

Rijsttafel maken

met

Bas



Inhoud.

Inleiding.
Alfabetische Woordenlijst.
Smoor Bas.
Rempehballetjes.
Oesee Oesee van Varkensvlees.
Ajam Opor.
Ajam Asem Garem Kering.
Ajam Boemboe Petis.
Saté Madura.
Saté Babi Koening.
Saté Manis.
Sajoer Lodéh.
Sajoer Toemis Kool, Garnalen en Vlees.
Sajoer Toemis Boontjes.
Sajoer Tjampoer.
Gevulde Kool.
Sambal Goreng Tomaat.
Atjar Tjampoer.
Tahoe Tjampoer.
Gado Gado.
Atjar Ketimoen.
Sambal Goreng Taugé.
Tempé Boemboe Bali.
Smoor Djawa.
Boemboe Bali van vis.
Koepoek.
Fricadel Djagoeng.
Sambal Goreng Telor.
Pindasaus.
Papaya en Pisang.

Inleiding:

Het is er uiteindelijk toch van gekomen 'Rijsttafel maken met Bas'. Op veler verzoek heb ik een receptuur samengesteld, dat wij vandaag gedeeltelijk zullen bereiden en proeven. Deze receptuur is alleen maar een handleiding, omdat smaken en keuzen verschillen kunt u naar eigen inzicht uw gerechten bereiden. Waar het hoofdzakelijk om gaat is het gebruik van kruiden, hoe ze eruit zien, hoe ze ruiken en smaken en de mate van het gebruik. Ook zullen we zien dat de bereidingstijd geen dagen hoeft te zijn. Binnen 4 uur heeft u een degelijke rijsttafel getoverd.

Ik wens u heel veel succes en smakelijk eten.

Bas

P.S. De kruiden die heel bij de bereiding van de gerechten worden gebruikt, zoals salem, laos, sereh enz., worden er weer uitgehaald voor het opdienen. De receptuur is voor 4 personen.

Alfabetische woordenlijst.

ajam = kip
asem = tamarinde
atjar = tafelzuur
babi = varkensvlees
bawang merah = sjalotje/rode ui
daon bawang = sla uien/uienpijpjes
daon salem = laurierblad
daon djoeroek poeroet = citroenblad
djahe = gember
djoeroek poeroet = citroen soort
djinten = komijn poeder
garam marsala = indiaase kerie mengsel

goela djawa = bruine javaanse suiker
ikan teri = kleine gedroogde visjes
kajoe manis = zoethout/kaneel
katjang = pindanoot
katjang idjoe = sojabonen
keloewe = broodvrucht
keloewek = vrucht met harde schil
kemirie = harde noot soort
kentjoer = wortel soort
kepiting = krab
ketan poetih = witte kleefrijst
ketimoen = komkommer
ketjap manis = zoete sojasaus
ketjap asin = zoute sojasaus
ketoembar = koreander
klappa = klapper/kokosnoot
koenir = kurkuma
koentjie = geurige wortel soort
krai = augurk
kroepoek = gedroogde garnalen-/viskoekjes
laksa/so-oen = indonesische vermicellie
laos = wortel soort
lomboks = spaanse pepers
lontong = gekookte en geperste kleefrijst
mie = chinese spaghetti voor bamie
misoa = chinese vermicelli
oedang = garnalen
oerap oerap = gerecht van groenten, klapper en kruiden
pedis = scherp/heet
petee = groene (stink)bonen
petis = gelei van garnalen
pisang = banaan
reboeng = jonge bamboespruiten
sajoer = pittige indonesische soep met groenten en vlees
saté = geroosterd gekruid vlees
santen = kokosmelk/gedroogde kokos
seroendeng = mengsel van geroosterde kokos en pinda's
serih = kruidige grassoort
tahoe = koeken van katjang idjoe
taotjo = verzuurde sojabonen
telor = ei
tempé = koeken van sojabonen
tepoeng = meel
tepoeng kandji = stijfsel/aardappelmeel
terrong = aubergines
tjengkeh = knuidnagel
trassi = pasta van vis of garnalen
zuurzak = tropische vrucht

Smoor Bas.

