

INDONESISCH

160 recepten om thuis te maken



INDONESISCH

**160 recepten
om thuis te maken**

Foody Magazine

Indonesisch: 160 recepten om thuis te maken

Van nasi en rendang tot soto, saté, tahu, tempeh en zoet. Dit kookboek bundelt 160 recepten in 12 hoofdstukken, met bij ieder recept een ingrediëntenlijst, duidelijke stappen en een eigen beeld.

Zo gebruik je dit boek

Lees voor je begint de praktische uitleg over ingrediënten, voorbereiden en combineren. Via de inhoudsopgave en de registers klik je direct door naar een hoofdstuk of recept.

Praktische informatie

Achterin staan bronnen voor achtergrondinformatie en praktische kookkennis. Volg bij verpakte producten ook de bereidingsaanwijzingen op het etiket.

Uitgave

Foody Magazine · oktober 2026
foodymagazine.nl

Indonesisch koken, thuis aan tafel

Een pan nasi voor doordeweeks, rendang die rustig staat te stoven of een schaal saté voor een tafel vol mensen. In dit boek staan 160 recepten om zelf mee te koken en te combineren.

De Indonesische keuken verschilt per eiland, streek en huishouden. Je vindt hier onder meer Javaanse soepen, Balinese kruidenbereidingen en gerechten met invloeden uit de Chinees-Indonesische keuken. De recepten zijn uitgewerkt voor een keuken thuis, met ingrediënten die je in Nederland kunt kopen.

Begin gerust met één gerecht. Maak er rijst en een groentegerecht bij en zet sambal apart op tafel. Een uitgebreide maaltijd hoeft niet uit veel pannen te bestaan. Juist het verschil tussen zacht, pittig, zuur en knapperig maakt combineren interessant.

Lees voor je begint de hele bereiding. Kijk welke ingrediënten je nodig hebt en welke tijd erbij komt voor marineren, weken of afkoelen. Voorin vind je praktische uitleg. Achterin helpen de registers je een gerecht of ingrediënt terug te vinden.

Inhoud

01	Rijst & nasi	16
	14 recepten	
02	Mie & noedels	46
	10 recepten	
03	Kip & eend	68
	18 recepten	
04	Rund, geit & varken	106
	14 recepten	
05	Vis & zeevruchten	136
	14 recepten	
06	Tahu & tempeh	166
	14 recepten	

Verder in het boek

- | | | |
|----|---------------------------------|-----|
| 07 | Groenten & eieren | 196 |
| | 16 recepten | |
| 08 | Soto & soep | 230 |
| | 12 recepten | |
| 09 | Saté & de grill | 256 |
| | 14 recepten | |
| 10 | Hartige hapjes | 286 |
| | 12 recepten | |
| 11 | Zoet & drinken | 312 |
| | 12 recepten | |
| 12 | Sambal & smaakmakers | 338 |
| | 10 recepten | |

Zo gebruik je dit boek

De opbrengst staat erbij

Bij ieder recept staat voor hoeveel personen, stuks of potjes het bedoeld is. Een bijgerecht is geen volledige maaltijd. Serveer vlees, vis, tahu of tempeh met rijst en groenten. Die aanvullingen zijn alleen in de ingrediëntenlijst opgenomen als ze onderdeel van het recept zijn.

Tijd om te koken

Vorbereiden is de tijd voor snijden, afwegen en klaarzetten. Bereiden is de tijd aan het fornuis of in de oven. Weken, marineren, rusten en afkoelen staan apart. Lees bij meerdere pannen welke handelingen tegelijk kunnen. Een langere gaartijd blijft nodig als het vlees nog niet zacht is.

Maten en temperaturen

Een eetlepel is 15 ml en een theelepel 5 ml. Schep droge ingrediënten afgestreken af. Oventemperaturen zijn voor boven- en onderwarmte, tenzij anders vermeld. Een panthermometer helpt bij frituren; een kernthermometer bij vlees en vis.

Snel iets terugvinden

De inhoudsopgave, PDF-bladwijzers en registers zijn aanklikbaar. Het ingrediëntenregister verwijst naar recepten waarin het ingrediënt voorkomt. Voor saté en gado gado wordt soms naar pindasaus, recept 152, verwezen. Reken de bereiding daarvan mee als je hem nog moet maken.

Wegwijs in de toko

Namen op het schap

Tahu en tahoe betekenen tofu. Kecap manis staat in Nederlandse winkels meestal als ketjap manis op het etiket. Het is een dikke, zoete saus en geen vervanger voor gewone sojasaus. Sereh is citroengras, kunyit is kurkuma en lengkuas is laos.

Bladeren en wortels

Salamblad is een Indonesisch blad met een andere smaak dan laurier. Limoenblad heet ook daun jeruk of djeroek poeroet. Verse laos is steviger en scherper dan gember. Zoek bladeren en wortels ook in het diepvriesvak. Verwijder hele bladeren en grove wortelstukken voor het serveren.

Pasta's en smaakmakers

Trassi of terasi is garnalenpasta. Petis udang is een andere, donkere garnalenpasta; ze zijn niet zonder meer uitwisselbaar. Gebruik voor rawon alleen kluwekpasta die voor consumptie is bereid. Tamarindepuree in dit boek is zonder pitten en schenkbaar. Verdun een sterk concentraat volgens het etiket.

Kokos, meel en rijst

Gebruik ongezoete kokosmelk, geen kokosdrink uit een drinkpak. Rijstmeel, kleefrijstmeel en tapiocazetmeel gedragen zich verschillend. Neem het soort dat in het recept staat. Jonge jackfruit voor gudeg is hartig; rijpe jackfruit voor es teler is zoet.

Een goede boemboe

Snijd eerst klein

Een keukenmachine kan grote stukken laos en gember lastig fijnmaken. Schil en snijd ze klein voordat je begint. Voeg alleen zoveel water toe als nodig is om de messen te laten draaien. Een vijzel werkt ook; stamp kleine porties en begin met de hardste ingrediënten.

Bak de pasta rustig

Doe olie in een brede pan en bak de boemboe op matig tot laag vuur. Roer over de bodem. Het water verdampt en de rauwe geur van ui en knoflook wordt zachter. Zet het vuur lager als de pasta al bruint terwijl de ui nog rauw ruikt.

Kemiri altijd garen

Kemirinoten maken een boemboe dikker en voller van smaak. Eet ze niet rauw. Maal ze fijn en laat ze volledig meegaren zoals in de bereiding staat. Gebruik ze ook niet als rauwe garnering. Koop kemiri die als voedingsmiddel wordt verkocht en volg de aanwijzingen op het etiket.

Maak vooruit wat je gebruikt

Een boemboe kun je vooraf bakken. Verdeel in kleine, ondiepe bakjes, koel snel terug en zet afgedekt in de koelkast. Gebruik binnen 2 dagen of vries in porties in. Noteer de naam en datum, zodat een gele basis niet met een andere pasta wordt verwisseld.

Rijst en noedels

Kies de juiste rijst

Pandanrijst is geschikt voor gewone rijst en veel nasi-gerechten. Voor lemper gebruik je witte kleefrijst. Rode rijst heeft doorgaans meer tijd en vocht nodig. De verpakking gaat voor als jouw soort rijst een andere kooktijd of verhouding vraagt.

Losse rijst voor nasi

Gebruik voor nasi goreng gekookte, gekoelde rijst. Spreid na het koken in een dunne laag uit op een schone schaal en koel snel terug, liefst binnen 1 uur. Bewaar afgedekt in de koelkast en gebruik binnen 24 uur. Maak klontjes los voordat de rijst de wok in gaat.

Verhit in kleine porties

Een overvolle wok verliest veel warmte. Bak rijst zo nodig in twee porties en schep goed over de bodem. De rijst moet overal stomend heet zijn. Verwarm gekookte rijst maar één keer opnieuw. Zet geen pan nasi de hele middag op het aanrecht.

Mie, bihun en soun

Mie is meestal gemaakt van tarwe en vaak van ei. Bihun is rijstvermicelli en soun bestaat uit zetmeel. Bereid noedels volgens de verpakking, laat goed uitlekken en maak voorzichtig los. Voor soep gaan ze meestal apart in de kom; in een wok garen ze nog kort mee.

Pittig, zuur, zout en zoet

Pepers verschillen

Twee pepers kunnen flink in scherpste verschillen. Begin met minder als je twijfelt. Verwijder voor een mildere smaak een deel van de zaadlijsten. Wil je aan tafel kunnen bijsturen, geef sambal dan apart. Was handen en messen zorgvuldig na het snijden.

Proef een gare saus

Proef pas nadat rauw vlees, vis, ei en kemiri goed zijn verhit. Is een saus te zoet, voeg dan een beetje tamarinde of limoensap toe. Is hij te scherp, maak de portie groter met ongekruiden ingrediënten of wat extra kokosmelk als die bij het gerecht past.

Zout zit ook in saus

Ketjap, sojasaus, trassi, petis en bouillon bevatten zout. Gebruik de hoeveelheden in het recept als uitgangspunt en voeg pas na het inkoken extra zout toe als dat nodig is. Verdampend water maakt de saus sterker van smaak.

Kruiden op het juiste moment

Hele bladeren, laos en citroengras mogen meetrokken en worden verwijderd. Fijngehakte basilicum, bosui en limoensap gaan vaak pas aan het einde erbij. Indonesische citroenbasilicum heet kemangi. Gewone basilicum werkt als alternatief, maar smaakt anders.

Stoven, stomen en grillen

Rustig stoven

Gebruik een zware pan en houd het vocht tegen de kook aan. Taai stoofvlees heeft meestal meer tijd nodig, geen hoger vuur. Vul met heet water aan als de saus al dik is terwijl het vlees nog stevig is. Bij rendang verdampt het vocht op het einde; roer dan vaker.

Pakketjes stomen

Maak bananenblad schoon en soepel met heet water. Bakpapier kan een praktisch alternatief zijn waar dat staat aangegeven. Zet pakketjes boven, niet in, het kokende water en sluit de stoompan. Controleer tussendoor of er voldoende water onderin staat. Open pakketjes van je af.

Saté van de grill

Week houten stokjes minstens 30 minuten en rijg stukken van gelijke grootte. Laat ruimte tussen grote stukken. Ketjap en palmsuiker kleuren snel, dus grill niet voortdurend boven de hoogste hitte. Gebruik marinade die met rauw vlees in aanraking kwam nooit ongekookt als saus.

Frituren met controle

Gebruik een diepe, stabiele pan en vul die hooguit voor een derde met olie. Dep natte ingrediënten droog en bak in kleine porties op de aangegeven temperatuur. Laat op een rooster uitlekken. Sluit nooit een deksel op een pan hete frituurolie en voeg er geen water aan toe.

Een maaltijd samenstellen

Begin met drie onderdelen

Kies rijst, een gerecht met kip, vlees, vis, tahu of tempeh en een flinke portie groenten. Nasi putih, ayam kecap en tumis kangkung vormen bijvoorbeeld samen een maaltijd. Acar, sambal of serundeng kan erbij, maar is geen vereiste.

Niet alles hoeft pittig

Combineer een pittige saté of sambal met zachte kokosrijst en frisse komkommer. Kies bij een rijke stoof ook iets zuurs of knapperigs. Zet de sauzen los op tafel wanneer niet iedereen even pittig eet.

Koken voor meer mensen

Verdubbel ingrediënten als dat nodig is, maar niet automatisch de baktijd. Gebruik ruimere pannen of werk in porties. Bij veel verschillende bijgerechten heb je per gerecht minder nodig. Tel voor een uitgebreide tafel ook de hoeveelheid groenten en rijst mee.

Indonesisch en Indisch

Indonesisch verwijst naar de keukens van Indonesië. Indisch wordt in Nederland ook gebruikt voor de Nederlands-Indische eetcultuur. Die tradities hangen samen, maar vallen niet volledig samen. In dit boek staat bij een Nederlandse thuisversie, zoals babi pangang met zoetzure saus, welke invalshoek is gekozen.

Koken zonder vlees of vis

Begin bij tahu en tempeh

Tofu en tempeh lenen zich goed voor bakken, stoven en grillen. Dep tofu droog en geef hem tijd om te kleuren. Bak tempeh door en door gaar. Je vindt een heel hoofdstuk met deze ingrediënten, naast rijst, groenten en zoete gerechten.

Lees ook de kleine ingrediënten

Een groentegerecht kan trassi, petis, vis- of oestersaus bevatten. Garnalenkroepoek bevat eveneens schaaldieren. Gebruik voor vegetarisch koken groentebouillon en controleer etiketten van saus, sambal en kroepoek. In recepten zonder deze smaakmakers hoeft niets te worden vervangen.

Vegan kiezen

Kies gerechten zonder vlees, vis, zuivel en ei, bijvoorbeeld nasi goreng met tempeh, terong balado of gudeg. Controleer ook noedels, vellen en kant-en-klare sauzen. Tahu telur, perkedel en verschillende hapjes bevatten ei. Het volledige kookboek is niet vegetarisch of vegan.

Allergenen nakijken

Soja, pinda, sesam, ei, melk, tarwe, vis en schaaldieren komen in verschillende recepten voor. Ook ketjap kan tarwe bevatten. Lees de ingrediënten van het recept én de etiketten van de producten die je gebruikt. Een naam als kokosmelk of rijstnoedels vertelt niet alles over een samengesteld product.

Bewaren en opnieuw verwarmen

Koel snel terug

Verdeel restjes over ondiepe bakjes en zet ze binnen 2 uur in de koelkast. Stel de koelkast in op 4 °C. Bewaar afgedekt, gescheiden van rauw vlees en rauwe vis, en gebruik gewone bereide restjes binnen 2 dagen. Voor rijst geldt in dit boek de kortere richtlijn op de rijstpagina.

Vries porties in

Vries alleen goed gekoelde, verse restjes in en schrijf naam en datum op het bakje. Stoofgerechten en boemboes zijn handig om te verdelen. Krokante hapjes verliezen bij bewaren vaak hun korst. Ontdooi in de koelkast en verwarm daarna door en door.

Warm grondig op

Verwarm restjes door en door tot minimaal 75 °C. Roer tijdens het opwarmen en meet ook in het midden. Bij de eerste bereiding gelden deze kerntemperaturen: kip en eend minimaal 75 °C, gehakt minimaal 71 °C en vis minimaal 63 °C. Voor gevulde hapjes met ei of kip houden we 75 °C aan. Volg ook de gaarheidsaanwijzingen bij het recept.

Houd rauw en gaar apart

Gebruik een schoon bord voor gebakken saté en een schone lepel voor de saus. Spoel rauwe kip niet af. Maak messen, planken en werkblad schoon na contact met rauwe producten. Zet gerechten pas kort voor het eten op tafel en koel wat je wilt bewaren tijdig terug.

RIJST.

Rijst & nasi

Van gewone witte rijst tot nasi goreng, kokosrijst en bubur. De ene pan is een basis voor andere gerechten, de andere al bijna een maaltijd. Gebruik bij nasi goreng koude rijst en werk in kleine porties.

14 RECEPTEN



Nasi putih: witte rijst

Was de rijst tot het spoelwater bijna helder is. Laat het deksel tijdens het koken op de pan, zodat de stoom binnenblijft.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 5 min.

Bereiden 15 min.

Extra tijd 10 min. rusten

Benodigd pan met goed passend deksel

Ingrediënten

300 g pandanrijst

450 ml water

Bereiding

- 1 Was de rijst in een zeef onder koud water en laat uitlekken. Doe met het afgemeten water in de pan.
- 2 Breng aan de kook. Roer eenmaal, zet het vuur zo laag mogelijk en sluit de pan.
- 3 Kook 12-15 minuten tot het water is opgenomen. Neem van het vuur en laat 10 minuten afgedekt staan.
- 4 Maak los met een vork en serveer meteen. Volg bij rijst die een andere verhouding nodig heeft de aanwijzingen op de verpakking.



Nasi uduk

Kokosmelk geeft deze rijst een zachte smaak. Een gekneusde stengel citroengras en salamblad trekken tijdens het koken mee.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 20 min.

Extra tijd 10 min. rusten

Benodigd pan met deksel

Ingrediënten

300 g pandanrijst
200 ml kokosmelk
250 ml water
1 stengel citroengras
2 salambladeren
1 pandanblad
½ tl zout

Bereiding

- 1 Was de rijst en laat uitlekken. Kneus het citroengras met de platte kant van een mes. Knoop het pandanblad losjes op.
- 2 Doe alles in de pan en breng al roerend aan de kook. Draai het vuur laag en sluit de pan.
- 3 Kook 15–18 minuten op het laagste vuur tot de rijst gaar is. Voeg bij een nog harde korrel 2 el heet water toe en laat 3 minuten langer garen.
- 4 Neem van het vuur en laat 10 minuten afgedekt staan. Verwijder de bladeren en het citroengras. Maak de rijst los.



Nasi uduk

Nasi kuning

Deze gele kokosrijst past bij kip, eieren en groenten. Een kleine hoeveelheid kurkuma is genoeg voor de kleur.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 20 min.

Extra tijd 10 min. rusten

Benodigd pan met deksel

Ingrediënten

300 g pandanrijst
200 ml kokosmelk
250 ml water
1 tl kurkuma
1 stengel citroengras
2 salambladeren
2 limoenblaadjes
½ tl zout

Bereiding

- 1 Was de rijst en laat uitlekken. Kneus citroengras en scheur de limoenblaadjes. Meng kokosmelk, water, kurkuma en zout in de pan.
- 2 Voeg rijst en bladeren toe en breng aan de kook. Roer eenmaal, draai laag en leg het deksel erop.
- 3 Kook 15–18 minuten zacht tot de rijst gaar is en het vocht is opgenomen. Laat daarna 10 minuten van het vuur afgedekt rusten.
- 4 Verwijder de harde smaakmakers. Maak de rijst voorzichtig los en schep op een schaal.



Nasi kuning

Nasi liwet met kokos en kip

Een thuisversie van nasi liwet met kokosrijst en zacht gestoofde kip. De kip gaart apart, zodat je beide onderdelen goed kunt sturen.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 40 min.

Extra tijd 10 min. rusten

Benodigd pan met deksel; hapjespan

Ingrediënten

300 g pandanrijst
600 g kippendijfilet
400 ml kokosmelk
450 ml water
4 sjalotten
3 tenen knoflook
2 stengels citroengras
3 salambladeren
20 g laos
1 tl zout
1 el olie
2 el gebakken uitjes

Bereiding

- 1 Snipper sjalotten en knoflook. Kneus citroengras en snijd laos in plakken. Snijd kip in stukken van 4 cm.
- 2 Fruit sjalot en knoflook 4 minuten in olie. Voeg kip, laos, één stengel citroengras, één salamblad, 200 ml kokosmelk, 200 ml water en ½ tl zout toe.
- 3 Stoof 30 minuten zacht met het deksel schuin op de pan. Controleer of de kip 75 °C bereikt. Laat de saus zo nodig kort inkoken.
- 4 Was rijst. Kook met de overige kokosmelk, water, zout, citroengras en salambladeren 15–18 minuten op laag vuur onder een deksel. Laat 10 minuten rusten.
- 5 Verwijder harde smaakmakers uit beide pannen. Schep kip en saus bij de rijst en strooi de uitjes erover.



Nasi goreng

Gebruik koude rijst waarvan de korrels los zijn. Ketjap manis maakt de nasi zoetig en donker, dus begin met de aangegeven hoeveelheid.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 15 min.

Extra tijd rijst vooraf koken en snel terugkoelen

Benodigd wok; koekenpan

Ingrediënten

800 g gekookte, gekoelde rijst

300 g kippendijfilet

4 eieren

2 sjalotten

3 tenen knoflook

1 rode chilipeper

1 tl trassi

3 el ketjap manis

1 el sojasaus

3 el neutrale olie

2 bosuien

½ komkommer

Bereiding

- 1 Snijd kip in kleine blokjes. Hak sjalot, knoflook en chili fijn. Maak de rijst los.
- 2 Bak de kip in 1 el olie 6–8 minuten tot gaar en 75 °C. Schep uit de wok.
- 3 Fruit sjalot, knoflook, chili en trassi 2 minuten in 1 el olie. Voeg rijst, ketjap en sojasaus toe.
- 4 Bak de rijst al omscheppend 5–6 minuten tot overal stomend heet. Voeg kip en fijngesneden bosui toe en verwarm mee.
- 5 Bak de eieren in de resterende olie tot wit en dooier gestold zijn. Serveer op de nasi met plakjes komkommer.



Nasi goreng met garnalen

Dep de garnalen goed droog voordat ze de wok in gaan. Bak de rijst in twee porties als je pan niet groot genoeg is.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 15 min.

Extra tijd rijst vooraf koken en snel terugkoelen

Benodigd wok

Ingrediënten

800 g gekookte, gekoelde rijst
350 g rauwe gepelde garnalen
2 eieren
3 sjalotten
3 tenen knoflook
1 rode chilipeper
½ tl trassi
2 el ketjap manis
1 el sojasaus
3 el olie
2 bosuien
½ komkommer

Bereiding

- 1 Hak sjalotten, knoflook en chili fijn. Snijd bosui in ringetjes en komkommer in plakjes. Maak de rijst los.
- 2 Bak garnalen in 1 el olie 2–4 minuten tot ondoorzichtig en gaar. Schep uit de wok. Roerbak de losgeklopte eieren in 1 el olie tot gestold en schep erbij.
- 3 Bak sjalot, knoflook, chili en trassi 2 minuten in de overige olie. Voeg rijst, ketjap en sojasaus toe.
- 4 Bak 5–6 minuten en schep voortdurend om tot de rijst overal stomend heet is. Warm garnalen, ei en bosui kort mee. Serveer met komkommer.



Nasi goreng met ikan teri

Ikan teri zijn kleine gedroogde visjes. Spoel gezouten teri kort en bak ze droog en krokant voordat je ze door de nasi schept.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 15 min.

Extra tijd rijst vooraf koken en snel terugkoelen

Benodigd wok; kleine koekenpan

Ingrediënten

800 g gekookte, gekoelde rijst

60 g gedroogde ikan teri

3 sjalotten

3 tenen knoflook

2 rode chilipepers

2 eieren

2 el ketjap manis

2 bosuien

3 el olie

1 limoen

Bereiding

- 1 Spoel teri kort, laat uitlekken en dep zorgvuldig droog. Bak in 1 el olie 3–5 minuten krokant en schep op keukenpapier.
- 2 Hak sjalotten, knoflook en chili. Bak 3 minuten in de overige olie. Schuif opzij en roerbak de eieren in dezelfde pan tot gestold.
- 3 Voeg losse rijst en ketjap toe. Bak al omscheppend 5–6 minuten tot alles stomend heet is.
- 4 Schep fijngesneden bosui en de helft van de teri erdoor. Strooi de rest bovenop en geef partjes limoen erbij.



Nasi goreng met ikan teri

Nasi goreng met petai

Petai heeft een uitgesproken smaak. Je vindt de groene bonen vers of diepgevroren bij de toko; halveer ze voor het bakken.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 15 min.

Extra tijd rijst vooraf koken en snel terugkoelen

Benodigd wok

Ingrediënten

800 g gekookte, gekoelde rijst

100 g petai, gepeld

250 g kippendijfilet

3 sjalotten

3 tenen knoflook

2 rode chilipepers

1 tl trassi

2 el ketjap manis

1 el sojasaus

3 el olie

½ komkommer

Bereiding

- 1 Snijd kip in kleine blokjes en halveer petai. Hak sjalot, knoflook en chili. Laat diepvriespetai ontdooien en dep droog.
- 2 Bak kip in 1 el olie 6–8 minuten gaar, tot 75 °C. Schep uit de pan.
- 3 Fruit sjalot, knoflook, chili en trassi 3 minuten in de overige olie. Bak petai 3 minuten mee.
- 4 Voeg rijst, ketjap, sojasaus en kip toe. Bak 5–6 minuten al omscheppend tot alles stomend heet is. Serveer met plakjes komkommer.



Nasi goreng met tempeh

Krokant gebakken tempeh geeft deze nasi extra beet. Dit recept krijgt zijn smaak van ketjap, chili en knoflook en bevat geen trassi.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 25 min.

Extra tijd rijst vooraf koken en snel terugkoelen

Benodigd wok

Ingrediënten

800 g gekookte, gekoelde rijst
300 g tempeh
200 g witte kool
1 wortel
3 sjalotten
3 tenen knoflook
1 rode chilipeper
3 el ketjap manis
1 el sojasaus
3 el olie
2 bosuien

Bereiding

- 1 Snijd tempeh in blokjes van 1 cm. Snijd kool dun en wortel in kleine blokjes. Hak sjalot, knoflook en chili.
- 2 Bak tempeh 8–10 minuten in 2 el olie rondom goudbruin. Schep uit de wok.
- 3 Fruit sjalot, knoflook en chili 2 minuten in de overige olie. Bak kool en wortel 4 minuten mee.
- 4 Voeg rijst, ketjap en sojasaus toe en bak 5–6 minuten tot overal stomend heet. Schep tempeh en fijngesneden bosui erdoor en warm 1 minuut mee.



Nasi goreng kampung

Deze nasi blijft lichter van kleur doordat er geen ketjap manis in gaat. Groene chili, trassi en ikan teri zorgen voor een stevige smaak.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 15 min.

Extra tijd rijst vooraf koken en snel terugkoelen

Benodigd wok

Ingrediënten

800 g gekookte, gekoelde rijst
50 g gedroogde ikan teri
150 g kousenband
3 sjalotten
3 tenen knoflook
2 groene chilipepers
½ tl trassi
2 eieren
3 el olie
¼ tl zout

Bereiding

- 1 Spoel de teri kort en dep goed droog. Snijd kousenband in stukjes van 1 cm. Hak sjalotten, knoflook en chili.
- 2 Bak teri in 1 el olie 3–5 minuten krokant en schep uit de wok. Bak kousenband 4 minuten in 1 el olie.
- 3 Voeg sjalot, knoflook, chili en trassi toe en bak 2 minuten mee. Schuif opzij en roerbak de eieren tot gestold.
- 4 Voeg overige olie, rijst en zout toe. Bak 5–6 minuten tot alles stomend heet is. Schep teri erdoor en serveer.



Nasi goreng kampung

Nasi merah met citroengras

Rode rijst heeft meer beet dan witte rijst. De kooktijd verschilt per soort; controleer daarom ook de verpakking.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 35–40 min.

Extra tijd 10 min. rusten

Benodigd pan met deksel

Ingrediënten

300 g rode rijst
750 ml water
1 stengel citroengras
2 salambladeren
½ tl zout

Bereiding

- 1 Spoel de rijst en laat uitlekken. Kneus het citroengras.
- 2 Doe rijst, water, citroengras, salamblad en zout in de pan. Breng aan de kook en draai laag.
- 3 Laat afgedekt 35–40 minuten zacht koken tot de korrels gaar zijn. Voeg een scheut heet water toe als de pan droog wordt voordat de rijst gaar is.
- 4 Giet overtollig water af. Laat 10 minuten van het vuur met deksel rusten. Verwijder bladeren en citroengras en maak los.



