG DAGING (gekruide vlees)

250 gram vlees	1 ui fijngesneden
5 tenen knoflook fijngehakt	1 eetlepel trassiwater
1 eetlepel asemwater	olie

kruiden:

1 eetlepel sambal oelek	1 lombok fijngesneden
2 blaadjes djeroek poeroet	2 blaadjes salam
1 schijfje laos	1 theelepels trassi
1 theelepels zout	1 theelepels suiker

De fijngesneden ui en knoflook worden met alle kruiden, behalve de salam, djeroek poeroet en lombok, aangefruut in de olie. Vervolgens wordt het kleingesneden vlees toegevoegd en even meegebakken. Nu de salam, djeroek poeroet en grof gesneden lombok toevoegen. Tenslotte het trassi- en asemwater erbij. Het gerecht is klaar wanneer het een geelbruine kleur heeft en de olie eruit komt.

158. SAMBAL GORENG GODOK 1 (gekruide boontjes en garnalen)

100 gram garnalen	2 eetlepels olie
½ blok santen	500 gram boontjes
4 groene lomboks	2 uien
100 gram petehbonen	

Kruiden:

2 gesnipperde uien	2 tenen knoflook fijngesneden
4 rode gekookte lomboks	2 schijfjes laos
1 theelepels trassi	zout en suiker

Snijd de boontjes, groene lomboks, de twee uien en petehbonen heel fijn en wrijf de kruiden zo fijn mogelijk. Fruit de kruiden in 2 eetlepels olie, blus het af met zoveel water, dat de groenten erin gaar kunnen koken. Als de groenten gaar zijn, de santen en garnalen toevoegen en het gehele mengsel nog 5 min. laten doorkoken.

159. SAMBAL GORENG GODOK 2 (gekruide groenten)

2 eetlepels witte kool	1 eetlepel kousenband
1 eetlepel petehbonen	200 gram gepelde garnalen
1 gesnipperde ui	4 tenen knoflook fijngesneden
1 schijfje laos	1 theelepels trassi
4 gepofte kemiries	2 eetlepels sambal oelek
½ eetlepel ketoembar	½ blok santen
1 citroenschil	zout en olie

Kook de groenten gaar en fruit de uien. Maak alle overige kruiden fijn. Voeg alle ingrediënten bij de groenten en laat het geheel koken tot het een dikke brij is geworden.

160. SAMBAL GORENG TJEHTJEH (gekruide groene lomboks)

50 gram petis	1 dl santen
1 blaadje djeroek poeroet	1 eetlepel asemwater

Kruiden:

5 groene lomboks	2 schijfjes laos
½ theelepels trassi	4 gesnipperde uien
zout	

Fruit de fijngemaakte kruiden in de olie. Voeg de santen, djeroek poeroet en petis toe en laat alles koken. Het gerecht mag niet te droog worden.

161. SAMBAL GORENG PETIS (gekruide uien met garnalenpasta)

150 gram petis	3 rode uien fijngesneden
3 witte uien fijngesneden	3 eetlepels olie
1 dl santen	50 gram lombok rawit

1 theelepel koenjit
1 blaadje salam

Kruiden:

2 schijfjes laos
2 groene lomboks
2 rode lomboks
zout

Maak de onder kruiden vermelde ingrediënten heel fijn en fruit ze samen met de fijngesneden uien in de olie bruin. Doe hierbij de santen, salam, koenjit, lombok rawit en de met water aangelengde petis. Laat het geheel zolang koken, tot de olie boven komt drijven.

162. SAMBAL GORENG MAKREEL (gekruid makreel)

2 gestoomde makrelen
1 teen knoflook fijnggehakt
2 eetlepels olie
½ theelepel trassi
2 dl water
2 uien, fijngesneden
4 ontpitte rode lomboks
1 schijfje laos
¼ blok santen
zout

Verwijder de graten van de makrelen. Fruit de gesnipperde uien, knoflook, lomboks, trassi en laos in de olie. Blus dit af met het water en smelt hierin de santen. Roer alles zorgvuldig. Wanneer de santen is opgelost, de makrelen in de saus doen.

163. SAMBAL GORENG KATJANG PANDJANG (gekruid kousenband)

200 gram kousenband
2 rode uien fijngesneden
1 schijfje laos
santen, zout en olie
2 tenen knoflook
1 eetlepel sambal oelek
1 theelepel trassi

Stamp uien en kruiden fijn en fruit dit in olie. Kook de kousenband bijna gaar en snijd ze fijner en voeg ze toe aan de uien. Doe ook de santen hierbij en laat alles koken tot de olie boven komt drijven.

164. SAMBAL GORENG TAUGÉ (gekruid taugé)

150 gram taugé
2 eetlepels olie
1 teen knoflook fijnggehakt
3 ontvelde tomaten
1 theelepel laos
2 eetlepels citroensap
1 dikke plak ham (100 gram)
1 gesnipperde ui
1½ theelepel sambal oelek
2 eetlepel kokos
1 theelepel Javaanse suiker

Snij de tomaten in blokjes. Was de taugé enkele malen in ruim koud water en verwijder de velletjes. Daarna laten uitlekken. Snij de gekookte ham in smalle repen en daarna in minuscule blokjes. Verhit de olie en fruit de uien goudgeel. Voeg de knoflook toe. Schep alles enkele malen om en doe dan de sambal en blokjes tomaat erbij. Strooi de kokos er overheen en schep alles weer goed om. Voeg 3 eetlepels water toe en doe hierna de laos, suiker en citroensap erbij. Breng alles onder roeren en omscheppen aan de kook. Laat het koken totdat de blokjes tomaat uit elkaar vallen en het grootste deel van het vocht is ingedampt. Voeg dan de taugé en ham toe. Nog 2 min. alles omscheppen en dan opdienen op een voorverwarmde schaal.

165. SAMBAL GORENG TAHOE BOEMBOE BALI (gekruid tahoe uit bali)

½ blok tahoe
8 eetlepels olie
3 eetlepels uien
2 theelepels sambal oelek
1 theelepel koenjit
2 theelepels Javaanse suiker
zout
¼ blok santen
2 dl water
2 tenen knoflook
5 gepofte kemiries
1 theelepel djahé
1 eetlepel ketjap manis

Snij de tahoe in dobbelstenen en bak ze in de olie goudgeel. Uit laten lekken op keukenpapier. Wrijf uien, knoflook, sambal, kemirrie, koenjit, djahé, suiker en wat zout tot een brij. Fruit deze brij in het restant olie. Voeg er het water, dan de santen en daarna de ketjap bij. Dan de uitgelekte tahoe toevoegen en opkoken tot de massa begint in te dikken.

166. SAMBAL GORENG VAN HARING IN TOMATENSAUS

1 gesnipperde ui	3 gesnipperde tenen knoflook
1 theelepel trassi	½ eetlepel sambal oelek
1 eetlepel ketjap	1 theelepel suiker
2 eetlepels azijn	zout
1 blik haring in tomatensaus	

Fruit de ui, knoflook, trassi, sambal en ketjap in de hete olie. Daarna de haring en azijn toevoegen en goed door elkaar mengen. Zout naar smaak erbij doen en warm opdienen.

167. SAMBAL GORENG TAOTJO MET GARNALEN EN TAHOE

1 blok tahoe in blokjes van 1 cm	1 fijngesneden paprika
1 gesnipperde ui	2 gesnipperde tenen knoflook
1 theelepel trassi	1 theelepel laos
1 blaadje salam	50 gram gepelde garnalen
½ blik taotjo	1 theelepel suiker

Blokjes tahoe in de olie lichtbruin bakken en laten uitlekken. Taotjo fijn wrijven. Ui, knoflook, trassi en laos fijnwrijven en met de salam fruiten in hete olie. Paprika, taotjo, garnalen en tahoe toevoegen en 15 à 20 min. laten sudderen.

168. SAMBAL GORENG TELOR 1 (gekruid eieren)

2 halfhard gekookte eieren	1 theelepel asem
1 gesnipperde ui	1 uitgeperst teen knoflook
1 ontpitte rode Chilipeper	2 eetlepels olie
1 stukje trassi van 1 cm	1 theelepel laos
2 theelepels Javaanse suiker	25 gram santen
1 blaadje salam	zout

Roer de asem los met 1 eetlepel heet water en druk het mengsel door een zeef. Snijd de Chilipeper in ringen. Giet de olie in een wijde schaal en verkruid de trassi. Zet de schaal zonder deksel 3 min. op vol vermogen in de magnetron. Roer de ui, knoflook en Chilipeper door de hete olie en fruit alles zonder deksel in 3 min. op vol vermogen. Meng dan het asemwater, laos, Javaanse suiker (bruine basterdsuiker) en wat zout door het mengsel. Los de santen op in 2 dl water en giet dit over het uimengsel in de schaal. Voeg de salam toe en zet nu de schaal met deksel in de magnetron voor 4 min. op vol vermogen tot de saus is gebonden. Snijd de eieren doormidden in de lengte en leg ze in de saus. Laat het gerecht nog ca. 7 min. op vol vermogen sudderen. Geef er bijvoorbeeld gado gado en witte rijst bij.

169. SAMBAL GORENG TELOR 2 (gekruid eieren)

4 eieren hardgekookt	1 ui fijngesneden
1 teen knoflook fijngestampt	3 theelepels sambal oelek
4 kemirries fijngestampt	1 theelepel laos
1 blaadje salam	1/8 blok santen
1 eetlepel bruine suiker	1 kopje water

Fruit in wat olie alle ingrediënten behalve de eieren. De eieren worden gehalveerd en op een platte schaal gelegd. De kruidenbrij laten doorkoken totdat het een dik sausje geworden is. Eventueel kan het sausje met wat bloem gebonden worden. Giet voor het opdienen de saus over de eieren.

170. SAMBAL GORENG TELOR 3 (gekruide eieren)

6 hardgekookte eieren	1 ui fijngesneden
1 teen knoflook fijngesneden	1 theelepel sambal oelek
4-5 ontvelde tomaten in stukjes	1 theelepel laos
3 blaadjes salam	1 theelepel suiker
1 kopje melk	zout, citroensap

Fruit in wat olie de uien en knoflook heel licht en doe er de sambal, laos, tomaten, salam, citroensap, suiker en zout bij. Alles goed doorroeren en even laten doorkoken. Daarna de melk erbij en weer goed doorroeren om schiften te voorkomen. Het moet een gladde saus worden. De gepelde eieren erbij doen en 5 min. laten meekoken onder voortdurend omroeren. De saus mag iets inkoken. Voor het opdienen de eieren halveren en de saus er overheen gieten. Bij gebrek aan citroensap kan men hiervoor 1 eetlepel azijn nemen. Als men dit gerecht extra lekker wil maken, kan men garnalen en petehbonen toevoegen. (zie ook volgende gerecht).

171. SAMBAL GORENG TELOR OEDANG PETEH (gekruide eieren met garnalen en petehbonen)

4 gekookte, gepelde eieren	250 gram garnalen
2 uien	1 teen knoflook
15 petehbonen	1 theelepel laos
1 theelepel sambal oelek	½ blok santen
1 spriet sereh	1 salamblaadjes
½ liter water	olie en zout

Fruit de gesnipperde uien en knoflook met de laos, sereh, salam en sambal in de olie. Voeg het water en de santen toe. Daarna de eieren met de garnalen en petehbonen in deze saus laten stoven. Op smaak maken met zout.

172. INDISCHE ZOETZURE SAMBAL GORENG *

250 gram restjes gaar vlees of kip	4 eetlepels gesneden ui
2 tenen gesneden knoflook	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel trassi	4 eetlepels asemwater
3 theelepels javaanse suiker	½ dl ongekruid azijn
olie	zout

Snijdt vlees of kip in blokjes. Wrijf ui, knoflook, trassi en sambal met wat zout tot een brij. Fruit dit in olie tot de uien geel zijn. Voeg vlees of kip toe en bak dit even mee. Doe er dan het asemwater bij en laat dit dan ca. 5-6 min. stoven. Voeg dan de suiker en azijn toe en kook alles tot de suiker opgelost is.

Magnetron:

Verwarm 3 eetlepels olie in een magnetronschaal van tenminste 2 liter inhoud onafgedekt ca. 2 min. op 100%. Roer de fijngewreven massa erdoor en verwarm onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Voeg het vlees toe met het asemwater en verwarm dit onafgedekt 2 min. a 3 min. op 100%. Roer de suiker en azijn erdoor en verwarm alles nogmaals onafgedekt in 2 a 3 min. op 100%.

SAMBALANS.

Sambalans zijn te verdelen in:

Rauwe sambalans; een mengsel van kruiden met verse groenten of vruchten vermengd;
Sambal goreng; het hoofdbestanddeel wordt gevormd door vlees, vis of eieren, die met kruiden worden gebakken;
Boeboeks; bestaan uit gedroogde vis of vlees, die met kruiden worden geroosterd en fijngestampt.

173. RAUWE SAMBALANS (grondrecept)

1 theelepel trassi	3 eetlepels asemwater
--------------------	-----------------------

1 theelepel sambal oelek

1 theelepel zout

Fijngesneden groenten zoals ui, komkommer, tomaat, radijsjes, enz. De kruiden fijnwrijven en vermengen met het hoofdbestanddeel.

174. SAMBAL BAWANG

Grondrecept met gebakken of rauwe uien.

175. SAMBAL KETIMOEN PETIS

Grondrecept met iets suiker, petis en stukjes komkommer

176. SAMBAL KEMIRIE

Grondrecept met lombok rawit en 3 geroosterde kemiries.

177. SAMBAL KATJANG

Grondrecept met geroosterde pinda's en 2 eetlepels suiker.

178. SAMBAL TOMAT

Grondrecept met tomaat.

179. SAMBAL LOBAK

Grondrecept met schijfjes soesterknollen.

180. SAMBAL DJEROEK NIPIS

Grondrecept zonder asem maar met djeroek nipis sap.

181. SAMBAL MANGA MOEDA

Grondrecept met geraspte jonge mango.

182. SAMBAL MANIS

Grondrecept met Javaanse suiker.

SAJOERS

De sajoer; een geurige kruidensoep met veel groenten;

De sajoer piendang; een sajoer met vlees of vis;

De sajoer toemis; een sajoer waarvan de kruiden eerst gefruit worden.

183. SAJOER KOOL (gekruide kool, eenvoudig) *

300 gram kool

2 eetlepels olie

1 grote ui gesnipperd

1 teen knoflook fijngehakt

½ theelepel sambal oelek

3 dl bouillon

Snij de kool (witte, groene, savooien of chinese) in snippers. Wassen en uitlaten lekken. Verhit de olie in een wadjan of wok en fruit de uien onder voortdurend omscheppen totdat de ui wat kleur begint te krijgen. Voeg de uitgeperste knoflook toe. Schep alles goed om en doe er de sambal en kool bij. Schep het geheel zonder ophouden totdat de kool zacht is geworden. Voeg de bouillon toe en laat alles ca. 2 tot 3 min. zachtjes koken. De kool mag beslist niet gaar worden maar moet knapperig blijven. Magnetron: Verwarm de olie in een magnetronschaal van 1 liter inhoud onafgedekt 1 min. op

100%. Voeg ui, knoflook en sambal toe en fruit deze onafgedekt 2 a 3 min. op 100%. Doe de bouillon en kool erbij en verwarm alles afgedekt 5 a 6 min. op 100%.

184. SAJOER KATJANG KOOL AJAM (gekruidde kool met boontjes en kip)

1 kleine kip	½ witte kool fijngesneden
500 gram sperziebonen	2 uien fijngesneden
1 teen knoflook fijngehakt	1 stukje trassi
1 theelepel ketoembar	1 theelepel djinten
zout en peper	nootmuskaat
1 blaadje salam	

Kook de kip gaar met wat zout en het blaadje salam. Is de kip gaar, pluk dan het vlees eraf en laat het uitlekken. In de helft van de bouillon kookt men de witte kool half gaar. In de andere helft de boontjes half gaar. Fruit in wat olie de trassi, ui, ketoembar, knoflook en de djinten tot de uien bruin zijn. Voeg nu de kip toe en maak af met de overige kruiden. Ondertussen zijn de witte kool en boontjes uitgelekt en kunnen worden toegevoegd. Laat alles op een klein vuur meteen paar kopjes bouillon nog even sudderen.

185. SAJOER TOEMIS (gekruidde groenten)

diverse groenten	200 gram gehakt (hoh)
150 gram vet spek	2 grote uien fijngesneden
2 tenen knoflook fijngehakt	1 stukje trassi
1 theelepel djinten	2 tomaten in blokjes
1 paprika fijngesneden	½ liter water

Voor groente kan men kiezen uit andijvie, verse spinazie, witte- chinese- of spitskool. Eenmaal gekozen, de groente fijn snijden en goed wassen. Uit laten lekken. Fruit in wat olie de uien, knoflook, trassi, tomaat, paprika en het spek. Zijn de uien wat bruin, doe er dan het gehakt bij, wat zout, peper en de djinten. Zodra het gehakt bruin is de groente erbij. Op een klein vuur laten sudderen met het toegevoegde water.

186. SAJOER TOEMIS KATJANG PANDJANG (gekruidde boontjes met garnalen)

250 gram varkensvlees	50 gram garnalen
500 gram sperziebonen	3 uien fijngesneden
2 tenen knoflook fijngehakt	1 stukje trassi
1 theelepel laos	2 blaadjes salam
1 kopje santen	zout, peper en nootmuskaat

De blokjes vlees vooraf kruiden met wat zout, peper, nootmuskaat en laos. Trek in 1 liter water bouillon van het vlees (de blokjes moeten erg klein zijn). De boontjes kan men intussen half gaar koken en laten uitlekken. Fruit in wat olie de uien, knoflook en de trassi. Doe er dan de garnalen bij. Is het vlees gaar, doe er dan het gefruite garnalen mengsel bij. Daarna de uitgelekte boontjes. Op een klein vuur ca. 15 min. met de santen laten koken.

187. SAJOER TOEMIS TAUGÉ 1 (gekruidde taugé)

50 gram taugé	50 gram gepelde gamba's
5 rode uien	2 tenen knoflook
½ rode lombok	¼ blok santen
3 dl water	2 eetlepels olie
1 theelepel trassi	1 schijfje laos
1 theelepel asem	zout

Snijd de uien, knoflook en de halve lombok heel fijn en fruit ze met de trassi en laos in de olie. Voeg daarna de taugé, gamba's en 3 dl water toe. Smelt de santen in de massa. Voeg de asem toe en laat het geheel koken. Let op: de taugé moet knapperig blijven.

188. SAJOER TOEMIS TAUGÉ 2 (gekruide taugé)

200 gram taugé	1 grote ui gesnipperd
1 teen knoflook fijngehakt	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel laos	1 theelepel djahé
2½ dl bouillon	2 eetlepels selderie
1 eetlepel citroensap	1 eetlepel ketjap asin
1 grote ontvelde tomaat	

Taugé wassen, velletjes verwijderen en uit laten lekken. Verhit de olie en fruit de ui totdat hij begint te verkleuren. Voeg de uitgeperste knoflook toe en schep alles goed om. Dan de sambal en taugé toevoegen en alles weer omscheppen. Vervolgens de laos, djahé en bouillon erbij en snel aan de kook brengen. Strooi de selderie erover en voeg het citroensap toe. Alles goed omscheppen en van het vuur nemen. De ketjap door het gerecht roeren en overdoen in een voorverwarmde schaal. Als garnering reepjes tomaat erover.

189. SAJOER TOEMIS KOOL 1 (gekruide kool met garnalen)

500 gram kool fijngesneden	50 gram garnalen
2 eetlepels ketoembar	2 eetlepels citroensap
2 tenen knoflook fijngehakt	1 grote ui fijngesneden
1 eetlepel trassiwater	2 rode lomboks in schijfjes
½ liter bouillon	

Fruit in wat olie de knoflook, de ui, lombok en de ketoembar. Voeg daarna de kool toe en net zoveel vocht erbij dat de kool erin kan slinken. Daarna de garnalen en de bouillon erbij. Laat ca. 30 min. doorkoken.

190. SAJOER TOEMIS KOOL 2 (gekruide kool)

300 gram kool	2 eetlepels olie
1 grote ui gesnipperd	1 teen knoflook
1 theelepel sambal oelek	1 theelepel laos
3 dl bouillon	2 worteltjes in reepjes
1 eetlepel bladselderie	

Snijd de kool (witte, groene, savooien of chinese) in grove snippers. De kool wassen en goed uit laten lekken in vergiet. De kool moet weer bijna droog zijn. Fruit de ui totdat hij wat begint te verkleuren. Voeg de uitgeperste knoflook toe. Schep alles goed om en doe de sambal of sambal trassi en kool erbij. Alles blijven omscheppen totdat de kool zacht is geworden. Dan de laos en bouillon toevoegen. Laat alles 2 a 3 min. zachtjes doorkoken. Schep vlak voor het opdienen de reepjes wortel erdoor. Het gerecht opdienen in een voorverwarmde schaal en strooi de bladselderie er overheen.

191. SAJOER TOEMIS BOONTJES (gekruide sperziebonen met tomaat)

400 gram sperziebonen	2 eetlepels olie
1 grote ui gesnipperd	1 teen knoflook
1 theelepel sambal oelek	1 theelepel laos
4 dl bouillon	2 ontvelde tomaten in reepjes

Snijd de boontjes in stukjes van 3 a 4 cm en was ze. Fruit de ui in de olie totdat hij begint te verkleuren. Alles goed omscheppen en de uitgeperste knoflook toevoegen. Vervolgens de sambal of sambal trassi en de boontjes erbij. Alles weer goed omscheppen en de laos en wat later de bouillon toevoegen. Laat het gedurende 8 tot 10 min. zachtjes koken. Schep vlak voor het opdienen de reepjes tomaat erdoor. Dien de sajoer op in een voorverwarmde schaal en garneer het gerecht met een tot bloem gesneden chilipeper.

192. SAJOER TOEMIS LODEH OEDANG (gekruide groenten met garnalen)

100 gram garnalen	1 aubergine in schijfjes
-------------------	--------------------------

100 gram sperziebonen	1 rode paprika
1 gele paprika	3 groene lomboks
100 gram witte kool	4 rode uien
4 tenen knoflook	1 theelepel trassi
1 schijfje laos	100 gram boter
1 eetlepel ketjap	¾ liter melk
zout	

Snijd de uien in ringen, de knoflook in schijfjes. Maak de laos en lomboks zo fijn mogelijk. Fruit dit alles met de trassi in de boter lichtbruin. Doe er dan de grof gesneden groenten bij en bak het geheel even op. Blus het dan met de melk, voeg de garnalen en het zout toe en kook dit tot de groenten gaar zijn. Maak het gerecht op smaak af met ketjap.

193. SAJOER TOEMIS BOERENKOOL (gekruid boerenkool met vlees)

250 gram boerenkool	300 gram varkensvlees
1 theelepel laos	2 goudbouillonblokjes
1 grote ui gesneden	1 teen knoflook fijngehakt
2 lomboks (of paprika)	4 eetlepels olie

Fruit het vlees in de olie lichtbruin. Dan de uien, knoflook, laos, ringetjes lombok of stukjes paprika en bouillonblokjes toevoegen. Na ca. 3 min. de grof gesneden boerenkool en een kopje water erbij. Deksel erop en gaar laten sudderen.

194. SAJOER TOEMIS ANDIJVIE (gekruid andijvie met vlees en garnalen)

1 krop andijvie	200 gram varkensvlees
2 tenen knoflook fijngehakt	1 ui fijngesneden
100 gram garnalen	1 eetlepel chinese ketjap
1 theelepel ve-tsin	3 eetlepels olie

Olie heet maken en de ketjap hierin schroeien, direct daarna het vlees, uien, knoflook en ve-tsin toevoegen en ca. 4 min. laten fruiten. Dan de garnalen met wat peper en zout en een kopje water erbij. Zodra alles kookt, gaat de andijvie erbij en goed doormengen. Het vuur wordt gedoofd. De pan blijft heet genoeg om de andijvie gaar, maar knapperig te houden. In plaats van andijvie kan ook chinese kool gebruikt worden.

195. SAJOER TOEMIS DJAMPOERADOEK (gekruid kool met ei en garnalen)

400 gram gesneden witte kool	100 gram garnalen
2 eieren	¼ blok santen
1 lombok	1 gesneden rode ui
2 theelepels trassi	2 eetlepels olie
zout	

Fruit de kleingesneden ui en lombok in de olie. Dan de trassi, kool, zout en zoveel kokend water toevoegen, dat de massa net niet onder staat. Laat dit even doorkoken. Klop de eieren en voeg dit samen met de garnalen en de santen toe. Laat dit koken tot bijna gaar en droog is. De kool mag niet te zacht zijn.

196. SAJOER TOEMIS POLLONG (gekruid erwten met garnalen)

400 gram diepvries doperwtjes	200 gram garnalen
2 tenen knoflook fijngehakt	1 lombok fijngesneden
1 gesneden ui	2 eetlepels asemwater
2 eetlepels olie	¼ blok santen
1 cm laos	1 theelepel trassi
zout	

Fruit de ui, knoflook, lombok, garnalen, zout en kruiden in de olie. Voeg hieraan erwten, asemwater en santen toe. Leg een goed sluitende deksel op de pan en laat het gerecht op een laag vuur gaar koken. Af en toe controleren of het niet te droog wordt. Indien nodig water toevoegen.

197. SAJOER LODEH 1 (gekruidе gemengde groenten)

500 gram gemengde groenten	5 kemiries fijngestampt
1 grote ui fijngesneden	1 teen knoflook fijngesneden
1 stukje trassi	1 theelepel sambal oelek
½ liter water	zout

Kook de gemengde groenten (witte kool, boontjes, jonge maïs of chinese kool) met toevoeging van de kruiden gaar. Doe er als laatste wat sambal naar smaak bij.

198. SAJOER LODEH 2 (gekruidе gemengde groenten)

1 handvol boontjes	1 handvol peultjes
1 handvol stukjes bloemkool	1 stuk witte kool(snipper)
6-8 lomboks	100 gram sjalotten
3 tenen knoflook	1 stukje trassi

Fruit in wat olie de gesnipperde sjalotten, knoflook, lomboks en de trassi. Doe er dan de groenten bij, al roerend totdat de groenten wat geslonken zijn. Voeg er dan ca. 1 liter melk en wat zout bij en laat het langzaam koken. Nu en dan omroeren totdat alles bijna gaar is. Men kan er wat soja bij doen.

199. SAJOER LODEH BANDOENG (gekruidе groenten met vlees en garnalen)

250 gram varkensvlees, in stukjes	1 bouillon blokje
2 uien fijngesneden	1 teen knoflook fijngesneden
1 stukje asem	½ witte kool grof gesneden
10 worteltjes in rondjes	150 gram taugé
100 gram garnalen	1 kopje santen
250 gram sperziebonen, in stukken	2 blaadjes salam
1 theelepel kentjoer	zout en peper

Trek in 1 liter water, waarin de stukjes vlees, kentjoer, bouillonblokje en salam, een bouillon en zet op een klein vuur. Fruit in wat olie de uien, knoflook en de garnalen. Doe dit met alle groenten in de bouillon. Vergeet het stukje asem niet. Als laatste het kopje santen erbij en alles goed gaar koken. Een sajoer wordt altijd bij witte rijst gegeten.

200. SAJOER LODEH BETAWI (gekruidе bamboespruiten met tempeh)

500 gram jonge bamboespruiten	150 gram plakjes tempeh
100 gram petehbonen	½ blok santen
1 gesnipperde ui	4 eetlepels geraspte kokos
4 tenen knoflook fijngesneden	2 eetlepels gebakken uien

Kruiden:

2 theelepels trassi	2 theelepels ketoembar
1 schijfje laos	4 cm sereh
2 blaadjes djeroek poeroet	

Kook de bamboespruiten, tempeh en petehbonen gaar in water met zout. Giet het water grotendeels af, maar laat voldoende in de pan om het gerecht te laten sudderen. Voeg de kruiden hieraan toe. Het mengsel laten doorsudderen terwijl desanten wordt toegevoegd. Vlak voor het opdienen, de gebakken uitjes erover strooien.

201. SAJOER BAJEM (gekruidе spinazie met champignons en gehakt)

500 gram verse spinazie	1 ui fijngesneden
-------------------------	-------------------

100 gram varkensgehakt
1 blaadje salam
½ liter bouillon

150 gram champignons, in stukjes
1 teen knoflook, fijngehakt
zout en peper

Fruit in wat olie de ui en de knoflook. Doe er dan het gehakt bij en kruid af. Als het gehakt bruin is, de champignons en de spinazie erbij en ca. 3 min. laten meebakken. Dan de bouillon erbij en nog eens 5 min. laten smoren.

202. SAJOER KERRIE (gekruide groenten met kerrie en garnalen)

100 gram garnalen
1 teen knoflook fijngehakt
200 gram witte kool in stukjes
½ theelepel laos
½ theelepel ketoembar
3 aardappels in blokjes
1 kopje santen (melk)
½ liter bouillon

1 grote ui fijngesneden
200 gram boontjes in stukjes
½ theelepel djahé
2 theelepels kerrie
½ theelepel djinten
6 worteltjes in schijfjes
zout en citroensap
sambal oelek

Fruit in wat olie de ui, knoflook, kerrie, ketoembar, laos, djahé, djinten, wat sambal en de garnalen. Voeg daarna de bouillon, groenten en de santen (melk) toe. Laat dit zachtjes koken. Maak het verder af met wat zout en citroensap. De stukjes aardappel niet te zacht laten worden.

203. SAJOER TJAMPOER (gekruide groenten met vlees en garnalen)

250 gram varkensvlees, stukjes
6 worteltjes, in schijfjes
150 gram garnalen, fijngehakt
1 theelepel laos
1 kopje fijne vermicelli
wat bladselderie fijngesneden

¼ witte kool, in kleine stukjes
3 tenen knoflook, fijngehakt
1 eetlepel bloem
1 ei
wat prei fijngesneden
zout en peper

Trek van het vlees 1 liter bouillon. Voeg nog 1 bouillonblokje toe. Klop het ei en vermeng het met de garnalen, bloem, zout en peper. Maak hier balletjes van. Bak de balletjes in hete olie krokant en laat ze uitlekken in een vergiet. Fruit verder in wat olie de knoflook en de laos en doe dit tezamen met de groenten in de bouillon. Ook de vermicelli toevoegen. Laat alles ca. 15 min. sudderen. Doe er dan de balletjes bij.

204. SAJOER KERRIE BOGOR (gekruide groenten met vlees en kerrie)

200 gram varkensvlees (blokjes)
1 theelepel laos
5 worteltjes in schijfjes
2 grote uien fijngesneden
150 gram sperziebonen
zout en peper

1 blaadje salam
1 handvol stukjes bloemkool
2 aardappelen in blokjes
1 eetlepel kerrie
1 teen knoflook fijngehakt

Trek ca. 1 liter bouillon van het vlees met de salam. Fruit in wat olie de uien, knoflook en kerrie. Goed vermengen. Doe dit bij de bouillon en roer goed door. Kook de groenten en aardappelen met wat zout bijna gaar en laat ze uitlekken. Schep de groenten dan door de kerrie-massa en maak af met wat peper. Nog ca. 10 min. laten doorsudderen. Serveer bij witte rijst.

205. SAJOER DJALANG RIOUW (gekruide groenten met spek)

1 aubergine in schijfjes
250 gram doorregen rookspek
4 tomaten geschild, stukjes
1 groene paprika in reepjes
1 blaadje salam

2 uien fijngesneden
2 tenen knoflook fijngehakt
100 gram champignons in plakjes
1 stukje trassi
zout en peper

Bak het spek en zwoerd in wat olie en fruit de trassi, knoflook en ui erbij. Zijn de uien bruin dan de tomaten, champignons, paprika en aubergine erbij. Afkruiden. Laat met een gesloten deksel op een klein vuur nog ca. 15 min. smoren.

206. SAJOER BAJEM DJAGOENG (gekruide spinazie met jonge maïs)

500 gram verse spinazie	1 liter water
4-5 jonge maïskolven	1 theelepel laos
1 eetlepel sterk trassiwater	1 grote ui in schijfjes
1 rode lombok in partjes	5 kemiries fijngestampt

Was de spinazie goed schoon en laat ze uitlekken. Ontdoe de maïs van de bladeren en haren. Snijd ze overlans en daarna in drieën. Vermeng de kruiden en het trassiwater. Doe dit dan in het water en breng daarin de spinazie aan de kook. Dan de maïs toevoegen en ca. 30 min. zacht door laten koken.

207. SAJOER GOELAI BOONTJES (gekruide boontjes met vleeskrabbetjes)

750 gram vleeskrabbetjes	500 gram boontjes, in stukjes
2 kopjes dikke santen	2 eetlepels rijstbloem
1 grote ui, fijngesneden	3 tenen knoflook fijngehakt
1 theelepel djinten	1 theelepel ketoembar
1 theelepel koenjit	2 blaadjes salam
1 spriet sereh	

Kook de krabbetjes in ruim water even op en haal ze eruit. In de overgebleven bouillon kookt men de boontjes bijna gaar. Vermeng de kruiden met de rijstbloem, sereh en de salam. Kook dit met 1 kopje santen en het vlees verder op. Als laatste de boontjes en de rest van de santen erbij en op een klein vuur gaarkoken. Laat de boontjes niet te zacht worden. Eventueel wat bouillon bijvoegen.

208. SAJOER GODOK SANTEN (gekruide groenten met garnalen in santen)

150 gram witte kool, in stukjes	6 petehbonen, in reepjes
1 grote aubergine	1 stukje trassi
4 kleine tomaten, in partjes	150 gram sperziebonen
3 kopjes dunne santen	3 tenen knoflook, fijngehakt
1 grote ui, in dunne ringen	100 gram garnalen, in stukjes
3 blaadjes djeroek poeroet	½ theelepel ve-tsin
2 rode lomboks, in dunne ringen	1½ kopje dikke santen
1 theelepel ketoembar	½ theelepel djahé
3 kemiries, fijngestampt	zout

Fruit in wat olie de trassi, ui en knoflook. Als de uien bruin zijn, doe er dan de petehbonen, lombok en djeroek poeroet bij. Zet het vuur laag en giet er dan de dunne santen bij. Als het begint te koken dan de garnalen. Aubergine (in dobbelstenen), kool, gehalveerde bonen, ketoembar, djah), ve-tsin, kemirie en zout erbij. Indien de kool en bonen half gaar zijn, de tomaten en dikke santentoevoegen. Nog even laten doorsudderen. Serveer met witte rijst, een vleesgerecht, kigerecht en sambal.

209. SAJOER BOONTJES 1 (gekruide boontjes met kipfilet)

150 gram kipfilet, in reepjes	1 grote ui, fijngesneden
2 tenen knoflook, fijngehakt	500 gram sperziebonen
½ theelepel djinten	1 theelepel ketoembar
1 theelepel koenjit	2 blaadjes salam
1 spriet sereh	1 eetlepel santen
zout	½ liter bouillon

Kook het vlees in de bouillon, daarna uit laten lekken. Kook in de bouillon de boontjes halfgaar. Fruit de ui, knoflook, djinten, ketoembar, koenjit en wat zout. Voeg dan de sereh, salam en santen toe. Schep tot slot de boontjes en vlees er doorheen en even laten doorsudderen.

210. SAJOER BOONTJES 2 (gekruid boontjes)

2 dl bouillon	2 eetlepels olie
1 ui gesnipperd	1 theelepel sambal oelek
½ theelepel knoflookpoeder	2 theelepels laos
1 eetlepel suiker	500 gram sperzieboontjes
3 dl water	2 eetlepels santen
zout	citroensap

Fruit de ui, met de sambal, knoflookpoeder, laos, suiker en wat zout. Voeg er de bouillon en boontjes aan toe. Laat de groenten dan bijna gaar worden. De santen, citroensap en het water dan toevoegen en nog even laten koken.

211. SAJOER TAUGÉ (gekruid taugé)

250 gram taugé	1 gesnipperde ui
1 eetlepel olie	1 stukje trassi
2 uitgeperste tenen knoflook	1 theelepel sambal oelek
1½ theelepel laos	½ liter bouillon
2 eetlepels santen	wat suiker en citroensap

Fruit in wat olie de ui, trassi, knoflook en de laos. Voeg vervolgens de santen, suiker en citroensap naar smaak toe. Laat alles nog heel even licht doorkoken. Dan de taugé erbij, goed omscheppen en doorwarmen. De taugé moet knapperig blijven.

212. SAJOER KAKI BABI KETJAP (gekruid groenten met varkenspoot)

2-3 grote varkenspoten	1 schoteltje rondjes wortel
150 gram taugé, schoongemaakt	150 gram boontjes, halfgaar
½ kopje ketjap manis	1 theelepel ketoembar
1 theelepel djinten	1 stukje trassi
2 uien, in dunne reepjes	1 teen knoflook, fijngehakt
zout	sambal badjak

Kook de poten gaar en snij ze in vieren. Uit laten lekken en de bouillon bewaren. Fruit in wat olie de trassi, knoflook en de uien. Doe er dan de stukken poot bij en kruid af naar smaak. Giet er dan de ketjap bij en laat dit even intrekken. Nu nog 4 kopjes bouillon en de groenten toevoegen behalve de taugé. Indien het vlees zacht genoeg is, dan de taugé erbij. De andere groenten mogen ook niet te zacht worden.

213. SAJOER LOMBOK (gekruid lombok met vlees, tahoe en tempeh)

200 gram tahoe	50 gram tempeh
50 gram groene lombok	50 gram lombok rawit
50 gram uienblad	50 gram soepvlees
5 rode uien gesnipperd	3 witte uien gesnipperd
1 theelepel trassi	½ theelepel kentjoer
4 rode lomboks	2 eetlepels asemwater
1 kopje santen	zout

Het vlees wordt eerst zacht gekookt. De tahoe, tempeh, groene lombok en uienblad snijdt men in stukjes. De overige kruiden worden in wat olie aangefruit. Voeg hierbij het gekookte vlees met de bouillon, de santen en rest van de ingrediënten. Laat alles nog ca. 15 min. koken. Het is smakelijker als men de tahoe en tempeh eerst in wat olie halfgaar bakt.

214. SAJOER SPITSKOOL DAN MAKREEL (gekruid spitskool met makreel)

1 blikje makreel	1 spitskool, grof gesneden
1 grote ui, grof gesneden	2 rode lomboks

1 theelepel laos
2 goudbouillonblokjes

1 teen knoflook, fijngehakt

Fruit in wat olie de uien en knoflook. Dan de andere kruiden en goudbouillonblokjes toevoegen en mee fruiten. Na 5 min. de kool en makreel (zonder sap) erbij doen. Goed omroeren zonder de vis stuk te maken. Gaar laten sudderen op een klein vuur.

215. SAJOER MENIR (gekruide spinazie met maïs en garnalen)

1 blik maïs	750 gram verse spinazie
100 gram garnalen	1 theelepel laos
1-2 goudbouillonblokjes	1 ui, gesneden
1 teen knoflook fijngehakt	2 eetlepels olie

De garnalen fruiten in de olie onder toevoeging van laos, uien, knoflook en goudbouillon. Na ca. 3 min de maïs met vocht en een extra kopje water erbij doen. Zodra het kookt de spinazie in de pan met eventueel wat peper en zout en dan gaar laten worden.

216. SAJOER ASEM 1 (gekruide groenten met tamarinde)

250 gram sperziebonen	250 gram witte kool
1 aubergine in schijven	1 grote lombok
1 theelepel laos	1 spriet sereh
½ theelepel djahé	1-2 goudbouillonblokjes
½ pakje asem	suiker, zout en peper

De sperziebonen en witte kool grof snijden. De asem koken in 3/4 liter water en het vocht zeven. Lombok over de lengte doormidden snijden. Alles gaat tegelijk in de pan, waarin intussen het asem vocht is gedaan. Het geheel wordt gekookt tot de groenten gaar zijn.

217. SAJOER ASEM 2 (gekruide groenten met soepvlees)

200 gram gesneden spitskool	200 gram peultjes
2 grofgesneden tomaten	200 gram poelet
4 dl water	1 gesnipperde ui
2 tenen knoflook fijngehakt	2 theelepels bruine basterdsuiker
2 eetlepels asemwater	4 geraspte kemiries
1 theelepel trassi	1 theelepel sambal oelek
1 cm laos	1 blaadje salam
zout	

Maak een bouillon van asem water, 4 dl water, poelet, en salam. Maak de specerijen fijn en voeg ze met de kemirienoten bij de bouillon. Vervolgens wordt de spitskool, peultjes en uien in dit vocht gekookt. De tomaten worden pas meegekookt als de andere groenten al gaar zijn.

218. SAJOER ASEM BRUINE BONEN (gekruide bruine bonen met soepvlees)

1 blik bruine bonen	100 gram fijngesneden soepvlees
4 dl sterke bouillon	3 eetlepels gesnipperde uien
2 tenen gesnipperde knoflook	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel trassi	1 theelepel laos
4 eetlepels asemwater	1 theelepel javaanse suiker
1 salamblaadje	zout

Laat de bonen uitlekken. Breng bouillon met vlees, bonenvocht, salam en asem water aan de kook. Voeg uien, knoflook, sambal, trassi, laos en suiker toe. Dan de bruine bonen erbij. Laat alles nog even doorstoven tot de uien gaar zijn. Deze sajoer is bijzonder geschikt voor een eenvoudig menu met als bijgerecht een lalab ketimoen of lalab tomaat en een stuk kroepoek.

219. SAJOER ASEM KOOL DAN EBBI (gekruide kool met gedroogde garnalen)*

500 gram gesneden kool
1 bouillonblokje

2 eetlepels ebbi
½ liter water

Kruiden:

3 eetlepels gesnipperde uien
1 theelepel sambal oelek
4 gepofte kemiries
1 theelepel laos
1 salamblaadje

2 tenen gesnipperde knoflook
1 theelepel trassi
2 eetlepels asemwater
1 theelepel javaanse suiker
zout

Week de ebbi ca. 1 uur. Wrijf de kruiden met de ebbi en kemiries samen fijn. Breng het water met het bouillonblokje en asemwater, salam en gewreven kruiden en ebbi aan de kook en laat alles ca. 10 min. trekken. Voeg er dan de kool aan toe en kook de sajoer zachtjes door tot de kool zacht begint te worden. Magnetron: Halveer de hoeveelheden. Week de ebbi. Doe het water met bouillonblok en asem water, salam en kruidenmengsel met de ebbi in een magnetronschaal van 2 liter inhoud en breng alles afgedekt in 3 à 4 min. op 100% aan de kook. Doe de kool erbij en verwarm alles 2 à 3 min. op 50%.

220. SAJOER ASEM TOMAAT, TAHOE DAN OEDANG (tomaat met tahoe en garnalen) *

4 dl sterke bouillon
500 gram harde halfrijpe tomaten

½ blok tahoe in blokjes
100 gram voorgekookte garnalen

Kruiden:

3 eetlepels gesnipperde uien
1 theelepel sambal oelek
1 eetlepel asemwater
2 theelepels Javaanse suiker
zout

2 tenen gesnipperde knoflook
1 theelepel trassi
1 theelepel laos
1 salamblaadje

Breng bouillon met asemwater, salam, kruiden en garnalen aan de kook. Laat dit zachtjes ca. 6 min. trekken. Voeg de blokjes tahoe toe. Na ca. 5 min. de tomaten erbij en laat ze even mee aan de kook komen. Draai het vuur uit. Laat deze sajoer nog een poos staan zodat de smaak van kruiden en garnalen in de tahoe kan trekken. Magnetron: Halveer de hoeveelheden. Doe de bouillon, asemwater, salamen kruiden in een magnetronschaal van 2 liter inhoud en breng alles afgedekt in 3 a 4 min. op 100% aan de kook. Doe de tahoe, garnalen en tomaten erbij en verwarm alles 2 a 3 min. op 50%.

221. SAJOER ASEM TOMAAT SPESIAL (gekruide tomaten met garnalen)

4 dl kippenbouillon
750 gram niet rijpe tomaatjes
2 tenen knoflook
1 theelepel laos
150 gram verse garnalen

1 stuk tahoe (5x5 cm)
2 uien fijngesnipperd
1 theelepel sambal trassi
2 theelepels Javaanse suiker

Breng de pittig gekruide bouillon aan de kook en voeg de in blokjes gesneden tahoe toe. Temper de warmtebron en laat alles 3 min. zachtjes pruttelen. Was de tomaatjes en leg ze in de bouillon. Voeg vervolgens de ragfijn gesnipperde uien, uitgeperste knoflook, sambal trassi, laos en suiker toe. Schep alles goed om en tracht zoveel mogelijk vellen van de tomaten te verwijderen. Zodra de tomaten zacht zijn, de garnalen toevoegen. Nu de pan van het vuur nemen en het gerecht opdienen in een voorverwarmde schaal. Men kan, voordat de pan van het vuur wordt genomen, een flinke handvol schoongewassen TAUGÉ toevoegen. Dit maakt het gerecht aantrekkelijker.

222. SAJOER GADO-GADO (gekruide groenten met kokos)

1 kilo groenten, naar keuze
2 tenen knoflook fijngesneden
3 eetlepels geraspte kokos

1 grote ui fijngesneden
½ blok santen
olie

Kruiden:

2 cm laos	1 eetlepel sambal oelek
2 theelepels ketoembar	1 theelepels djinten
1 eetlepel trassi	2 theelepels kentjoer
5 kemiries	witte peper en zout

Snijd de groenten (boontjes, worteltjes, maïs, witte kool, etc) fijn en kook ze met zout gaar. Bak de ui, knoflook en laos in schijfjes in de olie bruin. Voeg hier de sambal aan toe. In een aparte pan worden de overige specerijen met de geraspte kokos aangebraden. Hieraan worden de santen en de gekookte groenten met het kookvocht toegevoegd. Laat het mengsel even sudderen en voeg vlak voor het opdienen het uienmengsel toe.

223. SAJOER KELOWEK (gekruid kip met keloewekpitten)

400 gram kip, van het bot	4 keloewek pitten
1 lombok fijngesneden	1 ui fijngesneden
2 eetlepels olie	asemwater

Kruiden:

½ theelepel laos	2 cm sereh
½ theelepel koenjit	zout

Bak de ui en lombok in de olie en voeg kip, kruiden en zout toe. Meng het asem water onder voortdurend roeren hier doorheen. Doe een deksel op de pan en laat de massa doorkoken tot ze gaar is.

224. SAJOER TAHOE (gekruid tahoe met kip en tempeh)

1 blok tahoe	1 gesnipperde ui
250 gram kip voor de bouillon	200 gram tempeh
1 eetlepel peterselie	1 eetlepel selderie
2 eetlepels olie	1 blaadje salam
foelie en zout	

Maak een bouillon van de kip met de specerijen en zout. Snijd de plakjes tahoe in dobbelstenen en doe dit ook met de tempeh. Tahoe en tempeh worden dan in de olie licht gefruit. Voeg hieraan de bouillon en de stukjes kip toe. Strooi vlak voor het opdienen er de fijngehakte selderie en peterselie overheen.

225. SAJOER IKAN PEDAH (gekruid gezouten vis met groenten en garnalen)

2 gezouten vissen	2 maïskolven of 1 blik maïs
1 aubergine	3 lomboks
100 gram petehbonen	100 gram garnalen
1 fijngesneden uien	2 tenen knoflook fijngehakt
4 kemiries	4 eetlepels asemwater
¼ blok santen	zout

Maak de vis schoon en snijd hem in repen. Kook de aubergine en zonodig de maïs kolven met de petehbonen gaar. Voeg hieraan toe de uien, knoflook en kemiries. Vervolgens mengt men de helft van de gesneden lomboks, de vis en het asemwater door. Dit geheel moet even doorkoken. Dan de santen, garnalen en de rest van de lombok toevoegen.

226. SAJOER OBLOK-OBLOK 1 (gekruid groenten met vis en tempeh)

1 aubergine	200 gram boontjes
200 gram gesneden kool	½ blok tempeh in plakjes
100 gram petehbonen	2 rode lomboks
2 groene lomboks	2 tenen knoflook
2 rode uien	¼ blok santen

500 gram makreel
150 gram dobbelstenen spek
1 theelepel trassi

100 gram garnalen
1 blaadje salam
zout

Kook de groenten in voldoende water waaraan de santen is toegevoegd, gaar. Doe er de salam bij. De uien, knoflook, lomboks, zout en trassi fijnmalen en door het geheel roeren. Alles even laten doorkoken. Nu de gesneden vis, uitgebakken blokjes spek, tempeh en garnalen erbij doen. Het geheel moet nog even doorkoken, maar niet zo lang dat het vocht inkookt.

227. SAJOER OBLOKOBLOK 2 (gekruide groenten met tahoe en tempeh)

200 gram groene of witte kool
2 rode lomboks
1 ui
1 plakje laoswortel
½ groentebouillontablet
¼ liter santen
8 eetlepels olie

200 gram sperziebonen
75 gram petehbonen
3 tenen knoflook
1 stukje trassi
2 blaadjes salam
½ blok tahoe
½ blok tempeh

Kool in reepjes snijden, bonen wassen en eventueel halveren. Van de lomboks zaadjes en zaadlijsten verwijderen en fijnsnijden. Petehbonen schillen en in vieren snijden. Knoflook, ui, laos en trassi in een keukenmachine fijnmalen. Dit mengsel in een pan doen met bouillontablet, kool, bonen, lombok, petehbonen, salam en santen. Door elkaar mengen en in 15 min. zachtjes gaar koken. Intussen tahoe en tempeh in kleine blokjes snijden en in de hete olie in 10 min. goudbruin bakken. Voor het opdienen de salam verwijderen en de tahoe en tempeh erdoor scheppen. Even laten doorwarmen zodat alles door en door warm is.

228. SAJOER GODOK (gekruide groenten met garnalen)

100 gram garnalen
300 gram snijbonen
1 ui fijngesneden
¼ blok santen
4 kemirinoten
2 theelepels trassi
1 theelepel ketoembar

100 gram sperziebonen
100 gram tuinbonen
5 tenen knoflook fijngehakt
2 lomboks fijngesneden
1 dl water
1 schijfje laos
zout

Braad de ui, knoflook en lombok in olie. Meng de overige specerijen met de kemiries met een deel van de aangelengde santen en roer dit eveneens door de olie. Voeg de garnalen en de half gaar gekookte boonsoorten toe. Laat het geheel gaar koken terwijl langzamerhand de rest van de santen wordt toegevoegd.

229. SAJOER LOBAK (gekruide groenten met kip)

300 gram kippenpoelet
100 gram peultjes
200 gram spitskool
2 eetlepels gehakte selderie
boter

1 ui
1 flinke rammenas
1 flinke prei
2 eetlepels ketjap

Kruiden:

2 schijfjes djahé
1 theelepel foelie

2 kruidnagelen
peper en zout

Trek van het kippenvlees een bouillon. Snijd de rammenas in schijfjes, snipper de ui, de prei en de kool. Fruit de kruiden met de peultjes en wat suiker naar smaak in de boter op een lage vlam ca. 5 min. Dan de schijfjes rammenas hier doorheen roeren. Het geheel gaat nu in de bouillon. Laat de bouillon weer aan de kook komen en 5 min. sudderen. Tenslotte de kool, prei, selderie en ketjap in de pan en laten koken tot deze groenten gaar zijn. Naar smaak wat citroensap toevoegen.

230. SAJOER RAWON (gekruidе groenten met rundvlees)

500 gram runderpoelet	5 stukjes keloewek
1 ui	2 tenen knoflook
200 gram sperziebonen	1 rode lombok
2 groene lomboks	200 gram fijngesneden spitskool
2 blaadjes salam	5 blaadjes djerоek poeroet
1 theelepel asem	2 theelepels suiker
1 spriet sereh	2 eetlepels olie
zout	

Kruiden:

1½ theelepel trassi	1 theelepel koenjit
2 schijfjes laos	

Voor de sambal taugé:

250 gram taugé	1 eetlepel sambal oelek
2 theelepels suiker	1 uitgeperste citroen

Trek een bouillon van de poelet. Maak de keloeweks open en haal de vrucht eruit. Kneus ze fijn en vermeng ze goed met de fijngesnipperde ui, knoflook en de kruiden. Fruit dit mengsel met de salam in de olie. Meng dan dit geheel door de bouillon en breng die aan de kook. Sereh, djerоek poeroet en zout gaan er nu ook bij, waarna alles zachtjes blijft sudderen. Doe nu ook de sperziebonen, rode en groene lomboks in de bouillon. Wanneer de boontjes bijna gaar zijn, de spitskool toevoegen. De sajoer is klaar als de spitskool bijna gaar is. Deze sajoer moet met veel vocht geserveerd worden en met de volgende sambal: sambal taugé. Maak deze sambal ruim van te voren klaar, zodat de kruiden goed kunnen intrekken. De schoongemaakte taugé vermengt men met de sambal, suiker en het citroensap. De sambal wegzetten in een goed afgesloten pot. De sajoer rawon eet men als volgt: Witte rijst in een diep bord. de sajoer wordt over de rijst gegoten. De sambal taugé kan erdoor gemengd worden. Sajoer rawon combineert uitstekend met schijfjes komkommer.

231. SAJOER KIM-LOH (gekruidе groenten met rundvlees)

250 gram runderpoelet	50 gram Chinese champignons
50 gram sedep malem	1 ui
2 tenen knoflook	200 gram taugé
100 gram peultjes	1 grofgesneden prei
2 blaadjes salam	1 eetlepel ketjap manis
1 eetlepel boter	1 theelepel trassi
1 schijfje laos	peper, zout en suiker

Trek een bouillon van de poelet, de champignons en sedep malem. De ui heel fijn snipperen en vermeng dit met de uitgeknepen knoflook en de trassi. Fruit dit mengsel met de prei, laos, zout en peper in de boter. Vervolgens voegt men dit toe aan de bouillon. Giet de ketjap eveneens in de bouillon en laat die met de deksel op de pan ca. 10 min. sudderen. Tenslotte gaan de peultjes en taugé in de bouillon. De taugé en peultjes moeten knapperig blijven.

232. SAJOER PEDOH (gekruidе vis met groenten)

3 gezouten vissen	100 gram gepelde garnalen
1 blik maïs	100 gram tempeh
50 gram petehbonen	1 grote aubergine
100 gram kousenband	4 uien
2 rode lomboks	2 groene lomboks
3 kemirienoten	1 theelepel trassi
¼ blok santen	asem, zout en olie

Ontdoe de vis van de graten. Snijd alle overige ingrediënten zeer fijn. Fruit de uien, lomboks, kemiries en de trassi in de olie en blus dit af met ½ liter water. Dan de rest van de ingrediënten toevoegen,

m.u.v. de asem en santen, waarna alles aan de kook gebracht wordt. Als de groenten gaar zijn wordt de santen en asem toegevoegd. De sajoer nog enkele minuten laten sudderen.

233. SAJOER PIENDANG KOENING (gekruide groenten met rundvlees)

300 gram runderpoelet	1 gesnipperde ui
2 tenen knoflook	2 ontpitte rode lomboks
250 gram sperziebonen	200 gram spitskool
2 eetlepels boter	1 eetlepel asem
suiker en zout	

Kruiden:

1 theelepels trassi	2 theelepels koenjit
1 schijfje laos	1 spriet sereh
2 blaadjes salam	

Trek bouillon van de poelet. Snijd ui, knoflook en lomboks heel fijn en fruit ze in de boter bruin met de kruiden. Doe dit mengsel met wat zout bij de bouillon en laat het geheel 10 min. sudderen met de deksel op de pan. Doe dan de boontjes erbij en kook die half gaar. Als laatste de asem, suiker en de gesneden kool toevoegen. Dan alles nog 5 min. laten sudderen.

234. PIENDANG KETJAP (gekruide groenten met tahoe)

200 gram sperziebonen	200 gram peultjes
200 gram snijbonen	200 gram witte kool
4 lomboks	3 tenen knoflook fijngehakt
200 gram tahoe-blokjes	asem en zout

Kruiden:

4 cm sereh	2 cm laos
2 blaadjes djerok poeroet	

De doorgesneden lomboks worden gepoft en vervolgens met de kruiden in ruim water gekookt. Hieraan worden de gesneden groenten en knoflook toegevoegd. Dit moet gaar koken. Tenslotte wordt de tahoe en asem toegevoegd. Wanneer de tahoe gaar is kan het gerecht opgediend worden.

235. PIENDANG KOENJIT (gekruide runderpoelet)

300 gram runderpoelet	5 dl water
2 theelepels koenjit	2 schijfjes laos
2 rode lomboks	2 blaadjes salam
zout	

Alle ingrediënten gaan tegelijkertijd in het water. De piendang is klaar, als het vlees gaar is.

236. PIENDANG KETJAP KABELJAUW (gekruide kabeljauw)

300 gram kabeljauw	5 tenen knoflook fijngehakt
3 lomboks	¼ eetlepel asem
2 eetlepels ketjap manis	

Kruiden:

¾ theelepels serehpoeder	½ theelepels laos
2 blaadjes djerok poeroet	zout

Pof de gesneden lomboks. Vermeng de lomboks met de overige ingrediënten, behalve de asem, ketjap en vis. Dit mengsel gaat in een half met water gevulde pan, waarna het geheel opgekookt wordt. Dan de schoongemaakte stukken vis toevoegen. Tenslotte de aangelengde asem en ketjap erbij. Door laten koken tot het gaar is.

237. PIENDANG KELOWEK (gekruid varkensvlees met keloewek)

500 gram stukjes varkensvlees	1 gesneden ui
4 tenen geperste knoflook	4 fijngemalen keloewekpitten
½ theelepel asem	2 eetlepels olie
zout	

Kruiden:

1 theelepel trassi	1 eetlepel sambal oelek
1 cm laos in schijfjes	1 theelepel koenjit

Kook het vlees in water gaar. Meng intussen de kruiden door de uien, knoflook en wat zout. Fruit dit mengsel bruin in de olie. Voeg hieraan het vlees toe, met de bouillon. Dan de asem en keloewek toevoegen en alles gaar koken.

238. PIENDANG KOENING (gekruide kip)

750 gram kip	1 ui
2 tenen knoflook	4 lomboks
zout	

Kruiden:

¾ theelepel koenjit	1 theelepel laos
½ theelepel trassi	1 eetlepel asem
4 blaadjes djerok poeroet	¾ theelepel serehpoeder
zout en olie	

Snijd de kip in stukken en kook haar op met zout en djerok poeroet. Pof de lomboks en bak ze met de gesneden ui en knoflook in de olie. Bak dan de kip hierin mee en bewaar de bouillon. Voeg asem, trassi en de overige kruiden toe en bind de bouillon tot de gewenste dikte. Laat alles in de bouillon nog even doorkoken.

239. PIENDANG KETJAP MAKREEL (gekruide makreel)

1 grote makreel	1 theelepel koenjit
1 schijfje laos	2 groene lomboks
4 rode uien	2 tenen knoflook
4 cm sereh	2 blaadjes djerok poeroet
1 blaadje salam	suiker, asem, ketjap en zout

Snijd de makreel in stukken en giet er een mengsel over van asem, zout en water (asem-garem). De overige ingrediënten worden gepoft. Daarna alles koken in water met ketjap, suiker, asem en zout. Als deze piendangsous goed kookt, de moten makreel er bij doen. De moten vis moeten geleidelijk gaar stoven.

240. PIENDANG SERANI (gekruide kip of vlees)

500 gram kip of vlees	1 ui
3 tenen knoflook	2 blaadjes djerok poeroet
1 blaadje salam	1 theelepel asem
4 eetlepels olie	zout

Kruiden:

1 eetlepel sambal	2 cm laos
1 theelepel koenjit	4 cm sereh

Kook de kip of het vlees bijna gaar met zout, salam en djerok poeroet in voldoende water. Intussen worden de gesneden uien, knoflook en de fijn gemaakte kruiden in de olie bruin gebakken. Voeg dit mengsel toe aan de bouillon met het vlees en kook het tot het gaar is.

241. PIENDANG AJAM (gekruidde kip)

1 kip, van ca. 1 kilo, in stukjes	2 theelepels ketoembar
1 theelepel djinten	½ liter water
1 grote ui fijngesneden	1 kopje asemwater of azijn
2 rode lomboks, in schijfjes	1 theelepel laos
1 spriet sereh	1 kopje trassiwater
zout	

Wrijf de stukjes kip goed in met de kruiden, wat zout en de ui. Bak de stukjes kip in wat olie knappend bruin. Kook alles daarna ca. 30 min. in het water met het trassiwater. Het asemwater of azijn pas voor het opdienen toevoegen en de spriet sereh verwijderen.

242. KALDOE DJAWA (gekruidde Javaanse runderpoelet met groenten)

500 gram runderpoelet	1 liter water
200 gram savooien kool	2 eetlepels gehakte selderie
1 prei	100 gram peultjes
50 gram laksa	50 gram garnalen
25 gram sedep malem	25 gram koeping tikoës
zout en peper	sojasaus en citroensap

Trek een bouillon van de poelet. Snijd de groenten fijn en kook deze samen met de laksa, garnalen, sedep malem en koeping tikoës gaar in de bouillon. Voeg zout, peper, sojasaus en citroensap naar smaak toe.

243. SAJOER KARI DAGING SAPI (gekruidde groenten met rundvlees)

300 gram runderpoelet	1 teen ongepelde knoflook
1 spriet sereh	1 blaadje salam
1 stukje foelie	6 zwarte peperkorrels
200 gram sperziebonen	250 gram kool
200 gram jonge worteltjes	2 grote geschilde aardappelen
3 dl dunne santen	1 grote ui fijngesnipperd
2 tenen knoflook fijngehakt	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel laos	1 theelepel koenjit
1 theelepel djahé	1 theelepel ketoembar
1 mespunt djinten	2 theelepels Javaanse suiker
2 eetlepels citroensap	2 theelepels ketjap manis
enkele blaadjes bladselderie	

Zet het vlees op met 4 dl koud water. Breng het aan de kook en schuim het oppervlak enkele malen zorgvuldig af. Voeg de ongepelde knoflook, sereh, salam, foelie en peperkorrels toe. Laat alles 2 uur of nog langer trekken. Zeef de bouillon en houd het vlees apart. Maak de groenten schoon en was ze. Snij de boontjes in stukjes van 4 cm. Snij de kool (groene, witte of savooien kool) in grove snippers, de wortels en aardappels in plakjes en daarna in reepjes. Breng de bouillon met de santen aan de kook en voeg de boontjes toe. Laat ze 5 min. zachtjes meekoken. Voeg daarna alle overige groenten en kruiden toe op citroensap en ketjap na. Schep alles goed om en laat het niet langer dan 5 min. koken. Voeg het gare vlees toe en roer er vlak voor het opdienen citroensap en ketjapdoor. Dien het gerecht op in een voorverwarmde schaal en garneer het met enkele grof gesneden blaadjes selderie. Als verfijning kan men enkele gepofte en fijngewreven kemirnoten toevoegen. Hierdoor wordt de smaak wat minder scherp.

244. SAJOER KARI DAGING AJAM (gekruidde groenten met kip)

250 gram kippenvlees, in blokjes	3 dl kippenbouillon
3 dl dunne santen	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel laos	1 theelepel koenjit
1 theelepel djahé	1 theelepel ketoembar
½ theelepel djinten	2 theelepels Javaanse suiker

400 gram kool, in dunne repen
2 aardappelen, in staafjes
1 theelepel ketjap manis

200 gram worteltjes, in reepjes
1 eetlepel asemvocht

De blokjes kippenvlees moeten gaar zijn. Breng de bouillon aan de kook met de santen. Voeg sambal, laos, koenjit, djahé, ketoembar en djinten toe. Roer hierna de suiker erdoor en voeg alle groenten in een keer toe. Schep alles goed om en laat het niet langer dan 6 à 7 min. zachtjes koken. Voeg dan het gare kippenvlees toe en neem zodra alles weer aan de kook is van het vuur. Voeg het asemvocht en de ketjap toe. Nogmaals omscheppen en opdienen in een voorverwarmde schaal. Als garnering kan men 2 in bloemen gesneden lomboks erop leggen.

245. SAJOER KARI DAGING OEDANG (gekruide groenten met garnalen)

200 gram Noorse garnalen
200 gram worteltjes in reepjes
1 dl kippenbouillon
1 theelepel sambal trassi
1 theelepel koenjit
1 theelepel ketoembar
2 theelepels Javaanse suiker
zout

200 gram peultjes
3 dunne preien
2 dl dunne santen
1 theelepel laos
1 theelepel djahé
½ theelepel djinten
1 eetlepel citroensap

Snij van de prei het witte en lichtgeelgroene gedeelte in ringen en maak de peultjes schoon. Breng de bouillon met de santen aan de kook. Voeg sambal trassi, laos, koenjit, djahé, ketoembar en djinten toe. Roer hierna de suiker erdoor en voeg de groenten toe. Schep alles goed om en laat de groenten niet langer dan 7 min. zachtjes koken. Voeg de garnalen toe. Schep alles goed om en neem de pan van het vuur. Roer het citroensap of asemvocht door het gerecht en voeg naar smaak wat zout toe. Als garnering zijn 1 of meer bloemen van tomaten of reepjes vrucht vlees van 2 tomaten zeer geschikt.

246. SAJOERAN (gekruid groentegerecht in pittige saus)

300 gram sperziebonen of snijbonen
1 bouillonblokje
100 gram noord zee garnalen
1 grote gesnipperde ui
2 theelepels trassi
1 hardgekookt ei per persoo

1 theelepel laos
100 gram groene lombok of 1 groene paprika
1 theelepel suiker
1 gesnipperd teen knoflook
¼ blok santen
zout

Groenten in stukjes snijden. De lomboks heel fijn snijden. Fruit de ui, knoflook en trassi in de olie. Dan in wat water met de laos, bouillonblok, suiker, zout, garnalen, groenten en het gefruite mengsel aan de kook brengen tot de groenten bijna gaar zijn. Als laatste de santen al roerende toevoegen, gevolgd door de hele gepelde eieren.

247. SAJOER TOEMIS PEULTJES DAN OEDANG (gekruide peultjes met garnalen) *

500 gram peultjes
½ liter kippenbouillon
3 eetlepels gesnipperde uien
1 theelepel laos
½ theelepel sambal oelek

100 gram gekookte garnalen
2 eetlepels olie
1 teen gesnipperde knoflook
½ theelepel djahé
zout

Wrijf uien, knoflook, sambal, laos en djae tot een brij en bak dit mengsel in de olie. Bak de peultjes even mee. Voeg dan de bouillon toe, daarna de garnalen en kook dit zachtjes tot de peultjes half gaar zijn.

Magnetron:

Halveer de hoeveelheden. Verwarm de olie in een magnetronschaal van ca. 1 liter inhoud onafgedekt 1 min. op 100%. Roer er dan het fijngewreven kruidenmengsel door en fruit het onafgedekt 1 a 2 min.

op 100%. Doe er dan de bouillon en de peultjesbij en verwarm alles afgedekt 7 a 8 min. op 100%. Vlak voor het opdienen de garnalen erdoor roeren.

248. SAJOER TOEMIS SESAWI (gekruidde chinese kool met gedroogde garnalen) *

500 gram chinese kool	3 eetlepels olie
½ liter bouillon	3 eetlepels gesnipperde uien
1 teen gesnipperde knoflook	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel trassi	1 theelepel laos
2 eetlepels ebbi	

Week de ebbi minstens een uur, laat ze uitlekken en stamp ze samen met de kruiden. Snijd de kool in grove stukken, was ze en laat ze uitlekken. Fruit ze met een handvol tegelijk samen met de kruiden. Voeg de bouillon toe en laat dit nog 5 a 6 min. stoven.

Magnetron:

Verwarm de olie in een magnetronschaal van 1 liter inhoud onafgedekt 2 min. op 100%. Roer er dan het fijngevreven kruidenmengsel door en fruit het onafgedekt 2 a 3 min. op 100%. Doe er dan de bouillon en de kool bij en verwarm alles afgedekt 4- 5 min. op 100%.

249. SAJOER GOELAI (gekruidde boontjes met eieren en aardappel)

500 gram sperziebonen	1 grote aardappel in blokjes
4 kleine eieren	½ liter vleesbouillon
1/8 blok santen	

Kruiden:

3 eetlepels gesnipperde uien	1 teen gesnipperde knoflook
2 theelepels sambal oelek	1 theelepel laos
1 theelepel djahé	½ theelepel koenjit
1 spriet sereh	

Breek de boontjes. Wrijf de kruiden fijn met uitzondering van de sereh. Breng de bouillon aan de kook, voeg de gevreven kruiden, blokjes aardappel, boontjes, santen en sereh toe en laat alles koken tot de aardappel bijna gaar is. Breek de eieren een voor een en laat ze stollen zonder er in te roeren op de manier van gepocheerde eieren. Serveer dan de sajoer.

SOEPEN

250. BAMI GODOK (bami soep)

250 gram dunne bami	5-6 champignons fijngesneden
12 peultjes in reepjes	150 gram kippenborst
1 flinke plak ham in reepjes	4 worteltjes in reepjes
½ blikje bamboespruiten	1 handje taugé schoongemaakt
zout, peper en ve-tsin	

Kook de bami gaar en uit laten lekken. Klaar houden voor gebruik. Van de kip 3/2 liter bouillon trekken. Is de kip gaar, haal deze eruit en in kleine stukjes plukken. Laat de bouillon op een klein vuur sudderen. Bamboespruiten in schijfjes snijden. Voeg de kip en de rest van de ingrediënten toe. Kruiden naar eigen smaak toevoegen. Nu de bami erbij en alles goed doorroeren. Maak een omelet en snij deze in kleine stukjes. Garneer er de bami mee.

251. BAMI KUWA (bami soep andere stijl)

500 gram grove of fijne bami	2 magere spek- of hamlappen
100 gram garnalen	½ blikje bamboespruiten
50 gram taugé, schoongemaakt	100 gram worteltjes in reepjes

¼ witte kool, fijngesneden
1 grote ui, fijngesneden
1 stukje trassi

2 blaadjes djeroek poeroet
1 teen knoflook fijngehakt
zout, peper en nootmuskaat

Fruit in wat olie de trassi, ui en knoflook tot de uien beginnen te bruinen. Intussen het vlees in kleine reepjes snijden en dit mee fruiten. Uiteraard heeft men van het vlees eerst ca. 2 liter bouillon getrokken en het vlees laten uitlekken voor het mee fruiten. De schoongemaakte groenten laten uitlekken en bij de rest toevoegen. De overgebleven bouillon wordt er langzaam bijgegoten en op een klein vuur bijna gaar laten koken. De bami kan ruim van te voren gaar gekookt worden. In een vergiet laten uitlekken. De bami in een diep bord opdienen en de bouillon met groenten erover heen scheppen. Als extra garneringreepjes omelet en heel fijngesneden selderie.

252. SOP BAWANG (uiensoep)

500 gram uien fijngesneden
2-3 magere spek- of hamlappen
3 eieren
maggi en ve-tsin

1 teen knoflook fijngehakt
2 blaadjes djeroek poeroet
selderie
zout, peper en nootmuskaat

Trek van het vlees en djeroek poeroet ca. 2 liter bouillon. Is het vlees gaar, dan in stukjes snijden. Fruit in wat olie de knoflook, uien en voeg de stukjes vlees erbij. Maak het geheel af met de kruiden. Kluts de eieren met wat zout, nootmuskaat, ve-tsin en wat fijngesneden selderie. Bak er omeletten van, rol ze op en in reepjes snijden. Laat dan alles met de bouillon op een klein vuur sudderen. Maggi naar smaak toevoegen. Stokbrood met gesmolten oude kaas hoort erbij.

253. SOP IKAN BAWANG (vis-uien soep)

3-4 schelvissen schoongemaakt
1 eetlepel ketjap manis
½ theelepel djahé
half schoteltje selderie

2 grote uien fijngesneden
1 eetlepel citroensap
3 bouillonblokjes (1 liter)
wat fijne vermicelli

Kook de vis in de bouillon gaar en uit laten lekken. Verwijder het vel en de graten. Fruit de uien en stukjes vis in wat olie en uit laten lekken. Laat de bouillon op een klein vuur doorkoken en doe er de vermicelli bij, de ketjap, djahé, azijn, peper en zout naar smaak. Als laatste de stukjes vis en ui. Serveer in een soepkom of bord en garneer met wat selderie.

254. SOP TELOR (eierensoep)

1 grote ui fijngesneden
1 eetlepel ketjap manis
100 gram taugé schoongemaakt
gebakken uitjes

3 bouillonblokjes (1 liter)
2-3 geklutste eieren
wat selderie

Fruit de ui in wat olie. Doe er de bouillon en ketjap bij. Laat de bouillon koken met wat vermicelli en giet langzaam de geklutste eieren erbij. Grove gestolde eivlokken zijn dan het resultaat. Zet het vuur laag en dien warm op. Eerst wat taugé en dan de soep. Garneer met wat uitjes en selderie.

255. SOP KENARIE (soep met rundvlees en kenarie of amandelen)

250 gram rundvlees
200 gram rijst
½ dl room
zout en foelie

200 gram kenaries (of amandelen)
6 eieren
1 liter water

Trek bouillon van het vlees, laat het vlees daarbij door en door zacht worden. Maal de kenaries fijn en vermeng ze met room. Voeg dit mengsel met de rijst bij de bouillon en laat het samen sudderen. Kook de eieren, maak ze fijn en roer ze door de bouillon. Als de rijst gaar is, wordt de soep door een groentezeef gezeefd. Warm de soep daarna weer op met toevoeging van zout en foelie.

256. SOP OEDANG (garnalensoep)

300 gram garnalen	1 liter water
300 gram kippenpoten	3 uien fijngesneden
1 theelepel sambal	1 theelepel foelie
zout en bloem	

Trek bouillon van de kippenpoten. Kook de garnalen en stamp ze fijn. Bak de uien met de bloem en voeg ze bij de bouillon met zout en sambal. Laat het geheel goed doorkoken. Zeef de bouillon in een groentezeef, voeg de foelie toe, evenals de garnalen, het vlees van de kippenpoten en wat zout. Warm de soep opnieuw op voor het opdienen.

257. SOP SELAM (gekruide groentesoep met soepvlees)

250 gram soepvlees	1 liter water
1 ui gesneden	50 gram selderie
50 gram prei	50 gram erwtes
1 kleine rammenas	½ witte kool
boter	

Kruiden:

1 theelepel djahé	1 theelepel foelie
1 theelepel kruidnagelen	2 eetlepels ketjap manis
zout en peperkorrels	

Trek een bouillon van de stukjes soepvlees. Fruit de ui en voeg een voor een de fijngesneden groenten toe. Begin met de kool, dan rammenas, erwtes, prei en tenslotte de selderie. Laat het geheel even smoren in een beetje bouillon. Voeg dan de rest van de bouillon toe, met de ketjap, zout en de overige kruiden. Laat de soep dan sudderen tot alle ingrediënten gaar zijn.

258. SOP SAJAR (gekruide kippensoep)

250 gram kip	1 liter water
2 uien fijngesneden	1 prei in ringen gesneden
2 eierdooiers	postelein en peterselie
zout en peper	foelie

Trek bouillon van de kip. Kook de groenten in de bouillon gaar. Fruit de uien en voeg die ook toe, evenals wat zout, peper en foelie. Kluts de eierdooiers en giet de soep eroverheen onder voortdurend roeren.

259. SOP TOMAT (gekruide tomatensoep)

10 rijpe tomaten	3 dl water
3 dl bouillon	1 teen knoflook
1 ui	boter

Kruiden:

1 theelepel peper	1 theelepel kruidnagelen
1 schijfjes laos	1 theelepel Javaanse suiker
zout	

Dompel de tomaten onder in kokend water tot de velletjes scheuren en ontvel ze. Snijd ze fijn. Voeg de tomaten toe aan de bouillon (kippenbouillon) en laat dit 5 tot 8 min. sudderen. Snijd de ui en knoflook fijn en fruit ze samen met de kruiden in de boter. Voeg ze toe aan de bouillon met het zout. Zeef de soep. Opnieuw aan de kook brengen en even laten koken voor het opdienen.

260. SOP SPESIAL (soep speciaal)

1 kip van 500 gram	1½ liter water
--------------------	----------------

125 gram garnalen
50 gram gekookte aardappelen
90 gram taugé
250 gram sla
sojasaus

3 tenen knoflook
3 gekookte eieren
1 ui fijngesneden
2 citroenen

Kruiden:

½ theelepel djahé
1 theelepel koenjit

2 theelepels zout
1 theelepel peper

Breng het water aan de kook. Voeg de kruiden en de kip toe en kook de kip gaar. Neem de kip uit de pan en ontbeen ze, snijd daarbij het vlees in reepjes. Voeg de garnalen en geperste knoflook bij de bouillon en laat die ca. 15 min. trekken. Verdeel voor het opdienen over 4 tot 6 borden: de stukjes kip, de in schijfjes gesneden aardappel, de in vieren gesneden eieren, de taugé en de fijngesneden ui. Giet hier de bouillon overheen. Garneer met stukjes sla, sojasaus en partjes citroen.

261. SOTO AJAM 1 (gekruidde kippensoep)

1 soepkip in stukken
2 blaadjes salam
1 pakje dunne bami
wat selderie fijngesneden
zout en peper

2 afgestreken theelepels kentjoer
200 gram taugé
1 bouillonblokje
wat gebakken uitjes

Kruid de stukken kip en trek in ca. 2 liter water bouillon van de kip met de kentjoer, bouillonblokje en salam. Is de kip gaar, pluk dan het vlees van het bot en doe het terug in de bouillon. Intussen kan de bami gaarkoken en uitlekken. De taugé wassen en de groene schilletjes verwijderen. Doe de taugé in een vergiet en giet er kokend water overheen. taugé is dan lekker knappend en klaar voor gebruik. De bouillon moet op een klein vuur warm blijven. Schep dan als volgt op een diep bord: een plukje bami, plukje taugé, bouillon met stukjes kip, selderie en de uitjes. Als extra garnering nog wat stukjes gebakken omelet. Ook lekker is wat sambal ketjap erbij.

262. SOTO AJAM 2 (gekruidde maaltijdsoep met kip)

1 vette kip ± 1000 gram
1 theelepel djahé
2 blaadjes salam
1 spriet sereh
250 gram witte kool
2 eetlepels prei fijngesneden

2 theelepels koenjit
3 tenen knoflook fijngehakt
1 blaadje djerok poeroet
1 bosje laksa
3 eetlepels uien fijngesneden
zout en ve-tsin

Trek bouillon van de kip met toevoeging van de blaadjes salam, djerok poeroet en de sereh. Fruit daarna de knoflook, djahé) en koenjit in wat olie en voeg dit toe aan de bouillon. Als de kip gaar is, wordt het vlees van het bot gehaald en teruggedaan bij de bouillon. De fijngesneden kool wordt dan toegevoegd en het geheel wordt verder gekookt tot de kool bijna gaar is. Dan wordt de laksa toegevoegd en weer doorkoken tot alles gaar is. De gefrituurde uien en rauwe prei voor het opdienen toevoegen. De soto op smaak brengen met zout en ve-tsin.

263. SOTO AJAM 3 (gekruidde maaltijdsoep met kip)

1 kip à 900 gram
500 gram aardappelen
2 eieren
1 mespuntje kerrie
50 gram laksa

10 takjes selderie
3 middelgrote uien
3 tenen knoflook
1 mespuntje sambal oelek

Trek een bouillon van de kip. Wanneer de kip gaar is, het vlees van het bot halen, in stukjes snijden en terug doen in de bouillon. De gesneden selderie, fijngemaakte knoflook en kerriepoeder even aanfruitsen en toevoegen aan de bouillon. Het geheel met wat zout en aroma op smaak brengen. Eieren hard koken en in plakjes snijden. De uien schoonmaken, ringen van snijden en frituren. De

middelgrote aardappelen schillen en in zeer dunne plakjes (chips) snijden en ook frituren. De laksa voorweken. De voorgeweekte laksa verdelen over een of meer soepkommen, daarop de kokende bouillon gieten en pas op het laatste moment de gefrituurde ui, aardappels en het hardgekookte ei verdelen. Eventueel sambal erbij serveren.

264. SOTO AJAM LAGI (gekruidde maaltijdsoep andere stijl)

1 kip 1200 gram in stukjes	2 liter water
2 uien in fijne ringen	2 tenen knoflook fijngehakt
½ theelepel djahé	3 blaadjes salam
1 eetlepel ketjap asin	100 gram heel dunne mie
100 gram taugé, schoongemaakt	2 eetlepels gebakken uitjes
1 schoteltje selderie	1 schoteltje prei
zout en peper	sambal oelek en ketjap

Doe de stukjes kip met de salam voor ca. 5 min. in kokend water. Fruit ondertussen in margarine de ringen ui en knoflook. Zet het vuur laag en doe de uien en knoflook bij de kip en gaar laten sudderen. Maak af met djahé, zout, peper en ketjap. Nog even sudderen. Schep op een diep bord wat mie, erom heen wat taugé, prei, selderie en wat gebakken uitjes. Giet vervolgens wat bouillon over alles heen en tot slot wat stukjes kip. De sambal ketjap (zelf aangemaakt) niet vergeten.

265. SOTO AJAM OEDANG (gekruidde maaltijdsoep met kip en garnalen)

1 kip à 1,2 kilo	100 gram garnalen
1 theelepel koenjit	½ theelepel djahé
3 tenen knoflook, fijngehakt	1 gekookte aardappel, in plakjes
3 eieren hardgekookt, in stukjes	100 gram taugé, schoongemaakt
1 grote ui, in dunne ringen	2 eetlepels ketjap asin
200 gram stoofsla, grof gesneden	1 schoteltje bladselderie, fijngehakt
wat gebakken uitjes	zout en peper

Laat de kip met wat zout in 2 liter water gaarkoken. Uit laten lekken en het vlees van het bot plukken. Fruit in wat olie de knoflook en de ui. Na het bruinen van de uien, de garnalen en de ketjap erbij. Dan de stukjes kip, aardappel en naar smaak afkruiden. Laat alles in de aan de kook gebrachte bouillon even mee sudderen. Drapeer op een diep bord wat taugé, sla (indien geen stoofsla aanwezig kan ook andijvie gebruikt worden, doch die moet ca. 3 min. meekoken in de bouillon) en wat stukjes ei. Schep dan wat bouillon met inhoud erover heen. Garneer met gebakken uitjes en wat bladselderie. Gefruite uitjes kan men ook zelf maken, maar in de toko zijn ze kant en klaar verkrijgbaar.

266. SOTO AJAM POERWAKARTA (lichte maaltijdsoep met kip)

1 kip à 1,2 kilo	1 theelepel koenjit
1 theelepel djahé	3 tenen knoflook, fijngehakt
1 grote ui, fijngesneden	100 gram taugé, schoongemaakt
100 gram gebakken uitjes	1 handvol laksa
1 schoteltje prei, fijngesneden	peper

Snij de kip in stukken en in 3/2 liter water met wat zout gaarkoken. Daarna het vlees van het bot plukken, uit laten lekken en apart leggen. De laksa niet te gaar koken en uit laten lekken. Fruit in wat olie de knoflook, ui, koenjit, djahé en de prei. Doe er dan de stukjes kip bij. Breng de bouillon aan de kook en doe er de gefruite kip en laksa bij. Goed doorroeren en het vuur laag. Serveer in een soepkom of diep bord. Eerst wat taugé), dan de soto erover heen. Daarna wat gebakken uitjes, sambal en ketjap erover.

267. SOTO MAKASAR (maaltijdsoep met kip)

75 gram mihoen	50 gram taugé
75 gram longtong	350 gram gaar kippenvlees
3 gekookte aardappelen	1 liter gekruidde kippenbouillon

4 hardgekookte eieren
1 eetlepel gehakte bladselderie
6 kemiris, fijngestampt
2 groene lomboks
½ theelepels zeezout

1 eetlepel gesnipperde prei
50 gram emping melindjo
2 rode lomboks
2 eetlepels citroensap

Snij het kippenvlees in stukken en de aardappelen in plakjes. Bereid de mihoen zoals is aangegeven op de verpakking. Laat hem na het koken goed uitlekken. Was de taugé, verwijder de schilletjes en laat hem uitlekken. Schenk hierna heel langzaam 2 à 3 liter kokend water over de taugé en laat hem opnieuw goed uitlekken. Snij de longtong in smalle repen of blokjes. Maak de stukjes kippenvlees, aardappelen en longtong warm in een stoompan boven de stoom. Breng de bouillon aan de kook. Leg in elke voorverwarmde soepkom een in plakjes gesneden hardgekookt ei. Leg hierop een deel van het kippenvlees, de longtong en de mihoen. Vul de koppen hierna met de hete gekruide bouillon. Strooi wat prei en selderie erover. Serveer hier apart een schaalte emping, een schaalte fijngestampte kemirnoten en a la minuut bereide sambal van rode en groene lombok. Verwijder hiervoor de uiteinden van de lomboks en snij ze ragfijn. In een vijzel wrijft men ze verder fijn met wat zout en wat citroen of limoensap. De sambal in de vijzel opdienen.

268. SOTO MADOERA (maaltijdsoep met kip en rijst)

1 braadkuiken van 1 kg
4 blaadjes djerok poeroet
6 spriet sereh
3 kemirnoten, fijngestampt
2 theelepels laos
2 dl dunne santen
75 gram taugé
4 eetlepels gefruite ui
200 gram droog gekookte rijst

4 grote grof gesnipperde uien
4 gehakte tenen knoflook
peper uit de molen en zout
1 theelepels kentjoer
2 eetlepels olie
100 gram mihoen
4 hardgekookte eieren
1 citroen, in partjes
4 gekookte aardappels

Verdeel de kip in 8 of meer stukken. Leg deze in een pan en voeg zoveel water toe dat ze juist onder staan. Breng dit aan de kook en schuim het oppervlak enkele malen af. Voeg daarna de helft van de uien, de helft van de knoflook, djerok poeroet, sereh, 2 theelepels zout en wat peper toe. Leg de deksel op de pan en laat alles gedurende 30-40 min. zachtjes koken. Wrijf in een vijzeldel rest van de uien en knoflook tot een pasta. Voeg fijngestampte kemirnoten, kentjoer, laos en een beetje zout toe. Fruit onder voortdurend omscheppen dit mengsel totdat het wat kleur heeft gekregen en laat het dan afkoelen. Neem de stukken kip na de kooktijd uit de pan en laat ze afkoelen. Zeef de bouillon dooreen (kaas)doek. Voeg de santen aan de bouillon toe. Bereid de mihoen zoals aangegeven op de verpakking. Was de taugé en verwijder de schilletjes. Daarna langzaam 2-3 liter kokend water erover gieten en laten uitlekken. Neem het kippenvlees van de botjes en verwijder de huid. Snij het vlees in niet al te kleine stukken. Voeg de bouillon toe aan het gefruite uienmengsel. Roer alles goed om en breng het aan de kook. Laat het gedurende 10 min. zachtjes doorkoken. Pel de eieren, snij ze in vieren en leg ze op een schaalte. Leg ook de andere ingrediënten zoals de plakjes aardappel, mihoen, rijst, kip, taugé, gefruite uitjes en parten citroen op kleine schaaltes. Dien de bouillon op in een voorverwarmde terrine. Bij de soto madura krijgt iedere gast een groot diep bord of kom voor zich waarin hij zelf een deel van de ingrediënten schept die in de schaaltes op tafel staan. Dan schenkt hij hierop een beetje bouillon.

269. SOP KOL KEMBANG (bouillon met vlees, bloemkool en mie)

400 gram runderpoelet
6 kruidnagels
1 stukje foelie
1 mespunt zwarte peper
½ theelepels djinten
1 gesnipperde ui
500 gram bloemkoolroosjes

1 grote ui
12 zwarte peperkorrels
zout
1 mespunt nootmuskaat
2 theelepels gemalen ketoembar
1 teen uitgeperste knoflook
4 nestjes mie

Zet het vlees op met 1 liter water. Breng het aan de kook en schuim het oppervlak enkele malen zorgvuldig af. Steek de kruidnagels in de ui en doe hem met de peperkorrels, foelie en 1 theelepels

zout in de pan. Laat alles gedurende 2 tot 2½ uur zachtjes trekken. Zeef de bouillon door een (kaas)doek. Snij het vlees in kleine stukken en houd het apart. Voeg peper, nootmuskaat, ketoembar, djinten, ui en knoflook toe aan de bouillon. Kook de bloemkool roosjes 5 tot 7 min. in de bouillon. De bloemkool moet knapperig blijven. Bereid de mie zoals op de verpakking staat. Laat de mie uitlekken en voeg hem samen met het vlees toe aan de soep met de bloemkoolroosjes. Zodra de soep weer aan de kook is gekomen, kan ze opgediend worden bij voorkeur in een voorverwarmde terrine.

270. TERONG LODEH (soep met aubergines en garnalen)

200 gram Noorse garnalen	2 eetlepels olie
1 gesnipperde ui	2 tenen knoflook fijngehakt
2 theelepels sambal oelek	2 grote tomaten
5 dl kippenbouillon	1 middelgrote aubergine
2½ dl dunne santen	1 theelepel Javaanse suiker

De tomaten worden ontveld en in stukjes gesneden. Hak of snij de garnalen in stukjes. Verhit de olie in een wadjan of braadpan en fruit hierin onder voortdurend omscheppen de ui totdat hij wat kleur begint te krijgen. Voeg de knoflook toe. Alles goed omscheppen en dan de sambal en stukjes tomaat toevoegen. Schep alles voortdurend om en druk de tomaat tegen de bodem of wand fijn. Voeg vervolgens de bouillon toe en breng alles onder voortdurend roeren aan de kook. Temper het vuur en laat alles gedurende 10 min. heel zachtjes koken. Schil de aubergine heel dun en snij het vruchtvlies in blokjes van 1 cm in het vierkant. Voeg deze bij de inhoud van de wadjan en laat alles nog eens 10 min. zachtjes doorkoken. Voeg hierna de santen toe en breng de soep op smaak door de suiker en wat zout er aan toe te voegen. Schep vlak voor het opdienen de stukjes garnaal door de soep.

271. BRUINE BONENSOEP (pittig gekruide bonensoep)

500 gram bruine bonen of blik	2 kruidnagels
1 blaadje salam	2 liter water
1 lombok in ringen	½ prei in ringetjes
1 grote ui in ringen	6 stengels selderie fijngehakt
1 eetlepel peterselie fijngehakt	200 gram mager rookspek reepjes
1 teen knoflook fijngehakt	

Verse bonen eerst een nacht laten weken. Kook de bonen dan in het water gaar met wat zout. Worden er blikbonen gebruikt, dan uiteraard niet gaarkoken en minder water gebruiken. Fruit in wat olie de knoflook, ui, lombok, prei, selderie en het spek. Zijn de bonen gaar, dan het gefruite mengsel, de kruidnagels en blaadje salam erbij. Laat op een klein vuur alles ca. 10 min. doorkoken en regelmatig doorroeren. Strooi als laatste de peterselie erover. Naar eigen smaak kan men meer uien gebruiken.

272. SOP KERRIE DJAWA (Javaanse kerriesoep)

1 kip van 850 gram	1 liter water
2 uitjes gesnipperd	3 kemirinoten geraspt
½ theelepel knoflookpoeder	½ theelepel sambal oelek
3 theelepels Javaanse kerrie	1 theelepel laos
1 theelepel djahé	⅓ zak miehoen
wat citroensap	

Trek bouillon van de kip. Fruit in wat olie de ui en de kruiden. Doe er bouillon bij om aanbranden te voorkomen. Meng dit goed door elkaar en giet het over in de pan met bouillon. Snij nu het vlees van de kip in kleine stukken en voeg die eveneens bij de bouillon. Breng ruim water aan de kook, neem de pan van het vuur en laat dan de miehoen 3 minuten in dit hete water staan. Giet het af en spoelde miehoen goed af met koud water. De miehoen wordt vlak voor het opdienen aan de soep toegevoegd. Afmaken met zout en citroensap.

273. SOP TOMAT TJINA (chinese tomatensoep)

1 liter sterke bouillon	50 gram bloem
-------------------------	---------------

1 dl koude melk	3 eetlepels tomatenpuree
1 theelepel wijnazijn	1 mespunt knoflookpoeder
½ theelepel djahé	2 eetlepels suiker
2 eetlepels stukjes ham	2 eetlepels stukjes vlees
2 druppels rijstwijjn (of droge sherry)	½ dl koffiemelk of room
1 eetlepel zout	½ theelepel ve-tsin

Breng de bouillon aan de kook. Maak een mengsel van bloem, melk, tomatenpuree, azijn, knoflookpoeder, djahé en suiker en voeg dit al roerend aan de bouillon toe. Laat dit nu 5 minuten zachtjes doorkoken. Doe het vlees (ham en stukjes gaar kippen- of varkensvlees) erbij en laat het geheel nog eventjes doorkoken alvorens het van het vuur te nemen. Daarna voegt men koffiemelk, rijstwijjn (of droge sherry), zout en ve-tsin toe. Serveer deze soep in kommen.

274. SOP AJAM TJINA (chinese kippensoep)

200 gram gekookte kip	1 liter bouillon van kip
50 gram miehoen	1 prei in dunne ringen
1 ui gesnipperd	1 theelepel ketjap asin
1 mespunt ve-tsin	1 ei
1 eetlepel aardappelmeel	selderie

Snijd het kippenvlees in kleine stukjes. Breng de bouillon aan de kook en doe er de stukjes kip, ui en prei bij. Laat dit ca. 10 minuten zachtjes doorkoken. Maak de miehoen klein en doe die met ketjap, zout en ve-tsin bij de soep. Laat alles nog 2 min. doorkoken. Vergeet niet af en toe te roeren. Klop nu het ei en maak er een omelet van, die men in zeer smalle reepjes snijdt. Bind de soep met het water aangemaakte aardappelmeel en voeg die met de reepjes omelet toe. Serveerde soep in kommen met als garnering wat fijngeknipte selderie.

275. HAAIENVINNENSOEP

250 gram gedroogde vinnen	of 500 gram verse vinnen
1 mespunt knoflookpoeder	1 liter bouillon
1 blikje krab	ketjap manis en suiker

Gedroogde haaienvinnen moeten eerst 24 uur in ruim water weken om daarna met het knoflookpoeder gaar gekookt te worden. Zijn de haaienvinnen vers, was ze eerst en zet ze op met ruim water, zout en het knoflookpoeder. Als de vinnen gaar zijn haalt men het vlees eraf. Zet nu de bouillon op (kip of vlees) en breng ze aan de kook. Laat er ook het krabbenvlees even in meekoken. Voeg er vervolgens de vinnen aan toe en breng de soep op smaak met wat ketjap. Eventueel nog wat suiker toevoegen.

276. INDONESISCHE TOMATENSOEP

1 pak tomatensoep	½ theelepel zwarte peper
1 mespunt kruidnagel	3 dl water
4 eetlepels gefruite uitjes	1 theelepel sambal oelek

Soep verdunnen met water, grof gemalen peper en gemalen kruidnagel en sambal toevoegen. Alles samen even doorwarmen en opdienen in kommen. Op het laatst de uitjes er overheen strooien opdat ze krokant blijven.

277. MAÏSSOEP

1 blik maïskorrels (240 gram)	1 liter kippenbouillon
150 gram gaar kippenvlees	1½ eetlepel maïzena
1 eetlepel ketjap manis	1 grote gesnipperde ui
1 teen knoflook fijngehakt	2 eetlepels gehakte selderie

De kippenbouillon moet bij voorkeur pittig gekruid en ontvet zijn. Laat de maïskorrels uitlekken in een zeef. Breng de bouillon aan de kook en voegde maïskorrels toe. Laat ze 3-4 min. zachtjes meekoken.

