



Deze miniatuur-uitgave van 'Neeltje's Verzamelde recepten' wordt in pdf gepubliceerd door Atelier De Ganzenweide te Uithoorn voor boekbinders en bibliofelen die dit zelf afdrukken en de afdruk binden of laten binden naar eigen wens en smaak.  
Surf naar: [www.ganzenweide.nl](http://www.ganzenweide.nl)

Deze uitgave is afgeleid van de reguliere versie van 'Neeltje'

De broodtekst is gezet in Andale mono, de kopjes in Calibri.

De tekeningen in dit boekje zijn gemaakt door Rob de Heer te Purmerend.

2

3

#### Wie was Neeltje?

Onze 'tante Von', is in 1934 vanuit Indonesië geëmigreerd naar Nederland. De familie heeft in haar bagage een schriftje meegenomen met de recepten van Neeltje die als 'kokkie' heeft gewerkt en haar recepten heeft opgeschreven. In deze uitgave van 'Neeltje's Verzamelde recepten' zijn de hoeveelheden in de receptuur aangepast aan een menu voor vier personen en zijn de namen van sommige ingrediënten 'vertaald' naar Nederlandse begrippen.

Wilma en Rob Koch



4

5

## Inhoudsopgave

1. Smoor van vlees
2. Sajoer van Chinese kool
3. Sajoer lodeh
4. Ayam pangang ketjap
5. Makreel ketjap
6. Tahoe ketjap
7. Babie ketjap
8. Seroendeng
9. Teng-teng van pindakaas
10. Urupan
11. Zoetzuur
12. Toemisan andijvie
13. Frikadel van bloemkool
14. Gado-gado
15. Een gerecht van lof
16. Variatie van Asinan
17. Saté van rundvlees
18. Saté op het strand
19. Sambal goreng van kip
20. Sambal goreng runderlever
21. Sambal goreng prei
22. Sambal goreng telor
23. Sambal goreng vlees
24. Sambal goreng varkensvlees
25. Sambal goreng cornedbeef
26. Sambal goreng kool
27. Sambal goreng tahoe
28. Orah-arih
29. Bebotok
30. Frikadel pangang
31. Frikadel goreng
32. Gebakken gevulde tahoe
33. Frikadel kool
34. Lemper
35. Ayam pangang pedis
36. Feestelijke kip
37. Ayam boemboe besengek
38. Ayam pedis

6

7

39. Ayam pangang boemboe koening
40. Rendang
41. Sajoer tumis van chinese kool
42. Tjap-tjoy of chop-choy
43. Udang wotjap
44. Bami goreng
45. Nasi goreng
46. Goe loe yoek
47. Loempia
48. Boemboe bali van vis
49. Makreel pedis in de oven
50. Foe yong hay
51. Lekkerbekjes met een sausje
52. Makreel met zoetzure saus
53. Dadar isi

8

9

## 1. Smoor van vlees

### Ingrediënten

- 500 gram runderlappen
- 1 teentje knoflook (fijnsnijden)
- 2 uien of 6 à 7 sjalotjes (fijnsnijden)
- 2 volle eetlepels ketjap
- 3 stuks kruidnagels
- 1 kopje water of bouillon
- 1/4 pak margarine
- zout en peper
- nootmuskaat en citroensap (naar smaak)



10

### Bereiding

Het vlees in plakken snijden, in een braadpan de margarine doen en hierin de uien en knoflook heel licht fruiten. Het vlees, kruidnagel, nootmuskaat, peper, zout en citroensap erbij doen, goed mengen, deksel er op doen en het vlees in zijn eigen vocht gaar smoren. Is het vocht ingekookt en het vlees nog niet zacht genoeg, dan pas water erbij doen en verder gaar smoren; nu pas de ketjap erbij doen en verder op eigen smaak afmaken. Wil je saus hebben, dan doe je er meer water of bouillon bij.

11

Heb je geen citroen bij de hand dan kun je gerust azijn nemen. Dit gerecht kun je ook maken van varkenslappen, het geeft een heel andere smaak en heerlijk voor liefhebbers, ook kun je hiervoor kip nemen, ook erg lekker.

## 2. Sajoer van Chinese kool

### *Ingrediënten*

750 gram chinese kool  
200 gram magere speklappen  
1 teentje knoflook  
2 uien of 6 sjalotjes  
4 groene en 4 rode lomboks  
(of 1 eetlepel sambal oelek voor beide soorten lombok)  
1 theelepel djahépoeder (gember)  
1 eierlepel laospoeder  
1 afgestreken theelepel suiker  
zout  
citroensap  
bouillonblokjes  
1 eetlepel olie

12

13

### *Bereiding*

De Chinese kool fijnsnijden, zoals je andijvie snijdt; de speklappen in kleine stukjes snijden, uien, knoflook, lombok of paprika's ook fijn snijden. In een pan wat olie (1 eetlepel) doen en hierin de uien en knoflook heel licht fruiten, djahé, laos en de speklappen erbij doen en verder gaar stoven tot het vlees zacht is. Vergeet niet flink te roeren of te scheppen om aankoeken te voorkomen. Je mag 1 eetlepel water er bij doen als het toch gaat aankoeken en het vlees nog niet zacht is, daarna de lomboks

en de Chinese kool erbij doen. Zout, suiker en citroensap toevoegen.

14

15

## 3. Sajoer lodeh

### *Ingrediënten*

4 salamblaadjes  
4 djeroekblaadjes  
1 vingerlengte seréh wortel  
1 eierlepel trassie (fijnmaken)  
1 eierlepel laospoeder  
1 teentje knoflook (fijnmaken)  
7 sjalotjes (fijn snijden)  
1 kleine witte kool (fijnsnijden)  
2 rode lomboks  
4 groene lomboks (alle lomboks in grote stukken snijden)  
2 ons soepvlees of bouillonblokjes  
2 ons gemalen kokos  
1 blok tahou of tempé  
citroensap, zout

### *Bereiding*

Het vlees met 1 liter water opzetten en daarvan bouillon trekken of 1 liter water met bouillonblokjes opzetten en alle kruiden meekoken en ongeveer 1/2 uur laten trekken: hoe langer hoe beter (ik laat het meestal 1 uur trekken), de tahoe en de tempé mag je ook vast meekoken en na een uur de groenten erin doen, citroensap, zout enz. erbij doen, goed mengen en ca. 10 à 15 minuten doorkoken met het deksel erop. De groenten moeten half gaar blijven, meestal is het met 10 minuten goed. Dan het deksel eraf en

16

17

de kokosmelk al roerend erbij doen en nog 10 minuten doorkoken, blijven roeren om het schiften te voorkomen. Het doorkoken doe ik meestal op de spaarbrander. Alles vooraf eerst flink laten borrelen en daarna op de spaarbrander. Dit gerecht lijkt zo ingewikkeld en moeilijk, maar is dat echt niet.

#### *Recept voor kokosmelk*

De kokos met 1/2 liter kokend water overgieten en op de spaarbrander ca. 5 minuten doorkoken en dan laten afkoelen, daarna dit mengsel in een fijne zeef doen en de kokos

uitpersen, zo maak je kokosmelk of santen. Bij gebrek aan kokosmelk gebruik ik koffieroom, maar kokosmelk is veel lekkerder vanwege het aroma.



18

19

#### **4. Ajam pangang ketjap**

##### *Ingrediënten*

1 kip  
1 à 2 teentjes knoflook  
2 eetlepels ketjap  
60 gram margarine  
citroensap, zout en peper  
naar smaak

##### *Bereiding*

De kip goed schoonmaken, wassen en in een vergiet uit laten lekken. In een kommetje de knoflook fijnmaken of -persen en mengen met citroensap, zout, ketjap en margarine. Wanneer de kip goed droog

is moet je haar van binnen en buiten inwrijven met het mengsel dat je net hebt klaargemaakt. Bewaar de rest voor het bedruipen van de kip als je die in de oven gaat roosteren. Heb je geen oven dan doe je de kip in een braadpan, maar doe hierin tevoren eerst wat margarine. Zorg ervoor dat de ketjap niet aanbrandt, dus er steeds bij blijven en regelmatig keren. Wees ook niet zuinig met het citroensap, dat verbetert de smaak.