Bubur ayam

De rijst kookt tot een dikke pap. Houd wat heet water klaar om de bubur voor het serveren weer soepel te maken.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 80–90 min.

Benodigd 2 kookpannen

Ingrediënten

200 g pandanrijst
600 g kipdrumsticks
1,8 l water
3 sjalotten
3 tenen knoflook
20 g gember
2 salambladeren
1 stengel citroengras
1 tl zout
1 el olie
2 bosuien
2 el ketjap manis
3 el gebakken uitjes

Bereiding

- 1 Hak sjalot en knoflook, snijd gember in plakken en kneus citroengras. Fruit sjalot en knoflook 3 minuten in olie.
- 2 Voeg kip, gember, citroengras, salamblad, zout en water toe. Laat 35–40 minuten zacht koken tot de kip naast het bot 75 °C bereikt.
- 3 Haal kip en harde smaakmakers uit de bouillon. Meet 1,4 l bouillon af en vul zo nodig aan met water. Kook de gewassen rijst hierin 35–45 minuten zacht tot een pap; roer geregeld.
- 4 Haal het kippenvlees van het bot en trek in reepjes. Warm vlak voor het serveren mee in de pap. Verdun zo nodig met heet water.
- 5 Schep in kommen en voeg fijngesneden bosui, uitjes en een beetje ketjap toe.



Bubur Manado

Deze groenterijstpap wordt ook tinutuan genoemd. Pompoen valt tijdens het koken deels uiteen en maakt de pap zachtgeel.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 40 min.

Benodigd ruime kookpan

Ingrediënten

180 g pandanrijst
300 g pompoen, geschild
200 g zoete aardappel
150 g maiskorrels
200 g spinazie
15 g citroenbasilicum of gewone basilicum
1 stengel citroengras
1,5 l water
1 tl zout

Bereiding

- 1 Was de rijst. Snijd pompoen en geschildde zoete aardappel in blokjes van 2 cm. Kneus citroengras.
- 2 Breng rijst, water, zout en citroengras aan de kook. Laat 15 minuten zacht koken en roer regelmatig.
- 3 Voeg pompoen, zoete aardappel en mais toe. Kook nog 20 minuten, tot rijst en groenten zacht zijn. Druk enkele pompoenblokjes stuk.
- 4 Roer spinazie erdoor en laat 3 minuten slinken. Verwijder citroengras. Voeg gescheurde basilicum toe en verdun de pap zo nodig met heet water.



Nasi tim ayam

De rijst stoomt in kommen met kip en paddenstoelen. Keer de kommen pas na een korte rust om, zodat de rijst bij elkaar blijft.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 45 min.

Extra tijd 10 min. rusten

Benodigd stoompan; 4 hittebestendige kommen van 400 ml

Ingrediënten

300 g pandanrijst
400 g kippendijfilet
150 g shiitake
3 tenen knoflook
20 g gember
2 el ketjap manis
1 el sojasaus
1 el olie
600 ml kippenbouillon, zoutarm
¼ tl witte peper

Bereiding

- 1 Was de rijst. Snijd kip in kleine blokjes en shiitake in plakjes. Hak knoflook en gember fijn.
- 2 Bak knoflook en gember 1 minuut in olie. Voeg kip en paddenstoelen toe en bak 5 minuten. Voeg ketjap, sojasaus en peper toe en bak 2 minuten mee.
- 3 Verdeel kip en paddenstoelen over de kommen. Verdeel de rijst erbovenop en schenk in elke kom 150 ml hete bouillon.
- 4 Zet de kommen in een stoompan boven zacht kokend water en dek af. Stoom 35–40 minuten tot de rijst gaar is en de kip 75 °C bereikt. Vul het water onderin zo nodig aan.
- 5 Laat 10 minuten rusten. Maak de randen los en keer elke kom voorzichtig op een bord.



MIE.

Mie & noedels

Tarwemie, rijstvermicelli, glasnoedels en brede rijstnoedels vragen elk een andere aanpak. Laat ze goed uitlekken voor de wok en voeg ze pas op het einde toe aan soep.

10 RECEPTEN



Mie goreng

Kook de mie net gaar en laat hem goed uitlekken. De noedels bakken daarna nog kort met de groenten en de ketjap.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd wok; pan

Ingrediënten

250 g gedroogde eiermie
350 g kipfilet
250 g witte kool
1 wortel
150 g taugé
2 eieren
3 tenen knoflook
2 sjalotten
3 el ketjap manis
1 el sojasaus
1 tl sambal oelek
3 el neutrale olie

Bereiding

- 1 Kook de mie volgens de verpakking en laat uitlekken. Snijd kip in dunne reepjes, kool fijn en wortel in lucifertjes. Hak knoflook en sjalot fijn.
- 2 Bak de kip 5–6 minuten in 1 el olie tot gaar en 75 °C. Schep uit de wok.
- 3 Roerbak de eieren in 1 el olie tot ze stollen en schep bij de kip.
- 4 Fruit knoflook en sjalot in de overige olie 1 minuut. Voeg kool en wortel toe en bak 4 minuten.
- 5 Voeg mie, kip, ei, ketjap, sojasaus en sambal toe. Schep 2–3 minuten om. Bak de taugé de laatste minuut mee en serveer direct.



Bihun goreng met groenten

Week de rijstvermicelli net lang genoeg om de draden buigzaam te maken. Ze garen in de wok nog even door.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd wok; kom

Ingrediënten

250 g rijstvermicelli
200 g witte kool
150 g wortel
150 g taugé
2 eieren
3 sjalotten
3 tenen knoflook
2 el ketjap manis
1 el sojasaus
¼ tl witte peper
3 el olie
2 bosuien

Bereiding

- 1 Bereid de vermicelli volgens de verpakking, iets korter dan de aangegeven tijd. Laat goed uitlekken. Snijd kool en wortel dun en hak sjalot en knoflook.
- 2 Roerbak de eieren in 1 el olie tot gestold en schep uit de wok.
- 3 Fruit sjalot en knoflook 2 minuten in de overige olie. Bak wortel en kool 4 minuten mee.
- 4 Voeg vermicelli, ketjap, sojasaus, peper en 3 el water toe. Schep 2–3 minuten om. Voeg ei, taugé en fijngesneden bosui toe en bak nog 2 minuten.



Kwetiau goreng met garnalen

Brede rijstnoedels breken snel. Maak ze vooraf los en schep ze in de wok voorzichtig door de andere ingrediënten.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd wok; kookpan

Ingrediënten

300 g gedroogde brede rijstnoedels

300 g rauwe gepelde garnalen

200 g paksoi

150 g taugé

2 eieren

3 tenen knoflook

2 sjalotten

2 el ketjap manis

1 el sojasaus

1 tl sambal oelek

3 el olie

Bereiding

- 1 Bereid noedels volgens de verpakking en laat uitlekken. Snijd paksoi in reepjes; houd stelen en blad apart. Hak sjalot en knoflook.
- 2 Bak garnalen in 1 el olie 2–4 minuten tot gaar en schep uit de wok. Roerbak eieren tot gestold en schep erbij.
- 3 Verhit overige olie. Bak sjalot, knoflook en paksoistelen 3 minuten. Voeg sambal, noedels, ketjap en sojasaus toe en schep om.
- 4 Voeg garnalen, ei, paksoiblad en taugé toe. Bak 2–3 minuten tot alles heet is. Gebruik een scheut water als de noedels aan de bodem plakken.



Mie godog met kip

Mie godog is Javaanse noedelsoep. De eieren stollen rechtstreeks in de bouillon en maken die iets voller.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 30 min.

Benodigd ruime pan

Ingrediënten

250 g gedroogde eiermie
350 g kippendijfilet
250 g witte kool
2 tomaten
2 eieren
3 sjalotten
3 tenen knoflook
3 kemirinoten
1 el ketjap manis
1 l kippenbouillon, zoutarm
½ tl witte peper
2 el olie
2 bosuien

Bereiding

- 1 Maal sjalot, knoflook en kemirinoten met 2 el water tot pasta. Snijd kip in dunne reepjes, kool fijn en tomaten in parten.
- 2 Bak de pasta 6 minuten in olie op middellaag vuur. Voeg kip toe en bak 4 minuten mee.
- 3 Schenk bouillon erbij en laat 10 minuten zacht koken. Voeg kool, tomaat, ketjap en peper toe en kook 5 minuten.
- 4 Bereid mie afzonderlijk volgens de verpakking. Roer de eieren los en schenk in een dun straaltje in de zacht kokende soep. Roer langzaam tot het ei gestold is.
- 5 Controleer kip op 75 °C. Verdeel mie over kommen en schep soep erop. Voeg fijngesneden bosui toe.



Mie ayam met paddenstoelen

Schep de ketjapkip boven op de noedels en geef de bouillon ernaast. Zo bepaal je aan tafel zelf hoeveel vocht je toevoegt.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd kookpan; hapjespan; steelpan

Ingrediënten

300 g gedroogde eiermie
450 g kippendijfilet
150 g champignons
250 g paksoi
3 tenen knoflook
20 g gember
3 el ketjap manis
1 el sojasaus
600 ml kippenbouillon, zoutarm
2 el olie
¼ tl witte peper
2 bosuien

Bereiding

- 1 Snijd kip en champignons in kleine stukjes. Hak knoflook en gember. Bak beide 1 minuut in 1 el olie.
- 2 Voeg kip en champignons toe en bak 5 minuten. Voeg ketjap, sojasaus, peper en 150 ml bouillon toe. Stoof 12–15 minuten; controleer kip op 75 °C.
- 3 Kook mie volgens de verpakking. Blancheer gesneden paksoi de laatste 2 minuten mee. Giet af en meng met de overige olie.
- 4 Verwarm de resterende bouillon. Schep noedels en paksoi in kommen, verdeel de kip erover en voeg bosui toe. Geef bouillon apart.



Mie Aceh met rundvlees

Deze roergebakken noedels krijgen hun smaak van een kruidige boemboe. Snijd het rundvlees dwars op de draad in dunne reepjes.

4 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd wok; keukenmachine; kookpan

Ingrediënten

300 g dikke gedroogde eiermie
350 g biefstuk
200 g witte kool
100 g taugé
2 tomaten
4 sjalotten
3 tenen knoflook
2 rode chilipepers
20 g gember
1 tl gemalen koriander
½ tl komijn
½ tl kurkuma
¼ tl kardemom
2 el ketjap manis
150 ml water
3 el olie
½ tl zout

Bereiding

- 1 Maal sjalot, knoflook, chili en gember met 2 el water fijn. Meng koriander, komijn, kurkuma en kardemom erdoor. Snijd vlees dun, kool fijn en tomaat in blokjes.
- 2 Kook mie volgens de verpakking en laat uitlekken. Bak vlees 2 minuten op hoog vuur in 1 el olie en schep uit de wok.
- 3 Bak boemboe 6 minuten op matig vuur in de overige olie. Voeg tomaat en kool toe en bak 4 minuten.
- 4 Voeg noedels, ketjap, zout en water toe en schep 2 minuten om. Bak vlees en taugé nog 2 minuten mee. Serveer direct.



Mie rebus met zoete aardappel

Gepureerde zoete aardappel bindt de saus. Gebruik ongezoete pindakaas, zodat je de zoetheid met ketjap kunt bijstellen.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 30 min.

Benodigd kookpan; blender; sauspan

Ingrediënten

250 g gedroogde eiermie
300 g zoete aardappel
150 g taugé
4 eieren
3 sjalotten
3 tenen knoflook
20 g gember
1 tl gemalen koriander
½ tl komijn
½ tl kurkuma
1 el pindakaas
2 el ketjap manis
800 ml groentebouillon, zoutarm
2 el olie
1 limoen

Bereiding

- 1 Schil de aardappel en snijd klein. Kook 15 minuten in de bouillon en pureer glad. Kook eieren 9 minuten, laat schrikken en pel.
- 2 Maal sjalot, knoflook en gember fijn. Bak met koriander, komijn en kurkuma 5 minuten in olie.
- 3 Voeg aardappelbouillon, pindakaas en ketjap toe. Laat 8 minuten zacht koken en roer regelmatig. Verdun zo nodig met water tot een schenkbaar saus.
- 4 Kook mie volgens de verpakking en blancheer taugé de laatste minuut mee. Verdeel over kommen, schenk de saus erop en voeg halve eieren toe. Geef limoen erbij.



Mie rebus met zoete aardappel

Laksa Betawi met kip

Deze laksa heeft een gele kokosbouillon. Bereid de rijstvermicelli apart, zodat die niet te veel bouillon opneemt.

4 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 45 min.

Benodigd soeppan; keukenmachine

Ingrediënten

200 g rijstvermicelli
700 g kipdrumsticks
400 ml kokosmelk
1 l water
150 g taugé
3 sjalotten
3 tenen knoflook
3 kemirnoten
20 g gember
1 tl kurkuma
1 tl koriander
1 stengel citroengras
3 limoenblaadjes
2 el olie
1 tl zout
15 g basilicum

Bereiding

- 1 Maal sjalot, knoflook, kemiri, gember, kurkuma en koriander met 3 el water fijn. Bak 7 minuten in olie.
- 2 Voeg gekneusd citroengras, limoenblad, kip, water en zout toe. Laat 30 minuten zacht koken.
- 3 Voeg kokosmelk toe en kook nog 10 minuten zacht, tot kip 75 °C bereikt. Haal kip uit de pan, verwijder botten en trek vlees in reepjes. Verwijder harde smaakmakers.
- 4 Bereid vermicelli volgens de verpakking. Blancheer taugé 1 minuut. Verdeel beide met kip over kommen.
- 5 Schenk de hete bouillon erbij en voeg gescheurde basilicum toe.



Soun goreng met tahu

Soun zijn glasnoedels van zetmeel. Laat ze goed uitlekken: met te veel weekwater wordt dit gerecht slap.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd wok; kom

Ingrediënten

200 g glasnoedels
300 g stevige tofu
200 g spitskool
150 g wortel
3 sjalotten
3 tenen knoflook
2 el ketjap manis
1 el sojasaus
¼ tl witte peper
3 el olie
2 bosuien

Bereiding

- 1 Week glasnoedels volgens de verpakking en laat uitlekken. Knip de slierten eenmaal door. Dep tofu droog en snijd in blokjes. Snijd kool en wortel fijn.
- 2 Bak tofu in 2 el olie 8-10 minuten goudbruin en schep uit de pan.
- 3 Hak sjalot en knoflook en bak 2 minuten in de overige olie. Voeg kool en wortel toe en roerbak 4 minuten.
- 4 Voeg noedels, ketjap, sojasaus, peper en 3 el water toe. Schep 2-3 minuten om. Warm tofu en gesneden bosui de laatste minuut mee.



Kwetiau kuah met kip en ei

Brede rijstnoedels nemen snel vocht op. Schep ze pas in de soep als je gaat eten.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd soeppan; kookpan

Ingrediënten

250 g gedroogde brede rijstnoedels
350 g kipfilet
200 g paksoi
150 g wortel
2 eieren
3 tenen knoflook
20 g gember
1,2 l kippenbouillon, zoutarm
1 el sojasaus
¼ tl witte peper
1 el olie
2 bosuïen

Bereiding

- 1 Hak knoflook, rasp gember en snijd kip in dunne reepjes. Snijd wortel in dunne plakjes en paksoi grof.
- 2 Bak knoflook en gember 1 minuut in olie. Voeg kip, wortel, bouillon, sojasaus en peper toe en laat 12 minuten zacht koken.
- 3 Bereid noedels apart volgens de verpakking. Voeg paksoi aan de soep toe en kook 3 minuten. Controleer kip op 75 °C.
- 4 Klop eieren los en schenk al roerend bij de zacht kokende soep. Laat volledig stollen. Verdeel noedels over kommen, schep soep erbij en voeg gesneden bosui toe.



KIP & EEND.

Kip & eend

Kip kan rustig stoven, krokant bakken of onder een kruidenlaag de oven in. Ook eend krijgt een plek. Geef het vlees de tijd en voeg frisse kruiden pas op het einde toe.

18 RECEPTEN



Ayam kecap

Ketjap manis geeft de kip een donkere, zoete saus. Limoensap aan het einde houdt het gerecht fris.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 35 min.

Benodigd hapjespan

Ingrediënten

700 g kippendijfilet
4 el ketjap manis
1 el sojasaus
1 ui
3 tenen knoflook
25 g gember
1 rode chilipeper
150 ml water
1 el limoensap
2 el neutrale olie
¼ tl zwarte peper

Bereiding

- 1 Snijd kip in stukken van 4 cm, ui in halve ringen en chili in schuine plakjes. Hak knoflook fijn en snijd gember in dunne reepjes.
- 2 Bak de kip in olie 5 minuten rondom bruin. Voeg ui, knoflook en gember toe en bak 3 minuten mee.
- 3 Voeg ketjap, sojasaus, chili, water en peper toe. Laat 20 minuten zacht stoven met het deksel schuin op de pan.
- 4 Haal het deksel weg en laat de saus 5 minuten inkoken. Controleer of de kip 75 °C bereikt.
- 5 Roer het limoensap erdoor en serveer met rijst en groenten.



Opor ayam

Opor ayam is een zachte kipstoof met kokosmelk en specerijen. Gebruik kip met bot voor een vollere saus.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 45 min.

Benodigd keukenmachine; braadpan

Ingrediënten

1 kg kipdrumsticks
400 ml kokosmelk
350 ml water
100 g sjalotten
4 tenen knoflook
25 g laos
4 kemirnoten
2 tl gemalen koriander
½ tl gemalen komijn
2 stengels citroengras
2 salambladeren
3 limoenblaadjes
1 tl zout
2 el neutrale olie

Bereiding

- 1 Maal sjalotten, knoflook, laos, kemirnoten, koriander en komijn met 3 el water tot een pasta. Kneus het citroengras.
- 2 Bak de pasta 6–8 minuten in olie op matig vuur. Voeg citroengras, salam- en limoenblad toe en bak 1 minuut mee.
- 3 Leg de kip in de pan en schep door de pasta. Voeg kokosmelk, water en zout toe.
- 4 Laat 35–40 minuten zacht stoven met het deksel schuin op de pan. Keer de kip halverwege. Het vlees moet naast het bot 75 °C bereiken.
- 5 Verwijder de harde bladeren en het citroengras. Serveer met rijst. De kemirnoten zijn nu volledig meegegaard.



Ayam bumbu Bali

Een rode boemboe met tomaat en chili vormt de basis. Laat de saus rustig indikken tot die aan de kip blijft hangen.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 40 min.

Benodigd keukenmachine; braadpan

Ingrediënten

800 g kippendijfilet
4 sjalotten
4 tenen knoflook
4 rode chilipepers
2 tomaten
20 g gember
20 g laos
1 tl trassi
1 el palmsuiker
2 el ketjap manis
3 limoenblaadjes
150 ml water
2 el olie
½ tl zout

Bereiding

- 1 Snijd kip in stukken van 4 cm. Maal sjalot, knoflook, chili, tomaat, gember en laos tot pasta.
- 2 Bak de pasta met trassi 8 minuten in olie. Voeg limoenblad, suiker, ketjap en zout toe.
- 3 Schep kip erdoor en voeg water toe. Laat 25 minuten zacht stoven met het deksel schuin op de pan.
- 4 Laat zonder deksel 5 minuten indikken en roer regelmatig. Controleer kip op 75 °C en verwijder limoenblad.



Ayam rica-rica

Rica-rica is pittig en fris. Verwijder de zaadlijsten uit een deel van de pepers als je de saus milder wilt.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 45–50 min.

Benodigd keukenmachine; hapjespan

Ingrediënten

800 g kipdrumsticks
5 rode chilipepers
4 sjalotten
4 tenen knoflook
25 g gember
2 stengels citroengras
4 limoenblaadjes
1 tomaat
1 limoen
2 el olie
200 ml water
¾ tl zout
10 g citroenbasilicum of basilicum

Bereiding

- 1 Maal chili, sjalot, knoflook, gember en tomaat grof. Kneus citroengras en scheur limoenblad.
- 2 Bak kip 6 minuten rondom in olie. Schep uit de pan. Bak de boemboe 6 minuten in dezelfde pan.
- 3 Voeg kip, citroengras, limoenblad, water en zout toe. Stoof afgedekt 25–30 minuten tot kip naast het bot 75 °C bereikt.
- 4 Neem het deksel weg en laat de saus 5 minuten inkoken. Verwijder harde smaakmakers. Voeg 1 el limoensap en gescheurde basilicum toe.



Ayam woku

Woku krijgt veel geur van citroengras, limoenblad en basilicum. Voeg de basilicum pas op het einde toe.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 40 min.

Benodigd keukenmachine; braadpan

Ingrediënten

900 g kipdrumsticks
4 sjalotten
4 tenen knoflook
3 rode chilipepers
25 g gember
3 kemirioten
1 tl kurkuma
2 stengels citroengras
4 limoenblaadjes
2 tomaten
20 g citroenbasilicum of basilicum
2 bosuien
250 ml water
2 el olie
¾ tl zout

Bereiding

- 1 Maal sjalot, knoflook, chili, gember, kemiri en kurkuma met 3 el water fijn. Kneus citroengras en snijd tomaten in parten.
- 2 Bak boemboe 7 minuten in olie. Voeg kip, citroengras, limoenblad, tomaat, water en zout toe.
- 3 Laat 30 minuten zacht stoven met het deksel schuin op de pan. Keer kip halverwege en controleer naast het bot op 75 °C.
- 4 Kook de saus zo nodig kort in. Verwijder citroengras en limoenblad. Voeg gesneden bosui en basilicum toe en warm 1 minuut mee.



Ayam Taliwang uit de oven

De kip wordt eerst met de pittige boemboe ingesmeerd en daarna geroosterd. Bestrijk tussendoor met het braadvocht.

4 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 70–80 min.

Extra tijd 30 min. marineren; 10 min. rusten

Benodigd keukenmachine; braadslede

Ingrediënten

1 hele kip van 1,4 kg, gevlinderd
5 sjalotten
4 tenen knoflook
5 rode chilipepers
2 tomaten
1 tl trassi
1 el palmsuiker
1 el tamarindepuree
2 el olie
1 tl zout
100 ml water

Bereiding

- 1 Maal sjalot, knoflook, chili en tomaat fijn. Bak met trassi 8 minuten in olie. Roer suiker, tamarinde, zout en water erdoor en kook 3 minuten. Laat afkoelen.
- 2 Dep kip droog. Smeer met de boemboe in en marineer 30 minuten afgedekt in de koelkast.
- 3 Verwarm oven tot 190 °C boven- en onderwarmte. Leg kip met vel omhoog in de braadslede en rooster 55–65 minuten. Bestrijk tweemaal met braadvocht.
- 4 Meet in het dikste deel van borst en dij, zonder bot te raken: minimaal 75 °C. Dek bij te sterke kleuring losjes af. Laat 10 minuten rusten voor het aansnijden.



Ayam Taliwang uit de oven

Ayam bakar kecap

Stoof de kip eerst gaar en grill hem daarna kort. De ketjaplaag kleurt snel, dus houd het vuur tijdens het grillen gematigd.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 55 min.

Benodigd braadpan; grillpan

Ingrediënten

900 g kipdrumsticks
4 sjalotten
3 tenen knoflook
20 g gember
1 tl gemalen koriander
4 el ketjap manis
1 el tamarindepuree
2 salambladeren
300 ml water
2 el olie
½ tl zout

Bereiding

- 1 Maal sjalot, knoflook en gember fijn. Bak met koriander 5 minuten in 1 el olie.
- 2 Voeg kip, ketjap, tamarinde, salamblad, water en zout toe. Stoof 30–35 minuten zacht tot kip 75 °C bereikt.
- 3 Haal kip uit de pan. Verwijder salamblad en kook het vocht 5 minuten in tot een dunne stroop.
- 4 Bestrijk kip met de overige olie en grill 5–7 minuten; keer geregeld en bestrijk dun met saus. Geef de resterende saus erbij.



Ayam goreng met gele boemboe

De kip gaart eerst in kruidenbouillon. Laat hem daarna goed uitlekken en droogdeppen, zodat de olie minder spat.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 50–60 min.

Extra tijd 15 min. uitlekken

Benodigd braadpan; diepe koekenpan; thermometer

Ingrediënten

1 kg kipdrumsticks
4 sjalotten
4 tenen knoflook
25 g laos
20 g gember
1 tl kurkuma
2 tl koriander
2 salambladeren
1 stengel citroengras
500 ml water
1 tl zout
olie om te frituren

Bereiding

- 1 Maal sjalot, knoflook, laos, gember, kurkuma en koriander met 3 el water fijn. Doe met kip, gekneusd citroengras, salamblad, water en zout in de braadpan.
- 2 Breng aan de kook en stoof 30–35 minuten zacht tot kip naast het bot 75 °C bereikt. Haal kip eruit en laat 15 minuten uitdampen; dep droog.
- 3 Verhit 3 cm olie in een diepe pan tot 175 °C. Vul de pan hooguit voor een derde met olie.
- 4 Bak kip in kleine porties 5–7 minuten goudbruin. Keer voorzichtig en laat uitlekken op een rooster.



Ayam serundeng

Rooster de kokos apart. Zo kun je de kleur goed controleren en blijft de serundeng droog en los.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 60 min.

Benodigd braadpan; koekenpan

Ingrediënten

800 g kippendijfilet
100 g geraspte kokos
4 sjalotten
3 tenen knoflook
20 g laos
1 tl kurkuma
2 tl gemalen koriander
2 salambladeren
250 ml water
1 el palmsuiker
1 el tamarindepuree
3 el olie
¾ tl zout

Bereiding

- 1 Maal sjalot, knoflook en laos fijn. Bak met kurkuma en koriander 5 minuten in 1 el olie.
- 2 Voeg kip in grote stukken, salamblad, water en ½ tl zout toe. Stoof 25 minuten zacht, tot kip 75 °C bereikt. Haal kip en bladeren eruit.
- 3 Kook het vocht in tot ongeveer 4 el. Roer kokos, suiker, tamarinde en resterend zout erdoor. Bak op laag vuur 10-15 minuten al omscheppend tot droog en goudbruin.
- 4 Bak kip in de resterende olie 3-4 minuten per kant bruin. Schep de kokos erover en serveer direct.



Ayam betutu uit de oven

De kip gaat ingepakt, zodat de kruiden vochtig blijven. Aan het einde gaat de verpakking open om het vel te laten kleuren.

4 personen | Voorbereiden 35 min.