Snij het kippenvlees in kleine stukjes. Maak de maïzena aan met 2 eetlepels koud water en de ketjap. Roer deze oplossing door de hete bouillon en voeg de ui en de knoflook toe. Laat alles nog 2-3 min. zachtjes doorkoken. Roer vlak voor het opdienen bladselderie, korianderblaadjes of peterselie door de soep. Opdienen in voorverwarmde diepe borden of kommen.

278. MOSSEL SOEP 1

6 grote chinese champignons	¾ liter ontvette kippenbouillon
50 gram taugé	1 rode lombok
1 groene lombok	200 gram gekookte mosselen
2 eetlepels gehakte selderie	zout

Leg de champignons in een kommetje en schenk er zoveel kokend water over dat ze juist onder staan. Laat ze een half uur weken. Zeef het vocht en voeg het aan de bouillon toe. Proef de bouillon en voeg naar eigen smaak zout toe. Verwijder de stelen van de paddenstoelen en snij de hoeden in reepjes. Was de taugé enkele malen en verwijder de groene schilletjes. Laat de taugé uitlekken. Was de lomboks, halveer ze en verwijder zaadlijsten en zaad. Snij de lomboks in uiterst dunne reepjes. Voeg champignons en lomboks toe aan de bouillon. Schep alles goed om en laat de bouillon 3 min. koken. Schep daarna de mosselen, taugé en selderie door de bouillon. Neem na 1 min. de pan van het vuur en dien de soep op. De soepkan ook licht gebonden worden door een mengsel van 1 eetlepel maïzena en 3 eetlepels koud water erdoor te roeren.

279. MOSSEL SOEP 2

1 eetlepel olie	1 grote gesnipperde ui
1 teen knoflook fijngehakt	1½ eetlepel Javaanse kerrie
1 theelepel sambal	½ liter sterke kippenbouillon
2½ dl dikke santen	200 gram gekookte mosselen
2 eetlepels peterselie	zout

Fruit de ui in de olie onder voortdurend omscheppen tot de ui begint te verkleuren. Voeg dan de fijngehakte knoflook en kerrie toe. Schep alles gedurende 30 sec. zonder ophouden en doe dan de sambal erbij. Weer omscheppen en dan de bouillon en santen toevoegen. Roer alles krachtig om en laat het langzaam aan de kook komen boven een matig vuur. Proef het en voeg zout naar smaak toe. Doe dan de mosselen erbij en laat alles nog 1 min. op het vuur staan. Dan de pan er vanaf nemen en roer de fijngehakte peterselie of korianderblaadjes door de soep. Hierna de soep onmiddellijk in voorverwarmde diepe borden of kommen opdienen.

280. STOOFF (maaltijdsoep)

wat schenkels en poelet	2 lomboks (ontpit)
2 runderbouillontabletten	5 maggiblokjes
8 wortelen	1 grote prei in ringen
1 ui	1 struik andijvie
200 gram champignons	1 stukje kool
5 stukken aardappel	100 gram macaroni

Schenkels, poelet, lomboks, bouillonblokjes en maggiblokjes ca. 30 min. laten koken in een grote pan. Intussen alle groenten grof snijden. Na 30 min. gaan in de pan 5 grote stukken aardappel en 100 gram macaroni. Dit geheel ca. 15 min. laten koken. Dan de groenten toevoegen en zachtjes gaar laten sudderen. Een grote ui in boter lichtbruin bakken en deze met boter en al in de soep.

281. TIMBUNGAN (soep met gehakt en tomaat uit Bali)

3 uien in stukken	4 tomaten ontpit en in stukjes
1 teen knoflook	5 kemirienoten
1 stukje trassi	1 eetlepel olie
500 gram rundergehakt	1 salamblad
1 spriet sereh	1 theelepel laos
zout en peper	

In een mengbeker de ui, knoflook, kemirienoten en trassi fijnmalen. In een kom het gehakt met het uimengsel, 1 eetlepel olie, peper en zout door elkaar mengen. Hiervan kleine balletjes maken. 1 liter water aan de kook brengen en de gehaktballetjes, salam, sereh, laos, tomaat en zout toevoegen. Met deksel op pan 30 min. zachtjes koken. Voor het opdienen de salam en sereh verwijderen.

282. SOP KATJANG IDJOE 1 (soep van katjang idjoe met vlees)

2½ liter water	500 gram katjang idjoe
400 gram vlees	zout
prei	selderie

De katjang idjoe wassen en met het vlees in het water ca. 30 min. laten koken. De katjang idjoe zeven, de klein gesneden groenten en het zout toevoegen. De soep laten koken tot de groenten gaar zijn en de soep gebonden is. Het vlees klein snijden en weer aan de soep toevoegen.

283. SOP KATJANG IDJOE 2 (soep van katjang idjoe) *

250 gram katjang idjoe	1 liter bouillon
100 gram prei in stukjes	3 eetlepels gesnipperde uien
3 eetlepels gehakte selderie	4 eetlepels olie

Week de katjang idjoe een nacht, zet ze op met het weekwater en de bouillon. Kook ze gaar en zeef ze. Fruit de ui goudbruin in de olie, haal ze eruit en fruit de prei en de selderie in de rest van de olie. Lekker is ook een paar plakjes spek mee te bakken. Roer alles door de soep en laat die nog enkele minuten doorkoken. Serveer de soep met de gebakken uitjes.

Magnetron:

Bereid de katjang idjoe zoals hierboven beschreven. Verwarm de olie in een glazen litermaat onafgedekt 2 min. op 100%. Schep ui, prei en selderie door en fruit het onafgedekt 2-3 min. op 100%. Ga verder te werk zoals hierboven beschreven.

284. KIEMLO (voor 10-12 personen)

1 grote vette soepkip	1 kg schouderkarbonade in stukjes
200 gram gekookte garnalen	1 blikje krab
250 varkensgehakt	1 eitje voor het gehakt
4 eieren voor omelet	250 gram kool
250 gram taugé	3 dikke preien in ringen
½ blikje doperwten	4 eetlepels gehakte selderie
50 gram sedep malam	50 gram koeping tikoës
250 gram laksa	

Kruiden:

6 eetlepels gesnipperde uien	6 tenen gesnipperde knoflook
3 eetlepels taotjo	50 gram gemberwortel
olie, zout en peper	ketjap, ve-tsin en citroensap

Kook de kip samen met de karbonade, knoflook, uien en gemberwortel in ca. 4 liter water tot het vlees gaar is. Haal de botten eruit en snijd het vlees in stukjes. Doe het vlees weer terug in de bouillon, samen met de garnalen, krab en taotjo. Week de sedep malam, koeping tikoës en laksa in lauwwater. Maak het gehakt aan met zout, peper en het ei. Balletjes draaien en in olie braden. Bak een omelet aan beide kanten, oprollen en in reepjes snijden. Snijd kool uiterst fijn en spoel taugé schoon. Voeg aan de kokende bouillon eerst de laksa toe en na enkele minuten de sedep malam en koeping tikoës. Als de massa weer kookt, de kool, prei, taugé en het laatst de doperwten met vocht erbij. Dien de soep op in een grote pot of terrine en roer er de reepjes omelet, gehaktballetjes en selderie doorheen. Afmaken met ketjap, ve-tsin en citroensap.

285. SOP KAMBING (geitensoep)

1 kg geitenvlees en been
5 eetlepels gehakte selderie
½ eetlepel peperkorrels
1 cm gemberwortel en wat zout

2 grote aardappelen in grove stukken
3 grote uien fijngesneden
½ theelepel kentjoer
3 djerोक poeroetblaadjes

Zet vlees en been op in 3 liter water met de uien, kentjoer, gemberwortel, djerोक poeroet, peperkorrels en wat zout. Laat dit een nacht trekken op een zacht vuur; er moet ca. 1 liter bouillon overblijven. Schep de botten eruit en snijd het vlees klein. Voeg vlees en stukken aardappel toe aan de soep en laat die nog ca. 20 min. meekoken. Voor het opdienen de selderie er doorheen doen en de blaadjes en gemberwortel verwijderen.

286. CHINESE SOEP VAN VOORJAARSGROENTEN *

1 liter kippenbouillon
10 gram sterrenkers of raapstelen
1 mespunt ve-tsin

2 eieren
1 teen geperste knoflook
zout en peper

Knip sterrenkers of jonge raapstelen (wortels verwijderen) in stukjes. Klop de eieren met peper en zout als voor een omelet. Breng de bouillon aan de kook, roer de eieren erdoor zodat ze stollen in uiterst dunne slierten. Doe de sterrenkers of raapstelen in soepkommen of terrine en schenk de kokende bouillon erop. Afmaken met knoflook en ve-tsin en eventueel met een paar druppels citroensap.

Magnetron:

Halveer de hoeveelheden. Breng de bouillon in een glazen litermaat afgedekt in 7-8 min. op 100% aan de kook. Roer de losgeklopte eieren erdoor en vervolgens de sterrenkers of raapstelen. Breng tot slot de bouillon op smaak met knoflooksap en ve-tsin.

287. CHINESE VISSOEP *

1 liter visbouillon
2 eetlepels maïzena
1 mespunt ve-tsin
1 mespunt djahé
1 eetlepel sojasaus

200 gram (diepvries)kabeljauw
3 sjalotten
1 teen uitgeperste knoflook
2 eetlepels rijstwijjn (of droge sherry)
peper en zout

Snijd de kabeljauwfilets in vlies dunne schijfjes. Maak de maïzena aan met de rijstwijjn (of droge sherry), sojasaus, knoflooksap, djahé en eventueel nog wat koud water. Laat de visschijfjes hierin minstens een uur marineren. Snijd de sjalotten in zo dun mogelijke plakjes. Breng de bouillon aan de kook, voeg sjalotten toe en onder goed roeren de stukjes vis met de aanhangende marinade. Laat de soep nog 3 min. doorkoken. Maak ze af met peper, ve-tsin en eventueel nog wat zout.

Magnetron:

Halveer de hoeveelheden. Marineer de vis zoals hierboven beschreven. Breng de bouillon in een glazen litermaat afgedekt in 7-8 min. op 100% aan de kook. Doe er de sjalotjes, vis en de marinade bij en kook de bouillon afgedekt nog 1-3 min. op 100%. Laat de bouillon even nagaren.

288. CHINESE SOEP VAN PREI EN GARNALEN *

1 liter kippenbouillon
100 gram gekookte garnalen
1 teen geperste knoflook
2 eetlepels rijstwijjn (of droge sherry)
1 mespunt ve-tsin

100 gram prei
50 gram laksa
1 mespunt djahé
1 eetlepel sojasaus
peper en zout

Week de laksa minstens 15 min. in lauw water. Snijd de prei in stukjes van ca. 2 cm en deze stukjes weer in de lengte in uiterst dunne reepjes. Breng de bouillon aan de kook met de knoflook en djahé. Voeg de uitgeknepen laksa toe, de prei, ve-tsin en laat alles 3 min. doorkoken. Maak de soep af met de rijstwijjn (of droge sherry) en sojasaus. Doe de garnalen in soepkommen of terrine en giet de kokende soep eroverheen.

Magnetron:

Halveer de hoeveelheden. Breng de bouillon met knoflooksap en djahé in een glazen litermaat afgedekt in 7-8 min. op 100% aan de kook. Doe er de uitgeknepen laksa, prei en ve-tsin bij en kook alles afgedekt nog 1 min. op 100% door. Verder te werk gaan zoals in het recept beschreven.

289. CHINESE SOEP VAN KOMKOMMER EN VARKENSVLEES

1 liter heldere bouillon	1 kleine komkommer zonder zaad
150 gram varkenshaas	1 eetlepel maïzena
1 teen geperste knoflook	1 mespunt anijspoeder
2 eetlepels rijstwijjn (of droge sherry)	2 eetlepels sojasaus
zout en peper	

Schil de komkommer en snijd deze in uiterst dunne plakjes. Snijd ook het vlees vliedun. Maak een sausje van maïzena, 1 eetlepel sojasaus, de rijstwijjn (of droge sherry), knoflooksap, zout, peper en anijs. Marineer hierin de schijfjes vlees minstens 30 min. Breng de bouillon aan de kook. Doe het vlees er onder goed roeren bij en laat het 2 min. meekoken. Voeg dan de schijfjes komkommer toe en kook de soep nog 1 min. door. Afmaken met het restant sojasaus, peper en zo nodig een beetje zout.

290. CHINESE SOEP VAN CHAMPIGNONS MET GEHAKTBALLETJES *

1 liter bouillon	100 gram champignons, in schijfjes
100 gram varkensgehakt	1 eetlepel maïzena
1 eetlepel sojasaus	1 eetlepel rijstwijjn (of droge sherry)
1 teen geperste knoflook	1 eiwit
1 mespunt anijspoeder	zout en peper

Maak het gehakt aan met de maïzena, losgeklopt eiwit, knoflook, anijs, peper en zout. Draai er balletjes van. Breng de bouillon aan de kook, doe de gehaktballetjes erin en na 2 min. de vliedunne schijfjes champignons. Laat de soep nog 3 min. doorkoken en maak hem af met rijstwijjn (of droge sherry) en sojasaus.

Magnetron:

Halveer de hoeveelheden. Breng de bouillon in een glazen litermaat afgedekt in 7-8 min. op 100% aan de kook. Doe er de gehaktballetjes en schijfjes champignons bij en verwarm de soep afgedekt 3-4 min. op 30%. Verder te werk gaan zoals in het recept beschreven.

291. CHINESE KRABSOEP *

1 liter kippebouillon	1 klein blik krab
2 eieren	1 teen geperste knoflook
1 mespunt ve-tsin	2 eetlepels rijstwijjn (of droge sherry)
1 eetlepel sojasaus	1 eetlepel fijngesneden bieslook
peper en zout	

Breng de bouillon aan de kook met het knoflooksap. Klop de eieren met peper en zout en roer ze door de bouillon zodat ze stollen in uiterst dunne slierten. Doe de inhoud van het blikje krab over in soepkommen of terrine. Maak de bouillon af met de sojasaus, rijstwijjn (of droge sherry) en ve-tsin en giet die over het krabvlees. Roer de bieslook erdoor. Eventueel peper en zout bijvoegen.

Magnetron:

Halveer de hoeveelheden. Breng de bouillon met knoflooksap in een glazen litermaat afgedekt in 7-8 min. op 100% aan de kook. Roer de losgeklopte eieren erdoor. Verder te werk gaan zoals in het recept beschreven.

292. CHINESE SCHERPZURE SOEP

1 liter bouillon	250 gram mager varkensvlees
¼ blok tahoe	50 gram gedr. chinese champignons
1 sjalot	2 eieren

1 eetlepel maïzena

Kruiden:

2 eetlepels rijstwij (of droge sherry)

1 eetlepel sojasaus

2 grote augurken

1 mespunt gemalen anijs

1 teen geperste knoflook

sap van 1 citroen

zout en zwarte peper

Week de champignons tenminste 30 min. in lauw water. Snijd het vlees en tahoe in zeer dunne schijfjes. Breng de bouillon met anijs en knoflook aan de kook en laat vlees en champignons zachtjes 10 min. meekoken. Voeg dan de tahoe toe. Maak de maïzena aan met de rijstwij (of droge sherry), sojasaus en bind de soep hiermee. Klop eieren los met peper en zout en voeg dit onder goed roeren toe aan de kokende massa. Het ei moet in dunne draden stollen. Maak de soep af met nog wat peper en zout, ve-tsin, gehakte sjalot, gehakte augurken en het citroensap.

293. CHINESE SOEP VAN MOSSELEN *

500 gram mosselen

½ blikje bamboespruiten

2 eetlepels rijstwij (of droge sherry)

2 eetlepels maïzena

25 gram gedr. chinese champignons

2 tenen geperste knoflook

2 eetlepels sojasaus

peper en zout

Week de champignons tenminste 30 min. in lauw water. Spoel de mosselen onder de kraan even af. Breng 1 liter water aan de kook met de rijstwij (of droge sherry), knoflook en sojasaus. Doe er de mosselen bij en laat dit ca. 5 min. koken tot alle mosselen open zijn roer ze regelmatig om. Schud de mosselen op een zeef en vang het kookvocht op. Haal de mosselen uit de schalen. Vul de mosselbouillon met kokend water aan tot 1 liter. Wanneer de bouillon niet krachtig genoeg is, brokkel er dan een deel van een kippenbouillontablet doorheen. Kook de uitgelekte champignons ca. 3 min. in deze bouillon en doe er dan de in stukjes gesneden bamboespruiten bij. Bind de soep met de maïzena, aangemaakt met rijstwij (of droge sherry) en sojasaus en warm de mosselen erin op.

Magnetron:

Halveer de hoeveelheden. Doe de schoongemaakte mosselen in een magnetronschaal van tenminste 2 liter en verwarm ze afgedekt 5-6 min. op 100% tot alle mosselen open zijn. Verwijder de schelpen en vang het vocht op. Giet 4 dl water met de rijstwij (of droge sherry), knoflook, soja en mosselvocht in een magnetronschaal van tenminste 1 liter en breng alles afgedekt in 6-7 min. op 100% aan de kook. Voeg de geweekte champignons en stukjes bamboespruiten toe en verwarmde soep afgedekt 3-4 min. op 30%. Ga verder te werk als hierboven beschreven.

294. CHINESE SOEP VAN KIP EN TAHOE *

1 liter sterke kippenbouillon

¼ blok tahoe

100 gram ham gesnipperd

1 teen geperste knoflook

2 schijfjes verse gemberwortel

1 eetlepel sojasaus

restjes kippenvlees

1 eetlepel fijngesneden bieslook

1 eetlepel maïzena

1 mespunt ve-tsin

2 eetlepels rijstwij (of droge sherry)

Snijd de tahoe in blokjes van 1 cm en laat ze marinieren in een papje van maïzena, rijstwij (of droge sherry), sojasaus, knoflook en geraspte gember. Breng de bouillon met restjes vlees aan de kook. Laat de tahoe er 3 min. in meekoken. Doe de ham en bieslook in soepkommen of terrine. Maak de soep af met ve-tsin en giet hem over de ham en bieslook. Roer alles goed om.

Magnetron:

Halveer de hoeveelheden. Marineer de tahoe zoals aangegeven. Breng de bouillon in een glazen litermaat afgedekt in 7-8 min. op 100% aan de kook. Doe de tahoe erin en verwarm de soep afgedekt 1 min. op 100%. Ga verder te werk als hierboven beschreven.

295. CHINESE MIESOEP MET VISBALLETTJES *

1 liter visbouillon	200 gram kabeljauwfilets
1 eetlepel maïzena	100 gram mie
3 tenen geperste knoflook	¾ theelepel ve-tsin
½ theelepel suiker	2 eetlepels gehakte selderie
zout en peper	1 eiwit
partjes citroen	sojasaus

Hak de kabeljauwfilets zeer fijn of draai ze door een vleesmolen. Vermeng ze met maïzena, eiwit, suiker, zout en peper naar smaak, ve-tsin en knoflook. Draai er balletjes van als flinke knikkers zo groot. Breng de bouillon aan de kook, doe er de balletjes bij en laat ze zachtjes koken tot ze boven drijven. Schep ze uit de bouillon, voeg de voorgeweekte mie toe. Laat de soep 2-3 min. doorkoken, warm de balletjes erin op en roer de selderie voor het serveren er doorheen. Dien op met partjes citroen en sojasaus.

Magnetron:

Halveer de hoeveelheden. Breng de bouillon in een glazen litermaat afgedekt in 7-8 min. op 100% aan de kook. Doe de balletjes en de mie erin en verwarm de soep afgedekt 2 min. op 70%. Roer de selderie erdoor.

296. CHINESE SOEP VAN MIE EN GARNAALBALLETTJES *

1 liter visbouillon	200 gram garnalen
1 eetlepel maïzena	100 gram mie
3 tenen geperste knoflook	½ theelepel ve-tsin
½ theelepel suiker	2 eetlepels gehakte selderie
zout en peper	sojasaus
partjes citroen	

Hak de garnalen fijn of draai ze door de vleesmolen. Behandel de garnalen als vis uit het vorige recept maar maak de balletjes iets kleiner. Voor de bereiding zie vorig recept. Eveneens opdienen met sojasaus en partjes citroen.

Magnetron:

Halveer de hoeveelheden. Breng de bouillon in een glazen litermaat afgedekt in 7-8 min. op 100% aan de kook. Doe de balletjes en de mie erin en verwarm de soep afgedekt 2 min. op 70%. Roer de selderie erdoor.

297. CHINESE KIPPESOEP MET JONGE MAÏS

2 stukken kippenborst (500 gram)	1 blikje maïs
2 eieren	1 liter kippenbouillon
1 eetlepel sojasaus	1 eetlepel maïzena
3 eetlepels gesnipperde uien	1 teen geperste knoflook
1 eetlepel olie	1 snuffje ve-tsin
zout en peper	

Snijd het vlees van de borststukken in nette dunne plakjes. Marineer ze in een papje van maïzena, aangengelgd met wat water (maïs vocht), knoflook, peper en zout naar smaak, ve-tsin en sojasaus. Zet de botten met restjes aanhangend vlees op met de uien in de bouillon en laat dit ca. 45 min. trekken. Haal de botten uit de bouillon en voeg de gemarineerde plakjes vlees toe. Laat die ca. 10 min. meekoken tot ze gaar zijn. Roer er dan de maïskorrels doorheen. Laat de maïskorrels goed warm worden en roer voor het opdienen de geklopte eieren erdoor.

298. CHINESE KIPPESOEP MET ASPERGES EN KRAB

2 stukken kippenborst (500 gram)	1 blikje soepasperges (stukjes)
2 eieren	1 liter kippenbouillon
1 eetlepel sojasaus	2 eetlepels maïzena
3 eetlepels gesnipperde uien	1 teen geperste knoflook
1 eetlepel olie	1 snuf ve-tsin

zout en peper

1 eetlepel krab uit blik

Snijd het vlees van de borststukken in nette dunne plakjes. Marineer ze in een papje van maïzena, aangengend met wat water (asperges vocht), knoflook, peper en zout naar smaak, ve-tsin en sojasaus. Zet de botten met restjes aanhangend vlees op met de uien in de bouillon en laat dit ca. 45 min. trekken. Haal de botten uit de bouillon en voeg de gemarineerde plakjes vlees toe. Laat die ca. 10 min. meekoken tot ze gaar zijn. Roer er dan de stukjes asperges en het krabvlees doorheen. Laat de stukjes asperges goed warm worden en roer voor het opdienen de geklopte eieren erdoor.

299. SOTO KEDOE (gekruide soep met lamsvlees) *

250 gram lamsvlees in blokjes
250 gram taugé
1 grote tomaat in stukken

kool in slierten gesneden
plak tempeh in blokjes

KRUIDEN:

3 eetlepels gesnipperde uien
½ theelepel ketoembar
½ theelepel djahé
2 salamblaadjes

2 tenen gesnipperde knoflook
1 theelepel laos
1 eetlepel Javaanse suiker
peper en zout

Zet de blokjes vlees op met wat zout in ca. 1 liter kokend water. Wrijf uien met knoflook, ketoembar, laos, djahé en suiker tot een brij. Voeg dit mengsel toe aan de bouillon. Doe er na ca. 30 min. de tempeh bij. Als het vlees gaar is de kool, taugé en tomaat toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout.

Magnetron:

Halveer de hoeveelheden. Breng in een magnetronschaal van 1 liter de bouillon afgedekt in 7-8 min. op 100% aan de kook. Doe er het vlees en kruiden mengsel bij en verwarm alles afgedekt 25 min. op 30%. Voeg 5 min. voor het einde de tempeh, kool en taugé toe en roer vlak voor het opdienen de tomaat erdoor.

VLEESGERECHTEN

300. BABI KETJAP 1 (varkensvlees met ketjap)

500 gram magere speklappen
1 teen knoflook
zout, peper en nootmuskaat

2 grote uien fijngesneden
1 stukje trassi
ketjap manis

Wrijf de stukjes vlees in met zout, peper en nootmuskaat. Daarna in ketjap laten inweken. Fruit in wat olie de uien, knoflook en stukje trassi. Voeg dan de stukjes vlees toe en goed gaar laten smoren. Om droog koken te voorkomen wat water bijvoegen, maar niet teveel, de ketjapsmaak moet overheersen.

301. BABI KETJAP 2 (varkensvlees met ketjap)

500 gram varkensvlees
1 grote ui fijngesneden
zout en peper

2 theelepels djahé
2 tenen knoflook fijngehakt
1 kopje ketjap manis

Snij het varkensvlees in stukken. Fruit in wat olie de knoflook en de uien. Wrijf intussen het vlees in met zout en peper en voeg dit toe aan het gefruite mengsel. Nu het vlees gaar bakken. Giet er de ketjap bij en laat dit ca. 30 min. doorsudderen.

302. BABI KETJAP 3 (varkensvlees met ketjap)

1 kg magere varkenslappen
1 fijngesneden ui

2 tenen knoflook of knoflookpoeder
4 eetlepels ketjap manis

1 schijf gember of 3 zoete gemberbolletjes	3 theelepels suiker
½ theelepel zout	1 mespunt peper
1 vleesbouillonblok	2 eetlepels margarine

De margarine op groot vuur smelten en direct zout en peper toevoegen. Hierna de fijngesneden knoflook en ui lichtbruin fruiten. Dan de stukjes vlees er doorheen halen en ketjap toevoegen. Vuur laag draaien. Gember, bouillonblok en suiker er bij doen. Alles ca. 40 min. laten sudderen. Nu en dan roeren en proeven of er zout bij moet. Als het vlees gaar is nog 1 eetlepel ketjap manis erdoor mengen.

303. BABI PANGGANG 1 (geroosterd varkensvlees)

500 gram magere speklappen	2 theelepels djahé
2 grote uien fijngesneden	1 teen knoflook fijngehakt
zout, peper en nootmuskaat	

Wrijf de plakken vlees in met djahé, knoflook, peper, zout en nootmuskaat. Bak ze met de uien in wat olie gaar en goed bruin. Heeft men een grill of oven, dan in een vuurvaste schaal gaar laten worden.

304. BABI PANGGANG 2 (geroosterd varkensvlees voor 1 persoon)

2 varkenslapjes van 40 gram	zout en peper
ketjap manis	margarine

Varkenslapjes inwrijven met zout, peper en ketjap en ca. 30 min. laten intrekken. Daarna roosteren boven een houtskoolvuurtje. De lapjes regelmatig besprenkelen met een mengsel van margarine en ketjap.

305. BABI PANGGANG 3 (krokant varkensvlees)

750 gram varkenslappen	1 theelepel djahé
1 eetlepel vijf kruidenpoeder	2 eetlepels olie
2 eetlepels chinese ketjap	1 eetlepel rum (of cognac)
aromat, peper en ve-tsin	¼ pakje margarine

Wrijf varkenslappen in met het mengsel van alle kruiden en de olie. Laat de kruiden minstens 1 uur intrekken. Een kwart pakje margarine in de braadpan en de varkenslappen lekker krokant bakken in ca. 30 min. Haal het vlees er dan uit en snij het in reepjes. De saus over het vlees: zie: Sauzen en Marinades.

306. BABI PANGGANG 4 (geroosterde varkensbuikspek)

1 kg buikspek met zwoerd (aan een stuk)	2 theelepels boemboe babi panggang
5 tenen knoflook	1½ theelepel 5 kruidenmix
1 theelepel ve-tsin	3 eetlepels lichte ketjap
1 eetlepel zout	enkele metalen satépennen
cognac of whisky	

voor de saus:

1 eetlepel tomatenpuree	1 eetlepel chilisaus
1 eetlepel azijn	2 theelepels suiker
1 eetlepel maïzena	

Maak in het vlees niet al te diepe inkepingen. Maak het zwoerd van het buikspek goed schoon met ruw papier of keukenpapier en wrijf het in met een flinke scheut cognac of whisky. Maak een marinade van de gekneusde knoflooktenen (1 theelepel knoflookpoeder), babi panggang kruiden, 5 kruidenmix, ve-tsin en de lichte ketjap en laat het vlees hierin tenminste 2 uur marinieren. Steek daarna het zwoerd met metalen saté pennen vast om omklappen (door de inkepingen) van het vlees te voorkomen. Warm de oven voor op 175 graden. Dep het vlees voorzichtig droog met keukenpapier en bestrooi het zwoerd met zout. Leg de buiklap met het vleesgedeelte naar beneden op het rooster in de oven. Zet

er een bakblik onder ca. 1 cm water erin om uitdrogen te voorkomen. Zet de oven hoog (225°C.) en braad het vlees in 40 min. Haal het vlees uit de oven, dep het droog en veeg het zout voorzichtig met een kwastje eraf. Zet het vlees opnieuw in de oven en draai deze lager. Zet na 10 min. de oven weer lager en dan na 10 min. nog eens. Haal het vlees uit de oven als het mooi bruin is en het zwoerd krokant is. Breng voor het sausje in een pannetje de tomatenpuree, chilisaus, azijn en de suiker met 1 dl water aan de kook op een matig vuur. Bind het met wat aangelengde maïzena. Haal de pennen uit het vlees en snijd het eerst in lange repen en daarna in blokjes. Serveer het met warme rijst, atjar of verse komkommer.

307. DENG DENG (gekookt droog vlees)

300 gram vlees	4 kemirienoten
1½ theelepel trassi	¼ theelepel ketoembar
2 theelepels laos	3 theelepels suiker
4 rode uien fijngesneden	2 witte uien fijngesneden
1 spriet sereh	wat santen
asem, zout naar smaak	

Het vlees wordt in kleine lapjes gesneden en de kruiden fijngemaakt. Kook nu de lapjes met de 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 of lever bereiden.

308. DENG DENG RAGIE 1 (gekruid rundvlees)

500 gram rundvlees in blokjes	1 theelepel djinten
1 theelepel laos	1 theelepel ketoembar
2 grote uien fijngesneden	1 teen knoflook fijngehakt
1 eetlepel azijn	2 eetlepels gemalen kokos
zout en peper	

Wrijf het vlees in met zout, peper, laos, djinten en ketoembar. Fruit in wat olie de uien en knoflook. Zijn de uien bruin, dan de overige ingrediënten en het vlees erbij. Gaar laten bakken. Tot slot de azijn en kokos toevoegen. Af en toe omroeren tot het vlees goed gaar is.

309. DENG DENG RAGIE 2 (gekruid vlees)

300 gram vlees	2 kemirienoten
½ eetlepel ketoembar	1 eetlepel suiker
3 rode uien fijngesnipperd	2 witte uien fijngesnipperd
2 theelepels laos	½ geraspte klapper
4 eetlepels olie	asemwater en zout

Maak van het vlees kleine lapjes. De kruiden heel fijn stampen. Doe daarna, met bijvoeging van een glas water, alles in een wadjang. Kook dit op, tot de olie eruit komt en de klapper lichtbruin wordt. Zonodig kan men er nog wat warme olie bij doen.

310. DENG DENG SOERABAJA (gekruid rundvlees)

500 gram runderlappen	2 grote uien fijngesneden
1 teen knoflook fijngehakt	1 stukje trassi
2 eetlepels azijn	1 kopje water
zout, peper en nootmuskaat	gemalen kruidnagel

Wrijf de runderlappen in met zout, peper, nootmuskaat en kruidnagel. Fruit in wat olie de uien, knoflook en trassi. Voeg daarna het vlees toe. Bak de lappengoed gaar en stooft ze dan met het water en de azijn voor ca. 1 uur. De saus kan men wat binden met bloem.

311. DENG DENG OENGKEP (gekruid droog rundvlees)

400 gram mager rundvlees	1 teen knoflook fijngehakt
--------------------------	----------------------------

1 theelepel ketoembar
1 theelepel laos

½ theelepel djinten
zout, suiker en citroensap

Het vlees in dunne plakken snijden (7 a 8 cm in het vierkant). Fruit in wat olie de kruiden heel licht, meteen het vlees erbij doen en goed mengen. De deksel op de pan en het vlees in zijn eigen vocht gaar smoren. Wanneer het gerecht droog is en het vlees is nog niet zacht dan wat water erbij en laten doorkoken tot het vlees zacht is. Dit gerecht moet droog en zoetig smaken, dus geen saus of vocht overhouden.

312. FRIKADEL GORENG 1 (gekruide gehaktballetjes)

300 gram vlees
5-6 gekookte aardappelen

1 ei
zout, peper en nootmuskaat

Het vlees fijnmalen met de gekookte aardappelen. Voeg hierbij de specerijen en het ei. Maak hiervan 5-6 enigszins platgedrukte ronde balletjes, die men in olie bruin bakt.

313. FRIKADEL GORENG 2 (gekruide gehaktballetjes)

500 gram varkensgehakt (hoh)
2 eetlepels ketjap manis
2 theelepels uienpoeder
2 eieren losgeklopt

4-5 eetlepels kokos
2 theelepels sambal oelek
½ theelepel knoflookpoeder

Doe de kokos in een kom. Sprengel de ketjap en 2 eetlepels warm water erover. Schep alles om en laat het mengsel 5 min. staan. Maak het gehakt aan met het kokosmengsel en voeg sambal, uien en knoflookpoeder, losgeklopte eieren en wat zout naar smaak toe. Vorm er balletjes van en sla ze iets plat. Nu kan men ze op het rooster van de barbecue leggen.

314. FRIKADEL PAN (gekruide gehaktballen)

250 gram gehakt
2 eieren
3 theelepels kruidnagel

3 grote aardappels
1 teen knoflook fijngehakt
zout, peper en nootmuskaat

Kook de aardappelen in hun schil gaar. Eerst goed wassen. Pel ze dan en prak ze tezamen met het gehakt. Voeg dan wat zout, peper, nootmuskaat, kruidnagel, knoflook en de eieren toe. Maak ballen ter grootte van een ei en bak ze in de olie krokant bruin. De frikadel is ook koud te eten.

315. FRIKADEL SPESIAL (gekruid feestgehakt)

500 gram magere speklappen
250 gram kipfilet
250 gram mager rundvlees
2 rode lomboks
2 groene lomboks
4 tomaten
2-3 aardappelen gekookt
2 sjalotjes fijngesneden
2 theelepels laos

1 theelepel djahé
1 theelepel ketoembar
1 eetlepel keukenstroop
1 eetlepel cognac
½ eetlepel rum
4 eieren
½ liter slagroom
1 teen knoflook fijngehakt
zout en citroensap

De speklappen, rundvlees en kip 1 keer malen, het moet echt grof gemalen zijn. In een grote kom de eieren goed loskloppen. Nu de sjalotjes, knoflook, laos, djahé, ketoembar, keukenstroop, zout en citroensap naar smaak erbij doen. Goed door elkaar mengen totdat het een gladde massa wordt. Vervolgens de geprakte aardappelen, slagroom, cognac, rum, een kopje water en het gehakt erbij doen. Het geheel voorzichtig en heel goed mengen. Is het mengsel te compact, dan wat melk of water erbij. Het moet een gladde massa worden. Daarna een grote vuurvaste schaal met boter besmeren, met paneermeel bestrooien en het gehakt erin doen. Goed uitsmeren en hierop weer wat paneermeel strooien. Als garnering de lomboks en de tomaten erop. Het geheel in de oven laten gaar bakken, zorg dat het niet aanbrandt.

316. FRIKADEL SAPI (gekruide gehaktrolletjes)

500 gram rundergehakt	4 grote uien
1 teen knoflook fijngesneden	1 rode paprika fijngesneden
zout en peper	

De 4 uien verdelen in 2 fijngesneden en 2 in ringen. Meng het gehakt goed fijn met zout, peper, fijngesneden ui, knoflook en de paprika. Maak er vingerdikke en vingerlange rolletjes van. Bak ze in wat olie in een koekenpan in ca. 10 min. bruin en gaar. Zet het vuur klein. Bak intussen de uiringen iets bruin en drapeer ze op de gehaktrolletjes. Op een platte schaal serveren. Eet dit bijwitte rijst of bami met atjar, kroepoek en sambal.

317. FRIKADEL PANGGANG 1 (gekruide gehaktballetjes uit de oven)

250 gram magere speklappen	250 gram hamlappen
1 ei	2 sjalotjes fijngesneden
1 teen knoflook	1 theelepel laos
1 theelepel djahé	½ eetlepel sambal oelek
wat citroensap	zout, suiker naar smaak

Spek- en hamlappen grof malen. Het ei goed loskloppen en alles flink door elkaar mengen. Proeven of de smaak goed is. Daarna een poosje afgedekt laten staan om alles in te laten trekken. Nu balletjes maken naar eigen goeddunken en in de olie bruin bakken. Wel altijd eerst een balletje proeven. Men kan ze ook in een vuurvaste schaal in de oven gaar bakken.

318. FRIKADEL PANGGANG 2 (gekruid gehakt uit de oven)

500 gram gehakt (hoh)	3 sneetjes oud bruin brood
2 geklutste eieren	1 theelepel kruidnagelpoeder
1 grote ui fijngesneden	1 kopje bouillon
zout, peper en nootmuskaat	

Week het brood in wat melk en knijp het uit. Maak het goed fijn. Vermeng dan alles goed door elkaar en schep het in een beboterde vuurvaste schaal. Strooi er wat broodkruim of paneermeel overheen en hier en daar een klontje boter. In een matig warme oven 1 uurtje gaar laten worden. Geef dit bij witte rijst.

319. FRIKADEL PANGGANG 3 (gekruid gehakt uit de oven)

300 gram gemalen rundvlees of kip	300 gram gemalen varkensvlees
10 gekookte aardappelen	2 eetlepels boter
2-3 eieren	1 kopje water
bouillon of melk	zout en nootmuskaat

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

320. FRIKADEL SEMOER (gekruide en gesmoorde gehaktballetjes)

500 gram rundergehakt	1 fijngesnipperde ui
2 uitgeperste tenen knoflook	1 ei
3 eetlepels paneermeel	3 eetlepels olie
4 eetlepels ketjap manis	1 dl water
zout, peper en nootmuskaat	

Meng in een kom het gehakt met de ui, knoflook, ei, paneermeel en wat zout, peper en nootmuskaat. Vorm hiervan niet al te grote balletjes. Verhit de olie en bak de balletjes snel rondom bruin. Voeg

ketjap en water toe. Breng alles aan de kook, leg de deksel op de pan en laat op een laag vuur de balletjes in ca. 20 min. gaar sudderen.

321. REMPAH GORENG 1 (gehaktballetjes met kokos) *

250 gram gehakt (hoh)	150 gram droge gemalen kokos
1 ei geklutst	zout, peper en nootmuskaat

Meng het gehakt met de kokos, zout, peper, nootmuskaat en het ei. Kneed alles goed tezamen en draai er balletjes van ter grootte van soepballen. Bak ze in de olie knappend bruin en laat ze uitlekken. Opdiene in een schaal. Magnetron: Maak het gehakt aan zoals in het recept beschreven. Verwarm ca. 3 eetlepels olie in een grote schaal 3 min. onafgedekt op 100%. Schep de balletjes door de hete olie en verwarm ze onafgedekt 10-12 min. op 70% tot ze gaar zijn.

322. REMPAH GORENG 2 (pikante gehaktballetjes stijl kon. marine) *

75 gram klapper	250 gram rundergehakt
4 geraspte kemirintoten	1½ theelepel ketoembar
1 theelepel knoflookpoeder	1 theelepel uienpoeder
2 theelepels laos	5 druppels citroensap
2 eieren	2 theelepels sambal oelek
1 theelepel djahé	ketjap en zout naar smaak

Meng alle ingrediënten goed door elkaar. Vorm hiervan kleine balletjes gehakt en bak deze in olie of margarine goudbruin. Serveren bij de nasi of rijsttafel. Ook als snack met een katjangsaus zijn ze niet te versmaden.

Magnetron:

Halveer de hoeveelheden. Maak het gehakt aan zoals in het recept beschreven. Verwarm ca. 3 eetlepels olie in een grote schaal 3 min. onafgedekt op 100%. Schep de balletjes door de hete olie en verwarm ze onafgedekt 10 a 12 min. op 70% tot ze gaar zijn.

323. REMPAH GORENG DIANA (pikante gehaktballetjes stijl diana) *

500 gram gehakt (hoh)	1 ei
4 tenen knoflook uitgeperst	1 eetlepel sambal oelek
1 eetlepel tomatenketchup	1 eetlepel ketjap manis
zout en peper	paneermeel

Kneed het gehakt met het rauwe ei, sambal, tomatenketchup, fijn geperste knoflook, ketjap, zout en peper goed door elkaar. Daarna paneermeel toevoegen en vermengen totdat er stevige balletjes van gedraaid kunnen worden. De balletjes kunnen naar keuze in de margarine of olie goudbruin gebakken worden. Warm als koud op te dienen. Altijd een succes bij een borrel of feestje. Magnetron: Maak het gehakt aan zoals in het recept beschreven. Verwarm ca. 3 eetlepels olie in een grote schaal 3 min. onafgedekt op 100%. Schep de balletjes door de hete olie en verwarm ze onafgedekt 10-12 min. op 70% tot ze gaar zijn.

324. REMPAH GORENG PEDIS (zeer pikante gehaktballetjes)

500 gram gehakt (hoh)	5 eetlepels paneermeel
½ liter sterke bouillon	1 ei losgeklopt
1½ eetlepel sambal oelek	1 theelepel djahé
3 eetlepels bloem	2 theelepels aardappelmeel
zout en nootmuskaat	

Meng het gehakt met het ei, sambal, zout, djahé, 4 eetlepels bouillon en de paneermeel. Maak er balletjes van en rol ze door wat bloem. Bak ze in hete olie goudbruin. Giet er dan 2 kopjes water bij en laat dit ca. 10 min. doorsudderen. Haal de balletjes er dan uit en bind het overgebleven vocht met wat aardappelmeel. Van te voren aanmengen met wat bouillon. Giet wat saus over de balletjes en strooi er wat selderie over. Serveer bij witte rijst, macaroni of bami. Ook bij de borrel niet te versmaden.

325. REMPAH 1 (gefrituurd gekruid gehakt)

100 gram geraspte kokos	400 gram rundergehakt
1 ui	3 tenen knoflook
3 kemirienoten	1 plakje laoswortel
½ blokje trassi van 1 cm	1 eetlepel ketoembarkorrels
1 mespunt djinten	2 eieren
1 eetlepel suiker	1 theelepel zout
frituurolie/vet	

De kokos in een kom doen, 1 dl kokend water erover schenken en 5 min. laten weken. In een keukenmachine de ui, knoflook, laos, kemirie en trassi fijnmalen. De ketoembar korrels in een droge koekenpan 2 min. roosteren en fijnmalen. Bij de kokos het gehakt, uimengsel, ketoembar, djinten, eieren, suiker en zout toevoegen en goed door elkaar mengen. Hiervan 8 balletjes draaien en van de rest driehoekjes vormen. Tot het gebruik afgedekt in de koelkast bewaren. Vergiet bekleden met keukenpapier. Vet of olie verhitten tot 175 graden C. Balletjes en driehoekjes met 6 tegelijk in 5 min. goudbruin bakken. Met een schuimspaan inde vergiet scheppen en uit laten lekken. Op een rechoud warm houden. Balletjes eventueel rond de rijst rangschikken.

326. REMPAH 2 (gekruide gehaktballetjes van rundvlees)

500 gram rundergehakt	4 eetlepels kokos
1 ei	zout en peper
3 eetlepels olie	2 dl water
1 eetlepel azijn	geraspte schil van citroen
1 blaadje salam	1 stukje santen van 1 cm

Meng het gehakt in een kom met de kokos, ei en wat zout en peper. Alles goed doorkneden en kleine balletjes vormen. Verhit de olie en bak de balletjes rondom bruin. Voeg het water, azijn, citroenrasp, salam en santen toe. Breng alles aan de kook. Draai het vuur laag en laat de balletjes ca. 20 min. sudderen tot ze gaar zijn en het vocht praktisch is verdampt.

327. REMPAH DAGING (gekruid varkensvlees)

500 gram mals varkensvlees	1 ei
3 uien fijngesneden	1 theelepel ketoembar
1 theelepel djinten	¼ blok santen
suiker en zout	

Vlees in stukken snijden en net als biefstuk kerven. Santen smelten in 1 kopje water. Een ei klutsen en over het vlees gieten, dan de santen toevoegen. De fijngesneden uien goed mengen met de andere ingrediënten en dit geheel met het vlees aan de kook brengen. Zodra het kookt gaar sudderen op een klein vuurtje.

328. BABI DAGING (gekruide karbonade)

1 karbonade per persoon	1 teen knoflook fijngehakt
1 theelepel djahé	2 eetlepels ketjap manis
1 eetlepel citroensap	1 ui fijngesneden
zout en peper	1 kopje water

Wrijf de karbonades in met ui, knoflook, zout en peper. Bak ze dan in wat olie en voeg de rest toe. Laat ze ca. 15 min. op een klein vuur gaar stoven.

329. BABI PEE (gekruid varkensvlees met gember)

500 gram varkensvlees	1 grote ui fijngesneden
1 teen knoflook fijngehakt	1 eetlepel citroensap
1½ theelepel djahé	zout, peper en nootmuskaat

Snij het vlees in reepjes. Meng het vlees goed met alle ingrediënten. Laat het ca. 1 uur intrekken. Bak alles in wat olie gaar en dien op in een platte schaal.

330. BABI TJAU POEDAK (gekruid varkensvlees met saus)

500 gram varkensvlees	1 grote ui fijngesneden
2 tenen knoflook fijngehakt	½ theelepel djahé
25 gram laksa of vermicelli	2 dl water
margarine	zout, peper en ketjap manis

Snij het vlees in dobbelstenen. Fruit in wat margarine de ui, knoflook en djahé. Doe er dan de vleesblokjes bij en kruid af met zout en peper. Zijn de vleesblokjes rondom bruin, dan wat ketjap, water en vermicelli toevoegen. Alles op een klein vuur laten doorkoken tot het geheel goed gebonden is. Gebruik niet teveel water.

331. BABI OSEH OSEH (gekruid varkensvlees)

500 gram varkensvlees	5 kemiries fijngestampt
2 grote uien fijngesneden	2 tenen knoflook fijngehakt
1 theelepel ketoembar	1 stukje trassi
½ eetlepel bruine suiker	1 stukje asem
1 theelepel laos	2 kopjes santen
2 blaadjes djerोक poeroet	1 spriet sereh

Snij het vlees in dobbelstenen. Meng het vlees goed met alle kruiden en laat dit ca. 30 min. intrekken. Braad het vermengde vlees in een kopje olie en doe er de santen, djerोक poeroet en de sereh bij. Op een klein vuur het vlees goed gaarkoken en de saus laten indikken. Serveer bij witte rijst.

332. BABI KALIMANTAN (gekruid varkensvlees uit Kalimantan)

3 flinke hamlappen	1 grote ui fijngesneden
2 tenen knoflook fijngehakt	½ theelepel kruidnagel
1 theelepel djahé	2 eetlepels citroensap
peper en zout	

Kook de lappen met wat zout in water gaar. Laat ze uitlekken. Fruit in wat olie de knoflook en de uien. Haal dit uit de pan. Bak in dezelfde olie het vlees knappend bruin. Dus niet te weinig olie nemen. Voeg dan peper, zout, kruidnagel, djahé, citroensap en 2 kopjes van de overgebleven bouillon toe. Laat het geheel ca. 10 min. doorstoven. Het vlees kan heel blijven of in stukjes gesneden worden. Serveer bij witte rijst.

333. BABI TJAMPOER ASSINAN (zoetzuur varkensvlees met groenten)

750 gram magere hamlappen	1 theelepel djahé
1 eetlepel maïzena	1 geklutst ei
1 eetlepel bloem	1 eetlepel ketjap manis
3 eetlepels azijn	3 eetlepels bruine basterdsuiker
3 kopjes water	3 eetlepels tomatenketchup
1 eetlepel maïzena	½ winterwortel
4 grote champignons	3 grote uien grofgesneden
1/3 komkommer in stukken	1 teen knoflook fijngehakt
1 stukje trassi	

Meng het vlees met djahé, zout en peper. Maak een mengsel van 1 eetlepel maïzena, geklutst ei en bloem. Hierin het vlees goed vermengen. Maak nog een mengsel van ketjap, azijn, bruine suiker, tomatenketchup, 1 eetlepel maïzena en de 3 kopjes water. Winterwortel blancheren en in stukjes snijden. De champignons in vieren delen. Verhit in een pan 3 kopjes olie en bak de stukken vlees een voor een goudbruin. Laat ze uitlekken. Fruit in dezelfde olie de trassi, knoflook, ui en alle groenten voor ca. 2 min. Daarna eruit scheppen en uit laten lekken. Giet de olie uit de pan en doe er 4 eetlepels

van terug. De olie weer warm maken en het tweede mengsel toevoegen. Op een klein vuur laten indikken. Doe dan het vlees en de groenten erbij en laat alles nog ca. 10 min. doorsudderen. Serveer bij witte rijst of bami goreng.

334. BABI TJAMPOER (gekruid varkensvlees met witte bonen)

500 gram hamlappen	2 grote uien in ringen
2 tenen knoflook fijngehakt	2 rode lomboks in ringen
2 tomaten in blokjes	1 blikje witte bonen
1 stukje trassi	1 blaadje salam
zout, peper en nootmuskaat	

Snij het vlees in dobbelstenen. Bestrooi het vlees met wat zout, peper en nootmuskaat. Bak het vlees in wat olie knappend bruin en laat het uitlekken. Fruit in dezelfde olie de knoflook, uienringen en lombok. Op een klein vuur de stukjes tomaat mee fruiten, het vlees erbij, de salam en een kopje water. Laat dit ca. 10 min. sudderen. Als laatste de witte bonen er goed doorheen mengen. Warm opdienen.

335. BABI PADANG (gekruid varkensvlees uit padang)

500 gram varkensvlees	2 grote uien fijngesneden
3 tenen knoflook fijngehakt	1 theelepel djahé
2 theelepels kentjoer	5 kemiries fijngestampt
½ eetlepel djinten	1 kopje prei fijngesneden
1 kopje bouillon	1 ei
1 eetlepel meel	zout en peper

Snij het vlees in blokjes. Wrijf het vlees in met de kruiden en in wat olie bruin bakken. Neem nu het meel, vermeng dit met het geklutste ei en leng het aan met een kopje bouillon. Doe er dan de prei bij. Maak het af met wat zout en peper. Voeg dit alles bij het vlees en laat het smoren op een klein vuur totdat alles bijna droog is en het vlees gaar.

336. BABI AMBON (gekruid varkensvlees uit ambon)

500 gram varkensvlees	4 rode lomboks fijngesneden
4 eetlepels ketjap manis	1 schoteltje prei fijngesneden
zout en peper	

Snij het vlees in dobbelstenen. Bak het vlees in wat olie bruin. Doe er dan de lombok en de prei door. Zijn de groenten wat slap, dan de ketjap en wat water toevoegen. Maak af met zout en peper en zachtjes laten sudderen tot het vlees gaar is.

337. BABI KRAKATAU (gekruid varkensvlees uit Krakatau)

1 kg varkensvlees	2 grote uien fijngesneden
3 tenen knoflook fijngehakt	½ theelepel djahé
½ theelepel peper	½ theelepel kruidnagel
½ theelepel foelie	½ eetlepel citroensap
zout	

Snij het vlees in grote stukken. Kook het vlees met wat zout bijna gaar. Laat het uitlekken en bewaar de bouillon. Fruit in wat olie de uien, knoflook, djahé, peper, kruidnagel en de foelie. Bak hierin het vlees aan beide kanten goedbruin. Giet er dan wat bouillon bij en wat citroensap over het vlees. Zet de deksel op de pan en laat dit ca. 30 min. op een klein vuur gaar stoven.

338. BABI TOMAT (gekruid varkensvlees met tomaat)

250 gram varkensvlees	1 theelepel sambal badjak
½ theelepel djahé	1 spriet sereh
1 theelepel ketoembar	½ theelepel djinten
3 grote tomaten in blokjes	1 grote ui in blokjes

2 tenen knoflook fijngenhakt

3 kopjes water

Snij het vlees in dobbelstenen. Breng het water met alle ingrediënten aan de kook en voeg het vlees toe. Laat dit op een klein vuur ca. 45 min. gaar sudderen. Geef dit bij witte rijst, een groentegerecht en sambal.

339. BABI MERAH (gekruid varkensvlees met santen)

500 gram varkensvlees

4 tenen knoflook fijngenhakt

½ blok santen

2 eetlepels olie

1 spriet sereh

2 theelepels asem

6 rode lomboks gesneden

2 uien fijngesneden

2 dl water

1 theelepel laos

1 theelepel trassi

zout

Snij het vlees in dobbelstenen. Fruit de gesneden ui, knoflook, lomboks met de laos, sereh en trassi in wat olie. Voeg het vlees en de asem toe. Wanneer het vlees bruin wordt, voegt men de aangelengde santen toe. Als de jus dik genoeg is en het vlees gaar, is het gerecht klaar.

340. BABI PREI (pittig gekruid varkensvlees met prei)

300 gram varkensvlees

3 lomboks

zout en peper

300 gram prei

4 eetlepels ketjap manis

olie

Snij het vlees in dobbelstenen. Wrijf het in met zout en peper en braad het in de olie aan. Voeg de gesneden prei en lomboks toe. Wanneer de groente halfgaar is, voegt men ketjap met water, peper en zout toe. Het geheel laten koken tot het gaar is.

341. BABI BOEMBOE TJIN (gekruid varkensvlees met kemirienoten)

500 gram varkensvlees

4 tenen knoflook

1 dl water

1 eetlepel meel

2 grote uien

1 geklopt ei

100 gram prei

olie

Kruiden:

5 kemirienoten

½ theelepel djahé

½ eetlepel djinten

1 eetlepel ketoembar

½ theelepel kentjoer

peper en zout

Snij het vlees in dobbelstenen. Wrijf het in met de vermengde kruiden. Bak het vlees vervolgens in de olie bruin. Voeg de gesneden ui en knoflook toe. Vermeng het geklopte ei met meel, gesneden prei, zout en peper worden hieraan toegevoegd. Dit mengsel voegt men nu bij het vlees. Het geheel laten smoren tot het bijna droog en het vlees gaar is.

342. BABI TAOTJO (gekruid varkensvlees met groenten en taotjo)

500 gram varkensvlees

4 tenen knoflook

1 kleine fijngesneden prei

2 grote uien fijngesneden

1 kop jonge erwten

boter

Kruiden:

1 kopje taotjo

2 cm djahé

zout

½ kopje ketjap manis

½ theelepel peper

Snijd het vlees aan reepjes en bak ze in boter bruin. De fijn gemaakte kruiden worden aan het vlees toegevoegd en meegebakken. Vervolgens worden de ui, erwten, prei, taotjo, ketjap en het water bij het mengsel gedaan. Alles langzaam gaar laten sudderen.

343. BABI SAJOERAN 1 (gekruid varkensvlees met groenten en tahoe)

250 gram varkensvlees	100 gram prei
100 gram knolselderie	1 eetlepel sambal oelek
1 ui fijngesneden	4 tenen knoflook fijngehakt
2 eetlepels olie	2 dl bouillon
1 blok tahoe	

Kruiden:

1 theelepel trassi	1 theelepel ketoembar
1 theelepel djinten	1 dl ketjap manis
suiker en zout	

Snijd het vlees, prei, selderie en tahoe in blokjes. Bak het vlees met de tahoe half gaar. Fruit ui en knoflook met de kruiden en voeg ze toe aan het vlees. Doe er de prei en selderie bij. Voeg dan bouillon en ketjap toe.

344. BABI SAJOERAN 2 (gekruid varkensvlees met paprika en champignons)

500 gram varkenshaas	2 uien in ringen
1 grote paprika in ringen	2 goudbouillonblokjes
2 theelepels ve-tsin	1 theelepel djahé
2 eetlepels zilveruitjes	1 eetlepel suiker
250 gram champignons	$\frac{3}{4}$ pakje margarine
$\frac{1}{2}$ eetlepel maïzena	

Het vlees (fricandeau kan ook) in de margarine lichtbruin braden, uit de pan halen en in plakken snijden. Champignons halveren. De rest van de ingrediënten gaat in de hete margarine. Na ca. 3 min. de maïzena aangelengd met $\frac{1}{2}$ à 1 kopje water toevoegen om het geheel te binden. Tenslotte gaan de plakken vlees weer in de pan en de deksel erop. Zachtjes gaar laten sudderen.

345. BABI ROEDJAK (gekruid varkensvlees)

500 gram varkensvlees	2 eetlepels olie
2 eetlepels ui gesnipperd	1 mespunt knoflookpoeder
1 theelepel sambal oelek	1 stukje trassi
4 kemirnoten geraspt	1 theelepel laos
1 theelepel bruine suiker	1 stengel sereh
2 druppels citroensap	2 eetlepels santen
zout	

Fruit de uien en kruiden in de olie en doe er het vlees bij. Laat het even meebakken. Doe er dan het citroensap en de sereh bij en laat alles stoven tot het vlees gaar is. Nu de santen erbij. Serveer de babi roedjak altijd warm.

346. GOELAI BENGALA (gekruid varkensvlees)

750 gram varkensvlees	2 aardappelen geschild
2 kopjes dikke santen	2 theelepels ketoembar
1 theelepel djinten	1 theelepel koenjit
$\frac{1}{2}$ theelepel djahé	2 rode lomboks in schijfjes
1 grote ui fijngesneden	3 tenen knoflook fijngehakt
2 blaadjes djerook poeroet	zout

Snij het vlees in grove stukken. Kook het dan in water met wat zout en uit laten lekken. Bewaar de bouillon. Fruit in wat olie de uien, knoflook, lombok, ketoembar, djinten, koenjit en de djahé. Bak hierin het vlees even op en voeg de santen, in blokjes gesneden aardappel en de djerook poeroet toe. Laat het geheel op een klein vuur ca. 20 min. doorsudderen totdat het vlees goed gaar is. Hoe dikker de

kerrie, hoe lekkerder het smaakt. Let wel op voor droog koken, doe er eventueel nog wat bouillon bij. Zijn de aardappelen gaar, dan is de kerrie goed.

347. FRICASSE (gekruid varkensvlees met groenten)

375 gram varkensvlees	4 rauwe aardappelen
1 prei in ringen gesneden	50 gram jonge peultjes
50 gram doperwten	½ theelepel kruidnagels
2 goudbouillonblokjes	1 gesneden ui
1 stukje trassi	peper en ve-tsin
¾ pakje margarine	foelie

Vlees in blokjes snijden en in ¾ pakje margarine lichtbruin bakken. Trassi aanlengen in 1 kopje water en met de kruiden erbij doen. Circa 5 min. laten sudderen, dan de groenten en de in schijfjes gesneden aardappelen toevoegen. Indien wat droog, water erbij doen en verder gaar laten sudderen.

348. TINO RANSA (gekruid varkenslappen)

500 gram varkenslappen	2 theelepels sambal
2 lomboks, in schijfjes	1 spriet sereh
½ theelepel laos	1 teen knoflook, fijngehakt
1 goudbouillonblok	1 grote ui, gesneden
2 tomaten, gesneden	1 bosje bladselderie, gesneden
2 maggiblokjes	4 eetlepels olie

Fruit het vlees met de lombok in de olie. Dan toevoegen: de uien, knoflook, selderie, sereh, laos, goudbouillon- en maggiblokjes. Drie minuten later de tomaten en 2/3 kopje water. Peper en zout naar smaak. Deksel dicht en zachtjes gaar laten sudderen.

349. SETAN (scherp gekruid varkensvlees)

500 gram varkensvlees	2 uien
6 tenen knoflook	2 eetlepels sambal oelek
1 eetlepel ketjap manis	1 eetlepel mosterd
½ glas azijn	1 wijnglas madera
½ kopje water	paneermeel en zout

Snij het vlees in blokjes. Fruit de fijn gesneden uien en knoflook met de sambal. De blokjes vlees worden even meegebakken. Ondertussen wordt de ketjap met mosterd, azijn, water en wat zout vermengd. Giet dit bij het vlees. Het geheel even laten sudderen. Daarna wordt het glas madera toegevoegd. De saus wordt tenslotte met paneermeel gebonden.

350. SAPI GORENG BAWANG PAPRIKA (gekruid rundvlees met ui en paprika)

500 gram rundvlees	3 grote uien in ringen
1 teen knoflook fijngehakt	1 stukje trassi
1 eetlepel droge rijstwijjn (of droge sherry)	1 eetlepel ketjap manis
1 theelepel bruine suiker	2 theelepels maïzena
2 paprika's in reepjes	zout, peper en nootmuskaat

Snij het vlees in reepjes. Vermeng het vlees met wat zout, peper, nootmuskaat, maïzena, suiker en de rijstwijjn (of droge sherry). In plaats van rijstwijjn (of droge sherry) kan ook 1 theelepel djahé gebruikt worden. Fruit in wat olie voor ca. 3 min. de trassi, knoflook en de uienringen. Doe er dan de paprika bij. Nog eens 3 min. doorfruit. Schep alles uit de pan in een schaal. Bak in de overgebleven olie de reepjes vlees tot ze van kleur veranderen en voeg dan de ketjap, het ui- en paprikamengsel toe en laat nog 3 min. doorsudderen. Wel voortdurend blijven roeren. Op een platte schaal serveren met witte rijst.

351. SAPI TJAMPOER MALANG (gekruid hachee uit Malang)

750 gram rundvlees in blokjes
1 teen knoflook fijngehakt
1 rode paprika in blokjes
1 eetlepel bloem
1 stukje trassi

3 grote uien in ringen
5 aardappelen in blokjes
½ theelepel kruidnagel
1½ eetlepel ketjap manis
zout en peper

Fruit in wat olie de trassi, knoflook en de uien. Voeg dan de paprika (of lombok), vlees en de kruiden toe. Is het vlees bruin dan de in blokjes gesneden aardappelen, ½ liter water en de ketjap. Laat alles op een klein vuur 30 tot 45 min. doorsudderen. Proef of de aardappelen en het vlees gaar zijn. Als laatste de aangemengde bloem toevoegen en laten binden. Serveer met witte rijst en natuurlijk wat sambal.

352. SAPI KERRIE (gekruid rundvlees met kerrie)

500 gram runderlappen
2 tenen knoflook fijngehakt
1 theelepel ketoembar
1 eetlepel kerriepoeder
1 kopje gemalen kokos

2 uien fijngesneden
1 theelepel djahé
1 theelepel chilipoeder
1 eetlepel citroensap
zout en peper

Kook de runderlappen met wat zout en peper. Laten uitlekken en de bouillon bewaren. Week de kokos in warm water. Snij de lappen in blokjes en vermeng ze goed met de djahé, ketoembar, chilipoeder, kerrie en het citroensap. Laat dit even intrekken. Fruit dan in wat olie de ui, knoflook en het vlees voor ca. 15 min. Giet er dan 3 kopjes bouillon bij, de geweekte kokos en nog wat citroensap. Laat op een klein vuur alles minstens nog een uur doorsudderen. Serveer bij witte rijst, een eiergerecht, stukjes komkommer en sambal goreng kool.

353. SAPI ATJAR (gekruid zoetzuur rundvlees met groenten)

500 gram gekookt rundvlees
1 groene paprika in reepjes
2 tenen knoflook uitgeperst
1 eetlepel maïzena

1 bordje bloemkoolrosjes
½ komkommer in blokjes
200 gram taugé
zout en peper

voor de saus:

1 eetlepel maïzena
2 eetlepels azijn
1 eetlepel mosterd
½ eetlepel tomatenpuree

2 kopjes donkere bouillon
½ eetlepel ketjap manis
1 eetlepel bruine suiker

Snij het vlees in blokjes. Rol de blokjes vlees in het mengsel van maïzena, knoflook, zout en peper. Bak ze in de olie goudbruin. Temper het vuur en doe de saus, die van te voren is klaar gemaakt, bij het vlees totdat het geheel gebonden is. Doe er dan de bloemkool, komkommer (niet geschild), paprika en taugé bij en alles ca. 20 min. doorsudderen. Rundvlees heeft een lange tijd nodig om goedgaar te worden. Kookt men het vlees van te voren dan scheelt dit enorm. Serveer met witte rijst, kroepoek, hete kip of kip smoor.

354. SAPI DAGING BOEMBOE BALI. 1 (gekruid rundvlees uit Bali)

250 gram rundvlees
1 teen knoflook fijngehakt
2 theelepels laos
2 theelepels djahé
2 eetlepels ketjap manis
zout

2 grote uien gesnipperd
2 theelepels sambal oelek
4 kemirinoten geraspt
3 eetlepels olie
1 eetlepel santen

Snijd het vlees in stukken. Fruit de uien met de kruiden in de olie. Doe er dan het vlees bij en laat het even meebakken. Doe er nu iets water bij en laat alles in 45 min. gaar stoven. Tenslotte de ketjap en de santen erbij.

355. SAPI DAGING BOEMBOE BALI. 2 (scherp gekruid rundvlees uit Bali)

250 gram rundvlees	1 mespunt djahé
2 tenen knoflook	6 grote rode lomboks
1 ui	2 eetlepels olie
1 eetlepel ketjap	1 theelepel suiker
150 gram margarine	4 dl water

Het rundvlees gaar koken, in kleine plakjes snijden en in margarine bruin braden. De kruiden fijnwrijven en in olie fruiten. De plakjes gebraden vlees, ketjap, suiker en het water toevoegen en alles samen laten smoren, tot het water verdampt is.

356. SEMOER BABI (smoor van gekruid varkensvlees) *

500 gram varkensvlees met vet randje	½ liter water
4 eetlepels grof gesnipperde uien	1 theelepel peper
½ theelepel zout	1 theelepel nootmuskaat
4 eetlepels ketjap manis	1 stukje foelie
sap van 1 grote citroen	

Snijd het vlees in grove plakken. Breng het water aan de kook met zout en alle kruiden, ook het citroensap. Laat het vlees hierin zachtjes smoren tot het vocht bijna ingedampt en het vlees zacht geworden is. Hoewel het vlees niet gebraden wordt, krijgt het door de ketjap toch een mooie bruine kleur.

Magnetron: Breng het water met de kruiden en citroensap afgedekt in ca. 4 min. op 100% aan de kook. Voeg plakken vlees toe en verwarm alles onafgedekt 12 à 14 min. op 70%.

357. SEMOER BABI TERNATE (smoor van gekruid varkenslappen uit Ternate)

500 gram varkensvlees (lapjes)	4 eetlepels olie
3 eetlepels gesnipperde uien	1 eetlepel djah)
1 theelepel peper	1 stukje foelie
sap van 1 grote citroen	zout

Kook de lapjes op met ½ liter water, zout en foelie tot ze gaar zijn. Bak ze in de olie, voeg uien, peper en djah) toe en maak de jus af met het restant kookvocht en citroensap. Laat het gerecht nog 30 min. stoven.

358. SEMOER DAGING SAPI (smoor van gekruid rundvlees)

500 gram runderlappen	1 teen knoflook fijngehakt
2 uien fijngesneden	2 eetlepels ketjap manis
3 kruidnagels	1 kopje water (bouillon)
zout, peper en nootmuskaat	citroensap naar smaak

Het vlees in plakken snijden. In een braadpan de uien en knoflook in olie aanfruiten. Het vlees, kruidnagel, nootmuskaat, peper, zout en citroensap erbij doen en goed door elkaar mengen. Deksel erop en het vlees in zijn eigen vocht laten gaar smoren. Is het vocht ingekookt en het vlees nog niet zacht genoeg, dan pas water erbij doen en verder gaar smoren. Nu pas de ketjap erbij en verderop eigen smaak afmaken. Dit gerecht kan ook van varkenslappen, het geeft een heel andere smaak. Ook kan kip gebruikt worden.

359. SEMOER DJAWA. 1 (smoor van gekruid rundvleesvlees uit Java)

500 gram doorregen rundvlees	3 grote uien fijngesneden
2 tenen knoflook fijngehakt	4 kleine aardappelen
1 stukje asem	½ kopje ketjap
4 kruidnagels	1 eetlepel margarine
zout, peper en nootmuskaat	

Wrijf het vlees in met zout, peper en nootmuskaat. Bak het daarna in wat olie onder toevoeging van ketjap en wat water. Wanneer het vlees door de ketjapdonker geworden is, water toevoegen totdat het 1 vingerdik onder staat. Deksel op de pan en laten smoren op een matig vuur totdat het water voor de helft is ingekookt. Intussen in de margarine de ui, knoflook, kruidnagel, asem en de in blokjes gesneden aardappels fruiten. Daarna bij het vlees voegen. Laten smoren tot de saus donkerbruin ziet. Als de helft van het vocht weer ingekookt is, is het vlees gaar.

360. SEMOER DJAWA. 2 (smoor van gekruid rundvlees uit Java)

2 uien in halve ringen	1 rode lombok in ringetjes
500 gram ribblappen in blokjes van 2 cm	50 gram boter/margarine of olie
1 teen knoflook	1 plakje verse laos of 1 tl. poeder
1 stukje trassi	1 eetlepel azijn
5 eetlepels ketjap manis	1 aardappel in dunne plakjes
1 grote tomaat in stukjes	2 eetlepels so-oen
peper	nootmuskaat

Vlees in 2/3 van de margarine in 5 min. rondom bruin bakken. Uien toevoegen en nog 3 min. bakken. Knoflook erboven uitpersen. Dan de lombok, laos, trassi, peper, nootmuskaat, azijn, ketjap en 2 dl water toevoegen. Met deksel op pan aan de kook brengen. In 2 uur vlees zachtjes gaar stoven. Eventueel tot gebruik in de koelkast bewaren. Laos verwijderen. In de rest van de margarine de plakjes aardappel in 10 min. goudbruin bakken. Van de tomaat de pitjes verwijderen en in stukjes snijden. 1 dl water aan de kook brengen en de so-oen in het kokende water leggen en daarna in eenzeef afspoelen. So-oen in stukjes knippen van 1 cm. Tomaat en so-oen aan het vlees toevoegen. In 5 min. door en door heet laten worden. Op smaak brengen met zout. Gebakken aardappel erdoor scheppen en dan overdoen in een schaal.

361. SEMOER. 1 (smoor van gekruid rundvlees voor 4 personen)

250 gram rundvlees	1 kleine ui
100 gram aardappels	100 gram boter
2 kruidnagels	1 laurierblad
1½ eetlepel ketjap manis	zout en peper

De boter smelten in een braadpan. Hierin de fijngesneden ui aanfruiten, voeg hierbij het in blokjes gesneden vlees en aardappelen, nog 10 à 15 min aanfruiten en afblussen met bouillon of water. Kruiden toevoegen en 20 min. zachtjes op een klein vuur laten stoven. Op smaak maken met zout en peper.

362. SEMOER. 2 (smoor van gekruid rundvlees)

500 gram runderlappen	1 gesnipperde ui
1 theelepel witte peper	1 theelepel nootmuskaat
2 theelepels zout	½ liter water
2 eetlepels olie	½ kopje ketjap manis
1 stukje foelie	citroensap

Snijd het vlees in dobbelstenen en doe het met alle ingrediënten, behalve het citroensap, in een pan en laat het op een zacht vuur gaar stoven, tot de saus dik wordt. Besprenkel de daging smoor vlak voor het opdienen met citroensap.

363. BOBOETIE OF BOBOTE (gekruid rundvlees uit de oven)

500 gram runderpoelet	5 sneetjes witbrood
1 kopje melk	1 grote ui fijngesneden
1 eetlepel kerrie	2 theelepels bruine basterdsuiker
1 theelepel zout	1 eetlepel azijn (citroensap)
30 gram margarine	1 geklopt ei

Week het brood in de melk, giet de niet opgenomen melk af. Fruit in de margarine de uien, kerrie, zout, suiker en de azijn. Vermeng daarna alles goed met het uitgeklopte brood en doe er dan het vlees bij met de helft van het geklopte ei. Breng de massa over in een goed ingevette vuurvaste schaal en giet de rest van het ei erover. Laat het ca. 25 min. in een 180-190 graden C. warme oven bakken. Serveren met droge witte rijst, reepjes komkommer, plakjes banaan, seroendeng en uiteraard sambal.

364. ATI GORENG SOEKABOEMI (gekruide lever speciaal)

750 gram lever	100 gram ontbijtspek in stukjes
2 grote uien fijngesneden	1 teen knoflook fijngehakt
1 paprika in reepjes	100 gram champignons fijngesneden
bloem en margarine	zout en peper

Snij de lever (varken of rund) in plakken van 1 cm. dikte. Wentel de plakken in wat bloem en bak ze in margarine bruin en gaar. Hierna pas zout en peper erover strooien. Fruit dan in wat margarine de knoflook, ui, paprika, champignons en het spek. Zorg ervoor dat het spek knappend is en strooi dit over de lever met de rest van de ingrediënten. Serveer dit bij warme witte rijst, nasi- of bami goreng. Sambal niet vergeten.

365. ATI GORENG KERING (gekruide lever)

500 gram varkenslever	dunne plakjes ontbijtspek
zout en peper	nootmuskaat

Laat de lever (kippenlevertjes kan ook) ca. 3 min even koken. Van te voren eerst wat zout, peper en nootmuskaat erover. Is de lever gekookt, dan in langwerpige stukjes van ca. 3 cm. snijden. Kippenlevertjes worden gesplitst. Rol de stukjes lever dan in het ontbijtspek en doe er een prikkertje in. Bak ze dan in de olie lekker knappend en serveer ze op een schaal. Dip ze in sambal ketjap of chili.

366. ABON ABON (gekruid rundvlees)

250 gram rundvlees	1 grote ui fijngesneden
1 teen knoflook fijngehakt	½ liter water
2 eetlepels azijn	1 eetlepel bruine basterdsuiker
2 theelepels laos	zout

Kook het vlees met wat zout gaar in het water. Haal het vlees, nadat het gaar is, uit het water en snijd het in plakken van 5 X 3 cm. en vezel ze met de vingers iets uiteen. Maak een mengsel van azijn, zout, bruine suiker, laos, ui en knoflook. Laat het vlees hierin ca. 30 min. liggen. Bak daarna in wat hete olie de stukken knappend. Doe het vuur laag en gooi het overgebleven mengsel erbij.

367. KEPITING DAGING (gekruide vleeskrabbetjes)

1 kg dikke vleeskrabbetjes	2 uien
2 tenen knoflook fijngehakt	2 theelepels djahé
3 eetlepels ketjap manis	200 gram taugé
zout, peper en nootmuskaat	sambal oelek

Snij de krabbetjes zodanig dat elk stuk 2 ribbetjes heeft. De 2 uien, 1 grof gesneden en 1 fijngesneden. Vermeng de stukken vlees met de grove ui, knoflook, djahé, 2 theelepels sambal, wat zout, peper, nootmuskaat en de ketjap. Laat het vlees ca. 1 uur in deze marinade liggen. Bak of grill ze knappend bruin en leg ze op een schaal. Intussen de fijngesneden ui fruiten en de uitgelekte taugé even mee fruiten. De taugé moet knapperig blijven. Afmaken met zout, peper en nootmuskaat. Drapeer het taugé mengsel over de krabbetjes. Serveer bij witte rijst en geef er een sajoer of tjap-tjoj bij.

368. CORNED BEEF GORENG (gekruide corned beef)

1 blikje corned beef	1 grote ui grof gesneden
----------------------	--------------------------

1 teen knoflook fijngehakt	1 stukje trassi
2 rode lomboks fijngesneden	1 handvol prei fijngesneden
½ theelepel djinten	nootmuskaat

Fruit in 3 eetlepels olie de trassi, knoflook, ui, prei en de lombok. Doe er dan de uitgerafelde corned beef bij en kruid af. Goed door elkaar roeren en ca. 5 min. opwarmen. Serveer bij witte rijst, nasi- of bami goreng met een groentegerecht.

369. RAGOUT TIMOR (gekruide ragout uit timor)

250 gram gaargekookt rundvlees	½ liter bouillon
30 gram boter	2 eetlepels azijn
2 grote uien in stukjes	1 theelepel sambal oelek
1 stukje trassi	1 teen knoflook fijngehakt
aardappelmeel of bloem	

Fruit in de boter de uien, trassi en de knoflook. Voeg dan de stukjes vlees, de kruiden, de bouillon en wat sambal toe. Ca. 30 min. laten doorsudderen. Binden met aardappelmeel of bloem. Geef dit bij witte rijst.

370. DOEDOEK DAGING (gekruide runderlappen)

500 gram runderlappen	1 stukje trassi
1 theelepel citroensap	½ theelepel koenjit
½ theelepel djinten	1 theelepel ketoembar
1 kopje santen	1 grote ui fijngesneden
zout	

Snij de runderlappen in stukken. Kook de stukken vlees met wat zout gaar. Bewaar de bouillon. De kruiden goed door elkaar mengen en tezamen met het vlees in wat olie lichtbruin bakken. Giet dan de santen erbij en laat dit met de deksel erop zacht stoven totdat het vocht verdampt is. Giet er wat bouillon bij en laat dit nog ca. 15 min. doorsudderen. Binden met wat bloem of aardappelmeel. Geef dit bij witte rijst.

371. INDONESISCHE SAUCIJSJES (gekruide gehaktrolletjes)

1 kg gehakt (hoh)	2 theelepels peper
2 theelepels nootmuskaat	1 theelepel fijne kruidnagel
zout	

Meng alles goed door elkaar. Laat dit 1 dag op een koele plaats staan. Maak er kleine worstjes van en rol ze een voor een in een velletje aluminiumfolie. Kook ze in ruim water in 15 a 20 min. gaar. Lekker bij de borrel of uit het vuistje.

372. GOELAI KODJA (gekruide runderlappen)

500 gram rundvlees in stukken	2 theelepels citroensap
1 eetlepel ketoembar	½ eetlepel djinten
½ theelepel kruidnagel	½ pijpje kaneel
1 theelepel koenjit	2 grote uien fijngesneden
1 theelepel djahé	1 eetlepel rauwe rijst
1 kopje dikke santen	1 stukje foelie
wat zout	

Meng het citroensap met wat water en wrijf het vlees hiermee in. Bak het vlees in wat olie gaar en doe er dan de kruiden en rauwe rijst bij. Bak dit alles tezamen op. Dan de santen erbij, laat alles zacht doorsudderen tot het ingedikt is.

373. GOBE BETAWI (gekruid rundvlees uit Batavia)

500 gram rundvlees	2 grote uien fijngesneden
1 theelepel ketoembar	1 stukje trassi
1 theelepel djinten	1 theelepel zout
1 theelepel bruine basterdsuiker	1 kopje gemalen kokos
1 kopje dikke santen	

Snij het vlees in zeer dunne lapjes. Meng de uien, ketoembar, djinten, zout, suiker, kokos en santen goed door elkaar. Kook hierin het vlees goed gaar. Wordt het te droog, dan santen bijvoegen.

374. LOELAH DARI BETAWI (gekruid rundvlees uit Batavia)

750 gram rundvlees	1 grote ui fijngesneden
1 teen knoflook fijngehakt	1 theelepel ketoembar
½ theelepel djinten	1 stukje trassi
2 theelepels bruine basterdsuiker	1 kopje gedroogde kokos
2 blaadjes salam	1 kopje dunne santen
zout en peper	

Snij het vlees in dobbelstenen. Vermeng het vlees goed met alle kruiden en de kokos. Fruit het geheel dan in wat olie. Is het vlees goed bruin, dan de santen erbij en de salam. Laat alles op een matig vuur sudderen en indikken. Let erop dat het niet droog kookt. De stand van het vuur erg belangrijk.

375. GADON (gekruid vlees)

300 gram vlees in stukjes	¼ theelepel ketoembar
1 theelepel laos	4 rode uien fijngesneden
2 witte uien fijngesneden	1 kopje santen
1 blaadje djerok poeroet	2 kemiries
zout naar smaak	

Meng alles met de santen door elkaar, doe het dan in een geëmailleerde pan en laat het ruim 30 min. stomen. Men kan het ook in pisangblaadjes wikkelen. Als men de gadon droog wil hebben, doet men er een ei bij om de santen te binden.

376. EMPAL (gekruide stukken vlees)

Gekookte stukken vlees, gekruid met ketoembar, peper en zout bakken in margarine of olie.

377. EMPAL PEDIS (scherp gekruide stukken vlees)

500 gram vlees	3 rode lomboks
10 lombok rawit	10 rode uien
3 witte uien	3 theelepels laos
½ theelepel trassi	wat citroensap
water	zout

Van het vlees maakt men zachte empal (zie vorige recept). De uien en lomboks fijn maken en met de trassi in olie fruiten. Voeg hierbij wat citroensap en wateren laat daarin de empal koken, totdat de olie eruit komt.

378. RENDANG 1 (gekruid rundvlees)

½ kg rundvlees (ribblappen)	3 tenen knoflook fijngehakt
300 gram gesnipperde uien	½ theelepel koenjit
1 theelepel laos	1 theelepel djahé
1 spriet sereh	2 salamblaadjes
2 djerok poeroet blaadjes	4 gepofte kemiries
4 rode lomboks of sambal oelek	½ blok santen
zout	

Snij rundvlees in dobbelstenen. De lomboks ontpitten en klein snijden. Dan de kruiden m.u.v. de salam, sereh en djerok poeroet fijnwrijven. Het vlees dichtschroeien, uien en knoflook erbij en fruiten tot de uien glazig worden. Lomboks of sambal toevoegen en even laten meebakken. Kruiden, sereh en de blaadjes erbij. Net zoveel water erbij gieten tot het vlees onder staat. Deksel op de pan en op een zacht vuurtje het vlees in ca. 2 uur gaar laten worden. Daarna de santen erbij en in 30-45 min. de massa laten indikken. Af en toe roeren om aanbakken te voorkomen.

379. RENDANG 2 (gekruid varkens of rundvlees)

500 gram varkens- of rundvlees	200 gram witte bonen
200 gram kokos	2 theelepels ketoembar
1 theelepel laos	3 uien fijngesneden
1 theelepel koenjit	1 theelepel djahé
3 tenen knoflook fijngehakt	2 goudbouillonblokjes
3 eetlepels sambal oelek	3 blaadjes salam
2 blaadjes djerok poeroet	½ eetlepel suiker
sap van 1/2 citroen	1 blok santen
stukje trassi	zout

Het vlees in grove stukken snijden. Witte bonen minstens 2 uur van te voren weken. De kokos lichtjes branden in een wadjan. Dan de santen smelten in 1 liter water. Zodra het gesmolten is, alle ingrediënten m.u.v. de kokos toevoegen, dus ook het vlees en witte bonen. Vuur hoog zetten totdat het begint te koken, daarna op een klein vuurtje het gerecht geregeld omroeren totdat het een beetje droog begint te worden. Dit kan uren duren, dus geduld is geboden. Dan de gebrande kokos toevoegen en goed omroeren tot het gerecht totaal droog is.

380. RENDANG 3 (gekruid rundvlees uit Sumatra)

500 gram rundvlees in blokjes	1 grote ui
1 cm verse koenjitwortel	2 schijfjes verse djahé
3 eetlepels sambal	1 spriet sereh
3 theelepels ketoembar	4 schijfjes laoswortel
2 blaadjes salam	2 blaadjes djerok poeroet
100 gram geraspte kokos	2 kopjes kokosmelk
olie	zout

Maak ui, koenjit- en djahé wortel zeer fijn in een vijzel of keukenmachine. Roer door dit papje de sambal, laos, sereh, djerok poeroet en ketoembar. Meng dit geheel door het vlees en giet de kokosmelk erbij. Breng het geheel aan de kook en laat het vlees boven laag vuur zachtjes gaar stoven (ca. 2 uur). Bak ondertussen de geraspte kokos in een droge koekenpan boven laag vuur hazelnootbruin. Maal het dan in een keukenmachine nog fijner en voeg het aan het vlees toe. Laat het gerecht koken tot de olie boven komt drijven. Draai het vuur dan laag en laat de saus onder voortdurend omscheppen inkoken tot ze de gewenste dikte heeft.

381. RENDANG 4 (gekruid rundvlees met kokos)

500 gram riblappen	2 uien
2 plakjes laoswortel	½ citroen
1 theelepel koenjit	1 eetlepel sambal oelek
2 blaadjes djerok poeroet	2 blaadjes salam
2 cm gemberwortel	2 eetlepels geraspte kokos
3 dl santen	½ eetlepel suiker
3 tenen knoflook	zout

Vlees in blokjes van 2 cm snijden. Uien snipperen, laos met een mes inkerven en citroen uitpersen. In een wadjan of wijde braadpan het vlees, ui, laos, koenjit, sambal, djerok poeroet, salam, geschilde gemberwortel, kokos, santen, suiker en citroensap doen. Knoflook erboven uitpersen. Met de deksel op de pan aan de kook brengen en 3 uur vlees zachtjes gaarstoven (vlees moet uit elkaar vallen). Zout naar smaak toevoegen. Laten afkoelen en tot gebruik afgedekt in de koelkast bewaren. Bij het

opdiene, als alles door en door warm is, de blaadjes, gemberwortel en laoswortel verwijderen. Lekker met witte rijst en komkommersalade.

382. DAGING MANIS (gekruid zoet varkensvlees)

375 gram varkensvlees	1 grote ui fijngesneden
4 tenen knoflook fijngehakt	1 eetlepel sambal oelek
1 theelepels ketoembar	1 kopje ketjap
½ pakje margarine	½ kopje water
5 eetlepels olie	

Snij het vlees in niet al te grote stukken. Fruit in de olie de uien en knoflook. Na 3 min. sambal en ketoembar toevoegen. Intussen het vlees in de margarine lichtbruin bakken. Daarna de gefruite ingrediënten, ketjap en water toevoegen. Gaar sudderen op een klein vuur tot het iets droog wordt.

383. DAGING GORENG KETJAP (gekruid lamsvlees in ketjapsaus) *

500 gram lamslappen	1 eetlepel boter
¼ liter water	5 eetlepels gesnipperde uien
3 tenen gesnipperde knoflook	2 eetlepels ketjap manis
sap van 1 citroen	zout

Wrijf uien, knoflook en zout tot een brij en fruit die in de boter tot de uien geel zijn. Bak de in kleine stukjes gesneden lapjes vlees enige tijd mee en voeg daarna het water, citroensap en ketjap toe. Laat het geheel verder stoven tot het vlees gaar en mals is.

Magnetron:

Verwarm de boter in een ovenvaste schaal van 2 liter onafgedekt ca. 1 min. op 100%. Schep de gewreven kruiden erdoor en verwarm deze onafgedekt 3 à 4 min. op 100%. Doe het vlees erbij en verwarm dit onder af en toe roeren 3 à 4 min. op 100%. Schenk het water met citroensap en ketjap erbij en verwarm alles afgedekt 14 à 16 min. op 70% totdat het vlees gaar is.

384. RITJA-RITJA 1 (gekruid varkensvlees)

500 gram varkenslappen	250 gram tomaten
1 bos selderie	1 ui fijngesneden
½ eetlepel sambal oelek	2 goudbouillonblokjes
1 teen knoflook fijngehakt	1 spriet sereh
½ eetlepel suiker	peper, zout en ketjap manis

Vlees en tomaten in stukken snijden. Selderie heel fijnsnijden. Fruit in wat olie de uien. Voeg daaraan toe de sambal, bouillonblokjes, selderie, knoflook, sereh en suiker. Als laatste het vlees met wat peper, zout en ketjap toevoegen. Deksel op de pan en gaar laten sudderen.

385. RITJA-RITJA 2 (gekruid varkensvlees)

500 gram varkensvlees	1 spriet sereh
2 theelepels djahé	1 blikje tomatenpuree
½ fles tomatenketchup	2 uien fijngesnippert
1 teen knoflook fijngehakt	1 eetlepel suiker
1 goudbouillonblokje	1 eetlepel sambal oelek
6 eetlepels olie	

Snij het vlees in blokjes. Fruit het vlees in de olie. Na ca. 5 min. alle ingrediënten in de pan doen met 1 tot 3/2 kopje water. Zodra alles kookt even goed door elkaar roeren, dan de deksel op de pan en zachtjes gaar laten sudderen.

386. BASOH (gekruid gehakt in koolbladeren)

1 kg gehakt (hoh)	1 theelepel laos
1 fijngesneden ui	1 teen knoflook, fijngehakt
1 theelepel ve-tsin	2 geklutste eieren
peper en zout	hele koolbladeren

Gehakt vermengen met de ingredienten, balletjes maken en in een koolblad verpakken. Deze dan dichtmaken met een cocktailprikker en gaar stomen.

voor de saus:

½ kopje pindakaas	1/3 kopje azijn
1 theelepel djahé	sambal en suiker
peper en zout	

Alle ingrediënten met wat water vermengen en op een vuurtje heet maken. Intussen is de basoh gaar en wordt die uit de stomer gehaald. Op een schaal doen en overgieten met de saus.

387. PETJEL GODOK (gekruid rund of varkensvlees)

300 gram rund- of varkensvlees	2 rode of groene lomboks
4 kemirinoten	2 tenen knoflook fijngehakt
1 ui fijngesneden	¼ blok santen
citroensap en zout	4 dl water

Kook het vlees zacht, snijd het dan in lapjes en strooi er zout en citroensap over. Stamp vervolgens met de oelek-olek de lapjes bijna uit elkaar. Maak een saus van 4 dl heet water, de santen, fijngehakte lomboks, kemiries, knoflook en ui. Leg de vleeslapjes in deze saus en kook het vlees bijna droog.

388. LAPIS SOERABAJA (gekruide runderlapjes uit Soerabaja)

500 gram runderlappen	zout naar smaak
-----------------------	-----------------

Kruiden:

1 eetlepel sambal	1 eetlepel djahé
1 eetlepel ketoembar	½ eetlepel djinten
1 theelepel nootmuskaat	1 theelepel kaneel
½ theelepel peper	½ theelepel kentjoer
¼ theelepel koenjit	½ theelepel trassi
4 kruidnagelen	

De lapjes vlees worden goed geklopt en ingewreven met de kruiden. Dan water aan de kook brengen en de lapjes smoren met een gesloten deksel totdat het water bijna verdampt is en er een saus van is overgebleven. Daarna het vlees uit de saus halen, uit laten lekken en in de boter bruin bakken. Dan de saus weer toevoegen en alles laten sudderen tot de saus is ingedikt.

389. LAPIS DAGING (gekruide runderlappen)

500 gram runderlappen	½ dl ketjap
½ dl azijn	2 dl bouillon
paneermeel	boter

Kruiden:

5 kruidnagelen	peper, zout en nootmuskaat
----------------	----------------------------

De runderlapjes worden met peper, zout en nootmuskaat ingewreven en in veel boter gebraden. Dan de bouillon, ketjap, azijn en kruidnagelen toevoegen en het geheel laten stoven tot het vlees gaar is. De saus wordt met paneermeel gebonden.

390. LAPIS BENGALA (gekruide runderlappen uit Bengalen)

500 gram runderlappen
6 tenen knoflook fijngehakt
1 eetlepel ketjap manis

1 ui fijngesneden
¼ blok santen
bouillon en olie

Kruiden:

1 schijfje djahé
4 cm sereh
3 blaadjes djerook poeroet

1 schijfje laos
½ dl trassi water
peper, zout en nootmuskaat

Wrijf de runderlappen in met door elkaar gemengde kruiden. Braad ze bruin in de olie, samen met ui en knoflook. Voeg het trassi water, ketjap en djerook poeroet toe en kook het geheel met de bouillon. Voeg vervolgens de aangelengde santen toe, als het mengsel te droog dreigt te worden. Laat het gerecht sudderen tot het gaar is.

391. LAPIS INGRIS (gekruide runderlappen)

500 gram runderlappen
3 geklutste eieren

1 ui
bouillon, paneermeel en olie

Kruiden:

2 eetlepels gember
4 kruidnagelen

1 eetlepel sambal oelek
peper, zout en nootmuskaat

Eerst de lapjes inwrijven met peper, zout en nootmuskaat. Daarna de fijn gesneden gember en vermengen met de sambal, de eieren en het zout. De lapjes vlees worden daar doorheen gewenteld. Vervolgens wordt het vlees aan weerszijden bruin met de gesnipperde ui gebakken. Nu het geheel afblussen met bouillon, waaraan kruidnagelen zijn toegevoegd. Het geheel nog even laten doorkoken. De saus wordt tenslotte gebonden met paneermeel.

392. BRONGKOS BOENKOEES (gekruid vlees in pakjes)

500 gram vlees
4 tenen knoflook fijngehakt
aluminiumfolie

5 uitjes fijngesneden
¼ liter santen

Kruiden:

4 keloewekpitten
1 theelepel trassi

1 schijfje laos
zout

Kook het vlees in 5 dl water gaar. Bewaar de bouillon, scheur het vlees in repen. Stamp de uitjes en knoflook fijn en vermeng dit met de overige kruiden. Maak de keloewekpitten fijn en vermeng ze met de met santen aangelengde trassi. Braad het uienmengsel, voeg de keloewek en het vlees toe en laat alles in de bouillon gaar stoven. Maak van de folie pakjes van het vlees en laat dit nog even in de oven warm worden.

393. RAWON (gekruid vlees)

500 gram schenkel
4 tenen knoflook
santen

1 ui
4 keloewekpitten

Kruiden:

1 theelepel trassi
2 theelepels zout

1 schijfje laos

Het vlees gaar koken in water met wat zout, waarbij ook de keloewekpitten meegekookt worden. Dan worden de pitten eruit gehaald, maak ze fijn met de trassi en santen. Knoflook en ui worden fijngesneden en samen met de kruiden aangefruut. Hierna worden de kruiden en santen aan het vlees

toegevoegd, wat eerst uit de bouillon gehaald is. Het geheel even laten sudderen waarna de bouillon weer toegevoegd mag worden. Het gerecht laten koken tot het bijna droog is.

394. RAWON DAGING (gekruid rundvlees)

500 gram runderlappen in blokjes	1 gesnipperde ui
2 uitgeperste tenen knoflook	1 theelepel koenjit
1 theelepel laos	1 theelepel ketoembar
½ theelepel trassi	2 theelepels bruine basterdsuiker
1 eetlepel olie	2½ dl water
2 eetlepels ketjap	1 stukje citroenschil
zout	

Wrijf de ui met de knoflook, koenjit, laos, ketoembar, trassi en suiker fijn in een vijzel. Verhit de olie en fruit dit kruidenmengsel 3 min. Haal de pan van het vuur en houd het mengsel apart. Breng het vlees met het water, wat zout en citroenschil aan de kook, draai het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat het vlees 1 uur zachtjes sudderen. Voeg het gefruite kruidenmengsel en de ketjap toe en laat het vlees nog ca. 30 min. doorsudderen tot het gaar is.

395. TANGKAR (gekruide runderlappen)

500 gram runderlappen	1 grote ui
4 tenen knoflook	1 eetlepel sambal oelek
bouillon	

Kruiden:

5 kemirinoten	1 eetlepel asem
2 eetlepels gember	1 spriet sereh
½ theelepel koenjit	½ theelepel laos
1 theelepel trassi	4 blaadjes djerok poeroet
zout	

Snijd de ui, knoflook en gember fijn en maal de kemiries. Vermeng deze met de overige kruiden en 2 van de 4 blaadjes djerok poeroet. Kook het vlees even inwater en voeg dan het kruidenmengsel, zout en 2 blaadjes djerok poeroet toe. Laat het gerecht koken tot het vlees gaar is.

