

Tum ayam (gestoomd gekruid kipgehakt in bananenblad)

**INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN**

De sjalotjes, de rawit, de knoflook, de rode lomboks, de laos en de kunyit schoonmaken.

750 G KIPGEHAKT

De helft van de sjalotjes en de knoflook fijnsnijden en goudbruin bakken.

14 RODE SJALOTJES

10 RAWITS OF 2

EETLEPELS SAMBAL

ULEK

De rode lomboks fijnsnijden. De rest van de kruiden en overgebleven sjalotjes en knoflook fijnwrijven in een cobek (of malen in een keukenblender*).

6 TEENTJES

KNOFLOOK

3 RODE LOMBOKS

STUKJE LAOS VAN ± 3

CM

STUKJE KUNYIT VAN ±

3 CM

OLIE

Meng de fijngemalen kruiden, de gebakken sjalotjes en knoflook, en de fijngesneden rode lomboks met het gehakt. Als het bananenblad net uit de diepvries komt eerst even opstomen. Maak een paar stukken van de bananenbladeren, leg er eerst een salamblaadje in en daarop ongeveer 2 eetlepels van het mengsel, vouw het bananenblad dicht en maak de pakketjes vast met een cocktailprikker.

7 KEMIRINOOTJES

1 THEELEPEL KENCUR

(POEDER)

2 THEELEPELTJES

KETUMBAR (KORRELS)

1 THEELEPEL

NOOTMUSKAAT

5 KRUIDNAGELS

2 THEELEPELTJES

ZWARTE-

PEPERKORRELS

2 THEELEPELTJES

GEROOSTERDE TRASI

BANANENBLAD

(DIEPVRIES)

10 SALAMBLAADJES

Stoom deze pakketjes ongeveer 20 minuten.r

*Het gebruik van de cobek geeft wel een betere smaak.

**INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN**

30 GAMBA'S

10 RODE SJALOTJES

1 KLEINE CHINESE

KOOL

1 PREI

**STUKJE GEMBER VAN
± 5 CM**

5 STENGELS SEREH

**5 DAUN JERUK
(CITROENBLAADJES)**

6 RAWITS

**3 LIMOENSAP (VAN
KLEINE LIMOENTJES)**

4 EETLEPELS AZIJN

KIPPENBOUILLON

Sop udang besar (soep van grote garnalen)

Maak de gamba's schoon. Laat de staartjes eraan zitten. Trek een bouillon van de pellen.

Maak de sjalotjes schoon, snij ze in dunne schijfjes en bak ze goudbruin.

Snij de Chinese kool en de prei in kleine stukjes en was ze.

Maak een paar bouquet garni van de gember, de serehstengels en de daun jeruk. Breng de bouquet garni, het limoensap, de azijn, de rawits (doormidden in de lengte gesneden) in een pan met ruim water aan de kook.

Voeg zout, garnalenbouillon (en eventueel nog kippenbouillon) naar smaak toe. Doe de gamba's erbij, kook ze ongeveer 5 minuten en voeg dan de gesneden Chinese kool en prei toe.

Schep op de borden en strooi de gebakken sjalotjes over de soep.

Indonesische ingrediënten

Daun jeruk perut	Kleine ronde blaadjes van een Indonesische citrusplant (<i>Citrus hystrix</i>). Daun is maleis voor blad.
Daun pandan	Blad van de <i>Pandanus amaryllifolius</i> .
Gula jawa	Maleis voor Javaanse suiker. Een mengsel van palmsuiker en rietsuiker.
Jinten	Karwijzaad of kummel.
Kecap manis	Zoete sojasaus.
Kemirinoot	Vrucht van de kemiriboom. Fijngestampt geven ze aan een gerecht een notensmaak.
Kencur	Wortel van een gember-achtige plant (<i>Alpinia officinarum</i>).
Ketumbar	Koriander.
Kunyit	Kunir of geelwortel. wordt gebruikt om gerechten geel te kleuren.
Laos	Wortelstok van een bepaald soort gember-achtige plant (<i>Alpinia galanga</i>).
Lombok	Grotere soort rawit.
Petis udang	Gekruide garnalenpasta.

Rawit..... Spaanse peper (*Capsicum frutescens*).
Salam Laurierachtig blad (*Eugenia polyantha*).
Sambal ulek..... Fijngewreven rawits met zout.
Santen..... Geperste rasp van wit kokosvlees.
Sereh Citronellagras.
Trasi Ook wel terasi. Pasta van fijngestempte gefermenterde garnaaltjes.

Nasi putih (witte rijst), nasi kuning (gele rijst) en beras merah (rode rijst)

**INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN**

**WITTE RIJST
100 G SURINAAMSE
RIJST**

100 G PANDANRIJST

**GELE RIJST
100 G SURINAAMSE
RIJST**

100 G PANDANRIJST

**1 THEELEPEL
KUNYITPOEDER**

2 SALAMBLAADJES

**1 STUKJE
SEREHSTENGEL**

1 DAUN JERUK

75 G SANTEN

**RODE RIJST
200 G BERAS MERAH**

Witte rijst

Was de rijst. Zet hem met handwarm water op — de rijst moet ± 2 cm onder water staan. Voeg naar smaak 1 à 2 theelepels zout toe. Laat 8 minuten koken. Schep hem om en laat nog 5 minuten op een laag vuur staan.

