

SELAMAT MAKAN



INDISCHE RECEPTEN

Uitgave: Koninklijke Marine

Receptnaam:**Receptnummer:**

A

ABON-ABON (Gebakken rundvlees)	85
AEON-ABON VAN KIP	173
AJAM ASSEM GAREM KERING (Kipgerecht)	1
AJAM BAWANG (Kip met ui)	137
AJAM BOEMBOE ROEBJAK (Kipgerecht)	3
AJAM GOELÉ BENGALA (Kip met kerrie)	185
AJAM GOREN BRÔPOL (Gekookte gebakken kip)	201
AJAM KERRIE (Kip met kerrie)	64
AJAM KERRIE GARUDA (Kerriekip)	152
AJAM KETJAP (Kip ketjap anders)	195
AJAM KUNING (Gele kip in saus)	93
AJAM LAKSA BANDUNG (Kip met saus)	194
AJAM MACARONI (Macaroni met kip)	130
AJAM O (Zoetzure gestoofde kip)	214
AJAM OPOR (Kipgerecht)	2
AJAM PENIKI (Hete kip anders)	212
AJAM SANTEN (Gegrilde kip in santen)	203
AJAM SMOOR DJAWA (Kipgerecht)	4
ASSINAN BABI (Zoetzuur varkensvlees) (Chinese koe lo yoek)	211
ASSINAN BABI TJAMPOER (Zoetzuur varkensvlees gemengd)	122
ASS1NAN RIPOORT (Rauwe groente gerecht)	22
ASSINAN SAPUDI (Rauw groentegerecht anders)	213
ATI GORENG KERING (Gebakken lever)	135
ATI GORENG SUKABUMI (Gebakken lever speciaal)	73
ATJAR IKAN BAKALOUW (Zuur van kabeljauw)	96
ATJAR KETIMUN (Zuur van komkommer)	16
ATJAR TJAMPOER BANDUNG (Gekookte groenteschotel)	29

B

BABI AMBONIA (Varkensvlees pittig)	165
BABI CHINA (Varkensvlees op z'n Chinees)	147
BABI DAGING SEDIP KAJA RIPOORT (Karbo's à la Indonesia)	41
BABI KALIMANTAM (Gestoofd en gekruid varkensvlees)	113
BABI KETJAP (Varkensvlees gerecht)	11
BABI KETJAP (Varkensvlees ia ketjapsaus)	146
BABI KRAKATAU (Gestoofd varkensvlees)	171
BABI PADAHG (Padangse varkensvlees)	164
BABI PANGANG (Varkensvlees gerecht)	12
BABI PASGANG SAUS	13
BABI-PEE (Varkensvlees ast gember) .	47
BABI TJAMPOER (Varkensvlees met witte bonen)	124
BABI TJAU PUDAK (Varkensvlees met saus)	S6
BABI TOMAT (Varkensvlees met tomaat)	210
BABI USEE-USEE (Pikant gekookt varkensvlees)	90
BAHK PHAO (Gevulde gestoomde broodjes)	137
BAJEM GORENG (Gebakken spinazie)	81
BAMI G0D0K (Bami-soep)	42
BAMI GORENG MET UDANG (Bami goreng met garnalen)	43
BAMI KUWA (Soep andere stijl)	57
BÉBÉK ATJAR ITEM (Zwart suur van eend)	217
BÉBÉK SMOOR (Gesmoorde eend)	215
BOBUTI OF BOBOTE (Rundvlees in de oven)	66
BOEMBOE BALI IKAN (Visgerecht met makreel of kabeljauw)	23
BOEMBOE BALI IKAN (Hete vis)	§7

C

CHOW DAN TJIOE (Chinese omelet)	68	
CORNEED BEEF GORENG (Gebakken corned beef)		139

D

DADAR BUMBU TEGÀL (Roerei pikant)		150
DADAR DJAWA PEDIS BETOEL (Omelet Javaanse stijl)	179	
DADAR-DJAWA (Javaanse omelet)		111
DADAR SEDIP (Omelet met groenten)	84	
DADAR-TEGÀL (Omelet met kokos)		110
DADAR UDANG DAN HAM (Omelet met garnalen of ham)	112	
DENGDENG RAGIE (Rundvleesgerecht)		14
DENGDENG SURABAJA (Rundvleesgerecht)		15
DJAGUNG GORENG (Gebakken maïs met gehakt en paprika)	76	
DUDUK DAGING (Gestoomde runderlappen)		144

F

FOE YONG HAI (Chinese omelet)		120
FOE YONG HAI SAUS		121
FRICANDEL PAN (Indische fricandel)		26
FRICANDEL SAPI (Gehakt rolletjes)		70
FRICANDEL PANGGANG (Indische gehakt frikandel uit de oven)	142	

G

GADO-GADO (Indische groenteschotel met pindasaus)		10
GADO-GADO SAUS		154
GADO-GADO SENANG (Gado-Gado lekker)		153
GOBE BATAWI (Rundvlees uit Batavia)		167
GOELÉ BENGALA DAGING (Varkensvlees met kerrie)		184
GOLEĪ KODJA (Gekookte runderlappen)		166
GRONDRECEPT VOOR PETJEL		175

I

IKAN KETJAP (Vis in ketjapsaus, Stijl Soemba)	149	
IKAN KEIJAP MANIS (Vis met zoete ketjap)		39
INDONESISCHE SAUSIJSJES		145
ISSI DADAR BANDUNG (Ei gehakt gerecht)		33

K

KAKI BABI KETJAP SAJOERAN (Varkenspoot met groenten)		224
KANGKUNG SEDIP (Rauwe waterspinazie met saus)		104
KATJANG SAUS (Pinda saus voor over saté of loempia)	45	
KAKI AJAM GORENG SEDIP (Gebakken kippepootjes)		-205
KENTANG GORENG TOLOL (Gebakken aardappsn abnormaal)		114
KEPITING-DAGING (Pikante vleeskrabbetjes)		125
KERRIE GROENTEN DOORELKAAR (Stijl Bogor)		107
KETAN GULA KLAPPA (Witte kleefrijst met suiker en kokos)	94	
KOL KEMUNING (Koolrolletjes)		92
KOL-KLAPPA-UDANG (Kool met garnalen en kokos)		106
KUÉ TALÈM (2 kleuren pudding (bruin-wit))		221

L

LOEMPJA'S GORENG		-54
------------------	--	-----

LÖNTONG (Gekookte rijst uit zakjes)		56	
LOTEK TJAMPOER BANDUNG (Rauw groente schotel)			28
LULAH DARI BATAWI (Rundvlees stijl Batavia)		182	
M			
MACARONI PROBOLINGO (Macaroni andere stijl)		207	
MAKREEL OBLOK (Gerookte/gegrilde makreel)		71	
MARINADE CHINA (Voor varkensvlees)			191
MARINADE IKAN MOSTERD (Vismarinade)			188
MARINADE SEDIP (Voor mosselen, vis en kippenvlees)		190	
MARINADE TJAP RIPOET (Kip en vlees marinade)		189	
MIE-HOEN SHANGHAI (Shanghaise mie-hoen)			74
N			
NASSI GOERI PONTIANAK (Witte rijst speciaal)		168	
NASSI GOERI SPECIAAL			169
NASSI GORENG BALIKPAPAN		62	
NASSI GORENG SINGAPORE			116
NASSI GORENG SLAMATAN (Nassi anders dan anders)			46
NASSI PECK SWIE (Nassi uit Biak)			118
NASSI TERRONG (Rijst met aubergine)			126
NASSI KUNING (Gele rijst)			35
O			
OPOR TAHU-TELOR-DAGING (Tahu-vlees-ei gerecht)			80
P			
PANGSIT GORENG (Indische gebakken koekjes)		53	
PAPRIKA PEDIS (Gegrilde paprika)			88
PEPPESSAN RIPOET (Visgerecht van verse makreel)			18
PIENDANG AJAM (Indische klppensoep)			20
PIENBANG AJAM (Sajor kip, stijl Djagô)		158	
PISANG GORENG (Gebakken banaan)			19
PITTIGE BALLETTJES GEHAKT	"	101	
PITTIGE BRUINE BONENSOEP			102
R			
RAGOUT TIMOR (Timorese ragout)		143	
RAUWE SAMBALANS GRONDRECEPT			174
REBUS KUBIS (Gestoomde witte kool)		218	
REMPÂH BANKA (Gebakken driehoekjes-van gehakt)		170	
REMPÂH GORENG (Gehaktballetjes met cocos)		34	
RIJST KERRIE MET TELOR (Ei)			67
RIPOET AJAM RAGOU (Ragou andere stijl)		193	
ROTTI KUKUS (Indische gestoomde cake)		61	
RUDJAK TJAMPUR (Gemenge vruchten in hete saus)		206	
S			
SAJOER GODOK SANTEN (Groenten in santen)			204
SAJOER KERRIE (Groentesoep met kerrie)	•	83	
SAJOR BAJEM (Sajoer van spinazie)			82
SAJOR BAJEM DJAGOENG (Spinaziesoep met jonge mais)			141
SAJOR DJALANG RIOUW (Groente schotel)			131
SAJOR GOELÉ BOONTJES (Kerrie van breekbonen)			183

SAJOR LODEH BANDUNG (Groente)ereecht		79
SAJOR RIPOORT (Groentegerecht)		17
SAJOR TJAMPOER (Gemengde indiseke groentesoep)		98
SAJOR TOEMIS KATJANG PANDJANG (Boontjes gerecht met garnalen)	38	
SAJUR LODDEH		156
SAMBAL BADJAK DJAGO (Gebakken sambal)		75
SAMBAL BRANDAL		192
SAMBAL DJEROEK NIPIS (Sambal citroen)		196
SAMBAL GORENG KENTANG (Gebakken stukjes aardappelen)		27
SAMBAL GORENG ATI (Varkens- of rund@slaper gerecht)	6	
SAMBAL GORENG ATI AJAM (Hete kipelevertjes)	37	
SAMBAL GORENG AJAM KERING (Hete droge kip)		91'
SAMBAL GORENG ATI PATJUL (Gekruide gebakken lever)	159	
SAMBAL GORENG BABI (Varkensvlees gerecht)	5	
SAMBAL GORENG BOONTJES (Boontjes gerecht)	' 9	
SAMBAL GORENG BAWANG (Hete gebakken ui)		50
SAMBAL GORENG BABI (Heet varkensvlees)		51
SAMBAL GORENG BABI TAOTJO (Gebakken varkensvlees speciaal)	89	
SAMBAL GORENG BABI NIER (Hete varkensaiertjes)	123	
SAMBAL GORENG BRAADWORST		140
SAMBAL GORENG BABI FLORES (Heet varkensvlees)	160	
SAMBAL GORENG BABI BURUKU (Heet varkensvlees)	161	
SAMBAL GORENG BATAWI ASEM MANIS (Hete kip of varkensvlees zoetzuur)	162	
SAMBAL GORENG IKAM TERI (hete zoute visjes)	197	
SAMBAL GORENG KOOL (Koolgerecht)		8
SAMBAL GORENG KOOL TELOR (Hete kool met ei)	49	
SAMBAL GORENG KOL-BJAGUNG (Hete kool met maïs)	100	
SAMBAL GORENG MOSSEL (Hete mosselen)	105	
SAMBAL GORENG PREI	220	
SAMBAL GORENG REMPLÖH AJAM (Hete kippenmaagjes)	36	
SAMBAL GORENG SNIJBOON		48
SAMBAL GORENG TELOR (Eiergerecht)	7	
SAMBAL GORENG TERRONG (Aubergine)	24	
SAMBAL GORENG TEMPEH (Koud gerecht)	31	
SAMBAL GORENG UDANG CAPRI (Garnalen en jonge peultjes)	32	
SAMBAL KETJAP		55
SAMBAL KETJAP TERLALUH PEDIS (Sambal ketjap erg heet)	99	
SAMBAL MALAKKA		163
SAMBAL RIPOORT		25
SAPI-ATJAR (Zoutzuur rundvlees)	129	
SAPI GORENG MET PAPRIKA EN BAWANG (Rundvlees met paprika en ui)		59
SAPI KERRIE (Rundvlees met kerrie)	128	
SAPI TJAMPOER MALANG (Malangse haché)		115
SARDIEN DAN SPROT GORENG (Pikante sprot of sardien)	138	
SATÉ BABI (Saté van varkensvlees)	148	
SATÉ BOEMBOE SIDOLIE (Saté andere stijl)	97	
SATÉ MADURA (Saté uit Madura)		95
SATÉ PALEMBANG (Saté uit Palembang)		119
SATÉ PENTUL TIMOR (Timorese saté)	117	
SATÉ TJAMPOER TANI (Gemengde saté)	134	
SATÉ TUSUK BABI OF SAPI (Saté van varkens- of rundvlees eigen stijl)	52	
SAUS GOERI (Pittige saus voor geroosterd of gebraden varkensvlees)	172	
SMOOR AJAM PASAR PUTI (Gesmoorde kip nog anders)		151
SMOOR AJAM SILIWANGI (Gesmoorde kip apart)		150
SMOOR DJAWA (Vlees met ketjap)	*	63
SOP BAWANG (üiensoep)		58
SOP IKAN BAWANG (Vis uiensoep)	219	
SOP TELOR (Eierensoep)	216	
SOTO AJAM (Indische kippensoep)		77
SOTO AJAM LAGI (Kippensoep anders)		199

SOTO AJAM PURWAKARTA (Indische kippensoep apart)	223
SOTO AJAM UDANG (Garnalen kippensoep)	200

T

TAHU KETOPRAK BANDUNG (Gekookte groente schotel met gebakken tahu)	30
TELOR BESENGÉK (Ingekookt eieren)	181
TELOR DELAM NANAS (Gekookte eieren in ananas-saus)	133
TELOR GOELÉ BENGALA (Eieren met kerrie)	186
TELOR GOELÉ KLING (Kerrie ei op z°n Bengaals)	178
TELOR MASAK BALI (Balinese eieren)	109
TELOR MASAK BANDUNG (Gebakken gekookte eieren)	40
TELOR-PENIKI-TJILILITAN (Gesmoorde pittige eieren)	108
TELOR STENGÀ RADJA (Halve gevulde eieren)	136
TELOR UDANG-SAMBAL (Eieren met Sambal Garnaal)	177
TEMPÈH GORENG TJAMPOER (Gemengde tempèh)	132
TERRONG GORENG GEHAKT (Aubergines met gehakt)	60
TERRONG-GORENG KULUKU (Gebakken aubergine met tomatensaus)	155
TING-TING (Pinda koekjes)	198
TJAMPOER AJAM (Gemengde kip gerecht)	69
TJAP-TJOI (Groentegerecht)	78
TJUMI-TJUMI (Inktvis in saus)	209
TJUMI-TJUMI GORENG (Gebakken inktvis)	208
TOMAAT TERANG BULANG (Gevulde tomaat)	127
TUIBONEN CHERIBON (Tuinbonen andiers)	103
TUMIS KAJANG PANDJANG (Gestoomde sperziebonen)	202
TUMIS KOOL	157
TUMIS POLON (Erwtjes met garnalen)	176
TUMMISSAN RIPOORT (Groente gerecht van fijngesneden groenten)	21

U

UDANG GODOK (Garnalen gerecht)	72
UDANG-KERRIE (Kerrie garnalen)	65
UDANG MANIS / ASIN (Zoetzuur van steurgarnalen)	44
UDANG SAPUDI (Garnalengehakt)	222

Bij de Indische Rijsttafel wordt ontzettend veel gebruik gemaakt van slaolie, zorgt er dan voor dat u dat in huis heeft.

Hier volgen wat Indische namen van kruiden en gebruiken met de vertaling.

WOORDENLIJST

A

Abon - Vleesgerecht
 Adas - Venkel
 Adas manis - Anijs
 Aduk - Roeren
 Adonan - Mengsel, deeg
 Air - Water
 Air blanda - Spuitwater
 Agar-agar - Soort zeewier (gelatine)
 Ayak - Zeef
 Ayam - Kip
 Ayam biang - Hen
 Ayam jantan (jago) - Haan
 Akar - Wortel
 Ampas - Afval, bezinksel

Anak Ikan - Jonge vis
Anak sapi - Kalf
Anggur - Druif
Angkah - Rode rijst
Anglo - Vuurpotje, komfoor (met houtskool)
Angsa, Gangsa - Gans
Apak - Muf
Api - Vuur
Apokat - Advocaat (vrucht)
Arang - Houtskool
Asap - Rook
Asam - Tamarinde
Asem asaman - Gemengd zuur
Asin - Zout
Ati of Hati - Lever
Atjar - Tafelzuur

B

Babal - Jonge Nangka (vrucht)
Babat - Pens
Babat tebal - Dikke pens
Babat tipis - Dunne pens
Babi Varken (zwijn)
Badang - Soort van grote ronde zeef
Bayar - Betalen
Bayem - Spinazie
Bakar - Branden (Droog bakken op houtskool)
Baki - Presenteerblad
Bakul - Mand voor koopwaren
Balikan - Omdraaien
Bami - Chinese vermicelli
Bandeng - Vissoort
Bangkawang - Indische knol (eetbare plant)
Banten - Bantamsch
Bau - Geur, stank
Bara - Gloeiende kooltjes
Basah - Nat, vochtig
Basi - Schotel, schaal
Bawang - Ui
Bawang merah - Rode ui, Sjalot
Bawang putih - Knoflook
Bebek - Eend
Belanja - Inkopen doen
Belut - Aal, paling
Beras - Ongekookte rijst
Beras patah - Gebroken rijst
Beras jagung - Maïsmeel
Bidji - Zaad
Biting - (houten) pennetje
Bilkin - Maken
Biri-biri - Schaap
Blustru - Soort vrucht (voor Sayur)
Boeboer - Pap
Boros - Verkwistend, niet zuinig
Botjor - Lek
Botol - Fles
Botor - Soort plant
Berandal - Stoer
Bras of beras - Ongekookte rauwe rijst
Bras bubur - Klein korrelige rijstsoort

Buah - Vrucht
Buah angor - Druif
Buah pinggang - Nier
Bubuk - Poeder
Buka - Open
Bulan - Maan of vissoort (soort van haring)
Bumbu - Kruiden, Ingrediënten
Bungkusan - Pakje
Buntut - Staart
Buntut kerbau - Buffelstaart
Burung - Vogel
Burung dara - Duif
Busuk - Bedorven, slecht, rot

D

Dadar - Omelet
Daging - Vlees
Daging sop - Soepvlees
Daing - Gedroogde vlees / vis
Dangang - Rijststomer
Danging - Hoge koperen pot
Daun - Blad
Daun djeruk lima - Citroenbladeren
Daun djeruk purut - Citroenbladeren
Daun kemangie - Welriekend plantje
Daun mangkodoe - Soort boombladeren
Daun pandan - Pandanus boombladeren
Daun salam - Indisch laurierblad
Daun seriawan - Bladeren van een Idlmheester
Daun saw - Blad van de mosterd plant
Dapoer - Keuken
Dedek - Zemelen
Dengdeng - Gekruid, gedroogd vlees
Dideh - Gedroogd bloed (bloedkoek)
Dingin - Koud
Djagoeng - Maïs
Djahé - Gember
Djamoer barat - Paddestoel
Djamoe - Gast
Djanganan - Mengsel gekookte groenten met bereide Sambal
Djantung - Hart
Djawa - Javaans, Java
Djeruk - Citrusvrucht, citroen
Djeruk Bali - Pompelmoes
Djeruk garoet - Mandarijn
Djeruk manis - Zoete sinaasappel
Djeruk nipis - Kleine citroen
Djinten - Komijn
Dulang - Houtenbak, presenteerblad
Duri - Doorn van bijvoorbeeld een roos
Doerian - Stinkvrucht
Dodoh mentoh - Klapstuk

E

Ebbi - Gedroogde garnalen (in poedervorm)
Empal - Vleesgerecht
Emping melindjoe - Plantaardige Kroepoek
Empoh - Gemalen rijstkafjes
Entjer - Waterig, dun
Es - IJs

F

Frikadel Gehakt

G

Gabah - Ongestampde rijst

Gaboos - Vissoort

Gado-Gado - Gemengd groentengerecht

Gajun - Waterschep van blik of 1/2 klapperdop

Gamat - Zeekomkommer

Gambir - Catechu, bittere zelfstandigheid

Gandaria - Zure vrucht (soort olijf)

Gandoem - Koren, tarwe

Gangsa - Gans

Ganjoet - Ongaar

Gaptek - Gedroogde Ketella schijfjes

Garpu - Vork

Garam of garem - Zout, keukenzout

Garing - Droog

Gelas - Glas

Gemuk - Vet

Godok - Warmen, opwarmen, opgewarmd

Gudang - Schuur

Gula - Suiker

Gula Djawa - Javaanse rietsuiker

Gula kelapa - Klappersuiker

Gule - Geitenvleesgerecht

Gurami - Zoetwatervis

Gurih - Pittig, smakelijk

Golok - Kapmes

Goreng - In olie bakken, gebakken, gebraden

Gosong - Aangebrand

Gossok - Wrijven

Gowok - Zure vrucht

Habis - Op, leeg, is niet meer

Harga - Prijs

Harga mati - Vaste prijs

Harum - Geurig, geur

Hati - Lever

Hidangan - Diverse gerechten of koekjes in bakje of op een schotel op tafel

Hijau - Groen

Hoera-Hoera - Schilpad

I

Iga-Iga - Ribben

Ikan - Vis

Ikan blanjek - Gezouten visballetjes

Ikan gaboos - Zoetwater roofvis

Ikan gerang - Gezouten gedroogde vis

Ikan gereh - Hele gezouten gedroogde visjes

Ikan glotok - Gedroogde visjes

Ikan gemboeng - Makreelachtige vis

Ikan pedah - Gezouten vis

Ikan panggang - Vis in de oven

Ikan pindang - Gezouten, gedroogde, gekruide vis

Ikan terie - Ansjovlsachtig visje (gezouten of gedroogde kleine visjes)

Ikan tjoeha - Gekruide zure vis

Ikan tjoemi tjoemi - Inktvisje (calamares)

Ikan tjoewe - Gezouten, gedroogde, gekruide vis

Ikan wader - Kleine riviervis

Irik - Bamboezeef
Iris - Fijnsnijden
Iroes - Lepel van klapperdop
Isi - Vullen, vulsel, inhoud
Itik - Eend

K

Kaju - Hout
Kajoe manis - Kaneel, Zoethout
Kakap - Grote vissoort
Kaki - Voet
Kaldu - Bouillon
Kaleng - Blik, bus
Kambing - Geit
Kandji - Rijststijfsel
Kangkung - Waterspinazie
Kantjur - Smelten
Kasar - Grof
Katjang - Boon, erwt, peulgewas
Katjang beras - Een der vele peulsoorten
Katjang kaprie - Peultjes
Katjang kedelee - Een der speciale Indische peulsoorten
Katjang pandjang - Lange boontjes (kousenbandboon)
Katjang tanah - Pinda
Katjangsirih - Gebluste betel-kalk
Kate Ind. pond (617,5 gr.)
Katul - Afslijpsel van rijst
Keboelie - Rijst op bijzondere wijze bereid
Kedelee - Sojaboon
Kedju - Kaas
Kedongdong - Een rins zure vrucht
Kelintji - Konijn
Keloewak - Pitten van de timboelvrucht
Kemanten of Prenganten - Bruid, bruidegom, bruiloft
Kembang goela - Klappergerecht
Kembang pala - Foelie
Kemiri - Noot
Kendi - Aarde waterkruik
Kenjang - Verzadigd, genoeg
Kentang - Aardappel
Kentel - Dik (vocht)
Kentjur - Wortelsoort
Kepala - Klapper, kokosnoot
Kepang - Pit, soort van noot
Kepiting - Kreeft, krab
Kerang - Mossel
Kertas - Papier
Ketam - Schaaf
Ketan - Kleefrijst (wit of zwart)
Ketel - Ketel
Ketimun - Komkommer (augurk)
Ketella - Knol
Ketiwel - Oude nanka
Ketjap - Indonesische sojasaus
Ketjipir - Groente soort
Ketumbar - Koriander
Ketupat - Rijst in gevlochten mandjes
Kidang - Ree, hert
Kiem blo - Chinees gerecht
Kiesmies - Krenten, rozijnen

Kipas - Waaier, waaieren
Kiri - Kleine gevlekte komkommer, augurk
Klabet - Fenegriek
Kluweh - Soort noot
Kodja - Klingalees, moor
Kodok - Kikvors
Kolek-kolek - Zetmeelballetjes
Kollak - Indisch nagerecht
Kompur - Vuurpotje
Koolbanda - Boom met lichtgroene bladeren
Koppi - Koffie
Kosong - Leeg
Koreh api - Lucifer
Korok - Soort boontje
Kotjok - Schudden
Kotor - Vuil
Krantjang - Gevlochten mand om rijst te wassen
Kretrek - Cigaret met kruidnagel
Kretjek - Repen buffel huid in olie gebakken
Kring of kering - Droog
Kripik - Gebakken schijfjes ketella (knol)
Krupuk - Snack of bijgerecht bij rijst (gebakken in olie)
Kukus - Waterdamp, stoom
Kukusan - Gevlochten mand, waarin rijst wordt gestoomd
Kubis - Kool
Kulit - Huid, schil
Kuning - Geel
Kunjit - Kurkuma wortel (geel)
Kupas - Schillen
Kupang - Mossel
Kuping - Oor
Kuping tikoos - Soort champignon
Kurau - Zeevissoort
Kurang - Tekort, minder
Kusoemba - Wilde saffraanplant, levert rode verfstof
Kusoemba kling - Oranjekleuring
Kutjai - Prei
Kuwah - Het nat of de saus van een gerecht
Kuwali - Soort kookpan

L

Labu air - Kalebas
Labu ajer - Soort watermeloen
Labu poetih - Watermeloen
Labu siam - Pompoen
Lada - Peper
Ladind - Mes
Lagi - Nog meer
Lajang - Makreelachtige vis
Laju - Verdord
Laksa - Chinese vermicelli
Lalap - Koud groentegerecht
Laler - Vlieg
Langkau - Platvis
Langsep - Tafelvrucht
Laos - Kruidige wortelstok
Lapar - Honger
Lapis - Lapjes
Legen - Palmwijn
Leher - Hals

