



Verzamelde Indische en Chinese Recepten



Uitgave: Koninklijke Marine

Inhoud Opgave

Aanwijzing voor het koken en stomen van rijst
Toelichting op de recepten
Betekenis Indonesische uitdrukkingen

SOEPEN

Chinese kippensoep
Chinese tomatensoep
Haaivinnensoep
Javaanse kerriesoep

KIP-GERECHTEN

Ajam assem garem kering
Ajam bumbu rudjak
Ajam goreng Batawi (of sambal goreng ayam Batawi assem manis)
Ajam kering (sambal goreng ayam kering)
Ajam kerrie (kerrie-kip)
Ajam kerrie Garuda
Ajam kuning (gele kip in saus)
Ajam Koenjit of Besengek (gele gekookte kip)
Ajam opor 1
Ajam opor 2
Ajam Panggang met Tomaat
Ajam piendang (Indische kippensoep)
Ajam piendang Djarô
Ajam smoor Djawa
Ajam smoor Pasar Puti
Ajam setan (zeer scherp Indisch kipperecht)
Ajam Smoor Siliwangi
Ajam sajoer Riport (kip-groenterecht)
Ajam soto (of soto ayam - Indische kippensoep)
Ajam Tjampoer
Ajam panggang 1 (geroosterde kip)
Ajam panggang 2 (geroosterde kip)
Ajam tepoeng
Ajam boemboe petis
Ajam Belado
Ajam Goreng in meel
Ajam Rempah Petjel
Ajam Rempah Sambal (gorengan)
Smoor Solo van Kip
Petjel Ayam Godog
Ajam Paniki

VARKENSVLEES-GERECHTEN

Babi Ambonia
Babi China
Babi Goelé Bengala
Babi Ketjap
Babi Ketjap Anders
Babi Krakatau
Babi Padang
Babi Panggang Anders
Babi Pee
Babi-Pee anders (varkensvlees met gember)
Babi saté tusuk (eigen stijl)

Babi Saté Anders
Babi Tjampoer
Babi Usee Usee
Saté Pentool
Saté Babi Koening
Saté Madura
Saté Boemboe
Babi Panggang
Babi roedjak (Indisch varkensvleesgerecht)
Fricassé Dendeng Ragi
Goelee
Go Yo Look (varkensvlees met zoetzuresaus)
Rempah Daging
Rendang
Ritja-Ritja
Ritja-Ritja (zonder ketjap)
Sambal daging babi (gekruid Indonesisch vleesgerecht)
Tino Ransa
Varkensvlees met Paprika en Champignons
Zoete vleesjes
Babi Pang gang schotel voor een groot gezelschap

RUNDVLEES-GERECHTEN

Abon-Abon
Bobote of Bobutie (rundvlees in de oven)
Boemboe Bali vlees (Gestoofd Indisch rundvlees)
Daging smoor (gestoofd rundvlees)
Dengdeng Ragie
Dengdeng Surabaya
Duduk Daging
Frikadel goreng (Indische gehaktballetjes)
Gabé Batawi
Goleï Kodja
Lulah Dari Batawi
Ragoût Timor
Sapi Atjar
Sapi Goreng
Sapi Kerrie
Sapi Tjampoer Malang
Smoor Djawa
Saté Sapi
Basoh
Saus voor de Basoh
Besengèk
Dendeng Manis
Empal Pedis

VIS-GERECHTEN

Atjar Ikan Bakalouw
Boemboe Bali Ikan (makreel, kabeljauw)
Boemboe ketjap ikan
Boemboe roedjak ikan
Chinese garnalen
Ikan ketjap Soemba
Ikan Ketjap Manis
Makrél Oblok
Peppessan Riport
Sardien dan sprot goreng

Udang Kerrie
Udang Godôk
Bebotok van vis en kool
Atjar Ikan Ketjap
Atjar Ikan Koening
Brengekssan van vis
Gebakken vis met pittige saus (ikan smoor djawa)
Gebakken zoute vis met zure saus
Garnalengehakt
Gerecht van makreel uit blik
Petjel van ikan pé
Pangé
Piendang Ikan
Piendang Ketjap
Rempèjèk ikan terie

EIER-GERECHTEN

Chow Dan Tjioe
Dadar Boemboe Tegal
Dadar Djawa
Dadar Djawa Pedis Betoel
Dadar Isi Bandoeng
Dadar Tegal
Dadar Gedip
Dadar Udang Dan Ham
Sambal Goreng Telor
Telor Besengèk
Telor Goelé Benggala
Telor Delam Nanas
Telor Goelé Kling (kerrie-ei op z'n Bengaals)
Telor Masak Bandung
Telor Masak Bali
Telor Piniki Tjililitan
Telor Sambal Udang
Foe Yong Hay (1)
Foe Yang Hay (2)
Foe Yang Hay-Saus
Orak-Arik
Tahu Telor
Petjel Telor
Telor Petis

GROENTEN-GERECHTEN

Assinan Riport
Atjar Ketimoen
Atjar Tjampoer Bandung
Djagung Goreng (gebakken maïskoekjes)
Gado-Gado Anders
Gado-Gado Senang
Kerrie Tjampoer Bogor
Kol Kemuning (koolrolletjes)
Kol-Klappa-Udang
Kankung Sedip (rauwe waterspinazie (of andijvie) met saus)
Loték Tjampoer Bandung
Sajoer Bajem
Sajoer Bajem Djagoeng (spinaziesoep met jonge maïs)
Bajem Goreng
Sajoer Goelé Boontjes Anders

Sajoer Kerrie
Sajoer Lodèh Bandung
Sajoer Riport
Sajoer taugé
Sajoer Tjampoer (groentesoep)
Sajoer Toemis Katjang Pandjang
Sajoer taugé
Terrong Goreng Kuluku (gebakken aubergine met tomatensaus)
Tjap-Tjoi Anders
Tomaat Terang Boelang (gevulde tomaat)
Tuinboon Cheribon
Tumis Kol
Tumis Pollong
Tummissan Riport (groentegerecht)
Gado Gado
Gekookte komkommer met petissaus
Gemengd slaatje
Indonesische sla
Kangkoeng met sambal djerook
Oerap Oerap
Petjel van groenten
Petjel ketimoen (groente gerecht van komkommer)
Roedjak Manis
Roedjak Singapore
Sajoer Asam
Sajoer Goelee Boontjes
Sajoer Lodèh
Sajoer Menir
Sajoer van Spitskool en Makreel
Stoof
Tahoe tjampoer
Tjap Tjoy
Toemis Andijvie
Toemis Boerenkool
Pikant zuur van komkommer
Zoetzuur van lobak (rammenas of radijs)

SAMBALANS

Sambal Goreng Ati (Lever)
Sambal Goreng Ati Ajam (kippenlever)
Sambal Goreng Ati Kering (varkens of kippenlever)
Sambal Goreng Ati Patjul (gekruide lever)
Sambal Goreng At! Speciaal Sukabumi
Sambal Goreng Babi
Sambal Goreng Babi Buruku
Sambal Goreng Babi Flores
Sambal Goreng Babi Nier
Sambal Goreng Babi Taotjo
Sambal Goreng Bawang (hete ui)
Sambal Goreng Braadworst
Sambal Goreng Kool
Sambal Goreng Kol-Djagung
Sambal Goreng Kentang
Sambal Goreng Mossel
Sambal Goreng Remplôh Ajam
Sambal Goreng Snijboon
Sambal Goreng Telor
Sambal Goreng Terrong
Sambal Goreng Udang Capri

Sambal Goreng Basah
Sambal Goreng Boontjes
Sambal Boeboek
Sambal goreng Dadar
Sambal Goreng van garnalen met petee
Sambal Goreng van eieren en garnalen, met petee
Sambal Goreng Kering van tempé
Sambal Goreng Kering van Ikan Terie (gedroogde kleine visjes)
Sambal goreng ebbie
Sambal klapper
Sambal poja
Sambal goreng taotjo
Sambal goreng tomaten

SAMBALS

Sambal Badjak Djâgo
Sambal Brandal
Sambal Ketjap
Sambal Ketjap Terlalu Pedis
Sambal Malakka
Sambal badjak
Sambal

SAUZEN & MARINADES

Babi Panggang saus
Gado-Gado-saus
Goeri saus
Foe Yong Hay saus
Katjangsaus
Marinade Ikan Mosterd (vismarinade)
Marinade China (voor varkensvlees)
Marinade Tjap Riport (kip en vleesmarinade)
Marinade Sedip (voor mosselen-vis of kippenvlees)

RIJSTSCHOTELS

Nasi Goeri Pontianak
Nasi Goeri Speciaal
Nasi Goreng Balikpapan
Nasi Goreng Singapore
Nasi Goreng Slamatan
Nasi Kerrie
Nasi Kuning
Nasi Peok Swie (nasi uit Biak)
Nasi Tani (boeren nasi)
Nasi Terrong
Nasi goreng met spiegeleieren
Nasi goreng (anders)
Nasi Megono (uit Pekalongan aan de Noordkust van Midden-Java)

MEELSPIJZEN

Bami Codok (Bami soep)
Bami Goreng met Udang
Mihoen met kippenvlees
Mihoen Shanghai
Macaroni Ajam
Bami Goreng

Bami Kwa
Sajoer Tja

SATÉSOORTEN

Saté Babi Anders
Saté Madura
Saté Palembang
Saté Sidoli
Saté Tani Tjamboer
Saté Pentul Timor
Saté Tusuk Babi dan Sapi
Saté ayam met katjangsaus
Saté Manis
Saté Babi (saté van varkensvlees)
Satésaus

DIVERSE VOOR- BIJ- EN NAGERECHTEN

Atjar lombok idjoe of rawit (zeer heet gepeperd tafelzuur)
Roedjak manis (heet Indisch gerecht)
Fricandel Pan
Fricandel Sapi
Ketan Goela Klappa
Lontong
Pangsit Goreng
Pisang Goreng
Pittige gehaktballetjes
Rempâh Banka
Rotti Koekoes
Tempeh Goreng Tjamboer
Borrelhapje van garnalen en ham
Djalang Kotek
Indische broodpudding
Ketan met klapper en goela djawa stroop
Kroepoek
Kwee klepon
Kwee Lemper
Kwee lapis djawa
Kwee Mangkok
Kwee Talam
Loempia's 1
Loempia's 2
Risolles
Omelet met gember
Rijstetaart
Seroendeng katjang
Tempee tepoeng
Asinan
Sambal Taotjo
Sambal goreng ketang kering (gebakken Indische aardappelfrietjes)
Frikadel Djagoeng
Borrelhapje van varkensvlees
Kerrie Daging
Atjar Sajoeran Koening

COMBINATIE VAN GERECHTEN EN BIJGERECHTEN SAMENGESTELDE MENU'S
DE LAATSTE ADVIEZEN

ENIGE AANWIJZINGEN VOOR HBT STOMEN EN KOKEN VAN RIJST

De tijd, dat de rijsttafel uit twintig en meer gerechten bestond is voorbij. Wij bepalen ons nu tot drie à vier gerechten bij de rijst.

Het voornaamste is dat wij zorgen dat alles wat we nodig hebben, klaar staat en alles vers is.

De hoofdschotel is natuurlijk de rijst.

Het koken of stomen van rijst is heel belangrijk. Er moet speciale aandacht aan besteed worden, dat hij droog kookt en niet als pap op tafel komt.

De andere gerechten zijn de bij-gerechten, daar deze laatste pittig zijn is het niet noodzakelijk dat er zout bij de rijst komt.

Hier volgen dan enkele aanwijzingen voor het stomen en koken van rijst op verschillende manieren:

Eerste manier

Voor het stomen van rijst in een stoompan gaat u als volgt te werk: In de onderste pan giet u zoveel water dat het 3 cm. onder de bovenste (gaatjes) pan staat.

Met het deksel erop brengt u het water aan de kook. Intussen spoelt u de rijst zo vaak af, dat het water dat er af komt, helder ziet. Kookt het water in de stoompan, breng dan de rijst uit het spoelwater over in de gaatjespan, doe het deksel er op en stoom de rijst ongeveer 20 min. op groot vuur.

Tegelijk met het aan de kook brengen van het water in de stoompan, heeft u op een ander vuurtje een keteltje water opgezet. Dit kokende water wordt na de 20 minuten op de rijst gegoten.

Het moet er 2 1/2 cm. boven staan. Niet omroeren daar het water dan ineens door de gaatjes in de pan zou verzakken; het moet er op blijven staan tot het vanzelf in de rijst is getrokken.

Dit is na 8 à 10 minuten gebeurd.

Nu eerst schept u met een houten rijstlepel enige malen de rijst om en laat deze in de gesloten pan verder gaarstorten. Missehien moet het water onderin aangevuld worden: doe dit met kokend water.

Tweede manier

Reken op een kopje rijst per persoon plus één extra.

Doe de goed afgespoelde rijst in een pannetje en giet zoveel water er op dat dit er 2 1/2 cm. boven staat. Laat de rijst, zonder deksel op de pan koken.

Breng tegelijkertijd in een grotere pan een hoeveelheid water aan de kook. Zet op deze pan een emaille of aluminium vergiet, dat er precies op moet passen.

De gaatjes van het vergiet mogen niet boven de pan uitkomen en hij mag ook niet in het water hangen, daar de rijst dan met het water in aanraking zou komen.

De rijst in het kleine pannetje moet zolang (zonder omroeren) koken, totdat het water erin getrokken is en er over het gehele oppervlak putjes in de rijst te zien zijn.

Nu wordt de rijst overgebracht in het vergiet, het oppervlak gelijkgestreken, een goed sluitende deksel er op gelegd en de rijst op groot vuur verder gaargestoomd.

Af en toe de rijst omscheppen.

Houdt de rijst op een klein vuurtje warm als hij gaar is, totdat hij opgediend wordt, want rijst moet goed warm gegeten worden. Vul het water in de pan steeds aan.

Derde manier (Nasi liwet)

De werkwijze hiervan is als die van het vorige recept tot aan het in de rijst getrokken water en de putjes in de rijst. Zet het pannetje even van het vuur.

Schep de rijst geheel om, draai de gasvlam laag, zet er een verhoging op, bv een strijkrooster of iets dergelijks, zet daarop het pannetje met het deksel erop en kook de rijst onder af en toe omscheppen gaar.

Vierde manier (Au bain Maria)

Zet het pannetje met dezelfde hoeveelheid rijst en water, als beschreven in het vorige recept, in een grotere pan met kokend water. Dit moet 3 cm onder de rand van het kleine pannetje staan.

Zet op beide pannen het deksel en kook de rijst gaar. Vul het water in de grote pan steeds aan. De kooktijd van de rijst is ongeveer 4 à 5 kwartier.

Dien de rijst, korrelig losseschept, in een daarvoor bestemde rijstkom op. Zet hem in het midden op tafel en schik er de sohaaltjes met bijgerechten omheen, opdat ieder zichzelf kan bedienen.

TOELICHTING OP DE RECEPTEN

Alvorens tot de menu's en de recepten over te gaan, zal het nuttig zijn nog enkele nadere toelichtingen te geven op de in de recepten voorkomende bewerkingen der onderdelen, als het persen van geraspte klapper (kokosnoot) voor santen (klappermelk), het gebruik van de kruiden in poedervorm enz.

Voor het maken van santen, indien u zich van verse klapper bedient, gaat u als volgt te werk: De klapper wordt eerst van de harde bast, daarna van het bruine ruidje ontdaan, instukken gebroken (het inwendige vocht verwijderd) en de stukken op een klapperras (paroetan klappa) geraspt. Op deze geraspte klapper giet u 1 theekop kokend water en de massa moet 2 minuten flink met de handen gekneet, zodat er dikke klappermelk uit geperst kan worden. Dit dan nog éénmaal herhalen. Deze santen noemen we "dikke santen". Herhaalt u deze bewerking nog twee- of driemaal met warm water dan verkrijgt u "dunne santen", die geschikt is voor het mengen der kruiden.

Een eenvoudiger manier voor het maken van santen is de volgende:

Ukookt een hoeveelheid melk op met wat droge kokos (bij uw kruidenier verkrijgbaar) b.v. op 1/2 liter melk 50 gram kokos; laat op een getemperd vuur de kokos in de melk trekken, zeef deze daarna, druk al het vocht er uit, zodat de kokos achterblijft. Deze is dan nog te gebruiken in de volgende bijgerechten: seroendeng katjang en dendeng.

Staat in de recepten "wrijf tezamen fijn" enz. dan kunt u deze methode vervangen door de uien (sjalotten of gewone uien) gesnipperd te fruiten en achtereenvolgens de voorgeschreven kruiden in poedervorm toe te voegen (1 afgestreken eetlepel voor gerechten van 4 à 5 personen, tenzij een speciale hoeveelheid is aangegeven).

Voor lomboks neemt u sambal oelek uit flesjes. De hoeveelheid regelt u naar eigen smaak.

Tamarinde (assem) en trassi (compacte massa van gedroogde garnalen) worden tevoren met een weinig water (heet) tezamen of ieder afzonderlijk te weken gezet, met een lepel door een zeefje gewreven en aan het gerecht toegevoegd. Ook voor Javaanse suiker (goela djawa.) kan deze werkwijze toegepast worden, hoewel deze ook wel met een lepel fijnemaakt kan worden.

In Indonesië, werkt men uitsluitend met kleine rode uitjes (bawang merah), een soort sjalotten, voor de pittige smaak, doch de gewone Hollandse uien zijn even goed te gebruiken.

Tempee is in gedroogde vorm verkrijgbaar. Het wordt met warm water overgoten en hierin enige uren geweekt, daarna uitgelekt en met een doek voorzichtig afgedroogd. Ze zijn dan weer als vers.

De Indonesische groenten die in de recepten voorkomen kunnen verangen worden door Hollandse groentensoorten b.v. voor kangkong en aloer (waterplanten): andijvie, raapstelen, spinazie, postelein (niet te zacht eaar koken); voor katjang pandjang: sla- of prinsesseboontjes, worteltjes. koolraap, spruiten, witlof enz.

Taugee is tegenwoordig overal verkrijgbaar

De Indonesische vruchten voor sauzen zijn te vervangen door verse of gedroogde vruchten of vruchtensappen in flessen.

BETEKENIS VAN DE INDONESISCHE WOORDEN IN ALFABETISCHE VOLGORDE

A

Abon	gebakken uiteengeplozen vlees
Adas	venkel
Adas manis	anijs
Adat	gewoonte
Adoek	roeren
Adonan	mengsel, deeg
Agaragar	gelatine van een soort zeewier
Ajak	zeef
Ajam	kip
Ajam biang	hen
Ajam blanda	kalkoen
Ajam djago	haan
Ajam goreng	gebakken kip
Ajam panggang	geroosterde kip
Ajer	water
Ajer blanda	sputwater, sodawater
Ajer garam	pekkel
Ajer minoem	drinkwater
Ajer soesoe	melk
Akar	wortel
Ampas	afval, bezinksel
Ampela ayam	kippenmaagjes
Anak babi	biggetje
Anak lemboe	kalf
Anak sapi	kalf
Andéwi	andijvie
Andjing	hond
Anggoer	wijn
Angkah (chinees)	rode rijst
Anglo	komfoor, vuurpotje
Angsa, gangsa	gans
Apak	muf, spek
Api	vuur
Apokat	avocado
Arang	houtskool
Arbei	aardbei
Asap	rook
Asapi	roken van vlees en vis
Asem	tamarinde
Asem garem	tamarinde en zout
Asin	zout, gezouten
Asinan	groenten/vruchten met azijn/zout
Ati of hati	lever
Atjar	tafelzuur, zure rauwkost
Atjar manis	zoetzuur
Atjar tjampoer	gemengde fijngesneden groenten in het zuur
Atji	tapiocameel

B

Babal	jonge nanka, vrucht
Babat tawon	pens
Babat tebel	dikke pens
Babat tipis	dunne pens
Babi	varken, zwijn
Babi ketjap	varkensvlees in sojasaus
Babi panggang	geroosterd varkensvlees
Badang	soort zeef

Bajar	betalen
Bajem	soort brandnetel, spinazie
Bakar	branden, droogbakken, roosteren
Baki	presenteerblad
Bakoel	mand voor koopwaren
Balikkan	omdraaien
Bamboe	bamboe
Bami	chinese spaghettisoort
Bandeng	vissoort
Bangkawang	Indische knolplant
Banten	bantams
Baoe	geur, ruiken
Bara	schotel, platte ronde schaal
Bars	as
Basah	nat, vochtig
Basi	schotel
Basikar	grove vuurvaste schaal
Basoek	wassen
Bawang	uien, prei
Bawang merah	rode uien, sjalot
Bawang poetih	knoflook
Bébék	eend
Belado	met pepers
Belaken	rug, achter
Belandja	inkopen doen
Belodjoh	jonge vis
Beloet	aal
Beras	ongekookte rijst
Berendi	brandewijn
Berisi	gevuld
Betoeng	grote bamboe
Bidji	zaad, pit
Biengka	koekje van klapper
Bieting	houten pennetje
Bikin	maken
Bir	bier
Biribiri	schaap
Bistik	biefstuk
Bloestroe	vrucht bij sajoer
Bloemkol	bloemkool
Boeah	vrucht
Boeah angor	druif
Boeah nanas	ananas
Boeah kenari	amandel
Boeah pinggang	nier
Boeboek	poeder
Boeboer	pap, brij of moes
Boeka	open
Boelanboelan	vissoort
Boemboe	Javaanse kruiden, specerijen
Boentjis	boon
Boengkoesan	pakje
Boentoet kerboe	vis, kabeljauw, karbouwenstaart
Boentoet	staart
Boeroeng dara	duif
Boeroeng	vogel
Boesoek	slecht, rot
Boontjis	sperziebonen
Boontjis irisan	snijboontjes
Boros	plantwortel, gat in de hand

Botjor	lek
Botok	gerecht van geraspte klapper met vis e.d.
Botol	fles
Botor	geribd
Brambang	rode uien
Brandal of berandal	muiteling, rover
Bras of beras	ongekookte gepelde rauwe rijst
Bras boeboer	klein korrelige rijstsoort
Bras djagoeng	maïsmeeel
Brengkassan	langwerpige rollen

D

Dadar	omelet, struif
Dadar isi	gevulde omelet
Daging	vlees
Daging anak lempoe	kalfsvlees
Daging sapi	rundvlees
Daging sop	soepvlees
Daging toemis	ragout
Daing	gedroogde vis
Dangdang	rijststomer
Danging	hoge koperen pot
Daoen	blad
Daoen bawang	uienblad
Daoen djeroek nipis	soort citroenblad
Daoen djeroek poeroet	soort citroenblad
Daoen djeroek lima	soort citroenblad
Daoen katjang	blad van een bonensoort
Daoen kemangi	welriekend plantje
Daoen koenjit	kurkumablade
Daoen koetjai	soort uiblaadje
Daoen mangkodo	soort boombladeren
Daoen pandan	pandanus struikbladeren
Daoen salam	soort indisch laurierblad
Daoen seriawan	bladeren van een klimheester
Daoen sesawi	blad van een mosterdplant
Dapoer	keuken, oven
Dedek	zemelen
Demak babi	spek
Dengdeng	gedroogd, gekruid dingesneden vlees
Dengdeng belado	dengdeng met chilipeper
Dideh	bloedkoek
Dingin	koud
Djagoeng	maïs
Djahé	gember
Djamoe	kruid
Djamoer	champignon, paddenstoel
Djamoer barat	paddenstoel
Djamoer koeping	soort paddenstoel, muizenootje
Djanganan	gekookte groenten met sambal
Djantoeng (hati)	hart
Djawa	Javaans, Java
Djelanta	al gebruikte kokosolie
Djeroek	citrusvrucht, citroen
Djeroek bali	pompelmoes
Djeroek garoet	mandarijn
Djeroek manis	sinaasappel
Djeroek nipis	soort kleine citroen
Djinten of djintan	komijn
Dodoh mentoh	klapstuk

Dodol	zoete lekkernij van kleefrijst
Doelang	houten bak, presenteerblad
Doeri	visgraat, doorn
Doerian	lekkere stinkvrucht met grote stekels

E

Ebbi	gedroogde garnalen
Empal	vleesgerecht
Emping belindjoe	plantaardige kroepoek
Empoh	gemalen rijstkafjes
Entjer	waterig, dun
Ertjis	erwten
Es	ijs

F

Frikadel	gehakt
----------	--------

G

Gabah	ongestampde rijst
Gaboes	vissoort
Gadogado	groentegerecht met pindasaus
Gading	ivoor
Gajoen	waterschep van blik of klapper
Gamat	zeekomkommer
Gambir	catechu, bittere zelfstandigheid
Gandaria	zure vrucht, soort olijf
Gandoem	koren, tarwe
Gangsa	gans
Ganjoet	ongaar
Gaplek	gedroogde ketellaschijfjes
Garam of garem	zout, keukenzout
Garëmi	inzouten
Garing	hard, droog gebakken, droog
Garpoe	vork
Gelas	glas
Gemoek	vet, dik
Gendie	aarden waterkruid
Godok	koken
Goedang	schuur
Goedek	met fruit/groenten gemengd vlees
Goela	suiker
Goela aren	arensuiker
Goela batoe	kandisuiker
Goela djawa	Javaanse palmsuiker
Goelagoela	suikergoed
Goela klappa	klappersuiker
Goela teboe	rietsuiker
Goelai	gerecht van vlees, vis e.d. gekookt in klappermelk
Goele	gerecht met koenjit
Goerami	zoetwatervis
Goerih	pittig, smakelijk, lekker hartig
Golok	kapmes
Goreng	in olie gebakken, gebraden
Gosong	aangebrand
Gossok	wrijven
Gowok	zure vrucht

H

Habis	op, leeg, is niet meer
Hám	ham

Harga	prijs
Harga mati	vaste prijs
Haroem	geur, geurig
Hás	haas
Hati	lever
Hati ayam	kippenlevertjes
Hidangang	schotelgerecht

I

Idjo	groen
Igaiga	ribben
Ikan	vis
Ikan asin	zoute vis
Ikan beloet	aal
Ikan blenjek	gezouten visballetjes
Ikan gaboes	zoetwater roofvis
Ikan gemboeng	makreelachtige vis
Ikan garem	gezouten gedroogde vis
Ikan gereh	gedroogde visjes
Ikan glotok	hele gezouten gedroogde visjes
Ikan hioe	haai
Ikan kajoe	stokvis
Ikan kakap	baars
Ikan kering	gedroogde vis
Ikan panggang	gerookte vis, geroosterd
Ikan pedah	gezouten vis
Ikan pindang	gezouten, gedroogde, gekruide vis
Ikan tenggiri	soort makreel
Ikan teri	ansjovisachtig visje (gedroogd/gezouten)
Ikan tjoeka	gekruide zure vis
Ikan tjoemi tjoemi	pijlinktvisje (calamares)
Ikan tjoewe	gezouten, gedroogde, gekruide vis
Ikan tongkol	tonijn
Ikan wader	kleine riviervis
Irik	bamboezeef
Iris	fijnsnijden, snijden
Iroes	lepel van klapperdop
Isi	vullen, vulsel, inhoud
Itih	eend
Itisiris	gesneden groenten

K

Kajoe	hout
Kajoe manis	zoethout, kaneel
Kakap	grote vissoort
Kaki	voet
Kaldoe	bouillon
Kaleng	blik, bus
Kambing	geit
Kambing djantan	bok
Kandji	cassavemeel
Kangkoeng	ijzerhoudende moerasplant
Kantjoer	smelten
Karang	koraal
Kari	kerrie
Karmenatji	karbonade
Kasar	grof
Kasbi	cassave
Katés	papajavrucht
Katie	indisch pond (617 gram)

Katjang	boon, erwt, peulgewas
Katjang beras	een der peulsoorten
Katjang kaprie	grote peulen, erwt
Katjang kedelee	een der peulsoorten (sojaboon)
Katjang nidjan	groene erwten
Katjang pandjang	kousenband, lange boontjes
Katjang sirih	gebluste betelkalk
Katjang tanah	pinda
Katjang tjina	chinese aardnoot
Katoel	afslijpsel van rijst
Keboelie	opgemaakte gekruide rijst
Kedai	kraam
Kedelee	sojaboon
Kedjoe	kaas
Kedongdong	een rins zure vrucht
Kelapa	kokos
Kelembak	rabarber
Kelintji	konijn
Keloewek	pitten van de timboelvrucht
Kemangi	kruid vergelijkbaar met basilicum
Kemanten of prenganten	bruid, bruidegom, bruiloft
Kembang	bloem
Kembang goela	klappergerecht
Kembang pala	foelie
Kemiri	soort noot
Kenarie	soort amandel
Kenjang	verzadigd, genoeg
Kentang	aardappel
Kentang goreng	gebakken aardappel
Kentang reboes	gekookte aardappel
Kentel	dik (vocht), stroperig
Kentjoer	wortelsoort
Kepala	hoofd
Kepang	pit, soort noot
Kepiting	krab, kreeft
Kerang	mossel
Kertas	papier
Ketam	schaaf, krab
Ketan	kleefrijst (wit of zwart)
këtël	ketel
Ketella	knol
Ketella pokong	cassave
Ketimoen	komkommer
Ketiwel	oude nanka
Ketjap	sojasaus
Ketjap asin	lichtzoute sojasaus
Ketjap manis	zoete sojasaus
Ketjap pekat	donkere sojasaus
Ketjipir	soort groente
Ketoembar	koriander
Ketoepat	rijst in gevlochten mandjes
Kidang	ree, hert
Kiem blo	chinees gerecht
Kipas	waaier, waaieren
Kirai	kleine gevlekte komkommer, augurk
Kismis	krenten, rozijnen
Klabet	fenegriek (geneeskrachtige plant)
Kloeweh	soort noot
Kodja	klingalees, moor
Kodok	kikvors

Koebis	kool
Koebis telor	savooienkool
Koeé koeé	gebak, koek
Koekoes	stomen
Koekoesan	gevlochten stoommand voor rijst
Koelit	huid, schil, vel
Koening	geel
Koening telor	dooier
Koenjit, koenjir	kurkuma, geelwortel
Koepang	mossel
Koepas	schillen
Koeping	oor
Koeping tikoës	muizenootje, soort paddenstoel
Koerang	tekort, minder
Koerau	soort zeevis
Koerma	dadel
Koesoemba	wilde saffraanplant
Koesoemba kling	oranjekleurig
Koetjai	bieslook, prei
Koewah	saus of nat van een gerecht
Koewali	soort kookpan
Kol	kool
Kolekkolek	zetmeelballetjes
Kollak	indisch nagerecht
Kompor	komfoor, vuurpotje
Kool blanda	boom met lichtgroene bladeren
Kopi	koffie
Koreh api	lucifer
Korok	soort boontje, krabben
Kosong	leeg
Kotjok	schudden
Kotor	vuil
Krandjang	mand om rijst te wassen, mand
Kretjek	repen buffelhuid in olie gebakken
Kring of kering	droog
Kripik	gebakken schijfjes ketella, chips
Kroepoek	toespijs bij rijst
Krokot	postelein
Kwé.	koek

L

Laboe	meloen
Laboe ajer	soort watermeloen
Laboe poetih	watermeloen
Laboe siam	pompoen
Lada	peper
Ladind	mes, peso
Lagi	nog meer
Lajang	makreelachtige vis, vlieger
Lajoe	verdord
Laksa	chinese vermicelli, macaroni
Lalap	koud groentegerecht, rauwkost
Laler	vlieg
Langkau	platvis
Langsep	tafelvrucht
Laos	kruidige wortelstok
Lapar	honger
Lapis	lapjes, laag
Legen	palmwijn
Leher	hals

Lemak	dierlijk vet
Lemari makanan	vliegenkwast
Lembaran	in stukken of plakken gesneden
Lemboe	rund
Lemoeroe	soort vis
Lempen	sagobroodjes
Lemper	rolletjes kleeftijst met kip of vlees
Lenganan	leverancier of afnemer
Letjoe	nat, vochtig
Lidah	tong
Lidi	bladnerf van kokosboom
Limau	citroen
Limpa	lever
Liwet	koken in een pot, niet stomen
Lobak	rammenas
Lobak blanda ketjil	radijs
Lobilobi	zuurzoete vruchten
Loeloer dalam	ossehaas
Loemoer	besmeren
Loempang	grote vijzel om rijst te stampen
Lombok	grote chilipeper
Lombok merah	rode grote chilipeper
Lombok midjan	groene grote chilipeper
Lombok rawit	hete kleine chilipeper
Lombok setan	kleine chilipeper
Longtong	samengedrukte rijst in builtjes

M

Madjoen	deeg
Madoe	honing
Makan	eten (werkwoord)
Makanan	eten, spijs, eterij
Makeroni	macaroni
Manga	mango, soort vrucht
Mangis, mangistan	mangosteen, soort vrucht
Mangkok	kopje, kom
Manis	zoet
Manisan	gebak, zoetigheid
Manjoeng	meervalachtige vis
Mantega	boter
Maritja	peper
Markissa	soort vrucht
Masak	gaar (koken)
Masin	zoutig
Mata belo	soort vis
Mata sapi	koeienoog, spiegelei
Medja	tafel
Menir	gebroken rijst
Mentah	onrijp
Merah	rood
Merah djamboe	rose
Merang	rijststro
Merang sapoe	rijststro zonder aren
Meritja	peper
Mertega	boter
Mie	chinese spaghettisoort
Mieso	chinese vermicellisoort
Mihoen	chinese vermicelli
Milem lawah	zoetwatervis
Mini	degenkrab

Minjak	olie
Minjak tanah	petroleum
Minoem	drinken
Minoem kras	alcohol
Minoeman	drank
Moeda	jong, jeugdig
Moeë	rijzen van deeg
Moestardi	mosterd
Monjèt	aap
N	
Nama	naam
Nanas	ananas
Nangka	tafelvrucht
Nangka blanda	zuurzak
Nasi	gekookte rijst
Nasi goreng	gebakken rijst
Nasi tim	rijst met kip en groenten, rijstepap
Njioer	kokospalm
O	
Oeap	damp, wasem
Oebi	zoete aardappel, knolgewas
Oedang	garnalen
Oedang karang	kreeft
Oedang kering	gedroogde garnalen
Oelam	benaming van rijst met toespijken
Oelek	fijnstampen
Oelekan	stamper
Oeli	kneden
Oeling	aal
Oeling kembang	grote aal
Oepas	vergiftig
Oerap oerap	mengen, gemengd groentegerecht
Oesoës	darmen
Oewang	geld
Ontjom	toespijs van pinda's
Opor ajam	kipgerecht in santen
Orang blanda	Hollander, blanke
Orang tjina	Chinees
Otak	hersenen
P	
Padi	rijst in de aren
Paha	dij, dijbeen, bout
Pahit	jenever
Paït	bitter
Paka	achterbout
Pala	nootmuskaat
Palmiet	binnenste van de palmkruin
Panas	heet, warm, opgewonden
Panggang	roosteren
Panggangan	rooster
Pantji	pan
Papaja	vrucht
Papeda	sagosap
Parangparang	soort vis
Paroetparoetan	rasp
Pasar	markt
Paso	kuij, teil

