



INHOUD

| | |
|--|------------|
| INLEIDING | 6 |
| De oorsprong van de Maleisische eetcultuur | 9 |
| Herinneringen aan Maleisië | 12 |
| Mijn keuken en het gebruik van dit boek | 17 |
| Basisvoorraad | 20 |
| Keukengerei | 25 |
| SATÉ EN MIJN STREETFOODREIS | 26 |
| EETKRAAMFAVORIETEN | 42 |
| HUISELIJKE HOOFDGERECHTEN | 78 |
| Soepen | 84 |
| Vlees | 96 |
| Vis & zeevruchten | 118 |
| Vegetarisch | 138 |
| SNACKS | 154 |
| Hartig | 158 |
| Zoet | 210 |
| REISTIPS VOOR MALEISIË | 234 |
| DANKWOORD | 244 |
| REGISTER | 250 |
| PRAKTISCHE INFORMATIE | 256 |

INLEIDING

HET IS MIJN MISSIE OM ZO VEEL MOGELIJK MENSEN KENNIS TE LATEN MAKEN MET DE MALEISISCHE KEUKEN

Het eten in Maleisië is het resultaat van een unieke samensmelting van inheemse Maleise ingrediënten en kooktechnieken enerzijds en ingrediënten en technieken uit China, India, Portugal, Spanje, het Verenigd Koninkrijk en zelfs Nederland anderzijds. Veel gerechten hebben een fijne balans van zoet, zuur en zout, vaak pittig door de chilipepers en licht bitter.

Mijn bedoeling met dit boek is een dwarsdoorsnede van de Maleisische keuken te laten zien: Maleis, Indiaas, Chinees, Peranakan en Iban. Hiermee wil ik, net als met de gerechten die ik in mijn restaurant *Sambal Shiok Laksa Bar* in Londen serveer, de diversiteit van het land en de bevolking vieren. Dit boek bevat een selectie van Maleisisch geïnspireerde recepten voor snacks, ingelegde groenten, salades, noedelsoepen, rijstgerechten, curry's en zoete lekkernijen. Deze recepten omvatten veel familiefavorieten en gerechten die ik voor het restaurant heb ontwikkeld. Het zijn doordeweekse gezinsmaaltijden, maar ze zijn ook geschikt voor etentjes of als er wat te vieren valt. Maleisiërs vieren alles en we hebben geen excuus nodig voor een feestmaal! Tijdens een familiebijeenkomst delen we graag eten met elkaar en het is gebruikelijk dat er van alles tegelijkertijd wordt geserveerd: roerbakgerechten, curry's en stoofpotten met zo veel mogelijk rijst; snacks; gebakken noedels met verfrissende salades; ingelegde groenten, chilidips en sauzen. Maleisische gerechten zijn voedsel voor de ziel en de smaken zijn vol, krachtig en bevredigend.

Deze recepten weerspiegelen mijzelf, mijn ervaringen en mijn eetherinneringen. Een aantal gerechten vind je van oudsher niet in Maleisië, maar de smaken zijn wel op-en-top Maleisisch. De keuken heeft zich in de loop der eeuwen ontwikkeld. Ik wil graag geloven dat mijn voor-

ouders, die vanuit China naar Maleisië trokken en hun draai gaven aan de lokale keuken en ingrediënten, trots op me zouden zijn!

Maleisische maaltijden etaleren een variatie aan pittige gebakken, gesmoorde, gestoomde en gekookte vleessoorten en groenten. Met heerlijke, gezonde verse groenten en een grote variatie aan kruiden worden kleurrijke salades en verrukkelijke gerechten gemaakt. Niet alle Maleisische gerechten zijn heet, maar als je graag pittige Maleisische gerechten wilt maken, dan zul je dit kookboek nuttig vinden. Met een goedgevulde voorraadkast met Maleisische ingrediënten, zoals garnalenpasta, citroengras, tamarinde en kokosmelk, kan iedereen eenvoudig een scala aan Maleisische gerechten met gelaagde smaken bereiden.

Je hebt minder dan een handvol speciale ingrediënten nodig, en de meeste daarvan zijn verkrijgbaar in een gewone supermarkt. Slechts een paar recepten (zoals laksa of noedelsoep met garnalen) hebben een langere ingrediëntenlijst of zijn tijdrovend; ideaal voor de dappere kok of iemand die van een uitdaging houdt. Ik voeg zelf geen ve-tsin als smaakmaker toe aan mijn gerechten, omdat ik vind dat Maleisisch eten met al zijn smaken het niet nodig heeft.

De meeste recepten zijn eenvoudig of je hebt er hoogstens gemiddelde kookvaardigheden voor nodig. Sommige recepten zien er in het begin misschien intimiderend uit vanwege de relatief lange ingrediëntenlijst, maar de bereidingswijze is vrij eenvoudig. Veel gerechten draaien om een specerijenpasta (*rempah*) die wordt gepureerd en daarna wordt geroerbakt of gesmoord in een saus. Deze *rempah* zorgt voor de magie, dankzij de combinatie van ingrediënten en het bakken waardoor de componenten je gerecht laten stralen.



