

BOEKOE KITA

(Ons boek)



voor pap en mam

Mirjam van der Rijst & Harold Pereira

TERRA



Inhoud

Rasa kita	5
Kooktips en aanmoediging voor aanstormend Indisch kooktalent	7
Keng en Joyce - Ketjap	8
Robert - Blandjes	38
Bianca - Rijst	66
Agus - Knoflook	90
Roy en Annemarie - Trassie	120
Linda - Kemiri	150
Han - Peppers	182
Ruth - Goela djawa	210
Ernst - Sereh	234
Patricia - Kokos	254
Hester - Tahoe en tempeh	284
Terima kashi!	317
De vaste kern	319



Rasa kita (Onze smaak)

Mijn liefde voor de Indische keuken is ontstaan bij Joyce Ong en Keng Pereira, de ouders van Harold, de fotograaf van dit boek. Als ik bij hen kwam, kreeg ik – iedereen trouwens – een heerlijk Hollands gebakken eitje op een zachte witte boterham met een lekker kopje koffie toeboek. Terwijl ik dat at, kwamen er uit de kleine keuken de heerlijkste geuren, die opstegen uit oude gedeukte pannen. Het nadeel was dat je de hele dag al dat heerlijk rook en pas 's avonds te eten kreeg. Maar het was altijd het wachten waard.

Keng vertelde dan over vroeger, leuke en minder leuke verhalen. Joyce gaf mij haar recepten, die ik opschreef en thuis uitprobeerde. Dat ging best goed, maar het smaakte nooit zoals bij haar.

Op ongeveer dezelfde manier ontwikkelden de mensen die meewerkten aan dit boek, eigen recepten op basis van die van hun ouders en voorouders. En ze gaven de recepten weer door aan hun kinderen. Vandaar dat onze zoon Keng (vernoemd naar zijn opa) bij zijn ontbijt het liefst een witte boterham (mag ook een ciabatta zijn) dik belegd met pepesan eet – wel met een glaasje water erbij. Zo kun je Han wakker maken voor een boterham met pindakaas met Hot Han, zijn eigengemaakte sambal, geeft Bianca de bruinebonensoep een Indisch tintje en vult Linda niet de fortune cookies maar de kerstballen met wijze spreuken.

Alle mensen in dit boek delen dezelfde liefde voor de Indische keuken, allemaal met hun eigen smaak.

Dus daarom de titel Boekoe kita: Ons Boek.

Selamat makan! Eet smakelijk!

Mirjam



KOOKTIPS & aanmoediging voor aanstormend Indisch kooktalent

- De meeste ingrediënten die nodig zijn voor de recepten in dit boek zijn verkrijgbaar in een goed gesorteerde supermarkt. Of probeer een buitenlandse kruidenierswinkel – bij voorkeur een Aziatische, maar bij een Turkse of Caribische winkel vind je ook al veel.
- De basis – heb je deze ingrediënten in huis dan heb je snel een eenvoudig maar heerlijk Indisch maal op tafel: rijst, ketjap, ui en knoflook, een bouillonblokje, wat sambal of een rode peper, eieren, vlees of kip en wat verse groenten. Heb je wat meer in je voorraadkastje – een stukje trassie, wat gember, een serehstengel, santen of kokosmelk en goela djawa, dan kan het een feestmaal worden...
- In onze recepten wordt vaak bouillon gebruikt – wij hebben er altijd een ouderwets maggi-blokje voor gebruikt, maar iedere andere bouillon van vlees, groenten en kruiden kan ook. Bouillon van een blokje mag en kan, maar wees spaarzaam, want een blokje levert vaak een zoute bouillon op. Eigengetrokken bouillon is altijd lekkerder, fijner van smaak.
- Over olie – in onze recepten noemen wij bijna altijd zonnebloemolie, daar hebben wij alle recepten mee getest. Maar een andere neutrale olie, arachide-, soja- of pindaolie kan ook. Wees voorzichtig met oliesoorten met een te uitgesproken smaak, zoals olijf-, sesam- of walnotenolie.
- In de recepten lees je dat je allerlei ingrediënten fijnmaakt met een vijzel (tjobek, van steen of oelek oelek, van hout). Maar met een staafmixer of elektrische keukenmachine kan het net zo goed.
- Een wadjan, zo'n zware gietijzeren wok-achtige pan, is erg fijn om gerechten in te bakken, maar vrijwel iedereen heeft een 'gewone' wok – en die is ook prima te gebruiken.
- Bepaalde ingrediënten zijn niet makkelijk verkrijgbaar maar wel door het een of ander te vervangen. Alle verse kruiden, djahé, sereh, djerok poeroetblad, klapper, laos, lombok, salam en knoflook kunnen worden vervangen door een droge variant. Gebruik dan wat minder, want vaak zijn de droge varianten geconcentreerder dan de verse.

Een paar noodoplossingen:

- Een djerok poeroetblad kan worden vervangen door geraspte citroenschil, een serehstengel door een stukje limoenschil en goela djawa door donkere basterdsuiker.
- Santen kan worden vervangen door kokosmelk.
- Gebruik een 'gewoon' laurierblaadje in plaats van een salamblaadje.
- Laos: gebruik ter vervanging een beetje gember.
- Trassie en petis met hun sterk vissige smaak kunnen vervangen worden door een scheutje Thaise vissaus.
- Taotjo: in plaats van deze sterk smakende bonenpasta zou je een schepje Chinese zwarte bonen kunnen gebruiken.