Pasoe	pot
Pedis	scherp van smaak, pikant, heet
Pedoh	gezouten vis
Pelanpelan	langzaam
Pendek	kort
Pengorengan	oventje om in te bakken
Penjoe	schildpad
Peparee	soort bittere vrucht
Peperek	vissoort
Pepesan	vis of vlees in een blad gewikkeld en geroosterd
Perat	wrang, zuur
Peria	soort komkommer
Perioek	kookpot
Perkedël	frikadel
Perloe	nodig
Peteh	stinkboon
Petiman	aarden kom
Petis	pasta van vis en/of garnalen
Petis oedang	pasta van garnalen
Petjel	koud groentegerecht
Peultjis	peultjes
Piendang	pittige saus voor vlees, vis of sajoer
Pientjo	vierkante bakjes van palmladeren
Pikol	indisch gewas
Pinang	noot bij pruimen
Pinggang	schotel
Piring	bordje
Piring kasar	vuurvast, grof bord
Piring dalam	soepbord
Pisang	banaan
Poerlaka	kardemon
Poetar	omdraaien, draaien
Poetih	wit
Poetih telur	eiwit
Pokat	advocaatvrucht
Polong	doperwtjes, jonge erwtjes
Pon	pond
Potong	snijden
Pre	prei

R

Radjoegan	grote zeekrab
Ragi	soort gist
Ragie	soort dengdeng
Ramboetan	vrucht met harige schil
Rames	fijnkneden
Rampe	mengsel
Reboeng	jonge bamboeloot
Reboeng betoeng	loot van grote bamboe
Reket	kleine garnaal
Rempah	kleine gehaktballetjes
Rempahrempah	specerijen, kruiden (werkwoord)
Rempah daging	gehaktballetjes van rundvlees
Rendang	vleesgerecht
Roedjak	sterk gekruid vruchtengerecht
Roekem	zure vrucht
Roembia	sago
Roti	brood

S

Saboen	zeep
Sago ambon	Ambonese sago
Sago siam	paarse sago
Sagon	rijstgerecht
Sajoer	groente of kruidensoep bij rijst
Sajoer piendang	sajoer met vlees of vis
Sajoer toemis	sajoer met gebakken kruiden
Sajoeran	groenten
Salam	blad
Sambal	gestampte lombok
Sambalan	sterk gekruide toespizzen
Santen	klappermelk
Santen entjer	dunne klappermelk
Santen kentel	dikke klappermelk
Saoto of soto	soort soep
Saoes	jus
Sapi	koe, rund
Sapoe	bezem
Saringa	filter, zeef
Sartan	kreeft
Saté	geroosterd vlees aan pennen
Sawah	rijstveld
Sawi	chinese koolsoort
Sawoh manila	tafelvrucht
Sedep malam	witte nachtlelie
Sedikit	weinig
Sehat	gezond
Selaar	makreelachtig visje
Selam	mohammedaan, inlander
Selamat (slamat) makan	eet smakelijk
Selasi	basilicum
Selasi blanda	kruizemunt
Selassie	zaadjes voor koele dranken
Semoer	gesmoord vlees
Sendok	lepel
Sendok bling	lepel van aardewerk
Senangin koerau	zeevis
Sepersi	asperge
Serboek	poeder
Serdadoe	soldaat
Sereh	citroengras
Seroendeng	geraspte kokos met pinda's
Simping	mosselsoort
Sioong	schijfje, part
Sirikaja	tafelvrucht
Sirkol	zuurkool
Sirsak	zuurzak (vrucht)
Slada	sla, salade
Sodet	braadmee
Soedjen	houten pen voor saté
Soekoen	broodvrucht
Soeloeh	brandhout
Soemsoem	merg
Soeoen	chinese vermicelli
Soesoe	melk
Soetil	schep voor wadjan
Soja	ketjap
Sop	soep

T	
Tadjam	scherp (van een mes)
Tahoe	sojakaas
Talem baki	presenteerblad
Tali	touw
Tamboen	vet, vlezig (van vlees)
Tamboenkan	vetmesten
Tambra mas	goudvis
Tampah tetampah	platte mand
Tanggok	bolvormige zeef
Tangkwe	droog gekonfijte Chinese vrucht
Taotjo	preparaat van Javaanse suiker en sojabonen
Tape	gekookte en gegiste ketella
Tapioca	zetmeel van Indische plant
Taugé	ontkiemde katjang idjoe
Tawas	aluin
Tawes	vissoort
Tebel	dikke klappermelk
Tèh	thee
Telor	ei
Telor asin	pekelei
Telor toebroek	viskuit
Tembang	soort vis
Tembikeh	watermeloen
Temboek	afkoelen
Temoekoentji	wortelsoort
Temoelawak	wortelsoort
Tempat garem	zoutvat
Tempat goela	suikerpot
Tempat kotoran	vuilnisbak
Tempéh	koek van gegiste sojabonen
Tenggiri	grote zeevis
Tepoeng	meel
Tepoeng beras	rijstemeel
Teri	kleine vissoort
Teri nasi	larfjes van ikan teri
Terong	aubergine
Terong blanda	tafelvrucht
Tiembool	broodvrucht
Tikoës	muis
Tim	in een pot gaarstoven of koken
Timba	emmer
Timbanga	weegschaal
Timoen tikoën	courgette
Timoen tikoës	augurk
Tingting	gesuikerde pinda's
Tiram	oester
Tjabe	soort chilipeper
Tjabik	jonge kakap (soort vis)
Tjampoer	mengen, door elkaar
Tjampoeran	mengsel
Tjampoeradoek	zuur van gemengde groenten
Tjap	merk
Tjéléng	wild zwijn
Tjendol	verfrissende drank
Tjengkih	kruidnagel
Tjeper	schaal, schotel
Tjeplok	spiegelei
Tjereme	geribde kers
Tjerimee	kleine gele zure vrucht

Tjina	Chinees
Tjintalo	gezouten garnalen
Tjitji	gedroogde runderhuid
Tjobek	vijzelbord
Tjoeka	azijn
Tjoekal	jonge kakap (soort vis)
Tjoekoep	genoeg
Tjoetji	wassen
Tjoklat	chocolade, cacao
Tjorong	trechter
Toeak	palmwijn
Toekar	ruilen
Toelang	been, bot
Toemis	gefruite kruiden
Toetoeop	sluiten
Toetoepan	deksel, gevangenis
Tomatee	tomaat
Tongkol	soort tonijn
Trasi of trassi	pikante garnalenkoek (zie ook petis)
Trassi bakar	geroosterde garnalenpasta
Tripang	zeekomkommer
Troebroek	gezouten viskuit

W

Wadjan	bolvormige Indonesische braadpan (met twee oren)
Wangi	geurig
Warong	kraam
Weloet	sawah-aal
Widjen	sesamzaadjes
Wiskie	whisky
Wok	bolvormige Chinese braadpan (met een steel)
Worteltjis	worteltjes

SOEPEN

Chinese kippensoep

200 gram gekookte kip, 1½ liter kippenbouillon, 50 gram mihoen, 1 prei, 1 ui, 1 eetlepel ketjap, asin, 1 theelepel vetsin, 1 ei, 1 afgestreken eetlepel aardappelmeel, selderij.

Snij het kippenvlees in kleine stukjes, snipper de ui en snij de schoongewassen prei in dunne stukjes. Breng de bouillon aan de kook en doe er de stukjes kip, ui en prei bij. Laat dit circa 10 minuten zachtjes koken. Maak de mihoen klein en doe die met de ketjap, zout en vetsin bij de soep. Laat alles nog 2 minuten zachtjes doorkoken en vergeet niet af en toe even te roeren. Klop nu het ei en bak er een lekkere omelet van, die vervolgens in dunne reepjes gesneden wordt.

Bindt de soep met het water aangemaakte aardappelmeel, voeg de reepjes omelet toe en doe de soep in kommen, die worden afgearneerd met fijn geknipte selderij.

Chinese tomatensoep

1 liter sterke bouillon, 50 gram bloem, 1 dl. (koffie)melk, 3 eetlepels tomatenpuree, 1 theelepel wijnazijn, 1 theelepel knoflookpoeder, ½ theelepel djahé, 2 eetlepels suiker, 2 eetlepels kleine stukjes gekookte ham, 2 eetlepels kleine stukjes gaar kippen- of varkensvlees, paar druppels rijstwijf of sherry, ½ dl. Koffiemelk, 1 eetlepel zout, ½ theelepel vetsin.

Breng de bouillon aan de kook. Maak een mengsel van bloem, melk, tomatenpuree, azijn, knoflookpoeder, djahé en suiker en voeg dit, al roerend aan de bouillon toe en laat het vervolgens 5 minuten zachtjes doorkoken. Doe er het vlees bij en laat het geheel dan nog eventjes doorkoken alvorens het van het vuur te nemen. Daarna voegt u koffiemelk, sherry, zout en vetsin toe.

Deze soep wordt geserveerd in kommen, liefst met een porseleinen lepel. U kunt als garneren wat fijn geknipte selderij over de soep snipperen.

Haaienvinnensoep

250 gram gedroogde vinnen of 500 gram verse vinnen, 1 theelepel knoflookpoeder, 1 liter kippen- of runderbouillon, 1 klein blikje krab, ketjap en suiker naar smaak.

Indien u gedroogde vinnen gebruikt, zet deze dan 24 uur van te voren in ruim water om ze daarna met de knoflookpoeder gaar te koken. Zijn de haaienvinnen vers zet ze dan, nadat u ze gewassen hebt op met ruim water zout en knoflookpoeder. Als de vinnen gaar zijn, haalt u het vlees eraf. Zet nu de bouillon op en breng ze aan de kook en laat ook hierin het krabvlees even meekoken. Voeg er vervolgens de vinnen aan toe en breng de soep op smaak met ketjap en eventueel kunt u er nog wat suiker aan toevoegen. Indien er geen haaienvinnen verkrijgbaar zijn kunt u als vervanging een rauw geklutst ei gebruiken dat u al roerend door een zeef in de bouillon laat lopen, terwijl deze kookt.

Javaanse kerriesoep

850 gram kip, 1 liter water, 2 uitjes, 3 geraspte kemirienoten, ½ theelepel knoflookpoeder, ½ theelepel sambal oelek, 3 theelepels kerrie djawa, 1 theelepel laos, 1 theelepel djahé, boter of margarine, ½ zak mihoen een paar druppels citroensap en zout.

Trek bouillon van de kip. Snipper de uitjes en fruit die met de kruiden in de boter. Doe er de bouillon bij om aanbranden te voorkomen, meng dit goed en giet het bij de rest van de bouillon. Snij de kip aan stukjes en voeg dit eveneens aan de bouillon toe. Breng ruim water aan de kook, neem de pan van het vuur en laat dan de mihoen 3 minuten in dit hete water staan. Giet het af en spoel de mihoen goed af onder de koude kraan. U voegt de mihoen vlak voor het opdienen aan de soep toe. Het geheel kunt u nog afmaken met een paar druppels citroensap en zout.

KIP-GERECHTEN

Ajam assem garem kering

Neem een jonge kip van ca. 1 kg. Snijd deze in kleine stukken
Maak van zout en tamarinde (assem) een vochtig mengseltje. Wrijf hiermee de stukken kip in en laat dit een poosje intrekken. Braad daarna de stukken kip in olie gaar en droog.

Ajam bumbu rudjak

Snijd een kip in kleine stukken. Wrijf deze in met zout, peper en nootmuskaat en laat dit voorlopig intrekken. Fruit in slaolie de volgende ingrediënten: 1 stukje trassi, 3 grote fijngesneden uien, 2 fijngesneden tenen knoflook, stukjes sereh, 1 theelepel ketoembar, 1 eetlepel sambal of naar smaak. Indien de uien bruin zijn de kip toevoegen en bruin laten worden in het mengsel. Is de kip bruin dan een kopje melk, een kopje water, een klein blikje tomatenpuree of 2 à 3 fijngesneden tomaten toevoegen. Het geheel goed door elkaar roeren en op een klein vuurtje door laten sudder met toevoeging van water, indien nodig.

Ajam goreng Batawi (of sambal goreng ayam Batawi assem manis)

Snijd een kip van ca. 1,2 kg in stukken. De stukken met wat zout inwrijven en in olie opbakken. 5 fijngesneden rode of groene lomboks, 1 grote fijngesneden ui, 2 fijngesneden tenen knoflook, 2 lepels assemwater, 2 lepels trassiwater, 1 lepel bruine basterdsuiker, ½ kopje azijn, olie. Bovengenoemde ingrediënten mengen en over de kip gieten, samen laten doorkoken tot het ingekookt is. Daarna de azijn en de suiker toevoegen.

Ajam kering (sambal goreng ayam kering)

Een kip in stukken gesneden. Wrijf deze in met zout, peper en nootmuskaat en laat een goed ½ uur intrekken. Meng 1 ui (fijngesneden), 2 fijngesneden knoflookpitten, stukje trassi, sambal, 5 fijn gemaakte tenen knoflook, 1 stukje laos, 1 eetlepel bruine basterdsuiker en 1 blaadje daoen salem goed door elkaar. (attentie: hoe meer sambal er wordt gebruikt des te meer suiker dient te worden toegevoegd. Pas echter op dat het niet te zoet wordt). Bak de stukken kip in hete slaolie knappend bruin en gaar. Neem ze daarna uit de pan en laat goed uitlekken. Fruit dan in dezelfde slaolie het bovengenoemde mengsel en wanneer de uien mooi bruin zijn dan weer de stukken kip hieraan toevoegen en zo'n 15 min. op klein vuur laten intrekken. De kip moet goed droog zijn, dus gebruik niet te veel slaolie.

Ajam kerrie (kerrie-kip)

1 kip van ca. 1 kg. 2 grote fijngesneden uien, 1 fijngesneden teen knoflook, wat fijngesneden peterselie, zout, peper, 2 daon salam, 50 gr. margarine, 40 gr. bloem, 2 eetlepels kerrie.

Trek een ½ liter bouillon van de kip, peterselie, ui (niet alle ui gebruiken), peper, zout en de Ind. laurierblaadjes. Is de kip gaar, haal deze dan van het vuur en pluk de kip in kleine stukjes en leg deze op een apart schaalpje. Zeef de bouillon. Fruit de knoflook in wat margarine met de overgebleven ui en de kerrie tot de uien bruin zijn. Voeg dan de bloem toe tot het geheel lekker ruikt en roer er de bouillon doorheen. Laat het geheel op een klein vuur een dikke saus worden. Daarna de uitgedroogde kip erbij en maak nog wat af met de bijbehorende kruiden.

Ajam kerrie Garuda

1 kip van ca. 1,2 kg. Snijd deze in stukken, 1½ eetlepel ketoembar, ¾ eetlepel djinten, 2 eetlepels kerrie, 1 liter santen, 1 takje sereh, 1 grote fijngesneden ui, 2 fijngesneden tenen knoflook, olie, zout.

Fruit in wat olie de knoflook, de ui en de kruiden en giet af en toe wat santen hierbij totdat het santen geheel in de kruiden is vermengd. Doe er dan de stukken kip bij en laat deze goed gaar en mals worden op een niet al te hoog vuur. Gaar in 2 tot 3 kwartier.

Ajam kuning (gele kip in saus)

1 kip van ca. 1 kg in stukken. Het maagje, de levertjes en het nekje gebruiken voor het trekken van een ½ liter bouillon, 2 grote fijngesneden uien, 1 teen fijngesneden knoflook, 5 fijngemaakte kemirienoten, 2 theelepels ketoembar, 2 theelepels koenjit, 2 schijfjes laos, 1 eetlepel bruine basterdsuiker, 1 stukje trassi, 1 kopje. santen, zout en peper.

Wrijf de stukken kip in met zout en peper en bak ze in olie knappend bruin. Haal de kip uit de pan en laat goed uitlekken. Fruit dan in de slaolie de ui, knoflook en de trassi totdat de uien mooi bruin kleuren. Maak af met de kruiden, het kopje santen en de bouillon. Doe de kip hier weer bij en laat op een klein vuur de kip zachtjes gaar koken tot de saus is ingedikt, zo'n 10 à 15 minuten. De suiker als laatste bijvoegen.

Ajam Koenjit of Besengek (gele gekookte kip)

1 kip, 1 lombok, 3 uien, ½ theelepel trassi, ½ theelepel ketoembar, 1 theelepel laos, 1 theelepel koenjit, 1 stengel sereh, 1 dl santen, olie, suiker, assem en zout naar smaak.

De kip schoonmaken en in stukjes snijden. De kruiden en uien (gesnipperd) aanfruiten in olie. Daarna de kip en de santen erbij doen en het geheel tezamen laten koken, tot de kip zacht is en de olie eruit komt.

Ajam opor 1

1 kip van ca. 1 kg in stukken gesneden in water half gaar laten koken, 6 kemirienoten, 2 grote uien, 2 tenen knoflook, 1 afgestreken dessertlepel ketoembar, 1 stukje trassi, 1 eetlepel bruine basterdsuiker, zout, 1 theelepel laos, slaolie, kopje melk, sereh, daoensalem, djerokblaadjes.

Ingrediënten fijnmaken en alles in de olie fruiten tot de uien mooi bruin zijn. Daarna een theekopje melk toevoegen. Voeg tevens toe een stengel sereh, 2 blaadjes daoensalem, 2 blaadjes djerok. De kip hierin terugdoen en langzaam gaar koken tot het geheel goed is ingedikt.

Ajam opor 2

850 gram kip, 1 theelepel djinten, 2 uien, 2 theelepels laos, ½ liter water, peper, zout, olie, 1 theelepel knoflookpoeder, 2 theelepels ketoembar, 4 geraspte kemirienoten, ½ theelepel koenjit, 2 eetlepels santen.

Snij de kip in stukken en wrijf die in met peper en zout. Snipper de uien en fruit die met de kruiden in wat olie. Voeg de stukken kip hieraan toe en laat het geheel 5 minuten doorbakken. Doe er daarna telkens wat water bij, terwijl u het nog een half uurtje laat stoven. Is de kip eenmaal zacht, voeg er dan de santen bij en laat alles nog 2 minuten doorkoken.

Ajam Panggang met Tomaat

1 grote kip, ½ pond tomaten, 5 rode lombok of 1 eetlepel sambal, 1 theelepel djahé, 5 grote uien, 1½ theelepel knoflook, peper, zout en suiker naar smaak.

Kip in de lengte snijden en bijna gaar koken in 1 à 1½ kopje water. De ingrediënten snijden en fruiten in ½ pakje margarine. De uitgelekte kip erin doen en goed laten trekken. Dan de kip plus de ingrediënten in zijn geheel in de oven grillen of roosteren.

Noot: Dit zelfde gerecht kan ook gemaakt worden van makreel. Hiervoor zijn nodig 4 makrelen, doormidden snijden en inwrijven met zout en azijn en bakken in olie. Voor het overige als boven. Men kan ook voorgebakken makreel nemen.

Ajam piendang (Indische kippensoep)

1 jonge kip van 1 kg, 1 theelepel sambal, 1 afgestreken theelepel sereh, 1 stukje trassi, 1 theelepel laos, 1 theelepel koenjit, 1 grote fijngesneden ui, 2 fijngesneden tenen knoflook, ½ kopje slaolie, ½ liter water, zout, 1 theelepel ketoembar, 1 eetlepel azijn, bami.

Fruit tezamen de ui, knoflook, sereh, trassi, ketoembar, koenjit, laos en de sambal. Zijn de uien mooi bruin dan de kip toevoegen, de azijn plus het water en laat het geheel gaar sudderen in 30 à 40 minuten. Kook wat bami en indien deze gaar is, afgieten en af laten koelen.

Leg wat bami op een bord en giet wat van de warme soep over de bami, garneren met wat fijngesneden peterselie en wat reepjes omelet.

Ajam piendang Djarô

1 jonge kip in kleine stukjes gesneden, 2 theelepels ketoembar, 1 theelepel djinten, ½ liter water, 1 grote fijngesneden ui, 1 kopje assemwater, ½ kopje azijn, 2 in schijfjes gesneden rode of groene lombok, 1 theelepel laos, 1 stengel sereh, zout, slaolie en 1 kopje trassiwater.

Wrijf de stukken kip goed in met de kruiden en wat zout en de ui. Bak de stukken in wat slaolie knappend bruin en kook ze in het vocht zo'n 30 minuten de stengel sereh kan na het koken verwijderd worden. Het assemwater of de azijn pas voor het opdienen toevoegen.

Ajam smoor Djawa

Snijd een kip in stukjes en bak deze in olie bruin. Meng door elkaar de volgende ingrediënten: 1 theelepel sambal, 2 fijngesneden uien, 2 fijngesneden tenen knoflook, 1 theelepel laos, zout, peper, 3 eetlepels ketjap, 1 theelepel nootmuskaat. Is de kip bruin doe dan het mengsel erbij en laat het geheel in en kleine drie kwartier op een klein vuurtje doorsudderen met toevoeging van 1 kopje water.

Ajam smoor Pasar Puti

Snijd een kip in stukjes en kook ze in water half gaar, hierna uit laten lekken. Vermeng de verkregen bouillon met ½ lepel zout, 3 theelepels ketoembar, 1½ theelepel djinten, 1 stukje trassi, 1 theelepel fijne kruidnagel, ½ theelepel peper, 1 stukje foelie, 2 dl. santen, 1 blaadje daoensalem, olie. Smoor tezamen met de kip, die u intussen in de olie bruin hebt gebakken, ongeveer 30 minuten na.

Ajam setan (zeer scherp Indisch kippgerecht)

850 gram kip, ½ liter water, 2 gesnipperde uien, 1 theelepel knoflookpoeder, 5 eetlepels sambal, 8 gemalen kemirienoten, 2 theelepels laos, azijn

Snij de kip in grote stukken en kook die halfgaar, in water en zout. Fruit de kruiden en de uien in wat olie, samen met enkele druppels azijn, doe bij de kip. Laat de kip nu zachtjes sudderen, tot hij gaar is. Neem de kip uit de pan en laat de saus indikken.

Ajam Smoor Siliwangi

Snijd een kip in stukjes en kook deze in wat water met wat azijn half gaar. Haal de stukken eruit en laat deze uitlekken. Vermeng de verkregen bouillon met 1 grote fijngesneden ui, 1 teen knoflook, 1 theelepel djahépoeder, ½ theelepel foelie, ½ theelepel peper. Bak de uitgelekte stukken kip in olie bruin en smoor ze na in de bouillon en bind eventueel met wat meel af.

Ajam sajoer Riport (kip-groentegerecht)

Kook een kip gaar met zout, daoensalembblad. Is de kip gaar pluk deze dan en laat uitlekken. Kook in de bouillon een niet al te fijn gesneden witte kool half gaar. Heeft u verse slabonen, kook dan in de helft van de bouillon deze bonen half gaar. Fruit in wat olie 2 fijngesneden uien, 1 teen knoflook, 1 stukje trassi, 2 theelepels ketoembar, 2 theelepels djinten. Zijn de uien bruin dan de kip erbij doen na deze nog gekruid te hebben met wat nootmuskaat en peper. De groenten heeft u van tevoren al uit laten lekken en voegt die nu aan het geheel toe. Met een paar kopjes bouillon op een klein vuur nog wat laten sudderen.

Ajam soto (of soto ayam - Indische kippensoep)

Een in stukken gesneden soepkip, 2 à 3 stukken kentjoer, zout, peper, 2 blaadjes daoan salam, 2 ons taugé. 1 pakje dunne bami, 1 klein bouillonblokje, wat fijngesneden selderij en wat gebakken uitjes. Kruid de stukken kip en trek er met de kentjoer, de daoan salam en het bouillonblokje in c.a. 2 liter water bouillon van. Is de kip gaar pluk deze dan en doe terug in de bouillon. Intussen kunt u de bami gaar koken en uit laten druipen, de taugé wassen en de groene schilletjes verwijderen. Doe de taugé in een vergiet en gooi er kokend water over, de taugé blijft dan lekker knappend en is klaar voor gebruik. De bouillon moet uiteraard warm gehouden worden op een klein vuur. U schept dan als volgt op een diep bord een plukje bami, plukje taugé, bouillon met kippenstukjes, selderie, uitjes. U kunt voor de variatie ook een omelet bakken en deze in heel fijne stripjes snijden en erbij doen. Ook lekker erbij is een beetje sambal ketjap.

Ajam Tjampoer

1 kip ca. 1 kg, peper, zout, slaolie, 2 grote fijngesneden uien, 1 fijngesneden teen knoflook, 3 eetlepels ketjap, 1 eetlepel bruine basterdsuiker, 1 ons fijngesneden champignons, 2 fijngesneden lomboks (of 1 fijn gesneden rode paprika), 1 theelepel djahépoeder, 2 in plakjes gesneden bamboescheuten. Trek van de kip met zout en peper, 1 liter bouillon en haal de kip eruit als deze gaar is. Na afkoelen plukken, en goed uit laten lekken. Fruit in wat slaolie de ui, knoflook, lombok (paprika) en de geplukte kip tot deze goed bruin is. Giet er een 1 liter bouillon bij plus de champignons, de suiker en ketjap en laat ca. 10 minuten stoven. Serveren bij witte rijst of bami. Geef hierbij nog wat atjar, zoute vis en sambal bij.

Ajam panggang 1 (geroosterde kip)

Alleen jonge kippetjes zijn voor dit gerecht geschikt, omdat ze op het rooster worden klaargemaakt. Splits de kip(petjes) open door de borstzijde geheel open te snijden. Wrijf ze in met zout en peper en rooster ze aan beide zijden op houtskoolvuur. Maak een saus van: een paar lepels boter, 2 gesnipperde knoflook tenen, citroensap en zoete soja. Bedrijf door middel van een kwastje onder het roosteren voortdurend met saus, totdat de kip volkomen gaar is. Ook kunt u, wanneer de kip goed bruin is geworden, kip en rest van de saus in een pannetje verder gaar en zacht laten worden. Zorg voor voldoende saus ! Wenst u de saus pittiger, dan kunt u er wat sambal oelek doormengen.

Ajam panggang 2 (geroosterde kip)

850 gram kip, 4 theelepels uienpoeder, 1 theelepel knoflookpoeder, 2 theelepels sambal, 3 eetlepels ketjap, citroensap, zout en margarine.

Snij de kip overlans door en wrijf de delen in met de kruiden, nadat u die met de ketjap en citroensap hebt vermengd. Leg de kip in een beboterde braadslede en laat haar in de oven in ± 3 kwartier mooi goudbruin worden. Af en toe moet u de kip begieten met de saus, om uitdrogen te voorkomen. Lijkt saus niet voldoende voor het begieten, dan kunt u een extra sausje maken van margarine, vermengd met ketjap en citroensap. De ayam panggang wordt geserveerd op een schaal met atjar tjampoer gegarneerd.

Ajam tepoeng

Een jonge malse kip in stukken snijden en na hem goed schoongemaakt te hebben, halfgaar koken in water met zout, 1 uitje, een paar peperkorrels en 1 salamblaadje. De kip uit de bouillon nemen en op een zeef laten uitlekken. Intussen een beslag maken als voor beignets.

Menu 2. (pisang goreng). Even vóór het bakken een stijfgeklopt eiwit er luchtig doorroeren. De stukken kip eerst door het beslag, dat vrij dik moet zijn, wentelen en daarna in hete olie mooi bruin, gaar en krokant bakken.

Ajam boemboe petis

De kip, na schoongemaakt te zijn, afdrogen, met zout en peper inwrijven, aan de buikzijde opensnijden en openspouwen. Daarna haar roosteren of in wat olie bakken. De volgende kruiden tezamen fijnwrijven: 12 uitjes, 3 tenen knoflook, 1 stukje trassi, Javaanse suiker, 3 schijfjes laos, 1 stukje koentjie, 1 stukje gember, 1 vingerlengte koenir, 1 knikkertje assem. Dit dan in olie fruiten. Doe er een mengseltje bij van 1½ volle lepel petis oedang met wat lauwe dunne santen aangemaakt. Roer het goed dooreen. doe er dan nog de dikke santen van ½ klapper bij, 2 daon salam, 2 djerokblaadjes en een stengel sereh. Leg er de kip in en laat deze in de saus volkomen gaar en zacht worden. De saus vrij dik inkoken. Naar verkiezing kan de kip tevoren in stukken gesneden en in olie opgebraden worden.

Ajam Belado

Een kip in stukken snijden en in wat water koken. (De kip moet wel gaar, doch niet zacht gekookt worden). Als u zo ver bent de gekookte kip in een vergiet laten uitlekken.

Intussen: 1 à 2 uien fijnsnijden, 2 tenen knoflook fijnsnijden of fijnwrijven.

Verder klaarzetten: 1½ theelepel laos, 2 daoen salam, wat trassi, ½ theelepel suiker, 2 eetlepels sambal oelek, 2 blokjes goudbouillon. Dan 8 eetlepels slaolie heet maken en all hierboven genoemde ingrediënten behalve kip in de pan doen. Op een zacht pitje lichtbruin fruiten. Tijdens het fruiten gaat het sap van een ½ citroen erbij, daarna de uitgeknepen schil.

De intussen uitgelekte kip wordt nu in frituurvet of olie lichtbruin gebraden. In dezelfde olie bakken we 6 in schijfjes gesneden aardappelen eveneens mooi lichtbruin. Tenslotte de kip en de aardappelen door de klaargemaakte kruiden mengen en goed door elkaar roeren.

Ajam Goreng in meel

Een kip in stukken snijden en koken in water, waaraan is toegevoegd: zout en 1 theelepel laospoeder.

De gaar gekookte kip goed uit laten lekken. Intussen een beslag maken van bloem, 1 geklutst ei, aromaat, vetsin en veel peper. (Het beslag moet iets dikker zijn dan dat voor pannenkoeken).

De stukken kip worden in het beslag gerold en in heet vet gefrituurd.

Opdienen als de kip van binnen zacht en van buiten krokant is.

Koud geworden kip kan weer krokant worden gemaakt door deze even in de grill of oven op te warmen, of door een ½ uur op de kachel te leggen.

Ajam Rempah Petjel

1 kip, ½ citroen, ½ santenblok, 2 daoen salam, 1 theelepel basterdsuiker en zout.

Kip doormidden snijden en inwrijven met zout en het sap van de citroen, daarna grillen of roosteren in de oven. Uitpluizen in grove vorm (vrij van been). Ingrediënten fijnmaken en fruiten in wat olie, de santen smelten en toevoegen, de stukken kip erin en lekker laten sudderen. Voor het opdienen de daoen salam eruit halen.

Ajam Rempah Sambal (gorengan)

1 kip, 4 lomboks, 2 theelepels djahé, 4 uien, 1 citroen, 2 teentjes knoflook, ½ theelepel basterdsuiker en zout.

Kip in stukken snijden, inwrijven met zout en citroensap en lichtbruin bakken. De lombok, djahé, uien, knoflook en suiker fijnstampen en in olie lichtbruin fruiten. Voeg hierbij 2 eetlepels of meer water toe en dan de stukken kip. Goed roeren en zodra het water is verdampt, is het gerecht klaar.

Smoor Solo van Kip

Eén kip in stukken snijden en inwrijven met citroensap, zout en lichtbruin bakken in olie of frituurvet.

Dan uit de pan halen en laten uitlekken. Eén grote ui snijden en tezamen met ½ theelepel knoflook, ½ theelepel laos, 2 daoen salam, 1½ eetlepel sambal en 2 gesneden tomaten fruiten in 6 eetlepels slaolie. Plm. 6 minuten.

Daarna toevoegen: ⅔ kopje ketjap, ½ kopje water en ½ eetlepel azijn

Dan de kip in de pan, deksel erop en gaar laten sudderen op een klein vuurtje.

Petjel Ajam Godog

1 grote kip, ½ santenblok gesmolten in ½ liter water, 5 rode lomboks of 1 eetlepel sambal, 5 uien, 1 theelepel knoflook, ½ theelepel djahé, theelepel laos, wat tamarinde of sap van ½ citroen, suiker en zout.

Kip in de lengte doorsnijden en koken in wat water tot bijna gaar. Ingrediënten fijn snijden en fruiten in wat slaolie. Zodra de kip half gaar is uit het water halen en plm. 15 minuten in de oven doen. De ingrediënten plm. 5 minuten fruiten onder toevoeging van de santen, zodra dit kookt de kip uit de oven halen en bij de ingrediënten doen. Het geheel een half uur goed laten intrekken. Dan gaat de kip met ingrediënten en al de oven in om verder te worden gegrild of geroosterd.

Ajam Paniki

1 kip van c.a. 1 kg, 8 rode uien, 4 tenen knoflook, 5 lomboks, 1 theelepel sereh, 1 theelepel djahé, 4 kemirienoten, 2 daoen djerok poeroet, 4 eetlepels slaolie, ⅔ santenblok, tamarinde, suiker en zout.

Kip in stukken mijden en inwrijven met zout, tamarinde of citroensap en lichtbruin bakken. Sereh fruiten in wat slaolie, de daoen djerok poeroet en dan de andere fijngesneden ingrediënten. daarna 1 kopje water erbij doen. Zodra het water verdamt, santenblok smelten en toevoegen. Kookt het, dan de stukken kip erin, en het geheel gaar laten sudderen op een klein vuurtje.

VARKENSVLEES-GERECHTEN

Babi Ambonia

1 pond varkensvlees in dobbelsteentjes gesneden, 4 fijngesneden rode of groene lomboks, ½ theelepel fijne peper, 4 eetlepels ketjap manis, 1 schoteltje fijngesneden prei, zout, olie.

