

Kokkerellen met Okkie

85 Recepten
uit de
Indische en
Chinese keuken



O. Furrer

O.Fürrer

85 Recepten uit de Indische en Chinese keuken

Een speciaal voor u met grote zorg gekozen verzameling overheerlijke recepten uit de vermaarde Indische en Chinese keuken. Dit Indisch-Chinees kookboekje is ten behoeve van de gebruikers op een handige en overzichtelijke wijze ingedeeld, terwijl een uitvoerige verklarende woordenlijst het geheel completeert. Een belangrijk voordeel is, dat alle in dit boekje voorkomende recepten in de praktijk van het doorsnee Nederlandse huisgezin zijn beproefd.

De Centaur
Omega Boek B.V. Amstredam, 1979
Standaard Uitgeverij Antwerpen

Dit boek verscheen eerder onder de titel:
Kokkerellen met Okkie

Illustraties: J. Uchtmann
Belettering omslag: Jaap Tuinstra
© Copyright by O. Fürrer, 1976
© Copyright voor deze uitgave:
Omega Boek B.v., Amsterdam, 1979
ISBN 90 6057 366 8

VOORWOORD

Een reeks van uitgelezen Chinese en Indische spijzen - berekend voor gemiddeld 4 personen (waarop U Uw huisgenoten en gasten heerlijk zult kunnen trakteren, is dank zij dit receptenboekje, ook binnen Uw bereik gekomen.

Verandering van spijs doet eten.

U kunt nu (nog meer) variatie in Uw menu aanbrengen en er een exotische noot aan toevoegen.

Om dit goed te kunnen doen, zult U waarschijnlijk Uw kruidenrekje wat moeten uitbreiden. Hieronder volgt een lijstje van kruiden, die U altijd bij de hand moet hebben.

Laos, aromaat, djahe (gember), ketoembar, vetsin, koenjit (of Koenir), babi panggangpoeder, knoflook, sereh.

Deze kruiden zijn alle in poedervorm verkrijgbaar.

Daoen salam, daoen djeroek poeroet, (verkrijgbaar in gedroogde vorm),

Kemirie (noot), ketjap (soja), chinese ketjap (van vis), tomatenketchup en goudbouillon.

Iedere goede winkel in Indische en Chinese kruiden zal U bij de aankoop gaarne willen assisteren.

En nu ... Selamat masak dan Selamat makan ...

Groentegerechten

Sambal Goreng Boontjes

Eén pond verse sperzieboontjes, eenmaal in de breedte en eenmaal in de lengte snijden.
Eén pond kippenhartjes, levertjes (galletjes verwijderen) of varkenspoulet gaar koken.
1 fijngesneden ui, 1 theelepel knoflook, 1 theelepel laos 3 minuten fruiten in 6 eetlepels slaolie.
Dan de gekookte levertjes, hartjes of varkenspoulet toevoegen en 5 minuten verder fruiten.
Hierna gaan 2 goudbouillonblokjes, de bouillon van het vlees en de gesneden sperzieboontjes in de pan. Tenslotte ½ kopje koffiemelk of ¼ blokje santen, zout en peper naar smaak toevoegen.
Op een zacht vuurtje gaar laten sudderen.
Deksel NIET op de pan, anders schift de santen of de melk.

Sambal Goreng Kool

Benodigd:

1 ons garnalen, wat vleespoulet, 1 grote gesneden ui, 2 daoen salam, 1 theelepel laos, ½ theelepel djahe, 1½ theelepel sambal, ½ theelepel knoflookpoeder, 2 goudbouillonblokjes en 4 fijngestampte kemiriepitten.

De poulet koken en bouillon trekken, dan de gekookte poulet ca. 7 minuten fruiten in 6 eetlepels slaolie, tezamen met de bovengenoemde ingrediënten.

Hierna voegt u toe:

1 à 1½ kopje water, 1 theelepel suiker, 1 theelepel koenjit en een fijngesneden kool.

Hierbij doet u dan nog 4 hard gekookte eieren en wat paprikapoeder.

Deze sambal goreng kan men ook bereiden met weglating van de kool en wat meer hard gekookte eieren erbij te doen. Het heet dan: Sambal goreng telor

Kerrie Sajoer

Benodigd:

2 ons mals vlees of varkensvlees, 1 pond sperziebonen, 1 wortel, 1 aardappel, 1 tomaat, 1 ons bruin gebakken kokos, 2 daoen salam, 4 uien, 1 theelepel sereh, 1½ theelepel kerrie, wat look, 1 theelepel knoflook, ½ theelepel djahé, 1 theelepel laos, 1 theelepel koenjit, 1 theelepel sambal of 3 rode lomboks, kruidnagelen, nootmuskaat, kaneel, vetsin, suiker en zout, ⅓ santenblok (gesmolten)

Vlees snijden en koken in plm ¾ kopje water. Groenten snijden, de tomaat in 8 stukken, de aardappel toch wel en de ingrediënten voor zover nodig fijnmaken.

Kerrie fruiten in wat slaolie, vetsin erbij en dan de rest van de ingrediënten.

Vlees met vocht en al, de tomaat en aardappel toevoegen en ongeveer 5 minuten doorfruiten.

Dan de gesmolten santen, zodra het kookt, op een klein vuurtje gaar sudderen.

Sajoer van Spitskool en Makreel

1 blikje makreel, 1 spitskool grof gesneden, 1 grote ui grof gesneden, 2 rode lomboks of paprika, 1 theelepel laos, 1 theelepel knoflook en 2 goudbouillonblokjes.

Uien en knoflook fruiten in wat slaolie, dan de andere kruiden en goudbouillonblokjes toevoegen.

Na plm. 5 minuten de gesneden kool en vis (zonder sap) erbij doen. Goed omroeren zonder de vis stuk te maken. Lekker laten gaat sudderen op een klein vuurtje.

Sajoer Menir

1 blik maïs, 1½ pond verse spinazie, 1 ons garnalen, 1 theelepel laos, 1 à 2 blokjes goudbouillon
1 gesneden ui, 1 theelepel knoflook.

Bereiding:

De garnalen fruiten in 2 eetlepels slaolie onder toevoeging van laos, uien, knoflook en de blokjes goudbouillon. Na ongeveer 3 minuten gaat de maïs uit het blik met vocht en al plus een extra kopje water in de pan. Zodra het kookt, de spinazie in de pan en eventueel met wat peper en zout erbij gaar laten worden.

Sajoer Asam

Een pakje tamarinde uit de Indische winkel koken in ± ¾ liter water en zeven, zodat er een hoeveelheid vocht verkregen is.

Wat sperziebonen en witte kool grof snijden

1 aubergine in schijven snijden, 1 grote lombok in de lengte doorsnijden, 1 theelepel laos

1 theelepel sereh, 1 theelepel djahé, 1 of 2 blokjes goudbouillon peper, zout en suiker

Alles tegelijk gaat in de pan, waarin intussen het vocht van de tamarinde is gedaan, waarna het geheel wordt gekookt totdat de groente gaar is.

Toemis Boerenkool

½ pond grof gesneden boerenkool, 3 ons bami- of nasivlees, 1 theelepel laos, 2 blokjes goudbouillon, 1 grote gesneden ui, 1 theelepel knoflook, 1 of 2 grote rode pepers (lomboks) of 1 gesneden rode paprika

Bereiding:

Bami- of nasivlees in ± 3 à 4 eetlepels hete slaolie lichtbruin fruiten. Dan toevoegen de gesneden ui, knoflook, blokjes goudbouillon en de pepers of de paprika. Na ongeveer 3 minuten gaat de boerenkool in de pan plus een kopje water. Deksel erop en gaar laten sudderen.

Eventueel naar smaak wat peper en zout aan het gerecht toevoegen.

Toemis Andijvie

1 krop andijvie, 1 à 2 teentjes knoflook fijngesneden (of 1 à 2 theelepels knoflookpoeder), 1 fijngesneden ui, 1 ons garnalen, 1 à 1½ ons bami- of nasivlees, 1 à 1½ eetlepel chinese ketjap 1 theelepel vetsin.

Bereiding:

3 lepels slaolie heet maken en de chinese ketjap hierin schroeien, waarna direct het vlees, de uien, knoflook en vetsin eraan toevoegen (± 4 minuten fruiten) Dan gaan in de pan de garnalen met wat peper en een ietsje zout en een kopje water of bouillon. Zodra het mengsel kookt, gaat de andijvie erbij, het geheel wordt dan even goed door elkaar gemengd, waarna het vuur wordt gedoofd. De pan blijft heet genoeg om de andijvie gaar, maar knapperig te houden. N.B. Indien de andijvie wat zachter moet worden, kan het vuur wat later worden gedoofd. In plaats van andijvie kunt u dit ook maken van chinese kool of snijbiet.

Roedjak Manis

Eén kleine komkommer, 1 grote goudrenet of James Grieves appel, 1 à 2 schijfjes ananas in kleine stukjes snijden. 1 winterpeen fijnraspen.

Een sausje maken van:

3 à 4 eetlepels ketjap, 1 eetlepel azijn, 1 eetlepel sambal of 3 grote fijngesneden pepers, 1 eetlepel bruine- of basterdsuiker, 4 theelepel knoflook, 1 stukje trassi en wat zout naar smaak.

Het mengsel (aangelengd met water) en de vruchten goed door elkaar mengen en in laten trekken. Niet koken. In een glazen pot in de koelkast bewaren.

Indonesische sla

Eén pond gekookte bieten, wat gekookte aardappelen en 3 ons boterhamworst in dobbelsteentjes snijden.

Verder heeft u nodig:

1 blikje ananas, 1 potje zilveruitjes, wat augurken, doperwten, wortelen, mayonaise en wat ananassap.

Dit alles goed door elkaar mengen, in de koelkast koud laten worden tot het tijd wordt om het op te dienen.

Frikadel Djagoeng

5 jonge maïskolven of maïs uit blik, 1/6 santenblok (gesmolten), 1 geklutst ei, 2 ons garnalen of ebi, selderie, 1 à 1½ eetlepel bloem, 4 rode uien, zout, nootmuskaat,

Uien, nootmuskaat en maïs fijnstampen. De selderie, garnalen, de bloem en het geklutste ei toevoegen en goed door elkaar mengen, ballen maken ter grootte van een kleine gehaktbal en frituren in hete olie.

Tjap Tjoy

½ pond speklappen in stukken snijden en lichtbruin bakken.

