



SELAMAT MAKAN

Lekker
Indonesisch
koken
Deel 1

INHOUDSOPGAVE

INLEIDING.....	1
GESCHIEDENIS VAN DE INDONESISCHE KEUKEN IN NEDERLAND	2
KEUKENGEREI.....	5
INDONESISCH KOKEN IN DE MAGNETRON.....	5
INGREDIËNTEN VOOR DE INDONESISCHE KEUKEN	6
TIPS EN WENKEN	10
DE RIJSTTAFEL	13
MALEISE WOORDEN EN UITDRUKKINGEN.....	14
RIJST.....	27
SAMBALS	37
SAMBAL GORENG.....	46
SAMBALANS.....	66
SAJOERS	67
SOEPEN	86
VLEESGERECHTEN	100
SATÉ'S.....	131
VISGERECHTEN	139

INLEIDING

Met een bemoedigend woord voor beginners.

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 kookavontuurtje 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 Spaanse peper 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 een het recept goed te 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 verkopen en ze zelf in potjes opbergen (het etiket niet vergeten). In grotere hoeveelheden gekocht zijn ze veel goedkoper.

Voor beginners 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 dagelijkse pot: vlees-groenten-aardappelen, vindt zijn Indonesische equivalent in vlees-sajoer-rijst. Vlees kan precies zoals hier door een kip-, 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 (atjardroge 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 breiden. 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 één 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 bereidt, 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 één sambal-goreng op het menu zet, kan de kruiden voor deze gerechten gezamenlijk klaar maken in eventueel porties verdelen als er sambal-gorengs bereid worden. Zeer veel gerechten hebben naast hun speciale kruidenmengsel een basis van fijngevreven 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.

GESCHIEDENIS VAN 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 gastarbeidersbevolking 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. Nasi-ballen 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 vestigen.

De verandering kwam eerst na de tweede wereldoorlog, toen de grote stroom van Indische Nederlanders in verband met de politieke verandering in Indonesië, met honderdduizenden naar Nederland repatrieerden en zich over alle provincies verspreiden. 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 kruidenijen voor de rijsttafel.

In Indonesië bestaat een uitgebreide handel in toebeide etenswaren. Overal 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, een 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 reisde 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 soevereiniteitsoverdracht niet tienduizenden Nederlandse militairen waren teruggekeerd, die tijdens hun diensttijd 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 cultuurelementen 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 kemirienoten 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 soortgroentesoepje) 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 selamatans 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 meesten 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 verindonesischt. 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 gereserveerd 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 zelfs 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 meen 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 betekend gewone, droge witte rijst, die met een 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 gerechten (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 ertoe 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 kindsaf 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 raspen 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, gerapte kokos waaraan het water grotendeels onttrokken is. Hiervan kan men santen maken. Deze santen is echter weinig geurig. Wel is dat kokosmeel heel goed bruikbaar voor gerechten waaraan drooggebakken klapperraspel moet worden toegevoegd. Tegenwoordig zijn er echter blokken ingedikte santen in de handel en hebben de vorm van een pakje boter. Een half blok vermengt met een halve liter water levert 6 à 7 deciliter santen op.

Dit kookboek is geschreven voor Nederlandse omstandigheden. In de recepten wordt in hoofdzaak gebruik gemaakt 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 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 bamboe bali, en 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 noodzakelijk aanschaf is een tjobek (wrijfsteen) met een oelek-oelek (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 Provence kunt kopen, hoeft zich dus niet extra's aan te schaffen. De tjobek kan van natuursteen zijn, gehouwen tot een brede platte schotel en daarbij hoort dan een oelek-oelek van hetzelfde materiaal of een roodarde schotel met houten oelek-oelek. De laatste is goedkoop, maar breekbaar. De eerste is duurder, maar onverslijtbaar (in diverse maten te krijgen). Bovendien werkt 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 wadjang 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' pan koopt doet er goed aan om ook een sodet aan te schaffen, een platte lepel waarmee je het gerecht omscheept.

INDONESISCH 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 magnetronaanwijzingen vermeld staan betekend dit: liever op 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 ‘nuttig vermogen’, 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 samengeknede vlees van de rijpe vrucht van de tamarinde (tamarinde indica). 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 á 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 asempulp limonadesiroop, jam en koekjes. Hier wordt asem verkocht in kleinere of grotere samengeperst.

BIHOEN OF MIHOEN

fijne soort mie, uit meel of rijst gemaakt.

DJEROEK POEROET-BLAD

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 aan bepaalde 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. Cuminum cyminum, de Nederlandse naam is komijn, komijnkeas 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 meegestampt. Sinds enige tijd is ebi hier ook in gemalen vorm te krijgen. In zakjes te koop.

HOEN KWEE-MEEL

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 zoet 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 gebezigd.

KATJANG HIDJAU

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

KEMANGI

is een 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 half zoute. 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 raspen 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 blikken ingedampte 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 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's 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 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 (auricularia spec. 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 à 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 hoedanig is in gebakken vorm overal verkrijgbaar.

LAKSA (SO-OEN)

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 gedroogde en 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 hoeveelheden, maar schaf een zakje van 50 gram aan.

LOMBOK

is de vrucht van de capsicum annum of wel Spaanse peper. '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 spaghetti soort, gemaakt van tarwe- of tapiocameel. Wordt gebruikt als hoofdbestanddeel in o.a. bakmie.

PETEBONEN

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 voorgeweekt worden. Tegenwoordig zijn ze ook vers als grote peulen verkrijgbaar.

PEDIS

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 tevoren weken) in Chinese recepten gebruikt.

SEREH

Is het citronellagras, 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 à 20 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 (TAOGÉ)

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 veel plantaardige eiwitten. Ze vormt het hoofdingrediënt 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 KOENJIT

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 voorgebakken 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 = ½ theelepel poeder

Djahé vers: 4/5 schijfje = ½ theelepel poeder

Djahé vers: 1 theelepel geraspt = 1 theelepel poeder

2 teentjes knoflook vers = 1 theelepel poeder

Ketoembar en djinten worden in de verhouding 2 : 1 gebruikt tenzij het anders stat 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	vervaging: basilicum
Goela djawa	vervanging: bruine basterdsuiker
Kenari	vervaging: amandelen
Tjerimee	vervanging: onrijpe kruisbessen
Pisangbladen	vervanging: aluminiumfolie

TIPS EN WENKEN

Tip 1. 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 rijstkorrels 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 rijst laten afkoelen. Een half uur van tevoren stoomt men de rijst weer warm. Elektrische rijststomers zijn wat dat betreft zeer handig. De rijst dient te allen tijde warm opgediend te worden. Om een apart smaakje aan de rijst te geven, kan men tijdens het rijst koken er een paar blaadjes djerook poeroet aan toevoegen. Pandanrijst heeft ook een heel aparte smaak.

Tip 2. 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 3. 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 kemirienoten het beste raspen. Een vleesmolen is hiervoor ook zeer goed te gebruiken.

Tip 4. 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 vergiet met lekschaal. Giet voldoende olie in de wadjang (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 één voor één 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 5. 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 vruchtensort, saus er apart overheen.
Meestal met dunne reepjes gebakken tempeh en kleine kroepoekjes;
- b. roedjak, bestaat uit een groentensort 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 6. 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 7. 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 8. Een aantal gerechten kan men rustig van te voren klaarmaken. Een dag van tevoren zelfs, ze smaken dan nog lekkerder. Het gaat om babi ketjap, ayam kerrie, bamboe bali vlees, etc. Dus de meeste vlees- en kipgerechten.

Tip 9. 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 beter 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 rosé zijn.

Tip 15. Ketjap is de Indonesische variant van sojasaus. Sojasaus is de basis van de ketjapbereiding. 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 scherpheid 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 wadjan of Chinese wok die erg handig is 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 beter smaak en de vitamines blijven behouden. Om de sajoer zijn sausachtige karakter te laten behouden, mogen de groenten niet afgegoten worden.

Tip 22. Taugé maakt men zelf. Katjang idjo (hidjau) in een weckpot en afdekken met een doek. Tweemaal per dag spoelen met lauwwarm water. Na 4 à 5 dagen heeft men zelfgemaakte verse taugé. Van 10 gram katjang idjoe krijgt men 75 à 100 gram taugé. In een mandje strooit men laag om laag katjang idjoe en zand. Met een vochtige moltondoek 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 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 andere 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 arachide-olie (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 voor peultjes 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 ¼ liter arachide-olie 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.

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 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 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.

Sambal en atjar in een hors d'oeuvre schaal of op kleine vleesschaaltjes. Of Atjars in een apart zuurstel.

MALEISE WOORDEN EN UITDRUKKINGEN

Abon	gebakken uiteengeplozen vlees
Adas.....	venkel
Adas manis.....	anijs
Adat.....	gewoonte
Adoek.....	roeren
Adonan.....	mengesel deeg
Agar-agar.....	soort zeewier, gelatine
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.....	sputwater, sodawater
Ajer garam.....	pekkel
Ajer minoem.....	drinkwater
Ajer soesoe.....	melk
Akar.....	wortel
Ampas.....	afval, bezinksel
Ampela ayam.....	kippenmaagjes
Anak babi.....	big
Anak lemboe.....	kalf
Anak sapi.....	kalf
Andèwi.....	andijvie
Andjing.....	hond
Anggoer.....	wijn
Angkah (chinees).....	rode rijst
Anglo.....	komfoor, vuurpotje
Angsa, gangsa.....	gans
Apak.....	muf, spek
Api.....	vuur
Apokat.....	advokaat, vrucht
Arang.....	houtschool
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
Babal	jonge nanka, vrucht
Babat tawon.....	pens
Babat tebal.....	dikke pens
Babat tipis.....	dunne pens
Babi.....	varken, zwijn
Bapi 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
Bangkawang.....	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
Bèbèk.....	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
Biri-biri.....	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
Boelan-boelan.....	vissoort
Bamboe.....	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.....	geribt
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
Dadar	omelet, struif
Dadar isi.....	gevulde omelet

Daging.....	vlees
Daging anak lempoe.....	kalfsvlees
Daging sapi.....	rundvlees
Daging sop.....	soepvlees
Daging toemis.....	ragoût
Daing.....	gedroogde vis
Dangdang.....	rijststomer
Danging.....	hoge koperen pot
Daoen.....	blad
Daoen bawang.....	uieblad
Daoen djerok nipis.....	citrusblad
Daoen djerok poeroet.....	citroenblad
Daoen djerok lima.....	citrusblad
Daoen katjang.....	blad van een bonensoort
Daoen kemangi.....	welriekend plantje
Daoen koenjit.....	curcumablad
Daoen koetjai.....	soort uieblaadje
Daoen mangkodoe.....	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 dingesneden vlees
Dengdeng belado.....	dengdeng met Spaanse peper
Dideh.....	bloedkoek
Dingin.....	koud
Djagoeng.....	maïs
Djahé.....	gember
Djamoe.....	kruid
Djamoer.....	champignon, paddestoel
Djamoer barat.....	paddestoel
Djamoer koeping.....	soort paddestoel, muize-oortje
Djanganan.....	gekookte groenten met sambal
Djangtoeng (haïti).....	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
Ebbi	gedroogde garnalen
Empal.....	vleesgerecht
Emping belindjoe.....	plantaardige kroepoek
Empoh.....	gemalen rijstkafjes
Entjer.....	waterig, dun
Ertjis.....	erwten
Es.....	ijs
Frikadel	gehakt
Gabah	ongestampte rijst
Gaboës.....	vissoort
Gado-gado.....	groentegerecht met pindasaus
Gading.....	ivoor
Gajoen.....	waterschip van blik of ½ 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
Garèmi.....	inzouten
Garing.....	hard, droogebakken, droog
Garpoe.....	vork
Gelas.....	glas
Gemoek.....	vet, dik
Gendie.....	aarden waterkruid
Godok.....	koken
Goedang.....	schuur
Goedek.....	met fruit/groenten gemengd vlees
Goela.....	suiker
Goela arèn.....	aënsuiker
Goela batoe.....	kandisuiker
Goela djawa.....	Javaanse palmsuiker
Goela-goela.....	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
Habis	op, leeg, is niet meer
Hàm.....	ham
Harga.....	prijs
Harga mati.....	vaste prijs
Haroem.....	geur, geurig
Hàs.....	haas
Hati.....	lever
Hati ayam.....	kippenlevertjes
Hidangang.....	schotelgerecht
Idjo	groen
Iga-iga.....	ribben
Ikan.....	vis
Ikan asin.....	zoute vis
Ikan beloet.....	aal
Ikan blenjek.....	gezouten visballetjes
Ikan gaboes.....	zoetwater-roofvis
Ikan gembong.....	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.....	ansjoachtig visje (gedroogd/gezouten)
Ikan tjoeka.....	gekruide zure vis
Ikan tjoemi.....	inktvisjes (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
Itis-iris.....	gesneden groenten
Kajoe.....	hout
Kajoe manis.....	zoethout, kaneel
Kakap.....	grote vissoort
Kaki.....	voet
Kaldoe.....	bouillon
Kaleng.....	blik, bus
Kambing.....	geit
Kambing djantan.....	bok
Kandji.....	cassavemeel
Kangkoeng.....	ijzerhoudende moerasplant
Kantjoer.....	smelten
Karang.....	koraal
Kari.....	kerrie
Karmenatji.....	karbonade
Kasar.....	grof
Kasbi.....	cassave
Katès.....	papayavruucht
Katie.....	Indisch pond (617 1/2 gram)
Katjang.....	boon, erwt, peulgewas
Katjang beras.....	een der peulsoorten
Katjang kaprie.....	grote peulen, erwt
Katjang kedeleë.....	een der peulsoorten (soja)
Katjang nidjan.....	groene erwten
Katjang pandjang.....	kouseband, lange boontjes
Katjang sirih.....	gebluste betel-kalk
Katjang tanah.....	pinda
Katjang tjina.....	Chinese aardnoot
Katoel.....	afslijpsel van rijst
Keboelie.....	opgemaakte gekruide rijst
Kedai.....	kraam
Kedeleë.....	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.....	noot
Kenarie.....	soort amandel
Kenjang.....	verzadigd, genoeg
Kentang.....	aardappel
Kentang goreng.....	gebakken aardappelen
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

Kètèl.....	ketel
Ketella.....	knol
Ketella pokong.....	cassave
Ketimoen.....	komkommer
Ketiwel.....	oude nanka
Ketjap.....	sojasaus
Ketjap asin.....	lichtzoute sojasaus
Ketjap manis.....	zoete sojasaus
Ketjap pekat.....	dnkere sojasaus
Ketjipir.....	soort groente
Ketoembar.....	koriander
Ketoepat.....	rijst in gevlochten mandjes
Kidang.....	ree, hert
Kiem blo.....	Chinees gerecht
Kipas.....	waaier, waaieren
Kirai.....	keine gevlekte komkommer, augurk
Kismis.....	kenten, rozijnen
Klabet.....	fenegriek (geneeskrachtige plant)
Kloeweh.....	soort noot
Kodja.....	klingalees, moor
Kodak.....	kikvors
Koebis.....	kool
Koebis telor.....	savoyekool
Koeé koeé.....	gebak, koek
Koekoes.....	stomen
Koekoesan.....	gevlochten stoommand voor rijst
Koelit.....	huid, schil, vel
Koening.....	geel
Koening telor.....	dooier
Koenjit, koenjir.....	curcuma geelwortel
Koepang.....	mossel
Koepas.....	schillen
Koeping.....	oor
Koeping tikoos.....	soort champignon
Koerang.....	tekort, minder
Koerau.....	zeevissoort
Koerma.....	dadel
Koesoemba.....	wilde saffraanplant
Koesoemba kling.....	oranjekleurig
Koetjai.....	bieslook, prei
Koewah.....	saus of nat van een gerecht
Koewali.....	soort kookpan
Kol.....	kool
Kolek-kolek.....	zetmeelballetjes
Kollak.....	Indisch nagerecht
Kompot.....	vuurpotje, komfoor
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
Laboe.....	meloen
Laboe ajer.....	soort watermeloen
Laboe poetih.....	watermeloen
Laboe siam.....	pompoen
Lada.....	peper

Ladind.....	mes, peso
Lagi.....	nog meer
Lajang.....	makreelachtige vis, vlieger
Lajoc.....	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.....	vissoort
Lempen.....	sagobroodjes
Lemper.....	rolletjes kleefrijst met 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
Lobi-lobi.....	zuurzoete vruchten
Loeloer dalam.....	ossenhaas
Loemoer.....	besmeren
Loempang.....	grote vijzel om rijst te stampen
Lombok.....	Spaanse peper
Lombok merah.....	rode Spaanse peper
Lombok midjan.....	groene Spaanse peper
Lombok rawit.....	hete kleine Spaanse peper
Lombok setan.....	kleine Spaanse peper
Longtong.....	samengedrukte rijst in builtjes
Madjoen.....	deeg
Madoe.....	honing
Makan.....	eten (werkwoord)
Makanan.....	eten, spijs, eterij
Makeroni.....	macaroni
Manga.....	mango, soort vrucht
Mangis, mangistan.....	vrucht
Mangkok.....	kopje, kom
Manis.....	zoet
Manisan.....	gebak, zoetigheid
Manjoeng.....	meervalachtige vis
Mantega.....	boter
Maritja.....	peper
Markissa.....	vrucht
Masak.....	gaar (koken)
Masin.....	zoutig
Mata belo.....	vissoort
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
Moe.....	rijzen van deeg
Moestardi.....	mosterd
Monjèt.....	aap
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
Oeap.....	damp, wasem
Oebi.....	zoete aardappel, knolgewas
Oedang.....	garnalen
Oedang karang.....	kreeft
Oedang kering.....	gedroogde garnalen
Oelam.....	benaming van rijst met toespizzen
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 ayam.....	kipgerecht in santen
Orang blanda.....	hollander, blanke
Orang tjina.....	Chinees
Otak.....	hersenen
Padi.....	rijst in de aren
Paha.....	dij, dijbeen, bout
Pahit.....	genever
Paït.....	bitter
Paka.....	achterbout
Pala.....	nootmuskaat
Palmiet.....	binnenste van de palmkruin
Panas.....	heet, warm, opgewonden
Panggang.....	roosteren
Panggangan.....	rooster
Pantji.....	pan
Papaja.....	vrucht
Papeda.....	sagosap
Parang-parang.....	vissoort
Paroet-paroetan.....	rasp
Pasar.....	markt
Paso.....	kuip, teil
Pasoe.....	pot
Pedis.....	scherp van smaak, pikant, heet
Pedoh.....	gezouten vis

Pelan-pelan.....	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
Perkedèl.....	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 palmladeren
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
Radjoegan.....	grote zeekrab
Ragi.....	soort gist
Ragie.....	benaming van dengdengsoort
Ramboetan.....	vrucht met harige schil
Rames.....	fijnkneden
Rampe.....	mengsel
Reboeng.....	jonge bamboeloot
Reboeng betoeng.....	loot van grote bamboe
Reket.....	kleine garnaal
Rempah.....	kleine gehaktballetjes
Rempah-rempah.....	specerijen, kruiden (werkwoord)
Rempah daging.....	gehaktballetjes van rundvlees
Rendang.....	vleesgerecht
Roedjak.....	sterk gekruid vruchtengerecht
Roekem.....	zure vrucht
Roembia.....	sago
Rose.....	merah djamboe
Roti.....	brood
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.....	gestampde 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
Satè.....	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 (van 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
Sirak.....	zuurzak (vrucht)
Slada.....	sla, salade
Sodet.....	braadmес
Soedjen.....	houten pen voor saté
Soekoen.....	broodvrucht
Soeloeh.....	brandhout
Soemsoem.....	merg
Soeoen.....	Chinese vermicelli
Soesoe.....	melk
Soetil.....	schep voor wadjan
Soja.....	ketjap
Sop.....	soep
Tadjam	scherp (van een mes)
Tahoe.....	sojakaas
Talem baki.....	presenteerblad
Tali.....	touw
Tamboen.....	ver, vlezig (van vlees)
Tamboenkan.....	vetmesten
Tambra mas.....	goudvis
Tampah tetampah.....	platte mand
Tanggok.....	bolvormige zeef
Tangkwe.....	droog geconfijte 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
Tawas.....	vissoort
Tebel.....	dikke klappermelk

Tèh.....	thee
Telor.....	ei
Telor asin.....	pekkel-ei
Telor toebroek.....	viskuit
Tembang.....	vissoort
Tembikeh.....	watarmeloen
Temboek.....	afkoelen
Temoekoentji.....	wortelsoort
Temoelawak.....	wortelsoort
Tempat garem.....	zoutvat
Tempat goela.....	suikerpot
Tempat kotoran.....	vuilnisbak
Tempeh.....	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
Ting-ting.....	gesuikerde pinda's
Tiram.....	oester
Tjabe.....	Spaanse pepersoort
Tjabik.....	jonge kakap (vis)
Tjampoer.....	mengen, door elkaar
Tjampoeran.....	mengsel
Tjampoeradoek.....	zuur van gemengde groenten
Tjap.....	merk
Tjèlèng.....	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 (vis)
Tjoekoep.....	Genoeg
Tjoetji.....	wassen
Tjoklat.....	Chocolade, cacao
Tjorong.....	rechter
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 petis)
Trassi bakar.....	geroosterde garnalenpasta
Tripang.....	zeekomkommer
Troeboek.....	gezouten viskuit

Wadjang	bolvormige Javaanse braadpan
Wangi.....	geurig
Warong.....	kraam
Weloet.....	sawah-aal
Widjen.....	pitjes van een heester
Wiskic.....	whisky
Wok.....	bolvormige Chinese braadpan
Worteltjis.....	worteltjes

BOEMBOES (voor de bereiding van diverse vleessoorten)

1. BOEMBOE OPOR

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

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	3	teentjes knoflook fijn
1	eetlepel sambal oelek	1	theelepel trassi
5	kemirienoten	1	theelepel laos
½	eetlepel serehpoeder	½	eetlepel djinten
1	eetlepel ketoembar	2	blaadjes djerok poeroet
1	blaadje salam		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	½	theelepel zout
1	eetlepel asemwater	1	kleine ui fijngesneden
2	teentjes knoflook fijn	1	theelepel trassi

KRUIDEN

3 ½	theelepel koenjit	2	schijfjes laos
1	schijfje djahé	½	theelepel djinten
1 ½	theelepel ketoembar	½	theelepel peper
1 ½	theelepel sereh		

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	1	eetlepel ketoembar
½	eetlepel djinten	2	teentjes knoflook fijn
1	eetlepel asem	1	eetlepel zout
1	eetlepel laos		

Snij 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	teentje knoflook fijngesneden
1	theelepel sambal oelek	1	stukje (1x1 cm) trassi
1	theelepel djahé	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 doorsudderen.

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 à 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 à 2 personen in te vriezen. In een afgedekt schaaltje laat men de rijst +/- 3 min. Op de ontdooi-stand iets ontdooien. Daarna verwarmen in 3 à 4 min. Op 100%.

7. NASI TIM I (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. Gebroken rijst kan als papkokende rijst gebruikt worden.

Magnetron:

Doe de rijst met de kip en laurier, zout en dl water in een glazen schaal van 1½ liter en breng alles afgedekt in 7 à 8 min. op vol vermogen aan de kook en verwarm de rijst afgedekt nog ca. 20 min. op 30%.

8. NASI TIM II (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 mapje. Doe het daarna bij de kokende wortelen en voeg ook de gewassen rijst toe. Laat dit alles zachtjes koken zoals in Nasi Tim I 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 verkruimelde gehakt, zout en overige water in de schaal en verwarm alles afgedekt ca. 20 min. op 30%.