Bak het vlees in wat olie bruin, doe er dan de lombok en de prei door, niet helemaal gaar laten worden, dan de ketjap en wat water toevoeren. Maak af met zout en peper en zachtjes laten sudderen tot het vlees gaar is.

Babi China

1 pond varkensvlees (snijd grote lappen doormidden), 1 grote fijngesneden ui, ½ eetlepel banda foelie, 1 kleine citroen (of ½ grote), 2 tenen fijngesneden knoflook, 1 theelepel kruidnagel, 1 theelepel djahé, 1 theelepel peper.

Kook het vlees onder water half gaar en daarna met de kruiden bruin braden in slaolie. Giet hierna de bouillon erbij en wat citroensap erover en laat zacht op een klein vuur en gesloten deksel een klein ½ uurtje smoren.

Babi Goelé Bengala

1½ pond varkensvlees in grove brokken gesneden, 2 geschilde en in blokjes gesneden aardappelen, 2 kopjes dikke santen, 2 theelepels ketoembar, 1 theelepel djinten, 1 theelepel koenjit, ½ theelepel djahé, 2 in schijfjes gesneden rode of groene lombok, 1 grote fijngesneden ui, 3 fijngesneden tenen knoflook, 2 blaadjes djerok purut (citraenblad), zout naar smaak.

Kook het vlees even af in wat water, bewaar de bouillon. Fruit in wat slaolie de knoflook, ui, lombok, ketoembar, djinten, koenjit en de djahé. Bak dan hierin het vlees even op en voeg de santen, stukjes aardappel en de daoen purut toe. Laat het geheel c.a. 20 minuten op klein vuur doorsudderen totdat het vlees goed gaar is. Let wel: Hoe dikker de kerrie hoe lekkerder het smaakt: Dus let op voor te droog koken, voeg eventueel nog wat bouillon toe. Zijn de aardappelen gaar dan is de kerrie goed. Serveren met witte rijst.

Babi Ketjap

Neem 1 pond magere speklappen en snijd deze in stukjes, wrijf in met wat zout en peper, nootmuskaat en laat ze in ketjap inweken.

Fruit in wat margarine 2 grote fijngesneden uien, 1 teen knoflook, 1 stukje trassi. Voeg dan de stukken vlees er bij en laat deze goed gaar smoren. Water toevoegen om droogkoken te voorkomen, maar niet teveel daar de smaak van de ketjap moet overheersen.

Babi Ketjap Anders

Neem 1 pond varkensvlees in grove stukken gesneden, 2 theelepels djahé, peper, zout, 1 fijngesneden ui, 2 tenen knoflook, wat slaolie.

Fruit in de slaolie de knoflook en de ui totdat de ui bruin is. Wrijf intussen het vlees in met zout en peper en de djahé en bak dan goed gaar. Giet er een kopje ketjap manis bij en laat nog een half uurtje doorsudderen.

Babi Krakatau

1 kg varkensvlees in grove stukken gesneden, 2 grote fijngesneden uien, 3 fijngesneden tenen knoflook, ½ theelepel djahé, ½ theelepel peper, ½ theelepel kruidnagelpoeder, ½ theelepel foelie, ½ eetlepel citroensap, zout en olie.

Kook de stukken vlees met wat zout bijna gaar. Laat het uitlekken en bewaar de bouillon. Fruit in wat olie de uien, knoflook, djahé, peper, kruidnagel en de foelie. Bak hierin het vlees aan beide kanten goedbruin. Giet er dan wat bouillon bij en wat citroensap over het vlees. Zet de deksel op de pan en laat dit ca. 30 min. op een klein vuur gaar stoven.

Babi Padang

1 pond varkensvlees in blokjes gesneden, 2 grote fijngesneden uien, 3 fijngesneden tenen knotlook, 1 theelepel djahé, 4 schijfjes kentjoer, 5 fijngestampde kemirienoten, ½ eetlepel djinten, 1 kopje fijngesneden prei, 1 kopje bouillon, 1 eetlepel meel, zout, peper, olie, 1 ei.

Wrijf het vlees in met de kruiden en in wat olie bruin bakken. Neem nu het meel en vermeng dit met het geklopte ei, leng aan met het kopje bouillon.

Doe er de fijngesneden prei bij. Maak af met peper en zout, en voeg het geheel bij het vlees en laat op klein vuur smoren totdat alles bijna droog is en het vlees gaar. Serveer bij witte rijst.

Babi Panggang Anders

1 pond magere speklappen in plakken gesneden. Wrijf ze in met 2 theelepels djahé, 2 fijngesneden tenen knoflook, peper, zout, wat nootmuskaat en bak ze met twee fijngesneden uien in margarine tot het vlees gaar en goed bruin is. Serveer met babi panggang-saus (zie onder sauzen)

Babi Pee

1 pond in reepjes gesneden varkensvlees, zout, peper, nootmuskaat, 1 fijngesneden grote ui, 1 fijngesneden teen knoflook, ½ uitgeknepen citroen, 1½ theelepel djahé.

Meng het vlees goed met de ingrediënten en laat een uurtje intrekken. Bak dan het geheel in wat olie gaar en dien op in een platte schaal bij witte rijst.

Babi-Pee anders (varkensvlees met gember)

voor de marinade: 1 stukje verse gember, 2 teentjes knoflook, 1 scheutje ketjap benteng manis, sambal, 1 scheut rijstwyn of sherry.

voor de babi-pee: 500 gr. mager varkensvlees, 1 à 2 prei, 1 grote ui, 1 mespuntje trassi, 1 theelepel djinten, 2 theelepel ketoembar, 2 eetlepels suiker.

Laat het vlees in de marinade ± 12 uur staan. Fruit de ui en de trassi en voeg er dan de rest van de kruiden bij, laat dit even aan bakken en dan het vlees erbij. Laat dit alles ½ uur sudderen voeg dan de suiker toe. Men kan eventueel er noch paprika (vers) en tabasco toevoegen. Het geheel moet een iets zoete smaak hebben. Maak van bloem en een kopje marinade een papje en bind hiermee het suddervocht tot een gladde saus.

Babi saté tusuk (eigen stijl)

1 pond varkens- of rundvlees (hiervan maakt u ruim 20 saté's), trassi, zout, peper, 1 theelepel ketoembar, 1 fijngesneden teentje knoflook, 1 grote fijngesneden ui, 1 theelepel djinten, 1 theelepel bruine basterdsuiker, ½ kopje melk, ½ kopje water.

Snijd het vlees in grote dobbelstenen, vermeng dit met djinten, zout, peper, suiker, ketoembar. Fruit in margarine de trassi, ui, knoflook en bak het vlees bruin, nadat de uien bruin gekleurd zijn. Voeg dan de melk en het water toe en laat op klein vuur sudderen totdat het vocht is verdampt. Prik het vlees op houten of ijzeren pinnen en rooster ze in de grill of op de barbecue. Serveer met saté-saus. (zie onder sauzen)

Babi Saté Anders

1 pond varkensvlees in dobbelstenen gesneden, 1 grote fijngesneden teen knoflook, 1 eetlepel ketoembar, ½ eetlepel djinten, 1 stukje trassi, 1 theelepel zout, 2 theelepels bruine basterdsuiker, 1 grote fijngesneden ui, 1 theelepel koenjit, ½ kopje santen.

Vermeng het vlees met de kruiden en de santen. Laat het zo'n paar uur intrekken en rijg ze aan stalen pennen. Bij het omdraaien van het vlees kunt u wat van het overgebleven vocht erover gieten.

Babi Tjampoer

1 pond hamlappen in dobbelsteentjes gesneden, 2 grote uien in ringen, 2 teentjes knoflook fijngesneden, 2 rode lomboks(in ringen gesneden), l.p.v. lombok kan ook 1 paprika in blokjes worden gebruikt, 2 tomaten in blokjes, klein blikje witte bonen, zout, peper, stukje trassi, nootmuskaat, 1 blaadje daoen salam.

Bestrooi de blokjes vlees met wat peper, zout en nootmuskaat en bak ze in slaolie knappend bruin, haal ze uit de pan en laat uitlekken. Fruit in dezelfde olie (dus gebruik niet teveel) de knoflook, ui, trassi, lombok of de paprika totdat de uien bruin zijn. Op een klein vuur zetten en de stukjes tomaat toevoegen, evenals het vlees en 't blaadje daoen salam, tezamen met 1 kopje water zo'n 10 minuten laten sudderen. Als laatste de witte bonen er goed doorheen mengen. Warm opdienen, eventueel nog afgemaakt met kruiden naar eigen smaak. Serveren bij witte rijst

Babi Usee Usee

1 pond varkensvlees in dobbelstenen gesneden, 5 fijngemaakte kemirienoten, 2 grote fijngesneden uien, 2 tenen knoflook, 1 theelepel ketoembar, 1 stukje trassi, ½ eetlepel bruine basterdsuiker, 1 stukje assem, 1 schijfje laos, 2 kopjes santen, 2 blaadjes djerboek poeroet, 1 stengel sereh.

Meng het vlees goed met de kruiden en laat zo'n ½ uur intrekken. Braad het vermengde vlees met een ½ kopje slaolie in een pan en doe er dan de santen, djerboek poeroet en de sereh bij. Op een klein vuur het vlees goed gaar koken en de saus in laten dikken. Serveren bij witte rijst.

Saté Pentool

½ pond mager gehakt (varkens of rund), 2 rode lomboks, ½ theelepel ketoembar, ¼ theelepel djinten, 4 fijngestampte kemirienoten, een paar fijngesneden uitjes, knoflook, 2 theelepels bruine basterdsuiker, stukje trassi, stukje assem, zout.

De kruiden tezamen fijnwrijven en vermengen met het gehakt, ¼ geraspte jont klapper of geweekte uitgelekte kokos, een ei. Vorm van de massa kleine croquetjes, steek in elk een houten of bamboe stokje en bak deze croquetjes in hete olie mooi bruin.

Saté Babi Koening

1 pond vet varkensvlees, 1 pinklengte koenir, 5 kemirienoten, stukje djahé, 1 stukje trassi, 1 theelepel bruine basterdsuiker, 1 theelepel ketoembar, 1 stengel sereh, zout en peper, 1 kopje santen.

Snijd het vlees in dobbelsteentjes. Wrijf de kruiden fijn en wrijf hiermede het vlees flink in. Maak wat olie heet en braad hierin de stukjes vlees bruin, giet er de santen over, doe er de sereh bij en laat de saus inkoken. Laat alles bekoelen en steek het vlees aan satépennetje. Rooster ze even op een houtskoolvuurtje.

Saté Madura

1 pond mals, vet vlees (v.d. binnenhaas), 3 tenen knoflook, 10 uitjes, 1 theelepel ketoembar, zout, 1 stukje trassi, assem, Javaanse suiker, 2 rode lomboks, 1 klein stukje kentjoor, 6 kemirienoten, 1 stukje djerboekblad, ½ niet te oude klapper.

Snijd het vlees in dobbelsteentjes. Wrijf de kruiden tezamen fijn met nog een pinklengte koenir. Rasp de klapper. Vermeng kruiden, vlees, klapper goed tezamen, het liefst met de hand, opdat het vlees goed gekruid is. Rijg het aan satéstokjes of -pennen en rooster ze op houtskoolvuur.

Saté Boemboe

1 pond mals vet vlees (binnenhaas), 6 kemirienoten, 10 uitjes. 2 tenen knoflook, 1 stukje trassi, assem, Javaanse suiker, 1 theelepel ketoembar, ½ theelepel djinten. 2 schijfjes laos. Al deze kruiden tezamen fijnwrijven.

Het vlees in dobbelstenen snijden en flink met de kruiden vermengen. Ze bij 5 à 6 stuks aan houten pennen (satéstokjes) rijgen en roosteren op houtskoolvuur, niet te droog, en ze goed warm opdienen

Babi Panggang

1 à 1½ pond doorregen varkenslappen inwrijven met een mengsel van: het sap van een uitgeperste citroen, 1 afgestreken eetlepel babi-panggangpoeder, 1 theelepel djahé, aromaat, peper, vetsin, 2 eetlepels slaolie, 2 eetlepels chinese ketjap, 1 eetlepel rum of cognac.

Nadat u de kruiden minstens één uur lang in het vlees heeft laten trekken, ½ pakje margarine in de braadpan smelten en de speklappen erin doen. Op ½ vuurtje laten braden totdat het wat krokant is geworden, dan de speklappen eruit halen en in reepjes snijden.

Van het vet dat in de pan overblijft, wordt een saus gemaakt door toevoeging van: ½ kopje water, ½ kopje tomatenketchup, wat sambal of hotsauce, vetsin, suiker en wat ketjap.

Babi roedjak (Indisch varkensvleesgerecht)

500 gram varkensvlees, 2 eetlepels olie, 1 gesnipperd uitje, 1 mespunt knoflookpoeder, 1 theelepel, sambal trassi, 4 geraspte kemirienoten, 1 theelepel laos, 1 theelepel geraspte goela djawa, 1 stengel sereh, 2 eetlepels santen, zout en wat citroensap.

Fruit de uien en de kruiden in de olie, voeg er het vlees aan toe en laat het even meebakken. Dan doet u er het citroensap en de sereh bij en laat alles stoven tot het vlees zacht is. Vervolgens doet u de santen erbij en roert het geheel nog even om.

Babi Roedjak wordt altijd warm geserveerd bij de rijsttafel.

Fricassé

1 à 1½ pond varkensvlees, 4 rauwe aardappelen, prei, jonge peultjes, doperwtjes, ½ theelepel kruidnagelen, peper, foelie, trassi, 2 goudbouillonblokjes, 1 gesneden ui en vetsin.

Vlees in blokjes snijden en in ongeveer ½ pakje margarine lichtbruin bakken.

De trassi aangelengd in ½ kopje water en de andere kruiden erbij doen.

Plm. 5 minuten laten sudderen, dan de groenten en de in schijfjes gesneden aardappelen toevoegen.

Indien wat droog, water erbij doen en verder gaar laten sudderen.

Dendeng Ragi

1 pond varkensvlees of mals rundvlees, sap van een schijf citroen, 1½ theelepel ketoembar, ½ theelepel djinten, 2 ons kokos, 1 theelepel sambal of 2 fijngesneden rode lomboks en peper.

Het vlees gaar koken, uit de pan halen en in stukjes snijden. daarna inwrijven met een deel van de ingrediënten en in de slaolie bruin bakken. De overgebleven ingrediënten vermengen met de kokos en in 1 à 2 eetlepels slaolie bruin branden, dan het vlees toevoegen en goed door elkaar mengen.

Dit gerecht is evenals de zoete vleesjes lekker om te eten met nasi koening.

Goelee

1 à 2 pond varkensribbetjes bakken in plm. 3 eetlepels slaolie.

Na ongeveer 8 minuten, 1 theelepel laos, 1½ theelepel kerrie, 1 theelepel knoflook, ½ theelepel djahé, 2 gesneden uien, 1 theelepel sereh, 1 theelepel sambal en ½ theelepel djinten toevoegen.

Daarna 1 gesneden tomaat en 1½ kopje water en gaar laten sudderen op een klein vuurtje.

Go Yo Look Dit is varkensvlees in zoetzuur.

Eén pond gesneden varkensvlees of doorregen lappen bakken in margarine of vet.

Zodra lichtbruin dan toevoegen: 1 gesneden ui, 1 theelepel knoflook, 1 ons grof gesneden champignons, 1 theelepel djahé, prei en selderie, 2 gesneden paprika's, wat stukjes gesneden ananas, wat bamboescheuten, 2 eetlepels zilveruitjes, 4 stukken gesneden augurk, peper en zout naar smaak. Ongeveer 5 minuten laten sudderen om dan toe te voegen: ½ tot ¾ liter water, 2 eetlepels ketjap, 1 eetlepel chinese ketjap en vetsin. Het geheel binden met wat maïzena of bloem.

Rempah Daging

1 pond mals vlees of varkenslappen, 1 ei, 3 uien, 1 theelepel ketoembar, 1 theelepel djinten, ¼ santenblok gesmolten in 1 kopje water, suiker en zout naar smaak.

Vlees in stukken snijden en net als biefstuk kerven. Een ei klutsen en over het vlees gieten, dan de santen toevoegen. De fijngesneden uien goed mengen met de andere ingrediënten en dit geheel met het vlees aan de kook brengen. Zodra het kookt gaar sudderen op een klein vuurtje.

Rendang

1 pond rund- of varkensvlees in grove stukken snijden. 2 ons witte bonen weken (plm. 2 uur tevoren). 2 ons kokos lichtjes branden in wadjan op een klein vuurtje.

2 theelepels ketoembar, 1 theelepel laos, 3 fijngesneden uien, 1 theelepel koenjit of koenir, 1 heelepel djahé, 3 fijngewreven tenen knoflook of 1½ theelepel knoflookpoeder, 3 eetlepels sambal, 2 goudbouillonblokjes, 3 daoen salam, 2 daoen djeroek poeroet, ½ eetlepel suiker, sap van ½ citroen. 1 stukje trassi en zout. 1 kuipje santen of santen blok smelten in ongeveer 1 liter water. Zodra dit gesmolten is, toevoegen met alle ingrediënten plus het vlees en bonen. Vuur op maximum totdat het begint te koken, daarna op een klein vuurtje het gerecht steeds om en om roeren totdat het een beetje droog begint te worden. Dit is een proces dat uren kan duren (dus geduld).

Dan toevoegen de gebrande kokos en goed omroeren tot het totaal droog is.

Ritja-Ritja

1 pond doorregen varkenslappen of ribbetjes en 1 pond tomaten in stukken snijden. 1 bos selderie fijnsnijden. Een ui fruiten in wat slaolie, waaraan toegevoegd worden: ½ eetlepel sambal, 2 goud bouillonblokjes, selderie, 1 theelepel knoflook, 1 theelepel sereh, ½ eetlepel suiker.

Dit geheel plm. 5 minuten laten sudderen, daarna toevoegen de tomaten en wederom plm. 3 minuten laten sudderen. Als laatste toevoegen het vlees met wat peper, zout en ketjap.

Nu het deksel erop en gaar laten sudderen.

Nog een manier om Rit ja-Rit ja te maken (zonder ketjap)

1 pond in blokjes gesneden varkensvlees, 1 theelepel sereh, 1½ theelepel djahé, 1 klein blikje tomatenpuree, ½ fles tomatenketchup, 1 heel fijn gesnipperde ui, 1 theelepel knoflook, 1 eetlepel suiker, 1 à 2 blokjes goudbouillon, 1 à 2 eetlepels sambal

Varkensvlees in ± 6 eetlepels slaolie fruiten. Na ongeveer 5 minuten alle verdere ingrediënten in de pan doen, alsmede 1 à 1½ kopje water. Zodra het geheel kookt even goed door elkaar roeren, dan deksel op de pan zachtjes gaar laten sudderen.

Sambal daging babi (gekruid Indonesisch vleesgerecht)

250 gram gesneden varkensvlees, ½ gesneden ui, 1 theelepel knoflookpoeder, 2 theelepels laos, 1 theelepel djahé, 1 theelepel trassi, 2 theelepels sambal, 1 eetlepel assemwater, margarine, citroensap, een weinig suiker, peper, en zout. 2 daon salam blaadjes.

Braad de fijngesneden ui, met het knoflookpoeder, de laos, de djahé, de trassi en de sambal aan en voeg het vlees alsmede de 2 daon salamblaadjes erbij. Doe er vervolgens het assemwater bij het citroensap en suiker bij en laten het zolang doorbraden, tot er een klein beetje olie uit het gerecht komt en het vlees een mooie lichtbruine kleur heeft. Peper en zout naar smaak toevoegen. Serveer bij een rijsttafel, samen met verschillende andere sambalans en sajoers.

Tino Ransa

1 pond krabbetjes of doorregen varkenslappen, 1 theelepel (met kop) sambal of 2 in schijfjes gesneden grote lomboks, 1 theelepel sereh, 1 theelepel laos, 4 theelepel knoflook, 1 goudbouillonblokje, 1 gesneden grote ui, 2 gesneden tomaten, 1 bosje gesneden selderie, 2 maggiblokjes.

Krabbetjes of vlees met de lombok ca. 8 minuten fruiten in 4 eetlepels slaolie

Dan toevoegen: de uien, selderie, knoflook, sereh. laos, goudbouillon- en maggiblokjes.

Drie minuten later de tomaten en ¾ kopje water. Peper en zout naar smaak. Deksel dicht en zachtjes gaar laten sudderen.

Varkensvlees met Paprika en Champignons

1 pond (een heel stuk) varkenshaas of fricandeau, 2 in ronde schijfjes gesneden uien, 1 grote eveneens in ronde schijven gesneden rode of groene paprika, 2 blokjes goudbouillon, 2 eetlepels vetsin, wat peper, 1½ eetlepel djahé, 2 eetlepels zilveruitjes, 1 eetlepel suiker of 2 eetlepels gembersap, ½ pond gehalveerde champignons.

Het vlees in ¾ pakje margarine lichtbruin braden, waarna het uit de pan wordt gehaald om in plakken te worden gesneden. De rest van de ingrediënten gaat in de hete margarine.

Na ± 3 minuten wordt toegevoegd, 1 à 1½ kopje water, waarin eerst 1 eetlepel maïzena is gemengd, teneinde ietwat te binden. (in 2 keer, voor een juiste dosering van de maïzena, beter niet te veel ...). Tenslotte gaan de paprika's en vlees in de pan en aan de kook brengen met de deksel erop. Zachtjes gaar laten sudderen.

Zoete vleesjes

1 à 1½ pond varkensvlees in grote stukken snijden, 1 grote ui heel fijn snijden, 4 tenen knoflook heel fijnstampen. Dit alles fruiten in ongeveer 5 eetlepels slaolie. Na plm. 3 minuten 8 gesneden rode lomboks of 1 grote eetlepel sambal en 1½ theelepel ketoembar toevoegen.

Intussen het varkensvlees lichtbruin bakken in ½ pakje margarine, daarna de gefruite ingrediënten, ½ kopje ketjap en ½ kopje water toevoegen. Gaar sudderen op een klein vuurtje tot het iets draal wordt.

Babi Pang gang schotel voor een groot gezelschap

Hiervoor is benodigd een varkenslap van 1½ tot 2 kg waar het zwoerd nog aan zit.

Het vlees wordt dan tot op de huid toe d.i. ± 1½ cm diep o verschillende plaatsen ingesneden en gemarineerd met een mengsel van babi panggang-poeder, slaolie, vetsin, djahé. chinese ketjap en citroensap. De marinade minstens 1 uur de gelegenheid geven goed in het vlees te trekken.

Dan kan het in een voorverwarmde oven met de huid naar boven op de braadslee. Over de huid worden een paar lepels cognac, jonge jenever of sherry gegoten.

De oven op maximum en het vlees 3 kwartier tot 1 uur erin laten staan.

Eventueel kan het vlees het laatste kwartier worden gegrild, echter steeds met de huid naar boven.

Als het vlees uit de oven is gehaald, goed laten afkoelen en in repen snijden. De tevoren gemaakte insnijdingen komen nu goed van pas. In een pan olie of vet erg heet maken (er moet ongeveer 4 cm olie of vet in de pan staan) en hierin de repen vlees met de huid nog steeds naar boven braden. (De huid wordt een smakelijke krokante bovenlaag). Omdat de olie zeer heet is, gaat de procedure vrij snel, dus goed in de gaten houden en op tijd uit de pan halen en de volgende repen erin.

De saus:

De inhoud van een klein blikje taotjo fijnmaken, ½ liter tomatenpuree, 1 fles tomatenketchup, 2 eetlepels djahé, ½ à 1 kopje ketjap, 1 eetlepel suiker, 1 eetlepel azijn,

Dit alles aan de kook brengen in ⅔ liter water en goed dik binden met maïzena of bloem.

Vuur op klein en e.e.a. goed in elkaar laten trekken. Naar smaak kan er nog wat zout, peper, suiker en ketjap bij. Bij het opdienen de saus over het vlees gieten.

N.B.1

De saus blijft in een koelkast bewaard heel lang goed, evenals de babi panggang zelf, mits eerst in schijven gesneden.

N.B.2

Om de smaak te verhogen, wordt vaak het vlees een dag tevoren gemarineerd.

Babi panggang wordt doorgaans met atjar (zoet-zuur) opgediend. Een recept voor deze bijbehorende atjar volgt hieronder.

Een mix maken van:

Wortelen, een komkommer, waarvan het merg is verwijderd, een ui en een stuk bloemkool, alle heel fijngehakt en in flink wat tafelazijn, peper, zout en een hoeveelheid suiker om het zuur/zoet te maken.

of ook:

1 fijngeschaafde komkommer, 2 hardgekookte en in dunne plakjes geneden eieren, veel peper, zout, suiker en azijn, goed door elkaar mengen.

RUNDVLEES-GERECHTEN

Abon-Abon

½ pond rundvlees, 1 grote fijngesneden ui, 1 teentje knoflook, ½ liter water, zout, 2 eetlepels azijn, 1 eetlepel bruine basterdsuiker, 2 theelepels laos.

Kook het vlees met wat zout gaar in het water. Haal uit het water en snijd het in plakken van ca. 5 x 3 cm en vezel ze met de vingers iets uiteen.

Maak een mengsel van azijn, zout, basterdsuiker, laos, ui en knoflook. Laat het vlees erin zo'n ½ uur liggen en bak de stukken in wat hete olie knappend. Doe het vuur laag en gooi het overgebleven mengsel erbij.

Bobote of Bobutie (rundvlees in de oven)

1 pond runderpoelet, 5 sneetjes wit brood, 1 kopje melk, 1 grote fijngesneden ui, 1 eetlepel azijn of citroensap, 30 gr. margarine.

Week het brood in de melk en giet de melk eraf die niet is opgenomen. Fruit in de margarine de uien, 1 eetlepel kerrie, zout, 2 eetlepels bruine basterd en de azijn of citroensap. Vermeng alles goed met het uitgeklopte brood en doe er dan het vlees bij en de helft van 1 losgeklopt ei. Breng de massa in een goed ingevette vuurvaste schaal en giet er de tweede helft van het ei over. Laat het ca. 25 minuten in een vrij warme oven (stand. 4-5) bakken. Serveren met witte rijst, reepjes komkommer, plakjes banaan, klapper en sambal.

Boemboe Bali vlees (Gestoofd Indisch rundvlees)

250 gram rundvlees, 2 grote uien, 1 theelepel knoflookpoeder, 2 theelepels sambal, 2 theelepels laos, 4 geraspte kemirienoten 2 theelepels djahé, 3 eetlepels olie, 2 eetlepels ketjap, 1 eetlepel santen

Snij het vlees in stukken. Snipper de uien, fruit deze in de olie, samen met de kruiden. Doe er dan het vlees bij en laat het even meebakken. Doe er nu iets water bij en laat alles in ongeveer 3 kwartier gaar stoven. Tenslotte voegt U er ketjap en de santen aan toe en maakt het geheel op smaak af.

Daging smoor (gestoofd rundvlees)

500 gram doorregen runderlappen, 1 gesnipperde ui, 1 theelepel vers gemalen witte peper, 1 theelepel nootmuskaat, 2 theelepels zout, ½ liter water, 2 eetlepels olie of margarine, ½ kopje ketjap manis, 1 klein stukje foelie, citroensap.

Doe het aan dobbelstenen gesneden vlees met alle ingrediënten, behalve het citroensap. in een pan en laat het op een zacht vuur stoven. tot de saus dik wordt. Besprenkel de daging smoor vlak voor het serveren met wat citroensap

Dengdeng Ragie

1 pond in blokjes gesneden rundvlees. Wrijf dit goed in met de volgende ingrediënten: zout, peper, 1 theelepel laos, 1 theelepel djinten, 1 theelepel ketoembar.

Fruit in slaolie 2 fijngesneden uien, 1 teentje knoflook. Zijn de uien bruin dan de overige ingrediënten toevoegen en het vlees gaar bakken. Tot slot voegt men toe: 2 eetlepels gemalen kokos en 1 eetlepel azijn. Af en toe omroeren tot het vlees goed gaar is.

Dengdeng Surabaya

1 pond runderlappen inwrijven wet zout, peper, nootmuskaat, gemalen kruidnagel. Fruit in olie 2 fijngesneden uien, 1 teentje knoflook, 1 stukje trassi en voeg daarna het vlees toe. Bak de lappen goed gaar en stoof ze dan in 1 kopje water en 2 eetlepels azijn ongeveer 1 uur. De saus kunt u binden met een beetje aangemengde bloem.

Duduk Daging

1 pond runderlappen (snijd deze in grove stukken), 1 stukje trassi, 1 theelepel citroensap, ½ theelepel koenjit, ½ theelepel djinten, 1 theelepel ketoembar, 1 kopje santen, wat zout, 1 grote fijngesneden ui, olie.

Kook de stukken vlees gaar en bewaar de bouillon, de kruiden goed door elkaar mengen en tezamen met het vlees in wat slaolie lichtbruin bakken. Giet dan de santen erbij en laat met het deksel er op zacht stoven totdat het vocht is verdampt. Giet wat bouillon erbij en laat nog 15 minuten doorsudderen. Binden met bloem of aardappelmeel. Serveren met witte rijst.

Frikadel goreng (Indische gehaktballetjes)

500 gram h.o.h. gehakt, 2 eetlepels paneermeel, 1 ei, 1 prei, 1 ui, wat selderij, 2 eetlepels ketjap, nootmuskaat, zout, peper, snufje gemalen kruidnagel, wat djahé en knoflookpoeder, margarine.

Snijd de prei, de ui en de selderij fijn en fruit dit samen met de djahé en het knoflookpoeder aan in de margarine. Vermeng het gehakt met het paneermeel, het ei, zout, peper, nootmuskaat, kruidnagel, ketjap en de gefruite groenten. Vorm er balletjes van ter grootte van een walnoot en bak die even lichtbruin in een beboterde vuurvaste schotel in de oven. Indien nodig kunt u de balletjes tijdens het bakken af en toe begieten met een mengsel van water en ketjap.

Serveren op een schaal gegarneerd met wat selderij en eventueel een pikante saus.

Gabé Batawi

1 pond rundvlees in zeer dunne lapje. snijden. 2 grote fijngestampde uien, 1 eetlepel ketoembar, stukje trassi, 1 theelepel djinten, 1 theelepel zout, 1 theelepel bruine basterdsuiker, 1 kopje gemalen kokos en 1 kopje dikke santen.

Meng de uien, trassi, djinten, ketoembar, zout, basterd, kokos en de dikke santen goed door elkaar en kook hierin het vlees goed gaar. Wordt het te droog dan kunt u er wat meer santen bij doen. Serveren met witte rijst.

Golei Kodja

1 pond in stukken gesneden rundvlees, 2 theelepel. citroensap, 1 eetlepel ketoembar, ½ lepel djinten, ½ theelepel gemalen kruidnagel, 1 stukje foelie, ½ pijpje kaneel, 1 theelepel koenjit, 2 grote fijngesneden uien, 1 theelepel djahé, 1 eetlepel rauwe rijst, 1 kopje dikke santen, olie, zout.

Meng het citroensap in 'n kopje water en wrijf het vlees ermee in. Bak het vlees in wat olie gaar en doe er dan de specerijen en de rauwe rijst bij. Bak dit alles tezamen op en doe er dan de santen bij. Laat zacht sudderen totdat het ingedikt is.

Lulah Dari Batawi

1½ pond in dobbelsteentjes gesneden rundvlees, 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden teentje knoflook, 1 theelepel ketoembar, ½ theelepel djinten, 1 stukje trassi, 2 theelepels bruine basterdsuiker, 1 kopje gedroogde kokos, 2 blaadjes daoen salam, 1 kopje dunne santen, zout, peper, olie.

Vermeng het vlees met alle kruiden en de kokos en fruit het geheel in olie. Is het vlees goed bruin dan de santen en de daoen salam erbij. Laat alles op matig vuur sudderen en indikken. Let op dat het niet droog kookt. Daarom is de stand van het vuur zo belangrijk.

Ragoût Timor

½ pond gaargekookt rundvlees, ½ liter bouillon, 30 gr. Boter, 2 eetlepels azijn, zout, peper, nootmuskaat, 2 grote in stukjes gesneden ui, wat sambal. aardappelmeel of bloem, stukje trassi, teentje knoflook. l"rui t de uien, trassi en de knoflook in de boter, voeg dan het vlees toe en de kruiden. Laat zo'n ½ uur sudderen. Bind daarna de ragoût met de bloem.

Sapi Atjar

1 pond gekookt rundvlees in blokjes gesneden, boterhambordje bloemkoolrosjes (kook deze voor, maar niet langer dan 10 min. met wat zout en laat ze dan goed uitlekken), 1 groene paprika in heel dunne reepjes, ½ komkommer in blokjes, (niet schillen), 2 teentjes knoflook, 1½ ons taugé, 1 eetlepel maïzena, zout en peper.

Voor de saus:

1 eetlepel maïzena, 2 kopjes donkere bouillon, 2 eetlepels azijn, ½ eetlepel ketjap manis, 1 eetlepel mosterd, 1 eetlepel bruine basterdsuiker, ½ eetlepel tomatenpuree.

Rol de stukjes vlees in het mengsel van maïzena, zout en peper en bak ze in wat hete olie goudbruin. Temper het vuur en doe er de saus bij tot het geheel is gebonden (saus van tevoren mengen).

Doe er dan de bloemkoolrosjes, komkommer, paprika en de taugé bij en laat nog ca. 20 minuten sudderen.

Let wel! Het rundvlees heeft een lange tijd nodig om goed gaar te worden, heeft u het vlees van te voren gekookt dan scheelt dit enorm.

Serveren met witte rijst, zoute vis, kroepoek, hete kip of kip smoor.

Sapi Goreng

1 pond in reepjes gesneden rundvlees, 3 grote uien in ringen gesneden, 1 teentje knoflook, 1 stukje trassi, zout, peper, olie, nootmuskaat, 1 eetlepel droge sherry (of theelepels djahé), 1 eetlepel ketjap, 1 theelepel bruine basterdsuiker, 2 theelepels maïzena, 1 in reepjes gesneden paprika. Vermeng het gesneden vlees met zout, peper, maïzena, nootmuskaat, suiker, sherry of de djahé. Fruit in wat slaolie de trassi, de knoflook, de uienringen ca. 3 minuten. Doe hier dan de paprika bij. Dit fruit u ook nog 3 min. en schept daarna het geheel uit de pan in een schaal. Bak in de overgebleven olie de reepjes vlees tot dat deze van kleur veranderen. Voeg dan de ketjap toe, plus de uien en de paprika en laat nog 3 min. doorsudderen onder voortdurend roeren. Dien op in platte schaal.

