

Indische Rijsttafel



Omdat er erg veel goede toko's in Nederland zijn, maak ik daar graag gebruik van. Zo maak ik de satésaus beslist niet meer zelf. Maar ook Lontong koop ik kant en klaar en de diverse kruidenmixen en diverse boemboe's staan gewoon in mijn voorraadkast.

Ja, wat serveer je allemaal, als je een rijsttafel maakt. Ik hanteer in het algemeen onderstaande lijst.

Afhankelijk van het gezelschap, zowel qua omvang als qua samenstelling, serveer ik meer groente gerechten, extra kip- en ei gerechten of juist een extra hoeveelheid saté.

- Sajour lodeh
- Sateh babi en/of ajam met saus (meestal alleen in de zomer)
- Ajam besengek (kruiden koop in de toko)

- Boemboe roedjak vis (koop ik kant en klaar in de toko)
- Babi ketjap
- Sambal goreng timpi
- Sambal goreng telur
- Tahoe goreng
- Sambal goreng boontjes en/of
- Ore are en/of
- Oerap (kruiden in de toko)
- Empal daging (rundvlees)
- Fricadel goreng (rundvlees of half om half)

Bijgerechten:

- Sambal, bijv. Badjak, of Surinaamse (erg heet)
- Atjar ketimoen biasa
- Atjar tjamoer (koop ik in de toko)
- Kroepoek en/of
- Rempejek

ATJAR KETIMOEN BIASA

Benodigdheden:

- 1 komkommer
- 2 eetl. suiker
- 1 eetl. zout
- 2 sjalottes

□ 2 ontpitte rode lomboks

□ 3 eetl. azijn

Bereiding:

De komkommer rasp je in ronde schijfjes in een diepe schaal, waarin je van tevoren de suiker, het zout en azijn hebt gedaan. Het geheel roer je voorzichtig door elkaar. Dan strooi je er de fijngesneden sjalottes en de fijngesneden lombok overheen.

Dit is een bijgerecht.

BABI KETJAP

Benodigdheden:

□ 1 pond varkenslappen (of $\frac{1}{2}$ pnd en $\frac{1}{2}$ pond speklappen)

□ 1 grote ui

□ reuzel (olie)

□ 2 teentjes knoflook

□ peper

□ zout

□ mespunt djahe (gemberpoeder)

□ ketoembar

□ ketjap

Bereiding:

De ui fijn snijden en fruiten in de reuzel (of olie). Knoflook, peper, zout, djahe en ketoembar toevoegen. Vervolgens het vlees hierin braden en aan het eind een scheut ketjap erbij doen. Het vuur klein zetten en een deksel op de pan.

Na ongeveer $\frac{1}{2}$ uur het deksel eraf en even laten staan om het overtollige vocht te laten verdampen.

Serveren met rijst en groente naar keuze. Ore Are smaakt er voortreffelijk bij, maar ook Toemis Andijvie is perfect.

ORE ARE

Benodigdheden:

- uien
- knoflook
- ontbijtspek $\frac{1}{2}$ ons
- peper
- zout
- 2 eieren
- spitskool 600 gram (en eventueel paprika en boontjes)

Bereiding:

Ontbijtspek uitbakken en uit de olie halen. Hierna de uien en even later de knoflook en peper toevoegen en fruiten. Indien nodig nog wat zout toevoegen.

De eieren husselen en rul bakken, dan de fijngesneden spitskool even meebakken. Men kan eventueel ook paprika (groen en/of rood) en boontjes meebakken.

Voor het serveren de uitgebakken spek op het gerecht leggen. Babi ketjap en Ore Are samen is erg lekker!!

EMPAL DAGING

Benodigdheden:

- 500 gr. braadvlees
- 2 sjalottes

- 1 teentje knoflook
- 2 a 3 theel. asam
- 2 theel. zout
- 1 theel. ketoembarpoeder
- olie

Bereiding:

Kook het braadvlees zacht en gaar in zoveel vocht dat er een kopje bouillon overblijft. Haal het vlees uit het vocht en snijd het in plakken.

Vervolgens de sjalottes fijn snijden, de knoflook persen en nu de sjalottes, knoflook, asem, zout en ketoembarpoeder bij het kopje bouillon voegen.

Week gedurende 1 uur de plakken vlees erin. Braad daarna de plakken in ruim olie bruin tot donkerbruin.

Lekker bij de rijsttafel.