VOOR 6 PERSONEN

SPECERIJENPASTA

150 ml olie
 300 g ui, grofgesnipperd
 8 cm verse gemberwortel, grofgehakt
 8 teentjes knoflook
 3 rode chilipepers, grofgehakt
 15 gedroogde chilipepers, 30 minuten geweekt in heet water, uitgelekt
 1½ el komijnpoeder
 1½ el kurkumapoeder
 3 el korianderpoeder
 3 el chilipoeder
 25 g (1 el) garnalenpasta (o.a. toko)

LAKSABOULLON

1,7 l kippenbouillon
 800 ml kokosmelk
 70 g donkerbruine palmsuiker van goede kwaliteit (o.a. toko) of donkere basterdsuiker
 2 el zout (of minder), naar smaak
 3 el tamarindepasta of -concentraat (o.a. toko)
 50 g Vietnamese munt (rau ram, o.a. toko), munt of korianderblad
 2 stengels citroengras, gehalveerd en licht gekneusd met een stamper

DE KOMMEN OPMAKEN

6 eieren
 12 tofubeignets (o.a. toko), gehalveerd
 200 g taugé
 120 g sperziebonen, in stukjes van 5 cm
 24 rauwe gamba's, gepeld en schoongemaakt
 600 g verse eiermie
 een handvol Vietnamese munt (rau ram, o.a. toko), munt of korianderblad, fijngesneden, ter garnering

CURRY LAKSA VAN DE CHEF

Laksa is een van de populairste gerechten in foodhallen, omdat de bereiding heel arbeidsintensief is. Toch kun je deze currysoep ook heel goed zelf thuis maken.

Het is een klassiek voorbeeld van de Nyonya-keuken en bestaat grofweg in twee varianten: de zure *assam laksa* uit Penang en de *curry laksallaksa lemak/curry mee* met kokosmelk die je op het Maleisisch schiereiland, in Sarawak en in Singapore vindt. Dit gerecht is in wezen een pittige noedelsoep.

Maleisiërs maken laksa thuis meestal alleen voor speciale gelegenheden vanwege de tijdrovende bereidingswijze en de lange ingrediëntenlijst, met name als ze de kippen- of garnalenbouillon helemaal zelf maken. De smaak van laksa en andere Maleisische recepten wordt bepaald door de *rempah*, wat in het Maleis specerijenpasta betekent. De *rempah* kan iets eenvoudigs zijn, zoals gehakte ui, gember en knoflook, of soms wel uit 20 of meer ingrediënten bestaan!

Dit is de curry laksa die ik in het restaurant serveer. Hij is gebaseerd op de *campur* of *kahwin laksa* die je in Malakka tegenkomt, een kruising tussen de curry laksa uit Kuala Lumpur en de pittige assam laksa uit Penang. De soep heeft een krachtige garnalenbasis.

Een groot deel van de voorbereiding kun je een dag of twee van tevoren doen, zoals het bereiden van de kippenbouillon, de specerijenpasta, de garnalen en de eieren, en het blancheren van de taugé en de sperziebonen. Je kunt de noedels het beste vlak voor het serveren blancheren. Vietnamese munt (vraag naar *rau ram* bij de toko) voegt een kenmerkend aroma toe aan het gerecht en brengt me terug naar mijn jeugd. Net als bij elke goede curry ontwikkelt de smaak van de bouillon zich als je hem een nacht laat staan.

Je kunt grote of kleine garnalen gebruiken en zelf bepalen of je de staarten eraan laat zitten voor de presentatie.

In het restaurant vervangen we de garnalenpasta door witte miso en tomatenpuree om de bouillon veganistisch te maken. Als je de veganistische versie wilt maken, vervang de garnalenpasta dan door 1 eetlepel witte miso en 1 eetlepel tomatenpuree en gebruik groentebouillon in plaats van kippenbouillon. Laat je fantasie voor de veganistische toppings de vrije loop; in het restaurant gebruiken we licht gezouten, geroosterde dunne plakjes aubergine en broccoliroosjes.

Ik raad je aan om met dit recept een dag voordat je de soep wilt serveren te beginnen om de gebakken laksapasta de kans te geven om te rijpen, al helemaal als je de kippenbouillon zelf maakt.