20

21

#### **5. Makreel ketjap**

##### *Ingrediënten*

2 grote verse makrelen  
1 teentje knoflook  
1 grote eetlepel ketjap  
citroensap, peper en zout  
naar smaak  
60 gram margarine

##### *Bereiding*

De makrelen goed wassen, van kop en graten ontdoen en aan de zijkant helemaal opensnijden zodat je 2 open helften krijgt, daarna goed uit laten lekken (zelf vraag ik de visboer of

hij de makreel voor mij wil schoonmaken en van de graten ontdoen). Dan neem je een grote schaal, waar de vier viselhften in kunnen, naast en onder elkaar. Voordat je de vis erin doet eerst de schaal goed met margarine besmeren. Nu de vis bestrooien met peper en zout en citroensap. Ook de fijngesneden knoflook hierover en hier en daar een klontje boter doen. In de oven gaar bakken ca. een half uur, dat moet je zelf even zien. Even voordat het gerecht gaar is doe je de ketjap over de vis, daarna weer in de oven doen en verder gaar bakken.

22

23

## 6. Tahoe ketjap

### *Ingrediënten*

2 blokken tahoe  
200 gram taugé  
wat slablaadjes en selderij  
gebakken uien  
kroepoek  
1 hard gekookt ei

### *Bereiding*

De tahoe in plakjes snijden (1 tahoe in 6 plakken) en in ruim olie lichtbruin bakken; doe wel een deksel op de pan want 't spettert heel erg. De taugé goed schoonmaken, van wortels ontdoen, selderij

24

goed fijnsnijden. Op een schaal wat slablaadjes doen, daarop de na het bakken in dobbelsteentjes gesneden tahoe, daaroverheen de rauwe taugé, dit overgieten met de saus, dan de fijn gesneden selderij erover strooien, gebakken uien, plakjes hard gekookt ei en kroepoek.

### *De Saus*

1 schijfje knoflook heel fijn kneuzen, 3/4 kopje ketjap, 1 theelepel azijn of citroensap, sambal naar smaak, 1 volle theelepel suiker, zout, dit alles goed mengen tot de suiker is opgelost.

25

## 7. Babie ketjap

### *Ingrediënten*

500 gram varkenslappen  
2 grote uien of 6 à 7 sjalotjes  
1 teentje knoflook  
1 eierlepel djahépoeder  
1/2 kopje ketjap  
2 à 3 theelepels suiker  
zout en ca. 1/2 eetlepel  
citraensap of azijn  
margarine of olie of reuzel

### *Bereiding*

Uien en knoflook heel licht fruiten in margarine, olie of reuzel, er djahépoeder bij doen en samen even doorfruiten;

26

dan het vlees erin en samen doorbakken, af en toe flink scheppen om aankoeken te voorkomen, deksel erop en het vlees in zijn vocht gaar smoren op de spaarvlam. Is er geen vocht meer en is het vlees nog niet gaar, dan pas mag er wat water bij. Zout, citroensap, suiker en ketjap toevoegen, goed mengen, want ketjap brandt gauw aan en verder gaar smoren. Dit gerecht heeft weinig saus, het vocht moet helemaal inkoken. Je kunt voor dit gerecht ook heel magere speklappen nemen in plaats van varkenslappen of half om half.

27

## 8. Seroendeng

### *Ingrediënten*

250 gram kokos  
4 sjalotjes  
1 teentje knoflook  
1 theelepel laospoeder  
2 theelepels ketoembar  
1 theelepel djinten  
4 djerokblaadjes  
zout, citroensap en suiker  
naar smaak  
200 gram pinda's  
2 eetlepels olie

### *Bereiding*

De uien en knoflook goed fijnsnijden. De ketoembar goed

fijnstampen tot poeder. De kokos vochtig maken met wat kokend water. Nu de vochtige kokos met alle ingrediënten, behalve de pinda's, in een diepe braadpan en op een kleine vlam lichtbruin bakken, steeds roeren en scheppen en ervoor zorgen dat het niet aanbrandt. Pas als de kokos wat lichtbruin gekleurd is mag je ca. 2 eetlepels olie erbij doen en verder bruin bakken. Is het gerecht klaar dan pas de gebakken pinda's erbij doen en alles goed mengen. Het gerecht mag wat zoetig smaken.

28

29

## 9. Teng-Teng van pindakaas

### *Ingrediënten*

1 kopje suiker  
2 volle eetlepels pindakaas  
1 theelepel boter of margarine

### *Bereiding*

In een kleine braadpan of wadjan de suiker smelten, het mag beslist niet aanbranden. Het is dus raadzaam dat je de vlam niet al te hoog zet, bijvoorbeeld op de spaarbrander. Is de suiker helemaal gesmolten en lichtbruin van kleur, dan de boter erin doen, flink roeren en

meteen de pindakaas erbij doen, weer flink roeren totdat de suiker zich goed vermengd heeft, en de pan meteen van het vuur halen. Deze handeling wel snel doen, daar de suiker vlug hard wordt. Is alles goed gemengd, dan de massa op een schoon aanrecht uitsmeren tot 1 à 1 1/2 cm. dikte. Daarna in plakjes snijden zo groot als je zelf wilt hebben. De teng-teng moet bros zijn en niet zo hard als bijvoorbeeld hopjes. Daarom moet alles snel gemengd worden als de suiker gesmolten is.

30

31

## 10. Urupan

### *Ingrediënten*

200 gram boontjes  
200 gram taugé  
200 gram kool (geen rode kool)  
200 gram andijvie  
200 gram kokos  
1 eetlepel sambal oelek  
1 kentjoer (beslist niet te veel gebruiken)  
trassi  
1 theelepel suiker  
zout en citroensap naar smaak

### *Bereiding*

De kokos vochtig maken met warm water, je kunt het water

gebruiken waarin je de groenten hebt gekookt, zo behoud je alle vitaminen. Boontjes, kool en andijvie in stukjes snijden en half gaar koken zodat ze nog knapperig zijn. De taugé ontdoen van de lange wortels en de groene schillettjes en even in kokend water weken want ze wordt zo gauw zacht. De kentjoer heel fijn wrijven, zodat het, samen met de trassi, een soort pasta wordt; dan de sambal, suiker, zout en citroensap erbij doen en dit alles mengen met de vochtige kokos. Dit geheel daarna mengen met de inmiddels uitgelekte groenten.

32

33

## 11. Zoetzuur

### *Ingrediënten*

1 kilogram komkommer  
500 gram worteltjes  
1 liter water  
8 eetlepels suiker  
3 eetlepels ijsazijn  
zout naar smaak

### *Bereiding*

De groenten goed wassen en in stukken snijden, bijvoorbeeld de komkommers in lengten van een vinger, en daarna overlans in vieren snijden, de worteltjes snijd je in tweeën. Het water in een

emaillepan koken met wat zout en de suiker. Zodra het water borrelt dan het vuur op de spaarvlam draaien en de ijsazijn toevoegen, alles goed mengen, de groenten erin doen, dan de vlam weer hoog draaien. Zodra het water aan de kant weer begint te borrelen dan moet je het vuur meteen uitdraaien, het deksel op de pan doen en zo laten staan totdat het afgekoeld is. Het vuur vooral tijdig uitdraaien, want als je het even te lang laat koken worden de groenten zacht in plaats van knapperig.