Snij 500 g rundvlees in kleine lapjes en braad het met 50 gram boter in een diepe pan. Als het vlees goed gebruind is doe er dan 2 dl ketjap, scheutje azijn en 100 g bruine suiker bij. Laat het geheel een uurtje op een matig vuurtje door sudderen. Snij 500 g uien in halve ringen doe het erbij en laat nu op een zacht vuurtje door sudderen. Zijn de uien opgenomen door het vlees doe er 1/4 blokje santen bij. Let wel op dat het niet droog kookt, indien nodig doe er wat runderbouillon bij.

Rempehballetjes.

250 g hoh gehakt, ¼ blokje santen, 1 ei.
tezamen fijn wrijven:
4 uitjes, 1 knoflookteen, stukje trassi, Javaanse suiker, stukje asem, zout, 1 tl ketoembar, 1 daon djoeroek poeroet.

Dit mengsel goed vermengen met het gehakt, santen en het ei. Balletjes draaien en in hete olie bruin en gaar bakken. Geef er rijst en een groenteschotel bij.

Oesee Oesee van Varkensvlees.

1 kg varkensvlees in stukjes
voor de marinade het volgende fijnwrijven:
6 kemirienoten, 10 uitjes, 3 tenen knoflook, 1 tl ketoembar, stukjes trassi, goela djawa, asem, 2 tl laos.
verder nog:
olie, 3 kopjes santen, 2 djoeroek poeroetblaadjes, 1 stengel sereh

Het vlees zeker een uur in de marinade laten staan. Vlees bruin bakken in wat hete olie en er de santen, djoeroek poeroetblaadjes, de gekneusde stengel sereh erbij doen. Dit alles op een zacht vuurtje gaar koken. De saus moet grotendeels ingedikt zijn.

Ajam Opor.

6 stukken kip braden in half olie en bruin boter.
½ blok santen, ½ stengel sereh, 2 salem, 2 djoeroekblaadjes.

Tezamen fijn wrijven:
6 kemirienoten, 10 kleine uitjes, 3 teentjes knoflook, 3 tl katoembar, 1 stukje trassi, 1 stukje asem, Javaanse suiker, laos, zout.

Fruit dit in wat olie en doe hierbij de kip; hierbij komt nog wat water en een halve blok santen, voldoende dat de kip onder ligt, met ½ stengel sereh, 2 salem en 2 djoeroekblaadjes. Het geheel langzaam laten gaar koken tot de saus dik is ingekookt.

Ajam Asem Garem Kering.

4 tot 6 stukken kip inwrijven met een mengsel van zout, tamarinde en wat water, een uurtje laten intrekken en dan bakken in ruim olie.
Geef er witte rijst bij met kroepoek-oedang en stukjes rauwe komkommer.

Ajam Boemboe Petis.

4-6 stukken kip, wassen en goed afdrogen, daarna inwrijven met peper en zout, bruin bakken in olie.

De volgende kruiden tezamen wrijven:
12 uitjes, 3 teentjes knoflook, stukje trassi, Javaanse suiker, 3 tl laos, 1 stukje koentjie, 1 stukje gember, 2 tl koenir, 1 stukje asem, en dan in wat olie fruiten.

Doe er een mengseltje bij van 1½ lepel peti-oedang met wat lauwe dunne santen aangemaakt. Roer het er goed doorheen, doe er nog: ½ blok santen, 2 daon salem, 2 daon djoeroek poeroet en 1

stengel sereh bij. Leg er de kip in en laat deze in de saus zachtjes volkomen gaar koken. De saus moet dik inkoken.

Saté Madura.

500 g mals varkensvlees, in blokjes.

voor de marinade:

3 teentjes knoflook, 10 kleine uitjes, 1 tl ketoembar, zout, 1 stukje trassi, 1 stukje asem, Javaanse suiker, 2 rode lomboks, klein stukje kentjoer, 6 kemirienoten, 1 stukje daon djoeroek poeroet, ½ geraspte klapper (±100 g) 2 tl koenir.

