

## Indonesisch Koken – les 4

### NASI GURIH:

- 600 gram langkorrelige rijst
- 1 l. dunne kokosmelk
- 1 mespunt gemalen peper
- 2 sprietten seréh
- 1 stukje foelie
- 2 kruidnagels
- 1 doan salam
- 1 theelepel zout
- Gefruite uitjes

Was de rijst enkele malen in ruim water, totdat het spoelwater volkomen helder is. De rijst uit laten lekken.

Doe alle overige ingrediënten in een pan met een dikke bodem en breng alles onder voortdurend roeren aan de kook. Voeg de rijst toe. Blijf doorroeren totdat het water opnieuw aan de kook komt. Roer alles nog eenmaal goed om.

Leg dan de deksel op de pan. Zet het op een klein vuurtje en kook de rijst gaar in +- 25 minuten. Verwijder voor het opdienen de kruiden en strooi er de gefruite uitjes overheen.

### ROEDJAK:

- ¼ komkommer
- 2 stevige zure appels, bijv. granny smith
- ½ ananas
- Een jonge manga
- 2 theelepels sambal oelek
- 2 theelepels gepofte trassi
- 1 blok gula djawa (geen bruine suiker)
- 1 eetlepel ketjap manis
- 2 eetlepels water
- 1 eetlepel assem, opgelost in heet water en gezeefd
- Naar smaak een mespuntje zout

Wrijf in de vijzel de sambal, trassi, gula djawa, zout en assem tot een brij. Maak het af met de ketjap en een beetje water. Er moet een dikke donkere saus ontstaan.

Schil de vruchten en de komkommer en snijdt ze in grove plakken.

Nu kunt U op verschillende manieren de roedjak serveren:

1. U doet de vruchten in een schaal en vermengt de vruchten met de saus, of
2. U dient de saus op in een schaaltje en de vruchten ook, maar apart. Nu pakt U een stukje vrucht en haalt die door de saus en eet het op.

Natuurlijk kunt U variëren met de vruchtensoorten. Roedjak is het lekkerst, wanneer U er zure, of lichtzure vruchten voor gebruikt.

## **AJAM KATJANG:**

- Ongeveer 500 gram kipfilet
- Peper en zout
- 100 gram pinda's gepeld en ontvliesd
- 2 eetlepels olie
- 1 ui gesnipperd
- 1 ½ theelepel sambal oelek
- 1 teentje knoflook gesnipperd
- 2 ½ theelepel kerrie djawa
- 2 eetlepels ketjap manis (zoete ketjap)
- 1 eetlepel ketjap asin (zoute ketjap)
- 1 dl. Kippenbouillon (of water met bouillonblokje)
- 2 dl. Dikke kokosmelk of water met eenzede blok santen
- 1 eetlepel gehakte peterselie of korianderblad

Verhit een droge koekenpan of wok. Rooster de pinda's onder voortdurend omschudden totdat ze lichtbruin beginnen te kleuren. Stort ze daarna direct op een groot, koud bord en spreidt ze zoveel mogelijk uit. Laat ze volkomen koud worden.

Maak het kippenvlees droog met keukenpapier. Snijdt het in blokjes van ongeveer 1 ½ cm. Strooi wat peper en zout erover.

Verhit de olie in een wok. Bak de kippenblokjes hierin gedurende 2 minuten onder voortdurend omscheppen en voeg dan de gesnipperde ui toe. Ga door met het omscheppen totdat de uien glazig zien. Voeg vervolgens sambal oelek, knoflook, en kerrie djawa toe. Blijf omscheppen, totdat U de aroma van de kerrie ruikt. Schenk de ketjap manis, asin en de bouillon erbij en laat alles gedurende 3 minuten zachtjes pruttelen.

Roer dan de dikke kokosmelk of santenblokje met water erdoor en blijf zolang roeren, totdat het kookpunt opnieuw is bereikt. Doe het gerecht meteen in een schaal.

Strooi de geroosterde pinda's erover en strooi een eetlepel gehakte peterselie of korianderblad erover.