34

35

## 12. Toemisan andijvie

### Ingrediënten

750 gram andijvie  
1 à 2 grote uien of 6 à 7  
sjalotjes  
1 teentje knoflook  
1 volle eierlepel sambal oelek  
1 volle eierlepel laospoeder  
1 theelepel azijn of citroensap  
1 eetlepel ketjap  
1 theelepel suiker  
3 à 4 salamblaadjes  
3 bouillonblokjes  
zout (naar smaak)  
1/2 kopje water  
olie of boter

36

### Bereiding

Andijvie, uien en knoflook fijn-snijden, de uien, knoflook en sambal heel licht in wat olie of boter fruiten. Dan de laospoeder, salamblaadjes, bouillonblokjes, citroensap, suiker en wat water erbij doen, flink roeren en even doorkoken. Dan de andijvie erbij doen en de ketjap, het geheel goed mengen en verder gaar koken naar eigen smaak, de één wil de groenten heel zacht hebben en de ander half gaar. Heb je nog restjes vlees van de vorige dag, dan kun je die er ook bij doen.

37

## 13. Frikadel van bloemkool

### Ingrediënten

1 geklutst ei  
1 volle eetlepel bloem  
knoflook (naar smaak), geperst  
wat fijn gesneden selderij  
1/2 theelepel suiker  
peper, zout en citroensap naar  
smaak  
1 kleine bloemkool

### Bereiding

Een kleine bloemkool of de helft van een grote. Je gebruikt alleen de roosjes met een korte steel eraan. Het geheel hakken, niet te

38

fijn, en mengen met de andere ingrediënten. In een braad- of frituurpan ruim olie doen; is de olie goed warm, dan van een eetlepel beslag de bloemkoolkoekjes lichtbruin bakken. Een goedkoop en lekker recept voor de zomer.



39

## 14. Gado-Gado

### Ingrediënten

Sla, lof, komkommer en 200 gram taugé, deze groenten worden rauw gebruikt. Voorts: andijvie, spinazie, spitskool, boontjes, witte kool, bloemkool; van deze groenten kies je 2 soorten uit, niet te fijn snijden en half gaar koken of stomen, het moet knapperig blijven. 1/2 tahoe (in 3 plakken snijden en in olie lichtbruin bakken) 1 ei (hard gekookt) 2 gekookte aardappelen 50 gram gebakken uien 1 zak kroepoek

40

### Bereiding

Taugé schoonmaken, dat wil zeggen de wortelachtige staart afplukken en daarna goed wassen (de groene schil-letjes van de boon raken vanzelf los en die gooi je weg). Hoe meer variatie in groenten, des te minder heb je nodig van elk soort. Bak de tahoe met een deksel erop, want het kan aardig spetteren. Kroepoek neem je kant en klaar, dat is veel makkelijker, ook gebakken uien kun je kant en klaar kopen. Op een grote schaal wat slamblaadjes doen, daarop een gedeelte van de gekookte

41

groenten, wat rauwe taugé er overheen, in dunne plakjes gesneden komkommer, daarover wat saus doen, dan weer de rest van de groenten er overheen en verder de in plakjes gesneden aardappelen en in stukjes gesneden tahoe, daaroverheen de rest van de saus, de plakjes hard gekookt ei, de gebakken uien erop strooien en wat kroepoek. De schaal met gado-gado is klaar en we kunnen meteen beginnen met eten. Een schaal gekookte rijst staat klaar. Dit gerecht is zeer gezond en lekker en is zelfs in de winter klaar te maken.

42

#### *De saus*

Doe in een schaal 1/2 pot pindakaas, sambal oelek naar smaak, citroensap van 1/2 citroen of 1 eetlepel azijn, 1 eetlepel suiker, 1 eetlepel tomatenketchup, zout, dit alles met water mengen, totdat het een dikke gladde massa wordt, iets dikker dan pannenkoekbeslag. Voor diegenen die trassi in huis hebben, je moet zeker een stukje erin doen. Even doorwarmen en vervolgens af laten koelen.

43

### **15. Een gerecht van lof**

#### *Ingrediënten*

750 gram lof  
3 kemirinoetjes (geroosterd)  
1 theelepel sambal  
2 kopjes kokosmelk  
zout en citroensap  
klein beetje trassi  
(ca. 1 afgestreeken theelepel)  
2 takjes selderij

#### *Bereiding*

De blaadjes lof losmaken en wel even (tot half gaar) stoven, de geroosterde kemiri's fijnmaken. Alle ingrediënten met de kokosmelk even opkoken en

44

op smaak brengen, er wel voor zorgen dat het niet schift en dus steeds roeren totdat het borrelt, dan de vlam uitdraaien en even doorroeren. De lof op een schaal doen en de saus er overheen gieten en de fijn gesneden selderij erop strooien.

45

### **16. Een variatie van Asinan**

#### *Ingrediënten*

1/2 komkommer (in schijfjes snijden)  
1 bosje radijs  
1/2 krop sla (in stukjes scheuren)  
100 gram taugé  
1 bosje raapstelen (in grove stukjes snijden)  
100 gram spitskool (heel fijn gesneden)  
100 gram veldsla (grof snijden)  
2 jonge appels (in plakjes snijden)  
2 jonge peren (in plakjes snijden)

46

#### *Bereiding*

Maak de saus van 1/2 beker keukenstroop, 1 eetlepel suiker, 1/2 eetlepel sambal oelek, 1 eierlepel gekruimelde lekkere trassi bakar, 1/2 eetlepel azijnextract of ijsazijn (dit kun je bij de drogist kopen), zout en wat water, alles goed mengen, de saus moet iets vloeibaarder zijn dan keukenstroop en zoetzuur smaken. Van genoemde groenten is 4 of 5 soorten meer dan voldoende, alles in een schaal sorteren of opmaken net zoals je 't wilt en daarover de saus gieten. Heb je te veel groenten

47

klaargemaakt dan moet je wat saus bijmaken. Dit gerecht is gezond en overheerlijk voor de liefhebbers, vooral voor de warme dagen. De variaties in groenten laat ik aan jou over, alle groenten wel rauw laten.



48

## 17. Saté van rundvlees

### Ingrediënten

500 gram zacht vlees  
2 teentjes knoflook  
2 eetlepels ketjap (sedeng)  
citroensap (van 1/2 citroen)  
suiker en zout (naar smaak)

### Bereiding

Vlees in dobbelsteentjes snijden, knoflook heel fijn maken (persen in een knoflookpers of fijn stampen), ketjap, citroensap, zout en suiker erbij doen, goed mengen, het vlees erin doen, goed kneden of knijpen - je begrijpt wel

49

wat ik bedoel - en minstens één uur laten staan, zodat de saus goed kan intrekken, daarna aan stokjes rijgen en roosteren op een satérooster. Het lekkerst is op houtskoolvuur en anders in de oven grillen.

### De saus

Voor de saus gebruik ik pinda-kaas, wat sambal, ketjap, 1/2 lepel citroensap, zout en suiker naar smaak, dit aanlengen met wat water en een dikke saus ervan maken. Verhitten en zonodig wat water of melk toevoegen als de saus te dik wordt.

50

## 18. Saté op het strand

### Ingrediënten

(kies één van de onderstaande vleessoorten):

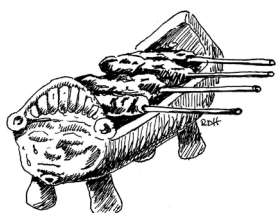
500 gram magere speklappen  
500 gram hamlappen  
500 gram runderlever  
500 gram mals rundvlees  
500 gram kippenlevertjes  
500 gram kipvlees  
knoflook (geperst)  
zout, citroensap

### Bereiding

Al het vlees in dobbelsteentjes snijden en in een email-pan of schaal doen. Zout,

51

citroensap en fijngemaakte knoflook erbij doen en het geheel goed mengen en een paar uur laten staan, zodat het vocht er goed kan intrekken. Daarna het vlees aan de stokjes of pennen rijgen. De saté is nu klaar om geroosterd te worden.



52

## 19. Sambal goreng van kip

### Ingrediënten

1 kip van ca. 1000 gram  
5 grote tomaten  
5 sjalotjes of 1 ui  
1 teentje knoflook  
1 volle theelepel djahépoe-der  
1 theelepel laospoe-der  
1 seréhwortel  
1 eetlepel sambal oelek  
zout en citroensap naar smaak  
olie of margarine

### Bereiding

De kip in stukken snijden, goed wassen en laten uitlekken.