Lemak - Dierlijk vet
Lemak Babi - Spek
Lemari makanan - Vliegenkwast
Lembaran - In stukken of plakken gesneden
Lemoeroe - Vissoort
Lempen - Sago broodje
Lenganan - Leverancier
Letjoe - Nat, vochtig
Lidah - Tong
Lidi - Bladnerf van kokosboom
Limau - Citroen
Limpa - Lever
Liwet - Koken in een pot, niet stomen
Lobak - Soort radijs
Lobi-lobi - Zuurzoete vruchten
Lombok - Spaanse peper
Lombok setan - Kleine Spaanse peper
Lulur dalam - Ossenhaas
Lumpang - Vijzel

M

Makan - Eten (werkwoord)
Makanan - Spijs, eten
Manga - Vrucht
Mangis, mangistan - Vrucht
Mangkok - Kopje
Manis - Zoet
Manisan - Gebak, zoetigheid
Manjung - Meervalachtige vis
Maritja Peper
Markisa - Vrucht
Masak - Koken
Masin - Zoutig
Mata belo - Vissoort
Mata sapi - Koeienoog, spiegelei
Medja - Tafel
Menir - Gebroken rijst
Mentah - Onrijp
Mentega - Boter
Merah - Rood
Merang - Rijststro met aren
Merang sapoe - Rijststro zonder aren
Mie - Chinese macaronisoort
Mieso - Chinese vermicellisoort
Mihoen - Chinese vermicelli
Milem lawah - Zoetwatervis
Mini - Degenkrab
Minjak - Olie
Minjak tanah - Petroleum
Minum - Drinken
Minuman - Drank
Moeë - Rijzen (deeg)
Muda - Jong

N

Nama - Naam
Nanas - Ananas
Nangka - Tafelvrucht
Nasi - Gekookte rijst
Nasi goreng - Gebakken rijst

Nasi tim - Gerecht van rijst met kip
Njiur - Kokospalm

O

Oeap - Damp, wasem
Oebi - Bataat, knolgewas
Oedang - Garnalen
Oelam - Benaming van rijst met bijgerechten
Oelek - Fijnstampen
Oelekan - Stamper
Oeli - Kneden
Oeling - Aalsoort
Oeling kembang - Grote aal
Oepas - Vergiftig
Oesoos - Darmen
Oewang - Geld
Ontjom - Bijgerecht van pinda's
Otak - Hersenen

P

Padi - Rijst in de aren
Paha - Dij, dijbeen, bout
Pahit - Bitter
Pait - Jenever
Paka - Achterbout
Pala - Nootmuskaat
Palmiet - Binnenste van de palmkruin
Panas - Heet, warm
Pangang - Roosteren
Panganan - Rooster
Pantji - Pan
Papaja - Vrucht
Papeda - Sagosap
Parang-parang - Vissoort
Paroet-paroetan - Rasp
Pasar - Markt
Pasar Malem - Avondmarkt
Paso - Kuip, teil
Pasoe - Pot
Pedah - Gezouten vis
Pedis - Scherp van smaak
Pelan-pelan - Langzaam
Pendek - Kort
Penggorengan - Oventje om in te bakken
Penjoe - Schilpad
Peparee - Soort bittere vrucht
Peperek - Vissoort
Pepes - Vis of vlees in een blad, gewikkeld, geroosterd
Perat - Wrang, zuur
Peria - Soort komkommer
Perioek - Kookpot
Perkedel - Gehakt
Perloe - Nodig
Peteh - Stinkboon
Petiman - Aarden kom
Petis - Stroperig visafkooksel
Petjel - Salade bij rijst
Piendang - Gerecht bij rijst, vlees, vis of sajoer
Pientjo - Vierkante bakjes van palmladeren
Pikol - Indisch gewas

Pinang - Noot bij pruimen
Pinggang - Schotel
Piring - Bordje
Piring dalam - Soepbord
Piring kasar - Vuurvast, grof bord
Pisang - Banaan
Pisang draaien - Banaan omkeren
Poetar - Omdraaien
Poerlaka - Kardemon
Poetih - Wit
Pollong - Doperwtjes
Pon - Pond
Potong - Snijden
Punggung - Rug

R

Radjoengan - Grote zeekrab
Ragi - Gist
Ragie Dengdeng - Soort (gekruid, gedroogd vlees)
Rames - Fijnkneden
Rampe - Mengsel
Reboeng - Jonge bamboeloot
Reket - Kleine garnaal
Rempah - Kleine gehaktballetjes
Rempah-rempah - Specerijen
Rempah daging - Gehaktballetjes van rundvlees
Roedjak - Sterk gekruid vruchtengerecht
Roekem - zure vrucht
Roembia - Sago
Roti - Brood
Rempejek - Kruidenkoek

S

Saboen - Zeep
Sago ambon - Ambonese saga
Sago siam - Paarse saga
Sagon - Rijstgerecht
Sajoer - Groente of kruidensoep bij rijst
Sajoer pindang- Sajoer met vlees of vis
Sajoer toemis - Sajoer van gebakken kruiden
Sajoeran - Groenten
Salam - Indonesisch laurierblad
Sambalan - Sterk gekruide toespizzen
Sambal - Gestampde lombok
Santen - Klappermelk
Santen entjer - Dunne klappermelk
Santen kentel - Dikke klappermelk
Sapi - Koe
Sapoe - Bezem
Saringan - Filter
Sartan - Kreeft
Saté - Vlees aan pinnen
Sawah - Rijstveld
Sawi - Chinese koolsoort
Sawoh manila - Tafelvrucht
Sedap malan - Witte nachtlelie
Sedikit - Weinig
Sehat - Gezond
Selaar - Makreelachtig visje
Selam - Mohammedaanse inlander

Selasi - Basilicum
Selasi blanda - Kruizemunt
Selassie - Kleine zaadjes voor koele dranken
Sendok - Lepel
Sendok bling - Lepel van aardewerk
Senangin koerau - Zeevis
Serdadoe - Soldaat
Sereh - Citroengras
Seroendeng - Geraspte kokos met pinda's
Simping - Mosselsoort
Sioong - Schijfje, part
Sirikaja - Tafelvrucht
Sirsak - Zuurzak (vrucht)
Sodet - Braadmest
Soedjen - Houten pen voor saté
Soekoen - Broodvrucht
Soeloeh - Brandhout
Soemsoem - Merg
Soeoen - Chinese vermicelli
Soesoe - Melk
Soetil - Schep voor wadjan

T

Tadjam - Scherp (van een mes)
Tahu - 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
Taoitjo - Preparaat van Javaanse suiker en kedelee (sojaboon)
Tape - Gekookte en gegiste ketella (knol)
Tapioca - Zetmeel van Indische plant
Taugé - Ontkiemde katjang idjoe (boon)
Tawes - Vissoort
Tebel - Dikke klappermelk
The - Thee
Telor - Ei
Telor asin - Pekel ei
Telor toebroek - Viskuit
Tembang - Vissoort
Tembikeh - Watermeloen
Temoekoentji - Wortelsoort
Temoelawak - Wortelsoort
Tempat garem - Zoutvat
Tempat goela - Suikerpot
Tempat kotoran - Vuilnisbak
Tempeh - Koekjes van sojabonen
Tenggiri - Grote zeevis
Tepong - Meel
Tepong beras - Rijstemeel
Teri - Kleine vissoort
Teri Nasi - Larfjes van ikan teri (visje)
Terong - Aubergine
Terong blanda - Tafelvrucht
Tiembool - Broodvrucht
Tim - In een pot gaar stoven of stomen

Timba - Emmer
Timbangan - Weegschaal
Ting-ting - Besuikerde pinda's
Tiram - Oester
Tjabe - Soort chilipeper
Tjabik - Jonge kakap (vis)
Tjampoer - Mengén
Tjampoeran - Mengsel
Tjampoeradoek - Zuur van gemengde groenten
Tjap - Merk
Tjendol - Verfrissende drank
Tjenkeh - Kruidnagel
Tjeper - Schaal, schotel
Tjeplok - Spiegelei
Tjereme - Geribde kers
Tjerimee - Kleine gele zure vrucht
Tjina - Chinees
Tjintalo - Gezouten garnalen
Tjobek - Gescheurd
Tjoeka - Azijn
Tjoekal - Jonge kakap (vis)
Tjoekoep - Genoeg
Tjoetji - Wassen
Tjoklat - Chocolade
Tjorong - Trechter
Toeak - Palmwijn
Toekar - Ruilen
Toelang - Been, bot
Toemis - Sajoer met gefruite kruiden
Toetoeop - Sluiten
Toetoeapan - Deksel; gevangenís
Tomatee - Tomaat
Tonkol - Soort tonijn
Trassi - Pikante garnalen of vispasta
Tripang - Zeekomkommer
Troebroek - Gezouten viskuit

W

Wadjan - Bolvormige Javaanse braadpan
Wangi - Keurig
Weloet - Sawah aal
Widjen - Sesam, Pitjes van een heester

MAATSTAVEN

1 teentje knoflook = 1 theelepél knoflookpoeder.
Zout, pepers, nootmuskaat a meestal naar eigen smaak.
Sambal = naar aangegeven hoeveelheid of naar smaak.
1 Stukje trassi = 1 cm bij 1 cm en ± 2 cm dik.

NOOT: Taugé altijd goed wassen en de groene schilletjes verwijderen.

RIJST KOKEN: kunt u op verschillende manieren, hier een makkelijk voorbeeld:

Neem goede droogkoken rijst: Amerikaanse, Siamese of Surinaamse. Reken per persoon 1 flink kopje rijst en doe dit in een diepe pan. Was de rijst flink met koud water, net zo lang totdat het water helder blijft. Zorg dat er 1 vingerkootje water boven de rijst staat en breng het water aan de kook. Roer dan de rijst goed om. Zet het vuur heel klein en laat zo doorkoken met regelmatig roeren. Het water moet geheel zijn verdampt en de rijstkorrels moeten in het geheel zijn fijn te drukken. U kunt nu een deksel op de pan doen en zo de rijst op een zeer klein vuur warm houden. Heeft u een rijststomer dan haalt u de pan van het vuur en laat de rijst afkoelen en een half uur van te voren stoomt u de rijst weer warm.

Bij Indische Rijsttafel wordt ontzettend veel gebruik gemaakt van slaolie, zorgt u er dan ook voor, dat u dat in huis heeft. Gebruik de kruiden naar eigen smaak!!!!!! Gebruik in het begin vooral, niet te veel, U kunt altijd eerst proeven en dan naar behoefte toevoegen. SLAMAT MAKAN

1. AJAM ASSEM GABEM KERING (Kipgerecht)

Neem hiervoor een jonge kip (\pm 1 kg.). Snijd ze in kleine stukken. Maak van zout en tamarinde een beetje nat mengseltje. Wrijf de stukken kip ermee in en laat se er nog in poosje in liggen. Braad se dan in olie gaar en droog

2. AJAM OPOR (Kipgerecht)

Kook een kip in water half gaar (U kunt eerst de kip ook in kleine stukjes snijden). U maakt ondertussen de volgende ingrediënten fijn. 6 kemerienoten, 2 grote uien, 2 teentjes knoflook, 1 afgestreken desertlepel ketoembsr, 1 stukje trassi, 1 eetlepel bruine basterdsuiker, zout naar smaak, 1 theelepel laos. Alles in slaolie fruiten en dan een theekopje melk erbij doen. Erbij doet u ook 1 seréh stengel, 2 blaadjes daun-salam en 2 blaadjes djeróek (citroen). De kip in dit mengsel leggen en langzaam gaar koken en hierbij het kookvocht goed laten inkoken.

3. AJAM BOEMBOE RQEDJAK (Kipgerecht)

Snijd een kip in kleine stukken, en wrijf deze in met zout, peper, nootmuskaat en laat het voorlopig intrekken. Fruit dan in slaolie de volgende fijngemaakte ingrediënten, 1 stukje trassi, 3 grote fijngesneden uien, 2 fijngesneden teentjes knoflook, stukje seréh, 1 theelepel ketoembar en 1 eetlepel sambal. Indien de uien bruin zijn dan de stukjes kip goed bruin laten worden in dit mengsel. Is de kip bruin dan 1 kopje melk toevoegen, 1 kopje water en een klein blikje tosatempuree of 2 à 3 fijngesneden tomaten. Het geheel goed door elkaar roeren en op een klein vuurtje nog een $\frac{1}{2}$ uur door laten sudderen.

4. AJAM SMOQE BJAHA (Kipgereecht)

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

5. SAMBAL GORENG BABI (Varkensvlees gerecht)

Neem, een $\frac{1}{2}$ pond gesneden varkensvlees, wrijf dit in met zout, peper, nootmuskaat, 2 eetlepels ketjap en laat het voorlopig intrekken. Fruit dan in olie tesamen 2 fijngemaakte grote uien, 2 tenen knoflook, 1 stukje trassi, 1 eetlepel sambal en 2 theelepels gemberpoeder. Doe er dan de stukjes vlees in en laat het goed bruin worden, daarna 1 kopje water toevoegen en het geheel een $\frac{1}{2}$ uurtje laten sudderen, zodat er een dik ingekookte pap over is.

6. SAMBAL GORENG ATI (Varkens- of runderlever gerecht)

Dit gerecht kunt u met dezelfde ingrediënten bereiden als die van het varkensvlees en op dezelfde manier. Alleen voegt u er 1 afgestreken eetlepel bruine bastardsuiker bij voor u het geheel laat sudderen.

7. SAMBAL GORENG TELOR (Eiergerecht)

Kook 3 à 4 eieren hard, pel en halveer ze en leg ze op een platte schaal. Fruit tesamen in olie 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngemaakt teentje knoflook, 3 theelepels daun salamblad (laurierblad), 1 kopje melk, 1 eetlepel bruine basterdsuiker en 1 kopje water. Kook hiervan een dik sausje en bindt dit eventueel, met aangemengde bloem. Giet voor het opdienen de saus over de eieren.

8. SAMBAL GORENG KOOL (Koolgerecht)

Snijdt een ½ witte kool (spitskool, savoyekool of Chinesekool) fijn. Fruit tesamen, 2 grote fijngesneden uien, 1 stukje trassi, 1 theelepel laos, 2 theelepels bruine basterdsuiker en 1 eetlepel sambal. Indien de uien bruin zijn, dan 1 kopje melk en 1 kopje water toevoegen. De kool er rustig gaar ia laten koken. Vergeet niet, dat u zout, peper en nootmuskaat naar eigen smaak toe moet voegen.

9. SAMBAL GQRSNG BOOMTJES (Boontjes gerecht)

Gebruik naar gelang het aantal personen ½ tot 1 pond boontjes. Indien verse bonen te duur zijn, dan kun u ook gewoon volstaan met bonen uit blik (lieft chinese boontjes). Gebruikt u verse bonen, dan moet u die uiteraard eerst koken doch niet al te gaar (bewaar dan het nat van de bonen). Fruit in slaolie tesamen, 2 grote fijngesneden uien, 1 teen knoflook, 1 stukje trassi en 1 eetlepel sambal, 1 theelepel bruine basterdsuiker, zout, peper en nootmuskaat. Zijn de uien bruin, dan de bonen toevoegen en 1 kopje melk. Het geheel laten sudderen op een klein vuur (± 2 uur).

U kunt er ook wat gehakt of nassivlees of dun gesneden stukjes spek of garnalen bij gebruiken

10. GAD0-GAD0 (Indische groenteschotel met pindasaus)

Een schoteltes fijngesneden kool, flink stuk bloemkool, 2 ons boontjes, pakje taugé. De groenten schoon maken en half gaar laten koken, uiteraard zout naar smaak toevoegen. Laat de groenten uitlekken in een vergiet en doe de groenten op een grote platte schaal. Kook 2 eieren hard en pel ze. Fruit in slaolie, 1 teen knoflook, 1 stukje trassi, 2 theelepeltjes sambal en voeg dan 3 eetlepels pindakaas toe. Roer het geheel tot een dikke pap en voeg af en toe, indien nodig, wat water erbij. Is de saus gereed, dan giet u deze over de groenten en garneer het af met de in partjes gesneden eieren. Bent u in het bezit van gefruite uitjes, dan kunt hiervan wat over het geheel strooien.

11. BABI KETJAP (Varkensvlees gerecht)

Neem 1 pond magere speklappen en snijd deze in stukjes. Wrijf ze in met zout, peper en nootmuskaat en laat ze in ketjap inweken. Fruit in wat margarine, 2 grote fijngesneden uien, 1 teen knoflook en een stukje trassi. Voeg dan de stukkan vlees erbij en laat deze goed gaar smoren. Nu en dan wat water toevoegen om droogkoken te voorkomen, maar niet te veel daar de smaak van ketjap moet overheersen.

12. BABI PANGGANG (Varkensvleesgerecht)

Neem 1 pond magere speklappen en snijd deze in plakken. Wrijf ze in met 2 theelepels djahé (gemberpoeder), knoflook, peper, zout en nootmuskaat en bak ze met 2 fijngesneden uien in margarine tot het vlees gaar is en goed bruin. Heeft u een grill of oven, dan kunt u het geheel in een vuurvaste schaal leggen en gaar laten worden. U kunt van tevoren witte kool fijnsnijden, wat zout, peper en 1 theelepeltje djahé toevoegen en dan gaarkoken met het nat van 1 kopje azijn. Voeg tijdens het koken 2 theelepels koenjit toe. Als de kool gaar is deze laten uitlekken. Daarna, op een schotel draperen en daarop de babi panggang

13. BABI PANGGANG SAUS

Nodig ½ kopje bouillon (blokje bouillon in warm water is ook goed). 2 theelepels djahé (gemberpoeder), 2 eetlepels bruine basterdsuiker, blikje tomatenpuree en 1 theelepel vetsin. Fruit in slaolie 2 fijngesneden uien, 1 teentje knoflook. Daarna voegt u de rest toe en laat het onder goed roeren 5 min. sudderen. Voor het opdienen van de babi panggang, de saus er over gieten.

14. DENGDENG RAGIE (Rundvleesgerecht)

1 pond in blokjes gesneden rundvlees. Wrijf dit goed in met de volgende ingrediënten, zout, peper, 1 theelepel laos, 1 theelepel djinten (gemalen komijn) en 1 theelepel ketoembar (gemalen koreander). Fruit dan in slaolie, 2 fijngesneden uien en 1 teentje knoflook. Zijn de uien bruin dan de overige ingrediënten toevoegen en het vlees erbij in laten gaar bakken. Tot slot 1 eetlepel azijn en 2 eetlepels gemalen kokos. Af en toe omroeren tot het vlees goed gaar is.

15. DENG DENG SURABAJA (Rundvleesgerecht)

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

16. ATJAR KETIMUN (Zuur van komkommer)

Snijd een komkommer in blokjes en doe dit in een schaal. Snijd 1 grote ui en 1 teentje knoflook heel fijn. (Heeft u een knoflookpers dan is dat uitstekend). Voeg dat tesamen met de komkommer, wat zout, peper en 1 eetlepel sambal en een ½ opje azijns en roer het geheel goed door elkaar, en laat dit rustig intrekken

17. SAJORRIPORT (Groentegerecht)

Kook een kip gaar met zout en laurierblad. Is de kip gaar, pluk dan het vlees eraf en laat het uitlekken. Bewaar de bouillon van de kip. Kook hierin een halve, niet te fijn gesneden, kool (witte) half gaar. Heeft u verse bonen, dan neemt u de helft van de bouillon, om daarin de bonnen half gaar te koken. Fruit in slaolie, 2 fijngesneden uien, 1 teentje knoflook, 1 stukje trassi, 2 theelepels ketoembar en 2 theelepels djinten. Zijn de uien bruin dan de kip erbij doen en deze nog kruiden met nootmuskaat en wat peper. De groenten heeft u van tevoren al uit laten lekken en voeg die nu in het geheel in de pan. Laat deze pan op een klein vuur sudderen met een paar kopjes van de bouillon.

18. PEPPESSAN RIPOORT (Visgerecht van verse makreel)

1 Makreel is genoeg voor 3 personen. Maak de vis schoon of koop deze schoongemaakt bij de visboer. Spoel de vis onder de kraan, en zout hem lichtelijk in en laat de vis liggen. Maak van de volgende ingrediënten een mengsel: 2 grote fijngesneden uien, 1 teentje knoflook (of 1 theelepel knoflookpoeder), een handje vol fijngesneden prei, wat fijngesneden peterselie, stukje trassi, sambal naar smaak, 1 blikje tomatenpuree (of een grote fijngesneden verse tomaat) en meng dit alles goed doorelkaar. Knip of scheur een stuk folie (± 5 cm. laten uitsteken bij kop en staart) en spreid een laagje van het mengsel op het folie. Leg de vis erop en smeer de rest van het mengsel op de vis. Vouw het folie goed dicht, en bak ze in de oven ca. 20 a 25 min. gaar. De vis is, indien gaar, ook koud te eten. Heeft u meerdere vissen gemaakt, dan kunt u ze in de diepvriezer bewaren. Indien u er een nodig heeft, deze laten ontdooien en opwarmen in de koekenpan met het folie er omheen.

19. PISANG GORENG (Gebakken banaan)

Uit een grote banaan (niet te rijp) 3 schuine stukken snijden. Maak een mengsel van bloem, water en zout en wentel de stukken banaan ering. (De dikte van het mengsel is ongeveer als die van oliebolbeslag). Laat ruim olie heet worden in een diepe pan en bak de bananen knapperig bruin en laat se uitlekken. Koud zijn ze ook heerlijk.

20. PIENDANG AJAM (Indische kippensoep)

Nodig, 1 jonge kip (± 1 kg.), 1 theelepel sambal, 1 afgestroken 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 en bami.

Fruit tezamen, de ui, knoflook, sereh, trassi, ketoembar, koenjit, laos en de sambal. Kook de kip gaar en pluk ze van het bot en doe ze weer in de bouillon. Zijn de uien bruin, dan de kip toevoegen, het azijn plus het water. Laat het geheel gaar sudderen in 30 tot 40 min. Kook intussen wat bami en als deze gaar is, afgieten en laten afkoelen. Leg wat bami op een bord en giet wat van de warme soep over de bami heen, garneer met wat fijngesneden selderie en wat in reepjes gesneden omelet.

21. TUMMISSAN RIPORT (Groente gerecht)

van fijngesneden andijvie/verse spinazie/ witte kool/chinese kool of spitkool)

U kiest uiteraard de groente. Nodig: 2 ons gehakt (half om half), 1½ ons vet spek, 2 grote fijngesneden uien, 2 fijngesneden teentjes knoflook, 1 stukje trassi, zout, peper, 1 theelepel djinten, 2 in blokjes gesneden tomaten, 1 fijngesneden paprika en ½ liter watsr.

Was de uitgekozen fijngesneden groente, en laat deze uitlekken in een vergiet. Fruit in wat margarine de uien, knoflook, trassie, tomaat, paprika en het spek. Zijn de uien wat bruin, doe dan het gehakt, zout, peper en djinten er bij. Zodra het gehakt bruin is de groenten erbij, en op een klein vuur laten sudderen in het toegevoegde water.

22. ASSINAN RIPORT (Rauwe groente gerecht)

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

Was de taugé en haal de groene schilletjes weg, was ook de kool en laat alles uitdruipe in een vergiet. Wrijf tesamen met het tenen knoflook, de trassi. Schik de uitgedruipde groente op een schaal. Doe bij het mengsel de azijn, sambal en zout naar smaak. Giet het mengsel over de groenten heen en roer dit door elkaar, garneer eventueel nog met gebakken uitjes»

23. BOEMBOE BALI IKAN (Visgerecht met makreel of kabeljauw)

Maak de vis schoon en spoel ze af. Zout ze dan licht in. (U kunt ook kabeljauw fillets nemen en deze bakken). Gebruikt u makreel, verdeel deze dan in drie stukken» Zout ze in en bak ze in olie knappend bruin en leg de moten op een vuurvaste schaal. Maak een mengsel van de volgend ingrediënten: 2 grote fijngesneden uien, 1 teentje knoflook, 1 klein blikje tomatenpuree (of een grote tomaat fijngesneden), sambal naar smaak, peper, nootmuskaat, 2 theelepels laos, 2 theelepels ketoembar, 5 fijngestampde kernerie noten.

Fruit het geheel in slaolie (gebruik voor het fruiten nooit te veel olie), tot de uien lekker bruin zijn, voeg een beetje water toe en een laurierblad. Laat de saus indikken. Giet de saus over de vis en warm deze in het geheel voor het eten op.

24. SAMBAL GORENG TERRONG (Aubergine)

Was de aubergine en snijd deze in kleine blokjes. Fruit in slaolie: 1 grote fijngesneden ui, 1 teentje knoflook, stukje trassi, ½ fijngesneden paprika of twee fijngesneden lomboks, ± 10 cm fijngesneden prei, wat fijngesneden selderie. Bak de aubergine erbij, als de uien bruin zijn en voeg dan naar smaak toe: zout, peper en nootmuskaat.

25. SAMBAL RIPORT

Nodig: Pot sambal van 500 gr., 5 grote uien, 3 tenen knoflook, 1 laos wortel, 1 sereh stengel, 2 blaadjes laurierblad, 5 eetlepels bruine basterdsuiker, 10 fijngestampde kemirienoten en 1 eetlepel ketoembar.

Maak de uien en de knoflook fijn en vermeng dit met de rest. Giet in juspan een laagje olie (1 kopje) en laat de olie goed warm worden. (Als u een paar druppels water op de olie gooit en de olie spat, dan is de olie goed). Zet het vuur laag en doe het mengsel in de pan, roer af en toe en laat de zoute smaak verdwijnen. (Is de zoute smaak nog aanwezig doe er dan nog suiker bij).

26. FRICANDEL PAU (Indische fricandel)

Nodig: ½ pond gehakt, 3 grote aardappelen, zout, peper, nootmuskaat, gemalen kruidnagelen, knoflook en 2 eieren.

Kook de aardappelen in hun schil gaar, nadat u ze eerst goed schoon heeft gemaakt. Pel ze dan en prak ze samen met het gehakt. Voeg er dan aan toe wat zout, peper, nootmuskaat, 3 à 4 theelepels

gemalen kruidnagelen, 1 teentje knoflook en de 2 eieren. Maak er ballen van ter grote van een ei en bak ze in de slaolie krokant bruin. De fricandel is koud ook te eten.

27. SAMBAL GOEREN KENTANG (Gebakken stukjes aardappelen)

Nodig: Zakje paprika chips, 1 groot ei, 1 teentje knoflook, sambal, laos, bruine suiker, trassi en ketjap.