Bereiden 2–2½ uur

Extra tijd 10 min. rusten

Benodigd keukenmachine; braadslede; bakpapier; aluminiumfolie

Ingrediënten

1 hele kip van 1,4 kg
6 sjalotten
5 tenen knoflook
30 g gember
30 g laos
4 rode chilipepers
4 kemirioten
1 tl kurkuma
1 tl koriander
½ tl komijn
1 tl trassi
2 stengels citroengras
4 limoenblaadjes
3 el olie
1 tl zout

Bereiding

- 1 Maal sjalot, knoflook, gember, laos, chili, kemiri en specerijen fijn. Snijd alleen het zachte binnenste van citroengras en limoenblad heel fijn en maal mee.
- 2 Bak de boemboe met trassi en zout 8 minuten in olie. Laat iets afkoelen. Verwarm oven tot 170 °C boven- en onderwarmte.
- 3 Dep kip droog en bestrijk rondom en binnenin met boemboe. Pak strak in bakpapier en vervolgens folie. Leg in de braadslede en bak 90 minuten.
- 4 Open de verpakking voorzichtig. Zet oven op 200 °C en rooster nog 15–30 minuten. Meet borst en dij zonder bot te raken: minimaal 75 °C. Laat 10 minuten rusten.



Kari ayam met aardappel

Aardappelen garen in de kokossaas en nemen de kruiden op. Snijd ze in even grote stukken, zodat ze tegelijk gaar zijn.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 40 min.

Benodigd braadpan; keukenmachine

Ingrediënten

700 g kippendijfilet
400 g vastkokende aardappelen
400 ml kokosmelk
250 ml water
4 sjalotten
3 tenen knoflook
20 g gember
2 rode chilipepers
2 tl koriander
1 tl kurkuma
½ tl komijn
1 stengel citroengras
2 salabladeren
2 el olie
¾ tl zout

Bereiding

- 1 Maal sjalot, knoflook, gember en chili fijn. Schil aardappelen en snijd in stukken van 3 cm. Snijd kip even groot.
- 2 Bak boemboe en specerijen 6 minuten in olie. Voeg gekneusd citroengras en salamblad toe.
- 3 Schep kip en aardappelen erdoor. Voeg kokosmelk, water en zout toe en laat 30 minuten zacht stoven.
- 4 Roer geregeld en controleer of aardappel gaar is en kip 75 °C bereikt. Laat de saus zo nodig zonder deksel indikken en verwijder harde smaakmakers.



Gulai ayam

Gulai heeft een vloeibaardere saus dan rendang. Laat de kokosmelk zacht pruttelen en roer af en toe langs de bodem.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 45 min.

Benodigd braadpan; keukenmachine

Ingrediënten

900 g kipdrumsticks
400 ml kokosmelk
300 ml water
4 sjalotten
4 tenen knoflook
3 rode chilipepers
20 g gember
20 g laos
1 tl kurkuma
2 tl koriander
½ tl komijn
1 kaneelstokje
2 kruidnagels
1 stengel citroengras
3 limoenblaadjes
2 el olie
¾ tl zout

Bereiding

- 1 Maal sjalot, knoflook, chili, gember, laos en gemalen specerijen met 3 el water fijn.
- 2 Bak de pasta 7 minuten in olie. Voeg kaneel, kruidnagel, gekneusd citroengras en limoenblad toe.
- 3 Leg kip erbij en schenk kokosmelk en water in de pan. Voeg zout toe en laat 35 minuten zacht stoven met het deksel schuin erop.
- 4 Keer de kip halverwege. Controleer naast het bot op 75 °C en verwijder alle harde smaakmakers.



Ayam kemangi

Kemangi is Indonesische citroenbasilicum. Gebruik gewone basilicum met een beetje limoensap als je die niet kunt vinden.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 30 min.

Benodigd hapjespan

Ingrediënten

700 g kippendijfilet
4 sjalotten
3 tenen knoflook
2 rode chilipepers
20 g gember
2 tomaten
1 stengel citroengras
3 limoenblaadjes
25 g citroenbasilicum of basilicum
1 el limoensap
150 ml water
2 el olie
½ tl zout

Bereiding

- 1 Hak sjalot, knoflook, chili en gember fijn. Snijd tomaat in blokjes en kip in stukken van 3 cm.
- 2 Bak de gehakte smaakmakers 4 minuten in olie. Voeg kip toe en bak 4 minuten mee.
- 3 Voeg tomaat, gekneusd citroengras, limoenblad, water en zout toe. Stoof 20 minuten zacht tot kip 75 °C bereikt.
- 4 Verwijder harde smaakmakers. Roer basilicum en limoensap erdoor en warm 1 minuut mee.



Ayam cabai hijau

Groene pepers geven een andere smaak dan rode. Maal de boemboe grof, zodat je de stukjes chili in de saus terugziet.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 35 min.

Benodigd keukenmachine; hapjespan

Ingrediënten

700 g kippendijfilet
5 groene chilipepers
5 sjalotten
3 tenen knoflook
2 groene tomaten of gewone tomaten
20 g gember
3 limoenblaadjes
1 el limoensap
150 ml water
3 el olie
¾ tl zout

Bereiding

- 1 Snijd kip in stukken van 4 cm. Maal chili, sjalot, knoflook, tomaat en gember grof.
- 2 Bak kip 5 minuten in 1 el olie en schep uit de pan. Bak de boemboe 7 minuten in de overige olie.
- 3 Voeg kip, limoenblad, water en zout toe. Stoof 20 minuten met het deksel schuin op de pan.
- 4 Controleer kip op 75 °C. Laat de saus kort inkoken, verwijder limoenblad en voeg limoensap toe.



Ayam goreng mentega

Dit Chinees-Indonesische kipgerecht krijgt een zoete, hartige botersaus. Laat de boter licht schuimen, zonder haar donker te laten worden.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd koekenpan

Ingrediënten

700 g kippendijfilet
1 ui
3 tenen knoflook
40 g boter
2 el ketjap manis
1 el sojasaus
1 el worcestersaus
1 el limoensap
50 ml water
1 el olie
¼ tl witte peper

Bereiding

- 1 Snijd kip in stukken van 4 cm, ui in halve ringen en knoflook fijn.
- 2 Bak kip in olie 10–12 minuten rondom bruin en gaar tot 75 °C. Schep uit de pan.
- 3 Smelt boter in dezelfde pan. Bak ui 4 minuten en knoflook 1 minuut. Voeg ketjap, sojasaus, worcestersaus, water en peper toe.
- 4 Laat 2 minuten inkoken. Schep kip erdoor en warm 2 minuten mee. Voeg limoensap toe en serveer direct.



Ayam geprek

Krokante kip wordt licht gekneusd en met sambal bedekt. Voeg de sambal vlak voor het eten toe, zodat de korst niet zacht wordt.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 30–35 min.

Extra tijd 20 min. marineren

Benodigd diepe pan; thermometer; vijzel

Ingrediënten

600 g kippendijfilet
150 g bloem
50 g maizena
1 ei
3 tenen knoflook
6 rode chilipepers
½ tl gemalen koriander
¾ tl zout
½ tl witte peper
2 el limoensap
olie om te frituren

Bereiding

- 1 Marineer kip 20 minuten gekoeld met 1 geraspte teen knoflook, koriander, ½ tl zout en peper. Meng bloem en maizena. Klop ei met 2 el water los.
- 2 Verhit 3 cm olie tot 175 °C in een pan die hooguit voor een derde gevuld is. Haal kip door bloem, ei en nogmaals bloem.
- 3 Frituur in porties 6–8 minuten per kant, afhankelijk van dikte, tot goudbruin en 75 °C vanbinnen. Laat op een rooster uitlekken.
- 4 Maal chili en overige knoflook grof. Bak in 2 el schone olie 4 minuten. Voeg resterend zout en limoensap toe.
- 5 Kneus kip voorzichtig met de platte kant van een spatel en lepel de sambal erop.



Bebek bumbu hitam

De donkere kleur ontstaat doordat de boemboe lang en rustig bakt. Roer op het einde vaak; donkerbruin is goed, zwart en bitter niet.

4 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 2–2½ uur

Benodigd braadpan; keukenmachine

Ingrediënten

4 eendenbouten, circa 1,2 kg
6 sjalotten
5 tenen knoflook
30 g gember
30 g laos
4 rode chilipepers
3 kemirioten
2 tl koriander
½ tl komijn
½ tl kurkuma
1 el tamarindepuree
3 salambladeren
2 stengels citroengras
600 ml water
1 tl zout

Bereiding

- 1 Maal sjalot, knoflook, gember, laos, chili, kemiri en specerijen met 3 el water fijn. Kneus citroengras.
- 2 Leg eend met vel omlaag in een koude braadpan. Verwarm en bak 10 minuten; keer en bak 3 minuten. Giet vet af tot 3 el achterblijft.
- 3 Haal eend uit de pan. Bak boemboe 8 minuten in het vet. Voeg tamarinde, zout, bladeren, citroengras, water en eend toe.
- 4 Stoof afgedekt 75–90 minuten zacht tot het vlees makkelijk loskomt en 75 °C bereikt. Haal eend eruit en houd warm.
- 5 Verwijder harde smaakmakers. Laat de boemboe 15–20 minuten op laag vuur donkerbruin en dik worden; roer vaak. Schep over de eend.



Bebek kecap met gember

Eendenbouten hebben tijd nodig om zacht te worden. Schep vóór het inkoken overtollig vet van de saus.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 1¼–2 uur

Benodigd braadpan

Ingrediënten

4 eendenbouten
5 sjalotten
4 tenen knoflook
35 g gember
4 el ketjap manis
1 el sojasaus
2 salambladeren
1 kaneelstokje
400 ml water
1 el tamarindepuree
¼ tl zwarte peper

Bereiding

- 1 Snijd sjalot in ringen, knoflook in plakjes en gember in reepjes. Leg eend met vel omlaag in een koude pan en bak 10 minuten op matig vuur. Keer en bak 3 minuten.
- 2 Schep eend eruit en giet vet af tot 2 el overblijft. Bak sjalot, knoflook en gember 4 minuten.
- 3 Voeg ketjap, sojasaus, salamblad, kaneel, water, tamarinde en peper toe. Leg eend terug en stoof afgedekt 75–90 minuten zacht en gaar tot 75 °C.
- 4 Haal eend eruit. Schep overtollig vet af en kook de saus 5 minuten in. Verwijder blad en kaneel en warm eend nog kort in de saus.



VLEES.

Rund, geit & varken

Rendang, semur en gulai beginnen met een goede kruidenbasis. Het vlees wordt daarna op laag vuur mals. Bij snelle bereidingen gebruik je een mals stuk vlees; bij stoofgerechten een stuk dat langer mag garen.

14 RECEPTEN



Rendang van rundvlees

Rendang vraagt tijd: eerst wordt het vlees zacht, daarna verdampt het vocht. Roer aan het einde vaker, zodat de dikke specerijenpasta niet aanbrandt.

6 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 3–4 uur

Benodigd keukenmachine; zware braadpan

Ingrediënten

1 kg runderribblappen
800 ml kokosmelk
150 g sjalotten
5 tenen knoflook
40 g gember
40 g laos
4 rode chilipepers
2 stengels citroengras
5 limoenblaadjes
2 tl gemalen koriander
1 tl kurkuma
1 tl zout
2 el neutrale olie

Bereiding

- 1 Snijd het vlees in blokken van 4 cm. Maal sjalotten, knoflook, gember, laos, chili, koriander en kurkuma met 3 el water tot een pasta.
- 2 Bak de pasta 8 minuten op matig vuur in olie. Kneus citroengras en scheur limoenblad. Voeg beide toe.
- 3 Schep het vlees door de pasta. Voeg kokosmelk en zout toe en breng zacht aan de kook.
- 4 Laat 2½–3 uur zonder deksel zacht stoven. Roer regelmatig. Voeg een beetje water toe als de saus te vroeg indikt terwijl het vlees nog taai is.
- 5 Laat daarna 30–60 minuten verder indikken. Roer steeds vaker tot het vlees zacht is en een donkere, dikke laag saus heeft. Verwijder citroengras en limoenblad.



Semur daging

Ketjap, nootmuskaat en kruidnagel geven deze stoof zijn smaak. Het vlees is klaar als je er zonder weerstand een vork in steekt.

6 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 2½–3 uur

Benodigd braadpan

Ingrediënten

1 kg runderribblappen
2 uien
4 tenen knoflook
2 tomaten
5 el ketjap manis
½ tl nootmuskaat
4 kruidnagels
1 kaneelstokje
600 ml water
2 el olie
½ tl zout
½ tl zwarte peper

Bereiding

- 1 Snijd vlees in blokken van 4 cm, uien in halve ringen en tomaten in blokjes. Hak knoflook.
- 2 Bak vlees in twee porties rondom bruin in olie. Schep uit de pan en fruit uien 5 minuten. Bak knoflook 1 minuut mee.
- 3 Voeg tomaat, ketjap, specerijen, water, zout, peper en vlees toe. Breng zacht aan de kook.
- 4 Stoof 2½–3 uur met het deksel schuin op de pan. Roer af en toe en voeg water toe als de pan droog dreigt te worden.
- 5 Verwijder kaneel en kruidnagel. Laat de saus zonder deksel indikken als het vlees zacht is.



Gulai kambing

Geitenschouder wordt na rustig stoven zacht. Je kunt voor dit recept ook lamsschouder gebruiken.

6 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 2-2½ uur

Benodigd braadpan; keukenmachine

Ingrediënten

1 kg geitenschouder zonder bot
500 ml kokosmelk
500 ml water
5 sjalotten
5 tenen knoflook
30 g gember
25 g laos
3 rode chilipepers
2 tl koriander
1 tl kurkuma
½ tl komijn
1 kaneelstokje
3 kruidnagels
2 stengels citroengras
3 limoenblaadjes
2 el olie
1 tl zout

Bereiding

- 1 Snijd vlees in blokken van 4 cm. Maal sjalot, knoflook, gember, laos, chili en gemalen specerijen fijn.
- 2 Bak de boemboe 8 minuten in olie. Voeg kaneel, kruidnagel, gekneusd citroengras en limoenblad toe.
- 3 Schep vlees erdoor en voeg kokosmelk, water en zout toe. Breng zacht aan de kook.
- 4 Stoof 2-2½ uur met het deksel schuin op de pan tot het vlees zacht is. Roer geregeld en vul vocht zo nodig aan. Verwijder de harde smaakmakers.



Gulai kambing

Tongseng kambing

Kool en tomaat gaan pas in de pan als het vlees zacht is. Ze houden zo hun vorm en geven de saus een frisse smaak.

6 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 1½–2 uur

Benodigd braadpan; keukenmachine

Ingrediënten

900 g geitenschouder zonder bot
300 g witte kool
3 tomaten
400 ml kokosmelk
450 ml water
5 sjalotten
4 tenen knoflook
20 g gember
3 rode chilipepers
1 tl koriander
½ tl komijn
½ tl kurkuma
3 el ketjap manis
2 salambladeren
1 stengel citroengras
2 el olie
¾ tl zout

Bereiding

- 1 Snijd vlees in blokjes van 3 cm. Maal sjalot, knoflook, gember, chili en gemalen specerijen fijn. Snijd kool grof en tomaten in parten.
- 2 Bak boemboe 7 minuten in olie. Voeg vlees, gekneusd citroengras, salamblad, kokosmelk, water en zout toe.
- 3 Stoof 1½–2 uur zacht met het deksel schuin op de pan. Voeg zo nodig water toe tot het vlees zacht is.
- 4 Voeg ketjap en kool toe en kook 5 minuten. Warm tomaat nog 3 minuten mee. Verwijder citroengras en salamblad.



Dendeng balado

Kook het rundvlees eerst zacht en bak de dunne plakken daarna kort. De grove rode sambal gaat er vlak voor het serveren over.

4 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 1½–1¾ uur

Extra tijd 15 min. afkoelen

Benodigd kookpan; koekenpan; keukenmachine

Ingrediënten

700 g runderribblappen in plakken van 1 cm

4 tenen knoflook

20 g gember

1 tl koriander

750 ml water

1 tl zout

6 rode chilipepers

5 sjalotten

2 tomaten

1 el limoensap

4 el olie

Bereiding

- 1 Doe vlees met 2 gekneusde tenen knoflook, gember, koriander, water en ½ tl zout in de pan. Kook 60–75 minuten zacht tot mals.
- 2 Haal vlees eruit en laat 15 minuten uitdampen. Dep droog en klop de plakken voorzichtig dunner met een vleeshamer of deegroller.
- 3 Maal chili, sjalot, overige knoflook en tomaten grof. Bak dit in 2 el olie 10–12 minuten tot het vocht grotendeels verdampt. Voeg limoensap en resterend zout toe.
- 4 Bak vlees in de overige olie 2–3 minuten per kant bruin en aan de randen krokant. Verdeel over een schaal en lepel de sambal erop.



Kalio van rundvlees

Kalio houdt meer kokossaus dan rendang. Stop met inkoken zodra het vlees zacht is en de saus romig en lichtbruin is.

6 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 2½–3 uur

Benodigd braadpan; keukenmachine

Ingrediënten

1 kg runderribblappen
600 ml kokosmelk
300 ml water
5 sjalotten
5 tenen knoflook
30 g gember
30 g laos
4 rode chilipepers
1 tl kurkuma
2 tl koriander
2 stengels citroengras
4 limoenblaadjes
2 salambladeren
2 el olie
1 tl zout

Bereiding

- 1 Snijd rundvlees in blokken van 4 cm. Maal sjalot, knoflook, gember, laos, chili, kurkuma en koriander fijn.
- 2 Bak boemboe 8 minuten in olie. Voeg gekneusd citroengras en bladeren toe.
- 3 Schep vlees erdoor, voeg kokosmelk, water en zout toe en breng zacht aan de kook.
- 4 Stoof 2½–3 uur met het deksel schuin op de pan. Roer geregeld. Voeg een scheut water toe als de saus te ver indikt. Verwijder harde smaakmakers zodra het vlees zacht is.



Empal gepuk

Empal wordt na het stoven licht platgeslagen en gebakken. Klop met beleid, zodat de plakken niet uit elkaar vallen.

4 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 1½–2 uur

Extra tijd 15 min. afkoelen

Benodigd braadpan; koekenpan; vleeshamer

Ingrediënten

750 g runderriblappen in plakken van 1½ cm
400 ml kokosmelk
300 ml water
4 sjalotten
4 tenen knoflook
25 g laos
2 tl koriander
2 salambladeren
2 el palmsuiker
1 el tamarindepuree
¾ tl zout
3 el olie

Bereiding

- 1 Maal sjalot en knoflook fijn. Doe met vlees, kokosmelk, water, gekneusde laos, koriander, salamblad, suiker, tamarinde en zout in de pan.
- 2 Laat 75–105 minuten zacht stoven tot het vlees mals is. Keer voorzichtig en voeg water toe als dat nodig is.
- 3 Haal vlees eruit en laat 15 minuten uitdampen. Dep droog en klop de plakken voorzichtig tot ongeveer 1 cm dik.
- 4 Verhit olie en bak de plakken in porties 2–3 minuten per kant tot de randen kleuren. Serveer direct.



Semur van gehaktballetjes

Kleine gehaktballetjes garen in ketjapsaus. Laat de saus zacht pruttelen, zodat de balletjes heel blijven.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 30 min.

Benodigd kom; hapjespan

Ingrediënten

600 g rundergehakt
1 ei
30 g paneermeel
1 ui
3 tenen knoflook
2 tomaten
4 el ketjap manis
½ tl nootmuskaat
2 kruidnagels
300 ml water
2 el olie
½ tl zout
¼ tl zwarte peper

Bereiding

- 1 Meng gehakt met ei, paneermeel, ¼ tl nootmuskaat, zout en peper. Vorm 20 balletjes. Snipper ui, hak knoflook en snijd tomaat in blokjes.
- 2 Bak balletjes 5 minuten rondom bruin in olie en schep uit de pan. Bak ui 4 minuten en knoflook 1 minuut.
- 3 Voeg tomaat, ketjap, resterende nootmuskaat, kruidnagel en water toe. Leg balletjes terug en laat 15–20 minuten zacht stoven.
- 4 Controleer een balletje op minimaal 71 °C. Laat de saus zo nodig kort inkoken en verwijder kruidnagels.



Rawon van rundvlees

Kluwek geeft rawon zijn donkere kleur en diepe smaak. Gebruik een kant-en-klare, voor consumptie bereide kluwekpasta uit de toko.

6 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 2½–3 uur

Benodigd soeppan; keukenmachine

Ingrediënten

900 g runderribblappen
50 g bereide kluwekpasta
5 sjalotten
4 tenen knoflook
25 g gember
25 g laos
1 tl koriander
½ tl kurkuma
2 stengels citroengras
3 limoenblaadjes
2 salambladeren
1,5 l water
150 g taugé
2 bosuien
2 el olie
1 tl zout
1 limoen

Bereiding

- 1 Snijd vlees in blokjes van 3 cm. Maal sjalot, knoflook en gember fijn. Bak met koriander en kurkuma 6 minuten in olie.
- 2 Roer kluwekpasta erdoor en bak 2 minuten. Voeg vlees, gekneusde laos en citroengras, bladeren, water en zout toe.
- 3 Laat 2½–3 uur zacht koken met het deksel schuin op de pan, tot het vlees mals is. Voeg water toe als de soep te veel indikt.
- 4 Blancheer taugé 1 minuut. Verwijder harde smaakmakers uit de soep. Serveer met taugé, gesneden bosui en partjes limoen.



Babi kecap

Gebruik varkensschouder, die tijdens het stoven zacht wordt. Ketjap manis maakt de saus zoet; tamarinde brengt het evenwicht terug.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 1½–2 uur

Benodigd braadpan

Ingrediënten

800 g varkensschouder
2 uien
4 tenen knoflook
30 g gember
5 el ketjap manis
1 el sojasaus
1 el tamarindepuree
2 salamladeren
350 ml water
2 el olie
½ tl zwarte peper

Bereiding

- 1 Snijd vlees in blokken van 3 cm, uien in halve ringen en gember in reepjes. Hak knoflook.
- 2 Bak vlees in twee porties bruin in olie. Schep eruit en bak ui 5 minuten. Voeg knoflook en gember toe en bak 1 minuut.
- 3 Doe vlees terug en voeg ketjap, sojasaus, tamarinde, salamlad, water en peper toe.
- 4 Stoof 1½–2 uur zacht met het deksel schuin op de pan. Voeg zo nodig water toe. Verwijder blad en laat de saus indikken zodra het vlees mals is.



Babi pangang met zoetzure saus

Deze versie sluit aan bij de Nederlands-Indische eetcultuur. Serveer de geroosterde varkensnek in plakken met de saus ernaast.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 55–65 min.

Extra tijd 2 uur marineren; 10 min. rusten

Benodigd oven; rooster met braadslede; steelpan

Ingrediënten

800 g varkensnek aan één stuk
3 tenen knoflook
25 g gember
2 el ketjap manis
1 el sojasaus
½ tl vijfkruidenpoeder
1 el olie
200 ml passata
2 el tomatenketchup
2 el natuurazijn
1 el suiker
100 ml water
1 tl maizena

Bereiding

- 1 Meng geraspte knoflook en gember met ketjap, sojasaus, vijfkruidenpoeder en olie. Bestrijk vlees en marineer 2 uur afgedekt in de koelkast.
- 2 Verwarm oven tot 180 °C boven- en onderwarmte. Leg vlees op een rooster boven een braadslede. Rooster 55–65 minuten tot de kern minimaal 70 °C is; dek bij te sterke kleuring af.
- 3 Kook passata, ketchup, azijn, suiker en water 8 minuten. Meng maizena met 1 el koud water en laat 1 minuut in de saus meekoken.
- 4 Laat vlees 10 minuten rusten en snijd in dunne plakken. Serveer de hete saus apart.



Babi genyol

In deze Balinese varkensstoof gaart het vlees met veel aromatische kruiden. Kies buikspek zonder zwoerd en snijd het in flinke stukken.

6 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 2-2½ uur

Benodigd braadpan; keukenmachine

Ingrediënten

900 g buikspek zonder zwoerd
5 sjalotten
5 tenen knoflook
30 g gember
30 g laos
3 rode chilipepers
3 kemirioten
1 tl kurkuma
1 tl koriander
½ tl komijn
½ tl trassi
2 stengels citroengras
3 salambladeren
600 ml water
¾ tl zout
1 el tamarindepuree

Bereiding

- 1 Snijd buikspek in blokken van 4 cm. Maal sjalot, knoflook, gember, laos, chili, kemiri en gemalen specerijen fijn.
- 2 Bak buikspek 8 minuten in een droge braadpan. Giet overtollig vet af tot 2 el overblijft. Schep vlees eruit en bak boemboe met trassi 8 minuten in het vet.
- 3 Voeg vlees, gekneusd citroengras, salamblad, water, zout en tamarinde toe. Stoof 2-2½ uur zacht met deksel.
- 4 Verwijder harde smaakmakers. Schep overtollig vet af en laat het vocht zonder deksel indikken tot het vlees met een dikke saus is bedekt.



Rundvlees met groene chili

Voor deze snelle bereiding gebruik je biefstuk. Bak het vlees kort en voeg het pas terug toe als de groene boemboe gaar is.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd wok; keukenmachine

Ingrediënten

600 g biefstuk
5 groene chilipepers
4 sjalotten
3 tenen knoflook
2 groene tomaten
20 g gember
2 limoenblaadjes
1 el sojasaus
1 el limoensap
3 el olie
¼ tl zout

Bereiding

- 1 Snijd vlees dwars op de draad in dunne reepjes. Maal chili, sjalot, knoflook, tomaat en gember grof.
- 2 Bak vlees in twee porties 2 minuten op hoog vuur in 1 el olie per portie. Schep uit de wok.
- 3 Bak de boemboe met limoenblad 8–10 minuten op matig vuur in de resterende olie. Voeg zo nodig 2 el water toe tegen aanbranden.
- 4 Schep vlees met sojasaus en zout door de boemboe en warm 1 minuut mee. Verwijder limoenblad en voeg limoensap toe.



Krengsengan daging

Petis udang is een dikke garnalenpasta. Een kleine hoeveelheid geeft deze Oost-Javaanse runderstoof een uitgesproken hartige smaak.

6 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 2½ uur

Benodigd braadpan; keukenmachine

Ingrediënten

900 g runderribblappen
5 sjalotten
4 tenen knoflook
3 rode chilipepers
25 g gember
2 tomaten
1 el petis udang
4 el ketjap manis
500 ml water
2 el olie
½ tl zwarte peper

Bereiding

- 1 Snijd vlees in blokjes van 3 cm. Maal sjalot, knoflook, chili en gember fijn. Snijd tomaten in blokjes.
- 2 Bak boemboe 7 minuten in olie. Voeg tomaat toe en bak 3 minuten mee.
- 3 Schep vlees, petis, ketjap en peper erdoor. Voeg water toe en breng zacht aan de kook.
- 4 Stoof 2-2½ uur met het deksel schuin op de pan tot het vlees mals is. Roer af en toe en vul water aan als nodig. Laat de saus op het einde dik worden.



