

Indonesisch Koken – deel 1

Veel gebruikte Indonesische kruiden:

ASSEM:

Is het samengeknede vlees van de rijpe vrucht van de tamarinde. Het wordt o.a. gebruikt voor het mals maken van vlees en gevogelte.

Vlees en gevogelte worden voor het braden ingesmeerd met een papje bestaande uit een mengsel van assem en zout. Ook vis wordt op dezelfde manier behandeld en wel om de penetrante lucht weg te werken. Bovendien wordt assem in vele gerechten gebruikt in plaats van azijn. Men maakt daartoe assemwater.

Week een stukje assem ter grootte van een walnoot in 1 á 3 eetlepels warm water; kneedt het vruchtvlees met de hand, zolang totdat er een dikke brij ontstaat. Nu gaat U de vliesjes en pitten eruit zeven. Vervolgens gebruikt U de bruine brij. Tenslotte maakt men van de assempulp limonade siroop, jam, koekjes en snoepjes. In Nederland wordt samengeperste assem verkocht in kleinere of grotere pakjes.

DJERUK PURUT BLAD:

Is het blad (klein blad) van een soort citroenboom met kleine wrattige vruchtjes. Het geeft een citroenachtige geur aan gerechten.

DJAHÉ:

Is de wortelstok van de gemberplant. Wordt als kruiden in vele gerechten gebruikt. Het is ook in poedervorm te koop.

DJINTEN:

Is zowel als zaad als in gemalen vorm te koop. De Nederlandse naam is komijn. Ongemalen komijn moet voor gebruik in de Indonesische keuken worden fijngestampt.

Djinten wordt vrijwel altijd in combinatie met ketumbar gebruikt. Vanwege de overheersende smaak van djinten, is de verhouding ketumbar - djinten 2:1.

GULA DJAWA:

Ook wel genoemd "Javaanse suiker", wordt gemaakt uit het sap van voornamelijk suikerriet. Het ziet er donkerbruin uit en lijkt op borstplaat.

KLAPPER:

Of kokosnoot is de vrucht van de kokospalm. Het witte vruchtvlees van de rijpe vrucht wordt in Indonesië gebruikt om olie van de maken. Het geraspte vrucht vlees, gemengd met water, wordt uitgeperst en levert een vloeistof, SANTEN, die in de Indonesische keuken als melk of room wordt gebruikt.

In de handel is kokos meel verkrijgbaar: geraspt en gemalen vruchtvlees waaraan al het water machinaal onttrokken is.

Het is zeer bruikbaar voor het maken van bepaalde koekjes en voor gerechten waarin droog gebakken geraspte klapper wordt gebruikt. Voor de vele gerechten waaraan santen wordt toegevoegd, kan men beter gebruik maken van de blokken ingedamppte klappermelk, die in de vorm van boterpakjes of kuipjes als "CREAMED COCONUT", maar ook wel onder de naam "SANTEN" te koop zijn. In de koelkast bewaard, blijven ze heel lang goed.

Om santen te maken lost men het blok of een deel ervan in kokend water op. Heeft men eenmaal van het blok santen gemaakt, dan bederft de vloeistof al gauw.

TRASSI:

Wordt van garnalen bereid en tot koeken geperst, en daarna geroosterd. De geroosterde blokken zien er bruin-grijs uit. Trassi wordt in vrijwel alle Indonesische recepten in kleine hoeveelheden gebruikt. Het ruikt dan ook zeer sterk. Is lang te bewaren, maar niet in de koelkast.

KEMIRI:

Is de noot van een boom. Het zijn sterk smakende noten die fijngewreven in verschillende gerechten gebruikt worden en gepeld in zakjes te koop zijn. Om de smaak "los" te maken, worden ze eerst even gepoft.

KENTJUR:

Is de wortelstok van een plant. Is in gemalen vorm in flesjes en zakjes verkrijgbaar. Kentjur heeft een sterk overheersende smaak en wordt in combinatie met andere kruiden in kleine hoeveelheid aan bepaalde gerechten toegevoegd.

KUNJIT:

Ook wel kunjir genoemd. In het Nederlands noemen we het kurkuma of geelwortel. Het geeft niet alleen een aroma, maar ook een mooie gele kleur aan de gerechten.

Kunjit is in wortelvorm te kopen, maar meestal gemalen verkrijgbaar. Het mag nooit rauw gebruikt worden, maar moet of gepoft, of even meegebakken of meegekookt worden. Kunjit wordt in alle kerrymengsels gebruikt.

