



# SELAMAT MAKAN

Lekker  
Indonesisch  
koken  
Deel 2

## **INHOUDSOPGAVE**

KIPGERECHTEN .....	161
EENDGERECHTEN .....	183
EIERGERECHTEN.....	185
TAHOE EN TEMPEHGERECHTEN.....	193
ATJARS.....	202
SALADES EN ANDERE GROENTEGERECHTEN .....	210
SAUZEN EN MARINADES.....	230
VOOR- EN NAGERECHTEN.....	237
CHINESE GERECHTEN.....	253
JAPANSE GERECHTEN.....	280
SURINAAMSE EN ANTILIAANSE GERECHTEN .....	288

## KIPGERECHTEN

### 534. AJAM ASEM GAREM KERING (mals gebraden kip)

1 jonge kip ca. 1000 gram tamarinde

Maak van de tamarinde en wat zout een nat mengsel. Snij de kip in stukken en wrijf de stukken met het mengsel in. Laat ze daarna nog 1 uur in het mengsel liggen. Braad de stukken kip dan in olie gaar en droog.

### 535. OPOR AJAM I (kip in gekruide saus)

1	kip ca. 1000 gram	2	grote uien fijngesneden
2	teentjes knoflook fijngenhakt	1	theelepel ketoembar
1	stukje trassi	6	kemiries fijngestampt
1	eetlepel bruine basterdsuiker	1	theelepel laos
1	spriet sereh	2	blaadjes salam
2	blaadjes djeroek poeroet	1	kopje melk
	zout		

Snij de kip eerst in kleine stukken. Kook ze dan in half water gaar. Fruit dan in wat olie de uien, knoflook, trassi, ketoembar, kemiries, suiker en de laos. Voeg dan de salam, djeroek poeroet, sereh en de melk toe. De stukken kip erin leggen en langzaam gaarkoken totdat de massa goed ingedikt is.

### 536. OPOR AJAM II (kip in gekruide kokossaus)

1	kg kipfilets	3	teentjes knoflook fijngenhakt
1	theelepel zout	1	theelepel zwarte peper
½	eetlepel djahé	3	kemiries fijngenhakt
3	theelepels ketoembar	1	theelepel djinten
½	theelepel laos	2	uien fijngesneden
1	kopje santen	2	blaadjes salam
1	eetlepel citroensap	1	stukje citroenschil

Vermeng de knoflook, zout, peper, djahé, kemiries, ketoembar, djinten en de laos door elkaar. Schep de kip erdoor. Verhit wat olie en fruit de uien. Schep de uien eruit en voeg nog wat olie toe. Smoor hierin het kipmengsel en roer er dan de santen, salam en de citroenschil door. Ook de uien gaan er weer bij. Laat alles met de deksel op de pan 30 min. zachtjes doorkoken. Voeg tot slot het citroensap en wat zout toe.

### 537. OPOR AJAM III (kip in gekruide kokossaus)

1	kip van 1000 gram	4	rode uien
2	teentjes knoflook	1	theelepel suiker
4	cm sereh	½	blokje santen
1	blaadje djeroek poeroet		asem en zout

KRUIDEN:

1	theelepel ketoembar	½	theelepel trassi
4	kemirienoten	2	theelepel laos

Maak de kip schoon. Snij de uien en knoflook fijn en stamp alle kruiden fijn. Kook de kip met alle ingrediënten in ruim water gaar. Laat het gerecht niet droog koken. Met dezelfde kruiden kan men opor van eend maken. De kooktijd is dan wat langer, waardoor wat vaker wat water toegevoegd moet worden.

### 538. OPOR AJAM IV (kip in gekruide kokossaus)

1	vette kip	5	uien gesnipperd
2	teentjes knoflook fijngehakt	½	theelepel ketoembar
½	theelepel trassi	4	kemiries
1	theelepel laos	½	theelepel suiker
1	spriet sereh	1	kopje santen
	asem en zout		

De kip wordt schoongemaakt en in haar geheel met de fijngemaakte kruiden en santen zacht gekookt. Voor de smaak kan men er een blaadje djeroek poeroet bij doen. Dit gerecht mag niet al te droog zijn.

### 539. OPOR AJAM V (kip in gekruide kokossaus)

1	kip	4	sjalotten
2	teentjes knoflook	4	kemiries
1½	theelepel ketoembar	1	theelepel trassie
1	stengel sereh	½	theelepel laos
2	salamblaadjes	1	theelepel asem
1	theelepel Javaanse suiker	4	djeroek poeroetblaadjes
½	blok santen	2	bouillonblokjes of zout

Snij de kip in stukken. Pel de sjalotten en de knoflook en snij ze fijn. Wrijf ze met de kemiries, ketoembar en trassi fijn en smeer de stukken kip hiermee in. Kook de stukken in een pan met ruim water. De stukken kip moten 1 cm onder water staan op een niet te hoog vuur. Voeg, zodra het water kookt, de sereh, laos, salam, asem, Javaanse suiker en djeroek poeroet toe. Laat na 10 min. de santen er in smelten en doe de bouillonblokjes of zout erbij. Houd de pan half open zodra de santen gesmolten is. Roer telkens en voeg zondig heet water toe want het gerecht mag niet te droog zijn. Bereid het gerecht een paar dagen eerder voordat men aan tafel gaat. Hoe langer de kruiden kunnen intrekken, des te lekkerder zal het worden. Opor ajam kan 2-3 dagen op een koele plaats of in de koelkast bewaard worden. Warm het eens per dag op onder toevoeging van wat heet water op een laag vuur.

### 540. AJAM BOEMBOE BALI (gekruide kip uit Bali) \*

1	kip van 1000 à 1200 gram	6	eetlepels olie
½	blikje tomatenpuree		

#### KRUIDEN:

3	eetlepels gesnipperde uien	2	teentjes gesnipperde knoflook
2	theelepels sambal	1	theelepel trassi
2	theelepels djahé	1	spriet sereh
	zout		

Snij de kip in stukken en wrijf ze in met zout. Maak de olie heet en bak de kip goudbruin. Wrijf uien, knoflook, sambal, trassi en djahé tot een brij en laat die meebakken tot de uien geel zijn. Voeg de tomatenpuree toe. De sereh en een scheut water en laat de kip in deze saus gaar stoven.

#### Magnetron:

Verwarm in een wijde schaal de helft van de olie onafgedekt 1 à 1½ min. op 100%. Schep de kruidenbrij erdoor met de tomatenpuree en verwarm alles onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Leg de stukken kip (zonder zout) erop, voeg de sereh en een scheutje water toe en verwarm het gerecht afgedekt 18 à 22 min. op 70%.

#### 541. AJAM BOEMBOE IDJOE (groene kip uit Padang) \*

1	kip van 1000 à 1200 gram	1	eetlepel olie
¼	liter water	5	eetlepels gesnipperde uien
5	gepofte kemiries	5	ontpitte en fijngesneden groene lomboks
1	theelepels laos	1	theelepels djahé
½	theelepels koenjit	1	spriet sereh
	zout		

Snij de kip in grove stukken. Wrijf uien, lomboks, kemiries, laos, djahé, koenjit en zout samen tot een brij en fruit dit in olie tot de uien geel zijn. Voeg er dan het water, sereh en stukken kip bij. Kook alles tot de kip gaar is en de bouillon tot de helft ingedampt is.

#### Magnetron:

Verwarm in een magnetronschaal van 2 liter 2 eetlepels olie onafgedekt 1 min. op 100%. Roer er de kruidenbrij door en verwarm alles onafgedekt 3 à 4 min. op 100%. Leg de kip erop en voeg 1½ dl water toe. Maak de kip afgedekt in 20 à 22 min. gaar op 70%.

#### 542. AJAM BOEMBOE ROEDJAK I (kip in gekruide tomatensaus)

1	kip in kleine stukken	3	grote uien fijngesneden
1	stukje trassi	1	teentje knoflook fijngehakt
1	spriet sereh	1	theelepels ketoembar
1	eetlepel sambal	1	blikje tomatenpuree
1	kopje melk	1	kopje water

Wrijf de stukken kip in met zout, peper en nootmuskaat, Laat dit intrekken. Fruit dan in wat olie de trassi, uien, knoflook, sereh, ketoembar en de sambal. Zijn de uien bruin, dan de kip erbij en in het mengsel bruin laten worden. Voeg dan een kopje melk en water toe. Daarna de tomatenpuree of 3 fijngesneden tomaten erbij. Alles goed doorroeren en op een klein vuur nog 30 min. laten sudderen.

#### 543. AJAM BOEMBOE ROEDJAK II (kip in gekruide tomatensaus)

600	gram kippenpoten	25	gram boter/margarine
1	kleine ui	1	teentje knoflook
1	pakje laos	2	theelepels sambal oelek
1	blaadje salam	1	blaadje djerok poeroet
3	gepelde tomaten	½	blokje trassi van 1 cm
½	eetlepel asem	1/8	schijf Javaanse suiker

In een grote braadpan de boter verhitten en de kippenpoten ± 10 min. rondom goudbruin bakken. Intussen ui, knoflook en laos fijnmalen in een keukenmachine. Kip uit de pan scheppen en bakvet in een kommetje gieten. Van dit bakvet 2 eetlepels opnieuw in de braadpan verhitten en hieraan het uimengsel, sambal, salam, djerok poeroet en tomaten toevoegen. Goed door elkaar scheppen. Zonder deksel ± 15 min. laten stoven tot vocht verdampt is. Intussen vel van de kip verwijderen en de poten in tweeën snijden. Door het ui en tomaatmengsel roeren: 1 dl warm water, trassi, asem en suiker. Kip erin leggen en aan de kook brengen. Met deksel op de pan nog ± 45 min. zachtjes stoven. Op smaak brengen met zout. Voor het opdienen de blaadjes verwijderen.

#### 544. AJAM BOEMBOE ROEDJAK III (kip in gekruide saus)

1	grote kip in 4 stukken	4	eetlepels olie
1	gesnipperde ui	3	uitgeperste teentjes knoflook
2	theelepels sambal oelek	3	geraspte kemirienoten
1	theelepels trassi	½	theelepels laos
½	dl water	2	theelepels bruine basterdsuiker
1	stukje santen van 2 cm		zout

Verhit de olie en bak de stukken kip rondom mooi bruin. Wrijf de ui, knoflook, sambal, kemirie, trassi, laos en wat zout fijn in een vijzel. Voeg het kruidenmengsel, water, suiker en santen aan de stukken kip toe. Breng alles aan de kook. Draai het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat de stukken kip in ca. 45 min. Zachtjes sudderen onder af en toe bedruipen met de saus tot de saus vrij dik geworden is.

#### 545. AJAM BESENGEK (kip in pikant gekruide saus)

1	grote kip in 4 stukken	4	eetlepels olie
1	gesnipperde ui	2	uitgeperste teentjes knoflook
1	eetlepel sambal	1	theelepel trassi
4	geraspte kemirienoten	1	theelepel djinten
2	theelepels ketoembar	1	theelepel laos
2½	dl water	1	eetlepel Javaanse suiker
2	eetlepels citroensap	1	stukje santen van 2 cm
	zout		

Verhit de olie en bak de stukken rondom mooi bruin. Wrijf de ui, knoflook, sambal, kemirie, djinten, ketoembar, laos en wat zout fijn in een vijzel. . Voeg het kruidenmengsel, water, suiker en santen aan de stukken kip toe. Roer alles goed dooreen en breng het aan de kook. Draai het vuur laag, leg een deksel op de pan en laat de stukken kip ca. 45 min. Zachtjes sudderen tot ze gaar zijn. Roer het citroensap vlak voor het opdienen door het stoofvocht.

#### 546. AJAM BOEMBOE BESENGEK PEDIS (kip in pikant gekruide saus)

750	gram kip in stukken	1	blaadje djerok poeroet
1	spriet sereh	1	eetlepel asemwater
2	dl water	¼	blok santen
3	eetlepels olie		zout
KRUIDEN:			
1	theelepel ketoembar	½	theelepel djinten
2	rode uien	2	witte uien
1	theelepel koenjit	1	theelepel trassi
4	rode lomboks		

Maak de kruiden fijn en fruit ze in de olie. Doe de kip, djerok poeroet, sereh, asemwater, santen en het water erbij en kook de kip gaar. Dit gerecht mag niet te droog gekookt worden.

#### 547. SEMOER AJAM I (smoor van kip in gekruide saus)

1	grote kip in 4 stukken	4	eetlepels olie
2	gesnipperde uien	2½	dl water
3	eetlepels ketjap manis	1	theelepel djahé
3	kruidnagels	5	geplette zwarte peperkorrels
1	theelepel nootmuskaat		zout

Verhit de olie en bak de stukken rondom mooi bruin, Voeg de ui toe en bak deze 2 min. Mee. Voeg het water, ketjap, djahé, kruidnagels, peperkorrels, nootmuskaat en wat zout toe. Breng alles aan de kook. Draai het vuur laag. Leg een deksel op de pan en laat de stukken kip ca. 45 min. Zachtjes sudderen tot ze gaar zijn.

#### 548. SEMOER AJAM II (smoor van kip in gekruide saus) \*

1	kleine kip van 800 gram	2	eetlepels boter
3	eetlepels gesnipperde uien	1	teentje gesnipperde knoflook
1	eetlepel ketjap manis peper en zout		stuk asem (ter grootte als een walnoot) citroensap

Snij de kip in 4 stukken, wrijf ze in met een papje van asem, zout en peper vermengd met 1 à 2 eetlepels water. Laat ze minstens 1 uur marineren. Verhit de boter tot deze bruin kleurt, bak hierin de stukken kip aan alle kanten goudbruin. Bak de uien en knoflook mee tot ze geel worden. Maak de saus af met een beetje water, ketjap en citroensap en stoof de kip tot het vlees gaar is.

##### **Magnetron:**

Marineer de kip zoals beschreven. Smelt de boter in een magnetronschaal van tenminste 1½ liter onafgedekt 1 min. Op 100%. Schep er de uien en knoflook door en fruit het mengsel onafgedekt 2 à 3 min. Op 100%. Roer er dan de ketjap en citroensap door en leg de kip erop. Maak de kip afgedekt in 18 à 20 min. Op 70% gaar.

#### 549. SEMOER AJAM III (smoor van kip in gekruide saus) \*

1	kleine kip van 800 gram	2	eetlepels boter
3	eetlepels gesnipperde uien	1	teentje gesnipperde knoflook
1	eetlepel ketjap manis zout		stuk asem (ter grootte als een walnoot) sap van ½ citroen
1	theelepels laos	1	ontpitte lombok in ringetjes
1	theelepels djahé		

Snij de kip in 4 stukken, wrijf ze in met een papje van asem vermengd met 1 à 2 eetlepels water. Laat ze minstens 1 uur marineren. Droog ze af. Verhit de boter tot deze bruin kleurt, bak hierin de stukken kip aan alle kanten goudbruin. Bak de uien en knoflook de laatste minuten mee tot ze geel worden. Maak de saus af met een beetje water, ketjap en het citroensap. Voeg laos, djahé en lombok toe en stoof alles tot de kip gaar is.

##### **Magnetron:**

Marineer de kip zoals beschreven. Smelt de boter in een magnetronschaal van tenminste 1½ liter onafgedekt 1½ à 2 min. Op 100%. Schep er de uien, knoflook, ketjap, laos, djahé en lombok door en fruit het mengsel onafgedekt 2 à 3 min. Op 100%. Leg de kip erop en maak de kip afgedekt in 18 à 20 min. Op 70% gaar.

#### 550. SEMOER AJAM IV (smoor van kip in gekruide saus uit Java) \*

1	kip van 1000 à 1200 gram	4	eetlepel boter
5	eetlepels gesnipperde uien	3	teentjes gesnipperde knoflook
3	eetlepels ketjap manis peper en zout		nootmuskaat
		2	middelgrote tomaten

Snij de kip in grove stukken, wrijf ze in met zout en peper en nootmuskaat. Laat de kruiden enige tijd intrekken. Maak de boter bruin, bak hierin de stukken kip aan alle kanten goudbruin. Bak dan de uien en knoflook mee. Snij de tomaat in plakken en bak ze ook mee. Maak de saus af met een beetje water en ketjap.

##### **Magnetron:**

Snij de kip in grove stukken, wrijf ze in met zout en peper en nootmuskaat. Smelt de boter in een magnetronschaal van tenminste 1½ liter onafgedekt 1 min. Op 100%. Schep er de uien, knoflook en plakken tomaat door en fruit het mengsel onafgedekt 2 à 3 min. Op 100%. Roer en dan de ketjap door en leg de kip erop. Maak de kip afgedekt in 20 à 22 min. Op 70% gaar.

### 551. SEMOER AJAM DJAWA (smoor van kip in gekruide saus uit Java)

1	kip in stukken	2	uien fijngesneden
2	teentjes knoflook fijn	1	theelepel sambal oelek
1	theelepel laos	3	eetlepels ketjap manis
1	theelepel nootmuskaat		zout en peper

Bak de stukken kip in olie bruin. Maak van alle ingrediënten een mengsel. Is de kip bruin, doe dan het mengsel erbij. Nog een kopje water toevoegen en ca. 45 min. Laten sudderen.

### 552. SEMOER AJAM SILIWANGI (smoor van kip in gekruide saus uit Siliwangi)

1	kip ± 1200 gram	1	grote ui fijngesneden
1	teentje knoflook fijngehakt	1	theelepel djahé
½	theelepel foelie	½	theelepel peper
1	scheutje azijn		wat bloem

Kook de in stukken gesneden kip in water met azijn halfgaar. Haal de stukken eruit en laat ze uitlekken. Bewaar de bouillon en doe daar de kruiden in. Bak de stukken kip in wat olie bruin en smoor ze dan nog ca. 30 min. In de bouillon. Eventueel met wat bloem binden.

### 553. SEMOER AJAM PASAR POETIH (smoor van kip in gekruide saus)

1	kip ± 1200 gram	3	theelepels ketoembar
1½	theelepel djinten	1	theelepel fijne kruidnagel
½	theelepel peper	½	theelepel zout
1	stukje trassi	1	stukje foelie
2	dl santen	1	blaadje salam

Snij de kip in stukken en kook ze in water halfgaar. Laat ze uitlekken. Vermeng de verkregen bouillon met de kruiden. Bak de stukken bruin en doe ze dan weer terug in het bouillonmengsel. Laat alles ca. 30 min. smoren.

### 554. AJAM KERRIE (kip in gekruide kerriesaus)

1	kip van 1000 gram	2	grote uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijngehakt	2	laurierblaadjes
2	eetlepels kerrie zout, peper	50	gram margarine

Trek een halve liter bouillon van de kip met de ui, peterselie, zout, peper en laurier (niet alle ui gebruiken). Is de kip gaar, de pan van het vuur. Haal de kip eruit en pluk ze in kleine stukjes vlees en leg het apart op een schaal. Zeef vervolgens de bouillon en houd die bij de hand. Fruit in wat margarine de knoflook, de overgebleven ui en de kerrie totdat de uien bruin zijn. Voeg dan de bloem toe en roer er de bouillon doorheen. Laat dit op een klein vuur een dikke saus worden. Daarna kan de uitgeplozen kip erbij. Dien op bij witte rijst.

### 555. AJAM KERRIE GAROEDA (kip in gekruide kerrie-kokossaus)

1	kip ± 1200 gram	2	theelepels ketoembar
1	theelepel djinten	2	eetlepels kerrie
1	liter santen	1	spriet sereh
1	grote ui fijngesneden	2	teentjes knoflook fijngehakt

Fruit in wat olie de knoflook, uien en de kruiden met wat zout. Giet er af en toe wat santen bij totdat de santen geheel met de kruiden is vermengd. Doe er dan de stukken kip bij en laat deze goed gaar en mals worden. Op een niet al te hoog vuur duurt dit nog 30 tot 45 minuten.



### 556. AJAM TJAMPOER (kip in gekruide saus met groenten)

1	kip ± 1000 gram	2	grote uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijnggehakt	3	eetlepels ketjap manis
1	eetlepel bruine basterdsuiker	100	gram champignons
1	lombok fijngesneden	1	theelepels djahe
2	bamboescheuten in plakje		zout en peper

Trek van de kip met wat zout en peper 1 liter bouillon. Is de kip gaar, haal hem eruit en pluk het vlees van het bot. Fruit dan in wat olie de knoflook, uien, lombok en de stukjes vlees totdat deze goed bruin zijn. Giet er een halve liter bouillon bij plus de fijngesneden champignons, bamboescheuten, suiker en de ketjap. Laat alles nog ca. 10 min. stoven.

### 557. AJAM KOENING (kip in gekruide saus)

1	kip ± 1200 gram	2	grote uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijnggehakt	5	kemiries fijngestampt
2	theelepels ketoembar	2	theelepels koenjit
2	theelepels laos	½	eetlepel bruine suiker
1	stukje trassi	1	kopje santen
½	liter bouillon		zout en peper

Wrijf de in stukken gesneden kip in met zout en peper. Bak ze daarna in olie knappend bruin, laat ze uitlekken. Fruit in wat olie de uien, knoflook en de trassi. Maak af met de kruiden, het kopje santen en een ½ liter bouillon. Laat hierin de kip zachtjes gaarkoken tot de saus is ingedikt. De suiker als laatste.

### 558. AJAM BAWANG (kip in gekruide saus met uien)

1	kip ± 1200 gram	4	grote uien grof gesneden
4	teentjes knoflook fijnggehakt	1	theelepels djahe
2	rode lomboks fijngesneden	1½	theelepels laos
1	eetlepel azijn	2	eetlepels ketjap manis
1	kopje water		zout en peper

Braad de in stukken gesneden kip in wat olie knappend bruin en voeg de rest van de ingrediënten erbij. Laat alles met het deksel erop goed gaar smoren. De kip moet echter niet te gaar worden. Eet dit bij witte rijst.

### 559. AJAM LAKSA DARI BANDOENG (kip in gekruide saus uit Bandoeng)

1	kip	2	grote uien fijngesneden
2	eetlepels ketjap manis	100	gram fijne vermicelli
	zout en peper		

Kook de in niet te grote stukken gesneden kip in 1 liter water gaar met wat zout en peper, de uien en de ketjap. De gare kip wordt eruit gehaald en in de bouillon kookt men de geweekte vermicelli even op. Schik de stukken kip op een vleeschotel en giet er de saus van de bouillon en vermicelli overheen.

### 560. AJAM KETJAP I (kip in kruidige ketjap saus)

1	kip in stukken	4	eetlepels ketjap manis
1	grote ui fijngesneden		zout
1	eetlepel citroensap	½	theelepels nootmuskaat
½	theelepels peper	2 ½	dl water

Kook de kip met wat zout en het water in 20 min. half gaar. Meng de kruiden door elkaar en doe ze met de ketjap, ui en citroensap bij de halfgare kip. Laat dit nog ca. 30 min. op een zacht vuur doorkoken tot de stukken kip gaar zijn en het kookvocht praktisch verdampd is.

### 561. AJAM KETJAP II (kip in een kruidige ketjapsaus) \*

1	kip van ca. 800 gram	6	eetlepels olie
2	eetlepels azijn	3	eetlepels gesnipperde uien
1	theelepel peper	½	theelepel nootmuskaat
3	kruidnagels	2	eetlepels ketjap manis

Snij de kip in 4 stukken en wrijf ze in met zout, peper en nootmuskaat. Bak ze in de olie goudbruin, bak de laatste minuten de uien mee tot ze geelbruin zijn. Voeg dan een scheut water toe en maak de saus af met de ketjap en azijn. Stoof de kruidnagels ook mee.

#### Magnetron:

Snij de kip in 4 stukken, wrijf ze in met zout en peper en nootmuskaat. Verwarm de olie in een magnetronschaal van tenminste 1½ liter onafgedekt 1½ à 2 min. op 100%. Schep er de uien door en fruit het mengsel onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Roer er dan de ketjap, azijn en kruidnagels door en leg de kip erop. Maak de kip afgedekt in 18 à 20 min. op 70% gaar.

### 562. AJAM GOERENG TAUGÉ (gekruide kip met taugé)

400	gram kipfilet in reepjes	2	eetlepels olie
2	gesnipperde bosuitjes	1	teentje knoflook uitgeperst
½	theelepel djahé	2	theelepels sambal oelek
4	eetlepels ketjap manis		taugé

Verhit de olie in een wok of wadjan. Voeg het vlees toe en laat alles onder voortdurend roeren ca. 3 min. bakken. Schuif het vlees naar een zijde van de wok en fruit de uisnippers. Schep de knoflook en djahé erdoor en voeg de sambal toe. Roer daarna de ketjap en taugé (hoeveelheid naar eigen smaak) erdoor. Breng de saus aan de kook en schep dan het vlees erdoor en laat het nog even koken. Direct serveren. Lekker met rijst en kroepoek.

### 563. AJAM PENGEH (gekruide kip op z'n Bantams) \*

1	kg kippenborst	1/6	blok santen
2	eetlepels olie		water

#### KRUIDEN:

10	eetlepels gesnipperde uien	3	teentjes gesnipperde knoflook
2	theelepels sambal oelek	8	kemiries
1	theelepel laos	1	theelepel djahé
1	theelepel koenjit	2	salamblaadjes
1	theelepel basilicum		sap van 1 citroen
	zout		

Wrijf de helft van de uien fijn met alle knoflook, sambal, kemiries, laos, koenjit en djahé. Roer de andere helft van de uien hier doorheen en bak dat alles even op in de olie tot de uien geel zijn. Zet de kip op met kokend water en zout; kook de stukken kip half gaar, haal het vlees van het bot en snij het in dobbelstenen. Zet 2½ dl van de bouillon op met de santen en de kruiden en voeg er, als het kookt, de stukjes kip toe. Kook de massa tot het kippenvlees gaar is en de saus ingedikt. Roer er dan het citroensap door en een theelepel basilicum.

#### Magnetron:

De hoeveelheid halveren en het water vervangen door 2½ dl kippenbouillon. Verwarm in een magnetronschaal van 2 liter de olie onafgedekt 1 min. op 100%. Roer er de kruidenbrij door en fruit alles onafgedekt 3 à 4 min. op 100%. Maak de kip afgedekt in 7 à 8 min. gaar op 70%. Breng de bouillon met de santen en kruiden in een wijde schaal onafgedekt in 3 à 4 min. op 100% aan de kook. Roer de blokjes kippenvlees door de bouillon. Verwarm alles nog onafgedekt 6 à 7 min. op 30%.

#### 564. AJAM GOELAI (gekruid kip in een pittige saus) \*

1	kip van 1000 à 1200 gram	¼	blok santen
	olie	¼	liter water

##### KRUIDEN:

5	eetlepels gesnipperde uien	3	teentjes gesnipperde knoflook
2	theelepels ketoembar	5	kemiries
2	theelepels laos	2	theelepels Javaanse suiker
2	theelepels koenjit	2	salamblaadjes
	peper en zout		

Snij de kip in grove stukken. Wrijf uien fijn met knoflook, kemiries, laos, koenjit, ketoembar, suiker, peper en zout. Bak dat alles even op in de olie tot de uien geel zijn. Zet de kip op met water en zout en voeg kruidenmengsel en salam toe. Laat dit zachtjes koken tot de kip half gaar is. Doe er nu de santen bij en laat alles doorstoven tot de kip gaar is.

##### Magnetron:

Het water vervangen door 1½ dl kippenbouillon. Verwarm in een magnetronschaal van 2 liter de olie onafgedekt 1 min. op 100%. Roer er de kruidenbrij door en fruit alles onafgedekt 3 à 4 min. op 100%. Leg de kip erop en verwarm alle afgedekt in 10 à 12 min. op 70%. Voeg de bouillon met de santen en salam toe en bereid de kip afgedekt nog 10 à 12 min. op 70%.

#### 565. AJAM GORENG BROPOL (kip gebakken in gekruid saus)

1	kip in grote stukken	1	theelepel laos
3	blaadjes salam	3	kopjes dikke santen
2	grote uien in ringen	3	teentjes knoflook fijngehakt
3	rode lomboks in ringetjes	½	komkommer in schijfjes
	zout		

Vermeng de santen met de ui, knoflook, laos, salam en wat zout. Leg de stukken kip in een pan en overgiet deze met de vermengde santen. Breng dit op een matig vuur aan de kook. Roer af en toe goed door en zet het vuur laag totdat het vocht verdampt is. Haal de pan dan van het vuur. Verhit een kopje olie en bak de stukken kip knappend bruin. Haal dan de stukken kip eruit en laat ze uitlekken. Leg ze op een schaal en drapeer met lombok en komkommer. Bij witte rijst serveren en de kip zo warm mogelijk opdienen.

#### 566. AJAM SANTEN (kip in pikant gekruid kokossaus)

1	kip ± 1200 gram	½	liter dikke santen
2	eetlepels asem sap	2	theelepels basilicum
2	grote uien fijngesneden	2	teentjes knoflook fijngehakt
3	rode lomboks fijngesneden	1	theelepel djahé
5	kemiries fijngestampt		zout en peper

Kip kruiden en in zijn geheel grillen. Pluk hem dan in grote stukken en leg deze op een schaal. Vermeng de santen met de uien, knoflook, lombok, djahé, kemirie, zout en peper naar smaak. Breng dit aan de kook en verder op een klein vuur gaar laten sudderen. Voeg dan het asem sap toe. Giet de saus dan over de kip en bestrooi dit alles met basilicum. Serveer bij witte rijst met sambal.

#### 567. AJAM PENIKI (kip in pikant gekruid saus)

1	kip van 1000 gram	2	grote uien fijngesneden
2	teentjes knoflook fijngehakt	1	stukje trassi
4	rode lomboks heel fijngesneden	5	kemiries fijngesneden
1	theelepel djahé	2	blaadjes salam
½	kopje dikke santen	2	eetlepels asem
1	spriet sereh	¾	kopje heet water

Uien en knoflook heel fijn snijden. Fruit in wat olie (1 kopje) de trassi, knoflook, ui, lombok, kemirie, djahé, sereh en salam. Als de uien bruin zijn dan de stukjes kip erbij met wat zout en 5 min. laten meebakken. Dan het kopje heet water erbij en weer 5 min. laten stoven. Temper het vuur en giet de santen erbij. Laat even koken tot de saus dik is. Als laatste asem toevoegen en doorroeren. Geef er witte rijst en een groentegerecht bij.

### 568. AJAM OOH (kip in gekruide zoetzure saus)

1	kip in kleine stukjes	1	grote ui fijngesneden
2	teentjes knoflook fijnggehakt	1	eetlepel azijn
½	eetlepel bruine basterdsuiker	1	thee­lepel djahé
1	eetlepel ketjap asin	1	stukje trassi
	zout en peper		

Fruit in wat olie de trassi, ui en knoflook. Zijn de uien wat bruin, dan de kip erbij en goed doorbakken. Meng 2 kopjes warm water met de djahé, ketjap en de suiker. Voeg dat bij de kip. Maak af met wat zout en peper en laat alles ca. 45 min. stoven. Serveer bij witte rijst met een groentegerecht.

### 569. AJAM PANGANG I (gekruide kip, in de oven geroosterd)

1	kip van 850 gram	4	theelepels uienpoeder
1	thee­lepel knoflookpoeder	2	theelepels sambal oelek
3	eetlepels ketjap manis		citroensap en zout
	boter of margarine		

Snij de kip overlans door en wrijf de delen in met de kruiden, nadat die met ketjap en citroensap zijn vermengd. Leg de kip in een beboterde braadslee en laat haar in de oven in ca. 45 min. goudbruin worden. Af en toe de kip begieten met de saus om uitdrogen te voorkomen. Is de saus niet voldoende, dan wat extra saus maken van boter met ketjap en citroensap. Serveer de kip met atjar tjampoer.

### 570. AJAM PANGANG II (gekruide kip, in de oven geroosterd)

Een kip op de rug opensnijden, in tweeën snijden, met de platte kant van een hakmes kloppen. Dan met zout en peper bestrooien. Haal dan de kip eerst door een geklopt ei en door de beschuutkruim. Leg de gepaneerde stukken kip in een pan, doe er gesmolten boter over en zet de kip in een niet te hete oven. Nu en dan de kip bedruipen tot ze bruin en gaar is. Kip op een schotel en wat ketjap erover.

### 571. AJAM PANGANG III (geroosterde kip in gekruide saus)

1	kip van ca. 1 kg in 4 stukken	1	gesnipperde ui
2	uitgeperste teentjes knoflook	1	thee­lepel sambal oelek
3	eetlepels olie	2	eetlepels gehakte peterselie
	peper en zout		

Meng in een kom de ui met knoflook, peterselie en wat zout en peper. Bestrijk de kip rondom met dit mengsel. Leg de stukken kip in een ovenvaste schaal en bestrijk ze met wat olie. Bak de stukken kip onder regelmatig bestrijken met olie en het bakvocht ca. 45 min. in een op 200 C voorverwarmde oven tot ze gaar en mooi bruin is.

### 572. AJAM PANGANG BOEMBOE KETJAP (geroosterde kip in gekruide saus)

1	jonge kip	3	teentjes knoflook fijnggehakt
4	rode uien fijngesneden	4	lomboks rawit
2	eetlepels ketjap		zout en citroensap

De kip opensnijden en schoonmaken. De kip met de kruiden in olie fruiten. Voeg hierbij wat water, citroensap, suiker en ketjap en laat de kip zacht koken. Als de saus bijna opdroogt, neemt mende kip eruit en roostert haar op een klein vuurtje. Leg nu de kip op een platte schaal en giet de saus erover heen.

### 573. AJAM PANGANG BOEMBOE BESENGEK (geroosterde kip in gekruide saus)

1	jonge kip	3	kemiries
5	uien fijngesneden	½	lombok fijngesneden
½	theelepel trassi	¼	theelepel ketoembar
½	theelepel koenjit	1	theelepel laos
½	eetlepel suiker	1	spriet sereh
1	kopje santen		asem en zout

De kip schoonmaken en opensnijden. Fruit de kruiden, op de sereh na, in wat olie lichtbruin. Voeg hierbij de santen, sereh en kip en laat alle tezamen koken. Als de kip zacht geworden is en de olie eruit komt, roostert men de kip heel voorzichtig. Leg de kip op een platte schaal en giet de saus erover heen.

### 574. AJAM PANGANG BOEMBOE PADANG (geroosterde kip in gekruide saus uit Padang)

1	jonge kip	1	theelepel ketoembar
½	theelepel koenjit	½	theelepel laos
1	spriet sereh	4	rode lomboks
4	rode uien	2	witte uien
1	kopje santen		asem en zout

De kip openspalken. De kruiden, behalve de sereh, fijnmaken. Nu de kip zachtjes koken in de kruiden en santen, daarna de kip roosteren.

### 575. AJAM PANGANG PEDIS (pikant geroosterde kip)

1	kip	2	uien fijngesneden
2	eetlepels sambal	1	teentje knoflook fijngehakt
½	eetlepel ketjap manis	2	eetlepels citroensap
	zout		

De uien en knoflook moeten heel fijn zijn (vleesmolen). Meng dit papje van uien en knoflook met de sambal, ketjap, citroensap en wat zout. De kip of stukken kip met dit mengsel goed inwrijven en minstens een uur laten staan. Daarna in de oven of aan het spit gaar roosteren. Om uitdrogen te voorkomen kan men wat olie bij de kruiden doen waarmee de kip bedropen wordt.

### 576. AJAM SETAN I (kip in zeer pikant gekruide saus)

1	kip van 850 gram	½	liter water
2	gesnipperde uien	1	theelepel knoflookpoeder
5	eetlepels sambal oelek	8	gemalen kemirienoten
2	theelepels laos		azijn

Snij de kip in grote stukken en kook die half gaar, in water met zout. Fruit de uien met de kruiden in wat olie en voeg die, samen met enkele druppels azijn, bij de kip. Laat de kip nu zachtjes sudderen tot hij gaar is. Neem de kip uit de pan en laat de saus indikken.

### 577. AJAM SETAN II (kip in zeer pikant gekruide saus)

1	kip van ca. 1 kg in 4 stukken	1	gesnipperde ui
2	uitgeperste teentjes knoflook	1	eetlepel sambal
2	eetlepels olie	2½	dl water
4	eetlepels ketjap manis	1	eetlepel bruine basterdsuiker
	zout		

Wrijf de ui, knoflook met de sambal met wat zout fijn in een vijzel. Verhit de olie en fruit hierin het uienmengsel 3 min. Voeg het water, ketjap en suiker toe. Laat de vloeistof 3 min. flink doorkoken. Voeg de stukken kip toe, draai het vuur laag en leg een deksel op de pan. Laat alles ca. 45 min. zachtjes sudderen tot de stukken kip gaar zijn. Haal de stukken kip uit de pan en leg ze op een ovenvaste schaal. Grilleer de stukken gare kip onder de voorverwarmde grill tot ze mooi bruin zijn. Schenk het stovocht over de kip en serveer het gerecht daarna onmiddellijk.

### 578. AJAM SETAN III (duivelse kip) \*

1	kip van 800 gram	3	eetlepels gesnipperde uien
2	teentjes knoflook gesnipperd	1	eetlepel mosterd
1	theelepel sambal oelek	1	eetlepel ketjap
	sap van ½ citroen		zout

Snij de kip in stukken en wrijf ze in met zout en mosterd en laat deze marinade minstens 1 uur intrekken. Braad de kip in olie. Wrijf uien, knoflook en sambal met elkaar tot een brij. Voeg die aan de olie toe en laat de uien geel worden. Maak het gerecht af met een scheut water, ketjap en citroensap en stook de kip hierin gaar.

#### Magnetron:

Wrijf de stukken kip in met zout en mosterd. Verwarm in een magnetronschaal van 2 liter 2 eetlepels olie onafgedekt 1 min. op 100%. Roer er de kruidenbrij door en verwarm alles onafgedekt 3 à 4 min. op 100%. Leg de kip erop en maak deze afgedekt in 18 à 20 min. gaar op 70%.

### 579. AJAM SETAN IV (duivelse kip)

Gebruik dezelfde ingrediënten als in vorig recept. Wrijf de stukken kip in met zout en mosterd en laat ze liefst een nacht in de koelkast marineren. Wrijf ze daarna droog, smeer ze in met de olie en rooster ze in de oven of op een houtskoolvuur halfgaar. Maak de kruidenbrij en smeer de stukken kip hiermee in. Rooster ze nu gaar. Smeer ze enkele keren opnieuw in met het kruidenmengsel en keer ze geregeld.

### 580. AJAM NANA (kip in gekruide saus met ananas)

400	gram kipfilet	1	theelepel maïzena
1	eetlepel ketjap asin voor insmeren kip	3	schijven ananas
1	mespunt knoflookpoeder	1	eetlepel maïzena
1½	eetlepel ketjap asin	2	eetlepels water
3	eetlepels ananassap	2	eetlepels water
	wat olie		enkele druppels sherry

Snij de kipfilets in kleine stukjes en smeer ze in met een mengsel van maïzena en ketjap. Braad ze nu zeer snel aan in olie en voeg er, als de kip gaat kleuren, de in twee helften gesneden ananasschijven aan toe. Laat die ca. 3 min. meesmoren met de deksel op de pan. Leg ze dan op een voorverwarmde schaal. Maak een mengsel van knoflook, maïzena, ketjap, water, ananassap en sherry en breng dit aan de kook. Zodra het gebonden is, giet men de saus over de kip met ananas.

### 581. AJAM KORENG KRENG (gestoofde kip in gekruide saus, uit de oven)

1	kip van ± 800 gram	1	grote ui
2	teentjes knoflook	1	eetlepel ketjap manis
100	gram boter	½	liter bouillon
	azijn		zout en peper

Fruit in de boter de gesnipperde ui en knoflook. Hierin de kip lichtbruin bakken. Dan de bouillon, ketjap en wat azijn toevoegen. Het geheel ca. 30 min. laten braisseren in de oven.

### 582. AJAM SPESIAL (kip in zeer pikant gekruide saus)

1	kip	12	kemiries
1	ui	5	teentjes knoflook
5	lomboks fijngesneden	½	eetlepel yankeekruid

Snij de kip aan stukken. Maak de kemiries, ui en knoflook fijn. Fruit dan in olie de kruiden even aan. Doe dan de stukken kip erbij. Giet er net zoveel melk bij totdat de kip onder ligt. Een beetje zout erbij en langzaam laten koken tot de kip gaar is.

### 583. AJAM PEDIS (kip in pikant gekruide saus)

1	kip van 1000 gram	2	grote gesnipperde uien
2	teentjes knoflook fijnggehakt	2	eetlepels sambal manis
2	eetlepels ketjap manis	2	theelepels suiker
¼	pakje margarine	3	eetlepels olie
1	eetlepel assem		

De kip dichtschroeien in de margarine en dan de kip eruit halen. Fruit in de olie de uien en knoflook. Hierna de sambal toevoegen. Dan het citroensap, suiker, (zout) en ketjap erbij. De kip in deze saus ca. 20 min. gaar laten stoven. De kip uit de saus halen en onder de grill een donkerbruin kleurtje geven. Saus laten indikken en over de kip gieten.

### 584. AJAM ADAS (KIP IN PIKANT GEKRUIDE SAUS)

750	gram kip in stukken	1	rode lombok
2	fijngesnipperde rode uien	1	teentje knoflook fijnggehakt
1	fijngesneden venkelknol	2	eetlepels peterselie
2	eetlepels citroensap	2	dl water
2	eetlepels olie		

KRUIDEN:

2	schijfjes djahé	½	theelepel djinten
3	cm sereh		

Wrijf de stukken kip in met citroensap, wrijf de kruiden en fruit ze in de olie met de uien. Blus het mengsel af met 2 dl water. Dan de kip, venkel en grof gesneden lombok aan de saus toevoegen. Het geheel zachtjes laten gaar koken. Het mag niet droogkoken.

### 585. AJAM GOERI (drooggekookte pikante kip)

1	kip	2	rode uien
2	witte uien	2	rode lomboks
¼	blok santen	2	dl water
100	gram gemalen kokos		zout

KRUIDEN:

2	schijfjes laos	½	theelepel kentjoer
½	theelepel ketoembar	½	theelepel djinten
½	theelepel trassi	4	lomboks rawit

Wrijf de kip in met zout en hak haar in 2 stukken. Hak de uien en de lomboks fijn, maak vervolgens de kruiden fijn en vermeng de santen met water. Kook de kip met kruiden en de overige ingrediënten in de santen tot ze gaar is. Dit gerecht moet droog gekookt worden.

### 586. AJAM MAKASAR (kip in gekruide saus uit Makasar)

750	gram kip in stukken	¼	blok santen
4	dl water		

KRUIDEN:

2	gesnipperde uien	2	teentjes knoflook fijnggehakt
2	schijfjes laos	½	theelepel peper
4	cm sereh	1	blaadje salam
2	eetlepels citroensap		zout

Vermeng de santen met het water en breng het met alle kruiden aan de kook. Voeg er dan de kip aan toe en laat het geheel op een laag vuur zachtjes koken tot de kip gaar is en de saus dik is.

### 587. AJAM MASAK KEMIRIE (kip in pikant gekruide saus)

500	gram kip in stukjes	4	cm sereh
2	eetlepels citroensap	2	dl water
2	eetlepels olie		zout

#### KRUIDEN:

8	kemirienoten	4	lomboks
4	gesnipperde rode uien	1	theelepels koenjit

Fruit de fijngevreven kruiden in de olie. Wanneer kemiries, lomboks, uien en koenjit bruin zijn, de kip, sereh, citroensap en water toevoegen. Kook de kip dan op een laag vuur. Het gerecht mag niet te droog worden.

### 588. AJAM MASAK MOSTERD (kip in zeer pikant gekruide mosterdsaus)

1	kip in stukken	6	rode lomboks
5	uien	1	eetlepel mosterd
1	dl asem		zout en olie

Snij uien en lomboks fijn en kruit ze in olie. Voeg hieraan de kip toe, vervolgens wat water, asem en mosterd. Laat de kip in deze saus zacht koken tot het gerecht vrij droog is.

### 589. AJAM TAOTJO (kip in gekruide taotjosaus) \*

800	gram kip in stukken	2	eetlepels taotjo
2	eetlepels ketjap	6	gesneden preien
6	eetlepels olie		peper en zout
3	gesnipperde teentjes knoflook	2	theelepels djahé

Wrijf de stukken kip in met peper, zout en djahé. Bak de knoflook op in de olie met de taotjo, voeg stukken kip toe en bak die lichtgeel. Prei overlangs in stukken van 3 cm snijden en laat die de laatste minuten meebakken. Voeg een scheut water toe en de ketjap en stoof de kip gaar.

#### Magnetron:

Wrijf de stukken kip in met peper, zout en djahé. Verwarm in een magnetronschaal van 1½ liter 3 eetlepels olie onafgedekt 1½ à 2 min. op 100%. Roer er de knoflook taotjo en prei door en verwarm alles onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Leg de kip erop en maak deze afgedekt in 18 à 20 min. gaar op 70%.

### 590. AJAM POETIH (kip in gekruide saus)

500	gram kip in stukken	4	gesnipperde uien
1	theelepels trassi	1	schijfje laos
1	spriet sereh	1	blaadje salam
1	blaadje djeroek poeroet	¼	blok santen
2	dl water		zout

Vermeng uien, trassi en zout en doe alle ingrediënten met de santen en de kip in een pan met het water. Kook de kip gaar, maar let erop dat het gerecht niet te droog wordt. Voeg zonodig water toe.



### 591. AJAM SAPIT (geroosterde gekruide kip)

1	kip	4	rode uien
½	theelepel trassi	100	gram geraspte kokos
2	lomboks asem	1	dl santen van 1/8 blok

#### KRUIDEN:

½	theelepel ketoembar	¼	theelepel djinten
	Javaanse suiker		zout

Kook de schoongemaakte kip en snij ze doormidden. Snij de uien en lomboks fijn en vermeng ze met de kruiden trassi en de kokos. Kook de kip op met de kruiden, santen en asem tot het geheel droog wordt. Rooster de kip daarna totdat ze helemaal gaar is.

### 592. AJEM KELIA (geroosterde kip in pikant gekruide saus)

1	kip	1	ui
2	lomboks	4	kemiries
1	gebraden ui	2	liter trassiwater
1	dl santen van ¼ blok		asemwater en zout

#### KRUIDEN:

1	theelepel peper	1	eetlepel ketoembar
½	eetlepel djinten	2	schijfjes djahé
4	schijfjes laos	2	cm sereh
1	theelepel kentjoer	1	theelepel suiker
	zout		

Rooster de kip in haar geheel gaar en smeer haar in met asemwater. Stamp de kruiden fijn en braad ze met ui, de lomboks en de kemiries. Meng de ui met het trassiwater en 1 theelepel zout, voeg dit aan het mengsel toe. Voeg santen en suiker toe, snij de kip in stukken en smoor ze in het mengsel tot ze gaar is.

### 593. AJAM DI BOELOE (kip in gekruide saus uit Manado)

1	kip	2	lomboks
2	rode uien	4	cm sereh
1	eetlepel citroensap	3	schijfjes djahé
10	blaadjes kemangi	2	eetlepels gehakt ui groen
2	eetlepels bieslook	2	eetlepels kruizemuntblad
2	eetlepels venkelgroen	2	eetlepels peterselie
2	eetlepels pandan blaadjes	1	ei

Snij de lomboks, uien en djahé heel fijn. Klop het ei en doe vervolgens alle ingrediënten in een pan met water. Laat zo de kip zachtjes gaar koken. Indien nodig, water toevoegen. Dit gerecht uit Manado wordt ter plaatse in een daarvoor bestemde bamboesoort gekookt. Voor kemangi kan basilicum gebruikt worden.

#### 594. AJAM PETIS (kip met saus van garnalenpasta)

1	braadkuiken ca. 900 gram	3	eetlepels olie
1	grote ui in ringen	3	teentjes knoflook fijngehakt
1	eetlepel petis	2	theelepels sambal oelek
1	stukje trassi	½	thee­lepel koenjit
4	dl dunne santen	1	thee­lepel Javaanse suiker
2	eetlepels citroensap	150	gram gepelde garnalen
1	eetlepel peterselie		zout en verse peper

Verdeel de kip in 8 stukken en maak hem droog. Fruit de ui totdat hij begint te verkleuren. Voeg fijngehakte knoflook, trassi, sambal, koenjit, petis en wat zout en peper toe. Alles goed omscheppen en de stukken kip erbij doen. Laat ze heel even meebakken onder voortdurend omscheppen. Voeg dan de santen toe. Breng alles aan de kook. Zet het vuur lager en laat het 30 tot 35 min. zachtjes sudderen totdat de kip gaar is. Schep de kip uit de pan. Laat de saus indampen totdat ze lichtgebonden is. Roer de suiker en het citroensap door de saus. Warm de garnalen op in de saus. Leg de stukken kip in een voorverwarmde schaal. Schenk de saus met garnalen over de kip en strooi er fijngehakte peterselie over.

#### 595. AJAM SANTEN DENGAN RAMBOETAN (kip in kokossaus met ramboetans)

500	gram kipfilets	4	bijna rijpe ramboetans
1½	eetlepel olie	1	kleine gesnipperde ui
1	teentje knoflook	1	eetlepel gemberwortel
2	theelepels Javaanse suiker	2	dl dikke santen
1	thee­lepel zout	2	theelepels Javaanse kerrie

Maak de filets droog en snij ze in blokjes van 1½ cm. Breek de schillen van de ramboetans, verwijder de pit en snij het vruchtvlees in stukjes. Fruit de ui tot hij glazig ziet. Voeg de blokjes kip toe en bak ze mee tot ze verkleuren. Voeg dan de gehakte knoflook, geraspte gemberwortel en kerrie toe. Schep alles enkele malen goed om. Vervolgens de stukjes ramboetan erbij. Weer omscheppen en dan de santen, zout en suiker erbij. Nogmaals omscheppen en 5 min. heel zachtjes laten sudderen. Opdien in een voorverwarmde schaal.

#### 596. ABON AJAM I (gebakken gekruide reepjes kip)

1	diepvrieskip 1200 gram	1	eetlepel ketoembar
½	eetlepel djinten	½	thee­lepel laos
2	grote uien fijngesneden	½	kopje santen

Laat de kip eerst ontdoien. Kook de kip met wat zout gaar en laat ze afkoelen. Snij de kip dan in kleine reepjes. Vermeng de santen met de kruiden en laat de reepjes kip ca. 30 min. hierin weken. Bak ze daarna in wat olie bruin en krokant. Geef bij witte rijst, nasi of bami.

#### 597. ABON AJAM II (gekruide en gerefelde kip) \*

1	kip van 1000 à 1200 gram	1	thee­lepel ketoembar
6	eetlepels olie	½	thee­lepel djinten
2	eetlepels gesnipperde uien	1	teentje gesnipperde knoflook
	stukje asem		zout

Zet de kip op in een beetje water met zout en de asem. Laat het vlees heel gaar worden. Haal het vlees van het bot en trek het met 2 vorken tot rafels. Wrijf uien, knoflook, ketoembar en djinten tot een brij. Laat hierin het vlees enkele uren marinieren. Bak de rafels kip in de olie, die niet te heet mag worden, knappend. Laat ze dan uitlekken en dien zo warm mogelijk op.

#### Magnetron:

Leg de kip met het stukje asem naast elkaar in een ondiepe magnetronschaal en verwarm de kip afgedekt 18 à 20 min. op 70%. Neem het vlees van het bot en rafel het. Ga verder te werk zoals in het recept beschreven.

### 598. **PODOMORO (gekookte kip met kool of taugé)**

1	kip	200	gram taugé of witte kool
6	teentjes knoflook	1	ui
1	theelepel ketoembar	½	theelepel koenjit
½	theelepel kentjoer	1	lomboks
1	blaadje salam	1/8	blok santen
	zout en water		

Meng de aan stukken gesneden kip met de kruiden, kleingesneden ui, knoflook, lombok, de taugé of kool en de santen. Kook het geheel goed gaar.

### 599. **LAMPAR AJAM (gekruide kip in pakjes)**

1	kip	1	ui
3	lomboks	3	dl santen
	aluminiumfolie		

KRUIDEN:

4	teentjes knoflook fijngehakt	1	eetlepel ketoembar
½	spriet sereh	¾	eetlepel djinten
1	theelepel kentjoer	1	theelepel zout
½	theelepel peper	1	blaadje salam

Kook de kip bijna gaar. Dan reepjes vlees eraf trekken. De kruiden worden met de santen opgekookt, waarna de gemalen lomboks en het vlees worden toegevoegd. Kook het geheel gaar tot het bijna droog is. Vervolgens vult men in vierkanten gesneden aluminiumfolie met de vulling. Dichtvouwen en vastmaken met prikkers. Opwarmen in een grill of op een houtskoolvuur.

### 600. **LELAWAR AJAM (stukjes kip in gekruide kokossaus)**

1	kip in stukjes	½	kool
1	grote ui		santen en olie

KRUIDEN:

1	schijfje laos	½	spriet sereh
1	eetlepel ketoembar	¾	eetlepel djinten
¾	theelepel kentjoer		zout en peper

Maak de kruiden fijn, vermeng ze met de ui en bak ze in olie. Voeg vervolgens de stukjes kip en de fijngesneden kool toe. Dan de santen erbij en gaar laten koken. Het gerecht mag niet te droog zijn. Zonodig wat water toevoegen.

### 601. **BESENGEK OF AJAM KOENING (stukjes kip in gekruide kokossaus)**

1	kip	½	lombok
5	uien	½	theelepel trassi
¼	theelepel ketoembar	1	theelepel laos
1	theelepel koenjit	1	spriet sereh
1	kop santen		asem, suiker en zout

De kip schoonmaken en in stukjes snijden. De kruiden, behalve de sereh, fijnstampen en in olie aanfruiten. Dan de kip, santen en de sereh erbij en alles laten koken., totdat de kip zacht is en de olie eruit komt. Men kan dit gerecht ook van lever, vlees, garnalen of eieren maken.