Toevoegen:

1 pond kippenlevertjes (galletjes weghalen) of hartjes en ca. 5 minuten samen bakken.

Dan toevoegen:

1 grof gesneden prei, 1 gesneden grote ui, 1 ons garnalen, 1 ons gesneden champignons, 1 gesneden tomaat, 4 in schijven gesneden wortelen en 2 goudbouillonblokjes.

Dit geheel ca. 4 minuten bakken, waarna dan de groenten, bestaande uit:

1 ons taugé, 1 gesneden groene paprika, ¼ struik andijvie en, indien beschikbaar, wat spitskool of chinese kool in de pan gaan met ca. 1 kopje water.

Tenslotte nog wat vetsin, peper en 2 eetlepels chinese ketjap. Lekker laten sudderen.

Nog een manier om Tjap Tjoy te maken

In een wadjan of juspan wordt eerst ½ eetlepel boter of margarine goed warm gemaakt.

Hierbij gaat dan 1 eetlepel chinese ketjap, direct gevolgd door ½ pond in reepjes gesneden doorregen varkenslappen, 1 gesneden ui, 1½ theelepel vetsin, 1 theelepel knoflook, 1 theelepel djahé, wat peper en zout en 2 ons gesneden champignons. Dit mengsel ± 5 minuten fruiten. Intussen 1 eetlepel bloem of maïzena in 1 kopje water aanmaken en dit - als b.g. 5 minuten zijn verstreken - in de pan doen gevolgd door een extra kopje water. Indien het bovenstaande goed aan de kook is gebracht, kan de groente, bestaande uit ½ pond in schijfjes gesneden wortelen, 2 of drie gesneden paprika's, een halve of 1/4 in struikjes gesneden bloemkool en ongeveer ⅓ krop grof gesneden andijvie erbij gedaan worden. Eventueel kan bij de groente nog een stuk geschilde in schijfjes gesneden komkommer worden toegevoegd. De komkommer moet echter ook eerst ontdaan worden van het merg (d.i. het zachte binnenste gedeelte). Als de groente gaar is - waarbij erop gelet moet worden dat er steeds vocht genoeg is (indien nodig wat water bijdoen) - is het gerecht klaar.

Sajoer Goelee Boontjes

Benodigd:

1 pond sperziebonen als snijbonen gesneden, ½ pond kippen- of vleespoulet, ½ santenblok gesmolten in 2 kopjes water, handvol fijngestampte rijst (indisch handje) of 1 eetlepel met kop rauwe

rijstbloem, 1 fijngesneden grote ui, 2 theelepels knoflook, ½ theelepel djinten, 1 theelepel ketoembar, ½ theelepel koenjit, 2 daoen salam, ½ theelepel sereh, 1 goudbouillonblokje.

Poulet met de goudbouillonblokjes en iets zout in plm. ½ liter water gaar koken. Dan de kip eruit halen en in hetzelfde water alle ingrediënten, behalve de boontjes, ongeveer 2 minuten laten sudderen, dan de kip er weer in, wederom 3 minuten laten sudderen en tot slot de boontjes toevoegen. Zodra het kookt, op een klein vuurtje laten gaar sudderen.

Sajoer Lodèh

Eén pond poulet in 1 liter water koken met toevoeging van 2 goudbouillonblokjes en wat maggiblokjes.

5 kemiriepitten fijnmaken, 2 theelepels ketoembar, ½ theelepel laos, 2 daoen salam, 1 ons garnalen, 2 fijngesneden uien, 2 fijngewreven knoflookpitten of 1 theelepel knoflookpoeder en een stukje trassi toevoegen zodra het vlees zacht is. Ongeveer 5 tot 8 minuten door laten koken.

Intussen stukje kool snijden, ½ pond sperziebonen, ½ stukje tempé, 2 of 3 groene lomboks in de lengte snijden, 1 terong (aubergine) in stukjes snijden, 1 klein blikje bamboescheuten, zout en peper fruiten en bij het andere doen. Daarna laten gaar sudderen.

Gado Gado

Benodigd:

½ pond kankoeng, ½ theelepel djahé, ½ pond katjang pandgang, ½ pond taugé, 1 komkommer, 1 ei, 1 blok tahoe, 1 tomaat, 3 uien, lombok, ⅓ theelepel kentjoer, tamarinde, 1 theelepel laos, kroepoek, emping, gebrande pinda's of pindakaas, 1½ theelepel basterdsuiker en zout.

Tahoe in blokjes snijden en frituren. Groenten snijden en koken met of zonder zout, eerst de harde groenten en zo vervolgens de andere in hetzelfde water, uitlekken, daarna gesorteerd op een platte schaal, daaroverheen hard gekookt ei, schijfjes tomaat en blokjes tahoe, daaroverheen weer kroepoek en emping.

Saus:

Uien, knoflook, lombok, kentjoer, laos, djahe fijnmaken en mengen met pindakaas, zout en suiker toevoegen en verdunnen met heet water.

Dan de tamarinde en eventueel wat santenblok en als laatste een schijfje citroen erbij doen.

Noot:

Voor het gemak kan men ook boemboe petjel (kant en klaar sausje) mengen met warm water (eventueel met toevoeging van wat ingrediënten naar eigen smaak).

Voor kankoeng, katjang pandjang kan men ook nemen andijvie, sperziebonen en spitskool.

Komkommer in schijfjes snijden. Het is lekkerder om de saus apart eroverheen te doen bij het opdienen.

Stoof

Wat schenkels, vleespoulet, pepers, 2 goudbouillonblokjes en 5 maggiblokjes plm. 30 minuten laten koken in een grote pan. Intussen grof snijden: 8 wortelen, 1 grote prei, selderie, 1 ui, ¼ struik andijvie, stukje kool en 2 ons champignons.

Na 30 minuten gaan in de pan 5 grote stukken aardappelen en 1 ons macaroni. Dit geheel plm. 15 minuten laten koken. Dan de groenten toevoegen en zachtjes gaar laten sudderen.

Eén grote ui in boter lichtbruin bakken en deze met boter en al in de soep doen.

Vleesgerechten

Babi Panggang

1 à 1½ pond doorregen varkenslappen inwrijven met een mengsel van:
het sap van een uitgeperste citroen, 1 afgestreken eetlepel babi-panggangpoeder, 1 theelepel djahé, aromaat, peper, vetsin, 2 eetlepels slaolie, 2 eetlepels chinese ketjap, 1 eetlepel rum of cognac.

Nadat u de kruiden minstens één uur lang in het vlees heeft laten trekken, ¼ pakje margarine in de braadpan smelten en de speklappen erin doen. Op ½ vuurtje laten braden totdat het wat krokant is geworden, dan de speklappen eruit halen en in reepjes snijden.

Van het vet, dat in de pan overblijft, wordt een saus gemaakt door toevoeging van:
½ kopje water, ½ kopje tomatenketchup, wat sambal of hotsauce, vetsin, suiker en wat ketjap.

Babi Panggang Saus

Eén afgestreken eetlepel taotjo fijnmaken, 2 verse teentjes knoflook fijnwrijven.

Olie heet maken en daarin de taotjo en knoflook plm. 2 minuten fruiten.

Vervolgens toevoegen:

2 eetlepels chilisaus, ½ fles tomatenketchup, 2 eetlepels ketjap, 2 eetlepels azijn en 1 eetlepel suiker.
Het geheel binden met wat maïzena of bloem. Indien nodig een klein beetje water toevoegen.

Babi Ketjap

1 à 1½ pond doorregen varkenslappen in stukjes snijden en in de juspan bakken in 4 eetlepels slaolie.
1 gesneden grote ui, 1 eetlepel djahé, ½ eetlepel azijn, 1½ theelepel vetsin, 2 goudbouillonblokjes en peper naar smaak bij het vlees in de pan doen, zodra dit lichtbruin is gebakken. Hierna ½ kopje ketjap, ⅔ kopje water en 2 eetlepels tomatenketchup toevoegen. Deksel op de pan en zachtjes gaar laten sudderen.

Saté Babi - Saté van varkensvlees

1½ pond varkensvlees in blokjes snijden en marinieren in:

2 theelepels ketoembar, 1 theelepel vetsin, peper, aromaat of zout, 3 eetlepels slaolie, 1 theelepel knoflook poeder en 1 eetlepel ketjap.

Het beste resultaat krijgt men als u het vlees een nacht laat staan, zodat de kruiden er goed in kunnen trekken. Dan de blokjes vlees aan stokjes rijgen en - zo mogelijk roosteren boven een houtskoolvuur c.q. grillen. Is dit niet mogelijk, dan een paar eetlepels slaolie in de koekenpan doen, goed heet maken en de satés gaar schroeien, (niet bakken).

Saté saus

Eén ui fijnsnijden en lichtbruin fruiten in wat slaolie.

Hieraan voegt men toe ½ of ⅓ of pot pindakaas, wat vetsin, ketjap, suiker, water, sambal, peper en zout naar smaak. Goed door elkaar mengen en tenslotte er nog het sap van een ½ citroen aan toevoegen.

Fricassé

Benodigd:

1 à 1½ pond varkensvlees, 4 rauwe aardappelen, prei, jonge peultjes, doperwtjes, ½ theelepel kruidnagelen, peper, foelie, trassi, 2 goudbouillonblokjes, 1 gesneden ui en vetsin.

Vlees in blokjes snijden en in ongeveer ¾ pakje margarine lichtbruin bakken.

De trassi aangelengd in 1 kopje water en de andere kruiden erbij doen.

Plm. 5 minuten laten sudderen, dan de groenten en de in schijfjes gesneden aardappelen toevoegen.

Indien wat droog, water erbij doen en verder gaar laten sudderen

Zoete vleesjes

1 à 1½ pond varkensvlees in grote stukken snijden. 1 grote ui heel fijn snijden. 4 tenen knoflook heel fijn stampen. Dit alles fruiten in ongeveer 5 eetlepels slaolie.

Na plm. 3 minuten 8 gesneden rode lomboks of 1 grote eetlepel sambal en 1¼ theelepel ketoembar toevoegen. Intussen het varkensvlees lichtbruin bakken in! pakje margarine, daarna de gefruite ingrediënten, 1 kopje ketjap en ½ kopje water toevoegen. Gaar sudderen op een klein vuurtje tot het iets droog wordt.

Goelee

1 à 2 pond varkensribbetjes of krabbetjes bakken in plm. 3 eetlepels slaolie.