VOOR 4 PERSONEN

GEROOSTERDE KIP MET KOKOS EN CITROENGRAS

1 hele kip (ca. 1,6 kg)
120 ml kokosmelk

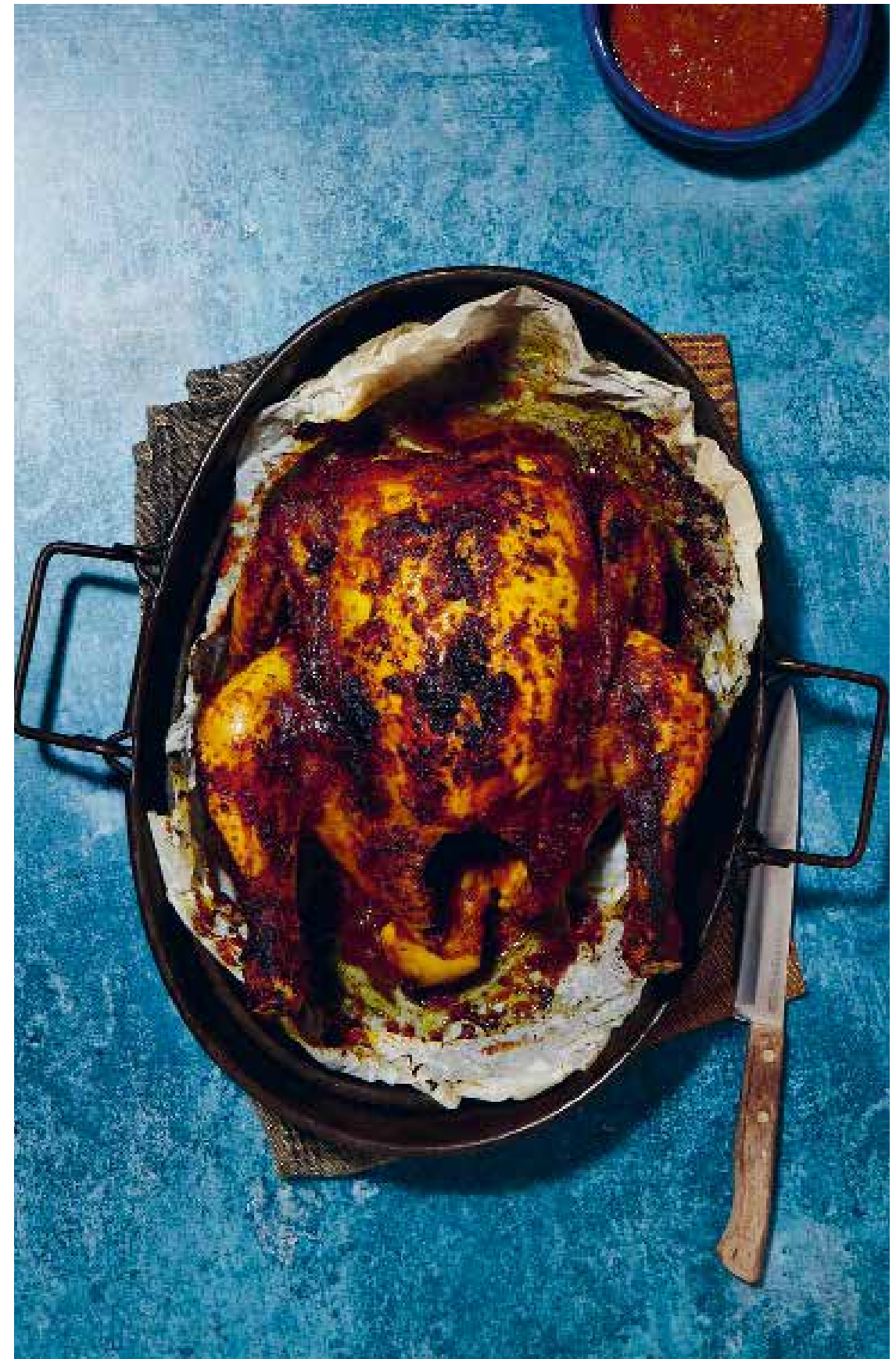
SPECERIJENPASTA

4 stengels citroengras,
grofgehakt
100 g ui, grofgesnipperd
4 teentjes knoflook
1½ tl kurkumapoeder
4 rode chilipepers,
grofgehakt
14 g (1½ tl) garnalenpasta
(o.a. toko) of 2 el vissaus
1½ tl zout
2 el witte suiker
2 el olie

De inspiratie voor dit gerecht komt van een fantastisch Maleis gerecht met de naam *ayam percik*, waarbij kip gemarineerd in een onweerstaanbare kokos-citroengrassaus boven houtskool wordt gegrild. Ik werd gevraagd om een eenvoudig feestelijk recept te schrijven voor het krantenkatern *Observer Food Monthly* en deze klassieke Maleisische marinade leek me daarvoor uitermate geschikt. In mijn oorspronkelijke gerecht koos ik voor de wat luxere eend, maar ik heb het recept aangepast zodat het ook met een hele kip werkt. Je kunt ook kippendijen met vel zonder bot een nacht lang laten marinieren en dan op de barbecue bakken! De saus is flink pittig; halveer de hoeveelheid chilipepers en suiker voor een mildere versie.

Met dit recept moet je de avond ervoor beginnen zodat het vlees kan marinieren.

