

De Indonesische keuken

# Selamat Makan

800 'blauwe hap' recepten uit de  
kombuis van de Koninklijke Marine

Wouter F.P.H. Rademakers

# Inhoudsopgave

Voorwoord	0
Inleiding	0
De Indonesische keuken	0
Tips en wenken	0
K.M. Blauwe Hap (Rijsttafel op Woensdag)	0
Maleise woorden en uitdrukkingen	0
Boemboes	0
Rijst	0
Sambals	0
Sambal goreng	0
Sambalans	0
Sajoers	0
Soepen	0
Vlees	0
Satés	0
Vis	0
Kip	0
Eend	0
Eieren	0
Tahoe en tempé	0
Atjars	0
Salades en groente	0
Sauzen en marinades	0
Voor- en nagerechten	0
Register	0

# Inleiding

## De geschiedenis van de Indonesische keuken

Indonesië, door Multatuli al genoemd “de gordel van smaragd”. Een eilandenrijk dat zich uitstrekt over ongeveer 4.800 km zee. Op de Europese kaart gezien, van Ierland tot aan de Oeral in Rusland. Het bestaat uit meer dan 13.000 eilanden en eilandjes met verschillende soorten volken met ieder hun eigen identiteit en hun culturele eigenheid. Bij elkaar, het grote Indonesische volk, maar etnisch verschillend wat ook kenmerkend is voor de verschillende kookstijlen die in Indonesië voorkomen.

### INVLOEDEN EN KOOKSTIJLEN

In de loop der eeuwen heeft de Indonesische keuken diverse invloeden van buitenaf ondergaan. Denk hierbij aan de Nederlandse, Portugese, Indiase, Chinese en Arabische invloeden. In een aantal gevallen, Nederland en Portugal, ging het, in de eerste plaats, om de handel in specerijen en het fortuin wat daarmee verdiend kon worden. In andere gevallen, de Indiase en Arabische invloed vond vaak plaats door het overbrengen van een andere godsdienst, zoals het hindoeïsme en de islam. De Chinese invloed is ontstaan door het uitwaaien van grote aantallen Chinezen van het Chinese vasteland naar, onder andere, de Indonesische archipel. De Chinezen zijn een opvallend element in de Indonesische bevolking. Zij maken al eeuwen deel hiervan uit. Het is dan ook niet vreemd dat de Indonesische keuken beïnvloed is door de Chinese keuken. Een opvallend detail van de Nederlandse invloed is de rijsttafel. Dit was een Nederlandse uitvinding waarbij ook het bier rijkelijk vloeide.

Zoals gezegd komen we in Indonesië verschillende kookstijlen tegen die per eiland verschillen en zelfs op één eiland verschillen. De Sumatraanse bevolking van veertig miljoen

mensen bestaat uit twaalf verschillende inheemse volken. Twaalf miljoen daarvan zijn Maleiers die bijna allemaal moslim zijn. Daarnaast leven er ook nog zes miljoen Batakkers rondom het Tobameer. Zij zijn christen maar hangen ook nog het animisme aan, waarbij geesten- en voorouderverering een belangrijke plaats innemen. De Batakhuzen zijn daar ook op gebouwd. Het bestaat uit drie verdiepingen. De begane grond is voor het vee, de eerste verdieping is voor het gezin en de tweede verdieping is de plaats voor de overleden familieleden.

In de streek waar de Minangkabau wonen, West-Sumatra, neemt de buffel een belangrijke plaats in. Dit is ook te zien aan de bouw van de Minangkabauhuizen. De daken zijn zodanig gebouwd dat zij lijken op de horens van een buffel. Minangkabau betekent: winnende buffel. Dit is gebaseerd op een verhaal uit een door de Minangkabauers gewonnen oorlog met de Javanen. Het slachten van een buffel, voor het gerecht Rendang Padang is nog altijd een hele plechtigheid. De Minangkabause maatschappij is van oudsher een matriachale maatschappij geweest, waarbij de vrouwen dus een belangrijke plaats innamen!

De Sumatraanse keuken heeft veel Indiase en Maleisische invloed ondergaan. Deze Maleisische invloed is te merken door het veelvuldige gebruik van lombok (kleine rode pepers). De oorsprong daarvan ligt in het gegeven dat men vroeger niet over koelkasten beschikte, maar het vele vlees van bijvoorbeeld een buffel toch bewaard moest worden, eigenlijk een soort conserveringsmethode. Het gebruik van djahé (gember), is weer kenmerkend voor de Indiase invloed maar ook de kerriegerechten, waarbij, in tegenstelling tot in India, kemirie gebruikt wordt.

## INVLOEDEN EN KOOKSTIJLEN OP JAVA

De Javaanse keuken is hoofzakelijk mild van smaak. De gerechten zijn eerder zoet dan heet. Men gebruikt weinig tot geen varkensvlees in de Javaanse keuken vanwege de islamitische godsdienstovertuiging. De ontwikkeling van de Indonesische keuken, ofwel de Indo-keuken uit de Nederlandse tijd, vindt zijn oorsprong op Java. Dit eiland was het centrum van de militaire en bestuursmacht van de koloniale overheid. Qua smaak natuurlijk ook weer niet zo vreemd, gezien de mildheid van de Javaanse keuken, die de Nederlanders meer paste dan de gekruide keukens elders in de toenmalige Nederlands-Indonesische archipel. Door de moeilijke verkrijgbaarheid van de echte ingrediënten in de jaren 50 in Nederland, zijn de “gerepatrieerde” Indonesische mensen op zoek gegaan naar vervangende ingrediënten, Hierdoor ontstonden min of meer “nieuwe” gerechten met een nieuwe smaak maar toch met een flinke scheut authenticiteit. Op Java zijn er verschillen in kookstijlen in West-Java, Midden-Java en Oost-Java te onderscheiden. In West-Java worden vaak zuurzoete gerechten bereidt en gebruikt men veelvuldig santen. In Midden-Java is sprake van milde en zoete gerechten waarbij veel goela djawa (Javaanse suiker) gebruikt wordt. In Oost-Java zijn de gerechten pedis (heet) en zout en gebruikt men veel petis (pasta van gefermenteerde vis of garnalen).

## INVLOEDEN EN KOOKSTIJLEN OP SULAWESI

Het noordelijk deel van Sulawesi staat bekend als Minahassa. Kenmerken van de Minahassase keuken zijn de hete en kruidige gerechten. Hoewel daar een overeenkomst ligt met de Sumatraanse keuken, is deze toch ook verschillend. In Sulawesi gebruikt men ook veel sereh en gember in de bereiding. Op de Pasar (markt) is vaak spetter verse vis te krijgen die zo uit zee wordt aangevoerd. Een bekend gerecht uit deze streek is de Ikan rica-rica (spreek uit: ritja-ritja), (vis in gekruide saus). Daar de VOC op Sulawesi, met name in de haven Manado, een steunpunt had, fort Amsterdam, zijn er nog altijd restanten van de Nederlandse invloed zichtbaar. De gerechten uit de Sulawesise keuken zijn doorspekt met Nederlandse, Spaanse, Filipijnse en Portugese trekjes.