Na ongeveer 8 minuten toevoegen:

1 theelepel laos, 1½ theelepel kerrie, 1 theelepel knoflook, ½ theelepel djahé, 2 gesneden uien, 1 theelepel sereh, 1 theelepel sambal en ½ theelepel djinten toevoegen.

Daarna 1 gesneden tomaat en 1½ kopje water en gaar laten sudderen op een klein vuurtje.

Ritja-Ritja

Eén pond doorregen varkenslappen of ribbetjes en ½ pond tomaten in stukken snijden.

Eén bos selderie fijnsnijden.

Een ui fruiten in wat slaolie, waaraan toegevoegd worden:

½ eetlepel sambal, 2 goudbouillonblokjes, selderie, 1 theelepel knoflook, 1 theelepel sereh, ½ eetlepel suiker.

Dit geheel plm. 5 minuten laten sudderen, daarna toevoegen de tomaten en wederom plm. 3 minuten laten sudderen. Als laatste toevoegen het vlees met wat peper, zout en ketjap.

Nu het deksel erop en gaar laten sudderen.

Nog een manier om Ritja-Ritja te maken (zonder ketjap)

1 pond in blokjes gesneden varkensvlees, 1 theelepel sereh, 1½ theelepel djahé, 1 klein blikje tomatenpuree, ½ fles tomatenketchup, 1 heel fijn gesnipperde ui, 1 theelepel knoflook, 1 eetlepel suiker, 1 à 2 blokjes goudbouillon, 1 à 2 eetlepels sambal.

Bereiding :

Varkensvlees in ± 6 eetlepels slaolie fruiten. Na ongeveer 5 minuten alle verdere ingrediënten in de pan doen, alsmede 1 à 1½ kopje water. Zodra het geheel kookt even goed door elkaar roeren, dan deksel op de pan en zachtjes gaar laten sudderen.

Go Yo Look

Dit is varkensvlees in zoet zuur.

Eén pond gesneden varkensvlees of doorregen lappen bakken in margarine of vet.

Zodra lichtbruin dan toevoegen:

1 gesneden ui, 1 theelepel knoflook, 1 ons grof gesneden champignons, 1 theelepel djahé, prei en selderie, 2 gesneden paprika's, wat stukjes gesneden ananas, wat bamboescheuten, 2 eetlepels zilveruitjes, 4 stukken gesneden augurk, peper en zout naar smaak.

Ongeveer 5 minuten laten sudderen om dan toe te voegen ½ tot ¾ liter water, 2 eetlepels ketjap, 1 eetlepel chinese ketjap en vetsin. Het geheel binden met wat maïzena of bloem.

Tino Ransa

Benodigd:

1 pond krabbetjes of doorregen varkensslappen, 1 theelepel (met kop) sambal of 2 in schijfjes gesneden grote lomboks, 1 theelepel sereh, ½ theelepel laos, ½ theelepel knoflook, 1 goudbouillonblokje, 1 gesneden grote ui, 2 gesneden tomaten, 1 bosje gesneden selderie, 2 maggiblokjes.

Krabbetjes of vlees met de lombok ca. 8 minuten fruiten in 4 eetlepels slaolie.

Dan toevoegen:

de uien, selderie, knoflook, sereh, laos, goud bouillon- en maggiblokjes.

Drie minuten later de tomaten en ⅔ kopje water. Peper en zout naar smaak.

Deksel dicht en zachtjes gaar laten sudderen.

Rendang

Eén pond rund- of varkensvlees in grove stukken snijden. Twee ons witte bonen weken (plm. 2 uur tevoren). Twee ons kokos lichtjes branden in wadjan op een klein vuurtje.

Benodigd:

2 theelepels ketoembar, 1 theelepel laos, 3 fijngesneden uien, 1 theelepel koenjit of koenir, ½ theelepel djahé, 3 fijngewreven teentjes knoflook of 1½ theelepel knoflook, 2 goudbouillonblokjes, 3 eetlepels sambal, 3 daoen salam, 2 daoen djerok poeroet, ½ eetlepel suiker, sap van ½ citroen, stukje trassi en zout.

1 kuipje santen of santenblok smelten in ongeveer 1 liter water. Zodra dit gesmolten is, toevoegen alle ingrediënten plus het vlees en bonen.

Vuur op maximum totdat het begint te koken, daarna op een klein vuurtje het gerecht steeds om en om roeren totdat het een beetje droog begint te worden. Dit is een proces dat uren kan duren (dus geduld). Dan toevoegen de gebrande kokos en goed omroeren tot het totaal droog is.

Rempah Daging

Benodigd:

1 pond mals vlees of varkensslappen, 1 ei, 3 uien, 1 theelepel ketoembar, 1 theelepel djinten, ¼ santenblok gesmolten in 1 kopje water, suiker en zout naar smaak.

Vlees in stukken snijden en net als biefstuk kerven. 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.

Varkensvlees met Paprika en Champignons

1 pond (een heel stuk) varkenshaas of fricandeau.

2 in ronde schijfjes gesneden uien, 1 grote eveneens in ronde schijven gesneden rode of groene paprika, 2 blokjes goudbouillon 2 eetlepels vetsin, wat peper, 1½ eetlepel djahé, 2 eetlepels zilveruitjes, 1 eetlepel suiker of 2 eetlepels gembersap, ½ pond gehalveerde champignons

Bereiding

Het vlees in ¾ pakje margarine lichtbruin braden, waarna het uit de pan wordt gehaald om in plakken te worden gesneden. De rest van de ingrediënten gaat in de hete margarine.

Na ± 3 minuten wordt toegevoegd 1 à 1½ kopje water, waarin eerst 1 eetlepel maïzena is gemengd, teneinde e.e.a. ietwat te binden. (Zorg voor een juiste dosering van de maïzena, beslist niet te veel ...).

Tenslotte gaan de plakken vlees in de pan en kan het deksel erop. Zachtjes gaar laten sudderen.

Dendeng Ragi

1 pond varkensvlees of mals rundvlees, sap van een schijf citroen, 1 theelepel ketoembar, 1 theelepel djinten, 2 ons kokos, 1 theelepel sambal of 2 fijngesneden rode lomboks en peper.

Het vlees gaar koken, uit de pan halen en in stukjes snijden, daarna inwrijven met een deel van de ingrediënten en in de slaolie bruin bakken. De overgebleven ingrediënten vermengen met de kokos en in 1 à 2 eetlepels slaolie bruin branden, dan het vlees toevoegen en goed door elkaar mengen. Dit gerecht is evenals de zoete vleesjes lekker om te eten met nasi koening.

Smoor Daging

Eén pond varkenslappen of varkenshaas lichtbruin bakken in $\frac{2}{3}$ pakje margarine. Uit de pan halen en in reepjes snijden.

Intussen in de pan doen:

1 gesneden grote ui, 1 theelepel knoflook, 1 theelepel nootmuskaat, 2 gesneden tomaten en alles ca. 6 minuten fruiten.

Daarna toevoegen:

$\frac{1}{2}$ kopje water, $\frac{1}{2}$ kopje ketjap, 1 eetlepel azijn. Dit te samen met het vlees laten sudderen.

Noot:

I.p.v. varkensvlees kunt u ook runderlappen gebruiken.

Kerrie Daging

Benodigd:

1 pond mals vlees of een kip, 1 ons kokos, 1 schijfje citroen, 5 rode of 3 gewone uien, tomaten, $\frac{1}{2}$ theelepel knoflookpoeder, santen, 1 theelepel laos, 1 theelepel djahé, 1 theelepel koenjit, $1\frac{1}{2}$ theelepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ theelepel djinten, 1 theelepel basterdsuiker, 1 theelepel sereh, 1 theelepel kerrie, 2 daoen salam, vetsin, kruidnagelen, nootmuskaat, kaneel en zout naar smaak.

Kokos bruin bakken in wat olie op een klein vuurtje.

Vlees of kip in stukken snijden en aan de kook brengen in 1 kopje water.

De uien, tomaten en andere ingrediënten voor zover nodig fijnmaken.

Kerrie-poeder fruiten in wat slaolie, dan de kip of vlees (gaar) toevoegen en plm. 3 minuten verder fruiten en de rest van de ingrediënten erbij doen. Salamblad en citroensap en $\frac{1}{3}$ gesmolten santenblok toevoegen. Vuur even op groot tot het begint te koken, daarna op klein vuur gaar sudderen.

Besengèk

Benodigd:

1 pond vlees of 1 kip, 1 ons kokos, 3 lomboks, 5 rode uien, 1 sereh, 3 teentjes knoflook, 1 theelepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ theelepel djinten, 2 daoen salam, tamarinde, 2 daoen djerok poeroet, 1 theelepel laos, 1 theelepel djahé en $\frac{1}{2}$ santenblok (gesmolten)

Kokos op een klein vuur in een wadjan met wat olie onder voortdurend roeren bruinbakken.

Vlees of kip in stukken snijden en aan de kook brengen in een klein beetje water, onder toevoeging van zout, sereh, daoen salam en daoen djerok poeroet.

De andere ingrediënten fijnstampen en in de pan doen tezamen met de gesmolten santen en gebakken kokos. Zodra het kookt, het gerecht op een klein vuur gaar sudderen (De santen wordt dan wat dik en er komt olie uit).

Indien gereed, de sereh, daoen salam en daoen djerok eruit halen.

Sambal Goreng Basah

Benodigd:

1 pond mals vlees, 1 ons gepelde garnalen, ½ santenblok gesmolten in 1 kopje water, ½ eetlepel sambal, 1 tomaat, 4 uien, 1 theelepel knoflook, ½ theelepel laos, ½ theelepel djahé, 2 daoen salam, peteh, suiker en zout naar smaak.

Vlees in stukken snijden. Uien en knoflook fruiten in wat slaolie, dan de peteh en daoen salam toevoegen. Ongeveer 3 minuten doorfruiten en dan de tomaat, garnalen en de rest toevoegen, gesmolten santen plus het vlees erbij en zodra het begint te koken, vuur op klein zetten en zachtjes gaar laten sudderen.

Basoh

Eén kilo gehakt (half om half)

Toevoegen:

1 theelepel laos, 1 fijngesneden ui, 1 theelepel knoflook, 1 theelepel vetsin, 2 geklutste eieren, peper en zout naar smaak.

Balletjes maken en platgedrukt in een koolblad verpakken.

Deze dan dichtmaken met bijvoorbeeld een tandenstoker. En gaar stomen.