KETUMBAR:

De Nederlandse naam is koriander. Is zowel als zaad en in gemalen vorm verkrijgbaar. Ketumbar wordt meestal in combinatie met djinten gebruikt. De verhouding ketumbar-djinten is 2:1. Om de geur en smaak van ketumbar los te maken, worden de zadjes even in een droge koekenpan "gepoft".

LAOS:

Is de wortelstok van Alpinia Galanga. Laos is zowel vers als gedroogd, als in gemalen vorm verkrijgbaar.

Laos wordt vrijwel in alle sajurs en sambal gorengs gebruikt en nog in vele andere gerechten. Koop ze dus niet in te kleine hoeveelheden.

LOMBOK:

Is de vrucht van de Spaanse peper. Ze zijn in de zomer vers te koop. Van de Spaanse peper worden de sambalans gemaakt. Er zijn rode en groene lomboks; de laatste is minder heet.

PANDAN:

Is het blad van een grassoort. Ruikt heel erg sterk en wordt soms gebruikt in nagerechten. Gemalen geeft het een gerecht een groene kleur. Is beperkt vers, of ingevroren te koop.

PETAIBONEN:

Zijn sterk ruikende groene bonen, die veel gebruikt worden in sambal gorengs en sajurs. Ze zijn gepekeld in flesjes, gedroogd in plastic, ingeblikt en in diepvries te koop. De gedroogde bonen moeten eerst voorgeweekt worden. Een enkele maal zijn ze ook vers te koop. Wel goed nakijken op aantastingen.

PETIS:

Pasta gemaakt van gegiste garnalen. Wordt in verschillende Indonesische gerechten gebruikt.

DOAN SALAM:

Is het blad van een soort laurierboom. Het blad is iets donkerder van kleur en iets anders van smaak dan het laurierblad dat wij in de Europese keuken gebruiken.

SEREH:

Is citronellagrass (citroengras). Heeft een citroenachtige geur en smaak. Wordt zowel vers, als gedroogd, als poeder verkocht. Wordt vaak in combinatie met salam gebruikt.

Indonesische producten:

BIHOEN of **MIHOEN**: fijne soort mie, uit rijst gemaakt.

DENG-DENG: wordt gemaakt van dun gesneden lappen rund- of varkensvlees, licht gezouten en ingewreven met salpeter. Het vlees wordt in de wind gedroogd.

Deng-deng manis is een zoete deng-deng, die behalve met zout en salpeter, ook ingewreven is met een papje van gula djawa en verschillende kruiden.

Gebakken wordt het als gerecht bij de rijst gegeten, maar men voegt het in kleine stukjes gesneden ook wel als smaakmiddel aan een gerecht toe.

HOENKWEE MEEL: is een fijn geurig meel, dat gebruikt wordt voor het maken van pudding en koekjes. Het wordt van katjang hidjau gemaakt.

KATJANG HIDJAU: zijn gedroogde groene erwtjes. Er wordt taogé van gemaakt. Ook gebruikt men de erwtjes wel bij de bereiding van zowel soep als van pap.

KELAPA MUDA: is het vruchtvlees van de jonge kokosnoot. Is hier verkrijgbaar in blik en in diepvries, gesneden in lange repen of in snippers.

KUPING TIKUS: betekent letterlijk muizenootjes. Het is een soort gedroogde Chinese paddenstoel, die in diverse Chinese gerechten gebruikt wordt. Voor gebruik moet het enige tijd weken.

LAKSA of **SO-OEN**: is een transparante soort vermicelli, van rijstemeel gemaakt.

REBLING: zijn jonge bamboespruiten; in Nederland alleen verkrijgbaar in blikjes uit China. Wordt veel in Indonesische, maar nog meer in Chinese gerechten gebruikt.

SEDEP MALAM: is de bloem van de tuberoos. Wordt in gedroogde vorm, wel van te voren weken, in vele Chinese gerechten gebruikt, maar ook in enkele Indonesische gerechten.

TERI: zijn kleine gedroogde, gezouten visjes. Ze worden zowel rauw als gebakken verkocht in zakjes. Ze zijn te gebruiken als bijgerecht bij de rijsttafel, maar worden ook wel als ingrediënt van een gerecht gebruikt.

Ze moeten goed droog bewaard worden.