VIS.

Vis & zeevruchten

Vis stooft meestal kort in de saus, garnalen hebben maar een paar minuten nodig. Zet de overige ingrediënten daarom vooraf klaar. Bij inktvis kies je bewust voor heel kort bakken of langer stoven.

14 RECEPTEN



Pepes ikan

De vis stoomt in zijn eigen pakketje met een kruidige pasta. Bakpapier is een praktisch alternatief voor bananenblad.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd keukenmachine; bakpapier; stoompan

Ingrediënten

600 g stevige witvisfilet
4 sjalotten
3 tenen knoflook
25 g gember
2 rode chilipepers
3 kemirnoten
1 tl kurkuma
½ tl zout
2 tomaten
2 stengels citroengras
4 limoenblaadjes
1 el limoensap
10 g basilicum

Bereiding

- 1 Maal sjalotten, knoflook, gember, chili, kemirnoten, kurkuma en zout met 2 el water tot een pasta. Snijd tomaten in plakjes.
- 2 Snijd citroengras in vier gekneusde stukken. Leg vier grote vellen bakpapier klaar.
- 3 Verdeel tomaat over het papier. Leg vis erop en bestrijk met pasta. Voeg citroengras, een limoenblaadje, limoensap en basilicum toe.
- 4 Vouw de pakketjes dicht en leg met de naad boven in een stoommand. Stoom 20–25 minuten boven kokend water tot de vis 63 °C bereikt en de pasta volledig gaar is.
- 5 Open voorzichtig. Verwijder citroengras en limoenblad en serveer met rijst.



Ikan bakar met sambal kecap

Kerf de vis ondiep in, zodat de marinade ook in het dikkere vlees komt. Geef de frisse ketjapsaus apart.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 25–30 min.

Extra tijd 20 min. marineren

Benodigd oven; bakplaat; bakpapier

Ingrediënten

2 dorades van circa 600 g,
schoongemaakt

3 tenen knoflook

20 g gember

1 tl koriander

½ tl kurkuma

1 limoen

2 el olie

½ tl zout

4 el ketjap manis

2 sjalotten

2 rode chilipepers

1 tomaat

Bereiding

- 1 Dep vis droog en maak aan elke kant drie ondiepe inkepingen. Meng geraspte knoflook en gember met koriander, kurkuma, 1 el limoensap, olie en zout. Bestrijk vis en marineer 20 minuten in de koelkast.
- 2 Verwarm oven tot 210 °C boven- en onderwarmte. Leg vis op bakpapier en rooster 25–30 minuten tot het dikste vlees 63 °C bereikt.
- 3 Snipper sjalot en chili fijn. Verwijder tomatenzaad en snijd het vruchtvlees klein. Meng met ketjap, 1 el limoensap en 1 el water.
- 4 Verdeel vis in porties en controleer op graten. Geef de sambal kecap erbij.



Ikan bakar met sambal kecap

Ikan pesmol

Pesmol heeft een gele saus met een lichtzure smaak. Voeg de vis pas toe als de wortel bijna gaar is.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd keukenmachine; hapjespan

Ingrediënten

600 g stevige witvisfilet
150 g wortel
½ komkommer
4 sjalotten
3 tenen knoflook
3 kemirioten
20 g gember
1 tl kurkuma
1 stengel citroengras
2 salambladeren
250 ml water
1 el natuurazijn
1 tl suiker
2 el olie
½ tl zout

Bereiding

- 1 Maal sjalot, knoflook, kemiri, gember en kurkuma fijn. Snijd wortel en ontzaadde komkommer in dunne reepjes. Verdeel vis in 4 stukken.
- 2 Bak boemboe 7 minuten in olie. Voeg gekneusd citroengras, salamblad, water, azijn, suiker, zout en wortel toe en kook 7 minuten.
- 3 Leg vis in de saus en stoof 6–8 minuten met deksel, tot het vlees 63 °C bereikt en gemakkelijk loslaat.
- 4 Voeg komkommer de laatste 2 minuten toe. Verwijder harde smaakmakers en schep vis met saus op borden.



Ikan balado

Dep de vis droog voor het bakken. Leg hem daarna in de grove sambal zonder veel te roeren, zodat de stukken heel blijven.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd koekenpan; keukenmachine

Ingrediënten

600 g stevige witvisfilet
5 rode chilipepers
5 sjalotten
3 tenen knoflook
2 tomaten
1 el limoensap
½ tl suiker
½ tl zout
3 el olie

Bereiding

- 1 Verdeel vis in 4 stukken en dep droog. Maal chili, sjalot, knoflook en tomaat grof.
- 2 Bak vis in 2 el olie 3–4 minuten per kant, afhankelijk van dikte, tot de kern 63 °C is. Schep voorzichtig uit de pan.
- 3 Bak boemboe in de overige olie 10 minuten op matig vuur. Roer geregeld tot de saus dikker wordt.
- 4 Voeg limoensap, suiker en zout toe. Leg vis in de saus, lepel sambal erover en warm 1 minuut mee.



Gulai van rode snapper

Stevige vis blijft mooi in de kokossaus. Roer de saus langs de stukken vis in plaats van erdoorheen.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd keukenmachine; hapjespan

Ingrediënten

650 g rode-snapperfilet met vel
400 ml kokosmelk
200 ml water
4 sjalotten
3 tenen knoflook
20 g gember
20 g laos
2 rode chilipepers
1 tl kurkuma
1 tl koriander
1 stengel citroengras
3 limoenblaadjes
1 el tamarindepuree
2 el olie
½ tl zout

Bereiding

- 1 Maal sjalot, knoflook, gember, laos, chili en specerijen fijn. Snijd vis in 4 stukken en controleer op graten.
- 2 Bak boemboe 7 minuten in olie. Voeg gekneusd citroengras, limoenblad, kokosmelk, water, tamarinde en zout toe.
- 3 Kook 8 minuten zacht. Leg vis met vel omhoog in de saus en stoof 7–10 minuten, tot de kern 63 °C is.
- 4 Verwijder citroengras en limoenblad. Schep de vis voorzichtig op borden en lepel de saus erbij.



Ikan asam pedas

Tamarinde maakt deze visstoof friszuur. De saus bevat geen kokosmelk en blijft daardoor licht.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd keukenmachine; hapjespan

Ingrediënten

650 g stevige witvisfilet
4 sjalotten
3 tenen knoflook
4 rode chilipepers
25 g gember
2 tomaten
1 stengel citroengras
3 limoenblaadjes
2 el tamarindepuree
400 ml water
1 tl suiker
½ tl zout
2 el olie

Bereiding

- 1 Maal sjalot, knoflook, chili en gember fijn. Snijd tomaten in parten en vis in 4 stukken.
- 2 Bak boemboe 7 minuten in olie. Voeg gekneusd citroengras, limoenblad, tomaat, tamarinde, water, suiker en zout toe.
- 3 Laat 8 minuten zacht koken. Leg vis in de saus en stoof 7–10 minuten tot 63 °C in de kern.
- 4 Verwijder harde smaakmakers. Proef de saus en serveer de vis voorzichtig uit de pan.



Pindang patin

Voor deze zure vissoep gebruik je patin of pangasius. Ananas geeft een zoete tegenhanger aan tamarinde en chili.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd soeppan

Ingrediënten

650 g pangasiusfilet
200 g verse ananas
2 tomaten
4 sjalotten
3 tenen knoflook
25 g gember
25 g laos
2 rode chilipepers
1 stengel citroengras
2 salambladeren
1 el tamarindepuree
900 ml water
1 el olie
¾ tl zout
10 g basilicum

Bereiding

- 1 Snijd sjalot, knoflook en chili fijn. Snijd gember en laos in plakken en kneus citroengras. Snijd ananas in blokjes en tomaat in parten.
- 2 Bak sjalot, knoflook en chili 3 minuten in olie. Voeg gember, laos, citroengras, salamblad, tamarinde, water en zout toe. Kook 10 minuten zacht.
- 3 Snijd vis in flinke stukken. Voeg met ananas en tomaat toe en kook 7–10 minuten zacht tot vis 63 °C bereikt.
- 4 Verwijder harde smaakmakers. Scheur basilicum boven de soep en serveer.



Tongkol suwir met basilicum

Gebruik voor dit gerecht uitgelekte tonijn uit blik. Schep rustig om, zodat er ook grotere vlokken tussen blijven zitten.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd koekenpan; keukenmachine

Ingrediënten

3 blikken tonijn in water, uitgelekt
samen 400 g

4 sjalotten

3 tenen knoflook

3 rode chilipepers

2 tomaten

20 g gember

3 limoenblaadjes

15 g basilicum

1 el limoensap

2 el olie

¼ tl zout

Bereiding

- 1 Laat tonijn goed uitlekken en verdeel grof. Maal sjalot, knoflook, chili, tomaat en gember grof.
- 2 Bak boemboe met limoenblad 8–10 minuten in olie, tot het meeste vocht is verdampt.
- 3 Schep tonijn en zout erdoor en verwarm 5 minuten op laag vuur. Voeg 2 el water toe als het mengsel te droog is.
- 4 Verwijder limoenblad. Voeg gescheurde basilicum en limoensap toe en serveer warm.



Garnalen in sambal

Laat de sambal eerst goed bakken voordat de garnalen erbij gaan. Die hebben maar een paar minuten nodig.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd keukenmachine; hapjespan

Ingrediënten

600 g rauwe gepelde garnalen
5 rode chilipepers
4 sjalotten
3 tenen knoflook
2 tomaten
½ tl trassi
1 el tamarindepuree
1 el palmsuiker
¼ tl zout
2 el neutrale olie

Bereiding

- 1 Maal chili, sjalotten, knoflook en tomaten tot een grove pasta. Dep de garnalen droog.
- 2 Bak de pasta met trassi 8–10 minuten in olie op matig vuur. Roer vaak tot de pasta dikker wordt en donkerder kleurt.
- 3 Voeg tamarinde, palmsuiker en zout toe. Roer 1 minuut door.
- 4 Voeg garnalen toe en bak 3–4 minuten tot ze ondoorzichtig zijn. Voeg alleen bij een te droge saus 2 el water toe.
- 5 Serveer direct met witte rijst en een groentegerecht.



Udang saus Padang

Laat de saus eerst indikken en gaar de garnalen er kort in. Zo blijven ze sappig.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd wok; keukenmachine

Ingrediënten

600 g rauwe gepelde garnalen
4 sjalotten
3 tenen knoflook
3 rode chilipepers
20 g gember
2 tomaten
2 el tomatenketchup
1 el oestersaus
1 tl suiker
100 ml water
2 bosuien
2 el olie
1 el limoensap

Bereiding

- 1 Maal sjalot, knoflook, chili, gember en tomaat fijn. Dep garnalen droog.
- 2 Bak boemboe 7 minuten in olie. Voeg ketchup, oestersaus, suiker en water toe.
- 3 Laat 5 minuten inkoken. Voeg garnalen toe en schep 3–5 minuten om tot ze ondoorzichtig en gaar zijn.
- 4 Snijd bosui in ringetjes. Roer met limoensap door de saus en serveer meteen.



Udang asam manis

Deze zoetzure garnalen krijgen stukjes ananas en paprika. Bak de groenten kort, zodat ze stevig blijven.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd wok

Ingrediënten

600 g rauwe gepelde garnalen
1 rode paprika
1 ui
200 g ananas
3 tenen knoflook
3 el tomatenketchup
2 el natuurazijn
1 el suiker
1 el sojasaus
100 ml water
1 tl maizena
2 el olie

Bereiding

- 1 Snijd paprika en ui in stukken, ananas in blokjes en knoflook fijn. Dep garnalen droog.
- 2 Bak garnalen in 1 el olie 2–4 minuten gaar en schep uit de wok. Bak ui en paprika 4 minuten in de overige olie en knoflook 1 minuut.
- 3 Voeg ananas, ketchup, azijn, suiker, sojasaus en water toe en kook 3 minuten. Meng maizena met 1 el koud water en laat 1 minuut meekoken.
- 4 Schep garnalen door de saus en verwarm 1 minuut. Serveer direct.



Udang asam manis

Cumi kecap

Inktvis heeft hier maar kort nodig. Zet alles klaar voordat je begint, zodat hij niet onnodig lang in de pan blijft.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 10 min.

Benodigd wok

Ingrediënten

600 g schoongemaakte inktvis
1 ui
3 tenen knoflook
20 g gember
2 rode chilipepers
3 el ketjap manis
1 el sojasaus
1 el limoensap
2 el olie
2 bosuien

Bereiding

- 1 Dep inktvis goed droog. Snijd de lijven in ringen en halveer grote tentakels. Snijd ui in halve ringen, knoflook en gember fijn en chili in ringetjes.
- 2 Bak ui 3 minuten in 1 el olie. Voeg knoflook, gember en chili toe en bak 1 minuut. Schep uit de wok.
- 3 Verhit de overige olie goed. Bak inktvis in twee porties 1-2 minuten, tot ondoorzichtig en gaar. Schep de eerste portie uit de pan.
- 4 Doe alles terug met ketjap en sojasaus. Schep 30 seconden om en neem van het vuur. Voeg limoensap en gesneden bosui toe.



Cumi masak hitam

In deze bereiding gaart de inktvis langer, tot hij weer zacht is. Vraag de visboer om schoongemaakte inktvis en gebruik inkt die voor consumptie is verpakt.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 40–50 min.

Benodigd braadpan

Ingrediënten

700 g schoongemaakte inktvis
8 g inktvisinkt
5 sjalotten
4 tenen knoflook
25 g gember
2 rode chilipepers
1 stengel citroengras
3 limoenblaadjes
150 ml water
1 el tamarindepuree
2 el olie
½ tl zout

Bereiding

- 1 Snijd inktvislijven in grove stukken en verdeel tentakels. Hak sjalot, knoflook, gember en chili fijn.
- 2 Bak de gehakte smaakmakers 5 minuten in olie. Voeg gekneusd citroengras en limoenblad toe.
- 3 Schep inktvis erdoor. Voeg inkt, water, tamarinde en zout toe. Laat afgedekt 30–40 minuten zacht stoven tot de inktvis mals is.
- 4 Roer af en toe en voeg water toe als het te droog wordt. Verwijder citroengras en limoenblad en laat de saus kort indikken.



Mosselen met citroengras en chili

Schud de pan tijdens het koken een paar keer. Zo komen de mosselen allemaal in contact met de hete bouillon.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd grote mosselpan

Ingrediënten

2 kg verse mosselen
4 sjalotten
3 tenen knoflook
25 g gember
2 rode chilipepers
2 stengels citroengras
4 limoenblaadjes
200 ml kokosmelk
150 ml water
1 limoen
2 el olie

Bereiding

- 1 Spoel en controleer mosselen. Gooi kapotte exemplaren weg en open schelpen die na een tik niet sluiten. Verwijder baarden.
- 2 Hak sjalot, knoflook, gember en chili fijn. Bak 4 minuten in olie. Voeg gekneusd citroengras, limoenblad, kokosmelk en water toe en breng aan de kook.
- 3 Voeg mosselen toe, sluit de pan en kook 6–8 minuten op hoog vuur. Schud de gesloten pan tussendoor voorzichtig.
- 4 Controleer of de schelpen open zijn en het vlees gaar is. Gooi gesloten schelpen weg. Verwijder harde smaakmakers en geef partjes limoen erbij.



TAHU & TEMPEH.

Tahu & tempeh

Tahu en tempeh verdienen ieder hun eigen bereiding. Van zacht gestoomde tofu tot krokante tempeh en saté: het verschil zit in snijden, droogdeppen en bakken. Sauzen staan niet overal centraal.

14 RECEPTEN



Tempeh mendoan

Sambal goreng tempeh

Bak de tempeh eerst krokant en meng hem pas daarna met de saus. Zo blijft er ook na het omscheppen nog beet over.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd koekenpan

Ingrediënten

400 g tempeh
3 sjalotten
3 tenen knoflook
2 rode chilipepers
2 el ketjap manis
1 el tamarindepuree
1 el palmsuiker
2 limoenblaadjes
3 el neutrale olie
¼ tl zout

Bereiding

- 1 Snijd tempeh in dunne reepjes van ongeveer 4 cm. Bak in 2 el olie 8–10 minuten goudbruin en schep uit de pan.
- 2 Snijd sjalotten, knoflook en chili fijn. Fruit 3 minuten in de resterende olie.
- 3 Voeg ketjap, tamarinde, palmsuiker, gekneusde limoenblaadjes, zout en 3 el water toe. Laat 2–3 minuten inkoken tot een stroperige saus.
- 4 Schep de tempeh erdoor en verwarm 1 minuut. Verwijder de limoenblaadjes.
- 5 Serveer direct bij rijst en groenten.



Tahu gejrot

De gebakken tofu krijgt een dunne saus van tamarinde en palmsuiker. Kneus de rauwe sjalot en chili voor een stevige, frisse smaak.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 15 min.

Extra tijd 10 min. afkoelen

Benodigd steelpan; koekenpan; vijzel

Ingrediënten

400 g stevige tofu
3 sjalotten
1 teen knoflook
1-2 groene chilipepers
2 el palmsuiker
2 el tamarindepuree
1 el ketjap manis
150 ml water
¼ tl zout
4 el neutrale olie

Bereiding

- 1 Kook water, palmsuiker, tamarinde, ketjap en zout 3 minuten. Laat 10 minuten afkoelen.
- 2 Dep de tofu droog en snijd in blokjes van 3 cm. Bak in de olie 10-12 minuten rondom goudbruin. Laat uitlekken.
- 3 Kneus sjalot, knoflook en chili grof in een vijzel. Meng door de afgekoelde saus.
- 4 Snijd de warme tofublokjes eventueel één keer door en verdeel over ondiepe schaaltes.
- 5 Schenk de saus erover en serveer meteen, zodat de buitenkant nog wat beet heeft.



Tempeh bacem

De tempeh neemt tijdens het stoven de zoete kruidenbouillon op. Bak de plakken daarna kort voor een bruin randje.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 35 min.

Extra tijd 15 min. uitlekken

Benodigd hapjespan; koekenpan

Ingrediënten

400 g tempeh
3 sjalotten
3 tenen knoflook
20 g laos
2 salambladeren
1 tl koriander
40 g palmsuiker
2 el ketjap manis
1 el tamarindepuree
350 ml kokoswater, ongezoet
½ tl zout
2 el olie

Bereiding

- 1 Snijd tempeh in plakken van 1 cm. Maal sjalot en knoflook fijn. Kneus laos.
- 2 Doe tempeh met alle ingrediënten behalve olie in een brede pan. Breng aan de kook en stoof 25 minuten zacht. Keer halverwege.
- 3 Haal tempeh eruit en laat 15 minuten uitlekken. Verwijder laos en salamblad. Kook 3 el van het vocht kort in als je saus wilt geven.
- 4 Bak tempeh in olie 3–4 minuten per kant tot bruin. Serveer warm.



Tahu bacem

Gebruik stevige tofu en druk overtollig vocht eruit. De blokken kunnen dan meer van de ketjapbouillon opnemen.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 35 min.

Extra tijd 15 min. uitlekken

Benodigd hapjespan; koekenpan

Ingrediënten

500 g stevige tofu
3 sjalotten
3 tenen knoflook
20 g laos
2 salambladeren
1 tl koriander
35 g palmsuiker
2 el ketjap manis
1 el tamarindepuree
300 ml water
½ tl zout
3 el olie

Bereiding

- 1 Dep tofu droog en snijd in 8 dikke stukken. Maal sjalot en knoflook fijn en kneus laos.
- 2 Doe alle ingrediënten behalve olie in een brede pan. Breng aan de kook en laat 25 minuten zacht pruttelen. Keer tofu eenmaal voorzichtig.
- 3 Neem tofu uit de pan en laat 15 minuten uitdampen. Dep de buitenkant licht droog.
- 4 Bak in olie 3–4 minuten per kant tot de buitenkant bruin is. Verwijder laos en salamblad uit eventueel mee te serveren kookvocht.



Tempeh goreng met kurkuma

Dunne plakken bakken sneller krokant. Laat de marinade afdruipe n voordat je de tempeh in de hete olie legt.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 15 min.

Extra tijd 20 min. marineren

Benodigd koekenpan

Ingrediënten

400 g tempeh
3 tenen knoflook
1 tl koriander
½ tl kurkuma
½ tl zout
100 ml water
4 el olie
1 limoen

Bereiding

- 1 Snijd tempeh in plakken van ½ cm. Rasp knoflook en meng met koriander, kurkuma, zout en water.
- 2 Wentel tempeh door de marinade en laat 20 minuten gekoeld intrekken. Laat daarna goed uitlekken.
- 3 Verhit olie op matig tot middelhoog vuur. Bak tempeh in porties 3–4 minuten per kant goudbruin.
- 4 Laat uitlekken op een rooster en serveer met partjes limoen.



Orek tempeh met sperziebonen

Deze orek blijft wat zachter dan droge sambal goreng tempeh. De boontjes garen met een scheut water onder een deksel.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd wok

Ingrediënten

350 g tempeh
300 g sperziebonen
4 sjalotten
3 tenen knoflook
2 rode chilipepers
3 el ketjap manis
1 el tamarindepuree
2 salamladeren
100 ml water
3 el olie
¼ tl zout

Bereiding

- 1 Snijd tempeh in blokjes van 1½ cm en bonen in stukken van 3 cm. Snijd sjalot en chili dun en hak knoflook.
- 2 Bak tempeh 8 minuten in 2 el olie goudbruin en schep uit de pan.
- 3 Bak sjalot, knoflook en chili 3 minuten in de overige olie. Voeg bonen, salamlad en water toe en laat afgedekt 8 minuten garen.
- 4 Voeg tempeh, ketjap, tamarinde en zout toe en schep 3 minuten om. Verwijder salamlad.



Tempeh penyyet

De gebakken tempeh wordt licht geplet en door sambal gehaald. Maak de sambal grof voor wat beet.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd koekenpan; vijzel

Ingrediënten

400 g tempeh
4 rode chilipepers
4 sjalotten
3 tenen knoflook
1 tomaat
1 el limoensap
1 tl palmsuiker
½ tl zout
1 tl koriander
4 el olie

Bereiding

- 1 Snijd tempeh in plakken van 1 cm. Wrijf in met koriander, ¼ tl zout en 1 el water.
- 2 Bak tempeh 4–5 minuten per kant in 2 el olie goudbruin. Laat uitlekken.
- 3 Snijd chili, sjalot, knoflook en tomaat grof. Bak in overige olie 6 minuten en stamp grof met suiker, limoensap en resterend zout.
- 4 Leg tempeh in de vijzel of op een schaal. Druk voorzichtig met een stamper tot de plakken wat openbreken en verdeel de sambal erover.



Tempeh penyet

Tempeh mendoan

Mendoan krijgt een dunne, zachte beslaglaag. Bak de tempeh wel door en door gaar, maar laat het beslag niet donker worden.

12 stuks | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd diepe koekenpan; thermometer

Ingrediënten

300 g tempeh
100 g bloem
50 g rijstmeel
180 ml water
2 bosuien
2 tenen knoflook
1 tl koriander
½ tl kurkuma
½ tl zout
olie om te frituren

Bereiding

- 1 Snijd tempeh in 12 dunne plakken. Meng bloem, rijstmeel, geraspte knoflook, koriander, kurkuma en zout. Klop water erdoor en voeg fijngehakte bosui toe.
- 2 Verhit 2 cm olie in een diepe pan tot 170 °C. Vul de pan hooguit voor een derde.
- 3 Haal de plakken door het beslag en laat een teveel afdruipten. Bak in porties 3 minuten per kant tot het beslag gestold en lichtgoud is en de tempeh door en door heet.
- 4 Laat kort uitlekken op een rooster en serveer direct.



Tempeh mendoan

Tahu telur

Tofu bakt mee in de omelet. Geef de taugé en pindasaus er pas na het bakken bij.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd 2 koekenpannen; steelpan

Ingrediënten

400 g stevige tofu
6 eieren
150 g taugé
½ komkommer
100 g pindakaas zonder suiker
2 tenen knoflook
2 el ketjap manis
1 el tamarindepuree
1 tl sambal oelek
150 ml water
3 el olie
¼ tl zout

Bereiding

- 1 Dep tofu droog en snijd in blokjes van 1½ cm. Bak 6 minuten in 2 el olie goudbruin. Klop eieren met zout los en meng tofu erdoor.
- 2 Verdeel het mengsel over twee ingevette koekenpannen. Bak 6–8 minuten op laag vuur met deksel, tot het ei volledig gestold is. Keer zo nodig met een bord en bak 1 minuut na.
- 3 Bak gehakte knoflook en sambal 1 minuut in resterende olie. Voeg pindakaas, ketjap, tamarinde en water toe en kook 5 minuten zacht.
- 4 Blancheer taugé 1 minuut. Snijd komkommer in dunne reepjes. Verdeel beide over de omeletten en lepel wat saus erop. Geef de rest apart.



Tahu kecap met paksoi

Bak tofu eerst rustig bruin. Voeg het paksoiblad later toe dan de stelen, zodat het niet slap wordt.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd wok

Ingrediënten

500 g stevige tofu
400 g paksoi
3 sjalotten
3 tenen knoflook
20 g gember
2 el ketjap manis
1 el sojasaus
100 ml water
1 tl maizena
3 el olie
¼ tl witte peper

Bereiding

- 1 Dep tofu droog en snijd in blokjes. Snijd paksoi grof en houd blad en stelen apart. Hak sjalot, knoflook en gember.
- 2 Bak tofu in 2 el olie 8–10 minuten goudbruin en schep uit de wok.
- 3 Bak sjalot, knoflook en gember 2 minuten in de overige olie. Voeg paksoistelen toe en bak 3 minuten. Voeg ketjap, sojasaus, water en peper toe.
- 4 Roer maizena met 1 el koud water los en laat 1 minuut in de saus koken. Voeg tofu en paksoiblad toe en schep 2 minuten om.



Pepes tahu

Verkruimelde tofu vormt de vulling van deze gestoomde pakketjes. Maak de bladeren eerst soepel, zodat ze niet scheuren bij het vouwen.

6 pakketjes | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd stoompan; bananenblad of bakpapier; prikkers

Ingrediënten

500 g stevige tofu
1 ei
3 sjalotten
2 tenen knoflook
1 rode chilipeper
1 tomaat
15 g basilicum
2 bosuien
½ tl kurkuma
½ tl zout
6 stukken bananenblad van 25 × 25 cm

Bereiding

- 1 Spoel bananenblad schoon en leg kort in heet water tot soepel. Dep droog. Verkruimel tofu en druk in een schone doek overtollig vocht eruit.
- 2 Hak sjalot, knoflook, chili, tomaat, basilicum en bosui fijn. Meng met tofu, ei, kurkuma en zout.
- 3 Verdeel over bladeren of bakpapier. Vouw tot gesloten pakketjes en zet vast met prikkers of keukentouw.
- 4 Stoom boven zacht kokend water 25 minuten met deksel, tot de vulling stevig en 75 °C is. Open voorzichtig voor het serveren.