Saus voor de Basoh

1/2 kopje pindakaas, 1/3 kopje azijn, 1 theelepel djahé, sambal, suiker, peper, zout en wat water goed door elkaar roeren en op een vuurtje heet maken.

Intussen is de basoh gaar en wordt die uit de stomer gehaald. Dit op een schaal doen en overgieten met de saus.

Indonesische Frikadelletjes

Eén pond aardappelen koken. Intussen 1 ui snipperen, die met 1 pond gehakt (half om half), zout, peper (of aromaat met peper), 2 eierdooiers en de inmiddels gekookte aardappelen mengen en goed door elkaar prakken. Van de ontstane pasta schijfjes maken, ongeveer ter grootte van een hamburger. Bakken in olie of vet op niet te groot vuur.

In dit kookboekje zijn de recepten alle berekend voor 4 personen. Zijn er meer eters, dan is eenvoudig een naar verhouding vermeerderen van de ingrediënten mogelijk.

Voor een feestmaaltijd met veel eters is het soms wel leuk om een grote lap b.v. varkensvlees klaar te maken. Voor een dergelijke gelegenheid heeft de samensteller van dit boekje een bijzonder geschikte Babi Panggang schotel voor u.

Babi Panggang schotel voor een groot gezelschap

Hiervoor is benodigd een varkenslap van 1½ tot 2 kg waar het zwaard nog aan zit.

Het vlees wordt dan tot op de huid toe d.i. ± 1 ~ cm diep op verschillende plaatsen ingesneden en gemarineerd met een mengsel van babi panggangpoeder, slaolie, vetsin, djahé, chinese ketjap en citroensap. De marinade minstens 1 uur de gelegenheid geven goed in het vlees te trekken.

Dan kan het in een voorverwarmde oven met de huid naar boven op de braadslee. Over de huid worden een paar lepels cognac, jonge jenever of sherry gegoten. De oven op maximum en het vlees 3 kwartier tot een uur erin laten staan. Eventueel kan het vlees het laatste kwartier worden gegrild, echter steeds met de huid naar boven. Als het vlees uit de oven is gehaald, goed laten afkoelen en in repen snijden. De tevoren gemaakte insnijdingen komen nu goed van pas. In een pan olie of vet erg heet maken (er moet ongeveer 4 cm olie of vet in de pan staan) en hierin de repen vlees met de huid nog steeds naar boven braden. (De huid wordt een smakelijke krokante bovenlaag). Omdat de olie zeer heet is, gaat de procedure vrij snel, dus goed in de gaten houden en op tijd uit de pan halen en de volgende repen erin.

De babi panggangsaus:

De inhoud van een klein blikje taotjo fijnmaken, ½ liter tomatenpuree, 1 fles tomatenketchup, 2 eetlepels djahé, ½ à 1 kopje ketjap, 1 eetlepel suiker, 1 eetlepel azijn, aan de kook brengen in 2/3 liter water en goed dik binden met maïzena of bloem. Vuur op klein en e.e.a. goed in elkaar laten trekken. Naar smaak kan er nog wat zout, peper, suiker en ketjap bij.

Bij het opdienen de saus over het vlees gieten.

N.B.1

De saus blijft in een koelkast bewaard heel lang goed, evenals de babi panggang zelf, mits eerst in schijven gesneden.

N.B.2

Om de smaak te verhogen, wordt vaak het vlees een dag tevoren gemarineerd.

Babi panggang wordt doorgaans met atjar (zoetzuur) opgediend. Een recept voor deze bijbehorende atjar volgt hieronder.

Atjar

Een mix maken van:

Wortelen, een komkommer, waarvan het merg is verwijderd, een ui en een stuk bloemkool, alle heel fijngesneden en in flink wat tafelazijn, peper, zout en een hoeveelheid suiker om het zuur /zoet te maken. of ook:

1 fijn geschaafde komkommer, 2 hardgekookte en in dunne plakjes gesneden eieren, veel peper; zout, suiker en azijn, goed door elkaar mengen.

Kipgerechten

Ajam Panggang

Eén kip in 4 stukken snijden en inwrijven met een mengsel van: knoflookpoeder, citroensap, peper en zout. De ingewreven kip een kwartiertje wegleggen om de kruiden er goed in te laten trekken. Dan de kip in olie of vet lichtbruin bakken.

Een sausje maken van:

1/2 kopje ketjap, 1 theelepel ketoembar, 1 eetlepel tomatenketchup, sap van ½ citroen en 3 eetlepels slaolie.

De kip wordt in dit sausje gewenteld, in de folie verpakt en in de oven gelegd. Oven op maximum voor ca. 30 minuten. Gedurende de laatste 10 minuten de kip uit de folie halen en verder in de over roosteren. De deur van de oven open laten.

Ajam Panggang met Tomaat

Benodigd:

1 grote kip, 1 pond tomaten, 5 rode lomboks of 1 eetlepel sambal, 1 theelepel djahé, 5 grote uien, 1½ theelepel knoflook, peper, zout en suiker naar smaak.

Kip in de lengte snijden en bijna gaar koken in 1 à 1½ kopje water. De ingrediënten snijden en fruiten in ½ pakje margarine. De uitgelekte kip erin doen en goed laten intrekken. Dan de kip plus de ingrediënten in zijn geheel in de oven grillen of roosteren.

Noot:

Dit zelfde gerecht kan ook gemaakt worden van makreel. Hiervoor zijn nodig 4 makrelen, doormidden snijden en inwrijven met zout en azijn en bakken in olie. Voor het overige als boven.

Men kan ook voorgebakken makreel nemen.

Smoor Solo van Kip

Eén kip in stukken snijden en inwrijven met citroensap, zout en lichtbruin bakken in olie of frituurvet. Dan uit de pan halen en laten uitlekken.

Eén grote ui snijden en tezamen met ½ theelepel knoflook, ½ theelepel laos, 2 daoen salam, 1½ eetlepel sambal en 2 gesneden tomaten fruiten in 6 eetlepels slaolie. Plm. 6 minuten. Daarna toevoegen: ⅔ kopje ketjap, ½ kopje water en ½ eetlepel azijn. Dan de kip in de pan, deksel erop en gaar laten sudderen op een klein vuurtje.

Opor Ajam

Eén kip in stukken snijden en goed inwrijven met citroensap en zout en lichtbruin bakken in olie of vet. Intussen 1 grote ui fijnsnijden, 8 kemiriepitten fijnstampen en vermengen met: 1 theelepel knoflook, 1 theelepel laos, 1 theelepel koenjit of koenir, 2 theelepels ketoembar, ½ theelepel sereh, ½ theelepel sambal, 2 goudbouillonblokjes.

Al deze ingrediënten plm. 8 minuten fruiten in 6 à 8 eetlepels slaolie. Daarna toevoegen: 1 à 1½ kopje water en de bruin gebakken stukken kip en wat peper en zout naar smaak. Deksel op de pan en gaar laten sudderen op een klein vuurtje.

Ajam Goreng in meel

Eén kip in stukken snijden en koken in water, waaraan is toegevoegd: zout en 1 theelepel laospoeder. De gaar gekookte kip goed uit laten lekken. Intussen een beslag maken van bloem, 1 geklutst ei, aromaat, vet-sin en veel peper. (Het beslag moet iets dikker zijn dan dat voor pannenkoeken). De stukken kip worden in het beslag gerold en in heet vet gefrituurd. Opdienen als kip van binnen zacht en van buiten krokant is. Koud geworden kip kan weer krokant worden gemaakt door deze even in de grill of oven op te warmen, of door een! uur op de kachel te leggen.

Ajam Paniki

Benodigd:
kip van plm 1 kg, 8 rode uien, 4 teentjes knoflook, 5 lomboks, 1 theelepel sereh, 1 theelepel djahé, 4 kemiriepitten, 2 daoen djeroek poeroet, 4 eetlepels slaolie, ⅔ santenblok, tamarinde, suiker en zout.

Kip in stukken snijden en inwrijven met zout, tamarinde of citroensap en lichtbruin bakken. Sereh fruiten in wat slaolie, de daoen djeroek poeroet en dan de andere fijngesneden ingrediënten, daarna 1 kopje water erbij doen. Zodra het water verdamt, santenblok smelten en toevoegen. Kookt het, dan de stukken kip erin, en het geheel gaar laten sudderen op een klein vuurtje.

Ajam Rempah Sambal gorengan

Benodigd:
1 kip, 4 lomboks, 2 theelepels djahé, 4 uien, 1 citroen, 2 teentjes knoflook, ½ theelepel basterdsuiker en zout.

Kip in stukken snijden, inwrijven met zout en citroensap en lichtbruin bakken. De lombok, djahe, uien, knoflook en suiker fijnstampen en in olie lichtbruin fruiten. Voeg hierbij 2 eetlepels of meer water toe en dan de stukken kip. Goed roeren en zodra het water is verdampt, is het gerecht klaar.

Ajam Rempah Petjel

Benodigd:
1 kip, ½ citroen, ½ santenblok, 2 daoen salam, 1 theelepel basterdsuiker en zout.

Kip doormidden snijden en inwrijven met zout en het sap van de citroen, daarna grillen of roosteren in de oven. Uitpluizen in grove vorm (vrij van been). Ingrediënten fijnmaken en fruiten in wat olie, de

santen smelten en toevoegen, de stukken kip erin en lekker laten sudderen. Voor het opdienen de daoen salam eruit halen.

Petjel Ajam Godog

Benodigd:

1 grote kip, 1 santenblok gesmolten in ½ liter water, 5 rode lomboks of 1 eetlepel sambal, 5 uien, 1 theelepel knoflook, ½ theelepel djahé, 1 theelepel laos, wat tamarinde of sap van ½ citroen, suiker en zout.

Kip in de lengte doorsnijden en koken in wat water tot bijna gaar. Ingrediënten fijn snijden en fruiten in wat slaolie. Zodra de kip half gaar is uit het water halen en plm. 15 minuten in de oven doen.

De ingrediënten plm. 5 minuten fruiten onder toevoeging van de santen, zodra dit kookt de kip uit de oven halen en bij de ingrediënten doen. Het geheel een half uur goed laten intrekken.

Dan gaat de kip met ingrediënten en al de oven in om verder te worden gegrild of geroosterd.

Ajam Koening

Een kip in stukken snijden, goed inwrijven met zout, peper en citroensap en in olie lichtbruin braden.