1. Maal een dag voordat je de kip wilt bereiden alle ingrediënten voor de specerijenpasta tot een fijne puree. Bak de specerijenpasta 5 minuten al roerend in een pan op middelhoog vuur. Voeg de kokosmelk toe, breng aan de kook en laat 10 minuten op laag vuur regelmatig roerend zachtjes koken. Zet het vuur uit. Als er nog stukjes chilipeper of citroengras in de saus zitten, pureer dan met een staafmixer glad. Laat afkoelen.
2. Bestrijk de kip met de helft van de saus, ook aan de onderkant en in de holte. Leg de kip in een grote braadslede en zet onafgedekt een nacht in de koelkast, zodat de smaken in de kip kunnen trekken. Bewaar de rest van de saus om de kip de volgende dag te bestrijken.
3. Haal de kip de volgende dag uit de koelkast en laat onafgedekt 2 uur in de braadslede op het aanrecht drogen en op kamertemperatuur komen.
4. Verwarm intussen de heteluchtoven voor tot 180°C (heteluchtovens zijn ideaal voor het roosteren van vlees).
5. Dek de kip af met aluminiumfolie en bak 30 minuten in de oven.
6. Verwijder halverwege de baktijd het aluminiumfolie en bestrijk de kip met de rest van de saus. Rooster nog 30 minuten.
7. Haal de braadslede uit de oven, laat de kip 15 minuten op een snijplank rusten en snijd in stukken.
8. Schep saus uit de braadslede over de kip en serveer.



VOOR 4 PERSONEN

GOUDGEURIGE GAMBA'S

500 g rauwe gepelde gamba's – je kunt de staarten eraan laten zitten voor de presentatie
 1 el knoflookpoeder
 2 el gedroogde garnalen (o.a. toko), geweekt in 100 ml water, uitgelekt en het weekvocht opgevangen voor de saus
 100 ml olie
 zout, naar smaak (optioneel)
 suiker, naar smaak (optioneel)

SPECERIJENPASTA

2 el verse (of vers ingevroren) curryblaadjes (o.a. toko)
 2,5 cm verse gemberwortel
 4 rawits of een andere pittige chilipeper (als je het minder pittig wilt, gebruik dan 1 grotere chilipeper)
 4 teentjes knoflook
 100 g ui, grofgesnipperd

SAUS

1 el gelebonensaus (o.a. toko)
 1 el oestersaus
 1 el lichte sojasaus
 1 el donkere basterdsuiker
 1 tl zwarte peper
 opgevangen weekvocht van de gedroogde garnalen (zie hierboven)

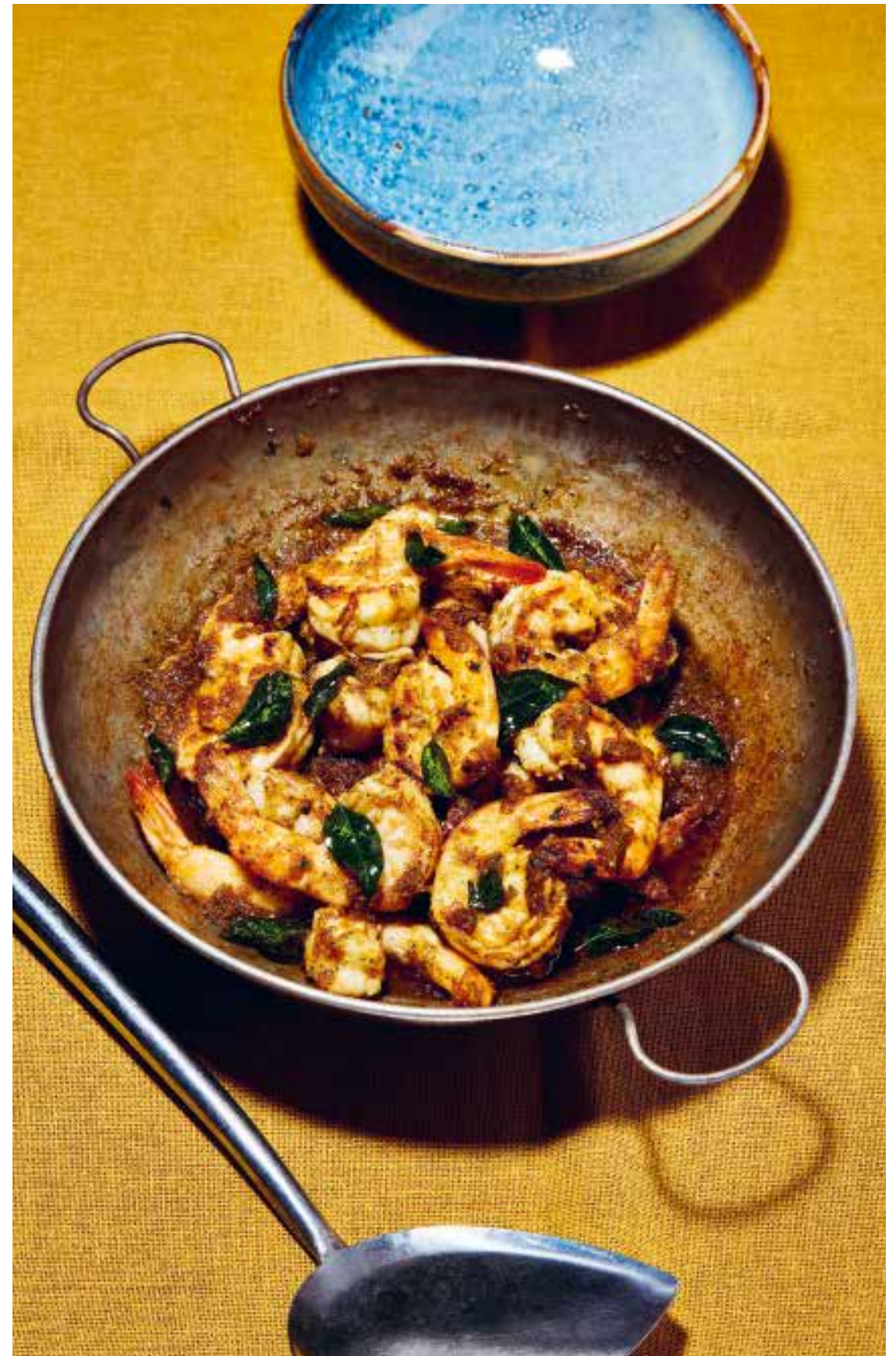
Als ik in Maleisië ben, plan ik altijd een etentje bij *Meng Kee*, een restaurant halverwege Jalan Alor, een van de grootste eetstraten in de Gouden Driehoek van Kuala Lumpur. *Meng Kee* heeft een grote menukaart met meer dan honderd gerechten, waaruit je eerst de vis of zeevruchten kiest en dan de saus. Je vindt ook gegrilde kippenvleugeltjes en een uitstekende versie van geroerbakte botergarnalen met apenhaar van ei op de kaart.