Fruit in wat slaolie op klein vuur de fijngesneden ui, de fijngesneden knoflook, 1 eetlepel sambal, 1 theelepel laos, 1 eetlepel bruine suiker en de trassi. Indien de uien bruin zijn, dan de chips erbij, en roer als goed door elkaar. Voeg als laatste een beetje ketjap toe, niet te veel daar de chip niet zacht mag worden.

28. LOTEK TJAMPOER BANDUNG (Rauwe groente schotel)

Nodig: 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 kentjoer, 2 eetlepels pindakaas en zout.

Zijn de aardappels gaar, giet ze dan af en schil ze. Prak ze fijn en vermeng ze met de pindakaas, zout, suiker, kentjoer en azijn tot een brei. En als laatste de sambal naar smaak. Doe de brei in een diepe schaal en vermeng de groenten er goed door heen. Gebruik hiervoor een grote lepel.

29. ATJAR TJAMPOER BANDUNG (Gekookte groenteschotel)

Nodig: ¼ fijngesneden witte of spitskool, 1 pakje taugé, 2 dunne in reepjes gesneden lombok of 1 paprika, 2 fijngesneden uien, 1 teentje fijngesneden knoflook, 2 theelepels ketoembar, zout, nootmuskaat, ¼ kopje azijn, 3 theelepels koenjit, wat fijngesneden prei (stukje van + IOcme), 10 takjes fijngesneden selderie, 1½ ons in reepjes van ± 5 cm lang gesneden worteltjes, 6 fijngemaakte kemirienoten en een stukje trassi.

Fruit eerst in wat slaolie de ui, knoflook, lombok/paprika, trassie, kemirie en de koenjit. Doe dan de kool, prei en selderie erbij. Maak het geheel op smaak met zout, ketoembar en nootmuskaat. Giet de azijn erbij en laat het ± 10 min. op een klein vuur sudderen. Als laatste de taugé heel even mee laten sudderen onder goed roeren. De atjar in een schaal scheppen en koud opdienen.

U kunt de atjar in de koelkast lang goed houden.

30. TAHU KETQPRAK BANDÜNG (Gekookte groente schotel met gebakken tahu)

Tahu is een rauwe witte cake, gemaakt van sojabonen of Katjang Idjo (taugé)

Nodig: 1 blok tahu, 1 pakje taugé, 1 eetlepel sambal, wat fijngesneden selderie, in fijne plakjes gesneden komkommer, ½ kopje azijn, zout en 2 eetlepels ketjap.

Snijdt de tahu in kleine blokjes, en bak ze knappend bruin in olie en laat in een vergiet uitlekken. Was de taugé en verwijder de groene schilletjes en laat dit ook uitlekken, nadat u er koken water overheen heeft gegoten. Vermeng de sambal met de azijn, ketjap en het zout (en eventueel 1 theelepel bruine basterdsuiker indien het te heet is). Leg dan een laagje tahu en een laagje taugé in een schaal en strooi er wat selderie over en een laagje komkommer. Giet als laatste de saus erover en roer goed door elkaar. Heeft u gebakken uitjes, dan kunt u die er ook overheen strooien. U dient het geheel koud op.

31. SAMBAL GOREHG TEMPÉH (Koud gerecht)

Tempéh is gemaakt van sojabonen.

Nodig: 1 plak tempéh (gesneden in reepjes van ± 4 cm. lang en 1 cm. dik), sambal, 2 fijngesneden uien, 1 fijngesneden teentje knoflook, 3 theelepels laos, 1 eetlepel ketjap, 2 blaadjes laurierblad, zout, nootmuskaat en 1 stukje trassi.

Bak de tempéh in slaolie goudbruin en laat het in een vergiet uitlekken. Fruit dan in wat slaolie de uien, knoflook en de trassie. Doe dan de sambal, laos, zout en nootmuskaat erbij. Zet het vuur laag, en doe de uitgelekte tempéh erbij met de laurierblaadjes. Roer alles goed door elkaar en vermeng het

geheel nog met de ketjap. Is het u te heet, doe er dan nog wat bruine basterdsuiker bij. Tempéh koud serveren.

32. SAMBAL GORENG UDANG CAPRI (Garnalen en jonge peultjes)

Nodig: 1½ ons gepelde garnalen, 2 in stukjes gesneden tomaten, wat fijngesneden prei, ½ pond jonge peultjes, kopje melk (of santen), zout, peper, nootmuskaat, 2 fijngesneden uien en 1 teentje, fijngesneden knoflook.

Spoel de garnalen en laat ze in een vergiet uitlekken. Ontdoe de peultjes van hun steeltje en was ze. Fruit dan in wat olie de uien, knoflook en trassi. Doe dan de tomaat, prei en santen erbij. Laat dit op een klein vuur ± 10 min. sudderen met de peultjes en voeg als laatste de garnalen toe en roer alles nog eens goed door elkaar. Maat het af met de kruiden. Dien dit warm op.

Noot:

Santen kun u zelf maken van fijne gedroogde kokos vermengd met water dat u dan uitknijpt en het sap gebruikt. U kunt aan witte rijst een apart smaakje geven door er een paar blaadjes daun-purut in te doen tijdens het koken van de rijst.

33. ISSI DADAR BANDUNG (Ei gehakt gerecht)

Nodig: 3 à 4 grote geklutste eieren, 2½ ons gehakt half om half, zout, peper, djinten, wat fijngesneden prei, wat fijngesneden selderie, 1 fijngesneden ui, 1 teentje fijngesneden knoflook, 2 theelepels djahé en 1 stukje trassi.

Maak van het ei niet al te grote ommeletten en leg ze op een platte schaal. Fruit in wat olie de ui, knoflook, prei en selderie. Doe dan het gehakt erbij en maak het af met de kruiden. Roer af en toe het gehakt (op een klein vuur) om tot deze goed bruin is. Vul de ommeletten met het gehakt en vouw de ommelet dicht.

34. REMPÄH GORENG (Gehaktballetjes met kokos)

Nodig: ½ pond gehakt half om half, zout, peper, nootmuskaat, 1½ ons gemalen droge kokos en 1 geklutst ei.

Meng het gehakt met de kokos, zout, peper, nootmuskaat en het ei. Kneed alles goed tezamen en draai er balletjes van ter grote van soepballen. Bak ze in slaolie knappend bruin en laat ze in een vergiet uitlekken en doe ze in een schaalje.

35. NASSIE KUNING (Gele rijst)

U kookt dit als normale witte rijst, alleen haalt u er een kopje water uit, en doe er in de plaats een kopje santen of melk bij. Tevens 2 blaadjes daun salam, 1 laos worteltje en 3 theelepels koenjit. Roer dit goed door elkaar vóór het koken.

36. SAMBAL GORENG REMPLÖH AJAM (Hete kippenmaagjes)

Nodig: 1 pond kippenmaagjes, zout, peper, nootmuskaat, sambal, 2 grote fijngesneden uien, 2 fijngesneden teentjes knoflook, 1 stukje trassi, 2 blaadjes daun salam, 1 stukje laos wortel, en 2 in stukken gesneden tomaten (of een klein blikje tomaten puree).

Was de maagjes en kook ze zacht met peper, zout, laos en daun salam. Giet ze af en laat ze uitlekken in een vergiet en bewaar de bouillon. Fruit in slaolie de uien, knoflook, trassi, gesneden tomaten en de sambal. Doe de maagjes erbij maak het af met de nootmuskaat. Laat het ± 10 min. op een klein vuur sudderen onder toevoeging van wat bouillon.

U kunt de maagjes droog bakken, dus zonder bouillon, dan zijn ook lekker te eten bij de borrel.

37. SAMBAL GORENG ATI AJAM (Hete kippelevetjes)

Nodig: ½ pond levertjes, 2 grote fijngesneden uien, 2 fijngesneden teentjes knoflook, 1 stukje trassi, zout, peper, nootmuskaat, 1 stukje laoswortel, 1 blaadje daun salam en sambal.

Fruit in slaolie de uien, knoflook, trassie en sambal. Doe de levertjes erbij en maak het af met zout, peper, laos, nootmuskaat en daun salam. Laat het geheel ± 15min. op een klein vuur gaar sudderen tot een dikke saus.

38. SAJOR TOEMIS KATJANG PANDJANG (Boontjes gerecht met garnalen)

Nodig: ½ pond in kleine blokjes gesneden varkensvlees, ½ ons garnalen, 1 pond sperziebonen, 3 fijngesneden uien, 2 fijngesneden teentjes knoflook, 1 stukje trassl, 1 stukje laos, nootmuskaat, zout, peper, 2 blaadjes daun salam en 1 kopje santen.

Maak de boontjes schoon en breek ze in niet al te kleine stukken. Trek in 1½ liter water bouillon van het vlees, dat u heeft gekruid met zout, peper, nootmuskaat, laos en daun salam. De boontjes kunt u intussen half gaar koken. Fruit in olie de uien, knoflook en trassie. Doe er de garnalen bij. Is het vlees gaar, doe er dan de gefruite garnalen bij en de uitgelekte boontjes. Op klein vuur nog ± 15 min. met de santen laten koken.

39. IKAN KETJAP MANIS (Vis met zoete ketjap)

Nodig: 4 kleine schoongemaakte schelvis of moten kabeljauw, 2 eetlepels slaolie, citroensap, 2 eetlepels ketjap, zout, 1 theelepel laos, sambal (naar smaak), 1 fijngesneden teentje knoflook en 1 theelepel djahé.

Verwarm de slaolie in een diepe pan en bak de uitgelekte vis goudbruin. Laat de vis dan uitlekken en leg het dan op een platte schaal. Maak van zout, sambal, knoflook en djahé een mengsel in de overgebleven olie. Voeg daarna de vis bij het mengsel en laat 15 min. op een klein vuur staan. De ketjap er pas de laatste 5 min. overheen gieten.

40. TELOR MASAK BANDUNG (Gebakken gekookte eieren)

Nodig per persoon: 1 ei, 2 eetlepels slaolie, zout, trassie, 1 teentje knoflook, 2 uien, 1 theelepel serehpoeder, 1 eetlepel ketjap en 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 ze uitlekken. Fruit dan in de zelfde olie de uien, knoflook, trassie en sambal. Voeg daarna de ketjap, sereh, zout en water toe. Leg de eieren erbij en laat het geheel op een klein vuur zacht sudderen, tot het vocht is verdampt.

41. BAMI DAGING SEDIP KAJA RIPORT (Karbonades à la Indonesia)

Nodig per persoon: 1 karbonade, uien, 1 teentje knoflook, zout, peper, 2 eetlepels slaolie, 1 theelepel djahé, 2 eetlepels ketjap, ½ uitgeknepen citroen (dit is eetlepel citroensap) en 1 kopje water.

Wrijf de karbonade in met ui, knoflook, zout, peper en bak de karbonade dan in de olie bruin en voeg de rest toe. Laat het geheel ± 15 min. op een klein vuur gaar stovsn

42. BAMI GODOK (Bami-soep)

Nodig; 250 gr.(pak) dunne bami, 5 à 6 grote fijngesneden champions, 10 à 12 peultjes (in reepjes), 100 à 150 gr. kippenborst (trek daar 1½ ltr. bouillon van), 1 flinke plak gekookte ham (in kleine reepjes), 3 à 4 peentjes (in dunne reepjes), ½ klein blikje bamboespruiten (in kleine schijfjes), handje schoongemaakte taugé, zout, peper, vetsin en 1 in stukjes gesneden omelet.

Kook de bami gaar, laat uitlekken en houdt gereed voor gebruik. Is de kip gaar haal deze er dan uit de bouillon en pluk ze in kleine stukjes. Laat de bouillon op een klein vuurtjes sudderen, voeg de kip en de rest van ingrediënten toe. De kruiden naar uw eigen smaak toevoegen. De bami kunt u nu erbij doen en alles goed doorelkaar roeren. Schep de soep in een diep bord. Garneer de soep met de stukjes omelet.

43. BAMI GORENG MET UDANG (Bami goreng met garnalen)

Nodig: 2 grote uien, teentje knoflook, 1 pak (250 à 350 gram) bami of noedels (noedels is dunne bami), 1½ ons gepelde garnalen, slaolie, 1 pond verse spinazie, zout, peper, vetsin, nootmuskaat, trassie en laos.

Spoel de garnalen af, laat ze uitlekken en strooi er wat zout, peper, laos en nootmuskaat over. Snijd de spinazie in stukken van ± 5 cm. was ze schoon en laat ze uitlekken. Kook de bami intussen gaar, spoel ze af en laat ze uitlekken. Fruit de garnalen in wat slaolie (1½ eetlepel), tot ze bruin zijn en laat ze uitlekken. Doe hetzelfde met de spinazie maar laat deze niet te zacht worden. Fruit in de overgebleven olie de knoflook en ui. Voeg dan de garnalen, spinazie en bamie toe en roer alles goed door elkaar. Dien het geheel warm op en geef er atjar en gebakken ei bij.

44. UDANG MANIS-ASIN (Zoetzuur van steurgarnalen)

Nodig: 10 à 12 steurgarnalen, zout, peper, nootmuskaat, maïzena, 1 teentje fijngesneden knoflook, 1 grote fijngesneden ui, 3 eetlepels ketjap, 3 eetlepels azijn, 1 theelepel laos, 1 eetlepel bruine basterdsuiker, vetsin en slaolie.

Spoel de garnalen af en pel ze. Het staartstukje laten zitten en kerf de rug iets in. Strooi de garnalen in met zout, peper, nootmuskaat en wat maïzena. Vermeng tezamen de knoflook, ui, ketjap, azijn, laos, basterdsuiker, zout naar smaak, 3 theelepels maïzena en ½ theelepel vetsin. Bak de garnalen in wat slaolie ± 2 min bruin en laat ze uitlekken. Fruit het mengsel in de overgebleven olie en voeg dan de garnalen toe. Roer het geheel goed om tot alles goed warm is en serveer het dan op een platte schaal. Garneer met schijfjes komkommer, tomaat en schijfjes hardgekookt ei.

45. KATJANG SAUS (Pinda saus voor over saté of loempia)

Fruit in wat margarine een fijngesneden teentje knoflook, 1 stukje trassie. Voeg er dan de pindakaas bij (de hoeveelheid hiervan moet u zelf bepalen). Roer goed door. Voeg dan zout, peper, laos en 1 eetlepel citroensap toe (½ uitgeknepen citroen is ook goed). Giet onder voortdurend roeren wat water bij beetje toe totdat de saus op vloeibare dikte is. Doe naar eigen smaak wat sambal erbij.

46. NASSI GORENG SLAMATAN (Nassi anders dan anders)

Nodig: 1 jonge vette kip, 1½ pond droogkokende rijst, zout, peper, foelie, kruidnagelen, slaolie, 4 fijngesneden uien, 1 teentje knoflook, sambal, 1 stukje trassie, 1 theelepel ketoembar, ½ theelepel djinten, een stukje assem (of 2 theelepels azijn) en 2 eieren.

Kook de kip in 1½ à 2 liter water gaar met zout, peper, theelepel foelie en 3 à 4 kruidnagelen. Haal de kip eruit en pluk deze in kleine stukjes en laat het uitlekken. Kook de rijst gaar in de verkregen bouillon. Uiteraard gebruik u net zoveel bouillon als dat u de rijst met water kookt. Is de rijst gaar laat deze dan afkoelen en gereed houden. Wrijf tezamen en fruit in wat slaolie de uien, knoflook, sambal (naar eigen smaak), trassie, ketoembar, djinten en asem of azijn. Klop de eieren en voeg deze bij het mengsel. Roer alles goed door elkaar en voeg er als laatste de droge rijst toe. Laat op klein vuur alles goed warm worden en blijf goed roeren. Dien het op in een diepe schaal en garneer het met plakje komkommer en plakjes hardgekookt ei. Geef er wat atjar bij.

47. BABI-PEE (Varkensvlees met gember)

Nodig: 1 pond in reepjes gesneden varkensvlees, zout, peper, nootmuskaat, 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden teentje knoflook, ½ uitgeknepen citroen en 1½ theelepel gember.

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

48. SAMBAL GORENG SNIJBOON

Nodig: 1 ons gehakt, 1 ons gepelde garnalen, ½ pond verse half gaar gekookte snijbonen (of een ½ literblik), 3 à 4 fijngestampde kemierie noten, 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden teentje knoflook, zout, pepers nootmuskaat, sambals 1 theelepel laos, 1 kopje santen (of melk), 1 klein stukje trassie en 1 theelepel ketoembar.

Fruit in wat slaolie de trassie, ui, knoflook en de fijngestampte kemierie, totdat de uien bruin zijn. Voeg dan het gehakt toe en roer regelmatig om, tot het gehakt gaat korrelen en bruin is. Doe de garnalen erbij en maak naar eigen smaak af met de kruiden. Voeg als laatste op klein vuur de snijbonen en de santen (of melk) toe en laat alles gaar worden. De bonen niet al te gaar (vooral de blikbonen niet).

49. SAMBAL GORENG KOOL TELOR (Hete kool met ei)

Nodig: 1 pond fijngesneden spits of savoje kool, 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden teentje knoflook, 1 blaadje daun salam, ½ theelepel laos, zout, peper, nootmuskaat, trassie, 2 eieren en sambal.

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook, ui, laos en het blaadje daun salam. Zijn de uien bruin, voeg dan de kool toe en roer goed door elkaar totdat de kool niet al te gaar is. Vermeng als laatste de 2 eieren er goed doorheen, totdat deze gaan kruimelen. De sambal naar eigen smaak er doorheen roeren.

50. SAMBAL GORENG BAWANG (Hete gebakken ui)

Nodig: 5 à 6 grote fijngesneden uien, 2 fijngesneden teentjes knoflook, sambal, ½ eetlepel bruine basterdsuiker, zout, peper, nootmuskaat en trassie.

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook en de uien. Voeg de rest naar smaak toe en laat de uien goed bruin worden. U kunt i.p.v. de sambal fijngesneden paprika of een paar verse fijngesneden lomboks gebruiken.

51. SAMBAL GORENG BABI (Heet varkensvlees)

Nodig: 1 pond in kleine reepjes gesneden varkensvlees, 2 grote fijngesneden uien, 1 fijngesneden teentje knoflook, snuifje gemberpoeder (djahé), trassie, zout, peper, sambal, nootmuskaat, 2 eetlepels ketjap en ½ kopje water.

Fruit in slaolie de trassie, knoflook, uien, gember en de sambal. Zijn de uien bruin voeg dan de kruiden, ketjap en water toe samen met de stukjes vlees en bak het vlees gaar. Laat het geheel op een klein vuur sudderen totdat het vocht is verdampt.

52. SATÉ TUSUK BABI OF SAPI (Saté van varkens- of rundvlees eigen stijl)

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

Snijd het vlees in grote dobbelstenen en vermeng dit met djinten, zout, peper, suiker en ketoembar. Fruit in wat margarine de trassie, ui en knoflook. Bak het vlees hierin bruin, nadat de uien bruin gekleurd zijn. Voeg dan de melk het water toe en laat het geheel op een 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. Eet de saté warm met satésaus. Op de barbecue uiteraard geen houten pinnen gebruiken.

53. PANGSIT GORENG (Indische gebakken koekjes)

Nodig: pangsitvellen (deze zijn de toko's kant en klaar te koop). Ze zijn dan groot. Het best kunt u ze in vieren delen, of indien u grotere wilt hebben diagonaal door midden. Voor het vulsel heeft u nodig: ½ tot 1 pond gehakt half om half, zout, peper, nootmuskaat, ½ theelepel laos, ½ theelepel ketoembar, 1 fijngesneden teentje knoflook, heel fijngesneden selderie.

Vermeng het gehakt met de kruiden en selderie goed door elkaar, en maak er niet al te grote balletjes van (voor de grotere vellen grotere balletjes). Leg een balletje op het vel en druk de bal iets plat, vouw het vel als een enveloppe dicht, na eerst de randen met iets melk of water ingesmeerd te hebben, (dit is voor het goed plakken, zodat het niet loslaat.) Bak ze dan in hete olie goudbruin en serveer op een schaalte. De pangsitsaus apart in een schaalte erbij, zodat u kunt dippen. De saus is dezelfde als die

voor babipangang en tevens voor bij loempias. U kunt er naar eigen smaak wat sambal aan toevoegen.

54. LOEMPIA'S GORENG

Variaties te over voor gebruik van loempia's. Loempia-vellen zijn hetzelfde als pangsitvellen, dus ook te koop bij de toko's. Alleen laat u de vellen heel en de inhoud is iets anders.

Wat u allemaal kunt gebruiken voor de vulling is als volgt:

2 à 3 varkenslappen die u van te voren bakt en in kleine blokjes snijdt. Uiteraard heeft u die van te voren ingesmeerd met zout, peper, nootmuskaat en een weinig ketoembar.

Of ½ pond gehakt ook met dezelfde kruiden of een kip die u gaar heeft gekookt, daarbij als extra 1½ ons gepelde garnalen.

Als groenten gebruikt u 1½ ons taugé, wat fijngesneden prei, wat selderie, 1 grote fijngesneden ui en 1 teentje fijngesneden knoflook. U fruit in wat slaolie een stukje trassi, knoflook en de ui en maak het op smaak met zout, peper, nootmuskaat en vetsin. U bakt dan 2 à 3 eieren als ommelet en snijd deze in kleine reepjes, na van te voren wat zout en peper te hebben toegevoegd. Het vlees, gehakt of de kip doet u bij de gefruite uien met de groenten. Is alles goed gaar, laat alles dan afkoelen en doe de in reepjes gesneden ei er bij, en roer goed om. Leg op het vel een paar lepels van de gevormde brei en vouw het vel dicht, na wat ingesmeerd te hebben met wat water of melk, net als bij pangsit dus. Bak de loempia's in hete olie knappend bruin. Serveer met een saus naar smaak (pangsit saus, pindasaus etc.)

55. SAMBAL KETJAP

Te gebruiken voor loempia's, pangsit etc.

Doe 2 eetlepels sambal (liefst geen sambal-oelek) in een kommetje. Maak verder aan met 1 eetlepel bruine basterdsuiker, 1 eetlepel azijn en net zoveel ketjap tot het geheel dik vloeibaar is. Roer alles goed doorelkaar en voeg, indien te heet, nog wat basterdsuiker toe. U kunt deze saus haast overal voor gebruiken, zoals voor de pangsit, er in dippen, iets over de loempia's. Ook voor gebruik bij de rijsttafel U snijdt dan wat schijfjes komkommer en dippt dit in de sambal.

56. LONTONG (Gekookte rijst uit zakjes)

Lontong kunt in de Indische toko's verkrijgen in plasticzakjes. Voor twee personen is een zakje meer dan genoeg. De lontong kookt u in ruim water op niet al te groot vuur gaar. De lontong is gaar is deze goed is uitgezet, dit is 3 a 4 keer zo groot als dat u bent begonnen. Haal het zakje eruit en laat het afkoelen totdat de lontong is hard geworden. Haal het plasticzakje eraf en snijdt de lontong in blokjes. Deze kunt u dan koud opdienen. Lontong is een makkelijk iets, dat u met diverse variaties kunt opdienen zoals:

1. Hete kip - Atjar - Babi ketjap
2. Kip Opor - Hete Boontjes - Atjar - Sambal Goreng Remploh
3. Gado-gado - Saté - Sambal Goreng Kentang
4. Tahu Ketoprak - Sambal Goreng Ati - Dengdeng Ragie

Dit zijn maar een paar voorbeelden, maar u kunt uiteraard zelf wat uitproberen. Er zijn legio mogelijkheden, alleen lontong **niet** met een sajuran op dienen want dat wordt te nat.

57. BAMI KUWA (Soep andere stijl)

Nodig: 1 pond grove of fijne bami, 2 à 3 magere speklappen of hamlappen, 1 ons gepelde garnalen, ½ blikje bamboespruiten, 1½ ons schoongemaakte taugé, 1 ons in reepjes gesneden peentjes, ¼ fijngesneden witte kool, zout, peper, nootmuskaat, 2 blaadjes daun purut, 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden teentje knoflook en 1 stukje trassie.

Trek in 1½ à 2 liter water van de spek of hamlappen bouillon met de 2 blaadjes daun purut. Fruit in wat slaolie de trassie, ui en de knoflook, totdat de uien bruin beginnen te kleuren. Intussen heeft u het vlees in kleine reepjes gesneden en fruit dit mee. De schoongemaakte groenten laat u uitlekken en doe dit dam bij de rest, waarna u het geheel af kruid naar eigen staaak. Niet te groot vuur. De overgebleven bouillon giet u er langzaam bij en laat het geheel langzaam gaar koken (niet te gaar).

De bami kunt u ruim van te voren gaar koken en uit laten lekken in een vergiet. U kunt nu de bami in een diep bord doen en de bouillon met groenten er over heen scheppen. Als extra garnering over het geheel wat in reepjes gesneden ommelet en heelfijn gesneden selderie.

58. SOP BAWAN6 (uiensoep)

Nodig: 1 pond fijngesneden uien, 1 fijngesneden teentje knoflook, 2 à 3 magere spek- hamlappen, zout, peper, maggi, 2 blaadjes daun purut, 3 eieren, selderie, vetsin, nootmuskaat en slaolie.

Trek in 1½ à 2 liter water bouillon van het vlees met de blaadjes daun purut. Is het vlees gaar snijdt deze dan in kleine stukjes. Fruit in wat slaolie de knoflook en de uien en voeg de reepjes vlees erbij, maak het geheel op smaak met de specereien. Kluts de eieren met wat zout, nootmuskaat, vetsin en de fijngesneden selderie. Bak er ommeletten van, rol ze op en snijdt ze in reepjes. Laat dan het geheel met de bouillon op een klein vuur sudderen en voeg de maggi naar eigen smaak toe. U kunt natuurlijk naar eigen inzicht zoveel eigen gebruiken als u zelf wilt. U kunt er nog stukjes witbrood bij geven, die u van tevoren met wat oude kaas heeft gebakken.

59. SAPI GORENG MET PAPRIKA EN BAWANG (Rundvlees met paprika en rode / groene uien)

Nodig: 1 pond in reepjes gesneden rundvlees, 3 grote in ringen gesneden uien, 1 teentje fijngesneden knoflook, 1 stukjes trassie, zout, peper, slaolie, nootmuskaat, 1 eetlepel rijstwijf of droge sherry (of 1 theelepel djahé), 1 eetlepel ketjap, 1 theelepel bruine basterdsuiker en 2 theelepels maïzena.