1 grote fijngesneden ui, 1 theelepel knoflook, 1 theelepel laos, ½ theelepel djahé, 1 theelepel sereh, 1 blokje goudbouillon, 5 fijngewreven kemirioten, 1 of ½ eetlepel sambal, 2 theelepels koenjit, 2 stuks daoen salam en 1½ theelepel suiker

Gedurende ± 5 minuten fruiten in 6 eetlepels hete slaolie, waarna 2 kopjes water of bouillon eraan worden toegevoegd. Zodra de bouillon of het water kookt, kan de kip erin.

Even goed roeren en dan het deksel erop. Op zacht vuur gaar laten sudderen.

Ajam Belado

Een kip in stukken snijden en in wat water koken. (De kip moet wel gaar, doch niet zacht gekookt worden). Als u zo ver bent, de gekookte kip in een vergiet laten uitlekken.

Intussen:

1 à 2 uien fijnsnijden, 2 teentjes knoflook fijnsnijden of -wrijven

Klaarleggen:

1½ theelepel laos, 2 daoen salam, wat trassi, ½ theelepel suiker, 2 eetlepels sambal oelek, 2 blokjes goudbouillon.

Dan 8 eetlepels slaolie heet maken en alle hierboven genoemde ingrediënten behalve kip in de pan doen. Op een zacht pitje lichtbruin fruiten. Tijdens het fruiten gaat het sap van een ½ citroen erbij, daarna de uitgeknepen schil.

De intussen uitgelekte kip wordt nu in frituurvet of olie lichtbruin gebraden. In dezelfde olie bakken we 6 in schijfjes gesneden aardappelen eveneens mooi lichtbruin. Tenslotte de kip en de aardappelen door de klaargemaakte kruiden mengen en goed door elkaar roeren.

Soto Ajam

Benodigd:

1 kip, 2 hardgekookte eieren, 4 aardappelen, 1 ons taugé, ⅛ santenblok gesmolten in ½ kopje water, 4 uien, 2 theelepels knoflook, ½ theelepel djahé, 1 theelepel laos, 1½ theelepel koenjit, 1 theelepel sereh, sap van ½ citroen, 1 grote tomaat, 5 kemiriepitten, 3 daoen salam, 2 lookstengels, 2 theelepels ketoembar, ½ theelepel djinten, 3 goud bouillonblokjes, selderie, vetsin en fruitjes.

Kip aan de kook brengen in plm. 2 liter water met toevoeging van djahé, koenjit, sereh, daoen salam, zout, goud bouillon en 3 hele uien. 1 gesneden ui, knoflook, ketoembar en djinten fruiten in wat slaolie in een grote pan, daarna de rest van de ingrediënten en de kemiriepitten toevoegen. Zodra de kip gaar is eruit halen en de bouillon bij de gefruite ingrediënten doen. De kip in stukken snijden en helemaal vrij van been wederom in de pan doen en dit ongeveer een half uur laten sudderen, zodat alles goed intrekt. Intussen de aardappelen in blokjes, de eieren in stukken en de selderie en look fijnsnijden. Rijst in een diep bord, daaroverheen wat tauge, selderie, sticks (chips), fruitjes en eieren. Dan de soep erover en voor de smaak wat citroensap. Als sambal gebruikt men sambal-kemirrie, gemaakt van fijngestampte gebakken kemiriepitten met wat sambal oelek, citroen en wat zout.

Vis- Garnalengerechten

Atjar Ikan Ketjap

6 rode uien, 2 rode lomboks, 1 theelepel laos, 1 witte lombok, 1 theelepel djahé, 1 theelepel koenjit, 1 theelepel sereh, 2 daoen salam, 2 theelepels azijn, 2 eetlepels ketjap, 2 spruitjes, 1 tomaat, 3 tenen knoflook of 1 theelepel knoflook, look, zout, suiker en 3 eetlepels slaolie.

2 à 3 in stukken gesneden en met zout en citroensap ingewreven makrelen. Ui, knoflook fijn, lombok en tomaat in grote schuine schijven en look grof snijden. De stukken vis lichtbruin bakken en apart houden. Uien lichtgeel fruiten in 3 eetlepels slaolie, dan lombok, laos, djahé, koenjit, salam en sereh toevoegen, even doorfruiten, dan $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ kopje water, suiker en zout naar smaak, azijn en ketjap erbij doen, even laten doorkoken, dan de tomaat erin. Zodra het suddert, de helft uit de pan halen, de gebakken vis in de pan doen en bedekken met de uit de pan genomen helft.

Atjar Ikan Koening

1 à 2 makrelen, $\frac{1}{2}$ citroen, 6 rode uien, 1 theelepel sambal, 1 theelepel laos, 1 theelepel djahé, 2 daoen salam, 1 tomaat, $\frac{1}{4}$ santenblok, 2 theelepels knoflook, 2 groene lomboks, 2 theelepels koenjit, 2 theelepels azijn, $\frac{1}{2}$ eetlepel suiker, 1 sereh of 1 theelepel serehpoeder, zout naar smaak.

Djahé, koenjit, knoflook, suiker en zout fijnstampen en fruiten in 3 eetlepels slaolie, dan $\frac{3}{4}$ kopje water erbij, santenblok smelten en toevoegen. Zodra het begint te koken, op een klein vuurtje de andere ingrediënten erbij doen, en de in stukken gesneden tomaat. Vis in stukken snijden, zouten en inwrijven met citroensap en bruin bakken in de frituur. Dan de vis in de pan doen en zachtjes laten sudderen.

Piendang Ikan

Benodigd:

2 grote makrelen, 12 rode lomboks, 5 uien, 1 theelepel knoflook, 1 theelepel djahé, sap van $\frac{1}{4}$ citroen, $\frac{1}{4}$ kopje ketjap, zout naar smaak.

Vis in stukken snijden, inwrijven met azijn en zout en afspoelen. Na uitlekken de vis plm. 10 minuten stomen. Uien, knoflook fruiten in wat slaolie, dan de rest van de ingrediënten erbij, dan de in schuine stukjes gesneden lomboks en dan pas de vis. Verder de ketjap en $\frac{3}{4}$ kopje water.

Dit geheel op een klein vuurtje gaar sudderen.

Piendang Ketjap

Benodigd:

3 makrelen of schelvis, 6 grote rode lomboks, $1\frac{1}{2}$ theelepel sereh of 2 verse, 1 theelepel laos, sap van $\frac{1}{2}$ citroen, 2 daoen djerok poeroet, 1 daoen salam, 1 theelepel knoflook, 1 fijngesneden ui, $\frac{1}{2}$ kopje ketjap, 1 goudbouillonblokje, zout naar smaak.

Vis in stukken snijden en in $\frac{2}{3}$ liter water koken. Zodra het kookt de ingrediënten plus de in de lengte gesneden lomboks erin doen. Zachtjes gaar laten sudderen.
Voor de smaak kan ook grof gesneden look of selderie worden bijgevoegd.

Pangé

2 of 3 makrelen in stukken snijden, inwrijven met zout en azijn, daarna afspoelen.

$\frac{1}{2}$ santenblok smelten in $\frac{3}{4}$ liter water.

2 fijn gesneden uien, 3 rode of groene lomboks in de lengte gesneden, 1 bosje grof gesneden selderie, 2 daoen djerok poeroet, het sap van 1 citroen, 1 goudbouillonblokje, wat maggiblokjes, $1\frac{1}{2}$ theelepel sereh, $\frac{1}{2}$ theelepel laos en $\frac{1}{2}$ theelepel djahé. 5 minuten laten koken op een klein vuurtje, dan de stukken vis erbij doen.

Noot:

Indien er boerenkool aanwezig is, deze grof snijden.

Opdienen:

1 laag boerenkool, stukken vis plus ingrediënten, dan weer een laag boerenkool, enz .

Pèpèsan

2 à 3 makrelen schoonmaken en inwrijven met zout en citroensap, daarna afspoelen.

Boemboe:

1 grote ui heel fijn snijden, 1 theelepel knoflook, 1 eetlepel sambal, 4 fijngestampete kemiriepitten, 1 theelepel sereh, sap van $\frac{1}{2}$ citroen, zout en wat selderie.

De ingrediënten goed mengen en door de hele vis heen wrijven, dan in de folie wikkelen en ongeveer 1 uur lang roosteren in de oven. Dan de folie openen en de vis ongeveer 10 minuten verder roosteren.

Boemboe Bali van makreel

2 of 3 gebakken makrelen, 1 à $1\frac{1}{2}$ blokje goudbouillon, 5 in 4 stukken gesneden tomaten, 1 grof gesneden bosje selderie, 1 theelepel laos, 1 eetlepel sambal, 2 eetlepels ketjap, 1 theelepel knoflook, Het sap van 1 schijfje citroen

\pm 6 eetlepels slaolie heet maken en de ingrediënten met vermenging van de tomaten en de ketjap voor ongeveer 5 minuten fruiten. Dan de tomaten in de pan en na \pm 2 minuten de 2 eetlepels ketjap. Dit sausje nog even laten sudderen, daarna over de vis heen gieten en het gerecht kan worden opgediend.

Gerecht van makreel uit blik

(Snel te maken en dus geschikt als er onverwachte eters komen).

1 of 2 blikken makreel openen en het vocht afgieten. 2 à 3 eieren klutsen met wat peper en zout en hierin de stukken makreel leggen. Olie in een koekenpan heet maken en hierin de stukken vis bakken. Van tomatenketchup, gemengd met wat mosterd, vetsin en peper, gebonden met maïzena of bloem, wordt een bijbehorend sausje gemaakt en ... klaar is kees.

Meelspijzen

Bami Goreng

Eén pond Mie koken, in een vergiet doen, afspoelen met koud water en uit laten lekken.

In een wadjan of grote juspan reuzel smelten en daarin fruiten plm. 3 ons varkensvlees of poulet. Zodra lichtbruin dan toevoegen: 1 ons gesneden champignons, 1 gesneden ui, 1 theelepel knoflook, 2 goudbouillonblokjes, vetsin, prei, selderie. Al deze ingrediënten goed gaar fruiten, dan de Mie toevoegen plus 1 eetlepel chinese ketjap.

Noot: U kunt eventueel ook mee fruiten kool of taugé of wat spitskool. Noot: Voor nasi goreng, dezelfde handelwijze als bovenstaande gegevens, doch moet er uiteraard rijst worden gekookt en afgekoeld.

Bami Kwa

Eén pond Mie koken, in een vergiet doen, afspoelen met koud water en laten uitlekken. 4 eieren hard koken en in schijfjes snijden.