### 602. KERRIE REBOENG DAN AJAM (kip in gekruide saus met bamboespruiten)

500	gram kip	1	blikje bamboespruiten
1	ui	2	teentjes knoflook
2	rode lomboks	½	blok santen
2	eetlepels boter zout en peper	2	blaadjes salam

#### KRUIDEN:

2	theelepels trassi	1	theelepel asem
2	theelepels koenjit	1	theelepel ketoembar

Trek een bouillon van de kip en laat dit inkoken tot er ca. 2 dl vocht overblijft. Kook de bamboe 10 min. en snij de spruiten dan in grove stukken. Maak ui, knoflook en lomboks fijn met de kruiden. Fruit het geheel in boter en voeg dan het mengsel toe aan de kip. Voeg salam, suiker en zout eraan toe en laat alles nog 10 min. sudderen. Tenslotte de santen en bamboe toevoegen en indien nodig wat heet water.

### 603. KERRIE POETH AJAM (kip in gekruide saus)

750	gram kip in stukken	4	rode uien
2	witte uien	4	cm sereh
6	dl water citroensap en zout	½	blok santen

#### KRUIDEN:

3	schijfjes laos	½	theelepel ketoembar
½	theelepel djinten	½	theelepel trassi
2	kemirienoten	1	schijfje djahé
1	theelepel koenjit	½	lombok

Maak alle kruiden fijn en kook ze met de stukken kip en santen in het water tot de kip gaar is. Voeg zonodig water toe.

### 604. LEMBARAN I (kip in gekruide saus)

500	gram ontbeende kip	¼	blok santen
2	uien	4	cm sereh
2	blaadjes djeroek poeroet	½	liter water
1	eetlepels olie		

#### KRUIDEN:

1	theelepel koenjit	2	schijfjes laos
½	rode lombok	3	kemirienoten
½	theelepel trassi		zout

Stamp de kruiden en de uien fijn en vermeng ze met elkaar. Fruit ze in olie en blus dan het mengsel met een gedeelte van het water. Voeg hieraan de stukken kip met de djeroek poeroet en de sereh. Kook dit tot de kip gaar is en voeg dan de santen en indien nodig nog wat water toe.

### 605. LEMBARAN II (kip in gekruide saus) \*

1	kip van 1000 à 1200 gram	1/6	blok santen
½	liter water		

#### KRUIDEN:

5	eetlepels gesnipperde uien	2	teentjes gesnipperde knoflook
1	theelepel sambal oelek	1	theelepel trassi
1	theelepel laos	3	eetlepels asemwater
1	theelepel koenjit	1	salamblaadje
1	djeroek poeroetblaadje		zout

Snij de kip in grove stukken. Wrijf de uien fijn met knoflook, sambal, trassi, laos en koenjit. Zet de kip op met water en zout. Voeg na 10 min. de gewreven kruiden toe, de santen en de blaadjes. Laat de kip koken tot ze gaar is. Voeg asemwater toe en stoof nog enkele minuten door.

#### Magnetron:

Het water vervangen door 3 dl. kippenbouillon. Leg het gewreven kruidenmengsel in een magnetronschaal van 2 liter. Leg de stukken kip (zonder zout) erop, giet er de bouillon over en voeg santen, blaadjes en asem toe. Verwarm alles afgedekt 20 à 22 min. op 70% gaar.

### 606. MANUK DANG (gestoomde kip uit Lombok) \*

1	kip van 1000 à 1200 gram	2	theelepels sambal oelek
1	theelepel trassi	1½	theelepel laos
1	theelepel djahé	1	theelepel koenjit
½	theelepel kentjoer		stuk asem (ter grootte als een walnoot)
	zout		

Maak van de asem een papje door het met 2 eetlepels water te kneden. Wrijf dit door en zeef en vermeng het vocht met de sambal, trassi, laos, djahé, koenjit, kentjoer en zout. Smeer de kip zowel aan de buiten- als aan de binnenkant goed in met dit mengsel en laat de kruiden minstens een uur intrekken. Pak de kip daarna in aluminiumfolie en maak hem gaar in een hete oven (300 C) of stoom hem in de rijststomer.

#### Magnetron:

Wrijf de kip in met het asemmengsel en leg hem in een magnetronschaal van tenminste 2 liter. Maak de kip afgedekt gaar in 20 à 22 min. op 70 %.

### 607. PASTEL TOETOEP (jachtschotel met kip)

1	kip	25	gram djamoer koeping
25	gram sedep malam	200	gram wortelen
100	gram diepvries doperwten	100	gram peultjes
200	gram spitskool	2	eieren
1	ui	1	prei
2	eetlepels ketjap manis		peper en suiker
	boter en paneermeel		aardappelpuree

Kook de kip gaar, haal haar uit de pan en bewaar de bouillon. Ontdoe de kip van de beentjes en snij het vlees in stukjes. De djamoer koeping en sedep malam een half uur in ruim water koken. Daarna goed uit laten lekken en de kip toevoegen. Kook de wortels gaar. Kook de eieren hard en halveer ze. Snij de spitskool fijn. Breng de bouillon weer aan de kook en doe er de kip, djamoer koeping, sedep malam en de groenten in. Fruit de gesnipperde ui en de fijngesneden prei in boter en roer ook dit mengsel door de bouillon. Vervolgens doet men ook peper, zout, ketjap en suiker erbij en laat het geheel nog 3 min. sudderen. De massa mag niet te droog worden. Beboter een vuurvaste schaal en doe het kip-groentemengsel hierin. Leg de vier halve eieren erop en bedek de massa met een laag aardappelpuree. Strooi hierover paneermeel en leg hier en daar wat klontjes boter. Zet de schotel in een voorverwarmde oven en bak het geheel in 20 min. gaar. Deze jachtschotel warm serveren.

### 608. KAKI AJAM GORENG SEDIP (gebakken kippenpootjes)

1	kippenpoot per persoon	3	eetlepels citroensap
2	eetlepels ketjap manis	½	theelepel paprikapoeder
½	theelepel ketoembar	½	theelepel laos
½	theelepel koenjit	2	teentjes knoflook fijngehakt

Voor de paprikapoeder kan men ook sambal badjak gebruiken. Vermeng de pootjes met alle ingrediënten goed door elkaar en laat alles 2 uur intrekken. Bak ze dan in hete olie knappend bruin. Serveer bij witte rijst, nasi of bami. Ook lekker uit het vuistje.

### 609. KAKI AJAM KETJAP (gekookte kippenpoten stijl Diana)

8	kippenpoten	1	kopje ketjap manis
1	eetlepel sambal oelek wat zout	3	eetlepels suiker

Breng water aan de kook met de ketjap, sambal en suiker. Doe dan de kippenpoten erbij. De poten moeten net onder staan. Weer aan de kook brengen en daarna op een klein vuur gaar laten worden. De poten zijn het lekkerste als ze een dag van te voren klaargemaakt zijn. Aan te bevelen op een feestje of bij de borrel.

### 610. KAKI AJAM PANGANG (geroosterde kippenpoten)

12	kippenpoten	4	eetlepels uienpoeder
1	theelepel knoflookpoeder	2	theelepels sambal oelek
2	eetlepels ketjap manis	1	eetlepel ketjap asin
2	eetlepels citroensap		zout en peper.

Vermeng de ketjaps en voeg het citroensap, uien- en knoflookpoeder en sambal toe. Doe er wat zout en peper bij. Roer alles goed om en smeer de kippenpoten daarmee in. Laat ze een uurtje staan. Rooster ze dan op de barbecue goudbruin gaar.

### 611. KAKI AJAM PANGANG ASIN/MANIS (kippenpoten in gekruide zoet/zure saus)

6	kippenpootjes	1	ei
4	eetlepels maïzena	1	ui
1	rode paprika peper en zout	1	eetlepel ketjap asin olie

#### KRUIDEN:

4	dl kippenbouillon	3	eetlepels azijn
4	eetlepels Javaanse suiker	1	eetlepel maïzena
1	eetlepel ketjap manis		

Klop het ei met 1 theelepel water en vermeng de maïzena met zout en peper. Wentel de pootjes in ei en vervolgens in maïzena en zet de pootjes dan koel weg. Snij ui en paprika in grove stukken en blancheer ze 5 min. Laat ze goed uitlekken. Meng de azijn, Javaanse suiker, maïzena en ketjap door de bouillon en laat deze saus al roerend aan de kook komen en 5 min. zachtjes laten doorkoken. Bak de kippenpootjes goudbruin in olie en laat ze goed uitlekken. Doe vervolgens de groenten bij de saus en tenslotte de kippenpootjes. Wanneer alles goed heet is, kan het gerecht geserveerd worden.

## 612. TAUGÉ DAN AJAM (kipfilet met taugé in pakjes)

4	dikke plakken kipfilet	3	eetlepels olie
250	gram taugé	1	theelepel ketoembar
½	theelepel djahé	½	theelepel knoflookpoeder
2	eetlepels ketjap manis	2	eetlepels sesamzaad

De oven voorverwarmen op 225 graden of stand 5. 4 Grote vellen aluminiumfolie invetten met 1 eetlepel olie. Taugé wassen en uit laten lekken, 2 eetlepels olie met ketoembar, djahé en knoflookpoeder toto een sausje roeren en de voorgebraden plakken kipfilet daarmee bestrijken. Taugé over de folie verdelen en ketjap erover druppelen. Kipfilet op de taugé leggen en bestrooien met sesamzaad. De folie dichtvouwen tot pakketjes en 10 min. in de hete oven leggen. Lekker bij nasi of bami.

## 613. RAGOÛT AJAM (kip met gehaktballetjes en champignons)

1	kip 1200 gram	100	gram mager gehakt
½	liter bouillon	1	ui fijngesneden
100	gram champignons in vieren	1	eetlepel citroensap
1	eetlepel bloem	1	theelepel nootmuskaat
	zout en peper		

De kip gaar koken, het vlees in blokjes snijden en de bouillon bewaren. Maak van het gehakt balletjes en kook die met de kip mee. Maak dan van wat margarine, bloem en bouillon een saus en doe dit bij de van tevoren gefruite uien. Maak dan af met de kruiden. Doe er dan de kipstukjes, gehaktballetjes en als laatste de stukjes champignons bij. Laat alles op een klein vuur nog ca. 20 min. sudderen.

## 614. KIP/KALKOEN CURRY (kip/kalkoen in gekruide vruchtensaus)

400	gram kip/kalkoenfilet	2	gesnipperde uien
1	teentje knoflook fijngehakt	2	eetlepels kerrie
30	gram boter	100	gram rozijnen
1	banaan in schijfjes	1	dl kippenbouillon
2	appelen in blokjes	4	bolletjes gember fijngehakt
2	eetlepels gembersap	4	schijven ananas in stukjes
1	dl ananassap	1	eetlepel ketjap manis
	zout en peper		

Snij de filets in stukjes en bestrooi ze met zout en peper. Verhit de boter in een pan en bak de stukjes filet aan alle kanten mooi bruin. Voeg dan de gesnipperde uien, knoflook en kerrie toe en fruit dit tezamen met de stukjes filet. Voeg daarna alle overige ingrediënten toe en laat dit ongeveer 10 min. mee sudderen.

## 615. PETJEL AJAM (kip in gekruide saus)

500	gram gare kip in stukken	1	ui
3	teentjes knoflook	2	dl santen

KRUIDEN:

5	kemirienoten	1	theelepel trassi
1	theelepel zout	½	theelepel kentjoer
1	spriet serih		citroensap

Maak de kemiries met ui en knoflook heel fijn. Doe de overige kruiden erbij en roer de santen erdoor. Verwarm dit op een zacht vuur, terwijl men goed blijft roeren. Doe de kip in een schaal en giet er de saus overheen.

### 616. BEMASERE (gekruidde kip uit Bali)

400	gram kipfilet	1	rode lombok gehalveerd zonder zaadjes
1	teentje knoflook	1	djeroek lemon of 1 theelepel limoen
1	stukje trassi	1	theelepel suiker
3	eetlepels olie		

Kip in ½ liter water met zout in 15 min. zachtjes gaar koken. Kip uit de pan nemen en 1 dl uit de pan nemen en 1 dl bouillon bewaren. Kip iets af laten koelen en dan in reepjes snijden en reepjes in rafels trekken. Lombok in kleine stukjes snijden. Dan in een mengbeker doen: lombok, knoflook, trassi, suiker en alles fijnmalen. Kruidenmengsel en djeroek lemon of 1 eetlepel limoensap door kippenvlees mengen. Op smaak brengen met zout. Olie verhitten en kip 5 min. zachtjes bakken. 1 dl bouillon toevoegen en nog 1 min. verwarmen. In een schaal overdoen.

### 617. ZWARTZUUR VAN KIP OF EEND (gekruidde kip of eend)

1	kip of eend in stukken	1	gesnipperde ui
1	blad laurier	1	pijpje kaneel
4	kruidnagels	½	theelepel nootmuskaat
2	glazen rode wijn		peper en zout

Kip of eend kruiden met peper en zout en daarna in de boter braden tot het vocht wat uit het gevogelte trekt. Dan de ui mee braden tot hij lichtbruin is. Aflussen met een kopje water. Dan de laurier, kaneel, kruidnagels en nootmuskaat toevoegen met als laatste de wijn erbij. Laten sudderen tot het vlees gaar is.

### 618. AJAM TJOKJOK (gekruidde kip)

½	kip in stukken	3	gesnipperde teentjes knoflook
1	theelepel trassi	½	eetlepel sambal oelek
2	eetlepels asem	1	eetlepel ketjap manis
1	theelepel suiker		zout

Asem en zout mengen en hiermee de stukken kip inwrijven. Kip tenminste 1 uur laten staan op een koele plaats. De kip dan in ruim olie bakken. Dan de knoflook, trassi en sambal toevoegen en meebakken. Als de kip bijna gaar is, de ketjap en suiker erbij doen en even mee laten pruttelen tot de kip gaar is.

### 619. CARRE LAKSA SAUS (kip in een pittige saus met laksa)

2	fijngesnipperde uien	3	teentjes fijngehakte knoflook
1	theelepel ketoembar	5	gerasppte kemirienoten
½	theelepel koenjit	1	theelepel trassi
1	bouillonblokje of zout	1	theelepel sambal oelek
1	theelepel laos	1	spriet sereh (10 cm)
2	blaadjes djeroek poeroet	1	theelepel suiker
4	sperziebonen	2	aardappels
¼	spitskool	¼	pak so-oen (laksa)
½	soepkip	1½	liter water

Boontjes in stukjes van 3 cm snijden. Fruit de gesnipperde ui, knoflook, ketoembar, kemirie, koenjit en trassi in hete olie. Kip met het gefruite mengsel inwater gaar koken. Ook kan de kip eerst meegefruit worden. Aardappel in blokjes snijden en bakken in de olie. Als de kip gaar is, uit de pan halen en de boontjes in de bouillon doen. Spitskool in grove stukken snijden. Als de boontjes halfgaar zijn de aardappel en spitskool toevoegen. De so-oen (laksa) wellen in heet water, dan in stukken snijden en in de saus doen. De kip weer in de saus doen, eventueel in stukjes zonder bot. Het geheel heet opdienen. Hierbij hoort frikadel, gebakken kip en kroepoek.



## EENDGERECHTEN

### 620. BEBEK SEMOER (eend in gekruide saus)

1	eend in stukken	2	grote uien fijngesneden
2	teentjes knoflook fijnggehakt	3	blaadjes salam
4	kemiries fijngestampt	2	theelepels ketoembar
1	stukje trassi	2	eetlepels ketjap manis
1	eetlepel citroensap	1	kopje santen

Kook de eend in niet teveel water met wat zout halfgaar. Uit laten lekken en de bouillon bewaren. Fruit in 4 eetlepels olie de trassi, knoflook en de uien. Als de uien bruin zijn, dan de stukjes eend erbij. Zet het vuur laag en doe de rest van de ingrediënten erbij. Ook nog een kopje bouillon. Laat alles zachtjes doorkoken tot de saus is gebonden.

### 621. BEBEK ATJAR ITEM (eend in gekruide saus)

1	eend in kleine stukjes	1	grote ui fijngesneden
1	teentje knoflook fijnggehakt	1	eetlepel ketjap asin
½	theelepel kaneel	4	kruidnagels
½	theelepel nootmuskaat	½	theelepel peper
1	eetlepel bloem		margarine

Fruit in wat margarine de knoflook en de ui, braad dan de stukjes eend mee tot ze knappend bruin zijn. Voeg de rest (behalve de bloem) van de ingrediënten erbij (volgorde: knoflook, ui, peper, Kaneel, kruidnagel en nootmuskaat). Smoor ca. 1 uur op een matig vuur. Niet laten droogkoken. Als laatste de aangelengde bloem met water bijvoegen. Men kan ook nog halfgare stukjes aardappel de laatste 10 min. erbij doen. 1 Grote aardappel is genoeg. Serveer bij witte rijst met een groentegerecht.

### 622. OPOR BEBEK (eend met pikant gekruid vulsel)

1	eend met nieren en hart	2	blaadjes salam
1	blaadje djerook poeroet	½	blok santen
½	liter water		

#### VULSEL:

1	kg tjerimee (kruisbessen)	1	gesnipperde ui
5	kemirienoten	3	teentjes knoflook fijnggehakt
1	eetlepel sambal oelek	1	eetlepel ketoembar
½	eetlepel djinten	½	theelepel laos
1	theelepel trassi		zout

Maak de ingrediënten voor het vulsel fijn en vermeng ze goed met de fijngehakte niertjes en hart. Vul de eend hiermee en naai de eend dicht. Kook hem in water met zout en een klein gedeelte van de santen. Voeg daarna de rest van de santen, djerook poeroet en salam toe en kook het geheel gaar. Haal dan de eend uit het vocht en braad hem bruin in boter. Blus de eend met het kookvocht.

### 623. ZWARZUUR VAN EEND (gekruide eend) \*

1	eend van ca. 1000 à 1200 gram	8	eetlepels olie
3	eetlepels gesnipperde uien	6	kruidnagels
3	cm pijpkaneeel	10	zwarte peperkorrels
2	eetlepels ketjap manis	2	eetlepels azijn
1	dl rode wijn		zout en nootmuskaat

Snij de eend in stukken en wrijf die in met zout en nootmuskaat. Bak de stukken in hete olie aan alle kanten bruin. Voeg de uien toe en bak die mee tot ze geel zijn. Doe er een scheut water bij, de wijn, peperkorrels, kaneel en kruidnagels. Stoof de eend tot hij bijna gaar is. Doe er dan de ketjap bij. De azijn en stoof de stukken eend nog even door.

#### **Magnetron:**

Verwarm de olie in een ondiepe magnetronschaal onafgedekt 3 à 4 min. op 100%. Schep de uien erdoor en fruit ze onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Voeg het water, de wijn, peperkorrels, kaneel en kruidnagels toe. Leg de stukken eend erop. Verwarm alles afgedekt in 20 à 22 min. op 70 % gaar. Roer er de ketjap en azijn door en laat de eend 5 min. afgedekt staan.

## EIERGERECHTEN

### 624. TELOR DADAR TEGAL (omelet met kokos)

3-4	geklutste eieren	250	gram gehakt (hoh)
1	ui fijngesneden	1	teentje knoflook fijngehakt
2	theelepels djahé	1	stukje trassi
	wat fijngesneden prei		wat fijngesneden selderie
	zout, peper en djinten		

Maak van het ei niet al te grote omeletten en leg ze op een platte schaal. Fruit in wat olie de ui, knoflook, prei en selderie. Doe er dan het gehakt bij en maak af met de kruiden. Roer af en toe door totdat het gehakt goed bruin is. Vul de omeletten met het gehakt en vouw de omeletten dicht.

### 625. TELOR DADAR TEGAL (omelet met kokos)

4	eieren losgeklopt	1	grote ui fijngesneden
1	stukje trassi	2	eetlepels droge kokos
	zout		

Vermeng de geklopte eieren met de ui, trassi, wat zout en de kokos. Bak er een omelet van (aan een kant bakken). Omelet oprollen en in reepjes snijden of gewoon in stukken.

### 626. TELOR DADAR DJAWA (omelet uit Java)

4	losgeklopte eieren	1	eetlepel prei fijngesneden
1	ui fijngesneden	1	thee­lepel bruine basterdsuiker
1	mespuntje djinten		zout en peper

Meng het geklopte ei met alle ingrediënten en bak er aan een kant een omelet van. Verdeel in parten.

### 627. TELOR DADAR OEDANG (omelet met garnalen)

4	eieren	2	eetlepels melk
1	eetlepel olie	100	gram gepelde garnalen
1	eetlepel fijngehakte peterselie		zout, peper en nootmuskaat

Klop de eieren in een kom los met de melk en wat zout, peper en nootmuskaat. Verhit de olie in een koekenpan. Schenk het eimengsel in de pan en laat dit bij een matig vuur enigszins stollen. Strooi de garnalen en peterselie over de half gebakken omelet en bak de omelet verder tot hij gaar is.

### 628. TELOR DADAR OEDANG DAN HAM (omelet met garnalen of ham)

4	losgeklopte eieren	100	gram garnalen of ham
	wat selderie fijngesneden		peper, zout en ve-tsin

Vermeng de eieren met de ingrediënten en bak er een omelet van aan beide zijden. Snij in stukken. Serveer bij witte rijst, nasi of bami.

### 629. TELOR DADAR SEDIP (omelet met groenten en garnalen)

4-5	eieren	50	gram gepelde garnalen
5	stengels selderie	1	stukje prei fijngesneden
6	champignons in stukjes	½	paprika in stukjes
1	ui fijngesneden	1	teentje knoflook fijngehakt
1	theelepel ketjap manis		zout en peper

Klop de eieren met zout, peper en ketjap luchtig op. Fruit de ui en knoflook goudbruin en voeg daarna de garnalen en groenten toe. Toevoegen van de groenten in deze volgorde: gesneden selderie, champignons, prei, paprika, ui en knoflook. Laat dit ca. 2 min. meefruiten. Schep alles uit de pan en laat het uitlekken en afkoelen. Meng het dan met het geklutste ei en bak er een dikke omelet van. Snij zoveel omeletstukken als er personen zijn.

### 630. TELOR DADAR DJAWA BETOEL (omelet uit Java)

6	geklutste eieren	1	grote ui fijngesneden
1	rode lombok fijngesneden	1	teentje knoflook fijngehakt

Kluts de eieren met wat peper en zout. Fruit in wat olie de ui, knoflook en lombok en laat dit dan uitlekken. Bak nu een omelet en strooi de gefruite ui en lombok er overheen. De omelet moet goed gaar zijn voordat hij omgedraaid en dichtgevouwen wordt.

### 631. TELOR DADAR BOEMBOE TEGAL (pikant gekruid roerei)

5-6	eieren	1	stukje trassi
1	theelepel citroensap	1	grote ui fijngesneden
	zout en peper		sambal oelek

Kluts de eieren met alle ingrediënten en bak het geheel tot roerei. Geef bij witte rijst, nasi, bami. Ook lekker op brood.

### 632. TELOR DADAR ISI (gekruide omelet)

3-4	eieren	175	gram vlees
2	kemiries	1	theelepel koenjit
1	theelepel laos	1	theelepel trassi
6	kleine uien fijngesneden	¼	theelepel ketoembar
1	eetlepel meel	1	kopje santen
1	eetlepel olie		asem en zout

Het vlees fijnmalen en de kruiden fijnstampen. De kruiden bij elkaar houden. Fruit daarna de kruiden in wat olie. Voeg hierbij het gemalen vlees, de santen, het aangelengde meel en laat dit vulsel droog worden. Van de eieren maakt men een omelet en rolt ze op met het vulsel in het midden.

### 633. TELOR DADAR KEPITING (omelet met krab)

2	krabben	4	eieren
	peper en zout naar smaak		

De krabben worden eerst gekookt, daarna het vlees uit de schaaltes halen. Van de eieren maakt men een brede omelet. Als deze halfgaar is, doet men het krabvlees in het midden en rolt de omelet op. Hetzelfde kan men bereiden van ham, garnalen of groenten.

### 634. TELOR DADAR KELAPA (omelet met kokos)

5	eieren	5	eetlepels klapper
1	middelgrote ui	1	theelepel sambal oelek
1	theelepel Javaanse suiker	4	eetlepels olie
4	ontvelde tomaten	1	geschilde komkommer
	zout		verse peper

Besprenkel de kokos met 4 eetlepels lauwwarm water. Schep dit enkele malen om. Laat het 5 min. staan. Meng intussen de fijngesnipperde ui met de sambal en schep dit door de kokos. Roer de eieren los in een kom, voeg zout, peper, suiker en het kokosmengsel toe. Klop alles flink op met een garde. Laat het 15 min. staan en klop het dan weer op. Bak de helft van het eimengsel in de pan boven een matig vuur totdat de bovenkant gestold is. Zet het vuur uit en laat de omelet nog 1 min. staan. Laat de omelet op een voorverwarmde schaal glijden en sla hem dubbel. Bak de tweede omelet op dezelfde manier. Garneren met plakken tomaat en komkommer die beurtelings dakpansgewijs tussen de omeletten worden gelegd.

### 635. TELOR PENIKI TJILILITAN (eieren in pittig gekruide saus)

4	hardgekookte eieren	2	grote uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijngehakt	1	stukje trassi
1	theelepel sambal oelek	½	theelepel djahé
1	kopje melk	1	kopje water
	zout, peper en nootmuskaat		

Fruit in wat olie de uien, knoflook, trassi, de djahé en wat sambal. Dan de melk, het water en de gepelde eieren erbij. Zet het vuur klein en kruid af. Het vocht moet zo goed als verdampt zijn. De eieren kunnen ook gehalveerd worden.

### 636. TELOR MASAK BALI (eieren in gekruide saus uit Bali)

4	hardgekookte eieren	2	grote uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijngehakt	1	stukje trassi
1	eetlepel ketjap manis	1	theelepel sambal oelek
1	blaadje salam	1	eetlepel azijn
1	kopje water		

Bak de gepelde eieren even wat aan in olie en laat ze uitlekken. Fruit in dezelfde olie de uien, knoflook, wat sambal en de trassi. Dan de azijn, water, ketjap en wat zout toevoegen. Zet het vuur laag en doe de eieren erbij. Door laten sudderen totdat het vocht nagenoeg verdampt is. De eieren kunnen natuurlijk weer gehalveerd worden.

### 637. TELOR DELAM NANAS (eieren in gekruide ananassaus)

4	hardgekookte eieren	1	grote ui fijngesneden
1	teentje knoflook fijngehakt	½	blikje ananas blokjes
1	eetlepel azijn	1	eetlepel maïzena
1	eetlepel ketjap manis	½	theelepel djahé
4	kleine tomaten geschild		zout en peper

Fruit in wat olie de ui en de knoflook. Bind ondertussen vast de maïzena met het sap van de ananas en de azijn. Zet het vuur laag en doe dit bij de uien. Als laatste de ketjap, djahé, stukjes tomaat, de ananas en wat zout erbij. Laat alles ca. 10 min. doorsudderen. Giet dan de saus over de eieren.

### 638. TELOR STENGA RADJA (halve gevulde eieren)

6	hardgekookte eieren	250	gram gehakt (hoh)
1	grote ui fijngesneden	1	handjevol selderie fijngesneden
1	theelepeldjinten	1	stukje trassi
1	teentje knoflook fijngehakt		

Snij de eieren overlans doormidden en verwijder het eigeel (apart leggen). Fruit in wat olie de trassi, knoflook en ui. Doe dan het gehakt en de selderie erbij. Laat het gehakt goed bruin worden onder toevoeging van de kruiden. Haal alles van het vuur en laat het afkoelen. Meng nu het eigeel er doorheen. Vul de halve eieren met het mengsel.

### 639. TELOR OEDANG SAMBAL (omelet met sambal oedang)

6	geklutste eieren margarine	1	potje sambal oedang zout en peper
---	-------------------------------	---	--------------------------------------

Bak in een koekenpan niet te grote omeletten. Smeer ze aan een kant in met sambal-oedang. Vouw ze dicht en bak ze nog even aan.

### 640. TELOR GOELE KLING (eieren in gekruide kerriesaus)

6	hardgekookte eieren	1	grote ui fijngesneden
1	eetlepel Javaanse kerrie	½	liter bouillon
1	eetlepel maïzena	1	kopje santen

Snij de eieren overlans doormidden. Fruit de ui goudbruin. Kook dan de gebakken ui met de kerrie in de bouillon zacht. Vermeng de maïzena met de santen en voeg dit bij de bouillon. Dit moet dan indikken. Doe de gehalveerde eieren op een platte schaal en giet er de saus overheen. Serveer dit warm bij witte rijst.

### 641. TELOR BESENGEK (eieren in gekruide saus) \*

1	gekookt ei per persoon	2	theelepels ketoembar
1	theelepeldjinten	1	theelepeldkoenjit
1	rode lombok fijngesneden	1	grote ui fijngesneden
1	teentje knoflook fijngehakt	½	eetlepel citroensap
1	kopje dunne santen		zout

Pel de eieren en kneus ze iets. Fruit in wat olie de ui, knoflook en de rest van de kruiden. Doe er dan de santen bij en als laatste de citroensap. Dan de eieren erbij en op een klein vuur alles goed laten indikken.

#### Magnetron:

Kook de eieren 3½ min. Verwarm de olie in een magnetronschaal van 1 liter onafgedekt 1 min. op 100%. Schep de kruidenbrij erdoor en fruit het onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Roer de santen en eventueel wat water erdoor en breng alles afgedekt 2 à 3 min. op 100% aan de kook. Leg de eieren erin en verwarm alles onafgedekt 4 à 5 min. op 70%.

### 642. TELOR GOELE BENGALA (eieren in gele gekruide saus)

1	hardgekookt ei per persoon	2	theelepels koenjit
1	rode lombok fijngesneden	1	grote ui fijngesneden
3	teentjes knoflook fijngehakt	1	theelepeldlaos
2	theelepels ketoembar	1	theelepeldjinten
1	spriet sereh	1	theelepeldkruidnagelpoeder
1	theelepeldmosterd	1½	kopje dikke santen

De gepelde eieren met een lange naald doorprikken. Fruit dan in wat olie de ui, knoflook, laos, ketoembar, djinten, koenjit en de lombok. Doe dan de hele geprikte eieren erbij, fruit ze nog even mee en zet het vuur laag. Meng de mosterd met wat santen en doe dan met de sereh, kruidnagel en de rest van de santen bij de eieren. Laat alles op een klein vuur ca. 10 min. doorkoken en in laten dikken. Geef dit bij witte rijst.

### 643. TELOR ASIN (gepekelde eieren)

6	kippeneieren	500	gram grof zout
2	liter kokend water		

Los het zout op in het kokende water. Was de eieren en doe ze in een pot. Giet het afgekoelde water over de eieren en laat dit drie weken staan. Breng dan de eieren met koud water aan de kook. De eieren moeten minstens 12 min. koken. Halveer de eieren voordat ze geserveerd worden.

### 644. TELOR PIENDANG (eieren in pittige saus)

10	eieren	4	eetlepels sambal oelek
1	grote ui	5	teentjes knoflook
1	eetlepel mieso	1	eetlepel ketjap manis
1	eetlepel trassi	1	eetlepel asem

De eieren worden in water met 1½ eetlepel asem zacht gekookt. Pel de eieren en druk ze plat zonder dat ze barsten. Snij vervolgens de ui en de knoflook fijn en vermeng dit met de vermicelli, sambal en de trassi. Fruit daarna het kruidenmengsel in boter en voeg vervolgens de eieren, ketjap, de rest van de asem en 1 dl water toe. Laat het gerecht nog 15 min. sudderen.

### 645. TELOR PIENDANG II (eieren in pittige saus)

4	hardgekookte eieren	1	gesnipperde ui
2	uitgeperste teentjes knoflook	1	theelepels sambal oelek
1	mespuntje laos	2	eetlepels olie
3	eetlepels water	3	eetlepels ketjap manis
1	eetlepel azijn	2	theelepels bruine basterdsuiker
	zout		

Wrijf de ui, knoflook, sambal en laos fijn in een vijzel. Verhit de olie en fruit hierin het kruidenmengsel 3 min. Voeg het water, ketjap, azijn, suiker en wat zout toe. Breng het geheel aan de kook. Draai het vuur laag en laat de saus 3 min. zachtjes koken. Leg de overlans gehalveerde eieren op een schaalte en schenk er de warme saus over.

### 646. TELOR REBOENG (eieren met bamboe en ham)

100	gram achterham	1	blik bamboespruiten
5	eierdooiers	1	ei
1	dl ketjap manis	50	gram boter
1	eetlepel maïzena		peper en zout

Snij de ham in reepjes. Laat de bamboe uitlekken, bewaar het vocht en snij de bamboe vervolgens in snippers. Klop de eierdooiers met het ei tot een gladde massa. Voeg hieraan de maïzena toe met 1 dl van het bamboenat. Vermeng dit met ketjap, zout en peper. Schep ham en bamboespruiten door het eimengsel en bak de massa in een koekenpan langzaam gaar. De massa moet voortdurend naar het midden van de pan omgeschept worden.

### 647. TELOR KERRIE (eieren in kerriesaus)

10	hardgekookte eieren	1	gesnipperde ui
1	teentje knoflook	1	theelepel sambal oelek
3	kemirienoten	1	theelepel ketoembar
1	theelepel djinten	1	theelepel koenjit
½	theelepel laos	2	blaadjes salam
½	theelepel djahé	1	theelepel Javaanse suiker
2	eetlepels olie	3	gesnipperde voorjaarsuitjes
2	dl dunne santen	2	dl dikke santen

Halveer 8 eieren en snij er 2 in stukjes. Wrijf ui, uitgeperste knoflook, sambal, kemiries, ketoembar, djinten, koenjit, laos, djahé, suiker en wat zout tot een gladde pasta. Roerbak in 3 min. de pasta. Voeg dan de dunne santen toe en de salam. Roer alles goed om. Laat het enkele minuten zachtjes doorkoken. Roer er daarna de dikke santen door en leg de eieren in de saus. Laat boven een matig vuur de saus voor ¼ indikken. Schep daarna voorzichtig de stukjes ei door de saus. Doe alles in een voorverwarmde schaal en strooi er voorjaarsuitjes overheen. Dien zo warm mogelijk op.

### 648. TELOR BERLADA (gekruide eieren met ui en lombok uit Sumatra)

4	hardgekookte gepelde eieren	2	uien in ringen
2	rode lomboks ontpit	1	teentje knoflook
2	dl olie	1	spriet sereh
1	theelepel laos	1	stukje trassi
2	theelepels asem	½	eetlepel ketjap manis
	zout		

Lombok, en knoflook fijnmalen. Olie verhitten en eieren in 3 min. goudbruin frituren. In een vergiet met keukenpapier laten uitlekken. 2 eetlepels olie achterhouden. In dezelfde pan lombok met knoflook 2 min. zachtjes bakken. Uit toevoegen en nog 3 min. zachtjes bakken. Dan eieren, sereh, laos, trassi, asem, ketjap, zout en 1 dl water toevoegen. Door elkaar scheppen en met deksel op de pan 10 min. zachtjes stoven. Af en toe omscheppen. Sereh verwijderen en overdoen in een schaal.

### 649. RENDANG TELOR (gekruide eieren)

4	hardgekookte eieren	1	gesnipperde ui
1	teentje knoflook uitgeperst	1	theelepel sambal oelek
½	theelepel laos	2	blaadjes salam
½	theelepel koenjit	½	theelepel djahé
1	spriet sereh	1	theelepel zout
1	theelepel Javaanse suiker	2	dl dunne santen

Neem een dikke stopnaald en prik zoveel mogelijk gaatjes in de eieren. Breng 1 dl water aan de kook. Voeg uien, knoflook, sambal, koenjit, laos, salam, djahé, sereh, suiker en zout toe. Laat dit 5 min. boven een matig vuur zachtjes doorkoken. Doe er dan de santen bij en leg de eieren in de saus. Laat alles zachtjes doorkoken totdat vrijwel al het vocht verdampt is en de eieren zijn omgeven door een brijachtige massa. Verwijder salam en sereh. Dien de eieren met aanhangende brij op in een voorverwarmde schaal.

### 650. GOELAI TELOR I (gestoofde eieren)

8	eieren	1	gesnipperde ui
1	teentje knoflook	1	theelepel sambal oelek
1	theelepel djahé	1	theelepel laos
2	blaadjes salam	½	theelepel koenjit
4	dl dunne santen	1	eetlepel citroensap
1	theelepel Javaanse suiker	1	eetlepel peterselie

Kook de eieren niet langer dan 4 min. en schrik ze in koud water. Pel de eieren. Wrijf de ui, knoflook, sambal, djahé, laos, salam en koenjit tot een gladde pasta. Breng de santen aan de kook en voeg pasta toe. Roer alles krachtig door. Laat alles 3 min. pruttelen en voeg dan de eieren toe. Laat alles nog eens 7 tot 8 min. pruttelen. Roer daarna het citroensap erdoor en strooi wat fijngehakte peterselie erover.



### 651. GOELAI TELOR II (gepocheerde eieren uit Bandjarmasin) \*

4	eieren	1/8	blok santen
2	dl water of bouillon	3	eetlepels gesnipperde ui
2	groene lomboks fijngesneden	½	theelepel koenjit
	zout		

Kook het water met het zout, blokje santen en de koenjit. Voeg als de santen opgelost is, de uien en lombok toe. Pocheer in deze saus voorzichtig één voor één de eieren en laat ze nog een minuut of 10 meestoven.

#### **Magnetron:**

Breng het water met het zout, geraspte santen, koenjit, uien en lombok in een wijde magnetronschaal afgedekt in 2 à 3 min. op 100% aan de kook. Breek de eieren erboven en prik het vlees om de dooiers goed door en pocheer de eieren onafgedekt 6 à 8 min. op 70%.

### 652. GOELAI TELOR MOLABOH (gepocheerde eieren op een taugébedje)

2	theelepels sambal oelek	2	theelepels djahé
3	eetlepels citroensap	2	fijngesnipperde uien
1	teentje knoflook fijngehakt	2	eetlepels olie
4	dl dunne santen	1	eetlepel selderie
8	eieren	1	theelepel Javaanse suiker
4	eetlepels taugé		zout

Vermeng sambal met djahé en citroensap. Schep dan de uien en fijngehakte knoflook erdoor. Fruit dit mengsel totdat de ui wat verkleurt. Voeg dan de santen en fijngehakte selderij toe. Laat alles even flink doorkoken en doe er de Javaanse suiker en wat zout naar eigen smaak bij. Temper het vuur. Breek de eieren op de rand van de pan en laat ze heel voorzichtig in het hete vocht glijden. Pocheer de eieren totdat het eiwit gestold is. Draai het vuur uit en laat alles 2 tot 4 min. staan. Was intussen de taugé en laat ze uitlekken. Leg de taugé als bedjes op 4 voorverwarmde borden. Schep hierna de eieren en enkele eetlepels van het vocht erover. Geef eventueel het resterende vocht apart in een voorverwarmde sauskom. Dien het gerecht zo warm mogelijk op.

### 653. KABER KEBERTU (gevulde omelet met gekruid rundergehakt)

2-3	eieren	200	gram rundergehakt
1	teentje knoflook	1	middelgrote ui
1	schijfje verse djahé	1	theelepel sambal oelek
1	stukje koenjitwortel	1	theelepel ketoembar
5	kemirienoten	2	eetlepels olie
1	spriet sereh	2	blaadjes salam
1	kopje santen		

Maak uien, knoflook, sambal, djahé, koenjit, ketoembar en kemiries fijn. Fruit deze ingrediënten met de sereh en de salam in de hete olie. Voeg dan het gehakt (kippengehakt kan ook) toe en bak het rul. Giet er dan de santen bij en laat het geheel boven niet te hoog vuur gaar en smeug worden. Breng het gerecht op smaak met zout en ve-tsin. Bak van de eieren een omelet en doe er de hartige vulling tussen. Rol de omelet op en serveer deze direct.

### 654. AME KOEMOETE (eieren in pittige kokossaus)

8	zachtgekookte eieren	1	ui
5	teentjes knoflook	1	eetlepel sambal oelek
1	theelepel zout	1	theelepel koenjit
2	dl santen	2	eetlepels asemwater

Druk de eieren plat zonder ze te laten barsten. Snij de ui en knoflook fijn, vermeng ze met de sambal, koenjit en het zout. Kook het geheel in de santen. Voeg dan het asemwater en de eieren toe en kook de saus totdat ze gebonden is.

### 655. FOE YONG HAI (Chinese omelet met groenten)

2	rode uitjes fijnggehakt	2	teentjes knoflook fijnggehakt
½	prei fijngesneden	2	worteltjes fijngesneden
25	gram gewassen taugé	2	takjes selderij fijngeknipt
½	eetlepel olie	6	eieren
150	gram gekookte garnalen (krab)	1½	theelepel zout
1	theelepel ve-tsin	20	gram boter

Maak eerst het groentemengsel. Laat de olie in een schaal (ca. 1 liter) in ca. 1 min. op vol vermogen warm houden. Ui en knoflook er doorheen scheppen en de schaal 2-3 min. op vol vermogen in de magnetron zetten. Voeg prei, worteltjes en taugé toe. Schep alles goed door en zet de schaal met deksel opnieuw 2-3 min. op vol vermogen in de magnetron tot de groenten bijtbaar zijn. Laat het groentemengsel daarna afkoelen. Klop de eieren los met de garnalen, het groentemengsel en een deel van de selderij. Breng het mengsel op smaak met peper, zout en ve-tsin. Bak achter elkaar 3 omeletten: telkens een mespunt boter in een ondiepe schaal of deksel (ca. 18 cm) 30 sec. en op vol vermogen in de magnetron. Giet dan eenderde deel van eimengsel in de schaal en laat dit in 2-3 min. op half vermogen stollen. Roer één of tweemaal om de delen die reeds gestold zijn, los te maken. Serveer de omelet dubbelgeklapt met de bovenkant naar buiten en strooi er de resterende selderij over. Geef er rijst en een Chinese tomatensaus bij.

### 656. TELOR PETIS (gekruide eieren in petissaus) \*

4	eieren	¼	liter water
1/8	blok santen	2	eetlepels olie

KRUIDEN:

2	eetlepels gesnipperde ui	2	teentjes gesnipperde knoflook
1	theelepel sambal	1	theelepel trassi
1	theelepel laos	1	theelepel Javaanse suiker
1	eetlepel petis oedoeng	1	spriet sereh
2	salamblaadjes		sap van ½ citroen

Kook de eieren 3½ min. en pel ze. Wrijf ui, knoflook, sambal, trassi, laos, suiker en petis met elkaar tot een brij en fruit dit mengsel tot de uien geel zijn. Los de santen op in een beetje water en voeg die bij de kruiden. Laat het sausje aan de kook komen met de sereh en salam en doe er dan de eieren bij. Stoof alles ca. 10 min. en maak het gerecht af met citroensap.

#### Magnetron:

Kook de eieren zoals in het recept staat aangegeven. Verwarm de olie in een magnetronschaal van 1 liter onafgedekt 1 min. op 100%. Schep de kruidenbrij erdoor en fruit het onafgedekt 1 à 2 min. op 100%. Roer de santen, sereh en salam erdoor en breng alles afgedekt 2 à 3 min. op 100% aan de kook. Leg de eieren erin en verwarm alles onafgedekt 4 à 5 min. op 100%.

### 657. TELOR BOEMBOE BALI (gekruide eieren uit Bali) \*

4	eieren	1	dl water
2	eetlepels olie	3	eetlepels gesnipperde ui
1	teentje gesnipperde knoflook	1	theelepel sambal olek
1	theelepel trassi	2	theelepels djahé
1	eetlepel azijn	1	eetlepel ketjap manis
	zout		

Kook de eieren 3½ min. Wrijf ui, knoflook, sambal, trassi en djahé met elkaar tot een brij en fruit dit tot de uien geel zijn. Voeg dan de eieren toe en bak die even mee. Doe het water erbij, de ketjap, azijn en laat alles koken tot het bijna droog is.

#### Magnetron:

Kook de eieren zoals in het recept staat aangegeven. Verwarm de olie in een magnetronschaal van 1 liter onafgedekt 1 min. op 100%. Schep de kruidenbrij erdoor en fruit het onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Voeg water, ketjap en azijn toe en breng alles onafgedekt in 1 à 2 min. op 100% aan de kook. Leg de eieren erin en verwarm alles onafgedekt 4 à 5 min. op 70%.

## TAHOE EN TEMPEHGERECHTEN

### 658. TAHOE KETOPRAK BANDOENG (gebakken tahoe met taugé en komkommer)

1	blok tahoe	250	gram taugé
1	eetlepel sambal oelek	¼	komkommer in fijne plakjes
½	kopje azijn	2	eetlepels ketjap manis
	wat selderie en bieslook		gefruite uitjes

Snij de tahoe in kleine blokjes en bak ze in olie knappend bruin, uit laten lekken in een vergiet. Was de taugé, groene schilletjes verwijderen en met kokend water overgieten. Ook uit laten lekken. Vermeng de sambal met de azijn, ketjap en wat zout. Leg dan een laagje tahoe en een laagje taugé in een schaal, strooi er wat selderie over en een laagje komkommer. Giet als laatste de saus erover en roer goed door elkaar. Als garnering wat gebakken uitjes en gehakte bieslook er overheen strooien. Dien dit gerecht koud op.

### 659. TAHOE KETJAP (gebakken tahoe met ketjap)

1	blok tahoe	3	eetlepels ketjap manis
1	ui fijngesneden	2	teentjes knoflook fijngehakt
1	mespunt djahé		

Snij de tahoe in blokjes en leg ze in een schaal. Roer de ui, knoflook en djahé door de ketjap en giet dit over de tahoe. Laat dit ca. 2 uur intrekken. Bak daarna de tahoe in ca. 5 min. in olie knappend bruin.

### 660. TAHOE GORENG I (gebakken en gevulde tahoe)

2	blokken tahoe	300	gram rundergehakt
2	uien	1	teentje knoflook
1	ei	½	eetlepel ketjap manis
	wat takjes selderie		zout en citroensap

Elk blok tahoe in plakken van 3 cm dikte snijden. De plakken schuin doormidden snijden en voorzichtig uithollen. De uitgenomen tahoe met het gehakt vermengen. De uien, knoflook en selderie heel fijn snijden. Het ei in een schaal klutsen en daarna het gehakt en alle ingrediënten erbij doen en alles goed mengen. De uitgeholde stukken tahoe met het mengsel vullen en iets aandrukken. De gevulde tahoe in ruim olie lichtbruin bakken. Het vuur mag niet te groot zijn, anders is de tahoe bruin en het vulsel nog niet gaar. Bij deze gevulde tahoe kan men een sausje geven van ketjap, sambal, citroensap, wat zout en een ½ theelepel suiker.

### 661. TAHOE GORENG II (gebakken tahoeballetjes)

300	gram tahoe (8 blokjes)	100	gram fijngehakte garnalen
1	teentje knoflook fijngehakt		zout en peper

VOOR DE SAUS:

¼	liter bouillon (water)	1	teentje knoflook fijngehakt
	wat fijngesneden uien	1	theelepel maïzena
	ketjap manis naar smaak		

Tahoe, garnalen, knoflook, peper en zout met elkaar vermengen, er balletjes van maken en deze in de olie bakken. De fijngesneden uien en knoflook in olie fruiten, de bouillon of water toevoegen en binden met de maïzena. Op smaak brengen met peper, zout en ketjap. Dit over de balletjes gieten.

## 662. TAHOE GORENG DAN TAUGÉ (gebakken tahoe met taugé)

6	plakken tahoe	1	diep bord taugé
1	handvol gebakken uitjes		selderie

### VOOR DE SAUS:

2	dl olie	3	teentjes knoflook
½	lepel sereh fijngehakt	½	lepel Javaanse suiker
	trassi en zout		

De tahoe in zout water weken, diagonaal doorsnijden en in hete olie bakken. De taugé 1 min. in kokend water dompelen, laten afkoelen en in een dikke krans om de tahoe leggen. Daarna de ingrediënten voor de saus fijnwrijven en de olie toevoegen. Tenslotte garneert men het gerecht met de fijngehakte selderie en de bruin gebakken uitjes.

## 663. SEMOER TAHOE (gestoofde tahoe)

3	eetlepels ebi	1	blok tahoe
2	gesnipperde uien	2	theelepels sambal oelek
2	teentjes knoflook	2	rijpe ontvelde tomaten
2	eetlepels olie	2	eetlepels ketjap manis
3	losgeroerde eieren	4	bladeren ijsbergsla
1	kleine rode lombok		zout

Week de ebi in 3 dl kokend water en laat ze koud worden. Zeef het vocht en voeg wat zout toe. Breng het vocht dan aan de kook. Snij de tahoe in 6 tot 8 stukken, leg ze in het weekvocht van de ebi en laat ze 3 min. zachtjes meekoken. Laat de stukken daarna uitlekken. Stamp de ebi fijn en voeg uien, gehakte knoflook, sambal en wat zout toe. Stamp alles tot een brij. Halveer de tomaten, verwijder zaadjes en snij de tomaten aan stukjes. Bak in de olie de garnalen met uien onder voortdurend omscheppen. Doe dan de ketjap en tomaat erbij. Omscheppen en laten sudderen totdat de tomaat uit elkaar valt. Voeg eventueel nog 2 eetlepels kokend water toe. Prak de uitgelekte tahoe tot kruimels, roer ze door de inhoud van de pan en voeg hierna de losgeroerde eieren toe. Bak alles onder voortdurend omscheppen tot een vrij rulle massa is verkregen. Ontpit de lombok en snij hem in smalle reepjes. Leg de schoon- en drooggemaakte slabladeren op een schaal. Verdeel de tahoemassa erover en strooi wat reepjes lombok er overheen.

## 664. DADAR TAHOE I (pannenkoek van tahoe)

Tahoe fijnwrijven met zout, fijngesneden ui en de helft van een losgeklopt ei. Hiervan een pannenkoek bakken. De koek is gemakkelijk te keren, als men er een deel van het losgeklopte ei op smeert. Presenteren met een zoetzure tomatensaus.

## 665. DADAR TAHOE II (omelet van tahoe uit Wonosobo) \*

½	blok tahoe	2	eieren
4	eetlepels olie	1	preitje fijngehakt
	sap van 1 citroen	2	teentjes geperste knoflook
1	eetlepel sambal oelek	3	eetlepels ketjap
½	theelepel vetsin		peper en zout

Verkruimel de tahoe, vermeng hem met de uiterst fijngehakte prei, peper, zout, vetsin en losgeklopte eieren. Bak hier in een koekenpan met dikke bodem een omelet van. Keer hem om op een deksel en laat hem zachtjes met de omgebakken zijde naar onderen weer in de pan glijden en bak hem zachtjes lichtbruin en gaar. Meng de ketjap door de sambal, voeg het citroensap toe en giet de saus over de omelet.

### Magnetron:

Doe de olie in een glazen deksel (Ø24 cm) en verwarm deze onafgedekt ca. 2 min. op 100%. Schenk het eimengsel erop en verwarm het onafgedekt 5 á 6 min. op 70%. Schep halverwege de bereidingstijd de gestolde buitenkant naar binnen en de gestolde binnenkant naar buiten. Serveer de omelet met de saus.

### 666. TAHOE TJIN (Indo-Chinese tahoe)

1	blok tahoe	100	gram zeer fijngesneden prei
150	gram taugé	8	eetlepels olie
3	eetlepels gesnipperde uien	3	teentjes gesnipperde knoflook
2	eetlepels ketjap		mespuntje vetsin
	sap van 1 citroen		

Snij de tahoe in plakken van 2 cm dik en snij iedere plak weer in vieren. Bak ze goudbruin in de olie en laat ze dan uitlekken. Bak in dezelfde olie uien en knoflook en vervolgens de prei. De taugé als laatste toevoegen. Maak deze groentesaus af met ketjap, citroensap en vetsin en roer de plakjes tahoe er doorheen.

### 667. TAHOE PEDAS (gebakken en gekruide tahoeblokjes)

1	blok tahoe in dobbelsteentjes	6	eetlepels olie
5	eetlepels gesnipperde uien	2	teentjes gesnipperde knoflook
2	theelepels sambal oelek	1	theelepels laos
1	theelepels Javaanse suiker	1	blaadje salam
2	eetlepels ketjap		zout

Bestrooi de tahoe met een beetje zout en bak de blokjes in de olie goudbruin. Laat ze uitlekken. Wrijf uien, knoflook, sambal, laos en suiker tot een brij en fruit dit in de rest van de olie. Maak het af met de ketjap en salam en roer er de blokjes tahoe doorheen.

### 668. TAHOE TJAMPOER (gemengde tahoe)

1	blok tahoe in dobbelstenen	100	gram garnalen
150	gram taugé	6	eetlepels olie
5	teentjes gesnipperde knoflook	2	theelepels djahé
1	eetlepel taotjo	2	eetlepels gesnipperde selderie
1	eetlepel gesnipperde bieslook		zout

Bestrooi de dobbelstenen ( $\pm$  2 cm) met zout en bak ze lichtgeel in de olie. Laat ze uitlekken. Bak in 2 eetlepels olie de garnalen en de met djahé fijngewreven knoflook. Voeg er de taotjo bij en daarna de taugé. 1 min. meebakken en vervolgens vermengen met de uitgelekte tahoe, selderie en bieslook.

### 669. TAHOE GORENG CHERIBON (tahoe met taugé)

1	blok tahoe	200	gram geblancheerde taugé
2	eetlepels gehakte selderie	2	eetlepels gehakte bieslook
1	zakje gefruite uitjes	2	eetlepels ketjap manis
1	uitgeperste citroen	1	lombok
1	teentje knoflook uitgeperst		zout, suiker en olie

Snij de tahoe in plakken en bak ze goudbruin in olie. Maak de lombok fijn en maak met ketjap, citroensap, zout, suiker en knoflook een saus. Leg de plakken tahoe in een schaal, doe de taugé hierover, daarna de gefruite uitjes, de selderie en bieslook. Giet hierover de saus.

