

MAUREEN  
TAN

DE  
**BIBEL**  
VAN DE  
**INDONESISCHE**  
**KEUKEN**

VAN SATE KAMBING TOT GADO GADO  
EN VAN SOTO AYAM TOT RENDANG



# INHOUD


VOORWOORD	7
HOE GEBRUIK JE DIT BOEK	9
KORTE GESCHIEDENIS VAN DE INDONESISCHE KEUKEN	10
INDONESISCHE INGREDIËNTEN	15
KEUKENGEREI	26
HOW-TO'S	30
BASISRECEPTEN	50

## RECEPTEN

SUMATRA	78
KALIMANTAN	130
SULAWESI	166
WEST-JAVA	202
MIDDEN-JAVA	248
OOST-JAVA	292
BALI	346
KLEINE SOENDA-EILANDEN	384
MOLUKKEN	422
PAPOEA	452

DANKWOORD	477
-----------	-----

REGISTER: NL-IND	482
REGISTER: IND-NL	487
REGISTER: OP TYPE GERECHT	491

De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml en de theelepels 5 ml 



INDISCHE OCEAAN





# VOORWOORD

---

In dit boek neem ik je mee op reis langs de bekendste eilanden en eilandgroepen van Indonesië. Hoewel het onmogelijk is om de volledige Indonesische keuken te beschrijven in één boek, hoop ik je hiermee de enorme rijkdom van en de verscheidenheid tussen de verschillende eilandkeukens te laten proeven. Van de meest bekende gerechten tot aan de voor velen onbekende gerechten van Indonesië.

Als ik aan de Indonesische keuken denk, dan denk ik aan mijn moeder en de geur van haar eten. In het weekend, wanneer ik me nog eens omdraaide in bed, werd er al vroeg volop gekookt. Het huis vulde zich met de geur van soto ayam, sayur lodeh en telur petis. Als ik beneden kwam stond er geen beschuit voor mij op tafel, maar lag er een oude krant met een enorme berg taugé erop voor mij klaar. Er hoefde niks gezegd te worden. Die taugé zou ik gaan schoonmaken.

Ten gevolge van een hersenbloeding raakte mijn moeder later in haar leven deels verlamd, waardoor het koken haar niet meer goed af ging. Ik en mijn zussen namen dat noodzakelijkerwijs van haar over. Wat ben ik vaak van de keuken naar de woonkamer gelopen om haar te laten proeven. 'Koerang!' riep ze dan, wat betekende dat er te weinig zout in zat. Zelden was een gerecht meteen goed, maar ze had altijd gelijk.

Toen mijn moeder niet meer kon koken, is ze haar recepten een voor een gaan uitwerken op een oude typemachine. 'Voor jullie', bezwoer ze, 'dan denken jullie later nog aan mij.' Zo legde ze met alleen haar rechterwijsvinger – links was ze verlamd – het fundament voor dit kookboek.

Dit boek is een ode aan mijn moeder, die me wanneer ik haar gerechten kook in gedachten nog steeds vertelt wat eraan schort.

Veel kookplezier, en selamat makan.

*Maureen*

# GEBAKKEN BAMI

## BAMI GORENG

### INGREDIËNTEN

400 g tarwemie  
olie, om in te bakken  
3 tenen knoflook, in dunne plakjes  
2 speklappen, in reepjes  
3 eieren  
5 el ketjap manis  
1 kleine paksoi, in stukken

100 g garnalen  
1 el ketjap asin  
1 el oestersaus  
2 tl sesamololie  
gebakken uitjes, om te serveren  
zoetzuur van komkommer (zie p. 67),  
om te serveren

- 1 Week de tarwemie 30 minuten in ruim warm water. Giet af en laat uitlekken.
- 2 Verhit wat olie in een koekenpan op middelhoog vuur en fruit er de knoflook in. Voeg de spekreepjes toe en bak in enkele minuten gaar.
- 3 Duw de knoflook en het varkensvlees naar de ene kant van de wok en kluts in de andere kant de eieren. Roer het ei los tot het volledig is gestold. Hevel het ei over in een schaalpje en zet apart.
- 4 Voeg de ketjap manis en 100 milliliter water toe aan de wok en laat het spek op laag vuur sudderen tot het vocht is gehalveerd.
- 5 Roer de paksoi erdoor en roerbak 1 minuut. Voeg dan de garnalen en de tarwemie toe en bak al omscheppend enkele minuten.
- 6 Voeg de ketjap asin, oestersaus en de sesamololie toe. Roer het ei erdoorheen en warm het geheel goed door. Serveer met gebakken uitjes en zoetzuur van komkommer.