Saus:

½ pond champignons doormidden snijden, 1 grote ui, 1 groene paprika, prei, selderie, 1 klein blikje bamboescheuten, wat spitskool of chinese kool snijden.

3 ons varkenspoulet of gesneden varkensvlees met de champignons fruiten in wat reuzel of vet. Zodra lichtbruin, dan toevoegen de uien en selderie. Ongeveer 3 minuten doorfruiten, dan de rest van de ingrediënten toevoegen met uitzondering van de kool. Dit ongeveer 3 minuten laten sudderen en dan toevoegen: wat visballetjes, 1½ liter water, 2 theelepels vetsin, 2 blokjes goudbouillon, wat maggiblokjes, 2 eetlepels ketjap, peper en 1 eetlepel chinese ketjap. Dan als laatste toevoegen de kool. De soep kan gebonden worden door wat maïzena toe te voegen.

Opdienen:

Mie in een diep bord, daaroverheen wat rauwe selderie, ei en fruitjes (dit zijn gebakken uitjes). Daaroverheen de soep. Als sambal te nemen rawit in zuur of sambal aangelengd met wat azijn, suiker en ketjap.

Sajoer Tja

Eén tahoe in moten snijden en bakken in olie of vet, daarna in blokjes snijden. (De tahoe is gaar zodra deze opbult en gaat drijven).

½ pond gesneden speklappen tezamen met 1 grote fijngesneden ui, een stukje gesneden prei, fijngesneden selderie en 1 theelepel knoflookpoeder fruiten in 2 eetlepels slaolie.

Na plm. 10 minuten toevoegen: 1 ons gesneden champignons, 1 gesneden groene paprika, 1 goudbouillonblokje en wat vetsin. Na plm. 3 minuten de in blokjes gesneden tahoe, 2 ons taugé, 2 eetlepels chinese ketjap, peper en zout in de pan doen. De sajoer is gereed, indien het vlees gaar is.

Tahoe Ketoprak

2 ons taugé even in heet water wellen en daarna uit laten lekken in een vergiet, zodra uitgelekt, dan op een grote platte schaal. 1 tahoe in moten snijden en bakken in olie of vet. De goudbruine tahoe in reepjes snijden en over de taugé leggen. Over het geheel gaat een sausje dat als volgt wordt klaargemaakt: ½ kopje ketjap, 2 eetlepels gefruite uitjes, 1 eetlepel citroensap of azijn, 1 eetlepel pindakaas, suiker en wat water goed door elkaar mengen. Er kan ook wat sambal bij worden gedaan. Dit gerecht kan worden gegeten met witte rijst.

Eiergerechten

Foe Yong Hay

Eén ui, prei en wat selderie snijden. De inhoud van een klein blikje "Crab" (goed uit elkaar halen) of een stuk diepvries kabeljauw (ook eerst uit elkaar pluizen) daarbij doen.

Het mengsel gaar fruiten in margarine onder toevoeging van zout, peper, vetsin en chinese ketjap. Intussen vijf eieren klutsen en de gefruite ingrediënten erbij doen. Van het nu ontstane mengsel gewoon omeletten bakken in ruim boter, zodat de randjes wat schuimig worden.

Foe Yong Hai (2)

1 grofgesneden ui, 1 grofgesneden prei, 1 eetlepel chinese ketjap, 1/3 eetlepel vetsin, 1/2 ons gehakt of fijngesneden varkensvlees, (liefhebbers van vis kunnen i.p.v. gehakt of vlees ook kabeljauw nemen), 3 eieren.

De eieren klutsen, waarna al de ingrediënten er goed doorgeroerd worden. In een grote koekenpan ruim olie heet maken en van het mengsel een grote omelet maken. Tijdig omdraaien en als beide zijden een mooie geelbruine kleur hebben, dubbel vouwen.

Opdiene in een platte schaal en overgieten met de saus, waarvan het recept op de volgende pagina staat.

Foe Yong Hay-Saus

Door elkaar mengen:

de inhoud van een klein blikje tomatenpuree, 1 blikje doperwtjes, 1/2 kopje tomatenketchup, 1 eetlepel ketjap, sambal, suiker, peper, zout, wat djahé en citroensap.

Het geheel binden met wat maïzena op een zacht vuurtje.

Petjel Telor

Benodigd:

8 hardgekookte eieren,

1/2 santenblok gesmolten in 1/2 liter water, 5 rode lomboks of 1 eetlepel sambal, 1 theelepel knoflook, sap van 1/2 citroen, 6 kemiriepitten, suiker en vetsin.

De kemiriepitten bakken en fijnstampen, de gesmolten santen en de andere ingrediënten toevoegen en aan de kook brengen tot het wat begint te sudderen, dan de gepelde eieren erbij doen en plm. 20 minuten laten sudderen op een klein vuurtje, zodat alles goed intrekt in de eieren.

Orak-arik

1/2 witte kool fijnsnijden, 1/2 pond gehakt (half om half) fruiten in wat slaolie, daaraan toevoegen:

1 goudbouillonblokje, wat maggiblokjes, 1 theelepel sambal, 1 theelepel laos en peper.

Intussen 2 eieren klutsen.

Zodra het gehakt gaar is, de kool en de geklutste eieren toevoegen en geregeld om en om roeren tot het gaar is.

Tahoe Telor

Een blok tahoe in plakken snijden en bakken in hete olie of frituurvet. (Tahoe is gaar zodra die boven komt en op de olie gaat drijven). De gebakken tahoe uit de olie of het vet halen en met een vork fijn prakken.

Dan eraan toevoegen: 1 theelepel knoflook, 1 of 2 geklutste eieren, zout, peper en 1/2 theelepel laos.

Goed door elkaar mengen en van de ontstane brei balletjes draaien en er platte schijven van maken, waarna ze in dezelfde hete olie of frituurvet gebakken kunnen worden.

Een bijbehorend sausje wordt als volgt gemaakt:

1 eetlepel petis - 1 eetlepel pindakaas - 1 theelepel sambal - 1 theelepel knoflook - 2 eetlepels ketjap peper - zout - 1 à 1½ kopje water.

N.B.

Als de saus over de tahoe moet, dan niet zoveel dat de tahoe er als het ware in zwemt. Het gerecht kan ook worden opgediend met het sausje apart erbij.

Telor Petis

8 hardgekookte eieren - 1½ à 2 eetlepels petis (zie alfabetisch lijstje met verklaringen) - sap van een schijfje citroen - suiker - peper - knoflook - laos - 4 à 5 lomboks in de lengte doorgesneden - 1 à 2 blokjes goudbouillon - 1 fijngesneden grote ui - 2 stuks daoen salam en 1 theelepel sereh.

Bereiding:

De uien, sereh, lombok fruiten in 5 eetlepels hete olie. Na ± 3 minuten de rest van de ingrediënten met vermenging van de eieren toevoegen en gedurende 6 minuten fruiten, waarna 3 eetlepels ketjap en 1/4 santenblok (of 1/3 kopje koffiemelk) in de pan gaan. Aan de kook brengen en even goed laten koken om te voorkomen dat de santen of melk gaat schiften. Tenslotte gaan de gepelde hardgekookte eieren erin en gaat het vuur op klein. Na enige tijd sudderen, zijn de kruiden goed in de eieren getrokken en is het gerecht klaar. Naar smaak kan er nog wat suiker en/of zout bij.

N.B. In plaats van verse lomboks kan ook 1 eetlepel sambal worden gebruikt.

Sambal Goreng Telor

½ pond kippenhartjes, 4 rode lomboks of ½ eetlepel sambal, 8 gepelde hardgekookte eieren, 1 theelepel laos, ½ theelepel sereh, 1/2 theelepel koenjit, 1 of 1 1/2 blokje goudbouillon, 2 daoen salam, ½ eetlepel suiker, 1 fijngesneden ui, het sap van een schijfje citroen, 2 gesneden tomaten.

Bereiding:

De kippenhartjes koken in wat water, afgieten en doormidden snijden. (De bouillon niet gebruiken). Alle overige ingrediënten behalve de tomaten en de eieren, in een wadjan of juspan in 5 eetlepels slaolie gedurende ± 4 minuten fruiten. Dan gaan de hartjes en de tomaten ook in de pan.

Na ± 3 minuten worden toegevoegd: 1 à 1½ kopje water en ½ kopje koffiemelk of ¼ gesmolten santenblok. Zodra het goed kookt, gaan tenslotte de hardgekookte eieren in de pan.

Laten koken en het vuur tot de helft temperen. Na ± een kwartier sudderen, is het gerecht klaar. (Naar smaak kan er nog wat zout en peper bij).

NB:

Om de kruiden goed in de eieren te laten trekken, is het aan te bevelen een snede in de eieren aan te brengen, alvorens die in de pan gaan.

Voor- en nagerechten, diverse lekkernijen, sambalans, zoetzure en zoute bijgerechten

Loempia's

20 loempiavellen (te koop in de Indische winkel)

Benodigd:

1 grote ui, 1 prei, selderie, 1 theelepel vetsin, 2 blokjes goud bouillon, 1½ eetlepel chinese ketjap, 4 eieren en gekookte kip.

Vulling:

Ui en prei snijden en met de rest van de ingrediënten, behalve de kip en de eieren fruiten in wat reuzel. Na 5 minuten de gekookte kip, waaruit de botjes zijn verwijderd en het vlees in kleine stukjes is

gehakt, bij de kruiden doen. Van de 4 eieren een omelet maken en die vervolgens in dunne reepjes snijden.

Vullen:

Wat vulling en wat reepjes ei op een vel leggen, oprollen en dichtplakken met wat eiwit of zoutwater. De loempia's moeten bij later opdienen eerst worden voorgebakken, waarna ze nadat ze zijn afgekoeld, in de koelkast kunnen worden bewaard. Voor het opdienen bakken in heet frituurvet of olie. Serveren met saté- of pangsit-saus. Voor pangsit-saus, zie bij bereiding van pangsit.

Pangsit Goreng

Tien loempiavellen in 4 stukken snijden, (men verkrijgt hierdoor straks 40 pangsits).

Benodigd:

4 ons gehakt half om half, 1 geklutst ei, 1 fijngesneden ui, vetsin, peper en zout.