## INVLOEDEN EN KOOKSTIJLEN OP DE MOLUKKEN

Tijdens de tochten naar de oost van de VOC was het belang van het kleine eiland Ambon ontdekt in verband met de kruidnagels en nootmuskaat. Nadat de Spanjaarden en Portugezen er door de Nederlanders uitgeschopt waren, nam de VOC de specerijenhandel over. De bevolking werd gedwongen om onder ongunstige voorwaarden alleen specerijen te kweken voor de VOC. Door de VOC werden hier enorme winsten mee behaald, welke uiteraard (!) niet ten goede kwamen aan de bevolking van Ambon. De Molukse gerechten zijn vaak gemaakt op basis van vis, sago, cassave, zoete aardappel en groenten.

## INVLOEDEN EN KOOKSTIJLEN OP BALI

Bali is een eiland met een voornamelijk hindoe-bevolking. In de grote volksverhuizingen zijn ze ooit van Java naar Bali getrokken. In Midden-Java zijn naast de resten van het Boeddhisme, nog resten van het hindoeïsme te vinden, zoals de Prembanan-tempel. Qua uiterlijk verschillen ze ook van de meer Maleisische bevolking zoals op Sumatra. Sumatranen hebben vaak wat hardere trekken dan de Javanen en Balinezen. Het eiland staat vol met prachtige tempels, zoals bijvoorbeeld de tempel van Tanah-Lot die in zee bovenop een rots ligt. Het hindoeïsme, met name die in de Balinese versie, kent vele religieuze feesten. En Balinezen zouden geen Balinezen zijn als ze deze feesten geen luister bij zouden zetten met uitgebreide maaltijden. Bij dergelijke selamatan (feesten) worden de tafels met bloemen en blaadjes versierd rondom de uitgebreide soorten gerechten. Het middelpunt van de feestelijke dis is een rijstschotel, de nasi Koenig (gele rijst) en babi goeling (geroosterd speenvarken).

De Balinese keuken is qua samenstelling redelijk sober, maar het kent een rijke presentatie. In tegenstelling tot de andere eilanden wordt op Bali veel minder vlees, kip of ander gevogelte gegeten, maar meer groentegerechten. Het belangrijkste voedsel voor de Balinees is de rijst. Tweemaal per dag wordt rijst gegeten, in combinatie met groentegerechten. Hoewel omgeven door de zee, is vis geen favoriet onderdeel van de Balinese maaltijd. Volgens de Balinezen huizen goden en demonen in zee, die de mensen niet goedgezind zijn.

De Indonesische keuken is zeer divers. Indonesië kent een verscheidenheid aan volkeren verspreid over zo'n 13000 eilanden, waarvan er enkele duizenden bewoond zijn. Veel eilanden kennen hun eigen recepten, die met specifieke kruiden worden bereid. Zo zijn de gerechten op Sumatra in het algemeen veel pittiger dan op Java. De gerechten van Oost-Java zijn doorgaans wat zoeter van smaak. Daar wordt onder andere ook meer gebruikgemaakt van de Goela Djawa (Javaanse bruine suiker, ook wel palmsuiker) en Petis (een op marmite gelijkend product gemaakt van garnalen). De keuken heeft onder invloed gestaan van de Chinese, de Indiase, de Arabische en ook de Nederlandse keuken. Elk heeft zijn bijdrage geleverd aan de grote verscheidenheid aan gerechten in de Indonesische keuken. Het basisvoedsel is rijst (nasi) dat al duizenden jaren een centrale plek inneemt in de landbouw. In de mythologie kende men zelf een speciale god voor de rijst en de vruchtbaarheid: Dewi Sri. De rijst wordt veelal aangevuld met een sajoer en een vleesgerecht (ook: kip en vis) en eieren (sambal goreng telur), tahoe en tempé komen in veel gerechten voor. Maar er zijn ook gebieden in Indonesië waar veel cassave wordt gegeten in plaats van rijst of tapioca (Molukken). Door de handel met Nederland en China heeft de tarwe langzaam

ook een bescheiden positie verworven waardoor noedels, bami, roti en brood op het menu zijn komen te staan.

De Indonesische keuken kent een grote hoeveelheid kruiden. De meest gebruikte zijn: laos, djinten (komijn), djahé (gemberwortel), kentjoer, koenjit (kurkuma, geelwortel), ketoembar (korianderzaden) en sereh (citroengras). Diverse bladeren (daun), zoals daun salam, het Indonesische laurierblad en de daun djeroek poeroet (citroenblad). In vrijwel ieder gerecht wordt gebruikgemaakt van uien, knoflook en sambal of lomboks en soms ook gefermenteerde garnalen, trassi. In veel gerechten wordt verder santen (kokosmelk) toegevoegd voor de speciale, zachte smaak. Ook het gebruik van ketjap (sojasaus) is algemeen.

Indonesië kent meerdere gerechten die als nationaal gerecht worden gezien. Deze hebben overigens per regio een andere bereidingswijze maar dragen wel door het hele land dezelfde naam. Als nationaal gerecht hebben ze een symbolische betekenis waarbij de verschillende volkeren met hun eigen bereidingswijzen toch via de keuken met elkaar verbonden zijn.

### Deze gerechten zijn:

**Toempeng** is een ceremonieel gerecht met rijst die in een kegelvorm is opgestapeld. Het wordt o.a. gegeten bij het Selamatan ritueel.

**Rendang** is in kokosmelk gekookt vlees, meestal van de waterbuffel, met groenten. Als het vocht helemaal droog gekookt is spreekt men van droge rendang. Rendang komt oorspronkelijk van de Minangkabau, een volk uit West-Sumatra. Het wordt tegenwoordig door heel het land gegeten, met name bij belangrijke gebeurtenissen.

**Soto** is een soep die per regio sterk verschilt.

**Nasi goreng** is in een wadjan of wok gebakken rijst. Vaak worden hier de kliekjes van de vorige dag doorheen gebakken, gemengd met ei. Het wordt zowel als avondeten, lunch en ontbijt gegeten.

**Gado-gado** is een mengsel van ei en groenten in pindasaus.

**Saté** zijn stukjes geroosterd vlees aan een stokje.

Na de onafhankelijkheid van Indonesië kwamen veel Nederlands-Indonesische mensen naar Nederland. Dit had als gevolg dat in het hele land Chinees-Indonesische restaurants werden geopend. In de jaren zestig bedroeg het aantal Chinees- (Indonesische) restaurants ruim tweehonderd en in de jaren zeventig groeide dit aantal uit tot tweeduizend, wat

neerkwam op ¼ van alle horecazaken. De Indonesische keuken zou daardoor een grote invloed hebben op het eetpatroon van de Nederlanders. Uit Indonesië kwamen onder meer nasi, bami, saté, babi pangang, gado-gado en kroepoek in de Nederlandse keuken terecht.