Sapi Kerrie

1 pond rundvlees met wat zout en peper gekookt (uit laten lekken en bouillon bewaren), 2 fijngehakte uien, 2 teentjes knoflook, 1 theelepel djahé, 1 theelepel ketoembar, 1 theelepel chilipoeder, 1 eetlepel kerrie, citroensap, 1 kopje geweekte gemalen klapper (in warm water), zout en peper.

Snijd de lappen in blokjes, vermeng ze goed met de djahé, ketoembar, chilipoeder, de kerrie en een half kopje citroensap en laat even intrekken. Fruit dan in wat olie de ui, knoflook, en het vlees ca. 15 minuten. Giet er dan 3 kopjes bouillon bij, de geweekte klapper en het citroensap wat overgebleven is. Laat op een klein vuur het geheel minstens 1 uur doorsudderen.

Sapi Tjampoer Malang

1 pond rundvlees in blokjes, 3 grote uien in ringen, 1 teentje knoflook, 1 stukje trassi, 5 geschilde aardappelen in blokjes, 1 rode of groene paprika in blokjes (of 2 rode of groene lomboks in schijfjes), 1 theelepel kruidnagelpoeder, 1 eetlepel bloem, zout, peper en 1½ eetlepel ketjap.

Fruit in wat olie de trassi, knoflook, de uien totdat deze laatste bruin zijn. Voeg dan de paprika c.q. de lombok toe, het vlees en de kruiden. Is het vlees bruin dan de stukjes aardappelen, een ½ liter water en de ketjap. Laat het geheel ca. ½ - ¾ uur doorsudderen en proef of de aardappelen en het vlees goed gaar zijn. Als laatste de aangemengde bloem toevoegen en binden.

Smoor Djawa

1 pond doorregen runderlappen. , grote fijngesneden uien, 1 teen knoflook, 4 kleine aardappelen, wat assem, ketjap, 4 kruidnagels, olie, 1 eetlepel margarine, zout, peper, nootmuskaat.

Het vlees inwrijven met zout en peper en nootmuskaat en bakken in wat olie met toevoeging van de ketjap en wat water. Wanneer het vlees door de ketjap donker is geworden, water toevoegen totdat het 1 vingerdik onder staat. Deksel op de pan en laten smoren op matig vuur totdat het water tot de helft is ingekookt. Intussen in de margarine de ui, knoflook, de kruiden, de assem en de in blokjes gesneden aardappel fruiten en aan het geheel toevoegen, de saus moet donkerbruin zijn, maar niet te zwart. Verder laten smoren tot de helft van het vocht weer is ingekookt, het vlees is dan ook gaar.

Saté Sapi

Zie voor dit recept onder Saté Babi

Basoh met saus

Een kilo gehakt (half om half). Toevoegen: 1 theelepel laos, 1 fijngesneden ui, 1 theelepel knoflook, 1 theelepel vetsin, 2 geklutste eieren, peper en zout naar smaak.

Balletjes maken en platgedrukt in een koolblad verpakken. Deze dan dichtmaken met bijvoorbeeld een tandenstoter en gaar stomen.

voor de saus: ½ kopje pindakaas, ⅓ kopje azijn, 1 theelepel djahé, sambal, suiker, peper, zout en wat water goed door elkaar roeren en op een vuurtje heet maken. Intussen is de basoh gaar en wordt die uit de stomer gehaald. Dit op een schaal doen en overgieten met de saus.

Besengèk

1 pond vlees of 1 kip, 1 ons kokos, 3 lomboks, 5 rode uien, 1 sereh, 3 teentjes knotlook, 1 theelepel ketoembar, ½ theelepel djinten, 2 daoen salam, tamarinde, 2 daoen djeroek poeroet, 1 theelepel laos, 1 theelepel djahé en ½ santenblok (gesmolten)

Kokos op een klein vuur in een wadjan met wat olie onder voortdurend roeren bruinbakken. Vlees of kip in stukken snijden en aan de kook brengen in een klein beetje water, onder toevoeging van zout, sereh, daoen salam en daoen djeroek poeroet. De andere ingrediënten fijnstampen en in de pan doen tezamen met de gesmolten santen en gebakken kokos. Zodra het kookt, het gerecht op een klein vuur gaar sudderen (De santen wordt dan wat dik en er komt olie uit). Indien gereed, de sereh, daoen salam en daoen djeroek eruit halen.

Dendeng Manis

Hiervoor wordt mals vlees genomen b.v. buitenhaas. Snij met een scherp mes van het vlees heel dunne lappen. ter breedte van een kinderhand. Klop ze even. Wrijf de volgende kruiden tezamen fijn: 6 uitjes, 1 teen knoflook, 1 stukje trassi, twee maal zoveel Javaanse suiker, 1 stukje assem. 2 eetlepel ketoembar, 1 theelepel djinten, 2 schijfjes laos, zout en peper. Deze hoeveelheid kruiden is voor 1 pond vlees. Wrijf met deze kruiden het vlees goed in. Laat ze naast elkaar uitgespreid op een wan in de zon drogen. Rooster ze daarna even op houtskoolvuur. Klop ze daarna een voor een zachtjes met een vleesklopper en bak ze dan in kokende olie bros.

Empal Pedis

1 Pond vlees (muisstuk) tevoren in wat water en zout zacht koken. Het vlees dan in dikke lappen snijden. Het mag niet uit elkaar vallen. Het vlees inwrijven met zout en tamarinde (assem) en in wat olie even opbraden. De volgende kruiden fijnwrijven: 4 lomboks, 6 uitjes, 1 teen knoflook, 2 schijfjes laos, 1 stukje trassi, Javaanse suiker, 1 schijfje sereh. Dit alles in olie fruiten, er een weinig water met een scheut ketjap bijdoen en hierin de stukjes vlees leggen met salam- en djeroekblad. Nog even doorsudderen, tot de jus bijna is verkookt.

VIS-GERECHTEN

Atjar Ikan Bakalouw

per persoon 1 moot verse kabeljauw (of vissticks), 2 grote fijngesneden uien, 2 tenen knoflook, ½ eetlepel koenjit. 1 theelepel djahé, 1 eetlepel witte basterdsuiker, 1½ eetlepel azijn, 1 in reepjes gesneden rode lombok (of ½ rode paprika), zout en peper.

Wrijf de moten vis in met zout en peper en bak ze in olie goed bruin en laat uitlekken. Vermeng de ui, knoflook, koenjit, djahé, suiker en de lombok tezamen. Fruit dit geheel in wat slaolie en zet op een klein vuur met toevoeging van de azijn en de vis; doe dit voor 10 minuten. Vindt u de saus wat te weinig doe er dan ietsje water bij.

Boemboe Bali Ikan (makreel, kabeljauw)

Maak de vis schoon en spoel ze af. Zout ze licht in (u kunt ook kabeljauwfilet nemen en deze bakken). Gebruikt u makreel, verdeel deze dan in drie stukken, zout ze in en bak ze in olie knappend bruin. Leg de moten op een vuurvaste schaal. Maak een mengsel van de volgende ingrediënten: 2 grote fijngesneden uien, 1 teen knoflook, 1 klein blikje tomatenpuree of een grote tomaat fijngesneden, sambal naar smaak, peper, nootmuskaat, 2 theelepels laos, 2 theelepels ketoembar, 5 gestampte kemirienoten. Fruit het geheel in slaolie (niet teveel) tot de uien mooi bruin zijn, voeg een beetje water toe en een blaadje daoan salam en laat de saus indikken. Giet de saus over de vis en warm deze in het geheel voor het eten op.

Boemboe ketjap ikan

1 kg kabeljauw (4 moten), 2 eetlepels olie, 1 gesnipperde ui, 1 theelepel knoflookpoeder, ½ kopje ketjap, 1 theelepel laos, ½ theelepel sambal, enkele druppels azijn.

Fruit de gesnipperde ui en de knoflook in olie, wrijf ze fijn en vermeng ze met de andere kruiden. Maak de vis schoon en smeer die in met het kruidenmengsel. Wikkel vervolgens de vis in aluminiumfolie, dat u aan de binnenzijde hebt ingevet met wat olie en rooster de vispakjes gaar in ± 25 minuten.

Boemboe roedjak ikan

500 gram verse vis (kabeljauw of schelvis), olie, 1 grote ui, 1 theelepel knoflookpoeder, 1 theelepel laos, 1 theelepel sambal, 1 theelepel djahé, 1 eetlepel ketjap manis, 1 eetlepel koffiemelk, 1 eetlepel santen.

Maak de vis schoon en snij ze in stukken. Droog de vis en bak ze in olie. U kunt ook kant en klaar gebakken vis nemen, bijvoorbeeld lekkerbekjes. Snipper de ui en fruit deze met de kruiden in wat olie. Doe er een heel klein beetje water bij en leg de gebakken vis in dit sausje. Laat alles ± 10 minuten doorsudderen. Maak tenslotte het geheel met de koffiemelk, de santen en eventueel wat suiker af.

Chinese garnalen

500 gram grote Chinese garnalen, 2 eiwitten, ± 7 eetlepels bloem, 2 dl water, 1 mespuntje knoflookpoeder, olie voor frituren.

Pel eerst de garnalen. Roer dan van eiwit, bloem, water en knoflookpoeder een beslag en dompel de garnalen hierin. Maak de olie heet (± 180°C.) en doe de garnalen dan één voor één in de hete olie. Zodra ze boven komen drijven zijn ze gaar. De Chinese garnalen moeten zo heet mogelijk geserveerd worden.

Ikan ketjap Soemba

5 à 6 schelvisjes of rode poon, schoongemaakt en gewassen, sap van 1 citroen, 4 fijngesneden rode of groene lomboks, schijfjes laos (voor elke vis 2), voor iedere vis een ½ fijngesneden teen knoflook, ketjap, djahé en olie.

Leg de vissen open en wrijf ze in met het citroensap, bak er twee tegelijk. Leg er wat lombok bovenop, wat ketjap er over heen, 2 schijfjes laos, de ½ fijngesneden knoflook en wat djahé. Laat de vis zo gaar stoven, maar keer deze niet om. Verwijder wèl de laos voor het opdienen. Lekker ook bij nasi goreng.

Ikan Ketjap Manis

4 kleine schoongemaakte en gewassen schelvisjes of moten kabeljauw, 2 eetlepels slaolie, citroensap, 2 eetlepels ketjap, theelepel laos, zout, sambal naar smaak, 1 fijngesneden teentje knoflook, 1 theelepel djahé.

Verwarm de slaolie in een diepe pan en bak de uitgelekte vis er goudbruin in. Laat de vis dan uitlekken en doe deze op een platte schaal. Maak van het zout sambal, knoflook, de djahé een mengsel in de overgebleven olie. Voeg daarna de vis bij het mengsel en laat ca. 15 minuten op een klein vuur stoven. De ketjap er als laatste overheen gieten, nog 5 min. doorstoven laten.

Makrél Oblok

1 gerookte makreel voor drie personen, plakjes hard gekookt ei, 2 tomaten in plakjes, 10 à 15 gehalveerde champignons, wat fijn gesneden selderie, sambal, zout, peper, 2 theelepels kerrievoeder, wat gesmolten margarine.

Verwijder van de makreel het vel en de graatjes en leg de vis op een flink stuk aluminiumfolie. Bestrooi deze met wat zout, peper, selderie, de schijfjes tomaat, de champignons, kerrie en wat sambal (goed over de vis strijken). Giet de gesmolten boter er over heen en vouw het folie goed dicht. Leg het geheel in de oven op stand 3-4 of in de grill zo'n 15 minuten. Geef dit bij warme witte rijst, gewone bami met sambal en een groentegerecht.

Peppessan Riport

1 verse makreel (genoeg voor drie personen), maak de vis schoon, spoel hem af en zout hem licht in en laat de vis daarna liggen. Maak van de volgende ingrediënten een mengsel: 2 grote fijngesneden uien, 1 teen knoflook, een handje fijngesneden prei, wat fijngesneden peterselie, stukje trassi, sambal naar smaak. blikje tomatenpuree of een grote fijngesneden tomaat en meng dit alles door elkaar. Knip of scheur een stuk aluminiumfolie, ca 5 cm laten uitsteken bij kop en staart, en spreid één laagje van het mengsel op het folie. Leg de vis er op en smeer de rest van het mengsel op de vis. Vouw de aluminiumfolie goed dicht en bak in de oven in ca. 20 à 25 minuten gaar.

De vis is, indien gaar, ook koud te eten, heeft u meerdere vissen gemaakt dan kunt u ze in de vriezer bewaren en indien u er een nodig heeft laten ontdooien en opwarmen in de koekenpan met de aluminiumfolie eromheen gehouden.

Sardien dan sprot goreng

1 of 2 bosjes gerookte sardien of sprot.

Maak een mengsel van 3 geklutste eieren, handjevol fijngesneden selderie, zout, peper, sambal naar smaak. Doe in dit mengsel de vis en vermeng het heel goed. Bak ze dan in hete olie iets bruin. Heerlijk bij witte rijst, nasi- of bami goreng.

Udang Kerrie

1 pond gepelde garnalen, 2 fijngesneden tenen knoflook, trassi, zout, peper, 2 theelepels paprikapoeder, 2 theelepels ketoembar, 1 eetlepel kerrie, 2 eetlepels gemalen en gedroogde klapper, 1 thee­lepel djahé, 2 fijngesneden uien, 1 eetlepel citroensap, slaolie.

Fruit in wat olie de trassi, knoflook, en de ui totdat deze bruin is. Week in 2 eetlepel. heet water de klapper en voeg nadien alle overgebleven specerijen toe, roer goed dooreen. Doe dit mengsel bij de uien en laat op klein vuur door fruiten tot het heel lekker begint te ruiken. Doe er dan het citroensap bij en laat 3 minuten doorsudderden. Voeg als laatste de garnalen toe en meng deze er goed door heen. U kunt altijd naar eigen smaak nog wat kruiden bijvoegen, de kerrie moet echter wel de overhand hebben.

Udang Godôk

½ pond grote garnalen (steur), 2 ons schoongemaakte taugé, peper, zout, nootmuskaat, 1 stok in kleine stukjes gesneden bleekselderie, 1 grote fijngesneden ui, wat margarine, 1 teen knoflook, 1 rode of groene fijngesneden paprika, champignons.

Smoor in (ongeveer 10 gr) margarine de knoflook, de ui, selderie en de paprika totdat ze zacht is, dan de champignons toevoegen en nog 2 minuten laten meesmoren. Vervolgens de garnalen met zout, peper, nootmuskaat en een ½ liter bouillon van 2 blokjes toevoegen en ca. 5 minuten op klein vuur late sudderen. De taugé kunt u het beste na het schoonmaken in een vergiet doen en er kokend water over heen gieten. U doet de taugé dan als laatste in de pan.

Bebotok van vis en kool

1 Pond vis van de graten ontdoen en in kleine stukken snijden. De volgende kruiden fijnwrijven: 4 even opgebraden kemirienoten, 6 uitjes, 1 teen knoflook. 1 thee­lepel, ketoembar en ½ thee­lepel djintjen, ½ pinklengte koenir, 1 klein stukje kentjoor, stukje trassi.

Met deze fijngewreven kruiden wordt de vis goed vermengd. Voeg ook zout bij, een paar lepel. dikke santen en 1 los geklopt ei. Het gerecht kan op verschillende manieren gaar gestoomd worden, n.l. of in kleine kopjes, of alles in een vuurvaste schaal, of zoals in het land de gewoonte is, kleine hoeveelheden in pisangbladeren gewikkeld en met een pennetje vast gestoken Er komt dan nog bij een stukje sereh en een djerokbladje. Het gerecht kan in een rijststomer gestoomd worden.

Atjar Ikan Ketjap

6 rode uien, 1 thee­lepel laos, 1 thee­lepel djahé, 1 thee­lepel sereh, 2 thee­lepels azijn, 2 spruitjes, 3 tenen knoflook of look, zout, suiker en 2 rode lomboks, 1 witte lombok, 1 thee­lepel koenjit, 2 daoensalam, 2 eetlepels ketjap, 1 tomaat, 1 thee­lepel knoflook, 3 eetlepels slaolie.

2 à 3 in stukken gesneden en met zout en citroensap ingewreven makrelen. Ui, knoflook fijn, lombok en tomaat in grote schuine schijven en look grof snijden. De stukken vis licht bruin bakken en apart houden. Uien lichtgeel fruiten in 3 eetlepels slaolie, dan de lombok, laos, djahé, koenjit, salam en sereh toevoegen, even doorfruiten, dan ½ à ¾ kopje water, suiker en zout naar smaak, azijn en ketjap erbij doen, even laten doorkoken, dan de tomaat erin. Zodra het suddert, de helft uit de pan halen, de gebakken vis in de pan doen en bedekken met de uit de pan genomen helft.

Atjar Ikan Koening

1 à 2 makrelen, ½ citroen, 6 rode uien, 1 thee­lepel sambal, 1 thee­lepel laos, 1 thee­lepel djahé, 2 daoensalam, 1 tomaat, 1 santenblok, 2 thee­lepels knoflook, 2 groene lomboks, 2 thee­lepels koenjit, 2 thee­lepels azijn, ½ eetlepel suiker, 1 sereh of 1 thee­lepel sereh poeder, zout naar smaak. Djahé, koenjit, knoflook, suiker en zout fijnstampen en fruiten in 3 eetlepels slaolie, dan ¾ kopje water erbij, santenblok smelten en toevoegen. Zodra het begint te koken, op een klein vuurtje de andere ingrediënten erbij doen, en de in stukken gesneden tomaat. Vis in stukken snijden, zouten en inwrijven met citroensap en bruin bakken in de frituur. Dan de vis in de pan doen en zachtjes laten sudderen.

Brengkessan van vis

Een paar moten kakap (kabeljauw). De vis een poosje laten weken in een mengseltje van assem en zout. Dan tezamen fijnwrijven: 5 kemirienoten, 1 stukje trassi, 3 rode lomboks, 6 uitjes, 2 tenen knoflook, 1 klein stukje koenir, 1 stukje Javaanse suiker, 2 schijfjes laos.

Leg de vis met 1 djerook- en 1 salamblaadje en 2 eetlepels dikke santen in dit papje, zodat het er geheel mede bedekt is en wikkel het in een pisangblad. (i.p.v. in pisangbladeren kan de vis in een vuurvast schaal worden gaar gestoomd en niet geroosterd). Steek het met pennetjes vast.

Stoom dit pakje in de stoompan gaar (ongeveer 1 uur), daarna roostert u het op houtskoolvuur, onder voortdurend keren. Van het blad ontdaan, wordt het opgediend.

Gebakken vis met pittige saus (smoos Djawa)

U kunt hiervoor schelvis of kabeljauw in z'n geheel of moten vis nemen. De vis goed schoonmaken en inwrijven met tamarinde en zout. Een hoeveelheid olie heet laten worden en hierin de vis mooi bruin bakken. Op het laatst er 10 fijngesnipperde uitjes en 2 tenen knoflook in meebakken. Een mengseltje maken van water, zoete ketjap en citroensap en dit bij de vis doen met een paar aan dunne repen gesneden rode lomboks en hierin de vis nog wat stoven. Wanneer de vis op een schaal is overgebracht, worden er ter garnering nog meer repen lombok overheen gelegd.

Gebakken zoute vis met zure saus

Een paar zoute visjes eerst goed afspoelen, dan even in de zon drogen. Ze in hete olie mooi krokant bakken en over gieten met de volgende jus: 2 uitjes en 1 teen knoflook, 2 rode lomboks, 1 stukje trassi en Javaanse suiker tezamen fijnwrijven, en azijn naar smaak bijdoen en 1 eetlepel zoete ketjap. Dit sausje even opkoken en over de vis uitgieten. Ook kan de vis in de saus even meegekookt worden, maar dan wordt hij geheel zacht en is doortrokken van saus. Het is maar wat u lekker vindt.

Garnalengehakt

1 pond gepelde rauwe garnalen fijnhakken en vermengen met 5 à 6 gekookte en fijngemaakte aardappelen, wat heel fijngehakte jonge prei, zout, peper en nootmuskaat, een paar eetlepel melk en een losgeklopt ei. Vorm van dit gehakt platronde ballen, haal ze luchtig door paneermeel en bak ze in boter aan alle kanten bruin en gaar. Neem ze uit de boter en leg ze even terzijde. Doe nog wat boter in de pan, daarna wat bouillon of water en laat en de saus wat inkoken. Leg het gehakt er weer in en laat alles samen nog wal doorstoven.

Gerecht van makreel uit blik

(Snel te maken en dus geschikt als er onverwachte eten komen).

1 of 2 blikken makreel openen en het vocht afgieten. 2 à 3 eieren klutsen met wat peper en zout en hierin de stukken makreel leggen. Olie in een koekenpan heet maken en hierin de stukken vis bakken. Van tomatenketchup, gemengd met wat mosterd, vetsin en peper, gebonden met maïzena of bloem, wordt een bijbehorend sausje gemaakt en ... klaar is kees.

Petjel van ikan pé

Een paar stukken ikan pé (gerookte vis), 2 rode lomboks, 4 gepofte kemirienoten, 1 klein stukje kentjoor, 1 teen knoflook, 1 stukje trassi, suiker, assem, wat dikke santen. De kruiden tezamen fijnwrijven, vermengen met de santen en even opkoken. De stukjes ikan pé erin leggen, even meekoken, dan op een schaalte overdoen en er daon kemangi (of fijngehakte selderij) over strooien.

Pangé

2 of 3 makrelen in stukken snijden, inwrijven met zout en azijn, daarna afspoelen. ½ santenblok smelten in ¾ liter water. 2 fijngesneden uien, 3 rode of groene lomboks in de lengte gesneden, 1 bosje grof gesneden selderie, 2 daoen djerook poeroet, het sap van 1 citroen, 1 goudbouillonblokje, wat maggiblokjes, 1½ theelepels sereh, 1 theelepels laos en 1 theelepels djahé 5 minuten laten koken op een klein vuurtje, dan de stukken vis erbij doen. Noot: Indien er boerenkool aanwezig is, deze grof snijden. Opdiene: 1 laag boerenkool, stukken vis plus ingrediënten, dan weer een laag boerenkool, enz....

Piendang Ikan

2 grote makrelen, 12 rode lomboks, 5 uien, 1 theelepel knoflook, 1 theelepel djahé, sap van ¼ citroen, ¼ kopje ketjap, zout naar smaak.

Vis in stukken snijden, inwrijven met azijn en zout en afspoelen. Na uitlekken de vis plm. 10 minuten stomen. Uien en knoflook fruiten in wat slaolie, dan de rest van de ingrediënten erbij, dan de in schuine stukjes gesneden lomboks en dan pas de vis.

Verder de ketjap en ¾ kopje water. Dit geheel op een klein vuurtje gaar sudderen.

Piendang Ketjap

3 makrelen of schelvis, 6 grote rode lomboks, 1½ theelepel sereh of 2 verse, 1 theelepel laos, sap van ½ citroen, 2 daoen djeroek poeroet. 1 daon salam, 1 theelepel knoflook, 1 fijngesneden ui, ½ kopje ketjap, 1 goudbouillonblokje, zout naar smaak.

Vis in stukken 'snijden en in ¾ liter water koken. Zodra het kookt de ingrediënten plus de in de lengte gesneden lombok erin doen. Zachtjes gaar laten sudderen.

Voor de smaak kan ook grof gesneden bieslook of selderie worden bijgevoegd.

Rempèjèk ikan terie

Ikan terie zijn kleine gedroogde visjes. Hiervan heeft u nodig ongeveer een dessertbordje vol. Was de visjes even en leg ze op een wan in de zon te drogen. Wrijf tezamen fijn: een paar uitjes, 1 teen knoflook, 1 klein stukje koenir, ½ theelepel ketoembar, 1 stukje trassi en zout. Vermeng een kopje meel net zoveel santen, dat het een dik beslag wordt, iets dikker dan pannenkoekenbeslag, (het moet traag van de lepel afvloeien), 1 ei, de fijngewreven kruiden. Maak olie in een wadjan heel. Leg een hoopje visjes in de olie en giet daarop wat beslag. Dat het koekje mooi bruin en bros. Neemt u een ijzeren koekenpan, dan kunt u er een paar tegelijk in bakken, dat gaat vlugger.

EIER-GERECHTEN

Chow Dan Tjioe

1 ons kippenfilet, 1 fijngesneden rode paprika, 1 fijngesneden bamboescheut, wat fijngesneden selderie, 1 grote fijngesneden ui, 1 teen knoflook, wat vetsin, slaolie, 3 theelepels maïzena, 3 eetlepels water, 1 eetlepel ketjap, 1 eetlepel droge sherry, zout, peper, 3 à 4 eieren. Fruit in wat olie de ui, knoflook, bamboe, selderie, paprika en de stukjes kip tot de kip goed gaar is. Meng er dan de volgende ingrediënten door, onder goed omroeren maïzena, water, ketjap, zout, peper, sherry en wat vetsin. Roer het geheel goed door elkaar tot het zich bind en zet op een klein vuur. Kluts de eieren met toevoeging van wat bouillon (blokje) en bak de omelet aan beide kanten totdat deze is gestold. Schep het mengsel op een platte schaal en daarop de omelet. Eet dit warm met rijst, kroepoek, atjar en sambal.

Dadar Boemboe Tegal

5 à 6 eieren, stukje trassi (liefst trassi-poeder), 1 theelepel citroensap, 1 grote fijngesneden ui, zout, peper, wat sambal. Kluts de eieren met alle ingrediënten en bak het geheel in wat olie tot roerei.

Dadar Djawa

4 losgeklopte eieren, 1 eetlepel heel fijngesneden prei. 1 ui heel fijngesneden, zout, peper, 1 mespuntje djinten, 1 theelepel bruine basterdsuiker.

Meng het ei met de prei, ui, zout, peper, djinten en de suiker. Bak er in een heel klein beetje slaolie aan een kant een omelet van en verdeel in parten, zoveel als er personen zijn.

Dadar Djawa Pedis Betoel

5 à 6 geklutste eieren met wat zout en peper, 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden rode of groene lombok, olie, 1 knoflook.

Fruit de fijngesneden knoflook, ui, en de lombok in wat olie bruin en laat uitlekken. Bak van de geklutste eieren een grote omelet. Strooi hier de gefruite ui en lombok overheen. Let er wel op dat de omelet goed gaar is voordat u hem omdraait en dichtvouwt. Snijd hem dan in grove repen en serveer bij witte rijst, nasi of bami.

Dadar Isi Bandoeng

3 à 4 geklutste eieren, 2½ ons gehakt, (half om half) zout peper, djinten, wat fijn gesneden prei, wat fijngesneden selderie, 1 fijngesneden ui, 1 teentje knoflook, 2 theelepels djahé, 1 stukje trassi.

Maak van het ei niet al te grote omeletten en leg ze op een platte schaal.

Fruit in wat olie de ui, knoflook, prei en selderie, doe er dan het gehakt bij en maak af met de kruiden. Roer af en toe om op een klein vuur om het gehakt mooi bruin en los te krijgen.

Vul de omeletten met het gehakt en vouw deze dicht.

Dadar Tegal

4 eieren, 1 grote heel fijn gesneden ui, 1 stukje trassi, 2 eetlepels droge gemalen kokos, zout.

Kluts de eieren en vermeng met de ui, trassi, zout, en de kokos en bak er in een klein laagje in een koekenpan aan één kant een omelet van. U kunt de omelet oprollen en in reepjes snijden of gewoon in plakken verdelen.

Dadar Gedip

4 à 5 eieren, 2 ons garnalen, peper, zout, 5 à 6 stengels fijngesneden selderie, stukje fijngesneden prei, 5 à 6 in stukjes gesneden champignons, ½ in kleine stukjes gesneden paprika., 1 heel fijn gesneden ui, 1 teentje knoflook, 1 theelepel ketjap manis.

Klop de eieren met zout en peper en de ketjap luchtig op. Fruit de ui en de knoflook goudbruin en voeg de garnalen toe plus de groenten en laat zo'n 2 minuten bakken. Schep alles uit de pan en laat uitlekken en even afkoelen. Meng het geheel dan goed met het geklutste ei en bak er een dikke omelet van. Snijd de omelet in parten zoveel als er personen zijn

Dadar Udang Dan Ham

4 losgeklopte eieren, 1 ons gepelde garnalen (of in kleine stukjes gesneden ham, ca. 3 à 4 plakjes), wat fijngesneden selderie (klein handje vol), peper, zout, wat vetsin. Vermeng de geklopte eieren met de garnalen of de ham, zout, peper en vetsin en de selderie. Bak er dan in wat olie een grote omelet van aan beide kanten mooi bruin.

Sambal Goreng Telor

Kook 3 à 4 eieren hard, pel ze en halveer. Leg ze op een platte schaal. Fruit in wat olie 1 grote fijngesneden ui, 1 teentje knoflook, 3 theelepels sambal, 4 fijngemaakte kemirienoten, 1 theelepel laos, 1 daoen salambblad, 1 kopje melk. 1 eetlepel bruine basterdsuiker en 1 kopje water. Kook hiervan een dik sausje en bind dit eventueel met aangemengde bloem. Giet voor het opdienen de saus over de eieren.

Telor Besengèk

per persoon 1 niet al te hard gekookt ei (pel de eieren en kneus deze heel ietsje). 2 theelepel. ketoembar, 1 theelepel djinten, 1 theelepel koenjit, 1 fijngesneden rode of groene lombok, 1 grote fijngesneden ui, een teentje knoflook, ½ eetlepel citroensap, kopje dunne santen, zout, olie. Fruit de knoflook, ui, en de rest van de kruiden in wat slaolie tot de uien bruin zijn. Doe er dan de santen bij en als laatste de citroensap. Hierna kunnen de eieren er in en alles op een klein vuur goed laten indikken.

Telor Goelé Benggala

per persoon: 1 hard gekookt ei (gepeld en met een naald doorgeprikt), 2 theelepels koenjit, 1 fijngesneden rode of groene lombok, 1 grote fijngesneden ui, 3 fijngesneden tenen knoflook, 1 theelepel laos, 2 theelepels ketoembar, 1 theelepel djinten, 1 stengel sereh, 1 theelepel kruidnagelpoeder, 1 theelepel mosterd, 1½ kopje dikke santen, zout, 2 eetlepels kerrie.

Fruit de knoflook, ui, laos, ketoembar, djinten, lombok, en koenjit in wat olie. Doe dan de hele geprikte eieren erbij en fruit ze nog even mee en zet op een klein vuur. Meng wat mosterd met wat santen aan en doe met de sereh, kruidnagel en de rest van de santen bij de eieren. Laat op klein vuur ca. 10 minuten doorkoken en laat indikken.

Telor Delam Nanas

4 hardgekookte eieren, (pellen en overdwars doormidden snijden) en leg deze op een platte schaal. 1 grote fijngesneden ui, 1 teentje knoflook, ½ blikje ananasblokjes, 1 eetlepel azijn. 1 afgestreken eetlepel maïzena, 1 eetlepel ketjap manis, ½ theelepel djahé', zout, peper, en 4 kleine gepelde tomaatjes in parten.

Fruit in wat olie de knoflook, ui tut deze bruin is en zet laag. Bind intussen de maïzena met het sap van de ananas en de azijn en doe dit bij de ui. Doe als laatste de ketjap, djahé' en tomaten bij, plus de stukjes ananas en wat zout. Laat alles nog zo'n 10 minuten doorsudder en giet het over de eieren.

Telor Goelé Kling (kerrie-ei op z'n Bengaals)

6 hardgekookte eieren, gepeld en overlans doormidden gesneden, 1 grote fijngesneden ui, 1 eetlepel boemboe kerrie, ½ liter bouillon van blokjes, 2 eetlepels maïzena, 1 kopje santen, zout.

Fruit de uien mooi bruin. Kook deze met de kerrie in do bouillon zacht. Vermeng de maïzena met de santen en giet ze dan bij de bouillon, deze moet dan dik worden. Maak het geheel af met zout. Giet de saus over de eieren. Voor het eten 10 minuten in de oven.

Telor Masak Bandung

per persoon: 1 ei, 2 eetlepels slaolie, zout, trassi, 1 teen knoflook, 2 uien, 1 theelepel sereh, 1 eetlepel ketjap, 1 kopje water.

Kook de eieren hard en pel ze, druk ze voorzichtig iets plat en bak ze in de olie iets bruin en laat uitlekken. Fruit dan in dezelfde olie de uien, knoflook, de trassi en wat sambal. Voeg daarna de ketjap, sereh, zout en water toe en leg de eieren daarbij en laat op een zacht vuur sudderen tot het vocht is verdampt.

Telor Masak Bali

4 hardgekookte eieren (gepeld), 2 grote fijngesneden uien, 1 teen knoflook, 1 stukje trassi, 1 eetlepel ketjap manis, sambal, zout, 1 blaadje daoen salam, 1 eetlepel azijn, 1½ kopje water.

Bak de eieren even aan in wat slaolie (1 kopje) en laat uitlekken en een vergiet. Fruit in dezelfde olie de knoflook, ui en de sambal. Zodra de uien bruinen dan azijn, water, ketjap en wat zout toevoegen (bij het bakken van de uien tevens de trassi en de daoen salam meefruiten). Zet het vuur laag en doe de eieren er bij en laat doorsudderden tot het vocht nagenoeg is verdampt. Eventueel kunt u de eieren halveren.

Telor Piniki Tjililitan

4 hardgekookte en gepelde eieren, 2 grote fijngesneden uien, 1 teen knoflook, 1 stukje trassi, sambal, ½ theelepel djahé, 1½ kopje melk, 1½ kopje water, zout, peper en nootmuskaat.

Fruit in wat olie de knoflook, trassi, sambal en uien tot deze mooi bruin zijn. Dan melk en water, toevoegen met daarbij de eieren en zet op een klein vuur. Kruid af naar eigen smaak met zout, peper, djahé en nootmuskaat. Laat doorsudderden tot het vocht nagenoeg is verdampt. Eventueel de eieren halveren. Serveren bij een witte rijstgerecht.