# KIP MET KERRIEBLAD

## AYAM TANGKAP

Dit gerecht wordt onder locals ook wel ayam sampah of ayam tsunami genoemd, omdat de kip bedolven wordt onder een stortvloed aan aromatische bladkruiden.

### INGREDIËNTEN

#### VOOR DE BOEMBOE

1 tl korianderzaad  
 1 tl witte peperkorrels  
 1 tl zout  
 1 tl palmsuiker  
 2 cm kurkumawortel, in dunne plakjes  
 6 sjalotten, in dunne plakjes  
 5 tenen knoflook, in dunne plakjes  
 3 cm gember, in dunne plakjes  
 5 groene rawits, in ringen

1 scharrelkip, in stukken  
 500 ml kokoswater

2 el tamarindepulp, geweekt  
 in 4 el heet water (zie p. 61)  
 olie, om in te frituren  
 2 sjalotten, in dunne plakjes  
 3 tenen knoflook, in dunne plakjes  
 4 groene lomboks, in fijne ringen  
 5 pandanbladeren, in stukken van 3 cm  
 50 g kerrieblaadjes, steeltjes verwijderd  
 4 takjes citroenbasilicum, ter garnering

#### BENODIGDHEDEN

vijzel  
 schuimspaan  
 keukenpapier

**1** Rooster het korianderzaad en de witte peperkorrels enkele minuten in een droge steelpan. Maal de specerijen met het zout in de vijzel fijn. Voeg de palmsuiker, kurkumawortel, sjalot, knoflook, gember en rawit toe en maal de ingrediënten tot een fijne boemboe.

**2** Wrijf de kip in met de boemboe tot alle delen volledig bedekt zijn.

*Voor het vervolg van dit recept zie pagina 106.*









# ZEEWIERSALADE MET TIJGERGARNALEN EN KOKOS

LAWA GAMAI

## INGREDIËNTEN

12 grote tijgergarnalen  
5 el olie  
5 sjalotten, in dunne plakjes  
3 groene lomboks, in fijne ringen  
5 rawits, in fijne ringen  
1 tl zout  
1 el palmsuiker  
zout en peper

250 g geraspte kokos  
400 g zeewier (bijv. zeekraal, zeesla en wakame), grof gesneden  
2 lente-uitjes, schuin in ringen

## BENODIGDHEDEN

schuimspaan  
zeef  
vijzel

- 1** Pel de garnalen. Verwijder de koppen en het darmkanaal en laat de staarten intact.
- 2** Verhit de olie in een wok op middelhoog vuur en bak er de koppen en schalen al roerend 5 minuten. Haal ze met een schuimspaan uit de olie en druk in een zeef, boven de wok, de resterende olie eruit.
- 3** Bak in porties de garnalen in enkele minuten rondom gaar. Ze zijn goed wanneer ze net mooi roze kleuren. Neem de garnalen met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken.
- 4** Maal de sjalot, lomboks en rawits met het zout tot een fijne boembloe. Fruit de boembloe ongeveer 10 minuten in de achtergebleven garnalenolie. Voeg de palmsuiker toe en breng eventueel verder op smaak met zout en peper.
- 5** Rooster de kokos in een droge koekenpan al roerend goudbruin. Roer de kokos met het zeewier en de garnalen door de boembloe en schep goed om. Garneer met de lente-ui.

# GEBAKKEN DORADE MET VERSE TOMATENSAMBAL

## IKAN BAKAR DABU DABU

### INGREDIËNTEN

1 grote dorade  
sap van 1 limoen  
1½ tl zout  
3 sjalotten, gesneden  
5 lomboks, gesneden  
7 rawits, gesneden

olie, om in te bakken  
1 el ketjap manis  
verse tomatensambal (zie p. 171)

### BENODIGDHEDEN

vijzel  
grillpan (eventueel)

- 1** Snijd de dorade diagonaal in en masseer rondom in met het limoensap en ½ theelepel zout. Laat 15 minuten intrekken.
- 2** Maal in de vijzel het overige zout, de sjalot, lomboks en de rawits tot een fijne boemboe. Verhit wat olie in een wok op middelhoog vuur en fruit er de boemboe ongeveer 10 minuten in. Voeg de ketjap en 100 milliliter water toe en kook het geheel 5 minuten in.
- 3** Wentel de dorade door de boemboe en zorg ervoor dat de vis rondom volledig bedekt is.
- 4** Verhit wat olie in een wok of grillpan en bak de dorade in ongeveer 7 minuten rondom goudbruin en gaar. Serveer met de verse tomatensambal.