Dit recept is een eerbetoon aan hun *kam heong*-saus, die heel goed past bij *lala* (zoete venusschelpen). *Kam heong* betekent 'gouden geur' vanwege de vele aromatische smaakmakers: gedroogde garnalen, curryblaadjes, knoflook, gelebonensaus en zwarte peper.

Laat je niet misleiden door de lelijke, donkere verschijning van de saus. Als je deze eenmaal hebt geproefd, blijf je ervan eten – zelfs met alleen de rijst. De garnalen zijn dan een bonus!

Dit recept is geschikt voor veel verschillende soorten vlees, vis en zeevruchten, zoals venusschelpen, garnalen, dunne plakjes kip, varkensvlees of rundvlees, en zelfs heel veel stevige groenten en/of tofubeignets. Wil je het gerecht veganistisch maken? Vervang de oestersaus door vegetarische oestersaus en de gedroogde garnalen door gehakt zeewier en wat tomatenpuree om meer umami toe te voegen.

1. Bestrooi de gamba's met het knoflookpoeder en laat 30 minuten marineren.
2. Pureer de geweekte gedroogde garnalen met 50 ml olie tot een pasta en schep in een kleine kom. Maal alle ingrediënten voor de specerijenpasta tot een fijne puree.
3. Verhit 50 ml olie in een wok op hoog vuur tot de olie rookt. Roerbak de gamba's 2 minuten, tot ze net aan gaar zijn. Schep in een bakje of op een bord.
4. Zet het vuur lager en roerbak de garnalen-oliepasta 1 minuut, tot het aroma vrijkomt. Voeg dan de specerijenpasta en de ingrediënten voor de saus toe. Roerbak 2 minuten, tot de olie zich scheidt. Breng indien nodig op smaak met zout en/of suiker.
5. Voeg tot slot de gamba's weer toe aan de wok. Roer door en serveer direct.



VOOR 2 PERSONEN

BLADGROENTE MET KNOFLOOK EN OESTERSAUS

1 romainesla (je kunt ook gewone sla gebruiken, of een bladgroente als Chinese kool, savooiekool, choi sum, paksoi of waterspinazie)
 2 el olie
 2 teentjes knoflook, fijngenhakt
 een scheut water
 2 el vegetarische oestersaus
 1/8 tl witte peper
 gebakken sjalotjes (zie pag. 21)

Dit is een van de eenvoudigste groentegerechten, maar de smaak is fenomenaal. Door de blaadjes eerst te bakken en dan te stomen zijn ze geslonken, maar toch enorm krokant. Het wordt van oudsher geserveerd met kruidensoep met varkensvlees (zie pag. 86).

Mijn Britse echtgenoot zei dat het nooit in hem was opgekomen om sla voor iets anders dan salades te gebruiken voordat hij mij ontmoette. Hij is nu absoluut dol op dit gerecht en heeft geleerd om het zelf te maken!

1. Snijd de sla in grote hapklare stukken.
2. Verhit de olie in een wok of grote koekenpan op hoog vuur en roerbak de knoflook 20 seconden.
3. Voeg de sla toe en roer door de knoflook. Voeg een scheut water (ongeveer 50 ml) toe en plaats snel een deksel op de pan. Laat 3 minuten stomen.
4. Haal van het vuur en verwijder het deksel. Voeg de oestersaus en de witte peper toe en roer snel door elkaar.
5. Bestrooi met de gebakken sjalotjes en serveer direct.