Wrijf alle ingrediënten voor de marinade tot een fijne pasta. Meng dit alles goed tezamen met het vlees, het liefst met de hand zodat het vlees goed gekruid raakt. Rijg het aan stokjes of pennen en rooster ze op een houtskoolvuurtje.

Saté Babi Koening.

500 g varkensvlees, in blokjes.

voor de marinade:

2 tl koenir, 5 kemirienoten, stukje gember, stukje trassi, 1 tl suiker, 1 tl ketoembar, zout en peper.

Wrijf alle ingrediënten voor de marinade tot een fijne pasta. Meng dit alles goed tezamen met het vlees, het liefst met de hand zodat het vlees goed gekruid raakt. Braad het vlees bruin in wat olie, giet er een kopje santen over, doe er sereh bij en laat de saus inkoken. Laat het geheel afkoelen, steek het vlees nu aan satéstokjes en rooster ze op een houtskoolvuurtje.

Saté Manis.

Hamlappen of varkensbaas, in blokjes

voor de droge marinade:

peper en zout, knoflook, een weinig suiker.

voor het botersausje:

gesmolten boter, zoete ketjapcitroensap.

Meng de droge marinade goed tezamen met het vlees, het liefst met de hand zodat het vlees goed gekruid raakt. Steek het vlees nu aan satéstokjes en laat de kruiden 1 uur intrekken. Doop ze voor het roosteren in het botersausje. Rooster ze op houtskoolvuurtje of in de oven op boven en onder warmte. Let op dat ze niet te droog worden. Giet er bij het serveren de rest van het botersausje overheen.

Sajoer Lodéh.

Verschillende groentesoorten zoals:

witte kool, aubergines, jonge bamboespruiten, sperziebonen, petébonen, en tempé. Alles in stukjes snijden.

5 dl water met kleine blokjes vlees (kip-/varkensvlees) opzetten en bouillon trekken. Hierin de bovengenoemde groenten en tempé half gaar koken

Intussen de volgende kruiden tezamen fijnwrijven:

2 uitjes, 2 teentjes knoflook, 1 tl laos, stukje tamarinde, trassi, Javaanse suiker, 3 ontpitte lomboks, en wat zout.

Dit papje in een paar lepels olie fruiten en dan:

½ blokje santen, 2 daon salam, 2 grof gesneden lomboks, en naar verkiezing een handvol rauw gepelde gamalen erbij doen.

Dit alles bij de groenten doen, alles omroeren en gaar koken zonder deksel op de pan, daar de santen anders zou gaan schiften. Temper het vuur en laat de groenten niet te week koken.

Sajoer Toemis Kool, Garnalen en Vlees.

Trek bouillon van 250 g stukjes kippenvlees in water met wat zout.

Laat er 500 g grof gesneden witte kool half gaar inkoken.

Wrijf tezamen:

6 uitjes, 1 teentje knoflook, stukje trassi, suiker, asem, 2 tl laos, en wat zout.

Fruit het mengsel in wat olie gaar, doe er 250 g gepelde rauwe garnalen bij, fruit dit samen nog even op en doe het dan bij de kool met ½ kopje dikke santen en 1 daon salem. Zachtjes laten door sudderen.

Sajoer Toemis Boontjes.

Snij de boontjes als snijboontjes. Maak een bouillon van 250 g vlees, rund of kip, en kook hierin de boontjes bijna gaar.

Wrijf de volgende kruiden door elkaar:

6 uitjes, 1 teentje knoflook, 1 tl laos, zout, 1 stukje tamarinde, 1 stukje trassi, Javaanse suiker.

Fruit de kruidenpasta in wat olie en doe 1/2 kopje dikke santen en 1 daon salem bij. Alles bij de bouillon voegen en het vuur temperen. Geen deksel op de pan doen anders gaat de santen schiften.

Sajoer Tjamper.

Maak bouillon van 500 g rund- of varkenspoulet en diverse groenten zoals:

kool, jonge peultjes, prei, selderij, en een paar worteltjes. Alles in stukjes gesneden.