396. SPEENVARKEN (gekruid varkensvlees aan het spit)

2 kg speenvarken	1-2 eetlepels boter
------------------	---------------------

Kruiden:

knoflook	zout en peper,
ve-tsin	2 eetlepels ketjap

Zout het speenvarken (schouder of hamstuk) en wrijf het in met het sap van enkele tenen knoflook en de peper. Laat de kruiden minstens enkele uren intrekken. Wikkel de bout in aluminiumfolie en leg haar op het rooster in de oven. Vul de afdruiptak met kokend water en breng de oven op een temperatuur van 250 graden. De braadtijd is ca. 1 uur. Haal de bout uit de oven. Verwijder het aluminiumfolie en penseel het zwoerd met een mengsel van boter en soja. Breng de oven op 300 graden, schuif de bout er weer in en laat die nog ca. 45 min. bruin worden. Het zwoerd moet knappend worden. Nu en dan inwrijven met het boter/sojamengsel. Verwijder het zwoerd, snij dit in dunne repen en hou die tot het moment van opdienen warm in de oven. Serveer het stuk speenvarken met zoetzure gembersaus, mihoen en stukjes komkommer.

397. LELAWAR DAGING (gekruid rundergehakt)

500 gram rundergehakt	2 uien
-----------------------	--------

4 tenen knoflook
dunne en dikke santen

3 blaadjes djeroek poeroet
zout

Kruiden:

1 eetlepel ketoembar
4 cm sereh en 1 schijfje laos

½ eetlepel djinten
1 theelepel peper

Snijd uien en knoflook fijn en fruit ze met de kruiden in olie tot de uien geel worden. Nu wordt het vlees dat van te voren gaar gekookt is, samen met de dunne santen toegevoegd. Het geheel net zolang laten koken tot het bijna droog is. Dan wordt de dikke santen toegevoegd en het gerecht nog even laten doorkoken.

398. LELAWAR BALI (gekruid varkensvlees uit Bali)

500 gram varkensvlees
5 tenen knoflook fijngehakt
2 dl bouillon

2 grote uien
2 eetlepels citroensap
boter

Kruiden:

1 eetlepel sambal
1 theelepel zout
½ theelepel peper

1 theelepel djinten
1 theelepel trassi
1 schijfje laos

Tweederde deel van de ui wordt samen met de kruiden fijngemaakt en in boter gefruit. De rest van de ui wordt afzonderlijk gebakken. Nu wordt het fijngehakte vlees aan het mengsel van ui, knoflook en kruiden toegevoegd en gebakken. Pas dan wordt het apart gebakken deel van de ui toegevoegd, samen met de bouillon. Het gerecht laten koken tot het dik wordt. Als laatste de citroensap er doorheen mengen.

399. RITJAH RODOH (gekruid varkensvlees met groenten)

250 gram varkensvlees
100 gram aubergine
1 blik maïs

50 gram kousenband
150 gram peultjes
4 groene lomboks

Kruiden:

1 spriet sereh
150 gram bieslook
2 uien

4 schijfjes djahé
150 gram kemangie of basilicum
zout

Snijd het vlees in kleine stukjes. Maak lomboks, djahé en uien met het zout fijn. Vermeng dit goed. Kook het vlees met de kruiden zachtjes in ½ liter water. Voeg dan de fijngesneden groenten en maïs bij het vlees en laat alles nog ca. 30 min. koken tot de groenten gaar zijn. Dit gerecht mag bij het opdienen niet teveel saus bevatten.

400. GANGSA (rundvlees met rode pepers)

500 gram runderlappen
1 theelepel ketoembar
2 tenen knoflook fijngehakt
1 theelepel Javaanse suiker
1 theelepel zout
1 eetlepel citroensap

4 rode lomboks
½ theelepel djinten
½ theelepel djahé
1 theelepel trassi
2½ eetlepel olie
2 voorjaaruitjes gesnipperd

Breng een ½ liter water aan de kook en leg het vlees erin. Daarna zachtjes laten koken tot het gaar is (ca. 1 uur). Snij ondertussen de lomboks schuin in smalle ringen. Wrijf de knoflook, trassi, ketoembar, djinten, djahé, zout en Javaanse suiker tot een pasta. Schep het vlees uit de pan en laat het uitlekken. De overgebleven bouillon laten indampen tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid. Voeg de pasta en olie toe aan de ingedampde bouillon. Roer alles goed door en laat dit weer gedurende 5 min. indampen. Snij het vlees in dobbelstenen van 2 cm en leg deze samen met de lombokringen in de

kokende bouillon. Schep alles voorzichtig om, zet het vuur laag en laat het zachtjes sudderen. Zodra het vocht vrijwel is verdwenen en de hete olie zich begint af te scheiden, kan het citroensap worden toegevoegd. Schep alles nog goed om en serveer het gerecht in een voorverwarmde schaal. Strooi er de gesnipperde voorjaarsuitjes over.

401. KRENGSENGAN (gekruid rundvlees)

500 gram doorregen runderlappen	2 grote gesnipperde uien
4 tenen knoflook fijngehakt	4 lombok rawit gedroogd
1 theelepel zout	½ theelepel zwarte peper
1 theelepel Javaanse suiker	2 eetlepels petis oedang
4 ontvelde tomaten	3 eetlepels olie
2 eetlepels ketjap manis	

Maak het vlees droog met keukenpapier en snij het in dobbelstenen van 2 cm. Stamp uien, knoflook, versnipperde lombok rawit, zout, peper en Javaanse suiker in een vijzel tot een pasta. Meng de petis oedang door de pasta en wrijf het vlees hiermee in. Laat het vlees een kwartiertje liggen. Halveer de tomaten, verwijder vocht en zaadjes. Snij het vruchtvlees in stukjes. Verhit de olie en bak gedurende 5 min. onder voortdurend omscheppen de dobbelstenen vlees. Voeg dan tomaten, ketjap, resterende pasta en zoveel kokend water (of runderbouillon) toe tot alles juist onder staat. Breng het onder voortdurend omscheppen aan de kook en leg dan de deksel op de pan. Dan alles boven een matig vuur laten sudderen totdat het vlees gaar is. Dien het gerecht op in een voorverwarmde schaal. Strooi eventueel wat gesnipperde voorjaarsuitjes erover en leg een of meer bloemen van tomaten en/of plakken komkommer erbij.

402. PASTEL TOETOEP (Indonesische jachtschotel met gehakt)

250 gram mager gehakt	500 gram gekookte aardappelen
1 losgeroerd ei	2 hardgekookte eieren
2 middelgrote preien	2 eetlepels olie
6 eetlepels doperwten	6 eetlepels wortels
2 eetlepels selderie	45 gram boter
zout	peper uit de molen
gemalen nootmuskaat	1 mespunt suiker

Maak van de nog warme aardappelen een puree en voeg hieraan een losgeroerd ei, de helft van de boter, wat zout, peper, suiker en een vleug nootmuskaat toe. Laat de puree volkomen koud worden. Snij de hardgekookte eieren in plakjes. Maak de preienschoon. Gebruik de witte en lichtgroene delen. Snij de preistokken door in de lengte en hierna in smalle reepjes. Verhit de olie of margarine en bak het gehakt (runder / varkensgehakt) onder voortdurend omscheppen totdat het lichtbruin en kruimig is geworden. Voeg dan de prei, doperwten en de reepjeswortel toe. Laat alles nog gedurende 4-6 min. onder voortdurend omscheppen zachtjes bakken. Strooi de fijngehakte selderie of korianderblaadjes erover. Voeg wat zout naar smaak, suiker en peper toe en schep alles goed om. Doe hierna de gehele inhoud van de pan in een met een beetje boter bestreken ovenvaste schaal. Leg de in plakjes gesneden eieren erop en dek alles af met een laag aardappelpuree. Bestrijk de puree met wat zacht geroerde boter. Plaats de schaal in een voorverwarmde oven (250 graden C) en bak in 20-25 min. een mooi goudbruin korstje erop. Dien het gerecht zo warm mogelijk op.

403. BESENGEK (gekruid geroosterd varkensvlees in saus)

500 gram varkenslappen	2 uien
4 tenen knoflook	1 rode lombok
4 kemirienoten	½ blokje trassi van 1 cm
¼ schijf Javaanse suiker	2 eetlepels olie
3 theelepels ketoembar	3 theelepels djinten
1 stukje gemberwortel van 1 cm	2 eetlepels asem
1 stukje sereh van 2 cm	2 blaadjes salam
3 plakjes laoswortel	2 dl santen

zout

Lombok halveren en zaadjes verwijderen. Dan in de keukenmachine de ui, knoflook, lombok, kemirrie, trassi en Javaanse suiker fijnmalen. Dit mengsel voor 5 min. in hete olie zachtjes fruiten. Varkenslappen halveren. Dan aan het kruidenmengsel de varkenslappen, ketoembar, djinten, gemberwortel, asem, sereh, salam, laosen santen toevoegen. Vlees in 30 min. gaar stoven. Op smaak brengen met zout. Laten afkoelen en tot gebruik afgedekt in de koelkast bewaren. Grill voorverwarmen op de hoogste stand. Rooster invetten en vlees uit de saus nemen. Vlees op het rooster vlak onder de grill in 10 min. goudbruin laten kleuren. De lekbak onder het rooster niet vergeten. Halverwege het vlees keren. Intussen de saus opwarmen, sereh, salam, gember en laos uit de saus verwijderen. Vlees op een schaal leggen en overgieten met de saus. Lekker met witte rijst en atjar tjampoer.

404. GOELAI KAMBING (gekruid geitevlees)

750 gram geitenvlees (lapjes)	3 tenen fijngesneden knoflook
2 fijngesneden uien	1 theelepel sambal oelek
½ theelepel laos of 1 schijfje	1 stukje sereh of theelepel poeder
5 blaadjes djerok poeroet	1 stokje kaneel
1 theelepel trassi	½ theelepel zout
1 theelepel suiker	½ theelepel koenjit
1 vleesbouillonblok	1 kopje santen
3 eetlepels olie	

De olie op groot vuur verhitten en direct de knoflook en uien fruiten tot ze slap zijn. Dan de overige ingrediënten even meebakken. De lapjes vlees erdoor roeren, afblussen met santen en dit alles goed door laten koken. Vuur laagdraaien en 45 min. laten sudderen. Nu en dan roeren en proeven of er zout bijmoet. Bij te weinig vocht, iedere keer 4 eetlepels water erbij doen. Van vuur af, 4 uur laten rusten.

405. OPOR KOENING (gekruid rundvlees)

500 gram magere runderlappen	3 glazen water
1 theelepel laos	2 blaadjes djerok poeroet
1 spriet sereh	1 theelepel suiker
1 eetlepel asem	1/8 blok santen
1 hardgekookt ei per persoon	zout

Kruiden:

3 gesnipperde tenen knoflook	1 theelepel trassi
1 theelepel koenjit	5 kemirienoten
½ theelepel ketoembar	1 gesnipperde ui

Vlees in kleine stukjes snijden. De kruiden fijn maken, mengen en fruiten in de olie samen met het vlees. Daarna de laos, water, djerok poeroet, sereh, suiker, asem, zout en water erbij. Laat alles zacht sudderen tot het vlees zacht geworden is. Als laatste de santen al roerende toevoegen, gevolgd door de hele eieren.

406. PIKANTE GEHAKTBALLETJES IN TOMATENSAUS (voor 2 personen) *

1 ui in vieren gedeeld	1 teen knoflook uitgeperst
2 cm fijngehakte gemberwortel	350 gram mager rundergehakt
1 eetlepel mangochutney	½ theelepel djinten
½ theelepel ketoembar	2 eetlepels gehakte korianderblad
1 losgeklopt ei	zout en peper
1 blik tomaten (225 gram)	1 eetlepel kippenbouillon
2 theelepels tomatenpuree	1 theelepel suiker

Hak ui, knoflook en gemberwortel fijn in een elektrische keukenmachine. Voeg gehakt, chutney, djinten, ketoembar en helft van korianderblad toe. Schenk het losgeklopte ei erbij en laat de machine

nog even draaien. Vorm van dit mengsel 16 kleine balletjes. Leg de balletjes naast elkaar in een ondiepe schaal en zet deze 56 min. in de magnetron op vol vermogen tot de balletjes gaar zijn. Verschuif ze tijdens de bereiding een maal. Laat ze afgedekt nagaren. Maak intussen de saus. Doe de tomaten met sap in een grote schaal en voeg bouillon, tomatenpuree, suiker, zout en peper toe. Zet de schaal 5 min. op vol vermogen in de magnetron. Roer regelmatig om. Voeg de resterende koriander toe en zet de schaal opnieuw 23 min. op vol vermogen in de magnetron tot de saus de juiste dikte heeft. Verwarm de balletjes nog 12 min. op vol vermogen in de magnetron. Dien ze op in de saus en garneer eventueel met een takje koriander.

407. BABI KETJAP (gekruid varkensvlees) *

250 varkenslappen in blokjes	1 grote gesnipperde ui
2 tenen knoflook uitgeperst	1 kleine prei in ringen
2 geraspte kemirienoten	2 eetlepels olie
2 theelepels djahé	1 thee­lepel ketoembar
1 thee­lepel sambal oelek	1 eetlepel citroensap
4 eetlepels ketjap manis	2 theelepels Javaanse suiker
zout	1 dl bouillon

Giet de olie in een grote glazen schaal en zet die 2 min. op 600 of 1 min. op 720 Watt in de magnetron. Roer ui, knoflook en prei door de hete olie en fruit dit mengsel 23 min. op vol vermogen, tot de ui glazig is. Voeg dan het vlees, kemirie, djahé, ketoembar en sambal toe. Roer alles goed door elkaar, leg een deksel op de schaal en zet hem 12 a 14 min. op vol vermogen in de magnetron. Roer het vlees halverwege de bereiding een keer goed door en breng het vlees, nadat de tijd verstreken is, op smaak met het citroensap, ketjap, suiker en eventueel wat zout. Laat het vlees in de afgedekte schaal nog 15 min. sudderen op 150 of 180 Watt. Voeg eventueel wat bouillon toe, als er te veel vocht verdampt is. Geef er witte rijst en een atjar bij.

408. DAGING BABI KATJANG (gekruid varkensvlees in pindasaus) *

400 gram mager varkensvlees (blokjes)	2 eetlepels ketjap manis
1 eetlepel citroensap	2 tenen knoflook uitgeperst
1 thee­lepel zout	½ thee­lepel peper
2 theelepels sambal oelek	2 theelepels ketoembar
2 gesnipperde uien	30 gram boter
3 flinke eetlepels pindakaas	1 eetlepel tomatenketchup
1 eetlepel santen	1 thee­lepel boemboe Bali (pasta)

Leg de blokjes vlees tenminste 12 uur in een marinade van de ketjap, citroensap, knoflook, zout, peper, ketoembar en sambal (tabasco is een goede vervanger). Laat de boter in een schaal (ca. 1 liter) op 100% in 1 min. smelten. Meng de uien erdoor en zet de schaal 23 min. op 100% in de magnetron tot de stukjes uizacht zijn. Voeg dan de gemarineerde blokjes vlees toe en zet het geheel in de magnetron met deksel op de schaal voor 6 à 8 min. 100%. Meng er de pindakaas, ketchup, santen en boemboe Bali doorheen. Laat het mengsel zonder deksel in 1 à 2 min. op 100% door en door warm worden. Serveer met witte rijst en bijvoorbeeld atjar ketimoen.

409. MOEGALGAL (gestoofd lams of kalfsvlees) *

500 gram lams of kalfsvlees	2 eetlepels boter
¼ liter water	5 tenen gesnipperde knoflook
2 theelepels peper	sap van ½ citroen

Snijd het vlees in grove blokjes en bak ze in boter. Voeg knoflook, peper en citroensap toe. Maak de saus af met de ca. liter water en laat het vlees hierin stoven tot het zacht is. Magnetron: Verwarm de boter in een ovenvaste schaal van 2 liter onafgedekt ca. 2 min. op 100%. Schep de blokken vlees erdoor en verwarm onafgedekt 3 à 4 min. op 100%. Schep knoflook, peper en citroensap erdoor en schenk dan het water erbij. Verwarm alles afgedekt 14 à 16 min. op 70% tot het vlees gaar is.

410. BELANTJANG DAGING (gekruid rundvlees uit Timor)

500 gram half vet rundvlees	2 eetlepels olie
¼ liter water	3 eetlepels gesnipperde uien
1 teen gesnipperde knoflook	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel trassi	1 theelepel Javaanse suiker
1 eetlepel ketjap manis	zout en peper

Snijd het vlees in dobbelstenen, bestrooi ze met peper, zout en suiker. Laat ze 1 uur staan. Af en toe omscheppen. Dan bakken in de olie en als ze bruin zijn, de uien, knoflook en sambal met trassi toevoegen. Maak de jus af met wat water, ketjap en stooft het vlees tot het gaar is.

411. MASAK HABANG (gestoofde en gekruide runderlapjes)

500 gram rundvlees in repen	2 eetlepels olie
¼ liter water	3 eetlepels gesnipperde uien
2 tenen gesnipperde knoflook	2 theelepels sambal oelek
1 theelepel trassi	3 gepofte kemiries
1 theelepel Javaanse suiker	stukje asem (walnootgrootte)
zout	

Repen vlees snijden van ca. 4 cm. Maak een papje van asem (zonder pitten en vliezen), zout en wat water en smeer de repen daarmee in. Wrijf uien, knoflook, sambal, trassi, kemirie en suiker tot een brij en bak dit op. Bak het vlees hierin mee en maak het af met het water. Stooft het gerecht verder tot het vleeszacht is.

412. MASAK KAMBING (gekookt geiten- of schapenvlees)

500 gram geiten- of schapenvlees	2 eetlepels olie
2 dl water	5 eetlepels gesnipperde uien
3 tenen gesnipperde knoflook	2 theelepels ketoembar
1 theelepel djinten	1 theelepel koenjit
½ theelepel djahé	zout

Wrijf de helft van uien, alle knoflook, ketoembar, djinten, koenjit en djahé tot een brij en fruit dit in de olie. Snijd vlees in blokjes en meng ze door de bakkende kruiden. Na een minuut of vijf afmaken met het water en laten stoven tot het vlees gaar is. Vlak voor het opdienen de rest van de uien er doorheen roeren.

413. HACHEE *

300 gram verse vleesresten	2 dl jus of bouillon
2 middelgrote aardappelen	10 gram laksa
1 eetlepel boter	5 eetlepels gesnipperde uien
1 teen gesnipperde knoflook	3 kruidnagelen
2 salamblaadjes	2 eetlepels azijn
1 eetlepel ketjap manis	

Snijd het vlees in mooie stukjes. Bak uien en knoflook lichtbruin, voeg vlees toe, dan jus, kruidnagels en salam. Snijd de aardappelen in plakjes of blokjes en laat ze mee stoven met het vlees. Maak, als de aardappelen bijna gaar zijn, het gerecht af met de ketjap en azijn. Voeg er de geweekte laksa en uitgeknepen laksa bij en laat de hachee nog even doorstoven. Magnetron: Verwarm de boter in een ovenvaste schaal onafgedekt ca. 1 min. op 100%. Schep de uien en knoflook erdoor en verwarm onafgedekt dit ca. 3 a 4 min. op 100%. Voeg het vlees, jus, kruidnagels, salam en aardappelen toe en verwarm alles afgedekt 12 a 14 min. op 50%. Roer de ketjap, azijn en laksa erdoor en verwarm alles nogmaals afgedekt 4 a 6 min. op 50%.

414. PIENDANG KETJAP (gekruid rund of schapenvlees met ketjap)

500 gram rund- of schapenvlees	2 eetlepels olie
¼ liter water	3 eetlepels gesnipperde uien
1 teen gesnipperde knoflook	1 theelepel sambal oelek

1 theelepel djahé
2 eetlepels ketjap manis
zout
1 theelepel laos

1 spriet sereh
1 stukje asem (walnoot grootte)
1 theelepel trassi

Snijd het vlees in grove stukken en kook ze half gaar. Roer uien, knoflook, sambal, trassi, laos, djahé en asem (ontpitt) door elkaar en bak ze even op in de olie. Voeg het vlees eraan toe en maak het gerecht af met het kook nat, ketjap en de sereh. Laat het vlees hierin ca. 1 uur zachtjes stoven.

415. DAGING SETAN (duivelse runderlapjes)

500 gram runderlapjes
2 dl water
2 tenen gesnipperde knoflook
1 eetlepel mosterdpoeder
2 eetlepels ketjap manis
zout en peper

4 eetlepels olie
3 eetlepels gesnipperde uien
1 theelepel sambal oelek
1 theelepel witte suiker
2 eetlepels azijn

Wrijf uien, knoflook, sambal met suiker, zout en mosterd poeder tot een papje. Wrijf daarmee de runderlapjes die tevoren met peper bestrooid zijn in en laat ze minstens een uur marineren. Bak de lapjes in de olie en maak de jus af met water, ketjap en azijn en laat ze stoven tot ze het vlees gaar is.

416. DAGING BOEMBOE MANGOET (gekruid varkens of rundvlees) *

500 gram poulet
½ liter water
3 tenen gesnipperde knoflook
1 theelepel trassi
2 theelepels Javaanse suiker
2 salamblaadjes

2 eetlepels olie
5 eetlepels gesnipperde uien
2 theelepels sambal oelek
1 theelepel laos
1 spriet sereh
1 stuk asem (grootte 2 walnoten)

Kook het vlees halfgaar. Het grootste deel van de bouillon kan voor soep gebruikt worden. Wrijf uien, knoflook, sambal, trassi, laos, suiker en wat zout tot een brij en fruit deze in de olie tot de uien geel zijn. Bak ook even het uitgelekte vlees mee, voeg 2 dl bouillon toe, de salam en sereh. Maak asemwater met 4 eetlepels warm water en voeg dit ook aan het gerecht toe. Laat alles nog even stoven.

Magnetron:

Doe het vlees (alleen varkensvlees in de magnetron) met 5 dl water in een glazen litermaat en verwarm het afgedekt ca. 10 min. op 100%. Verwarm de olie in een ovenvaste schaal van 2 liter onafgedekt ca. 2 min. op 100% en roer de kruidenbrij erdoor. Verwarm deze onafgedekt 3-4 min. op 100%. Schep het vlees erdoor en voeg 2 dl bouillon, salam, sereh en asemwater toe. Verwarm afgedekt 14 a 16 min. op 70% tot het vlees gaar is.

417. LAMPANG LOEMBOEK (lever met gekruide saus) *

500 gram lever
5 eetlepels kokosmeel
2 eetlepels gesnipperde uien
2 theelepels ketoembar
½ theelepel kentjoer
2 djeroek poeroetblaadjes

1/3 blok santen
½ liter water
1 theelepel sambal oelek
1 theelepel djinten
2 salamblaadjes
peper en zout

Snijd de lever in grove plakken. Wrijf uien, sambal, ketoembar, djinten, kentjoer, peper en zout tot een brij en meng dit met het kokosmeel. Los de santen op in het water en voeg er het kruidenmengsel aan toe. Breng het aan de kook en doe er de lever bij, de salam en djeroek poeroet. Laat alles koken tot de lever gaar is en de kruiden met het kokosmeel een dikke saus zijn gaan vormen.

Magnetron:

Alleen varkens of kalfslever in de magnetron bereiden. Roerde gewreven massa met het kokosmeel en de santen in een ovenvaste schaal van 2 liter tot een gladde massa en breng dit afgedekt in 5 à 7 min. op 100% aan de kook. Doe de lever met de salam en djerook poeroet erbij en verwarm alles afgedekt 16 à 18 min. op 50% tot de lever gaar is.

418. TOLLO PAMARASAN (gekruid vlees uit Toradja) *

500 gram half vet varkensvlees	3 eetlepels gesnipperde uien
2 tenen gesnipperde knoflook	1 theelepel sambal oelek
1 eetlepel gehakte bieslook	1 dikke prei witte deel in 3 cm staafjes
6 kloewaknoten	5 zwarte peperkorrels
zout	

Snijd het vlees in blokjes. Sla de schil van de noten en stamp de pitten fijn. Voeg er ca. 2 dl water aan toe en laat de kloewak hierin 30 min. weken. Zeef het vocht en kook het samen met het vlees en de tot brij gewreven uien, knoflook, sambal en zout. Doe de peperkorrels erbij. Voeg na 30 min. de prei toe en laat het geheel doorkoken tot het vlees gaar is. Vlak voor het serveren de bieslook toevoegen.

Magnetron:

Doe het gezeefde kloewak vocht met het vlees, gewreven massa en peperkorrels in een magnetronschaal van 2 liter. Verwarm deze afgedekt 12 à 14 min. op 70%. Roer de prei erdoor en verwarm alles afgedekt 10 à 12 min. op 70% tot het vlees gaar is. Garneren met de bieslook.

419. MAGADIP (gerecht van geiten, schapen, of lamsvlees uit Madoera) *

500 gram schapen-, lams- of geitenvlees	2 dl water
1 eetlepel olie	1 eetlepel boter

Kruiden:

1 eetlepel gesnipperde uien	2 theelepels ketoembar
1 theelepel djinten	1 theelepel djahé
1 theelepel koenjit	½ theelepel laos
1 mespunt nootmuskaat	1 mespunt kruidnagelpoeder
1 mespunt kaneel	peper en zout

Snijd het vlees in blokjes en doe die in een pan. Strooi hierover de ketoembar, djinten, peper en kruidnagel. Meng alles goed door elkaar, doe het water erbij en zet de pan op het vuur. Wrijf uien, laos, kaneel, djahé en koenjit met zout fijn. Fruit dit mengsel en voeg het bij het kokende vlees. Laat dan alles goed doorstoven tot het vlees gaar en zacht is. Voor het opdienen de boter erdoor doen.

Magnetron:

Gebruik in de magnetron alleen lamsvlees. Verhit 1 eetlepelolie in een schaal van 1 liter onafgedekt ca. 1 min. Schep er de gewreven uienmassa door en verwarm dit 1-2 min. op 100%. Doe het vlees met de ketoembar, djinten, peper, kruidnagel en het water in een schaal van 2 liter en breng dit afgedekt in 4 à 6 min. op 100% aan de kook. Voeg uien massa toe en verwarm alles afgedekt 14 à 16 min. op 70% tot het vlees gaar is. Voor het opdienen de boter erdoor roeren.

420. PERKEDEL ATJEH (pikante gehaktballetjes uit Atjeh) *

500 gram rundergehakt	5 eetlepels kokosmeel
4 eetlepels olie	3 eetlepels gesnipperde uien
3 tenen gesnipperde knoflook	2 theelepels sambal oelek
1 theelepel ketoembar	1 theelepel koenjit
3 eetlepels asemwater	1 spriet sereh
zout en peper	

Wrijf uien, knoflook, sambal, ketoembar en koenjit met elkaar tot een brij. Voeg asemwater toe en de sereh. Bak het kokosmeel onder goed roeren in een koekenpan of wadjan die met 1 eetlepel olie is ingesmeerd tot het gelijkmatig geel van kleur is. Meng het gehakt en kokosmeel met elkaar tot een

homogene massa. Bak de kruidenbrij op in de olie. Draai balletjes van het gehakt mengsel en bak die in de olie gaar. Doe ze op een schaal en overgiet ze met het kruidenmengsel.

Magnetron:

5 eetlepels kokosmeel kunnen op een ovenvast bord in 4- 5 min. op 100% worden gebakken. Tussendoor omscheppen (bord wordt erg warm). Verwarm de olie in een grote schaal onafgedekt 3 min. op 100%. Schep de gewreven massa erdoor en verwarm deze onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Schep de massa uit de olie, kneed het kokosmeel door het gehakt en draai er dan balletjes van. Doe de balletjes terug in de schaal en verwarm ze onafgedekt 9 à 11 min. op 70%. Giet het kruidenmengsel over de balletjes.

421. OSEHOSEH (pittig gekruid gehakt) *

250 gram grof rundergehakt
1 eetlepel olie
2 dl water

6 eetlepels kokosmeel
1/6 blok santen

Kruiden:

3 eetlepels gesnipperde uien
1 theelepel sambal oelek
1 theelepel laos
1 theelepel djinten
3 gepofte kemiries
1 spriet sereh
zout

2 tenen gesnipperde knoflook
1 theelepel trassi
1 theelepel ketoembar
½ theelepel kentjoer
3 eetlepels asemwater
2 djerook poeroetblaadjes

Wrijf uien, knoflook, sambal, trassi, laos, ketoembar, djinten, kentjoer, kemiries en zout tot een brij. Kneed dit door het gehakt en laat het minstens 1 uur maar liever langer, intrekken. Maak de olie heet en braad het vlees met de kruiden aan in een pan met dikke bodem. Steeds goed omscheppen. Voeg er, als het vlees lichtbruin begint te worden, het asemwater, snippers santen, sereh en djerook poeroet aan toe. Laat dit alles een uurtjes zachtjes sudderen. Zonodig af en toe een scheutje water toevoegen.

Magnetron:

Maak het gehakt aan zoals hierboven omschreven en laat het staan. Verwarm de olie in een grote schaal onafgedekt 1 min. op 100%. Schep het gehakt door de olie en verwarm onafgedekt 9 à 12 min. op 70%. Roer tussendoor tenminste 2 maal. Voeg de santen, sereh en djerook poeroet toe en verwarm alles afgedekt nog ca. 10 min. op 50%.

SATÉ'S

Voor saté kan men het volgende vlees gebruiken:

rund; (zeer mals, bijv. ossehaas), kip, varkens-, lams-, kalfs-, en schapevlees.

Vlees snijden aan blokjes (reepjes) van 1x1 cm, 3-4 van deze stukjesvlees aan een satéstokje rijgen (bij voorkeur bamboestokjes gebruiken). De aangeregen stokjes 2-3 uur in een saus zetten van gelijke delen ketjap en water met een weinig sambal. Ook kan men grof gesnipperde ui en knoflook aan de marinade toevoegen. Dit naar eigen smaak. Grillen boven een houtskoolvuur, het houtskool moet gloeien, niet branden.

422. SATÉ (geroosterd vleesgerecht)

500 gram vlees
2 tenen knoflook
sap van ½ citroen

1 kopje ketjap manis
2 theelepels sambal oelek
1 scheepje suiker

Het vlees moet redelijk mager zijn. Snij het vlees in dobbelstenen en marineer het in het mengsel van ketjap, sambal, suiker, citroensap en uitgeperste knoflook. Laat dit minstens een paar uur staan. Rijg dan de dobbelstenenvlees aan stokjes en rooster ze boven een houtskoolvuurtje gaar. Deze marinade kan ook voor de saté oedang gebruikt worden.

423. SATÉ OEDANG (saté van grote garnalen)

Dit is heel verfijnd van smaak. Satés van gamba's (grote garnalen). Verwijder het darmkanaal, snijd ze doormidden en wrijf ze in met wat peper en zout. Marineer ze in de satémarinade (zie vorig recept). Voor het roosteren steekt men 2 stokjes door iedere helft. Serveren met pangangsaus.

424. SATÉ OEDANG SPESIAL (saté van grote garnalen)

24 steurgarnalen	500 gram broccoli
2 tenen knoflook	1 citroen
verse zwarte peper	

Indien men diepvries garnalen heeft, deze eerst laten ontdooien. Garnalen niet pellen, wel de kop eventueel verwijderen. Maak een marinade van het sap van de citroen, de uitgeperste knoflook en verse zwarte peper. Laat de garnalen tenminste 1 a 2 uur in de marinade staan. De broccoli roosjes even blancheren. Daarna aan satéstokjes rijgen in de volgorde: garnaal broccoli garnaal broccoli garnaal. Roosteren boven een houtskoolvuur. Bij het consumeren wel de schil verwijderen.

425. SATÉ OEDANG DAN KETJAP (garnalensaté met ketjapsaus)

600 gram grote Noorse garnalen	10 tenen knoflook
5 theelepels sambal oelek	4 theelepels djahé
1 kleine ui	6 eetlepels ketjap manis
½ theelepel djinten	1½ eetlepel citroensap
½ eetlepel asem	3½ eetlepel olie

Garnalen afspoelen. Boven een kom 8 tenen knoflook uitpersen en 4 theelepels sambal, djahé, 3 eetlepels water en de garnalen toevoegen. Door elkaar roeren 5 uur op een koele plaats laten staan. Af en toe omscheppen. Intussen de ui heel fijn snipperen. Dan in een kom de ui, ketjap, theelepel sambal, djinten, citroensap, asem, 1 eetlepel olie en 1 eetlepel water. De resterende 2 tenen knoflook erboven uitpersen en door elkaar roeren. 20 satéstokjes 3 uur in bakwater leggen. Grill voorverwarmen op de hoogste stand. Rooster met aluminiumfolie bedekken en invetten met olie. Garnalen aanrijgen en op folie leggen. In 10 min de garnalen goudbruin roosteren. Halverwege keren. Satés op een schaal leggen waarbij de ketjapsaus apart bij wordt gegeven. Lekker bij de nasi goreng en chinese kool.

426. SATÉ TOESOEK BABI OF SAPI (saté van varkens- of rundvlees)

500 gram varkens- of rundvlees	1 stukje trassi
1 theelepel ketoembar	1 teen knoflook fijngehakt
1 grote ui fijngesneden	1 theelepel djinten
1 theelepel bruine basterdsuiker	½ kopje melk
½ kopje water	zout en peper

500 gram vlees is genoeg voor zo'n 20 satés. Snij het vlees in grote dobbelstenen. Vermeng dit met djinten, zout, peper, suiker en ketoembar. Fruit in wat olie de trassi, knoflook en de uien. Bak hierin het vlees bruin. Voeg dan melken water toe. Laat het op een klein vuur sudderen totdat het vocht verdampt is. Prik dan het vlees aan pennen en rooster ze in de grill of op de barbecue. Altijd warm serveren met satésaus.

427. SATÉ MADOERA (saté uit Madoera)

500 gram varkensvlees	2 grote uien fijngesneden
2 tenen knoflook fijngehakt	1 theelepel ketoembar
1 stukje trassi	2 eetlepels azijn

½ theelepel kentjoer
4 eetlepels droge kokos
1 blaadje djeroek poeroet

5 kemiries fijngestampt
1 theelepel koenjit

Snij het vlees in dobbelstenen. Vermeng alle kruiden met de kokos en de djeroek poeroet. Doe er dan het vlees en de azijn bij. Meng het vlees goed met de kruiden en laat dit 1 uur intrekken. Prik dan het vlees aan pennen en rooster of grill ze knappend bruin. Van het overgebleven mengsel kan een pindasaus gemaakt worden.

428. SATÉ BOEMBOE SIDOLI (saté andere stijl)

500 gram varkensvlees
2 grote uien fijngesneden
1 stukje trassi
1 theelepel ketoembar
1 theelepel laos

5 kemiries fijngestampt
2 tenen knoflook fijngehakt
1 eetlepel bruine basterdsuiker
1 theelepel djinten

Snij het vlees in dobbelstenen. Vermeng het vlees goed met alle kruiden en laat dit 1 uur intrekken. Rijg het vlees aan pennen en rooster of grill ze. Maak naar eigen keuze een saus.

429. SATÉ PRENTOEL TIMOR (saté uit Timor)

500 gram gehakt (hoh)
4 kemiries fijngestampt
½ theelepel djinten
1 teen knoflook fijngehakt
1 stukje trassi
1 kopje geweekte kokos

2 rode lomboks fijngesneden
½ theelepel ketoembar
1 kleine ui heel fijngesneden
2 eetlepels bruine basterdsuiker
1 geklutst ei

Meng het gehakt goed met de ingrediënten, het ei en de uitgelekte kokos. Maak er knikker balletjes van. Doe er een houten prikker in en bak ze in de hete olie knappend bruin. Doe er een saté- of pangsitssaus overheen. Ook dippen kan.

430. SATÉ PRENTOEL (saté van gehakt)

500 gram rundergehakt
3 uitgeperste tenen knoflook
1 theelepel trassi
½ theelepel djinten
1 eetlepel olie
2 eetlepels citroensap

1 gesnipperde ui
1 theelepel sambal oelek
2 eetlepels kokos
1 mespuntje ketoembar en wat zout
1 ei
1 theelepel bruine basterdsuiker

Wrijf ui, knoflook, sambal, trassi, kokos, djinten, ketoembar en wat zout fijn in een vijzel. Verhit de olie en fruit hierin het kruidenmengsel 2 min. onder voortdurend omscheppen. Meng het gehakt in een kom met het gefruite kruiden mengsel, ei, citroensap en suiker. Vorm van het gehaktmengsel kleine balletjes. Steek de balletjes aan satéstokjes of stokjes en rooster de saté) onder regelmatig omkeren op een rooster boven een houtskoolvuur of onder een voorverwarmde grill.

431. SATÉ PALEMBANG (saté uit Palembang)

750 gram varkensvlees
1 kopje santen
zout

1 eetlepel boemboe sesate
1 teen knoflook fijngehakt
bruine basterdsuiker

Snij het vlees in dobbelstenen. Fruit in wat olie de knoflook en boemboe sesate (merk conimex). Doe er de santen bij en maak af met wat zout en suiker. Laat deze saus afkoelen. Daarna het vlees er goed doorheen mengen en minstens 1 uurlaten intrekken (hoe langer, hoe lekkerder). Prik dan de stukjes vlees aanpennen en rooster of grill ze. Giet er satésaus over.

432. SATÉ TJAMPOER TANI (gemengde saté)

12 kleine saucijsjes
1 doosje champignons
1 teen knoflook fijngehakt
1 theelepel djinten

500 gram varkensvlees
2 uien heel fijngesneden
1 theelepel laos
zout en peper

Snij het varkensvlees in grote dobbelstenen. Breng wat water aan de kook en laat de saucijsjes even meekoken. Haal ze eruit en laat ze uitlekken. Maak een marinade van 1 kopje ketjap manis, de uien, knoflook, zout, peper en laos. Vermeng het vlees goed in de marinade en laat dit minstens 1 uur intrekken. Ook de champignons (middelgroot) mee marinieren. Rijg het vlees, champignons en saucijsjes om en om aan pennen. Rooster of grill ze en natuurlijk een satésaus erover.

433. SATÉ BABI (saté van varkensvlees)

500 gram varkensvlees
1 theelepel ketoembar
1 stukje trassi
2 theelepels bruine basterdsuiker
1 theelepel koenjit

1 grote teen knoflook fijngehakt
½ theelepel djinten
1 theelepel zout
1 grote ui fijngesneden
½ kopje santen

Snij het vlees in dobbelstenen. Vermeng het met de kruiden en de santen. Laat dit een paar uur intrekken. Rijg ze dan aan pennen. Bij het barbecuen kan men bij het omdraaien van de satés wat van het overgebleven sap erover gieten.

434. SATÉ MANIS (zoete saté van varkenshaas)

300 gram varkenshaas
½ eetlepel ketjap manis
citroensap

2 tenen knoflook
1 eetlepel Javaanse suiker
zout

Het vlees in vierkante stukjes snijden. De kruiden fijnmaken en vermengen met het vlees, de ketjap en het citroensap. Het vlees aan pennen rijgen en boven een houtskoolvuur roosteren.

435. SATÉ GOERI (saté van varkenshaas met santen)

Dezelfde kruiden en bereiding als vorig recept, maar met toevoeging van 2 eetlepels heel dikke santen.

436. SATÉ BOEMBOE DENG DENG (saté van varkenshaas)

300 gram varkenshaas
3 rode uien gesnipperd
2 theelepels laos
citroensap

2 witte uien gesnipperd
½ theelepel ketoembar
ketjap manis
suiker en zout

Het vlees in vierkante stukjes snijden. Kruiden fijnstampen en vermengen met het vlees, ketjap, citroensap en 1 eetlepel dikke santen. Goed in laten trekken en daarna het vlees aan pennen rijgen en roosteren. Men kan deze saté ook maken van kip- of geitenvlees.

437. SATÉ BOEMBOE ROEDJAK (saté van vlees naar keuze)

300 gram vlees
2 lomboks
½ theelepel trassi
zout

2 kemiries
1 theelepel laos
asem
1 eetlepel santen

De kruiden fijnmaken en met het in blokjes gesneden vlees en de santen vermengen. Goed in laten trekken en het vlees aan pennen rijgen. Daarna roosteren.

438. SATÉ BOEMBOE KOENING (saté van vlees en runderlever)

150 gram runderlever
2 kemiries
½ theelepel trassi
5 rode uien
1 theelepel koenjit
santen

250 gram vlees
1 lombok
½ theelepel ketoembar
2 witte uien
1 theelepel laos
asem en zout

Het vlees en de lever in vierkante blokjes snijden. De kruiden fijnmaken en fruiten in wat olie. Voeg hierbij wat dikke santen en laat het koken tot de olie eruit komt. Als de kruidenbrij is afgekoeld, mengt men dit met de stukjes vlees. Daarna het vlees aan stokjes rijgen en roosteren.

439. SATÉ PRENTOEL (saté met kokos)

300 gram vlees
1 lombok
2 kemiries
2 witte uien
½ theelepel trassi
suiker

2 eetlepels geraspte kokos
1 mespuntje ketoembar
10 korrels djinten
3 rode uien
1-2 eieren
zout en asem

Het vlees fijnmalen. Alle ingrediënten heel fijnstampen en voeg hierbij het vlees en de eieren. Maak hiervan lange rolletjes (kroketvorm), die elk met een satéstokje doorstoken worden. Men braadt ze in de olie lichtbruin.

440. SATÉ KAJOE MANIS TJINA (zoete chinese saté)

500 gram varkensvlees
7 tenen knoflook
1 gemalen zoethoutstokje

1 ui
2 dl santen van 1/8 blok
satéstokjes

Kruiden:

1 eetlepel ketoembar
1 theelepel peper
1 theelepel nootmuskaat

½ eetlepel djinten
1 theelepel zout

Pers de knoflook uit en snijd de ui fijn. Vermeng knoflook en ui met de kruiden en het zoethout. Wrijf het in blokjes gesneden vlees in met 3/4 van dit mengsel. Prik het vlees aan de stokjes en rooster dit. Besprenkel het met de saus van santen en de rest van het kruidenmengsel.

441. SATÉ BABI MARINADE (saté van varkensvlees)

500 gram varkensvlees
2 tenen knoflook fijngesneden
2 eetlepels ketjap manis

2 sjalotjes fijngesneden
2 eetlepels boter
satéstokjes

Kruiden:

1 theelepel ketoembar
1 theelepel zout
1 theelepel asem

½ theelepel laos
1 theelepel djahé
1 theelepel Javaanse suiker

Snijd het vlees in dobbelstenen. De fijngesneden sjalotjes worden met de knoflook en kruiden vermengd. Dit mengsel zo fijn mogelijk vermalen. Smelt de boter gedurende korte tijd, haal het van het vuur en roer kruiden en ketjap erdoor. Voeg hieraan het vlees toe en laat het gedurende 30 min. marinieren. Rijg het vlees dan aan de stokjes en rooster dit. Bij deze saté zijn sambal katjang en sambal djerोक erg lekker.

442. SATÉ BALI (saté uit Bali)

500 gram rundvlees

1 ui

2 tenen knoflook
1 theelepel asem
½ theelepel laos
½ theelepel koenjit
1 eetlepel ketoembar
1 theelepel trassi
2 blaadjes djerook poeroet
olie

2 dl santen van 1/8 blok
4 kemirinoten
½ theelepel sereh
½ theelepel djahé
½ eetlepel djinten
2 theelepels zout
1 blaadje salam
satéstokjes

Stamp ui, knoflook en kemiries fijn en voeg alle kruiden hieraan toe. Meng ook de santen erdoor. Snijd het vlees in blokjes en wrijf die in met het kruidenmengsel. Steek ze aan stokjes en rooster het vlees, terwijl het met olie wordt besprenkeld.

443. SATÉ SAPPIE (saté van rundvlees)

500 gram rundvlees
2 tenen knoflook
1½ dl santen van 1/8 blok
satéstokjes

1 ui
4 kemirinoten
olie en citroensap

Kruiden:

½ theelepel djahé
1 theelepel sambal oelek
1 theelepel zout
1 eetlepel ketoembar
½ theelepel kentjoer
2 blaadjes djerook poeroet

½ theelepel laos
1 theelepel trassi
1 theelepel Javaanse suiker
½ eetlepel djinten
½ theelepel koenjit
zout

Snijd het vlees in stukjes. Stamp of wrijf de ui, knoflook en kemiries fijn met toevoeging van alle kruiden. Meng de kruiden door de santen en voeg een paar druppels citroensap toe. Terwijl het vlees geroosterd wordt, wordt het met de saus besprenkeld.

444. SATÉ LEMBOET (saté van kokos)

75 gram geraspte kokos
5 kemirinoten
4 tenen knoflook fijngehakt
satéstokjes

zout en olie
2 uien fijngesneden
1 theelepel trassi

Kruiden:

2 eetlepels sambal oelek
1 eetlepel djinten
1 theelepel kentjoer
1 eetlepel djahé
5 blaadjes djerook poeroet

2 eetlepels ketoembar
1 theelepel peper
½ theelepel laos
½ eetlepel serehpoeder

Fruit 1 ui, 2 fijngesneden tenen knoflook en 1 eetlepel sambal in olie. Meng de kokos, gemalen kemiries, 1 ui, 2 tenen knoflook en de overige kruiden. Vermeng nu de gefruite kruiden met de andere en breng het mengsel op smaak met zout. Draai er balletjes van, steek ze op satéstokjes en rooster ze bruin.

445. SATÉ AJAM BETAWI (saté van kippengehakt uit Batavia)

500 gram kippengehakt
3 tenen knoflook fijngehakt
1 eetlepel trassiwater
2 eetlepels Javaanse suiker
1 eetlepel asemwater

2 rode uien fijngesneden
2 kemirinoten
4 blaadjes djerook poeroet
1½ theelepel zout
olie en satéstokjes

Saus:

½ theelepel koenjit
2 dl dikke santen

3 kemirinoten

Kruiden:

2 theelepels peper
2 eetlepels ketoembar

1 eetlepel djinten
3 eetlepels geraspte kokos

Stamp de kruiden door elkaar fijn en braad ze droog op. Braad uien en knoflook en voeg de kruiden toe. Meng dan djerok poeroet, Javaanse suiker en zout met de gebraden kruiden door het kippengehakt. Voeg dan asem en trassiwater toe. Maak balletjes van het gehakt en steek ze aan stokjes. Voor de saus worden de kemiries fijngemaakt. De koenjit toevoegen en opkoken met de santen. Terwijl de saté geroosterd wordt, giet men deze saus over het vlees.

446. SATÉ IKAN (saté van vis)

500 gram kabeljauw of schelvis
3 tenen knoflook
2 dl santen van 1/8 blok
meel en paneermeel

1 ui
2 eieren
1 prei
peterselie

Kruiden:

1 eetlepel ketoembar
½ eetlepel djinten
¼ theelepel peper

2 eetlepels sereh
½ theelepel laos
1 theelepel suiker

Maak de vis fijn. Snijd ui en knoflook fijn en vermeng ze met de kruiden. Splits de eieren en klop het eiwit stijf. Neem ¾ deel van het kruidenmengsel en voegde eierdooiers, fijngesneden prei, peterselie en vis toe. Draai hier balletjes van en haal die door het eiwit en het paneermeel. Vermeng de rest van het kruidenmengsel met de santen. Rijg de balletjes aan de stokjes en rooster ze, terwijl ze met de santensaus worden besprenkeld.

447. SATÉ AJAM TOESOEK 1 (saté van kipfilet)

500 gram kipfilet in blokjes
3 eetlepels citroensap
1 theelepel zout

3 eetlepels ketjap
2 eetlepels olie
peper

Meng de ketjap in een kom met het citroensap, olie, peper en wat zout. Schep de kipblokjes door het mengsel en laat alles ca. 1 uur op een koele plaats staan. Rijg de blokjes aan satéstokjes. Rooster de saté onder regelmatig omkeren en bestrijken met de marinade op een rooster boven een houtskoolvuur of onder een voorverwarmde grill.

448. SATÉ AJAM TOESOEK 2 (saté van kippengehakt)

500 gram kippengehakt
4 tenen knoflook
2 dl santen van 1/8 blok
satéstokjes

1 ui
1 eierdooier
1 stukje citroenschil

Kruiden:

1 eetlepel sambal oelek
½ eetlepel djinten
½ theelepel laos
1 theelepel peper

1 eetlepel ketoembar
½ eetlepel suiker
½ theelepel kentjoer
1 theelepel zout

Snijd ui en knoflook fijn en rasp de citroenschil. Meng dit met het kippengehakt en de kruiden. Voeg de eierdooier toe en draai er balletjes van. Rooster de balletjes aan de stokjes terwijl ze af en toe met de santen worden besprenkeld.

449. SATÉ BABI SPESIAL (saté van varkenshaas)

400 gram varkenshaas	½ dl ketjap manis
½ dl droge rijstwijn (of droge sherry)	½ dl olie
1 eetlepel honing	2 theelepels scherpe mosterd
1 theelepel djahé	1 theelepel ketoembar
1 teen knoflook	6 eetlepels pindakaas
2 middelgrote bananen	16 plakjes ontbijtspek
3 theelepels sambal manis	5 eetlepels gemalen kokos
8 satéstokjes	citroensap

Allereerst de satéstokjes in ruim koud water leggen. Maak dan een marinade van de ketjap, rijstwijn (of droge sherry), honing, mosterd, djahé, ketoembar en uitgeperste knoflook. Alles goed door elkaar roeren. Varkenshaas in 16 gelijke stukken snijden en door de marinade mengen. Tenminste 2 uur afgedekt in de koelkast marineren. Af en toe omscheppen. Grill ca. 10 min. voorverwarmen in de hoogste stand. Intussen in een steelpan 2 dl water en pindakaas al roerend zachtjes aan de kook brengen. Blijven roeren tot de pindakaas is opgelost. Varkenshaas uit de marinade nemen en droogdeppen. Marinade bewaren. Bananen (niet te rijp) in stukjes snijden en stevig omwikkelen met een plakje spek. Om en om aan de saté prikkers rijgen: 2 stukjes varkenshaas en 2 banaan-spekrolletjes. Spiesjes op rooster ca. 9 cm onder de grill in ca. 10 min. goudbruin en gaar grillen, af en toe keren. Lekbak eronder schuiven. Intussen sambal manis, 3 eetlepels geraspte kokos en achtergehouden marinade door de pindasaus roeren. Al roerende weer zachtjes aan de kook brengen. Op smaak afmaken met citroensap. Spiesjes over 4 borden verdelen en op elk bord 2 eetlepels pinda-kokossaus ernaast scheppen. Rest van de geraspte kokos erover strooien. Rest van de saus in een sauskom doen en erbij geven. Lekker met rijst en roergebakken spitskool met taugé.

450. SATÉ DAGING (saté van magere biefstuk)

500 gram magere biefstuk in blokjes	3 tenen fijngestampde knoflook
2 theelepels ketoembar	1 mespunt djinten
1 theelepel citroensap	4 theelepels basterdsuiker
½ theelepel laos	1 theelepel zout
3 eetlepels ketjap	1 eetlepel olie

De blokjes vlees in de marinade leggen die van de overige ingrediënten is gemaakt. Tenminste 3 uur laten marineren. Vlees aan stokjes rijgen en kort voor het eten grillen op de barbecue of elektrische tafelgrill.

451. GEGRILDE VLEESMIX AAN DE SPIES (voor 4 personen)

600 gram lamsvlees	600 gram kipfilet
600 gram fricandeau	600 gram bacon
500 gram rauwe lever	1 aubergine
1 blik ananas	3 grote uien
2 paprika's	1 doosje grote champignons

Marinade:

anassap	3 gesnipperde tenen knoflook
1 eetlepel djinten	1 theelepel oregano
2 gesnipperde uien	1 uitgeperste citroen
1 eetlepel olie	zout

Salade:

sla	olie
citroensap	gesnipperde of ringen ui
suiker	gesnipperde sjalotjes
gehakte bieslook	

Vlees en lever in stukjes snijden voor aan de spies. Ook de ananas, ui, aubergine, paprika en champignons in stukjes snijden voor aan de spies. Het vlees 24 uur marineren, het andere deel voor aan de spies enkele uren marineren. Vlees, lever en groenten om en om aan de spies rijgen en

voorgrillen. De salade klaarmaken. Eventueel een kopje water bij de marinade doen. Spiesen opnieuw door de marinade halen en dan direct grillen. Lekker met de salade en Indische rijst

VISGERECHTEN

452. PEPESAN IKAN 1 (vis in een pakje) *

1 verse makreel	2 grote uien fijngesneden
1 teen knoflook fijngehakt	1 handvol prei fijngesneden
1 stukje trassi	1 theelepel sambal oelek
wat peterselie fijngesneden	1 blikje tomatenpuree
bananenblad of aluminiumfolie	

Maak de vis schoon of koop deze schoongemaakt bij de visboer. Een makreel is genoeg voor 3 personen. Maak de ingrediënten een mengsel. Alles zeer goed mengen. Knip of scheur een stuk bananenblad of aluminiumfolie zodanig dat de gehele vis verpakt kan worden. Spreid een laagje van het mengsel op de folie. Leg de vis erop en smeer de rest van het mengsel op de vis. Vouw de folie goed dicht en bak dit in de oven in 20-25 min. gaar. De vis, is indien gaar ook koud te eten. Heeft men meerdere vissen klaargemaakt en worden deze nog niet gegeten, dan kunnen ze zo in de diepvriezer bewaard worden. Indien nodig, dan ontdooien en opwarmen in een koekenpan met de folie eromheen.

Magnetron:

Gebruik bakpapier in plaats van aluminiumfolie. Het bakpapier hoeft niet met olie ingesmeerd te worden. Gebruik geen zout op de vis. Leg de vis met aan alle kanten kruidenmengsel op het bakpapier en vouw alles tot een pakje. Leg het pakje vis op een groot bord en verwarm het 6 à 7 min. op 100%.

453. PEPESAN IKAN 2 (vis in een pakje) *

2-3 verse makrelen	1 grote ui fijngesneden
1 theelepel knoflook fijngehakt	1 eetlepel sambal oelek
4 kemiries fijngestampt	1 theelepel sereh
sap van ½ citroen	zout
wat selderie	bananenblad of aluminiumfolie

De makrelen schoonmaken en inwrijven met zout en citroensap, daarna afspoelen. De ingrediënten goed mengen en door de hele vis wrijven, dan in het bananenblad of aluminiumfolie wikkelen en ca. 1 uur roosteren in de oven. Dan de folie openen en de vis ca. 10min. verder roosteren.

Magnetron:

Bereiding zoals pepesan ikan 1.

454. PEPESAN IKAN 3 (vis in een pakje) *

4 kleine makrelen	2 eetlepels asemvocht
½ theelepel zout	2 tenen knoflook
2 theelepels Javaanse suiker	1 theelepel sambal oelek
2 eetlepels ketjap asin	½ theelepel djahé
1 eetlepel olie	bananenblad of aluminiumfolie

Spoel de schoongemaakte vissen van binnen en van buiten af onder stromend koud water. Maak ze hierna van binnen en van buiten droog met keukenpapier. Roer ineen kommetje het zout door het asemvocht. Blijf roeren tot het zout is opgelost. Bestrijk de vissen aan de binnen en buitenkant met dit mengsel en laat ze een kwartier liggen. Vermeng intussen de uitgeperste knoflook met suiker, sambal, ketjap en djahé. Leg 4 stukken bananenblad of aluminiumfolie uit en bestrijk ze met wat olie. Verwarm de oven tot 250 °C. Maak de vissen opnieuw van binnen en van buiten droog en bestrijk ze met het ketjap mengsel. Leg ze op de bananenblad of aluminiumfolie en vouw er pakjes van. Eventueel dichtsteken met houten prikkers. Leg de pakjes in het midden de de hete oven. Keer de pakjes na 10 min. om en laat ze nogmaals 10 min. in de hete oven. Dien de pakjes op en laat de gasten ze aan tafel openen. Witte rijst en enkele groente gerechten passen hier goed bij.

Magnetron:

Bereiding zoals pepesanan 1.

455. PEPESAN IKAN 4 (vis in een pakje) *

700 gram gefileerde kabeljauw	2 eetlepels asemvocht
½ theelepel zout	2 eetlepels olie
1 grote gesnipperde ui	1 teen knoflook fijngehakt
1 theelepel sambal trassi	4 eetlepels dikke santen
bananenblad of aluminiumfolie	

Verdeel de vis in 4 gelijke stukken en spoel ze af onder stromend koud water. Daarna droog maken met keukenpapier. Vermeng het zout met het asemvocht en blijven roeren tot het zout opgelost is. Bestrijk de stukken vis aan alle kanten met dit mengsel en laat ze een kwartier liggen. Fruit de ui in de olie totdat hij wat kleur begint te krijgen. Voeg dan de fijngehakte knoflook en sambal toe. Schep alles goed om en voeg vervolgens de dikke santen toe. Goed omscheppen en op een groot koud bord overdoen. Laat het afkoelen. Verhit de oven tot 250°C. Leg de stukken bananenblad of aluminiumfolie uit en bestrijk ze met wat olie. Maak de stukken vis opnieuw droog en bestrijk ze met het santen (kokos)mengsel. Leg de stukken vis op de folie en verdeel de rest van het santenmengsel erover. Vouw de stukken folie om de vis en maak er pakjes van. Maak de pakjes dicht met een katoendraad of met houten prikkers. Leg de pakjes in het midden van de hete oven en keer ze na 10 min. om. Daarna nog 6 a 8 min. in de hete oven. Dit ligt aan de dikte van de vis. Dien de pakjes op aan tafel zodat ieder ze zelf kan openen op het bord. Witte rijst met een sambal goreng met garnalen is een goede keus.

Magnetron:

Bereiding zoals pepesan ikan 1.

456. PEPESAN IKAN 5 (vis in een pakje) *

700 gram gefileerde wijting	2 eetlepels asemvocht
1/2 theelepel zout	3 theelepels sambal badjak
11/2 eetlepel olie	bananenblad of aluminiumfolie

Spoel de filets af onder koud stromend water en maak ze daarna droog met keuken papier. Vermeng het asemvocht met het zout en blijf roeren totdat het zout opgelost is. Wrijf de filet in met dit mengsel en laat ze een kwartier liggen. Bestrijk het bananenblad of aluminiumfolie met wat olie. Maak de filets opnieuw droog. Roer een eetlepel olie door de sambal badjak en bestrijk de filets met dit mengsel. Verdeel de filets over de stukken folie en vouw de pakjes dicht. Pakjes dichtmaken met een katoendraad of met houten prikkers. Leg de pakjes in het midden van een voorverwarmde oven (250 °C). Keer de pakjes na 8 min. om en laat ze dan nog 6-8 min. in de het oven liggen. In plaats van een oven kan ook een grill gebruikt worden. De vispakjes moeten op een afstand van ca. 12 cm van het grillelement liggen.

Magnetron:

Bereiding zoals pepesan ikan 1.

457. IKAN BOEMBOE BALI 1 (gebakken makreel of kabeljauw)

1 makreel of kabeljauwfilet	2 grote uien fijngesneden
1 teen knoflook fijngehakt	1 blikje tomatenpuree
1 theelepel sambal oelek	2 theelepels laos
2 theelepels ketoembar	5 kemiries fijngestampt
1 blaadje salam	nootmuskaat
zout en peper	

Maak de vis schoon, spoel ze af en licht inzouten. Kabeljauwfilet kan men zo bakken. Gebruikt men makreel, dan in 3 stukken verdelen en in de olie knappend bruin bakken. Leg de moten op een vuurvaste schaal. Maak een mengsel van de ingrediënten. Fruit dit in wat olie tot de uien lekker bruin

zijn. Voeg een beetje water en een blaadje salam toe. Laat de saus indikken. Giet de saus over de vis een warm dit in het geheel voor het eten op.

458. IKAN BOEMBOE BALI 2 (gebakken kabeljauw)

500 gram verse of diepvriesvis	1 spriet sereh
2 eetlepels ketjap manis	1 eetlepel bruine basterdsuiker
½ theelepel laos	½ theelepel djahé
1 grote ui fijngesneden	2 tenen knoflook fijngehakt
1 theelepel citroensap	1 stukje trassi
zout en peper	

Diepvries kabeljauw is prima. Verse vismoten goed wassen en inwrijven met zout, peper en citroensap. Bak ze in olie knappend bruin en laat ze uitlekken. Fruit in de overgebleven olie de fijngesneden knoflook, uien, trassi, wat sambal, laos, djahé, sereh en bruine suiker. Gaan de uien kleuren, dan de ketjap toevoegen. Daarna de vismoten erbij en voorzichtig mengen met het kruidenmengsel. Op een klein vuur 5 a 10 min. laten sudderen. Serveer met witte rijst.

459. IKAN BOEMBOE KETJAP 1 (gebakken kabeljauw)

1 kg harde vis (kabeljauw)	2 eetlepels olie
1 gesnipperde ui	1 mespunt knoflookpoeder
½ kopje ketjap manis	1 theelepel laos
½ theelepel sambal oelek	enkele druppels azijn

Fruit de ui met de knoflook, wrijf ze fijn en vermeng ze met de overige kruiden. Maak de moten vis schoon en smeer ze in met het kruidenmengsel. Wikkel vervolgens de vis in aluminiumfolie, dat aan de binnenzijde is ingevet met wat olie. Rooster de vispakjes gaar in 20 a 30 min.

460. IKAN BOEMBOE KETJAP 2 (gebakken kabeljauw)

500 gram kabeljauw (4 moten)	2 eetlepels citroensap
2 eetlepels olie	1 gesnipperde ui
1 mespunt knoflookpoeder	2 eetlepels ketjap asin
½ theelepel sambal oelek	½ theelepel djahé
3 eetlepels ketjap manis	aluminiumfolie

Spoel de moten vis onder de kraan af en droog ze met keukenpapier. Wrijf ze in met het citroensap en leg ze terzijde. Fruit de gesnipperde ui, voeg knoflook, sambal en ketjaps toe. Roer alles goed om en neem het van het vuur. Smeer nu de kabeljauw moten met het mengsel in en wikkel iedere moot in aluminiumfolie die van de binnen kant met een beetje olie is bestreken. Rooster ze op de barbecue in 20 a 30 min. gaar.

461. IKAN BOEMBOE ROEDJAK (gebakken kabeljauw of schelvis)

500 gram verse vis	1 grote ui gesnipperd
1 theelepel knoflookpoeder	1 theelepel laos
1 theelepel sambal oelek	1 theelepel djahé
1 eetlepel ketjap manis	1 eetlepel koffiemelk
1 eetlepel santen	zout, suiker en olie

Maak de vis (kabeljauw of schelvis) schoon en snijd ze in stukken. Droog de vis en bak ze in olie (reeds gebakken vis zoals lekkerbekjes kunnen ook gebruikt worden). Fruit de ui met de kruiden in wat olie. Doe er een klein beetje waterbij en leg de gebakken stukken vis in dit sausje. Laat alles ca. 10 min. sudderen. Maak tenslotte het geheel af met de koffiemelk en santen. Eventueel naar eigen smaak wat suiker toevoegen

462. IKAN BOEMBOE SANTEN (gebakken vis in kokossaus)

4 kleine makrelen gefileerd	2 eetlepels asemvocht
-----------------------------	-----------------------

½ theelepel zout	1½ dl olie
2 grote gesnipperde uien	2 tenen knoflook fijngehakt
1 eetlepel gemberwortel	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel Javaanse suiker	1 eetlepel ketjap asin
2 dl dunne santen 1 dl dikke santen	1 rode ontpitte lombok

Vraag uw leverancier de vissen (mullen of rode ponen kan ook) te fileren en de huid te verwijderen. Spoel de filets af onder koud stromend water en maak ze droog. Vermeng het zout met het asemvocht totdat het zout opgelost is. Bestrijk de filets hiermee en laat ze een kwartier liggen. Fruit intussen de ui in 2 eetlepels olie tot ze verkleuren en voeg dan de fijngehakte knoflook en fijn geraspte gemberwortel toe. Schep alles enkele malen goed om en voeg dan de sambal, Javaanse suiker, ketjap en dunne santen toe. Breng alles al roerend aan de kook. Zet het vuur lager en laat het 5 min. zachtjes doorkoken. Schenk de resterende olie in een koekenpan. Maak de filets opnieuw droog en bak ze in de hete olie snel aan weerskanten goudbruin. Laat ze even uitlekken op keukenpapieren leg ze dakpansgewijs op een voorverwarmde schaal. Voeg de dikke santen toe aan de hete saus. Breng al roerend deze saus opnieuw aan de kook. Giet de kokende saus over de filets. Garneer het gerecht door een bloem van rode lombok.

463. IKAN BOEMBOE KATJANG (gebakken vis met pindasaus)

500 gram gefileerde kabeljauw	2 eetlepels asemvocht
½ theelepel zout	2 eetlepels ketjap asin
2 eetlepels ketjap manis	1 eetlepel citroensap
6 eetlepels dikke santen	2 eetlepels pindakaas
zwarte peper uit de molen	6 eetlepels olie
1 eetlepel peterselie	1 kleine rode lombok

Verdeel de vis in 4 gelijke stukken en spoel ze af onder koud stromend water. Maak ze droog met keukenpapier. Vermeng het asemvocht met het zout totdat het zout opgelost is. Bestrijk de stukken vis aan alle kanten met dit mengsel en laat ze een kwartier staan. Doe de ketjaps, citroensap, santen en pindakaas in een pannetje. Roer alles goed om en breng het al roerend aan de kook. Blijf roeren tot een gebonden saus is verkregen. Water toevoegen indien de saus te dik wordt. Maak de stukken vis opnieuw droog en bak ze in de hete olie met wat peper aan alle kanten goudbruin. Verwijder daarna zoveel mogelijk olie uit de pan en giet de het saus in de pan. Schep de saus ook over de stukken vis en laat alles nog enkele minuten heel zachtjes pruttelen. Schep de vis hierna op voorverwarmde borden en verdeel de resterende saus over de stukken vis. Strooi gehakte peterselie en reepjes lombok er overheen.

464. IKAN BRENGKES (gekookte kabeljauw of schelvis in pakjes)

500 gram visfilets	1½ dl santen van ½ blok
aluminiumfolie	boter

Kruiden:

10 rode uien	3 tenen knoflook
2 lomboks	1 theelepel trassi
1 eetlepel Javaanse	suiker en zout

Kook de vis (kabeljauw of schelvis) in water. Snijd de uien, knoflook en de lomboks fijn en stamp ze met de kruiden. Maak van aluminiumfolie ingevette pakjes, die gevuld zijn met: 1 laag vis, 1 laagje kruidenmengsel, 1 schepje santen. Dan ca. 15 min. roosteren of grillen. Koolbladeren kunnen i.p.v. aluminiumfolie gebruikt worden. Deze vooraf even in kokend water leggen.

465. IKAN DJAHÉ (gebakken kabeljauwfilets met gember)

1 kg kabeljauwfilets	3 uien fijngesneden
2 tenen knoflook fijngehakt	1 eetlepel djahé
1½ eetlepel sambal oelek	1 theelepel citroenschil
1 theelepel laos	2 eetlepels citroensap
2 eetlepels bruine basterdsuiker	2 eetlepels ketjap manis

½ eetlepel zout

Snij de vis in stukken. Fruit in wat olie de uien, knoflook en djahé. Roer er dan de sambal, citroenschil, laos, citroensap, suiker, ketjap en zout door. Bak de blokjes vis in hete olie, laat ze uitlekken en leg ze op een platte schaal. Giet er dan het kruiden mengsel over.

466. IKAN KETJAP MANIS 1 (gebakken vis in zoete ketjap)

4 kleine schelvisen of 4 moten kabeljauw	2 eetlepels ketjap manis
1 eetlepel citroensap	1 theelepel laos
1 teen knoflook	1 theelepel djahé
1 theelepel sambal	zout

Bak de uitgelekte vis in hete olie goudbruin. Laat de vis uitlekken en leg ze op een platte schaal. Fruit in de overgebleven olie de fijngesneden knoflook, djahé, wat zout, sambal en laos. Voeg daarna de vis bij het mengsel en laat dit ca. 15 min. op een klein vuur. De laatste 5 min. de ketjap er overheen gieten.

467. IKAN KETJAP MANIS 2 (gebakken vis in zoete ketjap)

6 schelvisjes of rode poon	1 theelepel djahé
4 rode lomboks in schijfjes	6 schijfjes laos
3 tenen knoflook	sap van 1 citroen
3 eetlepels ketjap manis	

Leg de vissen open en wrijf ze in met het citroensap. Bak in hete olie 2 vissen tegelijk. Leg er wat lombok op, 1 eetlepel ketjap er overheen, 2 schijfjes laos, teen knoflook fijngesneden en wat djahé. Laat zo de vis gaar stoven. Niet omkeren. Verwijder wel de laos voor het opdienen. Geef de vis bij witte rijst of nasi goreng.

468. IKAN SANTEN (gekookte vis in kokosmelk)

5 moten vis	2 uien gesnipperd
5 lomboks gesnipperd	1 theelepel laos
½ liter dunne santen	1 spriet sereh
2-3 laurierbladeren	1 stukje trassi

Fruit in wat olie de ui, lombok, laos en trassi. Voeg er dan de santen, sereh en laurier bladeren bij. Leg er dan de mootjes vis in en laat alles langzaam doorkoken. Desgewenst kan men er nog wat soja in doen.

469. IKAN DOEDOOH (gebakken makreel of schelvis in santen)

500 gram makreel of schelvis	3 tenen knoflook
1 dl santen van 1/8 blok	olie

Kruiden:

½ theelepel koenjit	1 eetlepel djinten
1 eetlepel ketoembar	1 theelepel trassi
1 theelepel asem	1 theelepel zout

Snijd de knoflook fijn en fruit dit met de rest van de kruiden in de olie. Doe de vis in zijn geheel erbij, bak ze aan weerszijden bruin. Voeg dan de santen toe en laat de vis koken tot er olie uitkomt.

470. IKAN KEMIRIE (geroosterde makreel in kruidensaus)

500 gram makreel	4 kemirinoten
4 lomboks	25 gram santen
2 dl water	citroensap
olie	aluminiumfolie

Kruiden:

½ eetlepel djinten	1 eetlepel ketoembar
1 theelepel laospoeder	½ theelepel trassi

Rooster de vis op aluminiumfolie onder een grill, 7 min. aan elke kant. Pof de kemiries en wrijf ze fijn, vermeng ze met de fijngesneden lomboks. Voeg hieraan de rest van de kruiden toe, evenals de trassi. Fruit dit mengsel in de olie lichtbruin. Voeg dan santen met het water toe en laat het geheel koken totdat de saus rood wordt. Snijd de vis in moten en schenk de saus erover. Sprenkel er tenslotte citroensap overheen.

471. IKAN MANGOET (gebakken makreel of schelvis in kruidensaus)

500 gram makreel of schelvis	8 gekookte lomboks
10 kemirinoten	2 fijngesneden uien
santen	olie

Kruiden:

1 theelepel kentjoer	½ theelepel laos
1 theelepel trassi	

De vis wordt in olie gaar gebakken. Intussen maakt men de saus: de kruiden, uien en kemiries worden fijngemaakt en met santen gekookt tot het mengsel een rode kleur krijgt en de olie eruit komt. De vis nog even in de saus laten meekoken. De saus kan ook over de vis gegoten worden.

472. IKAN PIENDANG TOEMIS (gebakken visfilet in saus)

500 gram visfilet	2 uien
1 dl asemwater	2 eetlepels trassiwater
olie	

Kruiden:

4 tenen knoflook	2 eetlepels sambal oelek
1 spriet sereh	½ theelepel koenjit
1 schijfje laos	zout

De uien en knoflook worden fijngesneden en met de kruiden in de olie bruin gebakken. Dan het trassiwater en de moten filet (makreel of schelvis) toevoegen. Alles even laten meebakken, dan het geheel met een paar kopjes water afblussen. Zodra de vis gaar is, voegt men wat asemwater toe. De saus is klaar als ze goed ingedikt is.

473. IKAN KODOK (gevulde en gestoomde makreel)

1 kg makreel (2 vissen)	2 eieren
1 ui fijngesneden	1 prei fijngesneden
45 gram bloem	150 gram geraspte kokos
olie of boter	

Kruiden:

½ theelepel nootmuskaat	1 theelepel peper
3 theelepel bieslook	zout

Snijd de vissen voorzichtig aan de buikzijde open. Haal het vlees en de graten eruit. Bak het vlees zonder vet en prak het fijn. Vermeng dit met de kruiden, uien prei. Bak dit mengsel heel kort. Voeg dan de bloem en kokos toe en bak het gaar. Laat het koud worden, vul de lege vissen met het mengsel en stoom de vissen dan warm.

474. IKAN PETJEL (gekookte vis in kruidensaus)

500 gram gekookte vis	8 kemirinoten
-----------------------	---------------

1 theelepel trassi
3 dl melk
zout

4 rode lomboks
2 eetlepels gehakte selderie

Leg de vis zonder graten in een schaal. Pof de kemiries en stamp ze fijn met de lomboks, trassi en zout. Roer dit mengsel in de melk en kook het. Giet de melk met de kruiden dan over de vis en strooi er selderie over.

475. IKAN GORENG (gebakken vis met kruidensaus)

500 gram makreel of poon
2 lomboks
2 theelepels sambal oelek

2 tenen knoflook
1 dl azijn
olie

Kruiden: 2 cm djahé 1 theelepel koenjit zout Snijd de vis in moten en zout de stukken. Bak ze in de olie. Maak knoflook en lomboks fijn met de kruiden en voeg de sambal toe. Bak dit mengsel in een aparte pan en leng het aan met de azijn. Laat dit even indikken. De saus wordt apart bij de vis geserveerd.

476. IKAN MANGOT MAKREEL (gebakken of gestoomde makreel in kruidensaus)

2 gebakken/gestoomde makrelen
1 teen knoflook fijngehakt
1 theelepel asem
½ blok santen
suiker

2 gesnipperde uien
2 ontpitte rode lomboks
4 blaadjes djeroek poeroet
2 eetlepels boter
zout

Kruiden:

4 kemirinoten
1 theelepel kentjoer

1 theelepel koenjit
1 theelepel trassi

Vermeng de gesnipperde uien en knoflook met de kruiden en stamp of maal alles fijn. Fruit dit mengsel in de boter en voeg asem, suiker en zout toe. Roer dit goed om, om aanbranden te voorkomen. Los de santen op in het warme water en schenk dit bij het gefruite mengsel. Doe er nu ook de djeroek poeroet bij en breng het geheel aan de kook. Blancheer de gebakken vis 10 min. in deze saus en leg de vissen in een diepe schaal. Laat de saus indikken en begiet er de vissen mee.

477. IKAN KOENING (gebakken kabeljauwfilet in saus)

500 gram kabeljauwfilets
1 theelepel asem
2 eetlepels boter

2 tenen knoflook
½ blok santen
1½ dl water

Kruiden:

1 theelepel koenjit
½ theelepel trassi
zout

½ theelepel djinten
1 theelepel ketoembar

Snijd de knoflook heel fijn en fruit dit met de kruiden in boter goudgeel. Bak de kabeljauwfilets in dit mengsel aan beide kanten bruin. Los de asem en de santen in het water op en schenk dit bij de vis. Laat het geheel koken tot de vis gaar is. De kabeljauw mag niet uit elkaar vallen.

478. IKAN SANGGROBANDING (gestoofde vis in kruidensaus)

6 moten vis (makreel)
4 groene lomboks
½ liter melk

12 kemirinoten
4 tenen knoflook
1 eetlepel ketjap manis

Kruiden:

1 theelepel trassi

½ eetlepel koenjit

1 schijfje laos	4 cm sereh
2 eetlepels olie	asem

Bak de vis half gaar. Stamp de kemiries, lomboks, knoflook, trassi, koenjit en laos goed fijn en fruit dit mengsel in de olie. Doe er dan melk, sereh en ketjap bij. Laat de saus 5 min. goed doorkoken en voeg dan de vis toe. Als de vis door en door warm is, kan het gerecht opgediend worden.

479. IKAN KAKAP (gekookte schelvis in mayonaise)

1 schelvis	4 eierdooiers
2 hardgekookte eieren	5 eetlepels slaolie
4 eetlepels azijn	2 theelepels kappertjes
augurkjes en sla	zout en peper

De in moten gehakte schelvis wordt in zout water gekookt. Intussen een mayonaise maken van slaolie, azijn, de eierdooiers, peper en zout. Hierin worden de moten vis gewenteld, die vervolgens in het midden van een schaal gelegd worden. De rest van de mayonaise giet men over de vis. Sla, kappertjes, augurkjes en de gehalveerde eieren schikt men om de vis heen.

480. IKAN KOEBIS (geroosterde kabeljauw in koolbladeren)

300 gram kabeljauwmoten	4-6 grote koolbladeren
1 fijngesneden ui	4 rode lomboks
1 schijfje laos	1 theelepel trassi
50 gram boter	50 gram bruine basterdsuiker

Kook de koolbladeren half gaar in ruim water. Stamp ui, lombok, laos en trassifijn en fruit het mengsel in boter. Haal de pan van het vuur en roer er bruine suiker doorheen. Leg in de koolbladeren een laagje gefruite kruiden en vervolgens een mootje vis. Bedek dit weer met kruiden. Vouw de koolbladeren goed dicht, maak ze vast met een houten prikker en rooster ze boven een houtskool vuur of zet ze ca. 20 min. in een hete oven.

481. IKAN MAKASAR (gestoofde vis Makasar)

4 gefileerde rode ponen	1 grote gesnipperde ui
1 teen knoflook	4 kemirienoten
6 eetlepels olie	sap van 1 citroen
peper uit de molen	zout

Spoel de visfilets af onder koud stromend water en maak ze droog. Bestrijk ze met citroensap en laat ze een kwartier liggen. Wrijf intussen de ui, uitgeperste knoflook en kemiries fijn. Maak de filets opnieuw droog en wrijf ze in met zout en peper. Bak de filets in hete olie snel aan weerszijden goudbruin. Neem ze uit de pan en laat ze uitlekken op keuken papier. Neem zoveel olie uit de pan dat 1 eetlepel overblijft. Bak hierin gedurende 2 min. de fijngewreven massa. Voeg 2 dl kokend water en breng al roerend alles aan de kook. Laat het even door koken en voeg naar smaak nog wat zout en peper toe. Warm de gebakken visfilets even op in de saus. Doe hierna alles in een voorverwarmde schaal.

482. IKAN MANDAR (gekruidde vis)

1 kg makreel in mootjes	2 eetlepels olie
1 grote gesnipperde ui	2 tenen knoflook
2 theelepels sambal oelek	2 eetlepels citroensap
½ theelepel koenjit	zout

Spoel de mootjes af en maak ze droog. Daarna licht zouten en 15 min. laten liggen. Fruit de ui totdat hij begint te verkleuren. Voeg dan gesnipperde knoflook en sambal toe. Schep alles goed om, doe dit mengsel in een vijzel en wrijf het tot een pasta. Doe de pasta in een pan en voeg koenjit, citroensap en wat zout toe. Schenk 3 dl water erbij en breng al roerend alles aan de kook. Leg de mootjes

makreel in de pan, zet het vuur lager en laat ze 8 tot 10 min. zachtjes stoven. Dien het gerecht met stoofvocht op in een voorverwarmde schaal.

483. IKAN DAN SAJOER (vis met groenten)

1 kg gefileerde vis	2 uien
4 rode lomboks	100 gram sperziebonen
240 gram bamboespruiten	2 tenen knoflook
1 theelepel gemberwortel	2 eetlepels ketjap asin
4 eetlepels olie	4 ontvelde kleine tomaten
zout	

Spoel de filets (makreel, mul of rode poon) af en maak ze droog. Bestrooi ze met wat zout en laat ze 15 min. liggen. Snipper 1 ui en de andere in 8 partjes. Maak de rokken van uipartjes los. Ontpit de lomboks en snij ze in smalle reepjes. Snij de boontjes in stukjes van 2 cm. Voeg de fijngehakte knoflook, geraspte gemberwortel en ketjap toe aan de gesnipperde ui. Wrijf dit mengsel tot een gladde brij. Maak de filets opnieuw droog en bak ze in hete olie snel aan weerskanten goudbruin. Laat de filets uitlekken en bak in de overgebleven olie de uien brij goudbruin. Voeg hierna de boontjes, stukjes ui en lombokreepjes toe. Fruit alles gedurende 2 min. Voeg daarna de reepjes bamboe toe en giet 2 dl kokend water toe. Alles omscheppen en de kook er over laten komen. Zet het vuur lager en laat alles 2 min. zachtjes doorkoken. Leg de gebakken filets op voorverwarmde borden en schep de hete saus met groenten er overheen. Als garnering tomatenbloemen erbij leggen. Serveer witte rijst of gekookte mie erbij.

484. IKAN COLO (geroosterde vis met groenten)

4 schoongemaakte makrelen	2 eetlepels citroensap
½ theelepel zout	100 gram sperziebonen
1 kleine chinese kool	1 middelgrote aubergine
3 eetlepels olie	1 grote gesnipperde ui
1 teen knoflook fijngehakt	1 theelepel sambal oelek
3 eetlepels pindakaas	2 dl dunne santen
2 eetlepels citroensap	

Spoel de makrelen af en maak ze droog. Los het zout op in 2 eetlepels citroensap. Wrijf hiermee de vissen in en laat ze 15 min. liggen. Kook de boontjes in ruim water met wat zout 4 tot 5 min. Laat ze uitlekken en afkoelen. Snij de chinese kool (ijsbergsla of paksoi) in smalle reepjes. Leg de groente in een vergiet en giet er langzaam enkele liters kokend water langzaam overheen. Laat de groente uitlekken en afkoelen. Verwijder het kroontje van de aubergine en rooster de aubergine totdat ze bijna zwart ziet. Verwijder dan de schil en snij ze in dunne plakken. Fruit de ui totdat hij verkleurt, voeg dan knoflook en sambal toe. Alles goed omscheppen en dan de pindakaas en santen erbij doen. Breng alles al roerend aan de kook. Roer er 2 eetlepels citroensap doorheen. Is de saus te dik dan wat water toevoegen. Laat dan de saus lauwwarm afkoelen. Maak de vissen opnieuw droog en bestrijk ze met wat olie. Rooster ze in 10 tot 12min. in een hete grill of boven de barbecue goudbruin. Leg de vissen in het midden van een grote schaal en schik de koud geworden groenten soort bij soort ernaast. Dien de saus apart erbij op.

485. IKAN PANGANG (geroosterde makreel of kabeljauw)

500 gram makreel of kabeljauwfilet	zout en peper
4 eetlepels ketjap manis	3 eetlepels olie

Bestrooi de schoongemaakte makreel of kabeljauw met wat zout en peper. Meng de ketjap in een kommetje met de olie. Bestrijk de vis met het ketjap oliemengsel. Grilleer de vis onder af en toe omkeren en bestrijken met het oliemengsel tot de vis mooi bruin en gaar is. Serveer de ikan pangang met een sausje van 1 eetlepel ketjap, 2 eetlepels water, 1 eetlepel citroensap, 1 theelepel sambal en wat zout en peper.

486. IKAN TJOEKA (gekruide schelvis of kabeljauw)

500 gram schelvis/kabeljauwfilet	4 eetlepels olie
----------------------------------	------------------

1 gesnipperde ui	2 theelepels sambal
½ theelepel koenjit	4 eetlepels azijn
1 mespunt djahé	zout

Snijd de visfilet in flinke stukken en bestrooi ze met wat zout. Verhit de olie en bak de vis rondom mooi bruin en gaar. Haal de vis met een schuimspaan uit de pan, leg ze op een schaal en houd ze warm. Fruit de ui, sambal, koenjit en djahé in de achtergebleven olie. Voeg de azijn toe en laat alles even doorkoken. Schenk de saus over de warme stukken vis.

487. OEDANG MANIS/ASIN (gebakken steurgarnalen in zoetzure saus)

12 steurgarnalen	1 teen knoflook fijngehakt
1 grote ui fijngesneden	3 eetlepels ketjap manis
3 eetlepels azijn	1 theelepel laos
1 theelepel bruine suiker	3 theelepels maïzena
½ theelepel ve-tsin	zout, peper en nootmuskaat

Spoel de garnalen af en pel ze. Het staartstukje laten zitten. Kerf de rug iets in en bestrooi ze met wat zout, peper, nootmuskaat en maïzena. Maak van de ingrediënten een mengsel. Bak de garnalen in wat olie in ca. 2 min. bruin en laat ze uitlekken. Fruit het mengsel in de overgebleven olie en voeg de garnalen weer toe. Roer alles goed om tot het goed warm is. Serveer op een platte schaal. Garneer met komkommer, tomaat en schijfjes ei.

488. OEDANG KERRIE (garnalen in kerriesaus)

250 gram gepelde garnalen	2 tenen knoflook fijngehakt
1 stukje trassi	2 theelepels paprikapoeder
2 theelepels ketoembar	1 eetlepel kerrie
2 eetlepels gedroogde kokos	1 theelepel djahé
2 uien fijngesneden	1 eetlepel citroensap

Fruit in wat olie de knoflook, uien en de trassi. Week in 2 eetlepels heet water de kokos en voeg hier alle overgebleven kruiden aan toe. Roer goed door. Doe dit bij de uien en laat dit doorfruiten tot het geheel lekker begint te ruiken. Doe er dan het citroensap bij en laat het 3 min. doorsudderen. Als laatste de garnalen erbij en goed omroeren. Naar eigen smaak kunnen kruiden worden toegevoegd, maar de kerrie moet wel de overhand hebben. Dien op bij witte rijst.

489. OEDANG GODOK (gestoofde steurgarnalen met groenten)

250 gram steurgarnalen	200 gram taugé
1 stengel bleekselderie	1 grote ui fijngesneden
1 teen knoflook	1 rode of groene paprika
10 gram margarine	100 gram champignons
½ liter bouillon	zout
peper	nootmuskaat

Smoor in de margarine de fijngesneden knoflook, uien, selderie en de stukjes paprika totdat de paprika zacht is. Dan de champignons 2 min. laten meesmoren. Vervolgens de garnalen met zout, peper en nootmuskaat naar smaak en een 1/2 liter bouillon toevoegen en 5 min. op een klein vuur laten sudderen. De taugé als laatste erbij. Serveer bij witte rijst, sambal en een ei.

490. OEDANG SAPOEDI (gebakken ballen van garnalengehakt)

200 gram gepelde garnalen	3-4 gekookte aardappelen
1 kopje prei fijngesneden	1 geklutst ei
2 eetlepels melk	½ theelepel djahé
zout en peper	nootmuskaat

Vermeng de fijngehakte garnalen met de gaar gekookte aardappelen en de rest van de ingrediënten. Vorm van de massa platte ronde ballen en haal ze vluchtig door de paneermeel. Bak ze in wat

margarine aan alle kanten goudbruin en gaar. Haal ze eruit en leg ze even apart. Giet dan bij de margarine 1 kopje bouillon of warm water en laat de saus inkoken. Doe er dan de ballen in en stooft ze nog even door op een klein vuur. Bij witte rijst, nasi of bami serveren.

491. OEDANG ASEM PEDIS (pittig gekookte grote garnalen)

10 grote garnalen	2 grote lomboks
4 rode uien	2 witte uien
1 volle theelepel trassi	1 theelepel laos
asem en zout	water

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

492. OEDANG TJOEKA (gepelde garnalen in pikante saus)

500 gram garnalen	1 eetlepel olie
2 tenen knoflook	2 lomboks fijngesneden
½ liter azijn	2 theelepels djahé
1 theelepel koenjit	

Fruit in wat olie de fijngesneden knoflook en lombok. Doe er de azijn, djahé en koenjit bij en breng alles aan de kook. Giet dit over de gepelde garnalen.

493. OEDANG GORENG ASEM (eenvoudig gebakken garnalen)

250 gram gepelde garnalen	2 uien gesnipperd
1 stukje asem (20 gr.)	boter

Bak de garnalen met de ui in boter. Voeg er dan de asem bij en roer goed door totdat de asem is opgelost. Voeg er wat peper bij en dien het op. Men kan de ui ook weglaten.

494. OEDANG BANDUNG (garnalen met bloemkool)

350 gram gepelde garnalen	1½ eetlepel citroensap
1½ eetlepel olie	1 grote gesnipperde ui
1 theelepel sambal oelek	1 mespunt Javaanse suiker
1 middelgrote bloemkool	2 theelepels maïzena
1 stukje prei	1 eetlepel selderij
peper uit de molen	zout

Bestrooi de garnalen met wat zout en peper en besprenkel ze met citroensap. Laat ze tenminste 10 min. staan. Af en toe even omscheppen. Fruit de ui tot hij glazig ziet en voeg dan de sambal en suiker toe. Doe dan de bloemkool roosjes erbij en laat alles 2 min. onder voortdurend omscheppen mee fruiten. Voeg vervolgens 3 dl water toe en breng alles aan de kook. Laat het gedurende 5 min. zachtjes doorkoken. Maak maïzena aan met 2 eetlepels koud water en roer deze oplossing door de inhoud van de pan en breng alles opnieuw aan de kook. Blijf roeren tot een gebonden saus is ontstaan. Proef de saus en voeg naar smaak eventueel nog wat zout toe. Schep hierna de gesnipperde prei en fijn gehakte selderij door het gerecht. Laat alles 1 min. zachtjes pruttelen. Doe dan de garnalen erbij. Alles goed omscheppen en zodra de garnalen door en door warm zijn, opdien in een voorverwarmde schaal. In plaats van bloemkool kan ook 350 gram schoongemaakte broccoli gebruikt worden.

495. OEDANG COEKA MOSTER (garnalen met boontjes en maïs in zure mosterdsaus)

400 gram gepelde garnalen	2 theelepels Javaanse suiker
2 eetlepels citroensap	24 zilveruitjes
150 gram sperziebonen	150 gram gekookte maïskorrels
1 eetlepel gemberwortel	2 eetlepels lichte mosterd
1 dl gekruide azijn	1 eetlepel maïzena

peper uit de molen

zout

Bestrooi de garnalen met wat zout en peper en besprenkel ze met citroensap. Laat ze tenminste 10 min. staan. Af en toe even omscheppen. Breng 3 dl water aan de kook en voeg theelepel zout en de suiker toe. Doe dan de zilveruitjes en stukjes sperziebonen (2 cm) erin. Kook alles gedurende 5min. Voeg dan de maïs en geraspte gemberwortel toe. Omscheppen en nog 2 min. zachtjes laten koken. Vermeng de mosterd (franse) met de azijn en voeg dit onder voortdurend roeren bij de maïzena. Schenk het mengsel bij de inhoud van de panen blijf roeren totdat een licht gebonden saus is ontstaan. Laat alles nog 2 min. zachtjes doorkoken. Voeg de garnalen toe en laat alles opnieuw aan de kook komen. Dien het gerecht dan onmiddellijk op in een voorverwarmde schaal.

496. MAKREEL OBLOK (gerookte - gegrilde makreel)

1 gerookte makreel (3 pers.)
12 gehalveerde champignons
plakjes hardgekookt ei
zout en peper

2 tomaten in plakjes
2 theelepels kerrie
wat selderie fijngesneden
sambal oelek

Verwijder het vel en de graten. Leg de vis op een flink stuk aluminiumfolie. Bestrooi de vis met zout, peper, selderie, tomaat, champignons, kerrie en wat sambal (goed over de vis strijken). Giet gesmolten margarine over de vis en vouw de folie goed dicht. Leg het geheel in de oven op stand 3-4 of in de grill voor ca. 15-20 min. Geef dit bij witte rijst of gewone bami met sambal en een groentegerecht.

497. SARDIEN/SPROT GORENG (pikant gebakken sardien/sprot)

1-2 bosjes gerookte sardien/sprot
3 geklutste eieren
zout en peper

1 handvol selderie
2 theelepels sambal oelek

Maak een mengsel van de ingrediënten. Doe er de vis in en vermeng het heel goed. Bak de vis dan in hete olie iets bruin. Lekker bij rijst, nasi- of bami goreng.

498. TJOEMI TJOEMI GORENG (gebakken inktvis)

5-6 stuks verse inktvis
1 theelepel ketoembar
½ theelepel laos
zout

1 ui fijngesneden
2 tenen knoflook fijngehakt
1 geklutst ei

Snij eerst de kop eraf met de tentakels. Trek dan de ruggengraat eruit en snij de vis in stukken van 2 a 3 cm. Ook diepvries inktvis kan gebruikt worden. Maak een marinade van de ingrediënten. Roer hier de inktvis goed doorheen en wentel ze dan in een bord met paneermeel. Bak de stukken in ruim olie knappend bruin. Eet dit bij witte rijst, een groentegerecht en sambal of zo bij een borrel.

499. TJOEMI TJOEMI (gestoofde inktvis in pikante saus)

5-6 verse inktvissen
2 tenen knoflook fijngehakt
½ theelepel laos
1 theelepel ketoembar

2 grote uien fijngesneden
1 stukje trassi
1 blaadje salam
1 lombok in dunne reepjes

Ook kan diepvries inktvis gebruikt worden. Wel eerst laten ontdooien. De lange dunne ruggengraat voorzichtig verwijderen. Vis iets zouten en halfgaar koken. Ook uit de diepvries (wel eerst ontdooien). Uit laten lekken en de bouillon bewaren. Uit blik (onder de naam CALAMARIS) uit laten lekken en sap bewaren. Fruit in wat olie de trassi, fijngehakte knoflook, uien en lombok. Als de uien bruin zijn, de laos, ketoembar en salam toevoegen. Zet het vuur laag en doe er de uitgelekte inktvis bij. Roer goed om en voeg net zoveel bouillon of sap bij zodat de inktvis net onder staat. Nog ca. 5 min. door laten sudderen. Uit blik iets korter. Serveer bij witte rijst.

500. PIENDANG KEPITING (gekookte krab in pikante saus)

5-6 krabben	zout
kruidnagels	laurierblad en peperkorrels

Voor de saus:

5-7 lomboks	1 stukje trassi
8 tenen knoflook	1 theelepel laos
4 grote uien	1 theelepel koenjit
1 stukje asem of citroensap	

Kook de krabben in water met zout, enige kruidnagels, laurierblad en peperkorrels. Neem zoveel water dat de krabben onder liggen. Wanneer men de poten er gemakkelijk uit kan trekken, zijn ze gaar en laat men ze in het vocht koud worden, zoals men dat doet met kreeft. Vervolgens snijdt men de krabben in 4 stukken en maakt de volgende saus klaar. Hak of stamp de lomboks, trassi, laos, knoflook en uien goed fijn. Fruit dit in wat olie en voeg de koenjit, asem of citroensap en het nat waarin de krabben gekookt zijn toe. Laat het langzaam koken. Giet daarna de saus over de krabben.

501. GIMBAL OEDANG CROQUANT (gebakken garnalenkoekjes)

10 eetlepels rijstemeel	1 theelepel ketoembar
4 rode uien	2 witte uien
1 theelepel koenjit	½ theelepel trassi
dikke santen	zout naar smaak

Ontdoe de kleine garnalen van de kop. Leng het meel aan met water en dikke santen. De kruiden worden fijngestampt, voeg hierbij de garnalen en het beslag. Maak in een wadjan 2 kopjes olie warm, doe nu een soeplepel van dit beslag heel dun in de verwarmde olie en laat de gimbal krokante worden. Het aangelengde meel moet zo dik zijn als pannenkoekbeslag. Men kan er ook wat fijngesneden uitjes en bieslook aan toevoegen. Gimbal of rempejeh kan ook van fijne teri gemaakt worden.

502. PANGEH PADANG (gestoofde vis uit Padang)

4-5 moten vis	½ theelepel koenjit
5 rode uien	2 theelepels laos
3 lomboks	1 spriet sereh
citroensap	zout

De kruiden, behalve de sereh fijnmaken. Daarna met wat water en de andere ingrediënten opkoken. Als de saus flink kookt, kan men de vis erin doen. In plaats van vis neemt men ook wel een jonge kip of grote garnalen.