Telor Sambal Udang

6 geklutste eieren, klein potje sambal udang, margarine, zout, peper. Bak in een koekenpan een niet al te grote omelet, smeer deze aan een kant goed in met de sambal udang, vouw ze dicht en bak ze nog even na.

Foe Yong Hay (1)

Een ui, prei en wat selderie snijden. De inhoud van een klein blikje "Crab" (goed uit elkaar halen) of een stuk diepvries kabeljauw (ook eerst uit elkaar pluizen) daarbij doen. Het mengsel gaar fruiten in margarine onder toevoeging van zout, peper, vetsin en chinese ketjap. Intussen vijf eieren klutsen en de gefruite ingrediënten erbij doen. Van het nu ontstane mengsel gewoon omeletten bakken. In ruim boter, zodat de randjes wat schuimig worden. Opdienen in een platte schaal en overgieten met de saus waarvan het recept hieronder staat beschreven.

Foe Yang Hay (2)

1 grofgesneden ui, 1 grofgesneden prei, 1 eetlepel chinese ketjap, ⅓ eetlepel vetsin, ½ ons gehakt of fijngesneden varkensvlees, (liefhebbers van vis kunnen i.p.v. gehakt of vlees ook kabeljauw nemen), 3 eieren.

De eieren klutsen, waarna al de ingrediënten er goed doorgeroerd worden. In een grote koekenpan ruim olie heet maken en vin het mengsel een grote omelet maken. Tijdig omdraaien en als beide zijden een mooie geelbruine kleur hebben, dubbel vouwen. Opdienen in een platte schaal en overgieten met de saus waarvan het recept hieronder staat beschreven.

Foe Yang Hay-Saus

Door elkaar mengen: De inhoud van een klein blikje tomatenpuree, 1 blikje doperwtjes, ½ kopje tomatenketchup, 1 eetlepel ketjap, sambal, suiker, peper, zout, wat djahé en citroensap. Het geheel binden met wat maïzena op een zacht vuurtje.

Orak-Arik

1 witte kool fijnsnijden. 1 pond gehakt (half om half) fruiten in wat slaolie, daaraan toevoegen: 1 goud bouillonblokje, wat maggiblokjes, 1 theelepel sambal, 1 theelepel laos en peper. Intussen 2 eieren klutsen. Zodra het gehakt gaar is, de kool en de geklutste eieren toevoegen en geregeld om en om roeren tot het gaar is.

Tahu Telor

Een blok tahu in plakken snijden en bakken in hete olie of frituurvet. (Tahu is gaar zodra die boven komt en op de olie gaat drijven). De gebakken tahu uit de olie of het vet halen en met een vork fijnprakken. Dan eraan toevoegen: 1 theelepel knoflook, 1 of 2 geklutste eieren, zout, peper en ½ theelepel laos. Goed door elkaar mengen en van de ontstane brei balletjes draaien en er platte schijven van maken, waarna ze in dezelfde hete olie of frituurvet gebakken kunnen worden.

Een bijbehorend sausje wordt als volgt gemaakt:

1 fles tomatenketchup, 1½ theelepel djahé, ± 1 eetlepel sambal (kan ook minder), 1 eetlepel suiker, peper en zout. Koken in ⅔ kopje water en binden met wat maïzena of bloem.

N.B.

Als de saus over de tahu moet, dan niet zoveel dat de tahu er als het ware in zwemt. Het gerecht kan ook worden opgediend met het sausje apart erbij.

Petjel Telor

8 hardgekookte eieren, ½ santenblok gesmolten in ½ liter water, 5 rode lomboks of 1 eetlepel sambal, 1 theelepel knoflook, sap van ½ citroen, 6 kemirienoten, suiker en vetsin.

De kemirienoten bakken en fijnstampen, de gesmolten santen en de andere ingrediënten toevoegen en aan de kook brengen tot het wat begint te sudderen, dan de gepelde eieren erbij doen en plm. 20 minuten laten sudderen op een klein vuurtje, zodat alles goed intrekt in de eieren.

Telor Petis

8 hardgekookte eieren - 1½ à 2 eetlepels petis (zie alfabetisch lijstje met verklaringen) - sap van een schijfje citroen - suiker - peper - knoflook - laos - 4 à 5 lomboks in de lengte doorgesneden - 1 à 2 blokjes goudbouillon - 1 fijngesneden grote ui - 2 stuks daoen salam en 1 theelepel sereh.

De uien, sereh, lombok fruiten in 5 eetlepels hete olie. Na ± 3 minuten de rest van de ingrediënten met vermenging van de eieren toevoegen en gedurende 6 minuten fruiten, waarna 3 eetlepels ketjap en 1/4 santenblok (of 1/3 kopje koffiemelk) in de pan gaan. Aan de kook brengen en even goed laten koken om te voorkomen dat de santen of melk gaat schiften. Tenslotte gaan de gepelde hardgekookte eieren erin en gaat het vuur op klein. Na enige tijd sudderen, zijn de kruiden goed in de eieren getrokken en is het gerecht klaar. Naar smaak kan er nog wat suiker en/of zout bij.

N.B. In plaats van verse lomboks kan ook 1 eetlepel sambal worden gebruikt.

GROENTE-GERECHTEN

Assinan Riport

2 ons taugé, 2 ons fijngesneden kool, ½ fijngesneden komkommer, sambal, 2 stukjes trassi, zout, ½ kopje azijn, knoflook.

Was de taugé en haal de groene schilletjes eraf, de fijngesneden kool en laat uitdruipen in een vergiet. Schik de uitgedruipde groenten op een schaal. Wrijf tezamen het teentje knoflook en de trassi. Doe bij het mengsel de azijn, sambal en zout (naar smaak). Giet het mengsel over de groente en meng dit door elkaar. Garneer eventueel nog met gebakken uitjes.

Atjar Ketimoen

Snijd een komkommer in blokjes en doe deze op een schaal. Snijd heel fijn 1 grote ui en 1 teen knoflook (evt. persen met knoflookpers). Voeg dat tezamen met de komkommer, zout, peper, 1 eetlepel sambal en een ½ kopje azijn. Roer het geheel goed door elkaar en laat intrekken.

Atjar Tjampoer Bandung

¼ fijngesneden witte of spitskool, 2 ons taugé, 2 in dunne reepjes gesneden lombok of 1 paprika, 2 fijngesneden uien, 1 teen knoflook 2 theelepels ketoembar, 3 theelepels koenjit, zout, nootmuskaat, ¼ kopje azijn, wat fijngesneden prei (stukjes van ca. 10 cm), 10 takjes fijngesneden selderie, 1½ ons in reepjes gesneden (ca. 5 cm lang) worteltjes, 6 fijn gemaakte kemirienoten en 1 stukje trassi.

Fruit eerst in slaolie de ui, knoflook, lombok(paprika), trassi, kemirienoten, en de koenjit. Doe dan de kool, prei, selderie erbij en maak op smaak met zout, ketoembar en nootmuskaat. Giet dan de azijn erbij en laat ca. 10 min. op klein vuur sudderen en doe als laatste de taugé heel even mee sudderen. De atjar in een schaal scheppen en koud opdienen. U kunt de atjar in de koelkast lang goed houden.

Djagung Goreng (gebakken maïs)

1 blikje maïs, 2 ons gehakt (half om half). 3 rode paprika's of 2 groene en 1 rode (of anders om) in blokjes gesneden, 1 grote fijngesneden ui, 1 teen knoflook, nootmuskaat, zout, peper, 1 stukje trassi en wat olie.

Laat de maïs uitlekken in een zeef of vergiet. Fruit in wat olie de ui, knoflook, trassi en de paprika totdat de ui bruin is. Doe er dan het gehakt bij en maak af met de kruiden. Het gehakt moet rullig zijn voordat u de maïs er als laatste bij doet.

Gado-Gado Anders

1 schoteltje fijngesneden kool, flink stuk bloemkool, 2 ons boontjes, 2 ons taugé', eieren, knoflook, trassi, 2 theelepels sambal, 3 eetlepels pindakaas.

De groenten wassen, de bloemkool in roosjes verdelen en deze groenten half gaar koken (zout naar smaak). Kook 2 eieren hard en pel deze. Fruit in wat olie 1 teentje knoflook, 1 stukje trassi, 2 theelepels sambal en voeg dan 3 eetlepels pindakaas toe. Roer het geheel tot een dikke pap en voeg af en toe wat water bij. Is de saus gereed dan giet u deze over de - uitgelekte en op een schaal geschikte groenten. Garneren met in partjes gesneden eieren. Eventueel kunt u over het geheel nog wat gedroogde, gefruite uitjes strooien.

Serveren met witte rijst en kroepoek oedang en schijfjes komkommer.

Gado-Gado Senang

1 komkommer in dunne schijfjes, 1 grote fijngesneden ui (bak deze bruin), 2 hardgekookte eieren in schijfjes gesneden, 1 schotel fijngesneden witte kool, 2 schotels schoongemaakte taugé, 1 schotel gaargekookte breekbonen, 1 schotel gebakken tempé, kroepoek.

Dompel de taugé en de kool even in kokend water en laat afkoelen. Schik de groenten naast elkaar op een platte schaal, drapeer de tempé, komkommer, kroepoek en het ei er omheen.

Maak van 2 ons gemalen pinda's of pindakaas, 2 dl kokend water, 1 eetlepel citroensap, 1 stukje trassi, ½ eetlepel bruine basterdsuiker, zout en sambal naar smaak een saus. Pinda's goed fijn maken, vermengen met water en even opkoken (hetzelfde doet u wanneer u pindakaas gebruikt) en hierna de ingrediënten toevoegen. De saus over de groenten verdelen met daarop de gebakken ui.

Kerrie Tjampoer Bogor

½ liter bouillon getrokken van 2 ons varkensvlees in kleine blokjes, 1 blaadje daoensalam en een stukje laoswortel. Verder een handvol bloemkoolroosjes, 5 worteltjes in ringen, 1, ons breekbonen in stukjes, 2 geschilde aardappelen in stukjes, 2 grote uien (fijngesneden), 1 eetlepel kerrie, zout en peper, knoflook.

Is het vlees gaar zet dan het vuur op laag! Fruit in wat slaolie de knoflook en ui en vermeng dit goed met 1 eetlepel kerrie. Doe dit bij de bouillon en roer goed om.

Kook de groenten en aardappelen met wat zout bijna gaar en laat in een vergiet uitlekken. Schep de groenten dan door de kerriemassa en maak nog wat af met peper en laat nog zo'n 10 minuten doorsudderen. Serveren met witte rijst.

Kol Kemuning (koolrolletjes)

per persoon: 1 groot koolblad (heel laten), 2 à 3 gekookte aardappelen (fijngemaakt), ½ pond rundergehakt, ¼ liter bouillon, zout, peper, iets fijngesneden selderie, 1 theelepel djinten, 2 grote fijngesneden uien, teentje knoflook, 1 stukje trassi.

Kook de koolbladeren half gaar en laat ze uitlekken. Maak een mengsel van het gehakt, aardappelen, ui, knoflook, trassi en de selderie, kruid dit geheel met zout, peper en djinten en verdeel dit mengsel op de koolbladeren en rol deze daarna dan goed dicht. Prik er een houten prikker in zodat deze vast blijft zitten. Beboter een vuurvaste schaal en leg de rolletjes hierop naast elkaar. Zet het geheel in een voorverwarmde oven of grill. Giet er af en toe wat bouillon over die u met iets ketjap heeft aangemengd. Na 15 minuten kunt u de rolletjes eruit halen. Serveren bij witte rijst.

Kol-Klappa-Udang

½ witte kool (grof gesneden) of 1 kleine spitskool, 2 fijngesneden uien, 1 teen knoflook, 2 theelepels kerriepoeder, ½ tot 1 ons gemalen kokos, 1 ons gepelde garnalen, zout, nootmuskaat.

Kook de grof gesneden kool in water met zout half gaar en laat ze uitlekken; hierna goed fijnhakken! Fruit in wat slaolie de knoflook, de ui (tot deze licht bruin is); zet dan het vuur laag en doe de garnalen, de kool en de kokos hierbij en roer goed door elkaar. Strooi dan d. kerriepoeder erover en wat nootmuskaat. Vermeng dit goed door elkaar en laat nog zo'n 10 minuten doorsudderen.

Kankung Sedip (rauwe waterspinazie (of andijvie) met saus)

2 bosjes kankung (of 2 kroppen andijvie (goed gewassen en zo fijn mogelijk gesneden), 2 grote fijngesneden uien, 2 tenen knoflook, 1 stukje trassi, sambal, 2 kleine blikjes tomatenpuree, 1½ ons gehakt (half om half) of 1½ ons garnalen, 2 kopjes bouillon van 1 blokje, zout, peper, nootmuskaat.

Fruit in wat slaolie de knoflook, ui en de trassi tot de ui bruin gekleurd is. Doe er dan het gehakt of de garnalen bij en kruid dit geheel af. Voeg als laatste de tomatenpuree toe en de sambal, tezamen met de bouillon nog zo'n 5 à 10 minuten door laten sudderen. Doe deze saus op uw bord over een handje rauwe kankung (of andijvie).

Loték Tjampoer Bandung

3 in de schil gekookte aardappelen, 1 theelepel sambal, 3 eetlepels azijn, 2 ons taugé, 1½ ons fijngesneden witte of spitskool, ½ fijngesneden komkommer, 1 eetlepel bruine basterdsuiker, 3 eetlepels gemalen kentjoer, 2 eetlepels pindakaas, zout.

Schil de aardappelen prak ze fijn en vermeng deze met de pindakaas, zout, suiker en kentjoer plus de azijn tot een brei. Voeg als laatste sambal toe. Doe de brei in een diepe schaal en vermeng de groenten er goed doorheen.

Sajoer Bajem

1 pond verse spinazie (goed wassen en heel laten), 1 fijngesneden ui, 1 ons varkensgehakt, 1½ ons champignons in blokje., zout, peper, 1 blaadje daoen salam en ½ liter bouillon van een blokje, 1 teentje knoflook.

Fruit de ui en knoflook in wat olie, voeg er het gehakt bij en de kruiden. Is het gehakt bruin; de champignons en de spinazie er ca. 3 minuten erbij bakken. Daarna de bouillon toevoegen en nog zo'n 5 minuten laten smoren.

Sajoer Bajem Djaogeng (spinaziesoep met jonge maïs)

1 liter water, 1 pond spinazie, 4 à 5 jonge maïskolven, 1 theelepel laos, 1 eetlepel sterk trassiwat (week een stuk in warm water), 1 grote in schijfjes gesneden rode of groene lombok, 5 fijngestampte kemirienoten. (Was de spinazie en laat uitlekken, ontdoe de maïs van de bladeren en de haren en snijd ze overlans in tweeën en daarna in drieën. Vermeng de kruiden en het trassiwat goed door elkaar en vermeng dit met het water. Voeg de spinazie en de maïs hieraan toe en laat nog zo'n ½ uur doorkoken.

Bajem Goreng

1 kilo verse spinazie, 2 fijngesneden uien, 1 teen knoflook, 1 stukje trassi, zout, peper, 1 fijngesneden rode of groene paprika, 1 theelepel laos, 2 ons gehakt, 1 in stukken gesneden tomaat.

Fruit in wat olie de uien, trassi, knoflook en paprika zo'n minuut. Doe er dan het gehakt bij totdat deze goed bruin is. Zet het vuur laag en doe er de spinazie bij en bak nog zo'n 5 minuten door. Intussen ook afkruiden en de tomaat meesmoren.

Sajoer Goelé Boontjes Anders

1 à 1½ pond vleeskrabbetjes (liefst met jong been), 1 pond breekbonen, 2 kopjes dikke santen, 2 eetlepels rijstbloem, 1 grote fijngesneden ui, 3 tenen knoflook, 1½ theelepel djinten, 1 theelepel ketoembar, 1 theelepel koenjit, 2 blaadjes daoen salam, 1 stengel sereh.

Kook het vlees in ruim water even op en haal het vlees er daarna weer uit. In de overgebleven bouillon kookt u de boontjes bijna gaar. Vermeng de kruiden met de rijstbloem en voeg de stengel sereh en de blaadjes daoen salam toe en kook dit met 1 kopje santen en het vlees verder op. Als laatste doet u er de boontjes en de rest van de santen bij en op een klein vuur gaar koken (niet te zacht). Eventueel wat bouillon bijvoegen.

Sajoer Kerrie

1 ons gepelde garnalen, 1 grote fijngesneden ui, 1 teentje knoflook, 2 ons in stukken gesneden breekboontjes, 2 ons in stukjes gesneden witte kool, ½ theelepel djahé, ½ theelepel laos, 2 theelepels kerrie, ½ theelepel ketoembar, ½ theelepel djinten, 3 in blokjes gesneden geschilde aardappels, 6 worteltjes, in schijfjes, 1 kopje melk (of santen), zout, wat sambal, citroensap en ½ liter bouillon van een blokje.

Fruit in wat slaolie de ui, knoflook, kerrie, ketoembar, laos, djinten en de garnalen. Voeg als laatste de djahé toe. Direct hierna de bouillon, groenten en de melk toevoegen en zachtjes door laten koken. Maak het verder af met zout en citroensap. De stukjes aardappel niet te zacht laten worden.

Sajoer Lodèh Bandung

½ pond in stukjes gesneden varkensvlees, 1 bouillonblokje, 2 fijngesneden uien, 1 teentje knoflook, 1 stukje assem, ½ grofgesneden witte kool, 10 worteltjes in schijfjes, 1½ ons taugé, 1 ons garnalen, 1 kopje santen, ½ pond in stukken gesneden breekbonen, 2 blaadjes daoen salam, 2 schijfjes kentjoer, zout en peper.

Trek in 1½ liter water van het vlees, kentjoer, daoen salam en het bouillonblokje een bouillon. Zet op een klein vuur. Fruit in wat olie de ui, knoflook en de garnalen en voeg dit toe aan de bouillon tezamen met de groenten, en het stukje assem. Doe als laatste het kopje santen erbij en laat het geheel goed gaar koken. Eet dit gerecht met witte rijst.

Sajoer Riport

Kook een kip gaar met zout en 2 daun salamblaadjes. Is de kip gaar deze dan uit het kookvocht verwijderen en plukken. Bewaar de bouillon en kook hierin een halve niet al te fijn gesneden witte kool half gaar. Heeft u verse slabonen dan neemt u de helft van de bouillon om daar in de bonen halfgaar in te koken. Fruit in de slaolie 2 fijngesneden uien, 1 teentje knoflook, 1 stukje trassi, 2 theelepels ketoembar, 3 theelepels djinten. Zijn de uien bruin dan de kip erbij doen nadat u deze nog wat hebt gekruid met nootmuskaat en peper. De uitgelekte groenten voegt u hier aan toe en laat deze nog even op klein vuur sudderen met een paar kopjes van de bouillon.

Sajoer taugé

1 eetlepel olie, 1 stukje trassi, 1 gesnipperde ui, ½ theelepel knoflookpoeder, 1 theelepel sambal, ½ theelepel laos, ½ liter bouillon, 250 gram taugé, 2 eetlepels santen, suiker en citroensap.

Maak de olie warm en fruit daarin de trassi, samen met de gesnipperde uien, knoflookpoeder, sambal en de laos. Voeg vervolgens de santen, suiker en citroensap toe en de bouillon en laat het geheel even licht doorkoken. Daarna voegt u de taugé toe en stooft het geheel even door en neemt dan het gerecht van het vuur. Let erop dat de taugé knapperig moet blijven.

Sajoer Tjampoer (groentesoep)

½ pond varkensvlees in kleine stukjes, ¼ witte kool in kleine stukjes, wat fijngesneden prei, wat fijngesneden selderie, 5 à 6 worteltjes in schijfjes, 3 tenen knoflook, 1½ ons gepelde garnalen (fijngehakt), 1 eetlepel bloem, zout, peper, 1 theelepel laos, 1 ei, 1 pakje suoen (of kopje fijne vermicelli).

Trek van het vlees in 1 liter water met een bouillonblokje een geurige bouillon. Klop het ei en vermeng dit met de garnalen, de bloem, zout, peper en maak hier balletjes van. Bak de balletjes in hete olie krokant en laat ze uitlekken in een vergiet. Fruit in wat slaolie de knoflook en de laos en doe dit tezamen met de groenten in de bouillon. Laat het geheel zo'n 15 min. door sudderen en doe er dan de balletjes en de geweekte suoen (gebruikt u vermicelli dan dit gelijk met de groenten meekoken). Serveren met witte rijst. En indien u gebakken uitjes heeft dan strooit u hiervan nog wat over de sajoer.

Sajoer Toemis Katjang Pandjang

½ pond in kleine blokje. gesneden varkensvlees, ½ ons garnalen, 1 pond breekbonen, 3 fijngesneden uien, 2 teentjes knoflook, 1 stukje trassi, 1 stukje laos, nootmuskaat, zout, peper, 2 blaadjes daoensalam, 1 kopje santen.

Maak de boontjes schoon en breek ze in niet al te klein stukken. Trek in 1½ liter water bouillon van het vlees, dat u heeft gekruid met zout, peper, nootmuskaat, laos en daoensalam. De boontjes kunt u intussen halt gaar koken. Fruit in olie de uien, knoflook en trassi en doe de garnalen erbij. Is het vlees gaar doe er dan de gefruite garnalen bij en de uitgelekte boontjes. Op klein vuur nog ca. 15 minuten met de santen laten koken.

Sajoer taugé

1 eetlepel olie, 1 stukje trassi, 1 gesnipperde ui, ½ theelepel knoflookpoeder, 1 theelepel sambal, ½ theelepel laos, ½ liter bouillon, 250 gram taugé, 2 eetlepels santen, suiker en citroensap.

Maak de olie warm en fruit daarin de trassi, samen met de gesnipperde uien, knoflookpoeder, sambal en de laos. Voeg vervolgens de santen, suiker en citroensap toe en de bouillon en laat het geheel even licht doorkoken. Daarna voegt u de taugé toe en stooft het geheel even door en neemt dan het gerecht van het vuur. Let erop dat de taugé knapperig moet blijven.

Terrong Goreng Kuluku (gebakken aubergine met tomatensaus)

2 aubergines in dikke plakken gesneden, 3 eieren (bak er spiegeleieren van), 1½ eetlepel tomatenpuree of ketchup, 3 dl melk, 2 afgestreken lepels bloem, peper en zout, slaolie en wat margarine.

Bak de plakken aubergine in wat slaolie even op en leg de plakken op een platte verwarmde schaal. Drapeer daar de eieren op en overgiet dit met de tomatensaus die u als volgt heeft gemaakt: Wat margarine, bloem, melk en de tomatenpuree mengen en op smaak brengen met zout en peper. Zacht koken tot de saus zich bind. Eten bij witte rijst.

Tjap-Tjoi Anders

½ pond in stukjes gesneden varkensvlees, 1 ons gepelde garnalen, 2 fijngesneden uien, 1 teen knoflook, 1½ taugé, 10 worteltjes in ringen, 1½ ons in stukken gesneden champignons, zout, peper, nootmuskaat, 1 theelepel djinten, 2 eieren, wat grof gesneden witte kool.

Fruit in wat slaolie de ui, knoflook en het vlees totdat deze goed bruin is. Voeg dan de garnalen en de groenten toe en kruid alles af onder toevoeging van water, op een klein vuur door laten sudderen tot de groente gaar is. Indien u wilt kunt u het geheel wat binden met maïzena. Maak vervolgens van de geklutste eieren een omelet, snij die in reepjes en meng die door de groente heen. (Eventueel kunt u dit gerecht nog wat rijker maken door het aan te vullen met een blikje krab, jonge bamboeloten en wat prei)

Tomaat Terang Boelang (gevulde tomaat)

per persoon: 1 grote tomaat waarvan het kapje is afgesneden en het binnenste is uitgehold, 2 ons gemengd gehakt, 2 heel fijn gesneden uien, 2 eetlepels fijngehakte selderie, 1 theelepel djinten, 1 geklutst ei, 2 tenen knoflook, zout, peper.

Vermeng het gehakt met alle ingrediënten en vul er de tomaten mee. Zet ze in een met margarine gesmeerde vuurvaste schaal en zet deze 15 min. in een oven (stand 3-4). Serveer met witte rijst.

Tuinboon Cheribon

1 literpot tuinbonen (uit laten lekken), 1 grote fijngesneden ui, 1 teen knoflook, 1 stukje trassi, 1 rode of groene paprika in blokjes, 1 ons gehakt (half om half), zout, peper, nootmuskaat, 1 theelepel djinten.

Fruit in wat slaolie de knoflook, trassi, ui en paprika. Zijn de uien bruin dan het gehakt erbij totdat deze bruin en rullig is. Doe er dan de bonen bij en kruid af naar eigen smaak. Ook kunt u er nog wat fijngesneden prei aan toevoegen. Serveren met witte rijst.

Tumis Kol

1 pond fijngesneden kool, ½ ons gepelde garnalen, 2 eetlepels ketoembar, 2 eetlepels citroensap, 2 tenen knoflook, 1 eetlepel trassiwater, 2 in schijfjes gesneden groene of rode lombok, ½ liter bouillon, 1 grote fijngesneden ui, olie

Fruit in de olie de knoflook, ui, lombok, ketoembar en voeg daarna de kool toe. Voeg zoveel water toe dat de kool hierin kan slinken. Daarna de garnalen en de bouillon toevoegen en nog zo'n 30 minuten door laten koken.

Tumis Pollong

½ à 1 pond diepvrieserwten (ontdooien laten), ½ ons gepelde garnalen, 3 fijngesneden tenen knoflook, 1 fijngesneden rode of groene lombok, 1 heel fijn gesneden ui, ½ theelepel laos, 1 stukje trassi, 1 eetlepel citroensap, 1 kopje dikke santen, zout, olie.

Fruit in de olie de ui, knoflook, trassi, lombok en de laos. Doe er dan de garnalen bij totdat deze beginnen te bruinen, daarna de citroensap en de santen toevoegen en het geheel op een klein vuur gaar laten worden, tezamen met de erwten. Let op dat het niet droog kookt! Serveren met witte rijst.

Tummissan Riport (groentegerecht)

andijvie, verse spinazie, witte- chinese- of spitskool naar keuze,
Verder nodig: 2 ons gehakt, 1½ ons spek, 2 grote fijngesneden uien, 2 tenen knoflook, 1 stukje trassi, zout, peper, 1 eetlepel djinten, 2 in blokjes gesneden tomaten, 1 fijngesneden paprika, ½ liter water.

Was de uitgekozen groenten, snijd deze fijn en laat uitlekken in 'n vergiet. Fruit in wat olie de uien, knoflook, trassi, tomaat, paprika en het spek. Zijn de uien wat bruin dan het gehakt erbij, zout, peper en djinten. Zodra het gehakt bruin is, de groenten erbij en op klein vuur laten sudderen in het toegevoegde water.

Gado Gado

1 pond kankoenq, 1 pond katjang pandgang, 1 komkommer, 1 tomaat, 3 uien, ⅓ theelepel kentjoer, 1 theelepel laos, gebrande pinda's of pindakaas, 1½ theelepel basterdsuiker, zout, ½ theelepel djahé, 1 pond taugé, 1 ei, 1 blok tahoe, lombok, tamarinde, kroepoek, emping.

Tahoe in blokjes snijden en frituren. Groenten snijden en koken met of zonder zout, eerst de harde groenten en zo vervolgens de andere in hetzelfde water, uitlekken, daarna gesorteerd op een platte schaal, daaroverheen hard gekookt ei, schijfjes tomaat en blokjes tahoe, daaroverheen weer kroepoek en emping.

Saus:

Uien, knoflook, lombok, kentjoer. laos. djahé fijnmaken en mengen met pindakaas, zout en suiker toevoegen en verdunnen met heet water. Dan de tamarinde en eventueel wat santenblok en als laatste een schijfje citroen erbij doen.

Noot:

Voor het gemak kan men ook boemboe petjel (kant en klaar sausje) mengen met warm water (eventueel met toevoeging na wat ingrediënten naar eigen smaak).

Voor kankoenq en katjang pandjang kan men ook andijvie sperziebonen en spitskool nemen. Komkommer in schijfjes snijden. Het is lekkerder om de saus apart eroverheen te doen bij het opdienen.

Gekookte komkommer met petissaus

Een paar jonge komkommers schillen en gaar stomen. Ze op een schaaltje leggen en overgieten met de volgende petissaus: Een lepel petis oedang (gelei van garnalen) met lauw water aanmaken.

Tezamen fijnwrijven: 1 à 2 rode lomboks, 1 stukje trassi, zout, suiker, 2 tenen knoflook, assem. Dit vermengen met de petis en op het vuur er een dikke saus van roeren.

Gemengd slaatje

Neem hiervoor zoveel mogelijk Indonesische groentesoorten als katjang pandjang, lange taugé, aloer, ketimoen, gekookte jonge broodvrucht. Maak ze aan met olie, azijn, fijngehakte prei, en een tikje suiker. Vorm er op een schaal een krans van. Vul de opening met stukjes ikan pé (gerookte vis), Giet hierover een eierslasausje.

Indonesische sla

1 pond gekookte bieten, wat gekookte aardappelen en 3 ons boterhamworst in dobbelsteentjes snijden. Verder heeft u nodig: 1 blikje ananas, ½ potje zilveruitjes, wat augurken, doperwten, wortelen., mayonaise en wat ananassap. Dit alles goed door elkaar mengen, in de koelkast koud laten worden tot het tijd wordt om het op te dienen.

Kangkoeng met sambal djerok

Kangkoeng (of neem andijvie) is een waterplant en wordt bij de rijsttafel veel gegeten. Bovendien bevat het veel voedingsstoffen. Beter is de kangkoeng gaar te stomen i.p.v. ze te koken. Ze moet knapperend gaar zijn, dus niet te slap. De kangkoeng op een schaal geschikt wordt overgoten met de volgende pikante saus: 2 rode lomboks, zout. 2 uitjes, wat suiker en citroensap naar smaak, worden met elkaar fijngewreven en goed vermengd.

Oerap Oerap

Groentesoorten: kool, lange taugé, katjang pandjang of jonge sperzieboontjes.

Verder: ½ jonge klapper, 2 rode lomboks, 2 schijfjes laos, 1 klein stukje kentjor, 2 tenen knoflook, 1 stukje trassi, 1 theelepel suiker.

De klapper raspen (of vochtige, in water geweekte droge kokosrasp) De kruiden met een djerboekblaadje fijnwrijven, daarna vermengen met de klapper. Alles in een kommetje doen en op de rijst even mee stomen. De groentesoorten worden, na afgespoeld te zijn, in stukjes gesneden en gaargekookt of gestoomd. Vermengen met de kruiden en op een schaal doen.

Petjel van groenten

Dit gerecht lijkt op gado-gado, het verschil zit in de samenstelling van de saus en enkele andere groentesoorten. U neemt: kool, kangkoeng, katjang pandjang, ketjipir, taugé, pandjang, kembang toeri en krai. De kruiden van de saus zijn dezelfde als die van gado-gado, doch i.p.v. santen om de kruiden aan te lengen, neemt u lauwwarm water. De gekookte of gestoomde groentesoorten worden naast elkaar in een krans op een grote schaal gelegd, met een opening in het midden. Daar wordt een kommetje geplaatst, waarin zich de saus bevindt. Er komt verder niets meer bij.

Petjel ketimoen (groente gerecht van komkommer)

Nodig: 2 grote komkommers, 2 theelepels sambal, 1 kopje santen, 4 geraspte kemirienoten, 1 theelepel knoflookpoeder, 2 uitjes, kroepoek en tempeh.

De groenten schoonmaken en aan kleine plakjes snijden. De aan plakjes gesneden groente 5 minuten in kokend water onderdompelen en laten afkoelen. De uitjes snipperen en fruiten en dan de rest van de kruiden samen met de santen vermengen, en al roerend op een zacht vuur door koken tot het geheel gaat binden. De saus laten afkoelen en over de groente gieten. Deze groente wordt geserveerd met gebakken kroepoek of gebakken tempeh.

Roedjak Manis

1 kleine komkommer, 1 grote goudrenet of James Grieve appel, 1 à 2 schijfjes ananas in kleine stukjes snijden. 1 winterpeen fijnraspen. Een sausje maken van:

3 à 4 eetlepels ketjap, 1 eetlepel azijn, 1 eetlepel sambal of 3 grote fijngesneden chilipepers, 1 eetlepel bruine basterdsuiker, 1 theelepel knoflook, 1 stukje trassi en wat zout naar smaak.

Het mengsel (aangelengd met water) en de vruchten goed door elkaar mengen en in laten trekken. Niet koken. In een glazen pot in de koelkast bewaren.

Roedjak Singapore

Komkommer, ananas, jonge mangga, bengkowang, gekookte kangkoeng, taugé (lange), stukjes gebakken tahoe.

Al deze ingrediënten, aan stukjes gesneden, worden met de volgende saus vermengd: 5 à 6 rode lomboks (met of zonder het zaad), stukje trassi, een weinig petis, suiker, tamarindepulp (tamarinde met weinig lauw water aangemaakt en door een zeefje gewreven), fijngemalen of gestampte geroosterde katjangs. Het moet een gebonden mengsel zijn, dat door het sap van de ingrediënten vanzelf wat dunner wordt.

Sajoer Asam

Een pakje tamarinde uit de Indische winkel koken in ± ¾ liter water en zeven, zodat er een hoeveelheid vocht verkregen is. Wat sperziebonen en witte kool grof snijden, 1 aubergine in schijven snijden, 1 grote lombok in de lengte doorsnijden, 1 theelepel laos, ½ theelepel sereh, ½ theelepel djahé, 1 of 2 blokjes goudbouillon, peper, zout en suiker.

Alles tegelijk gaat in de pan, waarin intussen het vocht van de tamarinde is gedaan, waarna het geheel wordt gekookt totdat de groente gaar is.

Sajoer Goelee Boontjes

1 pond sperziebonen als snijbonen gesneden, ½ pond kippen- of vleespoulet, ½ santenblok gesmolten in 2 kopjes water, handvol fijngestampte rijst (indisch handje) of 1 eetlepel met kop rauwe rijstbloem, 1 fijngesneden grote ui, 2 theelepels knoflook, ½ theelepel djinten, 1 theelepel ketoembar, ½ theelepel koenjit, 2 daoen salam, ½ theelepel sereh, 1 goudbouillonblokjes.