FRICADEL GORENG

Benodigheden:

- 300 gr. rundergehakt of half om half
- mespunt kruidnagelpoeder
- $\frac{1}{2}$ theelepel nootmuskaat
- 1 eetl. Ketjap
- 2 sjalotten
- 1 teentje knoflook
- peper

- 2 eieren
- 150 gr. gekookte aardappelen
- $\frac{1}{2}$ kopje melk
- 1 bouillonblokje
- 50 gram smeerleverworst
- wat paneermeel
- boter

Bereiding:

Meng het gehakt met alle anderen benodigdheden. Wrijf een vuurvaste schaal in met boter en leg hierin het gehakt. Hierover wat paneermeel strooien en enkele klontjes over het gerecht verdelen. In een voorverwarmde oven laat je dit gerecht in ongeveer 60 minuten gaar worden op een lage temperatuur (150 gr. C.)

NASI GORENG

Benodigdheden:

- 1 pak rijst
- 3 tot 4 ons varkensvlees
- 4 grote uien, fijn maar niet te fijn gesneden
- 4 teentjes knoflook, geperst
- Trassi (plak van 3 * 3 * 1 centimeter)
- 3 rode lomboks fijn gesneden (of sambal oelek)
- zout naar smaak

- sambal goreng ebbie naar smaak
- 3 eieren
- eventueel paprika, garnalen (lekker!!) en restjes groenten (zoals boontjes en bloemkool)
- drie stukken prei, fijn gesneden
- een bosje selderij ook fijn gesneden

Bereiding:

Nasi goreng is van origine een `restjesmaaltijd', waar alle restanten van de vorige dag(en) in werden verwerkt. Nou moet het natuurlijk geen mix van tegenstrijdige ingrediënten worden, dus ik beperk mij tot andijvie, boontjes en bloemkool. Nasi is het beste te maken in een ruime wadjan. Dit omdat dan de warmteverdeling het beste is. Maar in een `gewone' braadpan kan natuurlijk ook best.

Kook de rijst ruim voor het bereiden van de nasi goreng en laat het in een afgesloten pan afkoelen. Neem een kooktijd die minimaal één minuut korter is dan op het pak staat vermeld. Dit omdat de rijst nog wordt meegebakken met de rest.

Verhit in de wadjan wat reuzel (zonnebloemolie mag ook hoor) en bak de trassi. Pas op, het brandt erg snel aan. Doe er de fijngesneden uien, de geperste knoflook en de lombok of sambal bij.

Als het allemaal goed is gebakken gaat het in dobbelsteentjes gesneden vlees er bij, met wat zout.

Daarna een klein beetje sambal goreng ebbie en (eventueel) de garnalen en de gekozen groenten, behalve de prei en selderij. Nog even laten doorbakken en dan drie eieren er bij doen. Schrik niet, het lijkt even een onsmakelijke prut te worden, maar door veel te roeren worden de eieren `rul' en wordt het al snel een goede basis voor de nasi goreng.

Nu kan de inmiddels afgekoelde rijst erbij. Laat het geheel goed warm worden.

Zorg voor een kleine vlam en doe er tenslotte de fijn gesneden

prei en de peterselie door. Niet te lang, want de groente moet een beetje knapperig blijven.

De nasi goreng is klaar. Wat ik er erg lekker bij vind is komkommer, een stukje (oude) kaas en/of een gebakken ei.

In de zomer neem ik wat minder vlees in de nasi goreng en serveer er heerlijke saté babi of saté ajam bij.

OERAP

Benodigdheden:

- 200 gr. sperzieboontjes
- 200 gr. tauge
- 1 kleine spitskool
- 1 grote komkommer
- oerap kruidenmix (koop ik in de toko)

Bereiding:

De boontjes niet te gaar koken en in kleine stukjes snijden.

De tauge goed schoon wassen, even kokend water erover gieten, laten uitlekken.

Van de spitskool alleen de heel jonge blaadjes gebruiken en de stronk wegsnijden. De spitskool heel fijn snijden.

De komkommer schillen, in drie of vier parten delen, deze parten in de lengte doorsnijden, het zaad eruit halen en de reepjes daarna in kleine stukjes snijden.

Al de groenten door elkaar mengen en de kruidenmix er door doen.

Dit gerecht is natuurlijk erg lekker, maar vooral snel te bereiden.

ROEDJAK

Benodigdheden:

- stuk trassi
- zout
- sambal
- scheut azijn
- rietsuiker

Bereiding:

De trassie goed fijn malen en er wat zout en goed hete sambal bijdoen.

Vervolgens een klein scheutje azijn en een halve pot rietsuiker toevoegen.

Goed mengen!!

Eten met komkommer, zure appels (Granny Smith) en alles wat je er zelf lekker bij vindt.

Dit gerecht kan worden gedipt bij de borrel of als nagerecht worden geserveerd.