Bereiding:

Vlees, ei en kruiden goed door elkaar mixen en van de ontstane "brei" balletjes draaien. Niet te groot, want ze moeten in ¼ loempiavelletje kunnen worden verpakt. De balletjes gaan in de velletjes, die sierlijk worden dichtgevouwen en dichtgeplakt met wat eiwit of zoutwater. Even voorbakken, laten afkoelen en in de koelkast bewaren. Vlak voor het serveren bakken in de frituurpan.

Pangsit Saus

⅔ kopje tomatenketchup, wat sambal, djahé (gember), azijn en suiker, binden met wat maïzena. Peper en zout naar smaak toevoegen.

Risolles

Twee kopjes bloem mengen met water, zout en 1 ei.

Van dit beslag dunne pannenkoeken maken in een middelgrote koekenpan.

½ pond gehakt (half om half, fijngehakte look of selderie, 1 fijngesneden ui, 1 theelepel knoflookpoeder, 1½ goudbouillonblokje, peper, vet sin of! eetlepel chinese ketjap fruiten in wat olie, daarna 8 in schijfjes gesneden wortelen toevoegen met wat santen of 2 eetlepels koffiemelk. Zachtjes gaar laten sudderen tot het verdampt en iets droog wordt.

Dit vulsel in een pannenkoek doen en opvouwen tot een rechthoek (dichtplakken met eiwit).

Voor het opdienen de Risolles wentelen in paneermeel en bakken in heet frituurvet.

Als saus pangsit-saus gebruiken.

Noot:

Ook kan het eventueel voorgebakken worden (niet helemaal gaar), afgekoeld en in de koelkast worden bewaard.

Borrelhapje van varkensvlees

1 pond magere varkenslappen of hamlappen in reepjes snijden en mengen met 1 theelepel knoflookpoeder, 1 eetlepel ketjap, 2 theelepels vetsin, peper, zout en kopje water en goed laten trekken. (1 nacht in de koelkast).

Beslag maken van bloem, vetsin, zout, peper en 1 geklutst ei, water tot het beslag de dikte heeft om pannenkoeken van te kunnen maken. Vlees erin wentelen en bruin bakken in de frituurpan.

Als sausje kan pangsit-saus worden genomen.

Koud geworden stukjes kunnen in de oven weer krokant worden gemaakt.

Borrelhapje van garnalen en ham

Ongeveer 1½ ons middelgrote garnalen éénmaal in de lengte en éénmaal doormidden snijden.
1 ons ham in repen snijden, zodanig dat ze om de garnaal gerold kunnen worden.
Prikertjes erdoorheen, door het beslag (zie varkensvlees) halen en bakken in de frituurpan.
Als sausje kan pangsit-saus worden gebruikt.

Roti Koekoes

Benodigd:

3 eieren, ¾ kopje suiker, 1½ kopje zelfrijzend bakmeel, 2 pakjes vanillesuiker.

De eieren en suiker kloppen tot het schuim wit ziet, dan de meel toevoegen en dit dan samen roeren.
Intussen een pan met water op het vuur zetten. Het beslag in een vergiet doen, waarin een zakdoek ligt en dan 20 minuten laten stomen. Voor een grote Roti Koekoes, 2 maal deze hoeveelheid gebruiken.

Kwee Lemper

1 pond kleefrijst (ketan) koken met 1 gesmolten santenblok, zout en water net als bij gewone rijst.

Verder benodigd:

1 fijngesneden ui, 1 theelepel laos, 1 theelepel knoflook, 1 theelepel djinten, 4 fijngestampte kemiriepitten, 1½ theelepel ketoembar, peper, trassi, 3 daoen djerok poeroet, 2 goudbouillonblokjes, slaolie en ½ santenblok gesmolten in ½ kopje water.

De kip gaar koken, ontdoen van been en in stukjes snijden, daarna met de ingrediënten fruiten in wat slaolie. Na ongeveer 6 minuten de santen en eventueel wat kippenbouillon toevoegen.
Zachtjes gaar sudderen op een zacht vuurtje totdat het water verdampt en het vulsel iets droog wordt.
Een laag Ketan op de plank, vulsel erin en dichtrollen (ter grootte van een behoorlijke kroket), in folie rollen en roosteren in de oven.

Djalang Kotek

2 kopjes rijstbloem (rauwe), 2 hard gekookte eieren, 1 theelepel ketoembar, 1 ons fijngehakte garnalen, peper, 1 fijngesneden ui, 1 goudbouillonblokje, 1 theelepel knoflook, 2 daoen djerok poeroet, 1 beetje fijngesneden look, 2 daoen salam, 1 kopje dikke santen verkregen uit ½ santen blok.

Deeg maken van meel, water en zout. Uitrollen en koekjes maken ter grootte van een groenteblik.

Vulsel:

¼ pakje margarine smelten, alle ingrediënten erin en ongeveer 5 minuten fruiten. Dan worden de poeroet en salam en look en na 3 minuten al roerende de santen en de garnalen toegevoegd.

Zachtjes laten sudderen tot het iets verdampt en droog wordt.

De koekjes vullen met het vulsel en dichtvouwen in halve maanvorm. Frituren in hete olie of vet.

Kwee Mangkok

Benodigd:

2 afgestreken kopjes zelfrijzend bakmeel, 1 afgestreken kopje gemalen kokos,

1 afgestreken kopje donkerbruine suiker, 2 volle eetlepels witte suiker.

1 glas water, 1 theelepel zout, 1 pakje vanillesuiker goed door elkaar mengen.

Kleine kommetjes of kopjes (mokkakopjes geven presentabele Kwee Mangkoks) invetten met boter.
Voor ¾ vullen met het deeg en een half uur laten stomen in de rijststomer.

Noot:

Voor witte Kwee Mangkok witte basterdsuiker gebruiken, in plaats van donker bruine basterdsuiker en voor rose, het deeg kleuren met kleurstof (verkrijgbaar in de toko).

Sambal

2 ons grote gedroogde lomboks en ½ ons gedroogde rawits zacht koken en fijnmaken.
1 grote fijngesneden ui, 1 theelepel knoflook, 1 theelepel laos, 3 daoen salam, stukje trassi
1 eetlepel suiker gedurende 2 minuten fruiten in ca. ½ liter slaolie.

Hieraan toevoegen de fijngemaakte lomboks en op een klein vuurtje gaar sudderen.

Intussen toevoegen:

het sap van een kleine citroen, eventueel goudbouillonblokjes en, indien nodig, zout.

Als de sambal is afgekoeld, in een goed af te sluiten pot doen. In de koelkast bewaard, houdt men het maanden goed.

Sambal Taotjo

Benodigd:

4 volle eetlepels taotjo, 2 ons gepelde garnalen, ¼ santenblok gesmolten in ½ kopje water, 12 groene lomboks in de lengte gesneden en vrij van pitten, 1 theelepel knoflook, ½ theelepel djahe, ½ theelepel laos, ½ theelepel sereh en suiker naar smaak.

Garnalen in stukken snijden. Uien en knoflook fruiten in wat slaolie, dan de garnalen erin doen.

Na plm. 3 minuten de lombok en andere ingrediënten erbij doen, daarna de gesmolten santen en taotjo. Dit geheel plm. 5 minuten sudderen. Weinig of geen zout toevoegen, daar de taotjo reeds zoutig is.

Noot:

Gebakken speklappen in reepjes snijden en in laten trekken in de taotjo is ook een lekkernij.

Atjar Sajoeran Koening

Benodigd:

3 ons groene kool, 1 komkommer, 5 kemiriepitten, ½ ons taugé, 10 rode uien, 5 teentjes knoflook, 2 rode lomboks, 2 groene lomboks, 10 rawits, ⅓ kopje azijn, 2 theelepels koenjit, 2 theelepels djahé, 1 theelepel laos, 1 sereh, 2 daoen salam, zout, mosterd, suiker en vetsin.

Knoflook, djahé, koenjit fijnstampen en lichtgeel fruiten in wat slaolie, daarna toevoegen de salam, sereh, laos, vetsin, 1 theelepel mosterd, ⅔ kopje water en de azijn. Zodra het kookt de andere ingrediënten erbij doen. De lomboks ontdoen van pitten en in de lengte snijden, rawits er zo indoen. Dan de gesneden kool, komkommer (zonder merg) en indien aanwezig wat sperziebonen. Halfgaar laten koken en de sereh en salam eruit halen.

Asinan

Eén in stukken gesneden komkommer, 1 à 1½ ons taugé

Voor het sausje: 1 kopje azijn koken en laten afkoelen,

daarna toevoegen: 1 eetlepel bruine- of basterdsuiker, 1 eetlepel sambal of 3 fijngesneden rode pepers, 1 theelepel djahe, ½ theelepel knoflook, peper en zout naar smaak.

Komkommer, taugé en sausje goed door elkaar mengen met ca ¼ kopje gekookt afgekoeld water.

Niet koken. Alleen goed laten intrekken.

Noot: Kan in een glazen pot in de koelkast worden bewaard.

Nasi Koening

1 pond hele rijst, santen van ½ santen blok, 1 theelepel koenjit, 1 afgestreken theelepel sereh,

2 daoen djeroek poeroet, 2 daoen salam en zout.

Dit geheel koken en indien mogelijk gaar stomen in een rijststomer.

Noot:

Nasi koening wordt normaal gegeten met droge gerechten zoals: seroendeng, sambal goreng boontjes, gebakken vis of kip, saté.

Bent u liefhebber van sausgerechten, is ook dit geen bezwaar.

Tenslotte... : hoe combineren we een en ander?

1. Witte rijst, Smoor solo, Sambal goreng boontjes of kool, Indische frikadel, Sambal goreng basah, Petjel telur
2. Witte rijst, Zoete vleesjes of Babi ketjap, Sajoer lodeh, Rija-ritja, Sambal
3. Witte rijst, Ayam panggang, Sambal taotjo, Smoor daging, Tahoe ketoprak, Sambal.
4. Nasi koening, Atjar, Babi panggang, Frikadel.djagung, Ayam goreng in meel.

Volgorde van de inhoud

Groentegerechten

SAMBAL GORENG BOONTJES

(Sperciebonen - of snijbonen - in een hete saus)

SAMBAL GORENG KOOL

(Witte of chinese kool in een kruidensausje van santen of koffiemelk)

KERRIE SAJOER

(Indonesische soep van diverse groenten bereid met kerrie)

SAJOER VAN SPITSKOOL EN MAKREEL

(Sajoer = Indonesische soep).

SAJOER MENIR

(Maïs, verse spinazie in een hete saus)

SAJOER ASAM

(Tamarinde, sperziebonen en witte kool).