# PINDAKROEPOEK MET KAFFIRLIMOENBLAD

## REMPEYEK KACANG

### INGREDIËNTEN

3 kemirinoten  
1 el korianderzaad  
½ tl witte peperkorrels  
1 tl zout  
2 tenen knoflook, in dunne plakjes  
1 cm laos, in dunne plakjes  
1 cm kentjoer, in dunne plakjes  
4 kaffirlimoenblaadjes, nerf verwijderd,  
julienne gesneden  
15 g tapiocameel

200 g rijstbloem  
150 g geroosterde vliespinda's,  
grof gehakt  
1 ei, geklutst  
olie, om in te frituren

### BENODIGDHEDEN

vijzel  
soeplepel  
schuimschaaf  
keukenpapier

**1** Maal de kemirinoten, het korianderzaad en de witte peperkorrels in de vijzel fijn. Voeg het zout, de knoflook, laos en kentjoer toe en maal tot een fijne boemboe. Roer het kaffirlimoenblad erdoor.

**2** Meng de boemboe met het tapiocameel, de rijstbloem, vliespinda's en het ei. Voeg geleidelijk aan 300 milliliter water toe en roer het geheel goed door.

*Voor het vervolg van dit recept zie pagina 286.*





# TOFU-OMELET MET PINDASAU

## TAHU TELOR

### INGREDIËNTEN

100 g taugé  
olie, om in te bakken  
3 tenen knoflook, in dunne plakjes  
150 g geroosterde vliespinda's  
1 el petis udang,  
opgelost in 250 ml heet water  
1 el ketjap manis  
½ tl palmsuiker  
1 el citroensap

zout en peper  
6 eieren  
800 g tofu, in blokjes van 1 x 1 cm  
5 takjes bladpeterselie, grof gesneden  
gebakken uitjes, ter garnering

### BENODIGDHEDEN

keukenpapier  
vijzel

- 1 Breng een pan met ruim water aan de kook en blancheer er de taugé 30 seconden in. Spoel na met koud stromend water. Laat uitlekken en dep droog met keukenpapier.
- 2 Verhit wat olie in een wok op middelhoog vuur en fruit er de knoflook in. Maal in de vijzel de knoflook met de vliespinda's fijn. Roer de petis udang, ketjap manis, palmsuiker en het citroensap erdoor en breng op smaak met zout en peper.
- 3 Breng de saus in een steelpannetje tot net tegen de kook aan en zet dan het vuur uit.
- 4 Verhit wat olie in 2 koekenpannen op middelhoog vuur. Klop de eieren met 1 eetlepel water en wat zout en peper los en roer de tofu erdoor. Bak er 2 omeletten van. Ze zijn klaar wanneer het ei aan de bovenkant volledig gestold is.
- 5 Laat de omeletten op de borden glijden en verdeel er de taugé over. Lepel er wat van de saus over en garneer met de peterselie en de gebakken uitjes. Serveer met de overige saus.







# RUNDERSATÉ MET LEVER EN PINDASAU

## SATE BULAYAK

### INGREDIËNTEN

400 g rundvlees, in blokjes  
van 1½ centimeter  
100 g runderlever, in blokjes  
van 1½ centimeter  
zout en peper  
sap van 1 limoen  
1 tl zwarte peperkorrels  
4 tenen knoflook, in dunne plakjes  
6 sjalotten, in dunne plakjes  
15 rawits, in fijne ringen  
1½ tl trassi

100 g geraspte kokos  
olie, om in te bakken  
150 g geroosterde vliespinda's  
2 el palmsuiker  
200 ml kokosmelk  
4 el ketjap manis  
1 citroen, in schijfjes

### BENODIGDHEDEN

vijzel  
satéstokjes, geweekt in water  
grillpan

- 1** Kruid het rundvlees en de lever met zout en peper en roer er 2 eetlepels limoensap door. Laat 15 minuten intrekken.
- 2** Rooster de zwarte peperkorrels enkele minuten in een droge koekenpan en maal ze in de vijzel fijn. Voeg 1 theelepel zout, de knoflook, sjalot, rawits en de trassi toe en maal tot een fijne boembloe.
- 3** Rooster in dezelfde droge koekenpan de geraspte kokos goudbruin. Roer de kokos met 3 eetlepels olie door de boembloe. Verdeel de boembloe in twee porties. Meng het rundvlees en de lever met een van de porties en marineer minimaal 4, maar liefst 8 uur in de koelkast.

*Voor het vervolg van dit recept zie pagina 406.*