### 670. TAHOE TENGKO (salade van tahoe met groente en saus uit Tegal)

½	blok tahoe in plakken	2	eetlepels olie
100	gram gesneden witte kool	100	gram taugé
1	komkommer dobbelsteentjes kroepoek emping	2	in ringen gefruite sjalotjes

#### VOOR DE SAUS:

50	gram gepelde pinda's	2	lombok rawit
2	teentjes knoflook	3	sjalotjes
1	eetlepel ketjap manis	1	theelepels azijn
½	dl heet water		zout

Bak de tahoe gaar, laat de plakken uitlekken en snijdt ze in repen van 2 cm. Blancheer de kool en de taugé afzonderlijk en laat ook deze groenten uitlekken. Voor de saus worden de pinda's, rawit, knoflook, sjalotten met wat zout gestampt. Dit vermengen met ketjap en azijn. Schenk er voorzichtig het hete water bij onder goed doorroeren. Rangschik de groenten opeen schaal, kruimel de emping fijn en strooi dit erover met de gefruite uiringen. Vlak voor het opdienen, wordt de saus erover gegoten.

### 671. TAHOE GORENG DAN TELOR (tahoe met ei en saus)

1	blok tahoe	4	geklopte eieren
1	rode lombok fijngesneden	1	gesnipperde ui
1	eetlepel petis	1	uitgeperste citroen
2	eetlepels ketjap manis	2	eetlepels olie
	zout en suiker		

Snij de tahoe in stukjes en bak die met de geklopte eieren in boter of olie. Fruit de uien in olie en vermeng ze met lombok, petis, ketjap, azijn, zout en suiker. Doe de gebakken tahoe in een schaal en giet de saus erover.

### 672. OPOR TAHOE TELOR DAGING (tahoe met vlees en ei)

250	gram varkensvlees	½	hard gekookt ei per persoon
1	blok tahoe	3	uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijngehakt	1	stukje trassi
1	kopje santen	10	kemiries fijngestampt
1	blaadje salam nootmuskaat en djinten		zout en peper

Snij het vlees in dunne lapjes, de tahoe in plakjes van 3 cm in het vierkant en 1 cm dik. Bak de stukken tahoe in de olie bruin en laat ze uitlekken. Meng het vlees, ui, knoflook, trassi en de kemiries goed door elkaar. Fruit dit in wat olie totdat het vlees bruin is. Kruid het geheel en doe er de santen en de salam bij. De saus moet goed in het vlees getrokken zijn, zet dan het vuur laag en verdun iets met water. Als laatste de tahoe en de eieren erbij. Let wel op dat de eieren niet stuk gaan.

### 673. TOEMIS TAHOE TAUGÉ DAN OEDANG (gebakken tahoe met taugé en garnalen)

½	blok santen	1	dl olie
3	sjalotten of uien	2	teentjes knoflook
2	rode lomboks	2	groene lomboks
1	theelepels trassi	1	theelepels asem
1	theelepels zout	2	eetlepels boter
1	schijfje laos	2	salamblaadjes
200	gram taugé	1	theelepels suiker
5	takjes selderie	1	prei
100	gram gekookte garnalen		

Snij de tahoe in dobbelsteentjes en bak ze in hete olie tot ze lichtbruin zijn. Laat ze uitlekken en doe ze op een schaal. Snij de sjalotten of uien en knoflook erg fijn. Ontpit de lomboks of eventueel 1 rode en 1 groene paprika en snij ze fijn. Fruit dan de sjalotten, knoflook, lomboks of paprika met de trassi, asem en zout in de boter en voeg het schijfje laos en de salam toe. Schenk 1 dl heet water bij en laat het 3 min. op een laag pitje sudderen. Maak de taugé schoon en roer ze met de suiker door het mengsel. Was de selderie en prei en snij dit ook fijn. Voeg ze met de gekookte garnalen en de tahoe aan het gerecht toe en meng alles goed door elkaar. Voeg desgewenst nog wat heet water toe want het mag niet te droog worden. Nog 3 min. stoven met het deksel op de pan. Opdien als bijgerecht met bijvoorbeeld frikadel pan. Verse komkommer en kroepoek.

### 674. TOEMIS TAHOE (gebakken tahoe met gekruide groente, kip en garnalen)

2	blokken tahoe	100	gram taugé
100	gram kip in stukjes	100	gram garnalen
4	gesnipperde uien	100	gram peultjes
2	eetlepels gehakte selderie	2	eetlepels gehakte peterselie
1	eetlepel ketjap manis	2	dl water
	olie		peper en zout

Snij de tahoe in dobbelsteentjes en bak die in olie. Laat de stukjes daarna goed uitlekken. Fruit de gesnipperde ui en voeg de garnalen, kip, selderie, peterselie, peultjes, ketjap, water, peper en zout toe. Laat het geheel gaar koken. De groenten moeten knapperig blijven. Voeg als laatste de blokjes tahoe toe en dien op wanneer de tahoe door en door warm is.

### 675. PETJEL TAHOE (gebakken tahoe met saus)

1	blok tahoe	200	gram taugé
½	komkommer	2	eetlepels selderie

#### KRUIDEN:

1	theelepels trassi	1	eetlepel sambal oelek
2	eetlepels ketjap manis	2	eetlepels azijn
1	teentje knoflook	½	theelepels djinten
	suiker en zout		

Bak de tahoe in plakken in de olie. Blancheer de taugé, snij de komkommer in schijfjes en de selderie fijn. Rangschik de taugé, tahoe en komkommer op een schaal. Pers de knoflook uit en vermeng de kruiden en giet deze saus over de groenten. Strooi de selderie over het geheel.

### 676. PERKEDEL TAHOE (gefrituurde tahoeballetjes)

300	gram tahoe (3/4 blok)	1	kleine gesnipperde prei
½	groene paprika	2	theelepels maïzena
2	losgeroerde eieren	2	teentjes knoflook uitgeperst
2	eetlepels peterselie	1	mespunt nootmuskaat
2	dl olie		zout en verse peper

Snij de tahoe in 4 tot 5 stukken. Breng 3 dl water of bouillon aan de kook met ½ theelepel zout. Leg de tahoe erin en laat ze 3 min. koken. Daarna laten uitlekken en drogen in een vergiet of zeef. Zaad en lijsten van de paprika verwijderen en in uiterst kleine blokjes snijden. Prak de tahoe zeer fijn en voeg fijn gesnipperde prei en blokjes paprika toe. Meng alles met de vingers goed door elkaar. Roer de maïzena door de eieren tot een gladde massa. Schenk deze over de tahoe en voeg knoflook, fijngehakte peterselie, wat zout, peper en nootmuskaat toe. Opnieuw alles mengen en 15 min. op een koele plek laten staan. Maak dan balletjes zo groot als walnoten. Bak ze in olie snel rondom bruin. Lekker bij de borrel. Omdat geen sojasaus verwerkt is smaken ook alle wijnen, sherry en port uitstekend hierbij.

### 677. TENGKO-TENGKO (gebakken tahoe met groente en saus)

1	blok tahoe	200	gram taugé
200	gram spitskool	3	eetlepels gehakte selderie
2	sjalotjes	1	uitgeperste citroen
1	zakje gefruite uitjes		olie

#### KRUIDEN:

2	teentjes knoflook	3	ontpitte rode lomboks
1	theelepel trassi	1	theelepel bruine basterdsuiker
5	eetlepels ketjap manis		zout

Snij de tahoe in stevige plakken en bak deze in olie goudbruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Blancheer de taugé 3 min. en laat dit goed uitlekken. Snij de sjalotten, knoflook en lomboks fijn en stamp ze samen met de trassi, zout en suiker tot een smeùige moes. Doe dit mengsel bij de ketjap en het citroensap en roer dit tot een saus. De verschillende groenten moeten beetgaar zijn en worden op aparte schalen geserveerd. Iedere eter kan op zijn eigen manier het gerecht samenstellen.

### 678. OBLOK-OBLOK KOENING (gestoofde tahoe en tempé met sperziebonen)

½	blok tahoe	½	blok tempé
200	gram sperziebonen	1	ui
2	teentjes knoflook	2	rode lomboks
2	groene lomboks	2	theelepels asem
½	blok santen	2	eetlepels boter
	zout en bruine basterdsuiker		

#### KRUIDEN:

3	theelepels trassi	1	theelepel ketoembar
½	theelepel djinten	2	theelepels koenjit
2	schijfjes laos	2	blaadjes salam
3	blaadjes djeroek poeroet		

Snij de tahoe en tempé in grove dobbelstenen, de boontjes in grove stukken. Ui, knoflook en lomboks moeten heel fijn gemaakt worden. Dan de kruiden heel fijn stampen en vermengen met de ui, knoflook en lomboks. Dit mengsel fruiten in boter. Blus dit met ca. 5 dl heet water en roer goed. Breng het vervolgens aan de kook en laat het 5 min. sudderen. Voeg ook de boontjes en de tempé toe aan het vocht en laat de boontjes half gaar worden. Smelt er dan de santen in doe er de tahoe bij. Het gerecht is klaar als de tahoe gaar is. De tahoe mag niet uit elkaar vallen.



### 679. TEMPEH GORENG TJAMPOER (gebakken tempé met ikan teri)

1	plak tempé	1	grote ui fijngesneden
1	teentje knoflook fijnggehakt	2	rode lomboks in ringen
1	theelepel djahé	1	theelepel laos
1	blaadje salam	1	stukje trassi
1	kopje gebakken ikan teri		

Snij de tempé in reepjes van 4 cm lang en ½ cm dik. Bak ze in de olie knappend bruin en laat ze uitlekken. Fruit dan in wat olie de ui, trassi, knoflook en lombok. Doe er dan de djahé, laos, salam en tempé bij. De ikan teri als laatste er goed doorheen roeren en een paar minuten blijven husselen. Dit gerecht kan koud gegeten worden.

### 680. TEMPEH GORENG I (gebakken tempé)

Tempé 1 uur in zout water weken, afdrogen, in niet al te grote stukken snijden en in frituurvet bakken.

### 681. TEMPEH GORENG II (gebakken tempé)

1	grote plak tempé	1	theelepel Javaanse suiker
1	eetlepel asemwater	1	theelepel zout
1	theelepel ketoembar	1	theelepel gehakte sereh

Al deze ingrediënten fijnwrijven en hierin de tempé, in kleine stukjes gesneden, een uur weken. Hierna de tempé afdrogen en in olie bruin bakken.

### 682. TEMPEH GORENG II (gebakken tempé)

1 grote plak tempé

MARINADE:

4	theelepels ketoembar	1	theelepel djinten
3	theelepels zout	2	theelepels ve-tsin
3	teentjes geperste knoflook	3	eetlepels rijstemeel
1	eetlepel tarwebloem	1	kopje water

Maak een marinade van genoemde ingrediënten. De marinade moet ongeveer de dikte hebben van pannenkoekbeslag. Tempé in hele dunne schijfjes snijden (2 mm) en 1 voor 1 door het beslag halen. Hierna krokant frituren in hete olie.

### 683. BELADO TEMPEH DAN OEDANG (gebakken en gekruide tempé met garnalen)

1	grote ui grof gesneden	4 – 5	groene gesneden lomboks
1	theelepel laos	100	gram garnalen
1	theelepel trassi	½	blok tempé in blokjes
2	eetlepels olie	½	eetlepel azijn
1	snuffje zout		

Fruit in de olie de ui, lomboks, trassi, laos en wat zout. Snij de tempé in blokjes. De tempé en garnalen toevoegen aan het uimengsel. Laten doorsudderen en regelmatig omscheppen. Op het laatst de azijn toevoegen. Eet dit gerecht bij witte rijst.

#### 684. BELADO TEMPEH (gebakken tempé met paprika en lombok uit Sumatra)

1	blok tempé	1	grote gesnipperde ui
½	rode paprika in stukjes	½	groene paprika in stukjes
1	rode lombok ontpit in stukjes	1	groene lombok ontpit in stukjes
3	petehbonen in stukjes	1	eetlepel olie
1	theelepels asem	1	theelepels sambal oelek
	zout		frituurolie/vet

Tempé bestrooien met zout. Tempé in ± 3 min. goudbruin frituren (175 °C) en in een vergiet met keukenpapier laten uitlekken. 1 eetlepel olie verhitten en ui 3 min. zachtjes bakken. Dan paprika, lombok, peteh en tempé erbij en al omscheppend 10 min. bakken. Asem erdoor roeren. Op smaak brengen met zout en overdoen in een schaal.

#### 685. TEMPEH TANTE TRUUS (tempé in kokossaus)

1	plak tempé	¼	blok santen
1	grote gesnipperde ui	2	teentjes knoflook uitgeperst
2	theelepels sambal	1	theelepels Javaanse suiker
½	theelepels laos	½	theelepels serehpoeier
4	kemirienoten gepoft	2	blaadjes salam
1	eetlepel gesneden bieslook	1	rode lombok
	zout		

Snij de tempé in 8 gelijke stukken. Breng 2½ dl water aan de kook en voeg ¼ theelepels zout toe. Kook hierin de tempé 4 min. en laat dan de tempé in een vergiet uitlekken. Los de santen op in het kookvocht en breng het langzaam aan de kook. Stamp de ui, knoflook, sambal, suiker, laos, serehpoeier en de kemiries fijn. Voeg dit aan de santen toe en doe er de salam bij. Roer alles krachtig door en laat het enkele minuten zachtjes koken. Leg dan de stukken tempé erin en laat alles zachtjes doorkoken totdat een dikke saus is verkregen. Verwijder de salam en dien het gerecht op in een voorverwarmde schaal. Strooi wat bieslook erover met een bloem van rode lombok.

#### 686. BESENGEK TEMPEH (tempé in gekruide kokossaus)

1	plak tempé	4	eetlepels ebi
2	grote gesnipperde uien	1	teentje knoflook uitgeperst
2	theelepels sambal oelek	1	theelepels laos
1	mespunt djahé	1	eetlepel Javaanse suiker
1½	eetlepel olie	¼	blok santen
2	blaadjes salam		zout
1	ontvelde tomaat	1	komkommer

Snij de tempé in blokjes van 1 cm. Week de ebi in 2 dl kokend water en laat ze staan totdat het vocht is afgekoeld. Stamp uien, knoflook, sambal, laos, djahé en suiker tot een pasta. Bak de pasta onder voortdurend omscheppen. Breng 2½ dl water aan de kook en voeg dit bij de gebakken pasta. Roer alles goed om en doe er de salam bij. Schep dan de uitgelekte garnalen erdoor en laat alles 3 min. zachtjes doorkoken. Schep de tempé door de massa en laat alles pruttelen totdat de tempé gaar is. Voeg eventueel nog wat zout toe. Dien het gerecht op in een voorverwarmde schaal en garneer met parten en plakken komkommer.

#### 687. TEMPEH GORENG TEPOENG (tempeh-beignets)

½	plak tempé	75	gram rijstbloem
25	gram maïzena	1	losgeroerd ei
½	theelepels ketoembar	4	teentjes knoflook uitgeperst
½	theelepels djinten	3	preien fijngesnipperd
3	dl olie	1	toef krulpeterselie
	zout		verse peper

Snij de tempé in repen van 1 X 3 cm. Vermeng in een kom de rijstbloem en maïzena. Voeg ei, 3 eetlepels water, knoflook, ketoembar, djinten en wat zout en peper toe. Roer alles goed door elkaar. Voeg nog zoveel water toe zodat een vrij dik beslag ontstaat. Schep vervolgens de prei erdoor. Laat dit beslag 15 min. staan. Roer daarna opnieuw alles goed door. Haal de repen tempé door het beslag en bak ze in de hete olie goudbruin. Laat ze dan even uitlekken op keukenpapier. Garneer dit bijgerecht met een flinke toef krulpeterselie.

### 688. TEMPEH GORENG OEDANG DAN BABI (tempé met garnalen en varkensvlees)

100	gram gaar varkensvlees	2	grote gesnipperde uien
2	kemirienoten gepoft	2	teentjes knoflook uitgeperst
1	theelepel trassi	¼	blok santen
2	eetlepels olie	100	gram gepelde garnalen
½	plak tempé	1	rode lombok
1	theelepel sambal		zout

Snij het varkensvlees in smalle repen. Stamp uien, knoflook, kemiries, trassi en sambal tot een pasta. Breng 2½ dl water aan de kook en los de santen hierin op en voeg wat zout toe. Bak de pasta 4 min. Onder voortdurend omscheppen. Voeg dan de opgeloste santen en varkensvlees toe. Roer alles door elkaar en voeg de tempé toe. Weer omscheppen en heel zachtjes laten koken totdat de tempé gaar is. Schep dan de garnalen erbij en laat alles nog 1 min. zachtjes doorkoken. Dien dit gerecht op in een voorverwarmde schaal. Als garnering een bloem van rode lombok.

### 689. TEMPEH BATJEM (zoetzure tempé)

1	plak tempé	4	eetlepels olie
1	grote gesnipperde ui	6	gehakte teentjes knoflook
1	eetlepel sambal oelek	2	eetlepels citroensap
2	eetlepels Javaanse suiker		zout

Snij de tempé eerst in dunne plakken en dan in vingerbrede repen. Bak ze in hete olie goudbruin en knapperig en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bak in de resterende olie (tenminste 1 eetlepel) de ui glazig en voeg knoflook toe. Laat alles onder voortdurend omscheppen de ui goudbruin worden. Roer de sambal erdoor en na 30 sec. Het citroensap, de suiker en een ¼ theelepel zout. Laat alles zachtjes doorkoken totdat een stroperige massa is verkregen. Schep de repen tempé hier voorzichtig door totdat de repen aan alle kanten met de stroperige massa bedekt zijn. Schep deze massa op een groot koud bord en laat het afkoelen. Geef dit gerecht bij uitgebreide maaltijden.

### 690. FRIKADEL TEMPEH (kroketjes met tempé)

1	plak tempé		geraspte kokos
2	wortels	2	eetlepels fijngehakte selderij
1	losgeklopt ei	4	gesnipperde uitjes
2	teentjes knoflook		peper, zout en ve-tsin

Snij de tempé in grove stukken en stoom dit met de schoongemaakte wortel ca 20 min. Wrijf de ui en knoflook met wat zout, peper en ve-tsin fijn op een tjobek. Prak de wortel en tempé met een vork fijn en vermeng dit met de kokos, kruiden en selderij. Maak hiervan kroketten. Haal de kroketten eerst door het losgeklopte ei en bak ze vervolgens in de olie goudbruin. Neem voor de kokos vers geraspte kokos uit de diepvries voor de smaak.

## ATJARS

### 691. ATJAR KETIMOEN I (zuur van komkommer)

1	komkommer	1	grote ui fijngesneden
1	teentje knoflook fijngehakt	1	eetlepel sambal oelek
½	kopje azijn		zout en peper

Snij de komkommer in blokjes en doe dit in een schaal. Voeg dan tezamen met de komkommer ui, knoflook, wat zout, peper, de sambal en de azijn. Roer het geheel goed door elkaar en laat dit rustig intrekken.

### 692. ATJAR KETIMOEN II (zoetzuur van komkommer)

2	komkommers	1	kopje azijn
¾	liter water	2	middelgrote uien
2½	theelepel kaneel	1½	theelepel nootmuskaat
10	peperkorrels	½	schijf Javaanse suiker
	zout naar smaak of sambal oelek		tabasco of worchestershire

Snij de uien in dunne schijven/ringen. Voeg azijn, water, uiringen, kaneel, nootmuskaat, peperkorrels, Javaanse suiker en tabasco of equivalent bij elkaar in een pan en verwarm het mengsel. Proef het en breng het eventueel verder op smaak door toevoegen van 1 of meerdere ingrediënten. Snij komkommers in stukken, voeg ze bij het mengsel en breng het aan de kook. Kook het eventjes, de komkommer moet eerder rauw dan gaar zijn. Af laten koelen en bij een rijsttafel serveren.

### 693. ATJAR KETIMOEN III (zuur van komkommer)

Schil de komkommer en snij hem in 4 lange repen. Verwijder het zaad en snij de repen aan gelijkmatige stukken. Doe er zout op en schud ze goed om. Na 24 uur laat men ze goed uitlekken. In een pot doen en Indische gekruide azijn erover gieten. Dan de pot goed afsluiten.

### 694. ATJAR KETIMOEN IV (zuur van komkommer) \*

1	grote komkommer	1	dl water
6	eetlepels azijn	10	sjalotten (geen grote uien)
3	teentjes gesnipperde knoflook	10	lomboks
5	kemiries	1	eetlepel suiker
2	theelepels koenjit		zout

Schil de komkommer, halveren in de lengte, zaad verwijderen en beide helften in stukken van 4 cm snijden. Ook het zaad van de lomboks verwijderen en in dunne reepjes snijden. Schil de sjalotten. Wrijf knoflook, kemiries, suiker, koenjit en zout tot een brei. Breng het water aan de kook met de azijn, voeg gewreven kruiden toe en laat die ca. 15 min. op een zacht vuurtje trekken. Doe er dan de sjalotten en stukjes komkommer bij. Laat de massa 2 min. doorkoken en doe het gerecht op. Deze atjar is niet lang houdbaar.

#### Magnetron:

Doe het water met de azijn in een magnetronschaal van 1½ liter en breng het afgedekt in ca. 2 min. op 100% aan de kook. Roer de kruiden en lomboks erdoor en verwarm alles afgedekt 5 min. op 50%. Schep de sjalotten en komkommer erdoor en verwarm dit afgedekt 4 à 6 min. op 100% tot de massa kookt.

### 695. ATJAR TJAMPOER BANDOENG (zuur van gemengde groenten)

¼	kool fijngesneden	1	pakje taugé
2	rode lomboks in reepjes	2	uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijnggehakt	2	theelepels ketoembar
¾	kopje azijn	3	theelepels koenjit
1	stukje prei fijngesneden	10	takjes selderie fijn
150	gram worteltjes in reepjes	6	kemiries fijngestampt
1	stukje trassi		zout en nootmuskaat

Fruit in wat olie de ui, knoflook, lombok (of paprika), trassi, kemirie en de koenjit. Dan de kool, prei en selderie erbij en maak af met zout, ketoembar en nootmuskaat. Giet de azijn erbij en laat alles ca. 10 min. op een klein vuur sudderen. Als laatste de taugé even laten mee sudderen. De atjar in een schaal scheppen en koud opdienen. De atjar is in de koelkast lang goed te houden. Voor de kool kan witte-, spits- of Chinese kool gebruikt worden.

### 696. ATJAR TJAMPOER I (zuur van gemengde groenten)

¼	witte kool	3	uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijnggehakt	200	gram worteltjes reepjes
2	rode lomboks in reepjes		azijn en suiker
2	theelepels koenjit		

Alle groenten zeer fijn snijden en goed wassen. Daarna uit laten lekken. Breng 2 kopjes azijn met de suiker (naar eigen smaak) en koenjit aan de kook. Doe er dan de groenten bij en laat die 2 min. meekoken. Alles in een vergiet doen en het kookvocht opvangen. Doe dan de groenten in potjes en giet het kookvocht weer bij de groenten. Schep wel het bovenste van het opgevangen vocht om bij de groenten te doen zodat de potjes atjar mooi helder blijven. Men kan eventueel het kookvocht filteren.

### 697. ATJAR TJAMPOER II (zoetzuur van gemengde groenten)

1	rode lombok in schijfjes (ontpit)	1	grote komkommer in schijfjes
1	bosje radijs in schijfjes	1	rode paprika in schijfjes
½	kopje azijn	1	eetlepel mosterd
½	theelepels zout	1½	eetlepel suiker
1	fijngesneden uitje	1	mespunt knoflookpoeder
1	mespunt peper		

Azijn, uitje, mosterd, peper, knoflookpoeder, suiker en zout mengen. Dan de rauwkost erdoor mengen. Tenminste 1 uur laten trekken.

### 698. ATJAR IKAN BAKALOUW (zuur van kabeljauw)

1	moot verse kabeljauw per persoon	2	grote uien fijngesneden
2	teentjes knoflook fijnggehakt	½	eetlepel koenjit
1	theelepels djahé	1	eetlepel witte basterdsuiker
2	eetlepels azijn	1	rode lombok in reepjes
	zout en peper		

Wrijf de moten vis in met zout en peper (diepvriesmotten ook prima). Bak ze in olie goed bruin en laat ze uitlekken. Meng de ui, knoflook, koenjit, djahé, suiker en lombok goed door elkaar. Fruit dit in wat olie met toevoeging van de azijn en de vis. Zet het vuur klein. Keer de vis af en toe om zodat de saus er goed kan intrekken. Doe dit ca. 10 min. Serveer met witte rijst.

### 699. ATJAR TAUGÉ (zoetzuur van taugé)

250	gram taugé	2	uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijnggehakt	1	rode paprika of lombok
2	kopjes azijn	2	eetlepels suiker

Was de taugé en verwijder de groene schilletjes. Snij de paprika (of rode lombok) in zeer kleine stukjes. Vermeng de taugé met de uien, knoflook en paprika goed door elkaar en doe dit in een glazen pot. Breng dan de azijn met de suiker aan de kook. Giet dan de kokende azijn bij de groenten en laat dit afkoelen. Deze atjar is lang in de koelkasthoudbaar.

### 700. ATJAR PEDIS PEDIS (zeer pikant zuur van Antilliaanse origine)

3	uien fijngesneden	3	madame janet (promente)
1	teentje knoflook fijnggehakt	2	kopjes azijn
1	eetlepel suiker		

Snij de madame janet met mes en vork of met keukenhandschoenen aan. Wel goed klein snijden en vermengen met de knoflook en de uien. In een glazen pot doen en de aan de kook gebrachte azijn met suiker erbij gieten. Laten afkoelen en in de koelkast bewaren. **Waarschuwing: 1.** Dit is een zeer heet zuur; **2.** Nooit met de blote handen de gesneden madame janet aanraken, want elk plekje huid wat dan door de handen aangeraakt wordt, brandt nog uren na.

### 701. ATJAR SAJOER (zoetzuur van gemengde groenten)

200	gram witte kool	100	gram bloemkool
1	wortel	1	grote ui fijngesneden
1	teentje knoflook fijnggehakt	1	mespunt djahé
1	mespunt kerrie	½	spriet sereh
1	mespunt zout	1	eetlepel suiker
10	dl azijn		

De wortel wassen en schillen. Dan de kool en wortel fijnsnijden. De bloemkool in fijne roosjes snijden. De azijn aan de kook brengen en alle groenten met de ingrediënten toevoegen. Weer aan de kook brengen en ca. 2 min. mee laten koken. Daarna laten afkoelen. Naar eigen smaak nog wat suiker of zout toevoegen.

### 702. ATJAR BIET (zuur van rode bieten)

Maak de bieten schoon, kook ze gaar. Schil ze vervolgens in dunne plakjes. Doe ze in een pot en giet er koude Indische gekruide azijn over. In plaats van Indische gekruide azijn kan men ook gewone azijn nemen met een schijfje djahé, kruidnagels en peperkorrels erin.

### 703. ATJAR BAWANG MERAH (zuur van uien)

Maak verse sjalotten schoon en zet ze een paar dagen in zout, zo nu en dan omroeren. Doe ze daarna in een vergiet, laat ze goed uitlekken. Doe ze weer in een pot. Giet Indische gekruide azijn over de sjalotten en roer goed door. Doe ze wel in goed afsluitende potjes of flessen.

### 704. ATJAR KOL (zuur van witte kool)

Snij witte kool aan fijne draden of snippers, doe er zout op en roer het geheel goed door elkaar. Laat dit 2 dagen staan, zo nu en dan omroeren. Daarna giet men de pekkel eraf, pers de kool goed uit en leg ze op een plank of haarzeef nog wat te drogen. Doe dan de kool in goed afsluitende potjes of flessen, giet er Indische gekruide azijn over en doorroeren.

### 705. ATJAR LOMBOK IDJO (zuur van groene lomboks)

Snij groene Spaanse pepers van onderen open, ontdoe ze van pitten en kook ze in water en zout. Als ze zacht zijn haalt men ze uit het water en laat ze goed uitlekken. Doe ze in een pot en strooi er zout over. Laat dit tot de volgende dag staan. Uit laten lekken en weer in een pot doen. Giet er Indische gekruide azijn over, bereid zonder Spaanse peper. Men kan er ook enkel gekookte azijn opdoen, maar giet deze er dan kokend op. Wel goed afsluitende flesjes of potjes gebruiken.

### 706. ATJAR LOMBOK MERAH (zuur van rode lomboks)

Neem hiervoor rode niet al te rijpe Spaanse pepers met de steeltjes eraan. Leg ze een paar dagen in het zout. Dan neemt men Indische gekruide azijn zonder Spaanse peper erin en giet dit over de Spaanse rode pepers. Doe het in flessen of potjes en sluit deze goed af.

### 707. ATJAR RAMPAI (zuur van gemengde groenten)

Doe jonge prinsessenboontjes, struikjes bloemkool, stukje komkommer, kleine augurkjes en sjalotten of uitjes, na ze gewassen te hebben, in een pot. Strooi er zout over en schud het zout goed door de groenten. Na 2 dagen laat men de pekel er goed uitlekken en doe er koude Indische gekruide azijn over. Roer alles goed om en sluit de flesjes of potjes goed af.

### 708. ATJAR SAJOERAN KOENING (zoetzuur van gemengde groenten)

300	gram groene kool	1	komkommer
100	gram sperziebonen	5	kemiries
50	gram taugé	10	rode uien
5	teentjes knoflook	2	rode lomboks
2	groene lomboks	10	rawits
½	kopje azijn	2	theelepels koenjit
2	theelepels djahé	1	theelepels laos
1	spriet sereh	2	blaadjes salam
	zout en mosterd		suiker en ve-tsin

Lomboks en komkommer ontdoen van pitten en in repen snijden. Fruit dan knoflook, djahé en koenjit in de olie lichtgeel. Daarna toevoegen: salam, sereh, laos, ve-tsin, 1 theelepels mosterd, 2/3 kopje water en de azijn. Zodra het kookt de andere ingrediënten erbij doen. Als laatste de kool, komkommer en sperziebonen. Halfgaar laten koken en sereh en salam verwijderen.

### 709. ATJAR REBOENG I (zuur van bamboescheuten)

1	literblik bamboescheuten	1	gesnipperde ui
3	teentjes knoflook	2	eetlepels olie

KRUIDEN:

1	lombok	1	schijfje djahé
½	theelepels koenjit	¾	liter azijn

Snij de bamboe in reepjes en doe ze in een pot. Maak lombok, ui, knoflook, djahé en koenjit heel fijn en bak ze in olie. Giet de azijn erbij en kook het mengsel. Giet het over de bamboe.

### 710. ATJAR REBOENG II (zoetzuur van bamboescheuten)

1	literblik gesneden bamboe	1	dl water
2	eetlepels olie	2	eetlepels suiker
1	dl azijn		

#### KRUIDEN:

1	theelepel koenjit	1	schijfje djahé
1	schijfje laos	2	lomboks
2	teentjes knoflook		

Maak de kruiden fijn en fruit ze in olie. Voeg er azijn, water, zout en suiker aan toe en kook het geheel. Laat alles dan afkoelen. Doe de bamboe erbij en breng het over in een pot.

### 711. ATJAR KOENING KETIMOEN (zoetzuur van komkommer)

1	rode lombok of paprika	3	komkommers
10	hele sjalotjes	2	teentjes knoflook
2	eetlepels olie	2	dl water
1	dl azijn		suiker

#### KRUIDEN:

2	kemirienoten	½	theelepel koenjit
1	schijfje djahé	1	theelepel ketoembar
	zout		

Snij de komkommers in lange repen, evenals de lombok of paprika. Knoflook in schijfjes snijden. Stamp de kruiden fijn en bak ze in olie gaar. Doe het water erbij, voeg dan de azijn toe. Laat dit koken. Dan de suiker en zout toevoegen onder goed roeren. Voeg de rest toe en laat het geheel goed gaar sudderen.

### 712. ATJAR RAWIT (zoetzuur van lombok rawit met uitjes)

100	gram lombok rawit	2	dl water
2	dl azijn	10	sjalotjes of zilveruitjes
	suiker en zout		

Kook het water en los de suiker erin op. Laat het afkoelen en voeg dan azijn, lombok rawit, sjalotjes en zout toe. Laat het geheel goed trekken. Bewaren in goed afsluitbare potten.

### 713. ATJAR TELOR I (zuur van eieren) \*

6	eieren	1	eetlepel olie
1½	eetlepel water	4	eetlepels azijn
3	eetlepels gesnipperde uien	1	theelepel sambal oelek
1	lombok	3	kemiries
1	theelepel koenjit	1	spriet sereh
	zout		

Kook de eieren 10 min. hard, pel ze en snij ze in 2 helften. Wrijf uien met sambal, kemiries, koenjit en zout tot een brij. Verwijder het zaad van de lombok en snij hem in lange reepjes. Fruit de kruidenbrij in de olie, voeg lombok toe en daarna de sereh, azijn en 1 à 2 eetlepels water. Stoof de eieren in dit sausje ca. 5 min.

#### Magnetron:

Kook de eieren hard. Verwarm de olie in een glazen magnetronschaal van 1½ liter onafgedekt 1 min. op 100%. Voeg de fijngevreven brij en lombok toe en verwarm alles onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Roer er de sereh, azijn en 1 eetlepel water door en leg de gehalveerde eieren in de saus. Verwarm alles afgedekt ca. 5 min. op 70%.



#### 714. ATJAR TELOR II (eieren in het zuur uit Bandjarmasin)

6-8	eieren	4	eetlepels azijn
2	eetlepels olie	3	eetlepels gesnipperde uien
1	teentje gesnipperde knoflook	6	groene lomboks
	zout		

Kook de eieren 10 min., spoel ze af met koud water en pel ze. Snij de lomboks doormidden en verwijder het zaad. Bak de uien en knoflook in de olie goudbruin, voeg daarna de lomboks toe en de gepelde eieren. Bak dit alles nog even door. Doe er de azijn bij en het zout en zondig nog een scheutje water en stooft het gerecht nog even door. Het gerecht is niet lang houdbaar.

#### 715. ATJAR TANPA TJOEKA (zuur van tomaten en komkommer zonder azijn)

1	grote komkommer	5	middelgrote tomaten
1	eetlepel olie		sap van 1 citroen
5	sjalotten (geen grote uien)	2	teentjes gesnipperde knoflook
2	theelepels koenjit	5	lomboks
4	theelepels suiker		peper en zout

Komkommer schillen, in de lengte halveren, zaad verwijderen en in stukken snijden. Sjalotten schillen en in tweeën snijden. Pitten uit de lomboks verwijderen en in de lengte in dunne reepjes snijden. Tomaten wassen en in vieren snijden. Wrijf knoflook, koenjit, suiker, peper en zout met elkaar fijn, fruit dit in de olie op een laag pitje. Voeg er daarna de komkommer en tomaten bij en schep alles goed om. Doe er het citroensap bij, breng het gerecht aan de kook en dien het dan onmiddellijk op. Deze atjar is niet lang houdbaar.

#### 716. ATJAR TIMOR (Timorees zuur) \*

½	komkommer	100	gram taugé
4	eetlepels azijn	100	gram witte, groene of savooienkool
8	gehalveerde sjalotten	3	teentjes geperste knoflook
2	lomboks	2	theelepels djahé
1½	eetlepel suiker		zout

Kook de azijn met de suiker, knoflook en zout en strooi de djahé erin. Maak de groenten schoon en laat ze uitlekken. Kook de ontpitte en in stukjes gesneden komkommer en kool 5 min. op in de azijnsaus. Verwijder de pitten van de lomboks en snij ze in lange repen. Kook ook die mee. Roer er daarna de taugé doorheen en laat de atjar nog 1 min. koken.

#### Magnetron:

Doe de azijn in een magnetronschaal van 1½ liter met suiker, knoflook, zout en djahé en breng het in 1 à 2 min. op 100% aan de kook. Voeg de komkommer en kleingesneden kool toe en verwarm de groente afgedekt 4 à 5 min. op 100%. Roer de reepjes lombok en de taugé erdoor en verwarm alles afgedekt nog 2 à 3 min. op 100%.

#### 717. ATJAR BENING (helder zuur)

½	komkommer	100	gram worteltjes
100	gram kool (witte, groene of savooienkool)	1	dl water
100	gram sjalotten of kleine uitjes	4-6	eetlepels azijn
1	thee lepel suiker	8	gekneusde peperkorrels
	zout		

Breng het water aan de kook met zout, suiker en peperkorrels. Kook hierin de in stukjes gesneden worteltjes 6 à 8 min. mee. Voeg er daarna de azijn aan toe en roer de rest van de in stukjes gesneden groenten er doorheen. Laat alles 2 min. doorkoken. Deze atjar is niet houdbaar.

### 718. ATJAR BOONTJES (zuur van boontjes uit Wonosobo)

500	gram boontjes in stukjes	1	dl bouillon
2	eetlepels olie	4	eetlepels azijn
3	eetlepels gesnipperde uien	5	kemiries
1	theelepel koenjit	½	theelepel djahé
1	theelepel suiker		zout

Wrijf de kemiries samen met suiker, zout, koenjit en djahé fijn. Bak de uien in olie goudbruin en voeg dan de gewreven kruiden toe. Bak ook de boontjes mee tot ze zacht worden. Voeg er de bouillon aan toe en stooft hierin het gerecht tot de boontjes bijna gaar zijn. Roer er dan de azijn door. Deze atjar is niet lang houdbaar.

### 719. ATJAR BAWANG TIMOR (zuur van uitjes) \*

500	gram sjalotjes of kleine uitjes	1	eetlepel olie
½	fles azijn	2	eetlepels gesnipperde uien
3	teentjes gesnipperde knoflook	3	kemiries
1	theelepel koenjit	1	theelepel djahé
	zout		

Schil de uitjes, bestrooi ze met zout en laat ze enkele uren uitlekken. Wrijf de gesnipperde uien met knoflook, kemiries, koenjit en djahé tot een brij en fruit dit in olie tot de uien lichtgeel zijn. Voeg de azijn toe en kook die even mee. Laat de massa afkoelen. Wrijf de sjalotten droog in een doek, schik ze in een afsluitbare pot en giet de kruidenazijn er overheen.

#### Magnetron:

Vorbereiden zoals aangegeven. Doe de olie in een glazen litermaat en verwarm deze onafgedekt 1 min. op 100%. Roer de fijngewreven kruiden erdoor en verwarm alles onafgedekt 2 á 3 min. op 100%. Voeg de azijn toe en breng alles in 6 á 7 min. op 100% aan de kook. Verder afmaken zoals hierboven aangegeven.

### 720. ATJAR TOMAT MENTAH (zuur van rauwe tomaten)

500	gram stevige tomaten	1	eetlepel gehakte bieslook
	sap van 1 citroen	1	eetlepel gesnipperde uien
1	teentje gesnipperde knoflook	½	theelepel sambal oelek
1	eetlepel ketjap		peper en zout

Snij de tomaten in plakken en schik ze op een schaal. Bestrooi ze met peper en een beetje zout en de bieslook. Wrijf uien en knoflook samen met de sambal, meng de ketjap door de brij en ook het citroensap. Giet dit sausje over de tomaten. Deze atjar is ca. 2 dagen houdbaar.

### 721. CHUNEY VAN KWETSEN I \*

1	kg kwetsen	¼	liter azijn
500	gram grote gesnipperde uien	4	teentjes gesnipperde knoflook
6	theelepels djahé	4	ontpitte lomboks
500	gram bruine basterdsuiker		zout

Was de kwetsen, snij ze doormidden en verwijder de pitten. Wrijf uien, knoflook, djahé met de fijngesneden lomboks en een beetje zout tot een brij. Breng de azijn aan de kook met dit kruidenmengsel en voeg er, als dit kookt, de kwetsen en suiker aan toe. Kook de massa op een zeer laag vuur (gebruik bij gas een onderzetplaatje) in tot de dikte van jam. Blijf roeren. Doe de massa in potten en pas afsluiten als ze afgekoeld zijn. Minstens 6 weken bewaren voor gebruik.

#### Magnetron:

Vorbereiden zoals aangegeven. Doe de azijn met de kruidenbrij in een grote magnetronschaal en breng het afgedekt in 6 á 7 min. op 100% aan de kook. Roer de kwetsen met de suiker erdoor en laat het onafgedekt 10 á 15 min. op 100% inkoken. Verder afmaken zoals hierboven aangegeven.

## 722. CHUTNEY VAN KWETSEN II \*

1	kg kwetsen	½	liter azijn
250	gram grote gesnipperde uien	4	teentjes gesnipperde knoflook
4	theelepels djahé	4	eetlepels bakgember
500	gram bruine basterdsuiker	2	theelepels kaneelpoeder
1	theelepel kruidnagelpoeder	100	gram rozijnen
	zout		

Was de kwetsen, snij ze doormidden en verwijder de pitten. Wrijf uien, knoflook, djahé, kaneel en kruidnagel met een beetje zout tot een bij. Breng de azijn aan de kook met dit kruidenmengsel en voeg er, als dit kookt, de kwetsen en suiker aan toe en de rozijnen en de gehakte bakgember. Kook de massa op een zeer laag vuur (gebruik bij gas een onderzetplaatje) in tot de dikte van jam. Blijf roeren. Doe de massa in potten en pas afsluiten als ze afgekoeld zijn. Minstens 6 weken bewaren voor gebruik.

### **Magnetron:**

Vorbereiden zoals aangegeven. Doe de azijn met de kruidenbrij in een grote magnetronschaal en breng het afgedekt in 6 à 7 min. op 100% aan de kook. Roer de kwetsen met de suiker, rozijnen en bakgember erdoor en laat het onafgedekt 10 à 15 min. op 100% inkoken. Verder afmaken zoals hierboven aangegeven.

**Chutney kan ook gemaakt worden van andere tropische vruchten zoals mango, papaja, kiwi, etc.**

## SALADES EN ANDERE GROENTEGERECHTEN

### 723. GADO GADO (groenteschotel met pindasaus)

1	schoteltje kool gesneden	1	flink stuk bloemkool
200	gram boontjes	125	gram taugé
2	eieren hardgekookt		zout

#### SAUS:

1	teentje knoflook fijngehakt	1	stukje trassi
2	theelepels sambal oelek	3	eetlepels pindakaas

Maak de groenten schoon en kook ze met wat zout halfgaar behalve de taugé, die overgiet men met kokend water. Laat alles uitlekken en doe de groenten op een grote platte schaal. Fruit dan in wat olie de knoflook, trassi en sambal. Voeg dan de pindakaas toe. Roer het geheel tot een dikke pap en voeg indien nodig wat water bij. Is de saus gereed dan wordt de groenten hiermee overgoten. Garneer het met partjes ei. Gefruite uitjes en schijfjes komkommer zijn een welkome aanvulling.

### 724. GADO GADO SENANG

1	komkommer	1	grote ui gefruit
2	hardgekookte eieren	200	gram witte kool fijngesneden
200	gram taugé schoongemaakt	200	gram sperziebonen gaar
1	schotel gebakken tempé		gebakken kroepoekjes

Dompel de taugé en kool even in kokend water en laat dit weer uitlekken en afkoelen. Schik de groenten naast elkaar op een platte schaal en drapeer de stukjes tempé, komkommer, kroepoekjes en plakjes ei eromheen. De pindasaus er overheen gieten, maar kan er ook apart bij. De gebakken ui moet wel over de groenten.

### 725. GADO GADO (groentegerecht) \*

2	hard gekookte eieren	250	gram witte kool in dunne repen
250	gram andijvie in dunne repen	¼	blikje sperziebonen of verse
100	gram gewassen taugé		geblancheerd
1	tomaat in parten	½	komkommer in plakjes
2½	dl pindasaus		kroepoek

#### Magnetron:

Snij de eieren overlangs in 4 parten. Leg de kool met 1 eetlepel water op de bodem van een wijde Schaal en zet de schaal met deksel voor 5 min. op vol vermogen in de magnetron. Was de andijvie, in repen snijden en in een wijde schaal met deksel 3 min. op vol vermogen koken in de magnetron. Laat de sperziebonen uitlekken. Giet over de taugé in een vergiet een ketel kokend water. Rangschik alle groenten op een grote platte schaal en garneer met plakjes komkommer, partjes tomaat, ei en stukjes kroepoek. Serveren met een warme of koude pindasaus en natuurlijk witte rijst.

### 726. ASSINAN (rauwe groenteschotel)

200	gram taugé	200	gram kool fijngesneden
½	komkommer in stukjes	2	stukjes trassi
1	teentje knoflook fijngehakt	½	kopje azijn
	zout en sambal oelek		

Was de groenten en laat ze uitlekken. Schik de uitgelekte groenten op een schaal. Wrijf de knoflook en trassi tezamen. Doe dat met de sambal en zout naar smaak bij de azijn. Roer dit goed door elkaar. Giet dit dan over de groenten. Goed vermengen. Eventueel nog garneren met gebakken uitjes.

### 727. ASSINAN SAPOEDI (rauw groentegerecht)

250	gram taugé	3	rode lomboks heel fijn gesneden
1	stukje trassi fijngenhakt	1	theelepel djahé
1	teentje fijngenhakt	¼	komkommer in schijfjes
½	kopje selderie heel fijngesneden	¾	kopje azijn
½	eetlepel ketjap manis		

Doe de uitgelekte taugé in een diepe schaal. Bovenop de taugé de stukjes komkommer. Meng de azijn met de ketjap en de rest van de ingrediënten en giet dit over de taugé en komkommer. Goed door elkaar mengen en rustig laten uitlekken. Strooi er wat gebakken uitjes overheen.

### 728. LOTEK TJAMPOER BANDOENG (rauwe groenteschotel)

3	aardappels in de schil	1	theelepel sambal oelek
3	eetlepels azijn	200	gram taugé
200	gram witte kool fijngesneden	½	komkommer in stukjes
1	eetlepel bruine basterdsuiker	3	theelepels kentjoer
2	eetlepels pindakaas		zout

Haal de schil van de gekookte aardappel en prak ze fijn en vermeng met de pindakaas, zout, suiker, kentjoer en azijn tot een brij. Dan sambal naar smaak toevoegen. Doe de brij in een diepe schaal en meng de groenten er goed doorheen. Gebruik hiervoor een grote lepel.

### 729. LOTEK (rauwe groenteschotel)

1	gare aardappel	150	gram sperziebonen
200	gram witte- of spitskool	50	gram taugé
½	eetlepel pindakaas	2	theelepels sambal oelek
1	stukje asem (1 walnoot)	1	eetlepel bruine basterdsuiker

Week de asem in wat water en wrijf het daarna door een zeef. Maak de groenten schoon en snij ze in repen. Kook de groenten halfgaar en doe er de laatste minuut de taugé bij. Laat de groenten goed uitlekken. Prak de aardappel fijn en schep deze door de groenten. Breng de asem met de bruine suiker aan de kook en roer er de pindakaas en sambal door. Schep tot slot de groenten door het pindakaasmengsel.

### 730. TERONG GORENG (met gehakt gevulde aubergines)

1	grote aubergine	250	gram gehakt (hoh)
1	groene of rode paprika	1	grote ui fijngesneden
1	stukje trassi	1	teentje knoflook fijngenhakt
	zout, peper en nootmuskaat		

Snij de aubergine in 4 tot 6 reepjes. Kerf ze in en bestrooi ze met zout, peper en nootmuskaat. Fruit dan in wat olie de trassi, knoflook, ui, stukjes paprika en het gehakt totdat het gehakt los en bruin is. Als laatste de aubergine erbij en gaar laten bakken.

### 731. TERONG GORENG KOELOEKOE (aubergine met tomatensaus en spiegelei)

2	grote aubergines in plakken	3	spiegeleieren
2	eetlepels tomatenpuree	3	dl melk
2	afgestreken eetlepels bloem		wat margarine
	peper en zout		

Bak de plakken aubergine in wat olie en leg ze op een platte verwarmde schaal. Drapeer daar de eieren op. Verwarm de melk met wat margarine en voeg hierbij de bloem en tomatenpuree. Breng op smaak met wat zout en peper. Giet saus over eieren met aubergine.

### 732. TERONG TJOLOH-TJOLOH (gebakken aubergine met koude ketjapsaus)

VOOR DE SAUS:

1	grote gesnipperde ui	3	teentjes knoflook uitgeperst
2	theelepels sambal oelek	1	stukje verkruimelde trassi
3	eetlepels ketjap asin	2	theelepels Javaanse suiker
1	lange smalle aubergine	2	eetlepels citroensap
4	eetlepels olie		

De saus maakt men van te voren, dan is hij smakelijker bij het opdienen. Stamp de ui tot een pasta en voeg hierna alle voor de saus genoemde ingrediënten toe en blijf dit 1 min. krachtig doorroeren. Laat de saus een ½ uur staan en wrijf hem dan door een fijne zeef. Snij de aubergine in vingerdikke plakken. Meng in een kom het citroensap met een ½ theelepel zout. Bestrijk hiermee de plakken aubergine aan beide kanten en laat ze 15 min. staan. Daarna droog maken met keukenpapier. Bak de plakken aan weerszijden goudbruin (niet meer dan 6 tot 8 plakken tegelijk) Voeg extra olie toe indien nodig. Laat de plakken even uitlekken. Schik de plakken aubergine op een voorverwarmde schaal en leg de garnering een bloem van rode lombok erbij. Dien de saus op in eenpersoons kommetje. Dip de plakken in de saus voor ze te eten.

### 733. PAPRIKA PEDIS (gegrilde paprika gevuld met gehakt)

1	rode/groene paprika per persoon	250	gram gehakt
1	grote ui fijngesneden	2	teentjes knoflook fijngehakt
	wat selderie fijngesneden	1	stukje trassi
	zout en peper		ve-tsin

Snij het kapje van de paprika en verwijder de zaadjes. Fruit in wat olie de ui, trassi, knoflook, selderie en het gehakt. Kruid af naar eigen smaak en laat het gehakt goed bruin worden. Laat dan het gehaktmengsel in een zeef uitlekken. Vul de paprika's met het gehaktmengsel en zet ze staande in een beboterde vuurvaste schaal. Zet de schaal ca. 15 min. in de oven of grill. Serveer bij witte rijst of nasi goreng.

### 734. KOL KOENING (koolrolletjes gevuld met gekruid gehakt)

1	groot koolblad per persoon	3	gekookte aardappels
250	gram rundergehakt	¼	liter bouillon
2	grote uien fijngesneden	1	teentje knoflook fijngehakt
1	stukje trassi		zout, peper en djinten
	wat selderie		

Kook de koolbladeren halfgaar en laat ze uitlekken. Maak een mengsel van het gehakt, aardappels, ui, knoflook, trassi en wat selderie. Kruid het geheel af met zout, peper en djinten. Leg een hoopje van het mengsel op een blad en rol het goed dicht. Doe er een houten prikker door dan blijft het zeker vastzitten. Beboter een vuurvaste schaal en leg de rolletjes naast elkaar. Zet de schaal in een voorverwarmde oven of grill. Giet er af en toe wat met ketjap aangemaakte bouillon bij. Na 15 min. kunnen de rolletjes eruit. Serveer bij witte rijst.

### 735. TUINBONEN CHERIBON (tuinbonen met paprika en gehakt)

1	literpot tuinbonen	1	grote ui fijngesneden
1	teentje knoflook fijngehakt	1	stukje trassi
1	rode of groene paprika	100	gram gehakt (hoh)
1	theelepel djinten		zout, peper en nootmuskaat

Fruit in wat olie de ui, trassi, knoflook en de blokjes paprika. Dan het gehakt erbij tot het bruin en rullig is. Doe er dan de bonen bij en kruid af naar eigen smaak. Worden verse tuinbonen gebruikt, dan eerst gaarkoken en uit laten lekken.

### 736. KANGKOENG SEDIP (rauwe andijvie met gehakt en tomatensaus)

500	gram andijvie	2	grote uien fijngesneden
2	teentjes knoflook fijngehakt	1	stukje trassi
2	blikjes tomatenpuree	200	gram gehakt (hoh)
2	kopjes bouillon (blokje)		zout, peper en nootmuskaat

Andijvie goed wassen en heel fijn snijden. Dan uit laten lekken. Fruit in wat olie de ui, knoflook en trassi. Doe er dan het gehakt bij (i.p.v. gehakt kunnen ook garnalen) en kruid af. Dan de tomatenpuree, sambal naar smaak en de bouillon. Laat dit ca. 5 min. sudderen. Serveer nu witte rijst, handvol fijngesneden andijvie met daaroverheen de saus.

### 737. KOL KLAPPA OEDANG (kool met garnalen en kokos)

½	witte kool grofgesneden	2	uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijngehakt	2	theelepels kerrie
50	gram gemalen kokos	100	gram gepelde garnalen
	zout en nootmuskaat		

Kook de kool in water met wat zout halfgaar en laat dit uitlekken. Hak de kool dan fijn. Fruit in wat olie de ui en knoflook. Zet het vuur laag en doe er de garnalen, kool en kokos bij. Goed doorroeren. Strooi er dan de kerrie en nootmuskaat over. Weer goed mengen en laat alles nog 10 min. doorsudderen. Bij witte rijst serveren.

### 738. TOMAT TERANG BOELANG (met gehakt gevulde tomaat uit de oven)

1	grote tomaat per persoon	200	gram gehakt (hoh)
2	uien heel fijngesneden	2	eetlepels selderie fijngesneden
1	theelepel djinten	1	geklutst ei
2	teentjes knoflook fijngehakt		zout en peper

Snij het kapje van de tomaat en hol de tomaat uit. Vermeng het gehakt met alle ingrediënten en vul er de tomaten mee. Zet ze in een beboterde schaal. Dan voor 15 min. in de oven of grill. Serveer bij witte rijst met o.a. gado-gado, sambal goreng babi, sambal goreng boontjes.

### 739. TOEMIS REBOENG (gestoofde en gekruide bamboe)

1	blikje bamboescheuten	1	ui fijngesneden
1	teentje knoflook fijngehakt	1	ontpitte rode lombok
2	ontpitte groene lomboks	¼	blok santen
	suiker en boter		

#### KRUIDEN:

1	theelepel trassi	1	theelepel asem
1	schijfje laos	2	blaadjes salam
	zout		

Snij de bamboe in fijne reepjes en kook ze ca. 10 min. Snij de ui, knoflook en lomboks heel fijn en fruit ze met de kruiden in boter lichtbruin. Blus dit mengsel met 2 dl heet water. Doe de bamboe erbij en laat het geheel 5 min. sudderen. Voeg vervolgens santen en suiker naar smaak toe en laat het gerecht weer 5 min. sudderen. Het kan nodig zijn dat er wat water toegevoegd moet worden.