Maak van rauwe gepelde en fijngehakte garnalen, 1 los geklopt ei, 1 el meel, zout en peper een niet te slap gehakt. Vorm van het gehakt kleine balletjes en kook ze apart in een beetje bouillon gaar en voeg dan alles bij rest van bouillon.

Gevulde Kool.

Neem mooie, gave koolbladeren. Spoel ze af en kook of stoom ze half gaar. Maak van rauwe vis of rundergehakt, fijngemaakte gekookte aardappelen, peper en zout een smeugig mengsel. Vouw hoopjes gehakt in de koolbladeren en leg ze in een beboterde vuurvaste schaal, strooi er wat paneermeel op en leg op elk een klontje boter. Bak het in een niet te hete oven. Bedruipt de kool af en toe met een mengsel van bouillon of water met een scheutje ketjap.

Sambal Goreng Tomaat

De volgende kruiden tezamen fijnwrijven:

4 rode lomboks, 6 uitjes, 1 teentje knoflook, stukje trassi, wat suiker, 1 stukje asem, 2 tl laos.

Fruit de kruidenpasta in wat olie en doe er 500 g in kleine stukjes gesneden tomaten bij, dan 1 blokje santen en 1 daon salem en laat alles onder voorzichtig omroeren inkoken. Zorg dat de tomaten niet stuk koken.

Atjar Tjamper.

Verschillende groentesoorten als:

een paar blaadjes kool, worteltjes, boontjes, 1 kleine komkommer, wat taugé.

Deze groenten goed afspoelen en, behalve de taugé, in kleine stukjes snijden. Laten drogen in de zon of in een lauwe oven.

Intussen volgende fijnwrijven:

1 stukje gember, 8-10 cm koenir, 2 teentjes knoflook, en 4 kemirienoten

De kruidenpasta in een paar lepels olie fruiten. Dan azijn, wat suiker en zout erbij doen gevolgd door de worteltjes en boontjes. Zijn deze beetgaar dan de rest van de groenten, en een paar reepjes rode lomboks toevoegen.

Tahoe Tjamper.

Vier plakken tahoe van 1 cm. dik, inwrijven met 1 fijngesneden teentje knoflook. Bakken in hete olie en daarna in blokjes snijden en op een schaal leggen.

Schoongemaakte en beetgaar gekookte taugé er overheen strooien. Pindasaus (recept zie elders), fijn gesneden prei en selderij, erover. Garneren met gebakken garnalen en stukjes lontong, dit is tot blokjes geperste gekookte kleefrijst. Het geheel bestrooien met gebakken uitjes.

Gado Gado.

Diverse soorten groente:

witte kool, sperziebonen, wortel, bloemkool, peultjes, taugé.

Voor garnering:

hard gekookt ei, sla, komkommer, tomaat, emping of kleine stukjes kroepoek en pindasaus (recept zie elders).

De diverse groente in bouillon beet gaar koken. Groente op een schaal schikken. Het geheel met de sla, komkommer, tomaat en ei garneren. Giet de pindasaus erover en bestrooi het gerecht met stukjes kroepoek of emping.

Atjar Ketimoen.

Schil een paar kleine komkommers, snij ze in heel dunne plakjes. Laat ze met wat zout bestrooit even staan. Verwijderd dan het overtollige vocht.

Wrijf tezamen fijn:

2 rode lomboks, 2 uitjes, 1 stukje trassi, 1 stukje Javaanse suiker

Verder nog:

een paar eetlepels azijn

Vermeng dit met de komkommers en wat fijn gesneden jonge prei.

Sambal Goreng Taugé.

Bak 100 g in reepjes gesneden ontbijtspek in eigen vet bijna knapperig.

Vervolgens: 1 grote rode ui, 1 teen knoflook en ½ tl sambal oelek erbij fruiten. Dan 200 g gepelde kleine garnalen, peper, zout en een scheutje ketjap erbij doen en heel even door bakken. Van het vuur af nemen. 1 kilogram schoon gemaakte taugé, 1 fijn gesneden prei, 2 grote in stukjes gesneden tomaten toevoegen en alles goed om scheppen

Tempé Boemboe Bali.