TOEMIS BOERENKOOL

(Boerenkool met vlees in een hete saus)

TOEMISANDIJVIE

(Andijvie met vlees en garnalen in een hete saus)

ROEDJAK MANIS

(Rauwkost van groente en vruchten overgoten met een hete, zoete saus.

INDONESISCHE SLA

FRIKADEL DJAGOENG

(Frikadelletjes van maïsmeel).

TJAP TJOY (1) en TJAP TJOY (2)

(Diverse groente op chinese wijze gebakken in vet van speklappen).

SAJOER GOELEE BOONTJES
(Indonesische kippengroentesoep).

SAJOER LODEH
(Indonesische kruidensoep van groente en jonge bamboescheuten)

GADO GADO
(Diverse rauwe en/of halfgaar gekookte groente overgoten met een pindausausje).

STOOF
(Indonesische hutspot).

Vleesgerechten

BABI PANG GANG
(Geroosterd of gegrild varkensvlees in een pittig sausje).

BABI PANGGANG SAUS

BABI KETJAP
(Varkensvlees in een sojasausje).

SATE BABI
(Stukjes varkensvlees aan stokjes gegeren en geroosterd op een open houtskoolvuurtje).

SATE SAUS

FRICASSÉ

ZOETE VLEESJES

GOELEE
(Varkensvlees in een kerriesaus).

RITJA RITJA
(Varkensvlees in een sausje volgens chinees recept).

GO YO LOOK
(Varkensvlees in een chinees zoetzuur sausje).

TINO RANSA
(Varkensvlees bereid met lomboks = Spaanse pepers).

RENDANG
(Sumatraans gerecht van rundvlees of varkensvlees in geraspte kokos, kruiden en veel sambal).

REMPAH DAGING
(Rund- of varkensvlees bereid met kruiden, ei en santen).

VARKENSVLEES MET PAPRIKA EN CHAMPIGNONS

DENDENG RAGI
(Kleine stukjes rundvlees in geraspte kokos).

SMOOR DAGING
(Rundvlees gesmoord in een sojasaus. Is met varkensvlees ook mogelijk).

KERRIE DAGING
(Rundvlees in kerrie).

BESENGÈK

(Rundvlees - of kip - bereid met geraspte kokos en Indonesische kruiden).

SAMBAL GORENG BASAH

(Rundvlees, garnalen en groente in een pikante saus).

BASOH

(Gekruid gehakt gewikkeld in een koolblad. Gestoomd).

SAUS VOOR DE BASOH

INDONESISCHE FRIKADELLETJES

BABI PANGGANG SCHOTEL VOOR EEN GROOT GEZELSCHAP

Kipgerechten

AJAM PANGGANG

(Geroosterde kip).

AJAM PANGGANG

(Geroosterde of gegrilde kip met tomaten).

SMOOR SOLO VAN KIP

(Volgens Midden Javaans recept gesmoorde kip).

OPOR AJAM

(Kip in een sausje van kruiden en santen).

AJAM GORENG IN MEEL

(Gepaneerde stukken kip in frituurvet).

AJAM PANIKI

(Kip met uien en lombok = Spaanse pepers - gekookt in santen).

AJAM REMPAH SAMBAL

(Pikante kip).

AJAM REMPAH PETJEL SANTEN

(Kipfilet in een gekruide saus).

PETJEL AJAM GODOK

(Voorgekookte kip gekruid en gegrild).

AJ AM KOENING

(Gebraden kip in een pikante saus)

AJAM BELADO

Gekookte kip in een pikante saus)

SOTO AJAM

(Indonesische kippen-kruidensoep).

Vis - Garnalengerechten

ATJAR IKAN KETJAP

(Vis in zoetzuur en soja).

ATJAR IKAN KOENING

(Vis in zoetzuur en gele saus).

PIENDANG IKAN
(Vis in pikante gembersaus).

PIENDANG KETJAP
(Vis in pikante sojasaus).

PANGÉ
(Vis in een santensausje).

PÈPÈSAN
(Vis met diverse kruiden, gewikkeld in folie, geroosterd in de oven).

BOEM BOE BALI VAN MAKREEL

GERECHT VAN MAKREEL UIT BLIK

Meelstukken

BAMIGORENG
(Gebakken bami, waarin ook varkensvlees, groenten en kruiden).

BAMI KWA
(Bamisoep).

SAJOER TJA
Tahoe (= soort brood van meel van Indonesische groene erwt (Katjangidjo) bereid met champignons en paprika)

TAHOE KETOPRAK
Tahoe (= zie vorig recept) gebakken en afgemaakt met taugé, kruiden en 'n pindasausje).

Ei-gerechten

FOE YONG HAY (1)

(Chinese omeletten, gevuld met prei, selderie, uien en krab of vis met bijbehorend sausje).

FOE YONG HAY (2)

(Als 1, doch i.p.v. krab of vis, gehakt en champignons met bijbehorend sausje).

FOE YONG HAY - SAUS

PETJEL TELOR
(Hardgekookte eieren in een pikante saus).

ORAK ARIK
(Indonesisch roerei met gehakt en groente).

TAHOE TELOR
(Gebraden tahoe in hete pikante saus)

TELOR PETIS
(Hardgekookte eieren in pikante saus)

SAMBAL GORENG TELOR
(Zie sambal goreng boontjes).

Voor- en nagerechten, diverse lekkernijen, sambalans, zoetzure en zoute bijgerechten

LOEMPIA

PANGSIT GORENG

(Kleine krokante chinese pasteitjes met bijbehorend sausje).

PANGSIT SAUS

RISOLLES

(Met gekruid gehakt gevulde pannenkoekjes en een dipsaus).

BORRELHAPJE VAN VARKENSVLEES

BORRELHAPJE VAN GARNALEN EN HAM

ROTI KOEKOES

(Indonesische stoomkoek).

KWEE LEMPER

(Kleefrijst = ketan - gevuld met gekruid gehakt).

DJ ALANG KOTÈK

(Met ei, garnalen en diverse kruiden gevulde pasteitjes).

KWEE MANGKOK

(Zoete meelkoekjes in de vorm van een kopje. Mangkok = kopje).

SAMBAL

(Gekruide en gebakken sambal. Te bewaren in goed af te sluiten potje).

SAMBAL T AOTJO

ATJAR SAJOERAN KOENING

(Zoet-zuur van diverse groenten).

ASINAN

(Komkommer, taugé en Spaanse pepers in zout).

NASI GORENG (Zie Bami goreng) (zie 81)

NASI KOENING

(Kleefrijst. Koening is geel, rijst heeft hierdoor een feestelijke gouden kleur).

Betekenis van de Indonesische en Chinese woorden in alfabetische volgorde

A

Ajam - Kip

Atjar - Zuur

Asin(an) - Zout

B

Babi - Varken, varkensvlees

Bami (of Mie) - Chinese meelspijs in lange slierten

Basah - Nat, vochtig, veel saus of jus

Boemboe - Kruiden

D

Daging - Rundvlees

Daoen - Blad (plantaardig)

Daoen Salam - Laurierblad

Daoen Djeroek Poeroet - Blad van de Indonesische citroen

Djagoeng - Mais
Djahé - Gember
Djeroek Poeroet - Indonesische citroen
Djintan - Komijn

E

Ebi - Garnalen, gedroogde garnaal
Emping - Soort "chips" van meel van een bepaalde Indonesische noot

G

Goreng - Bakken (gebakken)
Gödök - Koken in water

I

Idjo (of Hidjau) - Groen (kleur)
Ikan - Vis

K

Kangoeng - Indonesische bladgroente (waterspinazie) (te vervangen door andijvie)
Katjang - Peulvrucht of noot
Katjang Pandjang - Indonesische peulvrucht, te vergelijken met en te vervangen door sperziebonen
Kemirie - Olienoot
Kentjoer - Geurige wortelsoort
Ketan - Kleefrijst
Ketjap - Sojasaus
Ketoembar - Koriander
Koening - Geel (kleur)
Koenjit of Koenir - Kurkuma, geel kleurige wortelsoort
Kroepoek - Koekje, meest van gemalen garnaal, ook wel van meel van plantaardige oorsprong
Kwee – Koek(je)

L

Laos - Kruidenwortel
Lombok - Grote rode of groene Spaanse peper
Lombok Rawit - Kleine en zeer hete Spaanse peper

M

Makan - Eten
Makanan - Voedsel
Mangkok - (Drink-)Kopje
Manis - Zoet
Masak - Koken
Mie - (zie Bami)

N

Nasi - Rijst
Nasi Poetih - Witte rijst

O

Orak-arik - Door elkaar roeren

P

Pandjang - Lang
Panggang - Roosteren (Geroosterd)
Pangsit - Klein en krokant chinees pasteitje
Petéh - Indonesische peulvrucht met zeer indringend aroma
Petis - Donkergekleurde garnalenpasta

R

Roti - Brood

S

Sajoer(an) - Groente; ook worden vele Indonesische gerechten, waarin groente als hoofdingrediënt voorkomt, sajoer genoemd

Salam (daoen) - Laurier

Sambal - Fijngewreven of -gemalen Spaanse pepers al dan niet met toevoeging van kruiden

Santen - Melkachtig vocht, verkregen door het geraspte vruchtvlies van de kokosnoot (klapper) uit te persen

Santenblok - Santen in vaste vorm. Na oplossen in water verkrijgt men weer vloeibare santen. (N.B.

Santen is goed te vervangen door koffiemelk)

Saté - Stukjes vlees aan stokjes (of pennen) geregen

Seréh - Geurig blad, smal en langwerpig van vorm

Slamat - Heilwens ... Slammat Makan = smakelijk eten

Solo (of Soerakarta) - Stad in Midden Java

Soto - Kruidige Indonesische soep

T

Tahoe - Soort zachte koek, gemaakt van gemalen sojabonen

Taotjo - Chinees preparaat van Javaanse suiker met sojabonen

Taugé - Net ontkiemende Katjangidjo. (Katjangidjo is een kleine groene erwtensoort)

Telor - Ei

Trassi - Substantie gemaakt van fijngewreven garnalen of vis. (Slechts in zeer kleine dosering gebruiken, ter verhoging van de aroma)

V

Vetsin - Chinese aromaat (Mononatriumglutamaat, MSG, E621)

MSG is in 1908 geïsoleerd door Kikune Ikeda (1864 – 1936) uit Tokio

W

Wadjan - Indonesische holle braadpan (te vervangen door een juspan)