Het gerecht babi pangang wordt in het overwegend Islamitische Indonesië weinig gegeten omdat het van geroosterd varkensvlees wordt gemaakt. Het gerecht is waarschijnlijk door de Chinezen in Indonesië geïntroduceerd en wordt vooral gegeten door het grotendeels Christelijke Batak-volk, dat rondom het Tobameer in Noord-Sumatra leeft. Het gerecht was destijds wel populair onder de Nederlanders in Nederlands-Indië. Vandaar dat het ook in Nederland op de menukaarten kwam. Een ander belangrijk gerecht dat in Nederland werd geïntroduceerd was de rijsttafel. Een gerecht bestaand uit rijst met soms wel 44 uitgebalanceerde bijgerechten, dat geïnspireerd was op het Europese banket.

Doordat in de 19e en 20e eeuw veel Javanen in Suriname op de plantages kwamen werken heeft de Javaanse keuken ook veel invloed gehad op de Surinaamse keuken.

Er is in de loop der jaren veel geschreven over de Indonesische keuken. Voordat u aan de slag gaat met Indonesisch koken is het wellicht leuk om eerst iets te weten te komen over de Indonesische keuken. Tijdens de koloniale periode hadden de Nederlanders een heerlijk leven in Nederlands-Indië. Mevrouw hoefde niets te doen want er was een hulp in de huishouding, een “Baboe tjoetji” voor de was en een “Baboe anak” voor de kinderen, voor de tuin is er de Kebon en uiteraard de ‘Kokkie’ voor de keuken. En over deze dame valt veel te vertellen. De Kokkie mocht voor de Toean en Njonja besar (man en vrouw des huizes) en de Anak-anak (de kinderen) koken. De recepten kreeg de Kokkie van mevrouw, meegenomen uit Nederland en Kokkie moest deze bereiden met de ingrediënten die in Indië verkrijgbaar waren. Dat viel niet mee, aangezien daar geen boerenkool groeit en zuurkool niet ingemaakt kon worden. Ondanks dit gegeven zijn de recepten uit het kookboek van mevrouw door Kokkie zo samengesteld, dat zij een keur van gerechten kon maken uit de Hollandse en Indonesische keuken. Een voorbeeld van gerechten uit de Hollandse keuken van vroeger zijn duivenpastei (pastei toetoe), pasteitjes, rissoles en zwartzuur van eend. Daarnaast maakte de Hollandse familie ook kennis met de Indonesische rijsttafel. Wist u dat de naam rijsttafel is uitgevonden door een Nederlandse kok van Hotel Des Indes in Batavia?

De eetcultuur van de Indonesische bevolking bestaat uit rijst en diverse gerechten. De gerechten die daarbij worden geserveerd zijn van oorsprong sober, maar om iedere dag variatie in het

menu te krijgen heeft Kokkie de Indonesische keuken hoe langer hoe meer uitgebreid. Toen de Nederlanders in de jaren vijftig van de vorige eeuw weer terug gingen naar Nederland zijn de recepten meegenomen en deze zijn vervolgens in Nederland een eigen leven gaan leiden. In het begin waren er weinig ingrediënten verkrijgbaar en moest men roeien met de riemen die men had om een smakelijke en originele rijsttafel te koken. In de loop der jaren werden de banden met Indonesië weer stevig aangehaald en waren de producten vers en volop verkrijgbaar. Tegenwoordig heb je in elke grote stad wel een toko waar je de verschillende ingrediënten kunt kopen.

#### DE RIJSTTAFEL

Zoals het Nederlands menu bestaat uit aardappels, vlees en groenten, bestaat de rijsttafel uit witte rijst met diverse gerechten van kip, vlees, vis, eieren en veel groenten (Sayoeran). Bij feestelijke gelegenheden serveert men in plaats van witte rijst Nasi Koenig, gele rijst met een aroma van sereh en pandanblad. Een feestmaaltijd, Selamatan, wordt vaak gegeven bij geboorten, huwelijken maar soms ook bij begrafenissen. Dit is een Javaanse adat, dus geen Islam, maar met een Islamitische ceremonie. Men nodigt de priester uit voor te gaan en zijn zegen te vragen voor het geluk van het kind, bruidspaar of de begeleiding van een overledene. Vaak wordt er een Toempeng, rijstpunt geserveerd van nasi Koenig.

Door de diversiteit aan kruiden en groenten is de Indonesische keuken gevarieerder dan de Nederlandse keuken. Zoals ook de Nederlandse keuken bereid wordt met kruiden, zo heeft de Indonesische keuken vele soorten kruiden, o.a. wortels, blaadjes en samengestelde kruidenmengsels (Boemboes). Specerijen worden niet veel gebruikt. In de Indonesische keuken gebruiken we naast de uien en de knoflook, de laos, djahé (gember), koenjit (geelwortel), sereh (citroengras), daon salam (soort laurierblad), daon djerok poeroet (citroenblaadjes), santen en natuurlijk de rode en groene lomboks (Spaanse pepers).

Vaak denkt men dat de Indonesische keuken pittig of scherp moet zijn, maar niets is minder waar. Men kan de gerechten net zo scherp maken als men wil. We kennen ook de tjabé rawits, de hele kleine rode pepertjes, deze kunt u beter niet gebruiken als u de Indonesische keuken nog niet zo goed kent, ze zijn echt heel erg scherp. **Tip:** als u het eten toch te scherp vindt dan kunt u dit het beste blussen met een hapje suiker, een hapje rijst of met een stukje kroepoek. Dit werkt beter dan water.

De belangrijkste ingrediënten voor de Indonesische keuken zijn trassi en laos. Deze zijn werkelijk onmisbaar voor negen van de tien gerechten. Men denkt vaak dat je voor een rijsttafel al snel een dag in de keuken moet staan. Dit is niet waar. Door efficiënt te werken kun je in een mum van tijd de lekkerste gerechten

op tafel zetten, niet onbelangrijk om even te vermelden is dat het eten een dag later nog veel beter smaakt. Gebruik alleen verse kruiden en geen vet-sin(smaakversterker). Na een cursus kent u de basis van Indonesisch koken en kunt u in een relatief korte tijd een heerlijke rijsttafel koken. De gerechten komen oorspronkelijk uit Java, met name van Oost-Java. Deze keuken is over het algemeen wat zoeter dan die van West- en Midden Java, die wat scherper en zouter zijn. Natuurlijk komen ook gerechten uit andere delen van Indonesië aan bod.

De reden dat ik via dit boek de kennis met anderen wil delen is, ook om een stuk cultureel erfgoed in stand houden. De derde generatie Indonesische Nederlanders is niet meer zo bezig met het koken en dat is jammer want zo gaat er kennis verloren. Dit moet blijven bestaan, want de Indonesische cultuur is vooral ook een eetcultuur.