503. BEBOTOK (vis in pakjes met santen) *

6 moten vis	3 kemiries
2 theelepels laos	1 theelepel koenjit
3 lomboks	5 rode uien
2 witte uien	1 mespuntje ketoembar
½ theelepel trassi	1 kopje dikke santen
asem	zout

De vismotten in een asempapje (keukentamarinde) doen. De kruiden fijnmaken en met dikke santen mengen. Dan wikkelt men elk moot vis met een weinig van de saus in een pisangblad of aluminiumfolie en laat ze 30 min. lang stomen of 20-30 min. in de oven of op een houtskoolvuur. Voor garnalen hetzelfde recept met toevoeging van wat geraspte kokos en gesneden groene lombok.

Magnetron:

Gebruik bakpapier in plaats van aluminiumfolie. Het bakpapier hoeft niet met olie ingesmeerd te worden. Gebruik geen zout op de vis. Verwarm 1 eetlepel olie in een glazen litermaat onafgedekt 1

min. op 100%. Schep het kruidenmengsel erdoor en verwarm het onafgedekt 2-3 min. op 100%. Roer de santen erdoor. Leg de vis met aan alle kanten kruidenmengsel met santen op het bakpapier en vouw alles tot pakjes. Leg de pakjes vis op een groot bord en verwarm ze 6-7 min. op 100%.

504. PANSIS MAKREEL (gestoomde en gebakken makreel)

1 gestoomde makreel	1 grote gesnipperde ui
3 tenen knoflook fijngehakt	5 djerok poeroet blaadjes
1 spriet sereh	½ theelepel trassi
1 eetlepel sambal	1 eetlepel water
1 eetlepel ketjap manis	2 eetlepels olie
citroensap of asemwater	suiker en zout naar smaak

De makreel ontgraten. Fruit de fijngewreven uien en knoflook met de trassi en sambal of 5 verse gesnipperde lomboks in de olie. De sereh en djerok poeroet toevoegen. Daarna de stukken makreel erbij en laten bakken onder goed omscheppen. Dan de ketjap, water, citroensap en wat zout en suiker toevoegen. Blijven omscheppen tot de massa droog wordt. Dit gerecht een dag van te voren maken.

505. ROEDJAK OEDANG KARANG (gekookte kreeft in saus)

1 kreeft	1 eetlepel azijn
1 ui in schijfjes gesneden	2 laurierbladeren
1 eetlepel peperkorrels	½ komkommer
1 lombok	2 eetlepels olie
1 uitgeperste citroen	suiker

Kook de kreeft gaar in ruim water, zout, azijn, ui, laurier en peperkorrels. Laat hem koud worden in het kooknat. Haal hem uit de pan en snijd hem in schijfjes. Doe hier de in schijfjes gesneden komkommer en lombok bij. Giet dan de olie en het citroensap erover. Voeg suiker naar smaak toe en roer alles goed door elkaar.

506. TOEMIS IKAN MERAH (gepocheerde rode ponen in rode saus)

4-6 kleine rode ponen	10 rode uien
1 eetlepel groene lombok rawit	1 eetlepel tomatenpuree
2 eetlepels citroensap	4 dl water
2 eetlepels olie	2 schijfjes laos
4 cm sereh	zout

Snijd de uien en laos heel fijn en fruit ze in olie. Doe er dan de tomatenpuree, water, lombok rawit, sereh en citroensap bij en verwarm de saus. Pocheer de rode ponen in deze saus gaar en serveer de vis met de saus. In plaats van lombok rawit kunnen ook gewone lomboks gebruikt worden. Het gerecht wordt minder scherp.

507. TOEMIS OEDANG DAN BOONTJES (garnalen met boontjes)

300 gram gepelde garnalen	2 eetlepels citroensap
3 rode lomboks	2 eetlepels olie
3 groene lomboks	250 gram dunne sperziebonen
6 voorjaarsuitjes	2 tenen knoflook
1 theelepel trassi	½ theelepel laos
½ theelepel Javaanse suiker	4 dl dunne santen
2 blaadjes salam	2 ontvelde tomaten in parten

Bestrooi de garnalen met wat zout en peper en besprenkel ze met citroensap. Laat ze tenminste 10 min. staan. Af en toe even omscheppen. Snij de lomboks schuin in stukjes van 2 cm. Snij de boontjes en voorjaarsuitjes (prei) in stukjes van 2 cm. Roerbak gedurende 2 min. de boontjes en lomboks in de hete olie. Voeg de voorjaarsuitjes, uitgeperste knoflook, trassi, laos en Javaanse suiker toe. Schep alles goed om en doe dan de santen en salam erbij. Laat alles gedurende 5 min. zachtjes koken.

Voeg vervolgens de garnalen toe. Omscheppen en de salam verwijderen. Opdiene in een voorverwarmde schaal. Als garnering de parten tomaat erbij.

508. TOEMIS OEDANG DAN PETEH (garnalen met petehbonen) *

400 gram gepelde garnalen	6 verse petehbonen
2 rode lomboks	2 groene lomboks
2 eetlepels olie	1 eetlepel olie
1 gesnipperde ui	1 teen knoflook
½ theelepel laos	2 blaadjes salam
1 theelepel Javaanse suiker	peper uit de molen en zout

Snij de petehbonen in smalle reepjes. Bestrooi de garnalen met wat peper en zouten laat ze 10 min. staan. Af en toe omscheppen. Ontpit de lomboks en snij ze in uiterst smalle reepjes. Fruit de ui tot hij begint te verkleuren en voeg dan uitgeperste knoflook, petehbonen, salam, suiker, reepjes lombok en laos toe. Schep alles goed om en voeg 4 dl water toe. Breng het aan de kook en laat het 3 min. flink doorkoken. Voeg naar eigen smaak nog wat zout toe. Schep vervolgens de garnalen door de saus. Ga door met omscheppen totdat de garnalen door en door warm zijn. Verwijder de salam en dien het gerecht op in een voorverwarmde schaal.

Magnetron:

Verwarm de olie in een schaal van 1 liter onafgedekt 1 min. op 100%. Schep het kruidenmengsel erdoor en verwarm onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Roer de garnalen, lombok, peteh en salam erdoor en verwarm onafgedekt 1 à 2 min. op 100%. Voeg water toe en verwarm het gerecht afgedekt 2 à 3 min. op 100% helemaal door.

509. MANGOET VAN RODE POON (gestoofde rode poon in saus)

2 gebakken of gepofte rode ponen	2 rode uien
2 witte uien	1 rode lombok
1 groene lombok	½ blok santen
2 eetlepels olie	asem

Kruiden:

1 schijfje laos	½ theelepel trassi
1 blaadje djerok poeroet	zout

Snij de uien en lomboks fijn en vermeng ze met de kruiden. Fruit dit mengsel in olie. Blus het af met 2 dl water en voeg de santen toe. Kook de vis in deze saus met de djerok poeroet voor ca. 10 min. De vis moet heel blijven.

510. BRENGKESSAN OEDANG DAN TEMPEH (gestoomde en gepofte garnalen met tempeh)

150 gram garnalen	½ blok tempeh
2 ontpitte rode lomboks	4 rode uien
2 witte uien	4 eetlepels heet water
¼ blok santen	4 eetlepels citroensap
4 blaadjes kemangi (basilicum)	zout
2 tenen knoflook	aluminiumfolie

Kruiden:

1 theelepel koenjit 2 schijfjes laos 2 kemirinoten 1 theelepel trassi Stamp de kruiden, tempeh, lomboks, uien en knoflook fijn. Meng de garnalen, kemangi en santen erdoor. Maak van dit mengsel met de folie een pakje. Stoom de pakjes in een rijststomer in ca. 30 min. gaar. Pof daarna de brengkessan op houtskool of in de oven.

511. DJAGOENG OEDANG (gestoofde garnalen met maïs)

200 gram garnalen	1 blikje maïs
1-2 groene pepers	2 gesnipperde sjalotten

3 tenen knoflook	1 uitgeperste citroen
1 eetlepel olie	zout
ketjap manis	

Hak de lomboks, sjalotten en knoflook fijn en fruit ze in olie. Doe er dan maïs en garnalen bij en genoeg water om het gerecht gaar te stoven. Maak het geheel op smaak af met citroensap en eventueel een scheutje ketjap.

512. GEMARINEERDE PALING

8 moten paling	4 lomboks
3 eetlepels fijngesneden gember	azijn

Kruiden:

3 laurierbladeren	6-7 peperkorrels
zout	

De paling wordt met zout bestrooid en een nacht op een koele plaats weggezet. De volgende dag wordt de paling samen met de gember, laurier, peperkorrels en het zout gekookt. De paling moet gaar, maar niet week zijn. Dan de pan van het vuur nemen en de in stukken gesneden lomboks toevoegen. Daarna moet de paling afkoelen, waarna men hem in een stopfles doet. Na enkele dagen is de paling gereed voor consumptie.

513. DAUBE VAN ZALM

1 blikje zalm 24 gelatinebladeren	1 fijngesneden ui
1 kopje azijn	1 dl water
enkele schijfjes citroen	peterselie

Kruiden:

1 theelepel zout	1 theelepel witte peper
1 theelepel foelie	3 laurierbladeren

De kruiden en de ui worden ca. 30 min. gekookt in water. Dan wordt dit gezeefd en de azijn en zalm worden nu aan de bouillon toegevoegd. Dan de gelatine blaadjes toevoegen en net zolang roeren tot de blaadjes zijn opgelost. Alles in een vorm gieten om af te laten koelen en stijf te worden. De daube wordt daarna uit de vorm gehaald en gearneerd met enkele schijfjes citroen en peterselie.

514. RAWON MAKASAR (gekruide garnalen met boontjes)

400 gram gepelde garnalen	2 eetlepels citroensap
3 eetlepels olie	2 grote gesnipperde uien
1 teen knoflook uitgeperst	½ theelepel ketoembar
½ theelepel koenjit	½ theelepel Javaanse suiker
1 theelepel sambal trassi	2 blaadjes salam
200 gram sperziebonen	12 voorjaarsuitjes
2 eetlepels ketjap manis	

Snij de sperziebonen en voorjaarsuitjes in stukjes van 2 cm. Bestrooi de garnalen met zout en peper en besprenkel ze met citroensap. Laat ze tenminste 10 min. staan. Fruit de uien tot ze wat verkleuren. Voeg de knoflook toe. Schep alles om en voeg dan ketoembar, koenjit, suiker, sambal en salam toe. Opnieuw omscheppen en de boontjes toevoegen. Dan 2 dl kokend water erbij en leg een deksel op de pan. Laat alles 5 min. zachtjes doorkoken. Schep daarna de voorjaar uitjes erdoor en ook de ketjap. Opnieuw aan de kook brengen en de garnalen toevoegen. Dien het gerecht op zodra de garnalen warm zijn. Verwijder de salam. Garneren met plakjes komkommer.

515. GOELAI PADANG 1 (gestoofde vis uit Padang)

4 schoongemaakte makrelen	1/2 theelepel zout
2 eetlepels citroensap	2 eetlepels olie

2 grote gesnipperde uien	2 theelepels sambal oelek
1 theelepel laos	2 theelepels koenjit
2 eetlepels asemvocht	1 theelepel basilicum
1 spriet sereh	

Spoel de vissen af en maak ze droog. Snij de vissen in 5 tot 6 mootjes. Wrijf ze in met het asemvocht waarin het zout is opgelost of met het citroensap. Laat ze 15 min. liggen. Fruit de uien tot ze goudgeel zien. Voeg dan sambal, laos, koenjit, citroensap en fijngehakte basilicum toe. Schep alles goed om en laat het afkoelen. Wrijf dan dit mengsel tot een gladde pasta. Doe de pasta in een wijde pan en voeg 3 à 4 dl kokend water toe. Breng alles al roerend aan de kook. Laat het dan 5 min. zachtjes doorkoken. Voeg de sereh en zout naar smaak toe. Leg de mootjes vis in het vocht. Leg de deksel op de pan en laat alles 12 à 15 min. heel zachtjes sudderen. Dien de vis op in het kookvocht.

516. GOELAI PADANG 2 (gestoofde vis uit Padang)

4 schoongemaakte makrelen	½ theelepel zout
2 rode lomboks	3 eetlepels olie
3 grote gesnipperde uien	2 theelepels sambal oelek
2 groene lomboks	3 tenen knoflook
2 eetlepels asemvocht	2 eetlepels ketjap manis
1 spriet sereh	2 theelepels koenjit

Spoel de vissen af en maak ze droog. Snij de vissen in 5-6 mootjes. Wrijf ze in met het asemvocht waarin het zout is opgelost of met het citroensap. Laat ze 15 min. liggen. Fruit de uien tot ze goudgeel zien. Voeg dan de uitgeperste knoflook toe en laat alles nog 1 min. fruiten. Laat het mengsel afkoelen en wrijf het daarna tot een gladde pasta. Ontpit de lomboks en snij ze in smalle reepjes. Doe ze samen met de pasta, koenjit, ketjap en sereh in een wijde pan. Voeg 3-4 dl kokend water en breng dit al roerend aan de kook. Voeg ¾ theelepel zout toe. Leg de moten vis in het vocht en alles opnieuw aan het kookpunt. Leg de deksel op de pan en laat alles 12 tot 15 min, zachtjes sudderen. Schep de vis uit het kookvocht en leg ze op een voorverwarmde schaal. Laat het kookvocht indikken tot 3/4 van de oorspronkelijke hoeveelheid. Verwijder de sereh en giet het ingedikte kookvocht over de moten vis. Dien alles zo warm mogelijk op. Garneren met fijngehakte peterselie.

517. GOELAI MANADO (gestoofde vis uit Manado)

500 gram gefileerde vis	2 eetlepels citroensap
½ theelepel zout	8 verse petehbonen
2 eetlepels olie	2 gesnipperde uien
1 teen knoflook	1 theelepel sambal oelek
1 groene lomboks	1 theelepel laos
1 theelepel suiker	2 blaadjes salam
zout	100 gram gepelde garnalen

Spoel de vis (tarbot) af, maak ze droog en snij ze in blokjes van 2 cm. Los het zout op in de citroensap en sprenkel dit over de blokjes vis. Voorzichtig alles omscheppen en 15 min. laten staan. Snij de petehbonen in smalle reepjes. Fruit de uien goudgeel, voeg de fijngehakte knoflook en laat dit 1 min. mee fruiten. Laat dit afkoelen en wrijf het daarna tot een gladde brij. Snij de lomboks in smalle ringen. Doe de uienbrij met de peteh, lomboks, laos, salam en suiker in een wijde pan. Voeg 3 dl kokend water toe en breng al roerend alles aan de kook. Voeg naar smaak wat zout en leg de blokjes vis in het vocht. Zet het vuur laag en laat alles 4 tot 5 min. zachtjes sudderen. Schep daarna heel voorzichtig de garnalen door het gerecht. Dan onmiddellijk opdienen in een voorverwarmde schaal.

518. GOELAI OEDANG (gestoofde garnalen in kerriesaus met tomaten)

400 gram gepelde garnalen	peper uit de molen
2 eetlepels citroensap	2 eetlepels olie
2 gesnipperde uien	2 tenen knoflook uitgeperst
1 eetlepel kerrie	2 gedroogde lombok rawit
1 theelepel Javaanse suiker	1 theelepel citroenrasp
6 middelgrote tomaten	2 blaadjes salam

3 dl dunne santen
1 eetlepel selderie

2 dl dikke santen

Ontvel de tomaten en snij ze in parten. Hak de selderij fijn. Strooi wat zout en peper over de garnalen en besprenkel ze met 2 eetlepels citroensap. Laat ze 10 min. staan met af en toe omscheppen. Roerbak de uien tot ze verkleuren. Voeg knoflook, kerrie, verkruimelde lombok rawit en suiker toe. Schep alles om en doe er de citroen, partjes tomaat, salam en dunne santen erbij. Schep alles enkele malen voorzichtig om en laat het 2 tot 3 min. zachtjes koken. Doe vervolgens de dikke santen en selderij erbij, doorscheppen en aan de kook laten komen. Verwijder de salam. Dien dan het gerecht op in een voorverwarmde schaal.

519. GOELAI OEDANG DAN TELOR (garnalen met eieren in kruidige saus)

300 gram gepelde garnalen	peper uit de molen
4 eetlepels citroensap	2 eetlepels olie
2 gesnipperde uien	2 tenen knoflook uitgeperst
½ theelepel koenjit	2 theelepels sambal oelek
2 theelepel Javaanse suiker	2 theelepels gemberwortel
4 kleine eieren	2 blaadjes salam
3 dl dunne santen	2 dl dikke santen
½ theelepel ketoembar	

Ontvel de tomaten en snij ze in parten. Strooi wat zout en peper over de garnalen en besprenkel ze met 2 eetlepels citroensap. Laat ze 10 min. staan met af en toe omscheppen. Roerbak de uien tot ze verkleuren. Voeg knoflook, sambal, salam en gemberwortel toe. Alles omscheppen en dan de suiker, koenjit en ketoembar toevoegen. Daarna de dunne santen erbij en dit alles al roerend 5 min. zachtjes laten koken. Doe dan de dikke santen erbij. Roer alles goed om en doe er de hardgekookte en gepelde eieren en even later de garnalen erbij. Roer er het resterende citroensap door en eventueel nog wat zout. Als de garnalen door en door warm zijn, de salam verwijderen en opdienen in een voorverwarmde schaal. Garneer het gerecht met de partjes tomaat.

520. BINTE BILOEHOETA (garnalen met maïs en tomaten in kruidige saus met kokos)

300 gram gepelde garnalen	peper uit de molen
240 gram gekookte maïskorrels	1 theelepel Javaanse suiker
4 grote ontvelde tomaten	2 gedroogde lomboks rawit
1 gesnipperde ui	100 gram kokos
2 theelepels ketjap asin	sap van 1 citroen
4 voorjaarsuitjes gesnipperd	

Bestrooi de garnalen met wat zout en peper. Schep ze om en laat ze 10 min. staan. Breng 4 dl water aan de kook. Voeg theelepel zout, maïs, suiker en parten tomaat toe. Laat alles 3 min. zachtjes koken. Verkruimel de rawit en wrijf ze samen met de ui tot een pasta. Doe de pasta in de pan met maïs etc. en strooi al roerend de kokos erover. Zet het vuur lager en laat alles 10 min. zachtjes doorkoken. Eventueel nog wat zout en peper toevoegen. Dan de ketjap erbij met het citroensap en de garnalen. Alles goed omscheppen. Zodra de garnalen warm zijn, opdienen in een voorverwarmde schaal. Strooi vlak voor het opdienen de gesnipperde voorjaarsuitjes er overheen.

521. PERGEDEL IKAN DAN OEDANG (frikadellen van vis en garnalen)

400 gram gefileerde wijting	1 citroen in plakjes
150 gram gepelde garnalen	1 grote gesnipperde ui
2 eetlepels olie	1 teen knoflook uitgeperst
2 eieren	zwarte peper uit de molen
4 grote gekookte aardappelen	8 eetlepels paneermeel
olie voor de frituur	

Spoel de vis af. Breng 5 dl water aan de kook en voeg 2 theelepels zout en de citroen toe. Laat alles 5 min. zachtjes doorkoken. Leg de vis in het hete vocht en laat dit nog 2 min. doorkoken. Laat daarna de vis afkoelen in het kookvocht. Neem de afgekoelde vis uit de pan en laat het uitlekken. Prak de vis hierna fijn. Hak de garnalen eveneens fijn. Fruit de ui totdat deze begint te verkleuren. Voeg de knoflook toe en strooi er wat zout en peper overheen. Schep alles goed om. Neem de pan van het vuur en voeg het visvlees, garnalen en 1 losgeroerd ei toe. Schep er zoveel aardappelkruid doorheen totdat het een min of meer samenhangende massa wordt. Laat het mengsel koud worden. Vorm van het mengsel 12 frikadellen. Haal ze door het losgeroerde ei en wentel ze door de paneermeel. Verhit de frituurolie en bak hierin de frikadellen snel goudbruin. Niet meer dan 3 tot 4 frikadellen tegelijk, anders koelt de olie te snel af.

522. PERKEDEL LOMBOK (met vis gevulde chilipeper)

400 gram gefileerde wijting	12 grote rode of groene lomboks
2 eetlepels citroensap	peper uit de molen
2 grote gekookte aardappelen	3 eetlepels olie
1 grote gesnipperde ui	1 teen knoflook gehakt
1 theelepel sambal oelek	1 theelepel ketoembar
1 mespunt djinten	1 losgeroerd ei
4 eetlepels dikke santen	zout

Snij de lomboks aan de zijkanten open en verwijder zaad en zaadlijsten. Kook de lomboks 3 min. in water met wat zout. Laat de lomboks uitlekken en afkoelen. Spoel de vis af en maak ze droog. Maal het visvlees fijn. Los een halve theelepel zout op in het citroensap. Strooi wat peper over het visvlees en meng het citroensap erdoor. Laat alles 15 min. staan. Prak de aardappelen fijn. Fruit de ui totdat deze begint te verkleuren. Voeg knoflook en sambal toe. Omscheppen en de ketoembar en djinten erbij. Opnieuw omscheppen en af laten koelen. Voeg het met de fijngeprakte aardappelen, het losgeroerde ei en de santen bij de vis massa. Alles heel goed omscheppen. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Vul de lomboks met het vismengsel. Bestrijk een bakplaat met wat olie en leg de gevulde lomboks erop. Besprenkel de lomboks met de rest van de olie. Plaats de bakplaat in het midden van de oven. Reken op een baktijd van 15 min. Dien de lomboks zo warm mogelijk op.

523. PENGAT ASEM PEDIS (gestoofde vis in scherp gekruide saus)

500 gram gefileerde kabeljauw	2 eetlepels citroensap
½ theelepel zout	12 rode lomboks
4 gepofte kemirienoten	2 grote gesnipperde uien
2 tenen knoflook	1 eetlepel gemberwortel
1 theelepel laos	1 theelepel koenjit
1 theelepel zout	2 eetlepels pindakaas

Spoel de vis af en maak ze droog. Vis verdelen in 8 gelijke stukken. Los het zout op in het citroensap en bestrijk de vis hiermee. Vis 15 min. laten staan. Ontpit de lomboks en snij ze in kleine stukjes. Doe deze dan samen met de reeds fijngestampte kemirienoten, uien, uitgeperste knoflook, geraspte gemberwortel, laos, koenjit en zout in een vijzel en wrijf alles tot een gladde pasta. Bestrijk de stukken vis aan alle kanten met dit mengsel en laat de vis weer 15 min. liggen. Leg dan de stukken vis naast elkaar in een wijde pan. Schenk er zoveel water bij dat de vis net niet onder staat. Breng alles heel langzaam boven een zeer laag vuur aan de kook. Zet het vuur nog lager en laat de vis in 7 tot 8 min. zachtjes gaar worden. Schep de gare stukken vis op een voorverwarmde schaal. Breng het vocht in de pan snel aan de kook en roer er de pindakaas doorheen. Blijf roeren totdat een lichtgebonden saus is verkregen. Laat de saus nog 3 tot 5 min. zachtjes doorkoken. Schenk de hete saus over de stukken vis.

524. KARI OEDANG (garnalencurry)

400 gram gepelde garnalen	zout
peper uit de molen	1 eetlepel citroensap
1 eetlepel olie	1 gesnipperde ui
1 eetlepel gemberwortel	1½ theelepel djahé
1 theelepel koenjit	2 eetlepels sambal trassi

6 gepofte kemirienoten
3 dl dunne santen

1 theelepel Javaanse suiker
1 eetlepel peterselie

Bestrooi de garnalen met wat zout en peper en besprenkel ze met het citroensap. Laat ze tenminste 10 min. staan. Af en toe omscheppen. Fruit de ui totdat deze begint te verkleuren. Voeg daarna de geraspte gemberwortel of djahé, koenjit, sambal, kemiries en suiker toe. Schep alles gedurende 1 min. om. Voeg dan de santen toe. Roer alles goed om en laat het 3 tot 4 min. zachtjes doorkoken. Doe dan de garnalen erbij. Enkele malen omscheppen en daarna opdienen in een voorverwarmde schaal. Strooi er vlak voor het opdienen de fijngehakte peterselie over.

525. PERDEKEL OEDANG BIASA (gefrituurde balletjes garnalengehakt)

250 gram gepelde garnalen
1 losgeroerd ei
1 theelepel Javaanse suiker
1 teen knoflook
1 eetlepel bieslook
2 eetlepels bloem gezeefd
3 eetlepels paneermeel

4 gekookte aardappelen
zout
peper uit de molen
1 eetlepel selderij
1 eetlepel citroensap
1 losgeroerd eiwit
olie

Hak of maal de garnalen fijn. Maak een puree van de aardappelen. Meng in een grote kom de garnalen met de puree, ei, zout, peper, suiker, uitgeperste knoflook, citroensap, fijngehakte selderij en bieslook. Laat het mengsel 15 min. staan op een koele plek. Verhit intussen de olie voor het bakken van de balletjes tot 180°C. Vorm 12 balletjes van het garnalenmengsel. Wentel ze door de bloem. Haal ze door het eiwit en paneer ze. Bak de balletjes, 3 tot 4 tegelijk in de hete olie goudbruin. Trek voor het bakken ongeveer 4 min. uit. Laat de balletjes uitlekken op keukenpapier. Dien zo warm mogelijk op.

526. PERKEDEL OEDANG MAKASAR (gestoomde balletjes garnalengehakt uit Makasar)

350 gram gepelde garnalen
1 ei
1 mespunt sambal trassi
zout en peper uit de molen
1 eetlepel (sesam)olie
1 eetlepel zeezout

150 gram gefileerde wijting
1 eetlepel basilicum
1/2 eetlepel citroensap
1 theelepel Javaanse suiker
8 blaadjes salam
1 eetlepel maïzena

Spoel de vis (makreel kan ook) af en maak hem droog. Hak of maal de garnalen en vis ragfijn. Roer het ei los en voeg dit al roerend toe aan de maïzena. Vermengde sambal met het citroensap. Doe het garnalen/vismengsel in een kom. Voeg het eimengsel en sambalmengsel hieraan toe. Roer en schep alles goed om. Voeg naar smaak zout, peper en suiker toe. Plaats de kom 15 min. op een koele plek. Vorm van het mengsel 12 balletjes. Bestrijk de geperforeerde bodem van een stoompan met de olie. Leg de balletjes hierop. Breng in de pan 3 tot 4 dl water aan de kook. Leg de salam in het water en voeg het zeezout toe. Laat alles 5 min. zachtjes doorkoken. Plaats daarna het geperforeerde deel op het deel van de pan met het kokende water en sluit de pan met het deksel. Stoom de balletjes in 10 tot 12 min. gaar. Dien de balletjes zo warm mogelijk op. Volkomen koud als bijgerecht zijn ze ook lekker.

527. PAPRIKA DAN OEDANG 1 (gevulde paprika's met garnalen)

400 gram gepelde garnalen
1 ei
50 gram droge rijst
1 theelepel sambal badjak
1 theelepel ketjap asin
1 teen knoflook fijngehakt

4 kleine groene/rode paprika's
2 theelepels maïzena
peper uit de molen
1 theelepel Javaanse suiker
3 eetlepels olie

Snij de paprika's in de lengte door. Verwijder zaad en zaadlijsten. Breng water met wat zout aan de kook. Leg de paprika's hierin en laat ze enkele minuten weken. Daarna laten uitlekken. Hak of maal de

garnalen fijn. Roer het ei los en voeg de maïzena toe. Eventueel 2 eetlepels water toevoegen. Goed omroeren. Voeg de gekookte rijst bij de gehakte garnalen. Doe wat zout, peper, knoflook, sambal, suiker, ketjap en het eimengsel erbij. Kneed alles met nat gemaakte vingers snel door elkaar. Laat het 15 min. op een plaats staan. Vul vervolgens de paprika helften ermee. Bestrijk de vulling en de buitenzijde van de paprika's met een kwastje olie. Leg de paprika's op een eveneens met wat olie bestreken bakplaat of in een schaal. Plaats de bakplaat of schaal midden in een reeds voorverwarmde (225°C) oven. Reken op een 10 à 12 min. oventijd. Opdienen op een voorverwarmde schaal op.

528. PAPRIKA DAN OEDANG 2 (gevulde paprika's met garnalen)

400 gram gepelde garen	4 kleine groene/rode paprika's
ei	2 theelepels maïzena
50 gram droge rijst	peper uit de molen
2 theelepels Javaanse kerrie	1 mespunt Javaanse suiker
½ dl dunne santen	3 eetlepels olie
1 teen knoflook uitgeperst	1 toef krulpeterselie

Snij de paprika's in de lengte door. Verwijder zaad en zaadlijsten. Breng water met wat zout aan de kook. Leg de paprika's hierin en laat ze 3 minuten meekoken. Daarna laten uitlekken. Hak of maal de garnalen fijn. Roer het ei los en voeg de maïzena of santen toe. Goed en krachtig omroeren. Voeg in een kom de gekookte rijst, de gehakte garnalen. Doe wat zout, peper, knoflook, kerrie, suiker, ketjap en het eimengsel erbij. Kneed alles met natgemaakte vingers snel door elkaar. Laat het 15 min. op een plaats staan. Vul vervolgens de paprika helften ermee. Bestrijk de vulling en de buitenzijde van de paprika's met een kwastje olie. Leg de paprika's op een eveneens met wat olie bestreken bakplaat of in een schaal. Plaats de bakplaat of schaal midden in een reeds voorverwarmde (225°C) oven. Reken op een 10 tot 12 min. oventijd. Opdienen op een voorverwarmde schaal.

529. GARNALENKOEKJES

250 gram fijngehakte garnalen	100 gram bloem
1 stuk santen van 1 cm verkruimeld	2 dl water
1 gesnipperde ui	1 uitgeperst teen knoflook
1 fijngehakte prei	1 eetlepel fijngehakte peterselie
2 theelepels ketoembar	1 mespunt laos
4 eetlepels olie	peper en zout

Roer van de bloem met het ei, santen en het water een stevig beslag. Voeg de garnalen, ui, knoflook, prei en peterselie, ketoembar, laos en wat zout en peper aan het beslag toe en kneed alles goed dooreen. Vorm van het beslag 8 platte koekjes. Verhit de olie in een koekenpan en bak hierin de garnalenkoekjes bij matige hitte aan weerszijden mooi bruin en gaar.

530. LEKKERBEKJES MET EEN PITTIGE SAUS

3 lekkerbekjes	1 grote fijngesneden ui
1 teen knoflook fijngehakt	1 eetlepel sambal oelek
1 theelepel laos	1 eetlepel azijn of citroensap
1 theelepel suiker	½ kopje water
zout	

Fijngesneden ui en knoflook in wat olie lichtbruin fruiten. Dan de sambal en laos erbij en doorfruiten tot de sambal bruinig wordt. Daarna wat water, azijn of citroensap, suiker en zout erbij doen. Dit sausje even laten door sudderen. De smaak moet iets zoetzuur zijn. De warm gehouden lekkerbekjes op een schaal doen en de saus er overheen gieten. Lekker met warme witte rijst.

531. GARNALENSESAMPAKJES MET TAUGÉ (voor 2 personen)

1 eetlepel olie	1 cm fijngeraspte gemberwortel
2 fijngesnipperde lente-uitjes	75 gram gepelde garnalen
4 theelepels sojasaus	100 gram bloem

1 theelepel sesamzaad	zout en peper
1 eierdooier	25 gram gewassen taugé
½ theelepel vijf-kruidenpoeder	50 gram gehakte champignons

Olie, champignons, gember, ui, garnalen en de helft van de sojasaus in een middelgrote schaal doen en zet deze 2 min. in de magnetron tot de champignons zacht zijn. Bloem, zout, peper en sesamzaad in een schaal doen en in het midden een kuiltje maken. Voeg de eierdooier en 2 eetlepels koud water toe en roer alles tot een zacht deeg. Kneed het deeg door en rol het uit op een met bloem bestoven werkblad tot een vierkante lap van 30 cm. Verdeel de lap in vieren en leg op elk deel van de vulling. Bestrijk de randen van het deeg met water, vouw de uiteinden naar elkaar toe en druk het pakje goed aan. Leg de pakjes op 2 borden en verdeel de taugé erover. Roer het vijf-kruidenpoeder door de resterende sojasaus en schenk dit over de taugé. Dek de bordjes af met plastic folie en zet ze 45 min. in de magnetron tot de pakjes stevig aanvoelen. Dien ze direct op.

532. PIKANTE GARNALENVLINDERS * (voor 1 persoon)

8 ongepelde chinese garnalen	15 gram boter in stukjes
1 teen knoflook uitgeperst	sap van limoen
1 cm fijngehakte gemberwortel	½ theelepel djinten
½ theelepel kardemompoeder	1 theelepel koenjit
1 theelepel paprikapoeder	1 mespunt chilipoeder

Pel de garnalen, maar laat de schil aan de staarten zitten. Knip de garnalen open tot de staart, druk de garnalen open en verwijder zwarte darmdraad. Afspoelen met koud stromend water en droogdeppen. Smelt de boter in een middelgrote schaal in 45 sec. op vol vermogen in de magnetron. Roer de overige ingrediënten door de boter en leg hierin de garnalen. Schud ze om zodat ze aan alle kanten met boter bedekt zijn. Laat de garnalen tenminste 30 min. in de koelkast marinieren. Dek de schaal af met plastic folie (met gaatjes). Zet de schaal 23 min. in de magnetron op vol vermogen tot de garnalen verkleurd zijn. Schep ze daarbij af en toe om. Eventueel garneren met partjes limoen en direct opdienen.

KIPGERECHTEN

533. AJAM ASEM GAREM KERING (mals gebraden kip)

1 jonge kip ca	1 kg tamarinde
----------------	----------------

Maak van de tamarinde en wat zout een nat mengsel. Snij de kip in stukken en wrijf de stukken met het mengsel in. Laat ze daarna nog 1 uur in het mengsel liggen. Braad de stukken kip dan in olie gaar en droog.

534. OPOR AJAM 1 (kip in gekruide saus)

1 kip van ca. 1 kg	2 grote uien fijngesneden
2 tenen knoflook fijngehakt	1 theelepel ketoembar
1 stukje trassi	6 kemiries fijngestampt
1 eetlepel bruine basterdsuiker	1 theelepel laos
1 spriet sereh	2 blaadjes salam
2 blaadjes djerook poeroet	1 kopje melk
zout	

Snij de kip eerst in kleine stukken. Kook ze dan in water half gaar. Fruit dan in wat olie de uien, knoflook, trassi, ketoembar, kemiries, suiker en de laos. Voeg dan de salam, djerook poeroet, sereh en de melk toe. De stukken kip erin leggen en langzaam gaarkoken totdat de massa goed ingedikt is.

535. OPOR AJAM 2 (kip in gekruide kokossaus)

1 kg kipfilets	3 tenen knoflook fijngehakt
1 theelepel zout	1 theelepel zwarte peper

½ eetlepel djahé
3 theelepels ketoembar
½ thee­lepel laos
1 kopje santen
1 eetlepel citroensap

3 kemiries fijngestampt
1 thee­lepel djinten
2 uien fijngesneden
2 blaadjes salam
1 stukje citroenschil

Vermeng de knoflook, zout, peper, djahé, kemiries, ketoembar, djinten en de laos door elkaar. Schep de kip erdoor. Verhit wat olie en fruit de uien. Schep de uien eruit en voeg nog wat olie toe. Smoor hierin het kimpengsel en roer er dan de santen, salam en de citroenschil door. Ook de uien gaan er weer bij. Laat alles met de deksel op de pan 30 min. zachtjes doorkoken. Voeg tot slot het citroensap en wat zout toe.

536. OPOR AJAM 3 (kip in gekruide kokossaus)

1 kip van 1 kg
2 tenen knoflook
4 cm sereh
1 blaadje djeroek poeroet

4 rode uien
1 thee­lepel suiker
½ blok santen
asem en zout

Kruiden:

1 thee­lepel ketoembar
4 kemirienoten

½ thee­lepel trassi
2 schijfjes laos

Maak de kip schoon. Snijd de uien en knoflook fijn en stamp alle kruiden fijn. Kook de kip met alle ingrediënten in ruim water gaar. Laat het gerecht niet droog koken. Met dezelfde kruiden kan men opor van eend maken. De kooktijd is dan wat langer, waardoor wat vaker wat water toegevoegd moet worden.

537. OPOR AJAM 4 (kip in gekruide kokossaus)

1 vette kip
2 tenen knoflook fijngehakt
½ thee­lepel trassi
1 thee­lepel laos
1 spriet sereh
asem

5 uien gesnipperd
½ thee­lepel ketoembar
4 kemiries
½ thee­lepel suiker
1 kopje santen
zout

De kip wordt schoongemaakt en in haar geheel met de fijngemaakte kruiden en santen zacht gekookt. Voor de smaak kan men er een blaadje djeroek poeroet bij doen. Dit gerecht mag niet al te droog zijn.

538. OPOR AJAM 5 (kip in gekruide kokossaus)

1 kip
2 tenen knoflook
1½ thee­lepel ketoembar
1 stengel sereh
2 salamblaadjes
1 thee­lepel Javaanse suiker
½ blok santen

4 sjalotten
4 kemirienoten
1 thee­lepel trassie
½ vinger­lengte laos
1 thee­lepel asem
4 djeroek poeroet­blaadjes
2 bouillon­blokjes of zout

Snijd de kip in stukken. Pel de sjalotten en de knoflook en snijd ze fijn. Wrijf ze met de kemirienoten, ketoembar en trassie fijn en smeer de stukken kip hiermee in. Kook de stukken in een pan met ruim water. De stukken kip moeten 1 cm onderwater staan op een niet te hoog vuur. Voeg, zodra het water kookt, de sereh, laos, salam, asem, Javaanse suiker en djeroek poeroet toe. Laat na 10 min. de santen er in smelten en doe de bouillon blokjes of zout erbij. Houd de pan half open zodra de santen gesmolten is. Roer telkens en voeg zonnig heet water toe want het gerecht mag niet te droog zijn. Bereid het gerecht een paar dagen eerder voordat men aan tafel gaat. Hoe langer de kruiden kunnen intrekken, des te lekkerder zal het worden. Opor ayam kan 23 dagen op een koele plaats of in de koelkast bewaard worden. Warm het eens per dag op onder toevoeging van wat heet water op een laag vuur.

539. AJAM BOEMBOE BALI (gekruidde kip uit Bali) *

1 kip van 1 à 1,2 kg
½ blikje tomatenpuree

6 eetlepels olie

Kruiden:

3 eetlepels gesnipperde uien
2 theelepels sambal
2 theelepels djahé
zout

2 tenen gesnipperde knoflook
1 theelepel trassi
1 spriet sereh

Snijd de kip in stukken en wrijf ze in met zout. Maak de olie heet en bak de kip goudbruin. Wrijf uien, knoflook, sambal, trassi en djahé tot een brij en laat die meebakken tot de uien geel zijn. Voeg de tomatenpuree toe, de sereh en een scheut water en laat de kip in deze saus gaar stoven.

Magnetron:

Verwarm in een wijde schaal de helft van de olie onafgedekt 1-1½ min. op 100%. Schep de kruidenbrij erdoor met de tomatenpuree en verwarm alles onafgedekt 2-3 min. op 100%. Leg de stukken kip (zonder zout) erop, voeg de sereh en een scheutje water toe en verwarm het gerecht afgedekt 18-22 min. op 70%.

540. AJAM BOEMBOE IDJOE (groene kip uit Padang) *

1 kip van 1 à 1,2 kg
¼ liter water
5 gepofte kemiries
1 theelepel laos
½ theelepel koenjit
zout

1 theelepel olie
5 eetlepels gesnipperde uien
5 ontpitte en fijngesneden groene lomboks
1 theelepel djahé
1 spriet sereh

Snijd de kip in grove stukken. Wrijf uien, lomboks, kemiries, laos, djahé, koenjit en zout samen tot een brij en fruit dit in de olie tot de uien geel zijn. Voeg er dan het water, sereh en stukken kip bij. Kook alles tot de kip gaar is en de bouillon tot de helft ingedampt is.

Magnetron:

Verwarm in een magnetronschaal van 2 liter 2 eetlepels olie onafgedekt 1 min. op 100%. Roer er de kruidenbrij door en verwarm alles onafgedekt 3 à 4 min. op 100%. Leg de kip erop en voeg 1 dl water toe. Maak de kip afgedekt in 20 à 22 min. gaar op 70%.

541. AJAM BOEMBOE ROEDJAK 1 (kip in gekruidde tomatensaus)

1 kip in kleine stukken
1 stukje trassi
1 spriet sereh
1 eetlepel sambal
1 kopje melk

3 grote uien fijngesneden
2 tenen knoflook fijngehakt
1 theelepel ketoembar
1 blikje tomatenpuree
1 kopje water

Wrijf de stukken kip in met zout, peper en nootmuskaat. Laat dit intrekken. Fruit dan in wat olie de trassi, uien, knoflook, sereh, ketoembar en de sambal. Zijn de uien bruin, dan de kip erbij en in het mengsel bruin laten worden. Voeg dan een kopje melk en water toe. Daarna de tomatenpuree of 3 fijngesneden tomaten erbij. Alles goed doorroeren en op een klein vuur nog 30 min. laten sudderen.

542. AJAM BOEMBOE ROEDJAK 2 (kip in gekruidde tomatensaus)

600 gram kippenpoten
1 kleine ui
1 plakje laos
1 blaadje salam
3 gepelde tomaten

25 gram boter/margarine
1 teen knoflook
2 theelepels sambal oelek
1 blaadje djerok poeroet
½ blokje trassi van 1 cm

½ eetlepel asem

⅛ schijf Javaanse suiker

In een grote braadpan de boter verhitten en de kippenpoten in 10 min. rondom goudbruin bakken. Intussen ui, knoflook en laos fijnmalen in een keukenmachine. Kip uit de pan scheppen en bakvet in een kommetje gieten. Van dit bakvet 2 eetlepels opnieuw in de braadpan verhitten en hieraan het uimengsel, sambal, salam, djerook poeroet en tomaten toevoegen. Goed door elkaar scheppen. Zonder deksel 15 min. laten stoven tot vocht verdampt is. Intussen vel van de kip verwijderen en de poten in tweeën snijden. Door het ui/tomaat mengsel roeren: 1 dl warm water, trassi, asem en suiker. Kip erin leggen en aan de kook brengen. Met deksel op de pan nog 45 min. zachtjes stoven. Op smaak brengen met zout. Voor het opdienen de blaadjes verwijderen.

543. AJAM BOEMBOE ROEDJAK 3 (kip in gekruide saus)

1 grote kip in 4 stukken	4 eetlepels olie
1 gesnipperde ui	3 uitgeperste tenen knoflook
2 theelepels sambal oelek	3 geraspte kemirienoten
1 theelepel trassi	½ theelepel laos
½ dl water	2 theelepels bruine basterdsuiker
1 stukje santen van 2 cm	zout

Verhit de olie en bak de stukken kip rondom mooi bruin. Wrijf de ui, knoflook, sambal, kemrie, trassi, laos en wat zout fijn in een vijzel. Voeg het kruiden mengsel, water, suiker en santen aan de stukken kip toe. Breng alles aan de kook. Draai het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat de stukken kip inca. 45 min. zachtjes sudderen onder af en toe bedruipen met de saus tot de saus vrij dik geworden is.

544. AJAM BESENGEK (kip in pikant gekruide saus)

1 grote kip in 4 stukken	4 eetlepels olie
1 gesnipperde ui	2 uitgeperste tenen knoflook
1 eetlepel sambal	1 theelepel trassi
4 geraspte kemirienoten	1 theelepel djinten
2 theelepels ketoembar	1 theelepel laos
2½ dl water	1 eetlepel javaanse suiker
2 eetlepels citroensap	1 stukje santen van 2 cm
zout	

Verhit de olie en bak de stukken rondom mooi bruin. Wrijf de ui, knoflook, sambal, kemirie, djinten, ketoembar, laos en wat zout fijn in een vijzel. Voeg het kruidenmengsel, water, suiker en santen toe aan de stukken kip. Roer alles goed door een en breng het aan de kook. Draai het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat de stukken kip ca. 45 min. zachtjes sudderen tot ze gaar zijn. Roer het citroensap vlak voor het opdienen door het stoofvocht.

545. AJAM BOEMBOE BESENGEK PEDIS (kip in pikant gekruide saus)

750 gram kip in stukken	1 blaadje djerook poeroet
1 spriet sereh	1 eetlepel asemwater
2 dl water	¼ blok santen
3 eetlepels olie	zout

Kruiden:

1 theelepel ketoembar	½ theelepel djinten
2 rode uien	2 witte uien
1 theelepel koenjit	1 theelepel trassi
4 rode lomboks	

Maak de kruiden fijn en fruit ze in olie. Doe de kip, djerook poeroet, sereh, asemwater, santen en het water erbij en kook de kip gaar. Dit gerecht mag niet te droog gekookt worden.

546. SEMOER AJAM 1 (smoor van kip in gekruide saus)

1 grote kip in 4 stukken	4 eetlepels olie
2 gesnipperde uien	2½ dl water
3 eetlepels ketjap manis	1 theelepel djahé
3 kruidnagels	5 geplette zwarte peperkorrels
1 theelepel nootmuskaat	zout

Verhit de olie en bak de stukken rondom mooi bruin. Voeg de ui toe en bak deze 2 min. mee. Voeg het water, ketjap, djahé, kruidnagels, peperkorrels, nootmuskaat en wat zout toe. Breng alles aan de kook. Draai het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat de stukken kip ca. 45 min. zachtjes sudderen tot ze gaar zijn.

547. SEMOER AJAM 2 (smoor van kip in gekruide saus) *

1 kleine kip van 800 gram	2 eetlepels boter
3 eetlepels gesnipperde uien	1 teen gesnipperde knoflook
1 eetlepel ketjap manis	1 stuk asem (grootte als een walnoot)
peper en zout	citroensap

Snijd de kip in 4 stukken, wrijf ze in met een papje van asem, zout en peper vermengd met 1 à 2 eetlepels water. Laat ze minstens 1 uur marinieren. Maak de boter bruin, bak hierin de stukken kip aan alle kanten goudbruin. Bak de uien en knoflook mee tot ze geel worden. Maak de saus af met een beetje water, ketjap en citroensap en stoof de kip tot het vlees gaar is.

Magnetron:

Marineer de kip zoals beschreven. Smelt de boter in een magnetron schaal van tenminste 1 liter onafgedekt 1 min. op 100%. Schep er de uien en knoflook door en fruit het mengsel onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Roer er dan de ketjap en citroensap door en leg de kip erop. Maak de kip afgedekt in 18 à 20 min. op 70% gaar.

548. SEMOER AJAM 3 (smoor van kip in gekruide saus) *

1 kleine kip van 800 gram	3 eetlepels boter
3 eetlepels gesnipperde uien	2 tenen gesnipperde knoflook
2 eetlepels ketjap manis	1 stuk asem (grootte als een walnoot)
zout	sap van citroensap
1 theelepel laos	1 ontpitte lombok in ringetjes
1 theelepel djahé	

Snijd de kip in 4 stukken, wrijf ze in met een papje van asem vermengd met 1-2 eetlepels water. Laat ze minstens 1 uur marinieren. Droog ze af. Maak de boter bruin, bak hierin de stukken kip aan alle kanten goudbruin. Bak de uien en knoflook de laatste minuten mee tot ze geel worden. Maak de saus af met een beetje water, ketjap en het citroensap. Voeg laos, djahé en lombok toe en stoof alles tot de kip gaar is.

Magnetron:

Marineer de kip zoals beschreven. Smelt de boter in een magnetronschaal van tenminste 1 liter onafgedekt 1-2 min. op 100%. Schep er de uien, knoflook, ketjap, laos, djahé en lombok door en fruit het mengsel onafgedekt 2-3 min. op 100%. Leg de kip erop en maak de kip afgedekt in 18-20 min. op 70% gaar.

549. SEMOER AJAM 4 (smoor van kip in gekruide saus met tomaat) *

1 kip van 1-1,2 kg	4 eetlepels boter
5 eetlepels gesnipperde uien	3 tenen gesnipperde knoflook
3 eetlepels ketjap manis	nootmuskaat
peper en zout	2 middelgrote tomaten

Snijd de kip in grove stukken, wrijf ze in met zout en peper en nootmuskaat. Laat de kruiden enige tijd intrekken. Maak de boter bruin, bak hierin de stukken kip aan alle kanten goudbruin. Bak dan de uien

en knoflook mee. Snijd de tomaat in plakken en bak ze ook mee. Maak de saus af met een beetje water en ketjap.

Magnetron:

Snijd de kip in grove stukken, wrijf ze in met zout en peper en nootmuskaat. Smelt de boter in een magnetronschaal van tenminste 1 liter onafgedekt 1 min. op 100%. Schep er de uien, knoflook en plakken tomaat door en fruit het mengsel onafgedekt 2-3 min. op 100%. Roer er dan de ketjap door en leg de kip erop. Maak de kip afgedekt in 20-22 min. op 70% gaar.

550. SEMOER AJAM DJAWA (smoor van kip in gekruide saus uit Java)

1 kip in stukken	2 uien fijngesneden
2 tenen knoflook fijngehakt	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel laos	3 eetlepels ketjap manis
1 theelepel nootmuskaat	zout en peper

Bak de stukken kip in olie bruin. Maak van alle ingrediënten een mengsel. Is de kip bruin, doe dan het mengsel erbij. Nog een kopje water toevoegen en ca. 45 min. laten sudderen.

551. SEMOER AJAM SILIWANGI (smoor van kip in gekruide saus uit Siliwangi)

1 kip 1,2 kg	1 grote ui fijngesneden
1 teen knoflook fijngehakt	1 theelepel djahé
½ theelepel foelie	½ theelepel peper
1 scheutje azijn	wat bloem

Kook de in stukken gesneden kip in water met azijn halfgaar. Haal de stukken eruit en laat ze uitlekken. Bewaar de bouillon en doe daar de kruiden in. Bak de stukken kip in wat olie bruin en smoor ze dan nog ca. 30 min. in de bouillon. Eventueel met wat bloem binden.

552. SEMOER AJAM PASAR POETIH (smoor van kip in gekruide saus)

1 kip à 1,2 kg	3 theelepels ketoembar
1½ theelepel djinten	1 theelepel fijne kruidnagel
½ theelepel peper	½ theelepel zout
1 stukje trassi	1 stukje foelie
2 dl santen	1 blaadje salam

Snij de kip in stukken en kook ze in water halfgaar. Laat ze uitlekken. Vermeng de verkregen bouillon met de kruiden. Bak de stukken kip bruin en doe ze dan weer terug in het bouillonmengsel. Laat alles ca. 30 min. smoren.

553. AJAM KERRIE (kip in gekruide kerriesaus)

1 kip van 1 kg	2 grote uien fijngesneden
1 teen knoflook fijngehakt	2 laurierblaadjes
2 eetlepels kerrie	50 gram margarine
40 gram bloem	peterselie, zout en peper

Trek een halve liter bouillon van de kip met de ui, peterselie, zout, peper en laurier (niet alle ui gebruiken). Is de kip gaar, de pan van het vuur. Haal de kip eruit en pluk ze in kleine stukjes vlees en leg het apart op een schaal. Zeef vervolgens de bouillon en houd die bij de hand. Fruit in wat margarine de knoflook, de overgebleven ui en de kerrie totdat de uien bruin zijn. Voeg dan de bloem toe en roer er de bouillon doorheen. Laat dit op een klein vuur een dikke saus worden. Daarna kan de uitgeplozen kip erbij. Dien op bij witte rijst.

554. AJAM KERRIE GAROEDA (kip in gekruide kerriekokossaus)

1 kip 1,2 kg	2 theelepels ketoembar
1 theelepel djinten	2 eetlepels kerrie

1 liter santen
1 grote ui fijngesneden

1 spriet sereh
2 tenen knoflook fijngehakt

Fruit in wat olie de knoflook, uien en de kruiden met wat zout. Giet er af en toe wat santen bij totdat de santen geheel met de kruiden is vermengd. Doe er dan de stukken kip bij en laat deze goed gaar en mals worden. Op een niet al te hoog vuur duurt dit nog 30 tot 45 minuten.

555. AJAM TJAMPOER (kip in gekruide saus met groenten)

1 kip 1 kg
1 teen knoflook fijngehakt
1 eetlepel bruine basterdsuiker
1 lombok fijngesneden
2 bamboescheuten in plakjes

2 grote uien fijngesneden
3 eetlepels ketjap manis
100 gram champignons
1 theelepel djahé
zout en peper

Trek van de kip met wat zout en peper 1 liter bouillon. Is de kip gaar, haal hem eruit en pluk het vlees van het bot. Fruit dan in wat olie de knoflook, uien, lombok en de stukjes vlees totdat deze goed bruin zijn. Giet er een halve liter bouillon bij plus de fijngesneden champignons, bamboescheuten, suiker en de ketjap. Laat alles nog ca. 10 min. stoven.

556. AJAM KOENING (kip in gekruide saus)

1 kip 1,2 kg
1 teen knoflook fijngehakt
2 theelepels ketoembar
2 theelepels laos
1 stukje trassi
½ liter bouillon

2 grote uien fijngesneden
5 kemiries fijngestampt
2 theelepels koenjit
½ eetlepel bruine basterdsuiker
1 kopje santen
zout en peper

Wrijf de in stukken gesneden kip in met zout en peper. Bak ze daarna in olie knappend bruin, laat ze uitlekken. Fruit in wat olie de uien, knoflook en de trassi. Maak af met de kruiden, het kopje santen en een liter bouillon. Laat hierin de kip zachtjes gaarkoken tot de saus is ingedikt. De suiker als laatste

557. AJAM BAWANG (kip in gekruide saus met uien)

1 kip 1,2 kg
4 tenen knoflook fijngehakt
2 rode lomboks fijngesneden
1 eetlepel azijn
1 kopje water

4 grote uien grofgesneden
1 theelepel djahé
1½ theelepel laos
2 eetlepels ketjap manis
zout en peper

Braad de in stukken gesneden kip in wat olie knappend bruin en voeg de rest van de ingrediënten erbij. Laat alles met de deksel erop goed gaar smoren. De kip moet echter niet te gaar worden. Eet dit bij witte rijst.

558. AJAM LAKSA DARI BANDOENG (kip in gekruide saus uit Bandoeng)

1 kip
2 eetlepels ketjap manis
zout

2 grote uien fijngesneden
100 gram fijne vermicelli
peper

Kook de in niet te grote stukken gesneden kip in 1 liter water gaar met wat zout en peper, de uien en de ketjap. De gare kip wordt eruit gehaald en in de bouillon kookt men de geweekte vermicelli even op. Schik de stukken kip op een vleeschotel en giet er de saus van de bouillon en vermicelli overheen.

559. AJAM KETJAP I (kip in kruidige ketjapsaus)

1 kip in stukken
1 grote ui fijngesneden
1 eetlepel citroensap

4 eetlepels ketjap manis
zout
½ theelepel nootmuskaat

½ theelepel peper

2½ dl water

Kook de kip met wat zout en het water in 20 min. halfgaar. Meng de kruiden door elkaar en doe ze met de ketjap, ui en citroensap bij de halfgare kip. Laat dit nog ca. 30 min. op een zacht vuur doorkoken tot de stukken kip gaar zijn en het kook vocht praktisch verdamt is.

560. AJAM KETJAP II (kip in een kruidige ketjapsaus) *

1 kip van ca. 800 gram

2 eetlepels azijn

1 theelepel peper

3 kruidnagels

6 eetlepels olie

3 eetlepels gesnipperde uien

½ theelepel nootmuskaat

2 eetlepels ketjap manis

Snijd de kip in 4 stukken en wrijf ze in met zout, peper en nootmuskaat. Bak ze in de olie goudbruin. Bak de laatste minuten de uien mee tot ze geelbruin zijn. Voeg dan een scheut water toe en maak de saus af met de ketjap en azijn. Stoof de kruidnagels ook mee.

Magnetron:

Snijd de kip in 4 stukken, wrijf ze in met zout en peper en nootmuskaat. Verwarm de olie in een magnetronschaal van tenminste 1 liter onafgedekt 1 à 2 min. op 100%. Schep er de uien door en fruit het mengsel onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Roer er dan de ketjap, azijn en kruidnagels door en leg de kip erop. Maak de kip afgedekt in 18 à 20 min. op 70% gaar.

561. AJAM GORENG TAUGÉ (gekruide kip met taugé)

400 gram kipfilet in reepjes

2 gesnipperde lente-uitjes

½ theelepel djahé

4 eetlepels ketjap manis

2 eetlepels olie

1 teen knoflook uitgeperst

2 theelepels sambal oelek

taugé

Verhit de olie in een wok of wadjan. Voeg het vlees toe en laat alles onder voortdurend roeren ca. 3 min. bakken. Schuif het vlees naar een zijde van de wok en fruit de uisnippers. Schep de knoflook en djahé erdoor en voeg de sambal toe. Roer daarna de ketjap en taugé (hoeveelheid naar eigen smaak) erdoor. Breng de saus aan de kook en schep dan het vlees erdoor en laat het nog even koken. Direct serveren. Lekker met rijst en kroepoek.

562. AJAM PANGEH (gekruide kip op z'n Bantams) *

1 kg kippenborst

2 eetlepels olie

1/6 blok santen

water

Kruiden:

10 eetlepels gesnipperde uien

2 theelepels sambal oelek

1 theelepel laos

1 theelepel koenjit

1 theelepel basilicum

zout

3 tenen gesnipperde knoflook

8 kemiries

1 theelepel djahé

2 salamblaadjes

sap van 1 citroen

Wrijf de helft van de uien fijn met alle knoflook, sambal, kemiries, laos, koenjit en djahé. Roer de andere helft van de uien hier doorheen en bak dat alles even op in de olie tot de uien geel zijn. Zet de kip op met kokend water en zout; kook de stukken kip half gaar, haal het vlees van het bot en snijd het in dobbelstenen. Zet 2 dl van de bouillon op met de santen en de kruiden en voeg er, als het kookt, de stukjes kip toe. Kook de massa tot het kippenvlees gaar is en de saus ingedikt. Roer er dan het citroensap door en een theelepel basilicum.

Magnetron:

De hoeveelheid halveren en het water vervangen door 2 dl kippenbouillon. Verwarm in een magnetronschaal van 2 liter de olie onafgedekt 1 min. op 100%. Roer er de kruidenbrij door en fruit alles onafgedekt 3 à 4 min. op 100%. Maak de kip afgedekt in 7 à 8 min. gaar op 70%. Breng de

bouillon met de santen en kruiden in een wijde schaal onafgedekt in 3 à 4 min. op 100% aan de kook. Roer de blokjes kippenvlees door de bouillon. Verwarm alles nog onafgedekt 6 à 7 min. op 30%.

563. AJAM GOELAI (gekruidе kip in een pittige saus) *

1 kip van 1 à 1,2 kg

blok santen olie liter water

Kruiden:

5 eetlepels gesnipperde uien
2 theelepels ketoembar
2 theelepels laos
2 theelepels koenjit
peper en zout

3 tenen gesnipperde knoflook
5 kemiries
2 theelepels Javaanse suiker
2 salamblaadjes

Snijd de kip in grove stukken. Wrijf uien fijn met knoflook, kemiries, laos, koenjit, ketoembar, suiker, peper en zout. Bak dat alles even op in de olie tot de uien geel zijn. Zet de kip op met water en zout en voeg kruidenmengsel en salam toe. Laat dit zachtjes koken tot de kip half gaar is. Doe er nu ook de santen bij en laat alles doorstoven tot de kip gaar is.

Magnetron:

Het water vervangen door 1 dl kippenbouillon. Verwarm in een magnetron schaal van 2 liter de olie onafgedekt 1 min. op 100%. Roer er de kruidenbrij door en fruit alles onafgedekt 3 à 4 min. op 100%. Leg de kip erop en verwarm alles afgedekt in 10 à 12 min. op 70%. Voeg de bouillon met de santen en salam toe en bereid de kip afgedekt nog 10-12 min. op 70%.

564. AJAM GORENG BROPOL (kip gebakken in gekruidе saus)

1 kip in grote stukken

1 theelepel laos

3 blaadjes salam

3 kopjes dikke santen

2 grote uien in ringen

3 tenen knoflook fijngehakt

3 rode lomboks in ringetjes

½ komkommer in schijfjes

zout

Vermeng de santen met de ui, knoflook, laos, salam en wat zout. Leg de stukken kip in een pan en overgiet deze met de vermengde santen. Breng dit op een matig vuur aan de kook. Roer af en toe goed door en zet het vuur laag totdat het vocht verdampt is. Haal de pan dan van het vuur. Verhit een kopje olie en bak de stukken kip knappend bruin. Haal dan de stukken kip eruit en laat ze uitlekken. Leg ze op een schaal en drapeer met lombok en komkommer. Bij witte rijst serveren en de kip zo warm mogelijk opdienen.

565. AJAM SANTEN (kip in pikant gekruidе kokossaus)

1 kip 1,2 kg

1/2 liter dikke santen

2 eetlepels asemsap

2 theelepels basilicum

2 grote uien fijngesneden

2 tenen knoflook fijngehakt

3 rode lomboks fijngesneden

1 theelepel djahé

5 kemirie fijngestampt

zout en peper

Kip kruiden en in zijn geheel grillen. Pluk hem dan in grote stukken en leg deze op een schaal. Vermeng de santen met de uien, knoflook, lombok, djahé, kemirie, zout en peper naar smaak. Breng dit aan de kook en verder op een klein vuur gaar laten sudderen. Voeg dan het asemsap toe. Giet de saus dan over de kip en bestrooi dit alles met het basilicum. Serveer bij witte rijst met sambal.

566. AJAM PENIKI (kip in pikant gekruidе saus)

1 kip van 1 kg

2 grote uien fijngesneden

2 tenen knoflook fijngehakt

1 stukje trassi

4 rode lomboks heel fijngesneden

5 kemirie fijngestampt

1 theelepel djahé

2 blaadjes salam

½ kopje dikke santen

2 eetlepels asem

1 spriet sereh

¾ kopje heet water

Uien en knoflook heel fijn snijden. Fruit in wat olie (1 kopje) de trassi, knoflook, ui, lombok, kemirrie, djahé, sereh en salam. Als de uien bruin zijn dan de stukjes kip erbij met wat zout en 5 min. laten meebakken. Dan het kopje heet water erbij en weer 5 min. laten stoven. Temper het vuur een giet de santen erbij. Laat even koken tot de saus dik is. Als laatste asem toevoegen en doorroeren. Geef er witte rijst en een groentegerecht bij.

567. AJAM OOH (kip in gekruide zoet/zure saus)

1 kip in kleine stukjes

1 grote ui fijngesneden

2 tenen knoflook fijngehakt

1 eetlepel azijn

½ eetlepel bruine basterdsuiker

1 theelepel djahé

1 eetlepel ketjap asin

1 stukje trassi

zout en peper

Fruit in wat olie de trassi, ui en knoflook. Zijn de uien wat bruin, dan de kip erbij en goed doorbakken. Meng 2 kopjes warm water met de djahé, ketjap en de suiker. Voeg dat bij de kip. Maak af met wat zout en peper en laat alles ca. 45 min. stoven. Serveer bij witte rijst met een groentegerecht.

568. AJAM PANGANG 1 (gekruide kip, in de oven geroosterd)

1 kip van 850 gram

4 theelepels uienpoeder

1 theelepel knoflookpoeder

2 theelepels sambal oelek

3 eetlepels ketjap manis

citroensap

zout

boter of margarine

Snijd de kip overlans door en wrijf de delen in met de kruiden, nadat die met ketjap en citroensap zijn vermengd. Leg de kip in een beboterde braadslee en laat haar in de oven in ca. 45 min. goudbruin worden. Af en toe de kip begieten met de saus om uitdrogen te voorkomen. Is de saus niet voldoende, dan wat extra saus maken van boter met ketjap en citroensap. Serveer de kip met atjar tjampoer.

569. AJAM PANGANG 2 (gekruide kip, in de oven geroosterd)

Een kip op rug opensnijden, in tweeën snijden, met de platte kant van een hakmes kloppen. Dan met zout en peper bestrooien. Haal dan de kip eerst door een geklopt ei en door de beschuikruim. 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 de kip bedruipen tot ze bruin en gaar is. Kip op een schotel en wat ketjap erover.

570. AJAM PANGANG 3 (geroosterde kip in gekruide saus)

1 kip van ca. 1 kg in 4 stukken

1 gesnipperde ui

2 uitgeperste tenen knoflook

1 theelepel sambal oelek

3 eetlepels olie

2 eetlepels gehakte peterselie

peper en zout

Meng in een kom de ui met knoflook, peterselie en wat zout en peper. Bestrijk de kip rondom met dit mengsel. Leg de stukken kip in een ovenvaste schaal en bestrijk ze met wat olie. Bak de stukken kip onder regelmatig bestrijken met olie en en het bakvocht ca. 45 min. in een op 200 °C voorverwarmde oven tot ze gaar en mooi bruin is.

571. AJAM PANGANG BOEMBOE KETJAP (geroosterde kip in gekruide saus)

1 jonge kip

3 tenen knoflook fijngehakt

4 rode uien fijngesneden

4 lomboks rawit

2 eetlepels ketjap

zout en citroensap

De kip opensnijden en schoonmaken. De kip met de kruiden in olie fruiten. Voeg hierbij wat water, citroensap, suiker en ketjap en laat de kip zacht koken. Als de saus bijna opdroogt, neemt men de kip

eruit en roostert haar op een klein vuurtje. Leg nu de kip op een platte schaal en giet de saus erover heen.

572. AJAM PANGANG BOEMBOE BESENGEK (geroosterde kip in gekruide saus)

1 jonge kip	3 kemiries
5 uien fijngesneden	½ lombok fijngesneden
½ theelepel trassi	¼ theelepel ketoembar
½ theelepel koenjit	1 theelepel laos
1/2 eetlepel suiker	1 spriet sereh
1 kopje santen	asem en zout

De kip schoonmaken en opensnijden. Fruit de kruiden, op de sereh na, in wat olie lichtbruin. Voeg hierbij de santen, sereh en kip en laat alles tezamen koken. Als de kip zacht geworden is en de olie eruit komt, roostert men de kip heel voorzichtig. Leg de kip op een platte schaal en giet de saus erover heen.

573. AJAM PANGANG BOEMBOE PADANG (geroosterde kip in gekruide saus uit Padang)

1 jonge kip	1 theelepel ketoembar
½ theelepel koenjit	½ theelepel laos
1 spriet sereh	4 rode lomboks
4 rode uien	2 witte uien
1 kopje santen	zout en citroensap

De kip openspalken. De kruiden, behalve de sereh, fijnmaken. Nu de kip zachtjes koken in de kruiden en santen, daarna de kip roosteren

574. AJAM PANGANG PEDIS (pikant geroosterde kip)

1 kip	2 uien fijngesneden
2 eetlepels sambal	1 teen knoflook fijngehakt
½ eetlepel ketjap manis	2 eetlepels citroensap
zout	

De uien en knoflook moeten heel fijn zijn (vleesmolen). Meng dit papje van uien en knoflook met de sambal, ketjap, citroensap en wat zout. De kip of stukken kip met dit mengsel goed inwrijven en minstens een uur laten staan. Daarna in de oven of aan het spit gaar roosteren. Om uitdrogen te voorkomen kan men wat olie bij de kruiden doen waarmee de kip bedropen wordt.

575. AJAM SETAN 1 (kip in zeer pikant gekruide saus)

1 kip van 850 gram	½ liter water
2 gesnipperde uien	1 theelepel knoflookpoeder
5 eetlepels sambal oelek	8 gemalen kemirioten
2 theelepels laos	azijn

Snijd de kip in grote stukken en kook die half gaar, in water met zout. Fruit de uien met de kruiden in wat olie en voeg die, samen met enkele druppels azijn, bij de kip. Laat de kip nu zachtjes sudderen tot hij gaar is. Neem de kip uit de pan en laat de saus indikken.

576. AJAM SETAN 2 (kip in zeer pikant gekruide saus)

1 kip van ca. 1 kg in 4 stukken	1 gesnipperde ui
2 uitgeperste tenen knoflook	1 eetlepel sambal
2 eetlepels olie	2½ dl water
4 eetlepels ketjap manis	1 eetlepel bruine basterdsuiker
zout	

Wrijf de ui, knoflook met de sambal met wat zout fijn in een vijzel. Verhit de olie en fruit hierin het uimengsel 3 min. Voeg het water, ketjap en suiker toe. Laat de vloeistof 3 min. flink doorkoken. Voeg de stukken kip toe, draai het vuur laag en leg een deksel op de pan. Laat alles ca. 45 min. zachtjes sudderen tot de stukken kip gaar zijn. Haal de stukken kip uit de pan en leg ze op een ovenvaste schaal. Grilleer de stukken gare kip onder de voorverwarmde grill tot ze mooi bruin zijn. Schenk het stoofvocht over de kip en serveer het gerecht daarna onmiddellijk.

577. AJAM SETAN 3 (duivelse kip) *

1 kip van 800 gram	3 eetlepels gesnipperde uien
2 tenen knoflook gesnipperd	1 eetlepel mosterd
1 theelepel sambal oelek	1 eetlepel ketjap
sap van ½ citroen	zout

Snijd de kip in stukken en wrijf ze in met zout en mosterd en laat deze marinade minstens 1 uur intrekken. Braad de kip in olie. Wrijf uien, knoflook en sambal met elkaar tot een brij. Voeg die aan de olie toe en laat de uien geel worden. Maak het gerecht af met een scheut water, ketjap en citroensap en stoof de kip hierin gaar.

Magnetron:

Wrijf de stukken kip in met zout en mosterd. Verwarm in een magnetron schaal van 2 liter 2 eetlepels olie onafgedekt 1 min. op 100%. Roer er de kruidenbrij door en verwarm alles onafgedekt 3 a 4 min. op 100%. Leg de kip erop en maak deze afgedekt in 18 a 20 min. gaar op 70%.

578. AJAM SETAN 4 (duivelse kip)

Gebruik dezelfde ingrediënten als in vorig recept. Wrijf de stukken kip in met zout en mosterd en laat ze liefst een nacht in de koelkast marinieren. Wrijf ze daarna droog, smeer ze in met de olie en rooster ze in de oven of op een houtskoolvuur halfgaar. Maak de kruidenbrij en smeer de stukken kip hiermee in. Rooster ze nu gaar. Smeer ze enkele keren opnieuw in met het kruidenmengsel en keer ze geregeld.

579. AJAM NANAS (kip in gekruide saus met ananas)

400 gram kipfilet	1 theelepel maïzena
1 eetlepel ketjap asin	3 schijven ananas
1 mespunt knoflookpoeder	1 eetlepel maïzena
1½ eetlepel ketjap asin	2 eetlepels water
3 eetlepels ananassap	enkele druppels rijstwijn (dry sherry)
wat olie	

Snijd de kipfilets in kleine stukjes en smeer ze in met een mengsel van maïzena en ketjap. Braad ze nu zeer snel aan in olie en voeg er, als de kip gaat kleuren, de in twee helften gesneden schijven ananas aan toe. Laat die ca. 3 min. meesmoren met de deksel op de pan. Leg ze dan op een voorverwarmde schaal. Maak een mengsel van knoflook, maïzena, ketjap, water, ananassap en rijstwijn (of dry sherry) en breng dit aan de kook. Zodra het gebonden is, giet men de saus over de kip met ananas.

580. AJAM KORENG KRENG (gestoofde kip in gekruide saus, uit de oven)

1 kip van 800 gram	1 grote ui
2 tenen knoflook	1 eetlepel ketjap manis
100 gram boter	½ liter bouillon
azijn	zout en peper

Fruit in de boter de gesnipperde ui en knoflook. Hierin de kip lichtbruin bakken. Dan de bouillon, ketjap en wat azijn toevoegen. Het geheel ca. 30 min. laten braisseren in de oven

581. AJAM SPESIAL (kip in zeer pikant gekruide saus)

1 kip	12 kemiries
1 ui	5 tenen knoflook
5 lomboks fijngesneden	½ eetlepel yankeekruid

Snij de kip aan stukken. Maak de kemiries, ui en knoflook fijn. Fruit dan in olie de kruiden even aan. Doe dan de stukken kip erbij. Giet er net zoveel melk bij totdat de kip onder ligt. Een beetje zout erbij en langzaam laten koken tot de kip gaar is

582. AJAM PEDIS (kip in pikant gekruide saus)

1 kip van 1 kg	2 grote gesnipperde uien
2 tenen knoflook fijngehakt	2 eetlepels sambal manis
2 eetlepels ketjap manis	2 theelepels suiker
¼ pakje margarine	3 eetlepels olie
1 eetlepel asem	

De kip dichtschroeien in de margarine en dan de kip eruit halen. Fruit in de olie de uien en knoflook. Hierna de sambal toevoegen. Dan het citroensap, suiker, (zout) en ketjap erbij. De kip in deze saus ca. 20 min. gaar laten stoven. De kip uit de saus halen en onder de grill een donkerbruin kleurtje geven. Saus laten indikken en over de kip gieten.

583. AJAM ADAS (kip in pikant gekruide saus)

750 gram kip in stukken	1 rode lombok
2 fijngesnipperde rode uien	1 teen knoflook fijngehakt
1 fijngesneden venkelknol	2 eetlepels peterselie
2 eetlepels citroensap	2 dl water
2 eetlepels olie	

Kruiden:

2 schijfjes djahé	½ theelepel djinten
4 cm sereh	zout

Wrijf de stukken kip in met citroensap, wrijf de kruiden fijn en fruit ze in de olie met de uien. Blus het mengsel af met 2 dl water. Dan de kip, venkel en grof gesneden lombok aan de saus toevoegen. Het geheel zachtjes laten gaar koken. Het mag niet droogkoken

584. AJAM GOERI (drooggekookte pikante kip)

1 kip	2 rode uien
2 witte uien	2 rode lomboks
¼ blok santen	2 dl water
100 gram gemalen kokos	zout

Kruiden:

2 schijfjes laos	½ theelepel kentjoer
½ theelepel ketoembar	½ theelepel djinten
½ theelepel trassi	4 lomboks rawit

Wrijf de kip in met zout en hak haar in 2 stukken. Hak de uien en de lomboks fijn, maak vervolgens de kruiden fijn en vermeng de santen met water. Kook de kip met kruiden en de overige ingrediënten in de santen tot ze gaar is. Dit gerecht moet droog gekookt worden.

585. AJAM MAKASAR (kip in gekruide saus uit Makasar)

750 gram kip in stukken	blok santen 4 dl water
-------------------------	------------------------

Kruiden:

2 gesnipperde uien	2 tenen knoflook fijngehakt
2 schijfjes laos	½ theelepel peper

4 cm sereh	1 blaadje salam
2 eetlepels citroensap	zout

Vermeng de santen met het water en breng het met alle kruiden aan de kook. Voeg er dan de kip aan toe en laat het geheel op een laag vuur zachtjes koken tot de kip gaar is en de saus dik is.

586. AJAM MASAK KEMIRIE (kip in pikant gekruide saus)

500 gram kip in stukjes	4 cm sereh
2 eetlepels citroensap	2 dl water
2 eetlepels olie	zout

Kruiden:

8 kemirienoten	4 lomboks
4 gesnipperde rode uien	1 theelepel koenjit

Fruit de fijngewreven kruiden in de olie. Wanneer kemiries, lomboks, uien en koenjit bruin zijn, de kip, sereh, citroensap en water toevoegen. Kook de kip dan op een laag vuur. Het gerecht mag niet te droog worden.

587. AJAM MASAK MOSTERD (kip in zeer pikant gekruide mosterdsaus)

1 kip in stukken	6 rode lomboks
5 uien	1 eetlepel mosterd
1 dl asem	zout en olie

Snijd uien en lomboks fijn en fruit ze in olie. Voeg hieraan de kip toe, vervolgens wat water, asem en mosterd. Laat de kip in deze saus zacht koken tot het gerecht vrij droog is.

588. AJAM TAOTJO (kip in gekruide taotjosaus) *

800 gram kip in stukken	2 eetlepels taotjo
2 eetlepel ketjap	6 gesneden preien
6 eetlepels olie	peper en zout
3 gesnipperde tenen knoflook	2 theelepels djahé

Wrijf de stukken kip in met peper, zout en djahé. Bak de knoflook op in de olie samen met de taotjo, voeg stukken kip toe en bak die lichtgeel. Prei overlans in stukken van 3 cm snijden en laat die de laatste minuten meebakken. Voeg een scheut water toe en de ketjap en stoof de kip gaar.

Magnetron:

Wrijf de stukken kip in met peper, zout en djahé. Verwarm in een magnetronschaal van 1 liter inhoud 3 eetlepels olie onafgedekt 1 à 2 min. op 100%. Roer er de knoflook, taotjo en prei door en verwarm alles onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Leg de kip erop en maak deze afgedekt in 18 à 20 min. gaar op 70%.

589. AJAM POETIH (kip in gekruide saus)

500 gram kip in stukken	4 gesnipperde uien
1 theelepel trassi	1 schijfje laos
1 spriet sereh	1 blaadje salam
1 blaadje djerok poeroet	¼ blok santen
2 dl water	zout

Vermeng uien, trassi en zout en doe alle ingrediënten met de santen en de kip in een pan met het water. Kook de kip gaar, maar let erop dat het gerecht niet te droog wordt. Voeg zonodig water toe.

590. AJAM SAPIT (geroosterde gekruide kip)

1 kip	4 rode uien
-------	-------------

½ theelepel trassi
2 lomboks

100 gram geraspte kokos
1 dl santen van ¼ blok asem

Kruiden:

½ theelepel ketoembar
Javaanse suiker

½ theelepel djinten
zout

Kook de schoongemaakte kip en snijd ze doormidden. Snijd de uien en lomboks fijn en vermeng ze met de kruiden, trassi en de kokos. Kook de kip op met de kruiden, santen en asem tot het geheel droog wordt. Rooster de kip daarna totdat ze helemaal gaar is

591. AJAM KELIA (geroosterde kip pikant gekruide saus)

1 kip
2 lomboks
1 gebraden ui
1 dl santen van ¼ blok

1 ui
4 kemiries
2 liter trassiwater
asemwater en zout

Kruiden:

1 theelepel peper
½ eetlepel djinten
4 schijfjes laos
1 theelepel kentjoer
zout

1 eetlepel ketoembar
2 schijfjes djahé
2 cm sereh
1 theelepel suiker

Rooster de kip in haar geheel gaar en smeer haar in met asemwater. Stamp de kruiden fijn en braad ze met 1 ui, de lomboks en de kemiries. Meng de ui met het trassiwater en 1 theelepel zout, voeg dit aan het mengsel toe. Voeg santen en suiker toe, snijd de kip in stukken en smoor ze in het mengsel tot ze gaar is.

592. AJAM DI BOELOE (kip in gekruide saus uit Manado)

1 kip
2 rode uien
1 eetlepel citroensap
10 blaadjes kemangi
2 eetlepels bieslook
2 eetlepels venkelgroen
2 eetlepels pandanblaadjes

2 lomboks
4 cm sereh
3 schijfjes djahé
2 eetlepels gehakt uiengroen
2 eetlepels kruizemuntblad
2 eetlepels peterselie
1 ei

Snijd de lomboks, uien en djahé heel fijn. Klop het ei en doe vervolgens alle ingrediënten in een pan met water. Laat zo de kip zachtjes gaar koken. Indien nodig, water toevoegen. Dit gerecht uit Manado wordt ter plaatse in een daarvoor bestemde bamboesoort gekookt. Voor kemangi kan basilicum gebruikt worden.

593. AJAM PETIS (kip met saus van garnalenpasta)

1 braadkuiken ca. 900 gram
1 grote ui in ringen
1 eetlepel petis
1 stukje trassi
4 dl dunne santen
2 eetlepels citroensap
1 eetlepel peterselie

3 eetlepels olie
3 tenen knoflook fijngehakt
2 eetlepels sambal oelek
½ theelepel koenjit
1 theelepel javaanse suiker
150 gram gepelde garnalen
zout en vers gemalen peper

Verdeel de kip in 8 stukken en maak hem droog. Fruit de ui totdat hij begint te verkleuren. Voeg fijngehakte knoflook, trassi, sambal, koenjit, petis en wat zout en peper toe. Alles goed omscheppen en de stukken kip erbij doen. Laat ze heel even meebakken onder voortdurend omscheppen. Voeg dan de santen toe. Breng alles aan de kook. Zet het vuur lager en laat het 30 tot 35 min. zachtjes

suddereren totdat de kip gaar is. Schep de kip uit de pan. Laat de saus indampen totdat ze lichtgebonden is. Roer de suiker en het citroensap door de saus. Warm de garnalen op in de saus. Leg de stukken kip in een voorverwarmde schaal. Schenk de saus met garnalen over de kip en strooi er fijngehakte peterselie over.

594. AJAM SANTEN DENGAN RAMBOETAN (kip in kokossaus met ramboetans)

500 gram kipfilets	4 bijna rijpe ramboetans
1½ eetlepel olie	1 kleine gesnipperde ui
1 teen knoflook	1 eetlepel gemberwortel
2 theelepels javaanse suiker	2 dl dikke santen
1 theelepel zout	2 theelepels Javaanse kerrie

Maak de filets droog en snij ze in blokjes van 1 cm. Breek de schillen van de ramboetans, verwijder de pit en snij het vruchtvlies in stukjes. Fruit de ui tot hij glazig ziet. Voeg de blokjes kip toe en bak ze mee tot ze verkleuren. Voeg dan de gehakte knoflook, geraspte gemberwortel en kerrie toe. Schep alles enkele malen goed om. Vervolgens de stukjes ramboetan erbij. Weer omscheppen en dan de santen, zout en suiker erbij. Nogmaals omscheppen en 5 min. heel zachtjes laten sudderen. Opdienen in een voorverwarmde schaal.

595. ABON AJAM 1 (gebakken gekruide reepjes kip)

1 diepvrieskip van 1,2 kg	1 eetlepel ketoembar
½ eetlepel djinten	½ theelepel laos
2 grote uien fijngesneden	½ kopje santen zout

Laat de kip eerst ontdooien. Kook de kip met wat zout gaar en laat ze afkoelen. Snij de kip dan in kleine reepjes. Vermeng de santen met de kruiden en laat de reepjes kip ca. 30 min. hierin weken. Bak ze daarna in wat olie bruin en krokant. Geef bij witte rijst, nasi of bami.

596. ABON AJAM 2 (gekruide en gerafelde kip) *

1 kip van 1 à 1,2 kg	1 theelepel ketoembar
6 eetlepels olie	½ theelepel djinten
2 eetlepels gesnipperde uien	1 teen gesnipperde knoflook
1 stukje asem	zout

Zet de kip op in een beetje water met zout en de asem. Laat het vlees heel gaar worden. Haal het vlees van het bot en trek het met 2 vorken tot rafels. Wrijf uien, knoflook, ketoembar en djinten tot een brij. Laat hierin het vlees enkele uren marineren. Bak de rafels kip in de olie, die niet te heet mag worden, knappend. Laat ze dan uitlekken en dien zo warm mogelijk op.

Magnetron:

Leg de kip met het stukje asem naast elkaar in een ondiepe magnetronschaal en verwarmde kip afgedekt 18 a 20 min. op 70%. Neem het vlees van het bot en rafel het. Ga verder te werk zoals in het recept beschreven.

597. PODOMORO (gekookte kip met kool of taugé)

1 kip	200 gram taugé of witte kool
6 tenen knoflook	1 ui
1 theelepel ketoembar	½ theelepel koenjit
½ theelepel kentjoer	1 lombok
1 blaadje salam	⅛ blok santen
zout	water

Meng de aan stukken gesneden kip met de kruiden, kleingesneden ui, knoflook, lombok, de taugé of kool en de santen. Kook het geheel goed gaar.

598. LAMPAR AJAM (gekruide kip in pakjes)

1 kip	1 ui
3 lomboks	3 dl santen
aluminiumfolie	

Kruiden:

4 tenen knoflook fijngenhakt	1 eetlepel ketoembar
½ spriet sereh	¾ eetlepel djinten
1 theelepel kentjoer	1 theelepel zout
½ theelepel peper	1 blaadje salam

Kook de kip bijna gaar. Dan reepjes vlees eraf trekken. De kruiden worden met de santen opgekookt, waarna de gemalen lomboks en het vlees worden toegevoegd. Kook het geheel gaar tot het bijna droog is. Vervolgens vult men in vierkanten gesneden aluminiumfolie met de vulling. Dichtvouwen en vastmaken met prikkers. Opwarmen in een grill of op een houtskoolvuur.

599. LELAWAR AJAM (stukjes kip in gekruide kokossaus)

1 kip in stukjes	½ kool
1 grote ui	santen en olie

Kruiden:

1 schijfje laos	½ spriet sereh
1 eetlepel ketoembar	¾ eetlepel djinten
¾ theelepel kentjoer	zout en peper

Maak de kruiden fijn, vermeng ze met de ui en bak ze in olie. Voeg vervolgens de stukjes kip en de fijngesneden kool toe. Dan de santen erbij en gaar laten koken. Het gerecht mag niet te droog zijn. Zonodig wat water toevoegen.

600. BESENGEK OF AJAM KOENING (stukjes kip in gekruide kokossaus)

1 kip	½ lombok
5 uien	½ theelepel trassi
½ theelepel ketoembar	1 theelepel laos
1 theelepel koenjit	1 spriet sereh
1 kop santen asem	suiker en zout

De kip schoonmaken en in stukjes snijden. De kruiden, behalve de sereh, fijnstampen en in olie aanfruiten. Dan de kip, santen en de sereh erbij en alles laten koken, tot dat de kip zacht is en de olie eruit komt. Men kan dit gerecht ook van lever, vlees, garnalen of eieren maken.

601. KERRIE REBOENG DAN AJAM (kip in gekruide saus met bamboespruiten)

500 gram kip	1 blikje bamboespruiten
1 ui	2 tenen knoflook
2 rode lomboks	½ blok santen
2 eetlepel boter	2 blaadjes salam
zout en peper	

Kruiden:

2 theelepel trassi	1 theelepel asem
2 theelepel koenjit	1 theelepel ketoembar

Trek een bouillon van de kip en laat dit inkoken tot er ca. 2 dl vocht overblijft. Kook de bamboe 10 min. en snijd de spruiten dan in grove stukken. Maak ui, knoflook en lomboks fijn met de kruiden. Fruit het geheel in boter en voeg dan het mengsel toe aan de kip. Voeg salam, suiker en zout eraan toe en laat alles nog 10 min. sudderen. Tenslotte de santen en bamboe toevoegen en indien nodig wat heet water

602. KERRIE POETIH AJAM (kip in gekruide saus)

750 gram kip in stukken	4 rode uien
2 witte uien	4 cm sereh
6 dl water	½ blok santen
citroensap	zout

Kruiden:

3 schijfjes laos	½ theelepel ketoembar
½ theelepel djinten	½ theelepel trassi
2 kemirienoten	1 schijfje djahé
1 theelepel koenjit	½ lombok

Maak alle kruiden fijn en kook ze met de stukken kip en santen in het water tot de kip gaar is. Voeg zonodig water toe.

603. LEMBARAN 1 (kip in gekruide saus)

500 gram ontbeende kip	1/4 blok santen
2 uien	4 cm sereh
2 blaadjes djerok poeroet	½ liter water
2 eetlepels olie	

Kruiden:

1 theelepel koenjit	2 schijfjes laos
½ rode lombok	3 kemirienoten
½ theelepel trassi	zout

Stamp de kruiden en de uien fijn en vermeng ze met elkaar. Fruit ze in olie en blus dan het mengsel met een gedeelte van het water. Voeg hieraan de stukken kip met de djerok poeroet en de sereh. Kook dit tot de kip gaar is en voeg dan de santen en indien nodig nog wat water toe.

604. LEMBARAN 2 (kip in gekruide saus) *

1 kip van 1 à 1,2 kg	1/6 blok santen
½ liter water	

Kruiden:

5 eetlepels gesnipperde uien	2 tenen gesnipperde knoflook
1 theelepel sambal oelek	1 theelepel trassi
1 theelepel laos	3 eetlepels asemwater
1 theelepel koenjit	1 salamblaadje
1 djerok poeroetblaadje	zout

Snijd de kip in grove stukken. Wrijf de uien fijn met knoflook, sambal, trassi, laos, en koenjit. Zet de kip op met water en zout. Voeg na 10 min. de gewreven kruiden toe, de santen en de blaadjes. Laat de kip koken tot ze gaar is. Voeg asemwater toe en stoof nog enkele minuten door. Magnetron: Het water vervangen door 3 dl kippenbouillon. Leg het gewreven kruidenmengsel in een magnetronschaal van 2 liter. Leg de stukken kip (zonder zout) erop, giet er de bouillon over en voeg santen, blaadjes en asem toe. Verwarm alles afgedekt 20 a 22 min. op 70%.

605. MANUK DANG (gestoomde kip uit Lombok) *

1 kip van 1 à 1,2 kg	2 theelepels sambal oelek
1 theelepel trassi	1½ theelepel laos
1 theelepel djahé	1 theelepel koenjit
½ theelepel kentjoer	stuk asem (grootte als een walnoot) en zout

Maak van de asem een papje door het met 2 eetlepels water te kneden. Wrijf dit door een zeef en vermeng het vocht met de sambal, trassi, laos, djahé, koenjit, kentjoer en zout. Smeer de kip zowel aan de buiten als aan de binnenkant goed in met dit mengsel en laat de kruiden minstens een uur intrekken. Pak de kip daarna in aluminiumfolie en maak hem gaar in een hete oven (300°C) of stoom hem in de rijststomer. Magnetron: Wrijf de kip in met het asemmengsel en leg hem in een magnetronschaal van tenminste 2 liter. Maak de kip afgedekt in 20 à 22 min. op 70% gaar.

606. PASTEL TOETOEP (jachtschotel met kip)

1 kip	25 gram djamoer koeping
25 gram sedep malam	200 gram wortelen
100 gram diepvries doperwten	100 gram peultjes
200 gram spitskool	2 eieren
1 ui	1 prei
2 eetlepels ketjap manis	peper en suiker
boter en paneermeel	aardappelpuree

Kook de kip gaar, haal haar uit de pan en bewaar de bouillon. Ontdoe de kip van de beentjes en snijd het vlees in stukjes. De djamoer koeping en sedep malam een half uur in ruim water koken. Daarna goed uit laten lekken en de kip toevoegen. Kook de wortels gaar. Kook de eieren hard en halveer ze. Snijd de spitskool fijn. Breng de bouillon weer aan de kook en doe er de kip, djamoer koeping, sedep malam en de groenten in. Fruit de gesnipperde ui en de fijngesneden prei in boter en roer ook dit mengsel door de bouillon. Vervolgens doet men ook peper, zout, ketjap en suiker erbij en laat het geheel nog 3 min. sudderen. De massa mag niet te droog worden. Beboter een vuurvaste schaal en doe het kip-groentemengsel hierin. Leg de vier halve eieren erop en bedek de massa meteen laag aardappelpuree. Strooi hierover paneermeel en leg hier en daar wat klontjes boter. Zet de schotel in een voorverwarmde oven en bak het geheel in 20min. gaar. Deze jachtschotel warm serveren.

607. KAKI AJAM GORENG SEDIP (gebakken kippenpootjes)

1 kippenpoot per persoon	3 eetlepels citroensap
2 eetlepels ketjap manis	½ theelepel paprikapoeder
½ theelepel ketoembar	½ theelepel laos
½ theelepel koenjit	2 tenen knoflook fijngehakt

Voor de paprikapoeder kan men ook sambal badjak gebruiken.

Vermeng de pootjes met alle ingrediënten goed door elkaar en laat alles 2 uur intrekken. Bak ze dan in hete olie knappend bruin. Serveer bij witte rijst, nasi of bami. Ook lekker uit het vuistje.

608. KAKI AJAM KETJAP (gekookte kippenpoten stijl Diana)

8 kippenpoten	1 kopje ketjap manis
1 eetlepel sambal oelek	3 eetlepels suiker
wat zout	

Breng water aan de kook met de ketjap, sambal en suiker. Doe dan de kippenpoten erbij. De poten moeten net onder staan. Weer aan de kook brengen en daarna op een klein vuur gaar laten worden. De poten zijn het lekkerste als ze een dag van te voren klaargemaakt zijn. Aan te bevelen op een feestje of bij de borrel.

609. KAKI AJAM PANGANG (geroosterde kippenpoten)

12 kippenpoten	4 eetlepels uienpoeder
1 theelepel knoflookpoeder	2 theelepels sambal oelek
2 eetlepels ketjap manis	1 eetlepel ketjap asin
2 eetlepels citroensap	zout en peper

Vermeng de beide soorten ketjap en voeg het citroensap, uien en knoflookpoeder

en sambal toe. Doe er wat zout en peper bij. Roer alles goed om en smeer de kippenpoten daarmee in. Laat ze een uurtje staan. Rooster ze dan op de barbecue goudbruin gaar.

610. KAKI AJAM PANGANG ASIN/MANIS (kippenpoten in gekruide zoetzure saus)

6 kippenpootjes	1 ei
4 eetlepels maïzena	1 ui
1 rode paprika	1 blikje maïs
peper en zout	olie

Kruiden:

4 dl kippenbouillon 3 eetlepels azijn 4 eetlepels javaanse suiker 1 eetlepel maïzena 1 eetlepel ketjap manis Klop het ei met 1 theelepel water en vermeng de maïzena met zout en peper. Wentel de pootjes in ei en vervolgens in maïzena en zet de pootjes dan koel weg. Snijd ui en paprika in grove stukken en blancheer ze 5 min. Laat ze goed uitlekken. Meng de azijn, Javaanse suiker, maïzena en ketjap door de bouillon en laat deze saus al roerend aan de kook komen en 5 min. zachtjes laten doorkoken. Bak de kippenpootjes goudbruin in olie en laat ze goed uitlekken. Doe vervolgens de groenten bij de saus en tenslotte de kippenpootjes. Wanneer alles goed heet is, kan het gerecht geserveerd worden.

611. TAUGÉ DAN AJAM (kipfilet met taugé in pakjes)

4 dikke plakken kipfilet	3 eetlepels olie
250 gram taugé	1 theelepel ketoembar
½ theelepel djahé	½ theelepel knoflookpoeder
2 eetlepels ketjap manis	2 eetlepels sesamzaad

De oven voorverwarmen op 225 graden of stand 5. 4 grote vellen aluminiumfolie invetten met 1 eetlepel olie. taugé wassen en uit laten lekken, 2 eetlepels olie met ketoembar, djahé en knoflookpoeder tot een sausje roeren en de voor gebraden plakken kipfilet daarmee bestrijken. taugé over de folie verdelen en ketjap erover druppelen. Kipfilet op de taugé leggen en bestrooien met sesamzaad. De folie dichtvouwen tot pakketjes en 10 min. in de hete oven leggen. Lekker bij nasi of bami.

612. RAGODT AJAM (kip met gehaktballetjes en champignons)

1 kip à 1,2 kg	100 gram mager gehakt
½ liter bouillon	1 ui fijngesneden
100 gram champignons in vieren	1 eetlepel citroensap
1 eetlepel bloem	1 theelepel nootmuskaat
zout en peper	

De kip gaar koken, het vlees in blokjes snijden en de bouillon bewaren. Maak van het gehakt balletjes en kook die met de kip mee. Maak dan van wat margarine, bloem en bouillon een saus en doe dit bij de van tevoren gefruite uien. Maak dan af met de kruiden. Doe er dan de kipstukjes, gehaktballetjes en als laatste de stukjes champignons bij. Laat alles op een klein vuur nog ca. 20 min. sudderen.

