

## inhoud

inleiding	6
sambals & sauzen	14
snacks & bijgerechten	42
rijst & noedels	70
groentegerechten	98
vleesgerechten	156
visgerechten	230
nagerechten & zoetigheid	260
register	284



# groene sambal batak

zie variaties op blz. 40

Deze sambal (*sambal andaliman*) komt van de Batak-bevolking van Noord-Sumatra en bevat de andalimanpeper (*merica andaliman*) – zwarte peperkorrels met een citrusmaak en een licht verdovend effect. Andalimanpeper is buiten Indonesië moeilijk verkrijgbaar, dus heb ik hem vervangen door geroosterde szechuanpeper en limoenrasp.



- 10 groene freso-, cayenne- of serranopepers
- 3 groene rawitpepers
- ½ tl zout
- 1 tl andalimanpeperkorrels of  
1 tl geroosterde szechuanpeperkorrels en 1 tl geraspte limoenschil
- sap van 1 limoen

Doe alle ingrediënten in een keukenmachine of vijzel en maal of stamp ze kort – deze sambal moet grof worden en nog wat stukjes bevatten. Serveer hem rauw.

GV V Veg

# geroosterd kokos

zie variaties op blz. 41

Geroosterd kokos wordt aan veel Indonesische gerechten toegevoegd voor de knapperigheid en wordt ook vaak als topping gebruikt. Gepureerd-kokospasta (*kerisik*, zie variaties) is geroosterd kokos dat is gepureerd. Het leent zijn kenmerkende geroosterde smaak aan gerechten uit de Padang-keuken, zoals *rendang* of *gulai*.

225 g vers en rijp kokosvruchtvlies (gehakt),  
geraspt diepvrieskokos of gedroogd ongezoet  
kokos (gebruik geen kokosvlokken of gezoet  
gedroogd kokos)

1 el kokosolie

Gebruikt u gedroogd kokos, bereid dan een stomer voor en leg het kokos op een stuk kaasdoek in het stoommandje. Laat het 10 minuten stomen en roer het voor het bakken los met een vork.

Verhit een wok of diepe pan op hoog vuur. Voeg 1 eetlepel kokosolie en alle kokos toe. Rooster het kokos en roer voortdurend om aanbranden te voorkomen – rooster het 4-5 minuten, tot het bijna droog maar nog wel wit is.

GV V Veg



# javaanse noedelsoep

zie variaties op blz. 90

*Mie godog* is een populair streetfoodgerecht dat meestal wordt geserveerd met *bakso* (gehaktballen) en kip of garnalen. Een geweldig recept voor het verwerken van restjes, dus varieer gerust met de ingrediënten.

voor de boemboe

- 4 sjalotten
- 4 teentjes knoflook
- 4 kemirnoten, gepoft
- 1 tl witte peperkorrels
- 1 tl trassi (zie blz. 9),  
optioneel

voor de soep

- 1 kg verse gele noedels of  
500 g gedroogde noedels
- 1 tl plantaardige olie

- 1,5 liter kippen- of  
runderbouillon
- 1 grote tomaat, in vieren
- 200 g Chinese kool, in reepjes
- 200 g paksoi of Chinese  
broccoli, gehakt
- 2 lente-uien, gehakt
- 150 g fijngesneden gare kip  
(optioneel)

- 16 rundergehaktballen  
(zie blz. 196), of vervang  
door gare bavette, varkens-  
haas of ham
- 100 g gekookte garnalen
- ketjap manis, naar smaak
- zout, naar smaak
- gebakken sjalotjes (zie blz. 12)
- Chinese selderijbladeren of  
koriander, gehakt
- 2 eieren, hardgekookt en  
gehalveerd

Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking maar ongeveer 2 minuten korter. Laat uitlekken en zet apart. Doe de ingrediënten voor de boemboe in een keukenmachine of vijzel en maal of stamp ze tot een pasta. Verhit de olie in een grote pan en bak de boemboe al roerend 5-10 minuten. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en zet dan het vuur laag. Voeg de groenten toe en laat alles nog 2-3 minuten koken, tot de groenten geslonken zijn.

