

INDONESISCH

160 recepten om thuis te maken



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

Voorbereiden 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.

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.

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.



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.



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.