# De Indonesische keuken

Indonesië bestaat uit zo'n 13.000 eilanden met grote en kleine regionale culinaire verschillen. Nog steeds, hoewel de verschillen – door de migratie – minder zullen worden. Als gesproken wordt over de Indonesische keuken, dan wordt daaronder over het algemeen die van Java en Sumatra verstaan. De keuken van Jakarta, van oudsher de grootste havenstad van het land, is dankzij de invloeden vanuit de andere eilanden altijd het rijkst geweest. Daarnaast waren er invloeden vanuit Arabië, China, Portugal en Nederland. Ook in dit boek zijn daarvan sporen terug te vinden. Zo zijn er enige kerriegerechten, bami schotels en een Chinese soep opgenomen.

#### BASISINGREDIËNTEN

##### Rijst

In Indonesië houdt men van losse, droog gekookte rijst en er wordt dus vooral langkorrelrijst verbouwd. Daarnaast zijn er rijstsoorten die geschikt zijn om er kleefrijst van te maken. Kleefrijst of lontong wordt veel gegeten bij gadogado en ook wel bij saté. Rijst kan worden gekookt of voorgekookt en vervolgens gaar gestoomd. Geurige rijstsoorten zijn Pandan rijst en Basmati rijst (oorspronkelijk uit India).

##### Sojaproducten

De sojaboon is in heel Zuid Oost Azië altijd een belangrijke eiwitleverancier geweest en speelt ook in de Indonesische keuken een belangrijke rol. **De in Indonesië gebruikte sojaproducten zijn:** tahoe, tempé en ketjap.

**Tahoe (sojabonenkaas)** is een soort kwark gemaakt van sojamelk en is een hoogwaardig eiwitproduct. Tahoe is neutraal van smaak, maar slurpt toegevoegde smaakmakers als het ware op.

**Tempé (sojabonenkoek)** wordt gemaakt van gekookte sojabonen en vervolgens gefermenteerd. Tempé heeft een karakteristieke, nootachtige smaak. Beide producten kunnen worden gemarineerd, gekookt, gestoofd en (roer)gebakken.

##### Ketjap manis (manis=zoet) en ketjap asin (asin=zout)

worden ook gemaakt van gefermenteerde sojabonen. Ketjap is 'zwaarder', minder 'elegant', dan de sojasauzen die elders in Azië worden gemaakt.

##### Kokos en kokosproducten

Kokos of santen is in verschillende vormen verkrijgbaar: geraspt en gedroogd, in poedervorm, tot blok geperst en vloeibaar in blik. Al die producten zijn gemaakt van het vruchtvlees van de kokosnoot, niet van de vloeibare inhoud daarvan.

##### Zoet, zuur en scherp

Zoet is afkomstig uit vooral goela djawa (Javaanse suiker, palmsuiker) en daarnaast uit ketjap manis.

**Goela djawa** is geperst tot blokken en in flesjes in de handel. In dit boek worden blokken gebruikt, met donkerbruine basterdsuiker als redelijk alternatief.

**Tamarinde/ asem** is de inhoud van een peulvrucht. Ook witte wijnazijn is een goed ingrediënt voor een zuur accent. Zuur wordt geleverd door het sap van citrusvruchten en door tamarinde. In de recepten in dit boek wordt limoen- of citroensap gebruikt. In toko's – niet bij alle en niet altijd – zijn kleine citrusvruchtjes diepgevroren verkrijgbaar: djerok poeroet (diameter ca. 5 cm, geribbelde schil) en djerok limo

(kleiner, gladde schil). Deze beide vruchtjes hebben een heel bijzondere, aromatische smaak; dat geldt ook voor het blad van de djerok poeroet).

**Tjabé (Rawit)**, heet of scherp (pedis zegt men daarginds) wordt tweegebracht door de Spaanse peper die lombok of tjabé wordt genoemd. Het kleine broertje van de lombok is de tjabé rawit, die zo scherp is dat hij in dit boek bijna geen rol speelt. Rijpe pepers (rood of geel) zijn milder van smaak dan onrijpe, groene pepers. Zonder zaadjes zijn lomboks minder scherp.

#### KRUIDEN, SPECERIJEN EN ANDERE SMAAKMAKERS

**Djahé/gemberwortel** wordt veel gebruikt. Verse gember is in ons land het hele jaar verkrijgbaar.

**Djeroek-poeroet blad** is het blad van een soort citroenboom. In toko's is het gedroogd te koop maar vaak ook vers (veel lekkerder dan gedroogd). Het is een van de meest fascinerende smaken van Zuid Oost Azië; wie het eenmaal heeft geproefd blijft het gebruiken. Het verse blad is in de diepvries lang houdbaar.

**Djinten/komijn**. Djinten wordt meestal in combinatie met ketoembar gebruikt, is sterk van smaak en moet dus spaarzaam worden gebruikt.

**Kemirienoten** zijn de zaden van een grote boom. Ze worden veel gebruikt in de Indonesische keuken, waar ze meestal eerst worden geroosterd en vervolgens worden fijngewreven. Kemirienoten hebben een subtiel, kenmerkend aroma en worden ook gebruikt als bindmiddel.

**Katjang Hidjau** zijn erwtjes en wordt meestal gebruikt om hiervan taugé te laten ontkiemen.

**Ketoembar/koriander**, de gemalen zaadjes worden in de Indonesische keuken veel meer gebruikt dan het korianderblad. De gemalen zaadjes zijn vol van smaak en geurig, dit in tegenstelling tot de curieuze, iets scherpe smaak van het blad.

**Koenjit/kurkuma** geelwortel is familie van de gemberplant. Vers is hij wat moeilijker te vinden, maar in poedervorm overal te koop. Koenjit geeft gerechten een prachtige gele kleur.

**Laos/grote galangawortel en kentjoer** kleine galangawortel zijn ook nauw verwant aan de gemberplant en worden op dezelfde manier verwerkt. De vrij sterke smaak van laos is een kruising tussen die van gember en peper; die van kentjoer is wat krachtiger en net weer anders. Beide soorten zijn in poedervorm in de handel.

**Pandanblad** is lang, spits en aromatisch. Het wordt gebruikt in sauzen en het sap ervan geeft gebak en andere zoetigheid een felgroene kleur; er wordt ook een siroop van gemaakt.

**Peteh bonen** worden verwerkt in sommige gerechten. De smaak is merkwaardig: je moet ervan leren houden en sommigen leren dat nooit. Peteh bonen zijn soms vers in de peul te koop, maar over het algemeen alleen in blik of diepvries (lekkerder en mooier dan uit blik, bovendien in een handzamere hoeveelheid).