9. NASI KOENING I (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 à 8 min. op 100% aan de kook. Vermeng rijst met de schilfers santen en verwarm de rijst afgedekt nog ca. 10 à 12 min. op 30%.

10. NASI KOENING II (gele rijst)

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

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

11. NASI KOENING III (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 djerok 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 raspen. In een doekje of gasje binden: koenjit, laos, salam, djerok 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 aan de kook brengen. Door het rijstmengsel het citroensap roeren. Mengsel overdoen in de gaatjespan en 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 kalkoensaté)

375	gram langkorrelrijst	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	teentje knoflook geperst		peper en zout

PINDASAU:

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 late 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 bijgeven 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 hard gekookte 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	teentje knoflook fijnggehakt	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 mengesel 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 kokkommer en hardgekookte ei. Geef er wat atjar bij.

14. LONGTONG I (gekookte rijst uit zakjes)

Longtong is verkrijgbaar in Indonesische toko's. Het is verpakt in plastic zakjes. 1 zakje is voor 2 personen meer dan voldoende. De longtong wordt in ruim water 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 snij 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 remplah;
3. gado-gado -- saté -- 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 II

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

Was de rijst gemengd met de ketan en breng hem aan de kook met het zout. Draai zo 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 water en strijk daarop de rijst uit. Laat hem afkoelen en snij hem in rechthoekige stukken. Als bijgerecht droge sambalans, opor van kip, saté, gado-gado of petjel.

16. NASI GORENG BALIKPAPAN (gebakken rijst uit Balikpapan)

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

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 rijstkorrels 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	teentje 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 gemalen gedroogde kokos		bruine basterdsuiker
---	--	--	----------------------

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	teentje knoflook fijngehakt	100	gram gepelde garnalen
1	stukje trassi	1	stukje prei fijngesneden
1	theelepels sambal oelek	3	geklutste eieren
1	eetlepel ketjap wat selderie fijngehakt		komkommerschijfjes

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 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 gesneden prei
3	eetlepels diepvrieserwten	1	teentje 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	teentje knoflook fijngehakt
1	stukje trassi zout en peper	200	gram gemengd gehakt

Fruit in wat olie de trassi, knoflook en 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. NASSI TANNI (boerennasi)

2	kopjes diepvrieserwten	1	kopje prei grofgesneden
2	eieren geklutst		zout en peper

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

23. NASI GORIH PONTIANAK (witte rijst speciaal)

500	gram rijst	3	blaadjes salam
4	hard gekookte eieren	3	uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijngehakt	1	liter dunne santen
	abon-abon		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 snij ze overlans in tweeën. Dien de 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 er overheen gestrooid.

24. NASI GOERIH SPECIAAL (witte rijst speciaal)

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

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

250	gram rijst	4	dl. water
20	gram santen	2	eetlepels gesnipperde uien
1	salamblad	½	eetlepel olie
	zout		

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 à 8 min. op 100% aan de kook. Vermeng rijst met de schilfers santen en verwarm de rijst afgedekt nog ca. 10 à 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 à 4 min. op 100% glazig. Doe ze over de rijst. Lekker met seroendeng, sambal goreng kool, boontjes, gebakken stukjes kip, saté of met bruine bonen.

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

500	gram rijst	3	grote uien fijngesneden
500	gram hamlappen	2	teentjes knoflook fijngehakt
1	stukje trassi	1	theelepel sambal oelek
500	gram prei fijn	200	gram ontbijtspek

Snij de hamlappen en ontbijtspek in dubbelsteentjes. 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 uienmengsel 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	teentjes knoflook fijnggehakt	1	stukje trassi
200	gram witte spitskool snippers	100	gram prei fijngesneden 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 meebakken. 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	1	stuk kippoelet p.p.
1	ui in ringen	1	ui heel fijngesneden
100	gram rookspek in stukjes	100	gram champignons
1	teentje knoflook fijnggehakt	1	eetlepel selderie (fijnggehakt)
5	eetlepels bloem nootmuskaat		zout en peper sambal oelek (liefhebbers)

De macaroni behandelen zoals in vorig recept. Van de champignons de helft in schijfjes snijden, de ander 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 doorheen 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 zout en peper	2	theelepels nootmuskaat
----	-----------------------------	---	------------------------

Kook de macaroni beetgaar. Smeer een vuurvaste schaal in met boter. Dan in de schaal: 1 laagje macaroni van 1 à 1½ cm, daarop plakjes ham en rookvlees en wat kaas erover strooien. Daarop weer een laagje macaroni enz. Vóór 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 gerookte spek	100	gram ham
50	gram prei	1	teentje knoflook fijnggehakt
1	theelepels djahé	1	lombok (sambal oelek)
1	stukje trassi ketjap, zout	500	gram rijst

Kook de rijst droog en gaar. Snij het varkensvlees, gerookte 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 doorbakken. Op smaak brengen met wat zout en ketjap. De nasi op een schaal doen en garneren met de prei.

31. NASI AJAM (rijst met kip)

1	kip (1000 gram)	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 inde 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 (1000 gram)	500	gram rijst
1	liter water	3	grote uien fijngesneden
4	teentjes knoflook fijngesneden	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, de in kleine stukjes gesneden kip in wat olie. Hierna wordt de rijst met het kipmengsel meegebakken. Af en toe doorroeren. Tenslotte 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 I (rijst met kip)

1	kip (1000 gram)	400	gram rijst
3	teentjes knoflook fijngesneden	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. Hierna 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 II (gekruide rijst) *

250	gram rijst	5	dl. water
4	eetlepels olie	3	gesnipperde uien
3	teentjes 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. door bakken. Voeg dit mengsel aan de rijst toe en breng alles aan de kook. Dan vuur lager 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 1½ min. op 100%. Schep het uimengsel erdoor en verwarm alles onafgedekt 3 à 4 min. Voeg de rijst en 4 dl. water toe en breng alles afgedekt in 7 à 8 min. aan de kook op 100%. Verwarm de rijst daarna nog afgedekt 10 à 12 min. op 30%. Rijst losmaken en afgedekt 10 min. laten nagaren.

35. NASI POELOE (rijst met kip)

1	kip (1000 gram)	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		croepoek

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)

Langkorrelrijst (300 gram) schoonwassen, evenals 2 sprietten sereh. Rijst en sereh in 6 dl. water gaar en droogkoken in 20 minuten.

39. NASI GORENG I (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	teentjes 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 1½ 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 bijgerechten: atjar tjampoer, saté, drumstick, croepoek, pindasaus en een spiegelei.

40. NASI GORENG II (gebakken rijst)

250	gram stukjes vleesresten	2	eetlepels olie
2	fijngesnipperde uien	2	teentjes 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 III (voor 3 personen) *

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

Men kan ook rijst koken in de magnetron (zie recept in dit hoofdstuk). In een zeer ruime schaal (2½-3 liter)olie vermengen met de ui, knoflook, trassi, ketoembar en laos. Alles goed door elkaar scheppen en onafgedekt 3-4 min. op vol vermogen in de magnetron verhitten. Dan de vleesblokjes door het mengsel inde schaal scheppen en opnieuw maar nu afgedekt 4-7 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 2-3 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 IV (gebakken Chinese rijst)

500	gram gekookte rijst	200	gram fijngesneden uien
3	teentjes fijngesneden knoflook	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	250	gram varkensvlees, kip, garnalen of krab (gemengd)

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 reepjes omelet, fijngesneden ham, bieslook en selderie.

43. INDONESISCHE HUTSPOT MET PITTIGE TARTAARBALLETJES

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

Tartaar in en 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 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	gesnipperde teentjes knoflook	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 5 min. 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.

44a. NASI GORENG MET PAKSOI

300	gram langkorrelrijst	250	gram kleingesneden kipfilet
3	eetlepels olie	1	gesnipperde ui
2	teentjes knoflook	½	zakje nasikruiden geen boemboe
½	rode gesnipperde paprika	½	krop paksoi
100	gram taugé	2	eetlepels Japanse sojasaus

Paksoi schoonmaken dikke stronk eruit snijden. Kipfilet in een wok onder omscheppen in olie bruin bakken. Ui meebakken en knoflook erboven uitpersen. Nasikruiden erover strooien. Dan paprikasnippers meebakken. Repen paksoi erbij doen en laten slinken. De gekookte rijst erdoor scheppen en het gerecht onder voortdurend omscheppen laten kleuren. Tenslotte de taugé erdoor met de Japanse soja. Met sambal en kroepoek serveren.

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 à 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 I

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 II

40	rode lomboks fijngesneden	2	grote uien fijngesneden
1	theelepel trassi	1½	theelepel zout
	olie		

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	½	theelepel zout
2	theelepels petis		

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	5	grote uien fijngesneden
3	teentjes knoflook fijngesneden	2	theelepels laos
1	stengel sereh	2	blaadjes salam
5	eetlepels bruine suiker	10	kemirienoten geraspt
1	eetlepel ketoembar		

Maak uien en knoflook fijn. Vermeng dit met de rest. Giet in een juspan een 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 II (sambal met ui)**

20	rode uien fijngehakt	2	teentjes knoflook fijngehakt
10	gekookte, halve lomboks	1	eetlepel Javaanse suiker
2	eetlepels asemwater		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 bruine suiker
1	eetlepel azijn		

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 BADJAK I (gebakken sambal)**

10	verse rode lomboks	3	grote uien gesnipperd
3	teentjes knoflook fijngehakt	3	stukjes trassi
2	laurier blaadjes	1	theelepels laos
1	sereh stengel	10	kemirienoten
	olie		

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 II (gebakken sambal)**

10	rode lomboks	5	rode uien fijngesneden
¼	theelepels trassi suiker, zout	1	spriet sereh 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 die eruit komt.

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

1	zakje droge rawit	1	stukje trassi
1	eetlepel bruine basterdsuiker azijn of citroensap	2	teentjes knoflook fijngehakt 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 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 (sambal uit malakka)**

10	rode lomboks	5	teentjes 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 II ***

10	gesneden lomboks	10	eetlepels gesnipperde ui
6	gesnipperde teentjes knoflook	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 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 à 3 min. op 100%. Voeg de gewreven knoflook, uien, kruiden en het zout toe en verwarm alles onafgedekt 5 à 6 min. op 100%. Roer de lombok, asemwater en santen erdoor en laat alles nog ca. 5 à 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 I (gebakken sambal)**

12	rode of groene lomboks	8	kemiries fijngestampt
1	stukje trassi	2	eetlepels citroensap
2	blaadjes djeroek poeroet	1	grote ui fijngestampt
2	teentjes knoflook fijn		olie en 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 djeroek poeroet en wat zout. Roer regelmatig door en temper het vuur. Als de olie grotendeels is ingetrokken is de sambal klaar.

60. SAMBAL BRANDAL II (gebakken sambal) *

10	gesnipperde lomboks	8	gepofte kemiries
1	theelepels trassi	2	djeroek poeroetblaadjes
1	stukje asem (walnootgrootte)	2	eetlepels olie
	zout		

Stamp de kemiries fijn en wrijf ze tezamen met de lombok, trassi en zout. Maak van de asem 3 eetlepels asemwater. Fruit de gewreven kruiden en voeg het asemwater en djeroek 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 djeroek poeroet toe en verwarm alles weer onafgedekt 2 à 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. 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 750 gram	5	grote uien fijngesneden
3	teentjes knoflook fijngesneden	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 I (sambal met bonenpasta)

12	groene lomboks	1	theelepels knoflookpoeder
4	eetlepels taotjo	200	gram gepelde garnalen
¼	blok santen	½	theelepels djahé
½	theelepels 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 ½ 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 II *

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

Lomboks fijngesneden 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 pot 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 à 3 min. op 100%. Alles goed doorroeren en opnieuw 1 à 2 min. op 100% sudderen.

65. SAMBAL KATJANG (sambal met pinda's)

8	rode lomboks fijngesneden	3	teentjes 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

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, 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 (drooggebakken 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 droogbraden.

68. SAMBAL SERDADOE (soldaten-sambal) *

10	rode lomboks	2	uien
2	eetlepels ketjap	2	eetlepels olie
	zout		

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 à 4 min. op 100%. Roer de ketjap erdoor en laat alles onafgedekt ca. min. op 50% sudderen.

69. SAMBAL KELAPA (sambal met kokos)

300	gram geraspte kokos	3	lomboks fijngesneden
2	theelepels zout	1	theelepel trassi
1	schijfje laos	2	citroenschillen
2	eetlepels olie		

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, snij 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	1	eetlepel sambal oelek
5	teentjes knoflook fijngesneden	1	theelepel kentjoer
2	blaadjes djeroek poeroet	1	theelepel trassi
	zout	1	eetlepel witte suiker
3	eetlepels olie		

Rooster de gedroogde garnalen en stamp of maal ze fijn. Ook de kruiden stamp met 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 zijn 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 djeroek 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	eetlepel sambal oelek
1	ui fijngesneden	4	teentjes knoflook fijngesneden
1	schijfje laos	1	spriet sereh
200	gram verse garnalen	1	eetlepel trassiwater
1	eetlepel asemwater	¼	blok santen
	zout en olie		

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	rode ui fijngesneden
1	eetlepel sambal oelek	4	kemiries
2	eetlepels citroensap		santen

Snij 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 zout en olie	¼	kopje azijn

Snij de tomaten fijn. Fruit de gestampde 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 djerोक 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 gesnipperde ui	1	djerोक nipsis of citroen

De lomboks fijnwrijven en de djerोक 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	fijngesnipperde ui
1	eetlepel olie	½	theelepel laos
2	teentjes knoflook	2	gerapte 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 (ter grootte van walnoot)
2	theelepels Javaanse suiker	1	snuf zout

Wrijf lombok, suiker, zout en asem op een tjobèk 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	teentje knoflook
1	theelepel trassi	1	eetlepel gehakte bieslook
	paar 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 houdbaar.

82. SAMBAL SELDERIE

5	lomboks	½	teentje knoflook
1	theelepel trassi	1	eetlepel gehakte selderie
	paar 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	teentje 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, 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, dat 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 gesnipperde ui
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 twee 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 gesnipperde ui
1	theelepel trassi	1	eetlepel tomatenpuree
½	theelepel ketoembar	1	eetlepel olie
1	theelepel witte suiker	1	eetlepel gehakte bieslook
	sap van ½ 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 à 5 min. op 100%. Roer het citroensap met het bieslook erdoor.

86a. SAMBAL (fris en pikant)

5	rode lomboks	2	eetlepels limoenrasp
1	ui fijngesnipperd	1	teentje knoflook fijngesnipperd
1	gepofte kemirie	1	blaadje salam
1	spriet sereh	1½	theelepel laos
½	eetlepel asem	1	dl limoensap

Lomboks schoonmaken en in een keukenmachine fijnhakken met een beetje zout, limoenrasp en limoensap. Voor een milde sambal verwijderd men de zaadjes en zaadlijsten. Ui, knoflook en fijngedrukte of geraspte kemirie fruiten in drie eetlepels olie. Fijngehakte lombok toevoegen met de salam, sereh, laos en de asem (geweekt in twee eetlepels heet water en daarna gezeefd). De sambal zachtjes laten sudderen tot de olie naar boven komt. Af laten koelen en salam en sereh verwijderen. Overdoen in een met soda gereinigd en schoongespoelde goed afsluitbare pot. In de koelkast bewaard circa vier maanden houdbaar.

SAMBAL GORENG

87. SAMBAL GORENG (grondrecept)

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

Alle kruiden, behalve de djeroek poeroet, fijnwrijven en met het hoofdbestanddeel opbakken. De djeroek poeroet en asemwater toevoegen en net zo lang laten koken, tot de olie bovenop komt drijven en al het vocht verdampt 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 (gedroogde rundvlees). De dengdeng met de kruiden opbraden.

96. SAMBAL GORENG KOOL (gekruide kool) *

250	gram fijngesneden kool	3	eetlepels gesneden uien
1	teentje 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 fijngesneden kool. Wrijf ui, knoflook, sambal, trassi, laos met de suiker en 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 à 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 tenminste 1½ liter inhoud onafgedekt ca. 2 min. op 100%. Voeg de fijngewreven massa toe en verwarm deze onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Doe de santen, sereh, salam eventueel wat water bij en verwarm alles onafgedekt 3 à 4 min. op 100%. Roer tussendoor eenmaal door.

97. SAMBAL GORENG KOOL I (gekruide kool) *

½	witte kool fijngesneden	2	grote uien fijngesneden
1	stukje trassi	1	theelepel laos
2	theelepels sambal oelek	2	theelepels bruine basterdsuiker
1	teentje 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, savooie kool of Chinese kool gebruiken.

Magnetron:

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

98. SAMBAL GORENG KOOL II (gekruide kool)

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

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

99. SAMBAL GORENG KOOL III (gekruide kool) *

250	gram kool in reepjes	2	uien fijngesneden
6	teentjes knoflook fijnggehakt	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 aangefruut. De in kleine reepjes gesneden kool wordt nu toegevoegd en meegebakken tot ze halfgaar zijn 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	teentje knoflook fijnggehakt	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	teentjes knoflook fijnggehakt	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 à 15 min. op een klein vuur laten doorsudderen. Serveer bij witte rijst.

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

250	gram kool	3	schijven ananas
2	eetlepels olie	1	gesnipperde ui
1	teentje knoflook fijnggehakt	2	theelepels sambal oelek
2	eetlepels klapper	1	theelepel Javaanse kerrie
1	theelepel Javaanse suiker	2	eetlepels citroensap

Laat de ananas uitlekken. Snij 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 I (gekruide boontjes) *

500	gram sperzieboontjes	2	grote uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijngehakt	1	stukje trassi
2	theelepels sambal oelek	1	theelepels 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 dungseden spek toegevoegd worden.

Magnetron:

Zie voor de bereiding sambal goreng kool.

104. SAMBAL GORENG BOONTJES II (gekruide boontjes)

500	gram boontjes	500	gram varkenspoelet
1	ui fijngesneden	1	teentje knoflook fijngehakt
1	theelepels laos	6	eetlepels olie
2	goudbouillonblokjes	½	kopje melk (1/4 bl 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 en laat die ca. 5 min. meefruiten. Hierna gaan de bouillonblokjes, de bouillon, het vlees en boontjes erbij. Tenslotte de melk of santen toevoegen en alles op een zacht vuur gaar laten sudderen. Deksel niet op de pan., anders gaat de melk of santen schiften.

105. SAMBAL GORENG BOONTJES III (gekruide boontjes in pittige Kokossaus)

2	uien	2	teentjes 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

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 rechoud 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 (theelepels)	1	middelgrote ui
1	teentje 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 dijn. 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	teentje 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	teentjes 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	teentjes 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	teentje knoflook fijngehakt	1	stukje trassi
200	gram gehakt	1	rode of groene paprika
1	tomaat		zout, 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 gesneden uien
1	teentje 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	teentje knoflook fijngesneden	1	theelepel sambal oelek
1	theelepel trassi	1	theelepel laos
2	theelepels Javaanse suiker	1	spriet sereh
1	salamblaadje	1/8	blok santen
2	eetlepels olie		wat zout

Was de tomaten en snij 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 gesneden uien
1	teentje 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	eetlepel olie		wat zout

Wrijf ui, knoflook, sambal, laos, suiker en zout met elkaar tot een brei. 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 1½ liter inhoud onafgedekt ca. 2 min. op 100%. Voeg de fijngevreven massa erbij en verwarm deze onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Roer het kookwater, bonen, santen, sereh en salam erdoor en verwarm alles onafgedekt 3 à 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 gesneden uien
1	teentje 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 gesneden uien
1	teentje 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, snij ze doormidden en verwijder vliezen en pitten. Snij 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 (gekruid vlees) *

250	gram vlees (elke soort)	3	eetlepels gesneden uien
1	teentje 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	2	djeroek poeroetblaadjes
1	dl asemwater		wat zout

Snij 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 brei. 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 1½ liter inhoud onafgedekt ca. 3 min. op 100%. Roer de blokjes vlees erdoor en verwarm 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.

117. SAMBAL GORENG HATI (gekruide lever) *

250	gram vlees (elke soort)	3	eetlepels gesneden uien
1	teentje 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		

Snij 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 1½ liter inhoud onafgedekt ca. 3 min. op 100%. Roer de blokjes lever erdoor en verwarm onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Voeg de fijngewreven 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 I (gekruid varkensvlees)**

500	gram varkensvlees	2	eetlepels ketjap manis
2	uien fijngesneden	2	teentjes knoflook fijngehakt
1	stukje trassi	1	eetlepel sambal oelek
2	theelepels djahé		zout, peper en nootmuskaat

Wrijf het gesneden varkensvlees in met zout, peper, nootmuskaat en de ketjap. Lat 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 II(gekruid varkensvlees)**

400	gram varkensvlees	2	grote uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijngehakt	1	eetlepel sambal oelek
1	theelepel djahé	2	sprietten sereh
3	blaadjes djerok poeroet	3	blaadjes salam
2	grote tomaten in blokjes		zout, citroensap

Fruit in olie de uien, knoflook, sambal, djahé, sereh, djerok poeroet- en salamblaadjes. Dan de blokjes vlees, tomaten en het citroensap (1 eetlepel azijn) 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 (gekruid 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 (gekruid vis) ***

500	gram gefileerde kabeljauw	3	eetlepels gesneden uien
1	teentje gesneden knoflook	1	theelepel sambal oelek
1	theelepel trassi	1	theelepel laos
½	theelepel koenjit	3	gepofte kemiries
1	spriet sereh		asem (walnootgrootte)
1	dl olie		zout

Was de kabeljauw, wrijf ze in met zout en laat dit enige tijd intrekken. Droog de fiets daarna af en snij ze in 8 grove stukken. Maak de olie heet en bak de vis goudbruin en laat de stukken vis uitlekken. Wrijf uien, knoflook, sambal, trassie, 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 ½ 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 fijngewreven 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 (gekruide garnalen) *

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

Was de lomboks, verwijder pitjes en snij ze in stukjes van 1 cm. Fruit ui met knoflook, lomboks en djahé. Bak de garnalen 1 min. mee in de olie tot de uien geel 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 1½ 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 gesneden ui
2	teentjes gesneden knoflook	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 aardappels 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 fijngewreven massa erdoor en smoor onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Schep de balletjes erdoor en verwarm deze onafgedekt 2 min. à 3 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 (gekruide aubergine)

1	aubergine in blokjes	1	ui fijngesneden
1	teentje 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 I (gekruide chips)

1	zakje paprika chips	1	ui fijngesneden
1	teentje knoflook fijngesneden	1	eetlepel sambal oelek
1	theelepel laos	1	eetlepel bruine basterdsuiker
1	stukje trassi		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 II (gekruide frietjes)

4	zakjes snackfrietjes	3	teentjes knoflook fijnggehakt
1	fijngesneden ui	½	theelepel trassi
3	theelepels sambal oelek	½	theelepel laos
3	blaadjes salam	1	eetlepel ketjap manis
2	eetlepels asem	2	eetlepels olie
1	kopje asemwater		

Knoflook en ui fruiten in de olie. Hierna alle ingrediënten met het asemwater (gemaakt van 1 theelepel asem, 3 min. laten weken, asem uitknippen en weggooiden) 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	uien fijngesneden
2	teentjes knoflook fijnggehakt	1	stukje trassi
2	blaadjes salam	1	theelepel laos
2	tomaten in stukjes nootmuskaat, zout en peper	1	eetlepel sambal oelek

Was de maagjes en kook ze zacht met zout, peper, laos en blaadjes salam. Giet ze af en laat ze uit 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 drooggebakken worden, dus zonder bouillon, zijn ze ook lekker te eten, vooral bij de borrel.