613. KIP/KALKOEN CURRY (kip/kalkoen in gekruide vruchtensaus)

400 gram kip- of kalkoenfilet	2 gesnipperde uien
1 teen knoflook fijngehakt	2 eetlepels kerrie
30 gram boter	100 gram rozijnen
1 banaan in schijfjes	1 dl kippenbouillon
2 appels in blokjes	4 bolletjes gember fijngehakt
2 eetlepels gembersap	4 schijven ananas in stukjes
1 dl ananassap	1 eetlepel ketjap manis
zout en peper	

Snij de filets in stukjes en bestrooi ze met zout en peper. Verhit de boter in een pan een bak de stukjes filet aan alle kanten mooi bruin. Voeg dan de gesnipperde uien, knoflook en kerrie toe en fruit dit tezamen met de stukjes filet. Voeg daarna alle overige ingrediënten toe en laat dit ongeveer 10 min. mee sudderen.

614. PETJEL AJAM (kip in gekruide saus)

500 gram gare kip in stukken	1 ui
3 tenen knoflook	2 dl santen

Kruiden:

5 kemirinoten	1 theelepel trassi
1 theelepel zout	½ theelepel kentjoer
1 spriet sereh citroensap	

Maak de kemiries met ui en knoflook heel fijn. Doe de overige kruiden erbij en roer de santen erdoor. Verwarm dit op een zacht vuur, terwijl men goed blijft roeren. Doe de kip in een schaal en giet er de saus overheen.

615. BEMASERE (gekruide kip uit Bali)

400 gram kipfilet	1 rode lombok, gehalveerd pitloos
1 teen knoflook	1 djerook lemon of 1 eetlepel limoen
1 stukje trassi	1 theelepel suiker
3 eetlepels olie	

Kip in liter water met zout in 15 min. zachtjes gaar koken. Kip uit de pan nemen en 1 dl bouillon bewaren. Kip iets af laten koelen en dan in reepjes snijden en reepjes in rafels trekken. Lombok in kleine stukjes snijden. Dan in een mengbeker doen: lombok, knoflook, trassi, suiker en alles fijnmalen. Kruidenmengsel en djerook lemon of 1 eetlepel limoensap door kippenvlees mengen. Op smaak brengen met zout. Olie verhitten en kip 5 min. zachtjes bakken. 1 dl bouillon toevoegen en nog 1 min. verwarmen. In een schaal overdoen.

616. ZWARTZUUR VAN KIP OF EEND (gekruide kip of eend)

1 kip of eend in stukken	1 gesnipperde ui
1 blad laurier	1 pijpje kaneel
4 kruidnagels	½ theelepel nootmuskaat
2 glazen rode wijn	peper en zout

Kip of eend kruiden met peper en zout en daarna in de boter braden tot het vocht wat uit het gevogelte trekt. Dan de ui mee braden tot hij lichtbruin is. Afblussen met een kopje water. Dan de laurier, kaneel, kruidnagels en nootmuskaat toevoegen met als laatste de wijn erbij. Laten sudderen tot het vlees gaar is.

617. AJAM TJOKJOK (gekruide kip)

1 kip in stukken	3 gesnipperde tenen knoflook
1 theelepel trassi	½ eetlepel sambal oelek
2 eetlepels asem	1 eetlepel ketjap manis
1 theelepel suiker	zout

Asem en zout mengen en hiermee de stukken kip inwrijven. Kip tenminste 1 uur laten staan op een koele plaats. De kip dan in ruim olie bakken. Dan de knoflook, trassi en sambal toevoegen en meebakken. Als de kip bijna gaar is, de ketjap en suiker erbij doen en even mee laten pruttelen tot de kip gaar is

618. CARRE LAKSA SAUS (kip in een pittige saus met laksa)

2 fijn gesnipperde uien	3 tenen fijngehakte knoflook
-------------------------	------------------------------

1 theelepel ketoembar	5 geraspte kemirienoten
½ theelepel koenjit	1 theelepel trassi
1 bouillonblokje of zout	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel laos	1 spriet sereh (10 cm)
2 blaadjes djerook poeroet	1 theelepel suiker
4 sperziebonen	2 aardappels
¼ spitskool	¼ pak so-oen (laksa)
½ soepkip	1½ liter water

Boontjes in stukjes van 3 cm snijden. Fruit de gesnipperde ui, knoflook, ketoembar, kemirie, koenjit en trassi in hete olie. Kip met het gefruite mengsel in water gaar koken. Ook kan de kip eerst mee gefruut worden. Aardappel in blokjes snijden en bakken in de olie. Als de kip gaar is, uit de pan halen en de boontjes in de bouillon doen. Spitskool in grove stukken snijden. Als de boontjes halfgaar zijn de aardappel en spitskool toevoegen. De so-oen (laksa) wellen in heet water, dan in stukken snijden en in de saus doen. De kip weer in de saus doen, eventueel in stukjes zonder bot. Het geheel heet opdienen. Hierbij hoort frikadel, gebakken kip en kroepoek.

619. KIPCURRY MET MANGOCHUTNEY

4 kippenbouten	2 eetlepels olie
1 grote ui in schijven	1 eetlepel kerrie
2 tenen knoflook	½ liter kippenbouillon
3 eetlepels mangochutney	1 blikje abrikozen (240 gram)
1 blikje ananas in blokjes	1 banaan in plakjes
citroensap	maïzena

Verhit de olie en laat daarin op een klein vuur de ui en uitgeperste knoflook smoren tot ze glazig zijn. Strooi de kerrie erbij en laat deze 2 tot 3 min. meebakken. Wrijf de kippenbouten in met zout en leg ze erbij. Laat ze zacht aanbakken tot ze lichtbruin zijn. Schenk de kippenbouillon in de pan, schep de chutney erbij en laat dit, met deksel op de pan, 30 min. zachtjes sudderen tot de kip gaar is. Leg tussendoor de kippenbouten eens om. Laat de abrikozen en ananas uitlekken, snijd de abrikozen nog eens doormidden en voeg beide toe met de banaanplakjes. Laat alles zacht doorwarmen, bind desgewenst licht met maïzena en breng zorgvuldig op smaak met citroensap. Lekker met (zilvervlies)rijst.

620. AJAM KEMIRIE (kip in een pittige kemiriesaus)

12 kemirienoten	1 fijngesneden ui
5 fijngehakte tenen knoflook	4 fijngesneden lomboks
½ eetlepel yankeekruid	boter en zout
1 jonge kip in stukken	melk

Wrijf kemirie met knoflook en ui zeer fijn en braad dit met de lombok en het yankeekruid even in de boter aan. Voeg de stukken kip toe aan het kruidenmengsel en doe er zoveel melk bij dat de kip onderligt. Een beetje zout erbij en de kip langzaam laten koken tot de kip gaar en het vocht merendeels verdampt is.

621. BEBOTOK AJAM (kip in pakjes) *

1 kg stukken kippeborst	1/6 blok santen
2 eetlepels olie	stukjes aluminiumfolie van 12x16 cm
1 dl water	

Kruiden:

5 eetlepels gesnipperde uien	8 kemiries
2 theelepels laos	1 theelepel ketoembar
½ theelepel kentjoer	4 salambaadjes

Snijd het vlees van de botten, hak het fijn of draai het 1 maal door de vleesmolen. Wrijf uien, kemiries, laos, ketoembar, kentjoer en wat zout tot een brij. Fruit deze brij in de olie tot de uien geel zijn. Voeg

er het water aan toe en de santen en dan het kippengehakt. Kook dit in tot het dik begint te worden, verdeel het over de stukken aluminiumfolie. Leg in ieder pakjes salamblaadje, vouw de pakjes dicht en stoom ze ca. 20 min. in de stoompan.

Magnetron:

Verwarm de olie in een magnetronschaal van 1 liter 1 à 2 min. op 100%. Schep het fijngewreven kruidenmengsel erdoor en verwarm alles onafgedekt 3 à 4 min. op 100%. Voeg er het water, geraspte santen en de kip aan toe en verwarm alles onafgedekt in 5 à 6 min. op 70%. Verdeel het kipmengsel over stukken bakpapier, maak de pakjes dicht en verwarm ze 10 à 12 min. op 70%.

622. PERKEDEL AJAM (kippenballetjes)

750 gram borststukken van kip	2 grote gekookte aardappelen
1 ei	paneermeel
olie	3 eetlepels gesnipperde uien
1 gesnipperd teen knoflook	1 eetlepel gehakte selderie
peper en zout	nootmuskaat

Snijd het vlees van de botten, draai het 2 maal door de vleesmolen en draai er daarna de aardappelen doorheen. Vermeng de aardappelen met kippenvlees, uien, knoflook, peper, zout en nootmuskaat. Vorm er balletjes van. Klop het ei los met 1 eetlepel water. Haal de balletjes door paneermeel, vervolgens door het geklopte ei en daarna opnieuw door het paneermeel. Bak de balletjes op in de frituurpan in hete olie.

623. PERDEKEL AJAM PANGANG (kippengehakt in vuurvaste schotel) *

Maak kippengehakt als in vorig recept staat aangegeven. Meng er enkele lepels bouillon doorheen zodat de massa slapper wordt. Doe het gehakt over in een vuurvaste schaal, bestrooi het met paneermeel en leg er enkele klontjes boter op. Bak het in de oven gaar.

Magnetron:

Laat de boter en paneermeel weg. Doe het gehakt in een ondiepe magnetronschaal en verwarm het onafgedekt 12 à 15 min. op 50%.

EENDGERECHTEN

624. BEBEK SEMOER (eend in gekruide saus)

1 eend in stukken	2 grote uien fijngesneden
2 tenen knoflook fijngehakt	3 blaadjes salam
4 kemiries fijngestamp	2 theelepels ketoembar
1 stukje trassi	2 eetlepels ketjap manis
1 eetlepel citroensap	1 kopje santen

Kook de eend in niet teveel water met wat zout halfgaar. Uit laten lekken en de bouillon bewaren. Fruit in 4 eetlepels olie de trassi, knoflook en de uien. Als de uien bruin zijn, dan de stukjes eend erbij. Zet het vuur laag en doe de rest van de ingrediënten erbij. Ook nog een kopje bouillon. Laat alles zachtjes doorkoken tot de saus is gebonden.

625. BEBEK ATJAR ITEM (eend in gekruide saus)

1 eend in kleine stukjes	1 grote ui fijngesneden
1 teen knoflook fijngehakt	1 eetlepel ketjap asin
½ theelepel kaneel	4 kruidnagels
½ theelepel nootmuskaat	½ theelepel peper
1 eetlepel bloem	margarine

Fruit in wat margarine de knoflook en de ui, braad dan de stukjes eend mee tot ze knappend bruin zijn. Voeg de rest (behalve de bloem) van de ingrediënten erbij (volgorde: knoflook, ui, peper, kaneel, kruidnagel en nootmuskaat). Smoor ca. 1 uur op een matig vuur. Niet laten droog koken. Als laatste

de aangengende bloem met water bijvoegen. Men kan ook nog halfgare stukjes aardappel de laatste 10 min. erbij doen. 1 Grote aardappel is genoeg. Serveer bij witte rijst met een groentegerecht.

626. OPOR BEBEK (eend met pikant gekruid vulsel)

1 eend met nieren en hart	2 blaadjes salam
1 blaadje djerook poeroet	½ blok santen
½ liter water	

Voor het vulsel:

1 kg tjerimee (kruisbessen)	1 gesnipperde ui
5 kemirienoten	3 tenen knoflook fijngehakt
1 eetlepel sambal oelek	1 eetlepel ketoembar
½ eetlepel djinten	½ theelepel laos
1 theelepel trassi	zout

Maak de ingrediënten voor het vulsel fijn en vermeng ze goed met de fijngehakte niertjes en hart. Vul de eend hiermee en naai de eend dicht. Kook hem in water met zout en een klein gedeelte van de santen. Voeg daarna de rest van de santen, djerook poeroet en salam toe en kook het geheel gaar. Haal dan de eend uit het vocht en braad hem bruin in boter. Blus de eend met het kookvocht.

627. SEMOER BEBEK KEMIRIE (gestoofde eend in gekruide kemiriesaus)

1 eend	50 gram boter
2 uien in ringen	2 tenen knoflook fijngehakt
2 fijngemalen groene lomboks	1 spriet sereh
3 blaadjes djerook poeroet	1½ dl heet water
2 eetlepels citroensap	2 eetlepels olie

Kruiden:

20 kemirienoten	4 schijfjes djahé
2 cm laos in schijfjes	1 theelepel koenjit
1 theelepel witte peperkorrels	zout

Grill of bak de eend goudbruin. Verdeel hem in kleine stukken. Fruit de uien en knoflook in de olie. Doe er de gemalen lombok bij terwijl men goed roert. Voeg vervolgens de fijngemaakte kruiden hieraan toe en bak het geheel ca. 5 min. Dan voegt men ook de stukken eend aan dit mengsel toe, evenals sereh, zout en djerook poeroet. Giet het hete water en het citroensap erbij en laat nu de eend gaar stomen. Het gerecht mag niet teveel saus bevatten.

628. BEBEK BOEMBOE BALI (gestoofde eend in gekruide saus uit Bali)

1 eend van ca. 1 kg	6 eetlepels olie of boter
3 dl water	

Kruiden:

2 gesnipperde uien	5 tenen knoflook fijngehakt
2 theelepels sambal oelek	1 theelepel trassi
2 theelepels laos	1 theelepel koenjit
8 geraspte kemirienoten	3 eetlepels ketjap manis
2 sprietten sereh	2 blaadjes salam
2 blaadjes djerook poeroet	zout

Snijd de eend in stukken, wrijf hem in met zout en bak hem in olie of boter halfgaar. Maak uien, knoflook, sambal, trassi, koenjit, laos en kemiries fijn en voeg dit mengsel toe aan de eend. Voeg nu het water toe met de salam en djerook poeroet en de ketjap. Stoof de eend op een niet te hoog vuur gaar.

Magnetron:

Verwarm de olie in een ondiepe magnetronschaal onafgedekt 3 à 4 min. op 100%. Schep de fijngewreven kruiden erdoor en fruit ze onafgedekt 3 à 4 min. op 100%. Leg de stukken eend erop, voeg water, blaadjes en ketjap toe en maak alles afgedekt in 20 à 22 min. op 70% gaar.

629. BEBEK BOEMBOE MANGOET (gekruid eend met mangoetkruiden) *

1 eend van ca. 1 kg	6 eetlepels olie
3 dl water	¼ blok santen

Kruiden:

5 eetlepels gesnipperde uien	5 tenen knoflook fijngehakt
2 theelepels sambal oelek	1 theelepel trassi
1 mespunt kentjoer	1 theelepel laos
3 djerok poeroetblaadjes	6 geraspte kemirienoten
2 blaadjes salam	zout

Snijd de eend in stukken, wrijf hem in met zout en bak hem in olie of boter halfgaar. Maak uien, knoflook, sambal, trassi, kentjoer, laos en kemiries fijn en voeg dit mengsel toe aan de halfgare eend. Bak het geheel tot de uien geel beginnen te worden. Voeg nu het water toe met de salam en djerok poeroet en de santen vlak voordat de eend gaar is. Stoof de eend op een niet te hoog vuur gaar. Af en toe roeren.

Magnetron:

Verwarm de olie in een ondiepe magnetronschaal onafgedekt 3 à 4 min. op 100%. Schep de fijngewreven kruiden erdoor en fruit ze onafgedekt 3 à 4 min. op 100%. Leg de stukken eend erop, voeg water, blaadjes en geraspte santen toe en maak alles afgedekt in 20 à 22 min. op 70% gaar.

630. ZWARTZUUR VAN EEND (gekruid eend) *

1 eend van ca. 1 à 1,2 kg	8 eetlepels olie
3 eetlepels gesnipperde uien	6 kruidnagels
3 cm pijpkaneeel	10 zwarte peperkorrels
2 eetlepels ketjap manis	2 eetlepels azijn
1 dl rode wijn	zout en nootmuskaat

Snijd de eend in stukken en wrijf die in met zout en nootmuskaat. Bak de stukken in hete olie aan alle kanten bruin. Voeg de uien toe en bak die mee tot ze geel zijn. Doe er een scheut water bij, de wijn, peperkorrels, kaneeel en kruidnagels. Stoof de eend tot hij bijna gaar is. Doe er dan de ketjap bij, de azijn en stoof de stukken eend nog even door.

Magnetron:

Verwarm de olie in een ondiepe magnetronschaal onafgedekt 3 à 4 min. op 100%. Schep de uien erdoor en fruit ze onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Voeg het water, de wijn, peperkorrels, kaneeel en kruidnagels toe. Leg de stukken eend erop. Verwarm alles afgedekt in 20 à 22 min. op 70% gaar. Roer er de ketjap en azijn door en laat de eend 5 min. afgedekt staan.

EIERGERECHTEN

631. TELOR DADAR ISSI BANDOENG (omelet met gehakt uit Bandoeng)

3 à 4 geklutste eieren	250 gram gehakt (hoh)
1 ui fijngesneden	1 teen knoflook fijngehakt
2 theelepels djahé	1 stukje trassi
wat fijngesneden prei	wat fijngesneden selderie
djinten	zout en peper

Maak van het ei niet al te grote omeletten en leg ze op een platte schaal. Fruit in wat olie de ui, knoflook, prei en selderie. Doe er dan het gehakt bij en maak af met de kruiden. Roer af en toe door totdat het gehakt goed bruin is. Vul de omeletten met het gehakt en vouw de omeletten dicht.

632. TELOR DADAR TEGAL (omelet met kokos)

4 eieren losgeklopt	1 grote ui fijngesneden
1 stukje trassi	2 eetlepels droge kokos
zout	

Vermeng de geklopte eieren met de ui, trassi, wat zout en de kokos. Bak er een omelet van (aan een kant bakken). Omelet oprollen en in reepjes snijden of gewoon in stukken.

633. TELOR DADAR DJAWA (omelet uit Java)

4 losgeklopte eieren	1 eetlepel prei fijngesneden
1 ui fijngesneden	1 theelepel bruine basterdsuiker
1 mespuntje djinten	zout en peper

Meng het geklopte ei met alle ingredienten en bak er aan een kant een omelet van. Verdeel in parten.

634. TELOR DADAR OEDANG (omelet met garnalen)

4 eieren 2 eetlepels melk	1 eetlepel olie
100 gram gepelde garnalen	1 eetlepel fijngehakte peterselie
zout en peper	nootmuskaat

Klop de eieren in een kom los met de melk en wat zout, peper en nootmuskaat. Verhit de olie in een koekepan. Schenk het eiermengsel in de pan en laat dit bij een matig vuur enigszins stollen. Strooi de garnalen en peterselie over de halfgebakken omelet en bak de omelet verder tot hij gaar is.

635. TELOR DADAR OEDANG DAN HAM (omelet met garnalen of ham)

4 losgeklopte eieren	100 gram garnalen of ham
wat selderie fijngesneden	peper, zout en ve-tsin

Vermeng de eieren met de ingredienten en bak er een omelet van aan beide zijden. Snij in stukken. Serveer bij witte rijst, nasi of bami.

636. TELOR DADAR SEDIP (omelet met groenten en garnalen)

4 à 5 eieren	50 gram gepelde garnalen
5 stengels selderie	1 stukje prei fijngesneden
6 champignons in stukjes	½ paprika in stukjes
1 ui fijngesneden	1 teen knoflook fijngehakt
1 theelepel ketjap manis	zout en peper

Klop de eieren met zout, peper een ketjap luchtig op. Fruit de ui en knoflook goudbruin en voeg daarna de garnalen en groenten toe. Toevoegen van de groenten in deze volgorde: gesneden selderie, champignons, prei, paprika, ui en knoflook. Laat dit ca. 2 min. meefruiten. Schep alles uit de pan en laat het uitlekken en afkoelen. Meng het dan met het geklutste ei en bak er een dikke omelet van. Snij zoveel omeletstukken als er personen zijn.

637. TELOR DADAR DJAWA PEDIS BETOEL (omelet uit Java)

6 geklutste eieren	1 grote ui fijngesneden
1 rode lombok fijngesneden	1 teen knoflook fijngehakt

Kluts de eieren met wat peper en zout. Fruit in wat olie de ui, knoflook en lombok en laat dit dan uitlekken. Bak nu een omelet en strooi de gefruite ui en lombok er overheen. De omelet moet goed gaar zijn voordat hij omgedraaid en dichtgevouwen wordt.

638. TELOR DADAR BOEMBOE TEGAL (pikant gekruid roerei)

5 à 6 eieren	1 stukje trassi
1 theelepel citroensap	1 grote ui fijngesneden
zout en peper	sambal oelek

Kluts de eieren met alle ingredienten en bak het geheel tot roerei. Geef bij witte rijst, nasi of bami. Ook lekker op brood.

639. TELOR DADAR ISI (gekruide omelet)

3 à 4 eieren	175 gram vlees
2 kemiries	1 theelepel koenjit
1 theelepel laos	1 theelepel trassi
6 kleine uien fijngesneden	½ theelepel ketoembar
1 eetlepel meel	1 kopje santen
1 eetlepel olie	asem en zout

Het vlees fijnmalen en de kruiden fijnstampen. De kruiden bij elkaar houden. Fruit daarna de kruiden in wat olie. Voeg hierbij het gemalen vlees, de santen, het aangelengde meel en laat dit vulsel droog worden. Van de eieren maakt men een omelet en rolt ze op met het vulsel in het midden.

640. TELOR DADAR KEPITING (omelet met krab)

2 krabben	4 eieren
peper en zout naar smaak	

De krabben worden eerst gekookt, daarna het vlees uit de schaaltes halen. Van de eieren maakt men een brede omelet. Als deze halfgaar is, doet men het krab-vlees in het midden en rolt de omelet op. Hetzelfde kan men bereiden van ham, garnalen of groenten.

641. TELOR DADAR KELAPA (omelet met kokos)

5 eieren	5 eetlepels klapper
1 middelgrote ui	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel javaanse suiker	4 eetlepels olie
4 ontvelde tomaten	1 geschilde komkommer
zout	verse peper

Besprenkel de kokos met 4 eetlepels lauwwarm water. Schep dit enkele malen om. Laat het 5 min. staan. Meng intussen de fijngesnipperde ui met de sambal en schep dit door de kokos. Roer de eieren los in een kom, voeg zout, peper, suiker en het kokosmengsel toe. Klop alles flink op met een garde. Laat het 15 min. staan en klop het dan weer op. Bak de helft van het eimengsel in de pan boven een matig vuur totdat de bovenkant gestold is. Zet het vuur uit en laat de omelet nog 1 min. staan. Laat de omelet op een voorverwarmde schaal glijden en sla hem dubbel. Bak de tweede omelet op dezelfde manier. Garneren met plakken tomaat en komkommer die beurtelings dakpansgewijs tussen de omeletten worden gelegd.

642. TELOR GAMBOEANG (omelet uit Padang) *

5 eieren	1 theelepel javaanse suiker
1 grote gesnipperde ui	1 theelepel sambal oelek
2 eetlepels bieslook	4 eetlepels olie
2 ontvelde tomaten	komkommer
zout	verse peper

Roer de eieren los en voeg 3 eetlepels water, wat zout, suiker en peper toe. Klop het mengsel vlak voor het gebruik even luchtig op. Meng in een kom de ui met sambal en fijngesneden bieslook. Doe de helft van het eimengsel in de pan en strooi de helft van het uimengsel er zo gelijkmatig overheen. Zet het vuur lager. Leg de deksel op de pan totdat de bovenkant van de omelet gestold is. Keer met behulp van het deksel, de omelet om. Zet het vuur uit en laat de omelet nog 1 min. in de pan. Rol de

omelet op en snij hem schuin in repen van 5 cm. Bak de tweede omelet op dezelfde manier. Garneer de schaal met omelet met bloemen van tomaten en waaiers van stukken komkommer. Als saus voor de omelet: 2 eetlepels chinese chilisaus met 1 eetlepel ketjap vermengd.

Magnetron:

Verwarmde olie in een glazen deksel (24 cm -) onafdekt 1 a 2 min. op 100%. Giet het eimengsel erin en laat het onafgedekt 6 a 8 min. op 70% gaar worden. Schep het mengsel halverwege de bereidingstijd om. Volg verder het recept.

643. TELOR BOENGGKES (verscholen eieren)

4 eieren	500 gram mager rundergehakt
1 fijngesnipperde ui	1 teen knoflook uitgeperst
1 theelepel javaanse suiker	½ theelepel nootmuskaat
½ theelepel ketoembar	1 gesplitst ei
4 eetlepels paneermeel	2 ontvelde tomaten
waaiers van augurk	2 dl olie
zout	verse peper

Verhit frituurolie totdat net geen blauwe damp eraf komt. Pel de gekookte eieren. Maak het gehakt aan met ui, knoflook, zout, peper, nootmuskaat en ketoembar. Laat dit 10 min. staan. Voeg 2 eetlepels water toe aan de eierdooier en meng hier doorheen de paneermeel. Kneed dit door het gehakt. Verdeel het gehakt in 4 porties. Bekleed elk ei met een gehaktlaag. Roer het eiwit los maar niet te schuimig. Wentel de beklede eieren door het eiwit en bak ze in de olie goudbruin en knapperig. Na het bakken, laten uitlekken op keukenpapier. Halveer de eieren en leg ze met de bolle kant op een voorverwarmde schaal. Garneer met plakken tomaat en waaiers van augurk.

644. TELOR MATA SAPI BANDOENG (spiegeleieren op groentebedjes)

6 eetlepels olie	100 gram dunne sperziebonen
100 gram jonge worteltjes	200 gram broccoli
200 gram bleekselderij	2 kleine uien
2 tenen knoflook fijngehakt	1 theelepel sambal oelek
2 dl dikke santen	1 eetlepel citroensap
8 eieren	4 eetlepels seroendeng
zout	vers gemalen peper

Snij sperziebonen in stukjes van 2 cm, worteltjes in plakjes, broccoli in roosjes en stengel delen in plakjes, uien in partjes waarvan rokjes verwijderd moeten worden. Verhit de helft van de olie en roerbak de uien, knoflook en groenten in 3 min. Voeg wat zout, peper en sambal toe. Schep alles goed om en doe 1 dl kokend water (bouillon) erbij. Laat alles flink koken en voeg na 3min. de santen en citroensap toe. Alles goed omscheppen en nog 2 tot 3 min. zachtjes doorkoken. Gebruik de rest van de olie om 8 spiegeleieren te bakken. Verdeel de groenten over 4 voorverwarmde borden en strooi er seroendeng over. Leg de spiegeleieren hierop.

645. TELOR MATA SAPI KETJAP (gebakken eieren met ketjapsaus) *

4 eieren	1 eetlepel boter
1 eetlepel gesnipperde ui	1 theelepel sambal oelek
2 eetlepels ketjap manis	citroensap

Bak de eieren op de gewone manier. Doe ze op een schotel. Voeg aan het restant boter in de pan de ui en sambal toe. Laat dit even doorbakken en maak het mengsel af met de ketjap. Giet dit sausje over de eieren. Eventueel afmaken metw at citroensap. Magnetron: Breek een ei op een bordje, prik de dooier goed in en verwarm het onafgedekt 1 à 1 min. op 70%. Maak de overige ook zo gaar. Verwarm voor de saus 1 eetlepel boter in een glazen litermaat onafgedekt 1 min. op 100%. Schep ui en sambal erdoor en fruit deze onafgedekt 1 min. op 100%. Roer er deketjap en citroensap door.

646. SEMOER TELOR (smoor van eieren) *

4 eieren
2 theelepels tomatenpuree
1 dl bouillon

1 preitje fijngesneden
2 eetlepels boter

Kruiden:

1 eetlepel gesnipperde ui
1 eetlepel ketjap manis

1 teen gesnipperde knoflook
zout, peper en nootmuskaat

Maak spiegeleieren en bak ze aan beide kanten. Bak in het restant van de boter de uien en de knoflook en vervolgens de prei en tomatenpuree of een in stukken gesneden tomaat. Voeg er de bouillon en ketjap aan toe en maak de saus af met nootmuskaat, zout en peper. Stoof de eieren hierin even op.

Magnetron:

Breek een ei op een bordje, prik de dooier goed in en verwarm het onafgedekt 1 à 1 min. op 70%. Maak de overige ook zo gaar. Verwarm de boter in een ondiepe schaal 1 à 2 min. op 100%. Schep ui, knoflook, prei, tomaat of tomatenpuree erdoor en smoor de groenten onafgedekt 3 à 4 min. op 100%. Schenk de bouillon en de ketjap erbij, leg de eieren erin en verwarm alles onafgedekt 4 à 5 min. op 70%.

647. TELOR BELADO (eieren in pittige tomatensaus) *

8 hardgekookte eieren
2 tenen knoflook
6 eetlepels tomatenpuree
3 eetlepels olie
voorjaarsuitjes

2 gesnipperde uien
2 theelepels sambal oelek
1 theelepel javaanse suiker
2 gesnipperde
zout

Pel de eieren. Wrijf uien samen met uitgeperste knoflook, sambal, tomatenpuree, wat zout en suiker tot een vrij gladde pasta. Bak de pasta 2 min. onder voortdurend omscheppen en doorroeren. Voeg dan de eieren toe en laat ze 1 min. meebakken. Schenk 3 dl kokend water erbij en schep alles goed om. Laat het dan 2 min. zachtjes pruttelen. Neem de eieren uit de saus en halveer ze. Schep de helft van de saus in een voorverwarmde ondiepe schaal en leg de eieren met de bolle kant naar boven, erin. Schenk daarna de rest van de saus over de eieren. Dien het zo warm mogelijk op. Strooi er voorjaarsuitjes overheen.

Magnetron:

Kook de eieren. Verwarm de olie in een magnetronschaal van 1 liter onafgedekt 1 min. op 100%. Schep de kruidenbrij erdoor en fruit het onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Doe het water erbij en verwarm alles onafgedekt 3 à 4 min. op 100%. Leg de gehalveerde eieren erin en verwarm alles onafgedekt 1 à 2 min. op 70%.

648. TELOR MASAK BANDOENG (gekookte eieren in gekruide saus)

1 ei per persoon
1 stukje trassi
1 theelepel serehpoeder
1 kopje water

1 teen knoflook fijngehakt
2 uien fijngesneden
1 eetlepel ketjap manis
zout en peper

Kook de eieren hard en pel ze. Druk ze voorzichtig iets plat en bak ze in de olie iets bruin. Laat ze uitlekken. Fruit dan in dezelfde olie de ui, knoflook, trassi en wat sambal. Voeg daarna de ketjap, sereh, zout en water toe. Leg de eieren erbij en laat op een klein vuur alles doorsudderen tot het vocht verdampt is.

649. TELOR PENIKI TJILILITAN (eieren in pittig gekruide saus)

4 hardgekookte eieren
1 teen knoflook fijngehakt
1 theelepel sambal oelek

2 grote uien fijngesneden
1 stukje trassi
½ theelepel djahé

1 kopje melk
zout en peper

1 kopje water
nootmuskaat

Fruit in wat olie de uien, knoflook, trassi, de djahé en wat sambal. Dan de melk, het water en de gepelde eieren erbij. Zet het vuur klein en kruid af. Het vocht moet zo goed als verdampt zijn. De eieren kunnen ook gehalveerd worden.

650. TELOR MASAK BALI (eieren in gekruide saus uit Bali)

4 hardgekookte eieren
1 teen knoflook fijngehakt
1 eetlepel ketjap manis
1 blaadje salam
1 kopje water

2 grote uien fijngesneden
1 stukje trassi
1 theelepel sambal oelek
1 eetlepel azijn

Bak de gepelde eieren even wat aan in olie en laat ze uitlekken. Fruit in dezelfde olie de uien, knoflook, wat sambal en de trassi. Dan de azijn, water, ketjap en wat zout toevoegen. Zet het vuur laag en doe de eieren erbij. Doorlaten sudderen totdat het vocht nagenoeg verdampt is. De eieren kunnen natuurlijk weer gehalveerd worden.

651. TELOR DELAM NANAS (eieren in gekruide ananassaas)

4 hardgekookte eieren
1 teen knoflook fijngehakt
1 eetlepel azijn
1 eetlepel ketjap manis
4 kleine tomaten gepeld

1 grote ui fijngesneden
½ blikje ananas blokjes
1 eetlepel maïzena
½ theelepel djahé
zout en peper

Fruit in wat olie de ui en de knoflook. Bind ondertussen vast de maïzena met het sap van de ananas en de azijn. Zet het vuur laag en doe dit bij de uien. Als laatste de ketjap, djahé, stukjes tomaat, de ananas en wat zout erbij. Laat alles ca. 10 min. doorsudderen. Giet dan de saus over de eieren.

652. TELOR STENGA RADJA (halve gevulde eieren)

6 hardgekookte eieren
1 grote ui fijngesneden
1 theelepel djinten
1 teen knoflook fijngehakt

250 gram gehakt (h.o.h.)
1 handjevol selderie fijngesneden
1 stukje trassi

Snij de eieren overlans doormidden en verwijder het eigeel (apart leggen). Fruit in wat olie de trassi, knoflook en ui. Doe dan het gehakt en de selderie erbij. Laat het gehakt goed bruin worden onder toevoeging van de kruiden. Haal alles van het vuur en laat het afkoelen. Meng nu het eigeel er doorheen. Vul de halve eieren met het mengsel.

653. TELOR OEDANG SAMBAL (omelet met sambal oedang)

6 geklutste eieren
margarine

1 potje sambal oedang
zout en peper

Bak in een koekepan niet te grote omeletten. Smeer ze aan een kant in met sambal- oedang. Vouw ze dicht en bak ze nog even aan.

654. TELOR GOELE KLING (eieren in gekruide kerriesaus)

6 hardgekookte eieren
1 eetlepel javaanse kerrie
1 eetlepel maïzena

1 grote ui fijngesneden
½ liter bouillon
1 kopje santen

Snij de eieren overlans doormidden. Fruit de ui goudbruin. Kook dan de gebakken ui met de kerrie in de bouillon zacht. Vermeng de maïzena met de santen en voeg dit bij de bouillon. Dit moet dan indikken. Doe de gehalveerde eieren op een platte schaal en giet er de saus overheen. Serveer dit warm bij witte rijst.

655. TELOR BESENGEK (eieren in gekruide saus) *

1 gekookt ei per persoon	2 theelepels ketoembar
1 thee­lepel djinten	1 thee­lepel koenjit
1 rode lombok fijngesneden	1 grote ui fijngesneden
1 teen knoflook fijngehakt	½ eetlepel citroensap
1 kopje dunne santen	zout

Pel de eieren en kneus ze iets. Fruit in wat olie de ui, knoflook en de rest van de kruiden. Doe er dan de santen bij en als laatste de citroensap. Dan de eieren erbij en op een klein vuur alles goed laten indikken.

Magnetron:

Kook de eieren 3 min. Verwarm de olie in een magnetronschaal van 1 liter onafgedekt 1 min. op 100%. Schep de kruidenbrij erdoor en fruit het onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Roer de santen en eventueel wat water erdoor en breng alles afgedekt 2 à 3 min. op 100% aan de kook. Leg de eieren erin en verwarm alles onafgedekt 4 à 5 min. op 70%.

656. TELOR GOELE BENGALA (eieren in gele gekruide saus)

1 hardgekookt ei per persoon	2 theelepels koenjit
1 rode lombok fijngesneden	1 grote ui fijngesneden
3 tenen knoflook fijngehakt	1 thee­lepel laos
2 theelepels ketoembar	1 thee­lepel djinten
1 spriet sereh	1 thee­lepel kruidnagelpoeder
1 thee­lepel mosterd	1 kopje dikke santen
zout	

De gepelde eieren met een lange naald doorprikken. Fruit dan in wat olie de ui, knoflook, laos, ketoembar, djinten, koenjit en de lombok. Doe dan de hele geprikte eieren erbij, fruit ze nog even mee en zet het vuur laag. Meng de mosterd met wat santen en doe dan met de sereh, kruidnagel en de rest van de santen bij de eieren. Laat alles op een klein vuur ca. 10 min. doorkoken en inlaten dikken. Geef dit bij witte rijst.

657. TELOR ASIN (gepekelde eieren)

6 kippe-eieren	500 gram grof zout
2 liter kokend water	

Los het zout op in het kokende water. Was de eieren en doe ze in een pot. Giet het afgekoelde water over de eieren en laat dit drie weken staan. Breng dan de eieren met koud water aan de kook. De eieren moeten minstens 12 min. koken. Halveer de eieren voordat ze geserveerd worden.

658. TELOR PIENDANG 1 (eieren in pittige saus)

10 eieren	4 eetle­pels sambal oelek
1 grote ui	5 tenen knoflook
1 eetle­pel mieso	1 eetle­pel ketjap manis
1 eetle­pel trassi	1 eetle­pel asem

De eieren worden in water met eetlepel asem zacht gekookt. Pel de eieren en druk ze plat zonder dat ze barsten. Snijd vervolgens de ui en de knoflook fijn en vermeng

dit met de vermicelli, sambal en de trassi. Fruit daarna het kruidenmengsel in boter en voeg vervolgens de eieren, ketjap, de rest van de asem en 1 dl water toe. Laat het gerecht nog 15 min. sudderen.

659. TELOR PIENDANG 2 (eieren in pittige saus)

4 hardgekookte eieren	1 gesnipperde ui
2 uitgeperste tenen knoflook	1 theelepel sambal oelek
1 mespuntje laos	2 eetlepels olie
3 eetlepels water	3 eetlepels ketjap manis
1 eetlepel azijn	2 theelepels bruine basterdsuiker
zout	

Wrijf de ui, knoflook, sambal en laos fijn in een vijzel. Verhit de olie en fruit hierin het kruidenmengsel 3 min. Voeg het water, ketjap, azijn, suiker en wat zout toe. Breng het geheel aan de kook. Draai het vuur laag en laat de saus 3 min. zachtjes koken. Leg de overlangs gehalveerde eieren op een schaalte en schenk er de warme saus over.

660. TELOR REBOENG (eieren met bamboe en ham)

100 gram achterham	1 blik bamboespruiten
5 eierdooiers	1 ei 1 dl ketjap manis
50 gram boter	1 eetlepel maïzena peper en zout

Snijd de ham in reepjes. Laat de bamboe uitlekken, bewaar het vocht en snijd de bamboe vervolgens in snippers. Klop de eierdooiers met het ei tot een gladde massa. Voeg hieraan de maïzena toe met 1 dl van het bamboenat. Vermeng dit met ketjap, zout en peper. Schep ham en bamboespruiten door het eimengsel en bak de massa in een koekepan langzaam gaar. De massa moet voortdurend naar het midden van de pan omgeschept worden.

661. TELOR KERRIE (eieren in kerriesaus)

10 hardgekookte eieren	1 gesnipperde ui
1 teen knoflook	1 theelepel sambal oelek
3 kemirienoten	1 theelepel ketoembar
1 theelepel djinten	1 theelepel koenjit
½ theelepel laos	2 blaadjes salam
½ theelepel djahé	1 theelepel javaanse suiker
2 eetlepels olie	3 gesnipperde voorjaarsuitjes
2 dl dunne santen	2 dl dikke santen

Halveer 8 eieren en snij er 2 in stukjes. Wrijf ui, uitgeperste knoflook, sambal, kemiries, ketoembar, djinten, koenjit, laos, djahé, suiker en wat zout tot een gladde pasta. Roerbak in 3 min. de pasta. Voeg dan de dunne santen toe en de salam. Roer alles goed om. Laat het enkele minuten zachtjes doorkoken. Roer er daarna de dikke santen door en leg de eieren in de saus. Laat boven een matig vuur, de saus voor indikken. Schep daarna voorzichtig de stukjes ei door de saus. Doe alles in een voorverwarmde schaal en strooi er voorjaarsuitjes overheen. Dien zo warm mogelijk op.

662. TELOR BERLADA (gekruid eieren met ui en lombok uit Sumatra)

4 hardgekookte gepelde eieren	2 uien in ringen
2 rode lomboks ontpit	1 teen knoflook
2 dl olie	1 spriet sereh
1 theelepel laos	1 stukje trassi
2 theelepels asem	½ eetlepel ketjap manis
zout	

Lombok, en knoflook fijnmalen. Olie verhitten en eieren in 3 min. goudbruin frituren. In een vergiet met keukenpapier laten uitlekken. 2 eetlepels olie achterhouden. In zelfde pan lombok met knoflook 2 min. zachtjes bakken. Ui toevoegen en nog 3 min. zachtjes bakken. Dan eieren, sereh, laos, trassi, asem,

ketjap, zout en 1 dl water toevoegen. Door elkaar scheppen en met deksel op de pan 10 min. zachtjes stoven. Af en toe omscheppen. Sereh verwijderen en overdoen in een schaal.

663. RENDANG TELOR (gekruid eieren)

4 hardgekookte eieren	1 gesnipperde ui
1 teen knoflook uitgeperst	1 theelepel sambal oelek
½ theelepel laos	2 blaadjes salam
½ theelepel koenjit	½ theelepel djahé
1 spriet sereh	1 theelepel zout
1 theelepel javaanse suiker	2 dl dunne santen

Neem een dikke stopnaald en prik zoveel mogelijk gaatjes in de eieren. Breng 1 dl water aan de kook. Voeg uien, knoflook, sambal, koenjit, laos, salam, djahé, sereh, suiker en zout toe. Laat dit 5 min. boven een matig vuur zachtjes doorkoken. Doe er dan de santen bij en leg de eieren in de saus. Laat alles zachtjes doorkoken totdat vrijwel al het vocht verdampt is en de eieren zijn omgeven door een brijachtige massa. Verwijder salam en sereh. Dien de eieren met aanhangende brij op in een voorverwarmde schaal.

664. GOELAI TELOR 1 (gestoofde eieren)

8 eieren	1 gesnipperde ui
1 teen knoflook	1 theelepel sambal oelek
1 theelepel djahé	1 theelepel laos
2 blaadjes salam	½ theelepel koenjit
4 dl dunne santen	1 eetlepel citroensap
1 theelepel javaanse suiker	1 eetlepel peterselie

Kook de eieren niet langer dan 4 min. en schrik ze in koud water. Pel de eieren. Wrijf ui, knoflook, sambal, djahé, laos, salam en koenjit tot een gladde pasta. Breng de santen aan de kook en voeg pasta toe. Roer alles krachtig door. Laat alles 3 min. pruttelen en voeg dan de eieren toe. Laat alles nog eens 7 tot 8 min. pruttelen. Roer daarna het citroensap erdoor en voeg wat zout en javaanse suiker naar eigen smaak toe. Dien het gerecht op in een voorverwarmde schaal en strooi wat fijngehakte peterselie erover.

665. GOELAI TELOR 2 (gepocheerde eieren uit Bandjarmasin) *

4 eieren	⅛ blok santen
2 dl water of bouillon	3 eetlepels gesnipperde ui
2 groene lomboks fijngesneden	½ theelepel koenjit
zout	

Kook het water met het zout, blokje santen en de keonjit. Voeg als de santen opgelost is, de uien en lombok toe. Pocheer in deze saus voorzichtig een voor een de eieren en laat ze nog een minuut of 10 meestoven.

Magnetron:

Breng het water met het zout, geraspte santen, koenjit, uien en lombok in een wijde magnetronschaal afgedekt in 2 à 3 min. op 100% aan de kook. Breek de eieren erboven en prik het vlies om de dooiers goed door en pocheer de eieren onafgedekt 6 à 8 min. op 70%.

666. GOELAI TELOR MOLABOH (gepocheerde eieren op een taugé bedje)

2 theelepels sambal oelek	2 theelepels djahé
3 eetlepels citroensap	2 fijngesnipperde uien
1 teen knoflook fijngehakt	2 eetlepels olie
4 dl dunne santen	1 eetlepel selderie
8 eieren	1 theelepel javaanse suiker
4 eetlepels	taugé en zout

Vermeng sambal met djahé en citroensap. Schep dan de uien en fijngehakte knoflook erdoor. Fruit dit mengsel totdat de ui wat verkleurt. Voeg dan de santen en fijngehakte selderij toe. Laat alles even flink doorkoken en doe er de javaanse suiker en wat zout naar eigen smaak bij. Temper het vuur. Breek de eieren op de rand van de pan en laat ze heel voorzichtig in het hete vocht glijden. Pocheer de eieren totdat het eiwit gestold is. Draai het vuur uit en laat alles 2 tot 4 min. staan. Was intussen de taugé en laat ze uitlekken. Leg de taugé als bedjes op 4 voorverwarmde borden. Schep hierna de eieren en enkele eetlepels van het vocht erover. Geef eventueel het resterende vocht apart in een voorverwarmde sauskom. Dien het gerecht zo warm mogelijk op.

667. KABER KEBERTU (gevulde omelet met gekruid rundergehakt)

2-3 eieren	200 gram rundergehakt
1 teen knoflook	1 middelgrote ui
1 schijfje verse djahé	1 theelepel sambal oelek
1 stukje koenjitwortel	1 theelepel ketoembar
5 kemirinoten	2 eetlepels olie
1 spriet sereh	2 blaadjes salam
1 kopje santen	

Maak uien, knoflook, sambal, djahé, koenjit, ketoembar en kemiries fijn. Fruit deze ingredienten met de sereh en de salam in de hete olie. Voeg dan het gehakt (kippegehakt kan ook) toe en bak het rul. Giet er dan de santen bij en laat het geheel boven niet te hoog vuur gaar en smeug worden. Breng het gerecht op smaak met zout en ve-tsin. Bak van de eieren een omelet en doe er de hartige vulling tussen. Rol de omelet op en serveer deze direct.

668. AME KOEMOETE (eieren in pittige kokossaus)

8 zachtgekookte eieren	1 ui
5 tenen knoflook	1 eetlepel sambal oelek
1 theelepel zout	1 theelepel koenjit
2 dl santen	2 eetlepels asemwater

Druk de eieren plat zonder ze te laten barsten. Snijd de ui en knoflook fijn, vermeng ze met de sambal, koenjit en het zout. Kook het geheel in de santen. Voeg dan het asemwater en de eieren toe en kook de saus totdat ze gebonden is.

669. FOE YONG HAI (chinese omelet met groenten)*

2 rode uitjes fijngehakt	2 tenen knoflook fijngehakt
½ prei fijngesneden	2 worteltjes fijngesneden
25 gram gewassen taugé	2 takjes selderij fijngesneden
½ eetlepel olie	6 eieren
150 gram gekookte garnalen of krab	1½ theelepel zout
1 theelepel ve-tsin	20 gram boter

Maak eerst het groentemengsel. Laat de olie in een schaal (ca. 1 liter) in ca. 1 min. op vol vermogen warm worden. Ui en knoflook er doorheen scheppen en de schaal 23 min. op vol vermogen in de magnetron zetten. Voeg prei, worteltjes en taugé toe. Schep alles goed door en zet de schaal met deksel opnieuw 23 min. op vol vermogen in de magnetron tot de groenten bijtgaar zijn. Laat het groentemengsel daarna afkoelen. Klop de eieren los met de garnalen, het groentemengsel en een deel van de selderij. Breng het mengsel op smaak met peper, zout en ve-tsin. Bak achter elkaar 3 omeletten: telkens een mespunt boter in een ondiepe schaal of deksel (- ca. 18 cm) 30 sec. en op vol vermogen in de magnetron. Giet dan eenderde deel van eiermengsel in de schaal en laat dit in 23 min. op half vermogen stollen. Roer een of tweemaal om de delen die reeds gestold zijn, los te maken. Serveer de omelet dubbelgeklapt met de boven kant naar buiten en strooi er de resterende selderij over. Geef er rijst en een Chinese tomatensaus bij.

670. TELOR PETIS (gekruide eieren in petissaus) *

4 eieren
1/8 blok santen

1/4 liter water
2 eetlepels olie

Kruiden:

2 eetlepels gesnipperde ui
1 theelepel sambal
1 theelepel laos
1 eetlepel petis oedang
2 salamblaadjes

2 tenen gesnipperde knoflook
1 theelepel trassi
1 theelepel javaanse suiker
1 spriet sereh
sap van 1/2 citroen

Kook de eieren 3 min. en pel ze. Wrijf ui, knoflook, sambal, trassi, laos, suiker en petis met elkaar tot een brij en fruit dit mengsel tot de uien geel zijn. Los de santen op in een beetje water en voeg die bij de kruiden. Laat het sausje aan de kook komen met de sereh en salam en doe er dan de eieren bij. Stoof alles ca.10 min. en maak het gerecht af met citroensap.

Magnetron:

Kook de eieren zoals in het recept staat aangegeven. Verwarm de olie in een magnetronschaal van 1 liter onafgedekt 1 min. op 100%. Schep de kruidenbrij erdoor en fruit het onafgedekt 1 à 2 min. op 100%. Roer de santen, sereh en salam erdoor en breng alles afgedekt 2 à 3 min. op 100% aan de kook. Leg de eieren erin en verwarm alles onafgedekt 4 à 5 min. op 70%.

671. TELOR BOEMBOE BALI (gekruide eieren uit Bali) *

4 eieren
2 eetlepels olie
1 teen gesnipperde knoflook
1 theelepel trassi
1 eetlepel azijn
zout

1 dl water
3 eetlepels gesnipperde ui
1 theelepel sambal oelek
2 theelepels djahé
1 eetlepel ketjap manis

Kook de eieren 3 min. Wrijf ui, knoflook, sambal, trassi en djahé met elkaar tot een brij en fruit dit tot de uien geel zijn. Voeg dan de eieren toe en bak die even mee. Doe het water erbij, de ketjap, azijn en laat alles koken tot het bijna droog is.

Magnetron:

Kook de eieren zoals in het recept staat aangegeven. Verwarm de olie in een magnetronschaal van 1 liter onafgedekt 1 min. op 100%. Schep de kruidenbrij erdoor en fruit het onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Voeg water, ketjap en azijn toe en breng alles onafgedekt in 1 à 2 min. op 100% aan de kook. Leg de eieren erin en verwarm alles onafgedekt 4 à 5 min. op 70%.

TAHOE EN TEMPEHGERECHTEN

**672. TAHOE KETOPRAK BANDOENG
(gebakken tahoe met taugé en komkommer)**

1 blok tahoe
1 eetlepel sambal oelek
1/2 kopje azijn
wat selderie en bieslook

250 gram taugé
1/4 komkommer in fijne plakjes
2 eetlepels ketjap manis
gefruite uitjes

Snij de tahoe in kleine blokjes en bak ze in olie knappend bruin, uit laten lekken in een vergiet. Was de taugé, groene schilletjes verwijderen en met kokend water overgieten. Ook uit laten lekken. Vermeng de sambal met de azijn, ketjap en wat zout. Leg dan een laagje tahoe en een laagje taugé in een schaal, strooi er wat selderie over en een laagje komkommer. Giet als laatste de saus erover en roer goed door elkaar. Als garnering wat gebakken uitjes en gehakte bieslook er overheen strooien. Dien dit gerecht koud op.

673. TAHOE KETJAP (gebakken tahoe met ketjap)

1 blok tahoe

3 eetlepels ketjap manis

1 ui fijngesneden
1 mespunt djahé

2 tenen knoflook fijnggehakt

Snij de tahoe in blokjes en leg ze in een schaal. Roer de ui, knoflook en djahé door de ketjap en giet dit over de tahoe. Laat dit ca. 2 uur intrekken. Bak daarna de tahoe in ca. 5 min. in olie knappend bruin.

674. TAHOE GORENG 1 (gebakken en gevulde tahoe)

2 blokken tahoe
2 uien
1 ei
wat takjes selderie

300 gram rundergehakt
1 teen knoflook
½ eetlepel ketjap manis
zout en citroensap

Elk blok tahoe in plakken van 3 cm dikte snijden. De plakken schuin doormidden snijden en voorzichtig uithollen. De uitgenomen tahoe met het gehakt vermengen. De uien, knoflook en selderie heel fijn snijden. Het ei in een schaal klutsen en daarna het gehakt en alle ingredienten erbij doen en alles goed mengen. De uitgeholde stukken tahoe met het mengsel vullen en iets aandrukken. De gevulde tahoe in ruim olie lichtbruin bakken. Het vuur mag niet te groot zijn, anders is de tahoe bruin en het vulsel nog niet gaar. Bij deze gevulde tahoe kan men een sausje geven van ketjap, sambal, citroensap, wat zout en een theelepeltje suiker.

675. TAHOE GORENG 2 (gebakken tahoeballetjes)

300 gram tahoe in 8 blokjes
1 teen knoflook fijnggehakt

100 gram fijngehakte garnalen
zout en peper

Voor de saus:

¼ liter bouillon (of water)
wat fijngesneden uien
ketjap manis naar smaak

1 teen knoflook fijnggehakt
1 theelepeltje maïzena

Tahoe, garnalen, knoflook, peper en zout met elkaar vermengen, er balletjes van maken en deze in de olie bakken. De fijngesneden uien en knoflook in olie fruiten, de bouillon of water toevoegen en binden met de maïzena. Op smaak brengen met peper, zout en ketjap. Dit over de balletjes gieten

676. TAHOE GORENG DAN TAUGÉ (gebakken tahoe met taugé)

6 plakken tahoe
1 handvol gebakken uitjes

1 diep bord taugé
selderie

Voor de saus:

2 dl olie
½ lepel sereh fijnggehakt
trassi en zout

3 tenen knoflook
½ lepel javaanse suiker

De tahoe in zout water weken, diagonaal doorsnijden en in hete olie bakken. De taugé 1 min. in kokend water dompelen, laten afkoelen en in een dikke krans om de tahoe leggen. Daarna de ingredienten voor de saus fijnwrijven en de olie toevoegen. Tenslotte garneert men het gerecht met de fijngehakte selderie en de bruin gebakken uitjes.

677. SEMOER TAHOE (gestoofde tahoe)

3 eetlepels ebi
2 gesnipperde uien
2 tenen knoflook
2 eetlepels olie
3 losgeroerde eieren
1 kleine rode lombok

1 blok tahoe
2 theelepels sambal oelek
2 rijpe ontvelde tomaten
2 eetlepels ketjap manis
4 bladeren ijsbergsla
zout

Week de ebi in 3 dl kokend water en laat ze koud worden. Zeef het vocht en voeg wat zout toe. Breng het vocht dan aan de kook. Snij de tahoe in 6 tot 8 stukken, leg ze in het weekvocht van de ebi en laat ze 3 min. zachtjes meekoken. Laat de stukken daarna uitlekken. Stamp de ebi fijn en voeg uien, gehakte knoflook, sambal en wat zout toe. Stamp alles tot een brij. Halveer de tomaten, verwijder zaadjes en snij de tomaten aan stukjes. Bak in de olie de garnalen met uien onder voortdurend omscheppen. Doe dan de ketjap en tomaat erbij. Omscheppen en laten sudderen totdat de tomaat uit elkaar valt. Voeg eventueel nog 2 eetlepels kokend water toe. Prak de uitgelekte tahoe tot kruimels, roer ze door de inhoud van de pan en voeg hierna de losgeroerde eieren toe. Bak alles onder voortdurend omscheppen tot een vrij rulle massa is verkregen. Ontpit de lombok en snij hem in smalle reepjes. Leg de schoon en drooggemaakte sla bladeren op een schaal. Verdeel de tahoe massa erover en strooi wat reepjes lombok er overheen.

678. DADAR TAHOE 1 (pannekoek van tahoe)

Tahoe fijnwrijven met zout, fijngesneden ui en de helft van een losgeklopt ei. Hiervan een pannekoek bakken. De koek is gemakkelijk te keren, als men er een deel van het losgeklopt ei op smeert. Presenteren met een zoet-zure tomatensaus.

679. DADAR TAHOE 2 (omelet van tahoe uit Wonosobo) *

½ blok tahoe	2 eieren
4 eetlepels olie	1 preitje fijnggehakt
sap van 1 citroen	2 tenen geperste knoflook
1 eetlepel sambal oelek	3 eetlepels ketjap
½ theelepels ve-tsin	peper en zout

Verkruimel de tahoe, vermeng hem de uiterst fijngehakte prei, peper, zout, ve-tsin en losgeklopte eieren. Bak hier in een koekepan met dikke bodem een omelet van. Keer hem om op een deksel en laat hem zachtjes met de ongebakken zijde naar onderen weer in de pan glijden en bak hem zachtjes lichtbruin en gaar. Meng de ketjap door de sambal, voeg het citroensap toe en giet de saus over de omelet.

Magnetron:

Doe de olie in een glazen deksel (ø 24 cm) en verwarm deze onafgedekt ca. 2 min. op 100%. Schenk het eimengsel erop en verwarm het onafgedekt 5 à 6 min. op 70%. Schep halverwege de bereidingstijd de gestoldebuitenkant naar binnen en de gestolde binnekant naar buiten. Serveer de omelet met de saus.

680. TAHOE TJIN (Indochinese tahoe)

1 blok tahoe	100 gram zeer fijngesneden prei
150 gram taugé	8 eetlepels olie
3 eetlepels gesnipperde uien	3 tenen gesnipperde knoflook
2 eetlepels ketjap	mespuntje ve-tsin
sap van 1 citroen	

Snijd de tahoe in plakken van 2 cm dik en snijd iedere plak weer in vieren. Bak ze goudbruin in de olie en laat ze dan uitlekken. Bak in dezelfde olie uien en knoflook en vervolgens de prei. De taugé als laatste toevoegen. Maak deze groentesaus af met ketjap, citroensap en ve-tsin en roer de plakjes tahoe erdoorheen.

681. TAHOE PEDAS (gebakken en gekruide tahoeblokjes)

1 blok tahoe in dobbelstenen	6 eetlepels olie
5 eetlepels gesnipperde uien	2 tenen gesnipperde knoflook
2 theelepels sambal oelek	1 theelepels laos
1 theelepels javaanse suiker	1 blaadje salam
2 eetlepels ketjap	zout

Bestrooi de tahoe met een beetje zout en bak de blokjes in de olie goudbruin. Laat ze uitlekken. Wrijf uien, knoflook, sambal, laos en suiker tot een brij en fruit dit in de rest van de olie. Maak het af met de ketjap en salam en roer er de blokjes tahoe doorheen.

682. TAHOE TJAMPOER (gemengde tahoe)

1 blok tahoe in dobbelstenen	100 gram garnalen
150 gram taugé	6 eetlepels olie
5 tenen gesnipperde knoflook	2 theelepels djahé
1 eetlepel taotjo	2 eetlepels gesnipperde selderie
1 eetlepel gesnipperde bieslook zout	

Bestrooi de dobbelstenen (2 cm) met zout en bak ze lichtgeel in de olie. Laat ze uitlekken. Bak in 2 eetlepels olie de garnalen en de met djahé fijngewreven knoflook. Voeg er de taotjo bij en daarna de taugé. 1 min. meebakken en vervolgens vermengen met de uitgelekte tahoe, selderie en bieslook.

683. TAHOE GORENG CHERIBON (tahoe met taugé)

1 blok tahoe	200 gram geblancheerde taugé
2 eetlepels gehakte selderie	2 eetlepels gehakte bieslook
1 zakje gefruite uitjes	2 eetlepels ketjap manis
1 uitgeperste citroen	1 lombok
1 teen knoflook uitgeperst	zout, suiker en olie

Snijd de tahoe in plakken en bak ze goudbruin in olie. Maak de lombok fijn en maak met ketjap, citroensap, zout, suiker en knoflook een saus. Leg de plakken tahoe in een schaal, doe de taugé hierover, daarna de gefruite uitjes, de selderie en bieslook. Giet hierover de saus.

684. TAHOE TENGKO (salade van tahoe met groente en saus uit Tegal)

½ blok tahoe in plakken	2 eetlepels olie
100 gram gesneden witte kool	100 gram taugé
1 komkommer in dobbelstenen	2 in ringen gefruite sjalotjes
croepoek emping	

Voor de saus:

50 gram gepelde pinda's	2 lombok rawit
2 tenen knoflook	3 sjalotjes
1 eetlepel ketjap manis	1 theelepel azijn
½ dl heet water zout	

Bak de tahoe gaar, laat de plakken uitlekken en snijd ze in repen van 2 cm. Blancheer de kool en de taugé afzonderlijk en laat ook deze groenten uitlekken. Voor de saus worden de pinda's, rawit, knoflook, sjalotten met wat zout gestampt. Dit vermengen met ketjap en azijn. Schenk er voorzichtig het hete water bij onder goed doorroeren. Rangschik de groenten op een schaal, kruimel de emping fijn en strooi dit erover met de gefruite uiringen. Vlak voor het opdienen, wordt de saus erover gegoten.

685. TAHOE GORENG DAN TELOR (tahoe met ei en saus)

1 blok tahoe	4 geklopte eieren
1 rode lombok fijngesneden	1 gesnipperde ui
1 eetlepel petis	1 uitgeperste citroen
2 eetlepels ketjap manis	2 eetlepels olie
zout en suiker	

Snijd de tahoe in stukjes en bak die met de geklopte eieren in boter of olie. Fruit de uien in olie en vermeng ze met lombok, petis, ketjap, azijn, zout en suiker. Doe de gebakken tahoe in een schaal en giet de saus erover.

686. OPOR TAHOE TELOR DAGING (tahoe met vlees en ei)

250 gram varkensvlees	½ hard gekookt ei per persoon
1 blok tahoe	3 uien fijngesneden
1 teen knoflook fijngehakt	1 stukje trassi
1 kopje santen	10 kemiries fijngestampt
1 blaadje salam	zout en peper
nootmuskaat en djinten	

Snij het vlees in dunne lapjes, de tahoe in plakjes van 3 cm in het vierkant en 1 cm dik. Bak de stukken tahoe in de olie bruin en laat ze uitlekken. Meng het vlees, ui, knoflook, trassi en de kemiries goed door elkaar. Fruit dit in wat olie totdat het vlees bruin is. Kruid het geheel en doe er de santen en de salam bij. De saus moet goed in het vlees getrokken zijn, zet dan het vuur laag en verdun iets met water. Als laatste de tahoe en de eieren erbij. Let wel op dat de eieren niet stuk gaan.

687. TOEMIS TAHOE TAUGÉ DAN OEDANG (gebakken tahoe met taugé en garnalen)

1/2 blok tahoe	1 dl olie
3 sjalotten of uien	2 tenen knoflook
2 rode lomboks	2 groene lomboks
1 theelepel trassie	1 theelepel asem
1 theelepel zout	2 eetlepels boter
1 schijfje laos	2 salamblaadjes
200 gram taugé	1 theelepel suiker
5 takjes selderie	1 prei
100 gram gekookte garnalen	

Snij de tahoe in dobbelstenen en bak ze in hete olie tot ze lichtbruin zijn. Laat ze uitlekken en doe ze op een schaalte. Snij de sjalotten of uien en knoflook erg fijn. Ontpit de lomboks of eventueel 1 rode en 1 groene paprika en snij ze fijn. Fruit dan de sjalotten, knoflook, lomboks of paprika met de trassie, asem en zout in de boter en voeg het schijfje laos en de salam toe. Schenk er 1 dl heet water bij en laat het 3 min. op een laag pitje sudderen. Maak de taugé schoon en roer ze met de suiker door het mengsel. Was de selderie en prei en snij dit ook fijn. Voeg ze met de gekookte garnalen en de tahoe aan het gerecht toe en meng alles goed door elkaar. Voeg desgewenst nog wat heet water toe want het mag niet te droog worden. Nog 3 min. stoven met het deksel op de pan. Opdienen als bijgerecht met bijvoorbeeld frikadel pan, verse komkommeren kroepoek.

688. TOEMIS TAHOE (gebakken tahoe met gekruide groente, kip en garnalen)

2 blokken tahoe	100 gram taugé
100 gram kip in stukjes	100 gram garnalen
4 gesnipperde uien	100 gram peultjes
2 eetlepels gehakte selderie	2 eetlepels gehakte peterselie
1 eetlepel ketjap manis	2 dl water
olie	peper en zout

Snijd de tahoe in dobbelstenen en bak die in olie. Laat de stukjes daarnagoed uitlekken. Fruit de gesnipperde ui en voeg de garnalen, kip, selderie, peterselie, peultjes, ketjap, water, peper en zout toe. Laat het geheel gaarkoken. De groenten moeten knapperig blijven. Voeg als laatste de blokjes tahoe toe en dien op wanneer de tahoe door en door warm is.

689. PETJEL TAHOE (gebakken tahoe met saus)

1 blok tahoe	200 gram taugé
½ komkommer	2 eetlepels selderie

Kruiden:

1 theelepel trassi	1 eetlepel sambal oelek
2 eetlepels ketjap manis	2 eetlepels azijn

1 teen knoflook
suiker en zout

½ theelepel djinten

Bak de tahoe in plakken in de olie. Blancheer de taugé, snijd de komkommer in schijfjes en de selderie fijn. Rangschik de taugé, tahoe en komkommer op een schaal. Pers de knoflook uit en vermeng de kruiden en giet deze saus over de groenten. Strooi de selderie over het geheel

690. PERKEDEL TAHOE (gefrituurde tahoeballetjes)

300 gram tahoe (3/4 blok)
½ groene paprika
2 losgeroerde eieren
2 eetlepels peterselie
2 dl olie

1 kleine gesnipperde prei
2 theelepels maïzena
2 tenen knoflook uitgeperst
1 mespunt nootmuskaat
zout en verse peper

Snij de tahoe in 4 tot 5 stukken. Breng 3 dl water of bouillon aan de kook met theelepel zout. Leg de tahoe erin en laat ze 3 min. koken. Daarna laten uitlekken en drogen in een vergiet of zeef. Zaad en lijsten van de paprika verwijderen en in uiterst kleine blokjes snijden. Prak de tahoe zeer fijn en voeg zeer fijn gesnipperde prei en blokjes paprika toe. Meng alles met de vingers goed door elkaar. Roer de maïzena door de eieren tot een gladde massa. Schenk deze over de tahoe en voeg knoflook, fijngehakte peterselie, wat zout, peper en nootmuskaat toe. Opnieuw alles mengen en 15 min. op een koele pleklaten staan. Maak dan balletjes zo groot als walnoten. Bak ze in olie snel rondom bruin. Lekker bij de borrel. Omdat geen sojasaus verwerkt is smaken ook alle wijnen, sherry en port uitstekend hierbij

691. TENGKO-TENGKO (gebakken tahoe met groente en saus)

1 blok tahoe
200 gram spitskool
2 sjalotjes
1 zakje gefruite uitjes

200 gram taugé
3 eetlepels gehakte selderie
1 uitgeperste citroen
olie

Kruiden:

2 tenen knoflook
1 theelepel trassi
5 eetlepels ketjap manis

3 ontpitte rode lomboks
1 theelepel bruine basterdsuiker
zout

Snij de tahoe in stevige plakken en bak deze in olie goudbruin. Laat ze op keuken papier uitlekken. Blancheer de taugé 3 min. en laat dit goed uitlekken. Snijd de sjalotten, knoflook en lomboks fijn en stamp ze samen met de trassi, zout en suiker tot een smeuvige moes. Doe dit mengsel bij de ketjap en het citroensap en roer dit tot een saus. De verschillende groenten moeten beetgaar zijn en worden op aparte schalen geserveerd. Iedere eter kan op zijn eigen manier het gerecht samenstellen.

692. OBLOK-OBLOK KOENING (gestoofde tahoe en tempeh met sperziebonen)

½ blok tahoe
200 gram sperziebonen
2 tenen knoflook
2 groene lomboks
½ blok santen
zout

½ blok tempeh
1 ui
2 rode lomboks
2 theelepels asem
2 eetlepels boter
bruine basterdsuiker

Kruiden:

3 theelepels trassi
½ theelepel djinten
2 schijfjes laos
4 blaadjes djerook poeroet

1 theelepel ketoembar
2 theelepels koenjit
2 blaadjes salam

Snij de tahoe en tempeh in grove dobbelstenen, de boontjes in grove stukken. Ui, knoflook en lomboks moeten heel fijn gemaakt worden. Dan de kruiden heel fijn stampen en vermengen met de ui,

knoflook en lomboks. Dit mengsel fruiten in boter. Blus dit met ca. 5 dl heet water en roer goed. Breng het vervolgens aan de kook en laat het 5 min. sudderen. Voeg ook de boontjes en de tempeh toe aan het vocht en laat de boontjes half gaar worden. Smelt er dan de santen in en doe er de tahoe bij. Het gerecht is klaar als de tahoe gaar is. De tahoe mag niet uit elkaar vallen.

693. TEMPEH GORENG TJAMPOER (gebakken tempeh met ikan teri)

1 plak tempeh	1 grote ui fijngesneden
1 teen knoflook fijngesneden	2 rode lomboks in ringen
1 theelepel djahé	1 theelepel laos
1 blaadje salam	1 stukje trassi
1 kopje gebakken ikan teri	

Snij de tempeh in reepjes van 4 cm lang en cm dik. Bak ze in de olie knappend bruin en laat ze uitlekken. Fruit dan in wat olie de ui, trassi, knoflook en lombok. Doe er dan de djahé, laos, salam en tempeh bij. De ikan teri als laatste er goed doorheen roeren en een paar minuten blijven hutselen. Dit gerecht kan koud gegeten worden.

694. TEMPEH GORENG 1 (gebakken tempeh)

Tempeh 1 uur in zout water weken, afdrogen, in niet al te grote stukken snijden en in frituurvet bakken.

695. TEMPEH GORENG 2 (gebakken tempeh)

1 grote plak tempeh	1 theelepel javaanse suiker
1 eetlepel asemwater	1 theelepel zout
1 theelepel ketoembar	1 theelepel gehakte sereh

Al deze ingrediënten fijnwrijven en hierin de tempeh, in kleine stukjes gesneden, een uur weken. Hierna de tempeh afdrogen en in olie bruin bakken.

696. TEMPEH GORENG 3 (gebakken tempeh)

1 grote plak tempeh

Marinade:

4 theelepels ketoembar	1 theelepel djinten
3 theelepels zout	2 theelepels ve-tsin
3 tenen geperste knoflook	3 eetlepels rijstemeel
1 eetlepel tarwebloem	1 kopje water

Maak een marinade van genoemde ingrediënten. De marinade moet ongeveer de dikte hebben van pannenkoek beslag. Tempeh in hele dunne schijfjes snijden (2 mm) en 1 voor 1 door het beslag halen. Hierna krokant frituren in hete olie.

697. BELADO TEMPEH DAN OEDANG (gebakken en gekruide tempeh met garnalen)

1 grote ui grofgesneden	4-5 groene gesneden lomboks
1 theelepel laos	100 gram garnalen
1 theelepel trassi	½ blok tempeh in blokjes
2 eetlepels olie	½ eetlepel azijn
1 snufje zout	

Fruit in de olie de ui, lomboks, trassi, laos en wat zout. Snijd de tempeh in blokjes. De tempeh en garnalen toevoegen aan het uimengsel. Laten doorsudderen en regelmatig omscheppen. Op het laatst de azijn toevoegen. Eet dit gerecht bij witte rijst.

698. BELADO TEMPEH (gebakken tempeh met paprika en lombok uit Sumatra)

1 blok tempeh in blokjes van 1 cm
½ rode paprika in stukjes
1 rode lombok ontpit in stukjes
3 petehbonen in stukjes
1 theelepel asem
zout

1 grote gesnipperde ui
½ groene paprika in stukjes
1 groene lombok ontpit in stukjes
1 eetlepel olie
1 theelepel sambal oelek
frituurolie of vet

Tempeh bestrooien met zout. Tempeh in 3 min. goudbruin frituren (175°C) en in een vergiet met keukenpapier laten uitlekken. 1 eetlepel olie verhitten en ui 3 min. zachtjes bakken. Dan paprika, lombok, peteh en tempeh erbij en al omscheppend 10 min. bakken. Asem erdoor roeren. Op smaak brengen met zout en overdoen in een schaal.

699. TEMPEH TANTE TRUUS (tempeh in kokossaus)

1 plak tempeh
1 grote gesnipperde ui
2 theelepels sambal
½ theelepel laos
4 kemirienoten gepoft
1 eetlepel gesneden bieslook
zout

¼ blok santen
2 tenen knoflook uitgeperst
1 theelepel Javaanse suiker
½ theelepel serehpoeier
2 blaadjes salam
1 rode lombok

Snij de tempeh in 8 gelijke stukken. Breng 2 dl water aan de kook en voeg theelepel zout toe. Kook hierin de tempeh 4 min. en laat dan de tempeh in een vergiet uitlekken. Los de santen op in het kookvocht en breng het langzaam aan de kook. Stamp de ui, knoflook, sambal, suiker, laos, serehpoeier en de kemiries fijn. Voeg dit aan de santen toe en doe er de salam bij. Roer alles krachtig door en laat het enkele minuten zachtjes koken. Leg dan de stukken tempeh erin en laat alles zachtjes doorkoken totdat een dikke saus is verkregen. Verwijder de salam en dien het gerecht op in een voorverwarmde schaal. Strooi wat bieslook erover en garneer met een bloem van rode lombok.

700. BESENGEK TEMPEH (tempeh in gekruide kokossaus)

1 plak tempeh
2 grote gesnipperde uien
2 theelepels sambal oelek
1 mespunt djahé
1½ eetlepel olie
2 blaadjes salam
1 ontvelde tomaat

4 eetlepels ebi
1 teen knoflook uitgeperst
1 theelepel laos
1 eetlepel javaanse suiker
¼ blok santen
zout
1 komkommer

Snij de tempeh in blokjes van 1 cm. Week de ebi in 2 dl kokend water en laat ze staan totdat het vocht is afgekoeld. Stamp uien, knoflook, sambal, laos, djahé en suiker tot een pasta. Bak de pasta onder voortdurend omscheppen. Breng 2 dl water aan de kook en voeg dit bij de gebakken pasta. Roer alles goed om en doe er de salam bij. Schep dan de uitgelekte garnalen erdoor en laat alles 3 min. zachtjes doorkoken. Schep de tempeh door de massa en laat alles pruttelen totdat de tempeh gaar is. Voeg eventueel nog wat zout toe. Dien het gerecht op in een voorverwarmde schaal en garneer met parten tomaat en plakken komkommer.

701. TEMPEH GORENG TEPOENG (tempehbeignets)

½ plak tempeh
25 gram maïzena
½ theelepel ketoembar
½ theelepel djinten
3 dl olie
zout

75 gram rijstbloem
1 losgeroerd ei
4 tenen knoflook uitgeperst
3 preien fijngesnipperd
1 toef krulpeterselie
vers gemalen peper

Snij de tempeh in repen van 1 x 3 cm. Vermeng in een kom de rijstbloem en maïzena. Voeg ei, 3 eetlepels water, knoflook, ketoembar, djinten en wat zout en peper toe. Roer alles goed door elkaar.

Voeg nog zoveel water toe zodat een vrij dik beslag ontstaat. Schep vervolgens de prei erdoor. Laat dit beslag 15 min. staan. Roer daarna opnieuw alles goed door. Haal de repen tempeh door het beslagen bak ze in de hete olie goudbruin. Laat ze dan even uitlekken op keukenpapier. Garneer dit bijgerecht met een flinke toef krulpeterselie.

702. TEMPEH GORENG OEDANG DAN BABI (tempeh met garnalen en varkensvlees)

100 gram gaar varkensvlees	2 grote gesnipperde uien
2 kemirienoten gepoft	2 tenen knoflook uitgeperst
1 theelepel sambal trassi	¼ blok santen
2 eetlepels olie	100 gram gepelde garnalen
½ plak tempeh	1 rode lombok
zout	

Snij het varkensvlees in smalle repen. Stam uien, knoflook, kemiries en sambal tot een pasta. Breng 2 dl water aan de kook en los de santen hierin op en voegwat zout toe. Bak de pasta in 4 min. onder voortdurend omscheppen. Voeg dan de opgeloste santen en varkensvlees toe. Roer alles door elkaar en voeg de tempeh toe. Weer omscheppen en heel zachtjes laten koken totdat de tempeh gaar is. Schep dan de garnalen erbij en laat alles nog 1 min. zachtjes doorkoken. Dien dit gerecht op in voorverwarmde schaal. Als garnering een bloem van rode lombok.

703. TEMPEH BATJEM (zoetzure tempeh)

1 plak tempeh	4 eetlepels olie
1 grote gesnipperde ui	6 gehakte tenen knoflook
1 eetlepel sambal oelek	2 eetlepels citroensap
2 eetlepels javaanse suiker	zout

Snij de tempeh eerst in dunne plakken en dan in vingerbrede repen. Bak ze in hete olie goudbruin en knapperig en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bak in de resterende olie (tenminste 1 eetlepel) de ui glazig en voeg knoflook. Laat alles onder voortdurend omscheppen de ui goudbruin worden. Roer de sambal erdoor en na 30 sec. het citroensap, de suiker en een theelepel zout. Laat alles zachtjes doorkoken totdat een stroperige massa is verkregen. Schep de repen tempeh hier voorzichtig door totdat de repen aan alle kanten met de stroperige massa bedekt zijn. Schep deze massa op een groot koud bord en laat hem afkoelen. Geef dit gerecht bij uitgebreide maaltijden.

704. FRIKADEL TEMPEH (kroketjes met tempeh)

1 plak tempeh	geraspte kokos
2 wortels	2 eetlepels fijngehakte selderij
1 losgeklopt ei	4 gesnipperde uitjes
2 tenen knoflook	peper, zout en ve-tsin

Snijd de tempeh in grove stukken en stoom dit met de schoongemaakte wortel ca. 20 min. Wrijf de ui en knoflook met wat zout, peper en ve-tsin fijn op een tjobek. Prak de wortel en tempeh met een vork fijn en vermeng dit met de kokos, kruiden en selderij. Maak hiervan kleine kroketten. Haal de kroketten eerst door het losgeklopte ei en bak ze vervolgens in de olie goudbruin. Neem voor de kokos vers geraspte kokos uit de diepvries voor de smaak.

ATJARS

705. ATJAR KETIMOEN 1 (zuur van komkommer)

1 komkommer	1 grote ui fijngesneden
1 teen knoflook fijngehakt	1 eetlepel sambal oelek
½ kopje azijn	zout en peper

Snij de komkommer in blokjes en doe dit in een schaal. Voeg dan tezamen met de komkommer ui, knoflook, wat zout, peper, de sambal en de azijn. Roer het geheel goed door elkaar en laat dit rustig intrekken.

706. ATJAR KETIMOEN 2 (zoetzuur van komkommer)

2 komkommers	1 kopje azijn
¾ liter water	2 middelgrote uien
2½ theelepel kaneel	1½ theelepel nootmuskaat
10 peperkorrels	½ schijf javaanse suiker
zout naar smaak	tabasco of worcestershire of
sambal oelek	

Snij de uien in dunne schijven/ringen. Voeg azijn, water, uiringen, kaneel, nootmuskaat, peperkorrels, javaanse suiker en tabasco of equivalent bij elkaar in een pan en verwarm het mengsel. Proef het en breng het eventueel verder op smaak door toevoegen van 1 of meerdere ingrediënten. Snij komkommers in stukken, voeg ze bij het mengsel en breng het aan de kook. Kook het eventjes, de komkommer moet eerder rauw dan gaar zijn. Af laten koelen en bij een rijsttafel serveren

707. ATJAR KETIMOEN 3 (zuur van komkommer)

Schil de komkommer en snij hem in 4 lange repen. Verwijder het zaad en snij de repen aan gelijkmatige stukken. Doe er zout op en schud ze goed om. Na 24 uur laat men ze goed uitlekken. In een pot doen en indische gekruide azijn erover gieten. Dan de pot goed afsluiten.

708. ATJAR KETIMOEN 4 (zuur van komkommer) *

1 grote komkommer	1 dl water
6 eetlepels azijn	10 sjalotten (geen grote uien)
3 tenen gesnipperde knoflook	10 lomboks
5 kemiries	1 eetlepel suiker
2 theelepels koenjit	zout

Schil de komkommer, halveren in de lengte, zaad verwijderen en beide helften in stukken van 4 cm snijden. Ook het zaad van de lomboks verwijderen en in dunne reepjes snijden. Schil de sjalotten. Wrijf knoflook, kemiries, suiker, koenjit en zout tot een brij. Breng het water aan de kook met de azijn, voeg gewreven kruiden toe en laat die ca. 15 min. op een zacht vuurtje trekken. Doe er dan de sjalotten en stukjes komkommer bij. Laat de massa 2 min. doorkoken en doe het gerecht op. Deze atjar is niet lang houdbaar.

Magnetron:

Doe het water met de azijn in een magnetronschaal van 1 liter en breng het afgedekt in ca. 2 min. op 100% aan de kook. Roer de kruiden en lomboks erdoor en verwarm alles afgedekt 5 min. op 50%. Schep de sjalotten en komkommer erdoor en verwarm dit afgedekt 4 a 6 min. op 100% tot de massa kookt.

709. ATJAR TJAMPOER BANDOENG (zuur van gemengde groenten)

¼ kool fijngesneden	1 pakje taugé
2 rode lomboks in reepjes	2 uien fijngesneden
1 teen knoflook fijnggehakt	2 theelepels ketoembar
¾ kopje azijn	3 theelepels koenjit
1 stukje prei fijngesneden	10 takjes selderie fijnggehakt
150 gram worteltjes in reepjes	6 kemiries fijngestampt
1 stukje trassi	zout en nootmuskaat

Fruit in wat olie de ui, knoflook, lombok (of paprika), trassi, kemirie en de koenjit. Dan de kool, prei en selderie erbij en maak af met zout, ketoembar en nootmuskaat. Giet de azijn erbij en laat alles ca. 10 min. op een klein vuur sudderen. Als laatste de taugé even laten meesudderen. De atjar in een schaal

scheppen en koud opdienen. De atjar is in de koelkast lang goed te houden. Voor de kool kan witte-, spits- of chinese kool gebruikt worden.

710. ATJAR TJAMPOER 1 (zoetzuur van gemengde groenten eigen stijl)

¼ witte kool	3 uien fijngesneden
1 teen knoflook fijngenhakt	200 gram worteltjes reepjes
2 rode lomboks in reepjes	azijn
suiker	2 theelepels koenjit

Alle groenten zeer fijn snijden en goed wassen. Daarna uit laten lekken, Breng 2 kopjes azijn met de suiker (naar eigen smaak) en koenjit aan de kook. Doe er dan de groenten bij en laat die 2 min. meekoken. Alles in een vergiet doen en het kookvocht opvangen. Doe dan de groenten in potjes en giet het kookvocht weer bij de groenten. Schep wel het bovenste van het opgevangen vocht om bij de groenten te doen zodat de potjes atjar mooi helder blijven. Men kan eventueel het kookvocht filteren.

711. ATJAR TJAMPOER 2 (zoetzuur van gemengde groenten)

1 rode lombok in schijfjes (ontpit)	1 grote komkommer in schijfjes
1 bosje radijs in schijfjes	1 rode paprika in schijfjes
½ kopje azijn	1 eetlepel mosterd
½ theelepel zout	1½ eetlepel suiker
1 fijngesneden uitje	1 mespunt knoflookpoeder
1 mespunt peper	

Azijn, uitje, mosterd, peper, knoflookpoeder, suiker en zout goed mengen. Dan de rauwkost erdoor mengen. Tenminste 1 uur laten trekken.

712. ATJAR IKAN BAKALOUW (zuur van kabeljauw)

1 moot verse kabeljauw per persoon	2 grote uien fijngesneden
2 tenen knoflook fijngenhakt	½ eetlepel koenjit
1 theelepel djahé	1 eetlepel witte basterdsuiker
2 eetlepels azijn	1 rode lombok in reepjes
zout	peper

Wrijf de moten vis in met zout en peper (diepvriesmoten ook prima). Bak ze in olie goed bruin en laat ze uitlekken. Meng de ui, knoflook, koenjit, djahé, suiker en lombok goed door elkaar. Fruit dit in wat olie met toevoeging van de azijn en de vis. Zet het vuur klein. Keer de vis af en toe om zodat de saus er goed kan intrekken. Doe dit ca. 10 min. Serveer met witte rijst.

713. ATJAR TAUGÉ (zoetzuur van taugé)

250 gram taugé	2 uien fijngesneden
1 teen knoflook fijngenhakt	1 rode paprika of lombok
2 kopjes azijn	2 eetlepels suiker

Was de taugé en verwijder de groene schilletjes. Snij de paprika (of rode lombok) in zeer kleine stukjes. Vermeng de taugé met de uien, knoflook en paprika goed door elkaar en doe dit in een glazen pot. Breng dan de azijn met de suiker aan de kook. Giet dan de kokende azijn bij de groenten en laat dit afkoelen. Deze atjar is lang in de koelkast houdbaar.

714. ATJAR PEDIS PEDIS (zeer pikant zuur van Antilliaanse origine)

3 uien fijngesneden	3 madame janet (promente)
1 teen knoflook fijngenhakt	2 kopjes azijn
1 eetlepel suiker	

Snij de madame janet met mes en vork of met keukenhandschoenen aan. Wel goed klein snijden en vermengen met de knoflook en de uien. In een glazen pot doen en de aan de kook gebrachte azijn met suiker erbij gieten. Laten afkoelen en in de koelkast bewaren.

Waarschuwing:

Dit is een zeer heet zuur. Nooit met de blote handen de gesneden madame janet aanraken. Elk plekje huid wat dan door de handen aangeraakt wordt, brandt nog uren na

715. ATJAR SAJOER (zoetzuur van gemengde groenten)

200 gram witte kool	100 gram bloemkool
1 wortel	1 grote ui fijngesnipperd
1 teen knoflook fijngehakt	1 mespunt djahé
1 mespunt kerrie	½ spriet sereh
1 mespunt zout	1 eetlepel suiker
10 dl azijn	

De wortel wassen en schillen. Dan de kool en wortel fijnsnijden. De bloemkool in fijne roosjes snijden. De azijn aan de kook brengen en alle groenten met de ingrediënten toevoegen. Weer aan de kook brengen en ca. 2 min. mee laten koken. Daarna laten afkoelen. Naar eigen smaak nog wat suiker of zout toevoegen.

716. ATJAR BIET (zuur van rode bieten)

Maak de bieten schoon, kook ze gaar. Schil ze vervolgens in dunne plakjes. Doe ze in een pot en giet er koude indische gekruide azijn over. In plaats van indisch gekruide azijn kan men ook gewone azijn nemen met een schijfje djahé, kruidnagels en peperkorrels erin.

717. ATJAR BAWANG MERAH (zuur van uien)

Maak verse sjalotten schoon en zet ze een paar dagen in zout, zo nu en dan omroeren. Doe ze daarna in een vergiet, laat ze goed uitlekken. Doe ze weer in een pot. Giet indische gekruide azijn over de sjalotten en roer goed door. Doe ze wel in goed afsluitende potjes of flessen.

718. ATJAR KOL (zuur van witte kool)

Snij witte kool aan fijne draden of snippers, doe er zout op en roer het geheel goed door elkaar. Laat dit 2 dagen staan, zo nu en dan omroeren. Daarna giet men de pekkel eraf, pers de kool goed uit en leg ze op een plank of haarzeef nog watte drogen. Doe dan de kool in goed afsluitende potjes of flessen, giet er indisch gekruide azijn over en doorroeren

719. ATJAR LOMBOK IDJO (zuur van groene lomboks)

Snij groene chilipepers van onderen open, ontdoe ze van pitten en kook ze in water en zout. Als ze zacht zijn haalt men ze uit het water en laat ze goed uitlekken. Doe ze in een pot en strooi er zout over. Laat dit tot de volgende dag staan. Uit laten lekken en weer in een pot doen. Giet er Indische gekruide azijn over, bereid zonder chilipeper. Men kan er ook enkel gekookte azijn opdoen, maar giet deze er dan kokend op. Wel goed afsluitende flesjes of potjes gebruiken.

720. ATJAR LOMBOK MERAH (zuur van rode lomboks)

Neem hiervoor rode niet al te rijpe chilipepers met de steeltjes eraan. Leg ze een paar dagen in het zout. Dan neemt men indische gekruide azijn zonder chilipeper erin en giet dit over de rode chilipepers. Doe het in flessen of potjes en sluit deze goed af.

721. ATJAR RAMPAL (zuur van gemengde groenten)

Doe jonge prinsessenboontjes, struikjes bloemkool, stukjes komkommer, kleine augurkjes en sjalotten of uitjes, na ze gewassen te hebben, in een pot. Strooi er zout over en schud het zout goed door de

groenten. Na 2 dagen laat men de pekel er goed uitlekken en doe er koude indische gekruide azijn over. Roer alles goed om en sluit de flesjes of potjes goed af.

722. ATJAR SAJOERAN KOENING (zoetzuur van gemengde groenten)

300 gram groene kool	1 komkommer
100 gram sperziebonen	5 kemiries
50 gram taugé	10 rode uien
5 tenen knoflook	2 rode lomboks
2 groene lomboks	10 rawits
½ kopje azijn	2 theelepels koenjit
2 theelepels djahé	1 thee­lepel laos
1 spriet sereh	2 blaadjes salam
zout en mosterd	suiker en ve-tsin

Lomboks ontdoen van pitten en in repen snijden. Komkommer ook de pitten verwijderen. Fruit dan knoflook, djahé en koenjit in de olie lichtgeel. Daarna toevoegen: salam, sereh, laos, ve-tsin, 1 thee­lepel mosterd, 2/3 kopje water en de azijn. Zodra het kookt de andere ingrediënten erbij doen. Als laatste de kool, komkommer en sperziebonen. Halfgaar laten koken en sereh en salam verwijderen

723. ATJAR REBOENG 1 (zuur van bamboescheuten)

1 literblik bamboescheuten	1 gesnipperde ui
3 tenen knoflook	2 eetlepels olie

Kruiden:

1 lombok	1 schijfje djahé
1/2 thee­lepel koenjit	3/4 liter azijn

Snijd de bamboe in reepjes en doe ze in een pot. Maak lombok, ui, knoflook, djahé en koenjit heel fijn en bak ze in olie. Giet de azijn erbij en kook het mengsel. Giet het over de bamboe.

724. ATJAR REBOENG 2 (zoetzuur van bamboescheuten)

1 literblik gesneden bamboe	1 dl water
2 eetlepels olie	2 eetlepels suiker
1 dl azijn	

Kruiden:

1 thee­lepel koenjit	1 schijfje djahé
1 schijfje laos	2 lomboks
2 tenen knoflook	

Maak de kruiden fijn en fruit ze in olie. Voeg er azijn, water, zout en suiker aan toe en kook het geheel. Laat alles dan afkoelen. Doe de bamboe erbij en breng het over in een pot.

725. ATJAR KOENING KETIMOEN (zoetzuur van komkommer)

1 rode lombok of paprika	3 komkommers
10 hele sjalotjes	2 tenen knoflook
2 eetlepels olie	2 dl water
1 dl azijn	suiker

Kruiden:

2 kemirienoten	½ thee­lepel koenjit
1 schijfje djahé	1 thee­lepel ketoembar
zout	

Snijd de komkommers in lange repen, evenals de lombok of paprika. Knoflook in schijfjes snijden. Stamp de kruiden fijn en bak ze in olie gaar. Doe het water erbij, voeg dan de azijn toe. Laat dit koken.

Dan suiker en zout toevoegen onder goed roeren. Voeg de rest toe en laat het geheel goed gaar sudderen.

726. ATJAR RAWIT (zoetzuur van lombok rawit met uitjes)

100 gram lombok rawit	2 dl water
2 dl azijn	10 sjalotjes of zilveruitjes
suiker	zout

Kook het water en los de suiker erin op. Laat het afkoelen en voeg dan azijn, lombok rawit, sjalotjes en zout toe. Laat het geheel goed trekken. Bewaren in goed afsluitbare potten.

727. ATJAR TELOR 1 (zuur van eieren) *

6 eieren	1 eetlepel olie
1½ eetlepel water	4 eetlepels azijn
3 eetlepels gesnipperde uien	1 theelepel sambal oelek
1 lombok	3 kemeiries
1 theelepel koenjit	1 spriet sereh
zout	

Kook de eieren in 10 min. hard, pel ze en snijd ze in 2 helften. Wrijf uien met sambal, kemiries, koenjit en zout tot een brij. Verwijder het zaad van de lombok en snijd hem in lange reepjes. Fruit de kruidenbrij in de olie, voeg lombok toe en daarna de sereh, azijn en 1 à 2 eetlepels water. Stoof de eieren in dit sausje ca. 5 min.

Magnetron:

Kook de eieren hard. Verwarm de olie in een glazen magnetronschaal van 1 liter onafgedekt 1 min. op 100%. Voeg de fijngewreven brij en lombok toe en verwarm alles onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Roer er de sereh, azijn en 1 eetlepel water door en leg de gehalveerde eieren in de saus. Verwarm alles afgedekt ca. 5 min. op 70%.

728. ATJAR TELOR 2 (eieren in het zuur uit Bandjarmasin)

6-8 eieren	4 eetlepels azijn
2 eetlepels olie	3 eetlepels gesnipperde uien
1 teen gesnipperde knoflook	6 groene lomboks
zout	

Kook de eieren 10 min., spoel ze af met koud water en pel ze. Snijd de lomboks doormidden en verwijder het zaad. Bak de uien en knoflook in de olie goudbruin, voeg daarna de lomboks toe en de gepelde eieren. Bak dit alles nog even door. Doe er de azijn bij en het zout en zondig nog een scheutje water en stoof het gerecht nog even door. Het gerecht is niet lang houdbaar.

729. ATJAR TANPA TJOEKA (zuur van tomaten en komkommer zonder azijn)

1 grote komkommer	5 middelgrote tomaten
1 eetlepel olie	sap van 1 citroen
5 sjalotten (geen grote uien)	2 tenen gesnipperde knoflook
2 theelepels koenjit	5 lomboks
4 theelepels suiker	peper en zout

Komkommer schillen, in de lengte halveren, zaad verwijderen en in stukken snijden. Sjalotten schillen en in twee-n snijden. Pitten uit de lomboks verwijderen en in de lengte in dunne reepjes snijden. Tomaten wassen en in vieren snijden. Wrijf knoflook, koenjit, suiker, peper en zout met elkaar fijn, fruit dit in de olie op een laag pitje. Voeg dan de sjalotten toe en de lombok en fruit die even mee. De sjalotten mogen niet uiteen vallen. Voeg er daarna de komkommer en tomaten bij en schep alles goed om. Doe er het citroensap bij, breng het gerecht aan de kook en dien het dan onmiddellijk op. Deze atjar is niet lang houdbaar

730. ATJAR TIMOR (Timorees zuur) *

½ komkommer	100 gram taugé
4 eetlepels azijn	100 gram witte, groene of savooiekool 8 gehalveerde
sjalotten	3 tenen geperste knoflook
2 lomboks	2 theelepels djahé
1½ eetlepel suiker	zout

Kook de azijn met de suiker, knoflook en zout en strooi de djahé erin. Maak de groente schoon en laat ze uitlekken. Kook de ontpitte en in stukjes gesneden komkommer en kool 5 min. op in de azijnsaus. Verwijder de pitten van de lomboks en snijd ze in lange repen. Kook ook die mee. Roer er daarna de taugé doorheen en laat de atjar nog 1 min. koken. Magnetron: Doe de azijn in een magnetronschaal van 1 liter met suiker, knoflook, zout en djahé en breng het in 1 a 2 min. op 100% aan de kook. Voeg de komkommer en kleingesneden kool toe en verwarmde groente afgedekt 4 a 5 min. op 100%. Roer de reepjes lombok en de taugé er door en verwarm alles afgedekt nog 2 a 3 min. op 100%.

731. ATJAR BENING (helder zuur)

½ komkommer	100 gram worteltjes
1 dl water	100 gram witte, groene of savooiekool 100 gram
sjalotten of kleine uitjes	4-6 eetlepels azijn
1 theelepel suiker	8 gekneusde peperkorrels
zout	

Breng het water aan de kook met zout, suiker en peperkorrels. Kook hierin de in stukjes gesneden worteltjes 6 a 8 min. mee. Voeg er daarna de azijn aan toe en roer de rest van de in stukjes gesneden groenten er doorheen. Laat alles 2 min. doorkoken. Deze atjar is niet houdbaar

732. ATJAR BOONTJES (zuur van boontjes uit Wonosobo)

500 gram boontjes in stukjes	1 dl bouillon
2 eetlepels olie	4 eetlepels azijn
3 eetlepels gesnipperde uien	5 kemiries
1 theelepel koenjit	½ theelepel djahé
1 theelepel suiker	zout

Wrijf de kemiries samen met suiker, zout, koenjit en djahé fijn. Bak de uien in olie goudbruin en voeg dan de gewreven kruiden toe. Bak ook de boontjes mee tot ze zacht worden. Voeg er de bouillon aan toe en stook hierin het gerecht tot de boontjes bijna gaar zijn. Roer er dan de azijn door. Deze atjar is niet lang houdbaar.