Poulet met de goudbouillonblokjes en iets zout in plm. ½ liter water gaar koken.

Dan de kip eruit halen en in hetzelfde water alle ingrediënten, behalve de boontjes, ongeveer 2 minuten laten sudderen, dan de kip er weer in, wederom 3 minuten laten sudderen en tot slot de boontjes toevoegen. Zodra het kookt, op een klein vuurtje laten gaar sudderen.

Sajoer Lodèh

1 pond poulet in 1 liter water koken met toevoeging van 2 goudbouillonblokjes en wat maggiblokjes. 5 kemirienoten fijnmaken, 2 theelepels ketoembar, 1 theelepel laos, 2 daoen salam, 1 ons garnalen. 2 fijngesneden uien, 2 fijngewreven tenen knoflook of 1 theelepel knoflookpoeder en 1 stukje trassi toevoegen zodra het vlees zacht is. Ongeveer 5 tot 8 minuten door laten koken.

Intussen stukje kool snijden, 1 pond sperziebonen, 1 stukje tempé, 2 of 3 groene lomboks in de lengte snijden, 1 terong (aubergine) in stukjes snijden, 1 klein blikje bamboescheuten, zout en peper fruiten en bij het andere doen. Daarna laten gaar sudderen.

Sajoer Menir

1 blik maïs, 1½ pond verse spinazie, 1 ons garnalen, 1 theelepel laos, 1 à 2 blokjes goudbouillon, 1 gesneden ui, 1 theelepel knoflook.

De garnalen fruiten in 2 eetlepels slaolie onder toevoeging van laos, uien, knoflook en de blokjes goudbouillon. Na ongeveer 3 minuten gaat de maïs uit het blik met vocht en al plus een extra kopje water in de pan. Zodra het kookt, de spinazie in de pan en eventueel met wat peper en zout erbij gaar laten worden.

Sajoer van Spitskool en Makreel

1 blikje makreel, 1 spitskool grof gesneden, 1 grote ui grof gesneden, 2 rode lomboks of paprika, 1 theelepel laos, 1 theelepel knoflook en 2 goudbouillonblokjes.

Uien en knoflook fruiten in wat slaolie, dan de andere kruiden en goudbouillonblokjes toevoegen.

Na plm. 5 minuten de gesneden kool en vis (zonder sap) erbij doen.

Goed omroeren zonder de vis stuk te maken. Lekker laten gaar sudderen op een klein vuurtje.

Stoof

Wat schenkels, vleespoulet, pepers, 2 goudbouillonblokjes en 5 maggiblokjes plm. 30 minuten laten koken in een grote pan. Intussen grof snijden: 8 wortelen, 1 grote prei, selderie, 1 ui, 1 struik andijvie, 1 stukje kool en 2 ons champignons.

Na 30 minuten gaan in de pan 5 grote stukken aardappelen en 1 ons macaroni.

Dit geheel plm. 15 minuten laten koken. Dan de groenten toevoegen en zachtjes gaar laten sudderen.

Eén grote ui in boter lichtbruin bakken en deze met boter en al in de soep doen.

Tahoe tjampoer

3 à 4 plakken tahoe wentelen in een mengsel van fijngevreven knoflook en zout, daarna bakken in olie en in stukjes knippen. Deze op een schaalje leggen. Er uitgezochte en gereinigde en halfgaar gekookte korte taugé over strooien, fijn gesneden preitjes en selderij, er katjangsaus als voor gado-gado over uitgieten, er gebakken uitjes op verdelen en gebakken garnalen en om het geheel een rand leggen van in stukjes gesneden lontong.

Lontong is rijst, in pisangbladeren gekookt. De bewerking is zo: van pisangbladeren worden peperhuisjes gevormd, welke met een pennetje worden vastgestoken. In elk peperhuisje wordt voor de helft gewassen rijst gedaan, het pakje losjes dichtgemaakt met een pennetje en de pakjes in kokend water gargekookt. Afgekoeld, worden de bladeren verwijderd en volgt het verdelen in stukjes.

Tjap Tjoi

½ pond speklappen in stukken snijden en lichtbruin bakken. Toevoegen: 1 pond kippenlevertjes (galletjes weghalen) of hartjes en ca. 5 minuten samen bakken. Dan toevoegen: 1 grof gesneden prei, 1 gesneden grote ui, 1 ons garnalen, 1 ons gesneden champignons, 1 gesneden tomaat, 4 in schijven gesneden wortelen en 2 goudbouillonblokjes. Dit geheel ca. 4 minuten bakken, waarna dan de groenten, bestaande uit: 1 ons taugé, 1 gesneden groene paprika, ¼ struik andijvie en, indien beschikbaar, wat spitskool of chinese kool in de pan gaan met ca. 1 kopje water. Tenslotte nog wat vetsin, peper en 2 el eetlepels chinese ketjap. Lekker laten sudderen.

Toemis Andijvie

1 krop andijvie, 1 à 2 tenen knoflook fijngesneden (of 1 à 2 theelepels knoflookpoeder), 1 fijngesneden ui, 1 ons garnalen, 1 à 1½ ons bami- of nasivlees 1 à 1½ eetlepel chinese ketjap, 1 theelepel vetsin.

3 lepels slaolie heet maken en de chinese ketjap hierin schroeien, waarna direct het vlees, de uien, knoflook en vetsin eraan toevoegen (± 4 minuten fruiten). Dan gaat in de pan de garnalen met wat peper en een ietsje zout en een kopje water of bouillon. Zodra het mengsel kookt, gaat de andijvie erbij, het geheel wordt dan even goed door elkaar gemengd, waarna het vuur wordt gedoofd. De pan blijft heet genoeg om de andijvie gaar maar knapperig te houden.

N.B. Indien de andijvie wat zachter moet worden, kan het vuur wat later worden gedoofd. In plaats van andijvie kunt u dit ook maken van chinese kool of snijbiet.

Toemis Boerenkool

½ pond grof gesneden boerenkool, 3 ons bami- of nasivlees, 1 theelepel laos, 2 blokjes goudbouillon, 1 grote gesneden ui, 1 theelepel knoflook, 1 à 2 grote rode chilipepers (lomboks) of 1 gesneden rode paprika

Bami- of nasivlees in 3 à 4 eetlepels hete slaolie lichtbruin fruiten. Dan toevoegen de gesneden ui, knoflook, blokjes goudbouillon en de rode pepers of de rode paprika. Na ongeveer 3 minuten gaat de boerenkool in de pan plus een kopje water. Deksel erop en gaar laten sudderen. Eventueel naar smaak wat peper en zout aan het gerecht toevoegen.

Pikant zuur van komkommer

Schil een paar kleine komkommers, schaf of snijd ze in heel dunne plakjes. Laat ze met wat zout bestrooid even staan. Verwijder dan het overtollige vocht. Wrijf tezamen fijn: 2 rode lomboks, 2 uitjes, 1 stukje trassi, 1 stukje Javaanse suiker. Doe er een paar lepels azijn bij en vermeng dit met de komkommer en wat fijngesneden jonge prei.

Zoetzuur van lobak (rammenas of radijs)

Schil een paar lobaks en of snijd ze in heel dunne plakjes. Bestrooi ze met zout en leg ze even weg. Wrijf tezamen fijn: 3 uitjes, 1 teen knoflook, een klein stukje tassi, Javaanse suiker, een paar eetlepels azijn of citroensap. Vermeng alles met de lobak en strooi er nog wat gesnipperde uitjes en reepjes rode lombok over.

SAMBALANS

Sambal Goreng Ati (Lever)

Neem ½ pond in blokjes gesneden lever (varkens of runder) wrijf dit in met peper, nootmuskaat, 2 eetlepels ketjap en laat dit enige tijd intrekken. Fruit in olie 2 fijngesneden uien, 2 tenen knoflook, 1 stukje trassi, 1 eetlepel sambal. Doe er dan de lever in en laat goed bruinen, daarna 1 kopje water en 2 theelepels djahé toevoegen en het geheel ½ uurtje laten sudderen en indikken. (eventueel nog wat zout toevoegen)

Sambal Goreng Ati Ayam (kippenlever)

½ pond kippenlevertjes, 2 grote fijngesneden uien, 2 teentjes knoflook, 1 stukje trassi, zout, peper, nootmuskaat, 1 stukje laoswortel of snijd ze in heel dunne plakjes, 1 blaadje daoen salam, sambal.

Fruit in olie de uien, knoflook, trassi en sambal, doe de levertjes erbij en maak af met zout, peper, laos, nootmuskaat en de daoen salam. Laat het geheel ca. 15 minuten op klein vuur gaar sudderen tot een dikke saus.

Sambal Goreng Ati Kering (varkens of kippenlever)

1 pond varkens- of kippenlevertjes (doe er 2 à 3 minuten de kook over (van tevoren wat peper, nootmuskaat en zout) en dunne plakjes ontbijtspek (bacon). Is de lever gekookt snijdt dit dan in langwerpige stukjes van ca. 3 cm (kippenlevertjes alleen splitsen). Rol de stukjes lever in het spek en steek hierin een prikkertje. Bak ze hierna in hete olie knappend bruin. Serveer op een schaal en dip ze in sambal ketjap of chilisaus.!!!

Sambal Goreng Ati Patjul (gekruide lever)

1 pond runderlever in blokjes gesneden, 1 grote ui, 3 tenen knoflook, 1 serehstengel, 1 theelepel laos, 3 fijngestampte kemirienoten, 1 theelepel bruine basterdsuiker, 1 kopje santen, 2 fijngesneden rode of groene lomboks, ½ kopje assemwater, zout, trassi.

Fruit in wat slaolie de knoflook, trassi, ui, lombok en de kruiden (ook de sereh). Doe er dan de lever bij en bak deze goed gaar. Dan voegt u de assem toe en als laatste het kopje santen. Laat op klein vuur indikken.

Sambal Goreng Ati Speciaal Sukabumi

1 ½ pond varkens- of runderlever, gesneden in plakken van ca. 1 cm dik, wat bloem, margarine, zout, peper, 1 ons ontbijtspek in kleine stukjes, 2 grote in ringen gesneden uien, 1 teen knoflook, 1 in reepjes gesneden paprika, 1 ons fijngesneden champignons, sambal.

Wentel de plakken lever in wat bloem en bak ze in wat margarine bruin en gaar (hierna pas zout en peper er over strooien). Fruit dan in wat margarine de knoflook, ui en champignons, de paprika en het spek. Zorg ervoor dat het spek knappend is en spreid dit over de lever met de rest van de ingrediënten. Serveer bij witte rijst, nasi of bami goreng. (sambal naar eigen smaak).

Sambal Goreng Babi

Neem ½ pond gesneden varkensvlees, wrijf dit in met zout, peper, nootmuskaat, 2 eetlepels ketjap en laat voorlopig even intrekken. Fruit in olie 2 grote fijngesneden uien, 2 tenen knoflook, 1 stukje trassi, 1 eetlepel sambal en 2 theelepels djahé (als laatste toevoegen). Doe er dan het vlees in en laat goed bruin worden, daarna 1 kopje water erbij en het geheel een ½ uurtje laten sudderen zodat er een ingekookte pap over is.

Sambal Goreng Babi Buruku

1 pond varkensvlees in dobbelsteentjes gesneden, 1 grote fijngesneden ui, 2 teentjes knoflook, stukje trassi, 1 kopje fijngesneden prei, 3 fijngesneden rode of groene lomboks, ½ theelepel bruine basterdsuiker, 3 eetlepels assemwater, zout en olie.

Kook het vlees met een beetje water halt gaar. Fruit in wat olie de ui, trassi, knoflook, lombok en de kruiden. Doe er dan de stukjes vlees bij en voeg het assemwater toe, tezamen met de prei. Laat dit geheel met wat bouillon doorkoken tot alles bijna droog is.

Sambal Goreng Babi Flores

1 pond varkensvlees in dobbelsteentjes gesneden, 1 grote fijngesneden ui, 3 fijngesneden tenen knoflook, 1 theelepel laos, 3 fijngesneden rode of groene lomboks, 1 stukje trassi, ½ kopje assemwater, 2 eetlepels miese (chinese vermicelli), 2 blaadjes djeroek purut, 2 blaadjes daoan salam, 1 kopje santen, zout, olie.

Kook het vlees met een beetje water half gaar. Fruit in de olie de trassi, ui, knoflook, lombok en de kruiden. Doe er dan het vlees bij met het assemwater en de mieso. Laat dit samen lekker smoren en doe er dan de santen bij plus wat van de bouillon- Laat op klein vuur goed gaar worden.

Sambal Goreng Babi Nier

1 pond varkensnietjes, 2 rode lomboks in ringetjes gesneden, 2 grote fijngesneden uien, 1 teentje knoflook, handje fijngesneden prei, stukje trassi, zout, peper, nootmuskaat, 1 eetlepel ketjap.

De nierjes goed schoongemaken en met wat zout gaar koken. De gare nietjes uit laten lekken en in schijfjes snijden. Fruit in wat olie de trassi, knoflook, en ui tot deze bruin kleurt. Dan de lombok c.q. sambal, prei, kruiden, nietjes en de ketjap toevoegen. Op een klein vuur met 1 kopje water erbij ca. 10 minuten laten sudderen.

Sambal Goreng Babi Taotjo

½ pond varkensvlees, 3 eetlepels taotjo, 5 groene of rode lomboks, (of 1 groene of rode paprika), 1 grote fijngesneden ui, 2 teentjes knoflook, 1 stukje laos, 1 stukje trassi, 1 stukje assem, ½ eetlepel bruine basterd, zout, nootmuskaat en wat ketjap.

Snijd de lomboks in kleine reepjes (of paprika in kleine blokjes). Fruit in wat slaolie de ui, knoflook, trassi, laos, de lombok of paprika en het stukje assem. Is de ui bruin dan het vlees erbij en krokant laten worden. Hierna wat ketjap, de taotjo en suiker toevoegen en zo'n 10 minuten door laten sudderen en afkruiden met zout en nootmuskaat. U moet het geheel niet te droog laten worden, verhelp dit door toevoeging van een weinig heet water.

Sambal Goreng Bawang (hete ui)

5 à 6 grote fijngesneden uien, 2 fijngesneden tenen knoflook, sambal, ½ eetlepel bruine basterdsuiker, zout, peper, nootmuskaat, trassi.

Fruit in olie de trassi, knoflook, uien en kruiden naar smaak en laat de uien goed bruin worden. In plaats van sambal kunt u ook een paar verse fijngesneden lomboks of paprika nemen.

Sambal Goreng Braadworst

Snijd 1 braadworst in plakken (i.p.v. braadworst kunt u ook rookworst nemen), Fruit in wat olie een stukje trassi, 1 teentje knoflook en 1 grote in ringen gesneden ui. Doe hierbij (nadat de uien gebruid zijn) de worst, 3 à 4 in vieren gesneden kleine tomaatjes, 1 groene in reepjes gesneden paprika, wat zout, peper en nootmuskaat en laat de worst goed bruin worden. Doe als laatste een handvol schoongemaakte taugé erbij.

Sambal Goreng Kool

Snijd een ½ witte kool (spitskool, savooiekool of chinese kool) fijn. Fruit tezamen 2 grote fijngesneden uien, 1 stukje trassi, 1 teen knoflook, 1 theelepel laos, 2 theelepels bruine basterdsuiker, 1 eetlepel sambal. Indien de uien bruin zijn dan kopje melk en een kopje water toevoegen en de kool er rustig in gaar laten koken. Vergeet niet dat u zout en peper naar eigen smaak moet toevoegen.

Sambal Goreng Kol-Djagung

1½ ons gehakt half om half, 1 blikje maïs, ½ spitskool of 1 kleine chinese kool in stukjes gesneden, 2 grote fijngesneden uien, 2 tenen knoflook, 1½ theelepel djinten, 4 rode of groene lomboks in stukjes (of 1 rode of groene paprika), zout, peper, 1 stukje trassi, wat vetsin.

Fruit in wat olie de knoflook, trassi en de uien tot deze bruin zijn. Doe er dan het gehakt bij tot deze bruin en rullig is, dan de lombok of paprika en kruid het geheel af. Daarna de kool en de maïs toevoegen en goed door elkaar mengen. Laat zo'n 10 à 15 minuten op klein vuur sudderen. (gebruikt u maïs uit een blikje deze dan goed uit laten lekken).

Sambal Goreng Kentang

1 zakje paprikachips, 1 grote ui, 1 teen knoflook, sambal, laos, bruine basterdsuiker, 1 stukje trassi, 1 eetlepel ketjap.

Fruit in de olie de fijngesneden ui, knoflook, trassi, eetlepel sambal, theelepel laos, eetlepel bruine basterdsuiker. Indien de uien bruin zijn dan de chips erbij en roer alles goed door elkaar. Voeg als laatste een beetje ketjap toe (niet teveel daar de chips niet zacht mogen worden).

Sambal Goreng Mossel

2 kilo verse mosselen in de schelp, 3 grote fijngesneden uien (1 hiervan in ringen gesneden), 1 stuk prei in ringen, 6 à 8 takjes selderie, 2 tenen knoflook, zout, peper, nootmuskaat, 1 theelepel laos, sambal en 1 grote tomaat in stukjes.

Kook de mosselen na ze gewassen te hebben in wat water met de uiringen, wat prei en selderie. Haal de mosselen als ze gaar zijn uit de schelp en laat ze uitlekken. Fruit in wat olie de knoflook, de uistukjes, tomaat en sambal naar smaak. Voeg als de uien bruin zijn de mosselen toe en maak af naar smaak. (u kunt ook gebakken mosselen kopen, u hoeft ze dan alleen in de gefruite massa te doen en af te kruiden naar smaak). Serveren bij witte rijst, of gewoon bij de borrel:

Sambal Goreng Remplôh Ayam

1 pond kippenmaagjes, zout, peper, nootmuskaat, eetlepel sambal, 2 grote fijngesneden uien, 2 tenen knoflook, 1 stukje trassi, 2 blaadjes daoen salam, 1 stukje laoswortel. 2 in stukken gesneden tomaat of een blikje tomatenpuree. .

Was de maagjes en kook ze zacht met zout, peper, laos, daoen lalam. Giet ze af en laat uitlekken in een vergiet. Bewaar de bouillon. Fruit in olie de uien, knoflook, trassi en gesneden tomaat met de sambal. Doe er de maagjes bij en maak af met nootmuskaat, laat ca. 10 minuten op klein vuur sudderen met toevoeging van wat bouillon.

Ook kunt u de maagjes droog bakken, ze zijn dan lekker bij de borrel.

Sambal Goreng Snijboon

1 ons gehakt, 1 ons gepelde garnalen, ½ pond verse, half gaar gekookte snijbonen of een ½ literblik, 3 à 4 fijngestampde kemirienoten, 1 grote fijngesneden ui, 1 teen knoflook, zout, peper, nootmuskaat, sambal, theelepel laos, 1 kopje santen of melk, 1 klein stukje trassi, 1 theelepel ketoembar.

Fruit in wat slaolie de trassi, ui, knoflook, de fijngestampde kemirienoten tot de uien bruin zijn; voeg naar smaak sambal toe. Voeg dan het gehakt toe en roer regelmatig om tot het gehakt korrelig en bruin is. Doe de garnalen er bij en voeg de kruiden toe naar smaak. Als laatste op klein vuur de snijbonen en de santen c.q. melk toevoegen en gaar laten worden (niet al te gaar dus vooral oppassen met bonen uit blik).

Sambal Goreng Telor

Kook 3 à 4 eieren hard, pel ze en halveer ze. Leg ze op een platte schaal. Fruit in wat olie 1 grote fijngesneden ui, 1 teen knoflook. 3 theelepels sambal, 4 fijngemaakte kemirienoten, 1 theelepel laos, 1 blaadje daoan salam, 1 kopje melk. 1 eetlepel bruine basterdsuiker en 1 kopje water. Kook hiervan een dik sausje en bind dit eventueel met aangemengde bloem. Giet voor het opdienen de saus over de eieren.

Sambal Goreng Terrong

Was de aubergine en snijd deze in kleine stukjes. Fruit in olie 1 grote fijngesneden ui, 1 teen knoflook, 1 stukje trassi, ½ gesneden paprika of 2 fijngesneden lomboks, wat fijngesneden prei (10 cm) en wat fijngesneden selderie.

Bak de aubergine erbij als de uien bruin zijn en voeg naar smaak zout, peper en nootmuskaat toe.

Sambal Goreng Udang Capri

1½ ons gepelde garnalen, 2 in stukjes gesneden tomaat, wat fijngesneden prei, ½ pond jonge peultjes, 1 kopje santen of melk, zout, peper, nootmuskaat, 2 fijngesneden uien, 1 teen knoflook.

Spoel de garnalen af en laat ze in een vergiet uit lekken. Ontdoe de peultjes van hun steeltje en was ze. Fruit dan in wat olie de uien, knoflook, trassi. Doe er dan de tomaat, de prei en de santen bij. Laat dit op een klein vuur sudderen met de peultjes (ca 10 minuten) en voeg als laatste de garnalen toe en roer alles goed door elkaar en maak af met de kruiden.

Sambal Goreng Basah

1 pond mals vlees, 1 ons gepelde garnalen, ½ santenblok gesmolten in 1 kopje water, ½ eetlepel sambal, 1 tomaat, 4 uien, 1 theelepel knoflook, ½ theelepel laos, ½ theelepel djahé, 1 daoan salam, peteh, suiker en zout naar smaak.

Vlees in stukken snijden. Uien en knoflook fruiten in wat slaolie, dan de peteh en daoan salam toevoegen. Ongeveer 3 minuten doorfruiten en dan de tomaat, garnalen en de rest toevoegen, gesmolten santen plus het vlees erbij en zodra het begint te koken, vuur op klein zetten en zachtjes gaar laten sudderen.

Sambal Goreng Boontjes

1 pond verse sperzieboontjes, eenmaal in de breedte en eenmaal in de lengte snijden.

1 pond kippenhartjes, levertjes (galletjes verwijderen) of varkenspoulet gaar koken.

1 fijngesneden ui. 1 theelepel knoflook, 1 theelepel laos 3 minuten fruiten in 6 eetlepels slaolie.

Dan de gekookte levertjes, hartjes of varkenspoulet toevoegen en 5 minuten verder fruiten.

Hierna gaan 2 goudbouillonblokjes, de bouillon van het vlees en de gesneden sperzieboontjes in de pan. Tenslotte ½ kopje koffiemelk of ¼ blokje santen, zout en peper naar smaak toevoegen.

Op een zacht vuurtje gaar laten sudderen. Deksel NIET op de pan. anders schift de santen of de melk.

Sambal Boeboek

Een bord vol katjang bras droog, zonder olie opbraden en dan heel fijn stampen. Tezamen fijnwrijven: lomboks, stukje kentjor, djerboekJad, zout, trassi, laos. Dit bij de fijngestampde katjang doen en tezamen nogmaals stampen.

Sambal goreng Dadar

Dadar is "omelet". Maak van een paar eieren een omelet. Laat hem bekoelen en snijd hem dan in heel dunne reepjes. Wrijf tezamen fijn: 6 uitjes, 1 teen knoflook, 1 stukje trassi en Javaanse suiker, 2 schijfjes laos, zout. Fruit dit wat in olie, voeg een paar eetlepels gepelde rauwe garnalen toe en wat fijngesneden jonge prei. Laat alles even samen opbraden, voeg er dan een kopje santen of rauwe melk met een paar lepels gedroogde klapper op, gekookt en gezeefd, bij. Laat de saus dik inkoken en vermeng ze met de reepjes dadar.

Sambal Goreng van garnalen met petee

½ pond ongepelde rauwe garnalen, 2 à 3 rode lomboks, 1 schijfje laos, 1 stukje tamarinde en evenveel trassi en Javaanse suiker, 1 teen knoflook, 1 salamblaadje, 1½ kopje santen, 15 peteebonen, zout, 6 uitjes.

Pel de rauwe garnalen. Wrijf de kruiden tezamen fijn en fruit ze in wat olie gaar. doe er de santen en het salamblaadje bij, de garnalen en de aan stukjes gesneden peteebonen. Roer af en toe en laat de saus inkoken, tot deze een rood kleurtje heeft,

Sambal Goreng van eieren en garnalen, met petee

Het recept van sambal goreng telur en oedang.

De hardgekookte eieren worden gehalveerd op een schaalte gelegd en de sambal goreng van garnalen en petee daarover gegoten. Er moet veel dikke saus zijn, die alles bedekt.

Sambal Goreng Kering van tempé

Snijd 2 plakken rauwe tempé in reepjes en bak ze in olie mooi droog. Snijd 4 rode ontpitte lomboks aan fijne reepje, ook 8 uitjes en 2 tenen knoflook. Bak deze ieder afzonderlijk eveneens mooi droog. Wrijf de volgende kruiden tezamen fijn: 1 stukje trassi, laos, gula djawa, assem en zout (heel fijn), fruit dit in olie, doe er heel weinig water bij tot het wat is ingekookt, meng er dan de tempé en de lombok en uien door en blijf roeren, tot alles goed samenhangt.

Sambal Goreng Kering van Ikan Terie (gedroogde kleine visjes)

De gedroogde visjes even afspoelen en op een wan in de zon laten drogen. 4 rode lomboks aan fijne reepje snijden, 8 uitjes eveneens en 2 tenen knoflook. Deze ieder afzonderlijk in olie gaarbakken en terzijde leggen. De visjes eveneens in olie krokant bakken. Wrijf tezamen fijn: 2 schijfjes laos, 1 stukje trassi, zout en de 2 tenen knoflook. Een stukje assem en goela djawa afzonderlijk fijn maken en met 1 à 2 eetlepels water vermengen. Fruit de eerst genoemde kruiden in olie, doe er door een zeefje het assem en suikermengsel bij en laat dit roerend bijna verkoken. Doe er dan de visjes, de gebakken lombok en uitjes bij en roer alles samen zolang op, totdat het een droge samenhangende massa is geworden, die dan op een schaalte wordt gedaan.

Sambal goreng ebbie

1 ons ebbie (gedroogde garnalen) afspoelen, even in de zon drogen en dan fijnstampen. Daarna in olie droog bakken. De verdere behandeling is als van sambal goreng ikan terie

Sambal klapper

Geraspte jonge klapper, 3 rode lomboks, 1 stukje kentjor, 2 schijfjes laos, 2 tenen knoflook, 1 stukje trassi, zout, djaoekbladje. De kruiden fijnwrijven en dan goed met de klapper vermengen. Alles op een schaalte doen en er jonge kemangi blaadjes of fijngesneden selderij over strooien.

Sambal poja

½ geraspte klapper zonder olie opbraden tot ze bruin ziet. Tezamen fijnwrijven: 1 stukje assem, trassi, laos, ketoembar, djerboekblaadjes, zout en dit in olie fruiten, de klapper erdoor mengen en samen nog wat opbraden.

Sambal goreng taotjo

1 klein kopje taotjo, 1 groene lombok, 6 uitjes, 2 tenen knoflook, 2 schijfjes laos, assem, Javaanse suiker, ketjap. De kruiden niet fijnwrijven, doch fijnsnijden en in olie fruiten, de taotjo en de ketjap erbij doen en de groene lomboks en alles samen nog wat doorsudderden. Zo nodig een weinig water toevoegen om het niet te droog te laten worden.

Sambal goreng tomaten

kleine, niet al te rijpe tomaatjes. Ontdoe ze van de steeltjes en laat ze heel. De kruiden worden fijngewreven zijn: 4 rode lomboks, 6 uitjes, 1 teen knoflook, trassi, suiker, assem, 2 schijfjes laos, 1 kopje santen, 1 salamblaadje.

Fruit de kruiden in wat olie, doe er de tomaatjes bij, dan de santen en het salamblaadje en laat alles onder voorzichtig omroeren inkoken. Zorg dat de tomaatjes niet stukkoken.

SAMBALS

Sambal Badjak Djâgo

10 verse rode lomboks, 3 grote in stukken geneden uien, 3 teentjes knoflook, 3 stukjes trassi, 2 blaadjes daoen salam, 1 vingerkootje laos, 1 stengel sereh, 10 kemirienoten.

Snijd de lombok in kleine stukjes, de kemirienoten in vieren en maak samen fijn met de trassi, ui, knoflook. Het beste gaat dit in een vleesmolen; alles moet in ieder geval heel fijn zijn.

Fruit dan in een juspan met 2 kopjes slaolie de blaadjes daosn salam, de laos, de serehstengel op middelmatig vuur. Doe het mengsel erbij indien de olie goed heet is en blijf af en toe roeren zodat het niet aanbakt. Temper het vuur. U zult zien dat na verloop van tijd de olie is ingetrokken en dan moet de sambal klaar zijn.

Sambal Brandal

12 rode of groene fijngesneden lomboks, deze eerst even poffen, e fijngestamppte kemirienoten, stukje trassi, 2 eetlepels citroensap, 2 blaadjes djerboek purut, 1 grote fijngesneden ui, 2 teentjes knoflook, olie en zout.

Stamp of maal de lomboks fijn en vermeng met de kemirienoten en de trassi. Fruit dan in 1 kopje olie de knoflook en de ui en doe er het mengsel bij. Dak het geheel dan op met citroensap, de blaadjes djerboek purut en wat zout. Roer regelmatig om en temper het vuur. Is de olie grotendeels ingetrokken dan is de sambal klaar.

Sambal Ketjap

Doe 2 eetlepels sambal (liefst geen sambal oelek) in een kom. Maak verder aan met 1 eetlepel bruine basterdsuiker, 1 eetlepel azijn tot het geheel dik vloeibaar is. Roer alles goed door elkaar en voeg indien dit te heet is nog wat basterdsuiker toe, en een eetlepel ketjap manis. U kunt deze sambal haast overal voor gebruiken zoals voor pangsit, loempia's of gewoon voor gebruik aan tafel (komkommer gedipt in deze sambal).

Sambal Ketjap Terlalu Pedis

1 ons gedroogde lombok rawit, stukje trassi, bruine basterd, ketjap, 2 tenen knoflook, azijn of citroensap.

Kook de rawit in water gaar (als u hem tussen de vingers fijn kunt knijpen), laat daarna in een vergiet uitlekken. Wrijf dan de rawit, samen met de trassi en de knoflook goed fijn. Doe het mengsel in een kommetje en maak af met de basterdsuiker en de azijn of citroensap (de azijn mag niet overheersen).

Sambal Malakka

10 rode lomboks ontdaan van de pitten, 5 fijngestampte tenen knoflook, 1 theelepel sereh, 1 stukje trassi (iets groter dan normaal), , fijngestampte uien, 2 eetlepels assemwater, 1 kopje santen, zout, olie.

Fruit in wat slaolie de trassi, knoflook, ui en lombok en voeg dan het assemwater toe en laat op een klein vuur sudderen. Na ca. 20 minuten de santen er aan toe voegen en goed door laten koken tot het ingedikt is. Afmaken met zout.

Sambal badjak

10 kemirienoten, 1 uitje. 2 tenen knoflook, 5 à 6 rode lomboks, 1 stukje trassi en goela djawa, zout, tamarinde, daon salam en daon djerok. 1½ kopje dikke santen.

Wrijf alle kruiden tezamen heel fijn. Fruit ze in olie gaar; doe er de santen en de bladsoorten bij en laat alles dik inkoken tot een olieachtige massa.

Sambal

2 ons grote gedroogde lomboks en ½ ons gedroogde rawits zacht koken en fijnmaken.
1 grote fijngesneden ui, 1 theelepel knoflook, 1 theelepel laos, 3 daoen salam, 1 stukje trassi
1 eetlepel suiker gedurende 2 minuten fruiten in ca. ½ liter slaolie. Hieraan toevoegen de fijngemaakte lomboks en op een klein vuurtje gaar sudderen. Intussen toevoegen: het sap van een kleine citroen, eventueel goudbouillonblokjes en indien nodig, zout. Als de sambal is afgekoeld, in een goed af te sluiten pot doen. In de koelkast bewaard, houdt men het maanden goed.

SAUZEN & MARINADES

Babi Panggang saus

½ kopje bouillon, 1 theelepel vetsin, 2 theelepels djahé, 2 eetlepels bruine basterdsuiker, 1 blikje tomatenpuree, 2 fijngesneden uien, 1 teen knoflook.

Fruit in wat olie de ui en de knoflook. Als de ui bruin is de rest bijvoegen. Vetsin en djahé als laatste en daarna nog even onder goed roeren door laten sudderen.

Gado-Gado-saus

2 ons gemalen pinda's of pindakaas, 2 dl kokend water, 1 eetlepel citroensap, 1 stukje trassi, ½ eetlepel bruine basterdsuiker, zout, sambal naar smaak. De gebakken pinda's vermengen met water en opkoken (hetzelfde indien u pindakaas gebruikt). Zonodig water toevoegen en op smaak maken met de kruiden.

Goeri saus

½ pond margarine, 1 eetlepel scherpe mosterd, 1 eetlepel bloem, ½ literblik champignons, 1 eetlepel gesneden uien, 6 zure augurkjes, 1 eetlepel citroensap, 1 theelepel worcestersaus, 1 eetlepel ketjap, 2 theelepels sambal, 4 à 5 kleine tomaten, 1 liter bouillon.

Fruit de uien in wat margarine goudbruin en voeg de bloem en de fijngesneden champignons toe. W!rijf de tomaten met wat bouillon door en zeef deze en vermeng daarna met de sambal. Voeg dan de gezeefde tomaten/sambal en de rest van de bouillon bij de reeds gefruite uitjes. Breng de saus op klein vuur aan de kook en doe er af en toe wat margarine bij totdat deze op is.

Foe Yong Hay saus

3 kopjes bouillon, 4 eetlepels tomatenketchup, wat bruine basterd, ½ blikje fijne doperwtten (uit laten lekken), ½ eetlepel aardappelmeel, zout, peper.

Breng de bouillon vermengd met de ketchup, wat zout en peper aan de kook. Bindt het af met het aardappelmeel en doe dan de doperwtten er bij. Giet de warme saus over de omeletten. Wilt u het wat pittiger hebben voeg dan nog een ½ theelepeltje djahé bij.

Katjangsaus

Fruit in wat margarine 1 fijngesneden teen knoflook en 1 stukje trassi. Voeg dan de pindakaas bij (hoeveelheid zelf bepalen) roer goed door. Voeg dan zout, peper, laos, en 1 eetlepel citroen toe (½ uitgeknepen citroen) Giet onder voortdurend roeren wat water toe (beetje bij beetje) totdat de saus op vloeibare dikte is. Voeg naar eigen smaak wat sambal toe. (u kunt eventueel nog 1 eetlepel ketjap, 1 theelepel sereh en een ½ theelepel djahé toevoegen).