**Petis**, gemaakt van gegiste garnalen.

**Salamblad** is het aromatische blad van een familielid van de laurier en wordt ook op dezelfde manier gebruikt. Salamblad is gedroogd of diepgevroren te koop bij toko's.

**Sereh/citroengras** is vers en in poedervorm te koop. Sereh is een bijzonder aromatisch kruid dat veelvuldig in de Aziatische keuken wordt gebruikt. Het dikke begin van de stengel wordt gekneusd of fijngehakt om het aromatische sap vrij te maken. Gebruik sereh bij voorkeur vers.

**Tamarinde/aseem** geeft gerechten een licht zuur accent. Het is de inhoud van de harde peulen van een tropische boom, die in de vorm van samengeperste blokken te koop is. Tegenwoordig is tamarinde ook als kant-en-klare pasta in potten te koop.

**Teri** zijn klein gedroogde visjes. Deze zijn erg zout.

**Trassi/gedroogde garnalenpasta** wordt verkocht in geperste plakjes. Trassi is sterk van geur en smaak – een kleine hoeveelheid is al voldoende – en geeft iets 'onmiskbaar Indonesisch' aan een bonte verzameling gerechten. Daarnaast zijn er natuurlijk foelie, nootmuskaat en kruidnagel waarvan de smaak bekend is.

**Boemboes/kruidenmengsels** zijn verschillende kruiden en specerijen die in een vijzel tot een pasta worden fijngewreven. Vele zijn kant-en-klaar te koop in kuipjes of zakjes in supermarkten en toko's. Ze moeten voor gebruik in wat olie worden aangefruit.

Vrijwel alles is in Nederland zowel vers, diepvries, gedroogd of in poedervorm verkrijgbaar.

# Tips en wenken

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

**Tip 2.** Als men een rijsttafel of enkele gerechten voor bij witte rijst maakt voor het weekend, houd dan de pannen afgekoeld, in de koelkast. Bij warm weer loopt men gauw de kans dat de inhoud bederft. Haal een half uurtje van tevoren de pannen eruit en warm dit op. Van overgebleven witte rijst kan wat nasi goreng gemaakt worden.

**Tip 3.** Als uien fijngesneden moeten worden, dient dit ook erg fijn te gebeuren net zoals uitjes op nieuwe haring. Knoflook nog fijner snijden of nog beter, gebruik een knoflookpers. Als er geen tjobek voorhanden is kan men kemirienoten het beste raspen. Een vleesmolen is hiervoor ook goed te gebruiken.

**Tip 4.** Bakken van kroepoek en zoute vis. Kroepoek is er in verschillende soorten: kroepoek oedang (garnalen), kroepoek ikan (vis) en emping belindjoe (plantaardig). Zorg voor het bakken bij de hand te hebben: olie, wadjan, gaatjeslepel en een vergiet met lekschaal. Giet voldoende olie in de wadjan (grote braadpan voldoet ook goed) en laat de olie goed warm worden. Dit kan men zien wanneer een stukje witbrood in de olie meteen bruin wordt. Doe er dan één voor één de kroepoek in en dompel ze onder. De kroepoek zet meteen uit. Kijk goed of de kroepoek helemaal is uitgezet en haal ze er dan uit. Leg ze in de vergiet om uit te lekken. Laat kroepoek nooit aanbranden. Hetzelfde doet men met verse zoute vis, ikan selar of ikan teri.

**Tip 5.** Indonesische salades worden meestal samengesteld uit heel even gekookte groenten (blancheren) of in stukjes gesneden onrijpe vruchten (appels, peren, verse augurkjes, rammenas, etc.). Ze worden overgoten met een saus.

#### Voorbeelden zijn:

- petjel, bestaat uit een groente- of vruchtensoort, saus er apart overheen. Meestal met dunne reepjes gebakken tempé en kleine kroepoekjes;
- roedjak, bestaat uit een groentesoort en meerdere vruchten die direct met de roedjak kruiden(saus) worden vermengd;
- gado-gado, bestaat uit afgekoelde groenten, overgoten met een pindasaus en diverse garneringen.

**Tip 6.** Als men ketjap manis heeft en er is ketjap asin nodig, dan de benodigde hoeveelheid met wat maggi vermengen. Omgekeerd met wat bruine basterdsuiker vermengen. Manis is zoet, asin is zout.

**Tip 7. Nasi rames:** worden verschillende vlees- en groentegerechten op 1 bord geserveerd, dan spreekt men van nasi rames. Nasi rames is dus geen bepaald recept maar een rijsttafel waarbij de verschillende gerechten op 1 bord om de rijst geserveerd worden.

**Tip 8.** Een aantal gerechten kan men rustig van tevoren klaarmaken. Een dag van tevoren zelfs, ze smaken dan nog lekkerder. Het gaat om babi ketjap, ayam kerrie, boemboe bali vlees, etc. Dus de meeste vlees- en kipgerechten.

**Tip 9.** Als variatie op de saté kan men ook saté ayam maken. In plaats van varkensvlees gebruikt men kipfilet.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Tip 28. Sesamolie:** is in Chinese winkels te koop maar kan ook zelf gemaakt worden. **Bereiding:** 3 eetlepels sesamzaad in ¼ liter arachideolie langzaam donkerbruin roosteren. Door een fijne zeef filteren en in een donkere fles bewaren. Niet gebruiken om in te braden, alleen om mee te kruiden.

#### ANEKNOTE

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

Het antwoord van Soeharto: "In Amsterdam"

#### DE RIJSTTAFEL

- de samenstelling;
- het dekken;
- het opdienen.

#### DE SAMENSTELLING

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

##### Een eenvoudige rijsttafel bestaat uit:

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

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

#### HET DEKKEN

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

# K.M. Blauwe Hap (Rijsttafel op Woensdag)

## SELAMAT MAKAN!

De marine is door de eeuwen kind aan huis geweest, in wat men vroeger Nederlands-Indië noemde. Vanaf het eerste contact is de inburgering van de Indische eetgewoonte aan boord van onze schepen uitermate snel gegaan. Voor een uit normale menselijke nieuwsgierigheid, maar vooral door het feit dat de Indische groenten en grondstoffen volop vers te krijgen waren. Toch moet het, zeker voor die tijd, een hele omschakeling geweest zijn. Stel u voor: een kruid als sambal is toch wel even iets anders dan een schepje zout, als je er niet aan gewend bent. Maar al gauw smaakte het de Jantjes opperbest. En zo komt het ook dat aan boord Indische gerechten als rijsttafel, saté, nasi en andere gerechten veel eerder ingeburgerd waren dan in de Nederlandse burgerhuishoudens. Aan de wal kwam het Indisch eten pas veel later 'in'.

Een groot voordeel was dat de marinemannen de Indische kost uit de eerste hand kregen, met de authentieke receptuur. Misschien is daarom wel de marine kok zo befaamd geworden. Men zegt dat de rijsttafel, de beroemde 'blauwe hap', nergens zo lekker is als bij de marine?