53

De tomaten in stukken snijden, uien en knoflook goed fijn-snijden. In een braadpan wat olie of margarine doen en hierin de uien en knoflook heel licht fruiten, dan de sambal, kruiden en tomaten erbij doen en verder even door fruiten, daarna de stukken kip erin doen, alles goed mengen, het deksel er op doen en verder gaar stoven, af en toe wel in de pan roeren om aankeuken te voorkomen. Is het vocht opgedroogd en de kip is nog niet gaar dan kun je er wat water bij doen en verder gaar laten stoven.

54

## 20. Sambal goreng van runderlever

### Ingrediënten

500 gram runderlever  
5 sjalotjes of 1 ui  
1 teentje knoflook  
1 grote eetlepel sambal oelek  
1 eierlepel laospoeder  
2 à 3 salamblaadjes  
2 djerokblaadjes  
1/2 theelepel suiker  
1 kopje kokosmelk of 1 kopje half melk, half room  
2 eetlepels olie

55

### Bereiding

De lever in dikke plakken snijden, uien en knoflook goed fijnsnijden. In een braadpan of wadjan wat olie doen en hierin de uien, knoflook, sambal, laos en de blaadjes fruiten, dan de lever en citroensap erbij doen, goed mengen en even doorbakken, dan de kokosmelk, suiker en zout erbij doen en meteen goed mengen en scheppen om het schiften te voorkomen, het gerecht verder op een zacht vuurtje laten koken totdat de lever zacht is, daarbij af en toe weer scheppen en roeren.

56

## 21. Sambal goreng van prei

### Ingrediënten

750 gram prei  
3 à 4 tomaten  
1 grote ui  
1 teentje knoflook  
4 rode lomboks  
4 groene lomboks (of 1 eetlepel sambal oelek voor beide soorten lomboks)  
1 volle theelepel laospoeder  
3 salamblaadjes  
1 theelepel suiker  
1 theelepel trassi  
zout en citroensap  
1 glas kokosmelk (santen)  
olie

57

### Bereiding

In een pan wat olie doen, zodra de olie warm is hierin de gesneden uien, knoflook, sambal of gesneden lomboks, laos-poeder, kruidenblaadjes en trassi lichtbruin fruiten, daarna de gesneden prei, tomaten, citroensap, zout en suiker erbij doen, het geheel flink roeren en even doorstoven. Daarna de kokosmelk erbij doen, meteen flink roeren en scheppen om schiften te voorkomen, het geheel verder gaar koken zoals je het zelf wilt hebben, de prei half gaar laten, of zacht koken, er wel op letten dat de saus

58

niet gaat schiften, dus telkens goed roeren en scheppen en het vuur niet te groot laten. De saus moet wel eerst borrelen, dan pas is het gerecht klaar.



59

## 22. Sambal goreng telur

### Ingrediënten

6 eieren (hard gekookt en pellen)  
1 ui of 6 sjalotjes (fjnsnijden)  
1 teentje knoflook (fjnsnijden)  
1 eierlepel sambal oelek  
4 à 5 tomaten (in stukjes snijden)  
1 volle theelepel laospoeder  
3 salamblaadjes  
1 theelepel suiker  
citroensap en zout naar smaak  
1 kopje melk  
olie

60

### Bereiding

In wat olie de fijngesneden uien en knoflook heel licht fruiten, sambal, laos, tomaten, salamblaadjes, citroensap, suiker en zout erbij doen, goed roeren en even door laten koken, daarna de melk erbij doen en flink roeren of scheppen om schiften te voorkomen, het moet een gladde saus worden, de gepelde eieren erin doen en ca. 5 minuten meekoken, alsmear scheppen en roeren, verder op je eigen smaak afmaken. Je kunt bijvoorbeeld ook een bouillonblokje erin doen en als er geen tomaten

61

zijn, dan kun je ook een klein blikje tomatenpuree nemen, de saus mag iets inkoken, bij het opdienen de eieren in twee helften snijden en daaroverheen de saus gieten. Bij gebrek aan citroensap kun je ook gewoon azijn nemen ca. 1 eetlepel. Houd je van heet eten dan neem je meer sambal oelek.

62

## 23. Sambal goreng van vlees

### Ingrediënten

400 gram runderlappen  
6 sjalotjes of 1 grote ui  
1 teentje knoflook  
3 salamblaadjes  
3 djerboekbladjes  
1 eierlepel laospoeder  
1 à 2 eierlepels sambal oelek (naar smaak)  
2 eierlepels citroensap of azijn  
1 dessertlepel ketjap  
2 eetlepels olie  
zout naar smaak

63

### Bereiding

Vlees in kleine plakjes snijden, dikker dan een euro-munt of nog iets dikker maar dan een vierkant of rechthoek (dit ter verduidelijking voor degene die het nog nooit gezien heeft), uien en knoflook goed fjnsnijden, de kruidenbladjes goed wassen. In ca. 2 eetlepels olie (eerst heet laten worden), de uien fruiten met sambal, goed roeren. Zijn de uien halfgaar dan de laospoeder erbij doen, weergoed mengen, de kruidenbladjes erbij doen, daarna het vlees en het citroensap en de ketjap.

64

Alles goed mengen en dan het deksel erop. Het vlees moet in zijn eigen vocht gaar smoren op een klein pitje (spaarbrander). Af en toe roeren maar verder het deksel erop laten. Als het vlees nog niet zacht genoeg is, dan doe je er wat water of bouillon bij en moet het verder sudderen tot het vlees zacht genoeg is.



65

#### 24. Sambal goreng van varkensvlees

##### *Ingrediënten*

400 gram varkenslappen (dikke plakken snijden)  
2 eetlepels olie  
7 sjalotjes of 2 grote uien (fijn snijden)  
1 teentje knoflook (fijn snijden)  
1 eetlepel sambal oelek (of 1/2 eetlepel, als je niet van "pedis" houdt)  
4 grote tomaten (in stukken)  
1 sereh wortel (in 4 stukken)  
1 eierlepel djahépoeder (gementer)  
3 djerokblaadjes  
3 salamblaadjes  
zout (naar smaak)  
citroensap of 1 eetlepel azijn

66

##### *Bereiding*

In een braadpan 1 à 2 eetlepels olie doen; zodra de olie goed warm is, de uien, knoflook, sambal, djahé, seréh, djeroken salamblaadjes erin doen. Dit alles even doorfruiten, goed roeren om aanbranden te voorkomen, dan het vlees, de tomaten, het citroensap enz. erbij doen, het geheel goed mengen, deksel erop en verder gaar laten smoren totdat het vlees zacht is. Af en toe flink scheppen en roeren en een heel klein beetje water erbij doen, voor de rest naar eigen smaak aanvullen met veel of weinig jus.

67

Geen soep ervan maken en in dit gerecht beslist geen suiker doen (wat bij de meeste gerechten (sambal gorengs) wel wordt gedaan).



68

#### 25. Sambal goreng van cornedbeef

##### *Ingrediënten*

1 blik cornedbeef  
6 sjalotjes of 1 ui  
1 teentje knoflook  
1 eierlepel sambal oelek  
1 theelepel laospoeder  
3 salamblaadjes of djerokblaadjes  
1/2 theelepel suiker  
zout en citroensap naar smaak

##### *Bereiding*

In een braadpan 1 à 2 eetlepels olie doen. Is de olie goed warm, dan de gesneden uien en knoflook, de sambal, de

69

laos, de salam- of djerokblaadjes erin doen, goed roeren en even doorfruiten. Dan de "los gemaakte" cornedbeef, zout, citroensap en suiker erbij doen. Het geheel goed mengen en scheppen en ca. 5 minuten doorbakken. Steeds flink blijven roeren, want cornedbeef kookt vlug aan. Je kunt gerust een klein beetje water erbij doen, een heel klein beetje maar, want dit gerecht moet droog zijn (dus geen jus maken).