### 740. TOEMIS POLLONG I (erwtjes met garnalen)

500	gram diepvrieserwten	100	gram gepelde garnalen
3	teentjes knoflook fijngehakt	1	rode (groene) lombok
1	ui heel fijngesneden	½	theelepel laos
1	stukje trassi	1	eetlepel citroensap
1	kopje dikke santen		

Fruit in wat olie de trassi, ui, knoflook, fijngesneden lombok en laos. Doe er dan de garnalen bij totdat deze beginnen te bruinen. Daarna de erwten, het citroensap en de santen. Laat alles op een klein vuur gaarkoken. Let wel goed op dat het niet droogkookt.

#### 741. TOEMIS POLLONG II (erwtjes met garnalen)

200	gram peultjes	200	gram garnalen
4	gesnipperde sjalotten	2	teentjes knoflook
2	rode lomboks	2	eetlepels citroensap
1	eetlepels ketjap	2	eetlepels olie

##### KRUIDEN:

1	schijfje laos	1	theelepel trassi
	zout		

Stamp de kruiden met de fijngesneden lomboks, sjalotten en knoflook fijn en fruit ze in olie. Voeg de garnalen en peultjes aan dit mengsel toe en blus het geheel met genoeg vocht, zodat alles langzaam gaar kan koken. Als de peultjes gaar zijn wordt er ketjap en citroensap bij gedaan.

#### 742. TOEMIS POLLONG II (erwtjes met garnalen)

200	gram diepvries erwten	1	gesneden ui
1	teentje knoflook fijngesneden	1	groene lombok fijngesneden
200	gram garnalen	2	eetlepels olie
2	dl water	¼	blok santen
2	eetlepels citroensap		zout

##### KRUIDEN:

1	schijfje laos	1	theelepel trassi
---	---------------	---	------------------

Stamp de kruiden met de fijngemaakte ui, knoflook en lombok en fruit dit mengsel in olie. Bak de garnalen in deze saus en blus ze met water. Voeg dan de erwten, citroensap, santen en zout toe en laat het geheel met de deksel op de pan gaar koken.

#### 743. TOEMIS BOONTJES (gekruide sperziebonen in ketjapsaus)

250	gram sperziebonen	2	uien
2	teentjes knoflook	1	rode lombok
3	eetlepels olie	2	eetlepels citroensap
1	eetlepel ketjap manis		zout en suiker

##### KRUIDEN:

2	theelepels ketoembar	½	theelepel djinten
1	theelepel trassi		

Bak de fijngesneden ui, knoflook, lombok, sperziebonen met de kruiden in de olie. Doe er dan zoveel water bij, dat de groente net onder staat. Voeg dan citroensap en suiker toe en kook het geheel met de deksel op de pan langzaam gaar. Maak het gerecht op smaak met ketjap.

#### 744. TOEMIS BOONTJES DAN PAPRIKA (gekruide sperziebonen met paprika)

500	gram sperziebonen	2	rode paprika's
1	lapje mager rookspek	1	grote ui
1	teentje knoflook	2	eetlepels ketjap asin
1	stukje Javaanse suiker peper en zout	1	mespuntje ve-tsin

Boontjes breken, paprika's in stukjes snijden en het spek in dobbelsteentjes. Spek uitbakken, gesneden ui en knoflook meebakken. Ketjap en andere kruiden erbij. Dan de boontjes toevoegen. Goed omroeren. Een scheutje water toevoegen en dan de boontjes, met de deksel op de pan, halfgaar laten koken. De laatste paar minuten de paprika toevoegen. Vooral niet te gaar laten worden.



#### **745. TOEMIS KATJANG PANDJANG (sperziebonen in pittige kokossaus)**

500	gram sperziebonen	2	uien in ringen
2	kopjes dikke santen	2	rode lomboks (ringen)
2	blaadjes salam	1	stukje trassi
2	teentjes knoflook fijnggehakt	1	theelepels laos
½	theelepels bruine basterdsuiker		zout en peper

Fruit in wat olie de ui, en knoflook. Dan de lomboks, salam en laos erbij. Indien alles goed gefruit is dan de santen, sperziebonen, zout en peper naar smaak erbij en alles op een laag vuur laten koken. De bonen niet te gaar laten worden.

#### **746. TOEMIS KOL I (gekruid kool in pittige saus)**

1	kleine kool (500 gram)	50	gram garnalen
2	teentjes knoflook fijnggehakt	1	theelepels ketoembar
1	theelepels trassi	2	lomboks
½	liter bouillon (santen)	1	grote ui fijngesneden
4	eetlepels olie		water

De kool fijnsnijden. De gesneden lombok, uien, knoflook en ketoembar fijnstampen en aanfruiten. Daarna de kool toevoegen en zoveel water erbij doen dat de kool erin kan slinken. Vervolgens de garnalen en bouillon of santen erbij doen. Laat alles in ca. 30 min. gaarkoken.

#### **747. TOEMIS KOL II (gekruid witte kool met ei ui Sumatra)**

400	gram gesneden witte kool	1	gesnipperde ui
½	dunne prei in dunne ringen	2	theelepels djahé
2	eetlepels olie	1	theelepels laos
4	eieren		zout

Olie verhitten en ui, prei met laos en djahé toevoegen. Knoflook erboven uitpersen en ± 3 min. zachtjes bakken. Kool erdoor scheppen en nog eens 5 min. zachtjes bakken. Af en toe omscheppen. Eieren loskloppen en over het warme koolmengsel schenken. Zachtjes bakken totdat het ei gestold is. Met 2 vorken groente en ei door elkaar mengen. Op smaak brengen met zout en overdoen in een schaal.

#### **748. TOEMIS KOEBIS (gestoofde groene kool in pittige saus)**

250	gram gesneden groene kool	2	fijngesnipperde uien
2	lomboks fijngesneden	2	teentjes knoflook fijnggehakt
1	theelepels trassi	100	gram boter
	zout		

Fruit de fijngesneden uien, lombok en knoflook met trassi en zout in boter goudgeel. Doe er dan de groene kool bij. Roer dit goed, totdat de kool wat geslonken is. Voeg er dan zoveel water bij, dat de kool net onder staat. Laat het gerecht langzaam met de deksel op de pan gaar sudderen. Het gerecht mag niet te droog worden.

#### **749. TOEMIS BROCCOLI OF ANDIJVIE (gekruid broccoli of andijvie)**

750	gram broccoli of andijvie	3	teentjes fijngesneden knoflook
2	gesnipperde uien of sjalotten	1	theelepels laos of 1 schijfje verse laos
2	blaadjes salam	1	theelepels trassi
1	vleesbouillonblok	1	groene lombok of ½ paprika
3	eetlepels olie		

De olie op groot vuur verhitten, knoflook, uien en andere ingrediënten ± 2 min. fruiten. De gesneden broccoli of andijvie erbij doen, even meebakken en dan aflussen met wat water. Het geheel 5 min. al roerende aan de kook brengen.

### 750. REBOES KOEBIS (gestoofde kool in pittige saus)

500	gram witte kool grofgesneden	1	stukje trassi
2	grote uien in reepjes	4	kopjes water
1	eetlepel asemsap	2	teentjes knoflook fijngehakt
50	gram droge garnalen (weken)	3	rode lomboks in ringen
	zout en ve-tsin		

Fruit in wat olie de trassi, knoflook en de ui. Dan de geweekte garnalen en lombok erbij. Vervolgens wat zout, ve-tsin en het water. Breng alles aan de kook. Laat dan de stukken kool nog ca. 10 min. meekoken. Temper het vuur als de kool halfgaar is. Als laatste het asemsap erbij en doorroeren. Serveer bij witte rijst, een visgerecht en sambal.

### 751. OERAP I (gestoomde groenten met jonge kokos)

250	gram boontjes	100	gram taugé
150	gram jonge kasperbladeren	½	jonge klapper
2	rode lomboks	5	lombok rawit
2	theelepels trassi	1	blaadje djerook poeroet
½	theelepel kentjoer	2	teentjes knoflook
	asem en zout		

De klapper wordt geschild en geraspt. Nu maakt men de kruiden fijn en meng de geraspte klapper en de groenten er doorheen. Het is smakelijker als men de klapper eerst zonder olie bakt of roostert. Dan stoomt men de groenten in een stoompan in 8 tot 10 min. De groenten moeten knapperig blijven. Opdienen op voorverwarmde borden of schaal.

### 752. OERAP II (gestoomde groenten met kokos)

100	gram sperziebonen	100	gram spinazie
100	gram taugé	100	gram spitskool
½	komkommer	1	kleine kokosnoot
1	gesnipperde ui	1	teentje knoflook gesnipperd
1	theelepel sambal oelek	½	theelepel laos
4	grote bladeren ijsbergsla	4	blaadjes djerook poeroet

Snij de boontjes in stukjes van 3 cm, de spinazie in repen, kool in snippers, komkommer in blokjes (zaad verwijderen). Schep alle groenten in een kom door elkaar. Haal het vruchtvlies uit de kokosnoot en rasp dit. Stamp ui, knoflook, sambal en laos fijn. Meng dit door de kokos en voeg wat zout toe. Doe dit mengsel door de groenten. Leg op elk slablad een gelijke hoeveelheid groenten, een poeroetblaadje en vouw het blad dicht zodat pakjes ontstaan. Bestrijk het geperforeerde deel van de stoompan met wat olie. Leg de groentepakjes in de pan en stoom ze in 8 tot 10 min. De groenten moeten knapperig blijven. Opdienen op voorverwarmde borden of schaal.

### 753. OERAP III (gestoomde groenten met kokos)

300	gram sperziebonen	75	gram geraspte kokos
75	gram taugé	150	gram spitskool
2	gesnipperde uien	2	teentjes knoflook gesnipperd
1	theelepel sambal oelek	½	theelepel laos
4	grote bladeren ijsbergsla	4	blaadjes djerook poeroet

Snij de boontjes in stukjes van 3 cm, de spinazie in repen, kool in snippers. Schep alle groenten in een kom door elkaar. Week de geraspte kokos met 1 ½ dl lauwwarm water. Enkel omscheppen en 10 min. laten staan. Stamp de ui, knoflook, sambal, laos en wat zout fijn. Meng dit door de kokos. Doe dit mengsel door de groenten. Leg op elk slablad een gelijke hoeveelheid groenten met een poeroetblaadje en vouw het blad dicht zodat pakjes ontstaan. Bestrijk het geperforeerde deel van de stoompan met wat olie. Leg de groentepakjes in de pan en stoom ze in 8 tot 10 min. De groenten moeten knapperig blijven. Opdienen op voorverwarmde borden of schaal.

#### 754. OERAP IV (gestoomde kool met kokos)

400	gram kool	75	gram geraspte kokos
75	gram taugé		zout
2	gesnipperde uien	2	teentjes knoflook gesnipperd
1	theelepel sambal oelek	½	theelepel laos
4	grote bladeren ijsbergsla	4	blaadjes djerboek poeroet

Snij de kool (spitskool, witte of groene kool) in snippers. Schep kool en taugé in een kom door elkaar. Week de geraspte kokos met 1 ½ dl lauwwarm water, enkel omscheppen en 10 min. laten staan. Stamp ui, knoflook, sambal, laos en wat zout fijn. Meng dit door de kokos. Doe dit mengsel door de groenten. Leg op elk blad een gelijke hoeveelheid groenten met een poeroetblaadje en vouw het blad dicht zodat pakjes ontstaan. Bestrijk het geperforeerde deel van de stoompan met wat olie. Leg de groentepakjes in de pan en stoom ze in 8 tot 10 min. De groenten moeten knapperig blijven.

#### 755. OERAP OERAP (taugé en snijbonen met kokos)

300	gram taugé	200	gram gesneden snijbonen
1	teentje knoflook	1	stukje verse kentjoer
2	blaadjes djerboek poeroet	½	verse rode lombok
½	theelepel suiker	½	theelepel trassi
1	mespunt zout	100	gram geraspte kokos

De knoflook, kentjoer en stukjes lombok fijndrukken door de knoflookpers. Djerboek poeroet heel fijn snijden. Dit alles mengen met de trassi, suiker, zout en kokos. De taugé en snijbonen 3 min. in kokend water, dan in een vergiet laten uitlekken en de groenten zo heet mogelijk door de gekruide kokos halen.

#### 756. DJAGANAN (groenten in pittige saus)

125	gram boontjes	125	gram snijbonen
125	gram witte kool	125	gram worteltjes
6	kemiries	1	lombok
	trassi en zout		

Snij de boontjes, snijbonen, witte kool en peentjes aan stukjes. Kook ze in water met wat zout gaar. Giet de groenten af en laat ze uitlekken. Stamp de kemiries met een stukje trassi en lombok fijn. Doe dit in een pannetje, voeg een stukje asem toe en roer er zoveel water door zodat alles goed gebonden is. Doe er dan de groenten doorheen en dien het op. Men kan er een scheut ketjap bij doen.

#### 757. PIENDANG DJAGOENG (gekookte maïs in pittige saus)

1	kolf jonge maïs	6	kemiries
2	lomboks	1	stukje trassi
	asem en zout		water en ketjap manis

Stamp de kemiries met de lomboks, een stukje in olie gebakken trassi en wat zout fijn. Maak hiervan met asem, water en een scheut ketjap, een dikke saus. Onderwijl heeft men de jonge maïs, in water met wat zout, gaar gekookt. Laat de maïs goed droog uitlekken en roer ze in de saus. Laat dit geheel nog even doorstoven.

#### 758. PETJEL (grondrecept voor groentegerecht)

1	bord vol groenten	2	lomboks
1	kopje santen	4	kemiries
2	teentjes knoflook	2	uitjes

De groenten (kool, boontjes, taugé, selderie, enz.) schoonmaken en kleinsnijden, 5 min. in kokend water dompelen en af laten koelen. De kruiden fijnwrijven, met de santen vermengen en op een zacht vuur verwarmen tot het geheel gaat binden. De saus laten afkoelen en in een aparte sauskom presenteren of over de groenten gieten. Gebakken kroepoek of dunne gebakken tempé erbij geven.

### **759. PETJEL SELDERIE (selderie met saus)**

1 bord gesneden bleekselderie, petjel-saus, gebakken tempé. Zie het grondrecept voor petjel.

### **760. PETJEL BOONTJES (boontjes met saus)**

1 bord gaargekookte boontjes, petjel-saus, gebakken tempé of kroepoek. Zie het grondrecept voor petjel.

### **761. PETJEL TAUGÉ (taugé met saus)**

1 bord gaargekookte taugé, petjel-saus, gebakken kroepoek, tempé of garnalenkoekjes. Zie grondrecept voor petjel.

### **762. PETJEL KETIMOEN (komkommer met saus)**

1 bord rauwe komkommer, petjel-saus, garnalenkoekjes. Zie grondrecept voor petjel.

### **763. PETJEL MANGA (mango met saus)**

1 bord gesneden jonge mango, petjel-saus. De saus bereiden volgens het grondrecept en over de mango gieten.

### **764. PETJEL GODOK (vlees in saus)**

Het grondrecept, maar eerst het vlees zacht koken, dan in lapjes gesneden en in aangelengde keuken-tamarinde leggen. Daarna slaat men de lapjes met een oelek-olek bijna uit elkaar en kookt ze verder in de saus, totdat de olie eruit komt.

### **765. PETJEL TERONG (aubergine met saus)**

2	grote aubergines	3	kemiries
2	lomboks	1	stukje trassi
1	kopje santen		asemwater en zout

De aubergines gaar poffen. Maak sambal van de lomboks, kemiries, asem, trassi en wat zout. Voeg nu de sambal in de santen en giet ze over de ongeschilde aubergines.

### **766. PETJEL SPESIAL (groenten met saus)**

taugé, kool, boontjes	kroepoek oedang
gebakken ui	gekookte aardappelen
hardgekookte eieren	tahoe goreng
gebraden rode lombok	trassi
zout en suiker	katjang goreng
santen en asemwater	

De groenten worden halfgaar gekookt. Voor de saus maakt men de katjang goreng met de lomboks, trassi en wat zout fijn. Fruit dit in olie en voeg hierbij de santen en asemwater. De saus mag niet lang koken en moet er rood en olie-achtig uitzien. Plaats op een diepe schaal eerst de taugé, kool en boontjes, hierop de gebakken tahoe, aardappelen, eieren, tempé, kroepoek oedang en de gebakken uitjes. Dan de saus er overheen. Als men dit gerecht pedis-pedis wil hebben, neem dan een paar theelepels azijn met geraspte lombok rawit erin.

### 767. INDONESISCHE SALADE (koude saladeschotel)

500	gram gekookte bieten	2	gekookte aardappels
300	gram boterhamworstjes	1	blikje ananas
½	potje zilveruitjes	3	augurken
	doperwtjes en wortelen		mayonaise en ananassap

Worst in dobbelsteentjes snijden. Augurken in schijfjes. Dan alles goed door elkaar mengen en in de koelkast koud laten worden. Dan pas opdienen.

### 768. FRIKADEL DJAGOENG (gefrituurde balletjes van maïs en garnalen)

5	jonge maïskolven (1 blik)	1/8	blok santen
1	geklutst ei	200	gram garnalen of ebi
1	eetlepel bloem	4	rode uien
	selderie		zout en nootmuskaat

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

### 769. ROEDJAK TJAMPOER (gemengde vruchten in pittige saus)

1	grote harde appel in stukjes	10	radijsjes partjes
1	grapefruit in partjes	¼	komkommer dunne partjes
1	kopje blokjes ananas	1½	theelepels sambal bawang
½	theelepels djahé	1	eetlepel ketjap manis

Doe alle vruchten in een diepe kom. Maak een saus van de sambal, djahé en ketjap. Meng de saus goed door de vruchten en laat dit intrekken. Serveer bij witte rijst, nasi goreng, bami met een kip- of vleesgerecht.

### 770. ROEDJAK (gemengde vruchten in pittige zoete saus)

2	appels	1	komkommer
½	literblik ananas	1	stukje trassi
½	theelepels sambal oelek	1	eetlepel bruine basterdsuiker
1	eetlepel ketjap manis	3	eetlepels citroensap

Snij de geschildte appels en gewassen komkommer in reepjes. Laat de ananas uitlekken en snij de schijven in stukjes. Roer de overige ingrediënten door elkaar en giet het sausje over de vruchten. Laat alles een paar uur intrekken

### 771. ROEDJAK SELDERIE (knolselderie in pittige saus)

2	knolselderie	1-2	lomboks
2	eetlepels olie		citroensap en suiker

Snij de knolselderie in schijfjes of reepjes en kook ze in water met zout gaar. Laat ze goed uitlekken. Voeg dan de fijngesneden lomboks (ontpitt), olie, citroensap en suiker toe en roer alles goed door elkaar.

### 772. ROEDJAK KETIMOEN (komkommer in pittige zoetzure saus)

1	grote komkommer	1-2	lomboks
½	eetlepel suiker	2	eetlepels olie
	citroensap en zout		

Snij de komkommer in dunne schijfjes, strooi er zout op en laat ze in een vergiet uitlekken. Doe de fijngesneden lomboks (zonder pitten), olie, citroensap en suiker erbij. Roer alles goed door elkaar. Men kan i.p.v. komkommer ook tomaten gebruiken.

### 773. ROEDJAK DJAWA (vruchten in pittige saus uit Java)

1	komkommer	2	onrijpe bananen
2	zure appels		

SAUS:

2	rode lomboks	2	eetlepels ketjap manis
½	eetlepel asem	2	eetlepels water
1	blok Javaanse suiker	1	theelepels trassi

Snij de vruchten in schijfjes of blokjes. Maak een saus van de fijngehakte lomboks, ketjap, asem, water, Javaanse suiker en trassi. Roer dan de vruchten door de saus.

### 774. ROEDJAK TOMAT (tomaten in pittige zoetzure saus)

6-8	tomaten	2	lomboks
2	eetlepels olie		citroensap en suiker

Snij de tomaten doormidden en haal het zaad eruit. Snij ze in schijfjes, strooi er zout op en laat ze uitlekken. Snij de lomboks heel fijn en vermeng ze met de schijfjes tomaat. Doe er olie, citroensap en suiker bij en roer alles goed door elkaar.

### 775. ROEDJAK VAN RODE BESSEN (rode bessen in pittige zoetzure saus)

300	gram rode bessen	2	eetlepels ketjap manis
2	eetlepels Javaanse suiker	1	theelepels sambal olek
1	theelepels trassi		

Doe de bessen in een diepe kom en roer de ketjap, Javaanse suiker, sambal en trassi er goed door. Laat dit mengsel afgedekt ongeveer 2 uur staan voordat het geserveerd wordt.

### 776. ROEDJAK PETIS (vruchten in garnalenpasta-saus)

3	zure appels	1	grote komkommer
2	koolrabi		

SAUS:

2	ontpitte rode lomboks	2	theelepels asem
2	eetlepels petis	1½	theelepels trassi
1	eetlepel ketjap manis		

Was de koolrabi, appels en de komkommer goed en snij ze in schijfjes. Rangschik de schijfjes op een schaal. Stamp de lomboks met asem, petis en trassi door elkaar. Doe er wat water bij en maak er een dikke saus van. Giet de saus over de schijfjes.

### 777. ROEDJAK MANIS (ongeschilde vruchten in zoete saus)

2	appels ongeschild	2	harde peren ongeschild
½	komkommer ongeschild	100	gram rode bessen
1	schijf ananas stukjes	1	theelepels sambal trassie
2	eetlepels ketjap manis	75	gram Javaanse suiker
2	eetlepels water		zout

Men lost de goela djawa of bruine basterdsuiker met 2 eetlepels water, op een laag vuur, geheel op. Dan doet men er sambal, ketjap en zout bij en roert men alles goed door. Snij de vruchten en komkommer in stukjes. De stukjes worden overgoten met de saus en laat alles een paar uur staan. Koel serveren.

### 778. MASAK KATJANG (gekruide witte bonen in saus)

1	kopje witte bonen	2	uien
2	teentjes knoflook	1	rode lombok
1	groene lombok	1	theelepel trassi
1	uitgeperste citroen	1	eetlepel ketjap manis
2	eetlepels olie		zout

De witte bonen een nacht in ruim water laten weken. Dan de velletjes eraf halen. Snij de uien, knoflook en lomboks fijn en fruit ze met trassi in olie. Blus het mengsel met 3 dl water en doe de gepelde bonen in het vocht. Laat de bonen met zout en citroensap gaar stoven. Als het gerecht gaar is, op smaak brengen met ketjap.

### 779. ORAK ARIK I (gekruide en gemengde groenten met ei)

500	gram diverse groenten	3	eieren
2	eetlepels water	3	eetlepels olie
1	teentje knoflook		peper en zout
1	theelepel sambal oelek	2	eetlepels ketjap manis

Voor de diverse gemengde groenten kan men kiezen uit b.v. kool, prei, uien, rode en/of groene paprika. Worteltjes en taugé. Roer de eieren in een kom los. Klop er het water door. Verwarm de 2 eetlepels olie in een voorverwarmde wadjan of braadpan. Roerbak de gesneden groenten gedurende 2 min. op hoog vuur onder voortdurend omscheppen. Haal de groenten uit de wadjan en houd ze even apart in een schaal. Voeg 1 eetlepel olie toe en verhit deze opnieuw. Fruit sambal en een uitgeperst teentje knoflook in de olie en voeg 2 eetlepels ketjap manis toe. Voeg hieraan toe het eimengsel en doe de groenten er ook direct bij. Schep het geheel goed door elkaar totdat de eieren gestold zijn. Over de groenten kan men voor het serveren een paar eetlepels gebakken uitjes strooien.

### 780. ORAK ARIK II (fijngesneden groenten met gehakt) \*

500	gram fijngesneden kool	100	gram gehakt
2	eieren	2	eetlepels olie
3	eetlepels gesnipperde uien peper en zout	2	teentjes gesnipperde knoflook

Bak het gehakt los in de olie. Voeg uien, knoflook, zout en peper toe. Fruit, als het gehakt gaar is, de fijngesneden kool (groene of spitskool) even mee (kool moet knapperig blijven). Klop de eieren los met peper en zout. Meng ze door de bakkende massa en blijf roeren tot het ei gestold is.

#### **Magnetron:**

Doe de olie in een hoge magnetronschaal en verwarm deze onafgedekt 1 min. op 100%. Roer het gehakt erdoor en verwarm het onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Eenmaal doorroeren. Voeg uien, knoflook, zout en peper toe en verwarm alles onafgedekt nogmaals 2 min. op 100%. Schep de fijngesneden kool erdoor en verwarm het gerecht afgedekt 2 à 3 min. op 100%. Roer de losgeklopte eieren door het gehakt en verwarm alles nogmaals afgedekt 2 à 3 min. op 70%.

### 781. ORAK ARIK III (fijngesneden groenten met garnalen) \*

100	gram peultjes	100	gram bloemkool
100	gram worteltjes	100	gram prei
2	eetlepels gehakte selderie	100	gram garnalen
2	eieren	2	eetlepels olie

#### KRUIDEN:

2	eetlepels gesnipperde uien	1	teentje gesnipperde knoflook
2	ontpitte gesnipperde lomboks		peper en zout
	nootmuskaat		mespunt vetsin

Snij alle groenten heel fijn. Snij of hak de garnalen ook fijn. Fruit ui, knoflook en lombok en voeg er, als de uien geel zijn, de garnalen aan toe. Bak ook de groenten mee. Klop de eieren met peper en zout en nootmuskaat en roer die er, als de groenten halfgaar zijn, doorheen. Blijf roeren tot het ei gaat stollen. Voor het opdienen, de selderie en vetsin doorroeren.

#### Magnetron:

Doe de olie in een hoge magnetronschaal en verwarm deze onafgedekt 1 min. op 100%. Roer de ui, knoflook en lombok door en verwarm het onafgedekt 2 à 3 min. op 100%. Schep er dan de garnalen en de groenten door en verwarm alles onafgedekt nogmaals 4 à 5 min. op 100%. Roer de losgeklopte eieren door het gehakt en verwarm alles nogmaals afgedekt 2 à 3 min. op 70%. Doorroeren en opdienen.

### 782. KENTANG TJOLOH-TJOLOH (gebakken zoete aardappelen met koude ketjapsaus)

#### VOOR DE SAUS:

2	grote gesnipperde uien	2	teentjes knoflook
2	theelepels sambal oelek	2	theelepels Javaanse suiker
4	eetlepels ketjap asin	500	gram zoete aardappelen
4	eetlepels olie	1	ontvelde tomaat
1	rode lombok	2	eetlepels citroensap
1	toef peterselie		

Maak de saus op dezelfde wijze als bij TERONG TJOLOH-TJOLOH. Vlak voor het opdienen eventueel 1 of meer eetlepels water toevoegen. Stoom de zoete aardappelen (oebie of yam) in 15 tot 18 min. gaar. Laat ze uitlekken en opdrogen. Meng intussen het citroensap met ¼ theelepel zout totdat het zout opgelost is. Schil de aardappelen en snij ze in plakken. Bestrijk ze aan beide zijden met het zuurzoute mengsel. Laat de plakken 4 min. liggen. Maak de plakken daarna droog met keukenpapier. Bak nu de plakken in hete olie goudbruin en zo knappend mogelijk. Bak niet meer dan 4 tot 6 plakken tegelijk. Laat de plakken even uitlekken op een stuk keukenpapier,. Schik ze dakpansgewijs op een voorverwarmde schaal. Strooi een gesnipperde lombok erover en leg enkele parten tomaat en een toefje peterselie erbij. Saus apart opdienen in eenpersoonskommetje. Plakken aardappel dippen in de koude ketjapsaus.

### 783. LALAB KETIMOEN I (komkommersalade)

1	grote komkommer	1	theelepel sambal oelek
2	eetlepels citroensap	2	eetlepels rode ui
	zout		

Komkommer schoonboenen. Uiteinden verwijderen en overlangs doorsnijden. Het zaad met behulp van een lepeltje verwijderen. Snij elke helft opnieuw door in de lengte. Vervolgens de repen in stukjes van 3 tot 4 cm. Laat ze op een koele plaats 15 min. uitlekken. Meng in een kom sambal en citroensap of azijn en een beetje zout door elkaar. Voeg vlak voor het opdienen de stukjes komkommer toe en schep enkele malen goed om. Dien de salade op een schaal op en garneer met rode gesnipperde ui.



#### 784. LALAB KETIMOER II (komkommersalade)

1 grote komkommer schil van 1 citroen

##### VOOR DE DRESSING:

1	theelepel sambal trassi	1	kleine gesnipperde ui
1	teentje knoflook	1 ½	eetlepel citroensap
½	theelepel witte basterd enkele grote slabladeren	1	verse rode lombok

Komkommer schoonboenen. Uiteinden verwijderen en overlans doorsnijden. Het zaad met behulp van een lepeltje verwijderen. Snij de helften hierna in schuine repen. Breng in een hoge pan enkele liters water aan de kook. Voeg de citroenschil en per liter water 2 theelepels zout toe. Laat alles flink doorkoken en doe dan de komkommer erbij. Wacht tot alles opnieuw aan de kook is gekomen en laat het dan 2 min. flink doorkoken. Doe de inhoud in een vergiet en verwijder de citroenschil. Laat de komkommer goed uitlekken. Plaats de vergiet op een tochtige plek zodat de komkommer goed kan opdrogen. Daarna in de koelkast plaatsen. Stamp sambal met ui en knoflook tot een pasta. Doe de pasta in een kom en voeg al roerend het citroensap, suiker en een beetje zout toe. Schep de komkommer erdoor en laat alles nog enige tijd in de koelkast staan. Schep de komkommer van tijd tot tijd even om. Opdienen op een met slabladeren bedekte schaal en garnalen met een bloem van verse rode lombok.

#### 785. LALAB KETIMOEN DAN TOMAT (komkommersalade met tomaat)

1 grote komkommer 3 ontvelde tomaten

##### VOOR DE DRESSING:

½	theelepel sambal badjak	1	eetlepel rode ui
1	mespunt knoflookpoeder	1	eetlepel citroensap
1	mengsel witte basterdsuiker	2	eetlepels olie
½	theelepel sambal trassi		

Komkommer schoonboenen. Uiteinden verwijderen en overlans doorsnijden. Het zaad met behulp van een lepeltje verwijderen. Snij elke helft in de lengte in 2 repen en de repen weer in blokjes van 1 ½ cm. Halveer de tomaten, verwijder zaad en vocht en snij het vruchtvlees in smalle reepjes of blokjes. Maak de dressing door eerst in een kom het citroensap te vermengen met sambal badjak, sambal, trassi, knoflookpoeder en een beetje zout en suiker. Roer alles goed door elkaar en klop hierna met een garde de olie erdoor. Schep vlak voor het opdienen de uitgelekte komkommer erdoor. Opdienen in een schaal en verdeel de tomaat erover. Bestrooi de salade met rode gesnipperde ui.

#### 786. LALAB BOENGA KOL (bloemkoolsalade)

1 kleine bloemkool zout

##### VOOR DE DRESSING:

1 ½	eetlepel citroensap	½	eetlepel ketjap manis
1	theelepel witte basterdsuiker	1	theelepel sambal trassi

Maak de bloemkool schoon en verdeel hem in roosjes. Was ze enkele malen in koud water. Breng in een hoge pan enkele liters water aan de kook en per liter water 2 theelepels zout toevoegen. Kook hierin de roosjes bloemkool 4 tot 5 min. Laat daarna de roosjes uitlekken. Bloemkoolroosjes goed laten drogen. Maak de dressing door de aangegeven ingrediënten in een grote kom met elkaar te vermengen. Schep de bloemkool vlak voor het opdienen door de dressing en serveren op een schaal.

### 787. LALAB SELADA DAN DJAGOENG (salade van kropsla en maïs)

2 kleine kroppen sla, bij voorkeur stevig gesloten kroppen

#### VOOR DE DRESSING:

3	eetlepels citroensap	1 ½	ketjap manis
1 ½	theelepel sambal oelek	1	teentje uitgeperste knoflook

#### VOORTS:

4	eetlepels gekookte maïs enkele radijsjes	1	eetlepel rode ui
---	---	---	------------------

Gebruik van de sla uitsluitend de stevig gesloten harten en snij de harten in vieren. Dompel ze enkele malen in koud water en schud ze goed uit. Maak de dressing door alle hiervoor aangegeven ingrediënten met elkaar te vermengen. Haal de slaparten vlak voor het opdienen door de dressing en schik ze naast elkaar op een schaal. Schep de maïs door de resterende dressing en strooi ze over de slaparten. Strooi de rode gesnipperde ui erover en garneer met bloemetjes van radijs.

### 788. LALAB KOEBIS (koolsalade)

1	kleine witte kool	1	eetlepel ketjap asin
---	-------------------	---	----------------------

#### VOOR DE DRESSING:

1	eetlepel citroensap	1	eetlepel ketjap asin
1	theelepel witte basterd	1	eetlepel sambal oelek
1	eetlepel olie	2	teentjes knoflook uitgeperst

Neem de buitenste bladeren van de kool weg en verwijder het grootste gedeelte van de stonk. Pluk 12 tot 16 mooie bladeren van de kool. Water aan de kook brengen met 2 theelepels zout per liter toegevoegd. Kook de bladeren precies 3 min. en laat uitlekken en koud worden. Maak de bladeren droog en verwijder ook het dikste gedeelte van de bladnerven. Maak de dressing door de ingrediënten met elkaar te vermengen. Bestrijk elk blad met een dun laagje dressing. Leg de bladeren hierna op elkaar. Bedek ze met een doek en plaats hierop een gewicht. Laat alles tenminste 30 min. staan op een koele plek. Snij daarna de kool in pindikke repen. Schep ze op een schaal en strooi eventueel 1 eetlepel klapper erover.

### 789. LALAB BOONTJES (salade van boontjes)

300	gram jonge sperziebonen schil van 1 citroen		zout
-----	--	--	------

#### VOOR DE DRESSING:

2	eetlepels citroensap	1 ½	eetlepel ketjap manis
1	theelepel witte basterdsuiker	1 ½	theelepel sambal badjak
1	mespunt knoflookpoeder	1 ½	eetlepel olie

#### VOORTS:

2	ontvelde tomaten	1	eetlepel peterselie
---	------------------	---	---------------------

Snij de boontjes op gelijke lengte en was ze. Water aan de kook brengen met per liter 2 theelepels zout toegevoegd en de citroenschil. Kook de bonen hierin niet langer dan 5 min. Ze moeten knapperig blijven. Bonen laten uitlekken en opdrogen. Maak de dressing door de ingrediënten met elkaar te vermengen. Schep de nog enigszins warme boontjes door de dressing. Plaats ze in de koelkast en laat ze volkomen koud worden. Leg de boontjes naast en op elkaar op een schaal. Snij de tomaten in parten en haal ze door de resterende dressing en bestrooi ze met peterselieblaadjes. Schik ze naast de boontjes.

## 790. LALAB TJENDAWAN (paddestoelensalade)

500 gram verse champignons, cantharellen of oesterzwammen  
schil van 2 citroenen en zout

### VOOR DE DRESSING:

1 ½	eetlepel citroensap	1 ½	eetlepel ketjap manis
1	theelepel Javaanse suiker	1	theelepel sambal oelek
1	eetlepel gesnipperde ui	1	teentje knoflook uitgeperst
3	eetlepels olie		

### VOORTS:

½	rode paprika	4	eetlepels maïskorrels
2	eetlepels bladpeterselie		

Maak de paddestoelen schoon, snij aan de onderkant een plakje van de steel af en daarna de paddestoel in dunne plakjes. Water aan de kook brengen met 2 theelepels zout per liter en de citroenschillen. Laat het 3 min. flink koken. Voeg de paddestoelen toe en wacht tot het water opnieuw kookt. Nu niet langer dan 2 min. laten koken. Inhoud in een vergiet storten, uit laten lekken en opdrogen. Maak de dressing door de ingrediënten te vermengen. Schep de paddestoelen door de dressing en laat ze 15 min. staan op een koele plek. Maak de paprika schoon en snij hem in heel kleine blokjes. Breng ze met een beetje water aan de kook en laat ze dan uitlekken en volkomen koud worden. Schep ze daarna met de uitgelekte maïs door de paddestoelen. Dien de paddestoelen op een schaal op en bestrooi het gerecht rijkelijk met peterselie (korianderblaadjes of bladselderie).

## 791. LALAB TOMAT (tomatensalade)

4	grote tomaten	½	komkommer
---	---------------	---	-----------

### VOOR DE DRESSING:

2	eetlepels citroensap	1	theelepel ketjap manis
1	eetlepel witte basterdsuiker	1	theelepel sambal oelek
1	teentje knoflook uitgeperst		

### VOORTS:

1	theelepel fijngesneden bieslook	1	kleine ui in ringen gesneden
---	---------------------------------	---	------------------------------

Dompel de tomaten 30 sec. In kokend water. Daarna onmiddellijk in koud water waarna de vellen gemakkelijk te verwijderen zijn. Snij de tomaten in niet al te dikke plakken, zo ook met de komkommer. Leg de plakken tomaat en komkommer om en om op een schaal. Maak de dressing door alle daarvoor aangegeven ingrediënten te vermengen. Schenk de dressing vlak voor het opdienen over de salade. Bestrooi de salade met de bieslook en leg de uienringen erop.

## 792. LALAB TAUGÉ (taugésalade)

150 gram taugé

### VOOR DE DRESSING:

1	eetlepel ketjap asin	2	eetlepels citroensap
2	theelepels sambal badjak	1	theelepel sambal oelek

### VOORTS:

1	stuk komkommer of augurk		enkele rozijnen
	enkele sprietten bieslook of prei		

Was de taugé in ruim water en verwijder de groene schilletjes. Laat de taugé goed uitlekken. Schenk dan enkele liters kokend water langzaam over de taugé en laat hem opnieuw uitlekken en opdrogen. Maak de dressing door de hiervoor aangegeven ingrediënten met elkaar te vermengen. Was de komkommer en halveer hem en verwijder het zaad. Rasp de komkommer op een grove rasp. Wordt augurk gebruikt, dan deze ook raspen. Schep de komkommer of augurk door de dressing en laat dit 15 min. staan. Spreid vlak voor het opdienen de taugé uit over de dressing met komkommer of augurk. Dan alles goed omscheppen en op een schaal doen. Garneer dit met bloemen van radijs en leg enkele sprietten bieslook of prei erbij.

### 793. LALAB TELOR DAN DAGING SAPI (salade met rundvlees en eieren)

1	kleine spitskool of Chinese kool	1	eetlepel olie
1	gesnipperde ui		zout
1	teentje gehakte knoflook	150	gram rundergehakt grof
2	ontvelde tomaten in blokjes	½	komkommer grof geraspt

#### VOOR DE SAUS:

2	gesnipperde uien	2	teentjes knoflook
2	theelepels sambal oelek	2	eetlepels ketjap manis
3	eetlepels citroensap	½	thee­lepel witte basterdsuiker
1	eetlepel olie		

#### VOORTS:

Enkele slablade	2	hardgekookte eieren
-----------------	---	---------------------

Snij, hak of schaf de kool in snippers of smalle repen. Fruit de ui totdat hij glazig ziet en schep de gesnipperde knoflook erdoor. Voeg hierna het gehakt toe. Laat alles al roerend 6 tot 8 min. bakken totdat het gehakt een lichtbruine kleur heeft gekregen en in kruimels is uiteengevallen. Schep daarna de komkommer en tomaat erdoor en strooi er wat zout over. Schep alles nog eens om en neem de pan van het vuur. Laat de inhoud volkomen koud worden. Maak de saus door uien, knoflook en sambal tot een pasta te wrijven. Voeg hierna de overige voor de saus genoemde ingrediënten en eventueel wat zout toe. Schep vlak voor het opdienen de saus door het gerecht. Dien het gerecht op een met slabladeren bedekte schaal op. Leg in partjes gesneden ei erbij.

### 794. LALAB TERONG DAN KETIMOEN (salade van aubergine en komkommer)

1	grote aubergine	1	kleine komkommer
	zout		

#### VOOR DE SAUS:

2	gesnipperde uien	2	teentjes gehakte knoflook
2	theelepels sambal oelek	2	eetlepels ketjap manis
2 ½	eetlepel citroensap	1	thee­lepel witte basterdsuiker

#### VOORTS:

2 ontvelde tomaten	1	eetlepel bieslook
--------------------	---	-------------------

Snij de aubergine en komkommer in niet al te dunne plakken. Bestrooi de aubergine met wat zout en laat ze tenminste 30 min. uitlekken in een vergiet. Hierdoor gaat de bitter smaak verloren. Maak de saus door eerst uien, knoflook en sambal tot een pasta te wrijven. Voeg hierna ketjap, citroensap en suiker toe. Haal de plakken aubergine en komkommer één voor één door de saus en leg ze om en om op een schaal. Garneer het gerecht door parten tomaat erbij te leggen en wat fijngesneden bieslook erover te strooien.

### 795. PELICING (kousenband met tomaat uit Bali)

600	gram kousenband stukjes van 2 cm	2	tomaten
1	rode lombok	1	teentje knoflook
1	eetlepel limoensap	1	stukje trassi
2	eetlepels olie		suiker en zout

Kousenband met weinig water en zout ± 10 min. koken. Tomaten, lombok en knoflook in gaatjespan met deksel op de pan 10 min. stomen. Dan in een mengbeker fijnmalen. 2 eetlepels olie verhitten en tomaatmengsel 3 min. zachtjes bakken. Kousenband en limoensap erdoor scheppen. Op smaak brengen met suiker en zout en overdoen in een schaal.

### 796. FRIKADEL KENTANG (gekruide aardappelballetjes)

200	gram gehakt	3	grote aardappelen
4	stengels selderij	2	eieren
1	kleine gesnipperde ui		zout, peper en nootmuskaat

Aardappels koken en met alles fijnmaken. Op smaak brengen met ruim peper, zout en nootmuskaat. Het moet pittig zijn. Goed mengen en balletjes maken. Bakken in de hete olie zoals patat gebakken wordt.

### 797. FRIKADEL DJAGOENG II (gekruide balletjes met maïs)

2	teentjes fijngehakte knoflook	½	theelepel kentjoer
1	theelepel suiker		zout
3	eieren	2	eetlepels bloem
½	theelepel ketoembar		peper
4	takjes fijngehakte selderij	50	gram fijngehakte garnalen
1	blik maïs (¼ liter)		

Knoflook, kentjoer, selderij en garnalen moeten zeer fijngehakt zijn. De maïs pletten tot ze fijn is. Alles mengen tot een dikke pap en in de hete olie als oliebollen bakken.

### 798. CHINESE GEVULDE KOOLROLLETJES \*

4	bladeren Chinese kool	1	gesnipperde ui
1	fijngesnipperd teentje knoflook	1	eetlepel Chinese sojasaus
1	theelepel gemberpoeder (djahé)	1	eetlepel dikke crème fraîche
300	gram rundergehakt		zout en peper

#### Magnetron:

Was de koolbladeren voorzichtig, wat uitslaan en leg ze tussen keukenpapier 1 min. op vol vermogen in de magnetron. Neem ze uit de magnetron en leg ze naast elkaar op het aanrecht. Meng de ui, knoflook, sojasaus, gemberpoeder, zout, peper en crème fraîche door het gehakt en maak er rolletjes van. Wikkel elk rolletje in een koolblad en leg ze met de naad naar onderen in een lage en wijde ovenschaal. Zet de koolrolletjes ca. 6 min. op vol eetlepels water in een schaal met deksel en voor 500 gram kool is de magnetrontijd ca. 7 min. op vol vermogen. Geef er een pindasaus, witte rijst en de overgebleven kool bij.

### 799. INDONESISCHE ROLLETJES \*

75	gram droogkokende rijst	1¼	dl water
1	snufje zout	1	volle eetlepel nasikruiden
2	dl water	4	bladeren Chinese kool
1	ei	1	snufje zout
1	eetlepel water	1	klontje boter

#### Magnetron:

De rijst in een zeef wassen, goed laten uitlekken en breng dan het water met wat zout in een wijde schaal met deksel aan de kook in de magnetron. Schakel hem ca. 1-2 min. in op 600 of 720 Watt. Doe er de rijst bij en schakel de magnetron 10 min. in op 150/180 Watt. Neem de rijst eruit en laat hem even staan. Roer de nasikruiden en het water door elkaar en de dit ineen schaaltje en breng het in ca. 1 min. tegen de kook aan op 600 of 720 Watt. Laat het kruidenmengsel tot gebruik staan. Leg de gewassen koolbladeren 1 min. tussen keukenpapier in de magnetron op 600 of 720 Watt. Smelt voor de omelet in een wijde schaal het klontje boter in krap 1 min. op 600 of 720 Watt. Klop het ei met het zout en water goed los. Giet dit mengsel in de schaal en laat het in ca. 3 min. stollen op 150/180 Watt. Schep de omelet eruit en snij hem in repen. Roer de rijst, kruidenmengsel en repen omelet en verdeel dit rijstmengsel over de bladeren. Vouw de kool eromheen zodat rolletjes ontstaan. Steek de rolletjes met een houten prikker vast of gebruik keukengaren. Warm eventueel de rolletjes 1-2 min. op vol vermogen in de magnetron. Lekker met een pindasaus.

## 800. ZOETZURE CHINESE GROENTEN \*

200	gram kipfilet	1	eetlepel olie
1	gesnipperde ui	1	kleine rode paprika in reepjes
1	kleine groene paprika in reepjes	100	gram uitgelekte taugé
3/4	dl warme groentebouillon	2	eetlepels azijn
2	eetlepels sojasaus	2	eetlepels tomatenketchup
1	eetlepel honing	1	schijf ananas uit blik in stukjes
	peper en zout		kerriepoeder en paprikapoeder
	cayennepeper	1-2	eetlepels maïzena
2	eetlepels bieslook fijngesneden		water

### Magnetron:

De kipfilet met de olie in een schaal met deksel op vol vermogen (500 Watt 8-10 min, 650 Watt 6-7 min, 750 Watt 5-6 min.) aanbraden. Dan toevoegen: de ui, paprika, taugé, groentebouillon, azijn, sojasaus, tomatenketchup, honing, ananas en alles goed doorscheppen. Op smaak brengen met kerrie, paprikapoeder, zout, peper en cayennepeper. In de schaal met deksel op vol vermogen (500 Watt 10-12 min, 650 Watt 8-10 min, 750 Watt 7-9 min.) laten koken. Maïzena aanmengen met wat koud water en door de groenten scheppen. Eventueel nog op smaak brengen met de kruiden. Op vol vermogen enkele minuten verhitten. Bestrooien met de bieslook en dan serveren. De groenten tijdens het koken enkele malen omroeren.

## 801. GEMENGDE CHINESE GROENTEN \*

1	gesnipperde ui	100	gram wortels in repen
150	gram venkel in stukjes	150	gram bleekselderij in stukjes
100	gram gewassen/uitgelekte taugé	1	uitgeperst teentje knoflook
3	eetlepels sesamolie	2	eetlepels droge sherry
2	eetlepels sojasaus	1	eetlepel honing
1	eetlepel wijnazijn		zout en peper
	djahé		cayennepeper
2	eetlepels gehakte bieslook		

### Magnetron:

Alle groenten met de ui, knoflook en sesamolie in een bruineerschaal met deksel op vol vermogen 10-12 min. verhitten. Meng de sherry, sojasaus, honing en wijnazijn door elkaar en schep dit door de groenten. Breng alles op smaak met de kerrie, peper, zout, djahé en cayennepeper. Nogmaals goed doorscheppen en enkele minuten op vol vermogen verhitten. Op een schaal schikken en bestrooien met de bieslook.

## 802. TAUGÉ TJAMPOER (taugéschotel met gemengde groenten) \*

1	gesnipperde ui	1	uitgeperst teentje knoflook
150	gram worteltjes in dunne reepjes	1	prei overlans in reepjes
250	gram gewassen/uitgelekte taugé	2	eetlepels olie
5	eetlepels warme bouillon	1	fijngehakt gemberbolletje
2	eetlepels verkruimelde santen	2	eetlepels fijngehakte peterselie
	zout, peper, nootmuskaat		djahé en cayennepeper
2	eetlepels gehakte lente-uitjes		

### Magnetron:

De ui, knoflook, groenten, bouillon en olie in een magnetronschaal met deksel 8-10 min. op vol vermogen laten koken. Dan de fijngehakte gember, Peterselie en santen toevoegen. Op smaak brengen met de kruiden en alles in de afgesloten schaal 3/4 vermogen in 4-6 min. laten gaarkoken. Bestrooien met de bieslook.

### 803. TAUGÉ MET KOMKOMMER EN OESTERZWAMMEN \*

200	gram gewassen uitgelekte taugé	½	ongeschilde komkommer in reepjes
5	oesterzwammen in reepjes	1	eetlepel olie
1	eetlepel sojasaus	1	eetlepel geroosterde sesamzaadjes
2	eetlepels droge sherry		gehakte bieslook of peterselie
½	eetlepel aardappelmeel		

#### **Magnetron:**

In een ondiepe ruime schaal de olie onafgedekt 1 min. op vol vermogen verwarmen. De reepjes komkommer en oesterzwam erdoor scheppen en afgedekt ca. 1 tot 2 min. op vol vermogen verwarmen tot de komkommer bijtbaar is. Vervolgens de taugé er luchtig door scheppen en het mengsel bestrooien met de sesamzaadjes en besprenkelen met de sojasaus. De schaal nog even afgedekt 1-2 min. op vol vermogen in de magnetron zetten. De schaal enigszins schuin houden, de groenten opzij schuiven en het samengestroomde vocht binden met een mengsel van aardappelmeel en sherry. Door de aanwezige warmte wordt het bindmiddel direct gaar. Alles nogmaals goed mengen en tenslotte bestrooien met bieslook of peterselie. In plaats van oesterzwammen kunnen ook champignons in plakjes gebruikt worden.

### 804. CHINESE KOOL MET PINDASAUZ \*

350	gram Chinese kool in reepjes	pikante pindasaus
-----	------------------------------	-------------------

#### **Magnetron:**

Van de kool de dikste nerven verwijderen en in reepjes snijden. De kool goed wassen en met het aanhangende water in een ondiepe ruime schaal doen. Zet de schaal afgedekt 4-7 min. op vol vermogen in de magnetron tot de kool bijtbaar is. Indien gekookte gare kool gewenst wordt dan de schaal nog 3-5 min. op ca. 350 Watt laten doorkoken. De bijtgare kool overgieten met een pikante pindasaus (of kaassaus).

### 805. CHINESE GEMENGDE GROENTEN \*

125	gram kleine champignons	3	stengels bleekselderij in stukjes
1	bosje schoongemaakte sla-uitjes	150	gram schoongemaakte peultjes
250	gram tahoe in blokjes	200	gram bamboescheuten in dunne reepjes
4	eetlepels olie	10	gemberbolletjes in stukjes
½	eetlepels aardappelmeel	1	eetlepel azijn
2	eetlepels gembersiroop	1	theelepels bouillonpoeder

#### **Magnetron:**

In een grote schaal (2 liter) de olie onafgedekt 2-4 min. op vol vermogen verhitten. De blokjes tahoe erdoor scheppen en enigszins bakken onafgedekt 5 min. op vol vermogen. Na 2 min. omscheppen. Daarna de champignons, sla-uitjes en bleekselderij toevoegen en alles goed door elkaar scheppen. Het mengsel afgedekt verhitten in 3-5 min. op vol vermogen. Vervolgens bamboespruiten, peultjes en stukjes gember erbij doen en weer omscheppen. Het gerecht afgedekt in 2-3 min. op vol vermogen door en door warm laten worden. In een kommetje het aardappelmeel mengen met azijn, gembersiroop en bouillonpoeder. Dit mengsel door de groenten scheppen en het met bindmiddel in 1 min. afgedekt op vol vermogen gaar laten worden. Lekker met witte droog gekookte rijst

## SAUZEN EN MARINADES

### 806. BABI PANGGANG SAUS I (zoete saus voor babi panggang)

½	kopje bouillon	2	theelepels djahé
2	eetlepels bruine basterdsuiker	1	blikje tomatenpuree
1	theelepel ve-tsin	2	uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijngehakt		

Fruit in wat olie de uien en knoflook. Daarna voegt men de rest toe en laat het onder goed roeren 5 min. sudderen. Voor het opdienen van de babi panggang de saus erover gieten.

### 807. BABI PANGGANG SAUS II (zoetzure saus voor babi panggang)

1	eetlepel taotjo	2	teentjes knoflook
2	eetlepels chilisaus	½	fles tomatenketchup
2	eetlepels ketjap manis	2	eetlepels azijn
1	eetlepel suiker		maïzena of bloem

Knoflook met taotjo fijnwrijven. Dit in hete olie 2 min. fruiten. Vervolgens de rest toevoegen en het geheel met maïzena of bloem binden. Eventueel wat water toevoegen.

### 808. KATJANG SAUS I (pindasaus)

1	teentje knoflook fijngehakt	1	stukje trassi
1	eetlepel citroensap		laos
	pindakaas		zout en peper

Fruit in wat margarine de knoflook en trassi. Voeg er dan de pindakaas bij (hoeveelheid zelf te bepalen) er roer goed door. Voeg dan zout, peper, laos en het citroensap toe. Giet onder voortdurend roeren beetje water erbij totdat de saus op vloeibare dikte is. Doe naar eigen smaak sambal erbij en gebruik niet te hoog vuur anders verbrandt de pindakaas.

### 809. KATJANGSAUS II (pindasaus)

150	gram pindakaas	1	mespuntje knoflookpoeder
1	mespuntje sambal oelek	1	balletje tamarinde (knikker)
2	druppels citroensap	1	theelepel suiker
1	eetlepel olie		zout en trassi
	santen, bouillon of water		ketjap manis

De tamarinde in een klein beetje water zetten om uit te lekken. Hiervan moet enkel het vocht gebruikt worden. De sambal, wat trassi en de fijngemaakte knoflook aanfruiten in wat olie. De pindakaas toevoegen en enkele minuten laten doorbakken. Met de santen c.q. de bouillon of water het mengsel afslappen tot een dikke saus is verkregen. Op smaak brengen met het tamarindevocht, suiker, zout, ketjap en citroensap.