Op verzoek van vooral 'jonge' veteranen hierbij dan de beroemde 'blauwe hap'. Een marine rijsttafel bestaat, net zoals elke originele rijsttafel, uit droog gekookte (witte) rijst (nasi poetih), waarbij een groot aantal bijgerechten gegeven kunnen worden. Bij de gerechten worden vrij veel kruiden gebruikt. Voor een leek is het haast ondoenlijk om de juiste kruiden (boemboes) bij de gerechten te vinden. Tegenwoordig kunt u deze boemboes en hieronder genoemde ingrediënten in de toko in uw buurt kopen, zodat u gemakkelijk onderstaande gerechten kunt maken.



## SAJOER LODEH (GROENTESAUS)

200	gram sperzieboontjes	½	spitskool
½	blok tempé	1	blikje reboeng (bamboescheuten)
3	rode uien	2	teentjes knoflook
1-2	ontpitte rode lomboks	3	groene lomboks
1	theelepel suiker	2	theelepels trassi
1	eetlepel ketoembar	2	salamblaadjes
1	stukje laos	5	djeroek poeroetblaadjes
1	theelepel asem of citroensap	2	bouillonblokjes
1½	kopje santen (kokoscèrème)	1	theelepel olie
	zout naar smaak		

Sajoer is een combinatie van vlees en groenten, vis, kip, tempé of tahoe en groenten. Sajoer wordt op verschillende manieren gekruid en met ruim vocht opgediend. De sajoer komt gelijktijdig met de andere gerechten op tafel. De tempé in dobbelsteentjes snijden. De boontjes schoonmaken en snijden evenals de kool. U wrijft de ingrediënten (uien, knoflook, lombok, suiker, trassi, ketoembar, asem en bouillonblokjes) fijn in een oelekan (vijzel). Om de sajoer niet al te heet te laten worden kunt u pitjes uit zowel de groene als de rode pepers halen. Verhit de olie in een wadjan en roerbak hierin de boemboe ongeveer 2 minuten. Schenk ½ liter water in de pan en voeg de santen toe. Breng het water aan de kook en los de santen op. Voeg daarna de groenten toe. Temper de hittebron en kook de groenten in ongeveer 5 minuten beetgaar.

## AJAM BOEMBOE ROEDJAK (KIP IN PIKANTE SAUS)

1	kip	6	ontpitte lomboks
½	theelepel trassi	6	rode uien
2	teentjes knoflook	1	stukje laos
1	stukje sereh	1½	kopje santen
	asem of citroensap		zout naar smaak

De schoongemaakte kip in stukken snijden, in asem doen en even braden in hete olie. De ingrediënten (lomboks, trassi, uien, knoflook) worden fijngewreven in een oelekan en in 1 eetlepel hete olie gefruit. Doe daarna de santen, laos, sereh, asem en de kip bij deze boemboe en laat alles bijna droog koken. Als de kip nog niet zacht genoeg is, dan kan men telkens wat water erbij voegen.

## OPOR AJAM (GESTOOFDE KIP)

1	kip	1½	theelepel ketoembar
½	theelepel trassi	5	rode uien
2	teentjes knoflook	2	stukjes laos
1	stukje sereh	1½	kopje santen
	asem of citroensap		zout naar smaak

De kip wordt schoongemaakt en in haar geheel met de fijngemaakte ingrediënten, de sereh en santen zacht gekookt. Voor de smaak kan men er een paar djeroek poeroetblaadjes in doen. Dit gerecht mag niet al te droog zijn.

## SATÉ BABI (GEROOSTERD VARKENSVLEES AAN PENNEN)

500	g mals varkensvlees	2	rode uien
2	teentjes knoflook	1	theelepel ketoembar
1	stukje laos	1	theelepel djahépoeder
1	theelepel asem	1	theelepel goela djawa
2	eetlepels boter	2	eetlepels ketjap

Snijd het vlees in blokjes en laat deze in een marinade van de fijngemaakte ingrediënten en wat zout een paar uur staan. Natuurlijk kan saté onder een elektrische grill gemaakt worden, maar de geur en smaak van boven houtskoolgloed geroosterd vlees gaat boven alles! Leg de satéstokjes (van bamboe) een half uurtje in wat water, zodat ze straks tijdens het roosteren minder snel verbranden.

## SAOS KATJANG (PINDASAUS)

2	rode uien	1	rode lombok (pitjes eruit halen)
2	teentjes knoflook	1	theelepel trassi
1	theelepel laos	1	eetlepel goela djawa
2	djeroek poeroetblaadjes	6	eetlepels pindakaas
2	theelepels citroensap		

Wrijf de ingrediënten (lombok, knoflook, trassi, laos, goela djawa) fijn in een oelekan fijn. Meng er het citroensap, djeroek poeroetblaadjes en de pindakaas door. Voeg wat heet water toe om de saus op de gewenste dikte te krijgen en breng alles op smaak met wat zout.

## RENDANG (RUNDVLEES IN KOKOSMELK)

200	gram rundvlees	3	kemiries
2	stukjes laos	5	rode uien
2	teentjes knoflook	3	kemiries
6	rode lomboks (pitjes eruit halen)	1	stukje sereh
1	theelepel koenjit	2	djeroek poeroetblaadjes
1½	kopje santen		asem of citroensap
	zout naar smaak		

Snijd de runderlappen in blokjes. U wrijft de ingrediënten (uien, knoflook, lombok, kemiries, laos, koenjit) in de oelekan fijn. Verhit 1 eetlepel olie in een pan en roerbak hierin de boemboe gedurende 2 minuten. Schep er de blokjes vlees door en roerbak ze 3 minuten. Schenk zoveel water in de pan dat het vlees net onder staat, voeg de santen en de asem toe. Houd het geheel aan de kook (blijf wel roeren!) tot de santen is opgelost. Temper de hittebron en laat het vlees zonder deksel op de pan zachtjes gedurende ongeveer 1½ uur koken tot het gaar is en vrijwel al het vocht is verdampd.

## DADAR DJAWA (JAVAANSE OMELET)

4	eieren	4	eetlepels melk
¼	theelepel nootmuskaat	2	rode uien
1	teentje knoflook	2	rode lomboks
½	theelepel trassi	1	prei
3	takjes selderij		peper en zout naar smaak

# Boemboes



## 1. BOEMBOE OPOR

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

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

## 2. BOEMBOE LAWAR

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

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

## 3. BOEMBOE BESENGEK KOENING

1	theelepel suiker	½	theelepel zout
1	eetlepel asemwater	1	kleine ui fijngesneden
2	teentjes knoflook fijn	1	theelepel trassi
3	dl santen van ¼ blok		

### kruiden:

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

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

## 4. BOEMBOE DENG DENG

500	gram vlees naar keuze	1	eetlepel ketoembar
½	eetlepel djinten	2	teentjes knoflook fijn
1	eetlepel asem	1	eetlepel zout
1	eetlepel laos		

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

## 5. BOEMBOE BALI

1	fijngesnipperde ui	1	teentje knoflook fijnggehakt
1	theelepel sambal oelek	1	stukje (1x1 cm) trassi
1	theelepel djahé 1 el olie		

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

**Noot:** bovengenoemde boemboes worden gebruikt bij het bereiden van diverse vleessoorten zoals varkens-, rund-, en kippenvlees.