733. ATJAR BAWANG TIMOR (zuur van uitjes) *

500 gram sjalotjes of kleine uitjes	1 eetlepel olie
1/2 fles azijn	2 eetlepels gesnipperde uien
3 tenen gesnipperde knoflook	3 kemiries
1 theelepel koenjit	1 theelepel djahé
zout	

Schil de uitjes, bestrooi ze met zout en laat ze enkele uren uitlekken. Wrijf de gesnipperde uien met knoflook, kemiries, koenjit en djahé tot een brij en fruit dit in olie tot de uien lichtgeel zijn. Voeg de azijn toe en kook die even mee. Laat de massa afkoelen. Wrijf de sjalotten droog in een doek, schik ze in een afsluitbare pot en giet de kruidenazijn er overheen. Magnetron: Voorbereiden zoals aangegeven. Doe de olie in een glazen litermaat en verwarm deze onafgedekt 1 min. op 100%. Roer de fijngewreven kruiden erdoor en verwarm alles onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Voeg de azijn toe en breng alles in 6 à 7 min. op 100% aan de kook. Verder afmaken zoals hierboven aangegeven.

734. ATJAR TOMAT MENTAH (zuur van rauwe tomaten)

500 gram stevige tomaten	1 eetlepel gehakte bieslook
--------------------------	-----------------------------

sap van 1 citroen
1 teen gesnipperde knoflook
1 eetlepel ketjap

1 eetlepel gesnipperde uien
½ theelepel sambal oelek
peper en zout

Snijd de tomaten in plakken en schik ze op een schaalte. Bestrooi ze met peper en een beetje zout en de bieslook. Wrijf uien en knoflook samen met de sambal, meng de ketjap door de brij en ook het citroensap. Giet dit sausje over de tomaten. Deze atjar is ca. 2 dagen houdbaar.

735. CHUTNEY VAN KWETSEN 1 *

1 kg kwetsen
500 gram grote gesnipperde uien
6 theelepels djahé
500 gram bruine basterdsuiker

½ liter azijn
4 tenen gesnipperde knoflook
4 ontpitte lomboks
zout

Was de kwetsen, snijd ze doormidden en verwijder de pitten. Wrijf uien, knoflook, djahé met de fijngesneden lomboks en een beetje zout tot een brij. Breng de azijn aan de kook met dit kruidenmengsel en voeg er, als dit kookt, de kwetsen en suiker aan toe. Kook de massa op een zeer laag vuur (gebruik bij gas een onderzetplaatje) in tot de dikte van jam. Blijf roeren. Doe de massa in potten en pas afsluiten als ze afgekoeld zijn. Minstens 6 weken bewaren voor gebruik.

Magnetron:

Vorbereiden zoals aangegeven. Doe de azijn met de kruiden brij in een grote magnetronschaal en breng het afgedekt in 6 à 7 min. op 100% aan de kook. Roer de kwetsen met de suiker erdoor en laat het onafgedekt 10 à 15 min. op 100% inkoken. Verder afmaken zoals hierboven aangegeven.

736. CHUTNEY VAN KWETSEN 2 *

1 kg kwetsen
250 gram grote gesnipperde uien
4 theelepels djahé
500 gram bruine basterdsuiker
1 theelepel kruidnagelpoeder
zout

5 dl azijn
4 tenen gesnipperde knoflook
4 eetlepels bakgember
2 theelepels kaneelpoeder
100 gram rozijnen

Was de kwetsen, snijd ze doormidden en verwijder de pitten. Wrijf uien, knoflook, djahé, kaneel en kruidnagel met een beetje zout tot een brij. Breng de azijn aan de kook met dit kruidenmengsel en voeg er, als dit kookt, de kwetsen en suiker aan toe en de rozijnen en de gehakte bakgember. Kook de massa op een zeer laag vuur (gebruik bij gas een onderzetplaatje) in tot de dikte van jam. Blijf roeren. Doe de massa in potten en pas afsluiten als ze afgekoeld zijn. Minstens 6 weken bewaren voor gebruik.

Magnetron:

Vorbereiden zoals aangegeven. Doe de azijn met de kruidenbrij in een grote magnetronschaal en breng het afgedekt in 6 à 7 min. op 100% aan de kook. Roer de kwetsen met de suiker, rozijnen en bakgember erdoor en laat het onafgedekt 10 à 15 min. op 100% inkoken. Verder afmaken zoals hierboven aangegeven. Chutney kan ook gemaakt worden van andere tropische vruchten zoals mango, papaya kiwi, etc.

SALADES EN ANDERE GROENTEGERECHTEN

737. GADO GADO (groenteschotel met pindasaus)

1 schoteltje kool gesneden
200 gram boontjes
2 hardgekookte eieren

1 flink stuk bloemkool
125 gram taugé
zout

Voor de saus:

1 teen knoflook fijngenhakt
2 theelepels sambal oelek

1 stukje trassi
3 eetlepels pindakaas

Maak de groenten schoon en kook ze met wat zout halfgaar behalve de taugé, die overgiet men met kokend water. Laat alles uitlekken en doe de groenten op een grote platte schaal. Fruit dan in wat olie de knoflook, trassi en sambal. Voeg dan de pindakaas toe. Roer het geheel tot een dikke pap en voeg indien nodig watwater bij. Is de saus gereed dan wordt de groenten hiermee overgoten. Garneer het met partjes ei. Gefruite uitjes en schijfjes komkommer zijn een welkome aanvulling.

738. GADO GADO SENANG (groenteschotel met pindasaus)

1 komkommer in schijfjes	1 grote ui gefruit
2 hardgekookte eieren	200 gram witte kool fijngesneden
200 gram taugé schoongemaakt	200 gram sperziebonen gaar
1 schotel gebakken tempeh	gebakken kroepoekjes

Dompel de taugé en kool even in kokend water en laat dit weer uitlekken en afkoelen. Schik de groenten naast elkaar op een platte schaal en drapeer destukjes tempeh, komkommer, kroepoekjes en plakjes ei eromheen. De pindasaus er overheen gieten, maar kan er ook apart erbij. De gebakken ui moet wel over de groenten.

739. GADO GADO (groentegerecht) *

2 hard gekookte eieren in dunne repen	250 gram witte kool in dunne repen	250 gram andijvie
100 gram gewassen taugé	¼ blikje sperziebonen of verse	
1 tomaat in parten kroepoek	½ komkommer in plakjes	
	2½ dl pindasaus	

Snijd de eieren overlans in 4 parten. Leg de kool met 1 eetlepel water op de bodem van een wijde schaal en zet de schaal met deksel voor 5 min. op vol vermogen in de magnetron. Was de andijvie, in repen snijden en in een wijde schaal met deksel 3 min. op vol vermogen koken in de magnetron. Laat de sperziebonen uitlekken (verse eerst blancheren). Giet over de taugé in een vergiet een ketel kokend water. Rangschik alle groenten op een grote platte schaal en garneer met plakjes komkommer, partjes tomaat, ei en stukjes kroepoek. Serveren met een warme of koude pindasaus en natuurlijk witte rijst.

740. ASSINAN (rauwe groenteschotel)

200 gram taugé	200 gram kool fijngesneden
½ komkommer in stukjes	2 stukjes trassi
1 teen knoflook fijngehakt	½ kopje azijn
zout	sambal oelek

Was de groenten en laat ze uitlekken. Schik de uitgelekte groenten op eenschaal. Wrijf de knoflook en trassi tezamen. Doe dat met de sambal en zout naarsmaak bij de azijn. Roer dit goed door elkaar. Giet dit dan over de groenten. Goed vermengen. Eventueel nog garneren met gebakken uitjes.

741. ASSINAN SAPOEDI (rauw groentegerecht)

250 gram taugé	3 rode lomboks heel fijngesneden
1 stukje trassi fijngeprakt	1 theelepel djahé
1 teen knoflook fijngehakt	¼ komkommer in schijfjes
½ kopje selderie heel fijngesneden	¾ kopje azijn
½ eetlepel ketjap manis	

Doe de uitgelekte taugé in een diepe schaal. Bovenop de taugé de stukjes komkommer. Meng de azijn met de ketjap en de rest van de ingredienten en giet dit over de taugé en komkommer. Goed door elkaar mengen en rustig laten uitlekken. Strooi er wat gebakken uitjes overheen

742. LOTEK TJAMPOER BANDOENG (rauwe groenteschotel)

3 aardappels in de schil	1 theelepel sambal oelek
--------------------------	--------------------------

3 eetlepels azijn	200 gram taugé
200 gram witte kool fijngesneden	½ komkommer in stukjes
1 eetlepel bruine basterdsuiker	3 theelepels kentjoer
2 eetlepels pindakaas	zout

Haal de schil van de gekookte aardappel en prak ze fijn en vermeng met de pindakaas, zout, suiker, kentjoer en azijn tot een brij. Dan sambal naar smaak toevoegen. Doe de brij in een diepe schaal en meng de groenten er goed doorheen. Gebruik hiervoor een grote lepel

743. LOTEK (rauwe groenteschotel)

1 gare aardappel	150 gram sperziebonen
200 gram witte- of spitskool	50 gram taugé
½ eetlepel pindakaas	2 theelepels sambal oelek
1 stukje asem (walnoot grote)	1 eetlepel bruine basterdsuiker

Week de asem in wat water en wrijf het daarna door een zeef. Maak de groentenschoon en snij ze in repen. Kook de groenten halfgaar en doe er de laatste minuut de taugé bij. Laat de groenten goed uitlekken. Prak de aardappel fijn en schep deze door de groenten. Breng de asem met de bruine suiker aan de kook en roer er de pindakaas en sambal door. Schep tot slot de groenten door het pindakaas mengsel.

744. TERONG GORENG (met gehakt gevulde aubergines)

1 grote aubergine	250 gram gehakt (hoh)
1 groene of rode paprika	1 grote ui fijngesneden
1 stukje trassi	1 teen knoflook fijngehakt
zout en peper	nootmuskaat

Snij de aubergine in 4 tot 6 reepjes. Kerf ze in en bestrooi ze met zout, peper en nootmuskaat. Fruit dan in wat olie de trassi, knoflook, ui, stukjes paprika en het gehakt totdat het gehakt los en bruin is. Als laatste de aubergine erbij en gaar laten bakken.

745. TERONG GORENG KOELOEKOE (aubergine met tomatensaus en spiegelei)

2 grote aubergines in plakken	3 spiegeleieren
2 eetlepels tomatenpuree	3 dl melk
2 afgestroken eetlepels bloem	wat margarine
peper en zout	

Bak de plakken aubergine in wat olie en leg ze op een platte verwarmde schaal. Drapeer daar de eieren op. Verwarm de melk met wat margarine en voeg hierbij de bloem en tomatenpuree. Breng op smaak met wat zout en peper. Giet saus over eieren met aubergine.

746. TERONG TJOLOHTJOLOH (gebakken aubergine met koude ketjapsaus)

Voor de saus:

1 grote gesnipperde ui	3 tenen knoflook uitgeperst
2 theelepels sambal oelek	1 stukje verkruimelde trassi
3 eetlepels ketjap asin	2 theelepels javaanse suiker

De saus maakt men van te voren, dan is hij smakelijker bij het opdienen. Stamp de ui tot een pasta en voeg hierna alle voor de saus genoemde ingrediënten toe en blijf dit 1 min. krachtig doorroeren. Laat de saus een uur staan en wrijf hem dan door een fijne zeef.

Voor de aubergine:

1 lange smalle aubergine	2 eetlepels citroensap
½ theelepel zout	4 eetlepels olie

Snij de aubergine in vingerdikke plakken. Meng ineen kom het citroensap met een ½ theelepel zout. Bestrijk hiermee de plakken aubergine een beide kanten en laat ze 15 min. staan. Daarna droog maken met keukenpapier. Bak de plakken aan weerszijden goudbruin (niet meer dan 6 tot 8 plakken tegelijk). Voeg extra olie toe indien nodig. Laat de plakken even uitlekken. Schik de plakken aubergine op een voorverwarmde schaal en leg als garnering een bloem van rode lombok erbij. Dien de saus op in eenpersoons kommetjes. Dip de plakken in de saus voor ze te eten.

747. PAPRIKA PEDIS (gegrilde paprika gevuld met gehakt)

1 rode of groene paprika per persoon	250 gram gehakt
1 grote ui fijngesneden	2 tenen knoflook fijngehakt
wat selderie fijngesneden	1 stukje trassi
zout en peper	ve-tsin

Snij het kapje van de paprika en verwijder de zaadjes. Fruit in wat olie de ui, trassi, knoflook, selderie en het gehakt. Kruid af naar eigen smaak en laat het gehakt goed bruin worden. Laat dan het gehaktmengsel in een zeef uitlekken. Vul de paprika's met het gehaktmengsel en zet ze staande in een beboterde vuurvaste schaal. Zet de schaal ca. 15 min. in de oven of grill. Serveer bij witte rijst of nasi goreng.

748. KOL KOENING (koolrolletjes gevuld met gekruid gehakt)

1 groot koolblad per persoon	3 gekookte aardappels
250 gram rundergehakt	¼ liter bouillon
2 grote uien fijngesneden	1 teen knoflook fijngehakt
1 stukje trassi	zout en peper
djinten	wat selderie

Kook de koolbladeren halfgaar en laat ze uitlekken. Maak een mengsel van het gehakt, aardappels, ui, knoflook, trassi en wat selderie. Kruid het geheel af met zout, peper en djinten. Leg een hoopje van het mengsel op een blad en rol het goed dicht. Doe er een houten prikker door dan blijft het zeker vastzitten. Beboter een vuurvaste schaal en leg de rolletjes naast elkaar. Zet de schaal in een voorverwarmde oven of grill. Giet er af en toe wat met ketjap aangemaakte bouillon bij. Na 15 min. kunnen de rolletjes eruit. Serveer bij witte rijst.

749. TUINBONEN CHERIBON (tuinbonen met paprika en gehakt)

1 literpot tuinbonen	1 grote ui fijngesneden
1 teen knoflook fijngehakt	1 stukje trassi
1 rode of groene paprika	100 gram gehakt (hoh)
1 theelepel djinten	zout, peper en nootmuskaat

Fruit in wat olie de ui, trassi, knoflook en de blokjes paprika. Dan het gehakt erbij tot het bruin en rullig is. Doe er dan de bonen bij en kruid af naar eigen smaak. Worden verse tuinbonen gebruikt, dan eerst gaarkoken en uit laten lekken.

750. KANGKOENG SEDIP (rauwe andijvie met gehakt en tomatensaus)

500 gram andijvie	2 grote uien fijngesneden
2 tenen knoflook fijngehakt	1 stukje trassi
2 blikjes tomatenpuree	200 gram gehakt (hoh)
2 kopjes bouillon (van blokje)	zout, peper en nootmuskaat

Andijvie goed wassen en heel fijn snijden. Dan uit laten lekken. Fruit in wat olie de ui, knoflook en trassi. Doe er dan het gehakt bij (i.p.v. gehakt kunnen ook garnalen) en kruid af. Dan de tomatenpuree, sambal naar smaak en de bouillon. Laat dit ca. 5 min. sudderen. Serveer nu witte rijst, handvol fijngesneden andijvie met daaroverheen de saus.

751. KOL KLAPPA OEDANG (kool met garnalen en kokos)

½ witte kool grofgesneden
1 teen knoflook fijngehakt
50 gram gemalen kokos
zout

2 uien fijngesneden
2 theelepels kerrie
100 gram gepelde garnalen
nootmuskaat

Kook de kool in water met wat zout halfgaar en laat dit uitlekken. Hak de kool dan fijn. Fruit in wat olie de ui en knoflook. Zet het vuur laag en doe er de garnalen, kool en kokos bij. Goed doorroeren. Strooi er dan de kerrie en nootmuskaat over. Weer goed mengen en laat alles nog 10 min. doorsudderen. Bij witte rijst serveren.

752. TOMAT TERANG BOELANG (met gehakt gevulde tomaat uit de oven)

1 grote tomaat per persoon
2 uien heel fijngesneden
1 theelepel djinten
2 tenen knoflook fijngehakt

200 gram gehakt (hoh)
2 eetlepels selderie fijngesneden
1 geklutst ei
zout en peper

Snij het kapje van de tomaat en hol de tomaat uit. Vermeng het gehakt met alle ingrediënten en vul er de tomaten mee. Zet ze in een beboterde schaal. Dan voor 15 min. in de oven of grill. Serveer bij witte rijst met o.a. gado-gado, sambal goreng babi, sambal goreng boontjes.

753. TOEMIS REBOENG (gestoofde en gekruide bamboe)

1 blikje bamboescheuten
1 teen knoflook fijngehakt
2 ontpitte groene lomboks

1 ui fijngesneden
1 ontpitte rode lombok
¼ blok santen suiker en boter

Kruiden:

1 theelepel trassi
1 schijfje laos
zout

1 theelepel asem
2 blaadjes salam

Snijd de bamboe in fijne reepjes en kook ze ca. 10 min. Snijd de ui, knoflook en lomboks heel fijn en fruit ze met de kruiden in boter lichtbruin. Blus dit mengsel met 2 dl heet water. Doe de bamboe erbij en laat het geheel 5 min. sudderen. Voeg vervolgens santen en suiker naar smaak toe en laat het gerecht weer 5 min. sudderen. Het kan nodig zijn dat er wat water toegevoegd moet worden.

754. TOEMIS POLLONG 1 (erwtjes met garnalen)

500 gram diepvrieserwten
3 tenen knoflook fijngehakt
1 ui heel fijngesneden
1 stukje trassi
1 kopje dikke santen

100 gram gepelde garnalen
1 rode (groene) lombok
½ theelepel laos
1 eetlepel citroensap

Fruit in wat olie de trassi, ui, knoflook, fijngesneden lombok en de laos. Doe er dan de garnalen bij totdat deze beginnen te bruinen. Daarna de erwten, het citroensap en de santen. Laat alles op een klein vuur gaarkoken. Let wel goed opdat het niet droogkookt.

755. TOEMIS POLLONG 2 (erwtjes met garnalen)

200 gram peultjes
4 gesnipperde sjalotten
2 rode lomboks
1 eetlepel ketjap

200 gram garnalen
2 tenen knoflook
2 eetlepels citroensap
2 eetlepels olie

Kruiden:

1 schijfje laos
zout

1 theelepel trassi

Stamp de kruiden met de fijngesneden lomboks, sjalotten en knoflook fijn en fruit ze in olie. Voeg de garnalen en peultjes aan dit mengsel toe en blus het geheel met genoeg vocht, zodat alles langzaam gaar kan koken. Als de peultjes gaar zijn wordt er ketjap en citroensap bij gedaan

756. TOEMIS POLLONG 3 (erwtjes met garnalen)

200 gram diepvries erwtjes	1 gesneden ui
1 teen knoflook fijngehakt	1 groene lombok fijngesneden
200 gram garnalen	2 eetlepels olie
2 dl water	¼ blok santen
2 eetlepels citroensap	zout

Kruiden:

1 schijfje laos	1 theelepel trassi
-----------------	--------------------

Stamp de kruiden met de fijngemaakte ui, knoflook en lombok en fruit dit mengsel in olie. Bak de garnalen in deze saus en blus ze met water. Voeg dan de erwtjes, citroensap, santen en zout toe en laat het geheel met de deksel op de pan gaarkoken

757. TOEMIS BOONTJES (gekruidde sperziebonen in ketjapsaus)

250 gram sperziebonen	2 uien
2 tenen knoflook	1 rode lombok
3 eetlepels olie	2 eetlepels citroensap
1 eetlepel ketjap manis	zout en suiker

Kruiden:

2 theelepels ketoembar	½ theelepel djinten
1 theelepel trassi	

Bak de fijngesneden ui, knoflook, lombok, sperziebonen met de kruiden in de olie. Doe er dan zoveel water bij, dat de groente net onder staat. Voeg dan citroensap en suiker toe en kook het geheel met de deksel op de pan langzaam gaar. Maak het gerecht op smaak met ketjap.

758. TOEMIS BOONTJES DAN PAPRIKA (gekruidde sperziebonen met paprika)

500 gram sperziebonen	2 rode paprika's
1 lapje mager rookspek	1 grote ui
1 teen knoflook	2 eetlepels ketjap asin
1 stukje Javaanse suiker	1 mespuntje ve-tsin
peper en zout	

Boontjes breken, paprika's in stukjes snijden en het spek in dobbelstenen. Spek uitbakken, gesneden ui en knoflook meebakken. Ketjap en andere kruiden erbij. Dan de boontjes toevoegen. Goed omroeren. Een scheutje water toevoegen en dan de boontjes, met de deksel op de pan, halfgaar laten koken. De laatste paar minuten de paprika toevoegen. Vooral niet te gaar laten worden.

759. TOEMIS KATJANG PANDJANG (sperziebonen in pittige kokossaus)

500 gram sperziebonen	2 uien in ringen
2 kopjes dikke santen	2 rode lomboks in ringen
2 blaadjes salam	1 stukje trassi
2 tenen knoflook, fijngehakt	1 theelepel laos
½ theelepel bruine basterdsuiker	zout en peper

Fruit in wat olie de ui, trassi, en knoflook. Dan de lomboks, salam en laos erbij. Indien alles goed gefruit is dan de santen, sperziebonen, zout en pepernaar smaak erbij en alles op een laag vuur laten koken. De bonen niet te gaar laten worden.

760. TOEMIS KOL 1 (gekruidde kool in pittige saus)

1 kleine kool (500 gram)	50 gram garnalen
2 tenen knoflook, fijngehakt	1 theelepel ketoembar
1 theelepel trassi	2 lomboks
½ liter bouillon (santen)	1 grote ui fijngesneden
4 eetlepels olie	water

De kool fijnsnijden. De gesneden lombok, uien, knoflook en ketoembar fijnstampen en aanfruiten. Daarna de kool toevoegen en zoveel water erbij doen dat de kool erin kan slinken. Vervolgens de garnalen en bouillon of santen erbij doen. Laat alles in ca. 30 min. gaarkoken.

761. TOEMIS KOL 2 (gekruide witte kool met ei uit Sumatra)

400 gram gesneden witte kool	1 gesnipperde ui
½ dunne prei in dunne ringen	2 theelepels djahé
2 eetlepels olie	1 theelepel laos
4 eieren	zout

Olie verhitten en ui, prei met laos en djahé toevoegen. Knoflook erboven uitpersen en 3 min. zachtjes bakken. Kool erdoor scheppen en nog eens 5 min. zachtjes bakken. Af en toe omscheppen. Eieren loskloppen en over het warme koolmengsel schenken. Zachtjes bakken totdat ei gestold is. Met 2 vorken groente en ei door elkaar mengen. Op smaak brengen met zout en overdoen in een schaal.

762. TOEMIS KOEBIS (gestoofde groene kool in pittige saus)

250 gram gesneden groene kool	2 fijngesnipperde uien
2 lomboks fijngesneden	2 tenen knoflook, fijngehakt
1 theelepel trassi	100 gram boter
zout	

Fruit de fijngesneden uien, lombok en knoflook met trassi en zout in boter goudgeel. Doe er dan de groene kool bij. Roer dit goed, totdat de kool wat geslonken is. Voeg er dan zoveel water bij, dat de kool net onder staat. Laat het gerecht langzaam met de deksel op de pan gaar sudderen. het gerecht mag niet te droog worden.

763. TOEMIS BROCCOLI OF ANDIJVIE (gekruide broccoli of andijvie)

750 gram broccoli of andijvie	3 tenen knoflook, fijngesneden
2 gesnipperde uien of sjalotten	1 theelepel laos of 1 schijfje verse
2 blaadjes salam	1 theelepel trassi
1 vleesbouillonblok	1 groene lombok of paprika
3 eetlepels olie	

De olie op groot vuur verhitten, knoflook, uien en andere ingrediënten 2 min. fruiten. De gesneden broccoli of andijvie erbij doen, even meebakken en dan afblussen met wat water. Het geheel 5 min. al roerende aan de kook brengen.

764. REBOES KOEBIS (gestoofde kool in pittige saus)

500 gram witte kool grofgesneden	1 stukje trassi
2 grote uien in reepjes	4 kopjes water
1 eetlepel asemzap	2 tenen knoflook, fijngehakt
50 gram gedroogde garnalen (weken)	3 rode lomboks in ringen
zout en ve-tsin	

Fruit in wat olie de trassi, knoflook en de ui. Dan de geweekte garnalen en lombok erbij. Vervolgens wat zout, ve-tsin en het water. Breng alles aan de kook. Laat dan de stukken kool nog ca. 10 min. meekoken. Temper het vuur als de kool halfgaar is. Als laatste het asemzap erbij en doorroeren. Serveer bij witte rijst, een visgerecht en sambal.

765. OERAP 1 (gestoomde groenten met jonge kokos)

250 gram boontjes	100 gram taugé
150 gram jonge "kaspe bladeren"	½ jonge klapper
2 rode lomboks	5 lombok rawit
2 theelepels trassi	1 blaadje djerok poeroet

½ theelepel kentjoer
asem en zout

2 tenen knoflook

De klapper wordt geschild en geraspt. Nu maakt men de kruiden fijn en meng de geraspte klapper en de groenten er doorheen. Het is smakelijker als men de klapper eerst zonder olie bakt of roostert. Dan stoomt men de groenten in een stoompan in 8 tot 10 min. De groenten moeten knapperig blijven. Opdienen op voorverwarmde borden of schaal.

766. OERAP 2 (gestoomde groenten met kokos)

100 gram sperziebonen	100 gram spinazie
100 gram taugé	100 gram spitskool
½ komkommer	1 kleine kokosnoot
1 gesnipperde ui	1 teen knoflook, gesnipperd
1 theelepel sambal oelek	½ theelepel laos
4 grote bladeren ijsbergsla	4 blaadjes djerboek poeroet

Snij de boontjes in stukjes van 3 cm, de spinazie in repen, kool in snippers, komkommer in blokjes (zaad verwijderen). Schep alle groenten in een kom door elkaar. Haal het vruchtvlees uit de kokosnoot en rasp dit. Stamp ui, knoflook, sambal en laos fijn. Meng dit door de kokos en voeg wat zout toe. Doe dit mengsel door de groenten. Leg op elk slablad een gelijke hoeveelheid groenten, een poeroetblaadje en vouw het blad dicht zodat pakjes ontstaan. Bestrijk het geperforeerde deel van de stoompan met wat olie. Leg de groentepakjes in de pan en stoom ze in 8 tot 10 min. De groenten moeten knapperig blijven. Opdienen op voorverwarmde borden of schaal

767. OERAP 3 (gestoomde groenten met kokos)

300 gram sperziebonen	75 geraspte kokos
75 gram taugé	150 gram spitskool
2 gesnipperde uien	2 tenen knoflook, gesnipperd
1 theelepel sambal oelek	½ theelepel laos
4 grote bladeren ijsbergsla	4 blaadjes djerboek poeroet

Snij de boontjes in stukjes van 3 cm, de spinazie in repen, kool in snippers. Schep alle groenten in een kom door elkaar. Week de geraspte kokos met 1 dl lauwwarm water, enkele omscheppen en 10 min. laten staan. Stamp ui, knoflook, sambal, laos en wat zout fijn. Meng dit door de kokos. Doe dit mengsel door de groenten. Leg op elk slablad een gelijke hoeveelheid groenten met een poeroetblaadje en vouw het blad dicht zodat pakjes ontstaan. Bestrijk het geperforeerde deel van de stoompan met wat olie. Leg de groentepakjes in de pan en stoom ze in 8 tot 10 min. De groenten moeten knapperig blijven. Opdienen op voorverwarmde borden of schaal.

768. OERAP 4 (gestoomde kool met kokos)

400 gram kool	75 geraspte kokos
75 gram taugé	zout
2 gesnipperde uien	2 tenen knoflook, gesnipperd
1 theelepel sambal oelek	½ theelepel laos
4 grote bladeren ijsbergsla	4 blaadjes djerboek poeroet

Snij de kool (spitskool, witte of groene kool) in snippers. Schep kool en taugé in een kom door elkaar. Week de geraspte kokos met 1 dl lauwwarm water, enkele keren omscheppen en 10 min. laten staan. Stamp ui, knoflook, sambal, laos en wat zout fijn. Meng dit door de kokos. Doe dit mengsel door de groenten. Leg op elk slablad een gelijke hoeveelheid groenten met een poeroetblaadje en vouw het bladdicht zodat pakjes ontstaan. Bestrijk het geperforeerde deel van de stoompan met wat olie. Leg de groentepakjes in de pan en stoom ze in 8 tot 10 min. De groenten moeten knapperig blijven.

769. OERAP OERAP (taugé en snijbonen met kokos)

300 gram taugé	200 gram gesneden snijbonen
1 teen knoflook	1 stukje verse kentjoer
2 blaadjes djerboek poeroet	½ verse rode lombok
½ theelepel suiker	½ theelepel trassi
1 mespunt zout	100 gram geraspte kokos

De knoflook, kentjoer en stukjes lombok fijndrukken door de knoflookpers. Djeroek poeroet heel fijn snijden. Dit alles mengen met de trassi, suiker, zouten kokos. De taugé en snijbonen 3 min. in kokend water, dan in een vergiet laten uitlekken en de groenten zo heet mogelijk door de gekruide kokos halen.

770. DJAGANAN (groenten in pittige saus)

125 gram boontjes	125 gram snijbonen
125 gram witte kool	125 gram worteltjes
6 kemiries	1 lombok
trassi en zout	

Snij de boontjes, snijbonen, witte kool en peentjes aan stukjes. Kook ze in water met wat zout gaar. Giet de groenten af en laat ze uitlekken. Stamp de kemiries met een stukje trassi en lombok fijn. Doe dit in een pannetje, voeg een stukje asem toe en roer er zoveel water door zodat alles goed gebonden is. Doe er dan de groenten doorheen en dien het op. Men kan er een scheut ketjap bijdoen.

771. PIENDANG DJAGOENG (gekookte maïs in pittige saus)

1 kolf jonge maïs of blik	6 kemiries
2 lomboks	1 stukje trassi
asem en zout	water en ketjap manis

Stamp de kemiries met de lomboks, een stukje in olie gebakken trassi en wat zout fijn. Maak hiervan met asem, water en een scheut ketjap, een dikke saus. Onderwijl heeft men de jonge maïs, in water met wat zout, gaar gekookt. Laat dit geheel nog even doorstoven.

772. PETJEL (grondrecept voor groentegerecht)

1 bord vol groenten	2 lomboks
1 kopje santen	4 kemiries
2 tenen knoflook	2 uitjes

De groenten (kool, boontjes, taugé, selderie, enz.) schoonmaken en kleinsnijden, 5 min. in kokend water dompelen en af laten koelen. De kruiden fijnwrijven, met de santen vermengen en op een zacht vuur verwarmen tot het geheel gaat binden. De saus laten afkoelen en in een aparte sauskom presenteren of over de groenten gieten. Gebakken kroepoek of dunne gebakken tempeh erbij geven.

773. PETJEL SELDERIE (selderie met saus)

1 bord gesneden bleekselderie, petjel-saus, gebakken tempeh. Zie het grondrecept voor petjel.

774. PETJEL BOONTJES (boontjes met saus)

1 bord gaar gekookte boontjes, petjel-saus, gebakken tempeh of kroepoek. Zie het grondrecept voor petjel.

775. PETJEL TAUGÉ (taugé met saus)

1 bord gaargekookte taugé, petjel-saus, gebakken kroepoek, tempeh of garnalenkoekjes. Zie grondrecept voor petjel.

776. PETJEL KETIMOEN (komkommer met saus)

1 bord rauwe komkommer, petjel-saus, garnalenkoekjes. Zie grondrecept voor petjel.

777. PETJEL MANGA (mango met saus)

1 bord gesneden jonge mango, petjel-saus. De saus bereiden volgens het grondrecept en over de mango gieten.

778. PETJEL GODOK (rundvlees in saus)

Het grondrecept, maar eerst het rundvlees zacht koken, dan in lapjes gesneden en in aangelengde keuken-tamarinde leggen. Daarna slaat men de lapjes met een oelek-olek bijna uit elkaar en kookt ze verder in de saus, totdat de olie eruit komt.

779. PETJEL TERONG (aubergine met saus)

2 grote aubergines	3 kemiries
2 lomboks	1 stukje trassi
1 kopje dikke santen	asemwater en zout

De aubergines gaar poffen. Maak sambal van de lomboks, kemiries, asem, trassi en wat zout. Voeg nu de sambal in de santen en giet ze over de ongeschilde aubergines.

780. PETJEL SPESIAL (groenten met saus)

taugé, kool, boontjes	kroepoek oedang
gebakken ui	gekookte aardappelen
hardgekookte eieren	tahoe goreng
gebraden rode lombok	trassi, zout en suiker
katjang goreng	santen en asemwater

De groenten worden halfgaar gekookt. Voor de saus maakt men de katjang goreng met de lomboks, trassi en wat zout fijn. Fruit dit in olie en voeg hierbij de santen en asemwater. De saus mag niet lang koken en moet er rood en olie-achtig uitzien. Plaats op een diepe schaal eerst de taugé, kool en boontjes, hierop de gebakken tahoe, aardappelen, eieren, tempeh, kroepoek oedang en gebakken uitjes. Dan de saus er overheen. Als men dit gerecht pedis-pedis wil hebben, neem dan een paar theelepels azijn met geraspte lombok rawit erin.

781. INDONESISCHE SALADE (koude saladeschotel)

500 gram gekookte bieten	2 gekookte aardappels
300 gram boterhamworst	1 blikje ananas
½ potje zilveruitjes	3 zoetzure augurken
doperwtten en wortelen	mayonaise en ananassap

Worst in dobbelstenen snijden. Augurken in schijfjes. Dan alles goed door elkaar mengen en in de koelkast koud laten worden. Dan pas opdienen.

782. FRIKADEL DJAGOENG (gefrituurde balletjes van maïs en garnalen)

5 jonge maïskolven (uit blik)	⅓ blok santen
1 geklutst ei	200 gram garnalen of ebi
1 eetlepel bloem	4 rode uien
selderie	zout en nootmuskaat

Uien, nootmuskaat en maïs fijnstampen. De selderie, garnalen, bloem en geklutst ei toevoegen en goed door elkaar mengen. Dan ballen maken ter grootte van een kleine gehaktbal en frituren in hete olie.

783. ROEDJAK TJAMPOER (gemengde vruchten in pittige saus)

1 grote harde appel in stukjes	10 radijsjes in partjes
1 grapefruit in partjes	¼ komkommer dunne partjes
1 kopje blokjes ananas	1½ theelepel sambal bawang
½ theelepel djahé	1 eetlepel ketjap manis

Doe alle vruchten in een diepe kom. Maak een saus van de sambal, djahé en ketjap. Meng de saus goed door de vruchten en laat dit intrekken. Serveer bij witte rijst, nasi goreng, bami met een kip- of vleesgerecht

784. ROEDJAK (gemengde vruchten in pittige zoete saus)

2 appels	1 komkommer
½ literblik ananas	1 stukje trassi
½ theelepel sambal oelek	1 eetlepel bruine basterdsuiker
1 eetlepel ketjap manis	3 eetlepels citroensap

Snij de geschildte appels en gewassen komkommer in reepjes. Laat de ananas uitlekken en snij de schijven in stukjes. Roer de overige ingrediënten door elkaar en giet het sausje over de vruchten. Laat alles een paar uur intrekken.

785. ROEDJAK SELDERIE (knolselderie in pittige saus)

2 knollen selderie	1-2 lomboks
2 eetlepels olie	citroensap en suiker

Snij de knolselderie in schijfjes of reepjes en kook ze in water met zout gaar. Laat ze goed uitlekken. Voeg dan de fijngesneden lomboks (ontpitt), olie, citroensap en suiker toe en roer alles goed door elkaar

786. ROEDJAK KETIMOEN (komkommer in pittige zoetzure saus)

1 grote komkommer	1-2 lomboks
½ eetlepel suiker	2 eetlepels olie
citroensap en zout	

Snij de komkommer in dunne schijfjes, strooi er zout op en laat ze in een vergiet uitlekken. Doe de fijngesneden lomboks (zonder pitten), olie, citroensap en suiker erbij. Roer alles goed door elkaar. Men kan i.p.v. komkommer ook tomaten gebruiken.

787. ROEDJAK DJAWA (vruchten in pittige saus uit Java)

1 komkommer	2 onrijpe bananen
2 zure appels	

Voor de saus:

2 rode lomboks	2 eetlepels ketjap manis
½ eetlepel asem	2 eetlepels water
1 blok javaanse suiker	1 theelepel trassi

Snijd de vruchten in schijfjes of blokjes. Maak een saus van de fijngehakte lomboks, ketjap, asem, water, Javaanse suiker en trassi. Roer dan de vruchten door de saus.

788. ROEDJAK TOMAT (tomaten in pittige zoetzure saus)

6-8 tomaten	2 lomboks
2 eetlepels olie	citroensap en suiker

Snijd de tomaten doormidden en haal het zaad eruit. Snijd ze in schijfjes, strooi er zout op en laat ze uitlekken. Snijd de lomboks heel fijn en vermeng ze met de schijfjes tomaat. Doe er olie, citroensap en suiker bij en roer alles goed door elkaar.

789. ROEDJAK VAN RODE BESSEN (rode bessen in pittige zoetzure saus)

300 gram rode bessen	2 eetlepels ketjap manis
2 eetlepels javaanse suiker	1 theelepel sambal oelek

1 theelepel trassi

Doe de bessen in een diepe kom een roer de ketjap, Javaanse suiker, sambal en trassi er goed door. Laat dit mengsel afgedekt ongeveer 2 uur staan voordat het geserveerd wordt

790. ROEDJAK PETIS (vruchten in garnalenpastasaus)

3 zure appels
2 koolrabi

1 grote komkommer

Voor de saus:

2 ontpitte rode lomboks
2 eetlepels petis
1 eetlepel ketjap manis

2 theelepel asem

1½ theelepel trassi

Was de koolrabi, appels en de komkommer goed en snijd ze in schijfjes. Rangschik de schijfjes op een schaal. Stamp de lomboks met asem, petis en trassi door elkaar. Doe er wat water bij en maak er een dikke saus van. Giet de saus over de schijfjes.

791. ROEDJAK MANIS (ongeschilde vruchten in zoete saus)

2 appels ongeschild
½ komkommer ongeschild
1 schijf ananas in stukjes
2 eetlepels ketjap manis
2 eetlepels water

2 harde peren ongeschild
100 gram rode bessen
1 theelepel sambal trassie
75 gram javaanse suiker
zout

Men lost de goela djawa of bruine basterdsuiker met 2 eetlepels water, op een laag vuur, geheel op. Dan doet men er sambal, ketjap en zout bij en roert men alles goed door. Snijd de vruchten en komkommer in stukjes. De stukjes worden overgoten met de saus en laat alles een paar uur staan. Koel serveren.

792. MASAK KATJANG (gekruidе witte bonen in saus)

1 kopje witte bonen
2 tenen knoflook
1 groene lombok
1 uitgeperste citroen
2 eetlepels olie

2 uien
1 rode lombok
1 theelepel trassi
1 eetlepel ketjap manis
zout

De witte bonen een nacht in ruim water laten weken. Dan de velletjes eraf halen. Snijd de uien, knoflook en lomboks fijn en fruit ze met trassi in olie. Blus het mengsel met 3 dl water en doe de gepelde bonen in het vocht. Laat de bonen met zout en citroensap gaar stoven. Als het gerecht gaar is, op smaak brengen met ketjap.

793. ORAK ARIK 1 (gekruidе en gemengde groenten met ei)

500 gram diverse groenten
2 eetlepels water
1 teen knoflook
1 theelepel sambal oelek

3 eieren
3 eetlepels olie
peper en zout
2 eetlepels ketjap manis

Voor de diverse gemengde groenten kan men kiezen uit bijv. kool, prei, uien, rode en/of groene paprika, worteltjes en taugé. Roer de eieren in een kom los. Klop er het water door. Verwarm de 2 eetlepels olie in een voorverwarmde wadjan of braadpan. Roerbak de gesneden groenten gedurende 2 min. op hoog vuur onder voortdurend omscheppen. Haal de groenten uit de wadjan en houd ze even apart in een schaal. Voeg 1 eetlepel olie toe en verhit deze opnieuw. Fruit sambal en een uitgeperst teen knoflook in de olie en voeg 2 eetlepels ketjap manis toe. Voeg hieraan toe het eiermengsel en doe de groenten er ook direct bij. Schep het geheel goed door elkaar totdat de eieren

gestold zijn. Over de groenten kan men voor het serveren een paar eetlepels gebakken uitjes strooien.

794. ORAK ARIK 2 (fijngesneden groenten met gehakt) *

500 gram fijngesneden kool	100 gram gehakt
2 eieren	2 eetlepels olie
3 eetlepels gesnipperde uien	2 tenen gesnipperde knoflook
peper en zout	

Bak het gehakt los in de olie. Voeg uien, knoflook, zout en peper toe. Fruit, als het gehakt gaar is, de fijngesneden kool (groene of spitskool) even mee (kool moet knapperig blijven). Klop de eieren los met peper en zout. Meng zodoor de bakkende massa en blijf roeren tot het ei gestold is.

Magnetron:

Doe de olie in een hoge magnetronschaal en verwarm deze onafgedekt 1 min. op 100%. Roer het gehakt erdoor en verwarm het onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Eenmaal doorroeren. Voeg uien, knoflook, zout en peper toe en verwarm alles onafgedekt nogmaals 2 min. op 100%. Schep de fijngesneden kool erdoor en verwarm het gerecht afgedekt 2 à 3 min. op 100%. Roer de losgeklopte eieren door het gehakt en verwarm alles nogmaals afgedekt 2 à 3 min. op 70%.

795. ORAK ARIK 3 (fijngesneden groenten met garnalen) *

100 gram peultjes	100 gram bloemkool
100 gram worteltjes	100 gram prei
2 eetlepels gehakte selderie	100 gram garnalen
2 eieren	2 eetlepels olie

Kruiden:

2 eetlepels gesnipperde uien	1 teen gesnipperde knoflook
2 ontpitte gesnipperde lomboks	peper en zout
nootmuskaat	1 mespunt ve-tsin

Snijd alle groenten heel fijn. Snijd of hak de garnalen ook fijn. Fruit ui, knoflook en lombok en voeg er, als de uien geel zijn, de garnalen aan toe. Bak ook de groenten mee. Klop de eieren met peper en zout en nootmuskaat en roer die er, als de groenten halfgaar zijn, doorheen. Blijf roeren tot het ei gaat stollen. Voor het opdienen, de selderie en ve-tsin doorroeren.

Magnetron:

Doe de olie in een hoge magnetronschaal en verwarm deze onafgedekt 1 min. op 100%. Roer de ui, knoflook en lombok door en verwarm het onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Schep er dan de garnalen en de groenten door en verwarm alles onafgedekt nogmaals 4 à 5 min. op 100%. Roer de losgeklopte eieren door het gehakt en verwarm alles nogmaals afgedekt 2 à 3 min. op 70%. Doorroeren en opdienen.

796. KENTANG TJOLOHTJOLOH (gebakken zoete aardappelen met koude ketjapsaus)

Voor de saus:

2 grote gesnipperde uien	2 tenen knoflook
2 theelepels sambal oelek	2 theelepels javaanse suiker
4 eetlepels ketjap asin	4 eetlepels olie
500 gram zoete aardappelen	1 rode lombok
1 ontvelde tomaat	1 toef peterselie
2 eetlepels citroensap	

Maak de saus op dezelfde wijze als bij TERONG TJOLOHTJOLOH. Vlak voor het opdienen eventueel 1 of meer eetlepels water toevoegen. Stoom de zoete aardappelen (oebie of yam) in 15 tot 18 min. gaar. Laat ze uitlekken en opdrogen. Meng intussen het citroensap met theelepel zout totdat het zout opgelost is. Schild de aardappelen en snij ze in plakken. Bestrijk ze aan beide zijden met het zuurzoute

mengsel. Laat de plakken 4 min. liggen. Maak de plakken daarna droog met keukenpapier. Bak nu de plakken in hete olie goudbruin en zo knappend mogelijk. Bak niet meer dan 4 tot 6 plakken tegelijk. Laat de plakken even uitlekken op een stuk keukenpapier. Schik ze dakpansgewijs op een voorverwarmde schaal. Strooi een gesnipperde lombok erover en leg enkele parten tomaat en een toefje peterselie erbij. Saus apart opdienen in eenpersoons kommetjes. Plakken aardappel dippen in de koude ketjapsaus.

797. LALAB KETIMOEN 1 (komkommersalade)

1 grote komkommer	1 theelepel sambal oelek
2 eetlepels citroensap	2 eetlepels rode ui
zout	

Komkommer schoonboenen. Uiteinden verwijderen en overlans doorsnijden. Het zaad met behulp van een lepeltje verwijderen. Snij elke helft opnieuw door in de lengte. Vervolgens de repen in stukjes van 3 tot 4 cm. Laat ze op een koele plaats 15 min. uitlekken. Meng in een kom sambal en citroensap of azijn en een beetje zout door elkaar. Voeg vlak voor het opdienen de stukjes komkommer toe en schep enkele malen goed om. Dien de salade op een schaal op en garneer met rode gesnipperde ui.

798. LALAB KETIMOEN 2 (komkommersalade)

1 grote komkommer	schil van 1 citroen
-------------------	---------------------

Voor de dressing:

1 theelepel sambal trassi	1 kleine gesnipperde ui
1 teen knoflook	1½ eetlepel citroensap
½ theelepel witte basterd	1 verse rode lombok
enkele grote slabladeren	

Komkommer schoonboenen. Uiteinden verwijderen en overlans doorsnijden. Het zaad met behulp van een lepeltje verwijderen. Snij de helften hierna in schuine repen. Breng in een hoge pan enkele liters water aan de kook. Voeg de citroenschil en per liter water 2 theelepels zout toe. Laat alles flink doorkoken en doe dan de komkommer erbij. Wacht tot alles opnieuw aan de kook is gekomen en laat het dan 2 min. flink doorkoken. Doe de inhoud in een vergiet en verwijderde citroenschil. Laat de komkommer goed uitlekken. Plaats de vergiet op een tochtige plek zodat de komkommer goed kan opdrogen. Daarna in de koelkast plaatsen. Stamp sambal met ui en knoflook tot een pasta. Doe de pasta in een komen voeg al roerend het citroensap, suiker en een beetje zout toe. Schep de komkommer erdoor en laat alles nog enige tijd in de koelkast staan. Schep de komkommer van tijd tot tijd even om. Opdienen op een met slabladeren bedekte schaal en garneren met een bloem van verse rode lombok.

799. LALAB KETIMOEN DAN TOMAT (komkommersalade met tomaat)

1 grote komkommer	3 ontvelde tomaten
-------------------	--------------------

Voor de dressing:

½ theelepel sambal badjak	1 eetlepel rode ui
1 mespunt knoflookpoeder	1 eetlepel citroensap
1 mespunt witte basterdsuiker	2 eetlepels olie
½ theelepel sambal trassi	

Komkommer schoonboenen. Uiteinden verwijderen en overlans doorsnijden. Het zaad met behulp van een lepeltje verwijderen. Snij elke helft in de lengte in 2 repen en de repen weer in blokjes van 1 cm. Halveer de tomaten, verwijder zaad en vocht en snij het vruchtvlees in smalle reepjes of blokjes. Maak de dressing door eerst in een kom het citroensap te vermengen met sambal badjak, sambaltrassi, knoflookpoeder en een beetje zout en suiker. Roer alles goed door elkaar en klop hierna met een garde de olie erdoor. Schep vlak voor het opdienen de uitgelekte komkommer erdoor. Opdienen in een schaal en verdeel de tomaat erover. Bestrooi de salade met rode gesnipperde ui.

800. LALAB BOENGA KOL (bloemkoolsalade)

1 kleine bloemkool zout

Voor de dressing:

1½ eetlepel citroensap ½ eetlepel ketjap manis
1 theelepel witte basterdsuiker 1 theelepel sambal trassi

Maak de bloemkool schoon en verdeel hem in roosjes. Was ze enkele malen in koud water. Breng in een hoge pan enkele liters water aan de kook en per liter water 2 theelepels zout toevoegen. Kook hierin de roosjes bloemkool 4 tot 5 min. Laat aarna de roosjes uitlekken. Bloemkoolroosjes goed laten drogen. Maak de dressing door de aangegeven ingredienten in een grote kom met elkaar te vermengen. Schep de bloemkool vlak voor het opdienen door de dressing en serveren op een schaal.

801. LALAB SELADA DAN DJAGOENG (salade van kropsla en maïs)

2 kleine kroppen sla, bij voorkeur stevige gesloten kroppen

Voor de dressing:

3 eetlepels citroensap 1½ ketjap manis
1½ theelepel sambal oelek 1 teen uitgeperste knoflook

Verder nog:

4 eetlepels gekookte maïs 1 eetlepel rode ui
enkele radijsjes

Gebruik van de sla uitsluitend de stevige gesloten harten en snij de harten in vieren. Dompel ze enkele malen in koud water en schud ze goed uit. Maak de dressing door alle hiervoor aangegeven ingredienten met elkaar te vermengen. Haal de slaparten vlak voor het opdienen door de dressing en schik ze naast elkaar op een schaal. Schep de maïs door de resterende dressing en strooi ze over de slaparten. Strooi de rode gesnipperde erover en garneer met bloemetjes van radijs.

802. LALAB KOEBIS (koolsalade)

1 kleine witte kool zout

Voor de dressing:

1 eetlepel citroensap 1 eetlepel ketjap asin
1 theelepel witte basterd 1 eetlepel sambal oelek
1 eetlepel olie 2 tenen knoflook uitgeperst

Neem de buitenste bladeren van de kool weg en verwijder het grootste gedeelte van de stonk. Pluk 12 tot 16 mooie bladeren van de kool. Water aan de kook brengen met 2 theelepels zout per liter toegevoegd. Kook de bladeren precies 3 min. en laat uitlekken en koud worden. Maak de bladeren droog en verwijder ook het dikste gedeelte van de bladnerven. Maak de dressing door de ingredienten met elkaar te vermengen. Bestrijk elk blad met een dun laagje dressing. Leg de bladeren hierna op elkaar. Bedek ze met een doek en plaats hierop een gewicht. Laat alles tenminste 30 min. staan op een koele plek. Snij daarna de kool in pinkdikke repen. Schep ze op een schaal en strooi eventueel 1 eetlepel klapper erover.

803. LALAB BOONTJES (salade van boontjes)

300 gram jonge sperziebonen zout
schil van 1 citroen

Voor de dressing:

2 eetlepels citroensap 1 eetlepel ketjap manis
1 theelepel witte basterdsuiker 1 sambal badjak
1 mespunt knoflookpoeder 1 eetlepel olie

Verder nog:

2 ontvelde tomaten 1 eetlepel peterselie

Snij de boontjes op gelijke lengte en was ze. Water aan de kook brengen met per liter 2 theelepels zout toegevoegd en de citroenschil. Kook de bonen hierin niet langer dan 5 min. Ze moeten knapperig blijven. Bonen laten uitlekken en opdrogen. Maak de dressing door de ingrediënten met elkaar te vermengen. Schep de nog enigszins warme boontjes door de dressing. Plaats ze in de koelkast en laat ze volkomen koud worden. Leg de boontjes naast en op elkaar op een schaal. Snij de tomaten in parten en haal ze door de resterende dressing en bestrooi ze met peterselie blaadjes. Schik ze naast de boontjes.

804. LALAB TJENDAWAN (paddestoelensalade)

500 gram verse champignons, cantharellen of oesterzwammen
schil van 2 citroenen en zout

Voor de dressing:

1½ eetlepel citroensap	1½ eetlepel ketjap manis
1 theelepel javaanse suiker	1 theelepel sambal oelek
1 eetlepel gesnipperde ui	1 teen knoflook uitgeperst
2 eetlepels olie	

Verder nog:

½ rode paprika	4 eetlepels maïskorrels
2 eetlepels bladpeterselie	

Maak de paddestoelen schoon, snij aan de onderkant een plakje van de steel af en daarna de paddestoel in dunne plakjes. Water aan de kook brengen met 2 theelepels zout per liter en de citroenschillen. Laat het 3 min. flink koken. Voeg de paddestoelen toe en wacht tot het water opnieuw kookt. Nu niet langer dan 2 min. laten koken. Inhoud in een vergiet storten, uit laten lekken en opdrogen. Maak de dressing door de ingrediënten te vermengen. Schep de paddestoelen door de dressing en laat ze 15 min. staan op een koele plek. Maak de paprika schoon en snij hem in heel kleine blokjes. Breng ze met een beetje water aan de kook en laat ze dan uitlekken en volkomen koud worden. Schep ze daarna met de uitgelekte maïs door de paddestoelen. Dien de paddestoelen op een schaal op en bestrooi het gerecht rijkelijk met peterselie (korianderblaadjes of bladselderie).

805. LALAB TOMAT (tomatensalade)

4 grote tomaten komkommer

Voor de dressing:

2 eetlepels citroensap	1 eetlepel ketjap manis
1 eetlepel witte basterdsuiker	1 theelepel sambal oelek
1 teen knoflook uitgeperst	

Verder nog:

1 eetlepel fijngesneden bieslook	1 kleine ui, in ringen gesneden
----------------------------------	---------------------------------

Dompel de tomaten 30 sec. in kokend water. Daarna onmiddellijk in koud water waarna de vellen gemakkelijk te verwijderen zijn. Snij de tomaten in niet al te dikke plakken, zo ook met de komkommer. Leg de plakken tomaat en komkommer om en om op een schaal. Maak de dressing door alle daarvoor aangegeven ingrediënten te vermengen. Schenk de dressing vlak voor het opdienen over de salade. Bestrooi de salade met de bieslook en leg de uiringen erop.

806. LALAB TAUGÉ (taugésalade)

150 gram taugé

Voor de dressing:

1 eetlepel ketjap asin	2 eetlepels citroensap
2 theelepels sambal badjak	1 theelepel sambal oelek

Verder nog:

1 stuk komkommer of augurk
enkele sprietten bieslook of prei

enkele rozijnen

Was de taugé in ruim water en verwijder de groene schilletjes. Laat de taugé goed uitlekken. Schenk dan enkele liters kokend water langzaam over de taugé en laat hem opnieuw uitlekken en opdrogen. Maak de dressing door de hiervoor aangegeven ingrediënten met elkaar te vermengen. Was de komkommer en halveer hem en verwijder het zaad. Rasp de komkommer op een grove rasp. Wordt augurkgebruikt, dan deze ook rasp. Schep de komkommer of augurk door de dressing en laat dit 15 min. staan. Spreid vlak voor het opdienen de taugé uit over de dressing met komkommer of augurk. Dan alles goed omscheppen en op een schaal doen. Garneer dit met bloemen van radijs en leg enkele sprietten bieslook of prei erbij.

807. LALAB TELOR DAN DAGING SAPI (salade met rundvlees en eieren)

1 kleine spitskool of chinese kool	1 eetlepel olie
1 gesnipperde ui	zout
1 teen gehakte knoflook	150 gram rundergehakt grof
2 ontvelde tomaten in blokjes	½ komkommer grof geraspt

Voor de saus:

2 gesnipperde uien	2 tenen knoflook
2 theelepels sambal oelek	2 eetlepels ketjap manis
3 eetlepels citroensap	½ theelepel witte basterdsuiker
1 eetlepel olie	

Verder nog:

enkele slabladeren	2 hardgekookte eieren
--------------------	-----------------------

Snij, hak of schaaf de kool in snippers of smalle repen. Fruit de ui totdat hij glazig ziet en schep de gesnipperde knoflook erdoor. Voeg hierna het gehakt toe. Laat alles al roerend 6 tot 8 min. bakken totdat het gehakt een lichtbruine kleur heeft gekregen en in kruimels is uiteengevallen. Schep dan de kool erdoor en laat alles nog steeds onder voortdurend omscheppen 2 tot 3 min. Zachtjes bakken. Schep daarna de komkommer en tomaat erdoor en strooi er wat zout over. Schep alles nog eens om en neem de pan van het vuur. Laat de inhoud volkomen koud worden. Maak de saus door uien, knoflook en sambal tot een pasta tewrijven. Voeg hierna de overige voor de saus genoemde ingrediënten en eventueel wat zout toe. Schep vlak voor het opdienen de saus door het gerecht. Dien het gerecht op een met sla bladeren bedekte schaal op. Leg in partjes gesneden eier bij.

808. LALAB TERONG DAN KETIMOEN (salade van aubergine en komkommer)

1 grote aubergine	1 kleine komkommer zout
-------------------	-------------------------

Voor de saus:

2 gesnipperde uien 2 tenen gehakte knoflook
2 theelepels sambal oelek 2 eetlepels ketjap manis 2 1/2 eetlepel citroensap 1
theelepel witte basterdsuiker Verder nog: 2 ontvelde tomaten 1 eetlepel bieslook Snij
de aubergine en komkommer in niet al te dunne plakken. Bestrooi de aubergine met
wat zout en laat ze tenminste 30 min. uitlekken in een vergiet. Hierdoor gaat
de bittere smaak verloren. Maak de saus door eerst uien, knoflook en sambal tot
een pasta te wrijven. Voeg hierna ketjap, citroensap en suiker toe. Haal de plakken
aubergine en komkommer een voor een door de saus en leg ze om en om op een schaal.
Garneer het gerecht door parten tomaat erbij te leggen en wat fijngesneden bieslook
erover te strooien.

809. PELICING (kousenband met tomaat uit Bali)

600 gram kousenband stukjes van 2 cm 2 tomaten 1 rode lombok 1 teen knoflook 1 eetlepel
limoensap 1 stukje trassi 2 eetlepels olie suiker en zout

Kousenband met weinig water en zout 10 min. koken. Tomaten, lombok en knoflook in gaatjespan met deksel op de pan 10 min. stomen. Dan in een mengbeker fijnmalen. 2 eetlepels olie verhitten en tomaatmengsel 3 min. zachtjes bakken. Kousenband en limoensap erdoor scheppen. Op smaak brengen met suiker en zout en overdoen in een schaal.

810. FRIKADEL KENTANG (gekruide aardappelballetjes)

200 gram gehakt	3 grote aardappelen
4 stengels selderij	2 eieren
1 kleine gesnipperde ui	zout, peper en nootmuskaat

Aardappels koken en met alles fijnmaken. Op smaak brengen met ruim peper, zouten nootmuskaat. Het moet pittig zijn. Goed mengen en balletjes maken. Bakken in de hete olie zoals patat gebakken wordt.

811. FRIKADEL DJAGOENG (gekruide balletjes met maïs)

2 tenen fijngehakte knoflook	½ theelepel kentjoer
1 theelepel suiker	zout en peper
3 eieren	2 eetlepels bloem
½ theelepel ketoembar	4 takjes fijngehakte selderij
50 gram fijngehakte garnalen	1 blik maïs (¼ liter)

Knoflook, kentjoer, selderij en garnalen moeten zeer fijngehakt zijn. De maïs pletten tot ze fijn is. Alles mengen tot een dikke pap en in de hete olie als oliebollen bakken.

812. CHINESE GEVULDE KOOLROLLETJES *

4 bladeren chinese kool	1 gesnipperde ui
1 fijngesnipperd teen knoflook	1 eetlepel chinese sojasaus
1 theelepel gemberpoeder (djahé)	1 eetlepel dikke creme fraiche
300 gram rundergehakt	zout en peper

Was de koolbladeren voorzichtig, wat uitslaan en leg ze tussen keukenpapier 1 min. op vol vermogen in de magnetron. Neem ze uit de magnetron en leg ze naast elkaar op het aanrecht. Meng de ui, knoflook, sojasaus, gemberpoeder, zout, peper en creme fraiche door het gehakt en maak er rolletjes van. Wikkel elk rolletje in een koolblad en leg ze met de naad naar onderen in een lage en wijde ovenschaal. Zet de koolrolletjes ca. 6 min. op vol vermogen in de magnetron. De overgebleven kool in repen snijden, wassen en laten uitlekken. Leg de groente met 3 eetlepels water in een schaal met deksel en voor 500 gram kool is de magnetrontijd ca. 7 min. op vol vermogen. Geef er een pindasaus, witte rijst en de overgebleven kool bij.

813. INDONESISCHE ROLLETJES *

75 gram droogkokende rijst	1 dl water
1 snufje zout	1 volle eetlepel nasikruiden
2 dl water	4 bladeren chinese kool
1 ei	1 snufje zout
1 eetlepel water	1 klontje boter

De rijst in een zeef wassen, goed laten uitlekken en breng dan het water met watzout in een wijde schaal met deksel aan de kook in de magnetron. Schakel hem ca. 12 min. in op 600 of 720 Watt. Doe er de rijst bij en schakel de magnetron 10 min. in op 150 of 180 Watt. Neem de rijst eruit en laat hem even staan. Roer de nasikruiden en het water door elkaar en doe dit in een schaal en breng het in ca. 1 min. tegen de kook aan op 600 of 720 Watt. Laat het kruidenmengsel tot gebruik staan. Leg de gewassen koolbladeren 1 min. tussen keukenpapier in de magnetron op 600 of 720 Watt. Smelt voor de omelet in een wijde schaal het klontje boter in krap 1 min. op 600 of 720 Watt. Klop het ei met het zout en water goed los. Giet dit mengsel in de schaal en laat het in ca. 3 min. Stollen op 150 of 180 Watt. Schep de omelet eruit en snijd hem in repen. Roer de rijst, kruidenmengsel en repen omelet door elkaar en verdeel dit rijstmengsel over de bladeren. Vouw de kool eromheen zodat rolletjes

ontstaan. Steek de rolletjes met een houten prikker vast of gebruik keukengaren. Warm eventueel de rolletjes 12 min. op vol vermogen in de magnetron. Lekker met een pindasaus.

814. ZOETZURE CHINESE GROENTEN *

200 gram kipfilet, in stukjes	1 eetlepel olie
1 gesnipperde ui	1 kleine rode paprika in reepjes
1 kleine groene paprika in reepjes	100 gram uitgelekte taugé
3/4 dl warme groentebouillon	2 eetlepels azijn
2 eetlepels sojasaus	2 eetlepels tomatenketchup
1 eetlepel honing	1 schijf ananas uit blik in stukjes
peper en zout	kerrievoeder en paprikavoeder
cayennepeper	1-2 eetlepels maïzena
2 eetlepels bieslook fijngesneden	water

De kipfilet met de olie in een schaal met deksel op vol vermogen (500 Watt 8-10 min, 650 Watt 6-7 min, 750 Watt 5-6 min.) aanbraden. Dan toevoegen: de ui, paprika, taugé, groentebouillon, azijn, sojasaus, tomatenketchup, honing, ananas en alles goed doorscheppen. Op smaak brengen met kerrie, paprikavoeder, zout, peper en cayennepeper. In de schaal met deksel op vol vermogen (500 Watt 10-12 min, 650 Watt 8-10 min, 750 Watt 7-9 min.) laten koken. maïzena aanmengen met wat koud water en door de groenten scheppen. Eventueel nog op smaak brengen met de kruiden. Op vol vermogen enkele minuten verhitten. Bestrooien met de bieslook en dan serveren. De groenten tijdens het koken enkele malen omroeren.

815. GEMENGDE CHINESE GROENTEN *

1 gesnipperde ui	100 gram wortels in repen
150 gram venkel in stukjes	150 gram bleekselderij in stukjes
100 gram gewassen/uitgelekte taugé	1 uitgeperst teen knoflook
3 eetlepels sesamolie	2 eetlepels rijstwijjn (of droge sherry)
2 eetlepels sojasaus	1 eetlepel honing
1 eetlepel wijnazijn	zout, peper en djahé
kerrie en cayennepeper	2 eetlepels gehakte bieslook

Alle groenten met de ui, knoflook en sesamolie in een bruineerschaal met deksel op vol vermogen 10-12 min. verhitten. Meng de rijstwijjn (of droge sherry), sojasaus, honing en wijnazijn door elkaar en schep dit door de groenten. Breng alles op smaak met de kerrie, peper, zout, djahé en cayennepeper. Nogmaals goed doorscheppen en enkele minuten op vol vermogen verhitten. Op een schaal schikken en bestrooien met de bieslook.

816. TAUGÉ TJAMPOER (taugéshotel met gemengde groenten) *

1 gesnipperde ui	1 uitgeperst teen knoflook
150 gram worteltjes in dunne reepjes	1 prei overlangs in reepjes
250 gram gewassen/uitgelekte taugé	2 eetlepels olie
5 eetlepels warme bouillon	1 fijngehakt gemberbolletje
2 eetlepels verkruimelde santen	2 eetlepels fijngehakte peterselie
zout en peper	nootmuskaat
djahé en cayennepeper	2 eetlepels gehakte lenteuitjes

De ui, knoflook, groenten, bouillon en olie in een magnetronschaal met deksel 8-10 min. op vol vermogen laten koken. Dan de fijngehakte gember, peterselie en santen toevoegen. Op smaak brengen met de kruiden en alles in de afgesloten schaal op 3/4 vermogen in 4-6 min. laten gaarkoken. Bestrooien met de bieslook.

817. TAUGÉ MET KOMKOMMER EN OESTERZWAMMEN *

200 gram gewassen uitgelekte taugé	½ ongeschilde komkommer in reepjes
5 oesterzwammen in reepjes	1 eetlepel olie
1 eetlepel sojasaus	1 eetlepel geroosterde sesamzaadjes

2 eetlepels rijstwijjn (of droge sherry)
½ eetlepel aardappelmeel

gehakte bieslook of peterselie

In een ondiepe ruime schaal de olie onafgedekt 1 min. op vol vermogen verwarmen. De reepjes komkommer en oesterzwam erdoor scheppen en afgedekt ca. 1 tot 2 min. op vol vermogen verwarmen tot de komkommer bijtbaar is. Vervolgens de taugé er luchtig door scheppen en het mengsel bestrooien met de sesamzaadjes en besprenkelen met de sojasaus. De schaal nog even afgedekt 12 min. op vol vermogen in de magnetron zetten. De schaal enigszins schuin houden, de groente opzij schuiven en het samengestroomde vocht binden met een mengsel van aardappelmeel en rijstwijjn (of droge sherry). Door de aanwezige warmte wordt het bindmiddel direct gaar. Alles nogmaals goed mengen en tenslotte bestrooien met bieslook of peterselie. Inplaats van oesterzwammen kunnen ook champignons in plakjes gebruikt worden.

818. CHINESE KOOL MET PINDASAUUS *

350 gram chinese kool in reepjes

pikante pindasaus

Van de kool de dikste nerven verwijderen en in reepjes snijden. De kool goed wassen en met het aanhangende water in een ondiepe ruime schaal doen. Zet de schaal afgedekt 4-7 min. op vol vermogen in de magnetron tot de kool bijtbaar is. Indien gekookte gare kool gewenst wordt dan de schaal nog 35 min. op ca.350 Watt laten doorkoken. De bijtgare kool overgieten met een pikante pindasaus(of kaassaus).

819. CHINESE GEMENGDE GROENTEN *

125 gram kleine champignons
1 bosje schoongemaakte lente-uitjes
250 gram tahoe in blokjes
4 eetlepels olie
½ eetlepels aardappelmeel
2 eetlepels gembersiroop

3 stengels bleekselderij in stukjes
150 gram schoongemaakte peultjes
200 gram bamboescheuten in dunne reepjes
10 gemberbolletjes in stukjes
1 eetlepel azijn
1 theelepel bouillonpoeder

In een grote schaal (2 liter) de olie onafgedekt 24 min. op vol vermogen verhitten. De blokjes tahoe erdoor scheppen en enigszins bakken onafgedekt 5min. op vol vermogen. Na 2 min. omscheppen. Daarna de champignons, sluitjes en bleekselderij toevoegen en alles goed door elkaar scheppen. Het mengsel afgedekt verhitten in 35 min. op vol vermogen. Vervolgens bamboespruiten, peultjes en stukjes gember erbij doen en weer omscheppen. Het gerecht afgedekt in 2-3 min. op vol vermogen door en door warm laten worden. In een kommetje het aardappelmeel mengen met azijn, gembersiroop en bouillonpoeder. Dit mengsel door de groenten scheppen en het gerecht met bindmiddel in 1 min. afgedekt op volvermogen gaar laten worden. Lekker met witte drooggekookte rijst.

SAUZEN EN MARINADES

820. BABI PANGGANG SAUS 1 (zoete saus voor babi panggang)

½ kopje bouillon
2 eetlepels bruine basterdsuiker
1 theelepel ve-tsin
1 teen knoflook fijngehakt

2 theelepels djahé
1 blikje tomatenpuree
2 uien fijngesneden

Fruit in wat olie de uien en knoflook. Daarna voegt men de rest toe en laat het onder goed roeren 5 min. sudderen. Voor het opdienen van de babi panggang desaus erover gieten.

821. BABI PANGGANG SAUS 2 (zoetzure saus voor babi panggang)

1 eetlepel taotjo
2 eetlepels chilisaus
2 eetlepels ketjap manis
1 eetlepel suiker

2 tenen knoflook
½ fles tomatenketchup
2 eetlepels azijn
maïzena of bloem

Knoflook met taotjo fijnwrijven. Dit in hete olie 2 min. fruiten. Vervolgens de rest toevoegen en het geheel met maïzena of bloem binden. Eventueel wat water toevoegen.

822. KATJANG SAUS 1 (pindasaus)

1 teen knoflook fijnggehakt	1 stukje trassi
1 eetlepel citroensap	laos
pindakaas	zout en peper

Fruit in wat margarine de knoflook en trassi. Voeg er dan de pindakaas bij(hoeveelheid zelf te bepalen) en roer goed door. Voeg dan zout, peper, laos en het citroensap toe. Giet onder voortdurend roeren beetje water erbij totdat de saus op vloeibare dikte is. Doe naar eigen smaak sambal erbij en gebruik niet te hoog vuur anders verbrandt de pindakaas.

823. KATJANGSAUS 2 (pindasaus)

150 gram pindakaas	1 mespuntje knoflookpoeder
1 mespuntje sambal oelek	1 balletje tamarinde (knikker)
2 druppels citroensap	1 theelepel suiker
1 eetlepel olie	zout en trassi
santen, bouillon of water	ketjap manis

De tamarinde in een klein beetje water zetten om uit te lekken. Hiervan moet enkel het vocht gebruikt worden. De sambal, wat trassi en de fijngemaakte knoflook aanfruiten in wat olie. De pindakaas toevoegen en enkele minuten laten doorbakken. Met de santen c.q. de bouillon of water het mengsel afslappen tot een dikke saus is verkregen. Op smaak brengen met het tamarindevocht, suiker, zout, ketjap en citroensap.

824. FOE YONG HAY SAUS 1 (zoete saus voor foe yong hay)

3 kopjes bouillon (blokjes)	4 eetlepels tomatenketchup
½ blikje fijne doperwten	½ eetlepel aardappelmeel
zout en peper	bruine basterdsuiker

Breng de bouillon vermengd met de ketchup, wat zout en peper aan de kook. Bindt het met het aardappelmeel en doe er dan de doperwten bij. Giet de saus over de omeletten. Een theelepel djahé maakt de saus wat pittiger.

825. FOE YONG HAY SAUS 2 (pittige zoete saus voor foe yong hay)

1 blikje tomatenpuree	1 blikje doperwten
½ kopje tomatenketchup	1 eetlepel ketjap manis
1 theelepel sambal oelek	suiker en citroensap
peper en zout	wat djahé en maïzena.

Op een zacht vuurtje alles binden met maïzena tot een mooie gladde, niet te dikke saus.

826. GADO GADO SAUS (pindasaus voor groentegerecht)

200 gram gemalen pinda's	2 dl kokend water
1 eetlepel citroensap	1 stukje trassi
½ eetlepel bruine basterdsuiker	zout en sambal oelek

Gebakken pinda's goed fijn malen of pindakaas, vermengen met het water en even opkoken. Zonodig water toevoegen en afmaken met de citroensap, trassi, suiker en sambal.

827. SAUS GOERI (pittige saus)

250 gram margarine	1 eetlepel sterke mosterd
1 eetlepel bloem	½ literblik champignons

2 grote uien fijngesneden
1 eetlepel citroensap
1 eetlepel ketjap manis
4-5 kleine tomaten

6 zure augurkjes in stukjes
1 theelepel worchesterchire
2 theelepels sambal oelek
1 liter bouillon

Fruit de uien in wat margarine en voeg de bloem en stukjes champignon toe. Wrijf de tomaten door een zeef met wat bouillon fijn en meng dit met de sambal. Voeg dit met de rest van de bouillon en ingrediënten bij de reeds gefruite uien. Breng de saus op een klein vuur aan de kook en doe er af en toe wat margarine bij tot deze op is. Deze saus is lekker over gebraden- of geroosterd vlees.

828. MARINADE IKAN MOSTERD (vis-marinade)

1 kopje olijfolie
1 kopje sinaasappelsap
1 teen knoflook fijngehakt
zout en peper

4 eetlepels franse mosterd
2 grote uien fijngesneden
1 rode (groene) lombok fijngesneden

Klop deze marinade goed glad en gebruik hem voor het marineren van moten kabeljauw, schelvis, makreel, poon, bot of schol. Laat de marinade minstens 2 uur intrekken. Rooster of grill de vis. Omwikkeld met aluminium roosteren op de barbecue

829. MARINADE AJAM DAGING (kip-vlees marinade)

1 mango geschild en ontpit
¼ kopje olie
1 eetlepel kerrie
2 rode/groene lombok fijngesneden

½ kopje sinaasappelsap
2 eetlepels citroensap
2 uien fijngesneden
1½ theelepels trassiwater

De mango in kleine stukjes snijden. Dan de marinade goed glad kloppen. Gebruik deze marinade voor stukken kip of grofgesneden varkenslappen. Minstens 2 uur marineren. Rooster of grill naar eigen goeddunken. Een hele kip dient wat langer in de marinade te staan. Aan het spit van de grill roosteren. Probeer ook eens een varkensrollade.

830. MARINADE SEDIP (kip-mosselen-vis marinade)

½ kopje citroensap
2 tenen knoflook fijngehakt
1 eetlepel ketoembar

1 grote ui fijngesneden
2 rode (groene) lomboks fijngesneden
peper en zout

Klop de marinade goed glad en meng hierin dobbelstenen vlees of kip of gekookte mosselen. Laat dit een nacht staan en rijg ze dan aan houten of stalen pennen. Grill ze dan aan beide kanten knappend bruin.

831. MARINADE CHINA (marinade voor varkensvlees)

4 eetlepels hoisinsaus
½ eetlepel jenever
1 grote ui fijngesneden
1 theelepel bruine basterdsuiker
zout

3 eetlepels rijstwijn (of droge sherry)
2 eetlepels ketjap manis
2 tenen knoflook fijngehakt
1 theelepel djahé

Klop de marinade goed glad. Gebruik deze marinade voor speklappen, varkenslappen of varkenskarbonade. Laat het een nacht intrekken en bak dan in wat margarine beide zijden knappend bruin. Eet bij witte rijst, nasi of bami.

832. PANGSITSAUS 1 (pittige saus voor pangsit)

2 eetlepels taotjo of gember
5 lomboks rawit

4 tenen knoflook
azijn en ketjap asin

Alles heel goed fijnmaken en wat azijn en zoute ketjap toevoegen

833. PANGSITSAUS 2 (pittige zoetzure saus voor pangsit)

1/2 kopje tomatenketchup	1 eierlepel sambal oelek
1 theelepel djahé	azijn en suiker
maïzena	peper en zout

Alles samenvoegen, aan de kook brengen en binden met wat maïzena. Peper en zout naar smaak toevoegen.

834. KETJAPSAUS 1 (saus voor diverse gerechten)

1 ui middelgroot	2 tenen knoflook
2 theelepels zout	2 kemiries
1/2 theelepel laos	1/2 theelepel koenjit
1/2 theelepel djahé	1/2 theelepel ketoembar
1/2 djinten	3 eetlepels olie
1 eetlepel asem-water	1 eetlepel ketjap
2 theelepels javaanse suiker	1 spriet sereh 3 cm
200 gram santen of melk	wat citroensap

De ui en knoflook schoonmaken en fijnsnipperen en met de kruiden samen fruit en in de olie (niet laten verkleuren). Daarna de ketjap, suiker, asem-water, enkele druppels citroensap en de santen of melk toevoegen. Onder voortdurend roeren het mengsel laten inkoken, tot een dikke saus is verkregen

835. KETJAPSAUS 2 (hete ketjapsaus) *

1 eetlepel gesnipperde uien	1 teen gesnipperde knoflook
1 ontpitte gesnipperde lombok	2 eetlepels ketjap
1 eetlepel azijn of citroensap	1 eetlepel olie

Wrijf ui, knoflook en lombok tot een brij. Maak de olie heet en werk de brij al wrijvend er doorheen. Afgmaken met ketjap en azijn of citroensap. Wanneer deze saus bij vis gegeven wordt, kan een restant van de olie gebruikt worden waarin de vis gebakken is.

Magnetron:

Doe de olie in een glazen litermaat en verwarm deze onafgedekt 1 min. op 100%. Roer de kruidenbrij erdoor en verwarm alles onafgedekt 1 à 2 min. op 100%. Roer de ketjap en azijn of citroensap erdoor.

836. PETJELSAUS (saus voor groentegerechten)

½ pot pindakaas	1 theelepel trassi
1 fijngesnipperde ui	2 tenen knoflook
2 theelepels sambal oelek	2 theelepels bruine basterdsuiker
1 eetlepel ketjap manis	1 theelepel kentjoer
2 eetlepels olie	1 blaadje salam
zout	

Bak de ui, de uitgeperste knoflook, sambal en trassi in de olie tot de uien glazig zijn. Roer er de pindakaas doorheen. Voeg suiker en zout naar smaak toe. Maak de saus af met kentjoer, ketjap en water. Laat de saus niet teveel indikken. Serveren bij: petjel.

837. PETISSAUS (saus voor vis en groentegerechten) *

1 eetlepel petis oedang	1 eetlepel gesnipperde uien
1 teen gesnipperde knoflook	1 theelepel sambal oelek
½ theelepel trassi	½ theelepel javaanse suiker
1 stukje asem (walnootgrootte)	½ theelepel djahé

½ theelepel laos
1 djeroek poeroetblad

1 spriet sereh
1 salamblad

Wrijf ui, knoflook, sambal, trassi, suiker, djahé en laos tot een brij. Meng er al wrijvend de petis doorheen. Maak asemwater door de asem te kneden met 3 a 4 eetlepels water en zeef het. Kook in het asemwater de kruidenpetis op met desereh, djeroek poeroet en salam.

Magnetron:

Doe het gezeefde asemwater in een glazen litermaat, voeg de kruiden petisbrij, sereh, djeroek poeroet en salam toe en verwarm alles afgedekt 2 à 3 min. op 100%.

838. DJAHÉSAUS 1 (pittige gembersaus)

2 theelepels djahé
1 theelepel asem
2 eetlepels bloem
zout

50 gram javaanse suiker
2 dl water
1 eetlepel sambal oelek

Kook de Javaanse suiker met djahé, asem, en wat zout op in het water. Voeg de sambal toe. Bind het geheel met bloem.

839. DJAHÉSAUS 2 (zoetzure gembersaus)

1 middelgrote ui
2 eetlepels gemberwortel
1 theelepel ketoembar
1 eetlepel ketjap manis
2 theelepels maïzena

1 eetlepel olie
1 teen gehakte knoflook
3 eetlepels citroensap
1 eetlepel javaanse suiker

Snij de ui in 12 smalle partjes en verwijder de rokken. Fruit ze tot ze glazig zien en voeg geraspte gemberwortel en knoflook toe. Goed omscheppen en dan ketoembar, citroensap, ketjap en suiker en 2 dl kokend water of bouillon erbij. Omroeren en 5 min. laten pruttelen. Maak de maïzena aan met 2 eetlepels koudwater en bind de saus. Laat alles nog 2 tot 3 min. zachtjes doorkoken.

840. BAWANGSAUS (uiensaus voor vis)

2 uien fijngesneden
2 eetlepels boter
2 theelepels asem
1 theelepel djahé
peper en zout

1 teen knoflook, fijngehakt
1 eetlepel ketjap manis
2 eetlepels bloem
1½ dl heet water
nootmuskaat

Snijd de uien fijn en fruit ze samen met de knoflook. Voeg hieraan toe: ketjap, asem en de kruiden. Dan het hete water erbij doen. De saus wordt met de bloem gebonden. Serveren bij: gebakken vis.

841. INDONESISCHE SLASAU (saus voor salades en komkommer)

4 eieren
1 theelepel zout
1 eetlepel asem
2 eetlepels boter
nootmuskaat

1 eetlepel bruine basterdsuiker
½ theelepel peper
2 theelepels mosterd
1 theelepel kerrie

Kook de eieren hard en prak ze fijn. Voeg de overige ingredienten toe en roerhet geheel goed door elkaar. Smelt de boter en roer die eveneens door de saus. Eventueel verdunnen. Serveren bij: salades, komkommer.

842. LICHTE ZOETZURE SAUS

2 dl water

1½ eetlepel tomatenpuree

1 theelepel sambal oelek
2 eetlepels ketjap manis
2 theelepels maïzena

2 eetlepels citroensap
2 theelepels javaanse suiker

Breng het water aan de kook en voeg tomatenpuree, sambal, citroensap, ketjap en javaanse suiker toe. Alles krachtig omroeren en binden met de maïzena. Maïzena eerst oplossen met 2 eetlepels water. Wanneer deze saus een gembersmaak moet krijgen voegt men 1 eetlepel geraspte gemberwortel of 1 theelepel djahé eraan toe.

843. ZOETZURE SAUS MET PAPRIKA'S

1 kleine groene paprika
1 middelgrote ui
1 theelepel sambal oelek
1 theelepel javaanse kerrie
3 eetlepels citroensap
1 eetlepel javaanse suiker

1 kleine rode paprika
1 eetlepel olie
1 teen gehakte knoflook
2 theelepels geraspte gember
2 eetlepels ketjap manis
2 theelepels maïzena

Snij de paprika's in smalle reepjes en de ui in 12 smalle partjes. verwijder de rokjes. Fruit de ui tot hij glazig ziet en voeg paprika, knoflook en gemberwortel toe. Alles omscheppen en nog 2 min. laten fruiten. Voeg sambal, kerrie, citroensap, ketjap, suiker en 2 dl kokend water toe. Roer alles goed door en laat het 4 tot 5 min. zachtjes pruttelen. Maak de maïzena aan met 2 eetlepels koud water. Roer deze oplossing door de saus totdat hij lichtgebonden is. Laat de saus nog enkele minuten doorkoken.

844. SAUZEN a la MINUTE

In de indonesische keuken heeft men ook veel sauzen die men a la minute bereidt en waarvan de ketjap manis als voornaamste basis wordt gebruikt. Van dergelijke sauzen is een hoeveelheid van 2 eetlepels per persoon meestal ruim voldoende.

Enkele voorbeelden:

4 eetlepels ketjap manis
2 eetlepels water of bouillon

1 eetlepel tomatenketchup
1 theelepel djahé

4 eetlepels ketjap manis
2 eetlepels water of bouillon

1 eetlepel chinese tomatensaus
1 theelepel sambal badjak

4 eetlepels ketjap manis
2 eetlepels water of bouillon

1 eetlepel chinese pruimensaus
1 theelepel laos

4 eetlepels ketjap manis
2 eetlepels water of bouillon
1 mespunt knoflookpoeder

1 eetlepel chinese tomatensaus
1 theelepel gehakte selderie

845. PINDASAUS *

1 gesnipperde ui
1 theelepel asem
1 blokje trassi van 1 cm
5 eetlepels pindakaas
2 theelepels javaanse suiker
1 blaadje salam

1 uitgeperst teen knoflook
2 eetlepels olie
2 theelepels sambal oelek
25 gram santen
2 eetlepels ketjap manis
zout en peper

Roer de asem los met 1 eetlepel heet water. Giet de olie in een wijde ovenschaal en verkruimel de trassi hierin. Voeg ui, knoflook, asem en sambal toe en zet de schaal zonder deksel 2 min. in de magnetron op 600 of 1 min. op 720 Watt. Roerdan de pindakaas, de verkruimelde santen, javaanse suiker, ketjap en 2 dl water door het mengsel. Breng de saus op smaak met wat peper en zout en leg de salam erbij. Zet de schaal terug in de magnetron en schakel hem eerst ca. 3 min. Op 600 of 2 min. op 720 Watt tot de saus kookt; roer de saus even door en laat hem dan nog ca. 8 min. op 150 of 6

min. op 180 Watt doorkoken tot de saus gebonden is. Klop tijdens de bereiding de saus een paar keer door. Lekker bij saté of gado gado.

846. PIKANTE PINDASAUS MET SANTEN *

1 kleine gesnipperde ui	½ eetlepel olie
1 teen knoflook	1 blikje kokosmelk (santen)
1 pot surinaamse pindakaas (350 gr)	2 eetlepels ketjap asin
1 eetlepel azijn	

In een schaal de olie en ui doen. Knoflook erboven uitpersen. 1 min. onafgedekt op 100% bakken. Santen en pindakaas toevoegen. 3 min. onafgedekt op 100% verwarmen. Dan de ketjap en 2 dl water erdoor roeren. Onafgedekt heet laten worden in 5 min. op 100% vermogen. Op smaak brengen met azijn. In plaats van surinaamse pindakaas kan men ook gewone pindakaas nemen en deze op smaak brengen met sambal oelek.

847. ZOETZURE GEMBER/GROENTESAUS (Indonesisch-Chinees) *

3-4 worteltjes in reepjes	3-4 stronkjes bloemkool in roosjes
2 dunne preitjes in reepjes	1 flinke tomaat in grove stukken
4 eetlepels suiker	2 schijfjes gemberwortel
4 eetlepels azijn	1 eetlepel sojasaus
1 eetlepel maïzena	2 dl water zout

Pel de tomaat en in grove stukken snijden. Kook de wortel en bloemkool 5 min. In een beetje water met zout. Rasp de gember, meng ze door de suiker en brand onder voorzichtig roeren de suiker tot caramel. Haal de pan van het vuur en voeg er het kokend water bij. Breng de massa, nadat hij tot bedaren is gekomen, opnieuw aan de kook en laat hem zachtjes koken tot alle suiker opgelost is. Voeg er de azijn en soja aan toe en bind de saus met de maïzena. Roer er de voorgekookte groenten doorheen samen met de prei. Laat dit alles even met de saus meestoven en roer er vlak voor het opdienen de tomaat door.

Magnetron:

Doe de wortel en debloemkool met 1 eetlepel water maar geen zout in een magnetronschaal en verwarmde groenten afgedekt 2 à 3 min. op 100%. Roer de gembersaus en de prei erdoor en verwarm alles afgedekt 2 à 3 min. op 100% tot de saus door en door warm is. Schep er tot slot de tomaat door.

848. TAOTJO SAUS (Indonesisch-Chinees)

1 eetlepel taotjo	3 eetlepels tomatenketchup
2 eetlepels chilisaus	1 eetlepel ketjap manis
2 tenen geperste knoflook	1 schijfje gemberwortel
2 eetlepels water	citroensap

Rasp de gember, meng er de ketchup en chilisaus doorheen, de ketjap, taotjo, het water en knoflooksap. Meng er vlak voor het opdienen enkele druppels citroensap doorheen. Proef de saus, ze is gauw te zout; in het laatste geval aanlengen met water.

849. CHINEES PEPER EN ZOUTMENGSEL

3 eetlepels zout	3 eetlepels zwarte peperkorrels
------------------	---------------------------------

Rooster zout en peperkorrels droog met elkaar in een pan met dikke bodem. Matig de vlam en schep de massa om en om tot het zout lichtgeel begint te worden. Doe het over in een mixer en maal het samen fijn. Droog bewaren. Heerlijk overdrooggebakken kip, vis enz.

850. CHINEES AZIJNMENGSEL *

½ fles keukenazijn	3 schijfjes gemberwortel
--------------------	--------------------------

3 tenen knoflook

3 eetlepels sojasaus

Schil de gemberwortel en knoflook. Breng de azijn aan de kook met de knoflook en gember. Vermeng ze daarna met de soja en doe ze terug in de fles.

Magnetron:

Doe de azijn met de knoflook en gember in een glazen litermaat en breng alles afgedekt in 6 à 7 min. op 100% aan de kook. Roer de soja erdoor en doe de azijn terug in de fles.

VOOR- EN NAGERECHTEN

851. PISANG GORENG

Uit een grote niet te rijpe banaan 3 schuine stukken snijden. Maak een mengsel van bloem, wat water en zout en wentel de stukken banaan erin (het mengsel moet net zo dik zijn als oliebolbeslag). Laat ruim olie heet worden in een diepe pan en bak de bananen knappend bruin. Wel uit laten lekken. Ook koud zijn ze heerlijk.

852. PANGSIT GORENG 1 (gebakken gevulde koekjes)

500 gram gehakt (hoh)
½ theelepel ketoembar
pangsitvellen
zout en peper

½ theelepel laos
1 teen knoflook fijngehakt
wat selderie fijngesneden
nootmuskaat

Pangsitvellen zijn vrij groot, dus het beste is om ze in vieren te delen of wanneer grote gewenst zijn dan de vellen doormidden.

Het vulsel:

Vermeng het gehakt met de kruiden en de selderie goed door elkaar en maak er niet al te grote balletjes van (voor grotere vellen, grotere balletjes). Leg de bal op het vel en druk de bal iets plat. Vouw het vel als een envelop dicht nadat eerst de randen met wat melk of water ingesmeerd zijn (dit is voor het plakken zodat het niet loslaat). Bak ze dan in hete olie goudbruin en serveer ze op een schaal. Voor de dipsauzen kan men dezelfde gebruiken als bij de loempia. Doe naar eigen smaak wat sambal bij de saus.

853. PANGSIT GORENG 2 (gebakken gevulde koekjes)

10 loempiavellen
1 geklutst ei
vet-sin

400 gram gehakt hoh
1 fijngesneden ui
peper en zout

Vlees, ei en kruiden goed door elkaar mixen en van de ontstane brij balletjes draaien. Niet te groot, want ze moeten in een 1/4 loempiavelletje verpakt worden. De balletjes gaan in de velletjes, die sierlijk worden dichtgevouwen en dichtgeplakt met eiwit of zoutwater. Even voorbakken, laten afkoelen en in de koelkast bewaren. Vlak voor het serveren bakken in de frituurpan. En natuurlijk dippen in pangsit saus.

854. PANGSIT GORENG 3 (gebakken gevulde koekjes)

Voor het deeg:

100 gram bloem
1 mespunt zout
3-4 eetlepels water

25 gram maïzena
1 losgeroerd eiwit

Voor de vulling:

1 eetlepel olie
50 gram gepelde garnalen
1 eetlepel gehakte selderie
½ theelepel sambal oelek
1½ theelepel maïzena

150 gram varkensgehakt
1 eetlepel gesnipperde ui
2 gesnipperde lente-uitjes
2 theelepels ketjap manis
1 losgeroerd ei

vers gemalen peper
1 eetlepel gesnipperde prei

zout
olie om te frituren

Zeef in een kom de bloem en maïzena. Voeg het zout toe. Roer in een kom heteiwit goed los en voeg het water toe. Maak een kuiltje in de bloem en schenk heteiwit erin. Roer alles vanuit het midden door elkaar en voeg nog 3 tot 4 eetlepels koud water toe. Werk alles met natgemaakte vingers door elkaar en vorm er een bal van. Rol de bal door de bloem en laat hem afgedekt met een vochtgedoek 1 tot 1½ uur rusten in de koelkast. Rol het deeg zeer dun uit en snij het in lapjes van 8 cm in het vierkant. Maak de vulling door het gehakt snel in 2 min. rul te bakken. Zonder ophouden doorscheppen. Voeg gehakte garnalen, zeer fijngesnipperde prei, selderie, voorjaarsuitjes (sjalotjes) en sambal toe. Laat alles nog 2 min. zachtjes bakken onder voortdurend omscheppen. Voeg dan ketjap, wat zout en peper toe en neem de pan van het vuur. Maak de maïzena aan met 2 eetlepels losgeroerd ei en meng dit door het gehaktmengsel. Blijf roeren totdat een smeugig mengsel is verkregen en laat het koud worden. Leg de deegvellen uit en schep precies in het midden 2 tot 3 eetlepels vulling. Bestrijk het onbedekte gedeelte met een met water natgemaakt kwastjes. Vouw de punten naar elkaar endraai dan de punten zoals snoeppapertjes. Deegranden stevig op elkaar drukken. Laat de pangsits dan een uur rusten op een koele plek (niet in de koelkast). Frituur ze in de hete olie (lichtblauwe walm), maar niet meer dan 3 tot 4 tegelijk. Laat ze daarna even uitlekken boven de olie en vervolgens op keukenpapier. Opdienen met een pangsisaus of een van de a la minute sauzen. Suggesties voor andere vullingen:

PANGSITVULLING 1

100 gram varkensgehakt 100 gram krab of kreeft 1 eetlepel prei 1 eetlepel bladselderie 1/2 teen knoflook

PANGSITVULLING 2

100 gram varkensgehakt 50 gram champignons 1 eetlepel sjalot of ui 1 eetlepel prei 1 eetlepel bladselderie 2 tenen knoflook

PANGSITVULLING 3

100 gram varkensgehakt 50 gram gekookte ham 1 theelepel gemberwortel 1 teen knoflook 2 eetlepels ui of sjalot 1 eetlepel selderie Uien of sjalot, prei, champignons en bladselderie moet ragfijn gesnipperd zijn. De knoflook moet uitgeperst en de gemberwortel geraspt worden. Krab, kreeft en ham zeer fijn hakken of snipperen.

855. ROTTI KOEKOES (gestoomde cake)

1 kleine rijststomer	2 kopjes zelfrijzend bakmeel
1 kopje patent bloem	1 kopje witte basterdsuiker
2 pakjes vanillesuiker	3 grote eieren
1 kopje 7 up	

Gebruik hetzelfde kopje als maat. Mix in een diepe kom de drie eieren, vanillesuiker en basterdsuiker tot het geheel goed romig is. Voeg dan het meel, de bloem en de 7 up toe en mix verder tot een luchtige massa. Intussen wordt de gaatjespan van binnen voorzien van aluminiumfolie. De gehele binnenkant bekleden. In de onderste pan wordt dan ruim water aan de kook gebracht. Denkerom dat het water de bovenste pan niet mag raken. Indien het water kookt, het vuur kleiner zetten maar het water wel aan de kook houden. Giet het beslag in de gaatjespan op het folie, doe de deksel erop en laat het 1 uur stomen. Na 1 uur de deksel eraf nemen en met een satéstokje op enkele plaatsen inprikken. Is het stokje droog dan is de rotti kukus klaar. Doe dan het vuur uit en haal het folie met de rotti kukus eruit en laat dit afkoelen. Oppassen want het is erg warm. Snij de rotti kukus in plakken en eet ze met boter of margarine. Wel opletten tijdens het stomen, want het water verdampt. Kijk dus elk kwartier en vul zondig wat heet water bij.