128. SAMBAL GORENG ATI AJAM (gekruide kippenlevertjes)

250	kippenlevertjes	2	uien fijngesneden
2	teentjes knoflook fijnggehakt	1	stukje trassi
1	theelepel laos	1	blaadje salam
1	eetlepel sambal oelek		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	200	gram gehakt (hoh)
3	rode paprika's in blokjes	1	ui fijngesneden
1	teentje knoflook fijnggehakt zout, peper en nootmuskaat	1	stukje trassi

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) totdat 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 en 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	teentjes knoflook fijnggehakt
1	theelepel laos	1	stukje trassi
1	stukje asem zout, nootmuskaat	½	eetlepel bruine basterdsuiker 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 (gekruidе droge kip)

1	kip ± 1000 gram	1	grote ui fijngesneden
2	teentjes knoflook fijngehakt	1	stukje trassi
5	kemiries fijngestampt	1	theelepел laos
1	eetlepel sambal olek	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 (gekruidе mosselen)

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

Was de mosselen in ruim water. Kook ze daarna in een weinig water met de uienringen, 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 (gekruidе aardappel abnormaal)

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

Fruit in wat olie de knoflook, uienringen, 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 (gekruidе varkensniertjes)

500	gram varkensniertjes	1	eetlepel sambal olek
2	grote uien fijngesneden	1	teentje 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 totdat 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 doorsudderden. Serveer bij witte rijst met een groente- of kipperecht.

135. SAMBAL GORENG BRAADWORST (gekruide braadworst)

1	rook of braadworst plakken	1	grote ui in ringen
1	teentje knoflook fijnggehakt	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 (gekruide lever)

500	gram runderlever	1	grote ui fijngesneden
3	teentjes knoflook fijnggehakt	1	spriet sereh
1	theelepels laos	3	kemiries fijngestampt
½	theelepels 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	teentjes knoflook fijnggehakt	1	theelepels 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	teentjes knoflook fijnggehakt	1	stukje trassi
1	kopje prei fijngesneden	3	rode lomboks fijngesneden
½	theelepels 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 het 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 (gekruide kip of varkensvlees)

1	kip ± 1200 gram	750	gram varkensvlees
5	rode lomboks fijngesneden	1	grote ui fijngesneden
2	teentjes knoflook fijnggehakt	2	eetlepels asemwater
2	eetlepels trassiwater	1	eetlepel bruine basterdsuiker
½	kopje azijn		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 I (gekruide zoute visjes)

100	gram gedroogde ikan teri	1	grote ui fijngesneden
2	rode lomboks heel fijngesneden	1	eetlepel citroensap
2	kopjes santen	1	stukje trassi
2	teentjes knoflook fijngehakt		

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 doorgebakken 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- of bami goreng.

141. SAMBAL GORENG IKAN TERI II (gekruide zoute visjes)

300	gram ikan teri	1	ui fijngesneden
1	lombok	¼	blok santen
1	eetlepel asemwater	1	eetlepel citroensap
1	eetlepel olie		

Maak de ui en knoflook 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 boven komt drijven.

142. SAMBAL GORENG BROCCOLI (gekruide broccoli)

500	gram broccoli	2-3	sjalotjes fijngesneden
1	teentje knoflook fijngehakt	2-3	eieren opgeklopt
1	eetlepel ketjap manis		peper, zout, citroensap en 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 mee laten 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 I (gekruide garnalen) *

150	gram garnalen	5	uien gesnipperd
2	teentjes knoflook fijngehakt	2	theelepels laos
½	thee lepel trassi	½	kopje santen
	asemwater, zout		

De garnalen worden gepeld en met zout ingewreven. Fruit in wat olie de fijngewreven 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 1½ liter inhoud onafgedekt ca. 3 min. op 100%. Roer de fijngewreven massa erdoor en verwarm onafgedekt 2 à 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 à 3 min. op 100% warm worden.

144. **SAMBAL GORENG OEDANG II (gekruide garnalen)**

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

Indien men verse kruiden gebruikt, deze eerst fijnstampen of malen en in de olie aanfruiten. Daarna voegt men de salamblaadjes, suiker en een lepel water toe. Het mengsel 5 à 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 (gekruide garnalen)**

1	ui fijngesneden	5	teentjes knoflook fijnggehakt
200	gram gedroogde garnalen	2	blaadjes djerok 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

Week of wel de garnalen. De uien, knoflook en lomboks fijnmaken en met de diverse kruiden, behalve de djerok poeroet, in olie fruiten. Hierna worden djerok 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 (gekruide 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	teentje knoflook fijnggehakt	1	stukje trassi
	zout, peper en 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, santen en garnalen erbij. Laat dit op een klein vuur sudderen en roer alles goed door. Afmaken met de kruiden.

147. **SAMBAL GORENG GROENTEN (gekruide groenten)**

Men gebruikt dezelfde kruiden als bij het recept "sambal goreng oedeng II". 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 meegefruit.

148. **SAMBAL GORENG KENTANG KERING (gekruide droge aardappelen)**

300	gram aardappelen	1	ui fijngesnipperd
2	teentjes knoflook fijnggehakt	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 lucifervormig snijden en deze frituren. Margarine smelten en hierin de ui fruiten en de kruiden toevoegen met uitzondering van de suiker. Het geheel 5 à 10 min. laten doorsudderen. Daarna suiker vermengen met het sausje. Voor het serveren de gefrituurde aardappels toevoegen.

149. SAMBAL GORENG KERING DENGDENG (gekruid droge dendeng)

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

De dendeng 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 dendeng en gefruite kruiden erbij. Wees voorzichtig, opdat het niet aanbrandt.

150. SAMBAL GORENG AJAM (gekruid kip)

1	kip van 1000 gram	5	grote tomaten
5	uien fijngesneden	1	teentje knoflook fijnggehakt
1	theelepels djahé	1	theelepels 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 (gekruid lombok)

10	lomboks fijngesneden	1	ui fijngesneden
2	teentjes knoflook fijnggehakt	1	eetlepel asemwater
½	blok santen		olie

KRUIDEN:

1	schijfje laos	1	theelepels suiker
1	theelepels trassi	1	theelepels zout
3	blaadjes djeroek poeroet		

Snij de lomboks fijn en ontpit ze. Fruit nu de ui met de knoflook, laos, zout en 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 I (gekruid tempeh)

¼	blok tempeh	1	ui fijngesneden
2	teentjes knoflook fijnggehakt	2	schijfjes djahé
1	jong uieblad	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 GOERENG TEMPEH II (gekruidе tempeh)

1	plak tempeh	2	uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijngesneden	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 III (gekruidе tempeh) *

½	lak tempeh	3	eetlepels gesneden ui
1	teentje fijngesneden knoflook	1	theelepel sambal oelek
1	theelepel trassi	1	theelepel laos
1	theelepel Javaanse suiker	1	spriet sereh
1	salamblaadje		asem (2x walnootgrootte)
1/8	blok santen	6	eetlepels olie

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 hierna ca. 15 min. marinieren. 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 er dan 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 1½ liter inhoud onafgedekt ca. 3 min. op 100%. Roer de fijngewreven massa erdoor en verwarm onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Voeg de blokjes tempeh toe en verwarm alles onafgedekt 1 à 2 min. op 100%. Roer de ingrediënten erbij en verwarm alles afgedekt in 4 à 6 min. op 50%.

155. SAMBAL GORENG DENG DENG (gekruidе dendeng)

100	gram dengdeng	1	rode ui fijngesneden
4	teentjes knoflook fijngesneden	1	eetlepel sambal oelek
1	schijfje laos	1	eetlepel olie
1	stukje Javaanse suiker	1	eetlepel asemwater

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

156. SAMBAL GORENG KOEWAH (gekruidе kip of vlees)

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

Braad de kruiden met het fijngemalen vlees en de boontjes. Het asemwater, santen en djeroek poeroet wat later toevoegen.

157. SAMBAL GORENG DAGING (gekruid vlees)

250	gram vlees	1	ui fijngesneden
5	teentjes 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, aangefruit in de olie. Vervolgens wordt het kleingesneden vlees toegevoegd en even meegebakken. Nu de salam, djeroek poeroet en grofgesneden lombok toevoegen. Tenslotte het trassie- en asemwater erbij. Het gerecht is klaar wanneer het een geel-bruine kleur heeft en de olie eruit komt.

158. SAMBAL GORENG GODOK I (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	teentjes knoflook fijngehakt
4	rode gekookte lomboks	2	schijfjes laos
1	theelepels trassi		zout en suiker

Snij 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 II (gekruide groenten)

2	eetlepels witte kool	1	eetlepel kousenband
1	eetlepel petehbonen	200	gram gepelde garnalen
1	gesnipperde ui	4	teentjes knoflook fijngehakt
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 uien 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 (gekruid uien met garnalenpasta)

150	gram petis	3	rode uien fijngesneden
3	witte uien fijngesneden	3	eetlepels olie
1	dl santen	50	gram lomboks rawit
1	theelepel koenjit	1	blaadje salam

KRUIDEN:

2	schijfjes laos	2	rode lomboks
2	groene 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 aangelegde petis. Laat het geheel zolang koken tot de olie boven komt drijven.

162. SAMBAL GORENG MAKREEL (gekruid makreel)

2	gestoomde makrelen	2	uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijngesneden	4	ontpitte rode lomboks
2	eetlepels olie	1	schijfje laos
½	theelepel trassi	¼	blok santen
2	dl water		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	teentjes knoflook
2	rode uien fijn gesneden	1	eetlepeltje sambal oelek
1	schijfje laos	1	theelepel trassi
	santen, zout en olie		

Stamp uien en kruiden fijn en fruit dit in olie. Kook de kousenband bijna gaar en snij 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 TAUGE (gekruid taugé)

150	gram taugé	1	plak ham (100 gram)
2	eetlepels olie	1	gesnipperde ui
1	teentje knoflook of fijn gehakt	1 ½	theelepel sambal oelek
3	ontvelde tomaten	2	eetlepels kokos
1	theelepel laos	1	theelepel javaanse suiker
3	eetlepels citroenrasp		

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 citroenrasp 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 een dan opdienen op een voorverwarmde schaal.

165. SAMBAL GORENG TAHOE BOEMBOE BALI (gekruide tahoe uit Bali)

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

Snij de tahoe in dobbelstenen en bak ze in de olie goudgeel. Uit laten lekken op keukenpapier. Wrijf uien, knoflook, sambal, kemiries, koenjit, djahé en 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 TOMATENS AUS

1	gesnipperde ui	3	gesnipperde teentjes 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 teentjes knoflook
1	theelepel trassi	1	theelepel laos
1	blaadje salam	50	gram gepelde garnalen
½	blikje taotjo	1	theelepel suiker

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

168. SAMBAL GORENG TELOR (gekruide eieren)

2	halfhard gekookte eieren	1	theelepel asem
1	gesnipperde ui	1	uitgeperst teentje knoflook
1	ontpitte rode spaanse peper	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. Snij de spaanse peper in ringen. Giet de olie in een wijde schaal en verkruimel de trassi. Zet de schaal zonder deksel 3 min. op vol vermogen in de magnetron. Roer de ui, knoflook en spaanse peper door de hete olie en fruit alles zonder deksel in 3 ½ 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. Snij 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 II (gekruid eieren)

4	eieren hardgekookt	1	ui fijngesneden
1	teentje knoflook fijnggehakt	3	theelepels sambal oelek
4	kemiries 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 III (gekruid eieren)

6	hardgekookte eieren	1	ui fijngesneden
1	teentje knoflook fijnggehakt	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 (gekruid eieren met garnalen en petehbonen)

4	gekookte, gepelde eieren	250	gram garnalen
2	uien	1	teentje knoflook
15	petehbonen	1	theelepel laos
1	theelepel sambal oelek	½	blok santen
1	spriet sereh	1	salamblaadje
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 SAMABAL GORENG *

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

Snij 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 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 er door en verwarm onafgedekt 2 a 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 er door 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 TOMAAT

Grondrecept met tomaat.

179. SAMBAL LOBAK

Grondrecept met schijfjes oesterknollen.

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	teentje knoflook fijnggehakt
½	theelepel sambal oelek	3	dl bouillon

Snij de kool (witte, groene, savoie of Chinese) in snippers. Wassen en uit laten 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 ½ 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 (gekruide kool met boontjes en kip)

1	kleine kip	½	witte kool fijngesneden
500	gram sperziebonen	2	uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijnggehakt	1	stukje trassi
1	theelepel ketoembar	1	theelepel djinten
	zout, peper en 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 met een paar kopjes bouillon nog even sudderen.

185. SAJOER TOEMIS (gekruide groenten)

	div. groenten	200	gram gehakt (hoh)
150	gram vet spek	2	grote uien fijngesneden
2	teentjes knoflook fijnggehakt	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 (gekruide boontjes met garnalen)

250	gram varkensvlees	50	gram garnalen
500	gram sperziebonen	3	uien fijngesneden
2	teentjes knoflook fijnggehakt	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 ½ 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 garnalenmengsel bij. Daarna de uitgelekte boontjes. Op een klein vuur ca. 15 min. met de santen laten koken.

187. SAJOER TOEMIS TAUGE I (gekruide taugé)

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

Snij 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 TAUGE II (gekruide taugé)

20	gram taugé	1	grote ui gesnipperd
1	teentje knoflook fijnggehakt	1	theelepel sambal oelek
1	theelepel laos	1	theelepel djahé
2 ½	dl bouillon	2	eetlepels selderij
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. Doe de sambal en taugé toevoegen en alles weer omscheppen. Vervolgens de laos, djahé en bouillon erbij en snel aan de kook brengen. Strooi de selderij 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 I (gekruide kool met garnalen)

500	gram kool fijngesneden	50	gram garnalen
2	theelepels ketoembar	2	eetlepels citroensap
2	teentjes knoflook fijnggehakt	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 II (gekruide kool)

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

Snij de kool, (witte, groene, savooie 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 bladselderij er overheen.

191. SAJOER TOEMIS BOONTJES (gekruide sperziebonen met tomaat)

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

Snij 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 spaanse peper.

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	teentjes knoflook	1	theelepel trassi
1	schijfje laos	100	gram boter
1	eetlepel ketjap	$\frac{3}{4}$	liter melk
	zou		

Snij 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 grofgesneden 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 (gekruide boerenkool met vlees)

250	gram boerenkool	300	gram varkensvlees
1	theelepel laos	2	goudbouillonblokjes
1	grote ui gesneden	1	teentje knoflook fijngehakt
2	lomboks (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 grofgesneden 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	teentjes knoflook fijnggehakt	1	ui fijngesneden
100	gram garnalen	1	eetlepel Chinese ketjap
1	theelepels 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 klein gesneden 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 het bijna gaar en droog is. De kool mag niet te zacht zijn.

196. SAJOER TOEMIS POLLONG (gekruid erwttjes met garnalen)

400	gram diepvriesdoperwtjes	200	gram garnalen
2	teentjes knoflook fijnggehakt	1	lombok fijngesneden
1	gesneden ui	2	eetlepels asemwater
2	eetlepels olie	¼	blok santen
1	cm laos	1	theelepels trassi
	zout		

Fruit de ui, knoflook, lombok, garnalen, zout en kruiden in de olie. Voeg hieraan erwttjes, 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 I (gekruid gemengde groenten)

500	gram gemengde groenten	5	kemiries fijngestampt
1	grote ui fijngesneden	1	teentje knoflook fijnggehakt
1	stukje trassi	1	theelepels 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 II (gekruid gemengde groenten)

1	handvol boontjes	1	handvol peultjes
1	handvol stukjes bloemkool	1	stuk witte kool (snippers)
6-8	lomboks	100	gram sjalotten
3	teentjes 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 (gekruide groenten met vlees en garnalen)

250	gram varkensvlees (stukjes)	1	bouillonblokje
2	uien fijngesneden	1	teentje knoflook fijngehakt
1	stukje asem	½	witte kool grofgesneden
10	worteltjes in rondjes	150	gram taugé
100	gram garnalen	1	kopje santen
250	gram sperziebonen (stukken)	2	blaadjes salam
1	theelepels 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 (gekruide 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	teentjes knoflook fijngehakt	2	eetlepels gebakken uien

KRUIDEN:

2	theelepels trassi	2	theelepels ketoembar
1	schijfje laos	4	cm sereh
2	blaadjes djerok 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 de santen worden toegevoegd. Vlak voor het opdienen, de gebakken uitjes erover strooien.

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

500	gram verse spinazie	1	ui fijngesneden
100	gram varkensgehakt	150	gram champignons in stukjes
1	blaadje salam	1	teentje knoflook fijngehakt
½	liter bouillon		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	grote ui fijngesneden
1	teentje knoflook fijngehakt	250	gram boontjes in stukjes
200	gram witte kool in stukjes	½	theelepels djahé
½	theelepels laos	2	theelepels kerrie
½	theelepels ketoembar	½	theelepels djinten
3	aardappels in blokjes	6	worteltjes in schijfjes
1	kopje santen (melk)		zout en citroensap
½	liter bouillon		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 (gekruidе groenten met vleeskrabbetjes)

250	gram varkensvlees (stukjes)	¼	witte kool in kleine stukjes
6	worteltjes in schijfjes	3	teentjes knoflook fijngehakt
150	gram garnalen fijngehakt	1	eetlepel bloem
1	theelepел laos	1	ei
1	kopje fijne vermicelli		wat prei fijngesneden
	wat selderij 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 en 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 (gekruidе groenten met vlees en kerrie)

200	gram varkensvlees in blokjes	1	blaadje salam
1	theelepел laos	1	handvol stukjes bloemkool
5	worteltjes in schijfjes	2	aardappelen in blokjes
2	grote uien fijngesneden	1	eetlepel kerrie
150	gram sperziebonen	1	teentje knoflook fijngehakt
	zout en peper		

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 kerriemassa en maak af met wat peper. Nog ca. 10 min. laten doorsudderen. Serveer er witte rijst bij.

205. SAJOER DJALANG RIOUW (gekruidе groenten met spek)

1	aubergine in schijfjes	2	uien fijngesneden
250	gram doorregen rookspek	2	teentjes knoflook fijngehakt
4	tomaten geschild (stukjes)	100	gram champignons in plakjes
1	groene paprika in reepjes	1	stukje trassi
1	blaadje salam		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 (gekruidе spinazie met jonge maïs)

500	gram verse spinazie	1	liter water
4-5	jonge maïskolven	1	theelepел 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. Snij ze overlangs 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. laten koken.

207. SAJOER GOELAI BOONTJES (gekruid boontjes met vleeskrabbetjes)

750	gram vleeskrabbetjes	500	gram boontjes in stukjes
2	kopjes dikke santen	2	eetlepels rijstbloem
1	grote ui fijngesneden	3	teentjes 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 ANTEN (gekruid 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	teentjes knoflook fijngehakt
1	grote ui in dunne ringen	100	gram garnalen in stukjes
3	blaadjes djerok poeroet	½	theelepel ve-tsin
2	rode lomboks (dunne ringen)	1 ½	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 djerok 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, djahé, ve-tsin, kemirie en zout erbij. Indien de kool en bonen half gaar zijn, de tomaten en dikke santen toevoegen. Nog even laten doorsudderden. Serveer met witte rijst, een vleesgerecht, kigerecht en sambal.

209. SAJOER BOONTJES I (gekruid boontjes met kipfilet)

150	gram kipfilet in reepjes	1	grote ui fijngesneden
2	teentjes 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 doorsudderden.

210. SAJOER BOONTJES II (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 sperziebonen
3	dl water	2	eetlepels santen
	zout en citroensap		

Fruit de ui, met de sambal, knoflookpoeder, laos, suiker en wat zout. Voeg er de bouillon en de 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 TAUGE (gekruide taugé)

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

Fruit in wat olie de ui, trassi, knoflook en 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 (gekruide groenten met varkenspoot)

2-3	grote varkenspotten	1	schoteltje rondjes wortel
150	gram taugé schoon gemaakt	150	gram boontjes halfgaar
½	kopje ketjap manis	1	theelepels ketoembar
1	theelepels djinten	1	stukje trassi
2	uien in dunne reepjes	1	teentje 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, de taugé erbij. De andere groenten mogen ook niet te zacht worden.

213. SAJOER LOMBOK (gekruide 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	theelepels trassi	½	theelepels 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 (gekruide spitskool met makreel)

1	blikje makreel	1	spitskool grof gesneden
1	grote ui grof gesneden	2	rode lomboks
1	theelepels laos	1	teentje knoflook fijngehakt
2	goudbouillonblokjes		

Fruit in wat olie de uien en knoflook. Dan de andere kruiden en goudbouillonblokjes toevoegen en meefruiten. 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	gesneden ui
1	teentje 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 I (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		zout, peper en suiker

De sperziebonen en witte kool grof snijden. De asem koken in ¾ liter water en het vocht zeven. Lombok over de lengte doormidden snijden. Alles gaat tegelijk in de pan, waarin intussen het asemvocht is gedaan. Het geheel wordt gekookt tot de groenten gaar zijn.

217. SAJOER ASEM II (gekruide groenten met soepvlees)

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

Maak een bouillon van asemwater, 4 dl water, poelet, en salam. Maak de specerijen fijn en voeg ze met de kemirienoten bij de bouillon. Vervolgens wordt spitskool, peultjes en uien in dit vocht gekookt. De tomaten worden pas meegekookt als de andere groenten 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	teentjes gesnipperde knoflook	1	theelepel sambal olek
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 asemwater 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	2	eetlepels ebbi
1	bouillonblokje	½	liter water

KRUIDEN:

3	eetlepels gesnipperde uien	2	teentjes gesnipperde knoflook
1	theelepel sambal oelek	1	theelepel trassi
4	gepofte kemiries	2	eetlepels asemwater
1	theelepel laos	1	theelepel javaanse suiker
1	salamblaadje		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 asemwater, salam en kruidenmengsel met de ebbi in een magnetronschaal van 2 liter inhoud en breng alles afgedekt in 3 a 4 min. op 100% aan de kook. Doe de kool erbij en verwarm alles 2 a 3 min. op 50%.

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

4	dl sterke bouillon	½	blokje tahoe in blokjes
500	gram harde halfrijpe tomaten	100	gram voorgekookte garnalen

KRUIDEN:

3	eetlepels gesnipperde uien	2	teentjes gesnipperde knoflook
1	theelepel sambal oelek	1	theelepel trassi
1	theelepel asemwater	1	theelepel laos
2	theelepels javaanse suiker	1	salamblaadje
	zout		

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. 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 de kruiden en garnalen in de tahoe kan trekken. **Magnetron:** Halveer de hoeveelheden. Doe de bouillon, asemwater, salam en 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 SPECIAL (gekruide tomaten met garnalen)

4	dl kippenbouillon	1	stukje tahoe (5x5 cm)
750	gram niet rijpe tomaatjes	2	uien fijngesnipperd
2	teentjes knoflook	1 ½	theelepel sambal trassi
1	theelepel laos	2	theelepels javaanse suiker
150	gram verse garnalen		

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 gewassen taugé toevoegen. Dit maakt het gerecht aantrekkelijker.

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

1000	gram groenten naar keuze	1	grote ui fijngesneden
2	teentjes knoflook fijngehakt	½	blok santen
3	eetlepels geraspte kokos		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

Snij 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 uimengsel toe.

223. SAJOER KELOEWEK (gekruide kip met keloewekpitten)

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

KRUIDEN:

½	theelepels 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 asemwater onder voortdurend roeren hier doorheen. Doe een deksel op de pan en laat de massa doorkoken tot ze gaar is.