70

#### 26. Sambal goreng van kool

##### *Ingrediënten*

250 gram spitskool (niet te fijn snijden)  
4 tomaten (middelgroot)  
1 ui  
1 teentje knoflook  
2 eetlepels olie  
1 volle theelepel sambal oelek  
1 theelepel laospoeder  
1 theelepel suiker  
2 eieren  
zout en citroensap (naar smaak)

##### *Bereiding*

Ui en knoflook fijn snijden en in 2 eetlepels olie lichtbruin

71

bakken. Dan de sambal, laospoeder, zout, citroensap en suiker erbij doen, goed mengen en even doorbakken, daarna de losjes geklopte eieren er in doen, even laten bakken totdat het gaat bruinen, wel er voor zorgen dat het niet aanbrandt en daarna flink roeren, zodat je een soort roerei krijgt. Het laatst de gesneden tomaten en de kool erbij doen. Het geheel goed mengen en scheppen, totdat de kool wat gaar is. De kool moet wel knapperig blijven, dus niet te lang doorbakken.

72

## 27. Sambal goreng tahoe

### Ingrediënten

1 stuk tahoe  
1 prei  
4 sjalotjes  
1 teentje knoflook  
1/2 eetlepel sambal (voor de liefhebbers 1 eetlepel)  
1 theelepel laos  
3 à 4 salamblaadjes  
3 djerोक poeroetblaadjes  
4 kemiri nootjes  
2 kopjes kokosmelk  
zout, suiker, citroensap (naar smaak)  
olie

73

### Bereiding

Tahoe in plakjes snijden en in olie lichtbruin bakken, als het gaar is dan in kleine stukjes snijden. Prei snijden in stukjes van ca. een vingerkootje lang. De kemirinootjes fijn maken, de fijngesneden ui, fijngeperste knoflook, kemirinootjes, laos en de blaadjes in wat olie fruiten. Als de boemboes (kruiden) lichtbruin gekleurd zijn de tahoe en de prei erbij doen en goed mengen, een klein beetje water erbij doen, op smaak brengen met zout, suiker en citroensap en op het laatst de kokosmelk erbij doen.

74

Verder gaar koken tot de saus wat ingedikt is. Zorg ervoor dat de saus niet schift. Niet vergeten altijd eerst citroensap of azijn erin te doen en de kokosmelk het laatst om schiften te voorkomen, en natuurlijk geregeld roeren.



75

## 28. Orah-arih

### Ingrediënten

400 gram kool  
(heel fijn gesneden)  
6 sjalotjes of 1 grote ui  
1 teentje knoflook  
2 eieren  
200 gram gehakt  
1/2 theelepel suiker  
wat citroensap  
zout, peper  
olie

### Bereiding

Sjalotjes of ui fijnsnijden, knoflook fijn maken, dit alles fruiten in olie; zijn de uien

76

half gaar, dan het gehakt erbij doen en samen doorbakken en rul maken tot het gehakt gaar is, dan de losgeklopte eieren erin en een soort roerei maken, zout, peper enz. erbij doen en het laatst de heel fijn gesneden kool, goed mengen, deksel erop en even doorkoken tot de kool half gaar is (ca. 5 minuten). Wie van zachtgekookte groenten houdt, moet er langer over doen. Geen vocht erbij doen, want er komt genoeg vocht van de kool, je kunt ook wat fijngesneden selderij en prei erbij doen. Voor dit gerecht kun je in plaats van gehakt ook garnalen of kleine stukjes

77

vlees nemen. De orah-arih is klaar. Vergeet de rijst niet en zeker niet de pot met sambal.



78

### 29. Bebotok

#### Ingrediënten

300 gram rundergehakt  
3 sjalotjes  
1 teentje knoflook  
1/2 eetlepel sambal (mag ook minder)  
4 kemirinootjes  
klein beetje fijngesneden prei en selderij  
2 salamblaadjes  
2 djerokblaadjes  
1 kleine serehwortel  
1 volle theelepels laos  
zout  
citroensap naar smaak  
1 of 2 geklopte eieren

79

#### Bereiding

Alle ingrediënten fijnmaken, mengen met de geklopte eieren en het gehakt, in een emailen kom doen en verder gaar stomen in een pan met water (au bain marie).

80

### 30. Frikadel pangang

#### Ingrediënten

200 gram rundergehakt  
200 gram varkensgehakt  
3 aardappelen (niet te groot)  
2 eieren  
5 sjalotjes of 1 ui  
1 teentje knoflook  
peper, zout, nootmuskaat  
mispuntje kruidnagelpoeder  
citroensap naar smaak  
1 eetlepel ketjap  
1 kopje melk

#### Bereiding

Aardappelen gaar koken en fijnprakken (geen puree maken); in

81

een schaal de eieren kloppen, de fijngesneden uien en fijngemaakte knoflook, de geprakte aardappelen, het gehakt, melk, peper enz. erbij doen en alles goed mengen. Een vuurvaste schaal met margarine besmeren, het gemengde gehakt erin doen, een paar klontjes margarine erop, wat paneermeel of beschuitkruim er overheen en ca. 3/4 uur in de oven bruin bakken; doe het vuur niet te groot.

82

### 31. Frikadel goreng

#### Ingrediënten

400 gram rundergehakt  
4 gekookte aardappelen  
2 eieren  
6 sjalotjes of 1 grote ui (fijnsnijden)  
1 teentje knoflook (fijn maken)  
citroensap,  
peper en zout (naar smaak)

#### Bereiding

Aardappelen fijnprakken, eieren klutsen, uien, knoflook, aardappelen, gehakt en alles heel goed mengen, hiervan

83

balletjes maken (2 maal zo groot als een bitterbal) en in ruim olie bruin bakken. Deze frikadellen met warme rijst, sambal oelek en komkommer erbij, smaakt heel goed.



84

### 32. Gebakken gevulde tahoe

#### Ingrediënten

2 blokken tahoe  
250 gram rundergehakt  
4 sjalotjes  
1 teentje knoflook  
wat takjes selderij  
1 ei  
1/2 eetlepel ketjap  
zout en citroensap naar smaak

#### Bereiding

Elk blok tahoe in 5 plakken (ca. 3 cm. dikte) snijden; elk stuk heel voorzichtig uithollen en de eruit gehaalde tahoe fijnprakken en met het

85

gehakt vermengen. De sjalotjes, knoflook en selderij heel fijn snijden. Het ei in een schaal klutsen en daarna het gehakt en alle ingrediënten erbij doen en alles goed mengen. De uitgeholde stukken tahoe met het mengsel vullen en iets aandrukken. De gevulde tahoe in ruim olie in een bakpan of frituurpan of wadjan lichtbruin bakken. Het vuur mag niet te groot zijn want anders is de tahoe bruin gebakken en het gehakt binnenin nog niet gaar. Bij deze gevulde tahoe kun je een sausje geven van ketjap, sambal, citroensap, wat zout en 1/2 theelepel suiker.

86

### 33. Frikadel kool

#### Ingrediënten

500 gram rundergehakt  
3 gekookte aardappelen  
4 sjalotjes of 1 ui  
1 teentje knoflook  
2 eieren  
1 theelepel suiker  
peper, zout, nootmuskaat  
citraensap naar smaak  
1 eetlepel ketjap  
margarine  
wite (of groene) kool

#### Bereiding

De gekookte aardappelen fijnprakken en daarna goed mengen met het gehakt, de geklutste eieren, de fijngesneden uien en knoflook en de kruiden. Hiervan balletjes maken zo groot als gewone gehaktballen. De koolbladeren van de stronk losmaken en ze zo mogelijk heel houden. Het dikke gedeelte van de nerf wat wegsnijden, zodat de nerf net zo dun wordt als het blad, daarna het blad even in kokend water houden zodat het blad slapper wordt. De gehaktballen in de koolbladeren wikkelen en met een touwtje goed vast binden.