VOOR 4 PERSONEN

MAPO TOFU MET SAMBAL

6 teentjes knoflook
 4 gedroogde shiitakes, min.
 30 minuten geweekt in
 375 ml heet water
 3 el olie
 400 g stevige tofu, uitgelekt
 en in blokjes van 1 cm
 een handvol korianderblad,
 ter garnering
 2 lente-uitjes, in dunne
 ringetjes, ter garnering

SMAAKMAKERS

1½ el Chinese
 sojabonenpasta
 (o.a. toko)
 1 el tomatenpuree
 3 el sambal tumis
 (zie pag. 46, zonder de
 garnalenpasta)
 1½ el chiliolie (bijv. Lao Gan
 Ma 'crispy chili in oil')
 ¼-½ tl gemalen
 szechuanpeper,
 naar smaak

Mijn liefde voor *mapo tofu* is ontstaan tijdens de eerste hap van de flink pittige versie bij *Mission Chinese* in New York en werd thuis in Londen alleen maar groter door de meesterlijke improvisatie bij *Black Axe Mangal* met enoki en rösti.

Er zijn veel recepten voor mapo tofu, meestal met varkensgehakt of rundergehakt. Ik heb dit recept ontwikkeld voor het restaurant en mijn favoriete pittige szechuanpeperkorrels met hun verdovende effect gecombineerd met mijn eigen sambal tumis voor een Maleisisch tintje. En ik wilde shiitakes gebruiken in plaats van vlees om het veganistisch te maken. Het werd een ongelooflijk populair gerecht bij veganisten, omdat de shiitakes een diepe, vlezige smaak toevoegen. Ik wil je aanraden om dit gerecht te maken met de veganistische sambal tumis als je vegane vrienden op bezoek krijgt – ze zullen versteld staan! De gemalen szechuanpeper is optioneel, maar maakt het extra *ma la* (verdovend heet). Je kunt de hoeveelheid verhogen naar een halve of zelfs een hele theelepel als je in een dappere bui bent.

Lao Gan Ma is een wereldwijd bekend merk voor chiliolie, verkrijgbaar bij de toko. Gebruik voor dit recept het liefst de versie met knapperige stukjes chilipeper, maar de smaak zal er niet ver naast zitten als je een andere chiliolie van *Lao Gan Ma* gebruikt die je al in huis hebt.

Serveer met veel rijst of als topping voor gepofte aardappels met geraspte cheddar, een eerbetoon aan de röstiversie van Lee Tiernan. Verrukkelijk!

1. Hak de knoflook in een keukenmachine fijn en zet apart. Je hoeft de keukenmachine niet af te wassen.
2. Haal de shiitakes een voor een met de hand uit het water, knijp goed uit en vang het weekvocht op. Verwijder de steeltjes van de shiitakes en hak de hoedjes in de keukenmachine fijn.
3. Meng alle smaakmakers in een kleine kom.
4. Verhit de olie in een middelgrote pan op middelhoog vuur en bak de knoflook, tot deze aan de randjes goudbruin wordt. Voeg dan de gehakte shiitakes toe en roerbak 30 seconden.
5. Voeg het smaakmakermengsel toe en bak af en toe roerend 1 minuut.
6. Schenk het shiitakeweevocht (zonder het gruis) in de pan. Breng de saus zachtjes aan de kook, zet het vuur laag en laat 5 minuten zachtjes koken.
7. Breng een pan flink gezouten water aan de kook (het moet smaken naar de zee). Blancheer de tofublokjes 1 minuut en giet af. Meng de geblancheerde tofu met de saus in de andere pan.
8. Schep in een schaal en garneer met de koriander en de lente-ui.



VOOR 30 STUKS

CURRYPASTEITJES MET SPIRAALVORMIGE KORST

AARDAPPELCURRYVULLING

3 el kerriepoeder voor vlees (van het merk Adabi, o.a. online, of maak het zelf van ½ tl komijnpoeder, ½ tl chilipoeder, 1 tl gemalen zwarte peper, 1 el korianderpoeder en 1 el kurkumapoeder)

360 ml water
150 g ui, grofgesnipperd
4 teentjes knoflook
3 el curryblaadjes (o.a. toko, optioneel)
75 ml olijfolie
750 g aardappels, in kleine blokjes van max. 1 cm breed
1½ el zout
1 el witte suiker
4 eieren, 7½ minuut gekookt, koud afgespoeld, gepeld en in kleine stukjes

DEEG

WATERDEEG:

2 eieren, op kamertemperatuur
100 ml water
400 g bloem
¼ tl zout

OLIEDEEG:

200 g bloem
150 g boter, gesmolten
¼ tl zout

olie, om in te frituren

In Maleisië worden overal currypasteitjes verkocht, want het is een van de favoriete snacks van het land. De vulling is altijd omwikkeld met hartig, krokant deeg. Het is de Maleisische samosa!

Maar niet alle currypasteitjes worden op dezelfde manier gemaakt: de gefrituurde currypasteitjes met een spiraalvormige korst zijn de absolute winnaar. De korst wordt gemaakt door tijdens het lamineren twee soorten deeg met elkaar te combineren. Je kunt currypasteitjes ook in de oven bakken, maar gefrituurd krijgen ze de perfecte knapperigheid.