224. SAJOER TAHOE (gekruide 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 selderij
2	eetlepels olie	1	blaadje salam
	foelie en zout		

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

225. SAJOER IKAN PEDAH (gekruide 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 ui	2	teentjes knoflook fijngehakt
4	kemiries	4	eetlepels asemwater
¼	blok santen		zout

Maak de vis schoon en snij hem in repen. Kook de aubergine en zonodig de maïskolven 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 I (gekruide 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	teentjes knoflook
2	rode uien	¼	blok santen
500	gram makreel	100	gram garnalen
150	gram dobbelsteentjes spek	1	blaadje salam
1	theelepels trassi		zout

Kook de groenten in voldoende water waaraan de santen is toegevoegd. 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 in blokjes spek, tempeh en garnalen erbij doen. Het geheel moet nog even doorkoken, maar niet zo lang dat het vocht inkookt.

227. SAJOER OBLOK-OBLOK II (gekruide groenten met tahoe en tempeh)

200	gram groene of witte kool	200	gram sperziebonen
2	rode lomboks	75	gram petehbonen
1	ui	3	teentjes knoflook
1	plakje laoswortel	1	stukje trassi
½	groentebouillontablet	2	blaadjes salam
¼	blok santen	½	blok tahoe
8	eetlepels olie	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 trassie in een keukenmachine fijnmalen. Dit mengsel in een pan doen met bouillontablet, kool, bonen, lombok, petehbonen, salam en santen. Door elkaar mengen en in ongeveer 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 er door scheppen. Even laten doorwarmen zodat alles door en door warm is.

228. SAJOER GODOK (gekruide groenten met garnalen)

100	gram garnalen	100	gram sperziebonen
300	gram snijbonen	100	gram tuinbonen
1	ui fijngesneden	5	teentjes knoflook fijngehakt
¼	blok santen	2	lomboks fijngesneden
4	kemirienoten	1	dl water
2	theelepels trassi	1	schijfje laos
1	theelepels ketoembar		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 kippoelet	1	ui
100	gram peultjes	1	flinke rettich
200	gram spitskool	1	flinke prei
2	eetlepels gehakte selderij boter	2	eetlepels ketjap

KRUIDEN:

2	schijfjes djahé	2	kruidnagelen
1	theelepel foelie		peper en zout

Trek van het kippenvlees een bouillon. Snij de rettich 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 rettich 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, selderij en ketjap in de pan en laten koken tot deze groenten gaar zijn. Naar smaak wat citroensap toevoegen.

230. SAJOER RAWON (gekruide groenten met rundvlees)

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

KRUIDEN:

1 ½	theelepel trassi	1	theelepel koenjit
3	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, djerok 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 tevoren 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 (gekruide groenten met rundvlees)

250	gram runderpoelet	50	gram Chinese champignons
50	gram sedep malem	1	ui
2	teentjes knoflook	200	gram taugé
100	gram peultjes	1	grofgesneden prei
2	blaadjes salam	1	eetlepel ketjap manis
1	eetlepel boter	1	theelepels 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 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 (gekruide 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	theelepels trassi
¼	blok santen		asem, zout en olie

Ontdoe de vis van de graten. Snij 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 de 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	teentjes 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
3	blaadjes salam		

Trek de bouillon van de poelet. Snij 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 er bij en kook die halfgaar. 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	teentjes knoflook fijngehakt
200	gram tahoeblokjes		asem en zout

KRUIDEN:

4	cm sereh	2	cm laos
2	blaadjes djeroek 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 alam
	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	teentjes knoflook fijngehakt
3	lomboks	¼	eetlepel asem
3	theelepels ketjap manis		

KRUIDEN:

¾	theelepel serehpoeder	½	theelepel laos
2	blaadjes djeroek 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, waarnaar het geheel opgekookt wordt. Dan de schoongemaakte stukken vis toevoegen. Tenslotte de aangengende asem en ketjap erbij. Door laten koken tot het gaar is.

237. PIENDANG KELOEWEK (gekruid varkensvlees met keloewek)

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

KRUIDEN:

1	theelepel trassi	1	eetlepel sambal olek
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	teentjes knoflook	4	lomboks
	zout		

KRUIDEN:

$\frac{3}{4}$	theelepel koenjit	1	theelepel laos
$\frac{1}{2}$	theelepel trassi	1	eetlepel asem
4	blaadjes djeroek poeroet	$\frac{3}{4}$	theelepel serehpoeder
	zout en olie		

Snij de kip in stukken en kook haar op met zout en djeroek 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	teentjes knoflook
4	cm sereh	2	blaadjes djeroek poeroet
1	blaadje salam		suiker, asem, ketjap en zout

Snij 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	teentjes knoflook	2	blaadjes djeroek 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 djeroek poeroet in voldoende water. Intussen worden de gesneden uien, knoflook en de fijngemaakte 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 (gekruide kip)

1	kip ca 1000 gram (stukjes)	2	theelepels ketoembar
1	theelepel djinten	$\frac{1}{2}$	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 (gekruidе javaanse runderpoelet met groenten)

500	gram runderpoelet	1	liter water
200	gram savooie kool	2	eetlepels gehakte selderij
1	prei	100	gram peultjes
50	gram laksa	50	gram garnalen
25	gram sedep malem	25	gram koeping tikoes
	zout, peper		sojasaus, citroensap

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

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

300	gram runderpoelet	1	teentje 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 geschildе aardappelen
3	dl dunne santen	1	grote ui fijngesnipperd
2	teentjes knoflook fijngehakt	1	theelepел sambal oelek
1	theelepел laos	1	theelepел коенjit
1	theelepел djahé	1	theelepел ketoembar
1	mespunt djinten	2	theelepels javaanse suiker
2	eetlepels citroensap	2	theelepels ketjap manis
	enkele blaadjes selderij		

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 savooie 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 ketjap door. Dien het gerecht op in een voorverwarmde schaal en garneer het met enkele grofgesneden blaadjes selderij. Als verfijning kan men enkele gepofte en fijngewreven kemirienoten toevoegen. Hierdoor wordt de smaak wat minder scherp.

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

250	gram blokjes kippenvlees	3	dl kippenbouillon
3	dl dunne santen	1 ½	theelepел sambal oelek
1	theelepел laos	1	theelepел коенjit
1	theelepел djahé	1	theelepел ketoembar
½	theelepел djinten	2	theelepels javaanse suiker
400	gram kool in dunne repen	200	gram worteltjes in reepjes
2	aardappelen in staafjes	1	eetlepел asemvocht
1	theelepел ketjap manis		

De blokjes kippenvlees moeten gaar zijn. Breng de bouillon aan de kook met de santen. Voeg sambal, laos, коенjit, djahé, ketoembar en djinten toe. Roer hierna de suiker er door en voeg alle groenten in één keer toe. Schep alles goed om en laat het niet langer dan 6 a 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 er op leggen.

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

200	gram Noorse garnalen	200	gram schoongemaakte peultjes
200	gram worteltjes in reepjes	3	dunne preien
1	dl kippenbouillon	2	dl dunne santen
1	theelepel sambal trassi	1	theelepel laos
1	theelepel koenjit	1	theelepel djahé
1	theelepel ketoembar	½	theelepel djinten
2	theelepels javaanse suiker	1	eetlepel citroensap
	zout		

Snij van de prei het witte en lichtgeelgroene gedeelte in ringen. Breng de bouillon met de santen aan de kook. Voeg sambal trassi, koenjit, djahé, ketoembar en djinten toe. Roer hierna de suiker er door 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 vruchtvlies van 2 tomaten zeer geschikt.

246. SAJOERAN (gekruid groentegerecht in pittige saus)

300	gram sperziebonen of snijbonen	1	theelepel laos
1	bouillonblokje	100	gram groene lombok of 1 paprika
100	gram noordzeegarnalen	1	theelepel suiker
1	grote gesnipperde ui	1	gesnipperd teentje knoflook
2	theelepels trassi	1/8	blok santen
1	hardgekookt ei per persoon		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 gepelde eieren.

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

500	gram peultjes	100	gram gekookte garnalen
½	liter kippenbouillon	2	eetlepels olie
3	eetlepels gesnipperde uien	1	teentje gesnipperde knoflook
1	theelepel laos	½	theelepel djahé
½	theelepel sambal olek		zout

Wrijf uien, knoflook, sambal, laos en djahé 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 1 ½ 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 peultjes bij en verwarm alles afgedekt 7 a 8 min. op 100%. Vlak voor het opdienen de garnalen er door roeren.

248. SAJOER TOEMIS SESAWI (gekruide Chinese kool met gedroogde garnalen) *

500	gram Chinese kool	3	eetlepels olie
½	liter bouillon	3	eetlepels gesnipperde uien
1	teentje gesnipperde knoflook	1	theelepel sambal olek
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. Snij 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 ½ liter inhoud onafgedekt 2 min. op 100%. Roer er dan het fijngewreven 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 a 5 min. op 100%.

249. SAJOER GOELAI (gekruide 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	teentje 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 gewreven kruiden, blokjes aardappel, boontjes, santen en sereh toe en laat alles koken tot de aardappel bijna gaar is. Breek de eieren één voor één en laat ze stollen zonder er in te roeren op de manier van gepocheerde eieren. Serveer dan de sajoer.

SOEPEN

250. BAMI GODOK (bamisoep)

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

Kook de bami gaar en ui 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 is 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 bai mee.

251. BAMI KUWA (bamisoep andere stijl)

500	gram grove of fijne bami	2	magere spek- of hamlappen
100	gram garnalen	½	blikje bamboespruiten
50	gram taugé schoon gemaakt	100	gram worteltjes in reepjes
¼	witte kool fijngesneden	2	blaadjes djerok poeroet
1	grote ui fijngesneden	1	teentje knoflook fijngehakt
1	stukje trassi		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 meefruiten. Uiteraard heeft men van het vlees eerst ca. 2 liter bouillon getrokken en het vlees laten uitlekken voor het meefruiten. De schoongemaakte groenten laten uitlekken en bij de rest toevoegen. De overgebleven bouillon wordt er langzaam bij gegoten en op een klein vuur bijna gaar laten koken. De bami kan ruim van tevoren gaar gekookt worden. In een vergiet laten uitlekken. De bami in een diep bord opdienen en de bouillon met groenten er over heen scheppen. Als extra garnering reepjes omelet en heel fijngesneden selderij.

252. SOP BAWANG (uiensoep)

500	gram uien fijngesneden	1	teentje knoflook fijngehakt
2-3	magere spek- of hamlappen	2	blaadjes djerok poeroet
3	eieren maggi en ve-tsin		selderij zout, peper en nootmuskaat

Trek van het vlees en djerok 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 selderij. 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 er bij.

253 SOP IKAN BAWANG (vis-uiensoep)

3-4	schelvissen schoongemaakt	2	grote uien fijngesneden
1	eetlepel ketjap manis	1	eetlepel citroensap
½	theelepels djahé half schoteltje selderij	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 door koken en doe er de vermicelli bij, 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 selderij.

254. SOP TELOR (eierensoep)

1	grote ui fijngesneden	3	bouillonblokjes (1 liter)
1	eetlepel ketjap manis	2-3	geklutste eieren
100	gram taugé schoon gemaakt gebakken uitjes		wat selderij

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

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

250	gram rundvlees	200	gram kenaries (of amandelen)
200	gram rijst	6	eieren
½	dl room	1	liter water
	zout en foelie		

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 door koken. 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 (gekruid groentesoep met soepvlees)

250	gram soepvlees	1	liter water
1	ui gesneden	50	gram selderij
50	gram prei	50	gram erwtjes
1	kleine rettich	¼	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 één voor één de fijngesneden groenten toe. Begin met de kool, dan rettich, erwtjes, prei en tenslotte de selderij. Laat het geheel even smoren in een beetje bouillon. Voeg dan de rest van de bouillon toe, met de ketjap, zout en 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
	peper, zout en foelie		

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

259 SOP TOMAT (gekruide tomatensoep)

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

KRUIDEN:

1	theelepels peper	1	theelepels kruidnagelen
1	schijfje laos	1	theelepels javaanse suiker
	zout		

Dompel de tomaten onder in kokend water tot de velletjes scheuren en ontvel ze. Snij ze fijn. Voeg de tomaten toe aan de bouillon (kippenbouillon) en laat dit 5 tot 8 min. sudderen. Snij 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	1 ½	liter water
125	gram garnalen	3	teentjes knoflook
50	gram gekookte aardappelen	3	gekookte eieren
90	gram taugé	1	ui fijngesneden
250	gram sla	2	citroenen
	sojasaus		

KRUIDEN:

½	theelepels djahé	2	theelepels zout
1	theelepels koenjit	1	theelepels 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, snij 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 I (gekruide kippensoep)

1	soepkip in stukken	2	afgestreken theelepels kentjoer
2	blaadjes salam	200	gram taugé
1	pakje dunne bami	1	bouillonblokjes
	wat selderij fijngesneden		wat gebakken uitjes
	zout en peper		

Kruid de stukken kip en trek in ca. 2 liter water bouillon van de kip met de kentjoer, bouillonblokjes 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 en een vergiet en giet er kokend water overheen. De 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, selderij en de uitjes. Als extra garnering nog wat stukjes gebakken omelet. Ook lekker is wat sambal ketjap erbij.

262. SOTO AJAM II (gekruid maaltijdsoep met kip)

1	vette kip van ca. 1000 gram	2	theelepels koenjit
1	theelepel djahé	3	teentjes knoflook fijngehakt
2	blaadjes salam	1	blaadje djerboek poeroet
1	spriet sereh	1	bosje laksa
250	gram witte kool	3	eetlepels uien fijngesneden
2	eetlepels prei fijngesneden		zout en ve-tsin

Trek bouillon van de kip met toevoeging van de blaadjes salam, djerboek 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 terug gedaan 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 III (gekruid maaltijdsoep met kip)

1	kip ca. 900 gram	10	takjes selderij
500	gram aardappelen	3	middelgrote uien
2	eieren	3	teentjes knoflook
1	mespunt kerrie	1	mespunt sambal oelek
50	gram laksa		

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 selderij, fijngemaakte knoflook en kerriepoeder even aanfruiten 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 1 of meerdere 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 (gekruid maaltijdsoep andere stijl)

1	kip 1200 gram in stukjes	2	liter water
2	uien in fijne ringen	2	teentjes 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 selderij	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 miet, erom heen wat taugé, prei, selderij 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 (gekruide maaltijdsoep met kip en garnalen)

1	kip ca. 1200 gram	100	gram garnalen
1	theelepel koenjit	½	theelepel djahé
3	teentjes knoflook fijngehakt	1	gekookte aardappel plakjes
3	eieren hardgekookt stukjes	100	gram taugé schoongemaakt
1	grote ui in dunne ringen	2	eetlepels ketjap asin
200	gram stoofsla grof	1	schoteltje selderij 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 selderij. 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 ca. 1200 gram	1	theelepel koenjit
1	theelepel djahé	3	teentjes knoflook fijngehakt
1	grote ui fijngesneden	100	gram taugé schoongemaakt
100	gram gebakken uitjes	1	handvol laksa
1	schoteltje prei fijn		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 ½	liter gekruide kippenbouillon
4	hardgekookte eieren	1 ½	eetlepel gesnipperde prei
1	eetlepel gehakte selderij	50	gram emping belindju
6	kemiries fijngestampt	2	rode lomboks
2	groene lomboks	2	eetlepels citroensap
½	theelepel zeezout		

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 a 3 kokend water over de taugé en laat hem opnieuw goed uitlekken. Snij de longtong in smalle reepjes 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 hard gekookt 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 selderij erover. Serveer hier apart een schaalje emping, een schaalje fijngestampte kemirienoten en à la minute 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	grote grofgesnipperde uien
4	blaadjes djerोक poeroet	4	gehakte teentjes knoflook
6	sprietten sereh		peper uit de molen en zout
3	kemirienoten fijngestampt	1	theelepels kentjoer
2	theelepels laos	2	eetlepels olie
2	dl dunne santen	100	gram mihoen
75	gram taugé	4	hardgekookte eieren
4	eetlepels gefruite ui	1	citroen in parten
200	gram drooggekookte rijst	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, djerोक poeroet, sereh, 2 theelepels zout en wat peper toe. Leg de deksel op de pan en laat alles gedurende 30 tot 40 min. zachtjes koken. Wrijf in een vijzel de rest van de uien en knoflook tot een pasta. Voeg de fijngestampte kemirienoten, 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 door een (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 à 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 uimengsel. 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 schaalpje. Leg ook de andere ingrediënten zoals de plakjes aardappel, mihoen, rijst, kip, taugé, gefruite uitjes en parten citroen op kleine schaalpjes. 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 scheidt die in de schaalpjes op tafel staan. Dan schenkt hij hierop een beetje bouillon.

269. SOP KOL KEMBANG (bouillon met vlees, bloemkool en mie)

400	gram runderpoellet	1	grote ui
6	kruidnagels	12	zwarte peperkorrels
1	stukje foelie		zout
1	mespunt zwarte peper	1	mespunt nootmuskaat
½	theelepels djinten	2	theelepels gemalen ketoembar
1	gesnipperde ui	1	teentje uitgeperste knoflook
500	gram bloemkoolroosjes	4	nestjes mie

Zet het vlees op met 1 ¼ 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 ½ 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 bloemkoolroosjes 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	teentjes knoflook fijngehakt
2	theelepels sambal oelek	2	grote tomaten
3	dl kippenbouillon	1	middelgrote aubergine
2 ½	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 vruchtvlees in blokjes van 1 ½ cm in het vierkant. Voeg deze bij de inhoud van de wadjan en laat alles nog eens 10 min zachtjes doorkoken. 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 selderij fijngehakt
1	eetlepel peterselie fijngehakt	200	gram mager rookspek in reepjes
1	teentje 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, selderij 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	kemirienoten geraspt
½	theelepel knoflookpoeder	½	theelepel sambal oelek
3	theelepels javaanse kerrie	1	theelepel laos
1	theelepel djahé	1/3	zak mihoen
	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 dit eveneens bij de bouillon. Breng ruim water aan de kook, neem de pan van het vuur en laat dan de mihoen 3 minuten in dit hete water staan. Giet het af en spoel de mihoen goed af met koud water. De mihoen 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 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, sherry, zout en ve-tsin toe. Serveer deze soep in kommen.

274. SOP AJAM TJINA (Chinese kippensoep)

200	gram gekookte kip	1 ½	liter bouillon van kip
50	gram mihoen	1	prei in dunne ringen
1	ui gesnipperd	1	theelepel ketjap asin
1	mespunt ve-tsin	1	ei
1	eetlepel aardappelmeel		selderij

Snij 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 mihoen klein en doe dit 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. Serveer de soep in kommen met als garnering wat fijngeknipte selderij.

275. HAAIEVINNESOEP

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 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 er af. Zet nu de bouillon op (kip of vlees) en breng ze aan de kook. Laat er ook het krabbenvlees even 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, grofgemalen peper en gemalen kruidnagelen en sambal toevoegen. Alles samen even doorwarmen en opdienen in kommen. Op het laatst de uitjes er overheen strooien opdat ze krokant blijven.

278. MAÏSSOEP

1	blik maïskorrels (240 gram)	1	liter kippenbouillon
150	gram gaar kippenvlees	1½	theelepel maïzena
1	eetlepel ketjap manis	1	grote gesnipperde ui
1	teentje knoflook fijngehakt	2	eetlepels gehakte selderij

De kippenbouillon moet bij voorkeur pittig gekruid en ontvet zijn. Laat de maïskorrels uitlekken in een zeef. Breng de bouillon aan de kook en voeg de maïskorrels toe. Laat ze 3 tot 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 à 3 min. zachtjes doorkoken. Roer vlak voor het opdienen bladselderij, korianderblaadjes of peterselie door de soep. Opdienen in voorverwarmde diepe borden of kommen.

279. MOSSEL SOEP I

6	grote Chinese champignons	¾	liter ontvette kippenbouillon
50	gram taugé	1	rode lombok
1	groene lombok	200	gram gekookte mosselen
2	eetlepels gehakte selderij		

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 paddestoelen 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 de 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 selderij door de bouillon. Neem na 1 min. de pan van het vuur en dien de soep op. De soep kan ook licht gebonden worden door een mengsel van 1½ eetlepel maïzena en 3 eetlepels koud water er door te roeren.

280. MOSSEL SOEP II

1	eetlepel olie	1	grote gesnipperde ui
1	teentje knoflook fijngehakt	1½	eetlepel javaanse kerrie
1	theelepel sambal	½	liter sterke kippenbouillon
2 ½	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.

281. STOOF (maaltijdsoep)

	wat schenkels en poelet	2	lomboks (ontpit)
2	goudbouillonblokjes	5	maggiblokjes
8	wortelen	1	grote prei in ringen
1	ui	¼	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.

282. TIMBUNGAN (soep met gehakt uit Bali)

3	uien in stukken	4	tomaten ontpit en in stukjes
1	teentje knoflook	5	kemirienoten
1	stukje trassi	1	eetlepel olie
500	gram rundergehakt	1	salamblad
1	spriet sereh	1	theelepels laos
	zout en peper		

In een mengbeker de ui, knoflook, kemirienoten en trassi fijnmalen. In een kom het gehakt met het uienmengsel, 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 ca. 30 min. zachtjes koken. Voor het opdienen de salam en sereh verwijderen.

283. SOP KATJANG IDJOE I (soep van katjang idjoe met vlees)

2 ½	liter water	500	gram katjang idjoe
400	gram vlees		zout
	prei		selderij

De katjang idjoe wassen en met het vlees in het water ca. 30 min. laten koken. De katjang idjoe zeven, de kleingesneden 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.

284. SOP KATJANG IDJOE II (soep van katjang idjoe) *

250	gram katjang idjoe	1	liter bouillon
100	gram prei in stukjes	3	eetlepels gesnipperde uien
3	eetlepels gehakte selderij	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 selderij 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 selderij door en fruit het onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Ga verder te werk zoals hierboven beschreven.

285. KIEM-LO (voor 10 à 12 personen)

1	grote vette soepkip	1	kg schouderkarbonade in stukjes
200	gram gekookte garnalen	1	blikje krab
250	gram varkensgehakt	1	eitje voor het gehakt
4	eieren voor omelet	250	gram kool
250	gram taugé	3	dikke preien in ringen
½	blikje doperwtten	4	eetlepels gehakte selderij
50	gram sedep malam	50	gram koeping tikoos
250	gram laksa		

KRUIDEN:

6	eetlepels gesnipperde uien	6	teentjes 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 snij het vlees in stukjes. Doe het vlees weer terug in de bouillon, samen met de garnalen, krab en taotjo. Week de sedep malam, koeping tikoos en laksa in lauw water. 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. Snij 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 tikoos. Als de massa weer kookt, de kool, prei, taugé en het laatste doperwtten met vocht erbij. Dien de soep op in een grote pot of terrine en roer er de reepjes omelet, gehaktballetjes en selderij doorheen. Afmaken met ketjap, ve-tsin en citroensap.

286. SOP KAMBANG (geitesoep)

1	kg geitevlees en been	2	grote aardappelen in grove stukken
5	eetlepels gehakte selderij	3	grote uien fijngesneden
½	eetlepel peperkorrels	½	theelepels kentjoer
1	cm gemberwortel en wat zout	4	djeroek poeroetblaadjes

Zet vlees en been op in 3 liter water met de uien, kentjoer, gemberwortel, djeroek poeroet, peperkorrels en wat zout. Laat dit een nacht trekken op een zacht vuur, er moet ca. 1 ½ liter bouillon overblijven. Schep de botten eruit en snij het vlees klein. Voeg vlees en stukken aardappel toe aan de soep en laat die nog ca. 20 min. meekoken. Voor het opdienen de selderij er doorheen doen en de blaadjes en gemberwortel verwijderen.