Vermeng het gesneden rundvlees met zout, peper, maïzena, nootmuskaat, suiker en de rijstwijf of sherry (of djahé). Fruit in wat slaolie de trassi, knoflook en de uiringen ongeveer 3 minuten. Doe er dan de paprika bij. Dit fruit u ook nog 3 minuten en schep het geheel uit de pan in een schaal. Bak in de overgebleven olie de reepjes vlees, totdat deze van kleur veranderen en voeg dan de ketjap erbij plus de ui en de paprika en laat nog 3 minuten doorsudderen onder voortduren roeren.

Dien op in een platte schaal met witte rijst. Denkt u aan het gebruik van de kruiden ? ? ?

60. TERRONG GORENG GEHAKT (Aubergines met gehakt)

Nodig: 1 grote aubergine, ½ pond gehakt (half om half), zout, peper, nootmuskaat, 1 groene of rode paprika in kleine stukjes, 1 grote fijngesneden ui, 1 stukje trassie en 1 teentje fijngesneden knoflook.

Snijdt de aubergine in 4 à 6 reepjes, kerf ze in en bestrooi ze met zout, peper en nootmuskaat. Fruit dan in wat slaolie de trassie, knoflook, ui, de paprika en het gehakt, totdat het gehakt los is en bruin. Als laatste de aubergine er in gaar laten bakken. Eventueel nog afmaken naar smaak.

61. ROTTI KUKUS (Indische gestoomde cake)

Nodige: kleine rijststomer, 2 kopjes zelfrijzend bakmeel, 1 kopje patent bloem (niet klonterend), 1 kopje fijne witte bastersuiker, 2 pakjes vanillesuiker, 3 grote eieren en 1 kopje 7-up (Gebruik wel steeds hetzelfde kopje als maat).

Mix in een diepe kom de drie eieren, vanillesuiker en basterdsuiker, totdat het geheel goed romig is. Voeg dan het meel, de bloem en de 7-up toe. Mix het geheel verder tot een luchtige massa. Intussen heeft u de gaatjes van de pan van binnen voorzien van aluminiumfolie en wel over de gehele binnenkant. In de onderste pan heeft u dan ruim water aan de kook gebracht (denk erom, dat het water de bovenste pan niet mag raken). Indien het water kookt, vuur kleiner zetten, maar het water wel aan de kook houden. Giet het beslag in de gaatjespan op het aluminiumfolie, doe het deksel erop en laat 1 uur stomen. Neem na 1 uur het deksel eraf en prik er met een satéstokje op enkele plaatsen in. Is het stokje droog, dan is de rotti kukus klaar. Doe het vuur uit en haal het aluminiumfolie met rotti kukus eruit en laat het afkoelen. **Pas op het is warm!!!** Snijdt de Rottie kukus dan in plakken en smeer in met boter of margarine.

NB: Het water zal tijdens het koken verdampen, kijk daarom om het kwartier in de onderste pan en doe er dan heet water bij indien nodig. Het beste dat u kunt gebruiken is patentbloem van Koopmans en zelfrijzend bakmeel van Honig.

62. NASSI GORENG BALIKPAPAN

Nodig: 1 pond hele rijst (hangt van aantal personen af) , 2 grote fijngesneden uien, 2 teentjes fijngesneden knoflook, trassie, slaolie, sambal, zout, peper, nootmuskaat, 2 eetlepels ketjap manis, stukjes fijngesneden prei, wat fijngesneden selderie, ½ in schijfjes gesneden komkommer, gebakken uitjes, atjar, 1 ons in reepjes gesneden ontbijtspek, 1 mespuntje kentjoer, ½ pond kip in stukjes of hamlappen of garnalen, (combinatie van deze drie is ook goed).

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook en ui, totdat de ui bruin is. Doe er dan de kip, vlees of garnalen (of combinatie) bij en maak het af met de kruiden. Is het vlees bruin, dan de reepjes spek toevoegen, totdat deze goed gaar zijn. Voeg dan beetje bij beetje de rijst toe en roer goed om, totdat de rijstkorrels los zijn. Giet wat ketjap erover en de sambal naar smaak. Hutsel het geheel weer goed doorelkaar, (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 gebakken spiegeleieren en de plakjes komkommer. Geef er kroepoek, zoute vis en atjar bij.

63. SMOOR DJAWA (Vlees met ketjap)

Nodig: 1 pond doorregen soepvlees (rundvlees), 3 grote fijngesneden uien, 2 teentjes fijngesneden knoflook, 4 kleine aardappelen, wat assem (tamarinde), ketjap, 4 kruidnagels, slaolie, 1 eetlepel margarine, zout, peper en nootmuskaat.

Het vlees inwrijven met zout, 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 kruidnagels, de tamarinde en de in blokjes gesneden aardappelen fruiten en bij het geheel voegen. 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. Geeft dit gerecht bij witte rijst.

64. AJAM KERRIE (Kip met kerrie)

Nodig: 1 kip van 1 kilo, 2 grote fijngesneden uien, 1 fijngesneden teentje knoflook, wat fijngesneden peterselie, zout, peper, 2 laurierblaadjes, 50 gr. margarine, 40 gr. bloem en 2 eetlepels kerrie. Trek een ½ liter bouillon van de kip, peterselie, ui, peper, zout en de laurierblaadjes. (niet alle ui gebruiken).

Is de kip gaar, haal de pan dan van het vuur en haal de kip eruit. Pluk de kip in kleine stukjes en leg hem apart in een schaaltje. Zeef de bouillon en houdt deze bij de hand. Fruit in wat margarine de knoflook met de overgebleven ui en de kerrie, totdat de uien bruin zijn. Voeg dan de bloem toe, totdat het geheel lekker ruikt en roer er de bouillon doorheen. Laat het geheel op een klein vuur een dikke saus worden. Daarna kan de uitgeplozen kip erbij en maak, indien nodig, nog wat af met de bijbehorende kruiden. Dien op bij witte rijst.

65. UDANG KERRIE (Kerrie garnalen)

Nodig: ½ pond gepelde garnalen, 2 fijngesneden teentjes knoflook, trassie, zout, peper, 2 theelepels paprikapoeder, 2 theelepels ketoembar, 1 eetlepel kerrie, 2 eetlepel, gemalen gedroogde klapper, 1 theelepel djahepoeder, 2 fijngeseden uien, 1 eetlepel citroensap en slaolie.

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook en deui, totdat de ui bruin is. Week in wat heet water (2 eetlepels) de klapper en voeg er alle overgebleven specerijen aan toe en roer goed door elkaar. Doe dit dan bij de uien en laat op klein vuur door fruiten, tot het geheel lekker begint te ruiken. Doe er dan de citroensap bij en laat het 3 min. doorsudder en doe er als laatste de garnalen bij en roer goed om. Ü kunt altijd naar eigen smaak nog wat kruiden toevoegen. De kerrie moet wel de overhand hebben. Dien op bij witte rijst.

66. BOBUTIE OF BOBOTE (Rundvlees in de oven)

Nodig: 1 pond runderpoulet, 5 sneetjes witbrood, 1 kopje melk, 1 grote fijngesneden ui, 1 eetlepel kerrievoeder, 2 theelepels bruine basterdsuiker, 1 theelepel zout, 1 eetlepel azijn of citroensap en 30 gr margarine.

Week het brood in de melk en giet de melk eraf die niet is opgenomen. Fruit in de margarine de uien, de kerrievoeder, zout, suiker en de azijn of citroensap. Vermeng daarna alles goed met het uitgeknepen brood en doe er dan het vlees en de helft van 1 geklopt ei bij. Breng de massa in een goed ingevette vuurvaste schaal en giet er de 2^e helft van het ei over. Laat het ca. 25 min. in een vrij warme oven bakken (Stand 4 à 5). Serveren met droge witte rijst, reepjes komkommer, plakjes banaan, gebakken klapper en uiteraard sambal.

67. RIJST KERRIE MET TELOR (Ei)

Nodig: ½ pond droogkokende rijst, wat slaolie, 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden teentje knoflook, 1 ons gepelde garnalen, 2 eetlepels kerrie, 4 hardgekookte door midden gesneden eieren, zout en peper.

Fruit in wat slaolie de ui, knoflook en de garnalen, doe er dan de droog gekookte rijst bij, plus de kerrie en roer alles goed om. Maak af met zout en peper en eventueel kerrie indien nodig en serveer er de halve eieren bij.

68. CHOW DAN TJIOE (Chinese ommelet)

Nodig: 1½ ons kippeborst of fillet, 1 fijngesneden rode paprika, 1 fijngesneden bamboescheut, wat fijngesneden selderie, 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden teentje knoflook, wat vetsin, slaolie, 3 theelepels maïzena, 3 eetlepels water, 1 eetlepel ketjap, 1 eetlepel rijstwijf of droge sherry, zout, peper, 3 à 4 eieren.

Fruit in wat slaolie de ui, knoflook, bamboe, selderie, paprika en stukjes kip, tot de kip goed gaar is. Meng er dan de volgende ingrediënten bij onder goed roeren: maïzena, water, ketjap, rijstwijf of sherry, zout, peper en wat vetsin. Roer het geheel goed doorelkaar tot het zich bindt en zet het op een klein vuur. Kluts de eieren met toevoeging van wat bouillon (water met 1 blokje) en bak de ommelet aan beide kanten totdat deze is gestold. Schep het mengsel op een platte schaal en daarbovenop de ommelet. Eet dit met witte warme rijst, wat kroepoek, atjar en sambal. U neemt uiteraard een paar schepjes van de groente en een stuk ommelet.

69. TJAMPOERAJAM (Gemengde kip gerecht)

Nodig: 1 kip van ± 1 kilo, peper, zout, wat slaolie, 2 grote fijngesneden uien, 1 fijngesneden teentje knoflook, 3 eetlepels ketjap, 1 eetlepel bruine basterdsuiker, 1 ons fijngesneden champignons, 2 fijngesneden lomboks of 1 fijngesneden rode paprika, 1 theelepel djahévoeder en 2 in plakjes gesneden bamboescheuten.

Trek van de kip met wat zout en peper 1 liter bouillon. Haal de kip eruit indien ze gaar is en pluk ze van het bot af. Fruit dan in wat slaolie de ui, knoflook, lombok of paprika en de geplukte kip, totdat deze goed bruin is. Giet er een ½ liter bouillon bij plus de champignons, suiker en ketjap en laat het geheel ± 10 min. stoven. Serveer dit bij warme witte rijst of bij gewone bami en geef er nog wat atjar, zoute vis en sambal bij.

70. FRICANDEL SAPI (Gehakt rolletjes)

Nodig: 1 pond rundergehakt, 4 grote uien (2 zeer fijngesneden en twee in ringen), 1 fijngesneden teentje knoflook, zout, peper, wat slaolie, 1 rode fijngesneden paprika.

Meng het gehakt goed fijn met zout, peper, fijngesneden ui, knoflook en de paprika. Maak er vinger dikke en vinger lange rolletjes van en bak ze in wat slaolie in een koekenpan in ± 10 min. Bruin en gaar. (Zet het vuur klein). Bak intussen de uiringen iets bruin en drappeer ze op de gehaktrolletjes en serveer op een platte schaal. Eet dit bij witte rijst of bami met atjar, kroepoe en sambal. U kunt de rolletjes ook in de grill bakken, maar let wel op dat u ze om de 5 min. omdraait.

71. MAKREEL OBLOK (Gerookte / gegrilde makreel)

Nodig: 1 gerookte makreel voor 3 personen, plakjes hardgekookt ei, 2 tomaten in plakjes, 10-15 el gehakte selderie, sambal naar smaak, zout, peper, 2 theelepels kerrie-poeder en 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, champignons, kerrie en wat sambal (goed over de vis heen strijken). Giet de gesmolten margarine erover heen en vouw het folie goed dicht. Leg het geheel in de oven op stand 3-4 of in de grill zo'n 15-20 min. Geef dit bij witte warme rijst of gewone bami met sambal en een groentesoort.

72. UDANG GODOK (Garnalen gerecht)

Nodig: ½ pond grote steurgarnalen, 2 ons schoongemaakte taugé, peper, zout, nootmuskaat, 1 stengel in kleine stukjes gesneden bleekselderie, 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden teentje knoflook, 1 rode of groene fijngesneden paprika en wat margarine (let wel gebruik niet te veel margarine 10 g is meer dan genoeg. U kunt altijd nog iets er bij doen indien gewenst).

Smoor in de margarine de knoflook, de ui, selderie en de paprika, totdat ze zacht is en doe dan de champignons meesmoren (± 2 min.). Vervolgens de garnalen met zout, peper, nootmuskaat naar smaak en een ½ liter bouillon (van 2 blokjes) toevoegen en ± 5 min. op klein vuur laten sudderen. De taugé kunt u het beste na het schoonmaken in een vergiet doen en er kokend water overheen gieten. U doet dit dan als laatste in de pan. Serveer bij warme witte rijst, sambal en ei.

73. ATI GORENG SUKABUMI (Gebakken lever speciaal)

Nodig: 1½ pond varkens- of runderlever (gesneden in plakken van ± 1 cm. dik), wat bloem, wat margarine, zout, peper, 1 ons ontbijtspek in kleine stukjes, 2 grote fijngesneden uien, 1 fijngesneden teentje knoflook, 1 in reepjes gesneden paprika, 1 ons fijngesneden champignons.

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

74. MIE-HOEN SHANGHAI (Shanghaise mie-hoen)

Nodig: ½ pond Mie-hoen, slalolie, zout, peper, fijngesneden teentje knoflook, 1 grote fijngesneden ui, ve-tsin, 1 flinke in blokjes gesneden hamlap, 1 in reepjes gesneden hamlap, 1 ons fijngesneden chinese kool (of spitskool), 1 klein blikje uitgelekte doperwten, 1 ons fijngesneden champignons, ½ ons gepelde garnalen, ½ blikje fijngesneden bamboespruiten, 1 fijngesneden stengel bleekselderie, wat ketjap, 1 eetlepel rijstwijn of droge sherry, mepunt djahé-poeder, ½ liter bouillon (van blokjes) 1 eetlepel maïzena en 1 theelepel bruine basterdsuiker.

Fruit in wat slaolie de ui, knoflook, blokjes vlees, kool, doperwten, champignons, bleekselderie zo'n 5 à 10 min. op klein vuur. Maak een sausje van 1 eetlepel ketjap, de rijstwijn of sherry, djahé, 1 eetlepel slaolie en voeg dit bij het vlees. Roer goed om en laat zo'n 5 min. sudderen. Voeg dan de bouillon toe en laat nog 5 min. sudderen. Maak intussen een papje van de maïzena, ½ eetlepel ketjap, wat water en de suiker en bind hiermee de saus. De mie-hoen heeft u intussen gaar gekookt, afgespoeld en uit laten lekken. Bak nu apart in wat olie de reepjes vlees en laat uitlekken. Doe als laatste de garnalen erbij en maak af met zout, peper en vetsin. Leg de mie-hoen op een platte schaal en garneer de groente er omheen en 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

75. SAMBAL BADIJAK DJAGO (Gebakken sambal)

Nodig: 10 verse rode lomboks, 3 grote in stukken gesneden uien, 3 in stukken gesneden teentjes knoflook, 3 stukjes trassie, 2 laurierblaadjes, 3 à 4 cm laos-wortel, 1 sereh-stengel, slaolie, 10 kemirie noten (pas op de zwarte harde schil, die er soms nog in stukjes bij zit en verwijder die eerst).

Snijd de lombok in kleine stukjes en de kemirrie in vieren en maak samen fijn met de trassie, ui en de knoflook. (Het beste is in een vleesmolen, als u die heeft, het geheel fijn te maken. Alles moet in ieder geval goed fijn zijn). Fruit dan in een diepe pan (juspan), 2 kopjes slaolie, laurierblaadjes, laos en de serehstengel op middelmatig vuur. Doe het mengsel erbij, indien de olie goed heet is en blijf goed omroeren, zodat het niet aanbakt. Temper het vuur en proef af en toe. Wilt u meer maken dan gebruik u meer lombok, uien, trassie en knoflook. U zult zien dan na verloop van tijd de olie is ingetrokken en dan moet de sambal klaar zijn.

76. DJAGUNG .GORENG (Gebakken maïs met gehakt en paprika)

Nodig: 1 blikje maïs, 2 ons gehakt half om half, 3 rode paprika's in blokjes gesneden, 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden teentje knoflook, nootmuskaat, zout, peper, stukje trassie en wat slaolie.

Maak het blikje mais open laat het uitlekken in een zeef of vergiet. Fruit in wat slaolie de ui, knoflook, trassie 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. Serveer dit gerecht bij warme witte rijst.

77. SOTO AJAM (Ind. kippesoep)

Nodig: 1 in stukken gesneden soepkip, 2 à 3 stukken kentjoer, zout, peper, 2 blaadjes daun salam, 2 ons taugé, 1 pakje dunne bami of chinese vermicellie, 1 bouillonblokje, wat fijngesneden selderie en wat gebakken uitjes.

Kruid de stukken kip en trek er met de kentjoer, de daun salam en het bouillonblokje 2 ltr. bouillon van. Is de kip gaar, pluk deze dan van het bot af en doe terug in de bouillon. Intussen kunt u de bami.c.q. de chinese vermicellie gaar koken en uit laten druipen. De taugé wassen en de groene schilletje verwijderen. Doe de taugé in een vergiet en gooi er kokend water overheen. De taugé blijft dan lekker knappen en is klaar voor gebruik. De bouillon moet uiteraard warm blijven, dus houdt dit op een klein vuur. U schep dan als volgt op een diep bord, een plukje bami, plukje taugé, bouillon met kipstukjes, selderie en de gebakken uitjes. U kunt voor de variatie ook een ommelet bakken en deze in heel fijne reepjes snijden en erbij doen. Ook lekker erbij is een beetje sambal ketjap.

78. TJAP-TJOI (Groentegerecht)

Nodig: ½ pond in stukjes gesneden varkensvlees, 1 ons gepelde garalen, 2 fijngesneden uien, 1 teentje fijngesneden knoflook, 1½ ons schone taugé, 10 in ringen gesneden worteltjes, 1½ ons in stukken gesneden champignons, zout, peper, nootmuskaat, djninten en 2 eieren.

Fruit in wat slaolie de ui, knoflook en vlees, totdat deze goed bruin is. Voeg dan de garnalen en de groente toe en kruid alles af en onder toevoeging van wat water het geheel op een klein vuur door laten sudderen tot de groente gaar is. (Indien u wilt kunt u het geheel wat binden met maïzena en ook gebruik maken van wat witte kool.) Vervolgens klutst u de eieren en maak er een ommlet van, die u dan in dunne reepjes snijdt en dit door de groente heen mengt..

79. SAJOR LODEH BANDUNG (Groente)erecht

Nodig: ½ pond in stukjes gesneden varkensvlees, 1 bouillonblokje, 2 fijngesneden uien, 1 fijngesneden teentje knoflook, 1 stukje assem, ½ grof gesneden witte kool, 10 worteltjes in rondjes gesneden, 1½ ons taugé, 1 ons garnalen, 1 kopje santen (kokosmelk), ½ pond in stukken gesneden sperziebonen, 2 blaadjes daun salam, 2 schijfjes kentjoer, zout en peper.

Trek in 1½ liter water van het vlees, kentjoer, daun salam en bouillonblokje bouillon en zet op klein vuur. Fruit in wat slaolie de ui, knoflook en de garnalen en doe dit met alle groenten in de bouillon en kruid af. Vergeet niet het stukje assem. Doe als laatste het kopje santen erbij en laat het geheel goed gaar koken. Serveer bij warme witte rijst.

80. OPOR TAHU-TELOR-DAGING (Tahu-ei-vlees gerecht)

Nodig: ½ pond in dunne lapjes (± 3 cm vierkant) gesneden varkensvlees, per persoon ½ hard gekookt ei, 1 tahu in plakjes van ± 3 cm vierkant en cm dik, 3 fijngesneden uien, 1 teentje fijngesneden knoflook, zout, peper, stukje trassie, 1 kopje santen, 10 fijngestampe kemierienoten, nootmuskaat, djinten, blaadje daun salam.

Bak de stukken tahu in slaolie bruin en laat uitlekken in een vergiet. Meng de ui, knoflook, trassie en de fijngestampe kemierie pitten goed doorelkaat en fruit dit in wat slaolie. Kruid het geheel en doe er het blaadje daun salam bij en het kopje santen. De saus moet goed in het vlees trekken. Zet dan het vuur laag en verdun iets met water. Doe als laatste de tahu en de eieren erbij. Let wel op dat de eieren niet stuk gaan. Met het fruiten het vlees erbij doen en bruin laten worden

81. BAJEM GORENG (Gebakken spinazie)

Nodig: 1 kg. verse heel gelaten spinazie (goed schoon wassen), 2 fijngesneden uien, 1 teentje fijngesneden knoflook, 1 stukje trassie, zout, peper, 1 fijngesneden rode of groene paprika, laos, 2 ons gehakt, 1 in stukken gesneden tomaat.

Fruit in wat slaolie de uien, trassie, knoflook en paprika ongeveer 1 min. en 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 min. door. Intussen afkruiden en de tomaat mee smoren.

82. SAJOR BAJEM (Sajoer van spinazie)

Nodig: 1 pond verse spinazie (goed wassen en heel laten), 1 fijngesneden ui, 1 ons gehakt (varkens), 1½ ons champignons (in stukjes), zout, peper, 1 blaadje daun salam, ½ liter bouillon (van bouillonblokjes) en 1 fijngesneden teentje knoflook.

Fruit de ui en de knoflook in wat slaolie, voeg er dan het gehakt aan toe en kruid af. Is het gehakt bruin dan de champignons en de spinazie erbij bakken ± 3 min. Dan de bouillon erbij doen en nog zo'n 5 min. door laten smoren.

83. SAJOER KERRIE (Groentesoep met kerrie)

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

Fruit in wat slaolie de ui, knoflook, kerrie, ketoembar, laos, djahé, djinten en garnalen. Voeg daarna de bouillon, groenten en de santen of melk toe en laat zachtjes koken. Maak het verder af met zout en citroensap, de stukjes aardappelen niet te zacht laten worden.

84. DADAR SEDIP (Ommelet met groenten)

Nodig: 4 à 5 eieren, ½ ons gepelde garnalen, peper, zout, 5 à 6 stengels fijngesneden selderie, 1 stukje fijngesneden prei, 5 à 6 in stukjes gesneden champignons, ½ in kleine stukjes gesneden paprika (rood of groen), 1 heel fijngesneden ui, teentje knoflook, en 1 theelepel ketjap manis.

Klop de eieren met zout, peper en ketjap luchtig op. Fruit in de uien en de knoflook goudbruin en voeg de garnalen plus groenten toe en laat zo'n 2 min. 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 ommelet van. Snijdt de ommelet in evenveel stukken als er personen zijn.

85. ABON-ABON (Gebakken rundvlees)

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

Kook het vlees met wat zout gaar in het water. Is het vlees gaar haal het dan uit en het water en snijdt ze dan in plakken van ± 5 x 3 cm en vezel met de vingers iets uiteen. Maak een mengsel van het azijn, zout, basterdsuiker, laos, ui en knoflook. Laat het vlees er zo'n uur in liggen. Bak de stukken in wat hete olie knappend. Doe het vuur laag en gooi het overgebleven mengsel erbij.

86. BABI TJAU PUDAK (Varkensvlees met saus)

Nodig: 1 pond varkensvlees (in dobbelstenen), 1 grote fijngesneden ui, 2 fijngesneden teentjes knoflook, ½ heelepel djahé, margarine, 25 gr. laksa (of 1 kopje hele fijne vermicellie), 2 dl. water, zout, peper en ketjap manis.

Fruit in wat margarine de ui, knoflook en djahé lichtbruin. Doe er dan de vleesblokjes bij en kruid af met zout en peper. Zijn de vleesblokjes rondom bruin, dan wt ketjap en vermicellie toevoegen. Alles op een klein vuur door laten koken tot het geheel goed gebonden is. Gebruik niet teveel water !!!

87. BOEMBOE BALI IKAN (Hete vis)

Nodig: 1½ pond moten kabeljauw (diepvries is ook goed), sambal, ½ theelepel seréhpoeider, 2 eetlepels ketjap manis, 1 eetlepel bruine basterdsuiker, 2 theelepel laospoeider, ½ theelepel djahépoeider, 1 grote fijngesneden ui, 2 fijngesneden teentjes knoflook, 1 theelepel citroensap, zout, peper en een stukje trassie. Was de moten vis indien vers goed schoon en wrijf ze in met zout, peper en citroensap en bak ze in wat olie knappen bruin. Fruit in dezelfde olie de ui, knoflook, trassie, sambal, laos, djahé, seréh en bruine basterdsuiker. Gaan de uien kleuren dan de ketjap toevoegen en daarna de uitgelekte moten vis. Voorzicht de moten mengen met het mengsel en op klein vuur 5 à 10 min. laten sudderen. Serveer met witte rijst.

88. PAPRIKA PEDIS (Gegrilde paprika)

Nodig: Per persoon 1 rode of groen paprika, ½ pond gehakt, 1 grote fijngesneden ui, 2 fijngesneden teentjes knoflook, wat fijngesneden selderie, 1 stukje trassie, zout, peper en vetsin.

Snijdt het kapje van de paprika af en verwijder de pitjes. Fruit in wat slaolie de ui, knoflook, trassie, selderie en het gehakt. Kruid af naar eigen smaak en laat het gehakt goed bruin worden en daarna het geheel laten uitlekken in een vergiet of zeef. Vul de paprika's met het gehaktmengsel en zet ze, staande op een beboterde vuurvaste schaal, zo'n 15 min. in de oven of grill en serveer met witte rijst of nassi.

89. SAMBAL GORENG BABI TAOTJO (Gebakken varkensvlees speciaal)

Nodig: ½ pond varkensvlees (of magere speklappen), 3 eetlepels taotjo (verkrijgbaar in toko), 5 groene of rode lomboks (of 1 groene/rode paprika), 1 grote fijngesneden ui, 2 fijngesneden teentjes knoflook, 1 stukje laos, 1 stukje trassie, 1 stukje assem, ½ eetlepel bruine basterdsuiker, zout, nootmuskaat en wat ketjap.

Snijd de lomboks in kleine reepjes (of de paprika in blokjes). Fruit in wat slaolie de ui, knoflook, trassie, laos, lombok of paprika en stukje assem. Is de ui bruin dan het vlees erbij en krokant laten worden. Hierna wat ketjap, taotjo en suiker toevoegen en zo'n 10 min. 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 water. Let op niet te groot vuur!!! Serveer bij witte rijst.