SAJOER LODEH

Benodigdheden:

- $\frac{1}{2}$ pond soepvlees
- stukje laos
- 4 salamblaadjes
- trassi
- 2 teentjes knoflook
- gesneden witte- of spitskool

- sperzieboontjes
- tempe
- peteh-bonen
- klein blikje bamboespruiten (fijngesneden)
- 2 groene lomboks
- kleine aubergine
- bloemkoolroosjes (eventueel)
- klein stukje santen

Bereiding:

Van het soepvlees met stukje laos, 4 salamblaadjes en wat zout naar smaak de bouillon trekken.

Als het vlees gaar is doe je er een stukje trassi bij, en twee teentjes knoflook. Vervolgens de gesneden groenten toevoegen. Voor het opdienen laat je er een stukje santen in smelten. Hierna niet meer laten koken, want anders gaat het schiften. Serveren met witte rijst, sambal goreng telur of een vleesgerecht. Of bij de rijsttafel.

SATÉ BABI/AJAM

Benodigheden:

- 2 ons magere halskarbonade (babi), of kip (ajam) per persoon
- 1 grote ui per 2 personen
- zonnebloemolie
- 1 teentje knoflook per persoon
- djinten
- sambal oelek

□ ketoembar

□ ketjap

Bereiding:

Eerst een aantal belangrijke zaken:

Maak de stukjes vlees niet te groot! Vaak zie ik enorme hompen vlees aan de pen zitten. Dat is op een houtskoolvuurtje niet netjes gaar te krijgen. Het wordt zwart aan de buitenkant en niet goed gaar van binnen.

Gebruik de marinade voor het 'nat houden' van het vlees. Elke keer dat het vlees op het vuur gedraaid wordt meteen de bovenzijde met een kwastje met marinade bestrijken. Het vlees blijft dan mals en de marinade die op de hete houtskool terecht komt zorgt voor een rookpluimpje waarmee het vlees een heel aparte smaak krijgt (daarom wordt saté van een gasbarbeque ook nooit zo lekker als van een ouderwetse houtskoolbarbeque).

Ik gebruik roestvrije fietsspaken als pen. Die zijn lekker lang en eenvoudig schoon te maken. Gewoon even een puntje aan slijpen, in een bakje met olie leggen (dan glijdt het vlees makkelijker) en rijgen maar. Laat je niet verleiden om die lange pennen ook helemaal vol te stoppen. Vijf of zes stukjes per pen is meer dan genoeg.

Zorg voor voldoende afstand tussen het houtskool en het rooster. Is die afstand te klein, dan verbrandt het vlees erg snel. Tenminste 15 – 20 centimeter ruimte zorgt dat je ook 'rustig' de tijd hebt om het vlees te draaien.

Draai het vlees regelmatig. Wacht niet tot het donker/zwart wordt, want dan is het te laat.

De marinade:

Snij de uien heel fijn, pers de knoflook.

Neem een ruime, afsluitbare bak met royaal ketjap (ik gebruik al gauw een halve fles per kilo) en doe daar de uien en de knoflook in. Naar smaak de sambal oelek toevoegen (ik doe minimaal een eetlepel per halve liter ketjap). Dan per halve

liter ketjap drie eetlepels Ketoembar en een theelepel djinten. Tenslotte een kopje zonnebloemolie (of olijfolie) bijvoegen.

Het geheel goed mengen. Ik gebruik veelal gewoon de mixer. Als alles goed is gemengd, even proeven. Overheerst de ketjapsmaak, dan iets meer Ketoembar en Djinten toevoegen, weer mengen, etcondersteund Dit is allemaal een kwestie van smaak. Gewoon een keer proberen en dan weet je het voor de volgende keer.

Het vlees snijden. Ik probeer blokjes te maken van ongeveer 1 bij 2 centimeter. Denk daarbij om de draad in het vlees. Snij zoveel mogelijk in de lengte, want dan draait het vlees tijdens het roosteren veel minder om de pen.

Het vlees in de marinade leggen en goed mengen (nu uiteraard niet met de mixer) opdat al het vlees goed bedekt is. Het liefst heb ik een dunne laag marinade boven het vlees. Bak afsluiten en tenminste 12 uur (ik hanteer 24 uur) in de koelkast zetten. Vergeet niet om het vlees af en toe weer te mengen. Dan komen de stukjes vlees weer los van elkaar en kan de marinade zijn werk doen.

Serveren met witte rijst (of Lontong), Toemis Andijvie en Kroepoek. Maar, gewoon met stokbrood is het ook erg lekker.