Tahu bumbu Bali

De rode boemboe hecht beter aan gebakken tofu. Laat de saus daarom eerst indikken voordat de tofu terug in de pan gaat.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd koekenpan; keukenmachine

Ingrediënten

500 g stevige tofu
4 sjalotten
3 tenen knoflook
4 rode chilipepers
2 tomaten
20 g gember
3 limoenblaadjes
1 el ketjap manis
1 tl palmsuiker
100 ml water
3 el olie
½ tl zout

Bereiding

- 1 Dep tofu droog en snijd in flinke blokken. Maal sjalot, knoflook, chili, tomaat en gember fijn.
- 2 Bak tofu 8–10 minuten in 2 el olie goudbruin. Schep uit de pan.
- 3 Bak boemboe 7 minuten in de overige olie. Voeg limoenblad, ketjap, suiker, water en zout toe en kook 5 minuten.
- 4 Schep tofu erdoor en laat 3 minuten zacht pruttelen. Verwijder limoenblad.



Perkedel tahu

Goed uitgelekte tofu geeft stevige koekjes. Druk een klein proefkoekje eerst in de pan; voeg bij een slap mengsel wat rijstmeel toe.

16 koekjes | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kom; koekenpan

Ingrediënten

500 g stevige tofu
1 ei
40 g rijstmeel, plus eventueel 1 el extra
3 sjalotten
2 tenen knoflook
2 bosuien
10 g bladselderij
½ tl koriander
½ tl zout
¼ tl witte peper
4 el olie

Bereiding

- 1 Verkruiemel tofu in een schone doek en knijp het vocht eruit. Hak sjalot, knoflook, bosui en selderij fijn.
- 2 Meng tofu met ei, rijstmeel, kruiden, zout en peper. Vorm 16 platte koekjes van 1½ cm dik.
- 3 Verhit olie op matig vuur. Bak een klein proefstukje; voeg bij te veel vocht 1 el extra rijstmeel toe.
- 4 Bak de koekjes in porties 4 minuten per kant tot goudbruin en vanbinnen 75 °C. Laat op een rooster uitlekken.



Ketoprak

Ketoprak combineert rijstvermicelli, tofu en taugé met pindasaus. Maak de saus vloeibaar genoeg om zich tussen de noedels te verdelen.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd koekenpan; kookpan; steelpan

Ingrediënten

200 g rijstvermicelli
400 g stevige tofu
200 g taugé
1 komkommer
150 g pindakaas zonder suiker
3 tenen knoflook
1 rode chilipeper
2 el ketjap manis
1 el tamarindepuree
200 ml water
3 el olie
2 el gebakken uitjes

Bereiding

- 1 Bereid vermicelli volgens de verpakking en laat uitlekken. Blancheer taugé 1 minuut. Snijd komkommer in blokjes.
- 2 Dep tofu droog en snijd in blokken. Bak 8–10 minuten in 2 el olie rondom goudbruin.
- 3 Hak knoflook en chili. Bak 1 minuut in overige olie. Voeg pindakaas, ketjap, tamarinde en water toe en laat 5 minuten zacht koken. Verdun zo nodig.
- 4 Verdeel noedels, tofu, taugé en komkommer over borden. Lepel de warme saus erover en strooi gebakken uitjes erop.



GROENTEN.

Groenten & eieren

Groenten en eieren vullen de rijsttafel aan, maar kunnen ook de basis van je maaltijd vormen. Let op de volgorde in de pan, zodat de ene groente niet uiteenvalt terwijl de andere nog hard is.

16 RECEPTEN



Gado gado

Kook de groenten afzonderlijk, zodat niets te zacht wordt. Gado gado kan lauwwarm op tafel, met de pindasaus ernaast.

4 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd pan; koekenpan; steelpan; schaal

Ingrediënten

300 g vastkokende aardappelen
250 g sperziebonen
200 g witte kool
150 g taugé
1 komkommer
300 g stevige tofu
4 eieren
350 ml pindasaus voor saté
(recept 152)
2 el neutrale olie

Bereiding

- 1 Schil aardappelen en snijd in stukken. Kook 12–15 minuten gaar. Kook eieren 9 minuten, laat schrikken en pel.
- 2 Kook sperziebonen 7–9 minuten. Snijd kool in repen en blancheer 3 minuten. Blancheer taugé 1 minuut. Laat alle groenten uitlekken.
- 3 Dep tofu droog, snijd in plakken en bak in olie 4–5 minuten per kant goudbruin.
- 4 Snijd komkommer in plakjes en eieren in helften. Verdeel aardappelen, groenten, tofu en ei over een grote schaal.
- 5 Verwarm de pindasaus en verdun eventueel met wat warm water. Geef de saus apart of lepel een deel over de groenten.



Sambal goreng boontjes

De boontjes garen in de kokosmelk. Laat ze niet te lang doorkoken; ze moeten nog een lichte beet hebben.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd hapjespan

Ingrediënten

600 g sperziebonen
3 sjalotten
3 tenen knoflook
2 rode chilipepers
1 tl trassi
200 ml kokosmelk
100 ml water
2 salambladeren
20 g laos
1 tl palmsuiker
½ tl zout
1 el neutrale olie

Bereiding

- 1 Dop de bonen en halveer ze. Hak sjalot, knoflook en chili fijn. Snijd laos in dikke plakken.
- 2 Bak sjalot, knoflook, chili en trassi 4 minuten in olie. Voeg laos en salamblad toe.
- 3 Voeg kokosmelk, water, suiker en zout toe en breng zacht aan de kook.
- 4 Schep de boontjes erdoor en laat 10–12 minuten zonder deksel garen. Roer af en toe.
- 5 Verwijder laos en salamblad. Proef en serveer bij rijst of nasi.



Sayur lodeh

Deze groentesoep met kokosmelk is een goede aanvulling op rijst en een pittig gerecht. Voeg zachte groenten later toe dan stevige.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd soeppan

Ingrediënten

250 g aubergine
200 g wortel
200 g sperziebonen
200 g witte kool
400 ml kokosmelk
400 ml water
3 sjalotten
3 tenen knoflook
20 g laos
2 salambladeren
1 tl gemalen koriander
1 tl zout
1 tl suiker
1 el neutrale olie

Bereiding

- 1 Snijd aubergine in blokjes, wortel in plakjes, boontjes in stukken en kool in repen. Hak sjalot en knoflook fijn en kneus laos.
- 2 Fruit sjalot en knoflook 3 minuten in olie. Voeg laos, salamblad en koriander toe en bak 1 minuut mee.
- 3 Voeg kokosmelk, water, zout, suiker, wortel en boontjes toe. Laat 8 minuten zacht koken.
- 4 Voeg aubergine en kool toe en kook nog 10–12 minuten tot de groenten gaar zijn.
- 5 Verwijder laos en salamblad. Serveer in kommen met rijst ernaast.



Urap met groenten en kokos

Laat de gekookte groenten goed uitlekken. De gekruide kokos moet zich losjes om de groenten verdelen en niet nat worden.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; koekenpan

Ingrediënten

250 g sperziebonen
200 g witte kool
150 g taugé
150 g verse geraspte kokos of
ontdooide diepvrieskokos
3 sjalotten
2 tenen knoflook
2 rode chilipepers
2 limoenblaadjes
1 tl palmsuiker
½ tl zout
1 el olie

Bereiding

- 1 Snijd bonen in stukken en kool in repen. Kook bonen 7–9 minuten, blancheer kool 3 minuten en taugé 1 minuut. Laat afzonderlijk goed uitlekken.
- 2 Hak sjalot, knoflook en chili fijn. Bak 4 minuten in olie. Voeg gescheurd limoenblad, suiker en zout toe.
- 3 Schep kokos erdoor en bak 5–7 minuten op laag vuur, tot de kokos door en door heet is. Roer regelmatig en verwijder limoenblad.
- 4 Meng de warme kokos vlak voor het serveren met de groenten.



Pecel met pindasaus

Pecel bestaat uit gekookte groenten met een pittige pindasaus. Serveer de saus apart als je wilt dat de groenten stevig blijven.

4 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; steelpan

Ingrediënten

300 g sperziebonen
250 g witte kool
150 g taugé
200 g spinazie
1 komkommer
150 g pindakaas zonder suiker
2 tenen knoflook
2 rode chilipepers
2 limoenblaadjes
1 el palmsuiker
1 el tamarindepuree
200 ml water
1 el olie
¼ tl zout

Bereiding

- 1 Kook bonen 7–9 minuten gaar. Blancheer gesneden kool 3 minuten, taugé 1 minuut en spinazie 1 minuut. Laat alles goed uitlekken.
- 2 Hak knoflook en chili fijn en bak 1 minuut in olie. Voeg pindakaas, gescheurd limoenblad, suiker, tamarinde, water en zout toe.
- 3 Laat 5 minuten zacht koken. Roer vaak en voeg wat water toe als de saus te dik is. Verwijder limoenblad.
- 4 Verdeel groenten en komkommerplakjes over een schaal. Lepel een deel van de saus erover en geef de rest apart.



Tumis kangkung

Kangkung is waterspinazie met holle stelen. Bak die iets eerder dan het blad, zodat beide tegelijk gaar zijn.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 10 min.

Benodigd wok

Ingrediënten

500 g kangkung
4 sjalotten
3 tenen knoflook
2 rode chilipepers
1 tomaat
1 el sojasaus
½ tl suiker
3 el water
2 el olie

Bereiding

- 1 Was kangkung zorgvuldig. Snijd harde uiteinden weg en verdeel stelen en blad. Snijd sjalot, knoflook en chili dun en tomaat in parten.
- 2 Verhit olie en bak sjalot, knoflook en chili 2 minuten. Voeg tomaat toe en bak 1 minuut.
- 3 Voeg de stelen toe en roerbak 2 minuten. Schep het blad erbij met sojasaus, suiker en water.
- 4 Roerbak nog 2–3 minuten tot het blad geslonken en gaar is. Serveer meteen.



Sayur asem

Deze zure groentesoep blijft helder. Gebruik tamarindepuree zonder pitten en proef pas als alle groenten gaar zijn.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 30 min.

Benodigd soeppan

Ingrediënten

1 maiskolf
200 g sperziebonen
250 g chayote
150 g witte kool
75 g ongezouten pinda's
4 sjalotten
3 tenen knoflook
2 rode chilipepers
20 g laos
2 salambladeren
2 el tamarindepuree
1 el palmsuiker
1,2 l water
¾ tl zout

Bereiding

- 1 Snijd mais in ringen, bonen in stukken, geschilde chayote in blokjes en kool grof. Hak sjalot, knoflook en chili fijn en kneus laos.
- 2 Breng water met pinda's, sjalot, knoflook, chili, laos en salamblad aan de kook. Kook 10 minuten.
- 3 Voeg mais, bonen, chayote, tamarinde, suiker en zout toe en kook 12 minuten zacht.
- 4 Voeg kool toe en kook 5 minuten mee. Verwijder laos en salamblad en serveer in kommen.



Gudeg van jonge jackfruit

Gebruik jonge jackfruit in water of pekkel, niet de zoete rijpe vrucht. De stukken worden tijdens het stoven zacht en vezelig.

6 personen als bijgerecht | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 1½–2 uur

Benodigd braadpan; keukenmachine

Ingrediënten

3 blikken jonge jackfruit, uitgelekt
samen 750 g

500 ml kokosmelk

200 ml water

5 sjalotten

4 tenen knoflook

4 kemirioten

2 tl koriander

30 g laos

4 salambladeren

60 g palmsuiker

¾ tl zout

Bereiding

- 1 Spoel jackfruit goed en laat uitlekken. Snijd grote stukken kleiner. Maal sjalot, knoflook, kemiri en koriander fijn. Kneus laos.
- 2 Leg jackfruit met boemboe, laos, salamblad, suiker en zout in de pan. Schenk kokosmelk en water erbij.
- 3 Laat 90–120 minuten op heel laag vuur stoven met het deksel schuin erop. Schep af en toe voorzichtig om en voeg water toe als het te droog wordt.
- 4 Verwijder laos en salamblad. Laat zonder deksel indikken tot de saus aan de vezelige jackfruit blijft hangen.



Terong balado

Rooster de aubergine voordat de sambal erbij gaat. Zo wordt hij zacht zonder veel olie op te nemen.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 30 min.

Benodigd oven; bakplaat; koekenpan; keukenmachine

Ingrediënten

2 aubergines, circa 650 g
5 rode chilipepers
4 sjalotten
3 tenen knoflook
2 tomaten
1 el limoensap
1 tl suiker
½ tl zout
3 el olie

Bereiding

- 1 Verwarm oven tot 220 °C boven- en onderwarmte. Snijd aubergines in stukken van 4 cm en meng met 2 el olie en ¼ tl zout.
- 2 Rooster 25–30 minuten op bakpapier, tot de aubergine zacht is. Keer halverwege.
- 3 Maal chili, sjalot, knoflook en tomaat grof. Bak 10 minuten in de overige olie tot een dikke sambal.
- 4 Voeg limoensap, suiker en resterend zout toe. Schep aubergine er voorzichtig door en verwarm 2 minuten.



Acar kuning van groenten

Deze warme acar heeft een gele, lichtzure saus. De komkommer gaat pas aan het einde erbij.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd hapjespan; keukenmachine

Ingrediënten

250 g wortel
250 g sperziebonen
1 komkommer
3 sjalotten
3 tenen knoflook
3 kemirioten
1 tl kurkuma
1 stengel citroengras
200 ml water
2 el natuurazijn
1 el suiker
½ tl zout
2 el olie

Bereiding

- 1 Snijd wortel en ontzaadde komkommer in reepjes. Snijd bonen in stukken. Maal sjalot, knoflook, kemiri en kurkuma fijn.
- 2 Bak boemboe 7 minuten in olie. Voeg gekneusd citroengras, water, azijn, suiker en zout toe.
- 3 Voeg wortel en boontjes toe en laat 8–10 minuten zacht koken, tot gaar maar nog stevig.
- 4 Voeg komkommer toe en warm 2 minuten mee. Verwijder citroengras en serveer warm of lauwwarm.



Telur balado

Kort gebakken eieren houden de sambal goed vast. Dep ze na het pellen droog, zodat de olie minder spat.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd kookpan; koekenpan; keukenmachine

Ingrediënten

8 eieren
5 rode chilipepers
5 sjalotten
3 tenen knoflook
2 tomaten
1 el limoensap
1 tl suiker
½ tl zout
3 el olie

Bereiding

- 1 Kook eieren 9 minuten, laat schrikken en pel. Dep droog. Maal chili, sjalot, knoflook en tomaat grof.
- 2 Bak eieren in 2 el olie 4–5 minuten rondom lichtbruin en schep uit de pan.
- 3 Bak boemboe 10 minuten in de overige olie. Voeg limoensap, suiker en zout toe.
- 4 Schep eieren erdoor en laat 3 minuten op laag vuur warm worden. Halveer desgewenst bij het serveren.



Telur kecap

De eieren trekken zacht in ketjapsaus. Keer ze tijdens het stoven een paar keer voor een gelijkmatige kleur.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 30 min.

Benodigd kookpan; hapjespan

Ingrediënten

8 eieren
4 sjalotten
3 tenen knoflook
20 g gember
4 el ketjap manis
1 el sojasaus
2 salambladeren
250 ml water
¼ tl nootmuskaat
1 el olie

Bereiding

- 1 Kook eieren 9 minuten, laat schrikken en pel. Snijd sjalot in ringen, knoflook fijn en gember in plakken.
- 2 Bak sjalot en knoflook 3 minuten in olie. Voeg gember, ketjap, sojasaus, salamblad, water en nootmuskaat toe.
- 3 Leg eieren in de saus en laat 15 minuten zacht koken. Keer geregeld.
- 4 Laat zonder deksel nog 5 minuten indikken. Verwijder gember en salamblad en serveer met de saus.



Telur dadar Padang

Deze dikke omelet bevat kokos en kruiden. Bak op laag vuur, zodat de binnenkant stolt voordat de onderkant te donker wordt.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd koekenpan van 22 cm met deksel

Ingrediënten

6 eieren
40 g geraspte kokos
3 sjalotten
2 tenen knoflook
2 rode chilipepers
3 bosuien
10 g bladselderij
1 el rijstmeel
½ tl kurkuma
½ tl koriander
½ tl zout
3 el olie

Bereiding

- 1 Rooster kokos 3 minuten in een droge pan tot lichtgoud en laat afkoelen. Hak sjalot, knoflook, chili, bosui en selderij fijn.
- 2 Klop eieren los met rijstmeel, kurkuma, koriander en zout. Roer kokos en gehakte ingrediënten erdoor.
- 3 Verhit olie in de pan. Schenk het mengsel erin, draai laag en bak 8–10 minuten met deksel tot de bovenkant bijna gestold is.
- 4 Keer voorzichtig met een bord en bak nog 3–4 minuten, tot het ei ook binnenin volledig gestold is. Snijd in punten.



Eieren in petissaus

Petis udang geeft deze saus een volle garnalensmaak. Voeg eerst weinig zout toe: de pasta is zelf al zout.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd kookpan; steelpan

Ingrediënten

8 eieren
3 sjalotten
3 tenen knoflook
2 rode chilipepers
1 el petis udang
200 ml kokosmelk
100 ml water
1 el ketjap manis
2 limoenblaadjes
1 el tamarindepuree
1 el olie

Bereiding

- 1 Kook eieren 9 minuten, laat schrikken en pel. Hak sjalot, knoflook en chili fijn.
- 2 Bak de gehakte ingrediënten 4 minuten in olie. Roer petis erdoor en bak 1 minuut mee.
- 3 Voeg kokosmelk, water, ketjap, limoenblad en tamarinde toe en laat 5 minuten zacht koken.
- 4 Leg eieren erbij en warm 8 minuten zacht mee. Keer af en toe en verwijder limoenblad.



Sambal goreng kentang

Rooster de aardappelblokjes en meng ze daarna door de boemboe. Ze blijven dan stevig aan de buitenkant.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 35 min.

Benodigd oven; bakplaat; koekenpan

Ingrediënten

700 g vastkokende aardappelen
4 sjalotten
3 tenen knoflook
3 rode chilipepers
1 tomaat
100 ml kokosmelk
2 salambladeren
20 g laos
1 tl palmsuiker
½ tl zout
3 el olie

Bereiding

- 1 Verwarm oven tot 220 °C boven- en onderwarmte. Schil aardappelen en snijd in blokjes van 2 cm. Meng met 2 el olie en ¼ tl zout en rooster 30–35 minuten; schep halverwege om.
- 2 Hak sjalot, knoflook, chili en tomaat fijn. Bak 7 minuten in overige olie.
- 3 Voeg kokosmelk, salamblad, gekneusde laos, suiker en resterend zout toe. Laat 8 minuten zacht inkoken.
- 4 Verwijder laos en salamblad. Schep gare aardappelen door de saus en warm 2 minuten mee.



Tumis pare met ei

Pare is bittermeloen. Zout en kort kneden maken de smaak wat zachter, maar de kenmerkende bitterheid blijft.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 15 min.

Extra tijd 15 min. met zout laten staan

Benodigd wok; kom

Ingrediënten

2 bittermeloenen, circa 500 g

3 eieren

3 sjalotten

3 tenen knoflook

1 rode chilipeper

1 tl zout om te spoelen

1 el sojasaus

½ tl suiker

2 el olie

Bereiding

- 1 Halveer bittermeloen en schraap zaad en wit merg eruit. Snijd in dunne boogjes. Kneed 1 minuut met zout en laat 15 minuten staan. Spoel goed en knijp voorzichtig uit.
- 2 Snijd sjalot en chili dun en hak knoflook. Bak 2 minuten in olie. Voeg bittermeloen toe en bak 6–8 minuten tot gaar maar stevig.
- 3 Schuif groenten opzij. Schenk losgeklopte eieren in de pan en roer tot ze volledig stollen.
- 4 Schep alles door elkaar met sojasaus en suiker. Bak 1 minuut mee en serveer direct.



SOEP.

Soto & soep

Een kom soto begint met bouillon en kruiden. Noedels, groenten, ei en vlees gaan erbij op het moment dat ze nodig zijn. Je vindt hier ook heldere groentesoep, bakso en een stevige ossenstaartsoep.

12 RECEPTEN



Soto ayam

Soto ayam is een heldere, kruidige kippensoep. Leg de vulling in de kommen en schenk de hete bouillon er vlak voor het serveren over.

4 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 50 min.

Benodigd soeppan; keukenmachine

Ingrediënten

800 g kipdrumsticks
1,5 l water
3 sjalotten
3 tenen knoflook
20 g gember
1 tl kurkuma
1 tl gemalen koriander
2 stengels citroengras
3 limoenblaadjes
150 g rijstvermicelli
150 g taugé
4 eieren
2 el neutrale olie
1 tl zout
2 bosuien
1 limoen

Bereiding

- 1 Maal sjalot, knoflook, gember, kurkuma en koriander fijn. Bak deze pasta 5 minuten in olie. Voeg gekneusd citroengras en gescheurd limoenblad toe.
- 2 Voeg kip, water en zout toe. Laat 35–40 minuten zacht koken tot de kip gaar is en 75 °C bereikt.
- 3 Kook de eieren 9 minuten en pel ze. Bereid vermicelli volgens de verpakking en blancheer taugé 1 minuut.
- 4 Haal de kip uit de bouillon, trek het vlees van het bot en verwijder de harde smaakmakers uit de soep.
- 5 Verdeel noedels, taugé, kip en gehalveerde eieren over kommen. Schenk hete bouillon erop en voeg bosui toe. Geef limoen apart.



Soto Betawi

Deze rundersoep krijgt kokosmelk en gewone melk. Voeg die pas toe als het vlees zacht is en laat de soep daarna niet hard koken.

6 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 2½–3 uur

Benodigd soeppan; keukenmachine

Ingrediënten

800 g runderribblappen
300 g aardappelen
2 tomaten
4 sjalotten
4 tenen knoflook
25 g gember
3 kemirnoten
½ tl koriander
½ tl komijn
1 kaneelstokje
3 kruidnagels
2 salambladeren
400 ml kokosmelk
200 ml volle melk
1,2 l water
2 el olie
1 tl zout
2 bosuien

Bereiding

- 1 Snijd rundvlees in blokjes van 3 cm. Maal sjalot, knoflook, gember, kemiri, koriander en komijn fijn. Bak 7 minuten in olie.
- 2 Voeg vlees, kaneel, kruidnagel, salamblad, water en zout toe. Kook 2–2½ uur zacht tot het vlees mals is.
- 3 Schil aardappelen en snijd in blokjes. Voeg toe en kook 15 minuten. Snijd tomaten in parten.
- 4 Voeg kokosmelk, melk en tomaten toe en verwarm 5 minuten zacht. Verwijder de harde smaakmakers. Strooi gesneden bosui over de kommen.



Soto Bandung

Witte rettich geeft deze heldere rundersoep een zachte, lichtscherpe smaak. Voeg hem pas toe als het vlees bijna gaar is.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 2½ uur

Benodigd soeppan

Ingrediënten

700 g runderribblappen
300 g rettich
4 sjalotten
3 tenen knoflook
25 g gember
2 stengels citroengras
2 salambladeren
1,6 l water
1 el olie
1 tl zout
½ tl witte peper
2 bosuien
10 g bladselderij
1 limoen

Bereiding

- 1 Snijd vlees in blokjes. Hak sjalot en knoflook, kneus gember en citroengras. Bak sjalot en knoflook 3 minuten in olie.
- 2 Voeg vlees, gember, citroengras, salamblad, water, zout en peper toe. Laat 2–2½ uur zacht koken, tot het vlees mals is. Schep schuim af.
- 3 Schil rettich en snijd in halve maantjes. Voeg de laatste 15 minuten toe en kook gaar.
- 4 Verwijder de harde smaakmakers. Serveer met fijngesneden bosui en selderij en geef limoen erbij.



Soto Banjar

Kaneel, kardemom en kruidnagel geven deze kippensoep haar geur. Laat de specerijen rustig trekken en haal ze er voor het serveren uit.

4 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 55 min.

Benodigd soeppan; kookpan

Ingrediënten

800 g kipdrumsticks
100 g rijstvermicelli
300 g aardappelen
4 eieren
4 sjalotten
4 tenen knoflook
25 g gember
1 kaneelstokje
4 kardemompeulen
3 kruidnagels
1,5 l water
100 ml volle melk
2 el olie
1 tl zout
2 bosuien
1 limoen

Bereiding

- 1 Hak sjalot en knoflook fijn. Fruit 4 minuten in olie. Voeg kip, gember in plakken, kaneel, gekneusde kardemom, kruidnagel, water en zout toe.
- 2 Laat 40 minuten zacht koken tot kip 75 °C bereikt. Schil aardappelen, snijd in blokjes en kook apart 12–15 minuten. Kook eieren 9 minuten en pel.
- 3 Bereid vermicelli volgens de verpakking. Haal kip uit de soep en trek vlees van de botten. Zeef de bouillon en doe terug in de pan.
- 4 Voeg melk en kip toe en warm 3 minuten zacht mee. Verdeel noedels, aardappel en halve eieren over kommen. Schep soep erbij en voeg bosui en limoen toe.



Soto Lamongan met koya

Koya is een kruimelig mengsel van kroepoek en gebakken knoflook. Strooi het pas in de kom, zodat het niet meteen oplost.

4 personen | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 55 min.

Benodigd soeppan; keukenmachine; kookpan

Ingrediënten

800 g kipdrumsticks
100 g rijstvermicelli
150 g witte kool
4 eieren
4 sjalotten
6 tenen knoflook
25 g gember
1 tl kurkuma
1 tl koriander
2 stengels citroengras
3 limoenblaadjes
1,5 l water
40 g gebakken garnalenkroepoek
3 el olie
1 tl zout
1 limoen

Bereiding

- 1 Maal sjalot, 3 tenen knoflook, gember, kurkuma en koriander fijn. Bak 6 minuten in 2 el olie. Voeg kip, gekneusd citroengras, limoenblad, water en zout toe.
- 2 Kook 40 minuten zacht tot kip 75 °C bereikt. Haal kip eruit, trek het vlees van de botten en verwijder harde smaakmakers uit de soep.
- 3 Snijd overige knoflook dun en bak goudgeel in 1 el olie. Laat uitlekken en maal met kroepoek tot grove kruimels.
- 4 Kook eieren 9 minuten en pel. Bereid vermicelli volgens de verpakking en blancheer gesneden kool 2 minuten.
- 5 Verdeel vulling over kommen, schenk bouillon erbij en bestrooi met koya. Geef limoen apart.