90. BABI USEE-USEE (Pikant gekookt varkensvlees)

Nodig: 1 pond varkensvlees in dobbelstenen gesneden, 5 fijngemalen kemerienoten, 2 grote fijngesneden uien, 2 teentjes knoflook, 1 theelepel ketoembar, 1 stukje trassie, ½ eetlepel bruine basterdsuiker, stukje assem, 1 schijfje laos, 2 kopjes santen, 2 blaadjes djeruk purut en 1 stengel seréh.

Meng het vlees goed met alle 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, djeruk purut en de sereh bij. Op een klein vuur het vlees goed gaar koken de saus laten indikken. Serveer bij witte rijst.

91. SAMBAL GORENG AJAM KERING (Hete droge kip)

Nodig: 1 kip (1000 - 1200 gr.) in stukken gesneden, 1 grote fijngesneden ui, 2 teentjes knoflook, 1 stukje trassie, zout, peper, nootmuskaat, 5 fijngemaakte kemberienoten, 1 stukje laos, sambal, 1 eetlepel bruine basterdsuiker en 1 blaadje daun salam.

Wrijf de stukken kip in met zout, peper en nootmuskaat en laat zo'n ½ uur intrekken. Meng intussen de ui, knoflook, trassie, sambal (naar eigen smaak) en de fijngemaakte kemberienoten goed doorelkaar. Ook de suiker naar eigen smaak (hoe meer sambal des te meer suiker, maar niet te zoet). Bak dan de stukken kip in hete olie bruin en gaar en laat ze uitlekken. Fruit in dezelfde slaolie het mengsel en voeg de laos en de daun salam toe. Zijn de uien bruin, dan de stukken kip erbij en laat zo 'n 15 min. op klein vuur intrekken. De kip moet goed droog zijn, dus gebruik niet teveel slaolie. Opdienen met witte rijst. Ook heerlijk zo uit het vuistje bij de borrel.

92. KOL KEMUNING (Koolrolletjes)

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

Kook de koolbladeren half gaar en laat ze uitlekken. Maak een mengsel van het gehakt, aardappelen, ui, knoflook, trassie en de selderie. Kruid het mengsel af met zout, peper en djinten. Leg een hoopje van het mengsel op een blad en rol het goed dicht. Prik er een houten prikker in dan blijft het zeker vast zitten. Beboter een vuurvaste schaal en leg de rolletjes 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 gemengd. Na. 15 min. kunt u de rolletjes eruit halen. Serveer bij witte rijst.

93. AJAM KUNING (Gele kip in saus)

Nodig: 1 kip (1000 - 1200 gram) in stukken (het maagje, levertjes en het nekje gebruiken voor het trekken van ½ liter bouillon), 2 grote fijngesneden uien, 1 teentje knoflook (fijn), 5 fijngemaakt kemberienoten, 2 theelepels ketoembar, 2 theelepels koenjit, 2 schijfjes laos, ½ eetlepel bruine basterdsuiker, 1 stukje trassie, 1 kopje santen, zout en peper.

Wrijf de stukken kip in met zout en peper. Bak ze in olie knappend bruin en laat ze uitlekken. Fruit dan in wat olie de ui, knoflook en de trassie totdat de uien bruin kleuren. Maak af met de kruiden, het kopje santen en de bouillon. Laat hierin op klein vuur de kip zachtjes gaarkoken, tot de saus is ingedikt, zo'n 10 à 15 min. Suiker als laatste. Serveer met witte rijst.

94. KETAN GULA KLAPPA (Witte kleefrijst met suiker en kokos)

Nodig: 1 zakje witte ketan (kleefrijst) verkrijgbaar in de toko, bruine basterdsuiker, gemalen en gedroogde kokos (ook in de toko verkrijgbaar).

Kook de ketan als rijst gaar. Voel of proef of de ketan inderdaad gaar is en haal van het vuur af. Verdeel de ketan in puddingschaaltjes (schaaltjes niet te vol) en strooi er eerst wat suiker op. U zult dan zien dat de suiker smelt en zich goed verspreidt. Daarna strooit u er wat kokos over. Eet dit bij de koffie of thee.

95. SATÉ MADURA

Nodig: 1 pond in blokjes gesneden varkensvlees, 2 grote fijngesneden uien, 2 teentjes knoflook (fijn), 1 theelepel ketoembar, 1 stukje trassie, 2 theelepels azijn, ½ theelepel kentjoer, 5 fijngestamppte kemberienoten, 4 eetlepels droge kokos, 1 theelepel koenjit, zout en 1 blaadje daun purut.

Vermeng alle kruiden met de kokos en het blaadje purut. Doe er dan het vlees bij en de azijn. Meng ook het vlees goed met de kruiden en laat het zo'n uurtje intrekken. Prik ze dan aan pinnen en rooster of grill ze. Van het eventueel overgebleven mengsel kunt u de pindasaus maken.

96. ATJAR IKAN BAKALOUW (Zuur van kabeljauw)

Nodig: Per persoon 1 moot verse kabeljauw (vissticks zijn ook goed), 2 grote fijngesneden uien, 2 teentjes knoflook (fijn), 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. Bak ze in olie goed bruin en laat ze uitlekken. Vermeng de ui, knoflook, koenjit, djahé, basterdsuiker en lombok goed doorelkaar. Fruit dit geheel in wat slaolie en zet op een klein vuur onder toevoeging van de azijn en de vis. Keer vis af en toe om, zodat de saus er goed in kan trekken. Doe dit geduren 10 min. Vindt u de saus te weinig doe er dan wat water bij. Serveer met witte rijst.

97. SATÉ BOEMBOE SIDOLIE (Saté andere stijl)

Nodig: 1 pond varkensvlees in grote dobbelstenen gesneden, 5 fijngestampte kemierienoten, 2 grote heel fijngesneden uien, 2 fijngesneden teentjes knoflook, 1 stukje trassie, 1 eetlepel bruine basterdsuiker, 1 theelepel ketoembar, 1 theelepel djinten en 1 theelepel laos.

Vermeng het vlees goed met alle kruiden en het zo'n ½ uur staan, zodat het goed in het vlees kan trekken. Rijg ze dan aan pinnen en rooster of grill ze. Maak saus naar eigen keuze.

98. SAJOR TJAMPOER (Gemengde Indische groentesoep)

Nodig: ½ pond varkensvlees in kleine stukjes, ½ witte kool in kleine stukjes, wat fijngesneden prei, wat fijngesneden selderie, 5 à 6 worteltjes in schijfjes, 3 teentjes knoflook (fijn), 1½ ons gepelde garnalen (fijngehakt), 1 eetlepel bloem, zout, peper, 1 theelepel laospoeder, 1 ei en 1 pakje suoen (of 1 kopje fijne vermicellie).

Trek van het vlees in 1 liter water bouillon (voeg ik bouillonblokjes toe). Klop het ei en vermeng met de garnalen, de bloem, zout en peper. Maar er 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. Doe dit samen met de groenten in de bouillon. Laat het geheel zo'n 15 min. doorsudderen. Doe er dan de balletjes en de geweekt suoen bij. (gebruikt u echter vermicellie dan deze meteen met de groenten mee laten koken). Serveer met witte rijst en gebakken uitjes indien voorradig.

99. SAMBAL KETJAP TERLALUH PEDIS (Sambal ketjap erg heet)

Nodig: 1 ons droge rawit, 1 stukje trassie, bruine basterdsuiker, 2 teentjes fijngehakte knoflook, wat azijn of citroensap en ketjap.

Kook de rawit in water gaar. De rawit is gaar als u hem tussen de vingers fijn kunt knijpen. Is ze gaar laat ze dan in een vergiet uitlekken. Wrijf dan de trassie, knoflook en de rawit samen goed fijn. Doe het mengsel in een schaalje of potje en maak af met de ketjap, suiker en de azijn. Let goed op de smaak, de azijn mag niet overheersen.

100. SAMBAL GORENG KOL-DJAGUNG (Hete kool met maïs)

Nodig: 1½ ons gehakt (half om half), blikje maïs, ½ spitskool (of 1 kleine chinese kool) in stukjes gesneden, 2 grote fijngesneden uien, 2 fijngemaakte teentjes knoflook, 1½ theelepel djintan, 4 rode of groene lomboks in stukjes (of paprika), zout, peper, 1 stukje trassie, en wat vetsin.

Fruit in wat slaolie de knoflook, trassie en de uien, totdat de uien bruin kleuren. Doe er dan het gehakt bij totdat deze bruin en rullig is. Doe er dan de lombok c.q. paprika bij en kruid het geheel af. Daarna de kool en de maïs toevoegen en goed doorelkaar mengen. (De maïs uit het blikje laten uitlekken). Laat het geheel zo'n 10 à 15 min. op klein vuur sudderen. Serveer bij witte rijst.

101. PITTIGE BALLETTJES GEHAKT

Nodig: 1 pond gemengd gehakt, 4 à 5 eetlepels paneermeel, \ liter sterke bouillon, 1 losgeklopt ei, 1 theelepel paprikapoeder, 1 theelepel djahépoeder, 3 eetlepels bloem, 2 theelepels aardappelmeel, zout en nootmuskaat. (Heeft u geen paprikapoeder, dan kunt u ook een beetje sambal gebruiken).

Vermeng het gehakt met ei, paprikapoeder, zout, djahé en 4 eetlepels bouillon. Maak er balletjes van ter grote van een walnoot, rol ze door wat bloem en bak ze in wat hete olie bruin. Giet er dan 2 kopje water bij en laat zo'n 10 minuten op klein vuur sudderen. Haal de balletjes er dan uit en bindt het overgebleven vocht met het aardappelmeel (van tevoren aanmengen met wat bouillon).

Giet wat saus over de balletjes en strooi er wat fijngesneden selder-e over. Serveer bij witte rijst, macaroni, bami of bij de borrel.

102. PITTIGE BRUINE BONENSOEP

Nodig: 1 pond bruine bonen (verse of 1 literblik), 2 kruidnagels, blaadje daun salam, 2 liter water, 1 in ringen gesneden lombok, ½ prei in ringetjes, 1 grote ui in ringen, 6 stengeltjes selderie fijn, 1 grote eetlepel fijne peterselie, 1½ ons mager rookspek in kleine reepjes, teentje fijn gemaakte knoflook.

Indien u verse bruine bonen gebruikt, dan eerst één nacht laten weken in water. Kook de bonen dan in het water gaar met wat zout. Indien u blikbonen gebruikt dan uiteraard niet gaarkoken en niet zoveel water gebruiken. E.e.a. moet u zelf bekijken.

Fruit dan in wat olie de knoflook, ui, lombok, prei, selderie en het spek. Zijn de bonen gaar doe dan het gefruite mengsel erbij plus de twee kruidnagels en blaadje daun salam. Laat op klein vuur zo'n 10 min. doorkoken onder goed roeren. Strooi er als laatste de fijngesneden peterselie over.

U kunt uiteraard meer uien gebruiken, indien u dat lekkerder vindt.

103. TUINBONEN CHERIBON (Tuinbonen anders)

Nodig: 1 literpot tuinbonen (laat deze uitlekken), 1 grote fijngesneden ui teentje fijngemaakte knoflook, stukje trassie, 1 rode of groene paprika in blokje, 1 ons gemengd gehakt, zout, peper, nootmuskaat, 1 theelepel djinten.

Fruit in wat slaolie de knoflook, trassie, ui, en de 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.

Serveer bij witte rijst. Ook kunt u er wat fijngesneden prei bij doen.

104. KANGKUNG SEDIP (Rauwe andijvie met saus)

Nodig: 2 kroppen andijvie (goed wassen en zo fijn mogelijk gesneden en goed laten uitlekken), 2 grote fijngesneden uien, 2 teentjes fijngemaakte knoflook, stukje trassie, sambal, 2 kleine blikje tomatenpuree, 1½ ons gemengd gehakt (of 1½ ons gepelde garnalen) 2 kopjes bouillon van blokje, zout, peper en nootmuskaat.

Fruit in wat slaolie de knoflook, trassie en de ui totdat de ui bruin kleul Doe er dan het gehakt of de garnalen bij en kruid af. Voeg er als laatste de tomatenpuree, de sambal (naar eigen smaak) en de bouillon bij. Laat zo'n 5 - 10 min. sudderen. U eet dit met witte rijst. Neem een handje vol andijvie en daarover heen de saus. Uiteraard zijn andere gerechten erbij ook lekker, maar dat moet u zelf uitzoeken.

105. SAMBAL GORENG MOSSEL (Hete mosselen)

Nodig: 1 zak verse mosselen van 2 kg (nog in schelp), 3 grote uien waarvan 2 fijngesneden en 1 in ringen, 1 stuk prei in ringen, bosje (6 à 8 stelen) schone selderie, 2 teentjes fijngemaakte 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 alle selderie. Haal de mosselen indien gaar uit de schelp en laat ze uitlekken. Fruit in wat slaolie de knoflook, de ui

stukjes en de stukjes tomaat en doe er sambal naar eigen smaak bij. Voeg dan de mosselen toe en maak af naar smaak. Serveer bij witte rijst of gewoon bij de borrel. Indien er geen verse mosselen zijn dan kunt U gewoon gebakken mosselen kopen. U hoeft ze dan alleen in de gefruite massa te doen en afkruiden naar smaak.

106. KOL-KLAPPA-UDANG (Kool met garnalen en kokos)

Nodig: ½ witte kool (grof gesneden) of 1 kleine spitskool, 2 fijngesneden uien, 1 teentje fijngemaakt knoflook, 2 theelepels kerriepoeder, ½ tot 1 ons gemalen gedroogde kokos, 1 ons gepelde garnalen, zout en nootmuskaat.

Kook de grof gesneden kool in water met wat zout half gaar, laat ze uitlekken en hak ze daarna goed fijn. Fruit in wat slaolie de knoflook en de ui lichtbruin, zet het vuur dan laag en doe er de garnalen, de kool en de cocos bij en roer goed door elkaar. Strooi de kerriepoeder erover en wat nootmuskaat en vermeng ook dit goed doorelkaar. Laat het geheel zo'n 10 min. doorsudderen.

Bij witte rijst serveren.

107. KERRIE GROENTEN DOORELKAAR (Stijl Bogor)

Nodig: ½ ltr. bouillon (getrokken van 2 ons varkensvlees in kleine blokjes 1 blaadje daun salam en een stukje laoswortel), handvol stukjes bloemkool, 5 worteltjes in ringetjes, 1½ ons sperziebonen in stukjes, 2 geschilde aardappels in stukjes, 2 grote fijngesneden uien, 1 eetlepel kerriepoeder, 1 teentje fijngemaakte knoflook, zout en peper.

Is het vlees gaar, zet dan het vuur laag.

Fruit in wat slaolie de knoflook en de ui, vermeng dit goed met de kerrie. Doe dit dan bij de bouillon en roer goed om. Kook de groenten en aardappellen met wat zout bijna gaar en laat het in een vergiet uitlekken. Schep de groenten dan door de kerrie-massa, maak af met wat peper en laat het geheel zo'n 10 min doorsudderen. Serveer bij witte rijst.

108. TELOR-PENIKI-TJILILITAN (Gesmoorde pittige eieren)

Nodig: 4 hardgekookte gepelde eieren, 2 grote fijngesneden uien, 1 teentje fijngemaakt knoflook, 1 stukje trassie, sambal naar smaak, ½ theelepel djahépoeder (gemberpoeder), 1½ kopje melk, 1½ kopje water, zout, peper en nootmuskaat.

Fruit in wat slaolie de knoflook, trassie, uien, djahépoeder en de sambal tot dat de uien bruin zijn. Doe er dan de melk, het water en eieren bij en zet op een klein vuur. Kruid af naar eigen smaak met zout, peper en nootmuskaat. Het vocht moet zo goed als verdampt zijn.

De eieren mogen ook gehalveerd worden. Serveer bij witte rijst.

109. TELOR MASAK BALI (Balinese eieren)

Nodig: 4 hardgekookte gepelde eieren, 2 grote fijngesneden uien, 1 teentje fijngemaakt knoflook, stukje trassie, 1 eetlepel ketjap manis, sambal naar eigen smaak, zout, 1 blaadje daun salam, 1 eetlepel azijn en 1½ kopje water.

Bak de eieren even aan in wat slaolie (1 kopje) en laat ze uitlekken in een vergiet. Fruit dan in dezelfde slaolie de knoflook, ui en de sambal. Zodra de uien bruin zijn dan azijn, water, ketjap en wat zout toevoegen. Zet het vuur dan laag en doe er de eieren bij en laat doorsudderen tot het vocht nagenoeg is verdampt. De eieren mogen ook gehalveerd worden. Serveer bij witte rijst.

110. DADAR-TEGAL (Ommelet met kokos)

Nodig: 4 goed losgeklopte eieren, 1 grote heel fijngesneden ui, 1 stukje trassie, 2 eetlepels droge gemalen kokos en wat zout.

Vermeng de geklopte eieren met de ui, trassie, zout en de kokos. Bak er in een klein laagje in een koekepan aan een kant een ommelet van. U kunt de ommelet oprollen en in reepjes snijden of gewoon in plakken verdelen. Serveer bij witte rijst, nassie of bami.

111. DADAR-DJAWA (Javaanse ommelet)

Nodig: 4 losgeklopte eieren, 1 eetlepel heel fijngesneden prei, 1 heel fijn gesneden ui, zout, peper, mespuntje djinten en 1 eetlepel bruine basterdsuiker.

Meng het geklopte ei met de prei, ui, zout, peper, djinten en de suiker. Bak er in een klein beetje slaolie aan één kant een ommelet van en verdeel en parten als er personen zijn. Serveer bij witte rijst, nassie of bami.

112. DADAR UDANG DAN HAM (Ommelet met garnalen of ham)

Nodig: 4 losgeklopte eieren, 1 ons gepelde garnalen (of in kleine stukje gesneden ham ± 3 à 4 plakjes), wat fijngesneden selderie, peper, zout en wat vetsin.

Vermeng het geklopte ei met de garnalen (of ham), zout, peper, selderie en de vetsin. Bak er dan in wat slaolie een grote ommelet van aan beide zijden en snijdt deze in stukken. Serveer bij witte rijst, nassie of bami.

113. BABI KALIMANTAN (Gestoofd en gekruid varkensvlees)

Nodig: 3 flinke hamlappen, 1 grote ui fijn, 2 teentje fijngemaakte-knoflook \ theelepels kruidnagel, 1 theelepels djahépoeder, 2 eetlepels citroensap, peper en zout.

Kook de lappen in wat water met zout gaar en laat uitlekken. Fruit in wat slaolie de knoflook en de ui bruinen en haal ze uit de pan. Bak in dezelfde slaolie (dus neem niet te weinig) het vlees knappen bruin. Voeg dan peper, zout, kruidnagel, djahé, citroensap en 2 kopjes van het overgebleven bouillon toe. Laat het geheel zo'n 10 min. doorstoven. U kunt het vlees heel laten of in stukjes snijden. Serveer bij witte rijst.

114. KENTANG GORENG TOLOL (Gebakken aardappelen abnormaal)

Nodig: 1 pond gekookte aardappelen in stukjes, 2 uien in ringen, 1 teentje fijngemaakte knoflook, stukje trassie, 1 ons gemengd gehakt, 2 rode lomboks in ringen (of ½ paprika in blokjes), zout en peper.

Fruit in wat slaolie de knoflook, ui, trassie en lombok (of paprika), totdat de ui bruin is. Doe er dan het gehakt en de aardappelen bij. Het gehakt moet rullig en bruin zijn en de aardappelen goed gebakken. Uiteraard gebruikt u hier geen mayonaise of appelmoes bij. U kunt er wel stukje komkommer of zure augurk bij eten.

115. SAPI TJAMPOER MALANG (Malangse haché)

Nodig: 1½ pond rundvlees (in blokjes), 2 grote uien in ringen, 1 teentje fijngemaakte knoflook, stukje trassie, 5 geschilde aardappelen in blokjes, 1 rode of groene paprika in blokjes, ~ theelepels kruidnagelpoeder, 1 eetlepel bloem, zout, peper en 1½ eetlepel ketjap.

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook en de uien, totdat de uien bruin zijn. Voeg dan de paprika, het vlees en de kruiden toe. Is het vlees bruin, dan de stukjes aardappel, ½ liter water en de ketjap toevoegen. Laat het geheel op klein vuur zo'n 30 tot 45 min. doorsudderen en proef of de aardappelen en vlees goed gaar zijn. U kunt dan als laatste de aangemengde bloem toevoegen en laten binden. Serveer bij witte rijst.

116. NASSI GORENG SINGAPORE

Nodig: Kook per persoon 1 kopje rijst (meer mag ook), 2 grote fijngemaakte uien, 1 teentje fijngemaakte knoflook, 1 ons gepelde garnalen, stukje trassie, stukje fijngemaakte prei (1 kopje), wat fijngesneden selderie, sambal, 3 geklutste eieren, komkommer en ketjap.

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook en de ui, totdat deze begint te bruinen. Doe er dan de garnalen, de prei, de selderie en wat sambal (naar smaak) bij en kruid af. Als laatste de drooggekookte rijst en 1 eetlepel ketjap en meng alles goed door elkaar. Op klein vuur zo'n 10 min. goed door laten bakken en goed roeren.

Bak intussen een ommelet van de geklutste eieren (doe er wat zout en peper bij), rol de ommelet op en snij er reepjes van. Garneer de warme nassi met de reepjes ei en gesneden schijfjes komkommer. Geef er desnoods atjar, zoute vis en kroepoek bij. Saté is ook erg lekker.

117. SATE PENTUL TIMOR (Timorese saté)

Nodig: 1 pond gemengde gehakt, 2 rode heel fijngemaakte lomboks (of sambal naar smaak), 4 kemieriepitten fijn, ½ theelepel ketoembar, ½ theelepel, djinten, 1 kleine heel fijngemaakte ui, 1 teentje fijngemaakte knoflook, 2 theelepels bruine basterdsuiker, 1 stukje trassie, 1 geklutst ei, 1 kopje geweekte en uitgelekte kokos.

Meng het gehakt goed met de ingrediënten, het ei en de kokos. Maak er grote knikkers van. Doe er een houten prikker in en bak ze in hete olie knappend bruin.

U kunt er satésaus of pangsit saus over doen, of er in dippen.

118. NASSI PECK SWIE (Nassi uit Biak)

Nodig: 6 kopje rijst (droogkoken, 1 ons fijngesneden ham, 4 geklutste eieren (met wat zout en vetsin), handje vol gesneden prei, 3 eetlepels diepvries erwten, 1 teentje fijngemaakte knoflook en zout.

Verhit in een pan 3 eetlepels olie en bak daarin het ei-mengsel gedurende ± 1 min. Doe er dan de rijst, stukjes ham, prei en erwten bij en roer goed om. Maak nog af naar smaak met zout en ve-tsin. Nassi goed warm opscheppen. Geef er kroepoek, zoute vis en atjar bij.

119. SATE PALEMBANG (Saté uit Palembang)

Nodig: 1½ pond varkensvlees in blokjes, 1 eetlepel boemboe sesaté, 1 kopje santen, 1 teentje fijngemaakte knoflook, zout en wat bruine basterd suiker.

Fruit in wat olie de knoflook, de boemboe sesaté en doe er dan de santen bij. Maak naar uw eigen smaak af met zout en suiker. Laat de saus afkoelen Na de afkoeling het vlees er goed door mengen en minsten 1 uur in laten trekken (hoe langer hoe lekkerder). Prik de stukjes dan aan een pin of stokje en rooster of grill ze. Giet er satésaus over.

120. FOE YONG HAI (Chinese ommelet)

Nodig: 1 blikje krab (of 1 ons gepelde garnalen, héél fijn gehakt), 3 à 4 geklutste eieren, 1 eetlepel heel fijn gehakte selderie, zout en peper.

Meng de geklutste eieren met de uitgeplozen krab of garnalen, de selderie, wat zout en wat peper. Bak er dan in wat slaolie in een koekepan ommelet ten van. Vouw ze dicht en leg ze op een platte schaal.

121. FOE YONG HAI SAUS

Nodig: 3 kopjes bouillon (van blokjes), 4 eetlepels tomatenketchup--wat bruine basterdsuiker, ½ blikje fijne doperwtten (uit laten lekken), ½ eetlepel aardappelmeel, zout en peper.

Breng de bouillon, vermengd met de ketchup, wat zout en wat peper aan de kook. Bindt het af met de aardappelmeel en doe er dan doperwtten bij. Giet de warme saus over de ommeletten.

Serveer bij witte rijst of nassi-goreng. Wilt u de saus wat pittiger hebben, doe er dan wat djahé-poeder bij. Een ½ theelepel is dan voldoende.

122. ASSINAN BABI TJAMPOER (Zoetzuur varkensvlees gemengd)

Nodig: 1½ pond varkensvlees (hamlappen in blokjes), 1 theelepel djahépoeder, zout en peper. Meng het vlees goed met deze kruiden.

Een mengsel van 1 eetlepel maizena, 1 geklutst ei en 1 eetlepel bloem. Hier het vlees door heen mengen.

(1) Een mengsel van 1 eetlepel ketjap-manis, 3 eetlepels azijn, 3 eetlepels bruine basterdsuiker, 3 kopje water, 3 eetlepels tomaten ketchup en 1 eetlepel maizena.

½ grote winterwortel blancheren en in stukjes snijden, 4 grote champignons in vieren delen, 3 grote uien grof gesneden, ⅓ komkommer in stukken, 1 teentje fijngemaakte knoflook en een stukje trassie.

Verhit in een pan 3 kopjes slaolie en bak de stukje vlees één voor één goudbruin en laat ze uitlekken. Fruit in dezelfde olie de trassie, knoflook ui en alle groentes ± 2 min. Schep alles eruit en laat het uitlekken. Giet de olie uit de pan en doe er 4 eetlepels van terug en maak deze warm. Doe er mengsel (1) in en laat het op klein vuur indikken. Doe er dan het vlees en de groentes bij en laat alles nog zo'n 10 min. doorsudderden. Serveer bij witte rijst of bami-goreng.

123. SAMBAL GORENG BABI NIER (Hete varkensniertjes)

Nodig: 1 pond varkensniertjes (goed schoongemaakt en met wat zout gaarkoken) 2 rode lomboks in ringetjes (of 1 flinke lepel sambal), 2 grote fijnngesneden uien, 1 teentje fijngemaakte knoflook, handvol fijngehakte prei, stukje trassie, zout, peper, nootmuskaat en 1 eetlepel ketjap.