### 810. FOE YONG HAY SAUS I (zoete saus voor foeyong hay)

3	kopjes bouillon (blokjes)	4	eetlepels tomatenketchup
½	blikje fijne doperwtten	½	eetlepel aardappelmeel
	zout en peper		bruine basterdsuiker

Breng de bouillon vermengd met de ketchup, wat zout en peper aan de kook. Bindt het met het aardappelmeel en doe er dan de doperwtten bij. Giet de saus over de omeletten. Een ½ theelepel djahé maakt de saus wat pittiger.



### 811. FOE YONG HAY SAUS II (pittige zoete saus voor foeyong hay)

1	blikje tomatenpuree	1	blikje doperwten
½	kopje tomatenketchup	1	eetlepel ketjap manis
1	theelepel sambal oelek		suiker en citroensap
	peper en zout		wat djahé en maïzena

Op een zacht vuurtje alles binden met maïzena tot een mooie gladde, niet te dikke saus.

### 812. GADO GADO SAUS (pindasaus voor groentegerecht)

200	gram gemalen pinda's	2	dl kokend water
1	eetlepel citroensap	1	stukje trassi
½	eetlepel bruine basterdsuiker		zout en sambal oelek

Gebakken pinda's goed fijn malen of pindakaas, vermengen met het water en even opkoken. Zonodig water toevoegen en afmaken met de citroensap, trassi, suiker en sambal.

### 813. SAUS GOERI (pittige saus)

250	gram margarine	1	eetlepel sterke mosterd
1	eetlepel bloem	½	literblik champignons
2	grote uien fijngesneden	6	zure augurkjes in stukjes
1	eetlepel citroensap	1	theelepel worchestershire
1	eetlepel ketjap manis	2	theelepels sambal oelek
4-5	kleine tomaten	1	liter bouillon

Fruit de uien in wat margarine en voeg de bloem en stukjes champignons toe. Wrijf de tomaten door een zeef met wat bouillon fijn en meng dit met de sambal. Voeg dit met de rest van de bouillon en ingrediënten bij de reeds gefruite uien. Breng de saus op een klein vuur aan de kook en doe er af en toe wat margarine bij tot deze op is. Deze saus is lekker over gebraden- of geroosterd vlees.

### 814. MARINADE IKAN MOSTERD (vismarinade)

1	kopje olijfolie	4	eetlepels franse mosterd
1	kopje sinaasappelsap	2	grote uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijnggehakt	1	rode (groene) lombok fijngesneden
	zout en peper		

Klop deze marinade goed glad en gebruik hem voor het marineren van moten kabeljauw, schelvis, makreel, poon, bot of schol. Laat de marinade minstens 2 uur intrekken. Rooster of grill de vis. Omwikkeld met aluminium roosteren op de barbecue.

### 815. MARINADE AJAM DAGING (kipvlees marinade)

1	mango geschild en ontpit	½	kopje sinaasappelsap
¼	kopje olie	2	eetlepels citroensap
1	eetlepel kerrie	2	uien fijngesneden
2	rode/groene lombok fijngesneden	1½	theelepel trassiwater

De mango in kleine stukjes snijden. Dan de marinade goed glad kloppen. Gebruik deze marinade voor stukken kip of grofgesneden varkenslappen. Minstens 2 uur marineren. Rooster of grill naar eigen goeddunken. Een hele kip dient wat langer in de marinade te staan. Aan het spit van de grill roosteren. Probeer ook eens een varkensrollade.

### 816. MARINADE SEDIP (kip-mosselen-vis marinade)

½	kopje citroensap	1	grote ui fijngesneden
2	teentjes knoflook fijnggehakt	2	rode (groene) lomboks fijngesneden
1	eetlepel ketoembar		peper en zout

Klop de marinade goed glad en meng hierin dobbelstenen vlees of kip of gekookte mosselen. Laat dit een nacht staan en rijg ze dan aan houten of stalen pennen. Grill ze dan aan beide kanten bruin.

### 817. MARINADE CHINA (marinade voor varkensvlees)

4	eetlepels hoisinsaus	3	eetlepels droge sherry
½	eetlepel jenever	2	eetlepels ketjap manis
1	grote ui fijngesneden	2	teentjes knoflook fijngehakt
1	theelepel bruine basterdsuiker	1	theelepel djahé
	zout		

Klop de marinade goed glad. Gebruik deze marinade voor speklappen of varkenskarbonade. Laat het een nacht intrekken en bak dan in wat margarine beide zijden knappend bruin. Eet er witte rijst, nasi of bami bij.

### 818. PANGSITSAUS I (pittige saus voor pangsit)

2	eetlepels taotjo of gember	4	teentjes knoflook
5	lomboks rawit		azijn en ketjap asin

Alles heel goed fijnmaken en wat azijn en zoute ketjap toevoegen.

### 819. PANGSITSAUS II (pittige zoetzure saus voor pangsit)

½	kopje tomatenketchup	1	eetlepel sambal oelek
1	theelepel djahé		azijn en suiker
	maïzena, peper en zout		

Alles samenvoegen, aan de kook brengen en binden met wat maïzena. Peper en zout naar smaak toevoegen.

### 820. KETJAPSAUS I (saus voor diverse gerechten)

1	ui middelgroot	2	teentjes knoflook
2	theelepels zout	2	kemiries
½	theelepel laos	½	theelepel koenjit
½	theelepel djahé	½	theelepel ketoembar
½	djinten	3	eetlepels olie
1	eetlepel asem-water	1	eetlepel ketjap
2	theelepels Javaanse suiker	1	spriet sereh ± 3 cm
200	gram santen of melk		wat citroensap

De ui en knoflook schoonmaken en fijnsnipperen en met de kruiden samen fruiten in de olie (niet laten verkleuren). Daarna de ketjap, suiker, asem-water, enkele druppels citroensap en de santen of melk toevoegen. Onder voortdurend roeren het mengsel laten inkoken, tot een dikke saus is verkregen.

### 821. KETJAPSAUS II (hete ketjapsaus) \*

1	eetlepel gesnipperde uien	1	teentje gesnipperde knoflook
1	ontpitte gesnipperde lombok	2	eetlepels ketjap
1	eetlepel azijn of citroensap	1	eetlepel olie

Wrijf ui, knoflook en lombok tot een brij. Maak de olie heet en werk de brij al wrijvend er doorheen. Afmaken met ketjap en azijn of citroensap. Wanneer deze saus bij vis gegeven wordt, kan een restant van de olie gebruikt worden waarin de vis gebakken is.

#### Magnetron:

Doe de olie in een glazen litermaat en verwarm deze onafgedekt 1 min. op 100%. Roer de kruidenbrij erdoor en verwarm alles onafgedekt 1 à 2 min. op 100%. Roer de ketjap en azijn of citroensap erdoor.

## 822. PETJELSAUS (saus voor groentegerechten)

½	pot pindakaas	1	theelepel trassi
1	fijngesnipperde ui	2	teentjes knoflook
2	theelepels sambal oelek	2	theelepels bruine basterdsuiker
1	eetlepel ketjap manis	1	theelepel kentjoer
2	eetlepels olie	1	blaadje salam
	zout		

Bak de ui, de uitgeperste knoflook, sambal en trassi in de olie tot de uien glazig zijn. Roer er de pindakaas doorheen. Voeg suiker en zout naar smaak toe. Maak de saus af met kentjoer, ketjap en water. Laat de saus niet teveel indikken. Serveren bij: petjel.

## 823. PETISSAUS (saus voor vis en groentegerechten) \*

1	eetlepel petis oedang	1	eetlepel gesnipperde uien
1	teentje gesnipperde knoflook	1	theelepel sambal oelek
½	theelepel trassi	½	theelepel Javaanse suiker
	stukje asem (walnootgrootte)	½	theelepel djahé
½	theelepel laos	1	spriet sereh
1	djeroek poeroetblad	1	salamblad

Wrijf ui, knoflook, sambal, trassi, suiker, djahé en laos tot een brij. Meng er al wrijvend de petis doorheen. Maak asemwater door de asem te kneden met 3 à 4 eetlepels water en zeef het. Kook in het asemwater de kruiden-petis op met de sereh, djeroek poeroet en salam.

### Magnetron:

Doe het gezeefde asemwater in een glazen litermaat, voeg de kruiden -petis-brij, sereh, djeroek poeroet en salam toe en verwarm alles afgedekt 2 à 3 min. op 100%.

## 824. DJAHÉSAUS I (pittige gembersaus)

2	theelepels djahé	50	gram Javaanse suiker
1	theelepel asem	2	dl water
2	eetlepels bloem	1	eetlepel sambal oelek
	zout		

Kook de Javaanse suiker met djahé, asem, en wat zout op in het water. Voeg de sambal toe. Bind het geheel met bloem.

## 825. DJAHÉSAUS II (zoetzure gembersaus)

1	middelgrote ui	1	eetlepel olie
2	eetlepels gemberwortel	1	teentje gehakte knoflook
1	theelepel ketoembar	3	eetlepels citroensap
1	eetlepel ketjap manis	1	eetlepel Javaanse suiker
2	theelepels maïzena		

Snij de ui in 12 smalle partjes en verwijder de rokken. Fruit ze tot ze glazig zien en voeg geraspte gemberwortel en knoflook toe. Goed omscheppen en dan ketoembar, citroensap, ketjap en suiker en 2 dl kokend water of bouillon erbij. Omroeren en 45 min. laten pruttelen. Maak de maïzena aan met 2 eetlepels koud water en bind de saus. Laat alles nog 2 tot 3 min. zachtjes doorkoken.

## 826. BAWANGSAUS (uiensaus voor vis)

2	uien fijngesneden	1	teentje knoflook fijngehakt
2	eetlepels boter	1	eetlepel ketjap manis
2	theelepels asem	2	eetlepels bloem
1	theelepel djahé	1½	dl heet water
	peper en zout		nootmuskaat

Snij de uien fijn en fruit ze samen met de knoflook. Voeg hieraan toe: ketjap, asem en de kruiden. Dan de hete water erbij doen. De saus wordt met de bloem gebonden. Serveren bij: gebakken vis.

## 827. INDONESISCHE SLASAUS (saus voor salades en komkommer)

4	eieren	1	eetlepel bruine basterdsuiker
1	theelepel zout	½	theelepel peper
1	eetlepel asem	2	theelepels mosterd
2	eetlepels boter nootmuskaat	1	theelepel kerrie

Kook de eieren hard en prak ze fijn. Voeg de overige ingrediënten toe en roer het geheel goed door elkaar. Smelt de boter en roer die eveneens door de saus. Eventueel verdunnen. Serveren bij: salades, komkommer.

## 828. LICHT ZIETZURE SAUS

2	dl water	1 ½	eetlepel tomatenpuree
1	theelepel sambal oelek	2	eetlepels citroensap
2	eetlepels ketjap manis	2	theelepels Javaanse suiker
2	theelepels maïzena		

Breng het water aan de kook en voeg tomatenpuree, sambal, citroensap, ketjap en Javaanse suiker toe. Alles krachtig omroeren en binden met de maïzena. Maïzena eerst oplossen met 2 eetlepels water. Wanneer deze saus een gembersmaak moet krijgen voegt men 1 eetlepel geraspte gemberwortel of 1 ½ theelepel djahé eraan toe.

## 829. ZOETZURE SAUS MET PAPRIKA'S

1	kleine groene paprika	1	kleine rode paprika
1	middelgrote ui	1	eetlepel olie
1	theelepel sambal oelek	1	teentje gehakte knoflook
1	theelepel Javaanse kerrie	2	theelepels geraspte gember
3	eetlepels citroensap	2	eetlepels ketjap manis
1	eetlepel Javaanse suiker	2	theelepels maïzena

Snij de paprika's in smalle reepjes en de ui in 12 smalle partjes. Verwijder de rokjes. Fruit de ui tot hij glazig ziet en voeg paprika, knoflook en gemberwortel toe. Alles omscheppen en nog 2 min. laten fruiten. Voeg sambal, kerrie, citroensap, ketjap, suiker en 2 dl kokend water toe. Roer alles goed door en laat het 4 tot 5 min. zachtjes pruttelen. Maak de maïzena aan met 2 eetlepels koud water. Roer deze oplossing door de saus totdat hij lichtgebonden is. Laat de saus nog enkele minuten doorkoken.

## 830. SAUZEN À LA MINUTE

In de Indonesische keuken heeft men ook veel sauzen die men à la minute bereidt en waarvan de ketjap manis als voornaamste basis wordt gebruikt. Van dergelijke sauzen is een hoeveelheid van 2 eetlepels per persoon meestal ruim.

### ENKELE VOORBEELDEN:

4	eetlepels ketjap manis	1	eetlepel tomatenketchup
2	eetlepels water of bouillon	1	theelepel djahé
4	eetlepels ketjap manis	1	eetlepel Chinese tomatensaus
2	eetlepels water of bouillon	1	theelepel sambal badjak
4	eetlepels ketjap manis	1	eetlepel Chinese pruimensaus
2	eetlepels water of bouillon	1	theelepel laos
4	eetlepels ketjap manis	1	eetlepel Chinese tomatensaus
2	eetlepels water of bouillon	1	theelepel gehakte selderie
1	mespunt knoflookpoeder		

### 831. PINDASAUUS \*

1	gesnipperde ui	1	uitgeperst teentje knoflook
1	theelepels asem	2	eetlepels olie
1	blokje trassi van 1 cm	2	theelepels sambal oelek
5	eetlepels pindakaas	25	gram santen
2	theelepels Javaanse suiker	2	eetlepels ketjap manis
1	blaadje salam		zout en peper

#### Magnetron:

Roer de asem los met 1 eetlepel heet water. Giet de olie in een wijde ovenschaal en verkruimel de trassi hierin. Voeg ui, knoflook, asem en sambal toe en zet de schaal zonder deksel 2 min. in de magnetron op 600 of 1 ½ min. op 720 Watt. Roer dan de pindakaas, de verkruimelde santen, Javaanse suiker, ketjap en 2 dl water door het mengsel. Breng de saus op smaak met wat peper en zout en leg de salam erbij. Zet de schaal in de magnetron en schakel hem eerst ca. 3 min. op 600 of 2 ½ min. op 720 Watt tot de saus kookt; roer de saus even door en laat hem dan nog ca. 8 min. op 150 of 6 min. op 180 Watt doorkoken tot de saus gebonden is. Klop tijdens de bereiding de saus een paar keer door. Lekker bij saté of gado-gado.

### 832. PIKANTE PINDASAUUS MET SANTEN \*

1	kleine gesnipperde ui	½	eetlepel olie
1	teentje knoflook	1	blikje kokosmelk (santen)
1	pot Surinaamse pindakaas (350 gr)	2	eetlepels ketjap asin
1	eetlepel azijn		

#### Magnetron:

In een schaal de olie en ui doen. Knoflook erboven utpersen. ± 1 min. onafgedekt op 100% vermogen verwarmen. Santen en pindakaas toevoegen. ± 3 min. onafgedekt op 100% verwarmen. Dan de ketjap en 2 ½ dl water erdoor roeren. Onafgedekt heet laten worden in ± 5 min. op 100% vermogen. Op smaak brengen met azijn. In plaats van Surinaamse pindakaas kan men ook gewone pindakaas nemen en deze op smaak brengen met sambal oelek.

### 833. ZOETZURE GEMBER/GROENTESAUS (Indonesisch-Chinees)

3-4	worteltjes in reepjes	3-4	stronkjes bloemkool in roosjes
2	dunne preitjes in reepjes	1	flinke tomaat in grove stukken
4	eetlepels suiker	2	schijfjes gemberwortel
4	eetlepels azijn	1	eetlepel sojasaus
1	eetlepel maïzena	2	dl water
	zout		

Pel de tomaat en in grove stukken snijden. Kook de wortel en bloemkool 5 min. in een beetje water met zout. Rasp de gember, meng ze door de suiker en brand onder voorzichtig roeren de suiker tot karamel. Haal de pan van het vuur en zachtjes koken tot alle suiker opgelost is. Voeg er de azijn en soja aan toe en bind de saus met de maïzena. Roer er de voorgekookte groenten doorheen samen met de prei. Laat dit alles even met de saus meestoven en roer er vlak voor het opdienen de tomaat door.

#### Magnetron:

Doe de wortel en de bloemkool met 1 eetlepel water maar geen zout in een magnetronschaal en verwarm de groenten afgedekt 2 à 3 min. op 100%. Roer de gembersaus en de prei erdoor en verwarm alles afgedekt 2 à 3 min. op 100% tot de saus door en door warm is. Schep er tot slot de tomaat door.

### 834. TAOTJO SAUS (Indonesisch-Chinees)

1	eetlepel taotjo	3	eetlepels tomatenketchup
2	eetlepels chilisaus	1	eetlepel ketjap manis
2	teentjes geperste knoflook	1	schijfje gemberwortel
2	eetlepels water		citroensap

Rasp de gember, meng er de ketchup en chilisaus doorheen, de ketjap, taotjo, het water en knoflooksap. Meng er vlak voor het opdienen enkele druppels citroensap doorheen. Proef de saus, ze is gauw te zout; in het laatste geval aanlengen met water.



## VOOR- EN NAGERECHTEN

### 837. PISANG GORENG

Uit een grote niet te rijpe banaan 3 schuine stukken snijden. Maak een mengsel van bloem, wat water en zout en wentel de stukken banaan erin (het mengsel moet net zo dik zijn als oliebollenbeslag). Laat ruim olie heet worden in een diepe pan en bak de bananen knappend bruin. Wel uit laten lekken. Ook koud zijn ze heerlijk

### 838. PANGSIT GORENG I (gebakken gevulde koekjes)

500	gram gehakt	½	theelepel laos
½	theelepel ketoembar	1	teentje knoflook fijngehakt
	pangsitvellen		wat selderie fijngesneden
	zout en peper		nootmuskaat

Pangsitvellen zijn vrij groot, dus het beste is om ze in vieren te delen of wanneer grote gewenst zijn dan de vellen doormidden. **Het vulsel:** vermeng het gehakt met de kruiden en de selderie goed door elkaar en maak er niet al te grote balletjes van (voor grotere vellen, grotere balletjes). Leg de bal op het vel en druk de bal iets plat. Vouw het vel als een envelop dicht nadat eerst de randen met wat melk of water ingesmeerd zijn (dit is voor het plakken zodat het niet loslaat) Bak ze dan in hete olie goudbruin en serveer ze op een schaalje. Voor de dipsauzen kan men dezelfde gebruiken als bij de loempia. Doe naar eigen smaak wat sambal bij de saus.

### 839. PANGSIT GORENG II (gebakken gevulde koekjes)

10	loempiavellen	400	gram gehakt hoh
1	geklutst ei	1	fijngesneden ui
	ve-tsin		peper en zout

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

## 840. PANGSIT GORENG III (gebakken gevulde koekjes)

VOOR HET DEEG:

100	gram bloem	25	gram maïzena
1	mespunt zout	1	losgeroerd eiwit
3-4	eetlepels water		

VOOR DE VULLING:

1	eetlepel olie	150	gram varkensgehakt
50	gram gepelde garnalen	1	eetlepel gesnipperde ui
1	eetlepel gehakte selderie	2	gesnipperde voorjaarsuitjes
½	theelepel sambal oelek	2	theelepels ketjap manis
1 ½	theelepel maïzena	1	losgeroerd ei
	verse peper en zout	1	eetlepel gesnipperde prei
	olie om te frituren		

Zeef in een kom de bloem en maïzena. Voeg het zout toe. Roer in een kom het eiwit los en voeg het water toe. Maak een kuiltje in de bloem en schenk het eiwit erin. Roer alles vanuit het midden door elkaar en voeg nog 3 tot 4 eetlepels koud water toe. Werk alles met natgemaakte vingers door elkaar en vorm er een bal van. Rol de bal door de bloem en laat hem afgedekt met een vochtige doek 1 tot 1 ½ uur rusten in de koelkast. Rol het deeg zeer dun uit en snij het in lapjes van 8 cm in het vierkant. Maak de vulling door het gehakt snel in 2 min. rul te bakken. Zonder ophouden doorscheppen. Voeg gehakte garnalen, zeer fijngesnipperde prei, selderie, voorjaarsuitjes (sjalotjes) en sambal toe. Laat alles nog twee min. zachtjes bakken onder voortdurend omscheppen. Voeg dan ketjap, wat zout en peper toe en neem de pan van het vuur. Maak de maïzena aan met 2 eetlepels losgeroerd ei en meng dit door het gehaktmengsel. Blijf roeren totdat een smeug mengsel is verkregen en laat het koud worden. Leg de deegvellen uit en schep precies in het midden 2 tot 3 eetlepels vulling. Bestrijk het onbedekte gedeelte met een water natgemaakt kwastje. Vouw de punten naar elkaar en draai dan de punten zoals snoeppapier. Deegranden stevig op elkaar drukken. Laat de pangsits dan een uur rusten op een koele plek (niet in de koelkast). Frituur ze in de hete olie (lichtblauwe walm), maar niet meer dan 3 tot 4 tegelijk. Laat ze daarna even uitlekken boven de olie en vervolgens op keukenpapier. Opdienen met een pangsitsaus of één van de à la minute sauzen. Suggesties voor andere vullingen:

### PANGSITVULLING I

100	gram varkensgehakt	100	gram krab of kreeft
1	eetlepel prei	1	eetlepel bladselderie
½	teentje knoflook		

### PANGSITVULLING II

100	gram varkensgehakt	50	gram champignons
1	eetlepel sjalot of ui	1	eetlepel prei
1	eetlepel bladselderie	2	teentjes knoflook

### PANGSITVULLING III

100	gram varkensgehakt	50	gram gekookte ham
1	theelepel gemberwortel	1	teentje knoflook
2	eetlepels ui of sjalot	1	eetlepel selderie

Uien of sjalot, prei, champignons en bladselderie moet ragfijn gesnipperd zijn. De knoflook moet uitgeperst en de gemberwortel geraspt worden. Krab, kreeft en ham zeer fijn hakken of snipperen.



### 841. ROTTI KOEKOES (gestoomde cake)

1	kleine rijststomer	2	kopjes zelfrijzend bakmeel
1	kopje patent bloem	1	kopje basterdsuiker
2	pakjes vanillesuiker	3	grote eieren
1	kopje 7 up		

Gebruik hetzelfde kopje als maat. Mix in een diepe kom de drie eieren, vanillesuiker en basterdsuiker tot het geheel goed romig is. Voeg dan het meel, de bloem en de 7 up toe en mix verder tot een luchtige massa. Intussen wordt de gaatjespan van binnen voorzien van aluminiumfolie. De gehele binnenkant bekleden. In de onderste pan wordt dan ruim water aan de kook gebracht. Denk erom dat het water de bovenste pan niet mag raken. Indien het water kookt, het vuur kleiner zetten maar het water wel aan de kook houden. Giet het beslag in de gaatjespan op het folie, doe de deksel erop en laat 1 uur stomen. Na 1 uur de deksel eraf nemen en met een saté stokje op enkele plaatsen inprikken. Is het stokje droog dan is de roti koekoes klaar. Doe dan het vuur uit en haal het folie met de roti koekoes eruit en laat dit afkoelen. Oppassen want het is erg warm. Snij de roti koekoes in plakken en eet ze met boter of margarine. Wel opletten tijdens het stomen, want het water verdampt. Kijk dus elk kwartier en vul zonodig wat heet water bij.

### 842. BAK PAO (gevulde gestoomde broodjes)

VOOR HET BESLAG:

500	gram tarwebloem	1	geklutst ei
1	kopje lauwe melk	1	klein zakje gist
4	zakjes vanillesuiker		

Het beslag: meng in een kom alles goed door elkaar, net zolang totdat de bal deeg van de kom loslaat. Laat de bal dan 30-45 min. rijzen. Maak er dan bolletjes van en leg ze onder een doek. Begin aan de vulling.

VOORDE VULLING:

250	gram varkensvlees	1	grote ui heel fijngesneden
1	teentje knoflook fijngehakt	1	eetlepel ketjap manis
½	theelepel djinten	½	theelepel djahé
½	eetlepel citroensap	1	stukje trassi
1	handvol prei fijngesneden	½	eetlepel bruine basterdsuiker
	zout		

Fruit in wat olie de trassi, knoflook en de ui. Doe er dan de stukjes vlees (gehakt HOH kan ook) bij totdat het goed bruin is. Voeg dan de prei, ketjap, citroensap, djahé, djinten, suiker en zout erbij. Roer alles goed om en laat wat afkoelen. Vul dan de bolletjes en laat ze nog 15 min. rijzen. Dan in 15 min. gaarstomen. Is men niet in het bezit van een rijststomer dan kan het ook in een vergiet maar dan wel goed afsluiten. Zijn er bak pao's over dan kunnen die gewoon in de diepvriezer. Wil men ze weer eten, dan eerst ontdooien en weer stomen. Geef er sambal ketjap bij of een andere sambal.

### 843. TING TING (pindakoekjes)

500	gram gebrande pinda's iets laos of djahé	500	gram bruine basterdsuiker
-----	---	-----	---------------------------

Smelt de suiker in en pannetje en meng de pinda's erdoor. Strijk dan het geheel op een bakplaat uit en met een deegroller of grote fles egaal rollen. Snij er plakken van ter grootte van een chocoladereep. Laat ze goed afkoelen.

### 844. PINDAKOEKJES

500	gram gemalen pinda's	200	gram poedersuiker
3	eiwitten		iets zout

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

### 845. KOEÉ TALAM I (2 kleurenpudding)

#### BRUINE LAAG:

3/4	liter melk	200	gram bruine basterdsuiker
75	gram maïzena		

#### WITTE LAAG:

½	liter melk	15	gram maïzena
1	eetlepel vanillepoeder		iets zout

Maak voor de bruine laag de maïzena aan met een deel van de koude melk. Breng de rest van de melk met de basterdsuiker aan de kook en bindt het met de aangemaakte maïzena.

### 846. KOEÉ TALAM II (2 kleurenpudding)

#### BRUINE LAAG:

1	kopje maïzena of kindermeel	4	kopjes dunne santen
150	gram bruine basterdsuiker	1	mespuntje zout

#### WITTE LAAG:

3	kopjes dikke santen	½	kopje maïzena
	vanillesuiker	1	theelepels zout

**Bruine laag:** meng de maïzena aan met de santen, suiker en zout. Vervolgens de massa al roerende aan de kook brengen op een zacht vuur. Zodra het geheel kookt en dik wordt, uitgieten in een schoongespoelde schaal.

**Witte laag:** meng de santen met de maïzena, zout en suiker en breng de massa aan de kook op een zacht vuur. Giet de massa op de afgekoelde bruine laag.

### 847. KOEÉ LAPIS DJAWA (gestoomde 2 kleurencake)

1	liter dikke santen	½	liter dunne santen
675	gram tapiocameel	750	gram witte basterdsuiker
150	gram rauwe rijstbloem	3	pakjes vanillesuiker
	rode kleursel (siroop)	3	theelepels zout

De suiker in de dunne santen even opkoken tot de suiker opgelost is en dan laten afkoelen. Hierin de rijstbloem, tapiocameel en dikke santen mengen, zout en vanillesuiker toevoegen. Dit mengsel in tweeën verdelen, waarvan 1 gedeelte met rode kleursel. Daarna een bakblik met wat olie insmeren en in de stomer zetten. Het water in de stomer eerst laten koken en dan het beslag kopje na kopje erin doen. Ongeveer 3 tot 5 min. 1e laag laten stomen voordat men aan de volgende laag begint. Is het bakblik vol, dan nog een half uur na laten stomen. Opletten dat er steeds voldoende water in de stomer zit.

### 848. KOEÉ LAPIS I (spekkoek, kruidige 2-kleurencake)

20	eieren	300	gram bloem
300	gram boter	500	gram suiker

#### KRUIDEN:

1	theelepels nootmuskaat	1	theelepels kruidnagelen
1	theelepels kardemom	1	eetlepel kaneel
1	eetlepel foelie		

Splits de eieren in dooier en wit. Roer de eierdooiers met de suiker en de boter tot een gladde massa. Doe er al roerend de bloem door. Klop de eiwitten tot schuim en schep ze door het beslag. Verdeel het beslag in twee helften, voeg aan 1 deel de kruiden toe. Vet een springvorm in en doe er een laagje deeg in. Laat dit in de oven of onder de grill op de hoogste stand gaar worden. Voeg laag na laag, om en om, het deeg toe, steeds een nieuwe laag als de vorige gaar is.

### 849. KOEÉ LAPIS II (spekkoek, kruidige 2-kleurencake)

20	eieren	400	gram witte basterdsuiker
3	zakjes vanillesuiker	200	gram bloem
400	gram boter of margarine	1	eetlepel gemalen anijszaad
2	eetlepels kaneel	1	eetlepel kruidnagelpoeder
2	theelepels nootmuskaat	2	theelepels gemalen kardemom
2	theelepels gemalen foelie		

Oven voorverwarmen op 140°C. Springvorm bekleden met bakpapier en bakpapier invetten. Boven 2 kommen eieren splitsen. De dooiers met een mixer met basterdsuiker en vanillesuiker in ± 10 min. schuimig kloppen. In de andere kom, de boter romig kloppen. Dooiermengsel door de boter roeren. Eiwitten stijfkloppen en daarna door eibotermengsel roeren. Bloem erboven zeven en zeer goed doorroeren. Beslag over de 2 kommen verdelen. Dan anijszaad, kaneel, kruidnagelpoeder, nootmuskaat, kardemom en foelie aan de helft van het beslag toevoegen. Met een jusopscheplepel een heel dun laagje wit beslag in de vorm schenken en laten uitvloeien. Op een rooster in het midden van de oven in ± 7 min. het laagje beslag bijna gaar laten worden. Dan laagje bruin beslag erover schenken en weer in ± 7 min. bijna gaar laten worden. Dit herhalen tot het beslag op is maar de bovenste laag moet donker zijn. Dan de springvorm uit de oven nemen en 5 min. laten afkoelen. Rand van de springvorm verwijderen en op een taartrooster de spekkoek verder laten afkoelen. Tot gebruik afgedekt in de koelkast bewaren.

### 850. SEROENDENG I (gekruide en gebrande kokos)

250	gram kokos	4	uitjes of sjalotjes
1	teentje knoflook	1	thee­lepel laos
1	thee­lepel djinten	2	thee­lepels ketoembar
4	blaadjes djeroek poeroet	200	gram pinda's
	zout		citroensap en suiker

De uien en de knoflook heel fijn snijden. De kokos vochtig maken met wat kokend water. Nu de vochtige kokos met alle ingrediënten, behalve de pinda's in een diepe braadpan en op een kleine vlam lichtbruin bakken. Steeds omroeren en scheppen en er voor zorgen dat het niet aanbrandt. Pas als de kokos wat lichtbruin gekleurd is mag men er 2 eetlepels olie bijdoen en verder bruin bakken. Is het gerecht klaar dan pas de gebakken pinda's erbij doen en alles goed mengen. Het gerecht mag wat zoetig smaken. Dit recept is zeer eenvoudig maar vergt wel veel geduld bij het klaarmaken. Het moet beslist op een klein vuur, want kokos brandt erg snel aan.

### 851. SEROENDENG II (gekruide en gebrande kokos)

½	liter geraspte kokos	2	eetlepels kokosmelk
100	gram gebakken pinda's	1	thee­lepel ketoembar
½	thee­lepel djinten		stukje citroenschil
½	eetlepel asemwater		zout
2	theelepels Javaanse suiker		

De kruiden fijnwrijven en met Javaanse suiker en een paar lepels olie in een wadjan fruiten. Daarna de geraspte kokos, asemwater, kokosmelk en citroenschil toevoegen. Alles braden tot de seroendeng goudbruin van kleur is. Nu de pinda's nog even meebakken en daarna de wadjan van het vuur nemen. Seroendeng is, mits goed afgesloten, lang te bewaren. Ook hier geldt weer bij het bakken: steeds omscheppen en erop letten dat de kokos niet aanbrandt.

### 852. KLAPPERPUDDING I (kokospudding)

¾	liter dikke santen	200	gram jonge klapper
50	gram maïzena	50	gram suiker
1	ei		

De santen aan de kook brengen. De maïzena met wat achtergehouden santen, de eierdooier en de suiker tot een glad papje roeren en in een stenen of geëmailleerde kom doen. De kokende santen voorzichtig al kloppend met een garde, toevoegen en nog even 5 min. op een zacht vuur laten doorkoken. Het met wat suiker stijfgeklopte eiwit wordt luchtig door de massa geroerd. De jonge kokos wordt toegevoegd en men giet de pudding in een met water gespoelde vorm waarin ze moet afkoelen.

### 853. KLAPPERPUDDING II (kokospudding)

1	liter melk of dunne santen	75	geram maïzena
1 ½	kopje geraspte klapper	60	gram suiker
1	mespuntje zout	2	eieren

De melk of santen koken. Maïzena, suiker, eieren, geraspte klapper en wat vocht door elkaar roeren. Hier al kloppend met een garde de santen of melk toevoegen. Nog even opkoken en in een natgemaakte puddingvorm laten afkoelen. Presenteren met een goela-djawasaus of vanillesaus.

### 854. KLAPPERPUDDING III (pudding met kokos)

Van melk, custardpoeder en suiker op de gewone wijze custardpudding bereiden. Op het laatst 4 eetlepels geraspte kokos toevoegen. De pudding stijf laten worden. Vlak voor het opdienen 8 eetlepels geraspte kokos in een droog verhitte koekenpan al omscheppend snel goudbruin roosteren. De pudding storten en de kokos er overheen strooien.

### 855. GOELA KATJANG (suikerpinda's)

500	gram gebrande pinda's	300	gram Javaanse suiker
-----	-----------------------	-----	----------------------

De goela-djawa au bain marie laten smelten, pinda's toevoegen en van deze brij op een bakblik bergjes vormen. Als ze droog zijn, zijn ze tevens versuikerd.

### 856. KATJANG GORENG (gebakken pinda's)

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

### 857. PINDAKAAS

500	gram gebakken pinda's	1	theelepel sambal oelek
1 ½	eetlepel suiker		zout

De gebrande pinda's 3 keer malen, daarna vermengen met sambal, suiker en zout.

### 858. LOEMPIA I

Variaties te over voor het maken van loempia's. Loempiavellen of pangsitvellen zijn kant en klaar in Indonesische toko's te verkrijgen. Als vulling zijn er diverse mogelijkheden. Bijvoorbeeld: 2 à 3 varkenslappen gekruid met zout, peper en nootmuskaat, bakken en in kleine blokjes snijden. Ook mag er wat ketoembar bij. Of een 250 gram gehakt met dezelfde kruiden of gaargekookte kip met wat gepelde garnalen. Als groenten gebruikt men taugé, fijngesneden prei, selderie, fijngesneden uien en fijngesneden knoflook. Fruit in wat olie de uien, trassi en knoflook. Bak dan van 2 à 3 eieren een omelet en snij deze in kleine reepjes. Het vlees, gehakt of kip wordt bij de gefruite uien gedaan met de groenten. Is alles gaar, laat het dan afkoelen en doe er de reepjes ei bij. Leg dan op een vel een paar lepels van de vlees/groentemassa en vouw het vel dicht na het wat ingesmeerd te hebben met wat melk of water. Bak de loempia's in de olie knappend bruin. Doe er een saus over.

## 859. LOEMPIA II

20	loempiavellen	1	grote ui
1	flinke prei	1	theelepel ve-tsin
2	blokjes goudbouillon	1 ½	lepel Chinese ketjap
4	eieren		selderie en gekookte kip

Ui en prei snijden en met de rest van de ingrediënten, behalve de kip en de eieren, fruiten in wat reuzel. Na 5 min. het gekookte en in stukjes gehakte kippenvlees bij de kruiden doen. Van de 4 eieren een omelet bakken en in dunne reepjes snijden. Wat vulling en reepjes ei op een vel leggen, dichtvouwen en dichtplakken met wat eiwit of zout water. De loempia's moeten eerst worden voorgebakken, waarna ze, nadat ze afgekoeld zijn in de koelkast, bewaard kunnen worden. Voor het opdienen bakken in heet frituurvet. Serveren met saté- of pangsitsaus. Ook andere pittige sauzen komen in aanmerking.

## 860. LOEMPIA JAKARTA (loempia's uit Djakarta)

### VOOR DE VULLING:

50	gram taugé	50	gram gepelde garnalen
1	eetlepel olie	150	gram varkensgehakt
1	prei in dunne ringetjes	1	stuk witte kool gesnipperd
1	gesnipperd uitje of sjalot	1	teentje knoflook uitgeperst
½	theelepel sambal badjak	1	eetlepel selderie gehakt
	verse peper		zout

### VOORTS:

8	loempiavellen	1	losgeroerd ei
	enkele druppels sesamololie		olie om te frituren

Maak eerst de vulling. Was de taugé en verwijder de schilletjes. Laat de taugé uitlekken en opdrogen. Hak de garnalen in stukjes. Bak het gehakt in de olie tot het verkleurt en in kruimels uiteen valt. Voeg dan prei, kool, ui en zout en peper toe. Laat alles 2 min. onder voortdurend omscheppen zachtjes bakken. Schep de taugé erdoor en pers de knoflook erboven uit en voeg stukjes garnaal, sambal en bladselderie toe. Schep alles goed om. Doe het dan in een vergiet en laat het afkoelen en uitlekken. Leg de loempiavellen uit. Doe de afgekoelde in een kom, sprenkel er sesamololie over en schep alles goed om. Schep de vulling in het midden van de loempiavellen. Bestrijk het onbedekte deel van de vellen met een kwastje met losgeroerd ei. Vouw de vellen om de vulling dicht. Olie verhitten totdat een lichtblauwe walm zichtbaar is. Bak de loempia's aan weerszijden goudbruin. Niet meer dan 2 tot 3 loempia's tegelijk anders zakt de temperatuur van de olie teveel. Houd ze daarna eventueel warm in de oven.

## LOEMPIASAU:

Gelijke delen ketjap, Chinese rijstwijf of droge sherry en gembersiroop met elkaar vermengen. Roer hierdoor een mespunt vijfkruidenpoeder. Gembersiroop kan vervangen worden door Javaanse suiker of bruine basterdsuiker in gelijke delen lauwwarm water op te lossen.

Nog een aantal loempiavullingen die op dezelfde wijze bereid worden zoals hiervoor staat aangegeven.

## LOEMPIAVULLING I

150	gram gaar kippenvlees	50	gram gehakte garnalen
25	gram taugé	25	gram ringetjes prei
100	gram gesnipperde kool	½	groene paprika in reepjes
1	gesnipperd uitje	1	eetlepel gehakte selderie
1	lombok in stukjes		

## LOEMPIAVULLING II

150	gram varkensvlees	50	gram gehakte garnalen
75	gram taugé	50	gram ringetjes prei
½	rode paprika in reepjes	1	gesnipperde ui
1	eetlepel gehakte selderie	1	rode lombok in stukjes

### LOEMPIAVULLING III

150	gram grof varkensvlees	50	gram gehakte garnalen
50	gram gekookte ham	50	gram taugé
50	gram ringetjes prei	50	gram plakjes champignons
1	gesnipperd uitje	1	teentje knoflook gehakt
2	stengels bleekselderie in smalle reepjes	½	theelepel sambal trassi

### 861. LOEMPIA KETJIL (KLEINE LOEMPIA'S)

16	loempia's of pangsitvellen	16	dunne plakjes rauwe ham
200	gram gaar kippenvlees	50	gram taugé
1	eetlepel olie	2	gesnipperde voorjaarsuitjes
1	teentje gehakte knoflook	3	eetlepels gesnipperde kool
1	eetlepel gesnipperde prei	2	theelepels peterselie
1	losgeroerd ei	1	eetlepel ketjap asin
¼	theelepel djahé	¼	theelepel djinten
¼	theelepel ketoembar	½	theelepel sambal badjak
	olie om te frituren		zout

Leg de vellen uit en laat ze volkomen ontdooien. Beleg de velletjes met een plakje ham dat iets kleiner dan het velletje is. Snij het kippenvlees in stukjes. Was de taugé en verwijder de schilletjes en laat het uitlekken en snij hem wat kleiner. Fruit de ui totdat hij wat glazig ziet en voeg knoflook toe. Doe er dan de taugé, prei en kool bij onder voortdurend omscheppen. Laat alles nog 1 min. bakken en voeg dan het kippenvlees toe. Schep alles goed door elkaar en neem de pan van het vuur. Strooi er de fijngehakte peterselie of vervangers over. Roer 2 eetlepels losgeroerd ei met ketjap, djahé, djinten, ketoembar en sambal door elkaar. Schenk dit mengsel over de inhoud in de pan. Strooi er wat zout over en schep alles enkele malen goed om. Laat nu alles volkomen koud worden en verdeel het daarna over de velletjes. Bestrijk het onbedekte deel van de velletjes met de rest van het losgeroerd ei. Vouw de velletjes daarna om de vulling. Laat de loempia's 10 min. of langer liggen. Verhit de olie en bak de loempia's aan weerszijden goudbruin (niet meer dan 4 tot 5 tegelijk. Laat de loempia's uitlekken op keukenpapier en leg ze op een voorverwarmde schaal.

### 862. LOEMPIA OEDANG (loempia gevuld met garnalen)

1	ui	150	gram garnalen
75	gram achterham	3	eieren
2	eetlepels melk	3	eetlepels olie
2	teentjes knoflook	2	theelepels sambal oelek
½	blokje trassi van 1 cm	75	gram taugé
6	loempiavellen		frituurolie/vet, zout en peper

Garnalen met koud water afspoelen en droogdeppen. Ham in stukjes snijden. De eieren met zout en peper en melk loskloppen. In een koekenpan 1 eetlepel olie verhitten en eimengsel erin schenken en laten uitvloeien. Zachtjes bakken tot de bovenkant bijna droog is en op een plank laten glijden. De omelet in dunne reepjes snijden. In de pan 2 eetlepels olie verhitten en de fijngesnipperde ui 5 min. zachtjes bakken en de knoflook hierboven uitpersen. Dan de garnalen, ham, sambal en trassi toevoegen. Door elkaar roeren en weer 5 min. zachtjes bakken. Dan laten afkoelen en tot gebruik in de koelkast bewaren. Taugé wassen en laten uitlekken. Ei loskloppen. Door het garnalenmengsel de taugé en omeletreepjes scheppen. Loempiavellen in tweeën snijden en op het midden 1/12 deel van het mengsel scheppen. Loempiavel tot pakketje vouwen en naden vastplakken met ei. Zo nog de 11 overige loempiavellen vullen. Frituurvet/olie verhitten tot 175°C en 3 tot 4 loempia's tegelijk in ± 4 min. goudbruin bakken. De loempia's moeten onder vet/olie liggen anders barsten de vellen open. In een vergiet met keukenpapier laten uitlekken en daarna op een schaal leggen. De loempia's kunnen ongefrituurd ± 2 maanden ingevroren bewaard blijven.

### 863. KAKI AJAM KETJAP (kippenpoten in ketjapsaus)

2-3	kippenpoten per persoon	1	teentje knoflook
½	theelepel djahé	1	dl ketjap manis
3	dl water	1	theelepel zout
1	scheutje droge sherry		

Maak een marinade van de ketjap, water, sherry, uitgeperste knoflook, djahé en zout. Deze marinade met de kippenpoten aan de kook brengen en 10 min. laten koken. Daarna 1 dag koel bewaren. Daarna de kippenpoten droogkoken en in een ingevette braadslee leggen. In een lauwe oven (150 graden) in 15 min. krokant braden. Aan te bevelen op een feestje.

### 864. GEFRITURDE SPERZIEBONEN

400	gram lange sperziebonen	100	gram bloem
1	teentje knoflook		wat zout
	wat bier		frituurvet of olie

De bonen afhaken, wassen en in ruim kokend water 2 min. blancheren. Daarna met koud water afspoelen en droogdeppen. Snij dan de boontjes in 3 stukken. Maak een beslag van de bloem, uitgeperste knoflook, zout en bier. Het beslag moet dun zijn. Steek telkens 3 stukjes boon aan een cocktailprikker. Verhit de olie of het vet tot 180 graden, haal de boontjes door het beslag en frituur ze. Als ze boven komen drijven zijn ze gaar.

### 865. RISOLLE I (gevuld flensje)

2	kopjes bloem	1	ei
250	gram gehakt hoh	1	fijngesneden ui
1	teentje knoflook fijngehakt	1 ½	blokje goudbouillon
½	eetlepel Chinese ketjap	8	worteltjes in schijfjes
2	eetlepels koffiemelk		fijngehakte selderie
	water en zout		

De bloem mengen met water, zout en het ei. Van dit beslag dunne pannenkoeken bakken in een middelgrote koekenpan. Fruit de ingrediënten m.u.v. de koffiemelk of santen in wat olie. Voeg dan de melk of santen toe en laat dit alles gaar sudderen tot het vocht verdampt is en iets droog wordt. Dit vulsel in een pannenkoek doen en opvouwen in een rechthoek. Daarna dichtplakken met eiwit. Voor het opdienen de Risolles wentelen in paneermeel en bakken in heet frituurvet. Als saus de pangsaus gebruiken.

### 866. RISOLLE II (flensjes gevuld met kip)

150	gram bloem	4	eieren
4	dl melk	40	gram boter of margarine
1	kleine ui	1	kleine prei
400	gram kipfilet	1	stukje gemberwortel van 1 cm
3	eetlepels olie	1	theelepel koenjit
2	teentje knoflook	10	eetlepels paneermeel
	zout		frituurolie/vet

De bloem met een snufje zout in een kom doen en de 2 eieren erboven breken. Helft van de melk erdoor roeren. Al roerende de rest van de melk toevoegen en blijven roeren tot een glad beslag. In een steelpan de boter smelten en door het beslag roeren. Kleine koekenpan heet laten worden en 1 eetlepel beslag erin schenken en over de panbodem laten uitvloeien. Zachtjes bakken tot bovenkant bijna droog is. Keren en andere kant snel goudbruin bakken. Zo nog 11 flensjes bakken. Ui fijnsnipperen en prei in dunne ringen snijden en goed wassen. Kipfilet in stukjes snijden, zo ook met de geschilde gemberwortel. Olie verhitten en kip ± 5 min. rondom zachtjes bakken. Dan ui, prei, gember en koenjit toevoegen en knoflook erboven uitpersen. Door elkaar scheppen en 10 min. zachtjes bakken. Op smaak brengen met wat zout. 2 eieren splitsen. Midden op het flensje 1/12 deel van het mengsel scheppen en het flensje tot een pakketje vouwen. Naden vastplakken met eiwit. In een diep bord de eierdooiers loskloppen en in een ander diep bord de paneermeel strooien. Flensjes eerst door de dooier halen en vervolgens door de paneermeel wentelen. Paneermeel goed aandrukken. In frituurolie/vet van 175°C de flensjes met 3 tot 4 tegelijk goudbruin frituren. Uit laten lekken in een vergiet met keukenpapier.

### 867. DAGING BABI SPESIAL (borrelhapjes van varkensvlees)

500	gram hamlappen	1	teentje knoflook fijngehakt
1	eetlepel ketjap manis peper en zout	2 ½	theelepels ve-tsin kopje water

Vlees in reepjes snijden en mengen met de ingrediënten. 1 Nacht in de koelkast laten staan. Beslag maken van bloem, ve-tsin, zout, peper en 1 geklutst ei. Water toevoegen tot het beslag de dikte heeft om pannenkoeken te bakken. Vlees erin wentelen en bruin bakken in de frituurpan. Gebruik een pittig sausje zoals de pangitsaus.

### 868. DJALANG KOTEK (gevulde halve maantjes)

2	kopjes rauwe rijstbloem	2	hardgekookte eieren
1	theelepel ketoembar	100	gram fijngehakte garnalen
1	fijngesneden ui	1	blokje goudbouillon
1	teentje knoflook fijngehakt	2	blaadjes djerोक poeroet
2	blaadjes salam peper	1	kopje dikke santen wat bieslook fijngehakt

Deeg maken van bloem, water en zout. Uitrollen en koekjes maken ter grootte van een groenteblik. **Vulsel:** ¼ pakje margarine smelten, alle ingrediënten hierin 5 min. fruiten. Dan de salam, djerोक poeroet en bieslook toevoegen en na 3 min. al roerende de santen (½ blok gesmolten) en garnalen. Zachtjes laten sudderen tot het iets verdampt en droog wordt. De koekjes vullen met dit vulsel en dichtvouwen in halve maanvorm. Frituren in hete olie.

### 869. LEMPER KETJIL (gevulde rijstrolletjes)

300	gram ketan (kleefrijst) zout	2	eetlepels dikke santen
-----	---------------------------------	---	------------------------

#### VOOR DE VULLING:

1	eetlepel olie	250	gram mager kippengehakt
1	teentje knoflook uitgeperst	1	theelepel maïzena
½	theelepel djahé	½	theelepel djinten
½	theelepel ketoembar	1	theelepel koenjit
2	gesnipperde voorjaarsuitjes	1	theelepel citroensap

Was de ketan totdat het spoelwater volkomen helder is. Zet de rijst op met 4 ½ dl water. Voeg een mespunt zout en de santen toe wanneer de rijst kookt. Roer alles voorzichtig een keer om en laat de rijst op een zeer laag vuurtje gaar worden. Bak het kippengehakt totdat het in kruimels uit elkaar valt en schep de knoflook erdoor. Laat alles nog 30 sec. Bakken. Strooi de maïzena door een zeeffe erover en voeg djahé, djinten, ketoembar en koenjit toe. Schep alles goed om en voeg 1 eetlepel kokend water en de uitjes toe en schep alles weer goed om. Neem de pan van het vuur en laat de inhoud koud worden. Druppel hierna het citroensap erover en schep alles nog enkele malen goed om. Leg 16 velletjes aluminiumfolie uit en schep op het midden een deel van de rijst. Strijk hem uit tot een laagje van 1 cm dik. Verdeel de vulling in 16 porties en schep deze in het midden van de rijst, strijk de vulling iets naar boven en onderen uit. Vouw hierna de folie zeer stevig om de rijst met de vulling totdat een rolletje ontstaat. Stoom dan de lempers in 12 tot 14 min. en laat ze daarna iets afkoelen. Presenteer ze op een voorverwarmde schaal. Ze worden doorgaans lauwwarm gegeten. Het vlees in de vulling kan naar eigen inzicht gevarieerd worden.



### 870. PERKEDEL KENTANG KETJIL (gekruide aardappelballetjes)

350	gram schone aardappels	1	losgeroerd ei
1 ½	eetlepel peterselie	2	gesnipperde voorjaarsuitjes
1	teentje knoflook uitgeperst	1	vleugje nootmuskaat
1	eetlepel ketjap asin	2-3	eetlepels gezeefde bloem
1	losgeroerd eiwit	1	tomaat in parten
	olie om te frituren		

Kook of stoom de aardappelen in de schil in 20 tot 25 min. gaar. Laat ze wat afkoelen en pel ze dan. Maak ze fijn en voeg losgeroerd ei, peterselie of vervangers, voorjaarsuitjes, knoflook, nootmuskaat en ketjap toe. Meng alles goed door elkaar en laat het koud worden. Maak 16 balletjes en wentel deze door de bloem en laat ze daarna nog 1 uur liggen. Haal elk balletje snel door het losgeroerd eiwit en laat ze in de hete olie glijden (niet meer dan 6 tot 7 tegelijk). Ze dienen door en door warm te worden en een goudbruine kleur te krijgen. Laat de balletjes uitlekken op keukenpapier. Opdienen op een voorverwarmde schaal gegarneerd met parten tomaat en een waaier van een stuk komkommer.

### 871. PERKEDEL DJAGOENG I (maïskoekjes met ui)

300	gram gekookte maïskorrels	2	gesnipperde uien
2	kemirienoten	2	teentjes knoflook gesnipperd
1	theelepels laos	½	theelepels ketoembar
½	theelepels koenjit	2	theelepels maïzena
1	losgeroerd ei	2	eetlepels dikke santen
1	dl olie		zout

Laat de maïs goed uitlekken en maak ze droog. Maak de helft van de maïs fijn en hak de rest in stukjes. Stamp uien, knoflook, laos, kemirie, ketoembar en koenjit tot een gladde pasta en voeg fijngemaakte maïs toe met de maïzena, het losgeroerde ei, wat zout en santen. Roer alles goed door elkaar en schep dan de rest van de maïs erdoor. Schep 3 of 4 bergjes van de maïsmassa in de hete olie. De massa zal iets uitlopen, houd hier rekening mee. Bak de koekjes aan weerszijden goudbruin. Ze dienen een doorsnee te hebben van 6 tot 7 cm. Laat de koekjes uitlekken en afkoelen.

### 872. PERKEDEL DJAGOENG II ( maïskoekjes met garnalen)

300	gram gekookte maïskorrels	1	gesnipperde ui
2	kemirienoten	2	teentjes knoflook gesnipperd
1	theelepels sambal	100	gram gepelde garnalen
2	theelepels maïzena	1	losgeroerd ei
2	eetlepel dikke santen	1	dl olie
	zout		

Zie voor de bereidingswijze het voorgaande recept. Maak ui, knoflook, kemiries en sambal fijn. Voeg fijngemaakte maïskorrels, ei, maïzena, wat zout, gehakte garnalen en santen toe. Roer alles door elkaar en schep dan de stukjes maïs erbij. Bak de koekjes. Maïskoekjes met garnalen dienen dezelfde dag gegeten te worden.

### 873. PERKEDEL DJAGOENG III (maïskoekjes met bloemkool)

300	gram gekookte maïskorrels	1	gesnipperd uitje
100	gram bloemkoolroosjes	1	teentje knoflook gesnipperd
1	theelepels laos	1	theelepels ketoembar
½	theelepels koenjit	3	theelepels maïzena
1	losgeroerd ei	2	eetlepels dikke santen
1	dl olie		zout

Zie voor bereidingswijze beide voorgaande recepten. Snij de stronkjes van de bloemkool en verkruimel de roosjes. Maak een pasta van ui, knoflook, laos, ketoembar, koenjit, de klein gesneden stronkjes van de roosjes. Voeg fijngemaakte maïs, ei, maïzena, zout en santen toe. Doorroeren en de stukjes maïs toevoegen met de verkruimelde roosjes. Goed doorroeren en platte koekjes bakken.