NASI UDUK:

- 600 gram langkorrelige rijst
- 7 dl. Dunne kokosmelk
- 1 theelepel zout
- 1 ui gesnipperd

- 2 teentjes knoflook ragfijn gehakt of uitgeperst
- 2 theelepels kunjit
- 2 theelepels djinten (sterk)
- 3 theelepels ketumbar
- 1 thee­lepel trassi
- ½ thee­lepel kentjur
- 3 sprieten sereh

Was de rijst zo vaak totdat het spoelwater helder is. Laat de rijst uitlekken in een vergiet of zeef. Breng 7 dl. Cocosmelk aan de kook in een pan met dikke bodem. Voeg in één keer alle genoemde ingrediënten toe en breng alles onder voortdurend roeren aan de kook. Voeg de rijst toe en blijf dit doorroeren totdat de cocosmelk opnieuw aan de kook is gekomen. Roer alles nog éénmaal goed om. Leg dan de deksel op de pan en temper de warmtebron. Laat alles gedurende 20 minuten zachtjes koken. Verwijder voor het opdienen de sprieten sereh.

SAMBAL GORENG SPITSKOOI:

- 300 gram gesneden spitskool
- 1 ui gesnip­perd
- 1 teentje knoflook gesnip­perd
- 1 thee­lepel sambal oelek
- ½ thee­lepel trassi
- 2 schijfjes laos
- 1 thee­lepel gula djawa of bruine suiker
- 1 spriet sereh
- 1 daon salam (blad)
- Eenachtste blok santen
- 2 eet­le­pels olie
- Zout naar smaak
- Klein kopje water

Wrijf uit, knoflook, sambal, trassi en gula djawa tot een brij. Fruit dit in de olie tot de uien geel zijn. Voeg dan de laos en de spitskool toe en fruit die een paar minuten mee. Doe er vervolgens de santen, de sereh en de salam bij. Als de massa erg droog is, doe er dan ook een kopje water bij. Voeg naar smaak zout toe. Laat het gerecht stoven totdat het vocht bijna verdampt is. De spitskool moet nog knapperig zijn. Verwijder voor het opdienen de laos, sereh en salam.

NB. i.p.v. spitskool kunt U ook andere groenten gebruiken zoals andere koolsoorten, boontjes, prei, taogé, tomaat, etc.

IKAN KETJAP:

- 500 à 600 gram gefileerde zeevis bijv. zeewolf, kabeljauw, makreel
- 2 eet­le­pels assemvocht of citroensap
- ½ thee­lepel zout
- 2 eet­le­pels olie
- 1 grote ui gesnip­perd
- 1 teentje knoflook ragfijn gehakt
- 1 eet­le­pel fijngeraspte verse djahé
- ½ thee­lepel sambal oelek
- 2 eet­le­pels katjap asin
- 3 eet­le­pels ketjap manis

Spoel de vis af onder stromend water en maak hem droog met keukenpapier.

Verdeel de vis in vier min of meer gelijke stukken. Vermeng het zout met de assem of het citroensap. Blijf roeren tot het zout is opgelost. Bestrijk de stukken vis aan alle kanten met deze oplossing en laat ze een kwartiertje liggen.

Verhit de olie in een wadjan en fruit hierin, onder voortdurend omscheppen, de ui, totdat hij wat kleur begint te krijgen. Voeg dan de knoflook, djahé, en sambal toe. Schep hierna nog enkele malen goed om en voeg vervolgens de beide sojasauzen en een scheutje heet water toe. Roer alles goed om en breng het onder voortdurend roeren aan de kook. Temper de warmtebron en als de saus weer aan de kook is legt U de stukken vis in de saus. Schep eventueel de saus over de stukken vis en laat de vis in +- 10 minuten (afhankelijk van de dikte van de stukken vis) gaar worden.

Schep daarna de vis op een voorverwarmde schaal. Breng de saus in de wadjan weer aan de kook op een hoog afgestelde warmtebron en laat de saus indampen tot ongeveer drievierde van de oorspronkelijke hoeveelheid. De saus wordt wat dikker. Schenk daarna de ingedamppte saus over de stukken vis.

BESENGEK:

- 500 gram hampallen in blokjes gesneden (Of rundvlees bortsappen)
- 1 grote ui
- 3 teentjes knoflook
- 1 theelepel ketumbar
- ½ theelepel djinten
- 1 theelepel kunjit
- 1 theelepel trassi
- 2 eetlepels sambal
- 6 kemiries
- ½ kopje olie
- 2 schijfjes laos
- 2 sprietten seréh
- 2 daon salam
- 2 djeruk purut
- 2 dl. Water
- ¼ deel van een blok santen
- Zout
- 1 theelepel gula djawa of bruine suiker
- Assem ter grootte van een walnoot opgelost in wat heet water
- Kan ook met ei

Wrijf in de vijzel fijn: ui, knoflook, ketumbar, djinten, trassi, kunjit, kemiries, en sambal.