88

Deze koolfrikadellen in margarine mooi bruin bakken. Als ze gaar zijn, een sausje maken van de boter en die met een beetje bloem aandikken en verder op smaak brengen met ketjap, en verder naar je eigen smaak. In plaats van kool kun je ook andijvieblad nemen.



89

### 34. Lemper

#### Ingrediënten

##### (voor de vulling)

300 gram gehakt  
1 ui of 3 sjalotjes  
1 teentje knoflook  
1 theelepel laospoeder  
3 salamblaadjes  
fijngesneden selderij  
1 eetlepel ketjap  
2 eetlepels olie  
zout, peper  
citroensap naar smaak

##### (voor het omhulsel)

500 gram ketan (kleefrijst)

90

#### Bereiding

De uien en de knoflook goed fijnsnijden en in een pan in de olie licht fruiten, dan de laospoeder en salamblaadjes erbij doen, even flink roeren en daarna wat water erbij doen; verder even laten doorsudderen. Daarna het gehakt, peper, zout, citroensap, ketjap en de fijngesneden selderij erbij doen, het geheel goed mengen en verder gaar koken, af en toe flink roeren om aanbranden te voorkomen. Het gerecht moet droog zijn (dus niet te veel water erbij doen).

91

#### Bereiding van de ketan:

De ketan koken zoals je de rijst kookt maar minder water gebruiken, bijna 1 vingerkootje (van de pink) boven de ketan. Voordat het water kookt af en toe flink roeren, want ketan brandt gauw aan. Zodra het water kookt moet je de vlam op de spaarbrander zetten en op een vlamspreider verder gaar koken (ca. 15 à 20 minuten). Deze manier van ketan koken schrijf ik erbij, omdat ketan heel moeilijk gaar wordt (een waarschuwing vooral voor diegenen die het nog nooit hebben gedaan en voor het klaarmaken van

92

grotere hoeveelheden). Nu de lempers rollen; op een scho-teltje een bedje van ketan maken en hierin een eetlepel van de vulling doen, daarna de ketan rollen om het gehakt tot een rolkussentje, je krijgt een soort kroket van ketan met gehaktvulling. De lempers is dan klaar. Voor de vulling kun je in plaats van gehakt ook kip nemen; de kip moet dan goed fijngesneden zijn.

93

### 35. Ajam pangang pedis

#### Ingrediënten

1 kip voor 4 personen of kippenpoulet  
7 à 8 sjalotjes of 1 à 2 uien  
2 eetlepels sambal oelek  
1 teentje knoflook  
zout  
1/2 eetlepel ketjap  
2 eetlepels citroensap

#### Bereiding

De sjalotjes of uien raspen, grove stukjes goed fijnsnijden. Ook de knoflook raspen of goed fijnsnijden. Van een gewone groenterrasp het fijnste gedeelte

94

gebruiken. Meng dit papje van uien en knoflook met de sambal oelek, zout, ketjap en citroensap. De kip of stukken kip met dit mengsel (de zogenaamde boemboe) goed inwrijven en minstens een uur laten staan; langer mag ook, dan kan de boemboe er goed intrekken. Daarna in de oven of aan een spit gaar roosteren. Om uitdrogen van de kip tijdens het roosteren te voorkomen, kun je een klein beetje sla- of olijfolie in de boemboe doen.



95

### 36. Feestelijke kip

#### Ingrediënten

1 grote kip  
1 teentje knoflook  
2 uien of 7 sjalotjes  
1 theelepel kaneel  
1 eetlepel ketjap  
4 kruidnagels  
nootmuskaat, peper, zout, suiker  
citroensap (naar smaak)  
1 kopje rode wijn  
1 pakje margarine  
1/2 kopje water

96

#### Bereiding

De kip goed schoon wassen, uit laten lekken en daarna flink inwrijven met citroensap. De uien en knoflook goed fijnsnijden. De margarine in een braadpan smelten en daarin de uien en knoflook heel lichtbruin bakken; dan de kip erin doen en aan alle kanten goed bruin braden, er daarbij wel voor zorgen dat de uien niet gaan aankoeken! Dan 1/2 kopje water en de kruiden erbij doen, goed mengen en even laten sudderen. Daarna de wijn en de ketjap erbij doen en de kip verder gaar koken; wel ervoor zorgen dat het

97

niet aanbrandt, dus steeds scheppen en de kip keren. Is er geen vocht meer en is de kip nog niet gaar, dan er wat meer water en wijn bij doen. (Voor dit gerecht moet je beslist geen zoete rode wijn nemen!!). Heb je geen grote braadpan, dan kun je de kip ook in stukken snijden. Dit gerecht kun je met rijst of aardappelen eten. Geef als groente bijvoorbeeld doperwten, gestoofde worteltjes of boontjes. Je kunt de schaal met kip garneren met bijvoorbeeld reepjes groene en rode paprika, een paar plakjes tomaten en een toefje selderij of peterselie.

98

### 37. Ajam boemboe besengek

#### Ingrediënten

1 kip van ruim 1 kg  
6 à 7 sjalotjes of 1 à 2 uien  
1 teentje knoflook  
5 kemirinoetjes  
olie  
2 theelepels sambal oelek  
1 theelepel laospoeder  
1 theelepel koenjitpoeder  
1 theelepel ketoembarkorrels  
4 salamblaadjes  
4 djerokblaadjes  
1 takje serehwortel  
1 theelepel suiker  
1/2 liter kokosmelk  
citroensap en zout naar smaak  
1/2 kopje water

99

#### Bereiding

De kip goed wassen en in stukken snijden. De ketoembar en kemiri goed fijn wrijven; heb je een stamper dan kun je ze mooi fijn stampen. Uien en knoflook goed fijnsnijden of ook in de stamper fijnstampen. In een braadpan wat olie of margarine doen, net genoeg om de kruiden erin te fruiten. Hierin dus de fíjngemaakte uien, kemiri, sambal oelek en andere poederkruiden fruiten tot het geheel lichtbruin wordt; er wel voor zorgen dat het niet aanbrandt. Daarna de salamblaadjes, djerokblaadjes, seréh, citroensap,

100

zout, suiker en 1/2 kopje water erbij doen, het geheel goed mengen en daarna de stukken kip erbij doen; weer goed mengen, een deksel erop en het geheel doorkoken, totdat de kip halfgaar is; af en toe wel even scheppen, daarna de kokosmelk erbij doen en meteen weer goed mengen en scheppen en de kip verder gaar smoren. Af en toe weer scheppen en roeren om aanbranden en schiften te voorkomen, het deksel hoeft er niet meer op.

101

### 38. Ajam pedis

#### *Ingrediënten*

1 kip van ca. 1 kg  
4 sjalotjes of 1 ui  
1 teentje knoflook  
2 à 3 grote eetlepels sambal oelek  
1 theelepel suiker (afgestreken)  
citroensap van 1/2 citroen  
zout naar smaak

#### *Bereiding*

Uien en knoflook goed fijnwrijven of raspen en dit mengen met de sambal oelek, citroensap enz. De kip in

4 stukken snijden en goed inwrijven met het mengsel. Als het kan daarna de kip een paar uur laten staan in een kom met een deksel erop, zodat het mengsel er goed kan intrekken. ca. 1 uur voor het eten kun je de kip gaan grillen; heb je geen grill, dan kan de kip ook gewoon in de oven.



102

103

### 39. Ajam pangang boemboe koening

#### *Ingrediënten*

1 kip (braadkip)  
4 à 5 kemirinootjes  
4 sjalotjes  
1 teentje knoflook  
1 volle theelepel ketoembar  
1 volle theelepel sambal oelek  
1 volle theelepel laospoeder  
1 kopje kokosmelk  
olie  
zout, suiker en citroensap  
naar smaak

#### *Bereiding*

De kip in stukken snijden, uien en knoflook fjnsnijden,

kemiri's en ketoembar fijnstampen. Alle kruiden fruiten in wat olie, de kip erbij doen en de kokosmelk, zout, suiker enz. Alles goed mengen en doorkoken totdat de kip zacht is. Wel ervoor zorgen dat het kippenvlees niet uit elkaar valt, dan de kip eruit halen en apart roosteren. Na het roosteren opdoen in een schaal en de saus eroverheen gieten (kooksaus).