#### 874. REMPEJEK KATJANG (rempejek met pinda's)

2	eetlepels santen ± 1/8 blok	2	teentjes knoflook uitgeperst
½	theelepels ketoembar	1	mespunt djinten
½	theelepel koenjit	1	mespunt djahé
75	gram rijstebloem	25	gram maïzena
100	gram ongezouten pinda's zout	1	dl olie

Los de santen op in 1 dl kokend water. Laat dit afkoelen. Voeg knoflook, ketoembar, koenjit, djahé en een beetje zout toe aan de santen. Doe de rijstebloem en maïzena in een kom, meng ze door elkaar en voeg dan het santenmengsel toe. Blijf roeren tot een niet al te dik beslag is verkregen. Voeg eventueel wat koud water toe. Schep dan de pinda's erdoor. Verhit de olie in een koekenpan. Schep met een sauslepel 3 bergjes in de hete olie. Het beslag zal enigszins uitlopen. Niet meer dan 3 koekjes tegelijk bakken. Bak ze aan beide zijden goudbruin en knapperig. Uit laten lekken en afkoelen. Bewaar de rempejek in een goed gesloten weckpot.

#### 875. REMPEJEK TERI (rempejek met gedroogde visjes)

2	eetlepels santen ± 1/8 blok	3	teentjes knoflook uitgeperst
35	gram ikan teri	1	mespunt serehpoeier
1	theelepel koenjit	4	kemirienoten
50	gram rijstebloem	15	gram maïzena
1	dl olie		

Los de santen op in 1 dl kokend water. Laat dit afkoelen. Voeg knoflook, kemiries, koenjit en sereh toe aan de santen. Doe de rijstebloem en maïzena in een kom, meng ze door elkaar en voeg dan het santenmengsel toe. Blijf roeren tot een niet al te dik beslag is verkregen. Voeg eventueel wat koud water toe. Schep dan de ikan teri erdoor. Verhit de olie in een koekenpan. Schep met een sauslepel 3 bergjes in de hete olie. Het beslag zal enigszins uitlopen. Niet meer dan 3 koekjes tegelijk bakken. Bak ze aan beide zijden goudbruin en knapperig. Uit laten lekken en afkoelen. Bewaar de rempejek in een goed gesloten weckpot.

#### 876. MIRENG OEDANG (garnalenkoekjes)

1	gesnipperd uitje	1	teentje knoflook gesnipperd
1	theelepel ketoembar	1	theelepel koenjit
1	theelepel djahé	½	theelepel laos
125	gram rijstebloem	1	losgeroerd ei
150	gram verse garnalen zout	1 ½	dl olie

Maak van de ui, knoflook en de aangegeven kruiden een gladde pasta. Maak een dik beslag door 1 ½ dl water met de bloem te vermengen. Roer hierna het ei, de pasta en wat zout erdoor. Schep de garnalen erdoor wanneer alles goed gemengd is. Schep 3 bergjes van het mengsel in de hete olie van een koekenpan. Bak de garnalenkoekjes snel om en om lichtbruin. Na het bakken laten uitlekken op keukenpapier. Warm, lauwwarm of koud eten.

### 877. SATÉ AJAM KETJIL (kleine sate's van kip)

500	gram kipfilet	2	eetlepels ketjap manis
1 ½	eetlepel citroensap	½	theelepel sambal oelek
1	mespunt knoflookpoeder	1	mespunt djahé
1 ½	eetlepel olie	1	stuk winterwortel
1	stuk komkommer	4	(zilver)uitjes

#### VOOR DE SAUS:

2	eetlepels ketjap manis	1	eetlepel gembersiroop
1	theelepel citroensap		

Maak de kipfilet droog en snij ze in blokjes van 1 cm. Meng in een kom ketjap, citroensap, sambal, knoflookpoeder, djahé en ½ eetlepel olie goed door elkaar. Marineer hierin de blokjes kip en laat dit tenminste 1 uur op een koele plaats staan (niet in de koelkast). Af en toe even omscheppen. Steek intussen met een pareltjesboor ronde balletjes uit de winterwortel en komkommer. Snij de uitjes in vieren. Neem de blokjes kip uit de marinade en maak ze droog. Steek vervolgens aan een bamboestokje een blokje vlees, wortelballetjes, vlees, komkommerballetjes, vlees en als laatste een partje ui. Bestrijk de kleine satés aan alle kanten met olie. Voorzie ook de grillplaat of grillpan van een heel dun laagje olie. Verhit de grillplaat of pan en leg de satés erop. Rooster ze niet veel langer dan 4 min. Keer ze regelmatig om opdat ze aan alle kanten gelijkmatig worden geroosterd. Houd ze daarna warm. Maak de saus door de hiervoor aangegeven ingrediënten met elkaar te vermengen en vervolgens 1 eetlepel kokend water erdoor te roeren. Leg de satés op een voorverwarmde schaal en plaats een kommetje met saus erbij.

### 878. SATÉ AJAM DAN OEDANG KETJIL (kleine satés van kip en garnalen)

350	gram kipfilet	2	eetlepels ketjap manis
1	eetlepel droge sherry	1	mespunt suiker
1	theelepel citroensap	1	mespunt djahé
1	mespunt knoflookpoeder	1	mespunt serehpoeier
1 ½	eetlepel olie	16	kerstomaatjes
16	(zilver)uitjes	1	rode paprika
1	groene paprika	32	gepelde Noorse garnalen

#### VOOR DE SAUS:

2	eetlepels ketjap manis	2	eetlepels gembersiroop
½	theelepel sambal badjak	1	bolletje gehakte gember
1	theelepel citroensap		

Maak de kipfilet droog en snij ze in blokjes van 1 cm. Meng in een kom ketjap, citroensap, knoflookpoeder, djahé, wat peper, sherry met wat suiker, sereh en ½ eetlepel olie goed door elkaar. Marineer hierin de blokjes kip en laat dit tenminste 1 uur op een koele plaats staan (niet in de koelkast). Af en toe even omscheppen. Was de tomaatjes, verwijder de kroontjes en maak ze droog. Maak de uitjes schoon. Snij de paprika's schoon in blokjes van 1 cm. Maak het gemarineerde vlees droog. Haal de garnalen even door de resterende marinade,, laat ze enkele minuten liggen en maak ze dan droog. Steek opeenvolgend een blokje paprika, blokje vlees, uitje, paprika, vlees en een kerstomaatje aan bamboestokjes. Bestrijk de kleine satés aan alle kanten met olie. Voorzie ook de grillplaat of grillpan van een heel dun laagje olie. Verhit de grillplaat of pan en leg de satés erop. Rooster ze niet veel langer dan 4 min. Keer ze regelmatig om opdat ze aan alle kanten gelijkmatig worden geroosterd. Houd ze daarna warm. Maak de saus door de hiervoor aangegeven ingrediënten met elkaar te vermengen en vervolgens 2 theelepels kokend water erdoor te roeren. Leg de satés op een voorverwarmde schaal en plaats een kommetje met saus erbij.

## 879. SATÉ BABI KETJIL (kleine satés van varkensvlees)

450	gram magere varkensslappen	2	eetlepels ketjap manis
1	eetlepel citroensap	1	mespunt djinten
1	theelepels sambal oelek	1	mespunt djahé
1	mespunt knoflookpoeder	1	mespunt ketoembar
1 ½	eetlepel olie	16	kerstomaatjes
3	kleien uitjes		

### VOOR DE SAUS:

3	eetlepels ketjap manis	½	theelepels rode peperolie
¼	theelepels djahé	1	theelepels citroensap

Maak het vlees droog en snij ze in blokjes van 1 cm. Meng in een kom ketjap, citroensap, knoflookpoeder, djahé, djinten, ketoembar sambal en ½ eetlepel olie goed door elkaar. Marineer hierin de blokjes vlees en laat dit tenminste 2 uur op een koele plaats staan (niet in de koelkast). Af en toe even omscheppen. Maak de uitjes schoon. Snij ze in 6 parten. Was de tomaatjes en maak ze droog. Maak het gemarineerde vlees droog. Steek opeenvolgend een blokje vlees afgewisseld met een stukje ui en als laatste een kerstomaatje aan bamboestokjes. Bestrijk de kleine satés aan alle kanten met olie. Voorzie ook de grillpan of grillplaat van een heel dun laagje olie. Verhit de grillplaat of pan en leg de satés erop. Rooster ze in 6 tot 7 min. Keer ze regelmatig om opdat ze aan alle kanten gelijkmatig goudbruin worden geroosterd. Houd ze daarna warm. Maak de saus door eerst de suiker op te lossen in 1 eetlepel kokend water. Voeg daarna de overige ingrediënten toe aan deze oplossing. Leg de satés op een voorverwarmde schaal en plaats een kommetje met saus erbij. Een pindasaus die ook bij de saté ketjil lekker smaakt.

### PINDASAU:

1	dl melk of water	1	kleine gesnipperde ui
2	eetlepels sambal oelek	2	teentjes knoflook uitgeperst
2	eetlepels ketjap manis	1	eetlepel citroensap
½	theelepels suiker	½	theelepels zout
3	eetlepels pindakaas		

Verhit de melk of water en voeg alle ingrediënten toe. Temper het vuur en blijf roeren totdat een gladde saus is verkregen. Wordt ze te dik dan wat melk of water toevoegen. Bij te dunne saus wat pindakaas toevoegen.

## 880. MARTABAK-BROOD

1	kg bloem	2	zakjes Baukje gist
50	gram margarine	750	gram rundergehakt
6	eieren	3	stengels prei in ringetjes
4	theelepels India-kerrie	2	theelepels ve-tsin
2 ½	theelepels zout	1	theelepels peper
2	theelepels suiker	3	grote uien
	olie		

Het deeg bereiden volgens de aanwijzingen op zakje Baukje gist. Wel de margarine erbij bij het kneden.

### Bereiding van de vulling:

het rundergehakt bakken met 2 eetlepels olie en met een scheplepel los wringen zodat het gehakt los komt en niet blijft klonteren. Zodra het bruin wordt, prei, zout, peper, ve-tsin en kerrie met het gehakt mengen. Ook de suiker erbij doen. Daarna het geheel uit de pan scheppen en laten uitlekken. De vulling in een pan doen en de eieren er in mengen tot een breimassa.

### Bereiding tot martabak-brood:

Het gerezen deeg nog even kneden. Rol het beetje voor beetje tot een grootte van een tennisbal. Met een deegroller op een platte plank of een marmeren steen waarvan het oppervlak eerst met een beetje olie ingewreven moet worden. Het deeg plat rollen tot papierdun. Doe 3 eetlepels van de vulling op het deeg en spreid het zo tot een vierhoek ter grootte van een envelop. Sluit het af met de randen van de bladerdeeg maar zo dat het niet teveel gaat overlappen, anders wordt het deeg te dik. Gebruik een koekenpan om te bakken en iedere keer een eetlepel olie gebruiken. Bak op een zacht vuur. De 3 uien fijnsnijden of schaven, in een kom doen, wat azijn, suiker en peper mengen. Het kan ook met acar cabé rawit gegeten worden.

### 881. INDONESISCHE FLENSJESTAART

500	gram magere hamlappen	250	gram champignons
250	gram spitskool		ketjap manis en sambal
	beslag voor 5 pannenkoeken	1	teentje knoflook
1	grote ui		

Snipper de ui en pers het teentje knoflook. Snij de spitskool in dunne korte reepjes. Doe hetzelfde met het vlees. Bak in wat hete olie het vlees aan en voeg ui, knoflook, wat ketjap en sambal toe. Laat het vlees doorbakken tot het bruin en bijna gaar is. Voeg de reepjes spitskool toe en laat het mengsel doorbakken tot het vlees en de kool gaar zijn. Laat het mengsel afkoelen. Eventueel het overtollige vocht afgieten. Bak dan van het beslag 5 pannenkoeken. Beboter een ovenschaal waarin de pannenkoeken passen. Leg dan een pannenkoek in de schaal, vervolgens een deel van het vlees/groentemengsel erop. Ga om en om te werk en eindig met een pannenkoek. Laat de taart 5 tot 8 min. in een het oven staan. Serveer 8 aparte punten.

### 882. KEDELEEBROOD

3	koppen kedeleemeel	1 ½	eetlepel maïsmeel
1	kopje water	1	theelepel zout
1	ei		

Kneed van deze ingrediënten een deeg. Kedeleemeel, zout en maïsmeel droog door elkaar mengen, een kuiltje in het midden maken, water en ei toevoegen en alles goed door elkaar kneden. Een warme puddingvorm of trommeltje dat goed afgesloten kan worden, invetten en bestrooien met griesmeel of paneermeel en vullen met het deeg. Het brood 1 ½ uur au bain-marie laten koken, uit de vorm laten glijden als het nog warm is (anders wordt het klef) en laten afkoelen op een taartrooster of broodplank.

### 883. GESMOLTEN JAVAANSE SUIKER \*

250	gram Javaanse suiker	2	dl water
-----	----------------------	---	----------

Breng het water aan de kook, voeg suiker toe en laat die smelten. Zeef de oplossing en kook daarna de stroop nog even op tot de gewenste dikte. Bewaar het in een kannetje.

#### **Magnetron:**

Breng het water en suiker in een glazen litermaat afgedekt in 3 à 4 min. op 100% aan de kook. Roer tot de suiker is opgelost, zeef de suikerstroop en verwarm de suikerstroop nog 3 à 5 min. op 50%.

### 884. SMEERPROPPEN

6-8	grote bananen	300	gram zelfrijzend bakmeel
3	dl melk	1	ei
75	gram suiker		mespunt zout en olie

Maak van het meel, melk, ei, suiker en zout een stevig deeg. Snij de bananen in grove schijven, meng ze door het deeg en bak er op de manier van oliebollen ronde ballen van in diepe, hete olie.

### 885. KOEÉ PISANG (bananenkoek)

4	overrijpe bananen	4	grote eieren
4	eetlepels suiker	2	pakjes vanillesuiker
20	gram bloem of hoenkwee-meel	20	gram boter
	snufje zout		

Beboter een lage vuurvaste schaal en bedek de bodem met de in stukken gesneden bananen. Klop eieren, suiker, vanillesuiker en bloem tot een luchtig beslag. Giet dit beslag over de bananen in de schotel. Verdeel de boter in klontjes over het oppervlak en bak de koek in een oven van ca. 175 °C in 20 min. goudgeel. Kan warm als koud gegeten worden.

### **886. MASOEBAH (laagjespannenkoek uit Bandjarmasin)**

200	gram bloem	50	gram suiker
4	eieren	$\frac{1}{2}$	theelepel kaneel
$\frac{1}{4}$	theelepel kruidnagelpoeder		mespunt anijszaad
	zout en boter		

Klop de eieren met de suiker schuimig en werk er al kloppend de gezeefde bloem, kruiden en het zout doorheen. Maak een klontje boter heet in een flensjespan met dikke bodem. Doe er een lepel beslag in en bak het aan beide zijden lichtbruin. Breng nu op het gare beslag opnieuw een laagje beslag aan van ca.  $\frac{1}{2}$  cm. Draai het, wanneer het gestold is, om en herhaal de bewerking tot al het beslag verbruikt is. Het resultaat is een dikke pannenkoek, die doorgesneden een aantal laagjes laat zien. Snij de koek in punten en bestrooi ze met poedersuiker.

## CHINESE GERECHTEN

### 887. BAMI GORENG OEDANG (gebakken mie met garnalen)

1	pak bami ± 250-350 gram	2	grote uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijnggehakt	200	gram gepelde garnalen
500	gram verse spinazie	1	stukje trassi
	zout, peper en nootmuskaat		ve-tsin en laos

Spoel de garnalen, uit laten lekken en bestrooien met wat zout, peper, laos en nootmuskaat. Snij de spinazie in stukjes van ca. 5 cm. Daarna wassen en uit laten lekken. Kook de bami intussen gaar en spoel die af met koud water. Uit laten lekken. Fruit de garnalen in wat olie bruin en weer uit laten lekken. Fruit in de overgebleven olie de uien, trassi en de knoflook. Voeg dan de garnalen, spinazie en de bami toe en roer alles goed door elkaar. Dien het geheel warm op en geef er atjar en een spiegelei bij.

### 888. BAMI GORENG I (gebakken mie met varkensvlees)

500	gram mie	250	gram varkensvlees in blokjes
4	eetlepels olie	4	teentjes knoflook fijnggehakt
1	ui fijngesneden	1	kg groenten
1	theelepel djahé		zout en peper
	selderie en augurkjes		

Kook de mie volgens de aanwijzingen op het pak. Trek van het vlees met een halve liter water, zout en djahé bouillon tot het vlees gaar is. Men kan ook de blokjes vlees zachtjes gaar bakken en bouillon maken van een bouillonblokje. Bak in de olie de ui, knoflook en het vlees. Voeg dan de goed gewassen en fijngesneden groenten (kool, peultjes, prei, sla-uitjes en taugé toe. Als de groenten bijna gaar is, de taugé, prei en augurkjes erbij doen. Tot slot de gekookte mie erbij. Opdoen in een hete schaal en garneren met repen omelet.

### 889. BAMI GORENG II (gebakken mie met varkensvlees)

1	pak mie	200	gram varkensvlees
400	gram prei	250	gram kool
2	uien fijngesneden	4	eetlepels olie
1	theelepel djahé		selderie
	Chinese sojasaus		

Kook de mie volgens de aanwijzingen op het pak. Fruit de uien lichtbruin in de olie en haal ze eruit. Daarna in dezelfde olie, het kleingesneden varkensvlees met de djahé bruin bakken. Voeg dan de schoongemaakte kool, selderie en prei toe. Laat dit ca. 20 min. meebakken. Vermeng dan de gebakken groenten en vlees met de mie en de gefruite uien. Maak het geheel af met wat sojasaus.

### 890. BAMI GORENG III (gebakken mie met varkensvlees en garnalen)

500	gram mie	375	gram varkensvlees in stukjes
375	gram garnalen	½	blokje krab
10	champignons in stukjes	600	gram groenten
2	eetlepels Chinese ketjap	1	theelepel peper
6	eetlepels varkensvet		gebakken uien
1	omelet van 3 eieren	2	takjes peterselie
	wat gesnipperde ui		

Kook de mie volgens de aanwijzingen op het pak. Verwarm 3 eetlepels vet en bak het varkensvlees. Voeg de garnalen en champignons toe. Doe er vervolgens de ketjap, zout en peper bij en laat alles ca. 20 min. zachtjes smoren. Voeg dan de groenten (peultjes, prei, taugé en wat selderie) en de krab toe en zet de pan van het vuur. Verwarm de rest van het vet en bak de mie. Doe de mie in een schaal en stort daarover de andere ingrediënten. Garneer het geheel met reepjes omelet, gesnipperde ui en de gebakken uien.

### 891. BAMI GORENG IV (gebakken mie met varkensvlees) \*

300	gram gekookte mie	300	gram varkensvlees in reepjes
1	gesnipperde ui	1	gesnipperd teentje knoflook
1	flinke prei in ringetjes	100	gram gewassen uitgelekte taugé
30	gram reuzel	2	theelepels bouillonpoeder
½	theelepel peper	1	theelepel ve-tsin
50	gram gepelde garnalen		portie fijngesneden selderijgroen

#### Magnetron:

Bami kan ook in de magnetron gekookt worden. Neem daarvoor een grote schaal (3 liter) met daarin ca. 2 liter water. Breng dit afgedekt in ca. 10 min. op vol vermogen aan de kook. Strooi er een theelepel zout in en doe er vervolgens de nestjes mie in. Breng het geheel opnieuw afgedekt in 4 min. op vol vermogen aan de kook. De mie-nestjes met een vork loshalen en dan in ca. 2 min. op 350 Watt afgedekt bijtgaar koken. Schaal opzij zetten. In een kleinere schaal (2 liter) de reuzel afgedekt in 1 min. op vol vermogen laten smelten. Ui en knoflook erdoor scheppen en het mengsel onafgedekt 4-6 min. op vol vermogen verhitten tot de ui begint te kleuren. Vleesreepjes erdoor scheppen en afgedekt 3-4 min. op ca. 500 Watt in de magnetron zetten. Dan de prei en taugé erdoor scheppen en alles bestrooien met de bouillonpoeder. De schaal nogmaals afgedekt 3-4 min. op 500 Watt in de magnetron zetten. De mie in een vergiet laten uitlekken en de schaal schoonmaken. De uitgelekte mie terug doen in de schaal en de inhoud van de kleinere schaal er bovenop leggen. Vervolgens het geheel bestrooien met de selderij, ve-tsin, peper en garnalen. Alles voorzichtig door elkaar scheppen en tenslotte het gerecht 2-3 min. op vol vermogen door en door warm laten worden.

### 892. BAMI MET KIPPELEVERTJES

300	gram mie	400	gram kippenlevertjes
3	schijven ananas	3	eetlepels gember
1 ½	banaan	2	uien fijngesneden
100	gram bacon		zout

Kook de mie volgens de aanwijzingen op het pak. Bak de gezouten kippenlevertjes met de uien ca. 5 min. Snij de ananas, gember, banaan en bacon fijn en bak dit even mee. Meng het geheel door de mie. Serveer er sla en komkommer bij.

### 893. BAMIBALLEN

Heeft men wat bami over dan kan er bamiballen van maken. Warm de bami op in wat olie en roer er 1 of 2 eierdooiers doorheen. Vorm van dit mengsel ballen en wentel deze door paneermeel. Bak de ballen in heet frituurvet bruin en zorg ervoor dat ze zolang in de pan blijven dat ze ook van binnen goed warm worden.

### 894. BAMI KOEAH I (bamisoep)

500	gram mie	500	gram doorregen spek
1	blokje kippenbouillon	2	teentjes knoflook fijngehakt
1	eetlepel ketjap manis	250	gram prei
	selderie		gebakken uitjes
	zout en ve-tsin		

Zet de speklappen op met 2 liter water en het bouillonblokje en trek hiervan bouillon. Eventueel zout naar smaak toevoegen. Als de bouillon goed getrokken is de heel fijngesnipperde knoflook, ve-tsin, ketjap en wat selderie toevoegen en even laten meetrekken. De prei en de rest van de selderie fijnsnijden. Bouillon, uitjes, groente en bami apart opdienen. Houd de bouillon warm op een réchaud. Ieder schept bami op, strooi daaroverheen een paar lepels groente en wat uitjes en overgiet het geheel rijkelijk met bouillon.



### 895. BAMI KOEAH II (bamisoep)

250	gram Chinese bami	200	gram varkenshaas
4	grote Chinese garnalen	50	gram bamboescheuten
4	gedroogde champignons	50	gram sjalotjes of dunne prei
1	eetlepel ketjap asin	2	liter kippenbouillon
2	eieren	2	plakjes verse gemberwortel
	zout en peper		

Laat de Chinese champignons ca 30 min. weken in heet water, ontdoe ze van de steel en snij ze in dunne plakjes. Maak de garnalen schoon door ze in de lengte aan de rugzijde door te snijden. Verwijder het zwarte darmkanaal en spoel de garnalen af met koud water. Laat ze uitlekken. Snij nu de helften in 3 á 4 schuine stukjes. Breng in een grote pan flink wat water aan de kook en maak daarin de mie gaar in ca. 5 min. Blijf erbij om te roeren. Het water moet zachtjes koken. Spoel de mie tenslotte onder de koude kraan. Laat alles uitlekken. Ontvlies het varkenshaasje en snij het in dunne plakjes. Even afspoelen met koud water (anders wordt de bouillon later troebel) en uit laten lekken. Breng de bouillon aan de kook. Snij intussen het sjalotje (of dunne prei) in dunne plakjes. Doe hetzelfde met de bamboespruiten en de gemberwortel. Doe het vlees, de bamboespruiten, de Chinese champignons en de sojasaus toe. Peper en zout strooien naar smaak. Maak een papje van 2 eetlepels aardappelmeel en 2 eetlepels water. Bind nu de soep door het papje beetje bij beetje aan de bouillon toe te voegen. Blijf zachtjes roeren. Klop de eieren los in een kom. Giet het mengsel heel voorzichtig, in een dun straaltje, in de soep terwijl men blijft roeren. Er ontstaan eivlokken. Voeg tenslotte de mie toe en dien de soep op. Als variatie kan men b.v. ook nog reepjes sla, stukjes kip of taugé toevoegen. Ook kan bamisoep met een spiegelei gegeten worden. Een ei bakken, soep in kommen scheppen en het ei vlak voor het opdienen op de soep leggen.

### 896. MIEHOEN SHANGHAI (Chinese vermicelli uit Sjanghai)

500	gram miehoen	1	teentje knoflook fijngehakt
1	grote ui fijngesneden	1	hamlap in blokjes
1	hamlap in reepjes	100	gram Chinese kool fijngesneden
1	blikje doperwtten uitgelekt	100	gram champignons in stukjes
50	gram gepelde garnalen	½	blokje bamboespruiten
1	stengel; bleekselderie fijn	1	eetlepel droge sherry
½	liter bouillon	1	eetlepel ketjap manis
1	eetlepel maïzena	1	theelepels bruine basterdsuiker
½	theelepels djahé		zout, peper en ve-tsin

Fruit in wat olie de ui, knoflook, blokjes vlees, kool, doperwtten, champignons en bleekselderie voor ca. 5 á 10 min. op een klein vuur. Maak een sausje van de ketjap, sherry, djahé en 1 eetlepel olie. Voeg dit bij het vlees. Roer het goed om en laat dit ca. 5 min. sudderen. Voeg nu de bouillon toe en weer 5 min. sudderen. Maak intussen een papje van de maïzena, ½ eetlepel ketjap, wat water en de suiker. Bind hiermee de saus. Ondertussen is de miehoen gaargekookt, afgespoeld en uitgelekt. Bak nu apart de reepjes vlees en laat die uitlekken. Als laatste de garnalen erbij en maak af met zout en peper. De groenten en de reepjes vlees warm houden. Leg nu de miehoen op een platte schaal en garneer de groenten eromheen. Bovenop komen de reepjes vlees.

### 897. TJAP TJOY I (groenten met varkensvlees en garnalen)

250	gram varkensvlees in stukjes	100	gram gepelde garnalen
2	uien fijngesneden	1	teentje knoflook fijngehakt
200	gram taugé	10	worteltjes in ringen
200	gram champignons in stukjes	2	eieren
	zout en peper		nootmuskaat en djinten

Fruit in wat olie de ui, knoflook en het vlees tot het goed bruin is. Voeg dan de garnalen en groenten erbij onder toevoeging van wat water en op een klein vuur door laten sudderen tot de groenten gaar zijn. Het geheel kan met wat maïzena gebonden worden. Ook kan men gebruik maken van wat witte kool. Kluts de eieren en bak een omelet, snij ze in reepjes en meng dit door de groenten.

### 898. TJAP TJOY II (groenten met ham)

2	eetlepels gesneden ham	2	eetlepels gesnipperde ui
2	eetlepels gesneden selderie	4	eetlepels Chinese kool
4	eetlepels taugé	½	dl kippenbouillon
½	theelepel ve-tsin	½	theelepel ketjap manis
2	eetlepels olie		zout, peper en maïzena

Maak de olie heet en laat hierin de ham ca. 1 min. bakken. Hierna al de gesneden groenten toevoegen. Het geheel enkele minuten braden en intussen goed omzetten, bouillon, zout en peper toevoegen en nog 5 min. zachtjes laten doorkoken. Voeg vervolgens de ketjap en ve-tsin toe en bind het gerecht met maïzena af tot saus dikte.

### 899. TJAP TJOY III (groenten met vlees)

250	gram mager vlees	100	gram worteltjes
100	gram champignons	100	gram prei
100	gram boontjes of kousenband	250	gram Chinese of witte kool
1	eiwit	1	theelepel maïzena
	olie		

SAUS:

2	koppen kippenbouillon	3	eetlepels Chinese sojasaus
3	eetlepels sherry	1	theelepel maïzena
½	theelepel versgemalen peper	1	theelepel sesamololie

Het vlees wordt in smalle plakjes en daarna in reepjes gesneden. Vermeng het grondig met een eiwit en 1 theelepel maïzena. Laat het ca. 30 min. grondig intrekken op een koele plaats. Intussen worden de worteltjes en kool in reepjes, champignons in plakjes, prei in ringen, boontjes in kleine stukjes gesneden. Nu olie in een pan met dikke bodem en hoge rand verhitten tot het rookpunt. Het vlees onder voortdurend roeren aanbraden totdat de rode kleur is verdwenen. Het vlees uit de pan halen en warm houden. In dezelfde pan worden achtereenvolgens de groenten onder voortdurend roeren aangebraden tot alles met olie bedekt is. Dan alle groenten en vlees in de pan doen en overgieten met de aangemaakte saus. Alles direct verwarmen en opdienen.

### 900. TJAP TJOY IV (groenten met vlees marinestijl)

250	gram gaar, kleingesneden en mager varkensvlees		
75	gram worteltjes	75	gram sperziebonen
125	gram bloemkool	125	gram witte kool
75	gram taugé	50	gram bamboespruiten
125	gram uien	2	theelepels djahé
1	liter kippenbouillon	1	theelepel ve-tsin
	ketjap manis		aardappelmeel

Kook de groenten in water en zout halfgaar. Fruit de gesnipperde uien en djahé in olie, doe de gesneden groenten erbij en laat ze even meebakken. Voeg dan de bouillon, ketjap, ve-tsin en het vlees toe. Laat het geheel even doorkoken en bind het dan met aardappelmeel. Eventueel nog wat op smaak maken met wat ketjap asin en zout. Tjap tjoy wordt geserveerd met een kommetje witte rijst of zilvervliesrijst.

### 901. FOE YONG HAY I (Chinese omelet)

1	blokje krab	3-4	geklutste eieren
1	eetlepel selderie fijngehakt		zout en peper

Meng de geklutste eieren met de uitgeplozen krab (of fijngehakte garnalen), de selderie, wat zout en peper. Bak dan in wat olie de omeletten en vouw ze dicht. Leg ze op een platte schaal.

### 902. FOE YOUNG HAY II (Chinese omelet)

300	gram kreeft/krab/garnalen	30	gram peultjes
30	gram worteltjes	20	gram bamboescheuten
5	eieren	3	eetlepels tomatenpuree
1	eetlepel tapiocameel	20	gram reuzel
1	mespunt djahé		peper, zout en suiker

De peultjes, worteltjes en bamboescheuten grof snijden en in de reuzel aanfruiten. De losgeklopte eieren vermengen met de aangefruite groenten en de kreeft, krab of garnalen hieraan toevoegen. Bak van dit geheel een omelet, deze mag niet te bruin worden. het is aan te bevelen een lage vlam ofwel een verwarmingsplaat te gebruiken. **Saus:** de tomatenpuree iets afslappen met bouillon of water en daarna afbinden met het tapiocameel. Op smaak brengen met peper en zout. De omelet op een platte schaal doen en overgieten met de saus. Daarna nog wat doperwten als garnering.

### 903. CHOW DAN TJIOE (Chinese omelet)

150	gram kippenborst of filet	1	rode paprika fijngesneden
1	bamboescheut fijngesneden	1	grote ui fijngesneden
1	teentje knoflook fijngesneden	3	theelepels maïzena
3	eetlepels water	1	eetlepel ketjap manis
1	eetlepel droge sherry	3-4	eieren
	wat selderie fijngesneden		zout, peper en ve-tsin

Fruit in wat olie de ui, knoflook, bamboe, selderie, paprika en de stukjes kip tot de kip goed gaar is. Meng dan onder goed roeren de maïzena, water, ketjap, sherry, zout, peper en wat ve-tsin. Blijf goed doorroeren tot alles zich bindt en zet het vuur klein. Kluts de eieren met toevoeging van wat bouillon en bak de omelet aan beide kanten totdat deze is gestold. Schep het mengsel op een platte schaal en daar bovenop de omelet. Eet dit met witte rijst, wat kroepoek, atjar en sambal. Men neemt dan een paar schepjes van de groente en een stukje omelet.

### 904. BABI CHINA (varkensvlees uit China)

500	gram varkensvlees	1	grote ui fijngesneden
½	eetlepel banda foelie	1	kleine citroen
2	teentjes knoflook fijngesneden	1	theelepel kruidnagel
1	theelepel djahé	1	theelepel peper

Snij grote lappen doormidden. Kook het vlees onder water halfgaar en daarna met de kruiden in wat olie bruinbraden. Giet er dan de bouillon en het citroensap over en laat alles zachtjes op een klein vuur en gesloten deksel nog een ½ uur smoren.

### 905. KU LO YUK I (zoetzuur varkensvlees)

500	gram hamlappen in blokjes	75	gram zelfrijzend bakmeel
2	teentjes knoflook fijngesneden	1	dl melk
1	grote ui heel fijngesneden	2	tomaten in partjes
2	theelepels djahé	1	blikje ananas stukjes
1	dl water	1	kleine pot atjar
1	eetlepel ketjap manis	1	eetlepel aardappelmeel
1	eetlepel bruine basterdsuiker		zout

Maak een saus van melk, zout, knoflook en bakmeel. Laat de stukjes vlees ca. 1 uur hierin marinieren en bak ze daarna in wat olie bruin. Laat ze uitlekken. Breng in een pan het water aan de kook en doe de suiker, ui, atjar, ketjap, tomaat- en ananasstukjes en de djahé bij. Bindt de saus met het aardappelmeel en stoof alles gaar. Doe er dan het vlees bij en zet het vuur laag. Serveer dit bij witte rijst, een kigerecht, saté en sambal.

### 906. KU LO YUK II (zoetzuur varkensvlees)

400	gram mager varkensvlees	1	ei
1	middelgrote ui	1	tomaat
50	gram gember	¼	blik ananas
150	gram komkommer	2	dl water
2	dl azijn	2	eetlepels ketjap manis
	zout, maïzena en meel	2	eetlepels suiker

Het vlees in blokjes snijden van 2 bij 2 cm, zouten en een half uur tot 3 kwartier in de ketjap zetten (marineren). Daarna laten uitlekken op een zeef, door het losgeklopte ei en meel halen en frituren. De ui, tomaat, gember, ananas en komkommer in blokjes snijden. De saus wordt gemaakt van water en azijn, opzetten onder toevoeging van suiker. Wanneer dit aan de kook is, afbinden met maïzena tot een saus is verkregen. Hierin de gesneden groenten doen en 10 min. laten stoven. Op het laatst de gefrituurde blokjes vlees toevoegen en op smaak brengen met suiker, zout en azijn.

### 907. TJ'ING TJOEN TSJOW FAN (gebakken rijst met voorjaarsuitjes)

300	gram afgekoelde rijst	2	eetlepels olie
2	eetlepels sojasaus	6-8	uitjes grof gesnipperd

Verhit de olie in een wok of wadjan en voeg de afgekoelde rijst eraan toe. Bak de rijst onder voortdurend omscheppen totdat ze wat kleur begint te krijgen. Sprenkel de sojasaus over de rijst en voeg terwijl men blijft omscheppen de gesnipperde voorjaarsuitjes toe. Bak het gerecht hierna nog 1 min. Dien het gerecht onmiddellijk op. Aan de gebakken rijst kan men nog tal van ingrediënten toevoegen.

#### Enkele suggesties:

grof gesnipperde gekookte ham	vers gepelde garnalen
stukjes krab of kreeft	losgeroerde eieren
stukjes gekookte boontjes	gekookte doperwtjes

### 908. TJAI TSJOW FAN I (gebakken rijst met groenten)

6	gedroogde champignons	100	gram taugé
2	eetlepels olie	1	eetlepel sesamololie
2	teentjes knoflook fijngehakt	1	theelepels geraspte gember
2	preien grof gesnipperd	2	stengels bleekselderie
4	worteltjes in reepjes	200	gram bamboespruiten
300	gram afgekoelde rijst	2	eetlepels lichte sojasaus

Leg de Chinese champignons in een kommetje en giet er 2 dl kokend water over. Laat dit een half uur staan. Was intussen de taugé en verwijder de schilletjes. Uit laten lekken in een vergiet. Laat de geweekte champignons even uitlekken, verwijder de stelen en snij de hoeden in smalle reepjes of blokjes. Zeef het weekvocht en hou het apart. Verhit de beide oliesoorten in een wok of wadjan. Fruit hierin onder voortdurend omscheppen gedurende 30 seconden de knoflook en geraspte gemberwortel. Voeg hierna alle groenten (in reepjes gesneden) toe behalve de taugé en bamboespruiten. Laat alles goed onder voortdurend omscheppen gedurende 3 min. bakken. Schep daarna de taugé, bamboespruiten en de rijst erdoor. Schep alles goed om. Sprenkel de sojasaus over het gerecht en schenk 3 à 4 eetlepels van het gezeefde champignonvocht hier overheen. Schep alles nog enkele malen goed om en dien het gerecht op als de rijst door en door warm is geworden. Hou een kwart van de gesnipperde prei apart en strooi het vlak voor het opdienen over het gerecht.

### 909. TJAI TSJOW FAN II (gebakken rijst met groenten)

6	grote champignons ± 300 gram	250	gram dunne sperziebonen
125	gram taugé	125	gram Chinese kool of ijsbergsla
2	eetlepels olie	1	eetlepel sesamolie
2	teentjes knoflook fijnggehakt	1	theelepel gemberwortel
1	prei in reepjes	300	gram afgekoelde rijst
4	eetlepels doperwtjes uit blik	2	eetlepels lichte sojasaus
3	uitjes grof gesnipperd		

Was de champignons of wrijf ze met een vochtige doek schoon. Verwijder het onderste gedeelte van de stelen en snij de paddestoelen hierna in dunne plakjes en vervolgens in smalle reepjes. Maak de boontjes schoon en snij ze in stukjes van 2 à 3 cm. Was de taugé, verwijder de schilletjes en laat het uitlekken. Snij de Chinese kool of ijsbergsla in smalle reepjes. Verhit de beide oliesoorten in een wok of wadjan. Fruit gedurende 30 sec. De knoflook en geraspte gemberwortel. Voeg daarna de champignons, prei en boontjes toe. Bak alles onder voortdurend omscheppen gedurende 3 min. Voeg dan de Chinese kool (ijsbergsla), taugé, rijst en doperwtjes toe. Bak alles totdat de rijst door en door warm geworden is. Sprengel er de sojasaus er overheen en schenk er 3 à 4 eetlepels warm water (of nog liever groentebouillon) over. Schep alles nog enkele malen goed om. Dien het gerecht op in een voorverwarmde schaal en strooi er de gesnipperde voorjaarsuitjes over.

### 910. HOENAN JO TJWA JOE (vis op groentebedje uit Hoenan)

700	gram gefileerde zeevis	300	gram Chinese kool of ijsbergsla
8	worteltjes	2	stengels bleekselderie
2	eetlepels olie	2	teentjes knoflook
2	schijfjes gemberwortel	1	eetlepel sesamolie
2	eetlepels lichte sojasaus	4	uitjes grof gesnipperd

Vraag de visboer de vis in 8 gelijke stukken te verdelen. Spoel de stukken vis af onder koud stromend water en leg ze in een pan. Doe er water bij zodat de vis net onder staat. Strooi er een half theelepeltje zout over. Breng alles heel langzaam tot dicht bij het kookpunt en laat de vis in 7 min. heel zachtjes gaar worden. Neem de stukken vis uit de pan, laat ze even uitlekken op keukenpapier en houd ze warm. Alle groenten in zeer smalle reepjes snijden en droogmaken in b.v. een slacentrifuge. Spreid de Chinese kool of ijsbergsla uit over de spiegel van een grote ondiepe voorverwarmde schaal. Strooi hierover de worteltjes en vervolgens de bleekselderie. Verhit de olie in een wok of wadjan en fruit hierin de gepelde teentjes knoflook en schijfjes gemberwortel onder voortdurend omscheppen voor ca. 2 min. Schep ze daarna uit de olie en verwijder ze. Neem de wok of wadjan van het vuur en voeg de sesamolie en sojasaus toe. Leg de warme stukken vis op het groentebed. Roer de inhoud van de wok of wadjan nog enige malen goed om en schenk de inhoud dan over de stukken vis. Bestrooi vervolgens alles met wat voorjaarsui. Het recept voor de vis op een groentebed leent zich voor vele variaties; hierdoor steeds weer nieuwe gerechten.

#### Een aantal suggesties voor de samenstelling van dergelijke groentebedjes:

Reepjes ijsbergsla, reepjes wortel, reepjes komkommer  
Reepjes ijsbergsla, reepjes wortel, reepjes prei  
Reepjes Chinese kool, reepjes komkommer, reepjes rode paprika  
Reepjes Chinese kool, reepjes prei of voorjaarsui, maïskorrels

Dit recept is een basisrecept. Vrijwel alle bij ons verkrijgbare soorten zeevis kunnen op deze manier worden bereid. Het gerecht wordt meestal lauwwarm opgediend met daarbij droge rijst royaal bestrooid met gesnipperde voorjaarsui.

### 911. FOEN JOE (gemarineerde en roergebakken zeevis)

800 gram gefileerde zeevis zoals tarbot, kabeljauw

#### VOOR DE MARINADE:

6	eetlepels lichte sojasaus	3	eetlepels rijstwyn of droge sherry
1	eetlepel gemberwortel	½	thee­lepel 5 kruidenpoeder
½	thee­lepel zout		

#### VOORTS:

2	thee­le­pels kruidenazijn	3	eetlepels suiker
5	eetlepels olie		

Spoel de vis af onder stromend water. Maak de vis droog met keukenpapier en snij hem in duimdikke lange repen van 5 cm. Maak de marinade door de aangegeven ingrediënten met elkaar te vermengen. Laat hierin de repen vis tenminste een uur marinieren. Verhit dan de olie in een wadjan en braad de vis gaar. Voeg onder het bakken de suiker en azijn toe.

### 912. SZETSJWAN JAUJAN JIOE (gebakken vis uit Swetsjwan)

4	verse kleine makrelen	4	eetlepels rijstwyn of droge sherry
2	eetlepels lichte sojasaus	2	thee­le­pels maïzena
2	eetlepels donkere sojasaus	6	eetlepels olie
1	eetlepel gemberwortel	1	eetlepel fijngehakte knoflook
2	eetlepels zwarte bonensaus	1	stukje prei gesnipperd

Spoel de vissen (of wijting) af onder stromend koud water. Maak ze droog met keukenpapier en geef ze met een scherp mesje 3 à 4 schuine inkepingen. Vermeng de sherry met de lichte sojasaus en wrijf de vissen aan de buitenzijde in met dit mengsel. Laat de vissen daarna 10 min. liggen. Leng intussen de maïzena aan met 1 eetlepel koud water en voeg de donkere sojasaus en resterende sherry hieraan toe. Verhit de olie in een grote wadjan en bak de vissen hierin ca. 8 min. aan alle kanten mooi goudbruin. Keer de vissen tijdens het bakken regelmatig om. Laat de vissen na het bakken goed uitlekken en houd ze warm. Haal zoveel olie uit de wadjan zodat er ongeveer 2 eetlepels olie achterblijven. Fruit de geraspte gemberwortel en uitgeperste knoflook gedurende 30 sec. In de resterende hete olie. Voeg de bonensaus toe en doe er 3 dl warm water bij. Roer alles goed om. Voeg vervolgens het maïzenamengsel toe en blijf zo lang roeren totdat een lichtgebonden saus is verkregen. Laat de saus 1 min. doorkoken en leg dan de vissen terug in de wadjan. Laat ze gedurende 2 à 3 min. zachtjes koken in de saus. Doe daarna de gehele inhoud over in een voorverwarmde ondiepe schaal. Bestrooi de vissen met gesnipperde voorjaarsuitjes of wat prei. Geef hierbij drooggekookte witte rijst.

### 913. HWO SIEN JIOENG BOEN JOE LAU (gebakken vis met Hoisinsaus)

4	kleine verse makrelen	3	eetlepels olie
4	teentjes knoflook	1	eetlepel lichte sojasaus
½	thee­le­pel gemberwortel	1	thee­le­pel Hoisinsaus
2-3	voorjaarsuitjes of prei		

Spoel de visfilet af onder stromend water. Maak ze droog met keukenpapier. Verhit de olie en fruit hierin de gepelde knoflookteentjes zolang tot ze goudbruin zijn. Schep ze uit de olie en verwijder ze. Bak de visfilets gedurende 4 à 5 min. aan alle kanten bruin in de hete olie. Schuif hierna de visfilets naar een zijde en voeg de sojasaus toe. Roer er dan de geraspte gemberwortel door. Schuif dan de visfilets naar het midden van de wadjan en leg er een passend deksel op. Laat alles 1 à 2 min. op een matig vuur staan. Voeg vervolgens de Hoisinsaus toe. Verdeel daarna alles over vier verwarmde borden en strooi er wat gesnipperde voorjaarsui of prei overheen. Geef er witte rijst bij.

#### 914. TJ'ING TSOW HOE JAU HWA JAN (gebakken garnalen met oestersaus)

20	grote garnalen	2	eetlepels olie
2	teentjes knoflook	2	schijfjes gemberwortel
1	eetlepel oestersaus	2	eetlepels rijstwyn of droge sherry
1½	theelepels maïzena		

Laat de diepvriesgarnalen eerst ontdooien. Pel de staarten van de garnalen en maak ze droog met een stuk keukenpapier. Verhit de olie in een wadjan en fruit de gepelde knoflookteentjes en de gemberwortel totdat de teentjes goudbruin zijn. Verwijder hierna de knoflook en gember. Bak de garnalen totdat ze van kleur zijn veranderd. Voeg de oestersaus, de sherry en 2 dl kokend water toe. Laat alles gedurende 1 min. zachtjes koken. Leng de maïzena aan met 1 ½ eetlepel koud water. Schuif de garnalen naar een kant van de wadjan en schenk het maïzenamengsel erbij. Roer alles goed om totdat een lichtgebonden saus is ontstaan. Schep de garnalen door de saus en dien ze onmiddellijk hierna op. Geef er gebakken rijst met voorjaarsuitjes bij.

#### 915. SZETSJWAN TSJOW HWA KAU (gebakken garnalen in pikante saus)

20	grote garnalen uit diepvries	2	theelepels maïzena
1	eiwit losgeroerd	1	mespuntje zout

VOORTS:

8	gedroogde lombok rawit	1	theelepels maïzena
1	eetlepel lichte sojasaus	1	eetlepel rijstwyn of droge sherry
1	eetlepel honing	½	eetlepel azijn
1	mespunt zwarte peper	3	eetlepels olie
2	teentjes knoflook	2	voorjaarsuitjes gesnipperd
1	theelepels gemberwortel		

Laat de diepvriesgarnalen eerst ontdooien. Pel de garnalenstaarten. Spoel ze af en maak ze droog. Leng de maïzena aan met 1 eetlepel koud water. Roer het eiwit en het zout erdoor totdat een egaal mengsel is verkregen. Leg de garnalen in een kom en giet het maïzena eiwitmengsel eroverheen. Schep alles goed om. Laat de garnalen een uurtje staan, wel af en toe omscheppen. Open de gedroogde pepers en verwijder het zaad. Leng de maïzena aan met 1 eetlepel koud water. Voeg aan het mengsel de sojasaus, sherry, honing, azijn, peper en eventueel wat zout toe. Verhit de olie in een wadjan en fruit hierin de gepelde teentjes knoflook totdat ze goudbruin zijn. Verwijder de knoflook. Fruit dan de pepers tot ze eveneens goudbruin zijn. Haal ze er met een schuimspaan uit en leg ze apart. Neem de garnalen uit het eiwitmengsel en laat ze even uitlekken. Bak de garnalen gedurende 1 min. in de resterende olie. Voeg de voorjaarsuitjes en geraspte gemberwortel toe. Laat alles heel even mee fruiten onder voortdurend omscheppen. Schuif daarna de garnalen naar een zijde en voeg het maïzenamengsel toe. Blijf roeren totdat de saus lichtgebonden is. Schep daarna de garnalen door de saus en doe onmiddellijk de gehele inhoud in een ondiepe voorverwarmde schaal. Strooi er daarna de achtergehouden Spaanse pepers over. Geef er witte rijst bij.

## 916. HOE LAN DOE TSJOW HWA KAU (garnalenbeignets met peultjes en waterkastanjes)

16	grote diepvriesgarnalen	6	waterkastanjes uit blik
2	uitjes fijngesnipperd	½	theelepel gemberwortel
1	mespunt zout	2	theelepels rijstwijf of droge sherry
1	eiwit losgeroerd	1½	theelepel maïzena
6	eetlepels olie		

### VOORTS:

250	gram peultjes	2	eetlepels sesamolie
2	dl kippenbouillon	2	theelepels maïzena
1	eetlepel oesters	1	mespuntje suiker

Laat de diepvriesgarnalen eerst ontdoien. Pel de staarten van de garnalen en hak ze fijn. Voeg de zeerfijngehakte waterkastanjes, uitjes, geraspte gemberwortel, zout en sherry toe. Schep alles goed om. Voeg aan het eiwit 1 eetlepel koud water en de maïzena toe. Roer tot dit een egaal mengsel is geworden. Voeg dit toe aan de garnalenmassa en laat dit een half uur staan. Schep dan alles goed om en vorm er balletjes van ter grootte van een walnoot. Maak hiertoe de handen vet met de sesamolie. Verhit de andere olie in een wadjan en bak de garnalenbeignets hierin aan alle kanten bruin. Bak niet meer dan 4 à 5 balletjes tegelijk, anders daalt de temperatuur van de olie teveel. Laat de beignets na het bakken uitlekken en houd ze warm. Maak de peultjes schoon. Verhit in een schone wadjan 1 eetlepel sesamolie en fruit hierin de peultjes voor ca. 1 minuut. Schuif de peultjes naar een zijde en voeg de bouillon (water mag ook) toe. Leng de maïzena aan met 2 eetlepels koud water en doe dit door het mengsel in de wadjan. Blijf roeren tot een lichtgebonden is ontstaan. Roer dan de oestersaus en wat suiker door de saus. Schep nu de peultjes door de saus. Leg eerst de garnalenbeignets op een voorverwarmde ondiepe schaal. Schep er daarna de peultjes met de saus overheen. Geef er witte rijst bij.

## 917. KOE LOE JOE LAU (vis in deegjasjes in zoetzure saus)

750	gram gefileerde zeevis	½	theelepel zout
½	theelepel kruidenpoeder	2	eieren losgeroerd
6	eetlepels maïzena	6-8	eetlepels olie

### VOORTS:

3	jonge worteltjes	2	kleine uien
½	komkommer		

### VOOR DE SAUS:

2	eetlepels lichte sojasaus	3	eetlepels tomatenketchup
2	eetlepels rijstwijf	1	eetlepel azijn
1	eetlepel maïzena	1	teentje knoflook
½	theelepel gemberwortel	4	eetlepels doperwtjes gekookt
1-2	theelepels suiker	2-3	voorjaarsuitjes
	stukjes prei of bladselderie		

Spoel de vis (tarbot, griet, kabeljauw of zeewolf) af onder stromend water. Maak de vis droog en snij ze in stukken van 3 x 4 cm. Vermeng het zout met het vijfkruidenpoeder en wrijf de stukken vis hiermee in. Haal de stukken vis door de losgeroerde eieren en daarna door de maïzena. Verhit de olie in een wadjan en bak de stukken vis (niet meer dan 6 à 7 tegelijk) aan weerszijden snel goudgeel. Daarna op keukenpapier uitdruipen en laten afkoelen. Vlak voor het opdienen de vissen nogmaals bakken maar dan goudbruin. Door deze wijze ontstaan knapperige deegjasjes. Snij de worteltjes in smalle reepjes (julienne), de uien ieder in acht partjes; maak daarna de rokken van de partjes los. Schil de komkommer, verwijder het zaad en snij hem in kleine blokjes. Bereid de saus door in een pannetje de sojasaus te vermengen met de tomatenketchup (aangelengd met 1 lepel water), de sherry en de azijn. Breng alles, onder voortdurend roeren aan de kook. Voeg 2 dl. Water toe en laat het mengsel enige minuten zachtjes doorkoken. Leng de maïzena aan met 2 à 3 lepels koud water. Doe dit bij de inhoud van het pannetje en blijf roeren totdat een gebonden saus is verkregen. Voeg de uitgeperste knoflook en geraspte gemberwortel toe. Laat alles nog 2 minuten zachtjes koken. Schep vlak voor het opdienen de stukjes komkommer en doperwtjes erdoor. Laat er dan nog heel even de kook over komen. Proef de saus en voeg naar eigen smaak wat suiker toe (1 of 2 theelepels). Leg de vis met de knapperige deegjasjes op een voorverwarmde schaal. Strooi er wat gesnipperde voorjaarsuitjes, prei of bladselderie over. Schenk de saus hier overheen. Dien het gerecht onmiddellijk op en geef er witte rijst bij.



### 918. TSJ'ING FEN DOE BANJIANG (gebakken krab in saus met zwarte bonen)

1	grote verse krab ± 1,25 kg	1	eetlepel zoute zwarte bonen
1	teentje knoflook	1	eetlepel lichte sojasaus
1	theelepels suiker	4	eetlepels olie
2	schijfjes gemberwortel	1	ei losgeroerd
3	voorjaarsuitjes		stukjes prei of bladselderie

Vraag uw leverancier de krab schoon te maken. Snij de krab met de poten eraan, in 4 stukken. Spoel de zwarte bonen (blik of pot) in een zeef af onder stromend water. Stamp ze in een vijzel tot een pasta en voeg de uitgeperste knoflook, sojasaus en suiker toe. Roer alles goed om. Verhit de olie in een wadjan en fruit de schijfjes gemberwortel onder voortdurend omscheppen voor ca. 1 minuut. Verwijder daarna de schijfjes. Bak de stukken krab gedurende 5 minuten onder voortdurend omscheppen. Voeg dan het zwarte-bonenmengsel en twee en een halve dl water toe. Roer alles goed om. Leng de maïzena aan met 2 lepels koud water. Voeg dit toe aan de inhoud van de wadjan en blijf roeren totdat een gebonden saus is verkregen. Neem de wadjan van het vuur. Leg de stukken krab op een voorverwarmde schaal. Voeg aan de saus de voorjaarsui of prei en het losgeroerde ei toe. Roer alles goed om en schenk de saus over de krab. Geef er witte rijst bij.