287. CHINESE SOEP VAN VOORJAARSGROENTEN *

1	liter kippenbouillon	2	eieren
10	gram sterkers of raapstelen	1	teentje geperste knoflook
1	mespunt ve-tsin		zout en peper

Knip sterkers 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 sterkers 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 à 8 min. op 100% aan de kook. Roer de losgeklopte eieren erdoor en vervolgens de sterkers of raapstelen. Breng tot slot de bouillon op smaak met knoflooksap en ve-tsin.

288. CHINESE VISSOEP *

1	liter visbouillon	½	pak diepvrieskabeljauw
2	eetlepels maïzena	3	sjalotten
1	mespunt ve-tsin	1	teentje uitgeperste knoflook
1	mespunt djahé	2	eetlepels sherry
1	eetlepel Japanse soja		peper en zout

Snij de kabeljauwfilets in vliedunne schijfjes. Maak de maïzena aan met sherry, soja, knoflooksap, djahé en eventueel nog wat koud water. Laat de visschijfjes hierin minstens ½ uur marineren. Snij 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 à 8 min. op 100% aan de kook. Doe er de sjalotjes, vis en marinadevocht bij en kook de bouillon afgedekt nog 1 à 3 min. op 100%. Laat de bouillon even nagaren.

289. CHINESE SOEP VAN PREI EN GARNALEN **

1	liter kippenbouillon	100	gram prei
100	gram gekookte garnalen	50	gram laksa
1	teentje geperste knoflook	1	mespunt djahé
2	eetlepels sherry	1	eetlepel Japanse soja
1	mespunt ve-tsin		peper en zout

Week de laksa minstens 15 min. in lauw water. Snij 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 de djahé. Voeg de uitgeknepen laksa toe, de prei, ve-tsin en laat alles 3 min. doorkoken. Maak de soep af met de sherry en soja. 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 à 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.

290. CHINESE SOEP VAN KOMKOMMER EN VARKENSVLEES

1	liter heldere bouillon	1	kleine komkommer zonder zaad
150	gram varkenshaas	1	eetlepel maïzena
1	teentje geperste knoflook	1	mespunt anijspoeder
2	eetlepels sherry	2	eetlepels Japanse soja
	zout en peper		

Schil de komkommer en snij deze in uiterst dunne plakjes. Snij ook het vlees vliedun. Maak een sausje van maïzena, 1 eetlepel soja, de 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. Afmaken met het restant soja, peper en zo nodig een beetje zout.

291. 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 sherry
1	teentje 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 sherry en soja.

Magnetron: Halveer de hoeveelheden. Breng de bouillon in een glazen litermaat afgedekt in 7 à 8 min. op 100% aan de kook. Doe er de gehaktballetjes en schijfjes champignons bij en verwarm de soep afgedekt 3 à 4 min. op 30%. Verder te werk gaan zoals in het recept beschreven.

292. CHINESE KRABSOEP *

1	liter kippenbouillon	1	klein blik krab
2	eieren	1	teentje geperste knoflook
1	mespunt ve-tsin	2	eetlepels sherry
1	eetlepel Japanse soja	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 soja, sherry en ve-tsin en giet die over het krabvlees. Roer de bieslook erdoor. Eventueel peper en zout toevoegen. **Magnetron:** Halveer de hoeveelheden. Breng de bouillon met knoflooksap in een glazen litermaat afgedekt in 7 à 8 min. op 100% aan de kook. Roer de losgeklopte eieren erdoor. Verder te werk gaan zoals in het recept beschreven.

293. CHINESE SCHERPZURE SOEP

1	liter bouillon	250	gram mager varkensvlees
¼	blok tahoe	50	gram gedroogde Chinese champignons
1	sjalot	2	eieren
1	eetlepel maïzena		

KRUIDEN:

2	eetlepels sherry	1	teentje geperste knoflook
1	eetlepel soja		sap van 1 citroen
2	grote augurken		zwarte peper en zout
1	mespunt gemalen anijs		

Week de champignons tenminste 30 min. in lauw water. Snij 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 sherry, soja 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, gehakte sjalot, gehakte augurken en het citroensap.

294. CHINESE SOEP VAN MOSSELEN *

500	gram mosselen	25	gram gedroogde Chinese champignons
½	blikje bamboespruiten	2	teentjes geperste knoflook
2	eetlepels sherry	2	eetlepels Japanse soja
2	eetlepels maïzena		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 sherry, knoflook en soja. Doe er de mosselen bij en laat dit ca. 5 min. koken tot alle mosselen open zijn en 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 kippenbouillon-tablet 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 sherry en soja 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 à 6 min. op 100% tot alle mosselen open zijn. Verwijder de schelpen en vang het vocht op. Giet 4 dl water met de sherry, knoflook, soja en mosselvocht in een magnetronschaal van tenminste 1½ liter en breng alles afgedekt in 6 à 7 min. op 100% aan de kook. Voeg de geweekte champignons en stukjes bamboespruiten toe en verwarm de soep afgedekt 3 à 4 min. op 30%. Ga verder te werk als hierboven beschreven.

295. CHINESE SOEP VAN KIP EN TAHOE *

1	liter sterke bouillon		restjes kippenvlees
¼	blok tahoe	1	eetlepel fijngesneden bieslook
100	gram ham gesnipperd	1	eetlepel maïzena
1	teentje geperste knoflook	1	mespunt ve-tsin
2	schijfjes verse gemberwortel	2	eetlepels sherry
1	eetlepel Japanse soja		

Snij de tahoe in blokjes van 1 cm en laat ze marineren in een papje van maïzena, sherry, soja, 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 à 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.

296. CHINESE MIE-SOEP MET VISBALLETTJES *

1	liter visbouillon	200	gram kabeljauwfilets
1	eetlepel maïzena	100	gram mie
3	teentjes geperste knoflook	½	theelepel ve-tsin
½	theelepel suiker	2	eetlepels gehakte selderij
	zout en peper	1	eiwit

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 à 3 min. doorkoken, warm de balletjes erin op en roer de selderij voor het serveren er doorheen. Dien op met partjes citroen en ketjap. **Magnetron:** Halveer de hoeveelheden. Breng de bouillon in een glazen litermaat afgedekt in 7 à 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 selderij erdoor.

297. CHINESE SOEP VAN MIE EN GARNAALBALLETTJES *

1	liter visbouillon	200	gram garnalen
1	eetlepel maïzena	100	gram mie
3	teentjes geperste knoflook	½	theelepels ve-tsin
½	theelepels suiker	2	eetlepels gehakte selderij
	zout en peper		

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 ketjap en partjes citroen. **Magnetron:** zie vorig recept.

298. 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	teentje geperste knoflook
1	eetlepel olie		snufje ve-tsin
	zout en peper		

Snij het vlees van de borststukken in nette dunne plakjes. Marineer ze in een papje van maïzena, aangengeld met wat water (maïsvocht), knoflook, peper en zout naar smaak, ve-tsin en soja. 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 maïs doorheen. Laat de maïskorrels goed warm worden en roer voor het opdienen de geklopte eieren erdoor.

299. CHINESE KIPPESOEP MET ASPERGES EN KRAB

2	stukken kippenborst (500 gram)	1	blikje soepasperges
2	eieren	1	liter kippenbouillon
1	eetlepel sojasaus	2	eetlepels maïzena
3	eetlepels gesnipperde uien	1	teentje geperste knoflook
1	eetlepel olie		snufje ve-tsin
	zout en peper	1	eetlepel krab uit blik

Bereid deze soep als de kippensoep met maïs (zie vorig recept). Roer er in plaats van de maïs, de soepasperges en het krabvlees doorheen.

300. SOTO KEDOE (gekruide soep met lamsvlees) *

250	gram lamsvlees in blokjes	¼	kool in slierten gesneden
250	gram taugé	½	plak tempeh in blokjes
1	grote tomaat in stukken		

KRUIDEN:

3	eetlepels gesnipperde uien	2	teentjes gesnipperde knoflook
½	theelepels ketoembar	1	theelepels laos
½	theelepels djahé	1	eetlepel javaanse suiker
2	salamblaadjes		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 1½ liter de bouillon afgedekt in 7 à 8 min. op 100% aan de kook. Doe er het vlees en kruidenmengsel 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 er door.

VLEESGERECHTEN

301. BABI KETJAP I (varkensvlees met ketjap)

500	gram magere speklappen	2	grote uien fijngesneden
1	teentje knoflook	1	stukje trassi
	zout, peper en nootmuskaat		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 laten smoren. Om droogkoken te voorkomen wat water bijvoegen, maar niet teveel, de ketjapsmaak moet overheersen.

302. BABI KETJAP II (varkensvlees met ketjap)

500	gram varkensvlees	2	theelepels djahé
1	grote ui fijngesneden	2	teentjes knoflook fijngehakt
	zout en peper	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.

303. BABI KETJAP III (varkensvlees met ketjap)

1	kg magere varkenslappen	2	teentjes knoflook of knoflookpoeder
1	fijngesneden ui	4	eetlepels ketjap manis
3	theelepels suiker	1	schijf gember of 3 bolletjes zoete gember
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 erbij 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.

304. BABI PANGANG I (geroosterd varkensvlees)

500	gram magere speklappen	2	theelepels djahé
2	grote uien fijngesneden	1	teentje 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.

305. BABI PANGANG II (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.

306. BABI PANGANG III (krokant varkensvlees)

750	gram varkenslappen	1	theelepel djahé
1	eetlepel vijfkruidenpoeder	2	eetlepels olie
2	eetlepels Chinese ketjap	1	eetlepel rum (cognac)
	aromat, peper en ve-tsin	¼	pakje margarine

Wrijf de varkenslappen in met het mengsel van alle kruiden en de olie. Laat de kruiden minstens 1 uur intrekken. Een ½ 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.

307. BABI PANGANG IV (geroosterde varkensbuiklappen)

1	kg varkensbuiklappen met zwaard aan één stuk		
2	5 teentjes knoflook	1	theelepel ve-tsin
1½	theelepel barbecuekruiden	2	theelepels boemboe babi pangang
3	eetlepels lichte ketjap	1	eetlepel zout
	enkele metalen satepennen		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 scherpe inkepingen. Maak het zwaard 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 knoflookteentjes (1 theelepel knoflookpoeder), babi pangangkruiden, barbecuekruiden (spicepowder), ve-tsin en de lichte ketjap en laat het vlees hierin tenminste 2 uur marinieren. Steek daarna het zwaard met metalen satepennen vast om omklappen (door de inkepingen) van het vlees te voorkomen. Warm de oven voor op 175° C. Dep het vlees voorzichtig droog met keukenpapier en bestrooi het zwaard met zout. Leg de buiklap met het vleesgedeelte naar beneden op het rooster in de oven. Zet er een bakblik onder met daarin ca. 1 cm. water 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 zwaard krokant. 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 aangengende maïzena. Haal de pennen uit het vlees en snij het eerst in lange repen en daarna in blikjes. Serveer het met warme rijst, atjar of verse komkommer.

308. DENGENG (gekookt droog vlees)

300	gram vlees	4	kemiries
1 ½	theelepel trassi	¼	theelepel ketoembar
2	theelepels laos	3	eetlepels 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.

309. DENG DENG RAGIE I (gekruid rundvlees)

500	gram rundvlees in blokjes	1	theelepel djinten
1	theelepel laos	1	theelepel ketoembar
2	grote uien fijngesneden	1	teentje knoflook fijnggehakt
1	eetlepel azijn	2	eetlepels gemalen kokos
	zout en peper		

Wrijf het vlees in met zout, laos, djinten en ketoembar. Fruit in wat olie de uien en de 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.

310. DENG DENG RAGIE II (gekruid vlees)

300	gram vlees	2	kemiries
½	theelepel 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 wadjan. Kook dit op, tot de olie eruit komt en de klapper lichtbruin wordt. Zonodig kan men er nog wat warme olie bij doen.

311. DENG DENG SOERABAJA (gekruid rundvlees)

500	gram runderlappen	2	grote uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijnggehakt	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 lappen goed gaar en stooft ze dan met het water in de azijn voor ca. 1 uur. De saus kan men wat binden met bloem.

312. DENG DENG OENGKEP (gekruid droog rundvlees)

400	gram mager rundvlees	1	teentje knoflook fijnggehakt
1	theelepel ketoembar	½	theelepel djinten
1	theelepel laos		zout, suiker en citroensap

Het vlees in dunne plakken snijden (7 à 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.

313. FRIKADEL GORENG I (gekruide gehaktballetjes)

300	gram vlees	1	ei
5-6	gekookte aardappelen		zout, peper en nootmuskaat

Het vlees fijnmalen met de gekookte aardappelen. Voeg hierbij de specerijen en het ei. Maak hiervan 5 à 6 enigszins platgedrukte ronde balletjes, die men in olie bakt.

314. FRIKADEL GORENG II (gekruide gehaktballetjes)

500	gram varkensgehakt	4-5	eetlepels kokos
2	eetlepels ketjap manis	2	theelepels sambal oelek
2	theelepels uienpoeder	½	theelepel knoflookpoeder
2	eieren losgeklopt		

Doe de kokos in een kom. Sprenkel de ketjap en 2 eetlepels warm water erover. Schep alles om en laat het mengsel 5 min. staan. Maak het gehakt aan met 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.

315. FRIKADEL PAN (gekruide gehaktballen)

250	gram gehakt	3	grote aardappels
2	eieren	1	teentje knoflook fijngehakt
3	theelepels kruidnagel		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 koud te eten.

316. FRIKADEL SPESIAL (gekruide feestgehakt)

500	gram magere speklappen	1	theelepel djahé
250	gram kipfilet	1	theelepel ketoembar
250	gram mager rundvlees	1	eetlepel keukenstroop
2	rode lomboks	1	eetlepel cognac
2	groene lomboks	½	eetlepel rum
4	tomaten	4	eieren
2-3	gekookte aardappelen	¼	liter slagroom
2	sjalotjes fijngesneden	1	teentje knoflook fijngehakt
2	theelepels laos		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. Als garnering de lomboks en de tomaten erop. Het geheel in de oven laten gaar bakken, zorg dat het niet aanbrandt.

317. FRIKADEL SAPI (gekruide gehaktrolletjes)

500	gram rundergehakt	4	grote uien
1	teentje knoflook fijngehakt	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. gaar. Zet het vuur klein. Bak intussen de ui-ringen en drapeer ze op de gehaktrolletjes. Op een platte schaal serveren. Eet dit bij witte rijst of bami met atjar, kroepoek en sambal.

318. FRIKADEL PANGGANG I (gekruid gehaktballetjes uit de oven)

250	gram magere speklappen	250	gram hamlappen
1	ei	2	sjalotjes fijngesneden
1	teentje 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.

319. FRIKADEL PANGGANG II (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.

320. FRIKADEL PANGGANG III (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 emaille 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 lammetjespap. Giet dit er overheen, maar laat de frikadel niet langer dan 5 min. in de oven staan, anders wordt ze weer droog.

321. FRIKADEL SEMOER (gekruid en gesmoorde gehaktballetjes)

500	gram rundergehakt	1	fijngesnipperde ui
2	uitgeperste teentjes 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.

322. REMPLAH GORENG I (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. Opdienen 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 à 12 min. op 70% tot ze gaar zijn.

323. REMPLAH GORENG II (pikante gehaktballetjes stijl Kon. Marine) *

75	gram klapper	250	gram rundergehakt
4	geraspte kemirienoten	1 ½	theelepels ketoembar
1	theelepels knoflookpoeder	1	theelepels uienpoeder
2	theelepels laos	5	druppels citroensap
2	eieren	2	theelepels sambal oelek
1	theelepels 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 10 à 12 min. op 70% tot ze gaar zijn.

324. REMPLAH GORENG DIANA (pikante gehaktballetjes stijl diana) *

500	gram gehakt	1	ei
4	teentjes knoflook uitgeperst	1	eetlepels sambal oelek
1	eetlepels tomatenketchup	1	eetlepels ketjap manis
	zout en peper		paneermeel

Kneed het gehakt met het rauwe ei, sambal, tomatenketchup, fijngeperste 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 à 12 min. op 70% tot ze gaar zijn.

325. REMPLAH GORENG PEDIS (zeer pikante gehaktballetjes)

500	gram gehakt (hoh)	5	eetlepels paneermeel
¼	liter sterke bouillon	1	ei losgeklopt
1 ½	eetlepels sambal oelek	1	theelepels 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 tevoren aanmengen met wat bouillon. Giet wat saus over de balletjes en strooi er wat selderij over. Serveer bij witte rijst, macaroni of bami. Ook bij de borrel niet te versmaden.

326. REMPLAH I (gefrituurd gekruid gehakt)

100	gram geraspte kokos	400	gram rundergehakt
1	ui	3	teentjes knoflook
3	kemirienoten	1	plakje laoswortel
½	blokje trassi van 1 cm.	1	eetlepels ketoembarkorrels
1	mespunt djinten	2	eieren
1	eetlepels suiker	1	theelepels 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, kemirienoten en trassi fijnmalen. De ketoembarkorrels in een droge koekenpan 2 min. roosteren en fijnmalen. Bij de kokos het gehakt, ui-mengsel, ketoembar, djinten, eieren, suiker en zout toevoegen en goed door elkaar mengen. Hiervan ongeveer 8 balletjes draaien van de rest driehoekjes vormen. Tot het gebruik afgedekt in de koelkast bewaren. Vergiet bekleden met keukenpapier. Vet of olie verhitten tot 175 °C. Balletjes en driehoekjes met 6 tegelijk in 5 min. goudbruin bakken. Met een schuimschaaf in de vergiet scheppen en uit laten lekken. Op een réchaudwarm houden. Balletjes eventueel rond de rijst rangschikken.

327. REMPAH II (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 ½ citroen
1	blaadje salam	1	stukje santen van 1 ½ 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, citroensap, 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.

328. REMPAH DAGING (gekruid varkensvlees)

500	gram mals varkensvlees	1	ei
3	uien fijngesneden	1	theelepel ketoembar
1	theelepel djinten suiker en zout	¼	blok santen

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.

329. BABI DAGING (gekruide karbonade)

1	karbonade per persoon	1	teentje knoflook fijngehakt
1	theelepel djahé	2	eetlepels ketjap manis
1	eetlepel citroensap zout en peper	1	ui fijngesneden
		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 vuurtje gaar stoven.

330. BABI PEE (gekruid varkensvlees met gember)

500	gram varkensvlees	1	grote ui fijngesneden
1	teentje knoflook fijngehakt	1	eetlepel citroensap
1 ½	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.

331. BABI TJAU POEDAK (gekruid varkensvlees met saus)

500	gram varkensvlees	1	grote ui fijngesneden
2	teentjes knoflook fijngehakt	½	theelepel djahé
25	gram laksa of vermicelli margarine	2	dl water 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.

332. BABI OSEH-OSEH (gekruid varkensvlees)

500	gram varkensvlees	5	kemiries fijngestampt
2	grote uien fijngesneden	2	teentjes knoflook fijngehakt
1	theelepel ketoembar	1	stukje trassi
½	eetlepel bruine suiker	1	stukje asem
1	theelepel laos	2	kopjes santen
2	blaadjes djerboek 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, djerboek poeroet en de sereh bij. Op een klein vuur het vlees goed gaar laten koken en de saus indikken. Serveer bij witte rijst.

333. BABI KALIMANTAN (gekruid varkensvlees uit Kalimantan)

3	flinke hamlappen	1	grote ui fijngesneden
2	teentjes knoflook fijngehakt	½	theelepel kruidnagel
1	theelepel djahé peper en zout	2	eetlepels citroensap

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.

334. 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	teentje 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 één voor één 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.

335. BABI TJAMPOER (gekruid varkensvlees met witte bonen)

500	gram hamlappen	2	grote uien in ringen
2	teentjes 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, ui-ringen en lombok. Op een klein vuur de stukjes tomaat meefruiten, 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.

336. BABI PADANG (gekruid varkensvlees uit Padang)

500	gram varkensvlees	2	grote uien fijngesneden
3	teentjes knoflook fijngehakt	1	theelepels djahé
2	theelepels kentjoer	5	kemiries fijngestampt
½	theelepels 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.

337. 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.

338. BABI KRAKATAU (gekruid varkensvlees uit Krakatau)

1	kg varkensvlees	2	grote uien fijngesneden
3	teentjes knoflook fijngehakt	½	theelepels djahé
½	theelepels peper	½	theelepels kruidnagel
½	theelepels 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 goed bruin. Giet er dan wat bouillon bij en wat citroensap over het vlees. Zet het deksel op de pan en laat dit ca. 30 min. op een klein vuur stoven.

339. BABI TOMAT (gekruid varkensvlees met tomaat)

250	gram varkensvlees	1	theelepels sambal badjak
½	theelepels djahé	1	spriet sereh
1	theelepels ketoembar	½	theelepels djinten
3	grote tomaten in blokjes	1	grote ui in blokjes
2	teentjes knoflook fijngehakt	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.

340. BABI MERAH (gekruid varkensvlees met santen)

500	gram varkensvlees	6	rode lomboks gesneden
4	teentjes knoflook fijngehakt	2	uien fijngesneden
½	blok santen	2	dl water
2	eetlepels olie	1	theelepels laos
1	spriet sereh	1	theelepels trassi
2	theelepels asem		zout

Snij het vlees in dobbelsteentjes. 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 aangengede santen toe. Als de jus dik genoeg is en het vlees gaar, is het gerecht klaar.

341. BABI PREI (pittig gekruid varkensvlees met prei)

300	gram varkensvlees	300	gram prei
3	lomboks	4	eetlepels ketjap manis
	zout en peper		olie

Snij het vlees in dobbelsteentjes. 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.

342. BABI BOEMBOE TJIN (gekruid varkensvlees met kemirienoten)

500	gram varkensvlees	2	grote uien
4	teentjes knoflook	1	geklopt ei
1	dl water	100	gram prei
1	eetlepel meel		olie
KRUIDEN:			
5	kemiries	1	eetlepel ketoembar
½	theelepels djahé	½	theelepels ketoembar
½	eetlepel djinten		peper en zout

Snij het vlees in dobbelsteentjes. 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.

343. BABI TAOTJO (gekruid varkensvlees met groenten en taotjo)

500	gram varkensvlees	2	grote uien fijngesneden
4	teentjes knoflook	1	kop jonge erwtjes
1	kleine fijngesneden prei		boter
KRUIDEN:			
1	kopje taotjo	½	kopje ketjap manis
2	cm djahé	½	theelepels peper
	zout		

Snij het vlees aan reepjes en bak ze in boter bruin. De fijngemaakte kruiden worden aan het vlees toegevoegd en meegebakken. Vervolgens worden de ui, erwtjes, prei, taotjo, ketjap en het water bij het mengsel gedaan. Alles langzaam gaar laten sudderen.

344. BABI SAJOERAN I (gekruid varkensvlees met groenten en tahoe)

250	gram varkensvlees	100	gram prei
100	gram selderij	1	eetlepel sambal oelek
1	ui fijngesneden	4	teentjes knoflook fijngehakt
2	eetlepels olie	2	dl. bouillon
1	blok tahoe		
KRUIDEN:			
1	theelepels trassi	1 ½	theelepels ketoembar
1	theelepels djinten	1 ½	dl, ketjap manis
	suiker en zout		

Snij het vlees, prei, selderij 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 selderij bij. Voeg dan bouillon en ketjap toe.

345. BABI SAJOERAN II (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 ½	thee­lepel djahé
2	eetlepels zilveruitjes	1	eetlepel suiker
250	gram champignons	¾	pakje margarine
½	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. 1 à 3/2 kopje water, aangelengd met de maïzena toevoegen om het geheel te binden. Tenslotte gaan de plakken vlees weer in de pan en de deksel erop. Zachtjes gaar laten sudderen.