Doe de halfgare rijst in de stomer, laat een half uur stomen. Pas op dat de rijst niet in het water hangt.

Gele rijst

Was de rijst. Zet hem en de kruiden (en zout) met handwarm water op — de rijst moet ± 2 cm onder water staan. Laat 8 minuten koken. Schep hem om. Zet het vuur laag en laat de rijst met het deksel op de pan ongeveer 20 minuten koken. Draai het vuur uit en laat nog 10 minuten afgedekt staan.

Rode rijst

Bereiding is als witte rijst.r

**INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN**

**1 KG VARKENSVLEES
(SCHOUDERKARBONA
DE)**

**STUKJE GEMBER VAN
± 4 CM**

10 RODE SJALOTJES

**4 TEENTJES
KNOFLOOK**

**1 EETLEPEL ZWARTE-
PEPERKORRELS**

2 RODE LOMBOKS

2 GROENE LOMBOKS

1 KOPJE (75 CC)

KECAP MANIS

OLIE

Babi kecap (varkensvlees in zoete-ketjapsaus)

Snij het vlees in kleine blokjes, maak de sjalotjes en de knoflook schoon en snij ze in dunne schijfjes.

Verdeel de gember in 3 grote stukken en maak ze schoon. Maal de zwarte pepers grof, de rode en de groene lomboks schoonmaken en snij ze in grove stukjes.

Verhit de olie in de wadjan en fruit de sjalotjes en de knoflook erin. Doe het vlees, de zwarte peper en het zout erbij en laat deze voor ongeveer 5 minuten braden.

Voeg de ketjap, de rode en de groene lomboks toe en laat deze roerend nog circa 3 minuten sudderen.

Sambal goreng tempe

2 TEMPE

10 RODE SJALOTJES

3 TEENTJES

KNOFLOOK

**STUKJE LAOS VAN ± 4
CM**

**5 STUKJES DAUN
SALAM**

**2 THEELEPELTJES
TRASI**

4 RODE LOMBOKS

**5 RAWITS OF 1
EETLEPEL SAMBAL**

ULEK

**3 EETLEPELS KECAP
MANIS**

OLIE

Snij de tempe in kleine reepjes, bak ze — laat niet te bruin worden — en laat ze uitlekken op een keukenpapier.

Maak de sjalotjes, de knoflook, de rode lomboks, de rawit, de laos en snij ze in dunne schijfjes.

Verhit een beetje olie in een wadjan, fruit de sjalotjes en de knoflook samen met de laos, de daun salam, de rawit en de trasi.

Voeg de gebakken tempe, de gesneden rode lombok, de ketjap en wat zout naar smaak toe.

**INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN**

**100 G GERASPTE
KOKOS**

**30 G GEBRANDE
PINDA'S**

3 RODE SJALOTJES

1 TEENTJE KNOFLOOK

2 THEELEPELS

KETUMBAR

**¼ THEELEPELTJE
JINTEN**

1 THEELEPELTJE

GULA JAWA

1 EETLEPEL

TAMARINDESAP

**1 STUKJE LAOS VAN ±
2 CM**

3 DAUN SALAM

OLIE

Serunding

Rasp de kokos. Maak de sjalotjes en de knoflook schoon en wrijf ze fijn met de ketumbar, de jinten, het tamarindesap en de gula jawa.

Maak de laos schoon en snij deze in 4 à 5 schijfjes.

Verhit de olie in een wadjan en fruit het kruidenmengsel ongeveer 2 minuten. Voeg de daun salam en de stukjes laos toe. Zet het vuur laag en doe de geraspte kokos in de wadjan. Het geheel door blijven roeren — erbij blijven — totdat de geraspte kokos lichtbruin begint te kleuren. Voeg de gebrande pinda's en zout naar smaak toe en haal het blad etc. er weer uit.

Acar campur

**INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN**

250 G WORTELEN

7 RODE SJALOTJES

3 TEENTJES

KNOFLOOK

2 KOMKOMMERS

150 G BLOEMKOOL

3 RODE PAPRIKA'S OF

5 RODE LOMBOKS

**1 STUKJE KUNYIT VAN
± 3 CM**

**1 STUKJE GEMBER
VAN ± 5 CM**

AZIJN

SUIKER

Maak de wortelen, de rode sjalotjes en de knoflook schoon en snij ze in reepjes. Was de komkommers snij ze in de lengte door en haal zaadjes eruit. De schoongemaakte komkommers in kleine reepjes snijden. Maak de bloemkool schoon en snij deze in roosjes. Maak de paprika's (of de rode lomboks) schoon en haal de zaadlijsten eruit en snij ze ook in reepjes.

De kunyit schoon maken en fijnwrijven in een cobek.