## **PEPESAN IKAN (vis in een pakje):**

- 600 á 700 gram gefileerde zeevis, b.v. kabeljauw
- 2 eetl. Assemvocht of sap van een citroen
- ½ thl. Zout
- 1 á 2 etl. Olie
- 1 grote ui, gesnipperd
- 1 teentje knoflook, ragfijn gehakt
- 1 thl. Sambal trassi
- 4 eetl. Dikke kokosmelk
- Verse bananenbladeren of aluminiumfolio
- Draad of houten prikkertjes

Verdeel de vis in 4 gelijke stukken. Spoel de vis af onder stromend koud water en maak hem droog met keukenpapier.

Vermeng het zout met het assemvocht of citroensap. Blijf roeren totdat het zout is opgelost. Bestrijk de stukken vis aan alle kanten met dit mengsel en laat ze een kwartiertje liggen.

Verhit in de wadjan 1 eetl. Olie en fruit hierin de ui totdat hij wat kleur begint te krijgen. Voeg dan de knoflook en de sambal trassie toe en schep alles goed om. Doe er vervolgens de kokosmelk bij en schep alles nog eens goed om en laat het dan op een groot koud bord afkoelen.

Verwarm de oven tot 250 C. of schakel de grill in de hoogste stand. Leg 4 stukken aluminiumfolie uit en bestrijk die met olie. Maak de stukken vis opnieuw droog met keukenpapier en bestrijk ze met het kokosmengsel. Leg de stukken op het aluminiumfolie.

Verdeel de rest van het kokosmengsel erover. Vouw de folie om de stukken vis en maak er pakjes van. Maak de pakjes dicht door er een katoenen draad om te winden of door ze vast te zetten met houten prikkers.

Leg de pakjes op rooster in het midden van de hete oven of op een afstand van 12 cm. op het rooster onder de hete grill.

Keer ze na 10 minuten om en laat ze dan nog 8 tot 8 minuten – afhankelijk van de dikte van de stukken vis – in de oven of onder de grill liggen.

Dien de vis op in de pakjes en laat uw gasten de pakjes zelf op hun borden openen.

### **GADO-GADO: ?**

- 100 gr. Kool, spitskool, witte of groene kool
- Zout
- 100 gr. Spierciebonen of haricots vert
- 100 gr. Tauge
- 2 á 3 middelgrote gekookte aardappelen
- 3 eetl. Dikke kokosmelk
- 1 eetl. Olie
- 2 uien, fijnggehakt
- 6 eetl. Pindakaas
- 1 eetl. Limoen-, of citroensap, blanke azijn of 1 thl. Assempasta
- Evt. ½ theel. Knoflookpoeder
- 1 theel. Sambal oelek
- 2 theel. Goela djawa of bruine suiker
- 2 theel. Ketjap benteng manis
- 1 kleine komkommer
- Enkele slabladeren, bij voorkeur van ijsbergsla
- 2 hardgekookte eieren, gepeld
- Evt. 1 eetl. Fijngehakte peterselie of korianderblad
- Evt. kroepoek oedang of emping belindjoe

Snijd de kool in smalle reepjes. Zet hem op met ruim kokend water waaraan wat zout is toegevoegd. Kook de kool niet veel langer dan 4 tot 5 min. Laat hem goed uitlekken in een vergiet.

Maak de spierciebonen of haricots vert schoon, verweider de uiteinden, haal ze zo nodig af en snijd ze in stukjes van 3 tot 4 cm. lang. Zet ze eveneens op met ruim kokend water waaraan wat zout is toegevoegd. Kook ze niet veel langer dan 6 min. Schep ze in een vergiet en spoel zoveel koud water erover dat ze volkomen worden afgekoeld. Hierdoor wordt het kookproces stopgezet en behoudt de groente een mooie groene kleur. Laat de boontjes goed uitlekken in een vergiet.

Was de tauge enkele malen in ruim koud water. Verwijder hierbij zoveel mogelijk zaadhuisjes. Laat hem na het wassen eerst goed uitlekken. Spoel daarna heel langzaam enkele liters kokens water er overheen. Laat de tauge goed uitlekken in een vergiet.