Veel kookplezier!



Keng en Joyce



De recepten (met ketjap) van
Joyce en Keng Pereira



Tjerita pendek - Joyce en Keng

24 was ze, hij 33. Ze hadden de keuze tussen blijven en een onzekere toekomst dáár, of weg naar de kou, waar alles vreemd was en iedereen blank, maar waarover ze alles al geleerd en gehoord hadden.

Drie maanden op de boot, hoogzwanger van George, genoemd naar haar vader, Britse pro-consul in Soerabaia. Ze heeft nooit voor zichzelf hoeven zorgen, nooit leren koken, voor alles waren er bedienden, kokkies, alles altijd geregeld en nu plots alles zelf doen. Hij moest wel, zijn vader was een slachtoffer van de Birmaspoorweg, dus alle verantwoordelijkheid lag bij hem, zorgen voor de rest van de familie, waarvan alle leden uiteindelijk naar Holland vertrokken. Joyce en Keng, op weg naar een nieuw leven...

Twee jaar in een pension en toen zomaar een eigen huis, gloednieuw, de straten waren nog niet eens aangelegd, in een wijk in Almelo, met als naaste burens haar zus met hun gezin. De enige twee Indische families in een totaal blanke omgeving. Niet dat ze daar ooit iets van lieten merken, want ze waren toch net zo 'gewoon' als de rest? Alleen dat eten, die geur... dat was het enige. Als hij op z'n hurken saté bakte met dat kleine rooster en een stuk karton als kipas, dan sloten de burens de ramen en vroegen op verongelijkte toon of er soms ergens brand was. Van barbecue had nog nooit iemand gehoord.

Op z'n brommertje door weer en wind, werken in de bittere kou, thuisgekomen uren voor de kachel proberen op te warmen, nooit klagen, rijst met smoor, rijst met hete eieren, en maar weer door. En altijd improviserend op zoek naar de smaak van daar, met weinig middelen altijd proberen om een zo smakelijk mogelijke maaltijd in elkaar te flansen. Recepten uitwisselen met familie, op briefkaartjes en losse velletjes, zonder de noodzakelijke ingrediënten toch proberen de smaak zo goed mogelijk te benaderen. Met als resultaat een zoon die alle recepten heeft onthouden en verzameld en nu 'Indisch op z'n Joyce' kookt, absoluut niet zoals het hoort maar wel subtiel en smakelijk...



Babi ketjap (Varkensvlees in een milde ketjapsaus)

vleesgerecht voor 4-6 personen
bereidingstijd: ca. 20 minuten
+ 75 minuten kooktijd

3 eetlepels zonnebloemolie
1 grote ui, gesnipperd
3 tenen knoflook, geperst
300 g hamlapjes, in kleine
blokjes gesneden
300 g speklapjes, in kleine
blokjes gesneden
250 ml ketjap manis
2 grote aardappels, geschild en in
blokjes gesneden
150 g doperwtjes (diepvries)

Verhit de olie in een grote pan en bak ui-
snippers en knoflook op matig vuur glazig.
Zet het vuur hoog, schep de vleesblokjes in
de pan en bak ze rondom bruin. Schenk de
ketjap erbij, zet het vuur laag en laat het
vlees in ca. 1 uur zachtjes gaar sudderen.
Scheep de aardappelblokjes en de doperwtjes
erbij en laat alles nog 10- 15 minuten garen.
Roer er als het gerecht te droog wordt een
scheutje water door.

Lekker met witte rijst en komkommersla.





Gegrilde ikan met ketjapsaus - p. 16

Gegrilde ikan met ketjapsaus (Gegrilde vis met pittige ketjapsaus) Foto p.15

visgerecht voor 4 personen

bereidingstijd: 30 minuten marineren + ca. 25 minuten bereiden

2 eetlepels zonnebloemolie

peper en zout naar smaak

2 teentjes knoflook, geperst

25 ml citroensap

1 hele vis van ca. 750 g of 4 visfilets met vel

100 ml ketjap manis

2 lomboks, in ringetjes gesneden

1 ui, gesnipperd

Meng olie, peper, zout, knoflook en 20 ml citroensap en wrijf hier de vis mee in. Laat de vis 30 minuten marineren. Gril de vis onder een grill in de oven of boven hete kolen in ca. 15 minuten gaar. Meng 50 ml ketjap met wat water. Bestrijk de vis af en toe met iets van het mengsel. Roer ondertussen de peperringetjes en uisnippers door de rest van de ketjap, breng op smaak met de rest van het citroensap. Schenk de saus over de gegrilde vis en serveer.





Ajam peteh ketjap (Pittige kipreepjes met petehbonen en ketjap)

kipgerecht voor 6-8 personen
bereidingstijd: ca. 15 minuten

3 eetlepels zonnebloemolie
200 g kipfilet, in dunne reepjes
100 g petehbonen, in tweeën gesneden
1 ui, gesnipperd
1 teentje knoflook, geperst
2 blaadjes djeroek poeroet
1 eetlepel sambal oelek
peper en zout naar smaak
1 eetlepel suiker
3 eetlepels ketjap manis
1 rode lombok, in dunne ringetjes gesneden

Verhit de olie in een koekenpan. Bak de reepjes kipfilet gaar in de olie, samen met petehbonen, uisnippers, knoflook en djeroekblaadjes. Voeg de sambal toe en breng op smaak met peper, zout, suiker en ketjap. Strooi er de ringetjes rode lombok over. Lekker met rijst en dadar djawa.