De gember schoonmaken en in schijfjes snijden.

Zet een pan met water, azijn en suiker (beide naar smaak: de groente moet iets zurig smaken) op het vuur en voeg alle ingrediënten toe op de rode paprika (of de rode lomboks) na.

Kook ongeveer 10 minuten en doe de reepjes rode paprika (of de lomboks) erbij. Haal de groente dan uit het water, anders gaat de garing te lang door.

**INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN**

150 G KOUSEBAND

150 G WITTE KOOL

250 G TAUGE

15 RODE SJALOTJES

5 TEENTJES

KNOFLOOK

10 RAWITS

4 THEELEPELTJES

TRASI

**1 THEELEPEL *KENCUR*
(POEDER)**

100 G GERASPTE

KOKOS

2 EETLEPELS

**LIMOENSAP (VAN
KLEINE LIMOENTJES)**

Sayur urap (gemengde groente met gekruide kokos)

Maak de kouseband schoon en snij ze in stukjes van circa 4 cm. Snij de witte kool in dunne reepjes en maak de taugé schoon. Blancheer deze groenten en laat ze daarna uitlekken.

Maak de sjalotjes en de knoflook schoon, snij ze in dunne schijfjes. Bak de gesneden sjalotjes, de knoflook en de gesneden rawit afzonderlijk van elkaar goudbruin.

Stoom gedroogde kokos eerst wat op.

Meng de trasi met zout fijn. Meng geblancheerde groenten met de gebakken sjalotjes, knoflook en rawit, de trasi met zout, het kencurpoeder, de geraspte kokos en het limoensap.

Sateh domba (lamssateh)

**INGREDIËNTEN VOOR 10
PERSONEN**

500 G LAMSHAASJES

MARINADE

6 TEENTJES KNOFLOOK

**10 EETLEPELS KECAP
MANIS**

KETJAPSAUS

10 RAWITS

2 TEENTJES KNOFLOOK

50 G GEBRANDE PINDA'S

**2 THEELEPELS *PETIS*
*UDANG***

**6 EETLEPELS GESMOLTEN
*GULA JAWA***

2 EETLEPELS OLIE

**10 EETLEPELS *KECAP*
*MANIS***

**2 *JERUK LIMO*,
UITGEPERST**

10 RODE SJALOTJES

SATEHPENNEN

Ontdoe het vlees van vliezen etc. en snij het in zeer kleine blokjes.

Pel voor de marinade de knoflookteentjes en pers ze uit. Roer er de ketjap door en marineer het vlees er circa 1 uur in.

Leg de satehpennen enige tijd in koud water.

Maak voor de **saus** de rawits schoon, pel de knoflook en maak van dit alles met de gebrande pinda's, de petis udang, de gula jawa, de olie en zout naar smaak een pasta, met een blender of een cobek. Roer er dan de ketjap en het sap door.

Pel en snipper de sjalotjes.

Rijg circa 3 stukjes vlees per stuk aan de pennen en rooster ze circa 5 minuten op de grillplaat. Giet de saus over de sateh en strooi de sjalotsnippers over de saus.

Pisang rai (gekookte bananen in beslag met geraspte kokos en palmsuiker)

**INGREDIËNTEN VOOR
10 PERSONEN**

**5 GROTE
BAKBANANEN**

**1 KOPJE RIJSTEMEEL
1 KOPJE WATER**

PANDANBLAADJES

**2 KOPJES GERASPTE
KOKOS**

**1 KOPJE GESMOLTEN
PALMSUIKER**

Snij de bananen in grove stukjes.

Meng het rijstemeel met water en wat zout.

Breng het water en een paar pandanblaadjes in een grote pan aan de kook, haal de stukjes banaan door het rijstemeelbeslag en kook ze in de pan met water, ongeveer 3 minuten.

Haal ze uit de pan en rol ze door de geraspte kokos.

Leg de stukjes gekookte bananen op een dessertbordje en strooi wat gesmolten palmsuiker overheen.

Es durian (duriansorbet)

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

500 G DURIAN

500 G SUIKER

2 DL

MINERAALWATER

2 DL DROGE WITTE

WIJN

5 EIWITTEN

SAP VAN 3 CITROENEN

SAUS

250 G BIJENHONING

**250 G KUMQUATS (±
25 STUKS)**

1/3 DL BRUINE RUM

375 gram suiker met de witte wijn en het mineraalwater aan de kook brengen zodat de suiker oplost en laten afkoelen.

Het vruchtvlees van de durian in de keukenmachine puren. Het sap van de citroenen en de afgekoelde suikeroplossing hieraan toevoegen en goed vermengen.

De eiwitten met de resterende suiker stevig opslaan en met het geheel vermengen. De massa in de ijsmachine doen. Bewaren in de diepvries.

Honing/kumquat-saus

De kumquats in vier stukjes verdelen. De rum en honing hieraan toevoegen en gedurende 3 minuten zachtjes laten koken.

Het geheel door een zeef gieten. De kumquats eveneens door de zeef drukken.