Een blok tempé in plakjes snijden en marineren met zout en tamarinde, hierna in olie bakken.

Tezamen fijnwrijven:

4 rode lomboks, 3 teentjes knoflook, 6 uitjes, stukjes gember, trassi, Javaanse suiker.

Fruit dit alles in olie en doe er wat water, zoete ketjap en citroensap of azijn naar smaak bijvoegen. Als de saus kookt, wordt de tempé er ingelegd en nog even door gestoofd.

Smoor Djawa.

Kabeljauw- of schelvisfilets inwrijven met tamarinde en zout. Bruin bakken in hete olie. Op het laatst gesnipperde uitjes en knoflook meebakken. Een mengseltje maken van water, zoete ketjap en citroensap en dit bij de vis doen met een paar reepjes dun gesneden lombok. Het geheel nog even laten door stoven. Bij het opdienen garneren met reepjes lomboks.

Boemboe Bali van Vis.

Gebruik hiervoor het liefst gerookte vis. Neemt u verse vis dan eerst schoonmaken en inwrijven met zout en tamarinde, en daarna gaar bakken in olie of gaar stomen. Leg de gerookte / gebakken / gestoomde vis op een schaal.

Maakt nu de saus. Wrijf tezamen fijn:

3 teentjes knoflook, 6 uitjes, klein stukje gember, stukje ui, 4 rode lomboks ontpit, en wat suiker.

Fruit dit in wat olie en voeg daarna erbij: een scheutje water, zoete ketjap en wat azijn of citroensap. Het moet een zoetzure saus zijn. Is de saus ingedikt, giet ze dan over de vis.

Kroepoek.

Kroepoek voorverwarmen in een lauw warme oven, waardoor het veel beter open springt. In een (frituur)pan met hete olie bakken. Niet te bruin laten worden anders smaakt het bitter. Er zijn er div. soorten, bepaal uw eigen keuze.

Fricadel Djagoeng.

500 g jonge maïs

Tezamen fijnwrijven:

wat zout, 1 tl ketoembar, 2 teentje knoflook, 4 uitjes, 2 kemirienoten, 1 stukje trassi, laos, verder nog:

fijngesneden jonge prei, fijngesneden bladselderij, 2 el santen en 250 g gepelde garnalen.

Alles mengen met een losgeklopte ei tot een stevig beslag. Een hoeveelheid olie niet te heet maken en van het mengsel telkens een eetlepel vol in de hete olie bakken.

Sambal Goreng Telor.

Tezamen fijnwrijven voor de saus:

6 sjalotjes, 2 knoflook teentjes, stukje trassi, iets groter stuk goela djawa, evenveel tamarinde, 2 schijfjes laos (= 1 tl poeder), 3 of 4 rode lomboks (zonder pitjes), 1 tl sambal oelek, zout.

verder nog:

2 kopjes santen, 1 daon salem, en een paar eetlepels bakolie.

In een pannetje wat olie verwarmen en daarin het kruidenpapje fruiten. De santen en de daon salem toevoegen en onder af en toe omroeren de saus dik laten inkoken. De daon salem verwijderen en de saus over 4 gehalveerde hard gekookte eieren gieten.

Pindasaus.

Tezamen fijnwrijven:

4 uitjes, 1 teentje knoflook, 1 stukje trassi, 1 tl sambal oelek, wat laos, gember, citroen en suiker.

Breng wat water aan de kook, doe hier wat ketjap manis in en voeg het kruidenmengsel erbij. Een paar eetlepels pindakaas tot gewenste dikte erbij roeren.

Papaja en Pisang.

Een rijpe papaja (of meloen) ontpitten en in blokjes snijden. De banaan ook in blokjes snijden. Meng beide soorten fruit door elkaar onder toevoeging van suiker en citroensap naar smaak. Koud serveren.

Vers tropisch fruit is zeer geschikt als nagerecht bij diverse rijsttafels. Zoals mango, ramboetan, lychee, papaja, banaan, ananas, honingmeloen.