TOEMIS ANDIJVIE

Benodigdheden:

- Andijvie, gesneden en gewassen
- 3 grote uien, fijngesneden
- 3 teentjes knoflook, geperst
- een stukje trassi
- Laos of -poeder
- 2 ontpitte rode lomboks, fijngesneden
- 1 rode of groene paprika

□ 3 salamblaadjes

□ suiker

□ zout

Bereiding:

In een erg ruime pan, bij voorkeur een wadjan, de trassi bakken (pas op, brandt snel aan!), dan de uien erbij en fruiten met de knoflook.

Vervolgens toevoegen: een stukje laos (of wat peoder), 3 salamblaadjes, de fijngesneden lomboks, de in kleine blokjes gesneden paprika, wat zout en wat suiker.

Als het geheel `lekker begint te ruiken' de andijvie er bij doen en alles goed door elkaar mengen. De andijvie moet nog wat knapperig blijven, dus niet te lang doorbakken.

Serveren met rijst en een vleesgerecht (babi ketjap of saté bijvoorbeeld). Let op bij het serveren dat de salamblaadjes in de wadjang blijven!

SAMBAL GORENG BOONTJES

Benodigdheden:

□ ui

□ ketoembar

□ knoflook

□ trassi

□ laos

□ sambal

□ zout

□ scheut melk

□ 300gr. sperzieboontjes

□ 1 paprika (rood of geel)

□ 2 tomaten

eventueel:

□ bamboespruiten en/of garnalen

□ santen

Bereiding:

Ui fruiten in wat olie, met de knoflook, trassie, laos, salam, sambal en zout.

Als het geheel begint te □ruiken□ een scheut melk toevoegen en wat water. Vervolgens de gesneden boontjes erbij doen, met de paprika en de tomaten.

Laat dit op een laag pitje sudderen. Een klein beetje santen erbij smaakt erg lekker, maar dan moet bij het sudderen een deksel op de pan, anders gaat het schiften.

Serveren met witte rijst, vleesgerecht, atjar en sambal goreng telur.

SAMBAL GORENG TELOR

Benodigdheden:

□ 5 hardgekookte eieren

□ zonnebloemolie

□ trassi

□ ui

□ teentje knoflook

□ 2 salamblaadjes

□ stukje laos

□ mespunt temoe koentji (of stukje wortel)

□ mespunt ketoembar

□ sambal

□ zout

Bereiding:

In de olie eerst de trassi bakken (pas op, het brandt snel aan).

Dan toevoegen: een fijngesneden ui, de knoflook, stukje laos (of wat laospoeder), 2 salamblaadjes, temoe koentji, ketoembar, sambal en wat zout.

Laat alles even fruiten en voeg er dan een scheutje melk aan toe, eventueel voor de kleur wat tomatenketchup.

De hele eieren erbij doen en even laten sudderen. Voor het serveren de eieren overlans doorsnijden.

Indische produkten:

Als je zo'n menu ziet, of ingrediënten in een kookboek, dan is het voor de 'gewone' Nederlander een beetje moeilijk te begrijpen wat er allemaal in de pan of op het bord terecht komt. Daarom maar even een overzicht van veel gebruikte kruiden en produkten:

□ Asem

Dit is Tamarinde, ontdaan van de pit

□ Djahé

Gember, vers, ingemaakt of in poedervorm

□ Djinten

Komijn

□ Kemirie

noot, soort amandel

□ Ketoembar

Korianderzaad, fijngemalen

□ Koenjit (of Koenir)

Wortelstok van de Kurkumaplant, oranje-geel van kleur. Geeft bepaalde smaak/geur aan een gerecht, maar moet niet gegeten worden

□ Ketjap

Saus van sojabonen

□ Laos (of Lankoeas)

Gemberachtige wortelstok (in poedervorm of vers)

□ Lombok

Spaanse peper, rood, groen of geel van kleur

□ Peteh

De zogenaamde stinkboon. Groen van kleur (vers of ingemaakt)

□ Santen

Klapper- of Kokosmelk, in geconcentreerde vorm

□ Tahoe (of Tofu)

Zachte platte koeken gemaakt van meel van sojabonen

□ Timpi (of Tempé)

Zijn ook zachte koeken van sojabonen, maar dan veel minder fijn gemalen dan bij Tahoe

□ Tauge (of Togé)

Ontkiemde kleine groene erwten

□ Tjengkeh

Kruidnagel (gedroogd of in poedervorm)

□ Trassi

Pasta van vis of garnalen, gedroogd en in plakken gesneden. Ruikt niet erg fijn bij het bakken maar is onmisbaar in de meeste gerechten

□ Temoe Koentji

Een geurende wortelsoort

Dit recept is

keer bekeken.