### 919. TSJ'ING JOE TSJOW LOEN JOE (gebakken kreeft in pikante saus)

700	gram kreeft- of langoustinestaartjes gepeld		
1	rode paprika	1	groene paprika
3	eetlepels olie	2	teentjes knoflook
½	theelepels gemberwortel	2	eetlepels bonensaus uit blik
1½	dl kippen- of visbouillon	2	eetlepels rijstwijf of droge sherry
1	losgeroerd ei	2	theelepels maïzena
	enkele druppels sesamololie		

Snij de kreeft- of langoustinestaarten in stukken. Was de paprika's en maak ze schoon. Snij het vruchtvlees in blokjes. Verhit de olie en bak de stukken kreeft gedurende 1 minuut onder voortdurend omscheppen. Schep de stukken er met een schuimschaaf uit en laat ze uitlekken boven de wadjan. Hou ze dan warm. Bak daarna in de olie de blokjes paprika voor ca. 1 minuut onder voortdurend omscheppen. Uitscheppen en uit laten lekken. Hou ook de blokjes paprika warm. Voeg daarna de uitgeperste knoflook en geraspte gemberwortel toe aan de overgebleven olie en laat dit enkele ogenblikken fruiten. Voeg onder voortdurend roeren de bonensaus, de bouillon en de sherry toe. Laat dit even flink doorkoken. Schenk vervolgens heel langzaam en onder voortdurend roeren het losgeroerde ei erbij zodat er draden in de saus ontstaan. Leng de maïzena aan met 2 lepels koud water. Doe dit bij de saus en blijf roeren totdat een gebonden saus is verkregen. Leg de stukken kreeft op een ondiepe voorverwarmde schaal en drapeer hierover de stukjes paprika. Schenk er dan de saus overheen. Geef dit bij witte rijst.

### 920. HOE LAN DOE TSJOW TS'AI TSE (schelpdieren met peultjes)

500	gram st.Jacobs schelpdieren of grote mosselen		
300	gram peultjes	3	eetlepels olie
½	gemberwortel	2	middelgrote preien
2	theelepels maïzena	2	theelepels lichte sojasaus
1	mespuntje zout	2	voorjaarsuitjes gesnipperd

Het gewicht aan schelpdieren is zonder schelp. Maak de schelpdieren goed schoon en verwijder alle ongerechtigheden. Maak ze daarna zo droog mogelijk met keukenpapier. Maak de peultjes schoon en zo droog mogelijk. Van de preien, het witte en groene gedeelte apart in smalle reepjes snijden. Verhit de olie in een wadjan en bak de schelpdieren voor 1 minuut onder voortdurend omscheppen. Schep ze uit en laat ze boven de wadjan uitlekken. Houd ze daarna warm. Fruit de geraspte gember voor ca. 30 sec. In de overgebleven olie. Voeg vervolgens de peultjes en preiereepjes toe. Alles goed omscheppen. Schuif daarna alles naar een zijde en voeg twee en een halve dl. Water toe. Leng de maïzena aan met 2 eetlepels koud water. Schenk het mengsel bij het vocht in de wadjan. Blijf roeren totdat een gebonden saus is verkregen. Roer de sojasaus hierdoor en voeg naar eigen smaak wat zout toe. Schuif daarna alle ingrediënten van de zijkant in de saus en schep de warm gehouden schelpdieren hierdoor. Laat heel even de kook erover komen en neem daarna de wadjan van het vuur. Verdeel de inhoud over 4 voorverwarmde borden en strooi er wat gesnipperde voorjaarsui overheen. Geef er witte rijst bij.

### 921. HWAJOE TSJANG DOE TSJOW P'IEN (inktvis met peultjes in oestersaus)

500	gram inktvis schoongemaakt	300	gram peultjes
2	eetlepels olie	½	theelepel gemberwortel
2	dl kippen- of visbouillon	1	eetlepel lichte sojasaus
1	eetlepel oestersaus	1	eetlepel maïzena

De schoongemaakte inktvis is zonder kop, ingewanden en tentakels. Vraag de visboer de inktvis in stukjes te snijden van 2 x 6 cm. Spoel de stukjes af onder koud stromend water en maak ze droog. Maak de peultjes schoon en maak ze droog. Verhit de olie in een wadjan en fruit hierin de stukjes inktvis en geraspte gemberwortel voor 2 minuten onder voortdurend omscheppen. Doe dan alles op een groot bord. Verhit de resterende olie en fruit hierin voor 1 min. de peultjes onder voortdurend omscheppen. Doe de bouillon, sojasaus en oestersaus in de wadjan en laat alles aan de kook komen. Leng de maïzena aan met 3 eetlepels koud water en voeg dit mengsel toe aan de inhoud van de wadjan. Blijf net zolang roeren totdat een gebonden saus is verkregen. Laat alles nog eens flink doorkoken en voeg de inktvis weer toe. Zorg dat alles door en door warm is. Dien het gerecht onmiddellijk op. In China serveert men dit gerecht doorgaans op een bedje van in reepjes gesneden en licht gebakken Chinese kool. Men kan ook ijsbergsla nemen.

### 922. CHINESE GARNALEN

500	gram grote Chinese garnalen	2	eiwitten
6-8	eetlepels bloem	½	dl water
1	mespunt knoflookpoeder		olie

Pel eerst de garnalen. Roer dan van eiwit, water en knoflookpoeder een beslag en dompel hierin de garnalen. Maak de olie heet (ca. 180 graden) en doe de garnalen dan een voor een in de hete olie. Zodra ze boven komen drijven, zijn ze gaar. Serveer dit gerecht vooral goed heet.

### 923. ANG SIO HIE (gefrituurde vis in groentensaus)

1	kg vis bijv. Kabeljauw	300	gram witte kool
1	mespuntje djahé	1	mespuntje sambal oelek
1	ui	1	teentje knoflook
	bloem en maïzena		boter of margarine
	azijn en zout		ve-tsin of aroma

De vis schoonmaken en in blokjes van 2 bij 2 cm snijden. Deze blokjes vis zouten en ca. 15 min. laten intrekken, daarna door de bloem rollen en frituren. De witte kool in plakjes van 2 bij 2 cm snijden en in bouillon of water koken. De fijngesneden ui en knoflook aanfruiten met de djahé en sambal. Dit dan toevoegen aan de bouillon met de kool en afbinden met maïzena tot een dikke saus is verkregen. Op smaak brengen met zout, azijn en ve-tsin of aroma. Voor het opdienen de gefrituurde vis toevoegen.

### 924. PONG TJA KEE (kip met garnalenballetjes is saus)

1	jonge kip	5	teentjes knoflook
1	eetlepel meel	50	gram witte kool
100	gram peultjes of boontjes		wat garnalen
	wat frikadelletjes		azijn en ketjap manis
	peper en zout		

De kip in stukjes snijden en zacht koken met wat water en zout. De kool en peultjes ook in stukjes snijden. De knoflook dun snijden en in 2 eetlepels reuzel braden. Voeg hierbij de kippenbouillon, de stukjes kip, de garnalen, frikadelletjes, de groenten, de ketjap, de peper en het zout toe. Nu bindt men de saus met het meel en doe ere wat azijn bij.

**Bereiding frikadelletjes:** 200 gr. Garnalen met 2 teentjes knoflook, ½ eetlepel meel en wat peper en zout fijnmaken. Maak hiervan kleine balletjes en kook ze in warm water gaar.

### 925. CHA-YEH-TAN (theeblad-eieren)

6	eieren	1	eetlepel zout
2	eetlepels sojasaus	1	hele steranijs
2	eetlepels thee		

Zet de eieren op in een pan met zoveel water dat ze net onder staan. Kook ze in 20 min. Draai het vuur uit en laat ze in de pan bijna helemaal afkoelen. Neem de eieren uit de pan en tik de schil van de eieren rondom tot overal barsten ontstaan. Doe de eieren terug in de pan en voeg het zout, sojasaus en de thee toe. Breng het water weer aan de kook en laat ze boven een zeer laag vuur nog 2-3 uur doorsudderden. Voeg eventueel nog wat kokend water toe. Laat de eieren daarna 8 uur op kamertemperatuur staan. Pel de eieren dan voorzichtig. Gebruik ze, in zijn geheel, gehalveerd of in vieren gesneden, als onderdeel van een hors d'oeuvre of een grotere Chinese maaltijd, gecombineerd met meerdere soorten vlees en groenten.

### 926. SUAN LA T'ANG I (zuurhete soep)

4	gedroogde champignons	½	plak tahoe
½	kopje bamboespruiten	150	gram mager vlees
1	liter kippenbouillon	1	eetlepel sojasaus
2	eetlepels azijn	2	eetlepels maïzena
1	ei	½	eetlepel sesamolie
1	fijngehakt lente-uitje		zout en peper

Week de champignons een half uurtje in wat warm water. Neem dan de taaie steeltjes eruit en snij de hoedjes in dunne reepjes. Laat de tahoe en de bamboespruiten uitlekken. Snij ze net zo fijn als de champignons. Snij verder het vlees in dunne reepjes. Breng de bouillon, met de sojasaus, champignons, bamboescheuten en het vlees aan de kook in een grote pan. Laat de soep 3 min. zachtjes doorkoken. Voeg dan de reepjes tahoe, peper en de azijn toe. Maak de maïzena aan met wat koud water en roer het door de soep. Laat deze onder regelmatig roeren binden. Kluts het ei en giet al roerend in de hete soep. Neem de pan van het vuur en roer de olie door. Serveer de soep in kommen en garneer de zuurhete soep met de fijngehakte lente ui.

### 927. SUAN LA T'ANG II (zuurhete soep)

100	gram cellofaannoedels	4	gedroogde Chinese paddenstoelen
15	gram gedroogde wolkoortjes	½	blok tahoe
150	gram hamlappen	200	gram broccoli
¼	winterwortel ± 75 gram	½	blikje bamboescheuten
2	bouillontabletten	1	eetlepel olie
1	eetlepel sojasaus	2	theelepels suiker
3	eetlepels azijn of witte wijn	1	eetlepel rijstwijn of droge sherry
1	eetlepel aardappelmeel	2	theelepels sesamolie
2	theelepels sesamzaadjes		zout en peper

Cellofaannoedels 30 min. in heet water laten weken. Zo ook met de Chinese paddenstoelen en wolkoortjes (ook paddestoelen). Intussen de tahoe in blokjes snijden. Vlees eerst in dunne plakjes en daarna in reepjes snijden. Van de broccoli de taaie uiteinden verwijderen, stronken van de roosjes snijden, schillen en in plakjes snijden. Rozen in roosjes verdelen. Wortel in stukken van 5 cm snijden, dan in de lengte in plakken en vervolgens in dunne reepjes snijden. Bamboescheuten afgieten en ook in dunne reepjes snijden. Paddenstoelen uit laten lekken en stelen verwijderen. Eventueel grote wolkoortjes kleiner snijden en harde stukjes eruit snijden. In een zeef de noedels laten uitlekken. In een pan 1 liter water met bouillontabletten aan de kook brengen. Olie verhitten en vlees en paddenstoelen 3 min. bakken. Dan de broccoli, wortel, bamboe, bouillon, sojasaus, suiker, 1 theelepel zout en peper toevoegen. Aan de kook brengen en ± 3 min. zachtjes koken. Dan de tahoe, noedels, azijn, sherry of eventueel 1 theelepel chiliolie toevoegen. Weer aan de kook brengen en 3 min. zachtjes koken. Aardappelmeel met 1 eetlepel koud water aan maken en al roerende aan de soep toevoegen. Blijf roeren tot de soep lichtgebonden is. Sesamolie en zaadjes erdoor roeren.

### 928. TOU-SHIH-CHENG-HSIEN-YU (gestoomde zeebaars met zwarte bonen)

1	schoongemaakte zeebaars	2	theelepels zwarte bonen
1	eetlepel sojasaus	1	eetlepel rijstwijf of gedroogde sherry
1	eetlepel gemberwortel	1	lente-uitje in stukjes van 5 cm
1	eetlepel olie	½	thelepel suiker
	zout		

Vraag de vishandelaar de vis schoon te maken. Maar laat de kop en de staart eraan zitten. Was de vis zorgvuldig en dep hem dan droog. Snij de vis aan weerskanten een paar maal kruislings in en strooi er het zout over. Hak de gefermenteerde bonen grof en roer er dan de sojasaus, de wijn, de olie en de suiker door. Leg de vis op een bord dat in de stoompan past. Schenk het bonenmengsel over de vis en verdeel de gemberwortel (zeer fijngesneden) en het lente-uitje erover. Plaats het bord op het rooster van de stoompan en sluit deze. Breng het water in de stoompan aan de kook en stoom de vis in ca. 15 min gaar. De vis moet gaar zijn, maar niet uit elkaar vallen. Serveer de vis als onderdeel van een rijstmaaltijd of als apart hoofdgerecht (voor 3 pers).

### 929. ROERGEBAKKEN ASPERGES MET KIP EN PEULTJES

750	gram dunne asperges	250	gram peultjes
2	bolletjes gember	400	gram kipfilet
25	gram boter of margarine	3	eetlepels olie
1	teentje knoflook	2	eetlepels Chinese soja
1	eetlepel droge sherry		zout

Asperges schillen en houtachtige uiteinden eraf snijden. Kopjes eraf snijden en de rest halveren en in stukken van ca. 5 cm snijden. In een kom doen. Peultjes schoonmaken. In een pan ruim water met zout aan de kook brengen en asperges ca. 4 min. koken, daarna uit de pan scheppen en in een zeef laten uitlekken. Gemberbolletjes heel fijn snijden. Kipfilet in reepjes snijden. In een braadpan of wadjan boter en olie verhitten tot er net witte damp vanaf komt. Ca. een kwart van de kipreepjes al omscheppend snel rondom bakken. Met een schuimspaan op een bord scheppen en warm houden. Op dezelfde manier de rest van de kipfilet bakken en warm houden. Boven het achtergebleven bakvet 1 teentje knoflook uitpersen. Toevoegen asperges, peultjes, gember en soja of ketjap. Al omscheppend ca. 3 min. bakken. Dan kipfilet en sherry toevoegen en in nog ca. 1 min. heet laten worden. Op smaak brengen met zout. Lekker met mihoen.

### 930. HOENG SJIOE JOE HWA (visrolletje met garnalen)

12	grote garnalen	700	gram gefileerde zeevis
2	eetlepels olie	2	schijfjes verse gemberwortel
1	eetlepel lichte soja	2	eetlepels droge sherry
3	voorjaarsuitjes of stukjes prei gesnipperd	1 ½	thelepel maïzena

Voor de visfilet kan bijv. tarbot, griet of kabeljauw gebruikt worden. Laat de vishandelaar 12 gelijke plakken snijden. Laat de garnalen, indien diepvries, eerst ontdooien en pel dan de staarten. Leg op iedere plak vis een garnalenstaart. Rol de vis op en steek ze vast met een houten prikker. Verhit de olie en fruit de verse gemberwortel gedurende 30 sec. onder voortdurend omscheppen. Voeg de visrolletjes toe en laat ze weer onder voortdurend omscheppen precies 2 min. bakken. Voeg direct hierna 1 ½ dl warm water toe (of nog beter visbouillon), sojasaus en rijstwijf of sherry toe. Leng de maïzena aan met 1 eetlepel koud water. Schuif de visrolletjes naar een zijde van de wadjan of wok. Verwijder de gemberwortel. Voeg het maïzenamengsel toe en roer alles goed door en laat het even flink doorkoken. Schuif daarna de visrolletjes in de saus en schep de gehele inhoud nog eenmaal om. Schep de rolletjes op een voorverwarmde schaal, verwijder eventueel de houten prikkers en schenk de saus over het geheel. Bestrooi alles met de gesnipperde voorjaarsui of prei.

### 931. NJOE JOEK DOE KOW TSJOW MIE FOEN (mihoen met rundvlees en boontjes)

250	gram mihoen	400	gram mager rundvlees
400	gram dunne sperzieboontjes	2	eetlepels olie
1	eetlepel sesamololie	1	teentje knoflook ragfijn gehakt
1½	dl runderbouillon	½	theelepels geraspte gemberwortel
2	eetlepels lichte sojasaus	1	mespunt zout

Bereid de mihoen zoals aangegeven op de verpakking, laten uitlekken en snijden in stukjes van 5 tot 7 cm. Snij het vlees (kogelbiefstuk, entrecote zonder vetrand) in reepjes. Snij de boontjes in stukjes van 5cm. Verhit beide oliesoorten in een wadjan. Bak de boontjes al omscheppend voor 2 min. en schep ze dan uit de wadjan. Laat ze boven de wadjan even uitdruipen en houd ze daarna warm. Fruit in de overgebleven olie de knoflook en de gemberwortel gedurende 30 sec. Voeg de reepjes vlees toe en laat deze onder voortdurend omscheppen bakken totdat het vlees zijn oorspronkelijke kleur verloren heeft. Schuif het vlees naar een zijde van de wadjan en voeg bouillon, zout en sojasaus toe. Roer alles goed door. Schep de mihoen door het vocht en laat alles ±/- 1 tot 2 min. heel zachtjes koken. Schep daarna het vlees en de boontjes erdoor. Laat alles door en door warm worden. Serveer het gerecht op voorverwarmde borden. In plaats van rundvlees kan ook lamsvlees of geitenvlees gebruikt worden.

### 932. TSJOW JOEN HWA KOE TSJOW MIE FOEN (mihoen met garnalen)

250	gram mihoen	250	gram witte kool, ijsbergsla of paksoi
250	gram gepelde garnalen	2	eetlepels olie
1	eetlepel sesamololie	1	teentje knoflook ragfijn gehakt
2	eetlepels lichte sojasaus	½	theelepels geraspte gemberwortel
1½	dl kip/visbouillon	1	eetlepel droge sherry
2-3	gesnipperde voorjaarsuitjes of stukje prei		zout

Bereid de mihoen zoals aangegeven op de verpakking. Snij de kool, ijsbergsla of paksoi in uiterst smalle reepjes. Verhit beide oliesoorten in een wadjan en bak de garnalen gedurende 10 tot 15 sec. onder voortdurend omscheppen. Schep ze met een schuimspaan uit de olie en laat ze even boven de wadjan uitlekken en houd ze daarna warm. Fruit gedurende 15 sec. de knoflook en de gemberwortel in de resterende olie. Voeg de reepjes groente toe en laat deze gedurende 1 min. onder voortdurend omscheppen bakken. Doe onmiddellijk hierna de rijstwijf of sherry, sojasaus en bouillon in de wadjan. Schep alles goed om en laat gedurende 2 min. doorkoken. Proef het vocht en voeg naar smaak zout toe. Schep daarna de mihoen en vervolgens de garnalen door de inhoud van de wadjan. Zodra deze door en door warm is geworden kan dit worden overgedaan in een voorverwarmde ondiepe schaal. Strooi er de gesnipperde voorjaarsui of prei over. De garnalen moeten op het allerlaatste moment worden toegevoegd anders worden ze te lang verhit en worden dan taai en minder smakelijk.

### 933. SIE JOE TSE (rode kip)

1	braadkuiken ± 1 ½ kg	1	dl donkere sojasaus
1	dl lichte sojasaus	1	dl rijstwijf of droge sherry
2	eetlepels suiker	2	teentjes knoflook
50	gram verse gemberwortel	6	segmentjes steranijs
2	theelepels sesamololie		

Kies een pan waarin de kip precies past. Breng beide sojasausen, rijstwijf, suiker, gesnipperde gemberwortel, gepelde knoflook, steranijs en 4 eetlepels water aan de kook. Roer alles enkele malen goed om en leg de kip in de pan. Leg het deksel erop en laat de kip gedurende 20 min. zachtjes sudderen. Schep iedere 5 min. enkele lepels saus over de kip. Neem de kip uit de pan en snij hem in kleine stukken. Leg de kip zoveel mogelijk in het oorspronkelijke model, terug op een voorverwarmde schaal. Zeef de saus. Schenk een deel van de saus over de kip en dien de rest op in een voorverwarmde sauskom. Geef er droge witte rijst bij.

### 934. JOE TSJIE TONG (Chinese haaienvinnensoep)

1	blikje haaienvinnensoep ± 250 gram	1	liter visbouillon
100	gram gaar kippenvlees	1	eetlepel lichte sojasaus
2	eetlepels droge sherry	1	thee­lepel maïzena
1	eiwit los geroerd	3	voorjaarsuitjes of stukjes prei ± 12 cm

Breng de inhoud van het blikje met de bouillon aan de kook. Voeg de stukjes kippenvlees, sojasaus, rijst­wijn of sherry en zout naar smaak toe. Maak de maïzena aan met 2 eetlepels koud water. Roer deze oplossing door de soep totdat deze licht gebonden is. Voeg het eiwit onder voortdurend roeren met een grote vork toe aan de soep. Het eiwit zal draden trekken in de soep. Neem de pan met soep van het vuur. Doe de soep in de voorverwarmde kommen of in borden en strooi er wat gesnipperde voorjaarsui of prei over.

### 935. KOE LOE JOEK (varkensvlees in deegjasjes met zoetzure saus)

600gram varkenshaas of filet	1 ½ eetlepel lichte sojasaus
1 ½ eetlepel rijst­wijn	½ thee­lepel 5 kruidenzout

#### VOOR HET BESLAG:

200 gram bloem	1 eetlepel sesamolie
1 eiwit stijf geklopt	8 eetlepels olie

#### VOORTS:

3 dl zoetzure saus	50 gram waterkastanjes
4 eetlepels doperwt­en	4 eetlepels blokjes komkommer

Snij het vlees in blokjes van 2 cm. Vermeng soja, rijst­wijn en vijfkruidenzout. Blijf roeren totdat het zout is opgelost. Leg de blokjes vlees in dit mengsel en schep alles goed om. Laat dit een uur staan, af en toe omscheppen. Maak een beslag door de bloem eerst te zeven in een kom. Voeg dan 1 ½ dl water toe en blijf roeren totdat een glad beslag is verkregen. Roer de olie erdoor en spatel daarna zo luchtig mogelijk het eiwit erdoor. Verhit de olie totdat er een blauwe walm vanaf komt. Prik de stukjes vlees aan een vork en haal ze door het beslag. Bak ze met niet meer dan 6 stuks goudgeel. Schep ze met een schuim­spaan uit de olie. Laat ze even uitdruipen en daarna afkoelen. Vlak voor het opdienen opnieuw bakken tot ze goudbruin en knapperig zijn. Maak de zoetzure saus warm en voeg plakjes waterkastanje en gekookte doperwt­en toe. Leg de stukjes vlees op een schaal en schep de saus met toebehoren er overheen. Geef er witte rijst bij. **Vijfkruidenzout:** 6 eetlepels zout gemengd met 1 eetlepel vijfkruidenpoeder. Zoetzure saus: zie dit hoofdstuk.

### 936. TIM SOEN TSJIOEN (traditionele zoetzure saus)

1 eetlepel lichte sojasaus	1 eetlepel rijst­wijn of droge sherry
2 eetlepels tomatenpuree	2 eetlepels milde azijn
1-2 eetlepels suiker	1 eetlepel maïzena
1 ui	2 eetlepels olie
4 schijfjes gemberwortel	4-6 gehalveerde teentjes look
1-2 eetlepels gembersiroop	

Meng soja, rijst­wijn, tomatenpuree, azijn en suiker. Blijf roeren totdat de suiker opgelost is. Voeg daarna 2 dl water toe. Maak de maïzena aan met 3 eetlepels koud water. Snij de ui in 8 partjes en verwijder de rokken. Fruit dan de knoflook en gemberwortelschijfjes totdat de knoflook goudbruin ziet. Verwijder knoflook en gemberwortel uit de olie. Voeg ui geraspte gemberwortel, lombok en gembersiroop toe en breng alles aan de kook. Roer de aangelengde maïzena erdoor en blijf zolang roeren totdat de saus gebonden is. Laat hierna alles nog enkele minuten pruttelen. De zoetzure saus wordt in China bij veel varkensvleesgerechten gegeven. Afgekoeld is de saus in een goed afgesloten pot enkele dagen in de koelkast te bewaren.

### 937. JING NG FEI NAM (gestoomd varkensvlees met zoetzure saus)

700 gram varkensfricandeau  
2 eetlepels rijstwyn of sherry  
200 gram rijst  
3teentjes knoflook

4 eetlepels donkere sojasaus  
2 eetlepels bruine basterdsuiker of honing  
½ theelepel vijfkruidenpoeder

Maak het vlees droog en snij het in dobbelstenen van 2 cm. Voeg suiker, rijstwyn of sherry, vijfkruidenpoeder en uitgeperste knoflook toe aan de sojasaus. Blijven roeren tot de suiker opgelost is. Laat het vlees hierin marineren af en toe het vlees omscheppen. Rooster de rijstkorrels in een droge koekenpan of wadjan tot ze goudkleurig zien. Doe de rijst op een groot bord en laat hem afkoelen. Stamp daarna de rijst grof in een vijzel. Wentel de stukken vlees door de grofgestampte rijst en leg ze in een stoompan. Stoom het vlees in 2 uur gaar. Dien het vlees op in een schaal en geef apart hierbij een zoetzure saus. Het is niet noodzakelijk om aan de saus waterkastanjes, doperwten en komkommer toe te voegen. Geef hierbij drooggekookte witte rijst.

### 938. NG HIOENG JOEK SIE (rundvlees met vijfkruidensaus)

350 gram mager rundvlees  
½ theelepel zout  
1 eetlepel donkere sojasaus  
1-2 eetlepels olie  
1½ dl runderbouillon

1 teentje knoflook uitgeperst  
½ theelepel geraspte gemberwortel  
1 theelepel suiker  
1 snuifje vijfkruidenpoeder  
1 theelepel maïzena

Maak het vlees droog en snij het tegen de draad in dunne plakjes en daarna in reepjes en hierna in blokjes. Doe de knoflook met zout, gemberwortel, sojasaus, suiker en vijfkruidenpoeder in een kom. Roeren tot zout en suiker opgelost zijn. Marineer het vlees hierin voor 10 tot 15 min. Verhit de olie in een wadjan en voeg het vleesmengsel toe en bak dit onder voortdurend omscheppen voor 2 min. Het vlees moet zijn oorspronkelijke kleur verloren hebben. Voeg de enigszins verwarmde bouillon toe en breng alles aan de kook. Maak de maïzena aan met 1 eetlepel koud water. Roer deze oplossing door de inhoud van de wadjan en blijf roeren tot de saus gebonden is. Dien het gerecht dan meteen op en geef er witte drooggekookte rijst bij.

### 939. WOE DIE HWA (vlindergarnalen)

12 grote garnalen  
3 eetlepels lichte sojasaus  
4 eetlepels rijstbloem  
1 losgeroerd ei  
2 dl olie

2-3 eetlepels rijstwyn of droge sherry  
2 teentjes uitgeperste knoflook  
½ theelepel geraspte gemberwortel  
150 gram geroosterde en gestampte rijst

Laat de diepgevroren garnalen net niet helemaal ontdooien. Pel de garnalen maar laat het onderste deel van de staart eraan zitten. Snij met de punt van een scherp mes de rug van iedere garnaal overlans in en wel zo dat de rug net niet in tweeën wordt gesneden. Meng de rijstwyn met sojasaus, knoflook en gemberwortel. Goed omroeren en de garnalen aan elke kant goed met dit mengsel insmeren. Laat de garnalen 15 min. staan. wentel de garnalen dan door de rijstbloem of maïzena en vervolgens door de fijngestampte rijst. Druk de rijstpoeder flink aan. Verhit de olie en bak de garnalen met niet meer dan 3 tegelijk onder voortdurend omscheppen goudbruin. Het bakken mag niet meer dan 3 min. in beslag nemen. Laat de garnalen na het bakken even uitlekken en leg ze op een voorverwarmde schaal. Geef hierbij een gember-sojasaus.

#### 940. MIHOEN GORENG (gebakken mihoen)

300 gram mihoen	250 gram kippenborstfilet
3 eetlepels olie	100 gram gekookte ham in plakken
1 theelepel laos	1 theelepel ketoembar
1 theelepel djahé	½ theelepel djinten
1 mespunt knoflookpoeder	1 mespunt ve-tsin
300 gram gemengde groenten zout en peper	75 gram champignons

Bereid de mihoen zoals op de verpakking staat aangegeven. Snij de kip en de ham in zeer smalle reepjes. Bak de reepjes kip in hete olie zolang tot ze beginnen te kleuren. Schep dan de ham erdoor en voeg wat zout, peper, de laos, Ketoembar, Djinten, Knoflookpoeder, djahé en ve-tsin toe. Schep alles goed om en voeg dan de gemengde groenten (Chinese of witte kool, wortels, taugé, broccoli, prei) toe. Laat alles onder voortdurend omscheppen 4 tot 5 min. bakken. Schep de mihoen met 2 vorken door het mengsel en blijf alles omscheppen tot de mihoen door en door warm is. Opdienen op een voorverwarmde schaal. Geef er in reepjes gesneden omelet, atjar tjampoer en seroendeng bij.

#### 941. MIHOEN DAN OEDANG (gebakken mihoen met garnalen)

300 gram mihoen	2 middelgrote preien
2 ontvelde tomaten	3 eetlepels olie
1 mespunt knoflook	1 mespunt laos
1 eetlepel ketjap manis	1 eetlepel fijnggehakte selderie
250 gram gepelde garnalen	zout

Bereid de mihoen zoals op de verpakking staat aangegeven. Maak de preien schoon en snij ze in smalle ringen. Halveer de tomaten, verwijder zaad en vocht en snij het vruchtvlees in smalle repen. Verhit de olie en fruit de prei onder voortdurend omscheppen gedurende 4 min. voeg wat zout, knoflookpoeder, en laos toe. Schep alles goed om. Schep de garnalen en de mihoen erdoor. Blijf zolang roeren tot de mihoen en de garnalen door en door warm zijn. Strooi de reepjes tomaat erover en besprenkel met ketjap. Schep hierna alles nog eenmaal om. Opdienen op een voorverwarmde schaal en strooi er bladselderie over. Geef er een frisse atjar (ketimoen, tjampoer of taugé) bij.

#### 942. ZHIMA JIJUAN (kiprolletjes met sesamzaad)

1 kippenbouillontablet	300 gram kipfilet
1 bosuitje	1 stukje gemberwortel ± 2 cm
1 blikje bamboescheuten ± 230 gram	1 eetlepel rijstwijjn of droge sherry
5 eieren	2 eetlepels bloem
75 gram ongeroosterd wit sesamzaad	

Bouillontablet met een ½ liter water aan de kook brengen. In de bouillon de kipfilet 10 min. zachtjes laten koken, daarna uit de pan nemen en in stukjes snijden. Bosuitje fijn snipperen, bamboescheuten in heel kleine stukjes snijden. Dan in een kom samenvoegen de kip, bamboescheuten, ui, gember, rijstwijjn en 1 theelepel zout. Alles door elkaar scheppen. Dan de 4 eieren loskloppen met een snuffje zout. Wok of wijde braadpan invetten met olie en verhitten op een hoog vuur. 1/6 deel van het eimengsel erin schenken en laten uitvloeien tot een dun laagje en een dunne omelet bakken. Op dezelfde manier nog 5 omeletten bakken waarbij telkens de wok ingevet wordt. 1 omelet op een plank leggen en in het midden 1/6 deel van het kimpengsel scheppen. Drie kanten van de omelet erover vouwen en dan oprollen. In een diep bord 1 ei met bloem loskloppen en op een ander bord het sesamzaad strooien. Kiprolletjes eerst door een eierpapje rollen en dan door de sesamzaadjes wentelen. In een frituurpan de olie verhitten tot 175 °C of tot er een witte damp afkomt. Kiprolletjes in 4 min. goudbruin en gaar frituren. In een vergiet met keukenpapier laten uitlekken. Op een schaal opdienen en geef er een chili-sojasaus bij.



### 943. PA BAIMO (paddenstoelen met groente)

12	gedroogde Chinese paddestoelen	12	grote champignons
1	struik paksoi	¼	kippenbouillontablet
1½	theelepel suiker	2	theelepels maïzena
1	eetlepel melk	1	eetlepel sojasaus
5	eetlepels olie		zout

Gedroogde paddenstoelen in 3 dl heet water 30 min. laten weken. De champignons schoonvegen en de hoedjes kruisvormig insnijden. Van de paksoi de stronk (±5 cm) eraf snijden. Bladeren wassen en in een vergiet laten uitlekken. Dan 1 dl water met bouillontablet aan de kook brengen. Dan een papje maken van ¼ theelepel zout, ½ theelepel suiker, 1 theelepel maïzena en de melk. Al roerende aan de hete bouillon toevoegen tot een lichtgebonden saus is verkregen. In een zeef boven een maatbeker de paddenstoelen laten uitlekken. Dan een glad papje roeren van 1½ dl weekvocht, sojasaus, 1 theelepel suiker en 1 theelepel maïzena. Van de paddenstoelen de stelen verwijderen. Platte ovenschaal voorverwarmen. 1 eetlepel olie verhitten en op een hoog vuur en onder voortdurend omscheppen (roerbakken) de paksoibladeren 1 min. bakken, vervolgens 2 eetlepels water toevoegen en met een deksel op de pan 2 min. stoven. Met een schuimspaan de bladeren eruit nemen, even laten uitlekken en dan in het midden van de schaal scheppen. Dit in de oven op de laagste stand warm houden. Pan of wok met keukenpapier schoonvegen en 2 eetlepels olie verhitten. Chinese paddenstoelen 1 min. roerbakken en doorgeroerd weekvochtmengsel toevoegen en nogmaals doorroeren. 5 min. laten stoven tot de saus dikgebonden is en de paddenstoelen gaar zijn. Paddenstoelen aan een kant naast de paksoi scheppen en opnieuw 2 eetlepels olie verhitten en de champignons 1 min. roerbakken. Bouillonmengsel erdoor roeren en 5 min. laten stoven tot de saus dikgebonden is en de champignons gaar zijn. Champignons met de saus aan de andere kant van de paksoi scheppen. Direct opdienen of afgedekt met aluminiumfolie in de oven warm houden.

### 944. ZHENG DOUFUXIN (gestoomde tahoehartjes)

1	ei	500	gram tahoe
½	theelepel suiker	3	eetlepels olie
50	gram Noorse garnalen	1	stukje gemberwortel ± 2 cm
3	takjes peterselie	½	kippenbouillontablet
2	theelepels maïzena	1	eetlepel rijstwijn of droge sherry
2	dunne preien		sojasaus
	peper en zout		

Ei splitsen, dooier wordt niet gebruikt. In een stoompan ruim water aan de kook brengen. Intussen de tahoe in stukken snijden en in een mengbeker pureren. Hieraan toevoegen de helft van het eiwit, de suiker, ½ theelepel zout en peper. Alles goed vermengen. Bodem van de stoommand bedekken met een doek en de doek bestrijken met 1 eetlepel olie. De tahoemassa erover uitstrijken (2 eetlepels achterhouden). Dit in de stoompan in 10 min. stevig laten worden. Garnalen afspoelen en droogdeppen. De garnalen in de mengbeker doen, de gember schillen en de helft in een knoflookpers boven de garnalen uitpersen. Daarbij toevoegen de rest van het eiwit, 1 theelepel zout en de achtergehouden tahoe. Alles goed vermengen. De doek met de tahoekoek uit de stoommand halen en het garnalenmengsel over de doek uitstrijken. Tahoekoek voorzichtig dubbel klappen en aan de randen dicht drukken. Terug leggen in de stoommand en opnieuw met doek in ± 10 min. gaar stomen. Intussen bouillontablet met 1 eetlepel olie en rijstwijn aan de kook brengen. De maïzena met ½ eetlepel water aanlengen en al roerende aan de bouillon toevoegen totdat een licht gebonden saus is verkregen. Prei halveren en in de lengte in lange dunne reepjes snijden. Daarna in een wijde braadpan of wok de rest van de uitgeperste gember in één eetlepel olie 1 min. zachtjes bakken. Op een hoog vuur onder voortdurend omscheppen de prei in 2 min. knappend gaar bakken. Op smaak brengen met enkele druppels sojasaus. In het midden van een schaal de prei scheppen. Tahoekoek op een plank leggen en de doek verwijderen. De koek overdwers in plakjes van 1 cm snijden. Telkens 2 tahoepartjes tegen elkaar leggen (=hartje). Langs de rand van de schaal rond de prei de tahoehartjes rangschikken. De Saus erover schenken. Tot het gebruik de schaal afgedekt in de koelkast zetten. Oven verwarmen op 150 °C en in het midden van de oven de met aluminiumfolie afgedekte tahoehartjes in 15 min. door en door heet laten worden.

#### 945. ZHA YAZIPIAN (pekingeend met bamboe en peultjes)

300	gram tamme eendenborstfilet	2	bosuitjes
1	stukje gemberwortel ± 2 cm	3	eetlepels sojasaus
1	theelepel sichuanpeper	1	gedroogde chilipeper
½	kaneelstokje	1	steranijs
1	blikje bamboescheuten ± 230 gram	½	eetlepel rijstwijn of droge sherry
100	gram peultjes	1	appel
1	theelepel suiker	½	theelepel bouillonpoeder
100	gram taugé	2	eetlepels olie
	frituurolie		zout

1 bosuitje en de geschilde gemberwortel fijnsnipperen. Doe een ½ liter water in een pan en voeg toe, 2 theelepels zout, gesnipperde bosui, de helft van de gember, 1 ½ eetlepel sojasaus, sichuanpeper, chilipeper, kaneelstokje, steranijs en de rijstwijn. Aan de kook brengen en de filets toevoegen en in 15 min. zachtjes gaar koken. Intussen de andere bosui in de lengte halveren en in stukjes van ± 2cm snijden. Peultjes afhaken en wassen. Bamboe in plakjes snijden. Appel schillen, klokhuis verwijderen en in schijfjes snijden. Dan een sausje roeren van 1 ½ eetlepel sojasaus, suiker, ½ theelepel zout, bouillonpoeder en 1 eetlepel water. Eendfilet uit de pan nemen, goed droogdeppen en laten afkoelen. Tot gebruik afgedekt in de koelkast leggen. Taugé wassen en laten uitlekken. Dan de olie verhitten tot 175 °C. Eendfilet in 3 tot 4 min. knappend en bruin frituren, daarna laten uitlekken op keukenpapier. Schaal voorverwarmen. 2 eetlepels olie verhitten en de rest van de gember 1 min. roerbakken, peultjes toevoegen en 1 min. mee roerbakken. 2 eetlepels water toevoegen en met deksel op de pan de peultjes in ± 3 min. knapperig gaar stoven. Intussen eendfilet in repen snijden. De bamboe, appel, taugé en bosui aan peultjes toevoegen en ± 2 min. roerbakken. Eend en sausje aan groentemengsel toevoegen en 1 min. mee roerbakken. Overdoen op een schaal. Lekker met (zilervlies) rijst.

#### 946. SANXIAN YANGROUSI (lamsreepjes met komkommer en paprika)

250	gram lamsoester	1	ei
1 ½	eetlepel maïzena	½	theelepel zout
1	blikje bamboescheuten ± 230 gram	½	komkommer
1	rode paprika	2	bosuitjes
1	stukje gemberwortel ± 2 cm	7	dl olie
	peper	2	theelepels rijstwijn of droge sherry

Vlees in dunne plakjes en daarna in reepjes snijden. Ei splitsen (dooier wordt niet gebruikt) en eiwit loskloppen.

Maïzena, zout en peper erdoor roeren. Bamboe in dunne reepjes snijden, zo ook de paprika. Bosuitjes in dunne ringen snijden. Gemberwortel schillen en in dunne reepjes snijden. Komkommer halveren en in stukken van 5 cm snijden, zaad verwijderen en de stukken in dunne reepjes snijden. Vlees door eiwitbeslag scheppen en 20 min. laten staan. Schaal voorverwarmen. Olie verhitten en vlees in ± 2 min. lichtbruin frituren en met 2 stokjes de vleesreepjes uit elkaar halen. Vlees eruit scheppen en uit laten lekken op keukenpapier. In een kom de olie afgieten. In een pan 2 eetlepels olie verhitten en op een hoog vuur komkommer, bamboe en paprika 2 min. roerbakken. Bosui en gember toevoegen en 1 min. mee roerbakken. Vlees toevoegen en ½ min. mee roerbakken. Rijstwijn erdoor scheppen. Overdoen in voorverwarmde schaal. Lekker met rijst.

### 947. BASI PINGGUO (gekarameliseerde appeltjes)

2	eieren	60	gram bloem
2	appels	3	eetlepels maïzena
3	dl olie	3	eetlepels sesamololie
150	gram suiker		ijsblokjes

eieren splitsen en eiwitten loskloppen (dooier wordt niet gebruikt). In een kom de bloem doen. Appels schillen met een appelboor de klokhuizen verwijderen en in ringen snijden. Appelringen aan de bloem toevoegen. Voorzichtig omscheppen zodat alle ringen rondom met bloem bedekt zijn. Appelringen uit de kom nemen en de rest van de bloem met maïzena en eiwit tot een dik beslag roeren, eventueel met water iets verdunnen. De olie verhitten en ½ eetlepel sesamololie toevoegen. Appelringen door het beslag halen en in ± 3 min. goudbruin frituren. Uit de pan nemen en laten uitlekken. De olie in een kom afgieten. Een platte schaal dun bestrijken met sesamololie. Een andere schaal van ± 1 liter inhoud, vullen met ijskoud water en ijsblokjes. Suiker, ¾ dl water en 2½ eetlepel sesamololie in een pan doen en op een half hoog vuur verwarmen tot de suiker gaat karameliseren, niet roeren. Als een bruine saus ontstaat het vuur uitdraaien. Appelringen een voor een door de karamel halen en op een schaal leggen. Direct opdienen met een schaal ijswater eraan. Aan tafel doopt een ieder zijn eigen appelbeignets in het ijswater. Hierdoor krijgen de beignets een knapperig karamelkorstje.

### 948. HONGSHIJIAO ZHAYUPIAN (visbeignets met paprika en prei)

500	gram kabeljauwfilet	1	rode paprika
1	prei	1	stukje gemberwortel ± 2 cm
1	eetlepel azijn of witte wijn	2	eieren
50	gram maïzena	1	eetlepel sichuan peperkorrels
2	eetlepels olie	1	theelepel suiker
1	eetlepel sojasaus zout en peper	2	eetlepels rijstwijn of droge sherry

Paprika in dunne reepjes snijden. Prei in stukken van 5 cm en daarna in de lengte in dunne reepjes snijden.

Gemberwortel schillen en heel fijn snipperen. Vis droogdeppen en in stukjes van 2 \* 2 cm snijden en met azijn besprenkelen. Tot gebruik afgedekt in de koelkast bewaren. Eieren splitsen (dooiers worden niet gebruikt). Schaal voorverwarmen. In frituurpan olie verhitten. Intussen eiwit met maïzena tot een glad papje roeren. Vis weer droogdeppen, bestrooien met zout en peper en één voor één de blokjes door het beslag halen. Visblokjes met 12 tegelijk in ± 3 min. knapperig bruin frituren en in een vergiet met keukenpapier laten uitlekken. De peperkorrels met de bolle kant van een lepel kneuzen. In een wok of wijde braadpan 2 eetlepels olie verhitten en op een hoog vuur gember en peperkorrels roerbakken. Paprika en prei toevoegen en 2 min. mee roerbakken. Suiker, sojasaus en rijstwijn erdoor roeren. Gefrituurde visblokjes erdoor scheppen en alles door en door heet laten worden. Overdoen op voorverwarmde schaal.

### 949. LASHICAI ROUSI (pittige groente schotel met vlees)

15	gram gedroogde wolkoortjes	2	rode uien
2	preien	2	rode lomboks
½	blikje bamboe scheuten	200	gram hamlappen
100	gram taugé	3	eetlepels olie
½	theelepel suiker	1	eetlepel pikante sojasaus
	zout	1	eetlepel rijstwijn of droge sherry

Wolkoortjes (paddenstoelen) in heet water 30 min. laten weken. Uien in achten snijden. 1 prei in dunne ringen snijden en de andere in stukken van 5 cm, daarna in de lengte in dunne reepjes snijden. Van de lomboks de zaadjes verwijderen en in dunne reepjes snijden. Bamboe in dunne reepjes snijden. Wolkoortjes laten uitlekken en harde stukjes eruit snijden. Taugé wassen en laten uitlekken. Schaal voorverwarmen. Olie verhitten en vlees in dunne reepjes gesneden, ± 2 min. roerbakken tot ze rondom bruin zijn. Vlees laten uitlekken. In dezelfde olie ui toevoegen en 2 min. roerbakken. Dan ook de prei, lombok, bamboe en taugé toevoegen en nog 2 min. roerbakken. Suiker, sojasaus en rijstwijn erdoor roeren, daarna vlees erdoor scheppen. Al omscheppend alles door en door heet laten worden. Op smaak brengen met zout en overdoen op de voorverwarmde schaal. Lekker met gebakken rijst met vlees of kip.

### 950. LIANHUA JITUI (lotusschotel van gestoofde kippenpootjes)

12	drumsticks	1	stukje gemberwortel ± 2 cm
1	kippenbouillontablet	2	eetlepels sojasaus
1	eetlepel suiker	5	eetlepels olie
3	tomaten	1	citroen
12	bosuitjes	2	eieren
½	dl melk		zout

De drumsticks, daar waar het vlees dun wordt tot het bot insnijden en met een mesje vel en vlees naar het uiteinde van het bot wegschrappen. Gember schillen en in dunne schijfjes snijden. In de braadpan ½ liter water, gember, bouillontablet, sojasaus, suiker en 2 eetlepels olie doen. Drumsticks erin leggen en in 45 min. zachtjes gaar stoven. Drumsticks uit de pan nemen en het vocht op een hoog vuur in ± 10 min. tot de helft laten inkoken. Drumsticks weer terug leggen. Tomaten in vieren snijden en zaad en vocht verwijderen. Citroen goed wassen en de schil raspen. Bosuitjes op een lengte van ± 10 cm afsnijden. 1 ei splitsen en eiwit met melk en zout loskloppen. In een pan met hete olie het eimengsel toevoegen en al roerende zachtjes laten stollen. Grote platte schaal voorverwarmen. In een wok of wijde braadpan 2 eetlepels olie verhitten. Op een hoog vuur bosuitjes 1 min. roerbakken. Zout en 1 eetlepel water toevoegen. Met de deksel op de pan bosuitjes in 10 min. zachtjes gaar koken. Af en toe omscheppen. Intussen op een zacht vuur drumsticks in saus door en door heet laten worden. Drumsticks af en toe omkeren. Eimengsel in het midden van de verwarmde schaal scheppen en tomaten blaadjes als bloem erin steken. Citroenrasp in het midden over het eimengsel strooien. Drumsticks met de botjes naar buiten erom heen rangschikken en de saus over de drumsticks schenken. Bosuitjes ertussen leggen. Lekker met gebakken mie.

### 951. NAI YOU PAICAI (Chinese kool in romige saus)

750	gram Chinese kool	2	cm gemberwortel
½	lombok	½	kippenbouillontablet
1	dl melk	2	eetlepels olie
1	theelepels suiker	2	theelepels rijstwijf of droge sherry
1	eetlepel maïzena	1½	theelepels sesamolie

Koolbladeren losmaken, wassen en uit laten lekken. Gember fijn snipperen. Van lombok zaadjes verwijderen en heel fijn snipperen. ¼ dl water met bouillontablet aan de kook brengen. Helft van de melk erdoor roeren. Schaal voorverwarmen. Olie verhitten en gember 1 min. bakken. Op een hoog vuur kool 3 min., roerbakken. Bouillonmengsel, rijstwijf en suiker toevoegen. Met de deksel op de pan aan de kook brengen en de kool 7 min. zachtjes gaar stoven. Intussen van de maïzena en de rest van de melk een glad papje roeren en al roerende aan de kool toevoegen. Blijven roeren tot een lichtgebonden saus is verkregen. Sesamolie erdoor roeren en op smaak brengen met wat zout. Het geheel overdoen in een warme schaal en bestrooien met rode lombokstukjes

### 952. XIANGGU DOUFU (tahoe met Chinese paddestoelen)

12	gedroogde Chinese paddestoelen	½	blok tahoe
3	bosuitjes	1	cm gemberwortel
½	kippenbouillontablet	½	eetlepel rijstwijf of droge sherry
2	theelepels sojasaus	3	eetlepels olie
3	theelepels maïzena	2	eetlepels oestersaus
1½	theelepels suiker		

Paddestoelen 30 min. weken in heet water. Tahoe in blokjes van 2 \* 2 cm snijden, in een kom doen en overgieten met een ½ liter kokend water en 20 min. laten staan. Bosuitjes in de lengte halveren en in stukken van 5 cm snijden. Gemberwortel schillen en fijn snipperen. 2 dl water met bouillontablet, rijstwijf en sojasaus verwarmen tot tablet is opgelost. Tahoe en paddestoelen in een zeef laten uitlekken, steeltjes verwijderen. Olie verhitten, bosui en gember ½ min. roerbakken, opzij schuiven en de paddestoelen 1 min. mee roerbakken. Bouillonmengsel erover schenken en aan de kook brengen. Tahoe en ui-gembermengsel erdoor scheppen en 3 min. zachtjes stoven. Intussen een glad papje roeren van maïzena, oestersaus, suiker en 1 eetlepel koud water. Voorzichtig roerend aan het tahoemengsel toevoegen en nog 2 min. zachtjes laten doorkoken.

### 953. YUQUI TANG (visballetjessoep)

3	cm gemberwortel	2	bosuitjes
1	ei	200	gram kabeljauwfilet
1	theelepel olie	1	eetlepel rijstwijn of droge sherry
¾	eetlepel maïzena	2	visbouillontabletten
75	gram ingelegd mosterdblad zout	2	plakjes ham

Gember schillen, 1 bosuitje in stukjes snijden, ei splitsen en eiwit loskloppen. Kabeljauw in stukken snijden. Bosui en kabeljauw in mengbeker pureren en met een knoflookpers de gember boven het vismengsel uitpersen. Dan de helft van het eiwit, 1 eetlepel koud water, 1 theelepel zout, rijstwijn, olie en maïzena toevoegen. Goed vermengen en met natte handen vismengsel tot kleine balletjes draaien. Vervolgens 1 liter water met bouillontabletten aan de kook brengen. Met een schuimspaan de visballetjes in de bouillon leggen en 5 min. tegen de kook aan gaar laten worden (pocheren). In een zeef boven de bouillon de balletjes laten uitlekken en afkoelen. Tot gebruik afgedekt in de koelkast leggen. Ander bosuitje, mosterdblad en ham in heel dunne reepjes snijden. Visbouillon aan de kook brengen en balletjes bosui, mosterdblad en de ham toevoegen. Opnieuw aan de kook brengen. Opdienen in soepkommen.

### 954. CHASHAO (geroosterd varkensvlees met honing)

500	gram varkenslappen	1	eetlepel wet bean curd
1	eetlepel ground beansauce	2	eetlepels hoisinsaus
½	theelepel vijfkruidenpoeder	2	theelepels suiker
½	theelepel zout	1	theelepel cognac of vieux
600	gram paksoi	1	cm gemberwortel
3	eetlepels vloeibare honing	2	kippenbouillontabletten
1	theelepel oestersaus		

Vlees in plakken van 1 cm snijden. Dan door elkaar roeren de wet bean curd (sojablok in rode saus), ground beansauce (gemalen bonensaus), hoisinsaus, vijfkruidenpoeder, suiker, ½ theelepel zout en de cognac. Vlees door deze marinade scheppen en afgedekt ± 2 uur in de koelkast laten marinieren. Paksoi in repen van 3 cm breed snijden, wassen en uit laten lekken. Gember schillen. Oven verwarmen op 200 °C. Vlees iets late uitlekken en op rooster spreiden. Rooster met lekbak eronder in de oven schuiven. Vlees ± 10 min. bakken. Oven op 225 °C zetten, vlees bestrijken met honing en in nog ± 10 min. knapperig bruin bakken. Intussen platte schaal voorverwarmen. 1 liter water met bouillontabletten, gember en oestersaus aan de kook brengen. Paksoi toevoegen en 3 min. koken, daarna paksoi laten uitlekken en op voorverwarmde schaal scheppen. Gember verwijderen. Vlees erop rangschikken. Lekker met gebakken mie.

### 955. JINGTUAN DAXIA (walvissenschool van gevulde garnalen)

24	ongepelde middelgrote garnalen	1	ei
½	theelepel maïzena	1	eetlepel zwarte sesamzaadjes
¼	rettich		zout en peper

Garnalen (scampi 5-6 cm) pellen. Bij 12 garnalen de staart laten zitten. Staart insnijden en zwarte draden (ingewanden) verwijderen. Garnalen wassen en droogdeppen. Ei splitsen (dooier wordt niet gebruikt) en loskloppen. In een mengbeker de garnalen zonder staart fijnmalen. Toevoegen de helft van het eiwit, maïzena, ½ theelepel zout en peper. Alles goed mengen. De andere garnalen op een plank uitspreiden en opendrukken. Met een breed pannenkoekenmes iets plat drukken en garnalenmengsel erop scheppen en zo vormen dat elke garnaal op een walvis lijkt. In elke walvis 2 sesamzaadjes als ogen duwen. Gevulde garnalen in een stoommandje leggen, afdekken met plasticfolie en tot gebruik in de koelkast bewaren. Rettich schrappen en wassen, in de lengte in vieren snijden en dan in heel dunne plakjes. Op een platte schaal de plakjes rettich aan één kant als zee met golfjes rangschikken. In de stoompan ruim water aan de kook brengen en stoommandje gevuld met garnalen in ± 4 min. gaar stomen. Gevulde garnalen als school zwemmende walvissen op schaal met rettichgolven rangschikken. Direct serveren of op een rechaud warm houden.