Curry van aardappel en ei is een gangbare vulling, maar je kunt ook kipgehakt of lamsgehakt gebruiken in plaats van, of samen met, de aardappel. De pasteitjes worden ook wel gevuld met pittige sardines of gefrituurde sardines met ui. Ik vind deze aardappelvulling het lekkerst.

Als je ooit in Kuala Lumpur bent, ga dan langs bij de beroemde currypasteitjeskraam in Brickfields die overdag geopend is. Zij verkopen de lekkerste currypasteitjes en gefrituurde banaan van de stad!

Ik raad je aan om de vulling te maken een dag voordat je het deeg maakt en de currypasteitjes bakt, zodat je op de dag zelf niet zoveel hoeft te doen.

AARDAPPELCURRYVULLING

1. Meng het kerriepoeder met 60 ml water in een kleine kom tot een pasta.
2. Hak de ui met de knoflook en eventueel de curryblaadjes in een keukenmachine op de pulsestand fijn.
3. Verhit de olie in een pan of wok op middelhoog vuur. Roerbak de ui en de knoflook ongeveer 3 minuten, tot de ui zachter is.
4. Voeg de currypasta toe, zet het vuur lager en roerbak ongeveer 3 minuten, tot de olie zich scheidt.
5. Zet het vuur hoger. Voeg de aardappelblokjes, het zout en de suiker toe en roer door. Voeg 300 ml water toe en breng aan de kook. Laat ongeveer 15 minuten zachtjes koken, tot de aardappels zachter zijn. Roer aan het eind regelmatig door als de saus dikker wordt.
6. Voeg de eieren toe en roer door.
7. Aan het eind moet er een dikke, lekkere saus om de aardappelblokjes zitten. Deze curry wordt van oudsher als vulling in currypasteitjes gebruikt, maar hij kan ook prima op rijst, een broodje of een gepofte aardappel!



VOOR 8 TOT 12 PERSONEN

ZOETE KOKOSRIJSTCAKE MET PANDANECUSTARD

PANDANEXTRACT

15 pandanbladeren,
gewassen, gedroogd en
grofgehakt
150 ml water

RIJST

olie, om in te vetten
400 g kleefrijst, een nacht in
ruim water geweekt
200 ml kokosmelk
250 ml water
1½ tl zout
3 pandanbladeren,
gewassen, gedroogd en
geknoopt

PANDANECUSTARD

pandanextract (bereid)
3½ el maïzena
1½ tl bloem
5 eieren
180 ml kokosmelk
200 g witte suiker
½ tl zout

Dit is een populaire zoete *kuéh* op basis van kleefrijst die je overal in Maleisië vindt. Het wordt *seri muka* ('mooi gezicht') genoemd, omdat de bovenkant van de prachtig groene pandanecustard satijnzacht en onberispelijk moet zijn. Deze cake kun je het beste vers eten en niet in de koelkast bewaren. Je kunt hem een dag of twee op kamertemperatuur bewaren, ervan uitgaande dat het niet hartje zomer is. Als je de cake toch in de koelkast bewaart, kun je hem voor het eten het beste even stomen.

Ik serveerde kleine blokjes *seri muka* eerst in de zomer van 2017 tijdens mijn deelname aan de *London Food Month* van de krant *Evening Standard*, aangezwengeld door restaurantcriticus Grace Dent, als onderdeel van mijn menu 'Herinneringen aan Maleisië', en ze gingen erin als koek. Daarna waren ze onderdeel van mijn samenwerkingsmenu met Asma Khan bij *Darjeeling Express* in de winter van 2019.

PANDANEXTRACT

1. Pureer voor het pandanextract de pandanbladeren met het water met een staafmixer of in een sapcentrifuge tot een gladde pasta. Schenk het vocht door een kaasdoek in een maatbeker.

RIJST

1. Bekleed een vierkante cakevorm van 20 cm met bakpapier en vet in met olie.
2. Voeg de kleefrijst, de kokosmelk, het water en het zout toe aan de cakevorm. Leg de geknoopte pandanbladeren erop en laat 20 minuten op een stoomrooster in een wok of in een groter bamboe stoommandje op middelhoog vuur stomen. Haal de pandanbladeren eruit, roer de rijst door en stoom nog 10 minuten.

PANDANECUSTARD

1. Klop terwijl de rijst stoomt alle ingrediënten voor de pandanecustard door elkaar en schenk door een zeef in een hittebestendige kom zodat er geen klontjes in zitten.
2. Plaats de kom boven een pan zachtjes kokend water op matig vuur. Roer 25 minuten langzaam en voortdurend met een spatel of houten lepel, tot de custard de spatel of lepel bedekt. Houd de custard goed in de gaten, want hij wordt opeens dik. Je moet de pan dan meteen van het vuur halen zodat er geen klontjes ontstaan!
3. Zorg ervoor dat de rijst heet en goed gaar is voordat je verdergaat met de volgende stap.