Indien de niertjes gaar zijn, uit laten lekken en in schijfjes snijden. Fruit dan in wat slaolie de trassie, knoflook en ui totdat de ui bruin kleurt. Dan de lombok c.q. sambal, prei, de niertjes met de kruiden en de ketjap toevoegen. Op klein vuur 1 kopje water erbij doen en ± 10 min. door laten sudderen. Serveer bij witte rijst. Geef er een groente- of kippegerecht bij.

124. BABI TJAMPOER (Varkensvlees met witte bonen)

Nodig: 1 pond hamlappen in dobbelsteentjes, 2 grote uien in ringen, 2 teentjes fijngemaakte knoflook, 2 rode lomboks in ringen (of 1 paprika in blokjes), 2 tomaten in blokjes, klein blikje witte bonen, zout, peper stukje trassie, nootmuskaat en 1 blaadje daun salam.

Bestrooi de blokje vlees met zout, peper en nootmuskaat en bak ze in wat slaolie knappend bruin en laat ze uitlekken. Fruit in dezelfde olie (dus gebruik niet teveel) de knoflook, trassie, ui en lombok (of paprika), totdat de uien bruin zijn.

Op klein vuur de stukjes tomaat erbij fruiten, het vlees, het blaadje daun salam en 1 kopje water toevoegen en het geheel zo'n 10 min. laten sudderen. Als laatste de witte bonen er goed door heen mengen en warm opdienen.

125. KEPITING-DAGING (Pikante vleeskrabbetjes)

Nodig: 1 à 2 pond dik bekleesde krabbetjes (snijdt deze zó in stukken, dat u tenminste aan één stuk twee ribben heeft), 1½ grote ui (½ui fijn en 1 ui grof gesneden), 2 teentjes fijngemaakte knoflook, 1½ theelepel djahépoeder, ½ rode paprika in blokjes (of wat sambal), 3 eetlepels ketjap-manis, 1½ ons taugé (schoongemaakt), zout, peper en nootmuskaat.

Vermengde de stukken krab met de grove ui, knoflook, djahé-poeder, paprika, wat zout peper, nootmuskaat en de ketjap. Laat het vlees ± 1 uur in een schaal met de marinade liggen. Bak of grill ze dan knappend bruin en leg ze op een schaal. Intussen heeft u defijng halve ui gefruit met de uitgelekte taugé en naar smaak afgemaakt met zout, peper en nootmuskaat. Fruit de taugé niet te lang, want de taugé moet knapperig blijven.

Drapeer dan de taugé op de krabbetjes en serveer bij witte rijst. Geef er een sajur of tjap-tjoi bij.

126. NASSI TERRONG (Rijst met aubergine)

Nodig: per persooene 1 kopje rijst (droogkoken), 4 middelgrote tomaten in plakken, 1 middelgrote aubergine in plakken, 2 groene paprika's in blokjes, 1 grote fijngesneden ui, 1 teentje fijngemaakte knoflook, stukje trassie, zout, peper en 2 ons gemengd gehakt.

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook en de ui, totdat de uit bruin is. Doe er dan het gehakt, paprika, tomaten en de aubergine bij en kruid af. Ret gehakt moet rullig en bruin zijn, voordat u er de rijst bij doet. Roer alles goed door elkaar en serveer warm op. U kunt er gebakken ei, atjar, zoute vis, kroepoek en sambal bij geven.

127. TOMAAT TERANG BULANG (Gevulde tomaat)

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

Vermeng het gehakt met alle ingrediënten en vul er de tomaten mee. Zet ze in een met margarine ingesmeerde vuurvaste schaal en zet de schaal ± 15 min. in een oven of grill (ovenstand 3-4). Serveer bij witte rijst, gado-gado, sambal goren babi etc.

128. SAPI KERRIE (Rundvlees met kerrie)

Nodig: 1 pond runderlappen met wat zout en peper gekookt (laat het vlees uitlekken en bewaar de bouillon), 2 fijngehakte uien, 2 fijngemaakte teentjes knoflook, 1 theelepel djahépoeder, 1 theelepel ketoembar, 1 theelepel chilipoeder, 1 eetlepel kerriepoeder, 1 eetlepel citroensap, 1 kopje geweekte gemalen klapper (in warm water), zout en peper.

Snijdt de lappen in blokjes, en vermeng ze goed met de djahé, ketoembar, chilipoeder, kerriepoeder en de helft van het citroensap. Laat het geheel even intrekken. Fruit dan in wat slaolie de ui, knoflook en het vlees gedurende ± 15 min. Giet er dan drie kopjes bouillon, de geweekte klapper en het overige citroensap bij. Laat op klein vuur het geheel minstens 1 uur door sudderen. Serveer bij witte rijst met een eigerecht, schijfjes komkommer en sambal goreng kool.

129. SAPI-ATJAR (Zoutzuur rundvlees)

Nodig: 1 pond gekookt rundvlees in blokjes gesneden, boterhambordje vol bloemkoolroosjes (kook de roosjes voor, maar niet langer dan 10 min. met wat zout en laat ze uitlekken), 1 groen paprika in heel dunne reepjes, ½ komkommer in blokjes (niet schillen), 2 teentjes fijngemaakte knoflook, 1; ons schoongemaakte taugé, 1 eetlepel maizena, zo en peper.

Voor de saus (deze het eerst klaarmaken):

1 eetlepel maizena, 2 kopjes donker bouillon, 2 eetlepels azijn ; eetlepel ketjap manis, 1 eetlepel mosterd, 1 eetlepel bruine basterdsuiker en ; eetlepel tomatenpuree.

Rol de stukjes vlees in het mengsel van maizena, zout en peper. Bak ze in wat hete olie goudbruin. Temper het vuur en doe er de saus bij. Als het geheel gebonden doe er dan de bloemkoolroosjes, komkommer, paprika en taugé bij. Laat het geheel nog ± 20 min. doorsudderen.

Let wel rundvlees heeft een lange tijd nodig om goed gaar te worden. Heeft het vlees echter van tevoren gekookt dan scheelt dit enorm.

Serveer met witte rijs, zout vis, kroepoek, hete kip of kip smoor.

130. AJAM MACARONI (Macaroni met.kip)

Nodig: Per persoon·1 kippepoulet, 1 ui in ringen, 1 ui heel fijn, 1 ons doorrregen rookspek in stukjes, 1 ons champignons - 1 helft in schijfjes en 1 helft heel laten (de kleinste) -, 1 teentje knoflook fijn, 1

eetlepel fijne selderie, 5 eetlepels bloem, zout, peper en nootmuskaat (en voor de liefhebbers sambal).

De macaronihoeveelheid hangt af van het aantal personen. Kook ze gaar en giet af in een vergiet. Vergeet ze niet af te spoelen met koud water, anders gaat ze kleven.

Paneer de stukken kip met bloem, zout, peper en nootmuskaat en bak ze in hete olie knappend bruin en gaar en laat ze uitlekken. Fruit in iets van dezelfde olie knoflook, fijne ui, selderie, stukjes spek en de schijfjes champignons. Roer er dan de macaroni goed doorheen en maak af naar smaak met de kruiden. Schep de macaroni in een vuurvaste schaal en leg er de stukken kop op.

Fruit heel even in wat olie de uiringen en de hele champignons en drapeer ze over de macaroni en de kipstukken. Zet de schaal + 10 min. in een warme oven en dien op.

Geef er atjar, geb. ei, kroepoek of zoute vis bij.

131. SAJOR DJALANG RIOUW (Groente schotel)

Nodig: 1 middelgrote Aubergine (in dunne plakjes gesneden. niet geschild) bestrooi deze met wat zout en peper. 2 middelgrote uien in ringen, \ pond doorregen rookspek in stukjes (zwoer afsnijden in stukjes en mee laten fruiten). 2 teentjes fijngemaakte knoflook. 4 grote geschildte tomaten in stukjes. 1 ons chapignons in plakjes, 1 groene paprika in kleine reepjes. 1 blaadje daun salam, zout. peper en een stukje trassie.

Bak het spek en zwoer in wat olie en fruit er de trassie, knoflook en ui in. Zijn de uien bruin. dan de tomaten champignons en de aubergine erbij en kruid eventueel nog af. Laat het geheel met gesloten deksel op klein vuur zo'n 15 min. smoren. Seveer bij witte rijst. Geef atti-goreng. sambal-gor eng daging. boemboe-bali of ajam keping daging erbij.

132. TEMPER GORENG TJAMPOER (Gemengde tempéh)

Nodig: 1 plak tempéh in stukjes gesneden 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 fijn, 1 teentje knoflook fijn, 2 rode lomboks in dunne ringen (of sambal naar smaak), 1 theelepeldjahépoeder, 1 schijfje laos, 1 blaadje daun salam, 1 stukje trassie en 1 kopje gebakken ikan terie.

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook, ui en de lombok. Doe er dan de dhahé, laos, het blaadje daun salam en de tempih bij. Als laatste de ikan terie er goed door heen mengen en een paar minuten op klein vuur blijven hutselen. Dit gerecht kan koud gegeten worden. Serveer bij witte rijst. nassi-kuning. bami-goreng of nasi-goreng.

133. TELOR DELAM NANAS (Gekookte eieren in ananas-saus)

Nodig: 4 hardgekookte eieren (pel ze, snijdt overdwers door midden en leg ze op een platte schaal), 1 grote ui fijn, 1 teentje knoflook fijn, ½ blikje ananasblokjes, 1 eetlepel azijn, 1 afgestroken eetleple maïzena, 1 eetlepel ketjap manis, ½ theelepeldjahépoeder, zout, peper en 4 kleine geschildte tomaten in partjes.

Fruit in wat slaolie de knoflook en ui totdat de ui bruin is en zet dan het vuur laag. Bind intussen de maizena met het sap van de ananas en azijn en doe dit bij de ui. Doe er als laat se de ketjap, djahé, tomaat, de stukjes ananas en wat zout bij. Het geheel goed doorelkaar roeren. Laat alles nog zo'n 10 min doorsudder en giet het daarna over de eieren. Serveer bij witte rijst en geef er nog een groentegerecht bij (bijv. Ajam Opor, Boemboe Bali Ikan of Sambal Goreng Boontjes)

134. -SATE TJAMPOER TANI (Gemengde saté)

Nodig: 10 à 12 kleine sausijesjes, 1 pond varkensvlees in grote dobbelstenen doosje middelgrote champignons (wassen en laten uitlekken), 2 uien heel fijn, 1 teentje knoflook heel fijn, 1 theelepeltje laos, zout, peper en 1 theelepeltje djinten.

Breng wat water aan de kook en laat de sausijesjes 'n paar minuten meekoken Haal ze van het vuur en laat ze uitlekken. Indien u grote sausijesjes heeft snijdt deze dan in twee of drie stukken nadat u ze gekookt heeft. Maak een marinade van 1 kopje ketjap manis, de ui, knoflook, zout, peper en

laospoeder. Vermeng het vlees en de champignons goed in de marinade en laat minstens 1 uur intrekken. Rijg het vlees, de champignons en de sausijze om en om aan een pin en rooster of grill ze. Giet er satésaus over.

135. ATI GORENG KERING (Gebakken lever)

Nodig: 1 pond varkenslever of kippelevertjes, zout, peper, nootmuskaat en dunne plakjes ontbijtspek en prikkertjes.

Kook de lever, gekruid met zout, peper en nootmuskaat, gedurende 2 à 3 min. Daarna in langwerpige stukjes van ± 3cm snijden (kippelevertjes kunt u splitsen). Rol de stukjes lever dan met het ontbijtspek en doe er een prikkertje in. Bak ze dan in hete olie lekker knappen en serveer op een schaal. Dip ze in sambal-ketjap of chilisaus.

136. TELOR STENGA RADJA (halve gevulde eieren)

Nodig: 5 à 6 hardgekookte eieren (snijdt ze overlans doormidden en verwijder het eigeel. Leg het eigeel apart), ½ pond gemengd gehakt, 1 grote ui fijn, handje vol fijne-selderie, 1 theelepel djinten, stukje trassie, zout, peper en 1 teentje knoflook fijn.

Fruit in 2 eetlepels slaolie de trassie, knoflook en de ui, totdat de ui bruin is. Doe dan het gehakt en de selderie er bij. Laat het gehakt goed bruin worden met toevoeging van de kruiden. Is het gehakt goed bruin en gaar, dan van het vuur halen en laten afkoelen. Vermeng het eigeel er goed doorheen. Vul dan de halve eieren met het mengsel en leg ze op een platte schaal. Dit kunt u overal bij eten. Ook bij de borrel.

137. BAHK PHAO (Gevulde gestoomde broodjes)

Nodig: Voor het beslag: 1 pond tarwe bloem 1 geklutst eit 1 kopje lauwe melk, 1 theelepel zout klein zakje gist en 4 zakje vanillesuiker.

In een kom alles goed doorelkaar mengent net zo lang tot dat de bal deeg van de kom loslaat. Laat de bal dan 'n 30 tot 45 min. op een warm plekje rijzen. Maak er dan bolletjes van en leg ze onder een doek. Begin dan aan de vulling.

Voor de vulling: ½ pond varkensvlees in kleine stukjes of gemengd gehakt, 1 grote ei heel fijn, teentje knoflook heel fijn, 1 eetlepel ketjap manis, ½ theelepel djintent, ½ eetlepel citroensap, ½ theelepel djahéh, 1 stukje trassie, handje vol fijngesneden prei, ½ eetlepel bruine basterdsuiker en zout.

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook en de ui. doe er dan het vlees of gehakt bij totdat deze goed bruin is. Voeg dan de prei, ketjap citroensap djahé, basterdsuiker, djinten en zout bij. Roer alles goed door elkaar en laat wat afkoelen. Vul dan de bolletjes en laat nog zo'n 15 min. rijzen. Stoom ze dan in 15 min. gaar. Heeft u geen rijststomer, dan kun u het ook in een vergiet doen, maar wel goed afsluiten.

Heeft u Bakh Phao over, dan kunt u ze gewoon in de diepvries doen. Wilt u ze weer eten dan laten ontdooien en weer opstomen. Geef sambal ketjap erbij of een ander sambal.

138. SARDIEN DAN SPROT GORENG (Pikante sprout of sardien)

Nodig: 1 of 2 bosjes gerookte sardien of sprout (dat moet u zelf bepalen), 3 geklutste eieren, handje vol fijngesneden selderie, zout, peper en sambal.

Maak een mengsel van de eieren en selderie. Voeg zout, peper en sambal naar eigen smaak toe. Doe er dan de vis in en vermeng het geheel goed door elkaar. Bak de vis dan in hete olie iets bruin.

Heerlijk bij witte rijst, nassi-goreng of bami-goreng.

139. CORNED BEEF GORENG (Gebakken corned beef)

Nodig: 1 blikje corned beef (de corned beef wat uitrafelen), 1 grote ui grof gesneden, teentje knoflook fijn, stukje trassie, 2 rode lomboks fijngesneden (of ½ rode paprika in kleine blokjes), handje vol fijngesneden prei, ½ theelepel djinten en nootmuskaat.

Fruit in 3 eetlepels slaolie de trassie, knoflook, ui, prei en lombok c.q. paprika. Doe er dan de corned beef bij en kruid af. Roer alles goed door elkaar en haal het na 5 min. van het vuur. Serveer het warm bij witte rijst, nassi-goreng of bami. Geef er nog een groetgerecht bij.

140. SAMBAL GORENG BRAADWORST

Nodig: 1 rood- of braadworst in plakken, 1 grote ui in ringen, teentje knoflook fijn, 1 groen paprika in dunne reepjes, 3 à 4 kleine toomaatjes in vieren, zout, taugé, peper, stukje trassie en nootmuskaat.

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook en de ui, totdat de ui bruin is. Doe er dan de worst, tomaat en paprika bij en laat de worst goed bruin worden. Doe als laatste de schoongemaakt taugé erbij. Serveer bij witte rijst. Geef er een sajor, zoute vis, kroepoek of atjar bij.

141. SAJOR BAJEM DJAGOENG (Spinaziesoep met jonge maïs)

Nodig: 1 liter water, 1 pond spinazie, 4-5 jonge maïskolven, theelepel laos 1 eetlepel sterk trassiewater (week een stukje trassie in warm water) 1 grote ui in schijfjes, 1 rode of groene lombok in stukjes, 5 fijngestampte kemieriepitten en zout.

Was de spinazie goed schoon en laat uitlekken. Ontdoe de maïs van de bladeren en de haren. Snijdt ze overlans in tweeën en daarna overdwars in drieën. Vermeng de kruiden en het trassiewater goed doorelkaar. Vermeng dit dat met het water en breng het met de spinazie aan de kook. Laat het dan zo'n ½ uur zacht doorkoken, terwijl u de gesneden maïs meekookt. Geef dit bij witte rijst.

142. FRIKANDEL PANGGANG (Indische gehakt frikandel uit de oven)

Nodig: 1 pond gehakt half om half, 2 sneetjes oud bruin brood, 2 geklutste eieren 1 theelepel kruidnagelpoeder, 1 grote fijngehakte ui, peper, nootmuskaat en 1 kopje bouillon.

Week het brood in wat melk, knijp het uit en maak het goed fijn. Vermeng dan het brood en de ingrediënten goed door elkaar en schep het mengsel in een beboterde vuurvaste schaal. Overstrooi het geheel met wat broodkruim of paneermeel en hier en daar wat klontjes boter. In een matig warme oven 1 uur gaar laten worden. Serveer bij witte rijst.

143. RAGOUT TIMOR (Timorese ragout)

Nodig: ½ pond gaargekookte rundvlees; ½ liter bouillon, 30 gram boter, 2 eetlepels azijn, zout, peper, nootmuskaat, 2 grote in stukjes gesneden wat sambal, aardappelmeel of bloem, stukje trassie en 1 teentje knoflook fijn gemaakt. Fruit de uien, trassie en de knoflook in de boter (of margarine), voeg dan stukjes vlees en de kruiden toe. Laat het geheel zo'n ½ uur sudderen. Bind daarna de ragout met bloem of aardappelmeel. Serveer bij witte rijst.

144. DUDUK DAGING (Gestoofde runderlappen)

Nodig: 1 pond runderlappen (in grove stukken gesneden), stukje trassie, 1 theelepel citroensap, ½ theelepel koenjit, ½ theelepel djinten, 1 theelepel ketoembar, 1 kopje santen, wat zout, 1 grote fijngesneden ui en olie.

Kook de stukken vlees gaarn en bewaar de bouillon. De kruiden goed door elk mengen en tezamen met het vlees in wat slaolie lichtbruin bakken. Giet dan santen erbij en laat met deksel op zacht vuur stoven, totdat het vocht is verdampd. Giet wat bouillon erbij en laat nog 15 min. doorsudderen. Bindt aan met bloem of aardappelmeel. Serveer bij witte rijst.

145. INDONESISCHE SAUSIJSJES

Nodig: 2 pond gehakt half om half, theelepel peper, 2 theelepels nootmuskaat, 1 theelepel fijne kruidnagel en zout.

Meng alles goed door elkaar en laat 1 dag op een koele plaats staan. Maak er dan kleine worstjes van en rol ze één voor één in een velletje aluminiumfolie. Kook in ruim water in 15 à 20 minuten. gaar. Geef bij de borrel of zo uit het vuistje.

146. BABI KETJAP (Varkensvlees in ketjapsaus)

Nodig: 1 pond varkensvlees in grove stukken, 2 theelepels djahé, peper, zout, 1 grote fijngesneden ui, 2 teentjes knoflook fijn en wat slaolie.

Fruit in wat slaolie de knoflook en de ui, totdat de ui bruin is. Wrijf intussen het vlees inmet zout en peper en bak het dan goed gaar. Giet er dan 'n kopje ketjap-manis bij en laat zo'n ½ uur doorsudder. Serveer bij witte rijst.

147. BABI CHINA (Varkensvlees op z'n chinees)

Nodig: 1 pond varkensvlees (snijdt grote laapen doormidden), 1 grote fijngesneden ui, ½ eetlepel Banda-Foelie, 1 kleine citroen (of ½ grote), 2 teentjes knoflook fijn, 1 theelepel kruidnagel, 1 theelepel djahé en 1 theelepel peper.

Kook het vlees onder wat half gaar (de bouillon bewaren). Daarna met de kruiden bruin braden in wat slaolie. Giet er dan wat bouillon en het citroensap over en laat zachtjes op klein vuur met gesloten deksel een half uurtje smoren. Serveer bij witte rijst.

148. SATÉ BABI (Saté van varkensvlees)

Nodig: 1 pond varkensvlees 1 grote fijngesneden knoflookpit, 1 eetlepel ketoembar, ½ eetlepel djinten, stukje trassie, 1 theelepel zout, 2 theelepels bruine basterdsuiker, 1 grote fijngesneden ui, 1 theelepel koenjit en ½ kopje santen.

Snijdt het vlees in niet al te grote blokken en vermeng het met de kruiden en de santen. Laat het een paar uur intrekken. Rijg ze dan aan stalen pennen voor op de barbeque of houten pennen voor in de grill. Bij het omdraaien van de saté's kunt u wat van het overgebleven vocht erover gieten.

149. IKAN KETJAP (Vis in ketjapsaus. Stijl Soemba)

Nodig: 5 a 6 schelvisjes of rode poon schoongemaakt en gewassen, sap van een citroen, 4 fijngesneden rode of groene lomboks, schijfjes laos (voor elke vis twee), voor ieder vis ½ fijngesneden teentje knoflook, ketjep, djahé en olie.

Leg de vissen op en wrijf ze in met het citroensap. Bak, indien mogelijk, twee tegelijk. Leg er wat lombok bovenop, wat ketjap eroverheen, 2 schijfjes laos, de ½ fijngesneden knoflook en wat djahé. Laat zo de vis gaar stoven, maar keer niet om. Verwijder wel de laos voor het opdienen. Serveer bij witte rijst of nassie-goreng.

150. SMOOR AJAM SILIWANGI (Gesmoorde kip apart)

Nodig: 1 kip (± 1200 gr. in stukken gesneden, 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden teentje knoflook, 1 theelepel djahépoeder, ½ theelepel foelie, ½ theelepel peper, scheutje azijn en bloem.

Kook de kipstukken in water met wat azijn half gaar. Haal de stukken eruit en laat ze uitlekken. Bewaar de verkregen bouillon en doe daar de kruiden in. Bak de uitgelekte stukken kip in wat slaolie bruin en smoor ze dan nog ± 30 min. in de bouillon. Bindt eventueel af. Serveer bij witte rijst.

151. SMOOR AJAM PASAR PUTI (Gesmoorde kip nog anders)

Nodig: 1 kipt (\pm 1200 gr.), $\frac{1}{2}$ lepel zout, 3 theelepels ketoembar, $1\frac{1}{2}$ thee­lepel djinten, stukje trassie, 1 thee­lepel fijne kruidnagel, $\frac{1}{2}$ thee­lepel peper, stukje foelie, 2 dl. santen, 1 blaadje daun sa1am en olie.

Snijdt de kip in stukken en kook ze in water half gaar en laat ze uitlekken. Vermeng de verkregen bouillon met de kruiden en doe er de stukken kip bij, die u knappen bruin heeft gebakken in wat slaolie. Smoor \pm 30 min. na. Serveer bij witte rijst.

152. AJAM KERRIE GARUDA (Kerriekip)

Nodig: 1 kip (\pm 1200 gr.) in stukken gesneden, 1~ eetlepel ketoembar,

$\frac{1}{2}$ lepel-djinten, 2 eetlepel kerriepoeder, 1 ltr. santen, 1 tikje sereh, 1 grote fijngesneden ui, 2 fijngesneden teentjes knoflook, olie en zout.

Fruit in wat slaolie de knoflook, ui en de kruiden. Giet er af en toe wat santen bij, totdat de santen geheel met de kruiden is vermengd. Doe er dan de stukken kip bij en laat deze goed gaar en mals worden. Dit duurt 30 tot 45 min. Dus gebruik niet al te groot vuur. Serveer bij witte rijst.

153. GADO-GADO SENANG (Gado-Gado lekker)

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

Dompel de taugé en de kool even in kokend water en laat het afkoelen. Schik dan de groenten naast elkaar op een platte schaal. Drapeer dan de tempé, komkommer, de komkommer en het ei er omheen. U kunt de saus erover heen gieten en daarop gebakken ui, of de saus er apart bij geven.

154. GADO-GADO SAUS

Nodig: 2 ons gemalen pinda's of pindakaas, 2 dl kokend water, 1 lepel citroensap, stukje trassie, $\frac{1}{2}$ eetlepel bruine basterdsuiker, zout en sambal naar smaak.

Gebakken pinda's heel goed fijn malen, vermengen met water en even opkoken. Hetzelfde ook doen met pindakaas. Zonodig water toevoegen en op smaak maken met de ingrediënten.

155. TERRONG-GORENG KULUKU (Gebakken aubergine met tomatensaus)

Nodig: 2 grote aubergines in dikke plakken gesneden, 3 gebakken spiegeleieren, $1\frac{1}{2}$ lepel tomatenpuree of ketchup, 3 dl. melk, 2 afgestreken lepels bloem, peper, 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 gemaakt heeft door wat margarine, de bloem, melk en tomatenpuree of ketchup te mengen en op smaak gebracht met zout en peper. Serveer bij witte rijst.

156. SAJUR LODDEH

Nodig: 1 pond gemengde groenten (witte kool, breekbonen, jonge mais of chinese kool), 5 fijngestampte kemieriepitten, 1 fijngesneden teentje knoflook, stukje trassie, 1 grote fijngewreven ui, wat sambal, $\frac{1}{2}$ ltr water en zout.

Kook de groenten met toevoeging van de kruiden gaar en doe er als laatste de sambal naar smaak bij. Serveer bij witte rijst

157. TUMIS KOOL

Nodig: 1 pond fijngesneden kool, ½ ons gepelde garnalen, 2 eetlepel ketoembar, 2 eetlepel citroensap, 2 fijngesneden teentjes knoflook, 1 eetlepel trassiewater, 2 in schijfjes gesneden groene of rode lomboks, ½ liter bouillon, 1 grote fijngesneden ui en olie.

Fruit in wat slaolie de knoflook, ui, lomboek en ketoembar. Voeg daarna de kool toe. Voeg tevens net zo veel vocht toe, dat de kool er in kan slinken. Daarna de garnalen en bouillon erbij en ± 30 min. doorkoken.