Sop buntut

Ossenstaart maakt een stevige bouillon. Schep het schuim af aan het begin en laat de soep daarna heel rustig koken.

6 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 3–3½ uur

Benodigd grote soeppan

Ingrediënten

1,2 kg ossenstaart
300 g aardappelen
250 g wortel
2 tomaten
1 ui
4 tenen knoflook
30 g gember
1 kaneelstokje
4 kruidnagels
½ tl nootmuskaat
2 l water
1 el olie
1 tl zout
½ tl peper
2 bosuien
10 g bladselderij

Bereiding

- 1 Snipper ui en hak knoflook. Bak 4 minuten in olie. Voeg ossenstaart, gember in plakken, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, water, zout en peper toe.
- 2 Breng aan de kook en schep schuim af. Kook 2½–3 uur heel zacht met het deksel schuin op de pan, tot het vlees makkelijk van het bot komt.
- 3 Schil aardappelen en snijd in stukken; snijd wortel in dikke plakjes. Voeg toe en kook 20 minuten. Voeg tomaat in parten de laatste 5 minuten toe.
- 4 Verwijder gember, kaneel en kruidnagel en schep overtollig vet af. Serveer met gesneden bosui en selderij.



Sop iga met runderrib

Kies runderrib met bot en voldoende vlees. Houd de soep tegen de kook aan voor een heldere bouillon.

6 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 2½–3 uur

Benodigd soeppan

Ingrediënten

1,2 kg runderrib met bot, in stukken
250 g wortel
250 g aardappelen
2 tomaten
5 sjalotten
4 tenen knoflook
30 g gember
1 kaneelstokje
3 kardemompeulen
½ tl nootmuskaat
1,8 l water
1 el olie
1 tl zout
½ tl witte peper
2 bosuien
1 limoen

Bereiding

- 1 Hak sjalot en knoflook. Bak 4 minuten in olie en voeg rib, gember in plakken, kaneel, gekneusde kardemom, nootmuskaat, water, zout en peper toe.
- 2 Breng aan de kook, schep schuim af en laat 2–2½ uur heel zacht garen tot het vlees mals is.
- 3 Schil en snijd wortel en aardappel in stukken. Voeg toe en kook 20 minuten. Laat tomaat in parten de laatste 5 minuten meekoken.
- 4 Verwijder harde smaakmakers en schep vet af. Strooi bosui over de soep en geef limoen erbij.



Bakso sapi in bouillon

Koud vlees en ijswater helpen de bakso stevig te maken. Laat de balletjes in heet water garen dat net niet kookt.

4 personen | Voorbereiden 35 min.

Bereiden 30 min.

Extra tijd 20 min. koelen

Benodigd keukenmachine; kookpan; soeppan

Ingrediënten

500 g mager rundergehakt

80 g tapiocazetmeel

1 eiwit

80 ml ijswater

4 tenen knoflook

1 tl zout

½ tl witte peper

1,5 l runderbouillon, zoutarm

100 g rijstvermicelli

200 g paksoi

2 bosuien

1 el olie

Bereiding

- 1 Koel gehakt 20 minuten. Maal met 2 tenen knoflook, zout, peper, eiwit en ijswater tot een kleverige massa. Meng tapioca kort erdoor.
- 2 Breng een ruime pan water tegen de kook. Vorm met twee natte lepels circa 24 balletjes. Laat in porties 12–15 minuten garen; controleer de kern op minimaal 71 °C.
- 3 Bak de overige gehakte knoflook 1 minuut in olie. Voeg bouillon toe en laat 5 minuten trekken.
- 4 Bereid vermicelli volgens de verpakking. Blancheer paksoi 2 minuten. Verdeel met bakso over kommen, schenk hete bouillon erbij en voeg bosui toe.



Tekwan met visballetjes

De visballetjes mogen onregelmatig van vorm zijn. Schep met twee theelepels kleine porties in het hete water.

4 personen | Voorbereiden 35 min.

Bereiden 25 min.

Extra tijd 20 min. paddenstoelen weken

Benodigd keukenmachine; 2 kookpannen

Ingrediënten

400 g koude witvisfilet
100 g tapiocazetmeel
1 eiwit
70 ml ijswater
150 g rauwe gepelde garnalen
100 g rijstvermicelli
150 g rettich
3 tenen knoflook
25 g gedroogde shiitake
1,3 l water
1 el olie
1 tl zout
½ tl witte peper
2 bosuien

Bereiding

- 1 Week shiitake 20 minuten in heet water en snijd dun. Maal vis met eiwit, ijswater, ½ tl zout en ¼ tl peper glad. Meng tapioca erdoor.
- 2 Breng een pan water tegen de kook. Schep kleine balletjes van het vismengsel erin en gaar 8–10 minuten tot stevig en 63 °C in de kern.
- 3 Hak knoflook en garnalen fijn. Bak 3 minuten in olie. Voeg water, shiitake, geschildte rettich in reepjes en overige zout en peper toe. Kook 12 minuten.
- 4 Bereid vermicelli volgens de verpakking. Verdeel over kommen met visballetjes. Schenk de hete bouillon erop en voeg bosui toe.



Sayur bening met spinazie en mais

Deze heldere groentesoep heeft weinig nodig. De spinazie gaat er pas bij als de mais gaar is.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd soeppan

Ingrediënten

300 g spinazie
2 maiskolven
150 g wortel
3 sjalotten
2 tenen knoflook
3 cm vingerwortel of 15 g gember
1,2 l water
¾ tl zout
½ tl suiker

Bereiding

- 1 Snijd mais in ringen en wortel in dunne plakjes. Snijd sjalot en knoflook dun en kneus de vingerwortel of gember.
- 2 Breng water met sjalot, knoflook, wortel, mais, vingerwortel, zout en suiker aan de kook.
- 3 Laat 15 minuten zacht koken, tot mais en wortel gaar zijn. Voeg spinazie toe en kook 2–3 minuten mee.
- 4 Verwijder vingerwortel of gember. Serveer de soep meteen.



Sayur bening met spinazie en mais

Sup jagung met kip

Een deel van de mais wordt grof gepureerd. Dat maakt de soep voller zonder veel bindmiddel.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd soeppan

Ingrediënten

300 g maiskorrels
300 g kipfilet
1 wortel
3 tenen knoflook
20 g gember
2 eieren
1 l kippenbouillon, zoutarm
1 el maizena
1 el olie
½ tl witte peper
2 bosuien

Bereiding

- 1 Hak knoflook en gember. Snijd kip en wortel in kleine blokjes. Pureer de helft van de mais grof met 100 ml bouillon.
- 2 Bak knoflook en gember 1 minuut in olie. Voeg kip en wortel toe en bak 3 minuten.
- 3 Voeg alle mais, overige bouillon en peper toe. Laat 15 minuten zacht koken tot kip 75 °C bereikt.
- 4 Roer maizena los met 2 el koud water en kook 1 minuut mee. Schenk losgeklopte eieren al roerend in de soep en laat volledig stollen. Voeg bosui toe.



Sop merah met kip en groenten

Deze rode soep met tomaat en worst is een thuisversie van sop merah. Snijd alles klein genoeg om met een lepel te eten.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 30 min.

Benodigd soeppan

Ingrediënten

300 g kipfilet
150 g knakworst
250 g wortel
150 g doperwten
400 g tomatenblokjes
1 ui
3 tenen knoflook
2 el tomatenpuree
1 l kippenbouillon, zoutarm
¼ tl nootmuskaat
½ tl witte peper
1 el olie
2 bosuien

Bereiding

- 1 Snipper ui en knoflook. Snijd kip in blokjes, wortel in halve plakjes en worst in schijfjes.
- 2 Bak ui 4 minuten in olie en voeg knoflook en tomatenpuree toe. Bak 2 minuten mee.
- 3 Voeg kip, wortel, tomatenblokjes, bouillon, nootmuskaat en peper toe. Laat 20 minuten zacht koken tot wortel gaar is en kip 75 °C bereikt.
- 4 Voeg doperwten en worst toe en kook 4 minuten mee. Serveer met fijngesneden bosui.



SATÉ.

Saté & de grill

Kleine stukken vlees, vis of tempeh nemen marinade goed op. Houd de grillwarmte onder controle: ketjap en suiker kleuren snel. De sauzen mogen los op tafel.

14 RECEPTEN



Saté ayam

Rijg kleine stukken kip losjes aan de stokjes. Zo kan de hitte overal bij en garen de stukjes gelijkmatig.

16 spiesjes | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 12–15 min.

Extra tijd 1 uur marineren

Benodigd satéstokjes; grillpan

Ingrediënten

700 g kippendijfilet
3 el ketjap manis
1 el sojasaus
2 tenen knoflook
15 g gember
1 el limoensap
1 el neutrale olie
300 ml pindasaus voor saté
300 ml pindasaus voor saté
(recept 152)

Bereiding

- 1 Week houten stokjes 30 minuten in water. Snijd kip in stukken van 2 cm.
- 2 Meng ketjap, sojasaus, geraspte knoflook, geraspte gember, limoensap en olie. Marineer de kip 1 uur afgedekt in de koelkast.
- 3 Rijg de kip aan de stokjes en laat ruimte tussen grote stukken. Verhit de grillpan.
- 4 Grill de spiesjes 12–15 minuten op matig vuur en draai geregeld. Controleer het dikste stukje op 75 °C.
- 5 Verwarm de pindasaus en geef die apart bij de saté. Snijd de limoen in parten en serveer erbij.



Saté kambing

Gebruik mals geitenvlees van de bout. Snijd kleine blokjes, zodat de spiesjes snel garen zonder dat de buitenkant verbrandt.

16 spiesjes | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 10–12 min.

Extra tijd 1 uur marineren; 3 min. rusten

Benodigd satéstokjes; grillpan

Ingrediënten

700 g geitenbout zonder bot

3 tenen knoflook

20 g gember

3 el ketjap manis

1 el olie

1 el limoensap

½ tl koriander

½ tl zout

3 sjalotten

2 rode chilipepers

1 tomaat

3 el ketjap manis voor de saus

Bereiding

- 1 Week houten stokjes 30 minuten. Snijd vlees in blokjes van 2 cm. Meng met geraspte knoflook en gember, ketjap, olie, limoensap, koriander en zout. Marineer 1 uur in de koelkast.
- 2 Snipper sjalot, chili en ontzaadde tomaat. Meng met de ketjap voor de saus en 1 el water.
- 3 Rijg het vlees losjes aan de stokjes. Grill 10–12 minuten op matig tot middelhoog vuur; keer geregeld. Controleer de kern op minimaal 63 °C.
- 4 Laat 3 minuten rusten. Geef de rauwe ketjapsaus eraast.



Saté kambing

Saté babi

Varkensnek blijft sappig op de grill. De ketjap kleurt snel, dus keer de spiesjes regelmatig.

16 spiesjes | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 12–15 min.

Extra tijd 2 uur marineren

Benodigd satéstokjes; grillpan

Ingrediënten

750 g varkensnek
4 tenen knoflook
25 g gember
3 el ketjap manis
1 el sojasaus
1 el tamarindepuree
1 tl koriander
½ tl komijn
1 el palmsuiker
2 el olie

Bereiding

- 1 Week houten stokjes 30 minuten. Snijd varkensnek in blokjes van 2 cm.
- 2 Meng geraspte knoflook en gember met ketjap, sojasaus, tamarinde, koriander, komijn, suiker en olie. Meng vlees erdoor en marineer 2 uur gekoeld.
- 3 Rijg het vlees losjes aan de stokjes. Grill 12–15 minuten op matig vuur en keer regelmatig.
- 4 Controleer het dikste stukje op minimaal 70 °C. Laat 3 minuten rusten en serveer.



Saté maranggi

Deze rundersaté krijgt koriander, tamarinde en palmsuiker. De frisse tomaten erbij hebben geen pindasaus nodig.

16 spiesjes | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 8–10 min.

Extra tijd 2 uur marineren; 3 min. rusten

Benodigd satéstokjes; grillpan

Ingrediënten

700 g kogelbiefstuk

4 sjalotten

3 tenen knoflook

25 g laos

2 tl koriander

2 el ketjap manis

1 el palmsuiker

1 el tamarindepuree

2 el olie

½ tl zout

2 tomaten

1 rode chilipeper

1 el limoensap

Bereiding

- 1 Week houten stokjes 30 minuten. Maal sjalot, knoflook en laos fijn. Meng met koriander, ketjap, suiker, tamarinde, olie en zout.
- 2 Snijd vlees in blokjes van 2 cm en marineer 2 uur afgedekt in de koelkast.
- 3 Snijd tomaten en chili fijn en meng met limoensap. Rijg het vlees aan de stokjes.
- 4 Grill saté 8–10 minuten en draai geregeld. Controleer op minimaal 63 °C en laat 3 minuten rusten. Geef de tomatensalsa erbij.



Saté lilit van vis

Druk het vismengsel stevig om de stengels. Een korte rust in de koelkast helpt de saté zijn vorm te houden.

12 spiesjes | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 12–15 min.

Extra tijd 20 min. koelen

Benodigd keukenmachine; grillpan; 12 stengels citroengras

Ingrediënten

500 g witvisfilet
75 g verse geraspte kokos of
ontdooide diepvrieskokos
3 sjalotten
3 tenen knoflook
20 g gember
1 rode chilipeper
½ tl kurkuma
½ tl koriander
2 limoenblaadjes
1 tl palmsuiker
½ tl zout
2 el olie
12 stengels citroengras

Bereiding

- 1 Maal sjalot, knoflook, gember en chili fijn. Bak met kurkuma en koriander 4 minuten in 1 el olie en laat afkoelen.
- 2 Maal koude vis fijn. Meng met boemboe, kokos, heel fijn gesneden limoenblad, suiker en zout.
- 3 Snijd harde uiteinden van de citroengrassstengels. Verdeel het mengsel in 12 porties en druk om het dikke uiteinde tot langwerpige ovale spiesjes. Koel 20 minuten.
- 4 Bestrijk met resterende olie. Grill 12–15 minuten op matig vuur en keer voorzichtig, tot stevig en 63 °C in de kern.



Saté lilit van kip

Gebruik brede stokjes waarop het gehakt goed blijft zitten. Maak de laag niet te dik, zodat de kip gelijkmatig gaart.

12 spiesjes | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 15 min.

Extra tijd 20 min. koelen

Benodigd keukenmachine; grillpan; 12 brede bamboespiesen

Ingrediënten

500 g kipgehakt
75 g geraspte kokos
3 sjalotten
3 tenen knoflook
20 g laos
20 g gember
2 rode chilipepers
½ tl kurkuma
1 tl koriander
2 limoenblaadjes
1 tl palmsuiker
½ tl zout
2 el olie

Bereiding

- 1 Week de spiesen 30 minuten. Maal sjalot, knoflook, laos, gember en chili fijn. Bak met kurkuma en koriander 5 minuten in 1 el olie; laat afkoelen.
- 2 Meng kipgehakt met kokos, boemboe, heel fijn gesneden limoenblad, suiker en zout.
- 3 Verdeel in 12 porties en druk om de spiesen tot een laag van circa 1½ cm dik. Koel 20 minuten.
- 4 Bestrijk met overige olie en grill 12–15 minuten op matig vuur. Keer voorzichtig en controleer de kern op 75 °C.



Saté Padang

Het rundvlees gaart eerst in specerijenbouillon. Een deel van die bouillon wordt met rijstmeel gebonden tot saus.

16 spiesjes | Voorbereiden 35 min.

Bereiden 1¼–2¼ uur

Benodigd braadpan; grillpan; satéstokjes

Ingrediënten

800 g runderribblappen
5 sjalotten
4 tenen knoflook
25 g gember
25 g laos
3 rode chilipepers
1 tl kurkuma
2 tl koriander
½ tl komijn
2 stengels citroengras
3 limoenblaadjes
1 l water
50 g rijstmeel
2 el olie
1 tl zout
2 el gebakken uitjes

Bereiding

- 1 Snijd vlees in blokken van 3 cm. Maal sjalot, knoflook, gember, laos, chili en specerijen fijn. Bak 7 minuten in 1 el olie.
- 2 Voeg vlees, gekneusd citroengras, limoenblad, water en zout toe. Stoof 75–105 minuten tot mals. Week stokjes 30 minuten.
- 3 Schep vlees eruit. Verwijder harde smaakmakers. Meet 500 ml bouillon af, vul zo nodig met water aan en breng aan de kook.
- 4 Meng rijstmeel met 100 ml koud water. Klop bij de bouillon en kook al roerend 5 minuten tot een gladde, dikke saus.
- 5 Rijg vlees aan stokjes en bestrijk met overige olie. Grill 4–5 minuten. Lepel saus erover en strooi gebakken uitjes erop.



Saté Ponorogo

Snijd de kip in dunne, brede reepjes in plaats van blokjes. Ze krijgen daardoor veel contact met de marinade en de grill.

16 spiesjes | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 12–15 min.

Extra tijd 2 uur marineren

Benodigd satéstokjes; grillpan

Ingrediënten

700 g kippendijfilet
4 sjalotten
3 tenen knoflook
20 g laos
1 tl koriander
½ tl komijn
3 el ketjap manis
1 el palmsuiker
1 el tamarindepuree
2 el olie
½ tl zout
300 ml pindasaus voor saté
(recept 152)

Bereiding

- 1 Week stokjes 30 minuten. Snijd kip in brede reepjes van ongeveer ½ cm dik.
- 2 Maal sjalot, knoflook en laos fijn. Meng met koriander, komijn, ketjap, suiker, tamarinde, olie en zout. Marineer kip 2 uur gekoeld.
- 3 Rijg de repen in losse golven aan stokjes. Grill 12–15 minuten op matig vuur en draai regelmatig. Controleer op 75 °C.
- 4 Verwarm pindasaus volgens recept 152 en serveer apart.



Saté van tempeh

Blokjes tempeh breken minder snel als je ze voorzichtig rijgt. Laat wat ruimte tussen de stukken zodat ook de zijkanten kleuren.

12 spiesjes | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 15 min.

Extra tijd 30 min. marineren

Benodigd satéstokjes; grillpan

Ingrediënten

400 g tempeh
3 tenen knoflook
20 g gember
3 el ketjap manis
1 el sojasaus
1 el tamarindepuree
1 tl koriander
2 el olie
1 limoen

Bereiding

- 1 Week stokjes 30 minuten. Snijd tempeh in blokjes van 2 cm.
- 2 Meng geraspte knoflook en gember met ketjap, sojasaus, tamarinde, koriander en olie. Schep tempeh erdoor en marineer 30 minuten gekoeld.
- 3 Rijg voorzichtig aan stokjes. Grill 12–15 minuten op matig vuur en keer geregeld tot alle kanten bruin en de blokjes door en door heet zijn.
- 4 Snijd limoen in parten en serveer erbij.



Saté van oesterzwammen

Vouw de oesterzwammen losjes aan de stokjes. De uitstekende randen mogen op de grill bruin worden.

12 spiesjes | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 10–12 min.

Extra tijd 20 min. marineren

Benodigd satéstokjes; grillpan

Ingrediënten

500 g oesterzwammen

3 tenen knoflook

2 sjalotten

2 el ketjap manis

1 el sojasaus

1 el limoensap

1 tl koriander

2 el olie

¼ tl peper

Bereiding

- 1 Week stokjes 30 minuten. Scheur grote oesterzwammen in brede repen. Rasp knoflook en sjalot.
- 2 Meng met ketjap, sojasaus, limoensap, koriander, olie en peper. Schep paddenstoelen erdoor en laat 20 minuten staan.
- 3 Rijg in losse plooien aan stokjes. Laat wat ruimte zodat de warmte ertussen kan.
- 4 Grill 10–12 minuten op matig vuur, keer regelmatig en bestrijk eenmaal met de achtergebleven marinade. Serveer wanneer de randen kleuren en de paddenstoelen gaar zijn.



Saté udang met limoen

Rijg garnalen door kop- en staartzijde zodat ze vlak blijven liggen. Ze hebben maar een paar minuten per kant nodig.

12 spiesjes | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 6–8 min.

Extra tijd 20 min. marineren

Benodigd satéstokjes; grillpan

Ingrediënten

600 g grote rauwe gepelde garnalen

3 tenen knoflook

20 g gember

1 rode chilipeper

1 limoen

1 el ketjap manis

2 el olie

¼ tl zout

Bereiding

- 1 Week stokjes 30 minuten. Dep garnalen droog. Meng fijngehakte knoflook, gember en chili met limoenrasp, 1 el limoensap, ketjap, olie en zout.
- 2 Laat garnalen 20 minuten afgedekt in de koelkast marineren.
- 3 Rijg de garnalen vlak aan de spiesen. Grill op middelhoog vuur 3–4 minuten per kant tot ondoorzichtig en gaar.
- 4 Geef de resterende limoen in parten erbij en serveer direct.



Pepes jamur van de grill

Stoom de pakketjes eerst en leg ze daarna kort op de grill. Het blad krijgt zo geur zonder dat de vulling uitdroogt.

6 pakketjes | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 30 min.

Benodigd stoompan; grillpan; bananenblad

Ingrediënten

500 g oesterzwammen
4 sjalotten
3 tenen knoflook
2 rode chilipepers
2 tomaten
20 g basilicum
100 ml kokosmelk
½ tl kurkuma
½ tl zout
1 el olie
6 stukken bananenblad van 25 x 25 cm

Bereiding

- 1 Spoel bananenblad en maak soepel in heet water. Scheur paddenstoelen klein. Hak sjalot, knoflook en chili en snijd tomaat klein.
- 2 Bak sjalot, knoflook en chili 3 minuten in olie. Voeg paddenstoelen, tomaat, kokosmelk, kurkuma en zout toe en bak 5 minuten. Meng basilicum erdoor.
- 3 Verdeel over bladeren. Vouw gesloten pakketjes en bind met keukentouw. Stoom 20 minuten boven zacht kokend water.
- 4 Grill de gesloten pakketjes 3-4 minuten per kant. Open voorzichtig en serveer warm.



Jagung bakar met sambalboter

Kook de mais kort voor en gril hem daarna. Bestrijk pas op het einde met de zoete sambalboter.

4 personen als bijgerecht | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; grillpan

Ingrediënten

4 maiskolven
50 g boter
1 teen knoflook
1 tl sambal oelek
1 el ketjap manis
1 tl limoensap
¼ tl zout

Bereiding

- 1 Verwijder bladeren en draden van de mais. Kook de kolven 8 minuten in ruim water en laat uitlekken.
- 2 Smelt boter op laag vuur. Roer geraspte knoflook, sambal, ketjap, limoensap en zout erdoor.
- 3 Grill mais 8–10 minuten en draai regelmatig tot de korrels op enkele plekken bruin zijn.
- 4 Bestrijk met sambalboter en grill nog 1 minuut; blijf keren. Geef de rest van de boter erbij.



Iga bakar kecap

Runderrib wordt eerst zacht gestoofd en daarna met ketjapsaus geroosterd. Het vlees moet al mals zijn voordat het de oven in gaat.

4 personen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 2½–3 uur

Benodigd braadpan; oven; bakplaat

Ingrediënten

1,2 kg runderrib met bot, in stukken
5 sjalotten
4 tenen knoflook
30 g gember
2 salambladeren
1 tl koriander
700 ml water
5 el ketjap manis
1 el tamarindepuree
2 el olie
½ tl zout

Bereiding

- 1 Maal sjalot, knoflook en gember fijn. Bak met koriander 5 minuten in olie. Voeg rib, salamblad, water en zout toe.
- 2 Stoof 2–2½ uur met deksel op laag vuur tot het vlees mals is. Voeg water toe als de pan droog dreigt te worden.
- 3 Verwarm oven tot 220 °C boven- en onderwarmte. Schep rib uit de pan. Meng ketjap en tamarinde met 3 el kookvocht.
- 4 Leg rib op een beklede bakplaat en bestrijk met saus. Rooster 12–15 minuten; bestrijk halverwege nogmaals. Serveer zodra de randen kleuren.



HAPJES.

Hartige hapjes

Van bakwan en perkedel tot lempur, panada en pempek. Neem de tijd voor een droge vulling en goed gesloten randjes. Bak een kleine eerste portie om temperatuur en gaarheid te controleren.

12 RECEPTEN



Perkedel van aardappel

Laat de aardappelen goed uitdampen. Een droog mengsel blijft tijdens het bakken beter in vorm.

16 koekjes | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 25 min.

Extra tijd 20 min. afkoelen

Benodigd pan; stamper; koekenpan

Ingrediënten

750 g kruimige aardappelen
2 sjalotten
2 tenen knoflook
2 eieren
2 bosuien
¼ tl nootmuskaat
½ tl witte peper
¾ tl zout
5 el neutrale olie

Bereiding

- 1 Schil aardappelen, snijd in gelijke stukken en kook in 15–18 minuten gaar. Giet af en laat goed uitdampen. Stamp fijn en laat 20 minuten afkoelen.
- 2 Fruit fijngehakte sjalot en knoflook 3 minuten in 1 el olie. Meng door de aardappel met één ei, fijngesneden bosui, nootmuskaat, peper en zout.
- 3 Vorm 16 platte koekjes van 1½ cm dik. Klop het tweede ei los in een diep bord.
- 4 Verhit de resterende olie op matig vuur. Haal ieder koekje dun door het ei en leg voorzichtig in de pan.
- 5 Bak in porties 3–4 minuten per kant tot goudbruin en vanbinnen heet. Laat kort uitlekken.



Bakwan jagung

Plet een deel van de maiskorrels voor een beslag dat goed samenhangt. Laat de rest heel voor een duidelijke beet.

16 kleine koekjes | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kom; koekenpan

Ingrediënten

300 g uitgelekte maiskorrels
100 g bloem
40 g rijstmeel
1 ei
80 ml water
2 sjalotten
2 tenen knoflook
2 bosuien
1 tl gemalen koriander
½ tl zout
¼ tl witte peper
5 el neutrale olie

Bereiding

- 1 Plet de helft van de mais met een vork. Hak sjalot en knoflook fijn en snijd bosui in ringetjes.
- 2 Meng bloem, rijstmeel, ei en water tot een dik beslag. Schep alle mais, sjalot, knoflook, bosui, koriander, zout en peper erdoor.
- 3 Verhit een laagje olie in de koekenpan op matig vuur. Schep per koekje een volle eetlepel beslag in de pan en druk iets plat.
- 4 Bak in porties 3–4 minuten per kant tot goudbruin en vanbinnen gaar. Vul de olie tussen porties zo nodig aan uit de afgemeten hoeveelheid.
- 5 Laat op een rooster uitlekken en serveer warm.