856. BAK PAO (gevulde gestoomde broodjes)

Voor het beslag:

500 gram tarwebloem	1 geklutst ei
1 kopje lauwe melk	1 klein zakje gist
4 zakjes vanillesuiker	

Het beslag: meng in een kom alles goed door elkaar, net zo lang totdat de baldeeg van de kom loslaat. Laat de bal dan 30-45 min. rijzen. Maak er dan bolletjes van en leg ze onder een doek. Begin aan de vulling.

Voor de vulling:

250 gram varkensvlees	1 grote ui heel fijngesneden
1 teen knoflook fijngehakt	1 eetlepel ketjap manis
½ theelepel djinten	½ theelepel djahé
½ eetlepel citroensap	1 stukje trassi
1 handvol prei fijngesneden	½ eetlepel bruine basterdsuiker
zout	

Fruit in wat olie de trassi, knoflook en de ui. Doe er dan de stukjes vlees (gehakt hoh kan ook) bij totdat het goed bruin is. Voeg dan de prei, ketjap, citroensap, djahé, djinten, suiker en zout erbij. Roer alles goed om en laat wat afkoelen. Vul dan de bolletjes en laat ze nog 15 min. rijzen. Dan in 15 min. gaarstomen. Is men niet in het bezit van een rijststomer dan kan het ook in een vergiet maar dan wel goed afsluiten. Zijn er bahk phao's over dan kunnen die gewoon in de diepvriezer. Wil men ze weer eten, dan eerst ontdooien en weer stomen. Geef er sambal ketjap bij of een andere sambal.

857. TING TING (pindakoekjes)

500 gram gebrande pinda's	500 gram bruine basterdsuiker
iets laos of djahé	

Smelt de suiker in een pannetje en meng de pinda's erdoor. Strijk dan het geheel op een bakplaat uit en met een deegroller of grote fles egaal rollen. Snij er plakken van ter grootte van chocoladereep. Laat ze goed afkoelen.

858. PINDAKOEKJES

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

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

859. KOEÉ TALAM 1 (twee kleurenpudding)

Bruine laag:

3/4 liter melk	200 gram bruine basterdsuiker
75 gram maïzena	

Witte laag:

1/2 liter melk	15 gram maïzena
1 eetlepel vanillepoeder	iets zout

Maak voor de bruine laag de maïzena aan met een deel van de koude melk. Breng de rest van de melk met de basterdsuiker aan de kook en bindt het met de aangemaakte maïzena. Giet dan de gebonden massa in een niet te diepe platte schaal. Voor de witte laag, een deel van de melk met de maïzena aanlengen. De rest van de melk met wat zout en de vanille langzaam aan de kook brengen en binden met de aangelengde maïzena. Giet de massa dan over de bruine laag en laat het geheel afkoelen. Snij het niet in te brede punten en serveer bij de koffie of thee.

860. KOEÉ TALAM 2 (twee kleurenpudding)

Bruine laag:

1 kopje maïzena of kindermeel	4 kopjes dunne santen
150 gram bruine basterdsuiker	1 mespuntje zout

Witte laag:

3 kopjes dikke santen	1/2 kopje maïzena
vanillesuiker	1 theelepel zout

Bruine laag:

meng de maïzena aan met de santen, suiker en zout. Vervolgens de massa al roerende aan de kook brengen op een zacht vuur. Zodra het geheel kookt en dik wordt, uitgieten in een schoongespoelde schaal.

Witte laag:

Meng de santen met de maïzena, zout en suiker en breng de massa aan de kook op een zacht vuur. Giet de massa op de afgekoelde bruine laag.

861. KOEÉ LAPIS DJAWA (gestoomde 2 kleurencake)

1 liter dikke santen	½ liter dunne santen
675 gram tapiocameel	750 gram witte basterdsuiker
150 gram rauwe rijstbloem	3 pakjes vanillesuiker
rode kleursel (siroop)	3 theelepels zout

De suiker in de dunne santen even opkoken tot de suiker opgelost is en dan laten afkoelen. Hierin de rijstbloem, tapiocameel en dikke santen mengen, zout en vanillesuiker toevoegen. Dit mengsel in tweeën verdelen, waarvan 1 gedeelte met rode kleursel. Daarna een bakblik met wat olie insmeren en in de stomer zetten. Het water in de stomer eerst laten koken en dan het beslag kopje na kopje erin doen. Ongeveer 3 tot 5 min. 1^e laag laten stomen voordat men aan de volgendelaag begint. Is het bakblik vol, dan nog een half uur na laten stomen. Opletten dat er steeds voldoende water in de stomer zit.

862. KOEÉ LAPIS 1 (spekkoek, kruidige twee kleurencake)

20 eieren	300 gram bloem
300 gram boter	500 gram suiker

Kruiden:

1 theelepel nootmuskaat	1 theelepel kruidnagelen
1 theelepel kardemom	1 eetlepel kaneel
1 eetlepel foelie	

Splits de eieren in dooier en wit. Roer de eierdooiers met de suiker en de boter tot een gladde massa. Doe er al roerend de bloem door. Klop de eiwitten tot schuim en schep ze door het beslag. Verdeel het beslag in 2 helften, voeg aan 1 deel de kruiden toe. Vet een springvorm in en doe er een laagje deeg in. Laat dit in de oven of onder de grill op de hoogste stand gaar worden. Voeg laag nalaag, om en om, het deeg toe, steeds een nieuwe laag als de vorige gaar is.

863. KOEÉ LAPIS 2 (spekkoek, kruidige 2 kleurencake)

20 eieren	400 gram witte basterdsuiker
3 zakjes vanillesuiker	200 gram bloem
400 gram boter of margarine	1 eetlepel gemalen anijszaad
2 eetlepels kaneel	1 eetlepel kruidnagelpoeder
2 theelepels nootmuskaat	2 theelepels gemalen kardemom
2 theelepels gemalen foelie	

Oven voorverwarmen op 140°C. Springvorm bekleden met bakpapier en bakpapier invetten. Boven 2 kommen eieren splitsen. De dooiers met een mixer met basterdsuiker en vanillesuiker in 10 min. schuimig kloppen. In de andere kom de boter romig kloppen. Dooiermengsel door de boter roeren.

Eiwitten stijfkloppen en daarna door eibotermengsel roeren. Bloem erboven zeven en zeer goed doorroeren. Beslag over de 2 kommen verdelen. Dan anijszaad, kaneel, kruidnagelpoeder, nootmuskaat, kardemom en foelie aan de helft van het beslag toevoegen. Met een jusopscheplepel een heel dun laagje wit beslag in de vorm schenken en laten uitvloeien. Op een rooster in het midden van de oven in 7 min. het laagjesbeslag bijna gaar laten worden. Dan laagje bruin beslag erover schenken en weerin 7 min. bijna gaar laten worden. Dit herhalen tot het beslag op is maar de bovenste laag moet donker zijn. Dan de springvorm uit de oven nemen en 5 min. laten afkoelen. Rand van de springvorm verwijderen en op een taartrooster de spekkoeke verder laten afkoelen. Tot gebruik afgedekt in de koelkast bewaren.

864. SEROENDENG 1 (gekruide en gebrande kokos)

250 gram kokos	4 uitjes of sjalotjes
1 teen knoflook	1 theelepel laos
1 theelepel djinten	2 theelepels ketoembar
4 blaadjes djerोक poeroet	200 gram pinda's
zout	citroensap en suiker

De uien en de knoflook heel fijn snijden. De kokos vochtig maken met wat kokend water. Nu de vochtige kokos met alle ingredienten, behalve de pinda's, in een diepe braadpan en op een kleine vlam lichtbruin bakken. Steeds omroeren en scheppen en er voor zorgen dat het niet aanbrandt. Pas als de kokos wat lichtbruin gekleurd is mag men er 2 eetlepels olie bijdoen en verder bruinbakken. Is het gerecht klaar dan pas de gebakken pinda's erbij doen en alles oed mengen. Het gerecht mag wat zoetig smaken. Dit recept is zeer eenvoudig maar vergt wel veel geduld bij het klaarmaken. Het moet beslist op een kleinvuur, want kokos brandt erg snel aan.

865. SEROENDENG 2 (gekruide en gebrande kokos)

½ liter geraspte kokos	2 eetlepels kokosmelk
100 gram gebakken pinda's	1 theelepel ketoembar
½ theelepel djinten	1 stukje citroenschil
½ eetlepel asemwater	zout
2 theelepels javaanse suiker	

De kruiden fijnwrijven en met de javaanse suiker en een paar lepels olie in een adjan fruiten. Daarna de geraspte kokos, asemwater, kokosmelk en citroenschil toevoegen. Alles braden tot de seroendeng goudbruin van kleur is. Nu de pinda's nog even meebakken en daarna de wadjan van het vuur nemen. Seroendeng is, mits goed afgesloten, lang te bewaren. Ook hier geldt weer bij het bakken: steeds omscheppen en erop letten dat de kokos niet aanbrandt.

866. KLAPPERPUDDING 1 (kokospudding)

¾ liter dikke santen	200 gram jonge klapper
50 gram maïzena	50 gram suiker
1 ei	

De santen aan de kook brengen. De maïzena met wat achtergehouden santen, de eierdooier en de suiker tot een glad papje roeren en in een stenen of ge-mailleerde kom doen. De kokende santen voorzichtig al kloppend met een garde, toevoegen en nog even 5 min. op een zacht vuur laten doorkoken. Het met wat suiker stijfgeklopte eiwit wordt luchtig door de massa geroerd. De jonge kokos wordt toegevoegd en men giet de pudding in een met water gespoelde vorm waarin ze moet afkoelen.

867. KLAPPERPUDDING 2 (kokospudding)

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

874. LOEMPIA JAKARTA (loempia's uit Djakarta)

Voor de vulling:

50 gram taugé	50 gram gepelde garnalen
1 eetlepel olie	150 gram varkensgehakt
1 prei in dunne ringetjes	1 stuk witte kool gesnipperd
1 gesnipperd uitje of sjalot	1 teen knoflook uitgeperst
½ theelepel sambal badjak	1 eetlepel selderie, gehakt
verse peper	zout

Verder nog:

8 loempiavellen	1 losgeroerd ei
enkele druppels sesamolie	olie om te frituren

Maak eerst de vulling. Was de taugé en verwijder de schilletjes. Laat de taugé uitlekken en opdrogen. Hak de garnalen in stukjes. Bak het gehakt in de olie tot het verkleurt en in kruimels uiteen valt. Voeg dan prei, kool, ui en zout en peper toe. Laat alles 2 min. onder voortdurend omscheppen zachtjes bakken. Schep de taugé erdoor en pers de knoflook erboven uit en voeg stukjes garnaal, sambal en bladselderie toe. Schep alles goed om. Doe het dan in een vergiet en laat het afkoelen en uitlekken. Leg de loempiavellen uit. Doe de afgekoelde in een kom, sprenkel er sesamolie over en schep alles goed om. Schep de vulling in het midden van de loempiavellen. Bestrijk het onbedekte deel van de vellen met een kwastje met losgeroerd ei. Vouw de vellen om de vulling dicht. Olie verhitten totdat een lichtblauwe walm zichtbaar is. Bak de loempia's aan weerszijden goudbruin. Niet meer dan 2 tot 3 loempia's tegelijk anders zakt de temperatuur aan de olie teveel. Houd ze daarna eventueel warm in de oven.

Loempiasaus:

Gelijke delen ketjap, chinese rijstwijf of droge rijstwijf (of droge sherry) en gembersiroop met elkaar vermengen. Roer hierdoor een mespunt vijfkruidenpoeder. Gembersiroop kan vervangen worden door javaanse suiker of bruine basterdsuiker in gelijke delen lauwwarm water op te lossen.

Nog een aantal loempiavullingen die op dezelfde wijze bereid worden zoals hiervoor staat aangegeven.

Loempiavulling 1

150 gram gaar kippevlees	50 gram gehakte garnalen
25 gram taugé	25 gram ringetjes prei
100 gram gesnipperde kool	½ groene paprika in reepjes
1 gesnipperd uitje	1 eetlepel gehakte selderie
1 lombok in stukjes	

Loempiavulling 2

150 gram varkensvlees of ham	50 gram gehakte garnalen
75 gram taugé	50 gram ringetjes prei
½ rode paprika in reepjes	1 gesnipperd uitje
1 eetlepel gehakte selderie	1 rode lombok in stukjes

Loempiavulling 3

150 gram grof varkensgehakt	50 gram gehakte garnalen
50 gram gekookte ham	50 gram taugé
50 gram ringetjes prei	50 gram plakjes champignons
1 gesnipperd uitje	1 teen knoflook gehakt
2 stengels bleekselderie, in smalle reepjes	½ theelepel sambal trassi

875. LOEMPIA KETJIL (kleine loempia's)

16 loempia of pangsitvellen
200 gram gaar kippevlees
1 eetlepel olie
1 teen gehakte knoflook
1 eetlepel gesnipperde prei
1 losgeroerd ei
¼ theelepel djahé
¼ theelepel ketoembar
olie om te frituren

16 dunne plakjes rauwe ham
50 gram taugé
2 gesnipperde voorjaarsuitjes
3 eetlepels gesnipperde kool
2 theelepels peterselie
1 eetlepel ketjap asin
¼ theelepel djinten
½ theelepel sambal badjak
zout

Leg de vellen uit en laat ze volkomen ontdooien. Beleg de velletjes met een plakje ham dat iets kleiner dan het velletje is. Snij het kippevlees in stukjes. Was de taugé en verwijder de schilletjes en laat het uitlekken en snij hem wat kleiner. Fruit de ui totdat hij glazig ziet en voeg knoflook toe. Doe er dan de taugé, prei en kool bij onder voortdurend omscheppen. Laat alles nog 1 min. bakken en voeg dan het kippevlees toe. Schep alles goed door elkaar en neem de pan van het vuur. Strooi er fijngehakte peterselie of vervangers over. Roer 2 eetlepels losgeroerd ei met ketjap, djahé, djinten, ketoembar en sambal door elkaar. Schenk dit mengsel over de inhoud in de pan. Strooi er wat zout over en schep alles enkele malen goed om. Laat nu alles volkomen koud worden en verdeel het daarna over de velletjes. Bestrijk het onbedekte deel van de velletjes met de rest van het losgeroerd ei. Vouw de velletjes daarna om de vulling. Laat de loempia's 10 min. of langer liggen. Verhit de olie en bak de loempia's aan weerszijden goudbruin (niet meer dan 4 tot 5 tegelijk). Laat de loempia's uitlekken op keukenpapier en leg ze op een voorverwarmde schaal.

876. LOEMPIA OEDANG (loempia gevuld met garnalen)

1 ui
75 gram achterham
2 eetlepels melk
2 tenen knoflook
½ blokje trassi van 1 cm
6 loempiavellen frituurolie

150 gram garnalen
3 eieren
3 eetlepels olie
2 theelepels sambal oelek
75 gram taugé
zout en peper

Garnalen met koud water afspoelen en droogdeppen. Ham in stukjes snijden. De eieren met zout en peper en melk loskloppen. In een koekepan 1 eetlepel olie verhitten en eimengsel erin schenken en laten uitvloeien. Zachtjes bakken tot bovenkant bijna droog is en op een plank laten glijden. De omelet in dunne reepjes snijden. In de pan 2 eetlepels olie verhitten en de fijngesnipperde ui 5 min. zachtjes bakken en de knoflook hierboven uitpersen. Dan de garnalen, ham, sambal en trassi toevoegen. Door elkaar scheppen en weer 5 min. zachtjes bakken. Dan laten afkoelen en tot gebruik in de koelkast bewaren. Taugé wassen en laten uitlekken. Ei loskloppen. Door het garnalenmengsel de taugé en omeletreepjes scheppen. Loempiavellen in tweeën snijden en op het midden 1/2 deel van het mengsel scheppen. Loempiavel tot pakketje vouwen en de naden vastplakken met ei. Zo nog de 11 overige loempiavellen vullen. Frituurvet/olie verhitten tot 175°C en 3 tot 4 loempia's tegelijk in 4 min. goudbruin bakken. De loempia's moeten onder olie liggen anders barsten de vellen open. In een vergiet met keukenpapier laten uitlekken en daarna op een schaal leggen. De loempia's kunnen ongefrituurd 2 maanden ingevroren bewaard blijven.

877. KAKI AJAM KETJAP (kippepoten in ketjapsaus)

2-3 kippepoten per persoon
½ theelepel djahé
3 dl water
1 scheutje rijstwijjn (of droge sherry).

1 teen knoflook
1 dl ketjap manis
1 theelepel zout

Maak een marinade van de ketjap, water, rijstwijjn (of droge sherry), uitgeperste knoflook, djahé en zout. Deze marinade met de kippepoten aan de kook brengen en 10 min. laten koken. Daarna 1 dag koel bewaren. Daarna de kippepoten droogdeppen en in een ingevette braadslee leggen. In een lauwe oven (150 graden) in 15 min. Croquant braden. Aan te bevelen op een feestje

878. GEFRITUURDE SPERZIEBONEN

400 gram lange sperziebonen
1 teen knoflook
wat bier

100 gram bloem
wat zout
frituurvet of olie

De bonen afhalen, wassen en in ruim kokend water 2 min. blancheren. Daarna met koud water afspoelen en droogdeppen. Snij dan de boontjes in 3 stukken. Maak een beslag van de bloem, uitgeperste knoflook, zout en bier. Het beslag moet dun zijn. Steek telkens 3 stukjes boon aan een cocktailprikker. Verhit de olie of het vet tot 180 graden, haal de boontjes door het beslag en frituur ze. Als ze boven komen drijven zijn ze gaar.

879. RISOLLE 1 (gevuld flensje)

2 kopjes bloem
1 fijngesneden ui
1½ blokje goudbouillon
8 worteltjes in schijfjes
fijngehakte selderie
frituurolie/vet

1 ei 250 gram gehakt hoh
1 teen knoflook fijngehakt
½ eetlepel chinese sojasaus
2 eetlepels koffiemelk
water en zout

De bloem mengen met water, zout en het ei. Van dit beslag dunne pannenkoeken bakken in een middelgrote koekepan. Fruit de ingredienten m.u.v. de koffiemelk of santen in wat olie. Voeg dan de melk of santen toe en laat dit alles gaar sudderen tot het vocht verdampt is en iets droog wordt. Dit vulsel in een pannenkoek doen en opvouwen in een rechthoek. Daarna dichtplakken met eiwit. Voor het opdienen de Risolles wentelen in paneermeel en bakken in heet frituurvet. Als saus de pangsausagebruiken.

880. RISOLLE 2 (flensje gevuld met kip)

150 gram bloem
4 dl melk
1 kleine ui
400 gram kipfilet
3 eetlepels olie
2 tenen knoflook
zout

4 eieren
40 gram boter of margarine
1 kleine prei
1 stukje gemberwortel van 1 cm
1 theelepel koenjit
10 eetlepels paneermeel
frituurolie/vet

De bloem met een snufje zout in een kom doen en de 2 eieren erboven breken. Helft van de melk erdoor roeren. Al roerende de rest van de melk toevoegen en blijven roeren tot een glad beslag. In een steelpan de boter smelten en door het beslag roeren. Kleine koekepan heet laten worden en 1 eetlepel beslag erin schenken en over de panbodem laten uitvloeien. Zachtjes bakken tot bovenkant bijna droog is. Keren en andere kant snel goudbruin bakken. Zo nog 11 flensjes bakken. Ui fijnsnippen en prei in dunne ringen snijden en goed wassen. Kipfilet in stukjes snijden, zo ook met de geschilde gemberwortel. Olieverhitten en kip 5 min. rondom zachtjes bakken. Dan ui, prei, gember en koenjit toevoegen en knoflook erboven uitpersen. Door elkaar scheppen en 10 min. zachtjes bakken. Op smaak brengen met wat zout. 2 eieren splitsen. Midden op het flensje 1/12 deel van het mengsel scheppen en flensje tot een pakketje vouwen. Naden vastplakken met eiwit. In een diep bord de eierdooiers loskloppen en in een ander diep bord de paneermeel strooien. Flensjes eerst door de dooier halen en vervolgens door de paneermeel wentelen. Paneermeel goed aandrukken. In frituurolie/vet van 175°C de flensjes met 3 tot 4 tegelijk goudbruin frituren. Uit laten lekken in een vergiet met keukenpapier

881. DAGING BABI SPESIAL (borrelhapjes van varkensvlees)

500 gram hamlappen
1 eetlepel ketjap manis
peper en zout

1 teen knoflook fijngehakt
2 theelepels ve-tsin
½ kopje water

Vlees in reepjes snijden en mengen met de ingredienten. Een nacht in de koelkast laten staan. Beslag maken van bloem, ve-tsin, zout, peper en 1 geklutst ei. Water toevoegen tot het beslag de dikte heeft

om pannenkoeken te bakken. Vlees erin wentelen en bruin bakken in de frituurpan. Gebruik een pittig sausje zoals de pangsaitsaus.

882. DJALANG KOTEK (gevulde halve maantjes)

2 kopjes rauwe rijstbloem	2 hardgekookte eieren
1 theelepel ketoembar	100 gram fijngehakte garnalen
1 fijngesneden ui	1 blokje goudbouillon
1 teen knoflook fijngehakt	2 blaadjes djerook poeroet
2 blaadjes salam	1 kopje dikke santen
peper	wat bieslook fijngehakt

Deeg maken van bloem, water en zout. Uitrollen en koekjes maken ter grootte van een groenteblik. Vulsel: pakje margarine smelten, alle ingrediënten hierin 5 min. fruiten. Dan de salam, djerook poeroet en bieslook toevoegen en na 3 min. al roerende de santen (blok gesmolten) en garnalen. Zachtjes laten sudderentot het iets verdampt en droog wordt. De koekjes vullen met dit vulsel en dichtvouwen in halve-maanvorm. Frituren in hete olie

883. LEMPER KETJIL (gevulde rijstrolletjes)

300 gram ketan (kleefrijst)	2 eetlepels dikke santen zout
-----------------------------	-------------------------------

Voor de vulling:

1 eetlepel olie	250 gram mager kippegehakt
1 teen knoflook uitgeperst	1 theelepel maïzena
½ theelepel djahé	½ theelepel djinten
½ theelepel ketoembar	1 theelepel koenjit
2 gesnipperde voorjaarsuitjes	1 theelepel citroensap

Was de ketan totdat het spoelwater volkomen helder is. Zet de rijst op met 4 dl water. Voeg een mespunt zout en de santen toe wanneer de rijst kookt. Roer alles voorzichtig een keer om en laat de rijst op een zeer laag vuur gaar worden. Bak et kippegehakt totdat het in kruimels uit elkaar valt en schep de knoflook erdoor. Laat alles nog 30 sec. bakken. Strooi de maïzena door een zeeffe eroveren voeg djahé, djinten, ketoembar en koenjit toe. Schep alles goed om en voeg 1 eetlepel kokend water en de uitjes toe en schep alles weer goed om. Neem de pan van het vuur en laat de inhoud koud worden. Druppel hierna het citroensap erover en schep alles nog enkele malen goed om. Leg 16 velletjes aluminiumfolie uit en schep op het midden een deel van de rijst. Strijk hem uit tot een laagje van 1 cm dik. Verdeel de vulling in 16 porties en schep deze in het midden van de rijst, strijk de vulling iets naar boven en onderen uit. Vouw hierna de folie zeer stevig om de rijst met de vulling totdat een rolletje ontstaat. Stoom dan de lempers in 12 tot 14 min. en laat ze daarna iets afkoelen. Presenteer ze op een voorverwarmde schaal. Ze worden doorgaans lauwwarm gegeten. Het vlees in de vulling kan naar eigen inzicht gevarieerd worden.

884. PERKEDEL KENTANG KETJIL (gekruide aardappelballetjes)

350 gram schone aardappels	1 losgeroerd ei
1½ eetlepel peterselie	2 gesnipperde voorjaarsuitjes
1 teen knoflook uitgeperst	1 vleugje nootmuskaat
1 eetlepel ketjap asin	2-3 eetlepels gezeefde bloem
1 losgeroerd eiwit 1 tomaat	in parten olie om te frituren

Kook of stoom de aardappelen in de schil in 20 tot 25 min. gaar. Laat ze wat afkoelen en pel ze dan. Maak ze fijn en voeg losgeroerd ei, peterselie of vervangers, voorjaarsuitjes, knoflook, nootmuskaat en ketjap toe. Meng alles goed door elkaar en laat het koud worden. Maak 16 balletjes en wentel deze door de bloem en laat ze daarna nog 1 uur liggen. Haal elk balletje snel door het losgeroerd eiwit en laat ze in de hete olie glijden (niet meer dan 6 tot 7 tegelijk). Ze dienen door en door warm te worden en een goudbruine kleur te krijgen. Laat de balletjes uitlekken op keukenpapier. Opdienen op een voorverwarmde schaal gegarneerd met parten tomaat en een waaier van een stuk komkommer.

885. PERKEDEL DJAGOENG 1 (maïskoekjes met ui)

300 gram gekookte maïskorrels	2 gesnipperde uien
2 kemirienoten	2 tenen knoflook gesnipperd
1 theelepel laos	½ theelepel ketoembar
½ theelepel koenjit	2 theelepels maïzena
1 losgeroerd ei	2 eetlepels dikke santen
1 dl olie	zout

Laat de maïs goed uitlekken en maak ze droog. Maak de helft van de maïs fijn en hak de rest in stukjes. Stamp uien, knoflook, laos, kemirie, ketoembar en koenjit tot een gladde pasta en voeg fijngemaakte maïs toe met de maïzena, het losgeroerde ei, wat zout en santen. Roer alles goed door elkaar en schep dan de rest van de maïs erdoor. Schep 3 of 4 bergjes van de maïsmassa in de hete olie. De massa zal iets uitlopen, houd hier rekening mee. Bak de koekjes aan weerszijden goudbruin. Ze dienen een doorsnee te hebben van 6 tot 7 cm. Laat de koekjes uitlekken en afkoelen.

886. PERKEDEL DJAGOENG 2 (maïskoekjes met garnalen)

300 gram gekookte maïskorrels	1 gesnipperde ui
2 kemirienoten	2 tenen knoflook gesnipperd
1 theelepel sambal	100 gram gepelde garnalen
2 theelepels maïzena	1 losgeroerd ei
2 eetlepels dikke santen	1 dl olie
zout	

Zie voor de bereidingswijze het voorgaande recept. Maak ui, knoflook, kemiries en sambal fijn. Voeg fijngemaakte maïskorrels, ei, maïzena, wat zout, gehakte garnalen en santen toe. Roer alles door elkaar en schep dan de stukjes maïs erbij. Bak de koekjes. Maïskoekjes met garnalen dienen dezelfde dag gegeten te worden.

887. PERKEDEL DJAGOENG 3 (maïskoekjes met bloemkool)

300 gram gekookte maïskorrels	1 gesnipperd uitje
100 gram bloemkoolroosjes	1 teen knoflook gesnipperd
1 theelepel laos	1 theelepel ketoembar
½ theelepel koenjit	3 theelepels maïzena
1 losgeroerd ei	2 eetlepels dikke santen
1 dl olie	zout

Zie voor bereidingswijze beide voorgaande recepten. Snij de stronkjes van de bloemkool en verkruiemel de roosjes. Maak een pasta van ui, knoflook, laos, ketoembar, koenjit, de klein gesneden stronkjes van de roosjes. Voeg fijngemaakte maïs, ei, maïzena, zout en santen toe. Doorroeren en de stukjes maïs toevoegen met de verkruiemelde roosjes. Goed doorroeren en platte koekjes bakken.

888. REMPEJEK KATJANG (rempejek met pinda's)

2 eetlepels santen (⅓ blok)	2 tenen knoflook uitgeperst
½ theelepel ketoembar	1 mespunt djinten
½ theelepel koenjit	1 mespunt djahé
75 gram rijstbloem	25 gram maïzena
100 ongezoeten pinda's	1 dl olie
zout	

Los de santen op in 1 dl kokend water. Laat dit afkoelen. Voeg knoflook, ketoembar, koenjit, djahé en een beetje zout toe aan de santen. Doe de rijstbloem en maïzena in een kom, meng ze door elkaar en voeg dan het santenmengsel toe. Blijf roeren tot een niet al te dik beslag is verkregen. Voeg eventueel wat koud water toe. Schep dan de pinda's erdoor. Verhit de olie in een koekepan. Schep met een sauslepel 3 bergjes in de hete olie. Het beslag zal enigszins uitlopen. Niet meer dan 3 koekjes tegelijk bakken. Bak ze aan beide zijden oudbruin en knapperig. Uit laten lekken en afkoelen. Bewaar de rempejek in een goed gesloten weckpot.

889. REMPEJEK TERI (rempejek met gedroogde visjes)

2 eetlepels santen (1/8 blok)
35 gram ikan teri
1 theelepel koenjit
50 gram rijstbloem
1 dl olie

3 tenen knoflook uitgeperst
1 mespunt serehpoeder
4 kemirienoten
15 gram maïzena

Los de santen op in 1 dl kokend water. Laat dit afkoelen. Voeg knoflook, kemiries, koenjit, sereh toe aan de santen. Doe de rijstbloem en maïzena in een kom, meng ze door elkaar en voeg dan het santenmengsel toe. Blijf roeren tot een niet al te dik beslag is verkregen. Voeg eventueel wat koud water toe. Schep dan de ikan teri erdoor. Verhit de olie in een koekepan. Schep met een sauslepel 3 bergjes in de hete olie. Het beslag zal enigszins uitlopen. Niet meer dan 3 koekjes tegelijk bakken. Bak ze aan beide zijden goudbruin en knapperig. Uitlaten lekken en afkoelen. Bewaar de rempejek in een goed gesloten weckpot.

890. MIRENG OEDANG (garnalenkoekjes)

1 gesnipperd uitje
1 theelepel ketoembar
1 theelepel djahé
125 gram rijstbloem
150 gram verse garnalen
zout

1 teen knoflook gesnipperd
1 theelepel koenjit
1/2 theelepel laos
1 losgeroerd ei
1 1/2 dl olie

Maak van de ui, knoflook en de aangegeven kruiden een gladde pasta. Maak een dik beslag door 1 dl water met de bloem te vermengen. Roer hierna het ei, de pasta en wat zout erdoor. Schep de garnalen erdoor wanneer alles goed gemengd is. Schep 3 bergjes van het mengsel in de hete olie van een koekepan. Bak de garnalenkoekjes snel om en om lichtbruin. Na het bakken laten uitlekken op keukenpapier. Warm, lauwwarm of koud te eten.

891. SATE AJAM KETJIL (kleine sate's van kip)

500 gram kipfilet
1 1/2 eetlepel citroensap
1 mespunt knoflookpoeder
1 1/2 eetlepel olie
1 stuk komkommer

2 eetlepels ketjap manis
1/2 theelepel sambal oelek
1 mespunt djahé
1 stuk winterwortel
4 (zilver)uitjes

Voor de saus:

2 eetlepels ketjap manis
1 theelepel citroensap

1 eetlepel gembersiroop

Maak de kipfilet droog en snij ze in blokjes van 1 cm. Meng in een kom ketjap, citroensap, sambal, knoflookpoeder, djahé en 1/2 eetlepel olie goed door elkaar. Marineer hierin de blokjes kip en laat dit tenminste 1 uur op een koele plaats staan (niet in de koelkast). Af en toe even omscheppen. Steek intussen met een pareltjesboor ronde balletjes uit de winterwortel en komkommer. Snij de uitjes in vieren. Neem de blokjes kip uit de marinade en maak ze droog. Steek vervolgens aan een bamboestokje een blokjes vlees, wortelballetje, vlees, komkommerballetje, vlees en als laatste een partje ui. Bestrijk de kleine saté's aan alle kanten met olie. Voorzie ook de grillplaat of grillpan van een heel dun laagje olie. Verhit de grillplaat of pan en leg de saté's erop. Rooster ze niet veel langer dan 4 min. Keer ze regelmatig om opdat ze aan alle kanten gelijkmatig worden geroosterd. Houd ze daarna warm. Maak de saus door de hiervoor aangegeven ingrediënten met elkaar te vermengen en vervolgens 1 eetlepel kokend water erdoor te roeren. Leg de saté's op een voorverwarmde schaal en plaats en kommetje met saus erbij.

892. SATE AJAM DAN OEDANG KETJIL (kleine sate's van kip en garnalen)

350 gram kipfilet
1 eetlepel rijstwijn (of droge sherry)
1 theelepel citroensap

2 eetlepels ketjap manis
1 mespunt suiker
1 mespunt djahé

1 mespunt knoflookpoeder
1½ eetlepel olie
16 (zilver)uitjes
1 groene paprika

1 mespunt serehpoeder
16 kerstomaatjes
1 rode paprika
32 gepelde noorse garnalen

Voor de saus:

2 eetlepels ketjap manis
½ theelepel sambal badjak
1 theelepel citroensap

2 eetlepels gembersiroop
1 bolletje gehakte gember

Maak de kipfilet droog en snij ze in blokjes van 1 cm. Meng in een kom ketjap, citroensap, knoflookpoeder, djahé, wat peper, rijstwyn (of droge sherry) met wat suiker, sereh en eetlepel olie goed door elkaar. Marineer hierin de blokjes kip en laat dit tenminste 1 uur op een koele plaats staan (niet in de koelkast). Af en toe even omscheppen. Was de tomaatjes, verwijder de kroontjes en maak ze droog. Maak de uitjes schoon. Snij de paprika's in blokjes van 1 cm. Maak het gemarineerde vlees droog. Haal de garnalen even door de resterende marinade, laat ze enkele minuten liggen en maak ze dan droog. Steek opeenvolgend een blokje paprika, blokje vlees, uitje, garnaal, paprika, vlees en een kerstomaatje aan bamboestokjes. Bestrijk de kleine sate's aan alle kanten met olie. Voorzie ook de grillplaat of grillpan van en heel dun laagje olie. Verhit de grillplaat of pan en leg de sat)'s erop. Rooster ze niet veel langer dan 4 min. Keer ze regelmatig om opdat ze aan alle kanten gelijkmatig worden geroosterd. Houd ze daarna warm. Maak de saus door de hiervoor aangegeven ingredienten met elkaar te vermengen en vervolgens 2 theelepels kokend water erdoor te roeren. Leg de sat)'s op een voorverwarmde schaal en plaats en kommetje met saus erbij.

893. SATE BABI KETJIL (kleine sate's van varkensvlees)

450 gram magere varkenslappen 2 eetlepels ketjap manis 1 eetlepel citroensap 1 mespunt djinten 1 theelepel sambal oelek 1 mespunt djahé 1 mespunt knoflookpoeder 1 mespunt ketoembar 1½ eetlepel olie 16 kerstomaatjes 3 kleine uitjes

Voor de saus:

3 eetlepels ketjap manis
½ theelepel djahé

½ theelepel rode peperolie
1 theelepel citroensap

Maak het vlees droog en snij ze in blokjes van 1 cm. Meng in een kom ketjap, citroensap, knoflookpoeder, djahé, djinten, ketoembar sambal en ½ eetlepel olie goed door elkaar. Marineer hierin de blokjes vlees en laat dit tenminste 2 uur op een koele plaats staan (niet in de koelkast). Af en toe even omscheppen. Maak de uitjes schoon. Snij ze in 6 parten. Was de tomaatjes en maak ze droog. Maak het gemarineerde vlees droog. Steek opeenvolgend een blokje vlees afgewisseld met een stukje ui en als laatste een kerstomaatje aan bamboestokjes. Bestrijk de kleine saté's aan alle kanten met olie. Voorzie ook de grillplaat of grillpan van en heel dun laagje olie. Verhit de grillplaat of pan en leg de sate's erop. Rooster ze in 6 tot 7 min. Keer ze regelmatig om opdat ze aan alle kanten gelijkmatig goudbruin worden geroosterd. Houd ze daarna warm. Maak de saus door eerst de suiker op te lossen in 1 eetlepel kokend water. Voeg daarna de overige ingredienten toe aan deze oplossing. Leg de saté's op een voorverwarmde schaal en plaats en kommetje met saus erbij.

Een pindasaus die ook bij de saté ketjil lekker smaakt:

Voor de pindasaus:

1 dl melk of water
2 eetlepel sambal oelek
2 eetlepel ketjap manis
½ theelepel suiker
3 eetlepels pindakaas

1 kleine gesnipperde ui
2 tenen knoflook uitgeperst
1 eetlepel citroensap
½ theelepel zout

Verhit de melk of water en voeg alle ingredienten toe. Temper het vuur en blijf roeren totdat een gladde saus is verkregen. Wordt ze te dik dan wat melk of water toevoegen. Bij te dunne saus wat pindakaas toevoegen.

894. MARTABAKBROOD

1 kg bloem	2 zakjes gedroogde gist
50 gram margarine	750 gram rundergehakt
6 eieren	3 stengels prei in ringetjes
4 theelepels india-kerrie	2 theelepels ve-tsin 2½ theelepel zout
1 theelepel peper	2 theelepels suiker
3 grote uien	olie

Het deeg bereiden volgens de aanwijzingen op zakje gedroogde gist. Wel de margarine erbij bij het kneden. Bereiding van de vulling: het rundergehakt bakken met 2 eetlepels olie en met een scheplepel los wringen zodat het gehakt los komt en niet blijft klonten. Zodra het bruin wordt, prei, zout, peper, ve-tsin en kerrie met het gehakt mengen. Ook de suiker erbij doen. Daarna het geheel uit de pan scheppen en laten uitlekken. De vulling in een pan doen en de eieren erin mengen tot een breimassa. Bereiding tot martabakbrood: het gerezen deeg nog even kneden. Rol het beetje voor beetje tot een grootte van een tennisbal. Meteen deegroller op een platte plank of een marmeren steen, waarvan het oppervlak eerst met een beetje olie ingewreven moet worden, het deeg plat rollen tot papierdun. Doe 3 eetlepels van de vulling op het deeg en spreid het zo tot een vierhoek ter grootte van een envelop. Sluit het af met de randen van het bladerdeeg maar zo dat het niet teveel gaat overlappen, anders wordt het deeg te dik. Gebruik een koekepan om te bakken en iedere keer een eetlepel olie gebruiken. Bak op een zacht vuur. De 3 uien fijnsnijden of schaven, in een komdoen, wat azijn, suiker en peper mengen. Het kan ook met acar cabe rawit gegeten worden.

895. INDONESISCHE FLENSJESTAART

500 gram magere hamlappen	250 gram champignons
250 gram spitskool	ketjap manis
sambal	beslag voor 5 pannenkoeken
1 teen knoflook	1 grote ui

Snipper de ui en pers het teen knoflook uit. Snijd de spitskool in dunne korte reepjes. Doe hetzelfde met het vlees. Bak in wat hete olie het vlees aanen voeg ui, knoflook, wat ketjap en sambal toe. Laat het vlees doorbakken tot het bruin en bijna gaar is. Voeg de reepjes spitskool toe en laat het mengsel doorbakken tot het vlees en kool gaar zijn. Laat het mengsel afkoelen. Eventueel het overtollige vocht afgieten. Bak dan van het beslag 5 pannenkoeken. Beboter een ovenschaal waarin de pannenkoeken passen. Leg dan een pannenkoek in de schaal, vervolgens een deel van het vlees/groentemengsel erop. Ga om en om te werk en eindig met een pannenkoek. Laat de taart 5 tot 8 min. in een hete oven staan. Serveer 8 aparte punten.

896. KEDELEEBROOD

3 koppen kedeleemeel	1 eetlepel maïsmeel
1 kopje suiker	1 theelepel zout
1 ei	

Kneed van deze ingrediënten een deeg. Kedeleemeel, zout en maïsmeel droog door elkaar mengen, een kuiltje in het midden maken, water en ei toevoegen en alles goed door elkaar kneden. Een warme puddingvorm of trommeltje dat goed afgesloten kan worden, invetten en bestrooien met griesmeel of paneermeel en vullen met het deeg. Het brood 1 uur au bainmarie laten koken, uit de vorm laten glijden als het nog warm is (anders wordt het klef) en laten afkoelen op een taartrooster of broodplank.

897. GESMOLTEN JAVAANSE SUIKER *

250 gram javaanse suiker	2 dl water
--------------------------	------------

Breng het water aan de kook, voeg suiker toe en laat die smelten. Zeef de oplossing en kook daarna de stroop nog even op tot de gewenste dikte. Bewaar het in een kannetje.

Magnetron:

Breng het water en suiker in een glazen litermaat afgedekt in 3 a 4 min. op 100% aan de kook. Roer tot de suiker is opgelost, zeefde suikerstroop en verwarm de suikerstroop nog 3 a 5 min. op 50%.

898. SMEERPROPPEN

6-8 grote bananen	300 gram zelfrijzend bakmeel
3 dl melk	1 ei
75 gram suiker	1 mespunt zout en olie

Maak van het meel, melk, ei, suiker en zout een stevig deeg. Snijd de bananen in grove schijven, meng ze door het deeg en bak er op de manier van oliebollenronde ballen van in diepe, hete olie.

899. KOEÉ PISANG (bananenkoek)

4 overrijpe bananen	4 grote eieren
4 eetlepels suiker	2 pakjes vanillesuiker
20 gram bloem of hoenkweemeel	20 gram boter
1 snufje zout	

Beboter een lage vuurvaste schaal en bedek de bodem met de in stukken gesneden bananen. Klop eieren, suiker, vanillesuiker en bloem tot een luchtig beslag. Giet dit beslag over de bananen in de schotel. Verdeel de boter in klontjes over het oppervlak en bak de koek in een oven van ca. 175°C in 20 min. goudgeel. Kan warm als koud gegeten worden.

900. MASOEBAH (laagjespannekoek uit Bandjarmasin)

200 gram bloem	50 gram suiker
4 eieren	½ theelepel kaneel
¼ theelepel kruidnagelpoeder	1 mespunt anijszaad
zout en boter	

Klop de eieren met de suiker schuimig en werk er al kloppend de gezeefde bloem, kruiden en het zout doorheen. Maak een klontje boter heet in een flensjespan met dikke bodem. Doe er een lepel beslag in en bak het aan beide zijden lichtbruin. Breng nu op het gare beslag opnieuw een laagje beslag aan van ca. ½ cm. Draai het, wanneer het gestold is, om en herhaal de bewerking tot al het beslag verbruikt is. Het resultaat is een dikke pannekoek, die doorgesneden een aantal laagjes laat zien. Snijd de koek in punten en bestrooi ze met poedersuiker

CHINESE GERECHTEN

901. BAMI GORENG OEDANG (gebakken mie met garnalen)

1 pak bami (250-350 gram)	2 grote uien fijngesneden
1 teen knoflook fijngesneden	200 gram gepelde garnalen
500 gram verse spinazie	1 stukje trassi
zout, peper en nootmuskaat	ve-tsin en laos

Spoel de garnalen, uit laten lekken en bestrooien met wat zout, peper, laos en nootmuskaat. Snij de spinazie in stukjes van ca. 5 cm. Daarna wassen en uitlaten lekken. Kook de bami intussen gaar en spoel die af met koud water. Uitlaten lekken. Fruit de garnalen in wat olie bruin en weer uit laten lekken. Fruit in de overgebleven olie de uien, trassi en de knoflook. Voeg dan de garnalen, spinazie en de bami toe en roer alles goed door elkaar. Dien het geheel warm op en geef er atjar en een spiegelei bij.

902. BAMI GORENG 1 (gebakken mie met varkensvlees)

500 gram mie	250 gram varkensvlees in blokjes
4 eetlepels olie	4 tenen knoflook fijngesneden
1 ui fijngesneden	1 kg groenten
1 theelepel djahé	zout en peper
selderie en augurkjes	

Kook de mie volgens de aanwijzingen op het pak. Trek van het vlees met een halve liter water, zout en djahé bouillon tot het vlees gaar is. Men kan ook de blokjes vlees zachtjes gaar bakken en bouillon maken van een bouillonblokje. Bak in de olie de ui, knoflook en het vlees. Voeg dan de goed gewassen en fijngesneden groenten (kool, peultjes, prei, lente-uitjes en taugé) toe behalve de taugé en de prei. Voeg dan bouillon, zout en peper naar smaak toe. Als de groente bijna gaar is, de taugé, prei en augurkjes erbij doen. Tot slot de gekookte mie erbij. Opdienen in een hete schaal en garneren met repen omelet.

903. BAMI GORENG 2 (gebakken mie met varkensvlees)

1 pak mie	200 gram varkensvlees
400 gram prei	250 gram kool
2 uien fijngesneden	4 eetlepels olie
1 theelepel djahé	selderie en chinese sojasaus

Kook de mie volgens de aanwijzingen op het pak. Fruit de uien lichtbruin in de olie en haal ze eruit. Daarna in dezelfde olie, het kleingesneden varkensvlees met de djahé bruin bakken. Voeg dan de schoongemaakte kool, selderie en prei toe. Laat dit ca 20 min. meebakken. Vermeng dan de gebakken groenten en vlees met de mie en de gefruite uien. Maak het geheel af met wat sojasaus.

904. BAMI GORENG 3 (gebakken mie met varkensvlees en garnalen)

500 gram mie	375 gram varkensvlees in stukjes
375 gram garnalen	½ blikje krab
10 champignons in stukjes	600 gram groenten
2 eetlepels chinese sojasaus	1 theelepel peper
6 eetlepels reuzel	gebakken uien
1 omelet van 3 eieren	2 takjes peterselie
wat gesnipperde ui	

Kook de mie volgens de aanwijzingen op het pak. Verwarm 3 eetlepels reuzel en bak het varkensvlees. Voeg de garnalen en champignons toe. Doe er vervolgens de sojasaus, zout en peper bij en laat alles ca. 20 min. zachtjes smoren. Voeg dan de groenten (peultjes, prei, taugé en wat selderie) en de krab toe en zet de pan van het vuur. Verwarm de rest van het vet en bak de mie. Doe de mie in eenschaal en stort daarover de andere ingredienten. Garneer het geheel met reepjesomelet, gesnipperde ui en de gebakken uien.

905. BAMI GORENG 4 (gebakken mie met varkensvlees) *

300 gram gekookte mie	300 gram varkensvlees in reepjes
1 gesnipperde ui	1 gesnipperd teen knoflook
1 flinke prei in ringetjes	100 gram gewassen uitgelekte taugé
30 gram reuzel	2 theelepels bouillonpoeder
½ theelepel peper	1 theelepel ve-tsin
50 gram gepelde garnalen	portie fijngesneden selderijgroen

Bami kan ook in de magnetron gekookt worden. Neem daarvoor een grote schaal (3 liter) met daarin ca. 2 liter water. Breng dit afgedekt in ca. 10 min. op vol vermogen aan de kook. Strooi er 1 theelepel zout in en doe er vervolgens de nestjes mie in. Breng het geheel opnieuw afgedekt in 4 min. op vol vermogen aan de kook. De mie nestjes met een vork loshalen en dan in ca. 2 min. op 350 Watt afgedekt bijtgaar koken. Schaal opzij zetten. In een kleinere schaal (2 liter) de reuzel afgedekt in 1 min. op vol vermogen laten smelten. Ui en knoflook erdoor scheppen en het mengsel onafgedekt 46 min. op vol vermogen verhitten totde ui begint te kleuren. Vleesreepjes erdoor scheppen en afgedekt 3-4 min. Op ca.500 Watt in de magnetron zetten. Dan de prei en taugé erdoor scheppen enalles bestrooien met de bouillonpoeder. De schaal nogmaals afgedekt 3-4 min. Op 500 Watt in de magnetron zetten. De mie in een vergiet laten uitlekken en deschaal schoonmaken. De uitgelekte mie terug doen in de schaal en de inhoud van de kleinere schaal er bovenop leggen. Vervolgens het geheel bestrooien met de selderij, ve-tsin, peper en garnalen. Alles voorzichtig door elkaar scheppen en tenslotte het gerecht in 23 min. op vol vermogen door en door warm laten worden.

906. BAMI MET KIPPELEVERTJES

300 gram mie	400 gram kippelevertjes
3 schijven ananas	3 eetlepels gember
1½ banaan	2 uien fijngesneden
100 gram bacon	zout

Kook de mie volgens de aanwijzingen op het pak. Bak de gezouten kippelevertjes met de uien ca. 5 minuten. Snijd de ananas, gember, banaan en bacon fijn en bak dit even mee. Meng het geheel door de mie. Serveer er sla en komkommer bij.

907. BAMIBALLEN

Heeft men wat bami over dan kan men het restant gebruiken voor het maken van bamiballen. Warm de bami op in wat olie en roer er 1 of 2 eierdooiers doorheen. Vorm van dit mengsel ballen en wentel deze door paneermeel. Bak de ballen in heet frituurvet bruin en zorg ervoor dat ze zolang in de pan blijven dat ze ook van binnen goed warm worden.

908. BAMI KOEAH 1 (bamisoep)

500 gram mie	500 gram doorregen spek
1 blokje kippebouillon	2 tenen knoflook fijngehakt
1 eetlepel ketjap manis	250 gram prei
selderie en gebakken uitjes	zout en ve-tsin

Zet de speklappen op met 2 liter water en het bouillonblokje en trek hiervan bouillon. Eventueel zout naar smaak toevoegen. Als de bouillon goed getrokken is de heel fijn gesnipperde knoflook, ve-tsin, ketjap en wat selderie toevoegen en even laten meetrekken. De prei en de rest van de selderie fijnsnijden. Bouillon, uitjes, groente en bami apart opdienen. Houd de bouillon warm op een rechaud. Ieder schept bami op, strooit daarover heen een paar lepels groente en wat uitjes en overgiet het geheel rijkelijk met bouillon.

909. BAMI KOEAH 2 (bamisoep)

250 gram chinese bami	200 gram varkenshaas
4 gedroogde champignons	4 grote Chinese garnalen
50 gram bamboespruiten	50 gram sjalotjes of dunne prei
1 eetlepel ketjap asin	2 liter kippebouillon
2 eieren	2 plakjes verse gemberwortel
zout en peper	

Laat de Chinese champignons ca. 30 min. weken in heet water, ontdoe ze van de steel en snijd ze in dunne plakjes. Maak de garnalen schoon door ze in de lengte aan de rugzijde door te snijden. Verwijder het zwarte darmkanaal en spoel de garnalen af met koud water. Laat ze uitlekken. Snijd nu de helften in 3 à 4 schuine stukjes. Breng in een grote pan flink wat water aan de kook en maak daarin de mie gaar in ca. 5 min. Blijf erbij om te roeren. Het water moet zachtjes koken. Spoel de mie tenslotte onder de koude kraan. Laat alles uitlekken. Ontvries het varkenshaasje en snijd het in dunne plakjes. Evenafspoelen met koud water (anders wordt de bouillon later troebel) en uit laten lekken. Breng de bouillon aan de kook. Snijd intussen het sjalotje (of de dunne prei) in dunne plakjes. Doe hetzelfde met de bamboespruiten en de gemberwortel. Doe het vlees, de bamboespruiten, de Chinese champignons en garnalen in de warme bouillon en laat dit alles ca. 10 min. koken. Voeg de sjalotjes (prei), gemberwortel en de sojasaus toe. Peper en zout strooien naar smaak. Maak een papje van 2 eetlepels aardappelmeel en 2 eetlepels water. Bind nu de soep door het papje beetje bij beetje aan de bouillon toe te voegen. Blijf zachtjes roeren. Klop de eieren los in een kom. Giet het mengsel heel voorzichtig, in eendun straaltje, in de soep terwijl men blijft roeren. Er ontstaan eivlokken. Voeg tenslotte de mie toe en dien de soep op. Als variatie kan men bv. ook nog reepjes sla, stukjes kip of taugé toevoegen. Ook kan bamisoep met een spiegelei gegeten worden. Een ei bakken, soep in kommen scheppen en het ei vlak voor het opdienen op de soep leggen.

910. MIEHOEN SHANGHAI (chinese vermicelli uit shanghai)

500 gram miehoen	1 teen knoflook fijngehakt
1 grote ui fijngesneden	1 hamlap in blokjes
1 hamlap in reepjes	100 gram chinese kool fijngesneden
1 blikje doperwten uitgelekt	100 gram champignons in stukjes
50 gram gepelde garnalen	½ blikje bamboespruiten
1 stengel bleekselderie fijn	1 eetlepel rijstwijijn (of droge sherry)
½ liter bouillon	1 eetlepel ketjap manis
1 eetlepel maïzena	1 theelepel bruine basterdsuiker
1/2 theelepel djahé	zout, peper en ve-tsin

Fruit in wat olie de ui, knoflook, blokjes vlees, kool, doperwten, champignons en bleekselderie voor ca. 5 à 10 min. op een klein vuur. Maak een sausje van de ketjap, rijstwijijn (of droge sherry), djahé en 1 eetlepel olie. Voeg dit bij het vlees. Roer het goed om en laat dit ca. 5 min. sudderen. Voeg nu de bouillon toe en weer 5 min. sudderen. Maak intussen een papje van de maïzena, eetlepel ketjap, wat water en de suiker. Bind hiermee de saus. Ondertussen is de miehoen gaar gekookt, afgespoeld en uitgelekt. Bak nu apart de reepjes vlees en laat die uitlekken. Als laatste de garnalen erbij en maak af met zout en peper. De groenten en reepjes vlees warm houden. Leg nu de miehoen op een platte schaal en garneer de groenten eromheen. Bovenop komen de reepjes vlees.

911. TJAP TJOY 1 (groenten met varkensvlees en garnalen)

250 gram varkensvlees in stukjes	100 gram gepelde garnalen
2 uien fijngesneden	1 teen knoflook fijngehakt
200 gram taugé	10 worteltjes in ringen
200 gram champignons, in stukjes	2 eieren
zout en peper	nootmuskaat en djinten

Fruit in wat olie de ui, knoflook en het vlees tot het goed bruin is. Voeg dande garnalen en groenten erbij onder toevoeging van wat water en op een kleinvuur door laten sudderen tot de groenten gaar zijn. Het geheel kan met watmaïzena gebonden worden. Ook kan men gebruik maken van wat witte kool. Kluts de eieren en bak een omelet, snij ze in reepjes en meng dit door de groenten.

912. TJAP TJOY 2 (groenten met ham)

2 eetlepels gesneden ham	2 eetlepels gesnipperde ui
2 eetlepels gesneden selderie	4 eetlepels chinese kool
4 eetlepels taugé	½ dl kippebouillon
½ theelepel ve-tsin	½ theelepel ketjap manis
2 eetlepels olie	zout, peper en maïzena

Maak de olie heet en laat hierin de ham voor ca. 1 min. bakken. Hierna al de gesneden groenten toevoegen. Het geheel enkele minuten braden en intussen goed omzetten, bouillon, zout en peper toevoegen en nog 5 min. zachtjes laten doorkoken. Voeg vervolgens de ketjap en ve-tsin toe en bind het gerecht met maïzena af tot sausdikte.

913. TJAP TJOY 3 (groenten met vlees)

250 gram mager vlees	100 gram worteltjes
100 gram champignons	100 gram prei
100 gram boontjes of kousenband	250 gram chinese of witte kool
1 eiwit	1 theelepel maïzena
olie	

Voor de saus:

2 koppen kippebouillon	3 eetlepels chinese sojasaus
3 eetlepels rijstwijijn (of droge sherry)	1 theelepel maïzena
½ theelepel versgemalen peper	1 theelepel sesamolie

Het vlees wordt in smalle plakjes en daarna in reepjes gesneden. Vermeng het grondig met een eiwit en 1 theelepel maïzena. Laat het ca. 30 min. Grondig intrekken op een koele plaats. Intussen worden de worteltjes en kool in reepjes, champignons in plakjes, prei in ringen, boontjes in kleine stukjes gesneden. Nu olie in een pan met dikke bodem en hoge rand verhitten tot het rookpunt. Het vlees onder voortdurend roeren aanbraden totdat de rode kleur is verdwenen. Het vlees uit de pan halen en warm houden. In dezelfde pan worden achtereenvolgens de groenten onder voortdurend roeren aangebraden tot alles met olie bedekt is. Dan alle groenten en vlees in de pan doen en overgieten met de aangemaakte saus. Alles direct verwarmen en opdienen

914. TJAP TJOY 4 (groenten met vlees marinestijl)

250 gram gaar, mager varkensvlees	75 gram worteltjes
75 gram sperziebonen	125 gram bloemkool
125 gram witte kool	75 gram taugé
50 gram bamboespruiten	125 gram uien
2 theelepels djahé	1 liter kippebouillon
1 theelepel ve-tsin	ketjap asin aardappelmeel

Kook de groenten in water en zout halfgaar. Fruit de gesnipperde uien en djahé in olie, doe de gesneden groenten erbij en laat ze even meebakken. Voeg dan de bouillon, ketjap, ve-tsin en het kleingesneden vlees toe. Laat het geheel even doorkoken en bind het dan met aardappelmeel. Eventueel nog wat op smaak maken met wat ketjap asin en zout. Tjap tjoy wordt geserveerd met een kommetje witte rijst of zilvervliesrijst.

915. FOE YONG HAY 1 (chinese omelet)

1 blikje krab	3-4 geklutste eieren
1 eetlepel selderie, fijngehakt	zout en peper

Meng de geklutste eieren met de uitgeplozen krab (of fijngehakte garnalen), de selderie, wat zout en peper. Bak dan in wat olie de omeletten en vouw ze dicht. Leg ze op een platte schaal.

916. FOE YONG HAY 2 (chinese omelet)

300 gram kreeft/krab/garnalen	30 gram peultjes
30 gram worteltjes	20 gram bamboescheuten
5 eieren	3 eetlepels tomatenpuree
1 eetlepel tapiocameel	20 gram reuzel
1 mespuntje djahé	peper, zout en suiker

De peultjes, worteltjes en bamboescheuten grof snijden en in de reuzel aanfruiten. De losgeklopte eieren vermengen met de aangefruite groenten en de kreeft, krab of garnalen hieraan toevoegen. Bak van dit geheel een omelet, deze mag niet te bruin worden. Het is aan te bevelen een lage vlam ofwel een verwarmingsplaat te gebruiken. Saus: de tomatenpuree iets afslappen met bouillon of water en daarna bijbinden met het tapiocameel. Op smaak brengen met peper en zout. De omelet op een platte schaal doen en overgieten met de saus. Daarna nog wat doperwten als garnering.

917. CHOW DAN TJIOE (chinese omelet)

150 gram kippeborst of filet	1 rode paprika fijngesneden
1 bamboescheut, fijngesneden	1 grote ui fijngesneden
1 teen knoflook fijngehakt	3 theelepels maïzena
3 eetlepels water	1 eetlepel ketjap manis
1 eetlepel droge rijstwijjn (of droge sherry)	3-4 eieren
wat selderie fijngehakt	zout, peper en ve-tsin

Fruit in wat olie de ui, knoflook, bamboe, selderie, paprika en de stukjes kip tot de kip goed gaar is. Meng dan onder goed roeren de maïzena, water, ketjap, rijstwijjn (of droge sherry), zout, peper en wat ve-tsin. Blijf goed doorroeren tot alles zich bindt en zet het vuur klein. Kluts de eieren met toevoeging van wat bouillon en bak de omelet aan beide kanten totdat deze is gestold. Schep het mengsel op

een platte schaal en daar bovenop de omelet. Eet dit met witte rijst, wat kroepoek, atjar en sambal. Men neemt dan een paar schepjes van de groente en een stukje omelet.

918. BABI CHINA (varkensvlees uit china)

500 gram varkensvlees	1 grote ui fijngesneden
½ eetlepel banda foelie	1 kleine citroen
2 tenen knoflook, fijnggehakt	1 theelepel kruidnagel
1 theelepel djahé	1 theelepel peper

Snij grote lappen doormidden. Kook het vlees onder water halfgaar en daarna met de kruiden in wat olie bruin braden. Giet er dan de bouillon en het citroensap over en laat alles zachtjes op een klein vuur en gesloten deksel nog een ½ uur smoren.

919. KU LO YUK 1 (zoetzuur varkensvlees)

500 gram hamlappen, in blokjes	75 gram zelfrijzend bakmeel
2 tenen knoflook, fijnggehakt	1 dl melk
1 grote ui, zeer fijngesneden	2 tomaten, in partjes
2 theelepels djahé	1 blikje ananas stukjes
1 dl water	1 klein potje atjar
1 eetlepel ketjap manis	1 eetlepel aardappelmeel
1 eetlepel bruine basterdsuiker	zout

Maak een saus van melk, zout, knoflook en bakmeel. Laar de stukjes vlees ca. 1 uur hierin marinieren en bak ze daarna in wat olie bruin. Laat ze uitlekken. Breng in een pan het water aan de kook en doe de suiker, ui, atjar, ketjap, tomaat- en ananassukjes en de djahé bij. Bindt de saus met het aardappelmeel en stoof alles gaar. Doe er dan het vlees bij en zet het vuur laag. Serveer dit bij witte rijst, een kipperecht, sate en sambal.

920. KU LO YUK 2 (zoetzuur varkensvlees)

400 gram mager varkensvlees	1 ei
1 middelgrote ui	1 tomaat
50 gram gember	¼ blik ananas
150 gram komkommer	2 dl water
2 dl azijn	2 eetlepels ketjap manis
zout, maïzena en meel	2 eetlepels suiker

Het vlees in blokjes snijden van 2 bij 2 cm, zouten en een half uur tot 3 kwartier in de ketjap zetten (marinieren). Daarna laten uitlekken op een zeef, door het losgeklopte ei en meel halen en frituren. De ui, tomaat, gember, ananas en komkommer in blokjes snijden. De saus wordt gemaakt van water en azijn, opzetten onder toevoeging van suiker. Wanneer dit aan de kook is, afbinden met maïzena tot een saus is verkregen. Hierin de gesneden groenten doen en 10 min. laten stoven. Op het laatst de gefrituurde blokjes vlees toevoegen en op smaak brengen met suiker, zout en azijn.

921. TJ'ING TJOEN TSJOW FAN (gebakken rijst met lente-suitjes)

300 gram afgekoelde rijst	2 eetlepels olie
2 eetlepels sojasaus	6-8 lente-uitjes, grof gesnipperd

Verhit de olie in een wok of wadjan en voeg de afgekoelde rijst eraan toe. Bak de rijst onder voortdurend omscheppen totdat ze wat kleur begint te krijgen. Sprengel de sojasaus over de rijst en voeg terwijl men blijft omscheppen de gesnipperde lente-uitjes toe. Bak het gerecht hierna nog 1 minuut. Dien het gerecht onmiddellijk op. Aan de gebakken rijst kan men nog tal van ingrediënten toevoegen.

Enkele suggesties:

grof gesnipperde gekookte ham	verse gepelde garnalen
stukjes krab of kreeft	losgeroerde eieren stukjes

gekookte boontjes

gekookte doperwtjes

922. Tjai Tsjow Fan I (gebakken rijst met groenten)

6 gedroogde champignons	100 gram taugé
2 eetlepels olie	1 eetlepel sesamolie
2 tenen knoflook, fijngehakt	1 theelepel geraspte gember
2 preien, grof gesnipperd	2 stengels bleekselderie
4 worteltjes in reepjes	200 gram bamboespruiten
300 gram afgekoelde rijst	2 eetlepels lichte sojasaus

Leg de chinese champignons in een kommetje en giet er 2 deciliter kokend water over. Laat dit een half uur staan. Was intussen de taugé en verwijder de schilletjes. Uitlaten lekken in een vergiet. Laat de geweekte champignons even uitlekken, verwijder de stelen en snij de hoeden in smalle reepjes of blokjes. Zeef het weekvocht en hou het apart. Verhit de beide oliesoorten in een wok of wadjan. Fruit hierin onder voortdurend omscheppen gedurende 30 seconden de knoflook en geraspte gemberwortel. Voeg hierna alle groenten (in reepjes gesneden) toe behalve de taugé en bamboespruiten. Laat alles onder voortdurend omscheppen gedurende 3 min. bakken. Schep daarna de taugé, bamboespruiten en de rijst erdoor. Schep alles goed om. Sprenkel de sojasaus over het gerecht en schenk 3 a 4 eetlepels van het gezeefde champignonvocht hier overheen. Schep alles nog enkele malen goed om een dien het gerecht op als de rijst door en door warm is geworden. Hou een kwart van de gesnipperde prei apart en strooi het vlak voor het opdienen over het gerecht.

923. Tjai Tsjow Fan II (gebakken rijst met groenten)

6 grote champignons (300gram)	250 gram dunne sperziebonen
125 gram taugé	125 gram chinese kool of ijsbergsla
2 eetlepels olie	1 eetlepel sesamolie
2 tenen knoflook fijngehakt	1 theelepel gemberwortel
1 prei in reepjes	300 gram afgekoelde rijst
4 eetlepels doperwtjes uit blik	2 eetlepels lichte sojasaus
3 lente-uitjes grof gesnipperd	

Was de champignons of wrijf ze met een vochtige doek schoon. Verwijder het onderste gedeelte van de stelen en snij de paddestoelen hierna in dunne plakjes en vervolgens in smalle reepjes. Maak de boontjes schoon en snij ze in stukjes van 2 à 3 cm. Was de taugé, verwijder de schilletjes en laat het uitlekken. Snij de chinese kool of ijsbergsla in smalle reepjes. Verhit de beide oliesoorten in een wok of wadjan. Fruit gedurende 30 sec. de knoflook en geraspte gemberwortel. Voeg daarna de champignons, prei en boontjes toe. Bak alles onder voortdurend omscheppen gedurende 3 min. Voeg dan de chinese kool (ijsbergsla), taugé, rijst en doperwtjes toe. Bak alles totdat de rijst door en door warm geworden is. Sprenkel er de sojasaus er overheen en schenk er 3 a 4 eetlepels warm water (of nog liever groentebouillon) over. Schep alles nog enkele malen goed om. Dien het gerecht op in een voorverwarmde schaal en strooi er de gesnipperde lente-uitjes over.

924. Hoenan Jo Tjwa Joe (vis op groentebedje uit Hoenan)

700 gram gefileerde zeevis	300 gram chinese kool of ijsbergsla
8 worteltjes	2 stengels bleekselderie
2 eetlepels olie	2 tenen knoflook
2 schijfjes gemberwortel	1 eetlepel sesamolie
2 eetlepels lichte sojasaus	4 lente-uitjes, grof gesnipperd

Vraag de visboer de vis in 8 gelijke stukken te verdelen. Spoel de stukken vis af onder koud stromend water en leg ze in een pan. Doe er water bij zodat de vis net onder staat. Strooi er een halve theelepel zout over. Breng alles heel langzaam tot dicht bij het kookpunt en laat de vis in 7 min. heel zachtjes gaar worden. Neem de stukken vis uit de pan, laat ze even uitlekken op keukenpapier en houd ze warm. Alle groenten in zeer smalle reepjes snijden en droogmaken in bv. een slacentrifuge. Spreid de chinese kool of ijsbergsla uit over de spiegel van een grote ondiepe voorverwarmde schaal. Strooi hierover de worteltjes en vervolgens de bleekselderie. Verhit de olie in een wok of wadjan en fruit hierin de gepelde tenen knoflook en schijfjes gemberwortel onder voortdurend omscheppen voor

ca. 2 min. Schep ze daarna uit de olie en verwijder ze. Neem de wok of wadjan van het vuur en voeg de sesamololie en sojasaus toe. Leg de warme stukken vis op het groentebed. Roer de inhoud van de wok of wadjan nog enige malen goed om en schenk de inhoud dan over de stukken vis. Bestrooi vervolgens alles met wat lente-ui. Het recept voor de vis op een groentebed leent zich voor vele variaties; hierdoor ontstaan steeds weer nieuwe gerechten.

Een aantal suggesties voor de samenstelling van dergelijke groentebedjes:

reepjes ijsbergsla, reepjes wortel, reepjes komkommer, reepjes ijsbergsla, reepjes wortel, reepjes prei reepjes chinese kool, reepjes komkommer, reepjes rode paprika reepjes chinese kool, reepjes prei of lente-ui, maïskorrels

Dit recept is een basisrecept. Vrijwel alle bij ons verkrijgbare soorten zeevis kunnen op deze manier worden bereid. Het gerecht wordt meestal lauwwarmopgediend met daarbij droge rijst royaal bestrooid met gesnipperde voorjaarsui.

925. FOEN JOE (gemarineerde en roergebakken zeevis)

800 gram gefileerde zeevis zoals tarbot, kabeljauw

Voor de marinade:

6 eetlepels lichte sojasaus	3 eetlepels rijstwijn (of droge sherry)
1 eetlepel gemberwortel	½ theelepel 5 kruidenpoeder
½ theelepel zout	

Verder nog:

2 theelepels kruidenazijn	3 eetlepels suiker
5 eetlepels olie	

Spoel de vis af onder stromend koud water. Maak de vis droog met keukenpapier en snij hem in duimdikke lange repen van 5 cm. Maak de marinade door de aangegeven ingredienten met elkaar te vermengen. Laat hierin de repen vis tenminste een uur marinieren. Verhit dan de olie in een wadjan en braad de vis gaar. Voeg onder het bakken de suiker en azijn toe.

926. SZETSJWAN JAUJAN JIOE (gebakken vis uit Swetsjwan)

4 verse kleine makrelen	4 eetlepels rijstwijn (of droge sherry)
2 eetlepels lichte sojasaus	2 theelepels maïzena
2 eetlepels donkere sojasaus	6 eetlepels olie
1 eetlepel gemberwortel	1 eetlepel fijngehakte knoflook
2 eetlepels zwarte bonensaus	1 stukje prei gesnipperd

Spoel de vissen (of wijting) af onder stromend koud water. Maak ze droog met keukenpapier en geef ze met een scherp mesje 3 a 4 schuine inkepingen. Vermengde rijstwijn (of droge sherry) met de lichte sojasaus en wrijf de vissen aan de buitenzijde in met dit mengsel. Laat de vissen daarna 10 min. liggen. Leng intussen de maïzena aan met 1 eetlepel koud water en voeg de donkere sojasaus en resterende rijstwijn (of droge sherry)hieraan toe. Verhit de olie in een grote wadjan en bak de vissen hierin ca. 8 min. aan alle kanten mooi goudbruin. Keer de vissen tijdens het bakken regelmatig om. Laat de vissen na het bakken goed uitlekken en houd ze warm. Haal zoveel olie uit de wadjan zodat er ongeveer 2 eetlepels olie achterblijven. Fruit de geraspte gemberwortel en uitgeperste knoflook gedurende 30 sec. in de resterende hete olie. Voeg de bonensaus toe en doe er 3 dl warm water bij. Roer alles goed om. Voeg vervolgens het maïzena mengsel toe en blijf zo lang roeren totdat een lichtgebonden saus is verkregen. Laat de saus 1 min. doorkoken en leg dan de vissen terug in de wadjan. Laat ze gedurende 2 à 3 min. zachtjes koken in e saus. Doe daarna de gehele inhoud over in een voorverwarmde ondiepe schaal. Bestrooi de vissen met gesnipperde voorjaarsuitjes of wat prei. Geef hierbij drooggekookte witte rijst.

927. HWO SIEN JIOENG BOEN JOE LAU (gebakken vis met Hoisin-saus)

4 kleine verse makrelen	3 eetlepels olie
4 tenen knoflook	1 eetlepel lichte sojasaus
1/2 theelepel gemberwortel	1 theelepel hoisin-saus

2-3 voorjaarsuitjes of prei

Spoel de visfilets af onder koud stromend water. Maak ze droog met keukenpapier. Verhit de olie en fruit hierin de gepelde knoflooktenen zolang tot ze goudbruin zijn. Schep ze uit de olie en verwijder ze. Bak de visfilets gedurende 4 a 5 min. aan alle kanten bruin in de hete olie. Schuif hierna de visfilets naar een zijde en voeg de sojasaus toe. Roer er dan de geraspte gemberwortel door. Schuif dan de visfilets naar het midden van de wadjan en leg er een passend deksel op. Laat alles 1 à 2 min. op een matig vuur staan. Voeg vervolgens de Hoisin-saus toe. Verdeel daarna alles over vier verwarmde borden en strooi er wat gesnipperde voorjaarsui of prei overheen. Geef er witte rijst bij.

928. TJ'ING TSOW HOE JAU HWA JAN (gebakken garnalen met oestersaus)

20 grote garnalen	2 eetlepels olie
2 tenen knoflook	2 schijfjes gemberwortel
1 eetlepel oestersaus	2 eetlepels rijstwijn of droge sherry
1½ theelepels maïzena	

Laat de diepvriesgarnalen eerst ontdooien. Pel de staarten van de garnalen en maak ze droog met een stuk keukenpapier. Verhit de olie in een wadjan en fruit de gepelde knoflooktenen en de gemberwortel totdat de tenen goudbruin zijn. Verwijder hierna de knoflook en gember. Bak de garnalen totdat ze vankleur zijn veranderd. Voeg de oestersaus, de rijstwijn (of droge sherry) en 2 dl kokend water toe. Laat alles gedurende 1 min. zachtjes koken. Leng de maïzena aan met 1 eetlepel koud water. Schuif de garnalen naar een kant van de wadjan en schenk het maïzena mengsel erbij. Roer alles goed om totdat een lichtgebonden saus is ontstaan. Schep de garnalen door de saus en dien ze onmiddellijk hierna op. Geef er gebakken rijst met voorjaarsuitjes bij.

929. SZETSJWAN TSJOW HWA KAU (gebakken garnalen in pikante saus)

20 grote garnalen uit diepvries	2 theelepels maïzena
1 eiwit losgeroerd	1 mespuntje zout

Verder nog:

8 gedroogde lombok rawit	1 theelepels maïzena
1 eetlepel lichte sojasaus	1 eetlepel rijstwijn of droge sherry
1 eetlepel honing	½ eetlepel azijn
1 mespunt zwarte peper	3 eetlepels olie
2 tenen knoflook	2 voorjaarsuitjes gesnipperd
1 theelepels gemberwortel	

Laat de diepvriesgarnalen eerst ontdooien. Pel de garnalenstaarten. Spoel ze af en maak ze droog. Leng de maïzena aan met 1 eetlepel koud water. Roer het eiwit en het zout erdoor totdat een egaal mengsel is verkregen. Leg de garnalen in een kom en giet het maïzena-eiwitmengsel erover heen. Schep alles goed om. Laat de garnalen een uurtje staan, wel af en toe omscheppen. Open de gedroogde pepers en verwijder het zaad. Leng de maïzena aan met 1 eetlepel koud water. Voeg aan het mengsel de sojasaus, rijstwijn (of droge sherry), honing, azijn, peper en eventueel wat zout toe. Verhit de olie in een wadjan en fruit hierin de gepelde tenen knoflook totdat ze goudbruin zijn. Verwijder de knoflook. Fruit dan de chilipepers tot ze eveneens goudbruin zijn. Haal ze er met een schuimspaan uit en leg ze apart. Neem de garnalen uit het eiwitmengsel en laat ze even uitlekken. Bak de garnalen gedurende 1 min. in de resterende olie. Voeg de voorjaarsuitjes en geraspte gemberwortel toe. Laat alles heel even meefruiten onder voortdurend omscheppen. Schuif daarna de garnalen naar een zijde en voeg het maïzenamengsel toe. Blijf roeren totdat de saus lichtgebonden is. Schep daarna de garnalen door de saus en doe onmiddellijk de gehele inhoud over in een ondiepe voorverwarmde schaal. Strooi er daarna de achtergehouden chilipepers over. Geef er witte rijst bij.

930. HOE LAN DOE TSJOW HWA KAU (garnalenbeignets met peultjes en waterkastanjes)

16 grote diepvriesgarnalen	6 waterkastanjes uit blik
2 uitjes fijngesnipperd	½ theelepels gemberwortel
1 mespunt zout	2 theelepels rijstwijn of droge sherry
1 eiwit losgeroerd	1½ theelepels maïzena

6 eetlepels olie

Verder nog:

250 gram peultjes	2 eetlepels sesamolie
2 dl kippebouillon	2 theelepels maïzena
1 eetlepel oestersaus	1 mespuntje suiker

Laat de diepvriesgarnalen eerst ontdooien. Pel de staarten van de garnalen en hak ze fijn. Voeg de zeer fijngehakte waterkastanjes, uitjes, geraspte gemberwortel, zout een rijstwyn (of droge sherry) toe. Schep alles goed om. Voeg aan het eiwit 1 eetlepel koud water en de maïzena toe. Roer tot dit een egaal mengsel is geworden. Voeg dit toe aan de garnalenmassa en laat dit een half uur staan. Schep dan alles goed om en vorm er balletjes van ter grootte van een walnoot. Maak hiertoe de handen vet met de sesamolie. Verhit de andere olie in een wadjan en bak de garnalenbeignets hierin aan alle kanten bruin. Bak niet meer dan 4 à 5 balletjes tegelijk, anders daalt de temperatuur van de olie teveel. Laat de beignets na het bakken uitlekken en houd ze warm. Maak de peultjes schoon. Verhit in een schone wadjan 1 eetlepel sesamolie en fruit hierin de peultjes voor ca. 1 minuut. Schuif de peultjes naar een zijde en voeg de bouillon (water mag ook) toe. Leng de maïzena aan met 2 eetlepels koud water en doe dit door het mengsel in de wadjan. Blijf roeren tot een lichtgebonden is ontstaan. Roer dan de oestersaus en wat suiker door de saus. Schep nu de peultjes weer deze saus. Leg eerst de garnalenbeignets op een voorverwarmde ondiepe schaal. Schep er daarna de peultjes met de saus overheen. Geef er witte rijst bij.

931. KOE LOE JOE LAU (vis in deegjasjes in zoetzure saus)

750 gram gefileerde zeevis	½ theelepel zout
½ theelepel	5 kruidenpoeder
2 eieren losgeroerd	6 eetlepels maïzena
6-8 eetlepels olie	

Verder nog:

3 jonge worteltjes	2 kleine uien
½ komkommer	

Voor de saus:

2 eetlepels lichte sojasaus	3 eetlepels tomatenketchup
2 eetlepels rijstwyn	1 eetlepel azijn
1 eetlepel maïzena	1 teen knoflook
½ theelepel gemberwortel	4 eetlepels doperwtjes, gekookt
1-2 theelepels suiker	2-3 voorjaarsuitjes
stukjes prei of bladselderie	

Spoel de vis (tarbot, griet, kabeljauw of zeewolf) af onder koud stromend water. Maak de vis droog en snijd ze in stukken van 3 x 4 cm. Vermeng het zout met het vijfkruiden poeder en wrijf de stukken vis hiermee in. Haal de stukken vis door de losgeroerde eieren en daarna door de maïzena. Verhit de olie in een wadjan en bak de stukken vis (niet meer dan 6 a 7 tegelijk) aan weerszijden snel goudgeel. Daarna op keukenpapier uitdruipen en laten afkoelen. Vlak voor het opdienen worden de vissen nogmaals gebakken maar dan goudbruin. Door deze wijze ontstaan knapperige deegjasjes. Snij de worteltjes in smalle reepjes (julienne), de uien ieder in acht partjes; maak daarna de rokken van de partjes los. Schil de komkommer, verwijder het zaad en snij hem in kleine blokjes. Bereid de saus door in een pannetje de sojasaus te vermengen met de tomatenketchup (aangelengd met 1 lepel water), de rijstwyn (of droge sherry) en de azijn. Breng alles, onder voortdurend roeren aan de kook. Voeg 2 dl. water toe en laat het mengsel enige minuten zachtjesdoorkoken. Leng de maïzena aan met 2 à 3 lepels koud water. Doe dit bij de inhoud van het pannetje en blijf roeren totdat een gebonden saus is verkregen. Voeg de uitgeperste knoflook en geraspte gemberwortel toe. Laat alles nog 2 minuten zachtjes koken. Schep vlak voor het opdienen de stukjes komkommer en doperwtjes erdoor. Laat er dan nog heel even de kook over komen. Proef de sausen voeg naar eigen smaak wat suiker toe (1 of 2 theelepels). Leg de vis met de knapperige deegjasjes op een voorverwarmde schaal. Strooi er wat gesnipperde voorjaarsuitjes, prei of bladselderie over. Schenk de saus hier overheen. Dien het gerecht onmiddellijk op en geef er witte rijst bij.

932. TSJ'ING FEN DOE BANJIANG (gebakken krab in saus met zwarte bonen)

1 grote verse krab (1,25 kg)	1 eetlepel zoute zwarte bonen
1 teen knoflook	1 eetlepel lichte sojasaus
1 theelepel suiker	4 eetlepels olie
2 schijfjes gemberwortel	1 ei losgeroerd
3 voorjaarsuitjes	stukjes prei of bladselderie

Vraag uw leverancier de krab schoon te maken. Snijd de krab met de poten eraan, in 4 stukken. Spoel de zwarte bonen (blik of pot) in een zeef af onder stromend koud water. Stamp ze in een vijzel tot een pasta en voeg de uitgeperste knoflook, sojasaus en suiker toe. Roer alles goed om. Verhit de olie in een wadjan en fruit de schijfjes gemberwortel onder voortdurend omscheppen voor ca. 1 minuut. Verwijder daarna de schijfjes. Bak de stukken krab gedurende 5 minuten onder voortdurend omscheppen. Voeg dan het zwarte bonenmengsel en twee en een halve dl water toe. Roer alles goed om. Leng de maïzena aan met 2 lepels koudwater. Voeg dit toe aan de inhoud van de wadjan en blijf roeren totdat een gebonden saus is verkregen. Neem de wadjan van het vuur. Leg de stukken krab open voorverwarmde schaal. Voeg aan de saus de voorjaarsui of prei en het losgeroerde ei toe. Roer alles goed om en schenk de saus over de krab. Geef er witte rijst bij.

933. TSJ'ING JOE TSJOW LOEN JOE (gebakken kreeft in pikante saus)

700 gram kreefte- of langoustinestaartjes	1 rode paprika
1 groene paprika	3 eetlepels olie
2 tenen knoflook	½ theelepel gemberwortel
2 eetlepels bonensaus uit blik	1½ dl kippe- of visbouillon
2 eetlepels rijstwijf of droge sherry	1 losgeroerd ei
2 theelepels maïzena	enkele druppels sesamolie

Pel en snij de kreeft- of langoustinestaarten in stukken. Was de paprika's en maak ze schoon. Snij het vruchtvlies in blokjes. Verhit de olie en bak de stukken kreeft gedurende 1 minuut onder voortdurend omscheppen. Schep de stukken er met een schuimspaan uit en laat ze uitlekken boven de wadjan. Hou ze dan warm. Bak daarna in de olie de blokjes paprika voor ca. 1 minuut onder voortdurend omscheppen. Uitscheppen en uit laten lekken. Hou ook de blokjes paprika warm. Voeg daarna de uitgeperste knoflook en geraspte gemberwortel toe aan de overgebleven olie en laat dit enkele ogenblikken fruiten. Voeg onder voortdurend roeren de bonensaus, de bouillon en de rijstwijf (of droge sherry) toe. Laat dit even flink doorkoken. Schenk vervolgens heel langzaam en onder voortdurend roeren het losgeroerde ei erbij zodat er draden in de saus ontstaan. Leng de maïzena aan met 2 lepels koud water. Doe dit bij de saus en blijf roeren totdat een gebonden saus is verkregen. Leg de stukken kreeft op een ondiepe voorverwarmde schaal en drapeer hierover de stukjes paprika. Schenk er dan de saus overheen. Geef dit bij witte rijst.

934. HOE LAN DOE TSJOW TS'AI TSE (schelpdieren met peultjes)

500 gram st.jacobusschelpendieren	of 500 gram grote mosselen
300 gram peultjes	3 eetlepels olie
½ gemberwortel	2 middelgrote preien
2 theelepels maïzena	2 theelepels lichte sojasaus
1 mespuntje zout	2 voorjaarsuitjes gesnipperd

Het gewicht aan schelpdieren is zonder schelp. Maak de schelpdieren goed schoon en verwijder alle ongerechtigheden. Maak ze daarna zo droog mogelijk met keukenpapier. Maak de peultjes schoon en ook zo droog mogelijk maken. Van de preien, het witte en groene gedeelte apart in smalle reepjes snijden. Verhit de olie in een wadjan en bak de schelpdieren voor 1 minuut onder voortdurend omscheppen. Schep ze uit de olie en laat ze boven de wadjan uitlekken. Houd ze daarna warm. Fruit de geraspte gember voor ca. 30 sec. in de overgebleven olie. Voeg vervolgens de peultjes en preireepjes toe. Alles goed omscheppen. Schuif daarna alles naar een zijde en voeg twee en een halve dl. water toe. Leng de maïzena aan met 2 eetlepels koud water. Schenk het mengsel bij het vocht in de wadjan. Blijf roeren totdat een gebonden saus is verkregen. Roer de sojasaus hierdoor en voeg naar eigen smaak wat zout toe. Schuif daarna alle ingrediënten van de zijkant in de saus en schep de warm gehouden schelpdieren hierdoor. Laat heel even de kook erover komen en neem

daarna de wadjan van het vuur. Verdeel de inhoud over 4 voorverwarmde borden en strooi er wat gesnipperde voorjaarsui overheen. Geef er witte rijst bij.

935. HWAJOE TSJANG DOE TSJOW P' IEN (inktvis met peultjes in oestersaus)

500 gram inktvis schoongemaakt	300 gram peultjes
2 eetlepels olie	½ theelepel gemberwortel
2 dl kippe- of visbouillon	1 eetlepel lichte sojasaus
1 eetlepel oestersaus	1 eetlepel maïzena

De schoongemaakte inktvis is zonder kop, ingewanden en tentakels. Vraag de visboer de inktvis in stukjes te snijden van 2 x 6 cm. Spoel de stukjes af onder koud stromend water en maak ze droog. Maak de peultjes schoon en maak ze droog. Verhit de olie in een wadjan en fruit hierin de stukjes inktvis en geraspte gemberwortel voor 2 minuten onder voortdurend omscheppen. Doe dan alles op een groot bord. Verhit de resterende olie en fruit hierin voor 1 min. de peultjes onder voortdurend omscheppen. Doe de bouillon, sojasaus en oestersaus in de wadjan en laat alles aan de kook komen. Leng de maïzena aan met 3 eetlepels koudwater en voeg dit mengsel toe aan de inhoud van de wadjan. Blijf net zolang roeren totdat een gebonden saus is verkregen. Laat alles nog eens flink doorkoken en voeg de inktvis weer toe. Zorg dat alles door en door warm is. Dien het gerecht onmiddellijk op. In China serveert men dit gerecht doorgaans op een bedje van in reepjes gesneden en licht in olie gebakken chinese kool. Men kan ook ijsbergsla nemen.

936. CHINESE GARNALEN

500 gram grote chinese garnalen	2 eiwitten
6-8 eetlepels bloem	½ dl water
1 mespunt knoflookpoeder	olie

Pel eerst de garnalen. Roer dan van eiwit, water en knoflookpoeder een beslag en dompel hierin de garnalen. Maak de olie heet (ca. 180 graden) en doe de garnalen dan een voor een in de hete olie. Zodra ze boven komen drijven, zijn ze gaar. Serveer dit gerecht vooral goed heet.

937. ANG SIO HIE (gefrituurde vis in groentesaus)

1 kg vis bijv. kabeljauw	300 gram witte kool
1 mespuntje djahé	1 mespuntje sambal oelek
1 ui	1 teen knoflook
bloem en maïzena	boter of margarine
azijn en zout	ve-tsin of aroma

De vis schoonmaken en in blokjes van 2 bij 2 cm snijden. Deze blokjes vis zouten en ca. 15 min. laten intrekken, daarna door de bloem rollen en frituren. De witte kool in plakjes van 2 bij 2 cm snijden en in bouillon of water koken. De fijngesneden ui en knoflook aanfrituren met de djahé en sambal. Dit dan toevoegen aan de bouillon met de kool en afbinden met maïzena tot een dikke saus is verkregen. Op smaak brengen met zout, azijn en ve-tsin of aroma. Voor het opdienen de gefrituurde vis toevoegen.

938. PONG TJA KEE (kip met garnalenballetjes in saus)

1 jonge kip	5 tenen knoflook
1 eetlepel meel	50 gram witte kool
100 gram peultjes of boontjes	wat garnalen
wat frikadelletjes	azijn
ketjap manis	peper en zout

Voor de frikadelletjes:

200 gr. garnalen, gepeld	2 tenen knoflook
1 eetlepel meel	wat peper en zout

Eerst maken we de frikadelletjes:

De garnalen en de knoflook zeer fijnmaken en mengen met de rest van de ingrediënten.

Maak hiervan kleine balletjes en kook ze in warm water gaar.

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 2 eetlepels reuzel braden. Voeg hierbij de kippebouillon, de stukjes kip, de garnalen, frikadelletjes, de groenten, de ketjap, de peper en het zout. Nu bindt men de saus met het meel en doe er wat azijn bij.

939. CHA-YEH-TAN (theeblad-eieren)

6 eieren	1 eetlepel zout
2 eetlepels sojasaus	1 hele steranijs
2 eetlepels thee	

Zet de eieren op in een pan met zoveel water dat ze net onder staan. Kook ze 20 min. Draai het vuur uit en laat ze in de pan bijna helemaal afkoelen. Neem de eieren uit de pan en tik de schil van de eieren rondom tot overal barsten ontstaan. Doe de eieren terug in de pan en voeg het zout, de sojasaus, de anijsen de thee toe. Breng het water weer aan de kook en laat ze boven een zeer laagvuur nog 2-3 uur doorsudderen. Voeg eventueel nog wat kokend water toe. Laat de eieren daarna 8 uur op kamertemperatuur staan. Pel de eieren dan voorzichtig. Gebruik ze, in z'n geheel, gehalveerd of in vieren gesneden, als onderdeel van een hors d'oeuvre of een grotere Chinese maaltijd, gecombineerd met meerdere soorten vlees en groenten.

940. SUAN LA T'ANG 1 (zuurhete soep)

4 gedroogde champignons	½ plak tahoe
½ kopje bamboespruiten	150 gram mager varkensvlees
1 liter kippebouillon	1 eetlepel sojasaus
2 eetlepels azijn	2 eetlepels maïzena
1 ei	½ eetlepel sesamolie
1 fijngehakt lente-uitje	zout en peper

Week de champignons een half uurtje in wat warm water. Neem dan de taaie steeltjes eruit en snijd de hoedjes in dunne reepjes. Laat de tahoe en de bamboespruiten uitlekken. Snijd ze net zo fijn als de champignons. Snijd verder het vlees in dunne reepjes. Breng de bouillon, met de sojasaus, champignons, bamboescheuten en het vlees aan de kook in een grote pan. Laat de soep 3 min. zachtjes doorkoken. Voeg dan de reepjes tahoe, peper en de azijn toe. Maak de maïzena aan met wat koud water en roer het door de soep. Laat deze onder regelmatig roeren binden. Kluts het ei en giet dit al roerend in de hete soep. Neem de pan van het vuur en roer er de olie door. Serveer de soep in kommen en garneer de zuur-hete soep met de fijngehakte lente-ui.

941. SUAN LA T'ANG 2 (zuurhete soep)

100 gram cellofaan-noedels	4 gedroogde chinese paddestoelen
15 gram gedroogde wolkoortjes	½ blok tahoe
150 gram hamlappen	200 gram broccoli
¼ winterwortel	75 gram
½ blikje bamboescheuten	2 bouillontabletten
1 eetlepel olie	1 eetlepel sojasaus
2 theelepels suiker	3 eetlepels azijn of witte wijn
1 eetlepel rijstwijn of droge sherry	1 eetlepel aardappelmeel
2 theelepels sesamolie	2 theelepels sesamzaadjes
zout en peper	

Cellofaan-noedels 30 min. in heet water laten weken. Zo ook met de chinese paddestoelen en wolkoortjes (ook paddestoelen). Intussen de tahoe in blokjes snijden. Vlees eerst in dunne plakjes en daarna in reepjes snijden. Van de broccoli de taaie uiteinden verwijderen, stonken van de roosjes snijden, schillen en in plakjes snijden. Rozen in roosjes verdelen. Wortel in stukken van 5 cm snijden, dan in de lengte in plakken en vervolgens in dunne reepjes snijden. Bamboescheuten afgieten en ook in dunne reepjes snijden. Paddestoelen uit laten lekken en stelen verwijderen. Eventueel grote wolkoortjes kleiner snijden en harde stukjes eruit snijden. In een zeef de noedels laten uitlekken. In

een pan 1 liter water met boullontabletten aan de kook brengen. Olie verhitten en vlees en paddestoelen 3 min. bakken. Dan de broccoli, wortel, bamboe, bouillon, sojasaus, suiker, 1 theelepel zout en peper toevoegen. Aan de kook brengen en 3 min. zachtjes koken. Dan de tahoe, noedels, azijn, rijstwijjn (of droge sherry) of eventueel 1 theelepel chiliolie toevoegen. Weer aan de kook brengen en 3 min. zachtjes koken. Aardappelmeel met 1 eetlepel koud water aan maken en al roerende aan de soep toevoegen. Blijf roeren tot de soep lichtgebonden is. Sesamololie en zaadjes erdoor roeren.

942. TOU-SHIH-CHENG-HSIEN-YU (gestoomde zeebaars met zwarte bonen)

1 schoongemaakte zeebaars	2 theelepels zwarte bonen
1 eetlepel sojasaus	1 eetlepel rijstwijjn of droge sherry
1 eetlepel gemberwortel	1 lente-uitje in stukjes van 5 cm
1 eetlepel olie	½ theelepel suiker
zout	

Vraag de vishandelaar de vis schoon te maken. Maar laat de kop en de staart eraan zitten. Was de vis zorgvuldig en dep hem dan droog. Snijd de vis aan weerskanten een paar maal kruislings in en strooi er het zout over. Hak de gefermenteerde bonen grof en roer er dan de sojasaus, de wijjn, de olie en de uiker door. Leg de vis op een bord dat in een stoompan past. Schenk het bonenmengsel over de vis en verdeel de gemberwortel (zeer fijngesneden) en het lente-uitje erover. Plaats het bord op het rooster van de stoompan en sluit deze. Breng het water in de stoompan aan de kook en stoom de vis in ca. 15 min. gaar. De vis moet gaar zijn, maar niet uit elkaar vallen. Serveer de vis als onderdeel van een rijstmaaltijd of als apart hoofdgerecht (voor 3 personen).

943. ROERGEDAKKEN ASPERGES MET KIP EN PEULTJES

750 gram dunne asperges	250 gram peultjes
2 bolletjes gember	400 gram kipfilet
25 gram boter of margarine	3 eetlepels olie
1 teen knoflook	2 eetlepels chinese soja
1 eetlepel rijstwijjn (of droge sherry)	zout

Asperges schillen en houtachtige uiteinden eraf snijden. Kopjes eraf snijden en de rest halveren en in stukken van ca. 5 cm snijden. In een kom doen. Peultjes schoonmaken. In een pan ruim water met zout aan de kook brengen en asperges ca. 4 min. koken, daarna uit de pan scheppen en in een zeef laten uitlekken. Water opnieuw aan de kook brengen en de peultjes hierin ca. 2 min. laten koken. Bij de asperges laten uitlekken. Gemberbolletjes heel fijn snijden. Kipfilet in reepjes snijden. In een braadpan of wadjan boter en olie verhitten tot er net witte damp vanaf komt. Ca. een kwart van de kipreepjes al omscheppend snel rondom bakken. Met een schuimspaan op een bord scheppen en warm houden. Op dezelfde manier de rest van de kipfilet bakken en warm houden. Boven het achtergebleven bakvet 1 teen knoflook uitpersen. Toevoegen: asperges, peultjes, gember en soja of ketjap. Al omscheppend ca. 3 min. bakken. Dan kipfilet en rijstwijjn (of droge sherry) toevoegen en in nog ca. 1 min. heet laten worden. Op smaak brengen met zout. Lekker met mihoen.