104

105

### 40. Rendang

#### *Ingrediënten*

500 gram runderlappen  
zout en citroensap naar smaak  
1 teentje knoflook  
2 eetlepels sambal oelek  
1 theelepel laospoeder  
1 theelepel koenjitpoeder  
1 kemiri (fijnmaken)  
4 salamblaadjes  
3 djeroekbladjes  
2 koenjitbladjes  
2 kopjes kokosmelk  
olie

#### *Bereiding*

Het vlees in kleine plakken snijden, ongeveer een pink dikte en ca. 5 cm in het vierkant; ik hoop dat deze uitleg duidelijk genoeg is. De uien en knoflook goed fjnsnijden. In een braadpan een bodempje olie doen. Is de olie heet, dan de uien, de sambal oelek en alle kruiden erin doen en heel licht fruiten, dan het vlees, de kruidenbladjes en de kokosmelk erin doen. Alles goed mengen, totdat het borrelt. Daarna het vuur lager zetten, het deksel op de pan doen en het geheel verder gaar smoren totdat het vlees

106

107

zacht is; af en toe flink scheppen om aanbranden te voorkomen. Is de saus opgedroogd en het vlees is nog niet zacht genoeg, dan doe je er wat water bij of kokosmelk en maar weer verder smoren. Dit gerecht hoort erg heet van de sambal en helemaal drooggekookt te worden. In plaats van vlees, kun je ook runderlever, of kip nemen. Ook worden er wel eens van die kleine aardappeltjes bij gedaan.

108

#### 41. Sajoer tumis van Chinese kool

##### *Ingrediënten*

750 gram Chinese kool  
200 gram soepvlees  
5 sjalotjes of 1 grote ui  
1 à 2 teentjes knoflook  
1/2 eetlepel sambal oelek  
3 salamblaadjes  
1 djeroekblaadje  
1 theelepel laospoeder  
1 theelepel trassi udang  
(van een goede soort)  
1 theelepel suiker  
zout en citroensap naar smaak  
olie

109

##### *Bereiding*

De Chinese kool in stukjes snijden net als bij andijvie. Uien en knoflook goed fijnsnijden. In een pan wat olie (2 à 3 eetlepels) doen en hierin de uien, knoflook en sambal heel licht fruiten, dan de salam- en djeroekblaadjes, laospoeder en trassi erbij doen en even door fruiten. Om aanbranden te voorkomen mag je er een eetlepel water bij doen. Dan gaat 't soepvlees erin en het geheel laten smoren tot het vlees zacht is. Suiker, citroensap en zout toevoegen en het laatst de Chinese kool.

110

Het geheel goed mengen, het deksel erop doen en even (ca. 3 tot 5 minuten) laten doorkoken; beslist niet te lang, want anders wordt de groente te zacht. Persoonlijk houd ik van knapperige groenten, maar houd je van zachte groenten en meer saus, dan moet je het wat langer koken en ca. 1 kopje water erbij doen.

111

#### 42. Tjap-tjoj of chop-choy

##### *Ingrediënten*

200 gram varkenslappen of magere speklappen  
50 gram garnalen  
100 gram dik gesneden varkenslever (gekookte)  
olie  
1 teentje knoflook  
1 theelepel djahépoeder  
zout, peper en citroensap naar smaak  
2 grote uien  
wat prei en selderij  
100 gram worteltjes  
100 gram bloemkool  
100 gram boontjes  
100 gram chinese kool

112

1 spitskool (klein)  
100 gram witte kool  
van deze groenten kun je 3 of 4 soorten kiezen; de uien worden in dit gerecht ook als groente gebruikt.

##### *Bereiding*

De groenten grof snijden, de uien in dikke plakken, knoflook goed fijnsnijden of in een knoflookperser fijnknijpen; vlees en lever in stukken snijden ter grootte van hachévlees of iets groter. In een braadpan wat olie of margarine doen, eerst goed warm maken en dan de pan op de spaarbrander zetten,

113

knoflook en djahépoeder heel even fruiten en meteen het vlees erbij doen, goed mengen en samen doorbakken, dan een deksel erop en 't vlees verder in z'n eigen vocht gaar smoren, af en toe flink roeren; is er geen vocht meer en het vlees nog niet gaar, dan pas mag er wat water bij en verder gaar smoren, daarna de groenten, garnalen, lever, zout enz. erbij doen en het gerecht afmaken. Denk erom, dat de groenten half gaar blijven, echt knapperig, dat maakt het gerecht zo gezond en lekker. Eerst de harde groenten, bijvoorbeeld peentjes en boontjes

114

en het laatst de zachte groenten. Voor dit gerecht is de chinese kool heel goed. Houd je van saus, dan 1/2 kopje water of bouillon erbij doen. Dit gerecht wordt gegeten met witte rijst; zoetzure augurken kun je erbij geven.



115

### 43. Udang wotjap

#### *Ingrediënten*

4 grote garnalen  
100 gram dik gesneden ham  
1/2 fles tomatenketchup  
100 gram dik gesneden gerookt spek  
1/2 teentje knoflook  
bloem, wat water en zout  
olie

#### *voor de saus:*

1/2 fles tomatenketchup  
wat water, citroensap en suiker  
(naar smaak)  
1/2 teentje knoflook  
1 flinke theelepels mosterd en  
ve-tsin (moet zoet-zuur smaken)

116

#### *Bereiding*

De knoflook goed fijnwrijven en mengen in het beslag van bloem, water en zout, denk er wel om dat de ham en het gerookte spek zoutig zijn. Het beslag moet iets dikker zijn dan pannenkoekbeslag. De garnalen elk in 3 of 4 stukjes snijden; de ham en het gerookte spek, ook in plakjes snijden (ter grootte van de stukjes garnaal). Dan stapel je de plakjes als volgt: een plakje gerookt spek, stukje garnaal, plakje ham. De stapeltjes voorzichtig door het beslag halen en in hete olie lichtbruin bakken.

117

De gebakken stukken in een schaal doen, garneren met wat slablaadjes en plakjes tomaat en de saus over de gebakken stukjes gieten. Tip: Om de stapeltjes bij elkaar te houden kan je een prikker gebruiken; na het bakken wel meteen de prikker verwijderen.

118

### 44. Bami goreng

#### *Ingrediënten*

1 pak bami  
200 gram magere speklappen  
200 gram magere varkenslappen  
2 grote uien of 7 sjalotjes  
2 teentjes knoflook  
1 kleine prei  
wat selderij, peper, zout en  
citraensap  
1 à 2 eetlepels ketjap

#### *Bereiding*

De bami gaar koken, zoals op het pak staat, dan kook je de baminestjes gaar, zoals macaroni of spaghetti.

119

Van de speklappen de spek-  
randjes kleinsnijden en  
hiervan de kaantjes bakken.  
De rest van het vlees in kleine  
stukjes snijden, zo groot als  
kleine patates frites. In de  
olie van de kaantjes de fijn-  
gesneden uien en knoflook  
fruiten; zijn de uien half  
gaar dan het vlees erbij doen  
en doorbakken tot het zacht  
is, af en toe flink roeren,  
want het gaat koeken. Is het  
vlees gaar, dan de gesneden  
prei en selderij, peper, zout  
enz. erbij doen, goed mengen  
en scheppen totdat de prei half  
gaar is, dus even doorkoken.  
Het laatste de slierten bami  
erin doen en maar weer heel

120

goed mengen en scheppen tot-  
dat de bami goed warm is.  
De bami op een warme schaal  
doen en opmaken met zoetzure  
augurken, in reepjes gesneden  
ham en omelet (ook in reepjes  
gesneden). Verder geef je  
er diverse zuren bij, bij-  
voorbeeld augurken of zelf  
gemaakt zoetzuur.