Voeg de kip, gehaktballen en garnalen toe. Kook de soep op matig-hoog vuur nog 1-2 minuten, tot de garnalen net gaat zijn, en voeg dan de noedels toe. Roer voorzichtig om



de noedels niet te breken en kook ze 1-2 minuten mee. Breng op smaak met ketjap manis en zout en serveer de soep in kommen; schep eerst een portie noedels in elke kom en schenk daar de soep over. Garneer met gebakken sjalotjes, Chinese selderij of koriander en een half ei.

*Voor 4 personen*

*GV Gebruik glutenvrije ketjap manis. V Veg Zie variaties.*

# soto ajam

zie variaties op blz. 211

*Soto ayam* is het Indonesische antwoord op moeders kippensoep en er bestaan net zoveel versies van als er moeders zijn. Deze soep serveert u bij voorkeur met veel garnering.

1 kg kippendijen  
met bot en vel

2 tl zout

3 el plantaardige olie

2 liter kippenbouillon of  
water

2 stengels sereh, gekneusd

3-4 kaffir-limoenbladeren

1 portie Indonesische  
boemboe (zie blz. 16)

3 lente-uien, gehakt

geraspte schil van 1 limoen  
200 g paksoi of (water)-  
spinazie

sap van 1 limoen

1 tl vissaus, of naar smaak

120 g glas- of rijstnoedels,  
gekookt

voor de garnering

4 eieren, halfzacht gekookt  
en gepeld

1 handvol gehakte Chinese  
selderij- of  
korianderblaadjes

2 handenvol taugé,  
afgespoeld  
gebakken sjalotjes

(zie blz. 12)

kroepoek (zie blz. 12) of  
aardappelkoekjes  
(zie blz. 48)

Wrijf de kippendijen in met het zout en laat ze ongeveer 10 minuten staan. Verhit 2 eetlepels olie in een pan en bak de kip rondom tot het vel goudbruin is. Voeg de bouillon, sereh en kaffir-limoenbladeren toe, breng aan de kook, zet het vuur laag en kook de kip in 20-30 minuten gaar. Schep vet dat zich op het oppervlak van de bouillon verzamelt af. Verhit in een koekenpan de resterende olie en bak de boemboe al roerend circa 5 minuten, tot de geur vrijkomt en hij licht goudbruin is. Voeg de lente-ui en limoenrasp toe, bak alles al roerend nog 1 minuut en zet apart.

Haal de kip uit de bouillon. Verwijder het vel en de botten en snijd het vlees in grove stukken. Zeef de bouillon en gooi de smaakmakers weg. Voeg de boemboe en kip toe aan de bouillon, breng deze aan de kook en zet het vuur laag. Voeg na 10 minuten de paksoi of (water)-



spinazie toe en laat de soep nog 10 minuten koken. Breng op smaak met het limoensap, de vissaus (als u geen trassi heeft gebruikt in de boembloe) en zout. Serveer de soep in kommen met een kwart van de noedels, een gekookt ei, wat selderij- of korianderblaadjes, een kwart van de taugé, gebakken sjalotjes en eventueel kroepoek of aardappelkoekjes.

*Voor 4 personen*

GV Gebruik glutenvrije bouillon.

# vis in sambal woku

zie variaties op blz. 253

Dit recept (*ikan woku*) lijkt op vis in tamarindebouillon (zie blz. 235), maar is minder wrang en bevat extra smaakmakers en hartigheid van de tomaten en tomatillo's. Pas in deze pittige schotel van Manado de hoeveelheid chilipepers gerust aan uw smaak aan.

voor de boemboe

- 10 sjalotten
- 3 teentjes knoflook
- 10 rode freso- of cayennepepers
- 4-5 rode rawitpepers
- 5 g verse gemberwortel
- 5 g verse koenjitwortel
- 4 kemirintoen, gepoft
- 1 tl gemalen zwarte peper
- 1 tl gemalen witte peper

voor de vis

- 800 g hele vis, zoals rode snapper, in 4 even grote stukken
- sap van 1 limoen
- 2 tl zout
- 2 el plantaardige olie
- 3 stengels sereh, gekneusd
- 1 koenjitblad, in een knoop gelegd (optioneel maar aan te raden)
- 3 kaffir-limoenbladeren