Marinade Ikan Mosterd (vismarinade)

1 kopje olijfolie, 4 eetlepels franse mosterd, 1 kopje sinaasappelsap, 2 grote fijngesneden uien, 1 teentje knoflook, 1 fijngesneden rode of groene lombok, zout en peper. Klop deze marinade goed glad en gebruik voor het marineren van moten kabeljauw, schelvis, makreel, poon, bot of schol. Laat de marinade minstens 2 uur intrekken. De vis roosteren in grill of oven of ingepakt in aluminiumfolie.

Marinade China (voor varkensvlees)

4 eetlepels Hoisinsaus (chinese saus), 3 eetlepels rijstwijn of droge sherry, ietsje jenever, 2 eetlepels ketjap manis, 2 tenen knoflook, 1 grote fijngesneden ui, 1 theelepel bruine basterd, 1 theelepel djahé, zout.

Klop deze marinade goed glad en gebruik ze voor speklappen, varkenslappen of varkenskarbonade. Laat een nacht intrekken en bak ze in margarine bruin, bedruip voor het omkeren met de overgebleven marinade.

Marinade Tjap Riport (kip en vleesmarinade)

1 geschilde mango van de pit ontdaan en in kleine stukjes gesneden (u kunt ze ook in kleine potjes kopen), 1 kop sinaasappelsap, ¼ kop olie, 2 eetlepels citroensap, 1 eetlepel kerrie, 2 fijngesneden uien, 2 fijngesneden rode of groene lomboks, 1½ theelepel trassiwat, zout.

Klop de marinade goed glad en gebruik ze voor stukken kip of grof gesneden varkenslappen. Rooster deze in de grill. U kunt ook een hele kip marineren (minstens 2 uur) en aan het spit van de grill roosteren. Probeer u ook eens een varkensrollade.

Marinade Sedip (voor mosselen-vis of kippenvlees)

½ kopje citroensap, 1 grote fijngesneden ui, 2 teentjes knoflook, 2 fijngesneden rode of groene lombok, 1 eetlepel ketoembar, 1 theelepelt bruine basterdsuiker, peper, zout.

Klop de marinade goed glad en vermeng met dobbelsteentjes van vis of kippenvlees of gekookte mosselen. Houd deze er één nacht in en rijg ze aan houten of stalen pennen. Grill ze dan van beide kanten knappend bruin.

RIJSTCHOTELS

Nasi Goeri Pontianak

1 pond rijst, 1 liter dunne santen, 3 blaadje. daoen salam, 4 hard gekookte eieren, 3 fijngesneden uien, teentje knoflook, wat sambal, zout, abon-abon.

Kook de rijst in de santen met de daoen salam gaar. Bak de uitjes in olie knappend bruin en laat uitlekken. Schil de eieren en snijd ze overlangs in tweeën. Dien de gare rijst op in een schaal, drapeer de halve eieren er om heen. De abon-abon kunt u er apart bij geven, maar ook alvast in het midden van de rijst draperen. De gebakken uitjes eroverheen strooien.

Nasi Goeri Speciaal

Bereid de rijst volgens bovenstaand recept, maar geef er dan Sajoer Tumis Kool, Sambal Goreng Boontjes en een kippengerecht bij.

Nasi Goreng Balikpapan

1 pond hele rijst, 2 fijngesneden uien, 2 teentjes knoflook, 1 stukje trassi, olie, zout, peper, nootmuskaat, 2 eetlepels ketjap manis, stukje fijngesneden prei, wat fijngesneden selderie, ½ in schijfjes gesneden komkommer, gebakken uitjes, atjar, 1 ons in reepjes gesneden ontbijtspek, 1 mespunt kentjoer, ½ pond kip in stukjes (of hamlappen), ½ pond garnalen. (een combinatie van genoemde vleessoorten is ook erg lekker).

Fruit in slaolie de trassi, knoflook en de uien totdat deze laatste bruin zijn. Doe er dan de kip, vlees of garnalen (of een combinatie hiervan) bij en maak af met de kruiden. Is het vlees bruin dan de spek toevoegen totdat deze gaar is. Voeg dan beetje bij beetje de rijst toe en roer goed om totdat de rijstkorrels los zijn. Giet wat ketjap erover en sambal naar smaak en meng alles goed door elkaar (niet te groot vuur gebruiken). De prei en de selderie als laatste erdoor heen mengen en opdienen in een diepe schaal. Garneer het geheel af met de behakken uitjes een "telor mata sapi" (spiegelei) en plakjes komkommer. Geef er kroepoek, zoute vis en atjar bij.

Nasi Goreng Singapore

Kook per persoon 1 kopje rijst. Verder benodigd: 2 fijngesneden grote uien, 1 teentje knoflook, 1 ons gepelde garnalen, 1 stukje trassi, 1 stukje fijngesneden prei, wat fijngesneden selderie, sambal, 3 geklutste eieren, ketjap en komkommer.

Fruit in wat olie de trassi, uien en knoflook totdat de uien beginnen te bruinen. Doe er dan de garnalen bij, de prei de selderie en de sambal en kruid het geheel af. Als laatste de droog gekookte rijst en 1 eetlepel ketjap toevoegen en goed mengen. Op klein vuur zo'n 10 minuten goed door laten bakken en roeren. Bak intussen een omelet van de geklutste eieren (vermengd met peper en zout) rol deze op en snijd er reepjes van. Garneer de warme nasi met de reepjes ei en schijfjes komkommer. Geef hierbij atjar, zoute vis, kroepoek en eventueel saté.

Nasi Goreng Slamatan

1 jonge vette kip, 1½ pond droogkokende rijst, zout, peper, foelie, kruidnagelen.

Kook de kip in 1½ à 2 liter water gaar met zout, peper, theelepel foelie en 3 à 4 kruidnagels. Haal de kip eruit en pluk deze in stukjes (uit lekken). Kook de rijst gaar in de verkregen bouillon. Uiteraard gebruikt u net zoveel bouillon als wanneer u rijst met water kookt. Is de rijst gaar laat deze dan afkoelen. Wrijf tezamen en fruit in wat slaolie: 4 fijngesneden uien, teentje knoflook, sambal, 1 stukje trassi, 1 theelepel ketoembar, ½ theelepel djinten, 1 stukje assem (kan vervangen worden door 2 theelepel azijn). Klop 2 eieren en voeg deze bij het mengsel, roer alles goed door elkaar en voeg als laatste de droge rijst toe. Laat op klein vuur alles goed warm worden en blijf goed mengen gedurende nog zo'n 10 minuten. Dien op in een diepe schaal en garneer met plakjes kokkommer, plakjes hard gekookt ei en geef er atjar bij.

Nasi Kerrie

Nodig: ½ pond droog kokende rijst, wat slaolie, 1 grote fijngesneden ui, teentje knoflook, 1 ons gepelde garnalen, 2 eetlepels kerrie, 4 hardgekookte eieren (halveren), zout en peper.

Fruit in slaolie de ui, knoflook, en de garnalen. Doe er dan de droge rijst bij plus de kerrie en roer alles goed door een. Maak af met zout en peper en eventueel nog wat kerrie toevoegen. Serveer de halve eieren erbij.

Nasi Kuning

U kookt dit als normale witte rijst, verminderd echter met 1 kopje water. Hiervoor in de plaats neemt u een kopje santen. Tevens 2 blaadjes daoen salam, 1 laosworteltje, 3 theelepels koenjit (goed door elkaar roeren voor het koken). Bij nasi kuning serveert u 3 à 4 van onderstaande gerechten: Ayam Bumbu Rudjak, Sambal Goreng Ati, Sambal Riport, Fricandel Pan, Atjar Tjampoer Bandung, Sambal Goreng Tempeh, Sambal Goreng Udang Capri, Issi Dadar Bandung of Rempâh goreng.

Nasi Peek Swie (nasi uit Biak)

6 kopjes droog gekookte rijst, 1 ons fijngesneden ham, 4 geklutste eieren (met wat zout en vetsin), handjevol gesneden prei, 3 eetlepels diepvrieserwten, 1 teen knoflook, zout.

Verhit in een pan 3 eetlepels olie en bak daarin het eimengsel ca. 1 minuut. Doe er dan de rijst, stukjes ham, prei en de erwten in en roer goed om. Maak af met zout, vetsin. De nasi goed warm opdienen. Serveer er naar eigen smaak sambal, kroepoek, zoute vis of atjar bij.

Nasi Tani (boeren nasi)

Maak op uw manier een nasi goreng, maar voeg er dan 2 kopjes ontdooide- of 2 kopje uitgelekte blikdoperwten bij. Meng er tevens een kopje grof gesneden prei door. Bak een omelet, snijd hier reepjes van en meng die door de rijst of drapeer ze er over heen.

Nasi Terrong

per persoon: 1 kopje rijst (droog koken), 4 middelgrote tomaten in plakken, 1 middelgrote aubergine in plakken, 2 groene paprika's in blokjes, 1 grote fijngesneden ui, 1 teen knoflook, 1 stukje trassi, zout, peper, 2 ons gehakt half om half.

Fruit in wat slaolie de trassi, knoflook, en de ui totdat deze bruin is. Doe er dan het gehakt, de paprika, tomaten en de aubergine bij en kruid dit af. Het gehakt moet rullig en bruin zijn voordat u er de rijst bijdoet. Roer alles goed door elkaar en serveer met gebakken ei, atjar, zoutevis of, kroepoek en uiteraard sambal.

Nasi goreng met spiegeleieren

1½ pond rijst, een handvol uitjes, 2 tenen knoflook, 8 rode lomboks zonder pitten, ½ pond gebraden en in kleine stukjes gesneden vlees, 1 theeschotelje rauw gepelde garnalen, zout, 1 stukje trassi, 1 ei per persoon, 1 paar jonge preitje (bawang moeda).

Houd van de uien wat achter om ze later te bakken. Wrijf tezamen fijn: de rest van de uien, de knoflook, trassi, het zout en fruit dit mengseltje in wat olie, fruit de rauwe garnalen en de fijngesneden prei nog even mee, doe er dan de stukjes vlees door, daarna de gaargekookte en afgekoelde rijst, meng dit alles goed door elkaar en Schik de nasi goreng bergvormig op een schaal. Bak intussen de spiegeleieren en de gesnipperde uitjes. Strooi deze over de rijst en leg er ook de spiegeleieren netjes op. Schil een komkommer, kerf met de punten van een vork over de hele oppervlakte in de lengte strepen en snijd daarna de komkommer in dunne plakjes, welke dan een gekarteld randje verlonen. Het gerecht moet goed warm op tafel komen.

Nasi goreng (anders)

Nasi goreng is wel een der meest bekende en geliefde Javaanse rijstschotels; deze schotel is een minder bekende, doch zeer attractieve en wordt meestal als feestschotel geserveerd.

Op 1½ pond rijst neemt u 1 jonge vette kip. Deze word tevoren in 1½ à 2 liter water met zou, peper, foelie en een paar kruitnagelen gaargekookt. Zorg dat er voldoende bouillon is om er de rijst in gaar te koken. Dus i.p.v. water voor het gaarkoken van de: rijst, neemt u kippenbouillon. Wrijf nu tezamen de volgende kruiden fijn: 12 uitjes (of 4 grote uien), 2 tenen knoflook, 4 à 6 rode lomboks (of een volle eetlepel sambal oelek, dit naar eigen smaak te regelen), 1 stukje trassi, 1 volle theelepel ketoembar, ½ theelepel djinten, 1 stukje assem. Fruit dit mengsel in wat olie of boter, fruit dan nog mee de stukjes kip, die intussen van de beenderen zijn afgenomen en in kleine stukjes verdeeld. Daarna een paar losgeklopte eieren (b.v. 2 stuks) er doormengen en dan al de gaargekookte en bekoelde rijst. Proef of er nog wat zout bij moet. Doe de rijst bergvormig op een schaal en garneer hem sierlijk met plakjes komkommer, gebakken garnalen, gebakken uitjes, partjes hardgekookt ei en takjes selderij. U kunt voor de liefhebbers er nog een schaalje sambal oelek bijgeven of kleine lomboks in 't zuur.

Nasi Megono (uit Pekalongan aan de Noordkust van Midden-Java)

1½ pond rijst, 1 grote vette kip, santen van 1 hele klapper, verschillende soorten groente als: kool, prinsessenboontjes, taugé, koolraap, andijvie, jonge peultjes, verse paddenstoelen, van alles een kleine hoeveelheid.

De kruiden zijn: een handvol uitje, 3 tenen knoflook, 10 kemirienoten, 1 stukje trassi, Javaanse suiker, 1 theelepel ketoembar, 1 stukje tamarinde, 4 rode in fijne reepjes gesneden lomboks, 5 groene lomboks zonder pitten, zout, ½ geraspte jonge klapper.

Al deze kruiden op de lomboks en de klapper na, tezamen fijnwrijven en ze vermengen met de groentesoorten en de geraspte klapper, de fijngesneden rode en de in stukken gesneden groene lomboks. De kip tevoren koken met een weinig water, 2 daons salam, 1 stengel sereh, 3 schijfjes laos in een gesloten pan totdat het water zo goed als verkookt is. Dan wordt de kip aan mooie stukken gesneden en weer opgekookt met een kopje dunne santen, tot ook dit zo goed als verkookt is. Dit en het voorgaande even terzijde leggen. Stoom of kook de rijst i.p.v. met water, met santen van 1 oude klapper. Wanneer deze in de rijst is getrokken (zie: stomen van rijst), worden de gemengde groentesoorten daarop gelegd en weer daarop de stukken kip met de saus daarvan. Het deksel wordt er stevig opgezet en de rijst en de kip en de groente tezamen verder gaar gestoomd. Wordt de schotel vóór het opdienen opgemaakt, dan komt in het midden als een bergje de rijst. Daaromheen komen de groenten in kleine hoopjes, terwijl de stukken kip tegen het rijstbergje worden gelegd. Verder komen er nog bij: gehalveerde hardgekookte eieren met een versiering van reepjes lombok en op het midden een boeket van repen groene en rode lombok. Geef er een schaal bros gebakken kroepoek bij.

MEELSPIJZEN

Bami Codok (Bami soep)

250 gr. dunne bami, 5 à 6 grote champignons (fijngesneden), 10 à 12 peultjes in repen gesneden, 100 à 150 gr. kippenborst (trek daar 1 liter bouillon van), 1 flinke plak gekookte ham in reepjes gesneden, 3 à 4 worteltjes in dunne reepjes, helft van een blikje bamboespruiten in kleine schijfjes, handje schoongemaakte taugé, vetsin.

Kook de bami gaar, haal deze uit de pan en laat uitlekken. Houd klaar voor gebruik.

Is de kip gaar haal deze dan uit de bouillon en pluk ze in kleine stukjes. Laat de bouillon op een klein vuurtje sudderen en voeg de kip en de rest van de ingrediënten toe. De kruiden naar uw eigen smaak toevoegen. De bami kunt u erbij doen en alles goed door elkaar roeren, schep de soep op een diep bord. Maak een omelet en snijd deze in kleine stukjes. Garneer hier de bami mee.

Bami Goreng met Udang

2 grote uien, teentje knoflook, pak bami (250 à 350 gr./pak, 1½ ons gepelde garnalen, slaolie, 1 pond verse spinazie, zout, peper, vetsin, nootmuskaat, trassi, laos.

Spoel de garnalen en laat deze uitlekken, strooi er wat zout, peper en nootmuskaat over. Snijd de spinazie in stukken van ca. 5 cm, was ze en laat uitlekken. Kook de bami intussen gaar en spoel deze af en laat uitlekken in een vergiet. Fruit de garnalen in 1½ eetlepel slaolie tot ze bruin zijn, haal ze er dan uit en laat ze uitlekken. Fruit in de overgebleven olie de knoflook en de uien voeg daarna de garnalen toe, de spinazie en de bami. Roer alles goed door elkaar. Dien het geheel warm op en geef er atjar bij en een gebakken ei. NB. De trassi en laos tezamen met de ui en knoflook mee fruiten.

Mihoen met kippenvlees

250 gram mihoen, 250 gram gaar kippenvlees, 50 gram ui, 50 gram prei, 50 gram selderij en 75 gram witte kool, 2 theelepels ketoembar, 1 theelepel laos, 1 theelepel knoflookpoeder, 3 eetlepels olie, zout en ketjap naar smaak, 3 eieren voor omeletten.

Breng een pan met ruim water aan de kook en neem haar dan direct van het vuur. Doe de mihoen in het hete water, laat het 3 minuten staan en spoel de mihoen dan groenten in reepjes van ± 1½ cm lang. Laat de olie heet worden in de baadpan en fruit hier vervolgens de ui in aan met de kruiden erbij, en eventueel wat sambal. Daarna voegt u de rest van de groenten bij de ui en braad dit aan, vervolgens het vlees erbij en even doorbakken. Tenslotte voegt u er de mihoen en de ketjap aan toe en laat alles onder voortdurend roeren, nog even doorbakken (± 5 min). U kunt het gerecht op smaak afmaken met zout en ketjap. Als garnering legt u de reepjes omeletten over het geheel heen. Serveer er atjar taugé, seroendeng, kroepoek en sambal bij.

Mihoen Shanghai

½ pond mihoen, slaolie, zout, peper, 1 fijngesneden teen knoflook, 1 grote fijngesneden ui, vetsin, 1 flinke in blokjes gesneden hamlap, 1 in reepjes gesneden hamlap, 1 ons fijngesneden chinese- of spitskool, 1 klein blikje uitgelekte doperwten, 1 ons fijngesneden champignons, ½ ons gepelde garnalen, ½ blikje fijngesneden bamboespruiten, 1 stengel fijngesneden bleekselderie, wat ketjap, 1 eetlepel rijstwijn of droge sherry, 1 mespunt djahé, ½ liter bouillon, 1 eetlepel maïzena en 1 theelepel bruine basterdsuiker.

Fruit in wat olie de ui, knoflook, blokjes vlees, kool, doperwten, champignons, bleekselderie zo'n 5 à 10 minuten op klein vuur. Maak een sausje van 1 eetlepel ketjap, de rijstwijn, djahé, 1 eetlepel slaolie, en voeg dit bij het vlees. Roer goed om en laat zo'n 5 minuten sudderen. Voeg hierna de bouillon toe en laat nog 5 minuten nasudderen. Maak intussen een papje van de maïzena, ½ eetlepel ketjap, wat water en suiker en bind hiermee de saus. De Mihoen heeft u intussen gekookt, afgespoeld en uit laten lekken. Bak nu apart in wat olie de reepjes vlees en laat deze uitlekken. Doe als laatste de garnalen erbij en maak af met zout, peper, vetsin. Leg de mihoen op een platte schaal en garneer de groente eromheen. Bovenop de reepjes vlees. De groente en de reepjes vlees zijn uiteraard warm, want die laat u nog steeds in de pan op klein vuur. Let wel goed op dat het niet aankookt.

Macaroni Ajam

per persoon 1 stuk kippenpoulet, 1 ui in ringen en 1 ui heel fijngesneden, 1 ons doorregen rookspek in stukjes, 1 ons champignons waarvan de helft in schijfjes en de andere helft laat u heel (de kleinste), 1 eetlepel fijngesneden selderie, 5 eetlepels bloem, zout, teentje knoflook, peper en nootmuskaat.

Macaroni gaar koken, afspoelen en in een vergiet uit laten lekken. Paneer de stukken kip met bloem, zout, peper, nootmuskaat en bak ze in hete olie knappend bruin en gaar en laat ze uit lekken. Fruit in iets van dezelfde olie de knoflook, fijne ui, selderie en de stukjes spek plus de schijfjes champignons. Doe er dan de macaroni doorheen en maak af naar smaak met de kruiden. Schep de macaroni in een vuurvaste schaal en leg er de stukken kip op. Fruit heel even in wat olie de uienringen en de hele champignons en drapeer ze over de macaroni en de kipstukken. Zet de schaal ca. 10 minuten in een warme oven en dien op. Geef er atjar, gebakken ei, kroepoek of zoute vis bij.

Bami Goreng

1 pond Mie koken, in een vergiet doen, afspoelen met koud water en uit laten lekken. In een wadjan of grote juspan reuzel smelten en daarin fruiten plm. 3 ons varkensvlees of poulet. Zodra lichtbruin dan toevoegen: 1 ons gesneden champignons, 1 gesneden ui, 1 theelepel knoflook, 2 goudbouillonblokjes, vetsin, prei, selderie. Al deze ingrediënten goed gaar fruiten, dan de mie toevoegen plus 1 eetlepel chinese ketjap.

Noot: U kunt eventueel ook mee fruiten kool of taugé of wat spitskool.

Noot: Voor nasi goreng, dezelfde handelwijze als bovenstaande gegevens, doch moet er uiteraard rijst worden gekookt en afgekoeld.

Bami Kwa

1 pond mie koken, in een vergiet doen, afspoelen met koud water en laten uitlekken.

4 hardgekookte eieren, in schijfjes snijden.

Saus: ½ pond champignons doormidden snijden, 1 grote ui, 1 groene paprika, prei, selderie, 1 klein blikje bamboescheuten, wat spitskool of chinese kool snijden.

3 ons varkenspoulet of gesneden varkensvlees met de champignons fruiten in wat reuzel of vet.

Zodra lichtbruin, dan toevoegen de uien en selderie. Ongeveer 3 minuten doorfruiten, dan de rest van de ingrediënten toevoegen met uitzondering van de kool. Dit ongeveer 3 minuten laten sudderen en dan toevoegen: wat visballetjes, 1½ liter water, 2 theelepels vetsin, 2 blokjes goudbouillon, wat maggiblokjes, 2 eetlepels ketjap, peper en 1 eetlepel chinese ketjap.

Dan als laatste toevoegen de kool. De soep kan gebonden worden door wat maïzena toe te voegen.

Opdiene: Mie in een diep bord. daaroverheen wat rauwe selderie, ei en fruitjes (dit zijn gebakken uitjes). Daaroverheen de soep.

Als sambal te nemen rawit in zuur of sambal aangelengd met wat azijn, suiker en ketjap.

Sajoer Tja

1 blok tahoe in moten snijden en bakken in olie of vet, daarna in blokjes snijden.

(De tahoe is gaar zodra deze opbult en gaat drijven).

½ pond gesneden speklappen tezamen met 1 grote fijngesneden ui, 1 stukje gesneden prei, fijngesneden selderie en 1 theelepel knoflookpoeder fruiten in 2 eetlepels slaolie. Na plm. 10 minuten toevoegen: 1 ons gesneden champignons, 1 gesneden groene paprika, 1 goudbouillonblokjes en wat vetsin. Na plm. 3 minuten de in blokjes gesneden tahoe, 2 ons taugé, 2 eetlepels chinese ketjap, peper en zout in de pan doen. De sajoer is gereed, indien het vlees gaar is.

Tahoe Ketoprak

2 ons taugé even in heet water wellen en daarna uit laten lekken in een vergiet, zodra uitgelekt, dan op een grote platte schaal. 1 blok tahoe in moten snijden en bakken in olie of vet. De goudbruine tahoe in reepjes snijden en over de taugé leggen. Over het geheel gaat een sausje dat als volgt wordt klaargemaakt: 2 eetlepels gefruite uitjes, 1 eetlepel citroensap of azijn, 1 eetlepel pindakaas, suiker en wat water goed door elkaar mengen. Er kan ook wat sambal bij worden gedaan.

Dit gerecht kan worden gegeten met witte rijst.

SATÉSOORTEN

Saté Babi Anders

1 pond varkensvlees, 1 grote fijngesneden ui, 1 teen knoflook, 1 eetlepel ketoembar, ½ eetlepel djinten, stukje trassi, 1 theelepel zout, 2 theelepels bruine basterdsuiker, 1 theelepel koenjit, ½ kopje santen. Snijd het vlees in blokjes en vermeng het met de kruiden en de santen. Laat het zo'n paar uur trekken en rijg ze aan pennen. Bij het omdraaien van de saté's boven het vuur kunt u wat van het overgebleven vocht er over gieten.

Saté Madura

1 pond in blokjes gesneden varkensvlees, 2 grote fijngesneden uien, 2 teentjes knoflook, 1 theelepel ketoembar, 1 stukje trassi, 2 theelepels azijn, ½ theelepel kentjoer, 5 fijngesneden kemirienoten, 4 eetlepels droge klapper, 1 theelepel koenjit, zout en 1 blaadje daoen poeroet. Vermeng alle kruiden met de klapper en het blaadje daoen purut, doe er dan het vlees en de azijn bij. Meng goed en laat dit zo'n uurtje intrekken. Rijg aan pennen en grill ze. Van het overgebleven vocht kunt u eventueel de pindasaus maken.

Saté Palembang

1½ pond varkensvlees in blokjes, 1 eetlepel boemboe saté, 1 kopje santen 1 teentje knoflook, zout, bruine basterdsuiker. Fruit in wat olie de knoflook, boemboe saté en doe er de santen bij. Maak naar eigen smaak af met zout en de basterdsuiker. Laat de saus afkoelen. Na afkoeling het vlees er goed door mengen en minstens 1 uur laten trekken. Rijg aan pennen en grill. Giet hierna satésaus erover.

Saté Sidoli

1 pond varkensvlees in grote dobbelstenen gesneden, 5 fijngestampde kemirienoten, 2 grote heel fijn gesneden uien, 2 teentjes knoflook, stukje trassi, 1 eetlepel bruine basterdsuiker, 1 theelepel ketoembar, 1 theelepel djinten, 1 theelepel laos. Vermeng het vlees goed met de kruiden en laat ½ tot 1 uur intrekken. Rijg aan pennen en grill ze.

Saté Tani Tjampoer

10 à 12 kleine sausijtsjes, 1 pond varkensvlees, snijd deze in dobbelsteentjes, doosje middelgrote champignons (wassen en uit laten lekken), 2 fijngesneden uien, 1 teen knoflook, 1 theelepel laos, zout, peper. 1 theelepel djinten.

Breng wat water aan de kook en laat de sausijtsjes een paar minuten meekoken, haal ze eruit en laat ze uitlekken. Maak een marinade van 1 kopje ketjap manis, de ui, knoflook, zout, peper, en de laos en djinten. Vermeng met het vlees en laat minstens 1 uur intrekken. Rijg het vlees, de meegemarineerde champignons en de sausijtsjes om en om aan pennen en grill ze. Giet er satésaus over.

Saté Pentul Timor

1 pond gemengd gehakt, 2 rode lomboks heel fijngesneden, 4 kemirienoten, ½ theelepel ketoembar, ½ theelepel djinten, 1 kleine ui heel fijngesneden, 1 teen knoflook, 2 theelepels bruine basterdsuiker, stukje trassi, 1 geklutst ei. 1 kopje geweekte uitgelekte kokos.

Meng het gehakt goed met de ingrediënten, ei en de kokos en maak er knikkergrote balletjes van. Doe er een houten prikker in en bak ze in hete olie knappend bruin. U kunt er saté- of pangsitssaus over doen of er in dippen.

Saté Tusuk Babi dan Sapi

1 pond varkens- of rundvlees, trassi, zout, peper, theelepel ketoembar, 1 teentje knoflook, 1 grote fijngesneden ui, 1 theelepel djinten, 1 theelepel bruine basterdsuiker, 1 kopje melk en ½ kopje water.

Snijd het vlees in dobbelstenen, vermeng met de kruiden. Fruit in wat margarine de trassi, ui en de knoflook. Buk het vlees mooi bruin nadat de uien gekleurd zijn. Voeg dan de melk toe en het water en laat op klein vuur sudderen tot at het vocht is verdampt. Prik het vlees op pennen en grill ze. Giet er nadien satésaus over.

Saté ayam met katjangsaus

Van een flinke jonge kip wordt, na het reinigen, al het vlees van de beenderen afgesneden en in kleine blokjes verdeeld. Na deze met zout en peper te hebben gekruid, worden ze aan satépennen geregen.

Voor de saus: Tezamen fijnwrijven: 4 uitjes, 1 teen knoflook, 1 stukje trassi, 2 eetlepel pedis, wat suiker, 1 theeschoteltje vol fijngemalen geroosterde katjang. (kan vervangen worden door een paar eetlepels pindakaas), wat zoete ketjap en een weinig citroensap. Als de saté's geroosterd worden, gaan ze eenmaal in de saus., waarna ze op een schaalte komen, en de rest van de saus erover wordt gegoten.

Saté Manis

Neem hiervoor een stuk van de binnenhaas (loeloer dalem) met het vet, snijd het vlees in kleine dobbelsteentjes. Wrijf het in met een mengsel van zout, peper, knoflook en een weinig suiker. Rijg het vlees aan houten of metalen pennen, b.v. 6 à 7 stukjes op een pen. Maak intussen een sausje van gesmolten boter, zoete ketjap en citroensap. Maak op een houtskoolkomfoortje (anglo) een flink vuurtje. Doop de saté's in de saus en rooster ze. Het vuurtje steeds aan de gang houden met de bamboewaaier (kipas) en de saté's telkens door de saus wentelen, totdat het vlees gaar is. Let op, dat ze niet te droog worden. Er moet voldoende saus zijn om, wanneer de saté's op een schaalte worden gelegd, er nog wat overheen te gieten. Ze moeten warm op tafel gebracht worden. Houdt u van pittig, meng door de saus dan nog 1 theelepeltje sambal oelek.

Saté Babi (saté van varkensvlees)

1½ pond varkensvlees in blokjes snijden en marineren in:

2 theelepels ketoembar, 1 theelepel vetsin, peper, aromaat of zout, 3 eetlepels slaolie, 1 theelepel knoflookpoeder en 1 eetlepel ketjap.

Het beste resultaat krijgt men als u het vlees een nacht laat staan, zodat de kruiden er goed in kunnen trekken. Dan de blokjes vlees aan stokjes rijgen en - zo mogelijk - roosteren boven een houtskoolvuur c.q. gillen. Is dit niet mogelijk, dan een paar eetlepels slaolie in de koekenpan doen, goed heet maken en de saté's gaar schroeien. (niet bakken).

Satésaus

1 ui fijnsnijden en lichtbruin fruiten in wat slaolie. Hieraan voegt men toe ½ of ⅓ pot pindakaas, wat vetsin, ketjap, suiker, water, sambal, peper en zout naar smaak. Goed door elkaar mengen en tenslotte er nog het sap van een ½ citroen aan toevoegen.

DIVERSE VOOR- BIJ- EN NAGERECHTEN

Atjar lombok idjoe of rawit (zeer heet gepeperd tafelzuur)

2 kilogram groene chilipepers (lomboks), 1 grote ui, 1 stengel sereh, 1 theelepel djahé, 1 theelepel knoflookpoeder, 6 dl. kruidenazijn, 2 blaadjes daun salam, ½ eetlepel suiker, 2 blaadjes daun djerोक, zout en laos naar smaak.

Snij de groene chilipepers van onderen open, en ontdoe ze van de pitten, en kook ze in water en zout. Als ze zacht zijn haalt men ze uit het water en laat ze goed uitlekken, doet ze in een pot, tot $\frac{3}{4}$ deel gevuld, bestrooid ze met zout en laat ze een dag staan. Vervolgens snippert men de ui en brengt de azijn aan de kook samen met de ui en de rest van de kruiden. Als de ui gaar is, neemt men het geheel van het vuur en verdeeld het over het aantal potten met lomboks. Laat de potten op een koele plaats \pm 24 uur goed intrekken. Mits goed afgesloten en gekoeld is deze atjar lang houdbaar.

Roedjak manis (heet Indisch gerecht)

2 niet te rijpe appels, 2 harde peren, ½ komkommer, 1 schijf ananas, 1 theelepel sambal trassi, 2 eetlepels ketjap, 75 gram goela djawa, 2 eetlepels water, zout en wat citroensap.

U lost de goela djawa met 2 eetlepels water, op een laag vuur geheel op. Dan doet u de sambal, ketjap en zout erbij en roert alles goed doe elkaar. Dan schilt u de vruchten en snijdt u in stukjes. De stukjes overgiet u met de saus en laat deze er, in de koelkast, een tijdje in staan. Dit gerecht moet goed gekoeld geserveerd worden.

Fricandel Pan

½ pond gehakt, 3 grote aardappels, zout, peper, nootmuskaat, gemalen kruidnagels, knoflook, 2 eieren.

Kook de aardappelen in hun schil gaar. Pel ze en prak ze samen met het gehakt, voeg er dan wat zout, peper, nootmuskaat, 3 à 4 theelepels kruidnagel, knoflook en 2 eieren aan toe. Maak er ballen van ter grote van een ei en bak ze in de slaolie krokant bruin. Ook koud te eten.

Fricandel Sapi

1 pond rundergehakt, 4 grote uien, waarvan 2 zeer fijngesneden en 2 in ringen, 1 teentje knoflook, zout, peper, slaolie, 1 rode fijngesneden paprika.

Meng alles tezamen (behalve de uienringen) en maak er een vingerdikke en vingerlange rolletjes van. Bak ze in slaolie in een koekenpan in ca. 10 min. bruin en gaar. Zet het vuur klein.!

Bak intussen de uienringen iets bruin en drapeer ze over de rolletjes en serveer op een platte schaal. U kunt de rolletjes ook in of op de grill bakken, let echter dan op dat u ze bijtijds draait.

Ketan Goela Klappa

1 zakje witte ketan (kleefrijst), bruine basterdsuiker, gemalen en gedroogde kokos.

Kook de ketan als gewone rijst gaar, voel en proef of de ketan inderdaad gaar is. Verdeel de ketan in puddingschaaltjes (niet te vol) en strooi er eerst wat basterdsuiker op tot deze zich goed verspreid. Strooi er daarna kokos over. Eet dit bij de koffie of thee.

Lontong

Lontong koopt u op vandaag in de toko in plastic zakjes (1 zakje voor 2 personen).

De lontong kookt u in ruim water op niet al te groot vuur gaar, de lontong is gaar als deze goed is uitgezet (3 à 4 maal zo groot als bij aanvang). Haal het zakje eruit en laat goed afkoelen totdat de lontong hard is geworden. Haal het plastic er af en snijd de lontong in blokjes. Deze kunt u koud opdienen. U kunt het met diverse variaties opdienen (zie bij combinaties van gerechten).