346. 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	kemirienoten geraspt	1	thee­lepel laos
1	thee­lepel bruine suiker	1	sriet 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.

347. GOELAI BENGALA (gekruid varkensvlees)

750	gram varkensvlees	2	aardappelen geschild
2	kopjes dikke santen	2	theelepels ketoembar
1	thee­lepel djinten	1	thee­lepel koenjit
½	thee­lepel djahé	2	rode lomboks in schijfjes
1	grote ui fijngesneden	3	teentjes knoflook fijngehakt
2	blaadjes djeroek 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 djeroek 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 droogkoken, doe er eventueel nog wat bouillon bij. Zijn de aardappelen gaar, dan is de kerrie goed.

348. 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 kruidnagelen
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. Ca. 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.

349. TINO RANSA (gekruide varkenslappen)

500	gram varkenslappen	2	theelepels sambal
2	lomboks in schijfjes	1	spriet sereh
½	theelepel laos	1	teentje knoflook fijngehakt
1	goudbouillonblokjes	1	grote ui gesneden
2	tomaten gesneden	1	bosje selderij gesneden
2	maggiblokjes	4	eetlepels olie

Fruit het vlees met de lombok in de olie. Dan toevoegen: de uien, knoflook, selderij, sereh, laos. Goudbouillon- en maggiblokjes. Drie minuten later de tomaten en 2/3 kopje water. Deksel dicht en zachtjes gaar laten sudderen.

350. SETAN (scherp gekruid varkensvlees)

500	gram varkensvlees	2	uien
6	teentjes knoflook	2	eetlepels sambal oelek
1	eetlepel ketjap manis	1	eetlepel mosterd
¼	glas azijn	1	wijnglas madeira
½	kopje water		paneermeel en zout

Snij het vlees in blokjes. Fruit de fijngesneden 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 de madeira toegevoegd. De saus wordt tenslotte met paneermeel gebonden.

351. SAPI GORENG BAWANG PAPRIKA (gekruid rundvlees met ui en paprika)

500	gram rundvlees	3	grote uien in ringen
1	teentje knoflook fijngehakt	1	stukje trassi
1	eetlepel 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 sherry. In plaats van sherry kan ook 1 theelepel djahé gebruikt worden. Fruit in wat olie voor ca. 3 min. de trassi, knoflook en de ui-ringen. 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.

352. SAPI TJAMPOER MALANG (gekruide hachee uit Malang)

750	gram rundvlees in blokjes	3	grote uien in ringen
1	teentje knoflook fijngehakt	5	aardappelen in blokjes
1	rode paprika in blokjes	½	kruidnagel
1	eetlepel bloem	1 ½	eetlepel ketjap manis
1	stukje trassi		zout en peper

Fruit in wat olie de trassi, knoflook en de uien. Voeg dan de paprika (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.

353. SAPI KERRIE (gekruid rundvlees met kerrie)

500	gram runderlappen	2	uien fijngesneden
2	teentjes knoflook fijngehakt	1	theelepel djahé
1	theelepel ketoembar	1	theelepel chilipoeder
1	eetlepel kerrievoeder	1	eetlepel citroensap
1	kopje gemalen kokos		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 eigerecht, stukjes komkommer en sambal goreng kool.

354. SAPI ATJAT (gekruid zoetzuur rundvlees met groenten)

500	gram gekookt rundvlees	1	bordje bloemkoolroosjes
1	groene paprika in reepjes	½	komkommer in blokjes
2	teentjes knoflook uitgeperst	200	gram taugé
1	eetlepel maïzena		zout en peper

VOOR DE SAUS:

1	eetlepel maïzena	2	kopjes donkere bouillon
2	eetlepels azijn	½	eetlepel ketjap manis
1	eetlepel mosterd	1	eetlepel bruine suiker
½	eetlepel tomatenpuree		

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 tevoren 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 goed gaar te worden. Kookt men het vlees van te voren dan scheelt dit enorm. Serveer met witte rijst, kroepoek, hete kip of kip smoor.

355. SAPI DAGING BOEMBOE BALI I (gekruid rundvlees uit Bali)

250	gram rundvlees	2	grote uien gesnipperd
1	teentje knoflook fijngehakt	2	theelepels sambal oelek
2	theelepels laos	4	kemirienoten geraspt
2	theelepels djahé	3	eetlepels olie
2	eetlepels ketjap manis	1	eetlepel santen
	zout		

Snij 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.

356. SAPI BOEMBOE BALI II (scherp gekruid rundvlees uit Bali)

250	gram rundvlees	1	mespunt djahé
2	teentjes 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.

357. SEMOER BABI (smoor van gekruid varkensvlees) *

500	gram varkensvlees met vetrandje	¼	liter water
4	eetlepels grofgesnipperde uien	1	theelepel peper
½	theelepel zout	1	theelepel nootmuskaat
4	eetlepels ketjap manis	1	stukje foelie
	sap van 1 grote citroen		

Snij 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%.

358. SEMOER BABI TERNATE (smoor van gekruid varkensvlees uit Ternate)

500	gram varkensvlees (lapjes)	4	eetlepels olie
3	eetlepels gesnipperde uien	1	eetlepel djahé
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 djahé toe en maak de jus af met het restant kookvocht en citroensap. Laat het gerecht nog 30 min. stoven.

359. SEMOER DAGING SAPI (smoor van gekruid rundvlees)

500	gram runderlappen	1	teentje 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 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 verder op eigen smaak afmaken. Dit gerecht kan ook van varkenslappen, het geeft een heel andere smaak. Ook kan kip gebruikt worden.

360. SEMOER DJAWA I (smoor van gekruid rundvlees uit Java)

500	gram doorregen rundvlees	3	grote uien fijngesneden
2	teentjes 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 ketjap donker 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 aardappel 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.

361. SEMOER DJAWA II (smoor van gekruid rundvlees uit Java)

2	uien in halve ringen	1	rode lombok in ringetjes
500	gram riblappen in blokjes van 2 cm	50	gram boter/margarine of olie
1	teentje knoflook	1	plak verse laos of 1 theelepel poeder
1	stukje trassi	1	eetlepel azijn
5	eetlepels ketjap manis	1	aardappel in dunne plakjes
1	grote tomaat in stukjes peper	2	eetlepels so-oen 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 ca. 2 uur vlees zachtjes gaar stoven. Eventueel topt 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 een zeef 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 wo3rden. Op smaak brengen met zout. Gebakken aardappel erdoor scheppen en dan overdoen in een schaal.

362. SEMOER I (smoor van gekruid rundvlees voor 4 personen)

250	gram rundvlees	1	kleine ui
100	gram aardappels	100	gram boter
2	kruidnagels	1	laurierblad
1 ½	eetlepel ketjap manis		wat peper en zout

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.

363. SEMOER II (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

Snij 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.

364. BOBOETI 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 schaal en giet de rest van het ei er over. Laat het ca. 25 min. in een vrij warme oven (stand 4-5) bakken. Serveren met droge witte rijst, reepjes komkommer, plakjes banaan, seroendeng en uiteraard sambal.

365. ATI GORENG SOEKABOEMI (gekruide lever speciaal)

750	gram lever	100	gram ontbijtspek in stukjes
2	grote uien fijngesneden	1	teentje knoflook fijngehakt
1	paprika in reepjes bloem en margarine	100	gram champignons fijngesneden zout en peper

Snij de lever (varkens- of runderlever) 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.

366. ATI GORENG KERING (gekruide lever)

500	gram varkenslever zout, peper en nootmuskaat	dunne plakjes ontbijtspek
-----	---	---------------------------

Laat de lever (kippenlevertjes kan ook) ca. 3 min. even koken. Van tevoren 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.

367. ABON ABON (gekruid rundvlees)

250	gram rundvlees	1	grote ui fijngesneden
1	teentje 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 snij het in plakken van 5x3 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.

368. KEPITING DAGING (gekruide vleeskrabbetjes)

1	kg dikbeveleesd krabbetjes	2	uien
2	teentjes knoflook fijngehakt	2	theelepels djahé
3	eetlepels ketjap manis zout, peper en nootmuskaat	200	gram taugé 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 meefruiten. De taugé moet knapperig blijven. Afmaken met zout, peper en nootmuskaat. Drapeer het taugémengsel over de krabbetjes. Serveer bij witte rijst en geef er een sajoer of tjap-tjory bij.

369. CORNED BEEF GORENG (gekruide corned beef)

1	blikje corned beef	1	grote ui grofgesneden
1	teentje knoflook fijngehakt	1	stukje trassi
2	rode lomboks fijngesneden	1	handvol prei fijngesneden
½	thelepel 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.

370. RAGOUT TIMOR (gekruid ragoût 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	teentje knoflook fijngehakt
	aardappelmeel of bloem		

Fruit in de boter de uien, trassi en de knoflook. Voeg dan de stukjes vlees, kruiden, de bouillon en wat sambal toe. Ca. 30 min. laten doorsudderen. Binden met aardappelmeel of bloem. Geef dit bij witte rijst.

371. DOEDOEK DAGING (gekruid 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.

372. INDONESISCHE SAUCIJSJES (gekruid 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 één voor één in een velletje aluminiumfolie. Kook ze in ruimwater in 15 à 20 min. gaar. Lekker bij de borrel of uit het vuistje.

373. GOELAI KODJA (gekruid runderlappen)

500	gram rundvlees in stukken	2	theelepels citroensap
½	theelepel ketoembar	½	theelepel 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.

374. 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.

375. LOELAH DARI BETAWI (gekruid rundvlees uit Batavia)

750	gram rundvlees	1	grote ui fijngesneden
1	teentje knoflook fijnggehakt	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 droogkookt. De stand van het vuur is erg belangrijk.

376. 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 djeroek 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.

377. EMPAL (gekruide stukken vlees)

Gekookte stukken vlees, gekruid met ketoembar, peper en zout bakken in margarine of olie.

378. EMPAL PEDIS (scherp gekruid 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 vorig recept). De uien en lomboks fijnmaken en met de trassi in olie fruiten. Voeg hierbij wat citroensap en water en laat daarin de empal koken, totdat de olie eruit komt.

379. RENDANG I (gekruid rundvlees)

½	kg rundvlees (ribblappen)	3	teentjes knoflook fijnggehakt
300	gram gesnipperde uien	½	theelepel koenjit
1	theelepel laos	1	theelepel djahé
1	spriet sereh	2	salamblaadjes
2	djeroek 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 djeroek poeroet fijnwrijven. Het vlees dichtschroeien, uien en knoflook erbij fruiten tot de uien glazig worden. Lomboks of sambal toevoegen en even laten mee bakken. Kruiden, sereh en de blaadjes erbij. Net zo veel water er bij 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 tot 45 min. de massa laten indikken. Af en toe roeren om aanbakken te voorkomen.

380. RENDANG II (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	teentjes knoflook fijngehakt	2	goudbouillonblokjes
3	eetlepels sambal oelek	3	blaadjes salam
2	blaadjes djerook poeroet	½	eetlepel suiker
	sap van ½ citroen	1	blok santen
	stukje trassi en zout		

Het vlees in grove stukken snijden. Witte bonen minstens 2 uur van tevoren 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.

381. RENDANG III (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 djerook poeroet
100	gram geraspte kokos	2	kopjes kokosmelk
	olie en zout		

Maak ui, koenjit- en djahéwortel zeer fijn in een vijzel of keukenmachine. Roer door dit papje de sambal, laos, sereh, djerook 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.

382. RENDANG IV (gekruid rundvlees met kokos)

500	gram riblappen	2	uien
2	plakjes laoswortel	½	citroen
1	theelepel koenjit	1	eetlepel sambal oelek
2	blaadjes djerook poeroet	2	blaadjes salam
1	stukje gemberwortel (2 cm)	2	eetlepels geraspte kokos
3	dl santen	½	eetlepel suiker
3	teentjes knoflook		zout

Vlees in blokjes van ongeveer 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, djerook poeroet, salam, geschilder gemberwortel, kokos, santen, suiker en citroensap doen. Knoflook er boven uitpersen. Met de deksel op de pan aan de kook brengen en ongeveer 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 opdienen, als alles door en door warm is, de blaadjes, gemberwortel en laoswortel verwijderen. Lekker met witte rijst en komkommersalade.

383. DAGING MANIS (gekruid zoet varkensvlees)

375	gram varkensvlees	1	grote ui fijngesneden
4	teentjes 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.

384. DAGING GORENG KETJAP (gekruid lamsvlees in ketjapsaus) *

500	gram lamslappen	1	eetlepel boter
¼	liter water	5	eetlepels gesnipperde uien
3	teentjes 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 er door 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.

385. RITJA-RITJA I (gekruid varkensvlees)

500	gram varkenslappen	250	gram tomaten
1	bos selderij	1	ui fijngesneden
½	eetlepel sambal oelek	2	goudbouillonblokjes
1	teentje knoflook fijngehakt	1	spriet sereh
½	eetlepel suiker		peper, zout en ketjap manis

Vlees en tomaten in stukken snijden. Selderij heel fijnsnijden. Fruit in wat olie de uien. Voeg daaraan toe de sambal, bouillonblokjes, selderij, knoflook, sereh en suiker. Als laatste het vlees met wat peper, zout en ketjap toevoegen. Deksel op de pan en gaar laten sudderen.

386. RITJA-RITJA II (gekruid varkensvlees)

500	gram varkensvlees	1	spriet sereh
2	theelepels djahé	1	blikje tomatenpuree
½	fles tomatenketchup	2	uien fijngesnipperd
1	teentje knoflook fijngehakt	1	eetlepel suiker
1	goudbouillonblokjes	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.

387. BASOH (gekruid gehakt in koolbladeren)

1	kg. gehakt (hoh)	1	theelepel laos
1	fijngesneden ui	1	teentje knoflook fijngehakt
1	theelepel ve-tsin peper en zout	2	geklutste eieren hele koolbladeren

Gehakt vermengen met de ingrediënten, 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 peper en zout		sambal en suiker

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 saus.

388. PETJEL GODOK (gekruid rund- of varkensvlees)

300	gram rund- of varkensvlees	2	rode of groene lomboks
4	kemirienoten	2	teentjes knoflook fijngehakt
1	ui fijngesneden citroensap en zout	¼	blok santen
		4	dl. water

Kook het vlees zacht, snij 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. water, de santen, fijngehakte lomboks, kemiries, knoflook en ui. Leg de vleeslapjes in deze saus en kook het vlees bijna droog.

389. 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.

390. LAPIS DAGING (gekruide runderlappen)

500	gram runderlappen	½	dl. ketjap
½	dl. azijn paneermeel en boter	2	dl. bouillon

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.

391. LAPIS BENGALA (gekruide runderlappen uit Bengalen)

500	gram runderlappen	1	ui fijngesneden
6	teentjes knoflook fijnggehakt	¼	blok santen
1	eetlepel ketjap manis		bouillon en olie

KRUIDEN:

1	schijfje djahé	1	schijfje laos
4	cm sereh	½	dl trassi-water
3	blaadjes djerboek poeroet		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 djerboek poeroet toe en kook het geheel met de bouillon. Voeg vervolgens de aangengde santen toe, als het mengsel te droog dreigt te worden. Laat het gerecht sudderen tot het gaar is.

392. LAPIS INGRIS (gekruide runderlappen)

500	gram runderlappen	1	ui
3	geklutste eieren		bouillon, paneermeel en olie

KRUIDEN:

2	eetlepels gember	1	eetlepel sambal oelek
4	kruidnagelen		peper, zout en nootmuskaat

Eerst de lapjes inwrijven met peper, zout en nootmuskaat. Daarna de fijngesneden 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 aflussen met bouillon, waaraan kruidnagelen zijn toegevoegd. Het geheel nog even laten doorkoken. De saus wordt tenslotte gebonden met paneermeel.

393. BRONGKOS BOENGKOES (gekruid vlees in pakjes)

500	gram vlees	5	uitjes fijngesneden
4	teentjes knoflook fijnggehakt	¼	liter santen
	aluminiumfolie		

KRUIDEN:

4	keloewekpitten	1	schijfje laos
1	theelepel trassi		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 aangengde 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.

394. RAWON (gekruid vlees)

500	gram schenkel	1	ui
4	teentjes knoflook	4	keloewekpitten
	santen		

KRUIDEN:

1	theelepel trassi	1	schijfje laos
2	theelepels zout		

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 aangefruit. 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.

395. RAWON DAGING (gekruid rundvlees)

500	gram runderlappen in blokjes	1	gesnipperde ui
2	uitgeperste teentjes knoflook	1	theelepel koenjit
1	theelepel laos	1	theelepel ketoembar
½	theelepel trassi	2	theelepels bruine basterdsuiker
1	eetlepel olie	2 ½	dl. water
2	eetlepels ketjap		stukje citroenschil
	zout		

Wrijf de ui met de knoflook, koenjit, laos, 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 tot het gaar is.

396. TANGKAR (gekruide runderlappen)

500	gram runderlappen	1	grote ui
4	teentjes knoflook	1	eetlepel sambal oelek
	bouillon		

KRUIDEN:

5	kemirienoten	1	eetlepel asem
2	eetlepels gember	1	spriet sereh
½	theelepel koenjit	½	theelepel laos
1	theelepel trassi	4	blaadjes djeroek poeroet
	zout		

Snij de ui, knoflook en gember fijn en maal de kemiries. Vermeng deze met de overige kruiden en 2 van de 4 blaadjes djeroek poeroet. Kook het vlees even in water en voeg dan het kruidenmengsel, zout en 2 blaadjes djeroek poeroet toe. Laat het gerecht koken tot het vlees gaar is.

397. SPEENVARKEN (gekruid varkensvlees aan het spit)

2	kg speenvarken	1-2	eetlepels boter
---	----------------	-----	-----------------

KRUIDEN:

	Knoflook en zout	peper, ve-tsin
3	eetlepels ketjap (Japanse soja)	

Zout het speenvarken (schouder- of hamstuk) en wrijf het in met het sap van enkele teentjes 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 afdruiptank 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 dit tot het moment van opdienen warm in de oven. Serveer het stuk speenvarken met zoet-zure gembersaus, mihoen en stukjes komkommer.

398. LELAWAR DAGING (gekruid rundergehakt)

500	gram rundergehakt	2	uien
4	teentjes knoflook dunne en dikke santen	3	blaadjes djeroek poeroet zout

KRUIDEN:

1	eetlepel ketoembar	½	eetlepel djinten
4	cm sereh	1	schijfje laos
1	theelepel peper		

Snij uien en knoflook fijn en fruit ze met de kruiden in olie tot de uien geel worden. Nu wordt het vlees dat van tevoren gaar gekookt is, samen met de dunne santen toegevoegd. Het geheel net zo lang laten koken tot het bijna droog is. Dan wordt de dikke santen toegevoegd en het gerecht nog even laten doorkoken.

399. LELAWAR BALI (gekruid varkensvlees uit Bali)

500	gram varkensvlees	2	grote uien
5	teentjes knoflook fijngehakt	2	eetlepels citroensap
2	dl bouillon		

KRUIDEN:

1	eetlepel sambal	1	theelepel djinten
1	theelepel zout	1	theelepel trassi
½	theelepel peper	1	schijfje laos

Tweederde deel van de ui wordt samen met de kruiden fijn gemaakt 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.

400. RITJAH RODOH (gekruid varkensvlees met groenten)

250	gram varkensvlees	50	gram kousenband
100	gram aubergine	150	gram peultjes
1	blik maïs	4	groene lomboks

KRUIDEN:

1	spriet sereh	4	schijfjes djahé
150	gram bieslook	150	gram kemangie of basilicum
2	uien		zout

Snij 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 een 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.

401. GANGSA (rundvlees met rode pepers)

500	gram runderlappen	4	rode lomboks
1	theelepel ketoembar	½	theelepel djinten
2	teentjes knoflook fijngehakt	½	theelepel djahé
1	theelepel javaanse suiker	1	theelepel trassi
1	theelepel zout	2 ½	eetlepel olie
1	eetlepel citroensap	2	voorjaarsuitjes gesnipperd

Breng een ½ liter water aan de kook en leg het vlees erin. Daarna zachtjes laten koken tot het gaar is (ca. 1 ½ 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.

402. KRENGSENGAN (gekruid rundvlees)

500	gram doorregen runderlappen	2	grote gesnipperde uien
4	teentjes 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
3	eetlepels ketjap manis		

Maak het vlees droog met keukenpapier en snij het in dobbelstenen van 2 ½ 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.

403. 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 selderij	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 preien schoon. 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 reepjes wortel toe. Laat alles nog gedurende 4 tot 6 min. onder voortdurend omscheppen zachtjes bakken. Strooi de fijngehakte selderij 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 zachtgeroerde boter. Plaats de schaal in een voorverwarmde oven (250° C) en bak in 20 tot 25 min. een goudbruin korstje erop. Dien het gerecht zo warm mogelijk op.

404. BESENGEK (gekruid geroosterd varkensvlees in saus)

500	gram varkenslappen	2	uien
4	teentjes 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, kemirie, trassi en javaanse suiker fijnmalen. Dit mengsel voor ca. 5 min. in hete olie zachtjes fruiten. Varkenslappen halveren. Dan aan het kruidenmengsel de varkenslappen, ketoembar, djinten, gemberwortel, asem, sereh, salam, laos en santen toevoegen. Vlees in ca. 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 ca. 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.

405. GOELAI KAMBING (gekruid geitenvlees)

750	gram geitenvlees	3	teentjes fijngesneden knoflook
2	fijngesneden uien	1	theelepel sambal oelek
½	theelepel laos of schijfje	1	stukje sereh of ½ 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
4	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 laag draaien en 45 min. laten sudderen. Nu en dan roeren en proeven of er zout bij moet. Bij te weinig vocht, iedere keer 4 eetlepels water erbij doen. Van vuur af, 4 uur laten rusten.

406. 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		

KRUIDEN:

3	gesnipperde teentjes knoflook	1	theelepel trassi
1	theelepel koenjit	5	kemirienoten
½	theelepel ketoembar	1	gesnipperde ui

Vlees in kleine stukjes snijden. De kruiden fijnmaken, 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 zachtjes sudderen tot het vlees zacht geworden is. Als laatste de santen al roerende toevoegen, gevolgd door de hele eieren.

407. PIKANTE GEHAKTBALLETJES IN TOMATENSAUS (voor 2 personen) *

1	ui in vieren gedeeld	1	teentje knoflook uitgeperst
2 ½	cm fijngehakte gemberwortel	350	gram mager rundergehakt
1	eetlepel mango chutney	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 de helft van het 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 5-6 min. in de magnetron op vol vermogen tot de balletjes gaar zijn. Verschuif ze tijdens de bereiding 1 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 2-3 min. op vol vermogen in de magnetron tot de saus de juiste dikte heeft. Verwarm de balletjes nog 1-2 min. op vol vermogen in de magnetron. Dien ze op in de saus en garneer eventueel met een takje koriander.

408. BABI KETJAP (gekruid varkensvlees)

250	gram varkenslappen in blokjes	1	grote gesnipperde ui
2	teentjes 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 ½ min. op 720 watt in de magnetron. Roer ui, knoflook en prei door de hete olie en fruit dit mengsel 2-3 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 12-14 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 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.

409. DAGING BABI KATJANG (gekruid varkensvlees in pindasaus) *

400	gram mager varkensvlees blokjes	2	eetlepels ketjap manis
1	eetlepel citroensap	2	teentjes 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 ketjap, citroensap, knoflook, zout, peper, ketoembar en sambal (Tabasco is een goede vervanger). Laat de boter in een schaal (ca. 1 ½ liter) op 100% in 1 min smelten. Meng de uien erdoor en zet de schaal 2-3 min op 100% in de magnetron tot de stukjes ui zacht zijn. Voeg dan de gemarineerde blokjes vlees toe en zet het geheel in de magnetron met deksel op de schaal voor 6-8 min 100%. Meng er de pindakaas, ketchup, santen en boemboe bali doorheen. Laat het mengsel zonder deksel in 1 – min op 100% door en door warm worden. Serveer met witte rijst en bijvoorbeeld atjar ketimoen.