158. PIENDANG AJAM (Sajor kip, stijl Djaga)

Nodig: 1 kip (± 1000 gr.) in kleine stukjes, 2 theelepels ketoembar, 1 theelepel djinten, ½ liter water, 1 grote fijngesneden ui, 1 kopje asemwater of ½ kopje azijn, 2 in schijfjes gesneden rode of groene lombok, 1 theelepel laospoeder, 1 serehstengel, zout, slaolie en een kopje trassiewater.

Wrijf de stukken kip goed in met de kruiden, wat zout en de ui. Bak de stukken kip dan in wat slaolie knappen burin en kook ze in het vocht zo'n 30 min. De serehstengel kan na het koken verwijderd worden. Ret asem water of de azijn pas vlak voor het opdienen toevoegen. Serveer bij witte rijst.

159. SAMBAL GORENG ATI PATJUL (Gekruide gebakken lever)

Nodig: 1 pond runderlever in blokjes gesneden, 1 grote ui fijn, 3 fijngesneden teentjes knoflook, 1 serehstengel, 1 theelepel laospoeder, 3 fijngestampte kemieriepitten, 1 theelepel bruine basterdsuiker, 1 kopje santen, 2 fijngesneden groene of rode lomboks, ½ kopje asemwater, zout en trassie.

Fruit in wat slaolie de knoflook, trassie, ui, de kruiden, de serehstengel, en de lombok. Doe er dan de lever bij en bak deze goed gaar. Dan het asemwateren als laatst de santen. Laat op klein vuur indikken. Serveer bij witte rijst.

160. SAMBAL GORENG BABI FLORES (Heet varkensvlees)

Nodig: 1 pond varkensvlees in dobbelstenen gesneden» 1 grote fijngesneden ui, 3 fijngesneden teentjes knoflook, 1 theelepel laospoeder, 2 fijngesneden rode of groene lomboks, 1 stukje strassie, ½ kopje asemwater, 2 lepel mieso (chinese vermicellie), 2 blaadjes djerok puru 2 blaadjes daun salam, 1 kopje santen, zout en slaolie.

Kook het vlees met een beetje water half gaar. Fruit in wat slaolie de trassie, ui, knoflook, lombok en de kruiden. Doe er dan het vlees bij plus het asemwater en de mieso. Laat dit samen lekker smoren. Doe er dan de santen en wat bouillon bij. Laat op klein vuur het vlees goed gaar worden. Serveer bij witte rijst.

161. SAMBAL GORENG BABI BURUKU (Heet varkensvlees)

Nodig: 1 pond varkensvlees in dobbelstenen gesneden, 1 grote fijngesneden ui, 2 fijngesneden teentjes knoflook, stukje trassie, 1 kopje fijngesneden prei, 3 fijngesneden rode of groene lomboks, ½ theelepel bruine basterdsuiker, 3 eetlepels asemwater, zout en olie.

Kook het vlees met een beetje water half gaar. Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook, ui, lombok en kruid af. Doe er dan de stukjes vlees, het asemwater en de prei bij. Laat het geheel met wat bouillon doorkoken tot alles bijna droog is. Serveer bij witte rijst.

162. SAMBAL GORENG BATAWI ASEM MANIS (Hete kip of varkensvlees zoet-zuur)

Nodig: 1 kip (± 1200 gr.) of 1½ pond varkensvlees (beide in stukken), 5 fijngesneden rode of groene lomboks, 1 grote fijngesneden ui, 2 fijn gesneden teentjes knoflook, 2 lepels asemwater, 2 lepel trassiewater, 1 lepel bruine basterdsuiker, ½ kopje azijn en olie.

De stukken kip of vlees met zout inwrijven en in wat slaolie opbakken. De kruiden mengen met het vocht en over de kip of het vlees gieten. Samen laten doorkoken tot het ingekookt is. Daarna roert u er de azijn en de suiker door. Serveer bij witte rijst.

163. SAMBAL MALAKKA

Nodig: 10 rode lomboks ontdaan van de pitten, 5 fijngestampte teentje knofflook, 1 theelepel sereh, stukje trassie (iets groter dan normaal), 3 fijngesneden uien, 2 lepels asemwater, 1 kopje santen, zout en olie.

Fruit in wat olie de traseie, knofflook, ui en de lombok. Voeg dan het asemwater toe en laat het geheel op klein vuur sudderen. Na ± 20 min. de santer er bij en goed laten doorkoken tot het ingedikt is. Afmaken met zout.

164. BABI PADANG (Padangse varkensvlees)

Nodig: 1 pond varkensvlees in blokjes, 2 grote fijngesneden uien, 3 fijngesneden teentjes knofflook, 1 theelepel djahépoeder, 4 schijfjes kentjoer, 5 fijngestampte kemiripeetten, ½ lepel djinten, 1 kopje fijngesneden prei, 1 kopje bouillon, 1 eetlepel meel, zout, peper, olie en 1 ei.

Wrijf het vlees in met de kruiden en in wat olie bruin bakken. Vermeng het meel met het opgeklopt ei. Leng het aan met het kopje bouillon en doe er de fijngesneden prei bij. Maak af met zout en peper. Voeg het mengsel bij het vlees en laat het geheel op klein vuur smoren, totdat alles bij droog en het vlees gaar is. Serveer bij witte rijst.

165. BABI AMBONIA (Varkensvlees pittig)

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

Bak het vlees in wat olie bruin. Doe er dan de lombok en prei door. Zijn de groenten gaar, dan de ketjap en wat water toevoegen. Maak af met peper en zout. Laat het geheel zacht sudderen, totdat het vlees gaar is. Serveer bij witte rijst.

166. GOLEI KODJA (Gekookte runderlappen)

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

Meng het citroensap in een kopje water en wrijf het vlees ermee in. Bak het vlees in wat olie gaar en doe er dan de specerijen en de rijst bij. Bak dit alles te samen op en doe er dan de santen bij. Laat het geheel zacht sudderen, totdat het ingedikt is. Serveer bij witte rijst.

167. GOBE BATAWI (Rundvlees uit Batavia)

Nodig: 1 pond rundvlees in zeer dunne lapjes gesneden. 2 grote fijngesneden uien, 1 eetlepel ketoembar, 1 stukje trassie, 1 theelepel djinten, 1 theelepel zout, 1 theelepel bruine basterdsuiker, 1 kopje gemalen kokos en 1 kopje dikke santen.

Meng de uien, ketoembar, trassie, djinten, zout, basterdsuiker, kokos en de dikke santen goed door elkaar. Kook hier het vlees goed gaar. Wordt het te droog, dan kunt u er wat meer santen bij doen. Serveer bij witte rijst.

168. NASSI GOERI PONTIANAK (Witte rijst speciaal)

Nodig: 1 pond rijst, 1 liter. dunne santen, 3 blaadjes daun salam, 4 hardgeekookte eieren, 3 fijngesneden uien, 1 teentje fijngesneden knofflook, wat sambal, zout en abon-abon.

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

169. NASSI GOERI SPECIAAL

Volgens bovenstaand recept, maar geef dan Sajoer Tumis kool, sambal goreng boontjes en een kipperecht erbij.

170. REMPÂH BANKA (Gebakken driehoekjes van gehakt)

Nodig: ½ pond gehakt, half om half, zakje geraspe kokos, ½ theelepel laos, 3 theelepels ketoembar, 1 theelepel djinten, 1 grote ui heel fijn, 1 theelepel citroensap en 1 teentje fijngesneden knoflook.

Vermeng het gehakt goed met alle kruiden en de kokos. Maak er kleine driehoekjes van. Bak ze in wat slaolie aan beide kanten knappend bruin. Serveer bij witte rijst, nassie of bamie of bij de borrel.

171. BABI KRAKATAU (Gestoofd varkensvlees)

Nodig: 1 kg. varkensvlees (in grote stukken gesneden), 2 grote fijngesneden uien, 3 teentjes fijngesneden knoflook, ½ theelepel djahé, ½ theelepel peper, ½ theelepel kruidnagelpoeder, ½ theelepel foelie, ½ theelepel citroensap, zout en olie.

Kook de stukken vlees met wat zout bijna gaar en laat ze uitlekken. Bewaar de bouillon. Fruit in wat slaolie de knoflook, de ui, djahé, peper, kruidnagel en de foelie. Bak het vlees er dan aan beide kanten goed bruin in. Giet er dan wat bouillon bij en dan het citroensap erover heen. Zet de deksel op de pal en laat + 30 min. op klein vuur gaarstoven. Serveer bij witte rijst.

172. SAUS GOERI (Pittige saus voor geroosterd of gebraden varkensvlees)

Nodig: ½ pond margarine, 1 eetlepel mosterd (sterke), 1 eetlepel bloem, ½ literblik champignons (in kleine stukjes snijden), 2 grote fijngesneden uien, 6 zure augurken in stukjes, 1 eetlepel citroensap, 1 theelepel worchestersaus, 1 eetlepel ketjap, 2 theelepels sambal, 4 à 5 kleine tomaten en 1 liter bouillon.

Fruit de uien in wat margarine goudbruin en voeg de bloem en de champignons toe. Wrijf de tomaten met wat bouillon door een zeef fijn en vermeng met de sambal. Voeg dan dit mengsel en de rest van de bouillon bij de reeds geefruite uitjes. Breng de saus op klein vuur aan de kook en doe er af en toe wat margarine bij, totdat deze op is.

173. ABON-ABON VAN KIP

Nodig: 1 diepvrieskip van ± 1200 gr. (ontdooid), 1 eetlepel ketoembar, ½ eetlepel djinten, ½ theelepel laos, 2 grote fijngesneden uien, ½ kopje dikke santen, zout en olie.

Kook de kip met zout gaar en laat afkoelen. Snijdt de kip dan in kleine reepjes. Vermeng de santen met de kruiden en laat de stukjes kip ± 30 min. hierin weeken. Bak ze daarna bruin en krokant in wat olie. Serveer bij witte rijst, nassi of bami:

174. RAUWE SAMBALANS GRONDRECEPT

Nodig: 1 stukje trassie (ter grootte van een dobbelsteen), 2 eetlepels citroensap, 2 theelepels sambal oelek of 1 heel fijngesneden rode lombok, zout en heel fijngesneden groenten (1 ui, komkommer, radijs, tomaat, taugé, kool).

De kruiden vermengen met het hoofdbestanddeel. Eet bij witte rijst.

175. GRONDRECEPT VOOR PETJEL

Nodig: 1 bord vol schoongemaakte fijngesneden groenten (behalve de taugé), wat selderie, 2 lomboks groen of rood, 4 fijngestampte kemiriepitten, wat witte- of spitskook, 2 fijngesneden teentjes knoflook, 1 grote fijngesenden ui en 1 kopje santen niet te dik.

Kook de groenten ± 5 min op en laat ze uitlekken en afkoelen. Vermeng de kruiden met de santen en op een klein vuur warm laten worden en laten indikkken. De saus laten afkoelen en apart in een sauskom opdienen, of naar believen of de groenten gieten. Gebakken uitjes, of dunne reepjes gebakkén tempé eroverheen en eventueel dunnen reepjes ei. Serveer bij witte rijst.

176. TUMIS POLON (Erwtjes met garnalen)

Nodig: ½ à 1 pond diepvrieserwten (laten ontdooien), 1 ons gepelde garnalen, 3 fijngesneden teentjes knoflook, 1 fijngesneden rode of groene lombok, 1 heel fijngesneden ui, ½ theelepel laospoeder, stukje trassie, 1 eetlepel citroensap, 1 kopje dikke santen, zout en olie.

Fruit in wat olie de trassie, knoflook, ui, lombok en de laos. Doe er dan de garnalen bij, totdat deze beginnen te bruinen. Dan de garnalen, het citroensap en de santen toevoegen en het geheel op klein vuur laten gaar koken. Let er wel goed op dat het niet droog kookt. Serveer bij witte rijst.

177. TELOR UDANG-SAMBAL (Eieren met Sambal Garnaal)

Nodig: 6 geklutste eieren, klein potje sambal-udang (te kook in de Toko), margarine, zout en peper.

Bak in een koekepan niet te grote ommelet ten. Smeer ze aan één kant goed in met sambal udang, vouw ze dicht en bak ze nog even aan. Serveer bij witte rijst.

178. TELOR GOELÉ KLING (Kerrie ei op z'n Bengaals)

Nodig: 6 hardgekookte eieren gepeld en overlans door midden, 1 groten fijn gesneden ui (fruit deze in olie goudbruin), 1 eetlepel boemboe kerrie , ½ liter bouillon (van blokjes), 4 eetlepels maizena, kopje santen en zout.

Kook de gebakken uien met de kerrie in de bouillon zacht. Vermeng de maizen~ met de santen en giet ze dan bij de bouillon. Deze moet dan dik worden. Maak het geheel af met zout. Doe de gehalveerde eieren in een vuurvaste schaal en giet de saus erover heen. Dien het geheel warm op bij warme witte rijst.

179. DADAR DJAWA PEDIS BETOEL (Ommelet Javaanse stijl)

Nodig: 5 à 6 geklutste eieren (doe er wat zout en peper in), 1 grote fijng@_ sneden ui, 1 fijngesneden rode of groene lombok, olie, 1 teentje fijn gesneden knoflook.

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

180. DADAR BUMBU TEGÀL (Roerei pikant)

Nodig: 5 à 6 eieren, stukje trassie (liefst trassiepoeder), 1 theelepel citroensap, 1 grote fijngesneden ui, zout, peper en wat sambal.

Kluts de eieren met alle ingrediënten en bak het geheel in wat olie tot roerei. Serveer bij witte rijst, bami, nasi of gewoon op brood.

181. TELOR BESENGÈK (Ingekookt eieren)

Nodig: per persoon 1 niet al te hard gekook ei (pel de eieren en kneus ze heel iets), 2 theelepels ketoembar, 1 theelepel djinten, 1 theelepel koenjit, 1 fijngesneden rode of groene lombok, 1 grote fijngesneden ui, 1 teentje fijngesneden knoflook, ; eetlepel citroensap, kopje dunne santen, zout en olie.

Fruit de knoflook, ui en de rest van de kruiden in wat slaolie, totdat de uien bruin zijn. Doe er dan de santen bij en als laatste de citroensap. Is dit gebeurd dan de eieren erin en op klein vuur alles goed laten indikken. Serveer bij witte rijst.

182. LULAH DARI BATAWI (Rundvlees stijl Batavia)

Nodig: 1½ pond in dobbelstenen gesneden rundvlees, 1 grote fijngesneden ui, 1 fijngesneden teentje knoflook, 1 theelepel ketoembar, ½ theelepel djinten, stukje trassie, 2 theelepels bruine basterdsuiker, 1 kopje gedroogde kokos, 2 blaadjes daun salam, 1 kopje dunne santen, zout, peper en olie.

Vermeng het vlees goed met alle kruiden en de kokos en fruit het geheel in wat olie. Is het vlees goed bruin, dan de santen en de daun salam erbij. Laat alles op matig vuur sudderen en indikken. Let er wel op dat het niet droogkookt. Serveer bij witte rijst.

183. SAJOR GOELÉ BOONTJES (Kerrie van sperziebonen)

Nodig: 1 tot 1½ pond vleeskrabbetjes (liefst met jong been, dat u dan lekker kunt opknabbelen). 1 pond sperziebonen (afhalen en in stukken), 2 kopjes dikke santen, 2 eetlepels rijstbloem, 1 grote fijngesneden ui, 3 fijngesneden teentjes knoflook, 1½ theelepel djinten, 1 theelepel ketoembar, 1 theelepel koenjit, 2 blaadjes daun salam, 1 serébstengel.

Kook de stukjes vlees met been in ruim water even op en haal ui. In de overgebleven bouillon kookt u de boontjes bijna gaar. Vermeng de kruiden met de rijstbloem, de serébstengel (heel laten), de daun salam (ook heel laten) en kook dit met één kopje santen en vlees verder op. Als laatste doet u er de boontjes en de rest van de santen bij en op klein vuur gaar koken. Laat de boontjes niet te zacht worden. U kunt eventueel bouillon bijvoegen. Serveer bij witte rijst.

184. GOELÉ BENGALA DAGING (Varkensvlees met kerrie)

Nodig: 1½ pond varkensvlees in grove brokken gesneden, 2 geschild en in blokjes gesneden aardappelen, 2 kopjes dikke santen, 2 theelepels ketoembar, 1 theelepel djinten, 1 theelepel koenjit, ½ theelepel djahépoeder, 2 in schijfjes gesneden rode of groene lombok, 1 grote fijngesneden ui, 3 fijngesneden teentjes knoflook, 2 blaadjes djeroek purut (citroenblad) en zout naar smaak.

Kook het vlees even af in wat water, haal uit en bewaar de bouillon. Fruit in wat slaolie de knoflook, ui, lombok, ketoembar, djinten, koenjit en de djahépoeder. Bak dan hierin het vlees even op en voeg dan de santen, de stukjes aardappel en de daun purut toe. Laat het geheel + 20 min. op klein vuur door sudderen, totdat het vlees goed gaar is. Let wel, hoe dikker de kerrie, hoe lekkerder het smaakt. Let op voor te droog koken, doe eventueel nog wat bouillon er bij. Zijn de aardappelen gaar, dan is de kerrie goed. Serveer bij witte rijst.

185. AJAM GOELÉ BENGALA (Kip met kerrie)

In plaats van dat u vlees gebruikt, neemt u 1 kip van ± 1200 gr. en snijdt deze, na het ontdoeien, in kleine stukken.

De rest is als bij het recept hierboven. Serveer bij witte rijst.

186. TELOR GOELÉ BENGALA (Eieren met kerrie)

Nodig: 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 teentjes knoflook, 1 theelepel laos, 2 theelepels ketoembar, 1 theelepel djinten, 1 serébstengel, 1 theelepel kruidnagelpoeder, 1 theelepel mosterd, 1½ kopje dikke santen en zout.

Fruit de knoflook, ui, laos, ketoembar, djinten, lombok en koenjit in wat olie. Doe dan de hele geprikte eieren erbij, fruit ze nog even mee en zet ze op klein vuur. Meng de mosterd met wat santen aan en doe dit samen met de seréh, kruidnagel en de rest van de santen bij de eieren. Laat het geheel op klein vuur ± 10 min. doorkoken en indikken. Serveer bij witte rijst.

187. AJAM BAWANG (Kip met ui)

Nodig: 1 kip van ± 1200 gr. in stukken, 4 grote uien in grove brokken gesneden, 4 fijngesneden teentjes knoflook, 1 theelepel djahépoeder, 2 fijngesneden rode of groene lomboks, 1½ theelepel laospoeder, 1 eetlepel azijn, 2 eetlepels ketjap, 1 kopje water, zout, peper en olie.

Braad de stukken kip in wat olie knappend bruin en doe dan de rest van de ingrediënten erbij. Laat het geheel met de deksel op de pan goed gaar smoren laat de kip echter niet te gaar worden. Serveer bij witte rijst.

188. MARINADE IKAN MOSTERD (Vismarinade)

Nodig: 1 kopje olijfolie, 4 eetlepels Franse Dyonmosterd, 1 kopje sinaasappelsap, 2 grote fijngesneden uien, 1 fijngesneden teentje knoflook, 1 fijngesneden rode of groene lombok, zout en peper.

Klop deze marinade goed glad en gebruik voor het marineren van moten kabelljauw, schelvis, makreel, poon, bot of schol. Laat de marina minstens 2 uur intrekken en rooster of grill de vis in oven of grill. Het gaat ook goed al u ze na het marineren in aluminiumfolie wikkeld en dan op de barbeque roosterd. Serveer bij witte rijst, nassi of bami.

189. MARINADE TJAP RIPORT (Kip en vlees marinade)

Nodig: 1 mango geschild van de pit ontdaan en in kleine fijne stukjes gesneden (als de mango niet vers te koop is, kunt u ze ook in kleine potje kopen), ½ kop sinaasappelsap, ½ kop olie, 2 eetlepels citoensap, 1 eetlepel kerrie, 2 fijngesneden uien, 2 fijngesneden rode of groen lomboks en 1½ theelepel trassiewater.

Klop de marinade goed glad en gebruik deze marine voor stukken kip of grof gesneden varkenslappen. Rooster of grill ze naar eigen goeddunken. U kunt ook een hele kip marineren (minstens 2 uur. en aan het spit van de grill rooster en. Probeer u ook eens een varkensrollade. Serveer bij witte rijst, nassi of bami.

190. MARINADE SEDIP (Voor mosselen, vis of kippevlees)

Nodig: ½ kopje citroensap, 1 grote fijngesneden ui, 2 teentjes fijngesneden knoflook, 2 fijngesneden rode of groene lomboks, 1 eetlepel ketoembar 1 theelepel bruine basterdsuiker, peper en zout.

Klop de marinade goed glad en vermeng dit met dobbelstenen van vis, kippenvlees of gekookte mosselen. Houdt ze er een nacht in en rijg ze dan aan houten of stalen pennen. Grill ze dan aan beide kanten knappend bruin. Let wel voor de barbeque stalen pennen gebruiken.

191. MARINADE CHINA (Voor varkensvlees)

Nodig: 4 eetlepels Hoisonsaus (chinese saus te koop in de Toko), 3 eetlepel rijstwijn of droge sherry met iets jenever, 2 eetlepels ketjap manis, 1 grote fijn gesneden ui, 2 fijngesneden teentjes knoflook, 1 theelepel bruine basterdsuiker, 1 theelepel djahépoeder en zout.

Klop de marinade goed glad en gebruik ze voor speklappen, varkenslappen of varkenskarbonade. laat ze een nacht intrekken en bak se dan in wat margarin aan beide zijden knappend bruin. Bedruip voor het omkeren wat met de overgebleven marinade. Serveer bij witte rijst, nassi of bami.

192. SAMBAL BRANDAL

Nodig: 12 rode of groene fijngesneden lomboks (eerst eventjes poffen), 8 fijngestampde kemieriepitten, stukje trassie, 2 lepels citroensap, 2 blaadjes djeroek purut, 1 grote fijngesneden ui, 2 fijngesneden teentjes knoflook, olie en zout.

Stamp of maal de lomboks fijn en vermeng ze met de kemierie en de trassie. Fruit dan in wat olie (1 kopje) de knoflook en de ui. Doe er dan het mengsel bij. Braad het geheel dan op met citroensap, de

blaadjes djeroek purut en wat zout. Roer wel regelmatig op en temper het vuur. Is de olie grotendeels ingetrokken, dan is de sambal klaar.

193. RIPOORT AJAM RAGOU (Ragou andere stijl)

Nodig: 1 kip ± 1200 gr. (kip in ± 1 uur gaar koken en het vlees in blokjes snijden, bewaar echter de bouillon), 1 ons mager gehakt, ½ liter bouillon, 1 normale ui fijngesneden, 1 ons champignons (schoon en in vieren gesneden), 1 eetlepel citroensap, 1 eetlepel bloem, 1 theelepel nootmuskaat, zout en peper.

Maak van het gehakt normale balletjes en kook ze ± 10 min. met de kip mee. Maak dan van wat margarine, bloem en bouillon een saus en doe dit bij de ui, die u van tevoren heeft gefruit. Maak dan af met de kruiden. Doe er dan de kipstukjes en de gehaktballetje in en als laatste de in stukjes gesneden champignons. Laat alles op klein vuur nog zo'n 20 min. doorsudderen. Serveer bij witte rijst.

194. AJAM LAKSA BANDUNG (Kip met saus)

Nodig: 1 kip van ± 1200 gr. (snijdt de kip in niet al te grote stukken en kook ze in 1 liter water met zout, peper, 2 grote fijngesneden uien en 2 eetlepels ketjap gaar) en 1 ons fijne vermicelli.

Week de vermicelli eerst in water. Kook ze dan op in de bouillon van de kip, nadat u de kip eruit heeft gehaald. Schik de stukken kip op een vleeschotel. Giet dan de saus van de bouillon en vermicelli er overheen. Serveer bij witte rijst.

195. AJAM KETJAP (Kip ketjap anders)

Nodig: 1 kip van ±1200 gr. (in stukken gesneden en half gaar gekookt. Bewaar de bouillon), 3 eetlepels ketjap, bouillon (van de kip), wat bloem, 1 grote fijngesneden ui, zout, peper en nootmuskaat (naar smaak).

Meng de kruiden door elkaar en doe dit met de ketjap en de ui bij de \ gaar gekookte kip. Laat het geheel nog zo 'n 45 min. op zacht vuur door koken. Bindt de bouillon dan met de bloem. Serveer bij witte rijst.

196. SAMBAL DJEROEK NIPIS (Sambal citroen)

Nodig: 1 stukje trassie, 2 heel fijngesneden rode of groene lomboks, fijngesneden groente (zoals ui, komkommer, tomaat, radijs), zout en citroensap.

Vermeng de trassie, lombok en 2 eetlepels citroensap goed door elkaar en vermeng dit dant nog eens met de groenten. Serveer bij witte rijst, nassi of bami-goreng.

197. SAMBAL GORENG IKAN TERI (hete zoute visjes)

Nodig: 1 ons ikan-teri (gedroog en in zakjes te koop), 1 grote fijngesneden ui, 2 heel fijngesneden rode of groene lomboks, 1 eetlepel citroensap, 2 kopjes santen, 1 stukje trassie, 2 heel fijngesneden teentje knoflook

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook, lombok en ui. Indien de ui brui~ is de teri er bij doen, totdat deze goed gaar is gebakken. Doe het citroensap erbij als de teri is drooggebakken. Als laatste de santen toevoegen en het geheel op klein vuur droog laten koken, totdat het water is verdampt. Serveer bij witte rijst, nassi of bami-goreng

198. TING-TING PINDA KOEKJES

Nodig: 1 pond gebrande pindas, 1 pond bruine basterdsuiker, iets laos of na believeen djahépoeder. .

Smelt de suiker in een pannetje en meng de pinda's erdoor. Strijk dan het geheel op een bakplaat en met een deegroller of grote fles egaal rollen. Snijdt er dan plakken van ter grootte van een chocoladereep als het geheel afgekoeld. Eet dan gewoon uit het vuistje.

199. SOTO AJAM LAGI (Kippesoep anders)

Nodig: 1 kip van ± 1200 gr. (schoon en in kleine stukken gesneden), 2 liter water (breng dit aan de kook), 2 middelgrote uien in fijne ringen gesneden, 2 fijngesneden teentjes knoflook (fruit ze alvast in wat margarine bruin), ½ theelepel djahépoeder, 3 blaadjes daun salam, 1 eetlepel ketjap asin, 1 ons hele dunne mie (kook deze al gaar, afgieten en goed afspoelen met koud water), 1 ons schoongemaakte taugé, 2 eetlepels gebakken uitjes, 1 schoteltje fijngesneden selderie, 1 schoteltje fijngesneden prei, aangemaakte sambal ketjap, zout en peper naar smaak.