De blokjes vlees braadt U aan in de olie. Dan voegt U er de fijngevijzelde kruiden aan toe en fruit dit te samen met salam, laos, seréh en djeruk purut. Blus dit met water en voeg assem, suiker, santen, en naar smaak zout toe. Het geheel laat U inkoken tot de olie er uit komt.

U kunt dit recept ook gebruiken voor rundvlees, kip, eieren en tahu.

SERUNDENG:

- 500 gram gedroogde klapper
- 100 gram gebakken pinda's
- 1 gesnipperde ui
- 2 teentjes knoflook fijngesneden
- ½ eetlepel paprika poeder

- 1 eetlepel water
- 1 theelepels trassi
- 2 eetlepels olie
- 1 theelepels ketumbar
- 1 theelepels djinten
- Zout en suiker naar smaak

Wrijf de ui, knofloop, trassi, ketumbar en djinten goed fijn in de vijzel.

In een kom doet U de gedroogde klapper, die U vermengt met paprikapoeder, de gevijzelde kruiden, en water.

Vervolgens verwarmt U de olie in een wadjan of grote braadpan, waarin U het mengsel goudbruin bakt. Blijven omscheppen om aanbranden te voorkomen.

Met zout en suiker brengt U het mengsel op smaak. Als het gekruide kokosmeel klaar is, mengt U de pinda's erdoor.

EIREREN IN KERRIESAUS:

- 4 eieren hardgekookt
- Eenzesde blok santen
- 2 dl water of bouillon
- 2 eetlepels olie
- 3 eetlepels uien gesnipperd
- 1 teentje knoflook gesnipperd
- 1 theelepels sambal trassi
- 2 kemiries
- ½ theelepels ketumbar
- Mespuntje djinten
- ½ theelepels kunjit
- ½ theelepels laos
- Mespuntje gember
- Zout

Pel de eieren en halveer ze. Los de santen op in het vocht.

Wrijf alle kruiden met elkaar fijn en fruit ze in de olie.

Voeg al roerend de santen aan het gerecht toe en vervolgens de eieren.

Laat dit gerecht stoven tot de saus tot de helft is ingedampt.

LALAB TELOR DAN DAGING SAPI:

- 1 kleine struik chinese kool of spitskool
- 1 eetlepel olie
- 1 ui gesnipperd
- 1 teentje knoflook ragfijn gehakt
- 125 à 150 gram rundergehakt, bij voorkeur grof gemalen
- ½ komkommer grof geraspt
- 2 tomaten ontveld en in stukjes gesneden
- Zout naar smaak

Voor de saus:

- 2 uien gesnipperd
- 2 teentjes knoflook gesnipperd

- 2 theelepels sambal oelek
- 2 eetlepels ketjap manis
- 3 eetlepels limoen of citroensap
- ½ theelepel basterdsuiker
- 1 eetlepel olie

Voorts:

- Enkele slabladeren
- 2 eieren hardgekookt

Maak de chinese kool of spitskoop schoon. Snijdt de kool in uiterst dunne reepjes.

Verhit olie in een wadjan en fruit hierin onder voortdurend omscheppen de ui totdat hij glazig ziet. Schep de knoflook erdoor en voeg hierna het gehakt toe. Laat alles gedurende +- 7 minuten onder voortdurend omscheppen en roeren bakken totdat het gehakt een lichtbruine kleur heeft gekregen en in kruimels uit elkaar is gevallen. Schep dan de kool erdoor en laat alles nog steeds onder voortdurend omscheppen zachtjes bakken gedurende 2 á 3 minuten. Schep dan de komkommer en tomaat erdoor en strooi wat zout erover.

Schep alles nog eenmaal goed om en stort het mengsel in een kom of schaal en laat het door en door koud worden.

Maak de saus door uien, knoflook en sambal oelek tot een brij te wrijven. Voeg hierna de overige voor de saus genoemde ingrediënten en ev. Wat zout naar smaak toe. Schep vlak voor het opdienen de saus door het gerecht.

Dien het gerecht op een met slabladeren bedekte schaal op. Leg in partjes gesneden hardgekookte eieren erbij.