410. MOEGALGAL (gestoofd lams- of kalfsvlees) *

500	gram lams- of kalfsvlees	2	eetlepels boter
¼	liter water	5	teentjes gesnipperde knoflook
2	theelepels peper		sap van ½ citroen

Snij het vlees in grove blokjes en bak ze in boter. Voeg knoflook, peper en citroensap toe. Maak de saus af met de ca. ¼ 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 – 4 min op 100%. Schep knoflook, peper en citroensap erdoor en schenk dan het water erbij. Verwarm alles afgedekt 14-16 min op 70% tot het vlees gaar is.

411. BELANTJANG DAGING (gekruid rundvlees uit Timor)

500	gram half vet rundvlees	2	eetlepels olie
¼	liter water	3	eetlepels gesnipperde uien
1	teentje gesnipperde knoflook	1	theelepels sambal oelek
1	theelepels trassi	1	theelepel javaanse suiker
1	eetlepel ketjap manis		zout en peper

Snij 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.

412. MASAK HABANG (gestoofde en gekruide runderlapjes)

500	gram rundvlees in repen	2	eetlepels olie
¼	liter water	3	eetlepels gesnipperde uien
2	teentjes 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 vlees zacht is.

413. MASAK KAMBING (gekookt geite- of schapenvlees)

500	gram geite- of schapenvlees	2	eetlepels olie
2	dl water	5	eetlepels gesnipperde uien
3	teentjes gesnipperde knoflook	2	theelepels ketoembar
1	theelepel djinten	1	theelepel koenjit
½	theelepel djahé		zout

Wrijf de helft van de uien, alle knoflook, ketoembar, djinten, koenjit en djahé tot een brij en fruit dit in de olie. Snij vlees in blokjes en meng ze door de bakkende kruiden. Na een minuut of 5 afmaken met het water en laten stoven tot het vlees gaar is. Vlak voor het opdienen de rest van de uien er doorheen roeren.

414. HACHEE *

300	gram vleesresten	2	dl jus of bouillon
2	middelgrote aardappelen	10	gram laksa
1	eetlepel boter	5	eetlepels gesnipperde uien
1	teentje gesnipperde knoflook	3	kruidnagelen
2	salamblaadjes	2	eetlepels azijn
1	eetlepel ketjap manis		

Snij het vlees in mooie stukjes. Bak uien en knoflook lichtbruin, voeg vlees toe, dan jus, kruidnagelen en salam. Snij de aardappelen in plakjes of blokjes en laat ze meestoven met het vlees. Maak, als de aardappelen bijna gaar zijn, het gerecht af met de ketjap en azijn. Voeg er de geweekte 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 er door en verwarm onafgedekt dit ca. 3-4 min. op 100%. Voeg het vlees, jus, kruidnagelen, salam en aardappelen toe en verwarm alles afgedekt 12-14 min. op 50%. Roer de ketjap, azijn en laksa er door en verwarm alles nogmaals afgedekt 4-6 min. op 50%.

415. PIENDANG KETJAP (gekruid rund- of schapenvlees met ketjap)

500	gram rund- of schapenvlees	2	eetlepels olie
¼	liter water	3	eetlepels gesnipperde uien
1	teentje gesnipperde knoflook	1	theelepels sambal oelek
1	theelepels djahé	1	spriet sereh
2	eetlepels ketjap manis	1	stukje asem (walnootgrootte)
	zout	1	theelepels trassi
1	theelepels laos		

Snij het vlees in grove stukken en kook ze halfgaar. Roer uien, knoflook, sambal, trassi, laos, djahé en asem (ontpit) door elkaar en bak ze even op in de olie. Voeg het vlees er aan toe en maak het gerecht af met het kooknat, ketjap en de sereh. Laat het vlees hierin ca. 1 uur zachtjes stoven.

416. DAGING SETAN (duivelse runderlapjes)

500	gram runderlapjes	4	eetlepels olie
2	dl water	3	eetlepels gesnipperde uien
2	teentjes gesnipperde knoflook	1	theelepels sambal oelek
1	eetlepel mosterdpoeder	1	theelepels witte suiker
2	eetlepels ketjap manis	2	eetlepels azijn
	zout en peper		

Wrijf uien, knoflook, sambal met suiker, zout en mosterdpoeder tot een papje. Wrijf daarmee de runderlapjes die tevoren met peper bestrooid zijn in en laat ze minstens een uur marinieren. Bak de lapjes in de olie en maak de jus af met water, ketjap en azijn en laat ze stoven tot het vlees gaar is.

417. DAGING BOEMBOE MANGOET (gekruid varkens- of rundvlees) *

500	gram poulet	2	eetlepels olie
½	liter water	5	eetlepels gesnipperde uien
3	teentjes gesnipperde knoflook	2	theelepels sambal oelek
1	theelepels trassi	1	theelepels laos
2	theelepels javaanse suiker	1	spriet sereh
2	salamblaadjes	1	stuk asem (grootte 2 walnoten)

Kook het vlees halfgaar. Het grootste deel van de bouillon kan voor de 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 er door. Verwarm deze onafgedekt 3-4 min op 100%. Schep het vlees er door en voeg 2 dl bouillon, salam, sereh en asemwater toe. Verwarm afgedekt 14-16 min. op 70% tot het vlees gaar is.

418. LAMPANG LOEMBOEK (lever met gekruide saus) *

500	gram lever	1/3	blok santen
5	eetlepels kokosmeel	½	liter water
2	eetlepels gesnipperde uien	1	theelepel sambal oelek
2	theelepels ketoembar	1	theelepel djinten
½	theelepel kentjoer	2	salamblaadjes
2	djeroek poeroetblaadjes		peper en zout

Snij 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. Roer de gewreven massa met het kokosmeel en de santen in een ovenvaste schaal van 2 liter tot een gladde massa en breng dit afgedekt in 5-7 min. op 100% aan de kook. Doe de lever met de salam en djeroek poeroet erbij en verwarm alles afgedekt 16-18 min. op 50% tot de lever gaar is.

419. TOLLO PAMARASAN (gekruid vlees uit Toradja) *

500	gram half vet varkensvlees	3	eetlepels gesnipperde uien
2	teentjes 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		

Snij 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 kloewakvocht met het vlees, gewreven massa en peperkorrels in een magnetronschaal van 2 liter. Verwarm deze afgedekt 12-14 min. op 70%. Roer de prei er door en verwarm alles afgedekt 10-12 min. op 70% tot het vlees gaar is. Garneren met de bieslook.

420. MAGADIP (gerecht van geite-, schapen-, of lamsvlees uit Madoera) *

500	gram schape-, 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

Snij 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 er door doen.

Magnetron: Gebruik in de magnetron alleen lamsvlees. Verhit 1 eetlepel olie 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 4-6 min. op 100% aan de kook. Voeg uienmassa toe en verwarm alles afgedekt 14-16 min op 70% tot het vlees gaar is. Voor het opdienen de boter er door roeren.

421. PERKEDEL ATJEH (pikante gehaktballetjes uit Atjeh) *

500	gram rundergehakt	5	eetlepels kokosmeel
4	eetlepels olie	3	eetlepels gesnipperde uien
3	teentjes 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 gehaktmengsel 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 – 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 9-11 min. op 70%. Giet het kruidenmengsel over de balletjes.

422. OSEH-OSEH (pittig gekruid gehakt) *

250	gram grof rundergehakt	6	eetlepels kokosmeel
1	eetlepel olie	1/6	blok santen
2	dl. water		

KRUIDEN:

3	eetlepels gesnipperde uien	2	teentjes gesnipperde knoflook
1	theelepel sambal oelek	1	theelepel trassi
1	theelepel laos	1	theelepel ketoembar
1	theelepel djinten	½	theelepel kentjoer
3	gepofte kemiries	3	eetlepels asemwater
1	spriet sereh	2	djeroek poeroetblaadjes
	zout		

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 djeroek poeroet aan toe. Laat dit alles een uurtje 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 9-12 min. op 70%. Roer tussendoor tenminste 2 maal. Voeg de santen, sereh en djeroek poeroet toe en verwarm alles afgedekt nog ca. 10 min. op 50%.

SATÉ'S

Voor saté kan met het volgende vlees gebruiken:

Rund; (zeer mals, bijv. ossenhaas)

Kip;

Varkens-, lams-, kalfs-, en schapenvlees.

Vlees snijden aan blokjes (reepjes) van 1 ½ cm bij 1 cm, drie van deze stukjes vlees aan een saté-stokje 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 grofgesnipperde ui en knoflook aan de marinade toevoegen. Dit naar eigen smaak. Grillen boven een houtskoolvuur, het houtskool moet gloeien, niet branden.

423. SATÉ (geroosterd vleesgerecht)

500	gram vlees	1	kopje ketjap manis
2	teentjes knoflook	2	theelepels sambal oelek
	sap van ½ citroen	1/2	schepje suiker

Het vlees moet redelijk mager zijn. Snij het vlees in dobbelsteentjes en marineer het in het mengsel van ketjap, sambal, suiker, citroensap en uitgeperste knoflook. Laat dit minstens een paar uur staan. Rijg dan de dobbelsteentjes vlees aan stokjes en rooster ze boven een houtskoolvuurtje gaar. Deze marinade kan ook voor de saté oedang gebruikt worden.

424. SATÉ OEDANG (saté van grote garnalen)

Dit is heel verfijnd van smaak. Saté's van scampi's (grote garnalen). Verwijder het darmkanaal, snij 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. Serveer met pangangsaus.

425. SATÉ OEDANG SPESIAL (saté van grote garnalen)

24	steurgarnalen	500	gram broccoli
2	teentjes 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 1-2 uur in de marinade staan. De broccoliroosjes 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.

426. SATÉ OEDANG DAN KETJAP (garnalensaté met ketjapsaus)

600	gram grote Noorse garnalen	10	teentjes knoflook
5	theelepels sambal oelek	4	theelepels djahé
1	kleine ui	6	eetlepels ketjap manis
½	thee­lepel djinten	1 ½	eetlepel citroensap
½	eetlepel asem	3 ½	eetlepel olie

Garnalen afspoelen. Boven een kom 8 teentjes knoflook uitpersen en 4 theelepels sambal, djahé en ca. 3 eetlepels water en de garnalen toevoegen. Door elkaar roeren en 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, 1.2 thee­lepel sambal, djinten, citroensap, asem. 1 ½ eetlepel olie en 1 eetlepel water. De resterende 2 teentjes knoflook erboven uitpersen en door elkaar roeren. 20 satéprikkers ca. 3 uur in een bak water leggen. Grill voorverwarmen op de hoogste stand. Rooster met aluminiumfolie bedekken en invetten met olie. Garnalen aanrijgen en op de folie leggen. In ca. 10 min. de garnalen goudbruin roosteren. Halverwege keren. Saté's op een schaal leggen waarbij de ketjapsaus apart bij wordt gegeven. Lekker bij de nasi goreng en Chinese kool.

427. SATÉ TOESOEK BABI OF SAPI (saté van varkens- of rundvlees)

500	gram varkens- of rundvlees	1	stukje trassi
1	theelepel ketoembar	1	teentje 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 saté's. 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 melk en 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 saté-saus.

428. SATÉ MADOERA (saté uit Madoera)

500	gram varkensvlees	2	grote uien fijngesneden
2	teentjes knoflook fijngehakt	1	theelepel ketoembar
1	stukje trassi	2	eetlepels azijn
½	theelepel kentjoer	5	kemiries fijngestampt
4	eetlepels droge kokos	1	theelepel koenjit
1	blaadje djeroek poeroet		

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.

429. SATÉ BOEMBOE SIDOLI (saté andere stijl)

500	gram varkensvlees	5	kemiries fijngestampt
2	grote uien fijngesneden	2	teentjes knoflook fijngehakt
1	stukje trassi	1	eetlepel bruine basterdsuiker
1	theelepel ketoembar	1	theelepel djinten
1	theelepel laos		

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.

430. SATÉ prentoel timor (SATÉ UIT TIMOR)

500	gram gehakt (hoh)	2	rode lomboks fijngesneden
4	kemiries fijngestampt	½	theelepel ketoembar
½	theelepel djinten	1	kleine ui heel fijngesneden
1	teentje knoflook fijngehakt	2	theelepels bruine basterdsuiker
1	stukje trassi	1	geklutst ei
1	kopje geweekte kokos		

Meng het gehakt goed met de ingrediënten, het ei en de uitgelekte kokos. Maak er knikkerballetjes van. Doe er een houten prikker in en bak ze in de hete olie knappend bruin. Doe er een saté- of pangsitsaus overheen. Ook dippen kan.

431. SATÉ PRENTOEL I (saté van gehakt)

500	gram rundergehakt	1	gesnipperde ui
3	uitgeperste teentjes knoflook	1	theelepel sambal oelek
1	theelepel trassi	2	eetlepels kokos
½	theelepel djinten	1	mespuntje ketoembar en wat zout
1	eetlepel olie	1	ei
2	eetlepels citroensap	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 kruidenmengsel, ei, citroensap en suiker. Vorm van het gehaktmengsel kleine balletjes. Steek de balletjes aan satépennen of stokjes en rooster de saté onder regelmatig omkeren op een rooster boven een houtskoolvuur of anders een voorverwarmde grill.

432. SATÉ PALEMBANG (saté uit Palembang)

750	gram varkensvlees	1	eetlepel boemboe sesaté
1	kopje santen zout en bruine basterdsuiker	1	teentje knoflook fijngehakt

Snij het vlees in dobbelstenen. Fruit in wat olie de knoflook en boemboe sesaté (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 uur laten intrekken (hoe langer, hoe lekkerder). Prik dan de stukjes vlees aan pennen en rooster of grill ze. Giet er satésaus over.

433. SATÉ TJAMPOER TANI (gemengde saté)

12	kleine saucijsjes	500	gram varkensvlees
1	doosje champignons	2	uien heel fijngesneden
1	teentje knoflook fijngehakt	1	theelepel laos
1	theelepel djinten		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.

434. SATÉ BABI (saté van varkensvlees)

500	gram varkensvlees	1	grote teen knoflook fijngehakt
1	theelepel ketoembar	½	theelepel djinten
1	stukje trassi	1	theelepel zout
2	theelepels bruine basterdsuiker	1	grote ui fijngesneden
1	theelepel koenjit	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 saté's wat van het overgebleven sap erover gieten.

435. SATÉ MANIS (zoete saté van varkenshaas)

300	gram varkenshaas	2	teentjes knoflook
½	eetlepel ketjap manis citroensap en zout	1	eetlepel javaanse suiker

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.

436. SATÉ GOERI (saté van varkenshaas met santen)

Dezelfde kruiden en bereiding als vorig recept, maar met toevoeging van 2 eetlepels heel dikke santen.

437. SATÉ BOEMBOE DENGDENG (saté van varkenshaas)

300	gram varkenshaas	2	witte uien gesnipperd
3	rode uien gesnipperd	½	theelepel ketoembar
2	theelepels laos citroensap en zout		suiker en ketjap manis

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 geitvlees.

438. SATÉ BOEMBOE ROEDJAK (saté van vlees naar keuze)

300	gram vlees	2	kemiries
2	lomboks	1	theelepel laos
½	theelepel trassi asem en zout	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.

439. SATÉ BOEMBOE KOENING (saté van vlees en runderlever)

150	gram runderlever	250	gram vlees
2	kemiries	1	lombok
½	theelepel trassi	¼	theelepel ketoembar
5	rode uien	2	witte uien
1	theelepel koenjit santen	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.

440. SATÉ PRENTOEL II (saté met kokos)

300	gram vlees	2	eetlepels geraspte kokos
1	lombok	1	mespuntje ketoembar
2	kemiries	10	korrels djinten
2	witte uien	3	rode uien
½	theelepel trassi suiker	1-2	eieren zout en assem

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.

441. SATÉ KAJOE MANIS TJINA (zoete Chinese saté)

500	gram varkensvlees	1	ui
7	teentjes knoflook	2	dl santen van 1/8 blok
1	gemalen zoethoutstokje		satéstokjes

KRUIDEN:

1	eetlepel ketoembar	½	eetlepel djinten
1	theelepel peper	1	theelepel zout
1	theelepel nootmuskaat		

Pers de knoflook uit en snij de ui fijn. Vermeng knoflook en ui met de kruiden en het zoethout. Wrijf het in blokjes gesneden vlees in met ¾ 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.

442. SATÉ BABI MARINADA (saté van varkensvlees)

500	gram varkensvlees	2	sjalotjes fijngesneden
2	teentjes knoflook fijngehakt	2	eetlepels boter
2	eetlepels ketjap manis		satéstokjes

KRUIDEN:

1	theelepel ketoembar	½	theelepel laos
1	theelepel zout	1	theelepel djahé
1	theelepel asem	1	theelepel javaanse suiker

Snij het vlees in dobbelsteentjes. 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 er door. Voeg hieraan het vlees toe en laat het gedurende 30 minuten marineren. Rijg het vlees aan de stokjes en rooster dit. Bij deze saté zijn sambal katjang en sambal djerok erg lekker.

443. SATÉ BALI (saté uit Bali)

500	gram rundvlees	1	ui
2	teentjes knoflook	2	dl santen van 1/8 blok
1	theelepel asem	4	kemirienoten
½	theelepel laos	½	theelepel sereh
½	theelepel koenjit	½	theelepel djahé
1	eetlepel ketoembar	½	eetlepel djinten
1	theelepel trassi	2	theelepels zout
2	blaadjes djerok poeroet	1	blaadje salam
	olie		satéstokjes

Stamp ui, knoflook en kemiries fijn en voeg alle kruiden hieraan toe. Meng ook de santen erdoor. Snij 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.

444. SATÉ SAPPIE (saté van rundvlees)

500	gram rundvlees	1	ui
2	teentjes knoflook	4	kemirienoten
1 ½	dl santen van 1/8 blok satéstokjes		olie en citroensap

KRUIDEN:

½	theelepel djahé	½	theelepel laos
1	theelepel sambal oelek	1	theelepel trassi
1	theelepel zout	1	theelepel javaanse suiker
1	eetlepel ketoembar	½	eetlepel djinten
½	theelepel kentjoer	½	theelepel koenjit
2	blaadjes djerboek poeroet		zout

Snij 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.

445. SATÉ AJAM LEMBOUT (saté van kokos)

75	gram geraspte kokos		zout, olie en satéstokjes
5	kemirienoten	2	uien fijngesneden
4	teentjes knoflook fijngehakt	1	theelepel trassi

KRUIDEN:

2	eetlepels sambal oelek	2	eetlepels ketoembar
1	eetlepel djinten	1	theelepel peper
1	theelepel kentjoer	½	theelepel laos
1	eetlepel djahé	½	eetlepel serehpoeder
5	blaadjes djerboek poeroet		

Fruit 1 ui, 2 fijngesneden teentjes knoflook en 1 eetlepel sambal in olie. Meng de kokos, gemalen kemiries, 1 ui, 2 teentjes 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 en rooster die bruin.

446. SATÉ AJAM BETAWI (saté van kippengehakt uit Batavia)

500	gram kippengehakt	2	rode uien fijngesneden
3	teentjes knoflook fijngehakt	2	kemirienoten
1	eetlepel trassiwater	4	blaadjes djerboek poeroet
2	eetlepel javaanse suiker	1 ½	theelepel zout
1	eetlepel asemwater		olie en satéstokjes

SAUS:

½	theelepel koenjit	3	kemirienoten
2	dl dikke santen		

KRUIDEN:

2	theelepels peper	1	eetlepel djinten
2	eetlepels ketoembar	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 djerboek 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.

447. SATÉ IKAN (saté van vis)

500	gram kabeljauw of schelvis	1	ui
3	teentjes knoflook	2	eieren
2	dl santen van 1/8 blok meel en paneermeel	1	prei peterselie

KRUIDEN:

1	eetlepel ketoembar	2	eetlepels sereh
½	eetlepel djinten	½	theelepels laos
¼	theelepels peper	1	theelepels suiker

Maak de vis fijn. Snij ui en knoflook en vermeng ze met de kruiden. Splits de eieren en klop het eiwit stijf. Neem ¾ deel van het kruidenmengsel en voeg de 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.

448. SATÉ AJAM TOESOEK I (saté van kipfilet)

500	gram kipfilet in blokjes	3	eetlepels ketjap
3	eetlepels citroensap	2	eetlepels olie
1	theelepels zout		peper

Meng de ketjap in een kom met het citroensap, olie, peper en wat zout. Schep de kipplokjes door het mengsel en laat alles ca. 1 uur op een koele plaats staan. Rijg de blokjes aan satépennen of stokjes. Rooster de saté onder regelmatig omkeren en bestrijken met de marinade op een rooster boven een houtskoolvuur of onder een voorverwarmde grill.

449. SATÉ AJAM TOESOEK II (saté van kippengehakt)

500	gram kippengehakt	1	ui
4	teentjes knoflook	1	eierdooier
2	dl santen van 1/8 blok satéstokjes	1	stukje citroenschil

KRUIDEN:

1	eetlepel sambal oelek	1	eetlepel ketoembar
½	eetlepel djinten	½	eetlepel suiker
½	theelepels laos	½	theelepels kentjoer
1	theelepels peper	1	theelepels zout

Snij 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.

450. SATÉ BABI SPESIAL (saté van varkenshaas)

400	gram varkenshaas	½	dl ketjap manis
½	dl droge sherry	½	dl olie
1	eetlepel honing	2	theelepels scherpe mosterd
1	thee­lepel djahé	1	thee­lepel ketoembar
1	teentje knoflook	6	eetle­pels pindakaas
2	middel­grote bananen	16	plakjes ontbijtspek
3	thee­le­pels sambal manis	5	eetle­pels gemalen kokos
8	satéprikkers		citroensap

Allereerst de satéprikkers in ruim koud water leggen. Maak dan een marinade van de ketjap, 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 satéprikkers 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 de citroensap. Spiesjes over 4 borden verdelen en op elk bord 2 eetle­pels pinda-kokossaus eraan 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.

451. SATÉ DAGING (saté van magere biefstuk)

500	gram magere biefstuk in blokjes	2	teentjes fijn­gestampte 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.

452. 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	eetle­pel olie

MARINADE:

	Ananassap	3	gesnipperde teentjes 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 Indiase rijst.

VISGERECHTEN

453. PEPESAN IKAN I (vis in een pakje) *

1	verse makreel	2	grote uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijnggehakt	1	handvol prei fijngesneden
1	stukje trassi	1	theelepel sambal oelek
	wat peterselie fijngesneden	1	blikje tomatenpuree

Maak de vis schoon of koop deze schoongemaakt bij de visboer. 1 makreel is genoeg voor 3 personen. Maak van de ingrediënten een mengsel. Alles zeer goed mengen. Knip of scheur een stuk 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 er om heen. **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 6-7 min. op 100%.

454. PEPESAN IKAN II (vis in een pakje) *

2-3	verse makrelen	1	grote ui fijngesneden
1	theelepel knoflook fijnggehakt	1	eetlepel sambal oelek
4	kemiries fijngestampt	1	theelepel sereh
	sap van ½ citroen		zout en wat selderij

De makrelen schoonmaken en inwrijven met zout en citroensap, daarna afspoelen. De ingrediënten goed mengen en door de hele vis wrijven, dan in de folie wikkelen en ca. 1 uur roosteren in de oven. Dan de folie openen en de vis ca. 10 min. verder roosteren. **Magnetron:** bereiding zoals pepesan ikan I.