944. HOENG SJIOE JOE HWA (visrolletjes met garnalen)

12 grote garnalen	700 gram gefileerde zeevis
2 eetlepels olie	2 schijfjes verse gemberwortel
1 eetlepel lichte soja	2 eetlepels rijstwijjn (of droge sherry)
1½ theelepel maizena	3 voorjaarsuitjes of stukje prei gesnipperd

Voor de visfilets kan bijv. tarbot, griet of kabeljauw gebruikt worden. Laat de vishandelaar 12 gelijke plakken snijden. Laat de garnalen, indien diepvries, eerst ontdooien en pel dan de staarten. Leg op iedere plak vis een garnalenstaart. Rol de plakken vis op en steek ze vast met een houten prikker. Verhit de olie en fruit de verse gemberwortel gedurende 30 sec. onder voortdurend omscheppen. Voeg de visrolletjes toe en laat ze weer onder voortdurend omscheppen precies 2 min. bakken. Voeg direct hierna 1 dl warm water (of nog beter visbouillon), sojasaus en rijstwijjn of droge sherry toe. Leng de maizena aan met 1 eetlepel koud water. Schuif de visrolletjes naar de rechter zijde van de wadjan of wok.

Verwijder de gemberwortel. Voeg het maïzenamengsel toe en roer alles goed dooren laat het even flink doorkoken. Schuif daarna de visrolletjes in de saus en schep de gehele inhoud nog eenmaal om. Schep de rolletjes op een voorverwarmde schaal, verwijder eventueel de houten prikkers en schenk de saus over het geheel. Bestrooi alles met gesnipperde voorjaarsui of prei.

945. NJOE JOEK DOE KOW TSJOW MIE FOEN (mihoen met rundvlees en boontjes)

250 gram mihoen	400 gram mager rundvlees
400 gram dunne sperzieboontjes	2 eetlepels olie
1 eetlepel sesamolie	1 teen knoflook, ragfijn gehakt
1½ dl runderbouillon	½ theelepel geraspte gemberwortel
1 mespunt zout	2 eetlepels lichte sojasaus

Bereid de mihoen zoals aangegeven op de verpakking, laten uitlekken en snijden in stukjes van 5 tot 7 cm. Snij het vlees (kogelbiefstuk, entrecote zonder vetrand) in reepjes. Snij de boontjes in stukjes van 5 cm. Verhit beide oliesoorten in een wadjan. Bak de boontjes al omscheppend voor 2 min. en schep ze daarna uit de wadjan, laat ze boven de wadjan even uitdruipen en houd ze daarna warm. Fruit in de overgebleven olie de knoflook en gemberwortel gedurende 30 sec. Voeg de reepjes vlees toe en laat deze onder voortdurend omscheppen bakken totdat het vlees zijn oorspronkelijke kleur heeft verloren. Schuif het vlees naar een zijde van de wadjan en voeg bouillon, zout en sojasaus toe. Roer alles goed door. Schep de mihoen door het vocht en laat alles 1 tot 2 min. heel zachtjes koken. Schep vervolgens het vlees en daarna de boontjes erdoor. Laat alles door en door warm worden. Serveer het gerecht op voorverwarmde borden. In plaats van rundvlees kan ook lamsvlees of geitenvlees gebruikt worden.

946. TSJOW JOEN HWA KOE TSJOW MIE FOEN (mihoen met garnalen)

250 gram mihoen	250 gram witte kool, ijsbergsla of paksoi
250 gram gepelde garnalen	2 eetlepels olie
1 eetlepel sesamolie	1 teen knoflook ragfijn gehakt
2 eetlepels lichte sojasaus	½ theelepel geraspte gemberwortel
1½ dl kip/visbouillon	1 eetlepel rijstwij (of droge sherry)
zout	2-3 gesnipperde voorjaarsuitjes of stukje prei

Bereid de mihoen zoals aangegeven op de verpakking. Snij de kool, ijsbergsla of paksoi in uiterst smalle reepjes. Verhit beide oliesoorten in een wadjan en bak de garnalen gedurende 10 tot 15 sec. onder voortdurend omscheppen. Schep ze met een schuimspaan uit de olie, laat ze even boven de wadjan uitlekken en houd ze daarna warm. Fruit gedurende 15 sec. de knoflook en gemberwortel in de resterende olie. Voeg de reepjes groente toe en laat deze gedurende 1 min. Onder voortdurend omscheppen, bakken. Doe onmiddellijk hierna de rijstwij of droge sherry, sojasaus en bouillon in de wadjan. Schep alles goed om en laat alles 2 min. doorkoken. Proef het vocht en voeg naar smaak een beetje zout toe. Schep daarna de mihoen en vervolgens de garnalen door de inhoud van de wadjan. Zodra vlees door en door warm is geworden kan dit worden overgedaan in een voorverwarmde ondiepe schaal. Strooi er gesnipperde voorjaarsui of prei over. De garnalen moeten op het allerlaatste moment worden toegevoegd anders worden ze te lang verhit en worden dan taai en minder smakelijk.

947. SIE JOE TSE (rode kip)

1 braadkuiken (1 kg)	1 dl donkere sojasaus
1 dl lichte sojasaus	1 dl rijstwij of droge sherry
2 eetlepels suiker	2 tenen knoflook
50 gram verse gemberwortel	6 segmentjes steranijs
2 theelepels sesamolie	

Kies een pan waarin de kip precies past. Breng de beide sojasauzen, rijstwij, suiker, gesnipperde gemberwortel, gepelde knoflook, steranijs en 4 eetlepels water aan de kook. Roer alles enkele malen goed om en leg de kip in de pan. Leg het deksel erop en laat de kip 20 min. zachtjes sudderen. Schep iedere 5 min. enkele lepels saus over de kip. Neem de kip uit de pan en snij hem in kleine stukken. Leg de kip zoveel mogelijk in het oorspronkelijke model, terug op een voorverwarmde schaal.

Zeef de saus. Schenk een deel van de saus over de kip en dien de rest op in een voorverwarmde sauskom. Geef er droge witte rijst bij.

948. JOE TSJIE TONG (chinese haaienvinnesoep)

1 blikje haaienvinnen (250 gram)	1 liter visbouillon
100 gram gaar kippevlees	1 eetlepel lichte sojasaus
2 eetlepels rijstwij (of droge sherry)	1 theelepel maïzena
1 eiwit losgeroerd	3 voorjaarsuitjes of stukje prei (12 cm)

Breng de inhoud van het blikje met de bouillon aan de kook. Voeg de stukjes kippevlees, sojasaus, rijstwij of droge sherry en zout naar smaak toe. Maak de maïzena aan met 2 eetlepels koud water. Roer deze oplossing door de soep totdat deze heel licht gebonden is. Voeg het eiwit onder voortdurend roeren met een grote vork toe aan de soep. Het eiwit zal draden trekken in de soep. Neem de pan met soep van het vuur. Doe de soep in voorverwarmde kommen of in borden en strooi er wat gesnipperde voorjaarsui of prei over.

949. KOE LOE JOEK (varkensvlees in deegjes met zoetzure saus)

600 gram varkenshaas of filet	1½ eetlepel lichte sojasaus
1½ eetlepel rijstwij	½ theelepel vijfkruidenzout

Voor het beslag:

200 gram bloem	1 eetlepel sesamolie
1 eiwit stijfgeklopt	8 eetlepels olie

Verder nog:

3 dl zoetzure saus	50 gram waterkastanjes
4 eetlepels doperwten	4 eetlepels blokjes komkommer

Snij het vlees in blokjes van 2 cm. Vermeng soja, rijstwij en vijfkruiden zout. Blijf roeren totdat het zout is opgelost. Leg de blokjes vlees in dit mengsel en schep alles goed om. Laat dit een uur staan, af en toe omscheppen. Maak een beslag door de bloem eerst te zeven in een kom. Voeg dan 1 dl water toe en blijf roeren totdat een glad beslag is verkregen. Roer de olie erdoor en spatel daarna zo luchtig mogelijk het eiwit erdoor. Verhit de olie totdat er een blauwewalm vanaf komt. Prik de stukjes vlees aan een vork en haal ze door het beslag. Bak ze met niet meer dan 6 stuks tegelijk goudgeel. Schep ze met een schuimspaan uit de olie. Laat ze even uitdruipen en daarna afkoelen. Vlak voor het opdienen opnieuw bakken totdat ze goudbruin en knapperig zijn. Maak de zoetzure saus warmen voeg de plakjes waterkastanje en gekookte doperwten toe. Laat de saus nog 1 min. doorkoken en voeg vlak voor het opdienen de komkommer toe. Leg de stukjesvlees op een schaal en schep de saus met toebehoren er overheen. Geef er witterijst bij.

Vijfkruidenzout:

6 eetlepels zout gemengd met 1 eetlepel vijfkruidenpoeder. Zoetzure saus: zie dit hoofdstuk.

950. TIM SOEN TSJIOEN (traditionele zoetzure saus)

1 eetlepel lichte sojasaus	1 eetlepel rijstwij of droge sherry
2 eetlepels tomatenpuree	2 eetlepels milde azijn
1-2 eetlepels suiker	1 eetlepel maïzena
1 ui	2 eetlepels olie
4 schijfjes gemberwortel	4-6 gehalveerde tenen knoflook
1 rode lombok in reepjes	1 theelepel geraspte gemberwortel
1-2 eetlepels gembersiroop	

Meng soja, rijstwij, tomatenpuree, azijn, en suiker. Blijf roeren totdat de suiker opgelost is. Voeg daarna 2 dl water toe. Maak de maïzena aan met 3 eetlepels koud water. Snij de ui in 8 partjes en verwijder de rokken. Fruit dan de knoflook en gemberwortel schijfjes totdat de knoflook goudbruin ziet. Verwijder knoflook en gemberwortel uit de olie. Voeg ui, geraspte gemberwortel, lombok en gembersiroop toe aan de achtergebleven olie. Laat alles 1 min. onderomscheppen en roeren, bakken.

Voeg vervolgens het tomatenmengsel toe en breng alles aan de kook. Roer de aangelengde maïzena erdoor en blijf zolang roeren totdat de saus gebonden is. Laat hierna alles nog enkele minuten pruttelen. De zoetzure saus wordt in China bij veel varkensvlees gerechten gegeven. Afgekoeld is de saus in een goed afgesloten pot enkele dagen in de koelkast te bewaren.

951. JING NG FEI NAM (gestoomd varkensvlees met zoetzure saus)

700 gram varkensfricandeau	4 eetlepels donkere sojasaus
2 eetlepels rijstwijijn of droge sherry	2 eetlepels bruine basterdsuiker of honing
200 gram rijst	½ theelepel vijfkruidenpoeder
3 tenen knoflook	

Maak het vlees droog en snij het in dobbelstenen van 2 cm. Voeg suiker, rijstwijijn of droge sherry, vijfkruidenpoeder en uitgeperste knoflook toe aan de sojasaus. Blijven roeren totdat de suiker opgelost is. Laat het vlees hierin marinieren. Af en toe het vlees omscheppen. Rooster de rijstekorrels in een droge koekepan of wadjan totdat ze goudkleurig zien. Doe de rijst op een groot bord en laat hem afkoelen. Stamp daarna de rijst grof in een vijzel. Wentel de stukken vlees door de grofgestampde rijst en leg ze in de stoompan. Stoom het vlees in 2 uur gaar. Dien het vlees op in de een schaal en geef apart hierbij een zoetzuresaus. Het is niet noodzakelijk om aan de saus waterkastanjes, doperwten en komkommer toe te voegen. Geef hierbij drooggekookte witte rijst.

952. NG HIOENG JOEK SIE (rundvlees met vijfkruidensaus)

350 gram mager rundvlees	1 teen knoflook uitgeperst
½ theelepel zout	½ theelepel geraspte gemberwortel
1 eetlepel donkere sojasaus	1 theelepel suiker
1-2 eetlepels olie	1 snufje vijfkruidenpoeder
1½ dl runderbouillon	1 theelepel maïzena

Maak het vlees droog en snij het tegen de draad in dunne plakjes en daarna in reepjes en hierna in kleine blokjes. Doe de knoflook met zout, gemberwortel, sojasaus, suiker en vijfkruidenpoeder in een kom. Roeren totdat zout en suiker opgelost zijn. Marineer het vlees hierin voor 10 tot 15 min. Verhit de olie in een wadjan en voeg het vleesmengsel toe en bak dit onder voortdurend omscheppen gedurende 2 min. Het vlees moet zijn oorspronkelijke kleur verloren hebben. Voeg de enigszins verwarmde bouillon toe en breng alles aan de kook. Maak de maïzena aan met 1 eetlepel koud water. Roer deze oplossing door de inhoud van de wadjan en blijf roeren totdat de saus lichtgebonden is. Dien het gerecht dan meteen op en geef er witte drooggekookte rijst bij

953. WOE DIE HWA (vlindergarnalen)

12 grote garnalen	2-3 eetlepels rijstwijijn of droge sherry
3 eetlepels lichte sojasaus	2 tenen uitgeperste knoflook
4 eetlepels rijstbloem	½ theelepel geraspte gemberwortel
1 losgeroerd ei	150 gram geroosterde en gestampde rijst
2 dl olie	

Laat diepgevroren garnalen net niet helemaal ontdooien. Pel de garnalen maar laat het onderste gedeelte van de staart eraan zitten. Snij met de punt van een scherp mes de rug van iedere garnaal overlans in en wel zo dat de rug net nietin tweeën wordt gesneden. Meng de rijstwijijn met sojasaus, knoflook en gemberwortel. Goed omroeren en de garnalen aan alle kanten met dit mengsel insmeren. Laat de garnalen 15 min. staan. Wentel dan de garnalen door de rijstbloem of maïzena en vervolgens door de fijngestampde rijst. Druk de rijstpoeder flink aan. Verhit de olie en bak de garnalen, niet meer dan 2 à 3 tegelijk, onder voortdurend omscheppen goudbruin. Het bakken mag niet meer dan 2 min. in beslag nemen. Laat de garnalen na het bakken even uitlekken en leg ze op een voorverwarmdeschaal. Geef hierbij een gembersojasaus bij

954. MIHOEN GORENG (gebakken mihoen)

300 gram mihoen	250 gram kippenborstfilet
3 eetlepels olie	100 gram gekookte ham in plakken

1 theelepel laos	1 theelepel ketoembar
1 theelepel djahé	½ theelepel djinten
1 mespunt knoflookpoeder	1 mespunt ve-tsin
300 gram gemengde groenten	75 gram champignons
zout en peper	

Bereid de mihoen zoals op de verpakking staat aangegeven. Snij de kip en de ham in zeer smalle reepjes. Bak de reepjes kip in hete olie zolang tot ze beginnen te kleuren. Schep dan de ham erdoor en voeg wat zout, peper, de laos, ketoembar, djinten, knoflookpoeder, djahé en ve-tsin toe. Schep alles goed om en voeg dande gemengde groenten (chinese of wittekool, worteltjes, taugé, broccoli, prei) toe. Laat alles onder voortdurend omscheppen 4 tot 5 min. bakken. Schep de mihoen met 2 vorken door het mengsel en blijf alles omscheppen tot de mihoen door en door warm is geworden. Opdienen op een voorverwarmde schaal. Geef er insmalle reepjes gesneden omelet, atjar tjampoer en seroendeng bij.

955. MIHOEN DAN OEDANG (gebakken mihoen met garnalen)

300 gram mihoen	2 middelgrote preien
2 ontvelde tomaten	3 eetlepels olie
1 mespunt knoflookpoeder	1 mespunt laos
1 eetlepel ketjap manis	1 eetlepel fijngehakte selderie
250 gram gepelde garnalen	zout

Bereid de mihoen zoals op de verpakking staat aangegeven. Maak de preien schoon en snij ze in smalle ringen. Halveer de tomaten, verwijder zaad en vocht en snij het vruchtvlees in smalle reepjes. Verhit de olie en fruit de prei onder voortdurend omscheppen gedurende 4 min. Voeg wat zout, knoflookpoeder en laos toe. Schep alles goed om. Schep de garnalen en de mihoen erdoor. Blijf zolang omscheppen tot mihoen en garnalen door en door warm geworden zijn. Strooi de reepjes tomaat erover en besprenkel het gerecht met de ketjap. Schep hierna alles nog eenmaal om. Opdienen op een voorverwarmde schaal en strooi er de bladselderie over. Geef er een frisse atjar (ketimoen, tjampoer of taugé) bij.

956. ZHIMA JIJUAN (kiprolletjes met sesamzaad)

1 kippebouillontablet	300 gram kipfilet
1 lente-uitjetje	1 stukje gemberwortel (2 cm)
1 blikje bamboescheuten (230 gram)	1 eetlepel rijstwijjn of droge sherry
5 eieren	2 eetlepels bloem
75 gram witte ongeroosterde sesamzaad	frituurolie en zout

Bouillontablet met ½ liter water aan de kook brengen. In de bouillon de kipfilet 10 min. zachtjes laten koken, daarna uit de pan nemen en in stukjes snijden. Lente-uitjetje fijnsnipperen, bamboescheuten in heel kleine stukjes snijden. Dan in een kom samenvoegen de kip, bamboescheuten, ui, gember, rijstwijjn en 1 theelepel zout. Alles door elkaar scheppen. Dan de 4 eieren loskloppen met een snuffezout. Wok of wijde braadpan invetten met olie en verhitten op een hoog vuur. 1/6de deel van het eimengsel erin schenken en laten uitvloeien tot een dun laagje en een dunne omelet bakken. op dezelfde manier nog

5 omeletten bakken waarbij telkens de wok ingevet wordt. 1 omelet op een plank leggen en in het midden 1/6 deel van het kimpengsel scheppen. Drie kanten van de omelet erover vouwen en dan oprollen. In een diep bord 1 ei met bloem loskloppen en op een ander bord het sesamzaad strooien. Kiprolletjes eerst door eipapje rollen en dan door de sesamzaadjes wentelen. In een frituurpan de olie verhitten tot 175°C of tot er witte damp afkomt. Kiprolletjes in 4 min. goudbruin en gaar frituren. In een vergiet met keukenpapier laten uitlekken. Op een schaal opdienen en geef er een chilisojasaus bij.

957. PA BAIMO (paddestoelen met groente)

12 gedroogde chinese paddestoelen	12 grote champignons
1 struik paksoi	¼ kippebouillontablet
1½ theelepel suiker	2 theelepel maïzena
1 eetlepel melk	1 eetlepel sojasaus

5 eetlepels olie

zout

Gedroogde paddestoelen in 3 dl heet water 30 min. laten weken. Champignons schoonvegen en de hoedjes kruisvormig insnijden. Van de paksoi de stronk (5cm) eraf snijden. Bladeren wassen en in een vergiet laten uitlekken. Dan 1 dl water met bouillon tablet aan de kook brengen. Dan een papje maken van theelepel zout, theelepel suiker, 1 theelepel maïzena en de melk. Al roerende aan de hete bouillon toevoegen tot een lichtgebonden saus is verkregen. In een zeef boven een maatbeker de paddestoelen laten uitlekken. Dan een glad papje roeren van 1 dl weekvocht, sojasaus, 1 theelepel suiker en 1 theelepel maïzena. Van de paddestoelen de stelen verwijderen. Platte ovenschaal voorverwarmen. 1 eetlepel olie verhitten en op een hoog vuur en onder voortdurend omscheppen (roerbakken) de paksoibladeren 1 min. bakken, vervolgens 2 eetlepels water toevoegen en met de deksel op de pan 2 min. stoven. Met een schuimspaan de bladeren eruit nemen, even laten uitlekken en dan in het midden van de schaal scheppen. Dit in de oven op de laagste stand warm houden. Pan of wok met keukenpapier schoonvegen en 2 eetlepels olie verhitten. Chinese paddestoelen 1 min. roerbakken en doorgeroerd weekvocht mengsel toevoegen en nogmaals doorroeren. 5 min. laten stoven tot saus dikgebonden is en paddestoelen gaar zijn. Paddestoelen aan een kant naast de paksoi scheppen en opnieuw 2 eetlepel olie verhitten en de champignons 1 min. roerbakken. Bouillonmengsel erdoor roeren en 5 min. laten stoven tot saus dikgebonden is en de champignons gaar zijn. Champignons met saus aan de andere kant van de paksoi scheppen. Direct opdienen op afgedekt met aluminiumfolie in de oven warmhouden.

958. ZHENG DOUFUXIN (gestoomde tahoehartjes)

1 ei	¾ blok tahoe (500 gram)
½ theelepel suiker	3 eetlepels olie
50 gram noorse garnalen	1 stukje gemberwortel (2 cm)
3 takjes peterselie	½ kippebouillon tablet
2 theelepels maïzena	1 eetlepel rijstwijf of droge sherry
2 dunne preien	sojasaus, peper en zout

Ei splitsen, dooier wordt niet gebruikt. In een stoompan ruim water aan de kook brengen. Intussen de tahoe in stukken snijden en in een mengbeker pureren. Hieraan toevoegen de helft van het eiwit, de suiker, theelepel zout en peper. Alles goed vermengen. Bodem van de stoommand bedekken met een doek en de doek bestrijken met 1 eetlepel olie. De tahoemassa erover uitstrijken (2 eetlepels achterhouden). Dit in de stoompan in 10 min. stevig laten worden. Garnalen afspoelen en droogdeppen. De garnalen in de mengbeker doen, gember schillen en de helft in een knoflookpers boven de garnalen uitpersen. Daarbij toevoegen de rest van het eiwit, 1 theelepel zout en de achtergehouden tahoe. Alles goed vermengen. De doek met de tahoekoek uit de stoommand halen en het garnalenmengsel over deze koek uitstrijken. Tahoekoek voorzichtig dubbelklappen en aan de randen dicht drukken. Terug leggen in de stoommand en opnieuw met doek in 10min. gaar stomen. Intussen bouillon tablet met 1 eetlepel olie en rijstwijf aan de kook brengen. De maïzena met eetlepel water aanlengen en al roerende aan de bouillon toevoegen. Blijven roeren tot een lichtgebonden saus is verkregen. Prei halveren en in de lengte in lange dunne reepjes snijden. Daarna in een wijde braadpan of wok de rest van de uitgeperste gember in eetlepel hete olie 1 min. zachtjes bakken. Op een hoog vuur onder voortdurend omscheppen de prei in 2 min. knappend gaar bakken. Op smaak brengen met enkele druppels sojasaus. In het midden van een schaal de prei scheppen. Tahoekoek op een plank leggen en de doek verwijderen. De koek overdwers in plakjes van 1 cm snijden. Telkens 2 tahoepartjes tegen elkaar leggen (= hartje). Langs de rand van de schaal rond de prei de tahoehartjes rangschikken. Saus erover schenken. Tot het gebruik de schaal afgedekt in de koelkast zetten. Oven verwarmen op 150°C en in het midden van de oven de met aluminiumfolie afgedekte tahoehartjes in 15 min. door en door heet laten worden.

959. ZHA YAZIPIAN (pekingeend met bamboe en peultjes)

300 gram tamme eendborstfilet	2 lente-uitjes
1 stukje gemberwortel (2 cm)	3 eetlepels sojasaus
1 theelepel sichuanpeper	1 gedroogde chilipeper
½ kaneelstokje	1 steranijs
1 blikje bamboescheuten (230 gram)	½ eetlepel rijstwijf of droge sherry
100 gram peultjes	1 appel

1 theelepel suiker
100 gram taugé
frituurolie

½ theelepel bouillonpoeder
2 eetlepels olie
zout

1 lente-uitetje en geschilde gemberwortel fijnsnipperen. In een pan doen, ½ literwater, 2 theelepels zout, gesnipperde lente-uitje, helft van de gember, 1 eetlepel sojasaus, sichuanpeper, chilipeper, kaneelstokje, steranijs en rijstwijjn. Aan de kook brengen en de eendfilet toevoegen en in 15 min. zachtjes gaar koken. Intussen andere lente-uitje in de lengte halveren en stukjes van 2 cm snijden. Peultjes afhalen en wassen. Bamboe in plakjes snijden. Appel schillen, klokhuis verwijderen en in schijfjes snijden. Dan een sausje roeren van 1 eetlepel sojasaus, suiker, theelepel zout, bouillonpoeder en 1 eetlepel water. Eendfilet uit de pan nemen, goed droogdeppen en laten afkoelen. Tot gebruik afgedekt in de koelkast leggen. Taugé wassen en laten uitlekken. Dan olie verhitten tot 175°C. Eendfilet in 3 tot 4 min. knappend en bruin frituren, daarna laten uitlekken op keukenpapier. Schaal voorverwarmen. 2 eetlepels olie verhitten en de rest van de gember 1 min. roerbakken, peultjes toevoegen en 1 min. mee roerbakken. 2 eetlepels water toevoegen en met deksel op de pan de peultjes in 3 min. knapperig gaar stoven. Intussen eendfilet in repen snijden. Dan aan peultjes toevoegen, bamboe, appel, taugé en lente-uitje en 2 min. roerbakken. Eend en sausje aan groentemengsel toevoegen en 1 min. mee roerbakken. Overdoen op een schaal. Lekker met (zilervlies)rijst.

960. SANXIAN YANGROUSI (lamsreepjes met komkommer en paprika)

250 gram lamsoester
1½ eetlepel maïzena
1 blikje bamboescheuten (230 gram)
1 rode paprika
1 stukje gemberwortel (2 cm)
peper

1 ei
½ theelepel zout
½ komkommer
2 lente-uitjes
7 dl olie
2 theelepels rijstwijjn of droge sherry.

Vlees in dunne plakjes en daarna in reepjes snijden. Ei splitsen (dooier wordt niet gebruikt) en eiwit loskloppen. maïzena, zout en peper erdoor roeren. Bamboe in dunne reepjes snijden, zo ook met de paprika. De lente-uitjes in dunne ringen snijden. Gemberwortel schillen en in dunne reepjes snijden. Komkommer halveren en in stukken van 5 cm snijden, zaad verwijderen en de stukken in dunne reepjes snijden. Vlees door eiwitbeslag scheppen en 20 min. laten staan. Schaal voorverwarmen. Olie verhitten en vlees in 2 min. lichtbruin frituren en met 2 stokjes de vleesreepjes uit elkaar halen. Vlees eruit scheppen en uit laten lekken op keukenpapier. In een kom de olie afgieten. In een pan 2 eetlepels olie verhitten en op hoog vuur komkommer, bamboe en paprika 2 min. roerbakken. Lente-uitje en gember toevoegen en 1 min. mee roerbakken. Vlees toevoegen en ½ min. mee roerbakken. Rijstwijjn erdoor scheppen. Overdoen in de voorverwarmde schaal. Lekker met rijst.

961. BASI PINGGUO (gekaramelliseerde appeltjes)

2 eieren
2 appels golden delicious
3 dl olie
150 gram suiker

60 gram bloem
3 eetlepels maïzena
3 eetlepels sesamololie
ijsblokjes

Eieren splitsen en eiwitten loskloppen (dooiers worden niet gebruikt). In een kom de bloem doen. Appels schillen en met een appelboor de klokhuisen verwijderen en in ringen snijden. Appelringen aan de bloem toevoegen. Voorzichtig omscheppen zodat alle ringen rondom met bloem bedekt zijn. Appelringen uit de kom nemen en met de rest van de bloem met maïzena en eiwit tot een dik beslag roeren, eventueel met wat water iets verdunnen. De olie verhitten en ½ eetlepel sesamololie toevoegen. Appelringen een voor een door het beslag halen en in 3 min. goudbruin frituren. Uit de pan nemen en laten uitlekken. De olie in een kom afgieten. Een platte schaal dun bestrijken met sesamololie. Andere schaal 1 liter inhoud, vullen met ijskoud water en ijsblokjes. Suiker, ¾ dl water en 2 eetlepels sesamololie in een pan doen en op een half hoog vuur verwarmen tot de suiker gaat karamelliseren, niet roeren. Als een bruine saus ontstaat het vuur uitdraaien. Appelringen één voor één door de karamel halen en op een schaal leggen. Direct opdienen met een schaal ijswater ernaast. Aan tafel doopt ieder zijn eigen appelbeignets in het ijswater. Hierdoor krijgen de beignets een knapperig karamelkorstje.

962. HONGSHIJIAO ZHAYUPIAN (visbeignets met paprika en prei)

500 gram kabeljauwfilet	1 rode paprika
1 prei	1 stukje gemberwortel (2 cm)
1 eetlepel azijn of witte wijn	2 eieren
50 gram maïzena	1 eetlepel sichuan peperkorrels
2 eetlepels olie	1 theelepel suiker
1 eetlepel sojasaus	2 eetlepels rijstwijn of droge sherry
zout en peper	

Paprika in dunne reepjes snijden. Prei in stukken van 5 cm en daarna in de lengte in dunne reepjes snijden. Gemberwortel schillen en heel fijn snipperen. Vis droog deppen en in stukjes van 2 x 2 cm snijden en met azijn besprenkelen. Tot gebruik afgedekt in de koelkast bewaren. Eieren splitsen (dooiers wordenniet gebruikt). Schaal voorverwarmen. In frituurpan olie verhitten. Intussen eiwit met maïzena tot een glad papje roeren. Vis weer droog deppen, bestrooien met zout en peper en één voor één de blokjes vis door het beslag halen. Visblokjes met 12 tegelijk in 3 min. knapperig bruin frituren en in een vergiet met keukenpapier laten uitlekken. De peperkorrels met de bolle kant van een lepel kneuzen. In een wok of wijde braadpan 2 eetlepels olie verhitten en ophoog vuur gember en peperkorrels roerbakken. Paprika en prei toevoegen en 2 min. mee roerbakken. Suiker, sojasaus en rijstwijn erdoor roeren. Gefrituurde visblokjes erdoor scheppen en alles door en door heet laten worden. Overdoen op voorverwarmde schaal.

963. LASHICAI ROUSI (pittige groenteschotel met vlees)

15 gram gedroogde wolkoortjes	2 rode uien
2 preien	2 rode lomboks
½ blikje bamboescheuten (230 gram)	200 gram hamlappen
100 gram taugé	3 eetlepels olie
½ theelepel suiker	1 eetlepel pikante sojasaus
zout	1 eetlepel rijstwijn of droge sherry

Wolkoortjes (paddestoelen) in heet water 30 min. weken. Uien in achten snijden. 1 prei in dunne ringen snijden en de andere in stukken van 5 cm, daarna in de lengte in dunne reepjes snijden. Van de lomboks de zaadjes verwijderen en in dunne reepjes snijden. Bamboe in dunne reepjes snijden. Wolkoortjes laten uitlekken en harde stukjes eruit snijden. Taugé wassen en laten uitlekken. Schaal voorverwarmen. Olie verhitten en vlees in dunne reepjes gesneden, 2min. roerbakken tot ze rondom bruin zijn. Vlees laten uitlekken. In dezelfde olie ui toevoegen en 2 min. roerbakken. Dan ook de prei, lombok, bamboe en taugé toevoegen en nog 2 min. roerbakken. Suiker, sojasaus en rijstwijn erdoor roeren, daarna vlees erdoor scheppen. Al omscheppend alles door en door heet laten worden. Op smaak brengen met zout en overdoen op de voorverwarmde schaal. Lekker met gebakken rijst met vlees of kip.

964. LIANHUA JITUI (lotusschotel van gestoofde kippepootjes)

12 drumsticks	1 stukje gemberwortel (3 cm)
1 kippebouillontablet	2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel suiker	5 eetlepels olie
3 tomaten	1 citroen
12 lente-uitjes	2 eieren
½ dl melk	zout

Drumsticks waar vlees dun wordt tot het bot insnijden en met een mesje vel en vlees naar het uiteinde van het bot wegschrappen. Gember schillen en in dunne schijfjes snijden. In een braadpan doen liter water, gember, bouillon tablet, sojasaus, suiker en 2 eetlepels olie. Drumsticks erin leggen, aan de kook brengen en in 45 min. zachtjes gaarstoven. Drumsticks uit de pan nemen en het vocht op een hoog vuur in 10 min. tot de helft laten inkoken. Drumsticks er weer in leggen. Tomaten in vieren snijden en zaad en vocht verwijderen. Citroen goed wassen en de schil raspen. Lente-uitjes op een lengte van 10 cm afsnijden. 1ei splitsen en eiwit met melk en zout loskloppen. In een pan met hete olie het eimengsel toevoegen en al roerende zachtjes laten stollen. Grote platte schaal

voorverwarmen. In een wok of wijde braadpan 2 eetlepels olie verhitten. Op een hoog vuur lente-uitjes 1 min. roerbakken. Zout en 1 eetlepel water toevoegen. Met de deksel op de pan lente-uitjes in 10 min. zachtjes gaar koken. Af en toe omscheppen. Intussen op een zacht vuur drumsticks in saus door en door heetlaten worden. Drumsticks af en toe omkeren. Eimengsel in het midden van de warme schaal scheppen en tomaatblaadjes als bloem erin steken. Citroenraspel in het midden over het eimengsel strooien. Drumsticks met de botjes naar buiten er omheen rangschikken en de saus over de drumsticks schenken. Lente-uitjes ertussen leggen. Lekker met gebakken mie.

965. NAI YOU PAICAI (chinese kool in romige saus)

750 gram chinese kool	1 stukje gemberwortel (2 cm)
½ lombok	½ kippebouillontablet
1 dl melk	2 eetlepels olie
1 theelepel suiker	2 theelepels rijstwijf of droge sherry
1 eetlepel maïzena	1 theelepel sesamolie

Koolbladeren losmaken, wassen en uit laten lekken. Gember fijnsnipperen. Van lombok zaadjes verwijderen en heel fijn snipperen. ½ dl water met bouillontablet aan de kook brengen. Helft van de melk erdoor roeren. Schaal voorverwarmen. Olieverhitten en gember 1 min. bakken. Op een hoog vuur kool 3 min. roerbakken. Bouillonmengsel, rijstwijf en suiker toevoegen. Met de deksel op de pan aan de kook brengen en de kool 7 min. zachtjes gaar stoven. Intussen van de maïzena en de rest van de melk een glad papje roeren en al roerende aan de kool toevoegen. Blijven roeren tot een lichtgebonden saus is verkregen. Sesamolie erdoor roeren op smaak brengen met wat zout. Met saus overdoen in de warme schaal. Rode lombok stukjes erover strooien.

966. XIANGGU DOUFU (tahoe met chinese paddestoelen)

12 gedroogde chinese paddestoelen	½ blok tahoe
3 lente-uitjes	1 stukje gemberwortel (1 cm)
½ kippebouillontablet	½ eetlepel rijstwijf of droge sherry
2 theelepels sojasaus	3 eetlepels olie
3 theelepels maïzena	2 eetlepels oestersaus
1 theelepel suiker	

Paddestoelen met heet water 30 min. weken. Tahoe in blokjes van 2x2 cm snijden, in een kom doen en overgieten met 1/2 liter kokend water en 20 min. laten staan. Lente-uitjes in de lengte halveren en in stukken van 5 cm snijden. Gemberwortel schillen en fijnsnipperen. 2 dl water met bouillontablet, rijstwijf en sojasaus verwarmen tot tablet is opgelost. Tahoe en paddestoelen in een zeef laten uitlekken, steeltjes verwijderen. Olie verhitten, lente-uitje en gember ½ min. roerbakken, opzij schuiven en paddestoelen 1 min. mee roerbakken. Bouillonmengsel erover schenken en aan de kook brengen. Tahoe en uigembermengsel erdoorscheppen en 3 min. zachtjes stoven. Intussen een glad papje roeren van maïzena, oestersaus, suiker en 1 eetlepel koud water. Voorzichtig roerend aan tahomengsel toevoegen en nog 2 min. zachtjes laten doorkoken.

967. YUQIU TANG (visballetjesoep)

3 cm gemberwortel	2 lente-uitjes
1 ei	200 gram kabeljauwfilet
1 theelepel olie	1 eetlepel rijstwijf of droge sherry
¾ eetlepel maïzena	2 visbouillontabletten
75 gram ingelegd mosterdblaf	2 plakjes achterham
zout	

Gember schillen, 1 lente-uitjetje in stukjes snijden, ei splitsen en eiwit loskloppen. Kabeljauw in stukken snijden. Lente-uitje en kabeljauw in mengbeker pureren en met knoflookpers de gember boven vismengsel uitpersen. Dan helft van eiwit, 1 eetlepel koud water, 1 theelepel zout, rijstwijf, olie en maïzena toevoegen. Goed vermengen en met natte handen vismengsel tot kleine balletjes draaien. Vervolgens 1 liter water met bouillontabletten aan de kook brengen. Met een schuimspaan de visballetjes in de bouillon leggen en in 5 min. tegen de kook aan gaar laten worden (pocheren). In een zeef boven de bouillon de balletjes laten uitlekken en laten afkoelen. Tot gebruik afgedekt in de

koelkast leggen. Ander lente-uitjetje, mosterdblade en ham in heel dunne reepjes snijden. Visbouillon aan de kook brengen en balletjes, lente-uitje, mosterdblade met ham toevoegen. Opnieuw aan de kook brengen. Opdienen in soepkommen.

968. CHASHAO (geroosterd varkensvlees met honing)

500 gram hamlappen	1 eetlepel wet bean curd
1 eetlepel ground beansauce	2 eetlepels hoisinsaus
½ theelepel vijfkruidenpoeder	2 theelepels suiker
½ theelepel zout	1 theelepel cognac of vieux
600 gram paksoi	1 cm gemberwortel
3 eetlepels vloeibare honing	2 kippenbouillontabletten
1 theelepel oestersaus	

Vlees in plakken van 1 cm snijden. Dan door elkaar roeren de wet bean curd (sojablok in rode saus), ground beansauce (gemalen bonensaus), hoisinsaus, vijfkruidenpoeder, suiker, theelepel zout en cognac. Vlees door deze marinade scheppen en afgedekt 2 uur in de koelkast marinieren. Paksoi in repen van 3 cm breed snijden, wassen en uit laten lekken. Gember schillen. Oven verwarmen op 200°C. Vlees iets laten uitlekken en op rooster spreiden. Rooster met lekbak eronder in de oven schuiven. Vlees 10 min. bakken. Oven op 225°C zetten, vlees bestrijken met honing en in nog 10 min. knapperig en bruin bakken. Intussen platte schaal voorverwarmen. 1 liter met bouillontabletten, gember en oestersaus aan de kook brengen. Paksoi toevoegen en 3 min. koken, daarna paksoi laten uit lekken en op voorverwarmde schaal scheppen. Gember verwijderen. Vlees erop rangschikken. Lekker met gebakken mie.

969. JINGTUAN DAXIA (walvissenschool van gevulde garnalen)

24 ongepelde middelgrote garnalen	1 ei
½ theelepel maïzena	1 eetlepel zwarte sesamzaadjes
¼ rammenas	zout en peper

Garnalen (scampi 5-6 cm) pellen. Bij 12 garnalen de staart laten zitten. Staart insnijden en zwarte draden (ingewanden) verwijderen. Garnalen wassen en goed droogdeppen. Ei splitsen (dooier wordt niet gebruikt) en loskloppen. In een mengbeker de garnalen zonder staart fijnmalen. Toevoegen de helft van eiwit, maïzena, ½ theelepel zout en peper. Alles goed mengen. Andere garnalen op een plank uitspreiden en opendrukken. Met een breed pannenkoekmes iets plat drukken garnalen mengsel erop scheppen en zo vormen dat elke garnaal op een walvis lijkt. In elke walvis 2 sesamzaadjes als ogen duwen. Gevulde garnalen in een stoommandje leggen, afdekken met plastic folie en tot gebruik in de koelkast bewaren. Rammenas schrappen en wassen, in de lengte in vieren snijden en dan in heel dunne plakjes. Op een platte schaal de plakjes rammenas aan een kant als zee met golfjes rangschikken. In de stoompan ruim water aan de kook brengen en stoommandje met garnalen in 4 min. gaar stomen. Gevulde garnalen als school zwemmende walvissen op schaal met rammenasgolven rangschikken. Direct serveren of op een rechaud warm houden.

970. YAOGUO ROUDING (varkensvlees met paprika en cashewnoten)

300 gram hamlappen	4 gedroogde chinese paddenstoelen
1½ theelepel suiker	1 theelepel rijstwijf of droge sherry
3 theelepels maïzena	2 lente-uitjes
1 rode paprika	1 groene paprika
1 theelepel bouillonpoeder	1 theelepel sojasaus
3 dl olie	100 gram ongebrande cashewnoten
2 tenen knoflook	zout en peper

Paddenstoelen 30 min. in heet water weken. Vlees in kleine stukken snijden. Dan rijstwijf, ½ theelepel zout, 1 theelepel suiker en 2 theelepels maïzena samenvoegen en het vlees hierdoor scheppen en 20 min. laten staan. Lente-uitjes in dunne ringen en paprika's in stukjes snijden. Maak een sausje van bouillonpoeder, sojasaus, ½ theelepel zout, ½ theelepel suiker, peper, 1 theelepel maïzena en ¾ dl

water. Olie verhitten en vlees in 3 min. bruin en gaar frituren. Uit de pan of wok scheppen en laten uitlekken in een vergiet met keukenpapier. In dezelfde olie de cashewnoten in 1 min. goudbruin frituren en op keukenpapier laten uitlekken. De olie in een kom schenken. Paddenstoelen laten uitlekken, stelen verwijderen en hoeden in stukjes snijden. Schaal voorverwarmen. 2 eetlepels olie verhitten en de lente-uitjes, paprika en paddenstoelen 3 min. roerbakken en knoflook erboven uitpersen. Sausje nogmaals doorroeren en al roerende aan de groenten toevoegen. Blijf roeren tot een lichtgebonden saus is verkregen. Vlees erdoor scheppen en in 2 min. door en door heet laten worden. Wel af en toe omscheppen. Dan in de warme schaal scheppen en de cashewnoten erover strooien. Direct opdienen of warm houden op een rechaud.

971. HAOYOU NIUROU (ossenhaas in oestersaus)

250 gram ossenhaas	1 ei
2 eetlepels oestersaus	1 eetlepel rijstwijn of droge sherry
1 eetlepel lichte sojasaus	1 theelepel sojasaus met champignonsmaak
1 theelepel suiker	1 theelepel bouillonpoeder
2 lente-uitjes	2 cm gemberwortel
3 eetlepels olie	2 theelepels maïzena
zout en peper	

Ossehaas in dunne plakjes snijden en plakjes in vierkantjes. Ei splitsen en eiwit loskloppen (dooier wordt niet gebruikt). Plakjes ossehaas erdoor scheppen. Maak een marinade van oestersaus, rijstwijn, sojasauzen, suiker, zout, peper, bouillonpoeder en 2 eetlepels water. Laat hierin het vlees 20 min. marinieren. Lente-uitjes snipperen en gember fijnraspen. Schaal voorverwarmen. Olie verhitten en uitgelekt vlees in 2 min. lichtbruin roerbakken. Helft van de lente-uitje en gember toevoegen en ½ min. mee roerbakken. Marinade toevoegen. Maak een papje van de maïzena en 1 eetlepel koud water. Dit al roerende aan de vleesmassa toevoegen en blijven roeren tot een lichtgebonden saus is verkregen. In de warme schaal overdoen en de rest van de lente-uitje erover strooien. Direct opdienen of afgedekt met aluminiumfolie warmhouden in de oven op de laagste stand.

972. XINGREN DOUFU (amandelpudding met meloenballetjes)

8 blaadjes gelatine (15 gram)	½ liter melk
½ liter slagroom	75 gram witte basterdsuiker
3 theelepels amandelessence	½ meloen met groen vruchtvlees
½ eetlepel citroensap	½ meloen met oranje vruchtvlees

Gelatine in ruim koud water 5 min. weken. 1 dl melk verwarmen, gelatine goed uitknijpen, melk van het vuur nemen en de gelatine al roerende in de hete melk oplossen. Rest van de melk, slagroom, suiker en amandel essence erdoor roeren. Rechthoekige lage schaal (¾ liter) onspoelen met koud water. Pudding mengsel erin schenken en laten afkoelen. Afgedekt in de koelkast in 3 uur laten opstijven. Pitten uit meloenhelften verwijderen. Met bolletjeslepel bolletjes uit vruchtvlees steken en besprenkelen met citroensap. Amandelpudding in 12 ruitvormige stukken snijden. Op 4 bordjes elk 3 stukjes pudding leggen in een stervorm. Meloenbolletjes er omheen leggen.

973. DIANXINPI (basisrecept dimsum deeglapjes)

1 ei	75 gram bloem
1 eetlepel aardappelmeel	½ eetlepel olie

Ei loskloppen. Bloem in een kom doen en 1/3 deel van ei erdoor roeren en 2 eetlepels koud water. In 5 min. tot een soepel deeg kneden. Aanrecht of werkplank bestrooien met de helft van het aardappelmeel. Hierop nogmaals het deeg 5 min. kneden en tot een rol vormen en op een bord leggen. Afdekken met plastic folie en uur laten rusten. Intussen vulling maken. Deeg in 20 plakjes snijden. Aanrecht (werkplank) en deegroller weer bestrooien met rest van aardappelmeel. Deegplakjes uitrollen tot flinterdunne ronde lapjes. Vulling in het midden van lapjes scheppen en deeglapjes tussen duim en wijsvinger half dichtknijpen. Op nog zichtbare vulling garnering scheppen. Stoommand invetten met olie. 10 dimsums in mandje zetten en met de deksel op de stoompan in 15

min. gaarstomen. Dimsums op een schaal zetten en direct opdienen. Rest van de dimsums op dezelfde manier gaarstomen.

974. ROUSHAOMAI (dimsums met gehaktgroentevulling)

100 gram witte kool	6 worteltjes
50 gram taugé	150 gram rundergehakt
1 eetlepel sojasaus	½ theelepel sesamolie
½ theelepel suiker	10 sprietjes bieslook
20 dimsum deeglapjes	zout en peper

Kool in dunne reepjes snijden en reepjes fijnsnipperen. Worteltjes grof raspen. Taugé wassen en laten uitlekken. Dan bij elkaar doen de taugé, kool, gehakt, 2/3 deel van wortel, sojasaus, zout, peper, sesamolie en suiker. Bieslook erover fijnknippen en alles goed vermengen. Deeglapjes vullen met dit mengsel en garneren met de rest van de wortel. Zie verder basisrecept dimsums.

975. XIASHAOMAI (dimsums met garnalengehaktvulling)

1 gedroogde chinese paddestoel	75 gram gepelde garnalen
1 ei	100 gram varkensgehakt
1 theelepel lichte sojasaus	½ theelepel sesamolie
½ theelepel zout	½ theelepel suiker
1 theelepel maïzena	2 worteltjes
20 dimsum deeglapjes	peper

Paddestoel 15 min. in heet water weken. Garnalen afspoelen onder koud stromend water en uit laten lekken. Van paddestoel steel verwijderen. Paddestoel en garnalen heel fijn hakken of pureren. Ei splitsen en eiwit loskloppen. Dan ineens kom het gehakt, paddestoelgarnalen, helft van eiwit, sojasaus, sesamolie, zout, peper, suiker en maïzena bij elkaar doen. Alles goed mengen. Worteltjes grof raspen. Deeglapjes vullen met garnalen gehaktmengsel en garneren met wortel. Zie verder basisrecept dimsums.

976. JISHAOMAI (dimsums met kippreivulling)

1 dunne prei	2 eieren
25 gram gezouten cashewnoten	250 gram kipfilet
1 eetlepel sojasaus	1½ eetlepel rijstwijn of droge sherry
½ theelepel suiker	½ eetlepel maïzena
1 teen knoflook	½ eetlepel boter
20 dimsum deeglapjes	zout en peper

Prei fijnsnipperen en in een zeef wassen. 1 ei splitsen en loskloppen. Cashewnoten fijnmalen. Kipfilet droogdeppen en in stukken snijden. Kip aan noten toevoegen en pureren. Daarbij voegen de prei, sojasaus, rijstwijn, suiker, zout, peper, helft van eiwit en maïzena. Knoflook erboven uitpersen en alles door elkaar roeren. Dan 1 ei, eierdooier en rest van eiwit met 2 eetlepels water, zout en peper loskloppen. Boter smelten en al roerende eimengsel op zacht vuur laten stollen. Roerei op bord laten afkoelen. Deeglapjes vullen met kip preimengsel. Garneren met stukjes roerei. Zie verder basisrecept dimsums.

977. DOUFU SHAOMAI (dimsums met tahoepaddestoelvulling)

3 gedroogde chinese paddestoelen	½ blok tahoe (250 gram)
2 lente-uitjes	1 cm gemberwortel
2 waterkastanjes uit blik	2 eetlepels olie
1 teen knoflook	1 ei
1 eetlepel lichte sojasaus	1 theelepel sesamolie
½ eetlepel maïzena	2 eetlepels gedroogde zeewierreepjes
zout	

Paddestoelen 30 min. in heet water weken. Tahoe in stukken snijden en fijn prakken. Lente-uitjes fijn snipperen. Gember schillen en fijnsnipperen. Waterkastanjes fijn snijden. Stelen van paddestoelen verwijderen en hoeden heel fijn snijden. Olie verhitten en gember en lente-uitje 2 min. zachtjes bakken. Tahoe, waterkastanje en paddestoelen toevoegen. Knoflook erboven uitpersen. Op hoog vuur 2 min. roerbakken. Intussen ei splitsen en eiwit loskloppen. Door tahomengsel sojasaus, sesamololie en zout roeren. Van het vuur nemen en helft van eiwit en maïzena erdoor roeren. Laten afkoelen. Deeglapjes vullen met mengsel en garneren met zeewierreepjes. Zie verder basisrecept dimsums.

978. XIESHAOMAI (dimsums met krabvulling)

250 gram diepvries krabsticks	2 lente-uitjes
1 ei	1 eetlepel lichte sojasaus
1 eetlepel maïzena	2 theelepels rijstwijn of droge sherry
35 gram gepelde garnalen	20 dimsum deeglapjes peper

Krabsticks in 2 uur laten ontdooien en in kleine stukjes snijden. Lente-uitjes fijnsnipperen. Ei splitsen en eiwit loskloppen. Dan in kom samenvoegen de krab, lente-uitje, helft van eiwit, sojasaus, rijstwijn, maïzena en peper. Alles goed mengen. Garnalen in een zeef onder koud stromend water afspoelen en laten uitlekken. Garnalen klein snijden. Deeglapjes vullen met krabmengsel. Garneren met garnalen. Zie verder basisrecept dimsums.

979. ZHENZHU ROUWAN (gestoomde parelballetjes)

100 gram parboiled rijst	3 gedroogde chinese paddestoelen
2 lente-uitjes	½ cm gemberwortel
2 waterkastanjes uit blik	1 ei
100 gram tartaar	100 gram rundergehakt
1 teen knoflook	zout

Rijst met ½ liter koud water minstens 3 uur laten weken. Paddestoelen 30 min. in heet water weken. Lente-uitjes heel fijn snipperen. Gember schillen en in knoflookpers doen. Waterkastanjes in heel kleine stukjes snijden. Ei loskloppen. Paddestoelen laten uitlekken, stelen verwijderen en hoeden in heel kleinestukjes snijden. Dan in een kom bij elkaar doen de tartaar, gehakt, helft van ei, lente-uitje, paddestoelen, waterkastanjes en zout. Gember erboven uitpersen. Goed vermengen en tot 12 kleine balletjes vormen. Rijst in zeef goed laten uitlekken. Op keukenpapier rijst uitspreiden, zodat overtollig vocht kan worden opgenomen. Rijst overdoen op bord en vleesballetjes erdoor rollen tot ze rondom bedekt zijn met rijst. Goed aandrukken. Stoommand bestrijken met olie en balletjes erin leggen. Dan in stoompan in 30 min. gaarstomen. Balletjes op schaal leggen. Lekker met chilisojasaus.

980. LAJIANGYOU (chilisojasaus)

1 dl lichte sojasaus	2 theelepels chiliolie
1 theelepel sesamololie	

In een sauskom de sojasaus, chiliolie en sesamololie door elkaar roeren.

981. TANGCUZHI (zoetzure saus)

1 cm gemberwortel	1 eetlepel olie
1 eetlepel lichte sojasaus	1 eetlepel rijstwijn of droge sherry
3 eetlepels gezeefde tomaten	2 eetlepels azijn of witte wijn
2 eetlepels suiker	2 theelepels chilisaus
1 eetlepel maïzena	

Olie verhitten en geschilde gember in knoflookpers erboven uitpersen en 1 min. zachtjes bakken. Al roerende toevoegen de sojasaus, rijstwijn, gezeefde tomaten, azijn, suiker, 3 eetlepels water en chilisaus. Verhitten en blijven roeren. Maak een papje van maïzena en 2 eetlepels koud water en toevoegen aan hete vocht. Blijven roeren tot een dikgebonden saus is verkregen. In een sauskom doen en laten afkoelen. Eventueel nog iets verdunnen met 12 eetlepels water.

982. OEDANG WOTIAP (gepaneerde en omwikkelde garnalen)

4 grote garnalen	4 plakken dingesneden ham
1-2 eieren	2 tenen geperste knoflook
zout	

Verwijder de ingewanden van de garnalen en kook ze 5 a 6 min. in water met wat zout. Pel ze daarna en laat ze uitlekken. Haal de garnalen door het even opgeklopte ei waaraan wat zout en de knoflook zijn toegevoegd. Wikkel de ham eromheen, paneer ze en haal ze dan weer door het ei. Vervolgens weer door het paneermeel en bak ze in de hete olie aan alle kanten goudbruin. Eet ze met een zoetzure of gembersaus.

JAPANESE GERECHTEN

983. SUKIYAKI (lendebiefstuk met groenten)

Voor de saus:

200 ml mirin (zoete rijstwijn)	200 ml soyasaus
100 ml sake (rijstwijn)	4 theelepels suiker

Mix de ingredienten van de saus in een klein pannetje en breng het geheel aan de kook.

800 gram dun gesneden lendebiefstuk	4 eieren, losgeklopt
8 shitake paddestoelen	2 preien in stukjes van 5 cm
100 gram spinazie	2 grote uien in halve ringen
½ blok tofu (tahoe)	100 gram bamboespruiten
200 gram mihoen	

Verhit de pan die van te voren ingevet is met olie. Leg nu de prei (schuingesneden stukjes van 5 cm) en ui in de pan en zodra deze een bruine kleur vertonen, maakt men een ruimte in het midden waarin het vlees gelegd wordt. Voeg 100 tot 150 ml saus toe alsmede 50 ml van een vleesbouillon. Vervolgens voegt men de tofu (in blokjes), bamboespruiten, mihoen, paddestoel en groente toe en verhit alles tot het gaat sudderen. Indien het vochtpeil in de pan te laag wordt, voegt menbouillon en saus toe.

984. GYANABE (soort sukiyaki)

800 gram dun gesneden lendebiefstuk	1 blok tahoe
2 dunne preien	150 gram mooie gave champignons
1 blikje bamboespruiten	100 gram spinazie
¼ Chinese kool	½ dl sojasaus
2 eetlepels suiker	½ dl mirin (zoete rijstwijn)
enkele eetlepels	olie enkele eetlepels water

Vraag de slager de lendebiefstuk zeer dun te snijden. Snijd het blok tahoe in blokjes van 1,5 cm. Maak de groenten schoon. Snijd de prei diagonaal in dunnerepen en de champignons in plakken. Laat de bamboescheuten uitlekken. Snipper de kool grof. Schik het vlees en de groenten en tahoe mooi op borden of een grote schaal. Roer een sausje van de sojasaus, suiker, rijstwijn en wat water. Doe het sausje in een mooi kommetje. Men kan het gerecht op twee manieren eten. De eerste manier: Laat de olie heet worden in een platte pan met een dikke bodemen bak hierin het vlees en de groenten enkele minuten. Serveer het dan met de saus er apart bij. De tweede manier: Laat de olie heet worden in de pan en leg de groenten (behalve de spinazie) erin. Giet de saus erover en laat het geheel 6-8 minuten zachtjes sudderen. Voeg dan de spinazie en het vlees toe en laat het nog een paar minuten sudderen. Duw alles steeds onder de saus. Serveer het gerecht. Lekker hierbij smaakt rijst of Japanse vermicelli (shirataki).

985. TENDON (gefrituurde grote garnalen)

8 grote garnalen of 16 steurgarnalen, diepvries	2 scholfilets
1 ei	100 gram bloem

2 dl dashi (visbouillon)
2 eetlepels mirin

2 eetlepels sojasaus
frituurolie

Maak eerst de saus. Hiervoor heeft men dashi nodig. Dit is instant in pakjes te koop, maar men kan ook gewoon visbouillon gebruiken. Laat de grote garnalen ontdooien en gebruik ze dan direct. Pel ze, maar laat aan de onderkant het uiterste stukje van het pantsertje zitten. Snijd de staarten open en trek de zwarte draad eruit. Snijd de scholfilets in niet te kleine stukken. Men heeft 16 stukjes nodig. Steek dan steeds een grote garnaal met aan weerskanten een stukje filet aan een bamboespiesje. Klop voor het beslag het ei los met de bloem en 1 dl koud water. Het beslagje hoeft niet helemaal glad te zijn. Haal de spiesjes door het beslag en frituur ze daarna in de hete olie croquant, maar niet te bruin. Meng de dashi, sojasaus en mirin (sake) door elkaar. Breng het geheel aan de kook, neem de pan van het vuur en giet de saus over de garnalen. Serveer de grote garnalen op een schaal met gekookte rijst. Versier de schotel met enkele sperziebonen die men aan een prikkertje schuift, door het beslag haalt en daarna frituurt, terwijl men ook plakken aubergine en gebakken oesterzwam op de schotel kan leggen. Ook rauwe groenten smaken op deze manier gebakken uitstekend.

986. OMRAISU (rijstomelet, speciaal voor kinderen)

1 kipfilet
100 gram rijst
3 eetlepels sojasaus
4 eetlepels olie
roosjes broccoli

2 dl kippebouillon
2 theelepels gemberwortel
4 eieren
peper en zout

Kook de kipfilet in de bouillon in 10 min. gaar. Neem het vlees uit de bouillon en snijd het in blokjes. Kook de rijst gaar in de kippebouillon. Vermeng de stukjes kip met de rijst en geraspte gemberwortel en schep er de sojasaus door. Verwarm dit mengsel met elkaar. Klop de eieren los met wat water en peper en zout naar smaak. Bak hiervan in de hete olie twee dunne omeletten. Verdeel het rijstmengsel over de omeletten en klap deze dubbel. Snijd de omeletten in, zodat een mooi ruitwerk ontstaat en maak er met een klein stukje ei en vier roosjes broccoli een schildpad van.

987. SUSHI (gekruide rijst)

400 gram kortkorrelige rijst

1 stukje kombu (soort gedroogd zeewier) 5 cm

Voor de dressing:

4 eetlepels rijstazijn
2 theelepels zout

3 eetlepels fijne kristalsuiker
2 eetlepels mirin, sake of droge sherry

Was de rijst zorgvuldig en laat hem 20 min. weken in ruim water. Laat de rijst dan 30 min. uitlekken. Breng 6 dl water aan de kook en voeg de uitgelekte rijst toe. Doe het stukje kombu erbij. Breng alles opnieuw aan de kook. Leg het deksel op de pan en laat de rijst 15 tot 18 min. zachtjes koken. Maak intussen de dressing voor de sushi door alle aangegeven ingrediënten met elkaar te vermengen. Blijf roeren totdat zout en suiker opgelost zijn. Neem de pan met rijst van het vuur en laat hem met gesloten deksel 10 min. staan. Neem hierna het stukjekombu weg en doe de rijst in een grote kom. Schep de rijst eenmaal om met een grote vork. Schenk direct hierna de dressing erover. Schep de rijst opnieuw om en laat de rijst afkoelen tot dat ze lauwwarm is en geschikt om te verwerken.

988. FUKUSA-SUSHI (gekruide rijst met vis, krab en groenten in omelet)

2 eetlepels japanse soja
1 eetlepel suiker
4 bamboespruiten
6 eieren
½ eetlepel olie
gekruide rijst

4 gedroogde japanse champignons
150 gram gekookte krab
150 gram gefileerde zeevis
4 eetlepels gekookte doperwtten
zout

Snij de gefileerde vis (zalm of makreel) in uiterst smalle reepjes en de uitgelekte bamboespruiten in uiterst kleine stukjes. Bereid de gekruide rijst zoals in recept 751 en laat deze afkoelen. Spoel de champignons af en leg ze in een kom. Giet er zoveel kokend water over totdat ze net onder staan en

laat ze 30 min. weken. Zeef het weekvocht door een doek en houd dit weekvocht apart. Verwijder de stelen en snij de hoeden in heel smalle reepjes. Breng 1 dl weekvocht samen met de sojasaus en suiker aan de kook. Voeg de reepjes champignon toe en laat ze 10 min. zachtjes koken. Laat de reepjes daarna in het vocht afkoelen. Laat evt. diepgevroren krab eerst geheel ontdooien. Snij de krab in stukjes en verwijder alle ongerechtigheden. Laat de reepjes champignon nadat ze zijn afgekoeld, uitlekken. Vermeng de gekruide rijst met de reepjes champignon, krab, vis, bamboescheuten en doperwten. Doe alles in een rechthoekige bak. Legop de inhoud een plankje dat precies in de bak past en plaats hierop een gewicht. De rijst met de ingredienten moet zo stijf mogelijk op elkaar geperst worden. Roer de eieren los en voeg 3 eetlepels water en wat zout toe. Bak hiervan in een licht met olie ingewreven rechthoekige omeletpan 8 zeer dunne omeletjes. Laat ze koud worden en leg ze op bamboematjes of servetjes. Verdeelde samengeperste rijst over de omeletjes. Rol de omeletjes met behulp van de bamboematjes of servetjes tot zeer stijve rollen. Snij elke rol in 4 tot 5 gelijke stukken en leg ze op een platte schaal.

989. GOHAN (doorgekookte rijst)

Voor 4 personen neemt u 200 gram kortkorrelige rijst. Was de rijst zorgvuldig en laat hem dan 5 min. in ruim water staan. Hierna ineen vergiet 30 min. laten uitlekken, liefst op een tochtige plaats zodat de rijst goed opdroogt. Doe de rijst in de pan en schenk er 3 dl water koud waterbij. Breng alles langzaam aan de kook. Laat de rijst dan 1 min. stevig doorkoken. Leg het deksel op de pan en zet het vuur zo laag mogelijk. Kook de rijst zachtjes in 20 tot 25 min. droog en gaar. De deksel tijdens het koken niet vande pan nemen en ook niet omroeren. Na de aangegeven kooktijd de pan van het vuurnemen en nog 10 min. met het deksel erop laten staan. Schep daarna de volkomendrooggekookte rijst eenmaal luchtig met een grote vleesvork om. Opdiene in voorverwarmde eenpersoons kommetjes.

990. TONKATSU GOHAN (rijst met varkensvlees)

200 gram kortkorrelige rijst
zout en verse peper
1 losgeroerd ei
olie voor de frituur

400 gram varkensfilet in 4 plakken
3 eetlepels gezeefde bloem
4 eetlepels kruim van oud wittebrood

Verder nog:

2 kleine uien
2 dl dashi
4 voorjaarsuitjes
6 losgeroerde eieren

2-3 eetlepels olie
2 eetlepels mirin, sake of droge sherry
2 eetlepels donkere japanse soja
1 eetlepel lichte japanse soja

Bereid de rijst zoals in recept 791 en houd deze warm. Maak het vlees droog en wrijf het in met wat peper en zout en stuif door een zeefje aan alle kanten wat bloem erover. Haal de plakken vlees door het ei en wentel ze hierna door het brood kruim. Druk het broodkruim met een platte hand goed vast. Laat de plakken hierna enkele minuten liggen. Bak ze vlak voor het opdienen in de hete olie in 7 tot 8 min. boven een matig vuur. Na het frituren, de plakken vlees op keukenpapier laten uitlekken. Snij de uien in 8 parten en verwijder de rokken. Fruit de uien totdat ze beginnen te verkleuren. Voeg dashi, mirin of een vervanger (sherry, medium dry met 1 theelepel witte basterdsuiker of sake) ervan, sojasauzen en schuin gesnipperde voorjaarsuitjes toe. Breng alles aan de kook. Schep het goed om en voeg de losgeroerde eieren erbij. Schep alles nogmaals goed m en neem de pan van het vuur. Snij het vlees in smalle repen, maar zorg dat het wel in de oorspronkelijke vorm blijft. Schep de hete rijst in kommetjes. Leg in de ene helft het gebakken en in reepjes gesneden vlees en schep in de andere helft het mengsel van uien en eieren.

991. TARA CHIRINABE (kabeljauw met chinese kool)

600 gram gefileerde kabeljauw 8 grote bladeren van chinese kool 400 gram jonge spinazie
8 grote champignons 2 stukken tahoe 2 eetlepels sesamololie 200 gram kortkorrelige
rijst 8 voorjaarsuitjes of 4 dunne preitjes zout

Bij de Tara chirinabe hoort een ponzusaus die kant en klaar verkrijgbaar is. Zelf bereiden duurt 3 maanden. Snij de afgespoelde vis in schuine repen van 2 cm dikte. Spoel de koolbladeren af en

leg ze in een pan met kokend water. Kook de bladeren 4 min. en laat ze uitlekken in een vergiet. Verwijder hierna de dikste nerven, maar zodanig dat de vorm van de bladeren bewaard blijft. Leg ze daarna uit op een werkplank of aanrecht. Was de spinazie en verwijder alle steeltjes en leg dan de spinazie voor 1 min. in warm water (75 C). Dan de spinazie laten uitlekken en in 8 porties verdelen. Knijp er met de handen nog zoveel mogelijk vocht uit. Vorm rolletjes van de spinazie en leg ze op de koolbladeren. Rol de bladeren er omheen en steek ze vast met houten prikkers. Wrijf de champignons af met een vochtige doek en verwijder de stelen. Snij de champignons in twee-n of drieen. Snij de voorjaarsuitjes of preitjes in stukken van 3 a 4 cm. Snij de plakken tahoe (5x5 cm) in blokjes van 1 cm. Bak de blokjes aan alle kanten goudgeel en laat ze uitlekken. Leg ze daarna in een kom en voeg koud water toe totdat ze net onder staan. Laat ze 15 min. staan en daarna laten uitlekken in een zeef. Leg alle ingrediënten, soort bij soort, op een grote schaal en plaats deze in de koelkast totdat men aan tafel gaat. Bereid de rijst zoals in recept "gohan" en houd deze warm. Verwarm de saus tot lauwwarm. Breng 1 liter dashi aan de kook en voeg 2 eetlepels lichte japanse sojasaus, 2 eetlepels mirin of vervanger toe. Plaats de pan met dashi op een réchaud op tafel. Snij de koolrolletjes in plakken van 3 cm. Verwijder de houten prikkers. Leg de plakken bij de overige ingrediënten en plaats de schaal op tafel. Begin met de handelingen om vis te pochere (reken op 6 tot 8 min.). Wanneer alle gasten een deel van de vis hebben, warm dan de plakken gevulde kool op in de bouillon. Kook daarna de champignons 2 à 3 min. Doe hetzelfde met de voorjaarsuitjes of prei en warm tot slot van de maaltijd de blokjes tahoe (tofu) op in de bouillon. Zorg ervoor dat iedere gast een met witte rijst gevuld kommetje heeft dat telkens bijgevoerd kan worden. In Japan bevat een kommetje niet meer dan 3 à 4 eetlepels rijst.

992. BUTANIKU NO HIYASHICHIRI (zomerse varkensfricandeau)

2 flinke japanse stengeluien	4 sliertsjalotten of 2 jonge dunne preien
50 gram verse gemberwortel	600 gram varkensfricandeau met vetrand
zout	4 gesnipperde voorjaarsuitjes

Snij stengeluien, sliertsjalotten of preien in stukken van 4 cm. Schil de gemberwortel en snij hem in ragfijne plakjes. Breng 2 tot 3 dl water aan de kook en voeg het vlees toe. Schuim het oppervlak enkele malen zorgvuldig af. Voeg de stukjes ui, sjalot of prei en gemberwortel toe. Leg het deksel op de pannen laat het vlees in 2 uur heel zachtjes trekken. Neem het daarna uit en spoel het af zodat de grootste warmte is verdwenen. Leg het daarna terug in het stoofvocht en laat het hierin koud worden. Daarna het vlees afdrogen en in plakken van 3 mm dikte snijden. Leg de plakken dakpansgewijs in een krans op een grote platte schaal. Leg in het midden de gesnipperde voorjaarsui en geef apart kleine kommetjes met Ponzusaus erbij.

993. JAGAIMO NIKKOROGASHI (gestoofde aardappelen met varkensvlees)

750 gram aardappelen	1 grote ui
125 gram mager varkensvlees	4 verse shiitake of 6 grote champignons
10 worteltjes	4-5 eetlepels olie
6-7 dl kippebouillon	enkele druppels rode peperolie
½ dl donkere sojasaus	3 eetlepels suiker

Kies bij voorkeur aardappelen die even groot zijn. Schil ze en snij ze in 2 tot 3 gelijke parten. Snij de ui in 4 tot 6 gelijke parten en maak de rokken los. Wrijf de paddestoelen met een vochtige doek schoon, verwijder de stelen en snij de hoeden in smalle repen. Snij de worteltjes in smalle plakjes. Verhit de olie in een wadjan en voeg enkele druppels rode peperolie toe. Bak de aardappels eerst 2 min. onder voortdurend omscheppen. Voeg daarna de uien, paddestoelen, vlees en worteltjes toe. Ga door met omscheppen totdat het vlees zijn kleur heeft verloren en de uien wat glazig zien. Doe dan alles in een hoge pan. Voeg bouillon, sojasaus en suiker toe. Breng het aan de kook, leg de deksel op de pan en zet het vuur lager. Laat alles 15 min. zachtjes sudderen. Schud de pan intussen geregeld om opdat alle ingrediënten door het stoofvocht bedekt worden. Neem daarna de deksel van de pan en laat alles 7 à 8 min. zachtjes doorkoken waarbij een deel van kookvocht dient te verdampen. Verdeel de inhoud met stoofvocht over 4 voorverwarmde kommen. Dien het gerecht zo warm mogelijk op.

994. ASUPARAGASUGOHAN (rijst met kip en asperges)

300 gram mager kippevlees
1 liter dashi/kippebouillon
2 eetlepels mirin
250 gram kortkorrelige rijst
2 gesnipperde voorjaarsuitjes

12 asperges bij voorkeur groene
2 eetlepels lichte sojasaus
1 eetlepels donkere sojasaus
1 eetlepel geraspte gemberwortel

Maak het kippevlees droog en snij het in blokjes van 1 cm, bestrooi ze met wat zout en laat ze 15 min. liggen. Schil de asperges en snij aan de onderkant een stukje van 3 a 4 cm af. Snij hierna de asperges in stukken van 4 cm. Snij dikke stukken doormidden. Breng de dashi of visbouillon aan de kook, voeg sojasauzen, mirin of vervanger, gemberwortel en zout naar smaak toe. Roer alles goed dooreen en wacht tot alles opnieuw aan de kook is gekomen. Strooi dan de gewassen en gedroogde rijst langzaam in de pan zodat alles blijft koken. Laat alles enkele minuten flink doorkoken. Temper het vuur en leg de deksel op de pan. Laat de inhoud 10 min. zachtjes doorkoken totdat het vocht bijna geabsorbeerd is. Leg dan de stukjes kippevlees en asperges op de rijst. Sluit de pan opnieuw af en laat alles nog 10 tot 13 min. zachtjes doorkoken. Draai het vuur uit en laat de gesloten pan nog 5 min. staan. Schep de inhoud om met een grote vleesvork. Dien het gerecht op in voorverwarmde kommen. Strooi er wat voorjaarsui of bieslook over.

995. INGENGHAN (rijst met kip en boontjes)

200 gram jonge sperziebonen
8 dl kippebouillon, ontvet
2½ eetlepel mirin of saké
3 voorjaarsuitjes
zout

200 gram mager kippevlees
4 eetlepels lichte sojasaus
250 gram kortkorrelige rijst
2-3 eetlepels donkere sojasaus

Snij de boontjes in stukken van 4 cm. Maak het kippevlees droog en snij het in reepjes van 1 x 4 cm, bestrooi het met wat zout. Breng de bouillon aan de kook, voeg sojasauzen, mirin of sake of vervanger en het zout toe. Strooi de rijst er langzaam in zodat alles blijft koken. Laat alles enkele minuten doorkoken. Temper het vuur, deksel op de pan en alles 15 min. zachtjes laten doorkoken totdat het vocht bijna geheel geabsorbeerd is. Voeg boontjes en kip toe. Wacht tot alles weer aan de kook is en sluit de pan en laat de inhoud in 15 a 17 min. gaar worden. Strooi er nu de gesnipperde voorjaarsui over. Sluit de pan opnieuw af en draai na 30 sec. het vuur uit. Laat de pan dan 5 min. staan. Schep de inhoud van de pan om met een grote vleesvork. Opdienen in voorverwarmde kommen of diepe borden.

996. EBIGHAN (rijst met garnalen en broccoli)

200 gram gepelde garnalen
8 dl kippebouillon, ontvet
3 eetlepel mirin of sake
2 eetlepels donkere sojasaus
zout

200 gram broccoli
3-4 eetlepels lichte sojasaus
250 gram kortkorrelige rijst
1 ontvelde tomaat, in partjes

Was de broccoli en snij de stengels schuin in dunne plakjes van ½ cm. Houd de roosjes apart. Breng de bouillon aan de kook, voeg sojasauzen, mirin of sake of vervanger, het zout en de plakjes broccolistengel toe. Strooi de rijst er langzaam in zodat alles blijft koken. Laat alles enkele minuten doorkoken. Temper het vuur, deksel op de pan en alles 10 min. zachtjes laten doorkoken. Voeg broccoliroosjes toe. Sluit de pan en laat de rijst in 10 a 13 min. bijna gaar worden. Leg de garnalen in de pan. Sluit de pan opnieuw af en draai na 30 sec. het vuur uit. Laat de pan dan 5 min. staan. Schep de inhoud van de pan om met een grote vleesvork. Opdienen in voorverwarmde kommen of diepe borden.

997. INGEN NO KARASHI (boontjes in mosterdsaus)

300 gram jonge sperziebonen

2 eetlepels grof zeezout

Voor de dressing:

2-3 eetlepels dashi
2 eetlepels saké of mirin

2 eetlepels lichte sojasaus
1 eetlepel witte basterdsuiker

½ eetlepel japanse mosterd

1 theelepel geraspte gemberwortel

Verder nog:

2 kleine tomaten in partjes

1 hardgekookt ei in partjes

Snij de boontjes in stukken van 4 tot 5 cm. Kook ze in ruim kokend water 3 à 4 min. Los intussen al roerend het zout op in liter koud water. Voeg enkele ijsblokjes toe. Schep met een schuimspaan de boontjes uit het kokende water. Dompel ze dan onmiddellijk in de zoutoplossing. Laat ze hierin 6 tot 8 uur staan. Schep ze van tijd tot tijd even om. Laat ze daarna minstens ½ uur in een vergiet uitlekken. Maak de dressing. Doe de boontjes in een kom en schenk de dressing erover. Schep ze enkele malen om en laat ze dan 20 min. staan. Doe daarna de salade op bordjes en garneer met partjes tomaat en plakjes hardgekookt ei.

998. YAKITORI (geroosterde blokjes kip met honinguitjes)

500-600 gram kipfilet

Voor de marinade:

3 eetlepels lichte sojasaus

1 eetlepel donkere sojasaus

3 eetlepels sake of mirin

2 eetlepels suiker

2-3 eetlepels olie

Verder nog:

2 eetlepels lichte sojasaus

350 gram schoongemaakte zilveruitjes

1 eetlepel donkere sojasaus

4 eetlepels honing

1 eetlepel sakà of mirin

16 kerstomaatjes

1 dunne prei

Snij de kip in blokjes van 1 cm. Maak de marinade en voeg de kip eraan toe. Schep alles enkele malen goed om en laat het 30 tot 45 min. staan. Breng enkele deciliters water aan de kook. Doe de uitjes erin en kook ze precies 3 min. Laat ze uitlekken en afkoelen. Breng lichte en donkere sojasaus, honing en sake of vervanger al roerend aan de kook. Schep de afgekoelde uitjes erdoor en neem dan het pannetje van het vuur. Steek telkens 3 stukjes kip en drie uitjes om en om aan houten bamboestokjes. Bekroon ze eventueel met kerstomaatjes. Rooster de spiesjes onder voortdurend draaien onder een vrij hete grill of op de barbecue. Roostertijd 6 tot 7 min. Leg de stokjes op voorverwarmde borden eventueel geïmpregneerd met sprieten prei.

999. GYUNIKUSHICHU (rundvlees met aardappelen)

300 gram rosbeef

12 middelgrote aardappelen

2 grote uien

3 eetlepels olie

3 eetlepels saké of mirin

1 eetlepel suiker

1 theelepel japanse mosterd

3 eetlepels lichte sojasaus

2 voorjaarsuitjes

1 eetlepel donkere sojasaus

4 tomaten

Snij het vlees in dunne plakken, droogmaken en daarna in vingerbrede repen snijden. Aardappels schillen en in vieren snijden. Snij de uien in niet al te smalle ringen. Bak in hete olie de repen vlees 1 min. onder voortdurend omscheppen. Schep ze met een schuimspaan uit de olie, laat ze uitlekken en houd ze daarna warm. Bak in de achtergebleven olie de aardappel en de ringen ui totdat de uien glazig goudgeel zien. Voeg daarna 2 dl kokend water toe. Leg de deksel op de pan en laat alles 10 min. zachtjes doorkoken. Voeg daarna sake of vervanger, suiker, mosterd en sojasauzen toe. Alles goed omscheppen en nog 8 tot 10 min. zachtjes laten doorkoken waarbij een deel van het vocht kan inkoken toteen wat dikke saus. Schep vlak voor het opdienen de reepjes vlees erdoor. Verdeel het gerecht op 4 voorverwarmde borden. Strooi er gesnipperde voorjaarsui over en garneer met bloemen van tomaten.

1000. HACHIMITSU NO BUTANIKU (gestoofd varkensvlees met ui en honing)

500 gram magere varkenslappen

4-5 eetlepels olie

4 grote uien in ringen

4 eetlepels lichte sojasaus

3 eetlepels saké of mirin
3-4 eetlepels honing
2 voorjaarsuitjes

2 eetlepels donkere sojasaus
1 eetlepel limoen of citroensap
1 kleine rode lombok in ringetjes

Maak het vlees droog en snij het in blokjes van 1 cm. Bak ze in hete olie goudbruin. Schep het vlees eruit en houd ze warm. Bak in de rest van de olie de uien totdat ze beginnen te verkleuren. Voeg dan 2 dl kokend water toe en schep de blokjes vlees erdoor. Laat dit 10 min. heel zachtjes doorkoken. Roer vervolgens de sojasauzen, sake of vervanger, honing en het citroensap erdoor. Weer alles 5 - 6 min. zachtjes doorkoken. Schep het vlees op voorverwarmde borden, strooi er gesnipperde voorjaarsui over en leg er ringetjes rode lombokbij.

1001. KYABETSU NO BUTANIKU ITAME (varkensvlees met witte kool en gember)

500 gram magere varkenslappen
350 gram witte kool
2 eetlepels saké of mirin
1 theelepel suiker
80 gram verse gemberwortel

4 eetlepels olie
3 eetlepels lichte sojasaus
1½ eetlepels donkere sojasaus
toefjes waterkers

Maak het vlees droog en snij het in plakken van 3 mm en vervolgens in smalle repen. Schil de gemberwortel dun en snij het eerst in dunne plakjes van 1 a 1½ mm en vervolgens in zeer smalle reepjes. Verwijder de buitenste bladeren van de kool en neem ook het grootste gedeelte van de stonk weg. Snij de kool in kleine snippers. Meng ⅓ deel van de gember met ⅓ deel van de sojasauzen, 1 eetlepel saké of vervanger en schep het vlees erdoor. Laat het 15 min. staan. Af en toe omscheppen. Bak dan het vlees 2 min. in de helft van de olie en schuif het naar een kant van de wadjan. Voeg de rest van de olie toe, wacht tot alles opnieuw heet is en fruit in 30 sec. de rest van de gemberwortel. Dan de kool erbij en omscheppen. Het vlees met 2 eetlepels kokend water en de rest van de soja, sake en suiker toevoegen. Omscheppen en de kook erover laten komen. Onmiddellijk opdienen met als garnering toefjes waterkers of waaiers van stukken komkommer.

1002. NASU NO MISOSHIRO (misoep met aubergine)

1 aubergine (300 gram)
25 gram dashipoeder

2 eetlepels olie
60 gram miso

Aubergine overlans in 4 dikke plakken snijden en deze plakken met schil in reepjes van ½ cm snijden (rest van aubergine wordt niet gebruikt). In koekepan olie verhitten en aubergine in 8 min. goudbruin bakken. Halverwege keren. Op keukenpapier aubergine laten uitlekken. In een pan dashipoeder en 6 dl water doen en verwarmen. Miso met 4 eetlepels dashi glad roeren en aan rest van de dashi toevoegen. Laten afkoelen en tot gebruik afgedekt wegzetten. In 4 kommetjes aubergine rangschikken. Dashi verwarmen (mag niet koken) en over de 4 kommetjes verdelen.

1003. INGEN NO PINATS AE (sperziebonen met pinda's)

100 gram ongezouten pinda's
1 eetlepel suiker
250 gram sperziebonen

2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel dashipoeder
zout

Pinda's fijnmalen en met sojasaus, suiker, dashipoeder en 5 eetlepels water tot een sausje roeren. Sperziebonen in schuine stukken snijden en met weinig water en wat zout in 8 min. bijna gaar koken. Afgieten en sausje erdoor roeren. Over 4 kleine bordjes sperziebonen verdelen en als bergje rangschikken. Lekker bij rijst en teriyaki.

1004. TERIYAKI (kip in sojasaus)

4 cm gemberwortel
3 eetlepels saké
1½ eetlepel mirin
4 eetlepels olie

3 eetlepels sojasaus
1½ eetlepel suiker
4 kipfilets à 150 gram

Maak een marinade van geraspte gember, sojasaus, saké, suiker en mirin. Leg de kipfilets in een wijde schaal en schenk de marinade erover. In de koelkast 3 uur marinieren. Af en toe omkeren. Kip uit de marinade halen en droogdeppen (marinade bewaren). Olie verhitten en kip in 5 min. goudbruin bakken. Halverwege omkeren. Met deksel op de pan in nog 25 min. gaar laten worden. Kip op een plank leggen en in stukjes snijden. Door het braadvocht marinade roeren. Zonder deksel op de pan op matig vuur braadvocht in 5 min. inkoken tot een stroperig sausje is ontstaan. Kip erdoor scheppen. Lekker met rijst.

SURINAAMSE / ANTILLIAANSE GERECHTEN

1005. POM (Creools)

700 gram tajerwortel of 600 gram diepvries	400 gram kip in stukken
1 ui fijngesneden	1 rode chilipeper
2 tenen knoflook, fijnggehakt	4 eetlepels tomatenpuree
4 eetlepels fijngehakte selderie	1 mespunt nootmuskaat
1 bouillonblokje 125 gram	boter
1 theelepel suiker	3/4 dl water
sap van 2 sinaasappels	peper en zout

Verwijder de zaden uit de chilipeper. Snij de kip in stukken en wrijf deze in met een mengsel van zout, peper en nootmuskaat. Verhit de boter en bak de stukken kip bruin. Schep het vlees uit de pan en doe de ui, knoflook en tomatenpuree erin. Bak de uien glazig en de kip weer in de pan. Giet het water en het bouillonblokje erbij en stook het geheel met de chilipeper gaar. Rasp e tajer en roer het sinaasappelsap erdoor om verkleuren te voorkomen. Haal de kip uit de saus. Doe de helft van de tajer bij de saus en maak deze op smaak af met zout, suiker en peper. Beboter een vuurvaste schaal of een bakblik en doe de helft van de tajer erin. Leg de stukken kip erboven op en bedek het geheel met de rest van de tajer en de saus. Zet de pom ongeveer 1 uur in een warme oven (stand 4-5). De pom is gaar, wanneer de tajer bruin is

1006. CHINESE KARBONADE (Chinees/Surinaams)

4 varkenskarbonades	2 eetlepels chinese soja
2 tenen knoflook	½ theelepel vijfkruidenpoeder
1 eetlepel rum	zout en olie

Maak een marinade van rum, soja, fijngehakte knoflook, vijfkruidenpoeder en zout. Wrijf de karbonades hiermee in en laat ze een uur staan. Verhit de olie en schroei de karbonades aan beide zijden dicht. Bak het vlees in ongeveer 20 min. gaar en bruin. Doe het vlees op een voorverwarmde schaal en maak de jus af met een scheut water.

1007. MOKSIALESI VAN RIJST MET GARNALEN (Creools)

500 gram rijst	6 dl water
1 dl olie	200 gram gepelde of gedroogde garnalen
1 fijngehakte ui	1 madame jeanette
zout	2 bouillonblokjes

Fruit de ui in de hete olie goudbruin. Doe de gedroogde garnalen er met het water en de bouillon blokjes bij. Laat het koken tot de garnalen geweld zijn, doe er dan de rijst bij en vermeng het geheel goed. Leg de madame jeanette er bovenop en breng het geheel weer aan de kook. Vervolgens het vuur laag draaien en de rijst zachtjes laten sudderen tot het vocht verdampft is. De rijst goed omscheppen en peper en zout naar smaak toevoegen. Laat het op een plaatje verder droog stomen. Serveren met een salade van tomaten en een atjar of een ander zuur.

1008. PIKEL DI CONCOMER (Antilliaans)

125 gram komkommer	2-3 madame jeanettes (promente)
1½ dl water	1 laurierblaadje

½ dl azijnessence
½ theelepel zout

2 tenen knoflook
kruidnagel

De komkommer schoonmaken, wassen en daarna 5 min. zachtjes laten koken in een mengsel van het water, azijn en zout. Dit moet eigenlijk in een koperen pan gebeuren, want hierin krijgt de komkommer zijn groene kleur. Het mengsel iets laten afkoelen en in een schoon potje gieten. De promente schoonmaken en snijden. De promente, laurier, knoflook en kruidnagel in het potje doen. Het potje goed afsluiten en minstens 3 dagen laten staan.

1009. PIKEL DI SIBOJO (Antilliaans zeer pikant zuur)

1 grote ui
1¼ dl water
¼ dl azijnessence
2-3 madame jeanette (promente)

1 laurierblad
knoflook
kruidnagel

Een glazen pot heel goed schoonmaken. De ui in stukken snijden. Promente en knoflook schoonmaken. Promente, knoflook, water, azijnessence, laurierblad en kruidnagel in de pot doen. De ui toevoegen. Het potje goed afsluiten, schoonmaken en minstens 3 dagen laten staan. Men kan ook grotere hoeveelheden maken.

1010. SOPPI DI PISCA (Antilliaanse vissoep)

100 gram vis
1 tomaat
1 takje selderie
½ aardappel
¼ theelepel nootmuskaat
½ eetlepel margarine
2¼ dl water

lemoen of citroensap
½ ui
¼ teen knoflook
madame jeanette (promente)
5 gram macaroni of vermicelli
½ theelepel tomatenpuree

Als vis kan men dradoe, mula, buni, of pisca corra gebruiken. De meeste hier verkrijgbare vissoorten zijn ook goed te gebruiken. De schubben van de vis verwijderen, buik opensnijden en ingewanden eruit halen. Ook de vinnen afknippen. De vis wassen in water met lemoen. De tomaat, ui, selderie, knoflook, promente en aardappel schoonmaken en in stukjes snijden. De vis met de kruiden, aardappel, nootmuskaat, macaroni, margarine, tomatenpuree en het water aan de kook brengen en 20 min. op een klein vuur laten koken. De soep in een diep bord of in een diepe schaal opdienen. Vissoep wordt met brood, promente en lamoenchi geserveerd.

1011. SPAANSE KARBONADE (Antilliaans)

1 karbonade
½ eetlepel olie
1 tomaat
¼ paprika

½ eetlepel margarine
peper en zout
½ ui
madame jeanette (promente)

De karbonade met zout en peper bestrooien. De tomaat, ui, paprika en promente schoonmaken en in stukjes snijden. Margarine en olie heet laten worden en hierin de karbonade eerst grijs en dan bruin bakken. Dan de kruiden 3 min. laten meebakken. Het deksel schuin op de pan zetten en hierover 0.6 dl water in de pan gieten. Het gerecht 10 min. op een kleine vlam stoven. De porkchop met de saus op een platte schaal serveren.

1012. PINDASOEP 1 (Creools)

1 pot pindakaas
1½ liter water
1 preitje fijngesneden
4 pimentkorrels
200 gram taugé

3 groentebouillonblokjes
1 ui fijngesneden
1 paprika fijngesneden
1 laurierblad
handvol fijngesneden worteltjes

Doe de bouillon blokjes en alle overige ingrediënten, behalve de pindakaas, in het water en breng het geheel langzaam aan de kook. Laat het 30 min. sudderen en zeef de bouillon. Doe de pindakaas in een kom en giet al roerend zoveel bouillon bij tot er een glad papje ontstaat. Doe het pindamengsel onder goed roeren bij de bouillon en breng het geheel weer aan de kook. Laat de pindasoep op een zacht vuur indikken en voeg de taugé er op het laatste moment aan toe zodat deze knapperig blijft.

1013. PINDASOEP 2 (Creools)

1 pot pindakaas	500 gram kip, in stukken
250 gram krabbetjes	100 gram pekelvlees
2 tomaten ontveld zonder zaden	200 gram worteltjes, in stukken
1 bosje bladselderie	4 pimentkorrels
1 bouillonblokje	1 ui, fijngesneden
1 preitje, fijngesneden	3 kruidnagelen
1 laurierblaadje	2 liter water
1 madame jeanette	foelie

Doe alle ingrediënten, behalve de pindakaas, in een pan met 2 liter water. Laat de bouillon een uur trekken en zeef deze. Snij het vlees in kleine stukjes. Voeg zoveel water toe aan de bouillon tot het weer 2 liter is. Breng de bouillon weer aan de kook. Doe de pindakaas in een kom en roer die met een beetje bouillon tot een glad papje. Voeg het papje al roerend bij de bouillon en zet het vuur lager. Voeg de kip en het pekelvlees toe en laat het geheel sudderen tot er een dikke soep ontstaan is. Geef er rijst of stokbrood bij.

1014. TOMATEKIP (Creools)

750 gram kip, in stukken	1 teen knoflook, fijngesneden
1 takje selderie, fijngesneden	1 eetlepel tomatenpuree
1 blokje kippebouillon	2 dl water
100 gram boter of margarine	1 fijngesneden ui
zout en peper	

Wrijf de stukken kip in met peper en zout. Verhit de boter in een wok of braadpan en bak de kip snel aan alle kanten bruin. Schep de stukken kip uit de pan. Fruit de fijngesneden ui en knoflook glazig en voeg vervolgens de tomatenpuree en selderie toe. Doe de kip weer in de pan en vermeng ze goed met het kruiden mengsel. Doe het water met het bouillon blokje erbij en laat de kip 30 min. gaar stoven. Het gerecht mag niet te droog worden. Geef er witte rijst bij.

1015. WORTEL-STOBA (Antilliaans)

250 gram gezouten vlees of spek	250 gram rundvlees
250 gram aardappelen	4 wortels
2 eetlepels margarine	2 eetlepels olie
2 uien	2 tomaten
2 theelepels suiker	1 dl water
peper en zout	lamoen en pijpkaneeel

Het gezouten vlees enige uren in water laten staan. Het rundvlees met lamoen insmeren. Het rundvlees in de margarine en olie bakken. Dan de ui, tomaat, gezouten vlees en water toevoegen en 1 uur op een kleine vlam laten stoven. Wortels en aardappels schillen en snijden en toevoegen en alles nog eens 20 min. op een laag vuur laten koken. Eventueel wat water toevoegen. De stoba met peper, zout, pijpkaneeel en suiker op smaak brengen en in een schaal opdienen.

1016. PASTECHI (Antilliaanse pasteitjes)

Voor de deeg: (Voor 67 stuks)

1 kop bloem	3 eetlepels vet
½ theelepel zout	½ theelepel suiker
¼ theelepel bakpoeder	2 eetlepels losgeklopt ei

½ liter water

vetvrij papier

Voor de vulling:

100 gram kip, vlees, vis of garnalen

1 eetlepel olie

½ ui fijngesneden

1/6 paprika fijngesneden

1 stukje prei fijngesneden

½ theelepel piccalily

1 theelepel rozijnen

½ nootmuskaat

½ teen knoflook fijngehakt

½ tomaat fijngesneden

½ fijngesneden madame jeanette (promente)

½ theelepel kappertjes

2 pruimen fijngesneden

hot sauce, zout en peper

De bloem, vet, zout, suiker en bakpoeder tot een kruimelige massa mengen. Ei toevoegen en zoveel koud water met een vork erdoor mengen tot het deeg samen hangt. Het deeg op een koele plaats afgedekt een nacht laten rusten. Het vlees of vis met de bolle kant van een lepel inwrijven met nootmuskaat en peper. De olie verhitten en het vlees aan beide kanten bruin bakken. De fijn gesneden knoflook, ui, prei, tomaat, paprika en promente toevoegen en meebakken tot het vlees gaar is (10 min.). Het vleesmengsel malen, de kappertjes, piccalily, klein gesneden pruimen en rozijnen toevoegen en het mengsel met hot sauce enzout op smaak brengen. Het deeg in 6 tot 7 bolletjes verdelen en deze op een met bloem bestoven tafel uitrollen (of tussen vetvrij papier). Midden op ieder rondje een theelepel van het vulsel leggen, de randen met water bestrijken en het deeglapje dubbelvouwen. Randen aandrukken en omvouwen. De pastechi in hete olie gaar en lichtbruin bakken en laten uitlekken. Een papieren servet op een schaal of bord vouwen en de pastechi hierop serveren.

1017. PEQUENOS DE QUESO (Antilliaanse kaassnack)

Voor de deeg: (voor 50 stuks)

2 eetlepels olie

3 eetlepels zacht vet

2 eieren

2 dl water

5 eetlepels margarine

1 theelepel zout

2 x 250 gram bloem

Voor de vulling:

400 gram belegen kaas

De olie, margarine en vet met het zout romig roeren. De eieren een voor een ineen kom breken en erbij roeren. 250 gram bloem afwisselend met wat water toevoegen. Het deeg uitrollen met zeer veel bloem (250 gram) tot een grote lap van ½ cm dikte. De kaas van korsten ontdoen, in plakken snijden van ½ cm dikte en deze plakken in staafjes snijden van cm dik en 3 cm lang. Het deeg in repen snijden van 1 cm breed. Om ieder staafje kaas een reepje deeg rollen alsoen hoorntje. Er op letten dat het deeg de kaas bedekt. Frituurvet heet laten worden en de pequenos gaar en lichtbruin bakken. De pequenos op een schaal of bord met een papieren servet serveren.

1018. PONCHE CREMA (Antilliaanse drank)

2 blikjes gecondenseerde, gesuikerde melk (400 gram)

5 eieren

¼ theelepel nootmuskaat

1-2 lege flessen

2 eetlepels vanilla

¼ liter rum

De eierdooiers scheiden van de eiwitten en kloppen tot de eigeur verdwenen is, met een elektrische mixer gaat het sneller. Langzaam de gesuikerde melk erbij schenken, de vanilla en nootmuskaat toevoegen en nog eens 10 min. door blijven kloppen. De rum bij kleine beetjes erdoor kloppen. De ponche crema een paar uur in een kom laten staan, het schuim trekt dan weg. De ponche crema wel met een schone doek afdekken. Daarna de ponche crema in een fles overgieten en afgesloten bewaren. De eiwitten kan men voor wat anders gebruiken, bijv. bij het paneren van bitterballen.