REISTIPS VOOR MALEISIË

Ik krijg vaak de vraag of ik reistips heb voor Maleisië, dus ik heb ze als bonus aan dit kookboek toegevoegd!

In dit hoofdstuk komen alleen de plekken in Maleisië voor die ik persoonlijk ken. Het is slechts het topje van de ijsberg. Er zijn veel andere plaatsen die ik nog niet heb kunnen bezoeken of fatsoenlijk heb kunnen verkennen, zoals **Ipoh**, **Perlis**, **Johor Bahru**, **Kuching** en **Kota Kinabalu**. Dat ik een bestemming of specifieke eetgelegenheid niet benoem, betekent niet dat het geen bezoekje waard is!

Een algemene opmerking: het is niet raadzaam om tussen 12 en 15 uur buiten te zijn, want dan is het HEET. Het is vaak ruim boven de 30°C en heel vochtig in Maleisië, en daarom zul je zelden Maleisiërs lange wandelingen zien maken. Als we dat al doen, blijven we in de schaduw en/of gebruiken een handige lichtgekleurde parasol met een weerspiegelende onderkant om onszelf te beschermen tegen de enorme hitte. Zoek dus tijdens de heetste uren van de dag dekking in je hotel of in een winkelcentrum. Ik raad je aan om sightseeing vroeg in de ochtend of laat in de middag te doen. Winkelcentra zijn ook handige schuilplaatsen voor als het stortregent. En dat gebeurt, plotseling en hevig!

Overdag zijn we op plekken met airconditioning, zoals winkelcentra of taxi's. Koop bij aankomst een lokale simkaart, zodat je telefonisch een **Grab**-taxi kunt bestellen (de *h* van Zuidoost-Azië). Het kan lastig zijn om je te verplaatsen, vooral als je naar de buitenwijken gaat. Probeer dergelijke avonturen te bewaren voor dagen met goed weer, want het is een opgave om een taxi te krijgen als het regent.

Als je in een hotel verblijft, zijn de buffetten over het algemeen van hoge kwaliteit met een breed aanbod van oosterse en westerse keuzes. We houden van een hotelbuffet voor de lunch of het diner als een speciale traktatie. Je ziet vaak grote families dit doen als ze iets te vieren hebben; vooral de sushibar en het aanbod van zeevruchten is in trek. Het mooie van hotelbuffetten is dat ze zich in een comfortabele omgeving met airco bevinden. Ik raad je echter niet aan om elke dag van je verblijf in je hotel te ontbijten om geld en, belangrijker, ruimte in je buik te besparen. Door de jaren heen heb ik geleerd dat mijn ogen altijd groter zijn dan mijn maag, dus nu eet ik twee hoofdmaaltijden per dag als ik in Maleisië ben, met vers gesneden fruit of andere kleine snacks wanneer ik tussendoor trek heb. Wees niet bang om tussen twee maaltijden door in een *hawker centre* (Aziatische foodhall) een kom noedels te bestellen om te delen om optimaal te profiteren van je eetcapaciteit!

Bij *hawker centres* of *kopi tiam* (koffieshops) is het gebruikelijk om minimaal één drankje te bestellen bij de persoon die ze komt aanbieden. Het is onbeleefd om het niet te doen. Mijn favoriete drankje is versgeperst watermelonsap, op de voet gevolgd door kokossap, suikerrietsap, *limau ais* (gezoet calamanssap), parelgort gestoofd met een beetje siroop, verkoelende *cin cau* (kruidige *grass jelly*), gezoete sojamelk of *teh tarik* met ijs (getrokken thee), of *kopi* (koffie gezoet met gecondenseerde melk). Als je zwarte, ongezoete thee of koffie wilt, bestel dan *teh kopi kosong* (*kosong* wordt vertaald als 'leeg', oftewel ongezoet).



Veel eetkraampjes proberen de 'speciale' versie van hun hoofdgerecht aan je te verkopen. Dit betekent meestal gewoon dat het gerecht wordt geserveerd met extra vlees of zeevruchten. Ik blijf het liefst bij de originele versie, omdat de verhouding tussen vlees/zeevruchten en noedels vaak veel beter is. In Maleisië wordt Engels gesproken. Als niets werkt, glimlach en wijs naar wat een andere gast heeft om het te bestellen!

Controleer voor vertrek de openingstijden van de plekken die ik noem, omdat mijn informatie verouderd kan zijn. Merk op dat de meeste locaties minimaal een dag per week gesloten zijn, en misschien ook tijdens feestdagen zoals Chinees Nieuwjaar en het Suikerfeest.

Ik wil graag mijn goede vrienden Guan en Jo bedanken die ons meenamen naar hun favoriete plekken in de stad. Neem een kijkje op de blog van Guan voor meer handige tips over Kuala Lumpur, Penang en Kuching op:

www.theboywhoattheworld.com/category/restaurant-reviews-2/kl-malaysia/

Daarnaast wil ik Lee Khang Yi bedanken, culinair schrijver en journalist, en haar partner Yuri voor hun gastvrijheid wanneer we in de stad zijn.