## 6. BOEMBOE SATÉ (GEMENGDE KRUIDEN VOOR SATÉ MARINADE)

2	delen koenjit	1	deel ketoembar
½	deel djinten	1	deel witte peper
1	deel laos	1	deel sereh

Naar gelang de hoeveelheid aan te maken satés maakt men de boemboe saté. Als men 500 g vlees moet marinieren dient men voor 1 deel één theelepel te rekenen. Alle kruiden (poedervorm) goed mengen en met de delen ketjap (3 el) en 3 el water over de aangeregen vleessatés gieten en tenminste 2 uur in de koelkast laten marinieren. Voor het roosteren laten uitlekken in een vergiet. Tijdens het roosteren restant marinade gebruiken om satés af en toe met een kwast te bestrijken.

# Rijst



## 7. NASI KOENING II (GELE RIJST)

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

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

## 8. NASI KOENING II (GELE RIJST)

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

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

## 9. NASI KOENING DADAR DAN SATÉ (RIJST MET OMELET EN KALKOENSATÉ)

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

### marinade:

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

### pindasaus:

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

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

## 10. NASI GORENG SLAMATAN (NASI ANDERS DAN ANDERS)

1	jonge vette kip	750	gram droogkokende rijst
34	kruidnagels	4	uien fijngesneden
1	teentje knoflook fijnggehakt	1	stukje trassi
1	theelepels ketoembar	½	theelepels djinten
1	stukje asem	2	eieren
1	eierlepel sambal oelek		zout, peper, foelie

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

## 11. LONGTONG I (GEKOOKTE RIJST UIT ZAKJES)

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

1. hete kipatjarbabi ketjap;
2. kip oporhete boontjesatjarsambal goreng remploh;
3. gadogadosatésambal goreng kentang;
4. tahoe kretopaksambal goreng atidengdeng ragie.

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

## 12. NASI GORENG BALIKPAPAN (GEBAKKEN RIJST UIT BALIKPAPAN)

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

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

De nummers vóór de recepten corresponderen met de nummers van de recepten in het boek.

**De recepten zijn bedoeld voor 4 personen tenzij anders wordt vermeld.**

#### Boemboes

1. Boemboe Opor
2. Boemboe Lawar
3. Boemboe Besengek Koening
4. Boemboe Dengdeng
5. Boemboe Bali
6. Boemboe Saté (Gemengde Kruiden Voor Saté Marinade)

#### Rijst en rijstgerechten

7. Nasi Koening I (Gele Rijst)
8. Nasi Koening II (Gele Rijst)
9. Nasi Koening Dadar Dan Saté (Rijst Met Omelet En Kalkoensaté)
10. Nasi Goreng Selamatan (Nasi Anders Dan Anders)
11. Longtong I (Gekookte Rijst Uit Zakjes)
12. Nasi Goreng Balikpapan (Gebakken Rijst Uit Balikpapan)
13. Nasi Kerrie Telor (Rijst Met Ei)
14. Ketan Goela Kelapa (Witte Kleefrijst Met Suiker En Kokos)
15. Nasi Goreng Singapore (Gebakken Rijst Uit Singapore)
16. Nasi Peck Swie (Originele Biak Nasi)
17. Nasi Terong (Gebakken Rijst Met Aubergine)
18. Nasi Tanni (Boerennasi)
19. Nasi Goerih Pontianak (Witte Rijst Speciaal)
20. Nasi Goerih Speciaal (Witte Rijst Speciaal)
21. Nasi Goreng Diana Speciaal (Gebakken Rijst Stijl Diana)
22. Macaroni Probolinggo (Macaroni Andere Stijl)
23. Macaroni Ajam (Macaroni Met Kip)
24. Macaroni (Macaronischotel Uit De Oven)
25. Nasi Goreng (Gebakken Rijst Op Zijn Indo-Europees)
26. Nasi Ajam (Rijst Met Kip)
27. Nasi Goreng Ajam (Gebakken Rijst Met Kip)
28. Nasi Keboeli I (Rijst Met Kip)
29. Nasi Poeloe (Rijst Met Kip)
30. Nasi Oelam (Rijst Met Omelet)
31. Nasi Langie (Rijst Met Komkommer En Omelet)
32. Sereh Rijst (Met Sereh Gekruide Rijst)
33. Nasi Goreng I (Gebakken Rijst Stijl Kon. Marine)
34. Nasi Goreng II (Gebakken Rijst)
35. Nasi Goreng III (Gebakken Chinese Rijst)
36. Indonesische Hutspot Met Pittige Tartaarballetjes
37. Indiase Rijst

#### Sambals

38. Sambal (Gebakken Sambal)
39. Sambal Oelek

40. Sambal Trassi I
41. Sambal Trassi II
42. Sambal Petis (Sambal Met Garnalenpasta)
43. Sambal Bawang I (Sambal Met Ui)
44. Sambal Bawang II (Sambal Met Ui)
45. Sambal Ketjap (Voor Loempia's)
46. Sambal Badjak I (Gebakken Sambal)
47. Sambal Badjak II (Gebakken Sambal)
48. Sambal Badjak III (Gebakken Sambal)
49. Sambal Ketjap Terlaloeh Pedis (Sambal Ketjap Erg Heet)
50. Sambal Malaka I (Sambal Uit Malakka)
51. Sambal Oedang (Sambal Met Garnalen)
52. Sambal Brandal I (Gebakken Sambal)
53. Sambal Djeroek Nipis (Sambal Met Citroen)
54. Sambal Wouter (Sambal Stijl Wouter)
55. Sambal Taotjo I (Sambal Met Bonenpasta)
56. Sambal Katjang (Sambal Met Pinda's)
57. Sambal Asem (Sambal Met Tamarinde)
58. Sambal Djelanta (Droog Gebakken Sambal)
59. Sambal Kelapa (Sambal Met Kokos)
60. Sambal Peteh (Sambal Met Petehbonen)
61. Sambal Prei (Sambal Met Prei)
62. Sambal Van Tomaten En Lomboks
63. Sambal Van Tomaten
64. Sambal Ebbi (Sambal Met Gedroogde Garnalen)
65. Sambal Ketjap
66. Sambal Kemirie
67. Sambal Tomaat
68. Sambal Van Rode En Groene Lombok
69. Sambal (Fris En Pikant)
70. Gebakken Sambal (Van Verse Pepers)