Pangsit Goreng

Pangsitvellen (in toko's te koop, indien niet voorradig kunt u loempiavellen nemen en deze in vieren delen), ½ tot 1 pond gehakt halt om half, zout, peper, nootmuskaat. ½ theelepel laos, ½ theelepel, ketoembar, 1 teentje knoflook, wat heel fijn gesneden selderie.

Vermeng het gehakt met de kruiden en de selderie goed door elkaar en maak er niet al te grote balletjes van (voor grotere vellen groter). Leg de bal op het vel, druk de bal iets plat, vouw het vel als een enveloppe dicht, na eerst de randen wat ingesmeerd te hebben met iets water of melk. Bak ze dan in hete olie goudbruin en serveer op een schaalpje. De pangsitsaus apart in een schaalpje erbij serveren. Pangsitsaus is hetzelfde als de babi panggang saus, welke u ook lekker voor loempia's kunt gebruiken.

Pisang Goreng

Uit een bakbanaan (de schil moet zwart zijn, dan is ze voldoende rijp) (neem liever niet de gewone banaan) 3 schuine stukken snijden. Maak een mengsel van bloem, water (of bier), zout. Wentel hierin de stukken banaan (de dikte van het beslag is ongeveer die van oliebollenbeslag). Laat de olie heet worden in een diepe pan en bak de bananen knappend bruin. Ook koud zijn ze overheerlijk.

Pittige gehaktballetjes

1 pond gemengd gehakt, 4 à 5 eetlepels paneermeel, ½ liter sterke bouillon, 1 losgeklopt ei, 1 theelepel paprikapoeder, 1 theelepel djahé, 3 eetlepels bloem, 2 theelepels aardappelmeel, zout, nootmuskaat. I.p.v. paprikapoeder kunt u ook sambal gebruiken.

Vermeng het gehakt met het ei, paprikapoeder of sambal, zout, djahé, nootmuskaat en 4 eetlepels sterke bouillon. Maak er balletjes van ter grote van een walnoot. Rol ze door wat bloem en bak ze in hete olie bruin. Giet er dan 2 kopjes water bij en laat zo'n 10 minuten op klein vuur sudderen. Haal de balletjes er dan uit en bind het overgebleven vocht met het van te voren aangemengde (met bouillon) aardappelmeel. Giet wat saus over de balletjes en strooi wat fijngesneden selderie hierover. Ook lekker als borrelhapje.

Rempâh Banka

½ pond gehakt half om half, zakje geraspte kokos, ½ theelepel laos, 3 theelepels ketoembar, 1 theelepel djinten, 1 grote ui, heel fijnbesneden, 1 theelepel citroensap, 1 teen knoflook. Vermeng het gehakt met alle kruiden en de kokos en maak er kleine driehoekjes van. Bak ze in wat olie aan beide kanten bruin. Geef bij witte rijst, nasi of bami. Ook bij de borrel niet te versmaden (met een of andere saus).

Rotti Koekoes

1 kleine rijststomer, 2 kopjes zelfrijzend bakmeel, 1 kopje patentbloem (niet klonterende bloem), 1 kopje fijne witte basterdsuiker, 2 pakjes vanillesuiker, 3 grote eieren, 1 kopje 7-Up (gebruik wel hetzelfde kopje als maat).

Mix in een diepe kom de 3 eieren, vanillesuiker, basterdsuiker totdat het geheel goed romig is. Voeg dan het meel toe, de bloem en de 7-Up. Mix verder tot een luchtige massa. Intussen heeft u de gaatjespan van binnen voorzien van aluminiumfolie (wel over de gehele binnenkant). In de onderste pan heeft u dan ruim water aan de kook gebracht (denk er om dat het water de bovenste pan niet mag raken). Indien het water kookt het vuur kleiner zetten maar het water wel aan de kook houden.! Giet het beslag in de gaatjespan op het folie en doe het deksel erop en laat 1 uur stomen. Neem na 1 uur het deksel af en prik er met een satéstokje op enkele plaatsen in. Is het stokje droog dan is de rotti koekoes klaar. Doe het vuur uit en haal het folie met de rotti koekoes eruit en laat afkoelen. Snijd de rotti koekoes in plakken en smeer in met boter. Let wel: het water zal gaan verdampen, kijk daarom om het kwartier in de onderste pan en doe er indien nodig heet water bij.

Tempeh Goreng Tjampoer

1 plak tempeh in stukjes van 4 cm lang en ½ cm dik. Zout ze en bak ze knappend bruin in hete olie en laat ze uitlekken, 1 grote ui heel fijngesneden teen knoflook, 2 rode lomboks in dunne ringen (of sambal naar smaak), 1 thee lepel djahé, 1 schijfje laos, 1 blaadje daoan salam, 1 stukje trassi, en 1 kopje gebakken ikan terie.

Fruit in wat slaolie de trassi, knoflook, ui en de lombok. Doe er dan de laos, blaadje daoan salam, djahé en de tempeh bij. Als laatste de ikan terie er door mengen en een paar minuten op klein vuur blijven hutselen. Dit gerecht kan koud worden gegeten. Eten bij witte rijst, nasi kuning, bami- of nasi goreng.

Borrelhapje van garnalen en ham

Ongeveer 1½ ons middelgrote garnalen 1x in de lengte en 1x doormidden snijden.

1 ons ham in repen snijden, zodanig dat ze om de stukjes garnaal gerold kunnen worden.

Prikkertjes erdoorheen, door het beslag (zie varkensvlees) halen en bakken in de frituurpan.

Als sausje kan pangsaus worden gebruikt.

Djalang Kotek

2 kopjes rauwe rijstbloem, 2 hard gekookte eieren, 1 theelepel ketoembar, 1 ons fijngehakte garnalen, peper, 1 fijngesneden ui, 1 goudbouillonblokje, 1 theelepel knoflook, 2 blaadjes djeroek poeroet, 1 beetje fijngesneden bieslook, 2 blaadjes salam, 1 kopje dikke santen verkregen uit ½ santenblok.

Deeg maken van meel, water en zout. Uitrollen en koekjes maken ter grootte van een goenteblik.

Vulsel: ¼ pakje margarine smelten, alle ingrediënten erin en ongeveer 5 minuten fruiten.

Dan worden de djeroek poeroet en salam en bieslook en na 3 minuten al roerende de santen en de garnalen toegevoegd. Zachtjes laten sudderen tot het iets verdampt en droog wordt.

De koekjes vullen met het vulsel en dichtvouwen in halvemaaanvorm. Frituren in hete olie of vet.

Indische broodpudding

75 gr. oud brood zonder korst, 4 eieren (gesplitst), 1 kopje dikke goela djawastroop, 1¼ kopje santen, 1 theelepel fijne kaneel.

Maak de santen lauwwarm, week daarin het brood en maak het dan met een vork fijn. Roer de eierdooiers los, doe er de goela djawa bij en roer nog wat door. Meng er achtereenvolgens het fijngemaakte brood, de kaneel en op het laatst het stijfgeklopte eiwit door. Smeer een puddingvorm, met deksel, met boter in en bestrooi hem met beschootkruid, ook het deksel. Doe de puddingmassa in de vorm die maar voor ¾ gedeelte gevuld mag zijn. Zet het deksel er stevig op en zet de vorm in kokend water, dat steeds 2½ cm onder de rand moet blijven. Laat zo de pudding 1 à 1½ uur zachtjes koken. Til dan de vorm uit het water, neem er het deksel af om de pudding even te laten uitdampen en keer de vorm dan op een schaal. Bestrooi de pudding met vers geraspte of geweekte gedroogde en daarna uitgelekte klapper. Leg er ook een rand van om de pudding.

Ketan met klapper en goela djawa stroop

Ketan is kleefrijst. Hij kan niet droogkoken zoals rijst. Kook of stoom de ketan als gewone rijst, doch neem i.p.v. water santen (uitgeperste klapper).

Doe de ketan in een schaal, geef er afzonderlijk een schaalje geraspte jonge klapper bij en in een sauskom de dikke goela djawa siroop. Hiervoor 2 à 3 pakken goela djawa eerst afspoelen, dan opzetten met heel weinig water en onder af en toe omroeren volkomen laten smelten. Sommigen laten een stukje vanille meekoken, maar nodig is dit niet. Zeef de stroop daarna.

Kroepoek

Om de gebakken kroepoek mooi bros te krijgen, doet u het volgende:

Leg tevoren de te bakken kroepoek een uurtje in de zon. Maak niet te weinig olie goed heet. Schuif er telkens één kroepoek tegelijk in en schuif deze met een ijzeren schepje. (soetil) zolang heen en weer totdat de kroepoek geheel opengesprongen en licht van kleur is. Neem hem er dan onmiddellijk uit en laat hem op een zeef afdruppen. Wanneer hij te donker uit de olie komt, smaakt hij bitter. Men heeft kroepoek oedang (garnalen), kroepoek blindjo (een soort vrucht), kroepoek palembang (gevlochten kroepoek uit vis bereid), kroepoek kerbo (van buffelhuid). Er zijn nog meer soorten, maar de bovengenoemde zijn de meest gebruikte.

Kwee klepon

½ pond ketanmeel, ½ theelepel sirihkalk (ongebliste kalk) (op de passer of de toko verkrijgbaar), wat lauw water, een paar druppels groen gebakkleursel, goela djawa, geraspte jonge klapper. Tevoren wordt het ketanmeel gemaakt. Dat gaat zo: de ketan wordt eerst afgespoeld en, na het uitlekken, vochtig in een vijzel gestampt, daarna gezeefd en op een wan in de zon gedroogd. Tegenwoordig is ketanmeel verkrijgbaar in Indische winkel.

Het meel wordt met het lauwe water en het kleursel tot een vrij slap deeg geknead. Vorm er balletjes van, zo groot als een flinke knikker. Druk in elk balletje een kuiltje, stop er een klein stukje goela djawa in en knijp het balletje dicht, maak het weer mooi rond. Zet een pan water met wat zout op. Laat het flink aan de kook komen, werp er een handvol balletje in. Ze zijn gaar, wanneer ze boven komen drijven. Ze worden dan in koud water met wat zout gedaan, er daarna uitgeschept en in de geraspte klapper gewenteld.

Kwee Lemper

1 pond kleefrijst (ketan) koken met 1 gesmolten santenblok, zout en water net als bij gewone rijst. Verder benodigd: 1 fijngesneden ui, 1 theelepel laos, 1 theelepel knoflook, 1 theelepel djinten, 4 fijngestampte kemirienoten, 1½ theelepel ketoembar, peper, trassi, 3 daoen djeroek poeroet, 2 goudbouillonblokjes, slaolie en ½ santenblok gesmolten in ½ kopje water

De kip gaar koken, ontdoen van been en in stukjes snijden, daarna met de ingrediënten fruiten in wat slaolie. Na ongeveer 6 minuten de santen en eventueel wat kippenbouillon toevoegen. Zachtjes gaar sudderen op een zacht vuurtje totdat het water verdampt en het vulsel iets droog wordt.

1 laag ketan op de plank, vulsel erin en dichrollen (ter grootte van een behoorlijke kroket), in folie rollen en roosteren in de oven

Kwee lapis djawa

350 gr. Rijstmeel, 1 liter dikke santen, 250 gr. witte suiker, 2 djeroek poeroet blaadjes, een klein stukje pandanblad, rode voedingskleurstof, olie.

Om rijstmeel te maken, legt men de gewassen rijst een nacht in water te weken, stort die dan op een vergiet om het water er geheel af te laten lopen. Daarna stampt men ze fijn en zeeft men ze door een fijne zeef. Dit meel in een niet te dikke laag op een wan in de zon laten drogen. Dit een paar dagen achter elkaar herhalen. Vóór het drogen er met een lepel goed in roeren. Tegenwoordig is ketanmeel verkrijgbaar in Indische winkel.

Zet de santen met de bladsoorten in een pannetje op het vuur en laat het even warm worden. Vermeng het rijstmeel droog met de witte suiker. Neem nu het pannetje van het vuur, zeef de santen en vermeng dit met het meel en de suiker, waardoor een enigszins gebonden massa ontstaat. Roer er alle klonters uit. Verdeel de massa in twee gelijke delen, waarvan het ene wit en het andere met rode kleuren kleurstof (Bij de toko verkrijgbaar) rose worden gekleurd. Besmeer een ronde blikken vorm of vuurvaste schaal met olie. Zet een stoompan met water onderin, op het vuur en laat het water goed aan de kook komen. Giet in de vorm een dun laagje rose beslag en zet de vorm in de stoompan met het deksel erop. Is dit laagje gaar en stevig, wat men kan constateren door er met een vinger even in te drukken, dan besmeert men het laagje met olie en giet er een dun wit laagje over. Deze bewerking wordt steeds herhaald, afwisselend rose en wit. Telkens de laagjes met olie bestrijken door middel van een kwastje. Eindigen met een rose laagje dat iets donkerder wordt gekleurd, dus meer rood. Denk erom, dat de pan onder het stomen goed gesloten blijven. Er mag geen stoom ontsnappen, anders wordt de koek niet gaar. Laat de koek eerst bekoelen, alvorens hem uit de vorm te nemen. Hij wordt in punten gesneden. Om de rose en witte laagjes van gelijke dikte te krijgen is het aan te bevelen twee sauslepels van gelijke grootte en vorm te nemen.

Kwee Mangkok

2 afgestreken kopjes zelfrijzend bakmeel, 1 afgestreken kopje gemalen kokos, 1 afgestreken kopje donkerbruine suiker, 2 volle eetlepels witte suiker.
1 glas water, ½ theelepel zout, 1 pakje vanillesuiker goed door elkaar mengen.

Kleine kommetjes of kopjes (mokkakopjes geven presentabele Kwee Mangkoks) invetten met boter. Voor driekwart vullen met het deeg en een half uur laten stomen in de rijststomer.
Noot: Voor witte Kwee Mangkok witte basterdsuiker gebruiken, in plaats van bruine suiker en voor rose, het deeg kleuren met kleurstof (verkrijgbaar bij de drogist of toko)

Kwee Talam

½ pakje maïzena, ½ pond Javaanse (bruine) suiker, 1 klapper.

De klapper van het bruine huidje ontdoen en raspen. Er 10 kopjes water (lauw) op gieten en uitpersen. Laat deze een uurtje staan. De dikke santen drijft boven. Neem hiervan 2 kopjes af en zet deze terzijde. Van de overblijvende dunne santen neemt u 7 kopjes. Neem van de hoeveelheid maïzena 2 volle lepels af en meng deze door de dikke santen. De rest blijft even staan voor de dunnere santen. Doe de 7 kopje dunne santen in een pannetje met de goela djawa. Neem er wat van af en meng dit tezamen met het grootste deel maïzena. Doe nu de res van de dunne santen met de goela djawa in het pannetje en meng er de aangelengde maïzena (grootste deel) door. Roer op het vuur tot een stevig gebonden massa is ontstaan. Giet deze in schaaltes met opslaande rand en laat het zo staan. Zet nu een ander pannetje met de aangelengde dikke santen en weinig zout op het vuur en roer deze tot een gebonden massa. Giet die gelijk op de bruine massa in het schaalte uit. U heeft nu een pudding met een bruine, zoete massa en daarop een witte, enigszins zoute massa welke combinatie heel goed smaakt. Zet de pudding koud weg en snij hem later aan punten.

Loempia's 1

3 dl water, 75 gr bloem, 50 gram maïzena, 1 eiwit, zout naar smaak, 200 gram varkensvlees of kippenvlees in kleine blokjes, 1 middelgrote ui, eventueel wat fijngesneden ham, ½ theelepel sambal oelek, 1 eetlepel ketjap, 1 prei, 200 gram witte kool, 100 gram taugé, ½ theelepel knoflookpoeder, 3 eetlepels bouillonpoeder, zout naar smaak.

Braad het vlees lekker bruin. Doe er de uien bij en laat deze bakken tot ze glazig zijn. Voeg dan de sambal en de ketjap aan toe en laat dit ook even meebakken. Dan doet U er de schoongemaakte en klein gesneden groenten bij, knoflook, bouillonpoeder en zout. Laat dit alles gedurende een korte tijd bakken, zodat de groente knapperig blijft. Voeg nu de gesneden ham toe, en vervolgens kunt u de vulling laten afkoelen. Maak van het water, de bloem, het ei en wat zout een glad beslag. Vet een koekenpan goed in met olie (een pan met een TEFAL-laag geeft nog betere resultaten) en doe hierin een sauslepel beslag en laat dit op een laag vuur aan één zijde langzaam gaar bakken. Zodra ze loslaten, het baksel uit de koekenpan nemen en even laten afkoelen. Vervolgens legt u op de gebakken zijde één zesde deel van het vulsel en dan vouwt u de flensjes als een enveloppe dicht en plakt hem dicht met wat eiwit. Tenslotte frituurt u de loempia's af in hete olie of frituurvet van ± 180°C. U kunt de loempia's serveren met een pittige pindasaus of een ketjapsaus, doch ze zijn zonder saus ook heerlijk.

Loempia's 2

20 loempiavellen (te koop in de Indische winkel), 1 grote ui, 1 prei, selderie, 1 theelepel vetsin, 2 blokjes goud bouillon, 1½ eetlepel chinese ketjap, 4 eieren en gekookte kip.

Voor de vulling: Ui en prei snijden en met de rest van de ingrediënten, behalve de kip en de eieren fruiten in wat reuzel. Na 5 minuten de gekookte kip, waaruit de botjes zijn verwijderd en het vlees in kleine stukjes is gehakt, bij de kruiden doen. Van de 4 eieren een omelet maken en die vervolgens in dunne reepjes snijden. Het vullen. Wat vulling en wat reepjes ei op een vel leggen, oprollen en dichtplakken met wat eiwit of zoutwater.

De loempia's moeten bij later opdienen eerst worden vorgebakken, waarna ze nadat ze zijn afgekoeld, in de koelkast kunnen worden bewaard. Voor het opdienen bakken in heet frituurvet of olie. Serveren met saté- of pangsit. Voor pangsit, zie bij bereiding van pangsit.

Risolles

2 kopjes bloem mengen met water, zout en 1 ei. Van dit beslag dunne pannenkoeken maken in een middelgrote koekenpan.

Voor de vulling: ½ pond gehakt (half om half, fijngehakte look of selderie, 1 fijngesneden ui, 1 theelepel knoflookpoeder, 1½ goudbouillonblokjes, peper, vet sin of! eetlepel chinese ketjap fruiten in wat olie, daarna 8 in schijfjes gesneden wortelen toevoegen met wat santen of 2 eetlepels koffiemelk. Zachtjes gaar laten sudderen tot het verdampt en iets droog wordt.

Het vulsel in een pannenkoek doen en opvouwen tot een rechthoek (dichtplakken met eiwit). Voor het opdienen de Risolles wentelen in paneermeel en bakken in heet frituurvet. Als saus pangsit gebruiken. Noot: Ook kan het eventueel vorgebakken worden (niet helemaal gaar), afgekoeld en in de koelkast worden bewaard.

Omelet met gember

Roer 4 eierdooiers met 2 eetlepels suiker uit. Klop het eiwit stijf. Meng 2 eetlepels water of melk door de dooiers, vermeng dit luchtig met het eiwit en bak er met 1 lepel boter een mooi omelet van. Vóór deze wordt dichtgeslagen, komt er eerst een hoeveelheid fijngesneden gemberconfituur op. Schuif de omelet op een schaalte en strooi er wat poedersuiker over.

Rijstetaart

1 liter melk, 200 gr rijst, 100 gr boter, 100 gr suiker, 4 eieren, 100 gr gemalen kemirienoten of mintee of amandelen, vanille of citroensap.

Spoel de rijst af. Laat de melk met iets zout aan de kook komen, strooi er de rijst in en laat alles op niet te groot vuur aan de kook komen. Af en toe omscheppen. Als de rijst mooi dik is gekookt en gaar, van het vuur nemen en laten bekoelen. Nu de boter 5 minuten uitroeren, dan suiker toevoegen en dit samen nog eens 5 minuten roeren, voeg er achter elkaar de eierdooiers aan toe, roer nog een poosje door, waarna achtereenvolgens erbij worden gedaan: de amandelen of kemirienoten, het smaakje, de koude rijst en ten slotte het stijfgeklopte eiwit. Bestrijk een taartring met boter, bestuif hem dan met meel, klop het overtollige eruit en doe de rijstmassa in de vorm. Bak de rijstetaart in de warme oven, temper na 5 minuten de hitte en bak de taart gaar en mooi van kleur. Keer hem na bekoeling op een schaal en bestrooi hem met poedersuiker.

Seroendeng katjang

1 jonge, geraspte klapper of 250 gr. gedroogde klapper, 1 theeschoteltje gebakken katjang, 10 fijngesneden uitjes, 2 tenen knoflook. 2 schijfjes laos, 2 theelepeltjes ketoembar, 1 theelepel djinten, zout, trassi, tamarinde, goela djawa, salam en djeroekblaadjes.

Tevoren de geraspte klapper zonder olie in een diepe ijzeren pan (wadjan) lichtbruin roosteren. De kruiden behalve, goela djawa, de tamarinde en de bladsoorten, tezamen fijn wrijven en in olie fruiten. De tamarinde en de goela djawa tezamen fijnwrijven, er heel weinig water bijdoen en dit bij de gefruite kruiden doen, de klapper erbij doen, alles goed omscheppen en wanneer de klapper goed bruin ziet, de gebakken katjang erdoor mengen.

Tempee tepoeng

Snijd de tempee aan heel dunne plakjes en wrijf ze in met zout en fijngewreven knoflook. Maak een beslag als voor beignets. Maak een hoeveelheid olie heet, wentel de stukjes tempee in het beslag en bak ze mooi bros in de olie. Stapel ze op elkaar in een schaal.

Asinan

1 in stukken gesneden komkommer, 1 à 1½ ons taugé.

Voor het sausje: 1 kopje azijn koken en laten afkoelen, daarna toevoegen: 1 eetlepel bruine basterdsuiker, 1 eetlepel sambal of 3 fijngesneden rode chilipepers, 1 theelepel djahé, ½ theelepel knoflook, peper en zout naar smaak.

Komkommer, taugé en sausje goed door elkaar mengen met ca. ¼ kopje gekookt afgekoeld water.

Niet koken. Alleen goed laten intrekken. Noot: Kan in een glazen pot in de koelkast worden bewaard.

Sambal Taotjo

4 volle eetlepels taotjo, 2 ons gepelde garnalen, ¼ santenblok gesmolten in 1 kopje water, 12 groene lomboks in de lengte gesneden en vrij van pitten, 1 theelepel knoflook, ½ theelepel djahé, ½ theelepels laos, ¼ theelepel sereh en suiker naar smaak.

Garnalen in stukken snijden. Uien en knoflook fruiten in wat slaolie, dan de garnalen erin doen.

Na plm. 3 minuten de lombok en andere ingrediënten erbij doen, daarna de gesmolten santen en taotjo. Dit geheel plm. 5 minuten sudderen. Weinig of geen zout toevoegen, daar de taotjo reeds zoutig is.

Noot: Gebakken speklappen in reepjes snijden en in laten trekken in de laten trekken in de taotjo is een lekkernij.

Sambal goreng ketang kering (gebakken Indische aardappelfrietjes)

300 gram aardappelen, 25 gram margarine, 1 theelepel sambal, 1 middelgrote ui, ½ theelepel knoflookpoeder, 1 eetlepel suiker of suikerstroop, 1 strengel sereh, 2 blaadjes daon salem, ½ theelepel laos, ½ theelepel ketoembar.

De aardappelen schillen, wassen en lucifertjes snijden (julienne) en deze droog frituren. De margarine smelten en hierin de gesnipperde ui aanfruiten en de kruiden toevoegen, met uitzondering van de suiker of stroop. Het geheel ± 8 minuten laten doorsudderen, daarna de suiker of stroop toevoegen en goed mengen. Als laatste de gefrituurde aardappelen toevoegen en losjes doorroeren. Het geheel laten afkoelen. Dit gerecht kan geserveerd worden als bijgerecht bij rijsttafel.

Frikadel Djagoeng

5 jonge maïskolven of maïs uit blik, 1/6 santenblok (gesmolten), 1 geklutst ei, 2 ons garnalen of ebi, selderie, 8 rode lomboks, 4 rode uien, zout, nootmuskaat,

Uien, lomboks, nootmuskaat en maïs fijnstampen. De selderie, garnalen en het geklutste ei toevoegen en goed door elkaar mengen, ballen maken ter grootte van een kleine gehaktbal en frituren in hete olie.

Borrelhapje van varkensvlees

1 pond magere varkenslappen of hamlappen in reepjes snijden en mengen met 1 theelepel knoflookpoeder, 1 eetlepel ketjap, 2 theelepels vetsin, peper, zout en ½ kopje water en goed laten trekken. (1 nacht in de koelkast).

Beslag maken van bloem, vetsin, zout, peper en 1 geklutst ei, water tot het beslag de dikte heeft om pannenkoeken van te kunnen maken. Vlees erin wentelen en bruin bakken in de frituurpan.

Als sausje kan pangsitsoos worden genomen.

Koud geworden stukjes kunnen in de oven weer krokant worden gemaakt.

Kerrie Daging

1 pond mals vlees of een kip, 1 ons kokos, 1 schijfje citroen, 5 rode of 3 gewone uien, tomaten, ½ theelepel knoflookpoeder, santen, 1 theelepel laos, 1 theelepel djahé, 1 theelepel koenjit, 1½ theelepel ketoembar, ½ theelepel djinten, 1 theelepel basterdsuiker, 1 theelepel sereh, 1 theelepel kerrie, 2 daoen salam, vetsin, kruidnagelen, nootmuskaat, kaneel en zout naar smaak.

Kokos bruin bakken in wat olie op een klein vuurtje.

Vlees of kip in stukken snijden en aan de kook brengen in 1 kopje water.

De uien, tomaten en andere ingrediënten voor zover nodig fijnmaken.

Kerriepoeder fruiten in wat slaolie, dan de kip of vlees (gaar) toevoegen en plm. 3 minuten verder fruiten en de rest van de ingrediënten erbij doen. Salamblad en citroensap en ½ gesmolten santenblok toevoegen. Vuur even op groot tot het begint te koken, daarna op klein vuur gaar sudderen.

Atjar Sajoeran Koening

3 ons groene kool, 1 komkommer, 5 kemiriepitten, ½ ons taugé, 10 rode uien, 5 teentjes knoflook, 2 rode lomboks, 2 groene lomboks, 10 rawits, ½ kopje azijn, 2 theelepels koenjit, 2 theelepels djahé, 1 theelepel laos, 1 sereh, 2 daoen salam, zout, mosterd, suiker en vetsin.

Knoflook, djahé, koenjit fijnstampen en lichtgeel fruiten in wat slaolie, daarna toevoegen de salam, sereh, laos, vetsin, 1 theelepel mosterd, ⅔ kopje water en de azijn. Zodra het kookt de andere ingrediënten erbij doen. De lomboks ontdoen van pitten en in de lengte snijden, rawits er zo indoen. Dan de gesneden kool, komkommer (zonder merg) en indien aanwezig wat sperziebonen. Halfgaar laten koken en de sereh en salam eruit halen.

COMBINATIE VAN GERECHTEN EN BIJGERECHTEN - SAMENGESTELDE MENU'S

01. Witte rijst, Smoor Solo, Sambal Goreng Boontjes of Kool, Fricandel, Sambal Goreng-Basah, Petjel Telor.
02. Witte rijst, Babi Ketjap, Sajoer Lodèh, Ritja.-Ritja, Sambal.
03. Witte rijst, Ayam Panggang, Sambal Taotjo, Smoor Daging, Tahoe Ketoprak, Sambal.
04. Nasi Koen1ng Atjar, Babi Panggang, Fricandel djagung, Ayam goreng in meel.
05. Witte rijst, Sambal Goreng Telor, Saté Manis, Gado-Gado.
06. Liwet rijst, Sajoer lodèh, Smoor Djawa, Gebakken vis met pittige saus, Pisang Goreng
07. Nassi Goreng, Spiegeleieren (mata Sapi), Javaanse sla, Papaja en pisang, Katjang Goreng.
08. Witte rijst, Sambal Goreng garnalen en Petéh, Sajoer toemis boontjes, Gehakt in vuurvaste schotel, Kroepoek.
09. Witte rijst, Sajoer Kerrie, Boemboe Bali van vis, Seroendeng katjang.
10. Witte rijst, Sajoer assem, Sambal Goreng Daging, Kwee Talam.
11. Nasi Koening, Rempàhballetjes, Oerap-Oerap, Zuurzak of Rabarber.
12. Witte rijst Sajoer Tjampoer Atjar van vis ~la U Boemboe.
13. Witte Rijst, Sambal Keteweèl, Sambal Goreng petis met eieren, Empal Pedis.
14. Witte rijst, Sambal Menir, Sambal Goreng Tomaten, Ayam Assem Garem Kering, Kroepoek, Ketimoen.
15. Witte rijst, Piendang Ketjap van bandeng, Dengdeng ragie, Atjar Tjampoer.
16. Witte rijst, Sambal Rawon, Sambal Badjak, Saté Pentool, Kroepoek Kerbo, Lalap Taugé Pendèk.
17. Witte Rijst, Sambal Tahoe Tjampoer, Bebotok van vis met kool, Sambal Goreng van kippenlevertjes en maagjes.
18. Nasi Goerih, Sajoer Oblok Oblok, Sambal Goreng Kering van Tempé, Ayam Opor, Kroepoek, Ketimoen, Katjang Goreng.
19. Witte rijst, Tjah van Reboeng, Fricandel Kepitang (krab), Kwee Klepon.
20. Witte rijst, Tjap Tjoy, Saté babi Koening, Rempèjek Ikan Terie.
21. Lontong, Soto Madura, Gehakt van garnalen, Groentesla, Kwee Nogosari.
22. Witte rijst, Sajoer boontje, Brengkessan van vis, Mendjeng.
23. Witte rijst, Sambal kerrie van terrong, Ayam panggang, Dengdeng Manis, Pikant zuur van komkommers.
24. Witte rijst, Sambal Reboeng met tempé, Sambal Goreng Kering van terie, Saté Madura, Katjang Goreng.
25. Ketoepat, Sambal Goreng Ebbi, Sambal Goreng Telor, Dengdeng, Ayam Koening, Sambal Goedek, Sambal Poja, Sambal Klappa, Sambal Boeboek, Kroepoek, Ketimoen.

26. Witte rijst, Sambal Toemis van kool met garnalen en vlees, Curry van eieren, Zoetzuur van lobak.
27. Witte rijst, Piendang Seranie van vlees, Boemboe roedjak van tempé, Fricandel met lombok, Kangkong met sambal djerok.
28. Witte rijst, Soto Ayam, Fricandel Djagoeng, Gekookte komkommer met petissaus.
29. Loempia Goreng, Gembersaus, Ketan met klapper en goela djawastroop, Vers fruit.
30. Witte rijst, Sambal Brongkos, Kwee T1an Tjah, Ayam Tepoeng.
31. Nasi Goerih, Sambal Goreng van eieren met garnalen en petéh, Ayam Boemboe Petis, Gebakken zoute vis met zure saus
32. Witte rijst, Sambal Miskin, Tempé Boemboe Bali, Abon Abon van vlees, Roedjak Singapore.
33. Witte rijst, Sambal Keloeweh, Sambal Goreng Taotjo, Foe Yong Hai, Petjel van Ikan Pé.
34. Witte rijst, Sambal Assem met Klintang, Roedjak Tahoe, Bebotok van garnalen en tomaten, Tempé Tepoeng.
35. Witte rijst, Ayam Smoor, Zoute vis, Sapi Atjar, Kroepoek.
36. Witte rijst, Gado-Gado, Sambal Goreng babi, Sambal Goreng Boontjes, Tomaat Tering Boelang.
37. Witte rijst, Oesoe Oesoe van varkensvlees, Petjel van groente, Kwee lapis Djawa.
38. Witte rijst, Groenteschotel met lever, Pikante saus, Indische broodpudding.
39. Nasi Goreng Anders, Saté garnalen en lever, Rotti Koekoes.
40. Nasi Megano, Kroepoek, Katjang, Spekkoek.
41. Witte rijst, Boemboe Bali Ikan, Ayam Opor, Sambal Goreng Boontjes.
42. Lontong, Hete Kip, Atjar, Babi Ketjap.
43. Lontong, Ayam Opor, Sambal Goreng Boontjes, Atjar, Sambal Goreng Remploh.
44. Lontong, Gado-Gado, Saté Babi, Sambal Goreng Kentang.
45. Lontong, Tahoe Ketoprak, Sambal Goreng Ati, Dengdeng Ragie

DE LAATSTE ADVIEZEN

Kruiden welke u in huis moet hebben:

Nootmuskaat, Ketoembar, Chilipoeder, Laoswortel en poeder, Serehstengels en poeder, Djahéwortel en poeder, Kerriepoeder, Gemalen en gedroogde klapper (kokos), Kruidnagelen ook in poedervorm, Trassi, Assem, Daoen Poeroet blaadjes, Daoen Salam blaadjes, Kentjoer.

En natuurlijk het vlees, de groenten, lomboks en niet te vergeten de RIJST.

Kruidt altijd naar eigen smaak, in het bebin niet teveel, altijd eerst proeven en daarna naar behoefte toevoegen.

Djahé in welke vorm dan ook nooit meefrituren (wordt bitter).

Kemirienoten kunt u raspen met een nootmuskaatrasp, indien u hiervoor geen tjobek-oelekan bezit.

Moet u voor sambal, sauzen of marinade uien, knoflook, kemirienoten fijnmaken dan kan dat heel goed in een vleesmolen.

Er zijn tegenwoordig elektrische rijstkokers in de handel. Erg handig.

Reken per persoon altijd 1 kopje rijst en maak van overgebleven rijst nasi goreng.

Bij witte rijst kunt u alles eten: Dit is niet het geval met nasi of bami goreng, hierbij kunt u wel droge of koude gerechten serveren en eventueel kip- en eiergerechten, maar nooit warme groenteschotels.

Wees u voorzichtig met het gebruik van bonen, erwten e.d. uit blik, deze zijn gauw te gaar.

Kroepoek gebruikt men voor het verminderen van de te hete smaak van sambals.

Varieer de gerechten naar eigen smaak.