50 g Thais of citroenbasilicum,

- plus een handvol blaadjes voor het garneren
- 3 pandanbladeren (zie blz. 8), in een knoop gelegd
- 4 lente-uien, in dunne ringetjes
- 1 liter visbouillon
- 5 tomatillo's, gehalveerd
- 5 kleine rode tomaten, gehalveerd

Laat de vis 15 minuten marineren in het limoensap waaraan 1 theelepel zout is toegevoegd. Doe de ingrediënten voor de boemboe in een keukenmachine of vijzel en maal of stamp ze tot een gladde pasta. Verhit de olie in een pan en voeg de boemboe, sereh, het koenjitblad, de kaffir-limoenbladeren, het basilicum, de pandanbladeren en helft van de lente-ui toe; bak alles 5-10 minuten, tot de boemboe goudbruin is. Voeg de vis toe en bedek hem met de specerijen. Bak hem 1-2 minuten, tot de randen bruin zijn; roer voorzichtig. Schenk de bouillon erbij en breng hem aan de kook. Zet het vuur laag en laat de saus in 15-20 minuten iets inkoken. Voeg de tomatillo's en tomaten toe en verwarm het geheel nog 5-7 minuten. Breng op smaak met het resterende zout. Garneer met de resterende ringetjes lente-ui en basilicum en serveer.

Voor 4 personen

GV V Veg Zie variaties.





# rijstdumplings met palmsuikersiroop

zie variaties op blz. 278

Deze groene dumplings met pandansmaak (*kue lupis*) worden besprenkeld met een heerlijke palmsuikersiroop. U heeft cocktailprikkers en meerdere bananenbladeren of vellen bakpapier nodig (in rechthoeken van 10 x 30 cm).

voor de rijstdumplings  
500 g kleefrijst  
2-3 pandanbladeren  
(zie blz. 8), in een knoop  
gelegd  
1 tl zout, of naar smaak

voor de palmsuikersiroop  
300 g gula djawa (zie blz. 11)  
of kokosbloesemsuiker  
2-3 pandanbladeren, in een  
knoop gelegd  
½ tl zout, of naar smaak

1,25 dl water  
voor het kokos  
225 g vers geraspt of  
gedroogd geraspt kokos  
½ tl zout, of naar smaak

Was de rijst een of twee keer met schoon water en laat hem dan 1-2 uur of een hele nacht weken in water waarin 2-3 in een knoop gelegde pandanbladeren liggen. Gooi als u de rijst gaat verwerken het groene water weg en meng de rijst met 1 theelepel (of meer) zout.

Creëer voor de pakketjes een soort hoorntje door een van de onderste hoeken van een reep bananenblad omhoog te vouwen, in een driehoek; knijp iets samen, zodat er een kommetje ontstaat. Vul dat met een twintigste deel van de rijst. Vouw het lange uiteinde van de reep over de driehoek, wikkel zo verder om een pakketje te vormen en zet vast met een cocktailprikkers. Herhaal met de rest van de rijst. U kunt de rijst ook gewoon midden op een stuk bananenblad scheppen en de strook tot een envelop vouwen; zet dan alle randen vast met cocktailprikkers. De vorm is niet belangrijk, als de pakketjes maar stevig gevouwen zijn en goed dichtzitten. Breng een pan met water aan de kook met daarin 2-3 geknoopte

pandanbladeren. Leg de pakketjes in het water en laat ze 3 uur koken.

Bereid intussen de siroop. Meng alle ingrediënten in een pan, breng aan de kook en zet het vuur dan laag. Laat circa 10 minuten koken, tot er een dikke siroop ontstaat. Zet apart.

Meng 10-15 minuten voor de rijstpakketjes klaar zijn het kokos met ½ theelepel zout. Doe op een bord, zet dat in het mandje van een stomer en stoom het 7-10 minuten. Haal uit de stomer en roer los met een vork.

Haal de rijstpakketjes uit de pan en laat ze afkoelen tot u ze beet kunt pakken. Maak de pakketjes open en rol de dumplings door het kokos. Besprenkel met de palmsuikersiroop en verwarm deze zo nodig opnieuw.

*Voor 20 personen als nagerecht*  
GV V Veg