### 956. YAOGUO ROUDING (varkensvlees met cashewnoten)

300	gram hamlappen	4	gedroogde Chinese paddestoelen
1½	theelepel suiker	1	theelepel rijstwijf of droge sherry
3	theelepels maïzena	2	bosuitjes
1	rode paprika	1	groene paprika
1	theelepel bouillonpoeder	1	theelepel sojasaus
3	dl olie	100	gram ongebrande cashewnoten
2	teentjes knoflook		zout en peper

Paddestoelen 30 min. in heet water weken. Vlees in kleine stukken snijden. Dan rijstwijf, ½ theelepel zout, 1 theelepel suiker en 2 theelepels maïzena samenvoegen en het vlees hierdoor scheppen en 20 min. laten staan. Bosuitjes in dunne ringen en de paprika's in stukjes snijden. Maak een sausje van bouillonpoeder, sojasaus, ½ theelepel zout, ½ theelepel suiker, peper, 1 theelepel maïzena en ¾ dl water. Olie verhitten en vlees in 3 min. bruin en gaar frituren. Uit de pan of wok scheppen en laten uitlekken in een vergiet met keukenpapier. In dezelfde olie de cashewnoten in ± 1 min. goudbruin frituren en op keukenpapier laten uitlekken. De olie in een kom schenken. Paddestoelen laten uitlekken, stelen verwijderen en hoeden in stukjes snijden. Schaal voorverwarmen. 2 eetlepels olie verhitten en de bosui, paprika en paddestoelen ± 3 min. roerbakken en knoflook erboven uitpersen. Sausje nogmaals doorroeren en al roerende aan de groenten toevoegen. Blijf roeren tot een lichtgebonden saus is verkregen. Vlees erdoor scheppen en in 2 min. door en door heet laten worden. Wel af en toe omscheppen. Dan in de warme schaal scheppen en de cashewnoten erover strooien.

### 957. HAOYOU NIUROU (ossenhaas in oestersaus)

250	gram ossenhaas	1	ei
2	eetlepels oestersaus	1	eetlepel rijstwijf of droge sherry
1	eetlepel lichte sojasaus	1	theelepel suiker
1	theelepel sojasaus met champignonsmaak	1	theelepel bouillonpoeder
2	bosuitjes	2	cm gemberwortel
3	eetlepels olie	2	theelepels maïzena
	zout en peper		

Ossenhaas in dunne plakjes snijden en plakjes in vierkantjes. Ei splitsen en eiwit loskloppen (dooier wordt niet gebruikt). Plakjes ossenhaas erdoor scheppen. Maak een marinade van oestersaus, rijstwijf, sojasauzen, suiker, zout, peper, bouillonpoeder en 2 eetlepels water. Laat hierin het vlees ± 20 min. marinieren. Bosuitjes snipperen en gember fijnraspen. Schaal voorverwarmen. Olie verhitten en uitgelekt vlees in 2 min. lichtbruin roerbakken. Helft van de bosui en gember toevoegen en ½ min. mee roerbakken. Marinade toevoegen. Maak een papje van de maïzena en 1 eetlepel koud water. Dit al roerende aan de vleesmassa toevoegen en blijven roeren tot een lichtgebonden saus is verkregen. In de warme schaal overscheppen en de rest van de bosui erover strooien.

### 958. XINGREN DOUFU (amandelpudding met meloenballetjes)

8	blaadjes gelatine ± 15 gram	½	liter melk
1/8	liter slagroom	75	gram witte basterdsuiker
3	eetlepels amandel essence	½	meloen met groen vruchtvlies
½	eetlepel citroensap	½	meloen met oranje vruchtvlies

Gelatine in ruim koud water 5 min. laten weken. 1 dl melk verwarmen, gelatine goed uitknijpen, melk van vuur nemen en de gelatine al roerende in de hete melk oplossen. Rest van de melk, slagroom, suiker en amandel essence erdoor roeren. Rechthoekige lage schaal (¾ liter) omspoelen met koud water. Puddingmengsel erin schenken en laten afkoelen. Afgedekt in de koelkast in 3 uur laten opstijven. Pitten uit meloenhelften verwijderen. Met een pommes parisiene boor bolletjes uit het vruchtvlies steken en besprenkelen met citroensap. Amandelpudding in 12 ruitvormige stukken snijden. Op 4 bordjes elk 3 stukjes pudding leggen in stervorm. Meloenbolletjes er omheen leggen.

### 959. DIANXINPI (basisrecept dimsum deeglapjes)

1	ei	75	gram bloem
1	eetlepel aardappelmeel	½	eetlepel olie

Ei loskloppen. Bloem in een kom doen en 1/3 deel van het ei erdoor roeren en 2 eetlepels koud water. In 5 min. tot een soepel deeg kneden. Aanrecht of werkplank bestrooien met de helft van het aardappelmeel. Hierop nogmaals het deeg 5 min. kneden en tot een rol vormen en op een bord leggen. Afdekken met plastic folie en ½ uur laten rusten. Intussen vulling maken. Deeg in 20 plakjes snijden. Aanrecht (werkplank) bestrooien met de rest van het aardappelmeel en de deegplakjes uitrollen tot flinterdunne ronde lapjes. Vulling in het midden van de lapjes scheppen en deeglapjes tussen duim en wijsvinger half dicht knijpen. Op nog zichtbare vulling de garnering scheppen. Stoommand invetten met olie. 10 dimsums in een mandje zetten en met de deksel op de stoompan in 15 min. gaarstomen. Dimsums op een schaal zetten en direct opdienen.

### 960. ROUSHAOMAI (dimsums met gehakt-groentevulling)

100	gram witte kool	6	worteltjes
50	gram taugé	150	gram varkensgehakt
1	eetlepel sojasaus	½	thee­lepel sesamol­ie
½	thee­lepel suiker	10	sprietjes bieslook
20	dimsum deeglapjes		zout en peper

Kool in dunne reepjes snijden en daarna de reepjes fijnsnipperen. Worteltjes grof raspen. Taugé wassen en laten uitlekken. Dan de taugé, kool, gehakt en 2/3 van de wortel, sojasaus, zout, peper, sesamol­ie en suiker bij elkaar doen. Bieslook erover fijn knippen en alles goed mengen. Deeglapjes vullen en garneren met de rest van de wortel. Zie verder basisrecept dimsum.

### 961. XIASHAOMAI (dimsums met garnalengehaktvulling)

1	gedroogde Chinese paddestoel	75	gram gepelde garnalen
1	ei	100	gram varkensgehakt
1	thee­lepel lichte sojasaus	½	thee­lepel sesamol­ie
1	thee­lepel maïzena	½	thee­lepel suiker
20	dimsum lapjes	2	worteltjes
½	thee­lepel zout		peper

De paddestoel 15 min. weken in heet water. Garnalen afspoelen en laten uitlekken. Van de paddestoel de steel verwijderen, en daarna met de garnalen fijn hakken of pureren. Ei splitsen en eiwit loskloppen. Dan in een kom het gehakt, paddestoel-garnalen, helft van het eiwit, sojasaus, sesamol­ie, zout, peper, suiker en maïzena bij elkaar doen. Alles goed mengen. Worteltjes grof raspen. Deeglapjes vullen garnalen-gehaktmengsel en garneren met wortel. Zie verder basisrecept dimsums.

### 962. JISHAOMAI (dimsums met kip-preivulling)

1	dunne prei	2	eieren
25	gram gezouten cashewnoten	250	gram kipfilet
1	eetlepel sojasaus	1½	eetlepel rijst­wijn of droge sherry
½	thee­lepel suiker	½	eetlepel maïzena
1	teentje knoflook	½	eetlepel boter
20	dimsum deeglapjes		zout en peper

Prei fijn snipperen en in een zeef wassen. 1 ei splitsen en eiwit loskloppen. Cashewnoten fijnmalen. Kipfilet droogdeppen en in stukken snijden. Kip aan noten toevoegen en pureren. Daarbij voegen de prei, sojasaus, rijst­wijn, suiker, zout, peper, helft van het eiwit en maïzena. Knoflook erboven uitpersen en alles door elkaar roeren. Dan 1 ei, eidooier en rest van eiwit met 2 eetlepels water, zout en peper loskloppen. Boter smelten en al roerende eimengsel op zacht vuur laten stollen. Roerei op bord laten afkoelen. Deeglapjes vullen met kip-preimengsel. Garneren met stukjes roerei. Zie verder basisrecept dimsums.

### 963. DOUFU SHAOMAI (dimsums met tahoe-paddestoelenvulling)

3	gedroogde Chinese paddestoelen		½	blok tahoe ± 250 gram
2	bosuitjes	1	cm	gemberwortel
2	waterkastanjes uit blik	2		eetlepels olie
1	teentje knoflook	1		ei
1	eetlepel lichte sojasaus	1		theelepel sesamololie
1½	eetlepel maïzena	2		eetlepels gedroogde zeewierreepjes
	zout	20		dimsum deeglapjes

Paddestoelen 30 min. in heet water laten weken. Tahoe in stukken fijn snijden en fijnprakken. Bosuitjes fijn snipperen. Gember schillen en fijnsnipperen. Waterkastanjes fijnsnijden. Stelen van paddestoelen verwijderen en hoeden heel fijn snijden. Olie verhitten en gember en bosui 2 min. zachtjes bakken. Tahoe, waterkastanje en paddestoelen toevoegen. Knoflook erboven uitpersen. Op hoog vuur 2 min. roerbakken. Intussen ei splitsen en eiwit loskloppen. Door tahoemengsel sojasaus, sesamololie en zout roeren. Van vuur nemen en helft van eiwit en maïzena erdoor roeren. Laten afkoelen. Deeglapjes vullen met mengsel en garneren met zeewierreepjes. Zie verder basisrecept dimsums.

### 964. XIESHAOMAI (dimsums met krab vulling)

250	gram krabsticks	2		bosuitjes
1	ei	1		eetlepel lichte sojasaus
1	eetlepel maïzena	2		eetlepels rijstwijn of droge sherry
35	gram gepelde garnalen peper	20		dimsum deeglapjes

Krabsticks in kleine stukjes snijden. Bosuitjes fijn snipperen. Ei splitsen en eiwit loskloppen. Dan in kom samenvoegen de krab, bosui, helft eiwit, sojasaus, rijstwijn, maïzena en peper. Alles goed mengen. Garnalen afspoelen en laten uitlekken. Garnalen klein snijden. Deeglapjes vullen met krabmengsel daarna garneren met garnalen. Zie verder basisrecept dimsums.

### 965. ZHENZHU ROUWAN (gestoomde parelballetjes)

100	gram parboiled rijst	3		gedroogde Chinese paddestoelen
2	bosuitjes	½	cm	gemberwortel
2	waterkastanjes uit blik	1		ei
100	gram tartaar	100		gram rundergehakt
1	teentje knoflook			zout

Rijst met ½ liter koud water minstens 3 uur laten weken. Paddestoelen 30 min. in heet water weken. Bosuitjes heel fijn snipperen. Gember schillen en in knoflookpers doen. Waterkastanjes in heel kleine stukjes snijden. Ei loskloppen. Paddestoelen laten uitlekken, stelen verwijderen en hoeden in heel kleine stukjes snijden. Dan in een kom bij elkaar doen het tartaar, gehakt, helft van ei, bosui, paddestoelen, waterkastanjes en zout. Gember erboven uitpersen. Goed vermengen en tot 12 kleine balletjes vormen. Rijst goed laten uitlekken. Op keukenpapier rijst uitspreiden zodat overtollig vocht kan worden opgenomen. Rijst overdoen op bord en vleesballetjes erdoor rollen tot ze rondom bedekt zijn met rijst. Goed aandrukken. Stoommand bestrijken met olie en de balletjes erin leggen en in ± 30 min. gaarstomen. Lekker met chili-sojasaus.

### 966. LAJIANGYOU (chili-sojasaus)

1	dl lichte sojasaus	2		eetlepels chili olie
1	theelepel sesamololie			

In een sauskom de sojasaus, chili olie en sesamololie door elkaar roeren.



### 967. TANGCUZHI (zoetzure saus)

1	cm gemberwortel	1	eetlepel olie
1	eetlepel lichte sojasaus	1	eetlepel rijstwijn of droge sherry
3	eetlepels gezeefde tomaten	2	eetlepels azijn of witte wijn
2	eetlepels suiker	2	theelepels chilisaus
1	eetlepel maïzena		

Olie verhitten en de geschilde gember in knoflookpers erboven uitpersen en ±1 min. zachtjes bakken. Al roerende toevoegen de sojasaus, rijstwijn, gezeefde tomaten, azijn, suiker, 3 eetlepels water en chilisaus. Verhitten en blijven roeren. Maak een papje van maïzena en 2 eetlepels koud water en toevoegen aan het hete vocht. Blijven roeren tot een dikgebonden saus is verkregen. In een sauskom laten afkoelen. Eventueel verdunnen met 1-2 eetlepels water.

### 968. OEDANG WOTIAP (gepaneerde en omwikkelde garnalen)

4	grote garnalen	4	plakken dun gesneden ham
1-2	eieren	2	teentjes geperste knoflook
	zout		

Verwijder de ingewanden van de garnalen en kook ze 5 à 6 min. in water met wat zout. Pel ze daarna en laat ze uitlekken. Haal de garnalen door het even opgeklopte ei waaraan wat zout en de knoflook zijn toegevoegd. Wikkel de ham er omheen, paneer ze en haal ze dan weer door het ei. Vervolgens weer door het paneermeel en bak ze in de hete olie aan alle kanten goudbruin. Eet ze met een zoetzure gembersaus.

## JAPANESE GERECHTEN

### 969. SUKIYAKI (lendenbiefstuk met groenten)

SAUS:

200	ml mirin (zoete rijstwijn)	200	ml sojasaus
100	ml sake (rijstwijn)	4	eetlepels suiker

Mix de ingrediënten van de saus in een klein pannetje en breng het geheel aan de kook.

800	gram dun gesneden lendenbiefstuk	4	eieren losgeklopt
8	shii-take paddestoelen	2	preien in stukjes van 5 cm
100	gram spinazie	2	grote uien in halve ringen
½	blok tofu (tahoe)	100	gram bamboehart/spruiten
200	gram mihoen		

Verhit de pan die van tevoren is ingevet met olie. Leg nu de prei (schuin gesneden stukjes van 5 cm) en ui in de pan en zodra deze een bruine kleur vertonen, maakt men een ruimte in het midden waarin het vlees gelegd wordt. Voeg 100 tot 150 ml saus toe alsmede 50 ml van een vleesbouillon. Vervolgens voegt men de tofu (in blokjes), bamboehart, mihoen, paddestoel en groente toe en verhit tot het gaat sudderen. Indien het vochtpeil in de pan te laag wordt, voegt men bouillon en saus toe.

### 970. GYANABE (soort sukiyaki)

800	gram dun gesneden lendenbiefstuk	1	blok tahoe
2	dunne preien	150	gram mooie gave champignons
1	blikje bamboespruiten	100	gram spinazie
¼	Chinese kool	½	dl sojasaus
2	eetlepels suiker	½	dl mirin (zoete rijstwijn)
	enkele eetlepels olie		enkele eetlepels water

Snij het blok tahoe in blokjes van 1,5 cm. maak de groenten schoon, snij de prei diagonaal in dunne repen en de champignons in plakken. Laat de bamboescheuten uitlekken. Snipper de kool grof. Schik het vlees en de groenten en tahoe mooi op borden of een grote schaal. Roer een sausje van de sojasaus, suiker, rijstwijn en wat water. Men kan het gerecht op twee manieren eten:

- Laat de olie heet worden in een platte pan met een dikke bodem en bak hierin het vlees en de groenten enkele minuten. Serveer dan de saus apart erbij.
- Laat de olie heet worden in de pan en leg de groenten (behalve de spinazie) erin. Giet de saus erover en laat het geheel 6-8 min. zachtjes sudderen. Voeg dan de spinazie en het vlees toe en laat het nog een paar minuten sudderen. Duw alles steeds onder de saus.

Lekker hierbij smaakt rijst of Japanse vermicelli (shirataki)

### 971. TENDON (gefrituurde grote garnalen)

8	grote garnalen of 16 steurgarnalen	2	scholfilets
1	ei	100	gram bloem
2	dl dashi (visbouillon)	2	eetlepels sojasaus
2	eetlepels mirin (zoete rijstwijn)		frituurolie

Maak eerst de saus, hiervoor heeft men dashi nodig. Dit is in instantpakjes te koop, maar men kan ook gewoon visbouillon gebruiken. Pel de garnalen, maar laat aan de onderkant het uiterste stukje van het pantsertje zitten. Snij de staarten open en trek de zwarte draad eruit. Snij de scholfilets in niet te kleine stukken. Men heeft 16 stukjes nodig. Steek dan steeds een grote garnaal met aan weerskanten een stukje filet aan een bamboespiesje. Klop voor het beslag het ei los met de bloem en 1 dl koud water. Het beslagje hoeft niet helemaal glad te zijn. Haal de spiesjes door het beslag en frituur ze daarna in de hete olie krokant, maar niet te bruin. Meng de dashi, sojasaus en mirin (sake) door elkaar. Breng het geheel aan de kook, neem de pan van het vuur en giet de saus over de garnalen. Serveer de garnalen op een schaal met gekookte rijst. Versier de schotel met enkele sperziebonen die men aan een prikkertje schuift, door het beslag haalt en daarna frituurt, terwijl men ook plakken aubergines en gebakken oesterzwam op de schotel kan leggen. Ook rauwe groenten smaken op deze manier gebakken uitstekend.

### 972. OMRAISU (rijstomelet, speciaal voor kinderen)

1	kipfilet	2	dl kippenbouillon
100	gram rijst	2	theelepels gemberwortel
4	eetlepels olie	4	eieren
3	eetlepels sojasaus		peper en zout
	roosjes broccoli		

Kook de kipfilet in de bouillon in 10 min. gaar neem het vlees uit de bouillon en snij het in blokjes. Kook de rijst gaar in de kippenbouillon. Vermeng de stukjes kip met de rijst en de geraspte gemberwortel en schep er de sojasaus door. Verwarm dit mengsel met elkaar. Klop de eieren los met wat water en peper en zout naar smaak. Bak hiervan in de hete olie twee dunne omeletten. Verdeel het rijstmengsel over de omeletten en klap deze dubbel. Snij de omeletten in, zodat een mooi ruitwerk ontstaat en maak er met een klein stukje ei en vier roosjes broccoli een schildpad van.

### 973. SUSHI (gekruide rijst)

400	gram kortkorrelige rijst	1	stukje kombu (gedroogd zeewier)
VOOR DE DRESSING			
4	eetlepels rijstazijn	3	eetlepels fijne kristalsuiker
2	theelepels zout	2	eetlepels mirin, sake of droge sherry

Was de rijst en laat hem 20 min. weken in ruim water. Laat de rijst dan 30 min. uitlekken. Breng 6 dl water aan de kook en voeg de uitgelekte rijst toe. Doe het stukje kombu erbij. Breng alles opnieuw aan de kook. Leg het deksel op de pan en laat de rijst 15 tot 18 min. zachtjes koken. Maak intussen de dressing voor de sushi door alle aangegeven ingrediënten met elkaar te vermengen. Blijf roeren totdat zout en suiker opgelost zijn. Neem de pan met rijst van het vuur en laat hem met gesloten deksel 10 min. staan. Neem hierna het stukje kombu weg en doe de rijst in een grote kom. Schep de rijst eenmaal om met een grote vork. Schenk direct hierna de dressing erover. Schep de rijst opnieuw om en laat de rijst afkoelen totdat ze lauwwarm is en geschikt om te verwerken.

#### 974. FUKUSA-SUSHI (gekruide rijst met vis, krab en groenten in omelet)

2	eetlepels Japanse soja	4	gedroogde Japanse champignons
1	eetlepel suiker	150	gram gekookte krab
4	bamboescheuten	150	gram gefileerde zeevis
6	eieren	4	eetlepels gekookte doperwten
½	eetlepel olie		zout
	gekruide rijst		

Snij de gefileerde vis (zalm of makreel) in uiterst smalle reepjes en de uitgelekte bamboescheuten in uiterst kleine stukjes. Bereid de gekruide rijst zoals in recept 988 en laat deze afkoelen. Spoel de champignons af en leg ze in een kom. Giet er zoveel kokend water over totdat ze net onder staan en laat ze 30 min. weken. Zeef het weekvocht door een doek en houd dit weekvocht apart. Verwijder de stelen en snij de hoeden in heel smalle reepjes. Breng 1½ dl weekvocht samen met de sojasaus en suiker aan de kook. Voeg de reepjes champignons toe en laat ze 10 min, zachtjes koken. Laat de reepjes daarna in het vocht afkoelen. Snij de krab in stukjes en verwijder alle ongerechtigheden. Laat de reepjes champignons nadat ze zijn afgekoeld goed uitlekken. Vermeng de gekruide rijst met de reepjes champignons, krab, vis, bamboescheuten en doperwten. Doe alles in een rechthoekige bak. Leg op de inhoud een plankje dat precies in de bak past en plaats hierop een gewicht. De rijst met de ingrediënten moet zo stijf mogelijk op elkaar geperst worden. Roer de eieren los en voeg 3 eetlepels water en wat zout toe. Bak hiervan in een rechthoekige omeletpan 8 zeer dunne omeletjes. Laat ze koud worden en leg ze op bamboematjes of servetjes. Verdeel de samengeperste rijst over de omeletjes en rol de omeletjes met behulp van de bamboematjes of servetjes tot zeer stijve rollen. Snij elke rol in 4 tot 5 gelijke stukken en leg ze op een platte schaal.

#### 975. GOHAN (doorgekookte rijst voor 4 personen)

200 gram kortkorrelige rijst

Was de rijst zorgvuldig en laat hem dan 5 min. in ruim water staan. Hierna in een vergiet 30 min. laten uitlekken, liefst op een tochtige plaats zodat de rijst goed opdroogt. Doe de rijst in een pan en schenk er 3 dl koud water bij. Breng alles langzaam aan de kook. Laat de rijst dan 1 min. stevig doorkoken. Leg het deksel op de pan en zet het vuur zo laag mogelijk. Kook de rijst zachtjes in 20 tot 25 min. droog en gaar. De deksel tijdens het koken niet verwijderen, en de rijst niet omroeren. Na de aangegeven kooktijd de pan van het vuur nemen en nog 10 min. laten staan met de deksel op de pan. Schep de rijst eenmaal luchtig met een vleesvork om. Opdienen in voorverwarmde eenpersoons kommetjes.

#### 976. TONKATSU GOHAN (rijst met varkensvlees)

200	gram kortkorrelige rijst	400	gram varkensfilet in 4 plakken
	zout en verse peper	3	eetlepels gezeefde bloem
1	losgeroerd ei	4	eetlepels kruim van oud witbrood

VOORTS:

2	kleine uien	3	eetlepels olie
2	dl dashi	2	eetlepel mirin, sake of sherry
4	voorjaarsuitjes	2	eetlepels donkere Japanse soja
6	losgeroerde eieren	1	eetlepel lichte Japanse soja

Bereid de rijst zoals in recept 975 en houd deze warm. Maak het vlees droog en wrijf het in met wat zout en peper en stuf door een zeeffe aan alle kanten wat bloem erover. Haal de plakken door het ei en wentel ze hierna door het broodkruim. Druk het broodkruim met de platte hand goed vast. Laat de plakken hierna enkele minuten liggen. frituur ze vlak voor het opdienen in de hete olie in 7 tot 8 min. goudbruin en laat ze daarna op keuken papier uitlekken. Snij de ui in 8 parten en verwijder de rokken. Fruit de uien totdat ze beginnen te verkleuren. Voeg dashi, mirin of een vervanger (sherry met 1 theelepels witte basterdsuiker) ervan, sojasauzen en schuin gesnipperde voorjaarsuitjes toe. Breng alles aan de kook, schep het goed om en voeg de losgeroerde eieren erbij. Schep alles nogmaals goed om en neem de pan van het vuur. Snij het vlees in smalle repen, schep de rijst in kommetjes, leg op de ene helft het vlees en op de andere het mengsel van uien en eieren.

### 977. TARA CHIRINABE (kabeljauw met Chinese kool)

600	gram gefileerde kabeljauw filet	8	grote bladeren van de Chinese kool
400	gram jonge spinazie	8	grote champignons
2	stukken tahoe	2	eetlepels sesamolie
200	gram kortkorrelige rijst	8	voorjaarsuitjes of 4 dunne preitjes
	zout		

Bij de tara chirinabe hoort een ponzu saus die kant en klaar verkrijgbaar is. Zelf bereiden duurt 3 maanden. Snij de afgespoelde vis in schuine repen van 2 cm dikte. Spoel de koolbladeren af en leg ze in een pan met kokend water. Kook de bladeren 4 min. en laat ze uitlekken in een vergiet. Verwijder hierna de dikste nerven, maar zodanig dat de vorm bewaard blijft. Leg ze daarna uit op de werkbank of aanrecht. Was de spinazie en verwijder alle steeltjes en leg de spinazie 1 min. in warm water (75 °C), dan de spinazie laten uitlekken en in 8 porties verdelen. Knijp er met de hand nog zoveel mogelijk vocht uit. Vorm rolletjes en leg ze op de koolbladeren. Rol de bladeren er omheen en steek ze vast met houten prikkers. Wrijf de champignons af met een vochtige doek en verwijder de stelen. Snij de champignons in tweeën of drie-een. Snij de voorjaarsuitjes of preitjes in stukken van 3 à 4 cm. snij de plakken tahoe in blokjes van 1 ½ cm. bak de blokjes aan alle kanten goudgeel en laat ze uitlekken. Leg ze daarna in een kom en voeg koud water toe totdat ze net onder staan. Laat ze 15 min. staan en daarna uitlekken in een zeef. Leg alle ingrediënten soort bij soort op een grote schaal en plaats deze in de koelkast totdat men aan tafel gaat. Bereid de rijst zoals in recept 975 en houd deze warm. Verwarm de saus tot lauwwarm. Breng 1 ½ dashi (visbouillon) aan de kook en voeg twee eetlepels lichte Japanse sojasaus, 2 eetlepels mirin of vervanger toe. Plaats de pan met dashi op een rechaud op tafel. Snij de koolrolletjes in plakken van 3 cm. verwijder de houten prikkers. Leg de plakken bij de overige ingrediënten en plaats de schaal op tafel. Begin met de handelingen om de vis te pocheren (reken op 6 tot 8 min.) wanneer alle gasten een deel vis hebben, warm de plakken gevulde kool op in de bouillon. Kook daarna de champignons 2 à 3 min. doe hetzelfde met de voorjaarsuitjes of prei en warm tot slot van de maaltijd de blokjes tahoe op in de bouillon. Zorg ervoor dat iedere gast een met witte rijst gevuld kommetje heeft dat telkens bijgevuld kan worden. In Japan bevat een kommetje niet meer dan 3 à 4 eetlepels rijst.

### 978. BUTANIKU NO HIYASHI-CHIRI (zomerse varkensfricandeau)

2	flinke Japanse stengeluien	4	sliertsjalotten of 2 dunne preien
50	gram verse gemberwortel	600	gram fricandeau met vetrand
	zout	4	gesnipperde voorjaarsuitjes

Snij de stengeluien, sliertsjalotten of preien in stukken van 4 cm. schil de gemberwortel en snij hem in ragfijne plakjes. Breng 2 ½ tot 3 dl water aan de kook en voeg het vlees toe. Schuim het oppervlak enkele malen zorgvuldig af. Voeg de stukjes ui, sjalot of prei en gemberwortel toe. Leg de deksel op de pan en laat het vlees in 2 ½ uur zachtjes trekken. Neem het daarna uit en spoel het af zodat de grootste warmte is verdwenen. Leg het daarna terug in het stoofvocht en laat het hierin koud worden. Daarna het vlees afdrogen en in plakken van ± 3 mm dikte snijden. Leg de plakken dakpansgewijs in een krans op een grote platte schaal. Leg in het midden de gesnipperde voorjaarsui en geef apart kleine kommetjes met ponzu-saus erbij.

### 979. JAGA-IMO NIKKOROGASHI (gestoofde aardappelen met varkensvlees)

750	gram aardappelen	1	grote ui
125	gram mager varkensvlees	4	verse shitake of 6 grote champignons
10	worteltjes	4-5	eetlepels olie
6-7	dl kippenbouillon		enkele druppels rode peperolie
½	dl donkere sojasaus	3	eetlepels suiker

Kies bij voorkeur aardappelen die even groot zijn. Schil ze en snij ze in 2 tot 3 gelijke parten. Snij de ui in 4 tot 6 gelijke parten en maak de rokken los. Wrijf de paddestoelen met een vochtige doek schoon, verwijder de stelen en snij de hoeden in smalle repen. Snij de worteltjes in smalle plakjes. Verhit de olie in een wadjan en voeg enkele druppels rode peperolie toe. Bak de aardappels eerst 2 min. onder voortdurend omscheppen. Voeg daarna de uien, paddestoelen, vlees en worteltjes toe. Ga door met omscheppen totdat het vlees zijn kleur heeft verloren en de uien wat glazig zien. Doe alles in een hoge pan. Voeg de bouillon, sojasaus en suiker toe. Breng het aan de kook, leg de deksel op de pan en zet het vuur lager. Laat alles ± 15 min. zachtjes sudderen. Schud de pan intussen geregeld om opdat alle ingrediënten door het stoofvocht bedekt worden. Neem daarna de deksel van de pan en laat alles 7 à 8 min. zachtjes doorkoken waarbij een deel van het kookvocht dient te verdampen. Verdeel de inhoud met stoofvocht over 4 voorverwarmde kommen. Dien het gerecht zo warm mogelijk op.

### 980. ASUPARAGASUGOHAN (rijst met kip en asperges)

300	gram mager kippenvlees	12	groene asperges
1	liter dashi/kippenbouillon	2	eetlepels lichte sojasaus
2	eetlepels mirin	1	eetlepel donkere sojasaus
250	gram kortkorrelige rijst	1	eetlepel geraspte gemberwortel
3	gesnipperde voorjaarsuitjes		

Maak het kippenvlees droog en snij het in blokjes van 1½ cm, bestrooi ze met wat zout en laat ze 15 min. liggen. Schil de asperges en snij aan de onderkant een stukje van 3 à 4 cm af. Snij hierna de asperges in stukken van 4 cm. snij dikke stukken doormidden. Breng de dashi of kippenbouillon aan de kook, voeg sojasauzen, mirin of vervanger, gemberwortel en zout naar smaak toe. Roer alles goed dooreen en wacht tot het opnieuw aan de kook is gekomen. Strooi dan de gewassen en gedroogde rijst langzaam in de pan zodat alles blijft koken. Laat alles enkele minuten flink doorkoken. Temper het vuur en leg de deksel op de pan. Laat de inhoud 10 min. zachtjes doorkoken totdat het vocht bijna geabsorbeerd is. Leg dan de stukjes kippenvlees en asperges op de rijst. Sluit de pan opnieuw af en laat alles nog 10 tot 13 min. zachtjes doorkoken. Draai het vuur uit en laat de gesloten pan nog 5 min. staan. Schep de inhoud om met een grote vleesvork. Dien het gerecht op in voorverwarmde kommen. Strooi er wat voorjaarsui of bieslook over.

### 981. INGEGOHAN (rijst met kip en boontjes)

200	gram jonge sperziebonen	200	gram mager kippenvlees
8	dl kippenbouillon ontvet	4	eetlepels lichte sojasaus
2½	eetlepel mirin of sake	250	gram kortkorrelige rijst
3	voorjaarsuitjes	2-3	eetlepels donkere sojasaus
	zout		

Snij de boontjes in stukken van 4 cm. maak het kippenvlees droog en snij het in reepjes van 1 \* 4 cm, bestrooi het met wat zout. Breng de bouillon aan de kook. Voeg sojasauzen, mirin of sake en het zout toe. Strooi de rijst er langzaam in zodat alles blijft koken. Laat alles enkele minuten doorkoken. Temper het vuur, deksel op de pan en alles 15 min. zachtjes laten doorkoken totdat het vocht bijna geheel geabsorbeerd is. Voeg boontjes en kip toe. Wacht tot alles weer aan de kook is en sluit de pan en laat de inhoud in 15 à 17 min. gaar worden. Strooi er nu de gesnipperde voorjaarsui over. Sluit de pan opnieuw af en draai na 30 sec. het vuur uit. Laat de pan dan 5 min. staan. Schep de inhoud van de pan om met een grote vleesvork. Opdien in voorverwarmde kommen op diepe borden.

### 982. EBIGOHAN (rijst met garnalen en broccoli)

200	gram gepelde garnalen	200	gram broccoli
8	dl kippenbouillon ontvet	3-4	eetlepels lichte sojasaus
3	eetlepels mirin of sake	250	gram kortkorrelige rijst
2	eetlepels donkere sojasaus	1	ontvelde tomaat
	zout		

Was de broccoli en snij de stengels schuin in dunne plakjes van ± ½ cm. houd de roosjes apart. Breng de bouillon aan de kook, voeg de sojasauzen, mirin of sake of vervanger, zout en de plakjes broccolistengel toe. Strooi de rijst er langzaam in zodat alles blijft koken. Laat alles enkele minuten doorkoken. Temper het vuur, deksel op de pan en alles 10 min. zachtjes laten doorkoken. Voeg de broccoliroosjes toe. Sluit de pan en laat de rijst in 10 à 13 min. bijna gaar worden. Leg de garnalen in de pan. Sluit de pan opnieuw af en draai na 30 sec. het vuur uit. Laat de pan dan 5 min. staan. Schep de inhoud van de pan om met een grote vleesvork. Opdien in voorverwarmde kommen of diepe borden.

### 983. INGEN NO KARASHI (boontjes in mosterdsaus)

300 gram jonge sperziebonen 2 eetlepels grof zeezout

#### DRESSING:

2-3 eetlepels dashi 2 eetlepels lichte sojasaus  
2 eetlepels mirin of sake 1 eetlepel witte basterdsuiker  
½ eetlepel Japanse mosterd 1 theelepel geraspte gemberwortel

#### VOORTS:

2 kleine tomaten in parten 1 hardgekookt ei in parten

Snij de boontjes in stukken van 4 tot 5 cm. kook ze in ruim kokend water 3 à 4 min. Los intussen al roerend het zout op in 2½ liter koud water. Voeg enkele ijsblokjes toe. Schep met een schuimspaan de boontjes uit het kokende water. Dompel ze onmiddellijk in de zoutoplossing. Laat ze hierin 6 tot 8 uur staan. Schep ze van tijd tot tijd even om. Laat ze daarna minstens een ½ uur in een vergiet uitlekken. Maak de dressing. Doe de boontjes in een kom en schenk de dressing erover. Schep ze enkele malen om en laat ze 20 min. staan. Doe daarna de salade op bordjes en garneer met partjes tomaat en ei.

### 984. YAKITORI (geroosterde blokjes kip met honinguitjes)

600 gram kipfilet

#### MARINADE:

3 eetlepels lichte sojasaus 1½ eetlepel donkere sojasaus  
3 eetlepels sake of mirin 2 eetlepels suiker  
2-3 eetlepels olie

#### VOORTS:

2 eetlepels lichte sojasaus 350 gram zilveruitjes  
1 eetlepel donkere sojasaus 4 eetlepels honing  
1 eetlepel sake of mirin 16 cherry tomaatjes  
1 dunne prei

Snij de kip in blokjes van 1½ cm. Maak de marinade en voeg de kip eraan toe. Schep alles enkele malen goed om en laat het 30 tot 45 min. staan. Breng enkele dl water aan de kook. Doe de uitjes erin en kook ze precies 3 min. Laat ze uitlekken en afkoelen. Breng de sojasauzen, honing en sake of vervanger al roerend aan de kook. Schep de uitjes erdoor en neem het pannetje van het vuur. Steek telkens drie stukjes kip en drie uitjes om en om aan houten bamboestokjes. Bekroon ze eventueel met cherry tomaatjes. Rooster de spiesjes onder voortdurend draaien onder een vrij hete grill of op de barbecue. Roostertijd 6 tot 7 min. Leg de stokjes op de voorverwarmde borden eventueel gegarneerd met sprietten prei.

### 985. GYUNIKUSHICHU (rundvlees met aardappels)

300 gram rosbief 12 middelgrote aardappelen  
2 grote uien 3 eetlepels olie  
3 eetlepels sake of mirin 1 eetlepel suiker  
1 theelepel Japanse mosterd 3 eetlepels lichte sojasaus  
2 voorjaarsuitjes 1 eetlepel donkere sojasaus  
3 tomaten

Snij het vlees in dunne plakken, droogmaken en daarna in vingerbrede repen snijden. Aardappels schillen en in vieren snijden. Snij de uien in niet al te smalle ringen. Bak in hete olie de repen vlees ± 1½ min. onder voortdurend omscheppen. Schep ze met een schuimspaan uit de olie, laat ze uitlekken en houd ze daarna warm. Bak in de achtergebleven olie de aardappelen en de uienringen totdat de uien glazig goudgeel zien. Voeg daarna 2 dl kokend water toe. Leg de deksel op de pan en laat alles 10 min. zachtjes doorkoken. Voeg daarna sake of vervanger, suiker, mosterd en sojasauzen toe. Alles goed omscheppen en nog 8 tot 10 min. zachtjes laten doorkoken waarbij een deel van het vocht kan inkoken tot een wat dikke saus. Schep vlak voor het opdienen de reepjes vlees erdoor. Verdeel het gerecht op 4 voorverwarmde borden. Strooi er gesnipperde voorjaarsui over en garneer met bloemen van tomaat.

### 986. HACHIMITSU NO BUTANIKU (gestoofd varkensvlees met ui en honing)

500	gram magere varkensslappen	4-5	eetlepels olie
4	grote uien in ringen	4	eetlepels lichte soja saus
3	eetlepels sake of mirin	2	eetlepels donkere sojasaus
3-4	eetlepels honing	1	eetlepel limoen- of citroensap
2	voorjaarsuitjes	1	kleine rode lombok in ringetjes

Maak het vlees droog en snij in blokjes van 1 cm. Bak ze in de olie goudbruin. Schep het vlees eruit en houd ze warm. Bak in de rest van de olie de uien totdat ze beginnen te verkleuren. Voeg 2 dl kokend water toe en schep de blokjes vlees erdoor. Laat dit 10 min. zachtjes doorkoken. Roer vervolgens de sojasauzen, sake of vervanger, honing en het citroensap erdoor. Weer alles 5 tot 6 min. zachtjes doorkoken. Schep het vlees op voorverwarmde borden, strooi er gesnipperde voorjaarsui over en leg de ringetjes lombok erbij.

### 987. KYABETSU NO BUTANIKU ITAME (varkensvlees met witte kool en gember)

500	gram magere varkensslappen	4	eetlepels olie
350	gram witte kool	3	eetlepels lichte sojasaus
2	eetlepels sake of mirin	1½	eetlepel donkere sojasaus
1	theelepel suiker		toefjes waterkers
80	gram verse gemberwortel		

Maak het vlees droog en snij het in plakken van ± 3 mm en vervolgens in smalle repen, schil de gemberwortel en snij deze in dunne plakjes van 1 à 1½ mm en vervolgens in zeer smalle reepjes. Verwijder de buitenste bladeren van de kool en neem ook het grootste gedeelte van de stronk weg. Snij de kool in kleine snippers. Meng 1/3 deel van de gember met 1/3 deel van de sojasauzen, 1 eetlepel sake of vervanger en schep het vlees erdoor. Laat het 15 min. staan. Af en toe omscheppen. Bak dan het vlees 2 min. in de helft van de olie en schuif het naar één kant van de wadjan. Voeg de rest van de olie toe, wacht tot alles opnieuw heet is en fruit in 30 sec. de rest van de gemberwortel. Dan de kool erbij en omscheppen. Het vlees met 2 eetlepels kokend water en de rest van de soja, sake en suiker toevoegen. Omscheppen en de kook erover laten komen. Onmiddellijk opdienen met als garnering toefjes waterkers of waaiers van komkommer.

### 988. NASU NO MISOSHIRO (misoep met aubergine)

1	aubergine	2	eetlepels olie
25	gram dashipoeder	60	gram miso

Aubergine overlans in 4 dikke plakken snijden en deze plakken met schil in reepjes van ½ cm snijden (rest van aubergine wordt niet gebruikt). In een koekenpan olie verhitten en aubergine in 8 min. goudbruin bakken. Halverwege keren. Op keukenpapier laten uitlekken. In een pan dashipoeder en 6 dl water doen en verwarmen. Miso met 4 eetlepels dashi glad roeren en aan de rest van de dashi toevoegen. Laten afkoelen en tot gebruik afgedekt wegzetten. In 4 kommetjes aubergine rangschikken. Dashi verwarmen (mag niet koken) en over de 4 kommetjes verdelen.

### 989. INGEN NO PINATS AE (sperziebonen met pinda's)

100	gram ongezouten pinda's	2	eetlepels sojasaus
1	eetlepel suiker	1	eetlepel dashipoeder
250	gram sperziebonen		zout

Pinda's fijnmalen en met sojasaus, suiker, dashipoeder en 5 eetlepels water tot een sausje roeren. Sperziebonen in kleine stukken snijden en met weinig water en wat zout in ± 8 min. gaar koken. Afgieten en sausje erdoor roeren. Over 4 kleine bordjes sperziebonen verdelen en als bergje rangschikken. Lekker bij rijst en teriyaki.



### 990. TERIYAKI (kip in sojasaus)

4	cm gemberwortel	3	eetlepels sojasaus
3	eetlepels sake	1½	eetlepel suiker
1½	eetlepel mirin	4	kipfilets
4	eetlepels olie		

Maak een marinade van de geraspte gember, sojasaus, sake, suiker en mirin. Leg de kipfilets in een wijde schaal en schenk de marinade erover. In de koelkast ± 3 uur marineren. Af en toe omkeren. Kip uit de marinade halen en droogdeppen (marinade bewaren). Olie verhitten en kip in 5 min. goedbruin bakken. Halverwege omkeren. Met deksel op de pan in nog ± 25 min. gaar laten worden. Kip in stukjes snijden. Door het braadvocht de marinade roeren. Zonder deksel op de pan op matig vuur braadvocht in 5 min. inkoken tot een stroperig sausje is ontstaan. Kip erdoor scheppen. Lekker met rijst.

## SURINAAMSE EN ANTILIAANSE GERECHTEN

### 991. POM (Creools)

700	gram tajer of 600 gram diepvriestajer (wortelsoort)		
400	gram kip in stukken	1	ui fijn gesneden
1	rode spaanse peper	2	teentjes knoflook fijngehakt
4	eetlepels tomatenpuree	4	eetlepels selderie fijngehakt
1	mespuntje nootmuskaat	1	bouillonblokje
125	gram boter	1	theelepels suiker
¾	dl water		sap van 2 sinaasappels
	peper en zout		

Verwijder de zaden uit de spaanse peper. Snij de kip in stukken en wrijf deze in met een mengsel van zout, peper en nootmuskaat. Verhit de boter en bak de stukken kip bruin. Schep de kip uit de pan en doe de ui, knoflook en tomatenpuree erin. Bak de uien glazig en doe de kip weer in de pan. Giet het water erbij en doe het bouillonblokje erin en stook het geheel met de spaanse peper gaar. Rasp de tajer en roer de sinaasappelsap erdoor om verkleuren te voorkomen. Haal de kip uit de saus. Doe de helft van de tajer bij de saus en maak deze op smaak met wat zout, suiker en peper. Beboter een vuurvaste schaal en doe de helft van de helft tajer erin. Leg de kip erboven op en bedek het geheel met de rest van de tajer en de saus. Zet de pom ongeveer 1½ uur in een warme oven (stand 4-5). De pom is gaar wanneer de tajer bruin is.

### 992. PORK-CHOP (Chinees-Surinaams)

4	varkenskarbonades	2	eetlepels Chinese soja
2	teentjes knoflook	½	theelepels vijfkruidenpoeder
1	eetlepel rum		zout en olie

Maak een marinade van rum, soja, fijngehakte knoflook, vijfkruidenpoeder en zout. Wrijf de karbonades hiermee in en laat ze een uur staan. Verhit de olie en schroei de karbonades aan beide zijden dicht. Bak het vlees ongeveer in 20 min. gaar en bruin. Doe het vlees op een voorverwarmde schaal en maak de jus af met een scheut water.

### 993. MOKSI-ALESI VAN RIJST MET GARNALEN (Creools)

500	gram rijst	6	dl water
1	dl olie	200	gram gepelde garnalen
1	ui fijngehakt	1	madame jeanette
	zout	2	bouillonblokjes

fruit de ui in de hete olie goudbruin. Doe de garnalen er met het water en de bouillonblokjes bij. Breng het aan de kook, doe de rijst erbij en meng het heel goed. Leg de madame jeanette er boven op en breng het geheel weer aan de kook. Vervolgens het vuur laag draaien en de rijst zachtjes laten sudderen tot het vocht verdampt is. De rijst goed omscheppen en peper en zout naar smaak toevoegen. Laat het op een plaatje verder droog stomen. Serveren met een salade van tomaten en een atjar of ander zuur.

### 994. PIKEL DI CONCOMER (Antiliaans)

125	gram komkommer	2-3	madame jeanette (promente)
1¼	dl water	1	laurier blaadje
¼	dl azijnessence	2	teentjes knoflook
¼	theelepels zout		kruidnagel

De komkommer schoonmaken, wassen en daarna 5 min. zachtjes laten koken in een mengsel van het water, azijn en zout. Dit moet eigenlijk in een koperen pan gebeuren, want hierin krijgt de komkommer zijn groene kleur. Het mengsel iets laten afkoelen en in een schoon potje gieten. De promente schoonmaken en snijden. De promente, laurier, knoflook en kruidnagel in het potje doen. Het potjes goed afsluiten en minstens 3 dage laten staan.

### 995. PIKEL DI SIBOJO (Antiliaans zeer pikant zuur)

1	grote ui	1	laurierblad
1¼	dl water	2	teentjes knoflook
¼	dl azijnessence		kruidnagel
2-3	madame jeanette (promente)		

een glazen pot goed schoonmaken. De ui in stukken snijden. Promente en knoflook schoonmaken. Ui in kleine stukjes snijden. Alle ingrediënten in de pot doen en goed afsluiten. Minstens drie dagen laten staan.

### 996. SOPPI DI PISCA (Antilliaanse vissoep)

100	gram vis		limoen of citroensap
1	tomaat	¼	ui
1	takje selderie	¼	teentje knoflook
½	aardappel	1	promente
¼	theelepel nootmuskaat	5	gram macaroni of vermicelli
½	eetlepel margarine	½	theelepel tomatenpuree
2¼	dl water		

Als vis kan men dradoe, mula, buni of pisca corra gebruiken. De meeste hier verkrijgbare vissoorten zijn ook goed te gebruiken. De schubben verwijderen, buik opensnijden en de ingewanden eruit halen. Ook de vinnen afknippen. De vis wassen in water met limoen. De tomaat, ui, selderie, knoflook, promente en aardappel schoonmaken en in stukken snijden. De vis met de kruiden, aardappel, nootmuskaat, macaroni, margarine, tomatenpuree en het water aan de kook brengen en 20 min. op een klein vuur laten koken. De soep in een diep bord of diepe schaal opdienen. Vissoep wordt met brood, promente en lamoenchi geserveerd.

### 997. PORK-CHOP SPANISCH (Antiliaans)

1	porkchop (karbonade)	½	eetlepel margarine
½	eetlepel olie		peper en zout
1	tomaat	¼	ui
¼	paprika		promente

De porkchop met zout en peper bestrooien. De tomaat, ui, paprika en promente schoonmaken en in stukken snijden. Margarine en olie heet laten worden en hier in de porkchop eerst grijs en dan bruin bakken. Dan de kruiden 3 min. laten meebakken. 0.6 dl water erover gieten en dan met de deksel schuin op de pan het gerecht in ± 10 min. op een laag vuur gaar stoven.

### 998. PINDASOEP I (Creools)

1	pot pindakaas	3	groente bouillonblokjes
1½	liter water	1	ui fijngesneden
1	prei fijngesneden	1	paprika fijngesneden
4	pimentkorrels	1	laurierblad
200	gram taugé		handvol fijngesneden worteltjes

Doe de bouillonblokjes en alle overige ingrediënten, behalve de pindakaas in het water en breng het geheel langzaam aan de kook. Laat het 30 min. sudderen en zeef de bouillon. Doe de pindakaas in een kom en giet al roerend zoveel bouillon bij tot er een glad papje ontstaat. Doe het pindamengsel onder goed roeren bij de bouillon en breng het geheel weer aan de kook. Laat de pindasoep op een zacht vuurtje indikken en voeg de taugé er op het laatste moment aan toe, zodat deze knapperig blijft.

### 999. PINDASOEP II (Creools)

1	pot pindakaas	500	gram kip in stukken
250	gram krabbetjes	100	gram pekelvlees
2	tomaten ontveld zonder zaden	200	gram worteltjes in stukken
1	bosje selderie	4	pimentkorrels
1	bouillonblokje	1	ui fijngesneden
1	preitje fijngesneden	3	kruidnagelen
1	laurierblaadje	2	liter water
1	madame jeanette		foelie

Doe alle ingrediënten, behalve de pindakaas in een pan met 2 liter water. Laat de bouillon een uur trekken en zeef deze. Snij het vlees in kleine stukjes. Voeg zoveel water toe aan de bouillon tot het weer 2 liter is. Breng de bouillon weer aan de kook. Doe de pindakaas in een kom en roer die met een beetje bouillon tot een glad papje. Voeg het papje al roerend bij de bouillon en zet het vuur lager. Voeg de kip en het pekelvlees toe en laat het geheel sudderen tot er een dikke soep ontstaan is. Geef er rijst of stokbrood bij.

### 1000. TOMATEKIP (Creools)

750	gram kip in stukken	1	teentje knoflook
1	takje selderie fijngehakt	1	eetlepel tomatenpuree
1	blokje kippenbouillon	2	dl water
100	gram boter of margarine	1	ui fijngesneden
	zout en peper		

Wrijf de kip in met peper en zout. Verhit de boter in een wok of braadpan en bak de kip snel aan alle kanten bruin. Schep de kip uit de pan. Fruit de fijngesneden ui en knoflook glazig en voeg vervolgens de tomatenpuree en selderie toe. Doe de kip weer in de pan en vermeng ze goed met het kruiden mengsel. Doe het water met het bouillonblokje erbij en laat de kip 30 min. gaar stoven. Het gerecht mag niet te droog worden. Geef er witte rijst bij.

### 1001. WORTEL-STOBA (Antiliaans)

250	gram gezouten vlees of spek	250	gram rundvlees
250	gram aardappelen	4	wortels
2	eetlepels margarine	2	eetlepels olie
2	uien	2	tomaten
2	theelepels suiker	1	dl water
	peper en zout		limoen en pijpkaneeel

Het gezouten vlees enige uren in water laten staan. Het rundvlees met limoen insmeren daarna het rundvlees bakken in de margarine en olie. Dan de ui, tomaat, gezouten vlees en water toevoegen en ± 1 uur op een klein vuur laten stoven. Wortels en aardappels schillen en snijden en toevoegen en alles nog eens 20 min. op een laag vuur koken. Eventueel water toevoegen. De stoba met peper, zout, pijpkaneeel en suiker op smaak brengen en in een schaal opdienen.

## 1002. PASTECCHI (Antiliaans pasteitje, 6-7 stuks)

### VOOR HET DEEG:

1	kop bloem	3	eetlepels vet
½	theelepel zout	½	theelepel suiker
¼	theelepel bakpoeder	2	eetlepels losgeklopt ei
½	liter water		vetvrij papier

### VOOR HET VULSEL:

100	gram kip, vlees, vis of garnalen	½	nootmuskaat
1	eetlepel olie	½	teentje knoflook fijngehakt
½	ui fijngesneden	½	tomaat fijngesneden
1/6	paprika fijngesneden	½	promente fijngesneden
	stukje prei fijngesneden		peper
½	theelepel kappertjes	½	theelepel piccalilly
2	pruimen fijngesneden	1	theelepel rozijnen
	hot sauce		zout

De bloem, vet, zout, suiker en bakpoeder tot een kruimige massa mengen. Ei toevoegen en zoveel koud water met een vork erdoor mengen tot het deeg samenhangt. Het deeg op een koele plaats afgedekt een nacht laten rusten. Vlees of vis inwrijven met nootmuskaat en peper. De olie verhitten en het vlees of vis aan beide kanten bruin bakken. De fijngesneden knoflook, ui, prei, tomaat, paprika en promente toevoegen en meebakken tot het vlees of vis gaar is (± 10 min). het vlees- vis mengsel malen, de kappertjes, piccalilly, klein gesneden pruimen en rozijnen toevoegen en het mengsel met hot sauce en zout op smaak brengen. Het deeg in 6-7 bolletjes verdelen en deze op een met bloem bestoven tafel uitrollen (of tussen vetvrij papier). Midden op ieder rondje een theelepel van het vulsel leggen, de randen met water bestrijken en het deeglapje dubbelvouwen. Randen aandrukken en ombouwen. De pastechi in de hete olie gaar en lichtbruin bakken en laten uitlekken. Een papieren servet op een schaal of bord vouwen en de pastechi hierop serveren.

## 1003. PEQUENOS DE QUESO (Antilliaanse kaassnack, ± 50 stuks)

### VOOR HET DEEG:

2	eetlepels olie	5	eetlepels margarine
3	eetlepels zacht vet	1	theelepel zout
2	eieren	250	gram bloem 2 keer
3	dl water		

### VOOR HET VULSEL:

400 gram belegen kaas

De olie, margarine en vet met het zout romig roeren. De eieren één voor één in een kom breken en erbij roeren. 250 gram bloem afwisselend met wat water toevoegen. Het deeg uitrollen met zeer veel bloem (250 gram) tot een grote lap van ¼ cm dikte. De kaas van korsten ontdoen en in plakken van ½ cm dikte snijden en daarna in staafjes van ½ cm dik en 3 cm lang. Het deeg in repen snijden van 1 cm breed. Om ieder staafje kaas een reepje deeg rollen als een hoorntje. Let er op dat het deeg de kaas bedekt. Frituurvet heet laten worden en de pequenos gaar en lichtbruin bakken. De pequenos op een schaal of bord met een papieren servet serveren.

## 1004. PONCHE CREMA (Antilliaanse drank)

2	blikken gecondenseerde, gesuikerde melk (400 gram)		
5	eieren	2	eetlepels vanilla
¼	theelepel nootmuskaat	¼	liter rum
1-2	lege flessen		

De eieren scheiden, en de dooiers kloppen tot de eigeur verdwenen is. Langzaam de melk erbij schenken, de vanilla en nootmuskaat toevoegen en nog eens ± 10 min. kloppen. De rum bij kleine beetjes erdoor kloppen. De ponche crema een paar uur in een kom laten staan, het schuim trekt dan weg. De ponche crema wel met een schone doek afdekken. Daarna de ponche crema in een fles overgieten en afgesloten bewaren.