455. PEPESAN IKAN III (vis in een pakje) *

4	kleine makrelen	2	eetlepels asemvocht
½	theelepel zout	2	teentjes knoflook
2	theelepels javaanse suiker	1	theelepel sambal oelek
2	eetlepels ketjap asin	½	theelepel djahé
1	eetlepel olie		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 in een 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 uitgerste knoflook met suiker, sambal, ketjap en djahé. Leg 4 stukken 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 ketjapmengsel. Leg ze op de folie en vouw er pakjes van. Eventueel dichtsteken met houten prikkers. Leg de pakjes in het midden van 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 groentegerechten passen hier goed bij. **Magnetron:** bereiding zoals pepesan ikan I.

456. PEPESAN IKAN IV (vis in een pakje) *

700	gram gefileerde kabeljauw	2	eetlepels asemvocht
½	theelepel zout	2	eetlepels olie
1	grote gesnipperde ui	1	teentje knoflook fijngehakt
1	theelepel sambal trassi	4	eetlepels dikke santen
	aluminiumfolie		

Verdeel de vis in 4 gelijke stukken en spoel ze af onder stromend koud water. Daarna droogmaken met keukenpapier. Vermeng het zout met het asemvocht en blijven roeren tot het zout is opgelost. Bestrijk de stukken vis aan alle kanten met dit mengsel en laat ze een kwartier liggen. Fruit de ui in de olie totdat het 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 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 katoenendraad of met houten prikkers. Leg de pakjes in het midden van de hete oven en keer ze na 10 min. om. Daarna nog 6-8 min. in de hete oven. Dit ligt aan de dikte van de vis. Dien de pakjes op aan tafel zodat iedere gast ze zelf kan openen op het bord. Witte rijst met een sambal goreng met garnalen is een goede keus.

Magnetron: Bereiding zoals pepesan ikan I.

457. PEPESAN IKAN V (vis in een pakje) *

700	gram gefileerde wijting	2	eetlepels asemvocht
½	theelepel zout	3	theelepels sambal badjak
1 1/2	eetlepel olie		aluminiumfolie

Spoel de filets af onder koud stromend water en maak ze daarna droog met keukenpapier. Vermeng het asemvocht met het zout en blijf roeren totdat het zout is opgelost. Wrijf de filet in met dit mengsel en laat ze een kwartier liggen. Bestrijk de folie met wat olie. Maak de filets opnieuw droog. Roer een ½ 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 katoenen draad 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 tot 8 min. in de hete 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 I.

458. IKAN BOEMBOE BALI I (gebakken makreel of kabeljauw)

1	makreel of kabeljauwfilet	3	grote uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijngehakt	1	blikje tomatenpuree
1	theelepel sambal oelek	2	theelepels laos
2	theelepels ketoembar	5	kemiries fijngestampt
1	blaadje salam		zout, peper en nootmuskaat

Maak de vis schoon, spoel ze af en licht inzouten. Kabeljauwfilets 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 en warm dit in het geheel voor het eten op.

459. IKAN BOEMBOE BALI II (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	teentjes knoflook fijngehakt
1	theelepel citroensap zout en peper	1	stukje trassi

Diepvrieskabeljauw 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 à 10 min. laten sudderen. Serveer met witte rijst.

460. IKAN BOEMBOE KETJAP I (gebakken kabeljauw)

1	kg harde vis (kabeljauw)	2	eetlepels olie
1	gesnipperde ui	1	mespunt knoflookpoeder
¼	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 à 30 min.

461. IKAN BOEMBOE KETJAP II (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 aluminiumfolie	½	theelepel djahé
		3	eetlepels ketjap manis

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 kabeljauwmoten met het mengsel in en wikkel iedere moot in aluminiumfolie die van de binnenkant met een beetje olie is bestreken. Rooster ze op de barbecue in 20 – 30 min. gaar.

462. 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 olie		zout en suiker

Maak de vis (kabeljauw of schelvis) schoon en snij 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 water bij 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.

463. IKAN BOEMBOE SANTEN (gebakken vis in kokossaus)

4	kleine makrelen gefileerd	2	eetlepels asemvocht
½	theelepel zout	1 ½	dl. olie
2	grote gesnipperde uien	2	teentjes 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 is opgelost. 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 fijngeraspte 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 keukenpapier en 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.

464. 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 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 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.

465. IKAN BRENGKES (gekookte kabeljauw of schelvis in pakjes)

500	gram visfilets	1 ½	dl santen van ¼ blok
	aluminiumfolie		boter

KRUIDEN:

10	rode uien	3	teentjes knoflook
2	lomboks	1	theelepel trassi
1	eetlepel javaanse suiker		zout

Kook de vis, (kabeljauw of schelvis) in water. Snij 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 scheepje santen. Dan ca. 15 min. roosteren of grillen. Koolbladeren kunnen i.p.v. aluminiumfolie gebruikt worden. Deze vooraf even in kokend water leggen.

466. IKAN DJAHÉ (gebakken kabeljauwfilets met gember)

1	kg kabeljauwfilets	3	uien fijngesneden
2	teentjes knoflook fijngesneden	1	eetlepel djahé
1 ½	eetlepel sambal oelek	1	theelepels citroenschil
1	theelepels 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 kruidenmengsel over.

467. IKAN KETJAP MANIS I (gebakken vis in zoete ketjap)

4	kleine schelvisjes of	4	moten kabeljauw
2	eetlepels ketjap manis	1	eetlepel citroensap
1	theelepels laos	1	teentje knoflook
1	theelepels djahé	1	theelepels 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.

468. IKAN KETJAP MANIS II (gebakken vis in zoete ketjap)

6	schelvisjes of rode poon	1	theelepels djahé
4	rode lomboks in schijfjes	6	schijfjes laos
3	teentjes knoflook		sap van 1 citroen
2	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, ½ teentje 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.

469. IKAN SANTEN (gekookte vis in kokosmelk)

5	mootjes vis	2	uien gesnipperd
5	lomboks gesnipperd	1	theelepels 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 laurierbladeren bij. Leg er dan de mootjes vis in en laat alles langzaam doorkoken. Desgewenst kan men er nog wat soja in doen.

470. IKAN DOEDOOH (gebakken makreel of schelvis in santen)

500	gram makreel of schelvis	3	teentjes knoflook
1	dl. santen van 1/8 blok		olie

KRUIDEN:

½	theelepels koenjit	1	eetlepel djinten
1	eetlepel ketoembar	1	theelepels trassi
1	theelepels asem	1	theelepels zout

Snij 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.

471. IKAN KEMIRIE (geroosterde makreel in kruidensaus)

500	gram makreel	4	kemirienoten
4	lomboks	25	gram santen
2	dl. water		citroensap en olie
	aluminiumfolie		

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. Snij de vis in moten en schenk de saus erover. Sprengel er tenslotte citroensap overheen.

472. IKAN MANGOET (gebakken makreel of schelvis in kruidensaus)

500	gram makreel of schelvis	8	gekookte lomboks
10	kemirienoten	2	fijngesneden uien
	santen en 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.

473. IKAN PIENDANG TOEMIS (gebakken visfilets in saus)

500	gram visfilet	2	uien
1	dl. asemwater	2	eetlepels trassiwater
	olie		

KRUIDEN:

4	teentjes 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 met wat asemwater toe. De saus is klaar als ze goed ingedikt is.

474. 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

Snij 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, ui en 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.

475. IKAN PETJEL (gekookte vis in kruidensaus)

500	gram gekookte vis	8	kemirienoten
1	theelepel trassi	4	rode lomboks
3	dl. melk	2	eetlepels gehakte selderij
	zout		

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 selderij over.

476. IKAN GORENG (gebakken vis met kruidensaus)

500	gram makreel of poon	2	teentjes knoflook
2	lomboks	1	dl. azijn
2	theelepels sambal oelek		olie

KRUIDEN:

2	cm. djahé	1	theelepel koenjit
	zout		

Snij de vis in moten en zout de stukken. Bak ze in de olie. Maak knoflook en lomboks fijn met de kruiden en voeg sambal toe. Bak dit mengsel in een aparte pan en leng het aan met azijn. Laat dit even indikken. De saus wordt apart bij de vis geserveerd.

477. IKAN MANGOT MAKREEL (gebakken of gestoomde makreel in kruidensaus)

2	gebakken gestoomde makrelen	2	gesnipperde uien
1	teentje knoflook fijnggehakt	2	ontpitte rode lomboks
1	theelepel asem	4	blaadjes djeroek poeroet
¼	blok santen	2	eetlepels boter
	suiker en zout		

KRUIDEN:

4	kemirienoten	1	theelepel koenjit
1	theelepel kentjoer	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.

478. IKAN KOENING (gebakken kabeljauwfilets in saus)

500	gram kabeljauwfilets	2	teentjes knoflook
1	theelepel asem	¼	blok santen
2	eetlepels boter	1 ½	dl. water

KRUIDEN:

1	theelepel koenjit	½	theelepel djinten
½	theelepel trassi	1	theelepel ketoembar
	zout		

Snij 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.

479. IKAN SANGGROBANDING (gestoofde vis in kruidensaus)

6	moten vis (makreel)	12	kemirienoten
4	groene lomboks	4	teentjes knoflook
½	liter melk	1	eetlepel ketjap manis

KRUIDEN:

1	theelepels trassi	½	eetlepel koenjit
1	schijfje laos	4	cm sereh
2	eetlepels olie		asem

Bak de vis halfgaar. 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. doorkoken en voeg dan de vis toe. Als de vis door en door warm is, kan het gerecht opgediend worden.

480. IKAN KAKAP (gekookte in schelvis in mayonaise)

1	schelvis	4	eierdooiers
2	hardgekookte eieren	5	eetlepels slaolie
4	eetlepels azijn augurkjes peper en zout	2	theelepels kappertjes sla

De in moten gehakte schelvis wordt in zout water gekookt. Intussen een mayonaise maken van de 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.

481. IKAN KOEBIS (geroosterde kabeljauw in koolbladeren)

300	gram kabeljauwmoten	4-6	grote koolbladeren
1	fijngesneden ui	4	rode lomboks
1	schijfje laos	1	theelepels trassi
50	gram boter	50	gram bruine basterdsuiker

Kook de koolbladeren halfgaar in ruim water. Stamp ui, lombok, laos en trassi fijn 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 houtskoolvuur of zet ze ca. 20 min. in een hete oven.

482. IKAN MAKASAR (gestoofde vis Makasar)

4	gefileerde rode ponen	1	grote gesnipperde ui
1	teentje knoflook	4	kemirienoten
6	eetlepels olie peper uit de molen		sap van 1 citroen 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 keukenpapier. 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 doorkoken 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.

483. IKAN MANDAR (gekruide vis)

1	kg makreel in mootjes	2	eetlepels olie
1	grote gesnipperde ui	2	teentjes 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 de 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.

484. IKAN DAN SAJOER (vis met groenten)

1	kg gefileerde vis	2	uien
4	rode lomboks	100	gram sperziebonen
240	gram bamboespruiten	2	teentjes 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 de ui en de andere in 8 partjes. Maak de rokken van de uipartjes los. Ontpit de lomboks en snij ze in smalle reepjes. Snij de boontjes in stukjes van 2 ½ 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 uienbrij goudbruin. Voeg hierna de boontjes, stukjes ui en lombokreepjes toe. Fruit alles gedurende 2 min.. Voeg daarna de reepjes bamboe toe en giet 2 ½ 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.

485. 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	teentje 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 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 de 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 12 min. 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.

491. 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	theelepels djahé
	zout, peper en nootmuskaat		

Vermeng de fijngehakte garnalen met de gaargekookte 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.

492. 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, zout en 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.

493. OEDDANG TJOEKA (gepelde garnalen in pikante saus)

500	gram garnalen	1	eetlepel olie
2	teentjes 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.

494. OEDANG GORENG ASEM (eenvoudig gebakken garnalen)

250	gram gepelde garnalen	2	uien gesnipperd
1	stukje asem (20 gram)		boter

Bak de garnalen met de ui in de 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.

495. OEDANG BANDUNG (garnalen met bloemkool)

350	gram gepelde garnalen	1 ½	eetlepel citroensap
1 ½	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 bloemkoolroosjes erbij en laat alles 2 min. onder voortdurend omscheppen meefruiten. 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 fijngehakte 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, opdienen in een voorverwarmde schaal. In plaats van bloemkool kan ook 350 gram schoongemaakte broccoli gebruikt worden.

496. 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 ½ theelepel zout en de suiker toe. Doe dan de zilveruitjes en stukjes sperziebonen (2 ½ cm) erin. Kook alles gedurende 5 min. 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 pan en blijf roeren totdat een lichtgebonden 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.

497. MAKREEL OBLOK (gerookte-gegrilde makreel)

1	gerookte makreel (3 pers)	2	tomaten in plakjes
12	gehalveerde champignons	2	theelepels kerrie
	plakjes hardgekookt ei		wat selderij fijngesneden
	zout en peper		sambal oelek

Verwijder het vel en de graten. Leg de vis op een flink stuk aluminiumfolie. Bestrooi de vis met zout, peper, selderij, 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 à 20 min. Geef dit bij witte rijst of gewone bami met sambal en een groentegerecht.

498. SARDIEN/SPROT GORENG (pikant gebakken sardien/sprot)

1-2	bosjes gerookte sardien/sprot	1	handvol selderij
3	geklutste eieren	2	theelepels sambal oelek
	zout en peper		

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.

499. TJOEMI TJOEMI GORENG (gebakken inktvis)

5-6	stukjes verse inktvis	1	ui fijngesneden
1	theelepel ketoembar	2	teentjes knoflook fijngehakt
½	theelepel laos	1	geklutst ei
	zout		

Snij eerst de kop eraf met de tentakels. Trek dan de ruggengraat eruit en snij de vis in stukken van 2 à 3 cm. Ook diepvriesinktvis 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.

500. TJOEMI TJOEMI (gestoofde inktvis in pikanter saus)

5-6	verse inktvissen	2	grote uien fijngesneden
2	teentjes knoflook fijngehakt	1	stukje trassi
½	theelepel laos	1	blaadje salam
1	theelepel ketoembar	1	lombok in dunne reepjes

Ook kan diepvriesinktvis 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 zo veel 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.

501. PIENDANG KEPITTING (gekookte krab in pikante saus)

5-6	krabben laurierblad en peperkorrels		zout en kruidnagels
-----	--	--	---------------------

Voor de saus

5-7	lomboks	1	stukje trassi
8	teentjes 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 de 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.

502. GIMBAL OEDANG CROQUANT (gebakken garnalenkoekjes)

150	gram garnalen	3	eetlepels meel
10	eetlepels rijstemeel	1	theelepel ketoembar
4	rode uien	2	witte uien
1	theelepel koenjit dikke santen	½	theelepel trassi 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 krokant 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.

503. PANGEH PADANG (gestoofde vis uit Padang)

4-5	moten vis	½	theelepel koenjit
5	rode uien	2	theelepels laos
3	lomboks citraensap en zout	1	spriet sereh

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 jonge kip of grote garnalen.

504. 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 asem en zout	1	kopje dikke santen

De vismoten in een asempapje (keukenmarinade) doen. De kruiden fijnmaken en met dikke santen mengen. Dan wikkelt men elk mootje vis met een weinig van de saus in een pisangblad (aluminiumfolie) en laat ze 30 min. lang stomen of 20 à 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 in een glazen litermaat onafgedekt 1 min. op 100%. Schep het kruidenmengsel er door en verwarm het onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Roer de santen er door. Leg de vis met aan alle kanten kruidenmengsel met santen op het bakpapier en vouw alles tot een pakje. Leg de plakjes vis op een groot bord en verwarm ze 6 à 7 min. op 100%.

505. PANSIS MAKREEL (gestoomde en gebakken makreel)

1	gestoomde makreel	1	grote gesnipperde ui
3	teentjes knoflook fijnggehakt	5	djeroek poeroet blaadjes
1	spriet sereh	½	theelepel trassi
1	eetlepel sambal	1	eetlepel water
1	eetlepel ketjap manis citroensap of asemwater	2	eetlepels olie 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 djeroek 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 tevoren maken.

506. 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 snij 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.

507. 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

Snij 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.

508. 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	teentjes 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 ½ 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. Opdienen in een voorverwarmde schaal. Als garnering de parten tomaat erbij.

509. TOEMIS OEDANG 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	teentje 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 zout en 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 ½ 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.

510. MANGOET VAN RODE POON (gestoofde rode poon in saus)

2	gebakken of gepofte ponen	2	rode uien
2	witte uien	1	rode lombok
1	groene lombok	¼	blok santen
2	eetlepels olie		asem

KRUIDEN:

1	schijfje laos	¼	theelepel trassi
1	blaadje djerook 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 djerook poeroet voor ca. 10 min. . De vis moet heel blijven.

511. 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 en aluminiumfolie
2	teentjes knoflook		

KRUIDEN:

1	theelepel koenjit	2	schijfjes laos
2	kemirienoten	1	theelepel trassi

Stamp de kruiden, tempeh, lomboks, uien en knoflook fijn. Meng de garnalen, kemangi en santen er door. Maak van dit mengsel met de folie een pakje. Stoom de pakjes in een rijststomer in ca. 30 min. gaar. Pof daarna de brenkessan op houtskool of in de oven.

512. DJAGOENG OEDANG (gestoofde garnalen met maïs)

200	gram garnalen	1	blikje maïs
1-2	groene pepers	2	gesnipperde sjalotten
3	teentjes knoflook	1	uitgeperste citroen
1	eetlepel olie		zout en 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.

513. 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.

514. 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 gelatineblaadjes 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.

515. RAWON MAKASAR (gekruide garnalen met boontjes)

400	gram gepelde garnalen	2	eetlepels citroensap
3	eetlepels olie	2	grote gesnipperde uien
1	teentje knoflook uitgeperst	½	theelepel ketoembar
½	theelepel koenjit	½	theelepel javaanse suiker
1	theelepel sambal trassi	2	blaadjes salam
200	gram sperziebonen	12	voorjaarsuitjes
3	eetlepels ketjap manis		

Snij de sperziebonen en voorjaarsuitjes in stukjes van 2 ½ cm. Bestrijk 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 voorjaarsuitjes 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.

516. GOELAI PADANG I (gestoofde vis uit Padang)

4	schoongemaakte makrelen	½	theelepel zout
2	eetlepels citroensap	2	eetlepels olie
2	grote gesnipperde uien	2	theelepels sambal oelek
1	theelepel laos	2	theelepel 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 tot 15 min. heel zachtjes sudderen. Dien de vis op in het kookvocht.

517. GOELAI PADANG II (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	teentjes 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 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 da de uitgeperste knoflook toe en laat alles nog 1 min. fruiten. Laat het mengsel afkoelen en wrijf het daarna tot een gladde paste. 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 tot 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 alle 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 ¾ 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.

518. 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	teentje knoflook	1	theelepel sambal oelek
1	groene lombok	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. meefruiten. 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.

519. 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	teentjes 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	2	dl dikke santen
1	eetlepel selderij		

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 het gerecht op in een voorverwarmde schaal.

520. 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	teentjes knoflook uitgeperst
½	theelepel koenjit	2	theelepels sambal oelek
2	theelepels 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.

521. 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	theelepels 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 ½ 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.

522. PERGEDEL IKAN DAN OEDANG (fricandellen van vis en garnalen)

400	gram gefileerde wijting	1	citroen in plakjes
150	gram gepelde garnalen	1	grote gesnipperde ui
2	eetlepels olie	1	teentje knoflook uitgeperst
2	eieren		zwarte peper uit de molen
4	grote gekookte aardappelen olie voor de frituur	8	eetlepels paneermeel

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 aardappelkruim 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.

523. PERKEDEL LOMBOK (met vis gevulde spaanse peper)

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	teentje 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 er door. 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 fijnggeprakte aardappelen, het losgeroerde ei en de santen bij de vismassa. 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.

524. 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	teentjes 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 zo veel 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.

525. KARI OEDANG (garnalencurry)

400	gram gepelde garnalen		zout
1	eetlepel olie	1	eetlepel citroensap
1	eetlepel olie	1	gesnipperde ui
1	eetlepel gemberwortel	1 ½	theelepel djahé
1	theelepel koenjit	2	theelepels sambal trassi
6	gepofte kemirienoten	1	theelepel javaanse suiker
3	dl dunne santen	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.

526. PERKEDEL OEDANG BIASA (gefrituurde balletjes garnalengehakt)

250	gram gepelde garnalen	4	gekookte aardappelen
1	losgeroerd ei		zout
1	theelepel javaanse suiker		peper uit de molen
1	teentje knoflook	1	eetlepel selderij
1	eetlepel bieslook	1	eetlepel citroensap
2	eetlepels bloem gezeefd	1	losgeroerd eiwit
3	eetlepels paneermeel		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 garnalennengsel. 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.

527. PERKEDEL OEDANG MAKASAR (gestoomde balletjes garnalengehakt uit Makasar)

350	gram gepelde garnalen	150	gram gefileerde wijting
1	ei	1	eetlepel basilicum
1	mespunt sambal trassi zout	½	eetlepel citroensap peper uit de molen
1	theelepels javaanse suiker	1	eetlepel (sesam)olie
8	blaadjes salam	1	eetlepel zeezout
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. Vermeng de 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.

528. PAPRIKA DAN OEDANG I (gevulde paprika's met garnalen)

400	gram gepelde garnalen	4	kleine groene/rode paprika's
1	ei	2	theelepels maïzena
50	gram droge rijst		peper uit de molen
1	theelepels sambal badjak	1	theelepels javaanse suiker
1	theelepels ketjap asin	3	eetlepels olie
1	teentje knoflook fijngehakt		

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 natgemaakte vingers snel door elkaar. Laat het 15 min. op een plaat staan. Vul vervolgens de paprikahelften 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. PAPRIKA DAN OEDANG II (gevulde paprika's met garnalen)

400	gram gepelde garen	4	kleine groene/rode paprika's
1	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	teentje 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 min. 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. Kleed alles met natgemaakte vingers snel door elkaar. Laat het 15 min. op een plaats staan. Vul vervolgens de paprikahelften 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.

530. GARNALENKOEKJES

250	gram fijngehakte garnalen	100	gram bloem
1	stuk santen van 1 cm verkruid	2	dl water
1	gesnipperde ui	1	uitgeperst teentje 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.

531. LEKKERBEKJES MET EEN PITTIGE SAUS

3	lekkerbekjes	1	grote fijngesneden ui
1	teentje 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 warmgehouden lekkerbekjes op een schaal doen en de saus er overheen gieten. Lekker met warme witte rijst.

532. GARNALEN-SESAMPAKJES MET TAUGE (voor 2 personen)

1	eetlepel olie	1	cm fijngeraspte gemberwortel
2	fijngesnippede 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 vijfkruidenpoeder	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 ¼ van de vulling. Bestrijk de randen van het deeg met water, vouw de uiteinden naar elkaar toe en druk de pakjes goed aan. Leg de plakjes op 2 borden en verdeel de taugé erover. Roer het vijfkruidenpoeder door de resterende sojasaus en schenk dit over de taugé. Dek de bordjes af met plastic folie en zet ze 4-5 min. in de magnetron tot de pakjes stevig aanvoelen. Dien ze direct op.

533. PIKANTE GARNALENVLINDERS (voor 1 persoon) *

8	ongepelde Chinese garnalen	15	gram boter in stukjes
1	teentje knoflook uitgeperst		sap van ½ limoen
1	cm fijngehakte gemberwortel	½	thee­lepel djinten
½	thee­lepel kardemonpoeder	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 de 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 2-3 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.