Bakwan sayur

Houd het beslag dik genoeg om aan de groenten te blijven hangen. Frituur kleine hoopjes voor een gare, luchtige binnenkant.

16 stuks | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kom; diepe pan; thermometer

Ingrediënten

150 g witte kool
100 g wortel
100 g taugé
2 bosuien
150 g bloem
50 g rijstmeel
220 ml koud water
2 tenen knoflook
½ tl koriander
½ tl zout
¼ tl witte peper
olie om te frituren

Bereiding

- 1 Snijd kool, wortel en bosui fijn. Meng bloem, rijstmeel, geraspte knoflook, koriander, zout en peper. Klop water erdoor en schep groenten erbij.
- 2 Verhit 4 cm olie tot 175 °C in een pan die hooguit voor een derde gevuld is.
- 3 Laat eetlepels beslag voorzichtig in de olie glijden en druk iets platter. Bak in porties 4–5 minuten; keer halverwege.
- 4 Laat uitlekken op een rooster. Breek de eerste bakwan open om te controleren of het beslag binnenin gaar is.



Risoles met kip

Laat de ragout afkoelen voordat je de flensjes vult. Een koude, stevige vulling lekt minder snel tijdens het frituren.

12 stuks | Voorbereiden 45 min.

Bereiden 50–60 min.

Extra tijd 30 min. vulling afkoelen

Benodigd 2 koekenpannen; diepe pan; thermometer

Ingrediënten

125 g bloem voor flensjes
300 ml melk
3 eieren
250 g kipfilet
150 g wortel
1 ui
30 g boter
30 g bloem voor ragout
200 ml kippenbouillon, zoutarm
100 ml melk voor ragout
¼ tl nootmuskaat
½ tl zout
150 g paneermeel
olie om te bakken en frituren

Bereiding

- 1 Kook kip 12–15 minuten in water tot 75 °C en trek fijn. Bak fijngesneden ui en wortel 5 minuten in boter. Roer ragoutbloem erdoor en bak 1 minuut.
- 2 Voeg bouillon en ragoutmelk in delen toe en roer glad. Kook 5 minuten, meng kip, nootmuskaat en zout erdoor en laat 30 minuten in een ondiepe schaal afkoelen.
- 3 Klop flensjesbloem, 300 ml melk en 1 ei glad. Bak 12 dunne flensjes in een licht ingevette pan, ongeveer 1 minuut per kant.
- 4 Leg wat vulling op elk flensje. Vouw zijkanten naar binnen en rol op. Klop overige eieren los en haal de rolletjes door ei en paneermeel.
- 5 Frituur in porties op 175 °C 3–4 minuten goudbruin en door en door heet. Vul de pan hooguit voor een derde met olie en laat risoles uitlekken.



Lemper ayam

Kleefrijst vormt de buitenkant van deze kiprolletjes. Werk met licht vochtige handen om de rijst gelijkmatig te verdelen.

12 pakketjes | Voorbereiden 40 min.

Bereiden 70–80 min.

Extra tijd 4 uur rijst weken; 20 min. afkoelen

Benodigd stoompan; kookpan; bananenblad

Ingrediënten

300 g witte kleefrijst
250 ml kokosmelk voor rijst
½ tl zout
2 pandanbladeren
350 g kippendijfilet
100 ml kokosmelk voor vulling
3 sjalotten
3 tenen knoflook
1 tl koriander
2 salambladeren
1 tl palmsuiker
1 el olie
12 stukken bananenblad

Bereiding

- 1 Week rijst 4 uur in koud water. Spoel en stoom 20 minuten. Breng kokosmelk voor rijst met zout en pandan aan de kook, roer rijst erdoor en laat 10 minuten afgedekt opnemen. Stoom nog 20 minuten gaar.
- 2 Kook kip 20 minuten in water tot 75 °C en trek fijn. Bak gehakte sjalot en knoflook 3 minuten in olie. Voeg kip, vullingskokosmelk, koriander, salamblad en suiker toe en kook 10 minuten tot droog. Verwijder bladeren.
- 3 Laat rijst en kip 20 minuten in ondiepe schalen afkoelen tot hanteerbaar. Maak bananenblad soepel in heet water.
- 4 Verdeel rijst in 12 porties. Druk elke portie plat op een blad, leg kip in het midden en vouw de rijst eromheen. Rol het blad dicht en vouw de uiteinden onder.
- 5 Serveer lauwwarm of koel de pakketjes snel terug. Bewaar volgens de rijstrichtlijn voorin het boek en stoom 10 minuten voor het serveren weer door en door heet.



Lumpia met bamboescheuten

Laat de vulling droog bakken en volledig afkoelen. Dat helpt voorkomen dat de loempiavellen scheuren.

16 stuks | Voorbereiden 35 min.

Bereiden 25 min.

Extra tijd 30 min. vulling afkoelen

Benodigd wok; diepe pan; thermometer

Ingrediënten

16 loempiavellen van 20 cm
250 g kipgehakt
150 g rauwe gepelde garnalen
250 g bamboescheuten uit blik, uitgelekt
2 eieren
3 tenen knoflook
3 sjalotten
2 el ketjap manis
½ tl witte peper
½ tl zout
1 el bloem
2 el olie plus frituurolie

Bereiding

- 1 Snijd bamboescheuten in reepjes en hak garnalen, sjalot en knoflook. Fruit sjalot en knoflook 2 minuten in olie. Voeg kipgehakt toe en bak 5 minuten rul.
- 2 Voeg garnalen en bamboe toe en bak 4 minuten. Schuif opzij, roerbak de eieren tot gestold en meng erdoor. Voeg ketjap, peper en zout toe en bak droog; controleer kip op 75 °C. Laat 30 minuten in een ondiepe schaal afkoelen.
- 3 Meng bloem met 1 el water tot lijm. Leg vulling op een vel, vouw zijkanten naar binnen en rol strak op. Sluit met bloempapje.
- 4 Verhit olie tot 175 °C in een pan die hooguit voor een derde gevuld is. Frituur in porties 4–5 minuten goudbruin en laat uitlekken.



Panada met tonijn

Deze gevulde broodjes worden gefrituurd. Houd de olie op temperatuur, zodat het deeg gaar wordt zonder donker te kleuren.

12 stuks | Voorbereiden 45 min.

Bereiden 35–40 min.

Extra tijd 75 min. rijzen; 20 min. vulling afkoelen

Benodigd mengkom; koekenpan; diepe pan; thermometer

Ingrediënten

300 g bloem
5 g instantgist
20 g suiker
150 ml lauwwarme kokosmelk
1 ei
½ tl zout
300 g tonijn uit blik, uitgelekt
3 sjalotten
2 tenen knoflook
2 rode chilipepers
1 stengel citroengras, zacht binnenste
15 g basilicum
1 el olie plus frituurolie

Bereiding

- 1 Meng bloem, gist en suiker. Voeg kokosmelk, ei en ¼ tl zout toe en kneed 10 minuten soepel. Laat afgedekt 1 uur rijzen.
- 2 Hak sjalot, knoflook, chili en citroengras fijn. Bak 4 minuten in olie. Voeg tonijn en resterend zout toe en bak 5 minuten droog. Meng basilicum erdoor en laat 20 minuten afkoelen.
- 3 Verdeel deeg in 12 bollen en rol tot rondjes van 12 cm. Verdeel vulling, vouw dubbel en druk de randen stevig dicht. Laat 15 minuten afgedekt rijzen.
- 4 Frituur op 165–170 °C in porties 5–6 minuten; keer halverwege. De pan mag hooguit voor een derde met olie gevuld zijn. Laat uitlekken en controleer het eerste broodje op gaar deeg.



Pastel met groenten

Een dun uitgerold deeg geeft knapperige pasteitjes. Laat de vulling eerst afkoelen en maak de randen goed dicht.

16 stuks | Voorbereiden 45 min.

Bereiden 35–40 min.

Extra tijd 30 min. deeg rusten; vulling afkoelen

Benodigd kom; koekenpan; deegroller; diepe pan

Ingrediënten

250 g bloem

50 g boter

1 ei

60 ml water

½ tl zout

200 g wortel

150 g aardappel

100 g doperwten

50 g glasnoedels

1 ui

2 tenen knoflook

¼ tl witte peper

1 el olie plus frituurolie

Bereiding

- 1 Wrijf boter door bloem. Voeg ei, water en ¼ tl zout toe en kneed kort tot deeg. Laat 30 minuten afgedekt rusten.
- 2 Snijd wortel en aardappel in kleine blokjes. Bak gehakte ui en knoflook 3 minuten in olie. Voeg groenten, peper, resterend zout en 100 ml water toe. Stoof 10 minuten gaar en laat droogkoken.
- 3 Bereid glasnoedels volgens de verpakking en knip kort. Meng met groenten en laat afkoelen.
- 4 Verdeel deeg in 16 porties en rol dun tot rondjes. Leg vulling op één helft, vouw dubbel en druk de randen dicht met een vork.
- 5 Frituur in porties op 175 °C 4–5 minuten goudbruin. Houd de pan hooguit voor een derde gevuld met olie en laat uitlekken.



Tahu isi

Gebruik grote, al gefrituurde tofublokken uit de toko. Die hebben een stevige buitenkant en een poreuze binnenkant om te vullen.

12 stuks | Voorbereiden 35 min.

Bereiden 30–40 min.

Extra tijd 20 min. vulling afkoelen

Benodigd wok; diepe pan; thermometer

Ingrediënten

12 grote gefrituurde tofublokken
150 g witte kool
100 g wortel
100 g taugé
2 sjalotten
2 tenen knoflook
150 g bloem
50 g rijstmeel
220 ml water
½ tl kurkuma
½ tl zout
¼ tl witte peper
1 el olie plus frituurolie

Bereiding

- 1 Snijd kool, wortel, sjalot en knoflook fijn. Bak sjalot en knoflook 2 minuten in olie. Voeg groenten en taugé toe en bak 4 minuten met ¼ tl zout en peper. Laat afkoelen.
- 2 Maak een opening in ieder tofublok en druk de poreuze binnenkant opzij. Vul met groenten zonder hard aan te drukken.
- 3 Meng bloem, rijstmeel, water, kurkuma en resterend zout tot een beslag. Verhit frituurolie tot 175 °C; vul de pan hooguit voor een derde.
- 4 Haal tofu door beslag en frituur in porties 4–5 minuten tot goudbruin en vanbinnen heet. Laat uitlekken op een rooster.



Martabak telur

Loempiavellen maken deze thuisversie makkelijk te vouwen. Gebruik twee vellen per pakketje voor een stevige buitenkant.

8 stukken | Voorbereiden 35 min.

Bereiden 20 min.

Extra tijd 20 min. vulling afkoelen

Benodigd koekenpan; kom

Ingrediënten

8 loempiavellen van 20 cm

250 g rundergehakt

4 eieren

1 ui

3 tenen knoflook

3 bosuien

1 tl koriander

½ tl komijn

½ tl kurkuma

½ tl zout

3 el olie

Bereiding

- 1 Snipper ui en knoflook. Bak ui 4 minuten in 1 el olie en knoflook 1 minuut. Voeg gehakt, specerijen en zout toe en bak 6–8 minuten rul tot minimaal 71 °C. Laat 20 minuten afkoelen.
- 2 Klop eieren los en meng met gehakt en gesneden bosui. Leg telkens twee loempiavellen op elkaar.
- 3 Verdeel vulling over het midden van de vier dubbele vellen. Vouw de randen als een envelop naar binnen en leg direct met de naad omlaag in de pan.
- 4 Bak in de overige olie op matig vuur 4–5 minuten per kant. Controleer of het ei binnenin volledig gestold is. Snijd elk pakketje in twee stukken.



Otak-otak van vis

Maal de vis terwijl hij goed koud is. De vulling moet na het stomen stevig aanvoelen en volledig gaar zijn.

12 pakketjes | Voorbereiden 30 min.

Bereiden 30 min.

Benodigd keukenmachine; stoompan; grillpan; bananenblad

Ingrediënten

500 g koude witvisfilet
100 ml kokosmelk
60 g tapiocazetmeel
1 eiwit
3 sjalotten
2 tenen knoflook
1 rode chilipeper
½ tl koriander
½ tl witte peper
¾ tl zout
12 stukken bananenblad van 20 × 20 cm

Bereiding

- 1 Spoel bananenblad en maak soepel in heet water. Maal vis, kokosmelk en eiwit glad. Hak sjalot, knoflook en chili zeer fijn.
- 2 Meng vismassa met gehakte ingrediënten, tapioca, koriander, peper en zout.
- 3 Leg op ieder blad een langwerpige portie. Rol dicht en zet de uiteinden vast met prikkers. Stoom 20 minuten boven zacht kokend water, tot stevig en 75 °C in de kern.
- 4 Grill de gesloten pakketjes 3–4 minuten per kant. Laat even liggen en open voorzichtig.



Pempek lenjer met cuko

Deze langwerpige viskoekjes worden eerst gekookt en daarna gebakken. Meng het zetmeel kort door het vismengsel om taai deeg te voorkomen.

16 stuks | Voorbereiden 40 min.

Bereiden 35 min.

Extra tijd 15 min. afkoelen

Benodigd keukenmachine; kookpan; koekenpan; steelpan

Ingrediënten

500 g koude witvisfilet
200 g tapiocazetmeel
150 ml ijswater
1 tl zout
75 g palmsuiker
300 ml water voor cuko
2 el tamarindepuree
3 tenen knoflook
2 rode chilipepers
½ komkommer
4 el olie

Bereiding

- 1 Maal vis met ijswater en ¾ tl zout tot gladde massa. Meng tapioca er kort met een spatel door. Vorm met natte handen 16 worstjes van circa 8 cm.
- 2 Breng een ruime pan water zacht aan de kook. Kook pempek in porties 12–15 minuten, tot stevig en 63 °C in de kern. Laat 15 minuten uitdampen.
- 3 Hak knoflook en chili fijn. Kook met palmsuiker, cuko-water, tamarinde en resterend zout 8 minuten. Zeef desgewenst.
- 4 Bak pempek in olie in 5–7 minuten rondom goudbruin. Snijd in stukken en serveer met cuko en kleine komkommerblokjes.



ZOET.

Zoet & drinken

Kokos, pandan, palmsuiker en banaan keren in verschillende vormen terug. Let op de meelsoort en de aangegeven rusttijd. Een gestoomde koek moet vaak helemaal afkoelen voor je hem netjes kunt snijden.

12 RECEPTEN



Pisang goreng

Gebruik rijpe, stevige bananen. Het beslag van rijstmeel en tarwebloem vormt een dun korstje dat direct na het bakken het knapperigst is.

12 stukken | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd stevige pan; schuimspaan; thermometer; rooster

Ingrediënten

4 rijpe maar stevige bananen
80 g rijstmeel
40 g tarwebloem
1 el suiker
½ tl bakpoeder
¼ tl zout
140–160 ml koud water
1 l frituurolie

Bereiding

- 1 Meng rijstmeel, bloem, suiker, bakpoeder en zout. Klop er 140 ml water door. Voeg alleen meer toe als het beslag nog te dik is om een dun laagje te vormen.
- 2 Verhit de olie tot 170 °C in een stevige pan die hooguit voor een derde gevuld is.
- 3 Pel de bananen en snijd elk in drie schuine stukken. Haal enkele stukken door het beslag en laat overtollig beslag afdruipe.
- 4 Laat voorzichtig in de olie zakken en frituur 3–4 minuten tot goudbruin. Keer halverwege. Bak in kleine porties en laat de olie tussendoor weer op temperatuur komen.
- 5 Laat uitlekken op een rooster en serveer warm.



Kokospudding met pandan

Deze pudding met agar wordt steviger dan een pudding met gelatine. Pandan geeft geur aan de kokosmelk; zonder kleurstof blijft de pudding vrijwel wit.

6 kleine porties | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 10 min.

Extra tijd 3 uur opstijven

Benodigd steelpan; fijne zeef; 6 vormpjes van 100 ml

Ingrediënten

400 ml kokosmelk
200 ml water
70 g suiker
3 pandanbladeren
4 g agarpoeder
¼ tl zout

Bereiding

- 1 Was de pandanbladeren en knoop ze los samen. Meng agar met de suiker.
- 2 Doe water en pandan in een steelpan. Voeg het suiker-agarmengsel al roerend toe en breng aan de kook. Laat 2 minuten zacht koken, of volg de langere kooktijd op de verpakking.
- 3 Roer kokosmelk en zout erdoor. Breng opnieuw zacht aan de kook en laat 1 minuut koken terwijl je roert.
- 4 Verwijder pandan en schenk door een zeef in zes met koud water omgespoelde vormpjes.
- 5 Laat 20 minuten afkoelen en zet 3 uur in de koelkast. Maak de rand voorzichtig los en stort op bordjes, of serveer in de vormpjes.



Klepon met palmsuiker

Sluit het deeg zorgvuldig om de palmsuiker. Een gaatje is genoeg om de vloeibare vulling in het kookwater te laten verdwijnen.

20 stuks | Voorbereiden 35 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; stoompan; kom

Ingrediënten

200 g kleefrijstmeel
160–180 ml lauw water
½ tl pandanextract voor levensmiddelen
100 g palmsuiker
100 g verse geraspte kokos of ontdooide diepvrieskokos
¼ tl zout

Bereiding

- 1 Meng kokos met de helft van het zout en stoom 10 minuten. Hak palmsuiker fijn.
- 2 Meng kleefrijstmeel met resterend zout, pandanextract en eerst 160 ml water. Kneed tot zacht deeg dat niet scheurt; voeg zo nodig druppels water toe.
- 3 Verdeel in 20 porties. Druk plat, leg wat suiker in het midden en sluit volledig. Rol met vochtige handen glad.
- 4 Breng water zacht aan de kook. Gaar balletjes in porties tot ze drijven en laat daarna nog 3 minuten koken.
- 5 Schep uit het water, laat kort uitlekken en rol door kokos. Laat 5 minuten afkoelen voordat je ze eet; de suikervulling is heet.



Dadar gulung

De dunne pandanflensjes worden gevuld met kokos en palmsuiker. De vulling hoort vochtig te zijn, maar er mag geen los vocht onderin staan.

12 rolletjes | Voorbereiden 35 min.

Bereiden 25 min.

Extra tijd 15 min. vulling afkoelen

Benodigd steelpan; koekenpan

Ingrediënten

150 g bloem
1 ei
300 ml kokosmelk
100 ml water voor beslag
½ tl pandanextract voor levensmiddelen
¼ tl zout
200 g verse geraspte kokos of ontdooide diepvrieskokos
100 g palmsuiker
100 ml water voor vulling
1 pandanblad
olie om te bakken

Bereiding

- 1 Kook palmsuiker met vullingwater en pandanblad tot opgelost. Voeg kokos toe en kook 8–10 minuten al roerend tot vochtig maar zonder los vocht. Verwijder blad en laat 15 minuten afkoelen.
- 2 Klop bloem, ei, kokosmelk, beslagwater, pandanextract en zout glad. Zeef het beslag bij klontjes.
- 3 Vet een koekenpan van 20 cm dun in. Bak 12 dunne flensjes, ongeveer 1 minuut per kant, zonder ze bruin te laten worden.
- 4 Leg kokosvulling op ieder flensje, vouw zijkanten naar binnen en rol op. Serveer op kamertemperatuur.



Kue lapis met pandan

Giet elke laag pas in de vorm wanneer de vorige net stevig is. Laat de koek helemaal afkoelen voordat je hem snijdt.

16 stukjes | Voorbereiden 25 min.

Bereiden 65–75 min.

Extra tijd 3 uur afkoelen

Benodigd stoompan; metalen vorm van 20 × 20 cm

Ingrediënten

150 g rijstmeel

75 g tapiocazetmeel

150 g suiker

600 ml kokosmelk

¼ tl zout

½ tl pandanextract voor levensmiddelen

1 tl olie voor de vorm

Bereiding

- 1 Verwarm kokosmelk met suiker en zout tot de suiker is opgelost en laat lauw worden. Klop door rijstmeel en tapioca tot glad beslag.
- 2 Verdeel in twee gelijke delen. Meng pandanextract door één helft. Vet de vorm in en zet in de hete stoompan. Omwikkel het deksel met een doek en knoop veilig bovenop, weg van het vuur.
- 3 Giet een kwart van het witte beslag in de vorm en stoom 6–8 minuten. Giet een kwart van het groene beslag erop en stoom even lang. Herhaal tot acht afwisselende lagen.
- 4 Stoom na de laatste laag nog 20 minuten. Vul de stoompan zo nodig met heet water aan. Laat 3 uur volledig afkoelen en snijd met een licht ingevet mes in stukken.



Onde-onde met mungbonenvulling

Sluit de mungbonenvulling helemaal in het deeg. Bak op gematigde temperatuur en rol de balletjes voorzichtig door de olie.

20 stuks | Voorbereiden 45 min.

Bereiden 45–55 min.

Extra tijd 2 uur bonen weken; 20 min. vulling afkoelen

Benodigd kookpan; kom; diepe pan; thermometer

Ingrediënten

100 g gele gepelde mungbonen
200 g kleefrijstmeel
50 g gekookte aardappel,
fijngeprakt
50 g suiker voor vulling
30 g suiker voor deeg
100 ml kokosmelk
140–160 ml warm water
100 g sesamzaad
¼ tl zout
olie om te frituren

Bereiding

- 1 Week mungbonen 2 uur en spoel. Kook in vers water 20 minuten gaar en giet af. Prak met kokosmelk, vullingsuiker en helft van zout. Bak al roerend in de pan tot stevig en laat 20 minuten afkoelen.
- 2 Kneed kleefrijstmeel met aardappel, deegsuiker, resterend zout en eerst 140 ml water. Voeg zo nodig water toe tot een soepel deeg.
- 3 Verdeel deeg en vulling elk in 20 porties. Sluit vulling in het deeg en rol glad. Maak de buitenkant licht vochtig en rol door sesam.
- 4 Verhit olie tot 150 °C; de pan mag hooguit voor een derde gevuld zijn. Bak in porties 8–10 minuten, draai voorzichtig en laat temperatuur geleidelijk stijgen tot 165 °C.
- 5 Haal goudbruine balletjes uit de olie en laat uitlekken. Laat voor het eten 10 minuten afkoelen.



Bubur sumsum

Klop het rijstmeel eerst met koude kokosmelk glad. Blijf tijdens het verwarmen langs de bodem roeren om klonten te voorkomen.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd 2 steelpannen; garde

Ingrediënten

75 g rijstmeel
500 ml kokosmelk
250 ml water voor pap
¼ tl zout
2 pandanbladeren
120 g palmsuiker
150 ml water voor siroop

Bereiding

- 1 Los rijstmeel op in 150 ml koude kokosmelk. Verwarm resterende kokosmelk met papwater, zout en één pandanblad.
- 2 Schenk het rijstmeelmengsel al roerend erbij. Laat op laag vuur 8–10 minuten garen tot een gladde, dikke pap. Verwijder pandanblad.
- 3 Kook palmsuiker met siroopwater en het andere pandanblad 5 minuten. Zeef als er harde stukjes in zitten.
- 4 Verdeel pap over kommen en lepel palmsuikersiroop erover. Serveer warm of lauwwarm.



Bubur kacang hijau

Kook de mungbonen eerst zacht in water. Suiker en kokosmelk gaan erbij wanneer de bonen openbarsten.

4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 45–55 min.

Extra tijd 2 uur weken

Benodigd kookpan

Ingrediënten

200 g hele groene mungbonen
1 l water
100 g palmsuiker
250 ml kokosmelk
25 g gember
2 pandanbladeren
¼ tl zout

Bereiding

- 1 Week mungbonen 2 uur in koud water, spoel en laat uitlekken. Kneus gember.
- 2 Kook bonen met water, gember en pandanblad 35–45 minuten zacht, tot de bonen openbarsten. Voeg heet water toe als het te droog wordt.
- 3 Roer palmsuiker, kokosmelk en zout erdoor en laat 8 minuten zacht koken. Roer regelmatig.
- 4 Verwijder gember en pandan. Serveer als een dikke maar schenkbare zoete pap; verdun zo nodig met heet water.



Kolak pisang met zoete aardappel

Gebruik stevige rijpe bakbananen. Ze behouden tijdens het koken hun vorm en maken de kokossaus licht zoet.

4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 25 min.

Benodigd kookpan

Ingrediënten

2 rijpe bakbananen
300 g zoete aardappel
400 ml kokosmelk
400 ml water
100 g palmsuiker
2 pandanbladeren
¼ tl zout

Bereiding

- 1 Schil zoete aardappel en snijd in blokjes van 2 cm. Pel bakbananen en snijd schuin in stukken van 3 cm.
- 2 Breng water met suiker, pandan en zout aan de kook. Voeg aardappel toe en kook 10 minuten.
- 3 Schenk kokosmelk erbij en voeg banaan toe. Laat 8–10 minuten zacht koken tot beide gaar zijn en hun vorm nog houden.
- 4 Verwijder pandanblad. Serveer warm of laat snel afkoelen en zet in de koelkast voor een koud dessert.



Es teler

Avocado, jackfruit en kokos maken dit een rijk dessert in een glas. Voeg de ijsblokjes pas toe wanneer je serveert.

4 glazen | Voorbereiden 25 min.

Bereiden geen

Extra tijd ingrediënten gekoeld gebruiken

Benodigd 4 grote glazen

Ingrediënten

1 rijpe avocado
200 g rijpe jackfruit uit blik,
uitgelekt
200 g jong kokosvlees uit blik,
uitgelekt
400 ml kokoswater, ongezoet
100 ml kokosmelk
80 ml gezoete gecondenseerde
melk
300 g ijsblokjes

Bereiding

- 1 Koel kokoswater, kokosmelk en fruit vooraf. Snijd avocado en jackfruit in stukken en kokosvlees in dunne reepjes.
- 2 Roer kokoswater, kokosmelk en gecondenseerde melk door elkaar.
- 3 Verdeel ijs en fruit over vier grote glazen. Schenk het kokosmengsel erop.
- 4 Roer eenmaal voorzichtig en serveer met een lange lepel.



Es cendol

Druk het hete cendolmengsel boven ijswater door een grof vergiet. De korte groene sliertjes worden in het koude water stevig.

4 glazen | Voorbereiden 35 min.

Bereiden 25 min.

Extra tijd 45 min. afkoelen

Benodigd kookpan; grove vergiet of pureeknijper; kom ijswater

Ingrediënten

80 g rijstmeel
30 g tapiocazetmeel
500 ml water voor cendol
½ tl pandanextract voor levensmiddelen
¼ tl zout
120 g palmsuiker
150 ml water voor siroop
300 ml kokosmelk
100 ml water voor kokosmelk
1 pandanblad
250 g ijsblokjes

Bereiding

- 1 Klop rijstmeel, tapioca, cendolwater, pandanextract en helft van zout glad. Verwarm al roerend en kook 7–8 minuten tot een dik, glanzend mengsel.
- 2 Druk direct in korte stukjes door een grof vergiet of pureeknijper boven een kom ijswater. Laat 10 minuten stevig worden en giet af.
- 3 Kook palmsuiker met siroopwater 5 minuten. Verwarm kokosmelk met bijbehorend water, pandanblad en resterend zout 3 minuten. Verwijder blad en koel beide vloeistoffen snel terug.
- 4 Verdeel siroop, ijs en cendol over glazen en schenk gekoelde kokosmelk erbij. Serveer direct.