Boen de komkommer schoon onder stromend koud water. Snijd de uiteinden eraf. Snijd de komkommer in de lengte door. Neem het zaad met behulp van een lepeltje eruit. Snijd de komkommerhelften elk in drie repen en snijd deze vervolgens in stukjes.

Snijd de aardappel in niet al te dunne plakjes of in staafjes (zoals voor pommes frites).

Was de slabladeren, maak ze droog en snijd ze in smalle repen. Verhit de olie in een kleine koekenpan en fruit hierin de ui totdat hij goudgeel ziet.

Breng in een pannetje 2 ½ dl. Water aan de kook. Los de santen erin op en voeg 1 eetlepel gefruite uien, pindakaas, limoen of citroensap, knoflookpoeder, sambal, suiker, ketjap en wat zout toe. Breng alles onder voortdurend roeren aan de kook. Temper de warmtebron en blijf roeren totdat er een vrij dikke saus is verkregen. Laat de saus nog enkele min. zachtjes pruttelen.

Schep de 6 groenten soort bij soort op een schaal. Leg de in de lengte gehalveerde eieren erop en schenk de saus erover. Verdeel daarna de rest van de gefruite uitjes en evt. peterselie of korianderblad over het gerecht.

Leg. Evt. kroepoek of emping erbij.

#### **LALAB TAOGÉ:**

- 100 gram taogé
- 1 theelepel sambal badjak
- 1 eetlepel azijn
- 1 theelepel ketjap

Maak de taogé schoon: verwijder zaadhuisjes en slierten. Spoel ze af met kokend water. Laat ze uitlekken en vermeng ze dan met het sausje van sambal, azijn en ketjap.

#### **ATJAR TJAMPUR:**

- 500 gram gesneden groenten zoals witte kool, bloemkool (in roosjes), wortelen, boontjes, komkommer, augurken, paprika, en taogé.
- 1 ui gesnipperd
- 2 teentjes knoflook
- 4 kemirienoten
- 2 schijfjes djahe
- 2 theelepels kunjit
- 1 spriet sereh
- 12 eetlepels azijn
- 2 eetlepels suiker (of meer of minder)
- 1 theelepel zout (of meer of minder)
- 2 eetlepels olie

Was de groenten in een vergiet, maar houd de gesneden komkommer en de taogé apart. Vijzel de kemirienoten, ui, knoflook en kunjit tot een brij en fruit het in een wok. U voegt nu suiker, zout, azijn, sereh en djahe hier aan toe en laat het even doorkoken. Dan voegt U er de gemengde groeten aan toe en laat alles even sudderen. Wanneer deze groenten bijna gaar zijn, dan voegt U de komkommer en taogé toe. Nogmaals goed doorroeren en alles aan de kook brengen. Heel even laten koken (niet langer dan een ½ minuut). Doe de afgekoelde atjar in een goed schoongemaakte stopfles.

De arjar is in de koelkast zeker een paar maanden houdbaar.

NB. Als U van pittig houdt, dan kunt U ook een fijngesneden rode lombok er in doen.

#### **SMOOR VAN EIEREN:**

- 1 kleine dunne prei
- 2 grote gepelde tomaten
- 1 kleine gesnipperde ui
- 1 teentje knoflook geperst of fijngesneden
- 1 eetlepel ketjap manis

- 1 eetlepel tomatenpuree
- 4 eieren
- Mespunt nootmuskaat
- Peper
- Zout
- Boter

Was en droog de prei en snijdt deze in zeer smalle repen.

Snijdt de tomaten in dunne plakken, en snijdt deze ook weer in kleine stukjes.

Fruit in wat boter de ui en de prei glazig. Doe de knoflook erbij met de ketjap, de stukjes tomaat en tomatenpuree.

Laat het geheel onder geregeld omscheppen gaar worden.

Bak in wat boter vier spiegeleieren aan beide kanten.

Proef het groentemengsel en voeg naar smaak nootmuskaat, peper en zout toe. Leg de spiegeleieren bij het mengsel in de pan en laat ze daarin nog even warm worden.

Variatie: bak in plaats van spiegeleieren "scrambled eggs" en roer de stukjes er door de saus.