Doe de stukken kip ± 5 min. in het kokende water met de blaadjes daun salam. Zet het vuur laag en doe er dan de uien en knoflook bij en laat het geheel gaar sudderen. Maak af naar smaak met djahépoeder, zout, peper en de ketjap en laat nog even sudderen. Schep op een bord wat mie, eromheen taugé, prei, selderie en wat gebakken uitjes. Giet wat van de bouillon over alles heen en tenslotte wat kippesukjes en niet vergeten wat sambal-ketjap.

200. SOTO AJAM UDANG (Garnalen kippesoep)

Nodig: 1 kip van ± 1200 gr. (in 2 liter water met wat zout gaar koken. Laat de kip dan uitlekken en pluk het vlees van het bot), zout, 1 theelepel koenjitpoeder, ½ theelepel djahépoeder, peper naar smaak, 1 ons gepelde garnalen, 3 teentjes knoflook fijn, 1 grote aardappel (kook deze de schil gaar en snijdt hem dan in kleine plakjes), 3 hardgekookte eieren in kleine partjes, 1 ons schoongemaakte taugé, 1 grote ui in ringetjes gesneden, 2 eetlepels ketjap asin, 2 ons stoofsla in grove stukken (indien er geen stoofsla is, kunt u wat andijvie in grove stukken snijden. Wel goed wassen en + 3 min. meekoken in de bouillon, 1 schoteltje fijngesneden selderie en wat gebakken uitjes.

Fruit in wat slaolie de knoflook en de ui. Doe er na het bruinen van de ui, de garnalen en de ketjap erbij. Voeg dan de stukjes kip, stukjes aardappel toe en maak af met de kruiden naar smaak. Laat alles nog wat in de aan de kook gebrachte bouillon meesudderen. Drapeer op een diep bord wat taugé, Wdt sla en wat plakjes ei. Schep dan wat van de bouillon met inhoud er overheen. Garneer af met uitjes en wat selderie.

201. AJAM GOREN BROPOL (Gekookte gebakken kip)

Nodig: 1 kip van ± 1200 gr. in grote stukken gesneden, 1 theelepellaospoeder, 3 blaadjes daun salam, 3 kopjes dikke santen, 2 grote uien in grote ringen, 3 teentjes fijngesneden knoflook, 3 rode lomboks in kleine ringen of ½ rode paprika in ringen, ½ komkommer geschild en in schijffjes (ga er met een vork in lengterichting langs, zodat u er kerven in krijgt en snijdt ze dan in plakje. U krijgt dan een leuk effect), zout naar smaak en slaolie.

Vermeng de santen met de ui, knoflook, laos, daun salam en het zout. Leg de stukken kip in een pan, overgiet deze met de vermengde santen en breng ze op matig vuur aan de kook. Roer af en toe alles goed door elkaar en zet het vuur laag, totdat het vocht is verdampt. Haal de pan dan van het vuur. Verhit een kopje slaolie in een pan en bak de stukken kip er knappen bruin in. Haal de kip eruit en laat ze uitlekken. Leg de kip op een schaal en drapeer met lombok of paprika en komkommer. Serveer bij warme witte rijst. Kip zo warm mogelijk.

202. TUMIS KAJANG PANDJANG (Gestoomde sperciebonen)

Nodig: 1 pond sperciebonen (afhalen en schijf halveren), 2 niet te grote uien in dunne ringen, 2 kopjes dikke santen, 2 rode lomboks in dunne ringen, 2 blaadjes daun salam, stukje trassie, 2 teentje fijngesneden knoflook, 1 theelepel laospoeder, ~ theelepel bruine basterdsuiker, zout en peper naar smaak.

Fruit in wat slaolie de trassie, ui en knoflook. Laat de uien bruin worden. Doe er dan de lombok, laos en daun salam bij. Indien alles goed is gefruit, de santen erbij en op laag vuur laten koken. Dan de bonen erbij met zout en peper naar smaak. Bonen niet te gaar laten worden. Serveer bij warme witte rijst met vleesgerecht en ei-sambal (djanggan lupa).

203. AJAM SANTEN (Gegrilde kip in santen)

Nodig: 1 kip van ± 1200 gr. gekruidd (grill deze in het geheel en pluk hem in grote stukken. Leg hem op een platte schaal), 0,4 ltr. dikke santen, 2 eetlepels asemisap, 2 theelepels basilicumblaadjes, 2 grote uien fijn, 2 teentjes knoflook fijn, 3 rode lomboks fijn (of 1 rode paprika of ½ eetlepel sambal badjak), 1 theelepel djahépoeder, 5 fijngestampe kemirienoten, zout en peper naar smaak.

Vermeng de santen met de uien, knoflook, lombok, djahé, kemirie, zout en peper naar smaak. Breng het geheel aan de kook en verder op klein vuur gaar laten sudderen. Voeg dan het asemisap toe en maak af op smaak. Giet de saus over de kip en bestrooi met het basilicum. Serveer bij warme witte rijst met sambal.

204. SAJOER GODOK SANTEN (Groenten in santen)

Nodig: 150 gr. witte kool in blokjes, 6 petébonen in reepjes (te koop bij toko's), 1 grote aubergine in dobbelstenen, 4 kleine tomaten niet al rijp in partjes, 150 gr. sperciebonen afgehaal en schuin door middeh, 1 kopjes dunne santen, 3 teentjes knoflook fijn, 1 grote ui in dunne ringen, 1 ons gepelde garnalen in stukjes, 3 blaadjes daun salam purut, ½ theelepel ve-tsin, 2 rode lomboks in dunne schuine ringen, 1½ kop dikke santen, 1 theelepel ketoembar, ½ theelepel djintenpoeder, 3 fijngestampde kemiriepitten, stukje trassie en zout naar smaak.

Fruit in wat slaolie de trassie, ui en knoflook. Laat de ui bruinen. Doe er dan de petét, lombok en de daun purut bij. Zet het vuur laag en giet er dan de dunne santen in. Indien het begint te koken, de garnalen, aubergine, kool, ketoembar, dajhé, vetsin, kemirie en het zout naar smaak er bij doen. Als kool half gaar is, de tomaten en de dikke santen erbij en het geheel nog even laten sudderen. Maak af met kruiden. Serveer bij warme witte rijst en vlees, kipgerecht en sambal.

205. KAKI AJAM GORENG SEDIP (Gebakken kippepootjes)

Nodig: Per persoon 1 kippepoot, 3 eetlepels citroensap, 2 eetlepels ketjap manis, ½ theelepel paprikapoeder (of sambal badjak), ½ theelepel ketoembar, ½ theelepel laos, ½ theelepel koenjit, 2 teentjes knoflook fijn en slaolie.

Vermeng de pootjes met alle ingrediënten goed door elkaar en laat minstens 1½ à 2 uur intrekken. Bak ze dan in hete slaolie in het geheel knappend bruin. Serveer bij warme witte rijst, nassi of bami of zo uit het vuistje."

206. RUDJAK TJAMPUR (Gemenge vruchten in hete saus)

Nodig: 1 grote harde appel in stukjes, 10 radijsjes in partjes, 1 grapefruit in kleine partjes, ½ komkommer in dunne partjes, kopje ananasblokjes, (indien uit blik goed laten ui tlekker).

Maak een sausje van 1½ theelepel sambal riport, ½ theelepel djahé enl eetlepel ketjap. Doe alles in diepe kom en roer het geheel goed door elkaar. Laat alles goed intrekken. Serveer bij witte rijst, nassi-goren, bami met een kip- of vleesgerecht.

207. MACARONI PROBOLINGO (Macaroni andere stijl)

Nodig: ½ pond elleboog-macaroni (kook deze gaar volgens de gebruiksaanwijzing giet af spoel goed af met koud water. Zorg dat ze niet te gaar kookt, anders plakt ze en is niet te eten), klein pakje nassivlees (snijd de stukken vlees nog kleiner) of 2 ons gehakt of 1½ ons gepelde garnalen 2 fijngesneden uien, 2 teentjes knoflook fijn, stukje trassie, dessert. bordje fijngesneden witte- of spitskool, schoteltje fijngesneden prei, 1 fijngesneden rode lombok of sambal naar smaak, 1 theelepel djinten en zout.

Fruit in wat margarine de trassie, knoflook en de ui. Indien de ui bruin is het vlees (gehakt of garnalen) toevoegen. Indien vlees wordt gebruikt dit g laten bruinen. Indien gehakt wordt gebruikt dit goed rullig en bruin laten worden. Indien garnalen worden gebruikt deze niet te lang mee laten bakken. Dan de kool, lombok (of sambal), prei en kruiden met djinten en zout naar smaak toevoegen. De macaroni er dan goed door heen roeren en goed warm late worden op niet te groot vuur. U kunt er een spiegelei, atjar, saté of stukjes komkommer bij geven.

208. TJUMI-TJUMI GORENG (Gebakken inktvis)

Nodig: Inktvis vers of uit de diepvrries 5 à 6 stuks (indien uit de diepvrries deze eerst laten ontdooien), 1 fijngesneden ui, 2 uitgeperste teentjes knoflook, wat zout, 1 theelepel ketoembar, ½ theelepel laos, 1 geklutst ei, paneermeel en olie.

Snijdt van de inktvis eerst de kop eraf met de tentakels (niet weggoeien, want deze zijn lekker). Trek dan de ruggegraat eruit en snijdt de inktvis in stukken van 2 à 3 cm. Maak een marinade van de ui, knoflook, zout, ketoembar, laos en het geklutst ei. Roer hier de inktvis goed door heen en wentel de stukken dan in een bord met paneermeel. Bak de stukken inktvis in ruim olie knappend bruin. Serveer bij witte rijst met sambal en groent of zo bij een borrel.

209. TJUMI-TJUMI (Inktvis in saus)

Nodig: Indien te koop 5 à 6 verse inktvissen (of diepvrries) of ½ blikje (te koop in de toko's onder de naam calamaris). Indien vers iets zouten en half gaar koken en uit laten lekken. Bewaar de bouillon. Indien diepvrries, laten ontdooien iets zouten en half gaar koken, uit laten lekken en de bouillon bewaren. Indien uit blik, uit laten lekken en het sap bewaren. Let u er op, dat de inktvis een soort lange dunne ruggegraat heeft, verwijder die voorzichtig.

Verder:

2 grote heel fijngesneden uien, 2 heel fijngesneden teentjes knoflook, 1 stukje trassie, ½ theelepel laos, blaadje daun salam, 1 theelepel ketoembar, slaolie en 1 lombok in dunne reepjes (of ½ rode of groene paprika).

Fruit in wat slaolie (½ kopje) de trassie, knoflook, uien en lombok (of paprika). Na het bruinen der uien, de laos, ketoembar en daun salam toevoegen. Zet dan het vuur laag en doe er de uitgelekte inktvis bij. Roer goed om en doe er zoveel bouillon of sap bij, dat de inktvis niet onder staat. Bij verse of diepvrries inktvis nog 5 min. door laten sudderen, indien uit blik iets korter. Serveer bij witte rijst.

210. BABI TOMAT (Varkensvlees met tomaat)

Nodig: ½ pond in dobbelstenen gesneden varkensvlees, 1 theelepel sambal baddjak, ½ theelepel dajhépoeder, ½ theelepel seréhpoeider, 1 theelepel ketoembar, ½ theelepel djinten, 3 grote in blokjes gesneden tomaat, 1 grote in blokjes gesneden ui, 2 fijngesneden teentjes knoflook en 3 kopjes water.

Breng het water met de ingrediënten aan de kook en voeg het vlees toe. Laat op klein vuur ± 3 kwartier gaar sudderen. Serveer bij witte rijst met 'n groentegerecht en sambal.

211. ASSINAN BABI (Zoetzuur varkensvlees) (Chinese koe lo yoek)

Nodig: 1 pond niet te vette hamlappen in grote blokjes, 75 gr. zelfrijzend bakmeel, 2 teentje knoflook fijn, 1 dl melk, 1 grote ui heel fijngesneden, 2 tomaten in partjes, 2 theelepels djahé, 1 klein blikje ananas (in stukjes), 1 dl water, schotel (of klein potje) atjar, 1 eetlepel ketjap manis, 1 eetlepel aardappelmeel, 1 eetlepel bruine basterdsuiker en zout naar smaak.

Maak een saus van melk, zout, knoflook en bakmeel. Laat de stukjes vlees hierin ± 1 uur marineren, bak ze dan in wat olie bruin en laat uitlekken. Breng in een pan het water aan de kook en doe dan de suiker, de ui, atjar, ketjap, tomaatstukjes, anansstukjes en de djahé er in. Bindt de saus met het aardappelmeel en stoof alles gaar. Doe er dan het vlees bij en zet het vuur laag. Serveer bij warme witte rijst met kip, saté en sambal.

212. AJAM PENIKI (Hete kip anders)

Nodig: 1 kip van ± 1000 gr. in kleine stukken gesneden, 2 grote uien heel fijn 2 teentjes knoflook heel fijn, stukje trassie, 2 à 4 rode lomboks heel fijn (of een halve eetlepel sambal), 5 fijngestampte kemiriepitten, 1 theelepel djahépoeder, 2 blaadjes daun salam, ½ kopje dikke santen, 2 eetlepels tamarindesap (of citroensap), ½ theelepel seréhpoeider, zout naar smaak, slaolie en ¾ kopje heet water.

Fruit in wat slaolie (1 kopje) de trassie, knoflook, ui, lombok, kemirrie, djahé, seréh en de daun salam. Indien de uien bruin zijn, dan de kip erin met zout en 5 min. met het water stoven, 5 min meebakken. Temper dan het vuur en giet de santen er bij. Laat even koken tot de saus dik is. Als laatste het tamarindesap er door heen roeren en afmaken met kruiden. Serveer bij witte rijst met een groente gerecht.

213. ASSINAN SAPUDI (Rauw groentegerecht anders)

Nodig: ½ pond taugé (gewassen en ontdaan van de "groene schilletjes, laat dan goed uitlekken), 3 rode lomboks heel fijn gesneden (of 2 theelepels aangemaakte sambal), 1 stukje trassie fijngeprakt, 1 theelepel djahépoeder, 1 teentje zeer fijn gemaakte knoflook, ¼ komkommer in heel dunne schijfjes, ½ kopje heel fijngesneden selderie, ¾ kopje azijn en ½ eetlepel ketjap. .

doe de goed uitgelekte taugé in een diepe schaal en doe er bovenop de stukjes komkommer. Meng de azijn met de ketjap en de rest van de ingrediënten en giet dit mengsel over de taugé en komkommer. Vermeng het geheel goed door elkaar efl laat rustig uitlekken. Serveer bij witte rijst met een vleesgerecht of kip.

214. AJAM O (Zoetzure gestoofde kip)

Nodig: 1 kip van ± 1 kg (in kleine stukken gesneden), 1 grote ui fijngesneden, 2 fijngesneden teentjes knoflook, 1 eetlepel azijn, ½ eetlepel bruine basterdsuiker, 1 theelepel djahépoeder, 1 eetlepel ketjap-asin, 1 stukje trassie, zout en peper.

Fruit in wat slaolie de trassie, ui en knoflook. Zijn de uien wat bruin, dan de stukken kip erin en goed doorbakken. Meng 2 kopjes warm water met de djahé, ketjap en suiker en voeg dit mengsel bij de kip. Maak af met zout en peper naar smaak en laat ± 3 kwartier stoven. Serveer bij witte rijst met een groentegerecht.

215. BÉBÉK SMOOR (Gesmoorde eend)

Nodig: 1 eend in stukken (kook deze in niet te veel water met wat zout half gaar en laat uitlekken. Bewaar de bouillon), 2 grote fijngesneden uien, 2 teentjes knoflook fijn, 3 blaadjes daun salam, 4 fijngestampte kemiiripitten, 2 theelepels ketoembar, stukje trassie, slaolie, 2 eetlepels ketjap manis, 1 eetlepel citroensap en 1 kopje santen.

Fruit in wat slaolie (4 lepels), de trassie, knoflook en de uien. Doe er na het bruinen der uien, de stukjes eend bij. Zet het vuur laag en doe er de rest van de ingrediënten bij met een kopje van de bouillon. Laat het geheel zachtjes doorkoken tot de saus is gebonden. Serveer bij witte rijst met 'n groentegerecht enz.

216. SOP TELOR (Eierensoep)

Nodig: 1 grote fijngesneden ui, 1 liter bouillon van blokjes, 1 eetlepel ketjap manis, 2 à 3 geklutste eieren, wat fijngesneden selderie, gebakken uitjes en 1 ons schoongemaakte taugé.

Fruit de ui in wat olie bruin en doe er dan de bouillon en ketjap bij. Laat de bouillon koken met wat vermicelli en giet langzaam de gelutste eieren er bij in. U ziet dan dat er grove gestolde vlokken komen. Zet het vuur laag en dien warm op. Eerst wast taugé dan de soep en garneer af met uitjes en selderie.

217. BEBÉK ATJAR ITEM (Zwart zuur van eend)

Nodig: 1 eend (snijdt deze in kleine stukjes), 1 grote fijngesneden ui, 1 teentje knoflook fijn, 1 eetlepel ketjap asin, ½ theelepel kaneelpoeder, 4 kruidnagelen, 3 eetlepels azijn, ½ theelepel nootmuskaat, ½ theelepel peper, margarine en 1 eetlepel bloem.

Fruit in wat margarine de knoflook en de ui. Braad dan de stukken eend mee tot ze knappend bruin zijn. voeg de rest van de ingrediënten toe (behalve de bloem) en smoor ± 1 uur op matig vuur (laat

niet droogkoken). Als laatste de aangemengde bloem met water (1 kopje warm water) en maak af op smaak. Serveer bij witte rijst met 'n groentegerecht.

U kunt ook half gare stukjes aardappel er de laatste 10 min. bij indoen (1 grote aardappel is genoeg).

218. REBUS KUBIS (Gestoofde witte kool)

Nodig: 1 pond witte kool (schoon en in grote stukken gesneden), stukje trassie 2 grote uien in reepjes gesneden, 4 kopjes water, 1 eetlepel asemesap (tamarinde), 2 teentjes knoflook fijn, 50 gr. gedroogde garnalen geeweekt en uitgelekt, 3 rode lomboks in dunne ringen (of een kleine rode paprika), zout en ve-tsin naar smaak.

Fruit in wat slaolie de trassie, knoflook en de ui. Als de uien bruin zijn, de garnalen en lombok erbij doen. Doe er dan wat zout, vetsin en het water bij en laat het geheel koken. Doe dan de stukken kool en erbij en laat nog ± 10 min koken. Temper dan het vuur totdat de kool half gaar is. Als laatste de asemesap erbij vermengen en op smaak afmaken. Zet dan het vuur uit.

Serveer bij warme witte rijst en een visgerecht.

219. SOP IKAN BAWANG (Vis uiensoep)

Nodig: 3 à 4 schoongemaakte schelvisen, 2 grote fijngesneden uien, 1 eetlepel ketjap manis, ½ eetlepel azijn, peper, zout, ½ theelepel djahépoeder, 3 bouillonblokjes (voor 1 liter), ½ schoteltjes fijngesneden selderie en wat fijne vermicelli.

Kook de vis gaar in de bouillon en laat uitlekken. Verwijder het vel en de graten. Fruit de uien den stukjes vis even in wat slaolie en dant wat laten uitlekken. Laat de bouillon op een klein vuur doorkoken en doe er de vermicelli, de ketjap, djahépoeder, azijn, peper en zout naar smaak bij. Als laatst~ de stukjes vis en ui. Serveer in soepkom of bord en garneer met wat selderie.

220. SAMBAL GORENG PREI

Nodig: 1 pond fijngesneden schone prei, 1 grote ui, 2 teentjes knoflook, 1 kopje santen, 1 eetlepel azijn, ½ eetlepl sambal, 5 kleingesneden keemiriepitten, 1 theelepel laos, nootmuskaat en zout naar smaak.

Fruit in wat slaolie de knoflook, ui, kemirie, laos en de sambal. Doe na het bruinen der uien de prei en de santen erbij. Laat op klein vuur het geheel gaarkoken tot het meeste vocht is ingedikt en maak het af met nootmuskaat en zout. Serveer bij witte rijst met een vleesgerecht.

U kunt ook variëren, door bij het fruiten 1 ons gehakt mee te fruiten.

221. KUÉ TALÈM (2 kleuren pudding (bruin-wit))

Nodig: Bruine laag: 0,75 ltr melk, 2 ons bruine basterdsuiker en 75 gr. maizena

Witte laag : 1/2 liter melk, 15 gr. maizena, iets zout, 1 eetlepel vanillepoeder.

Maak voor de bruine laag de maizena aan met een deel van de melk (koude). Breng de rest van de melk met de basterdsuiker aan de kook en bindt het met de aangemaakt maizena. Giet dan de gebonden massa in een niet te diepe platte, schaal. Voor de witte laag een deel melk met de maizena aanlengen. De rest van de melk met wat zout en de vanille langzaam aan de kook brengen en binden met de aangengelengde maizena. Giet deze massa over de bruine laag en laat het geheel afkoelen. Snijdt dan in niet te brede punten en serveer bij koffie of thee.

222. UDANG SAPUDI (Garnalengehakt)

Nodig: 2 ons gepelde garnalen (deze goed fijn hakken en vermengen met 3 à 4 grote gaargekookte aardappelen), 1 kopje fijngehakte prei, 1 geklutst ei, 1 lepels melk, zout, peper, ½ theelepel djahépoeder, nootmuskaat naar smaak, margarine en paneermeel.

Meng de garnalen met de prei, geklutst ei, melk, djahé, zout, peper en nootmuskaat naar smaak goed door elkaar. Vorm van deze massa platte ronde ballen en haal ze vluchtig door de paneermeel. Bak ze in wat margarine aan alle kanten goudbruin en gaar. Haal ze dan eruit en zet ze even apart. Giet

dan bij de margarine 1 kopje bouillon of warm water en laat de saus inkoken. Doe er dan de ballen bij in en stoof ze nog even door op klein vuur. U kunt ze ook gewoon droog houden en zo bij witte rijst, nassi of bami severen.

223. SOTO AJAM PURWAKARTA (Indische kippesoep apart)

Nodig: 1 kip van ± 1 kg (in stukken snijden, met wat zout in 1½ liter water gaar koken, uit laten lekken en het vlees van het bot plukken. Leg het vlees dan apart), 1 theelepel koenjit, 1 theelepel djahé, 3 teentje knoflook fijn, gebakken uitjes, 1 grote ui fijn, peper naar smaak, handvol laksa (ind. vermicelli) of suven (chin. vermicelli) niet te gaar koken en uit laten lekken, schoteltje fijngesneden prei, 1 ons taugé (schoon en groene velletjes verwijderd).

Fruit in wat slaolie (1 eetlepel) de knoflook, ui, koenjit, djahé en de prei. Doe er dan de stukje kip bij en maak af met zout. Breng de bouillon aan de kook en doe er dan de gefruite kip en de vermicelli bij. Roer alles goed doorelkaar en zet het vuur laag. Serveer in soepkom of diep bord eerst wat taugé dan de soto erover heen en dan de gebakken uitjes. Doe er ook een beetje sambal en ketjap over.

224. KAKI BABI KETJAP SAJOERAN (Varkenspoot met groenten)

Nodig: 2 à 3 grote varkenspoten (½ gaar gekookt en in tweeën gesneden, uit laten lekken en de bouillon apart houden), schoteltje in rondjes gesneden worteltjes, 1½ ons schoongemaakte taugé, 1½ ons half gaar gegekookte sperciebonen, ½ kopje ketjap manis, 1 theelepel ketoembar, 1 theelepel djinten, stukje trassie, 2 in dunne reepjes gesneden uien, 1 fijngesneden teentje knoflook, zout naar smaak en wat sambal badjak naar smaak.

Fruit in wat margarine de trassie, knoflook en de ui, totdat de ui bruint. Doe er dan de stukken poot bij en kruid af naar smaak. Giet er dan de ketjap bij, laat even intrekken en voeg als laatste 4 kopjes van de verkregen bouillon erbij. Laat alles op een matig vuur gaar sudderen. Laat evenwel de stukjes wortel en de sperciebonen niet al te gaar worden. Indien het vlees zacht genoeg is, dan de taugé er door heen mengen. Serveer bij witte rijst.

Een paar suggesties voor een klein rijsttafeltje.

Warme witte rijst
Boemboe Bali Ajam
Sajor Riport
Zoute Vis
Kroepoek
Rempah bal

Warme Witte rijst
Ajam Opor
Sambal Goreng Atti
Kroepoek
Dadar Issi
Tjap Tjoi

Warme Witte rijst
Sambal Goreng Daging
Sajor Tjampoer
Ajam Kerrie
Kroepoek
Tempéh of Kentang Goreng

Warme Witte rijst
Sambal Goreng Boontjes
Ajam Penikie
Telor Masak Bandung
Rudjak

Uiteraard kunt u natuurlijk zelf combineren. Maar doe dan niet te veel van één soort (bijv. hete kip met heet vlees).

SAJOERANS

1. **De sajoer:** dit is een geurige kruidensoep met veel groenten zonder vlees of vis.
2. **De sajoer piedang:** een sajoer met vlees, vis of kip.
3. **De sajoer tumis:** een sajoer waarvan de kruiden eerst worden gefruit in wat slaolie.

SAMBALANS

1. **Rauw sambalans:** mengsel van kruiden met verse groenten of vruchten.
2. **Sambal gorens:** hoofdbestanddeel wordt gevormd door vlees, vis, kip of eieren, die met de kruiden worden opgebakken.
3. **Boeboeks:** bestaande uit gedroogde vis of vlees, die met de kruiden worden geroosterd en fijngestampt.

INDISCHE SALADES

Deze worden meestal samengesteld uit heel even gekookte groenten of in stukjes gesneden onrijpe vruchten. (appel-peren-verse augurkjes-ramenas etc.). Overgoten met een bepaalde saus.

1. **Petjel:** bestaat uit een groenten of vruchtensoort, saus apart of er overheen. Meestal met dunne reepje gebakken tempé en gebakken kroepoek.
2. **Roedjak:** Bestaat uit een groentesoort en meerdere vruchten die direct met de roedjakkruiden worden vermengd.
3. **Gado-Gado:** zie recept 10.
Eet dit bij witte rijst of gewoon zo op een bordje.