Wedang jahe met citroengras

Kneus de gember na het roosteren. Daardoor trekt de smaak goed in het water.

4 koppen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd steelpan

Ingrediënten

80 g verse gember
2 stengels citroengras
1 pandanblad
60 g palmsuiker
1 l water

Bereiding

- 1 Was gember en rooster in een droge pan 4–5 minuten tot de schil op enkele plekken donker kleurt. Laat iets afkoelen en schraap losse donkere stukjes weg.
- 2 Snijd gember in plakken en kneus. Kneus citroengras en knoop pandanblad op.
- 3 Breng water met gember, citroengras, pandan en suiker aan de kook. Laat 15 minuten zacht trekken.
- 4 Zeef en schenk warm in koppen.



SMAAKMAKERS.

Sambal & smaakmakers

Een lepel sambal, een beetje zuurgoed of wat gebakken sjalot kan een maaltijd afmaken. Maak hoeveelheden die je snel gebruikt. Rauwe sauzen zijn het lekkerst vlak na het maken.

10 RECEPTEN



Acar van komkommer en wortel

Dit Indonesische zuurgoed blijft knapperig. Maak het minstens een uur van tevoren en serveer het koud bij rijst of saté.

1 pot van 600 ml | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 3 min.

Extra tijd 1 uur afkoelen en intrekken

Benodigd steelpan; schone hittebestendige pot

Ingrediënten

1 komkommer
150 g wortel
2 sjalotten
100 ml natuuraazijn (5%)
100 ml water
35 g suiker
½ tl zout

Bereiding

- 1 Halveer de komkommer, schraap de zaadlijst eruit en snijd het vruchtvlees in blokjes van 1 cm. Snijd de wortel even klein en de sjalotten in dunne plakjes.
- 2 Breng azijn, water, suiker en zout aan de kook. Roer tot de suiker is opgelost en kook de wortel 2 minuten mee.
- 3 Doe komkommer en sjalot in de hittebestendige pot. Schenk het hete mengsel met de wortel erop en laat afkoelen.
- 4 Zet de pot afgedekt in de koelkast en laat het zuurgoed minimaal 1 uur intrekken. Gebruik binnen 2 dagen; dit is geen ingemaakte voorraad voor buiten de koelkast.



Pindasaus voor saté

Een Indonesische pindasaus met ketjap en tamarinde. Voeg het water in delen toe: de ene pindakaas is dikker dan de andere.

4 personen | Voorbereiden 10 min.

Bereiden 10 min.

Benodigd steelpan

Ingrediënten

150 g pindakaas zonder suiker
200 ml water
2 el ketjap manis
1 el tamarindepuree, verdund en zonder pitten
1 sjalot
1 teen knoflook
1 tl sambal oelek
1 el neutrale olie

Bereiding

- 1 Snipper de sjalot en hak de knoflook fijn. Fruit beide 3 minuten in de olie op laag vuur.
- 2 Voeg de sambal toe en bak 30 seconden mee. Roer de pindakaas en eerst 150 ml water erdoor.
- 3 Voeg ketjap en tamarinde toe. Laat 5 minuten heel zacht pruttelen en roer regelmatig over de bodem.
- 4 Verdun met de rest van het water tot de saus langzaam van een lepel loopt. Serveer warm bij saté of groenten.



Sambal oelek

Deze eenvoudige sambal bestaat vooral uit rode chili. Maal de pepers grof, zodat er nog structuur in blijft.

1 potje van circa 180 ml | Voorbereiden 15 min.

Bereiden 10 min.

Extra tijd 30 min. afkoelen

Benodigd vijzel of keukenmachine; koekenpan

Ingrediënten

200 g rode chilipepers

1 tl zout

1 el natuurazijn

1 el olie

2 el water

Bereiding

- 1 Verwijder steeltjes en snijd pepers grof. Laat voor een mildere sambal een deel van de zaadlijsten weg.
- 2 Stamp of maal pepers met zout grof. Verwarm olie en bak het mengsel 5 minuten op matig vuur.
- 3 Voeg azijn en water toe en laat nog 5 minuten zacht garen. Roer regelmatig langs de bodem.
- 4 Schep in een schoon potje, laat snel afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast. Gebruik binnen 2 dagen of vries in kleine porties in.



Sambal terasi

Trassi geeft deze sambal een hartige garnalensmaak. Bak hem mee met de andere ingrediënten voordat je alles fijnstampt.

1 schaaltje van circa 250 ml | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 15 min.

Benodigd koekenpan; vijzel

Ingrediënten

150 g rode chilipepers
5 sjalotten
3 tenen knoflook
2 tomaten
1 tl trassi
1 el palmsuiker
1 el limoensap
½ tl zout
2 el olie

Bereiding

- 1 Snijd chili, sjalot, knoflook en tomaat grof.
- 2 Bak sjalot, knoflook en chili 5 minuten in olie. Voeg tomaat en trassi toe en bak 7–8 minuten tot zacht en ingedikt.
- 3 Stamp grof in een vijzel en meng suiker, limoensap en zout erdoor. Laat suiker in de warme sambal oplossen.
- 4 Serveer in kleine hoeveelheden. Koel een rest snel terug en bewaar maximaal 2 dagen afgedekt in de koelkast.



Sambal matah

Voor sambal matah snijd je alles heel fijn. Gebruik van het citroengras alleen het zachte, lichte binnenste.

1 schaalte voor 4 personen | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 2 min.

Extra tijd 10 min. intrekken

Benodigd kom; steelpan

Ingrediënten

6 sjalotten
3 rode chilipepers
2 stengels citroengras, zacht binnenste
3 limoenblaadjes
3 el kokosolie of neutrale olie
2 el limoensap
½ tl zout
½ tl suiker

Bereiding

- 1 Snijd sjalot en chili in flinterdunne ringetjes. Verwijder de harde nerf uit limoenblad en snijd zeer fijn, net als citroengras.
- 2 Meng in een hittebestendige kom met zout en suiker.
- 3 Verwarm olie tot heet maar niet rokend. Schenk voorzichtig over het mengsel en schep om.
- 4 Voeg limoensap toe en laat 10 minuten intrekken. Maak vlak voor gebruik en bewaar een rest afgedekt in de koelkast voor de volgende dag.



Sambal hijau

Blancheer de groene pepers voor je ze grof stampt. De sambal blijft zo zacht van structuur.

1 schaalte van circa 250 ml | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 20 min.

Benodigd kookpan; vijzel; koekenpan

Ingrediënten

200 g groene chilipepers
5 sjalotten
3 tenen knoflook
2 groene tomaten
2 limoenblaadjes
1 el limoensap
½ tl zout
½ tl suiker
3 el olie

Bereiding

- 1 Snijd tomaten en sjalot grof. Kook met chili en knoflook 4 minuten in water. Giet goed af.
- 2 Stamp alles grof in een vijzel. Verhit olie en bak het mengsel met gescheurd limoenblad 10 minuten op matig vuur.
- 3 Roer geregeld tot het vocht grotendeels weg is. Voeg limoensap, zout en suiker toe en warm 1 minuut mee.
- 4 Verwijder limoenblad. Gebruik direct of koel snel terug en bewaar maximaal 2 dagen in de koelkast.



Serundeng

Laat de kokos op laag vuur drogen en roer bijna voortdurend. Hij kleurt nog even door wanneer je de pan van het vuur neemt.

1 potje van circa 250 g | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 20 min.

Extra tijd 30 min. afkoelen

Benodigd brede koekenpan; keukenmachine

Ingrediënten

150 g geraspte kokos
75 g ongezouten geroosterde pinda's
3 sjalotten
2 tenen knoflook
20 g laos
1 tl koriander
2 limoenblaadjes
1 el palmsuiker
1 el tamarindepuree
¼ tl zout
1 el olie

Bereiding

- 1 Maal sjalot en knoflook fijn. Bak met koriander 3 minuten in olie. Voeg laos in dikke plakken en limoenblad toe.
- 2 Roer kokos, suiker, tamarinde en zout erdoor. Bak 12–15 minuten op laag vuur al omscheppend tot droog en goudbruin.
- 3 Voeg pinda's toe en bak 2 minuten mee. Verwijder laos en limoenblad en spreid uit op een bord om af te koelen.
- 4 Bewaar afgekoeld in een afgesloten bakje in de koelkast en gebruik binnen 2 dagen. Warm eventueel kort in een droge pan om weer krokant te maken.



Bawang goreng

Snijd de sjalotten even dun en haal ze uit de olie zodra ze lichtgoud zijn. Tijdens het uitlekken kleuren ze verder.

1 potje van circa 100 g | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 20–30 min.

Extra tijd 30 min. afkoelen

Benodigd scherp mes of mandoline; steelpan; thermometer

Ingrediënten

400 g sjalotten

400 ml neutrale olie

¼ tl zout

Bereiding

- 1 Pel sjalotten en snijd in dunne ringen van circa 1 mm. Maak de ringen los en dep droog.
- 2 Verwarm olie tot 150 °C in een pan die hooguit voor een derde gevuld is. Bak sjalot in kleine porties 6–9 minuten en roer voorzichtig.
- 3 Schep lichtgouden sjalot met een schuimspaan uit de olie. Laat dun uitgespreid op keukenpapier uitlekken en bestrooi met zout.
- 4 Laat volledig afkoelen. Bewaar afgesloten, koel en droog en gebruik binnen een week. Gebruik altijd een schone, droge lepel.



Gele boemboe

Deze gebakken boemboe kun je later met kip, tofu of groenten gebruiken. Voeg bij het koken zelf kokosmelk of water toe.

1 portie voor circa 800 g kip of tofu | Voorbereiden 20 min.

Bereiden 12 min.

Extra tijd 30 min. afkoelen

Benodigd keukenmachine; koekenpan

Ingrediënten

150 g sjalotten
5 tenen knoflook
30 g gember
30 g laos
4 kemirnoten
2 rode chilipepers
2 tl kurkuma
2 tl koriander
½ tl komijn
½ tl zout
3 el olie
50 ml water

Bereiding

- 1 Snijd sjalot, knoflook, gember, laos en chili klein. Maal met kemiri, specerijen, zout en water tot een fijne pasta.
- 2 Verwarm olie in een koekenpan. Bak de pasta 10–12 minuten op middellaag vuur; roer vaak en voeg een scheutje water toe als hij aanzet.
- 3 De boemboe is klaar als hij geurig is en de rauwe uiensmaak verdwenen is. De kemiri moet volledig zijn meegegaard.
- 4 Laat snel afkoelen en bewaar maximaal 2 dagen afgesloten in de koelkast, of vries in kleine porties in. Verwarm de boemboe bij gebruik mee in het gerecht.



Sambal kecap

Deze rauwe ketjapsaus is snel gemaakt. Snijd de groenten klein, zodat je van alles iets op een lepel krijgt.

1 schaalte voor 4 personen | Voorbereiden 15 min.

Bereiden geen

Extra tijd 10 min. intrekken

Benodigd kom

Ingrediënten

4 el ketjap manis
3 sjalotten
2 rode chilipepers
1 tomaat
1 el limoensap
1 el water

Bereiding

- 1 Snipper sjalot en chili heel fijn. Verwijder de natte zaadlijst uit de tomaat en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
- 2 Meng ketjap met limoensap en water.
- 3 Schep sjalot, chili en tomaat erdoor en laat 10 minuten intrekken.
- 4 Geef bij saté of gegrilde vis. Maak vlak voor het eten en bewaar een rest afgesloten in de koelkast voor de volgende dag.



Als het anders loopt

De saus is te dun

Laat zonder deksel zacht inkoken. Haal vis of garnalen tijdelijk uit de pan als die al gaar zijn. Roer geregeld en voeg niet meteen extra suiker of ketjap toe: daarmee verandert de smaak ook.

Het vlees is nog taai

Geef stoofvlees meer tijd op laag vuur en controleer of er genoeg vocht in de pan zit. Een hoge vlam maakt het niet sneller mals. Kleine stukjes biefstuk of saté kunnen juist taai worden door te lang bakken.

De nasi is plakkerig

Gebruik gekoelde, losse rijst. Bak een overvolle pan in twee porties verder. Voeg geen water toe aan nasi die al te nat is. Laat bij een volgende keer de gekookte rijst sneller in een dunne laag afkoelen.

Een koekje valt uiteen

Laat aardappel of tofu beter uitdampen, houd de vulling droog en vorm niet te dikke koekjes. Bak eerst één proefstuk. Bij gefrituurde hapjes kan te koude olie het beslag slap maken. Controleer de temperatuur voordat je verdergaat.

Vorbereiden zonder haast

Een dag vooraf

Maak bijvoorbeeld een stoofgerecht en het zuurgoed. Koel snel terug en bewaar afgedekt in de koelkast. Leg ongeopende sauzen, kruiden en houdbare ingrediënten alvast bij elkaar. Houd rauw vlees onderin en gescheiden van bereid eten.

Op de dag zelf

Snijd groenten en maak marinades. Bereid rijst kort voor het eten of volg bij nasi goreng de instructies voor snel terugkoelen. Zet schaaltes klaar en geef elk gerecht een eigen schone lepel.

Het laatste halfuur

Warm stoofgerechten door en door op. Kook of wok de groenten en maak de saté. Bak krokante hapjes als laatste. Werk met kleine porties en houd al het rauwe werk gescheiden van de serveerplek.

Wat overblijft

Haal het deel dat je wilt bewaren tijdig van tafel. Verdeel over ondiepe bakjes en koel binnen 2 uur terug; voor rijst liefst binnen 1 uur. Zet naam en datum erop. Een gerecht dat lang lauw op tafel stond, is geen geschikte voorraad.

Drie maaltijden voor doordeweeks

Kip, rijst en groen

Nasi putih: witte rijst / 18

Ayam kecap / 70

Tumis kangkung / 208

Zet eerst de kip op. Kook daarna de rijst en roerbak de groenten vlak voor het eten. De rijst kan tijdens het wokken afgedekt rusten.

Een maaltijd zonder vlees of vis

Nasi goreng met tempeh / 34

Terong balado / 214

Acar van komkommer en wortel / 340

Maak het zuurgoed vooraf. Rooster de aubergine terwijl je de nasi voorbereidt. Controleer bij vegetarisch of vegan koken de gebruikte sauzen.

Soep met iets krokants

Soto ayam / 232

Bakwan jagung / 290

Maak de bouillon eerst. Bereid de vulling voor de soep en bak de maiskoekjes kort voor het serveren. Geef ze naast de kom.

Drie ideeën voor meer tijd

Rendang aan tafel

Rendang van rundvlees / 108

Nasi kuning / 22

Urap met groenten en kokos / 204

Begin ruim op tijd met de rendang. Maak kokos en groenten voor urap apart en meng vlak voor het eten. Kook de rijst als het vlees bijna zacht is.

Saté en kokosrijst

Saté ayam / 258

Nasi uduk / 20

Acar van komkommer en wortel / 340

Zet de kip in de marinade en maak de pindasaus uit recept 152. Kook de rijst en gril de saté als laatste. Het zuurgoed staat koud klaar.

Iets zoets erbij

Dadar gulung / 320

Wedang jahe met citroengras / 336

Maak de kokosvulling voor de flensjes eerst. Laat afkoelen terwijl je de flensjes bakt. Zet de gemberdrank op vlak voordat je serveert.

Receptenregister

Acar kuning van groenten	216
Acar van komkommer en wortel	340
Ayam bakar kecap	82
Ayam betutu uit de oven	88
Ayam bumbu Bali	74
Ayam cabai hijau	96
Ayam geprek	100
Ayam goreng mentega	98
Ayam goreng met gele boemboe	84
Ayam kecap	70
Ayam kemangi	94
Ayam rica-rica	76
Ayam serundeng	86
Ayam Taliwang uit de oven	80
Ayam woku	78
Babi genyol	130
Babi kecap	126
Babi pangang met zoetzure saus	128
Bakso sapi in bouillon	246
Bakwan jagung	290
Bakwan sayur	292
Bawang goreng	354
Bebek bumbu hitam	102
Bebek kecap met gember	104
Bihun goreng met groenten	50
Bubur ayam	40
Bubur kacang hijau	328

Receptenregister

Bubur Manado	42
Bubur sumsum	326
Cumi kecap	160
Cumi masak hitam	162
Dadar gulung	320
Dendeng balado	116
Eieren in petissaus	224
Empal gepuk	120
Es cendol	334
Es teler	332
Gado gado	198
Garnalen in sambal	154
Gele boemboe	356
Gudeg van jonge jackfruit	212
Gulai ayam	92
Gulai kambing	112
Gulai van rode snapper	146
Iga bakar kecap	284
Ikan asam pedas	148
Ikan bakar met sambal kecap	140
Ikan balado	144
Ikan pesmol	142
Jagung bakar met sambalboter	282
Kalio van rundvlees	118
Kari ayam met aardappel	90
Ketoprak	194
Klepon met palmsuiker	318

Receptenregister

Kokospudding met pandan	316
Kolak pisang met zoete aardappel	330
Krengsengan daging	134
Kue lapis met pandan	322
Kwetiau goreng met garnalen	52
Kwetiau kuah met kip en ei	66
Laksa Betawi met kip	62
Lemper ayam	296
Lumpia met bamboescheuten	298
Martabak telur	306
Mie Aceh met rundvlees	58
Mie ayam met paddenstoelen	56
Mie godog met kip	54
Mie goreng	48
Mie rebus met zoete aardappel	60
Mosselen met citroengras en chili	164
Nasi goreng	26
Nasi goreng kampung	36
Nasi goreng met garnalen	28
Nasi goreng met ikan teri	30
Nasi goreng met petai	32
Nasi goreng met tempeh	34
Nasi kuning	22
Nasi liwet met kokos en kip	24
Nasi merah met citroengras	38
Nasi putih: witte rijst	18
Nasi tim ayam	44

Receptenregister

Nasi uduk	20
Onde-onde met mungbonenvulling	324
Opor ayam	72
Orek tempeh met sperziebonen	178
Otak-otak van vis	308
Panada met tonijn	300
Pastel met groenten	302
Pecel met pindasaus	206
Pempek lenjer met cuko	310
Pepes ikan	138
Pepes jamur van de grill	280
Pepes tahu	188
Perkedel tahu	192
Perkedel van aardappel	288
Pindang patin	150
Pindasaus voor saté	342
Pisang goreng	314
Rawon van rundvlees	124
Rendang van rundvlees	108
Risoles met kip	294
Rundvlees met groene chili	132
Sambal goreng boontjes	200
Sambal goreng kentang	226
Sambal goreng tempeh	168
Sambal hijau	350
Sambal kecap	358
Sambal matah	348

Receptenregister

Sambal oelek	344
Sambal terasi	346
Saté ayam	258
Saté babi	262
Saté kambing	260
Saté lilit van kip	268
Saté lilit van vis	266
Saté maranggi	264
Saté Padang	270
Saté Ponorogo	272
Saté udang met limoen	278
Saté van oesterzwammen	276
Saté van tempeh	274
Sayur asem	210
Sayur bening met spinazie en mais	250
Sayur lodeh	202
Semur daging	110
Semur van gehaktballetjes	122
Serundeng	352
Sop buntut	242
Sop iga met runderrib	244
Sop merah met kip en groenten	254
Soto ayam	232
Soto Bandung	236
Soto Banjar	238
Soto Betawi	234
Soto Lamongan met koya	240

Receptenregister

Soun goreng met tahu	64
Sup jagung met kip	252
Tahu bacem	174
Tahu bumbu Bali	190
Tahu gejrot	170
Tahu isi	304
Tahu kecap met paksoi	186
Tahu telur	184
Tekwan met visballetjes	248
Telur balado	218
Telur dadar Padang	222
Telur kecap	220
Tempeh bacem	172
Tempeh goreng met kurkuma	176
Tempeh mendoan	182
Tempeh penyet	180
Terong balado	214
Tongkol suwir met basilicum	152
Tongseng kambing	114
Tumis kangkung	208
Tumis pare met ei	228
Udang asam manis	158
Udang saus Padang	156
Urap met groenten en kokos	204
Wedang jahe met citroengras	336

Ingrediëntenregister

Rijst

18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 38, 40, 42, 44, 50, 52, 62, 66, 194, 232, 238, 240, 246, 248, 296

Kleefrijst

296, 318, 324

Rijstmeel

182, 192, 222, 270, 290, 292, 304, 314, 318, 322, 324, 326, 334

Tapioca

246, 248, 308, 310, 322, 334

Mie en noedels

48, 50, 52, 54, 56, 58, 60, 62, 64, 66, 194, 232, 238, 240, 246, 248, 302

Kokosmelk

20, 22, 24, 62, 72, 90, 92, 108, 112, 114, 118, 120, 146, 164, 200, 202, 212, 224, 226, 234, 280, 296, 300, 308, 316, 320, 322, 324, 326, 328, 330, 332, 334

Kip

24, 26, 32, 40, 44, 48, 54, 56, 62, 66, 70, 72, 74, 76, 78, 80, 82, 84, 86, 88, 90, 92, 94, 96, 98, 100, 232, 238, 240, 252, 254, 258, 268, 272, 294, 296, 298

Rundvlees

58, 108, 110, 116, 118, 120, 122, 124, 132, 134, 234, 236, 242, 244, 246, 264, 270, 284, 306

Geitenvlees

112, 114, 260

Ingrediëntenregister

Varkensvlees

126, 128, 130, 262

Eend

102, 104

Vis

30, 36, 138, 140, 142, 144, 146, 148, 150, 152, 160, 162, 248, 266, 300, 308, 310

Garnalen

26, 28, 32, 36, 52, 74, 80, 88, 130, 134, 154, 156, 158, 200, 224, 240, 248, 278, 298, 346

Inktvis

160, 162

Mosselen

164

Tahu en tofu

64, 170, 174, 184, 186, 188, 190, 192, 194, 198, 304

Tempeh

34, 168, 172, 176, 178, 180, 182, 274

Eieren

26, 28, 30, 36, 48, 50, 52, 54, 60, 66, 100, 122, 184, 188, 192, 198, 218, 220, 222, 224, 228, 232, 238, 240, 246, 248, 252, 288, 290, 294, 298, 300, 302, 306, 308, 320

Ingrediëntenregister

Sperziebonen en kousenband

36, 178, 198, 200, 202, 204, 206, 210, 216

Spinazie en kangkung

42, 206, 208, 250

Kool

34, 48, 50, 54, 58, 64, 114, 198, 202, 204, 206, 210, 240, 292, 304

Aubergine

202, 214

Aardappelen

42, 60, 90, 198, 226, 234, 238, 242, 244, 288, 302, 324, 330

Mais

42, 210, 250, 252, 282, 290

Jackfruit

212, 332

Banaan

188, 280, 296, 308, 314, 330

Komkommer

26, 28, 32, 142, 184, 194, 198, 206, 216, 310, 340

Ingrediëntenregister

Taugé

48, 50, 52, 58, 60, 62, 124, 184, 194, 198, 204, 206, 232, 292, 304

Pinda

60, 184, 194, 198, 206, 210, 258, 272, 342, 352

Sesam

324

Tamarinde

80, 82, 86, 102, 104, 120, 126, 130, 146, 148, 150, 154, 162, 168, 170, 172, 174, 178, 184, 194, 206, 210, 224, 262, 264, 272, 274, 284, 310, 342, 352

Ketjap

26, 28, 30, 32, 34, 40, 44, 48, 50, 52, 54, 56, 58, 60, 64, 70, 74, 82, 98, 104, 110, 114, 122, 126, 128, 134, 140, 160, 168, 170, 172, 174, 178, 184, 186, 190, 194, 220, 224, 258, 260, 262, 264, 272, 274, 276, 278, 282, 284, 298, 342, 358

Kemiri

54, 62, 72, 78, 88, 102, 130, 138, 142, 212, 216, 234, 356

Laos

24, 72, 74, 84, 86, 88, 92, 102, 108, 112, 118, 120, 124, 130, 146, 150, 172, 174, 200, 202, 210, 212, 226, 264, 268, 270, 272, 352, 356

Citroengras

20, 22, 24, 38, 40, 42, 62, 72, 76, 78, 84, 88, 90, 92, 94, 102, 108, 112, 114, 118, 124, 130, 138, 142, 146, 148, 150, 162, 164, 216, 232, 236, 240, 266, 270, 300, 336, 348

Pandan

18, 20, 22, 24, 40, 42, 44, 296, 316, 318, 320, 322, 326, 328, 330, 334, 336

Bronnen en verantwoording

Verder lezen over Indonesische gerechten, kooktechnieken en zorgvuldig bewaren.
Geraadpleegd op 6 oktober 2026.

Indonesia Travel: gerechten en regionale keukens

www.indonesia.travel

Indonesia Travel: Balinese gerechten en betutu

www.indonesia.travel

Indonesia Travel: gudeg uit Yogyakarta

www.indonesia.travel

Voedingscentrum: restjes bewaren

www.voedingscentrum.nl

Food Standards Agency: rijst en voedselhygiëne

www.gov.uk

FoodSafety.gov: kerntemperaturen

www.foodsafety.gov

Queensland Poisons Information Centre: kemiri

www.poisonsinfo.health.qld.gov.au

Je eigen aantekeningen

Noteer je favoriete combinaties, de gebruikte ingrediënten en wat je een volgende keer wilt aanpassen.

Mijn favoriete gerecht

Daar eten we graag bij

Gerecht / hoeveelheid / aanpassing

Tijd / smaak / volgende keer

Gerecht / hoeveelheid / aanpassing

Tijd / smaak / volgende keer

Gerecht / hoeveelheid / aanpassing

Tijd / smaak / volgende keer

Gerecht / hoeveelheid / aanpassing

Tijd / smaak / volgende keer

VAN NASI TOT RENDANG.

Een pan nasi voor vanavond, rendang voor het weekend of saté om te delen. In dit boek vind je 160 recepten voor Indonesische gerechten, van rijst en soep tot groenten, snacks en zoet.

Rijst & noedels

Kip & eend

Rund, geit & varken

Vis & zeevruchten

Tahu & tempeh

Groenten & eieren

Soto & soep

Saté & de grill

Hartige hapjes & zoet

Sambal & smaakmakers

Met uitleg over toko-ingrediënten, boemboes, voorbereiden en combineren. Voor één gerecht op tafel of een maaltijd met meerdere schalen.