#### Sambal goreng

71. Sambal Goreng (Basisrecept)
72. Sambal Goreng Ati
73. Sambal Goreng Ebbi
74. Sambal Goreng Lombok
75. Sambal Goreng Tahoe
76. Sambal Goreng Kentang
77. Sambal Goreng Tempeh
78. Sambal Goreng Dadar
79. Sambal Goreng Dengdeng
80. Sambal Goreng Kool (Gekruide Kool)
81. Sambal Goreng Kool Telor (Gekruide Kool Met Ei)
82. Sambal Goreng Kool Djagoeng (Gekruide Kool Met Maïs)
83. Sambal Goreng Kool Nanas (Gekruide Kool Met Ananas)
84. Sambal Goreng Boontjes I (Gekruide Boontjes)
85. Sambal Goreng Boontjes II (Gekruide Boontjes In Pittige Kokossaus)
86. Sambal Goreng Boontjes Oedang Reboeng (Boontjes/Garnalen/Bamboe)

87. Sambal Goreng Snijboon (Gekruide Snijbonen)
88. Sambal Goreng Bawang (Gekruide Uien)
89. Sambal Goreng Bajem (Gekruide Spinazie)
90. Sambal Goreng Babi I (Gekruide Varkensvlees)
91. Sambal Goreng Babi II (Gekruide Varkensvlees)
92. Sambal Goreng Ati (Gekruide Varkens Of Runderlever)
93. Sambal Goreng Terong (Gekruide Aubergine)
94. Sambal Goreng Kentang I (Gekruide Chips)
95. Sambal Goreng Kentang II (Gekruide Frietjes)
96. Sambal Goreng Remploh Ajam (Gekruide Kippenmaagjes)
97. Sambal Goreng Ati Ajam I (Gekruide Kippenlevertjes)
98. Sambal Goreng Ati Ajam II (Kruidig Gebakken Kippenlevertjes)
99. Sambal Goreng Djagoeng (Gekruide Maïs Met Gehakt En Paprika)
100. Sambal Goreng Babi Taotjo (Gekruide Varkensvlees Speciaal)
101. Sambal Goreng Ajam Kering (Gekruide Droge Kip)
102. Sambal Goreng Kerang (Gekruide Mosselen)
103. Sambal Goreng Kentang Tolol (Gekruide Aardappelen Abnormaal)
104. Sambal Goreng Nier (Gekruide Varkensniertjes)
105. Sambal Goreng Braadworst (Gekruide Braadworst)
106. Sambal Goreng Ati Patjoel (Gekruide Lever)
107. Sambal Goreng Babi Flores (Gekruide Varkensvlees)
108. Sambal Goreng Babi Boeroekoe (Gekruide Varkensvlees)
109. Sambal Goreng Betawi Asem Manis (Gekruide Kip Of Varkensvlees)
110. Sambal Goreng Ikan Teri I (Gekruide Zoute Visjes)
111. Sambal Goreng Ikan Teri II (Gekruide Zoute Visjes)
112. Sambal Goreng Broccoli (Gekruide Broccoli)
113. Sambal Goreng Oedang II (Gekruide Garnalen)
114. Sambal Goreng Oedang Kiong (Gekruide Garnalen)
115. Sambal Goreng Oedang Capri (Gekruide Garnalen En Jonge Peultjes)
116. Sambal Goreng Groenten (Gekruide Groenten)
117. Sambal Goreng Kentang Kering (Gekruide Droge Aardappelen)
118. Sambal Goreng Kering Dengdeng (Gekruide Droge Dendeng)
119. Sambal Goreng Ajam (Gekruide Kip)
120. Sambal Goreng Lombok (Gekruide Lombok)
121. Sambal Goreng Tempeh I (Gekruide Tempé)
122. Sambal Goreng Tempeh II (Gekruide Tempé)
123. Sambal Goreng Dengdeng (Gekruide Dendeng)
124. Sambal Goreng Koewah (Gekruide Kip Of Vlees)
125. Sambal Goreng Daging I (Gekruide Vlees)
126. Sambal Goreng Daging II (Rundvlees In Kokossaus)
127. Sambal Goreng Godok I (Gekruide Boontjes En Garnalen)
128. Sambal Goreng Godok II (Gekruide Groenten)
129. Sambal Goreng Tjehtjeh (Gekruide Groene Lomboks)

130. Sambal Goreng Petis (Gekruide Uien Met Garnalenpasta)
131. Sambal Goreng Makreel (Gekruide Makreel)
132. Sambal Goreng Katjang Pandjang (Gekruide Kousenband)
133. Sambal Goreng Taugé (Gekruide Taugé)
134. Sambal Goreng Taugé (Pittig Gebakken Taugé)
135. Sambal Goreng Van Haring In Tomatensaus
136. Sambal Goreng Taotjo Met Garnalen En Tahoe
137. Sambal Goreng Telor I (Gekruide Eieren)
138. Sambal Goreng Telor II (Gekruide Eieren)
139. Sambal Goreng Telor III (Gekruide Eieren)
140. Sambal Goreng Telor Oedang Peteh (Eieren Met Garnalen En Petehbonen)

#### Sambalans

141. Rauwe Sambalans (Basisrecept)
142. Sambal Bawang
143. Sambal Ketimoen Petis
144. Sambal Kemirie
145. Sambal Katjang
146. Sambal Tomat
147. Sambal Lobak
148. Sambal Djeroek Nipis
149. Sambal Manga Moeda
150. Sambal Manis

#### Sajoers

151. Sajoer Katjang Kool Ajam (Gekruide Kool Met Boontjes En Kip)
152. Sajoer Toemis (Gekruide Groenten)
153. Sajoer Toemis Katjang Pandjang (Gekruide Boontjes Met Garnalen)
154. Sajoer Toemis Taugé I (Gekruide Taugé)
155. Sajoer Toemis Taugé II (Gekruide Taugé)
156. Sajoer Toemis Kool I (Gekruide Kool Met Garnalen)
157. Sajoer Toemis Kool II (Gekruide Kool)
158. Sajoer Tjampoer (Gekruide Gemengde Groenten)
159. Sajoer Toemis Boontjes (Gekruide Sperziebonen Met Tomaat)
160. Sajoer Toemis Lodeh Oedang (Gekruide Groenten Met Garnalen)
161. Sajoer Toemis Boerenkool (Gekruide Boerenkool Met Vlees)
162. Sajoer Toemis Andijvie (Gekruide Andijvie Met Vlees En Garnalen)
163. Sajoer Toemis Djampoeradoek (Gekruide Kool Met Ei En Garnalen)
164. Sajoer Toemis Pollong (Gekruide Erwtjes Met Garnalen)
165. Sajoer Lodeh I (Gekruide Gemengde Groenten)
166. Sajoer Lodeh II (Gekruide Gemengde Groenten)
167. Sajoer Lodeh Bandoeng (Gekruide Groenten Met Vlees En Garnalen)