121

#### 45. Nasi goreng

##### *Ingrediënten*

400 gram rijst  
2 grote uien of 6 á 7 sja-  
lotjes  
1 teentje knoflook  
300 gram magere speklappen  
2 eieren  
1/4 pakje margarine of olie  
zout en een paar druppels  
citroensap  
1 grote eetlepel ketjap  
zout naar smaak

122

##### *Bereiding*

De rijst goed droog koken,  
flink losmaken en laten af-  
koelen. Uien en knoflook fijn-  
snijden (denk om de tranen).  
Vlees in kleine stukjes (dob-  
belsteentjes) snijden. In een  
grote braadpan de margarine  
of olie smelten, uien en  
knoflook erin doen en even  
fruiten. Het vlees erbij  
doen en samen doorbakken tot  
het vlees lichtbruin en gaar  
is. Vergeet niet af en toe  
flink te roeren om aankoeken  
te voorkomen, dan de eieren  
erdoor doen, weer flink roeren  
toldat de massa (een soort  
roerei) gaar is. Zout (voor

123

deze hoeveelheid minstens  
een volle eierlepel, want  
de rijst is niet gezouten),  
citroensap en ketjap erbij  
doen, even flink roeren, want  
ketjap brandt gauw aan, de  
rijst erbij doen en dan maar  
weer flink scheppen en zorgen  
dat het niet gaat koeken, even  
proeven of de smaak goed is  
en de nassi goreng is klaar.  
Je eet hierbij zoetzure  
augurken, zilveruitjes of  
andere soorten zuur waar je  
van houdt.

124

#### 46. Goe loe yoek

##### *Ingrediënten*

500 gram malse varkenslappen  
3 eetlepels bloem  
olie, zout en citroensap  
Voor de saus:  
2 kopjes water of bouillon  
1/2 teentje knoflook  
1/2 theelepel djahépoeder  
1 eetlepel gembernat  
suiker en citroensap  
1/2 eetlepel ketjap manis  
1 eetlepel Chinese ketjap asin  
1 eetlepel olie  
1/2 eetlepel bloem  
klein blikje ananas

125

### Bereiding

Het vlees in blokjes (ca. 2 cm<sup>3</sup>) snijden, wat citroensap er bij doen en goed mengen. Van de bloem met water een beslag maken, iets dikker dan pannenkoekbeslag. De stukjes vlees stuk voor stuk in dit beslag wentelen en ze daarna in hete olie licht bruin bakken. Je kunt een paar tegelijk bakken (en beslist niet één voor één) en ze op vetvrij papier uit laten lekken.

126

### De saus

De knoflook goed fijnsnijden of fijnwrijven. In een kleine pan ca. 1 eetlepel olie warm maken en hierin de knoflook doen en djahé poeder heel licht fruiten; dan de bouillon of water erbij doen en verder laten koken tot het borrelt, dan ketjap en citroensap erbij doen en de saus binden met wat bloem (ca. 1/2 eetlepel). Het geheel moet wat zoetig smaken. Je kunt het nat van de ananas en gember aan de saus toevoegen, neem dan wel minder water of bouillon en geen suiker, enfin de smaak laat ik aan jou over.

127

die moet zoet en toch frisjes. Stukjes ananas aan de saus toevoegen.

De garnering: ananas, zoetzure augurkjes, gember uit flesje, wat slablaadjes en een paar rode streepjes paprika (voor de kleur).



128

### 47. Loempia

#### Ingrediënten

250 gram magere spekklappen  
150 à 200 gram taugé  
150 gram kool  
1 prei en wat selderij  
1/2 tahoe  
4 sjalotjes of 1 ui  
1 teentje knoflook  
olie  
500 gram bloem  
1 ei  
peper en zout

129

### Bereiding

Vlees, taugé, kool, prei, uien en knoflook fijnsnijden, de tahoe in kleine stukjes snijden. Uien en knoflook in olie fruiten, dan het vlees erin doen en samen smoren. Als het vlees zacht is, worden de groenten en tahoe er in gedaan, alles tezamen weer opkoken, totdat het gaar is, liefst half gaar. Verder op smaak brengen met peper en zout. Voor de vellen neemt men bloem, 1 ei, zout en water. Op 500 gram bloem gebruikt men 1 ei. Maak hiervan een pannenkoek beslag. De pannenkoek aan één kant bakken, de

130

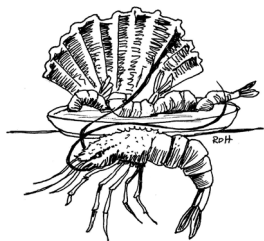
vulling wordt in de pannenkoek gerold en daarna in hete olie gebakken. Dit recept voor de vellen is echter niet het gebruikelijke, maar wel het gemakkelijkste. Kant-en-klare vellen zijn in een toko te koop.

#### Tomatensaus

2 Kleine blikjes tomatenpuree. Hiervan een dikke saus maken, aanmengen met wat water en op smaak brengen met zout, peper, sap van een schijfje citroen, 1 theelepel mosterd, ca.1 eetlepel suiker; dit alles roerende opkoken totdat het borrelt. Het vuur

131

mag niet al te groot zijn en de saus moet een zoetzurige smaak hebben. Voor de liefhebbers 1 theelepel sambal erbij.



132

#### 48. Boemboe bali van vis

##### Ingrediënten

3 gestoomde makrelen  
7 sjalotjes of 2 uien  
1 teentje knoflook  
1 volle eetlepel sambal oelek  
1 eierlepel laospoeder  
3 salamblaadjes  
2 eetlepels olie  
citroensap van 1/2 citroen  
1/2 theelepel suiker  
1/2 kopje water  
zout (naar smaak)

133

##### Bereiding

De sjalotjes en knoflook goed fijnsnijden, 2 eetlepels olie in een braadpan doen en hierin de boemboe (dat zijn uien, knoflook, sambal, laos en salam), lichtbruin fruiten, de boemboe steeds roeren om aanbranden te voorkomen. Dan citroensap, suiker, zout en wat water er bij doen. Het geheel goed mengen en even laten doorsudderden. Vervolgens de rest van het water erbij doen en weer door laten sudderen. Dan de makreel er in doen en met de boemboe even laten meekoken. Heb je ketjap in huis, dan kun je dat er

134

gerust bijdoen. (1/2 eetlepel). Voor de rest wordt de smaak van het gerecht aan jezelf overgelaten, de één houdt van pittig, de ander liever niet te zout en weer een ander wil er bijvoorbeeld geen suiker bij.

135

#### 49. Makreel pedis in de oven

##### Ingrediënten

4 verse makrelen  
2 grote uien  
1 teentje knoflook  
1 eetlepel sambal oelek  
1 eierlepel laospoeder  
1 theelepel djahépoeder  
1/2 theelepel suiker  
2 tomaten  
3 takjes selderij en het hartje van de prei  
zout en citroensap naar smaak

##### Bereiding

Makrelen zonder kop en alle ingewanden eruit gehaald,

136

goed wassen, dan laten uitlekken. In een kom de fijnge-malen uien en knoflook, sambal oelek, laos en djahé poeder, suiker, zout en citroensap doen, dit goed mengen en met dit mengsel de makrelen aan alle kanten goed inwrijven, daarna naast elkaar in een beboterde schaal (vuurvast of emaille) doen, de rest van het papje er boven op doen en verder de in plakjes gesneden tomaat, bestrooien met de fijn gesneden prei en selderij. In de oven doen ( $\pm 200^{\circ}$  C) en ruim een 1/2 uur gaar bakken.

137

## 50. Foe yong hay

### *Ingrediënten*

4 eieren  
50 gram ham  
50 gram krab of garnalen  
1 teentje knoflook (fijn maken)  
1 ui (fijn snijden)  
wat prei en selderij (idem)  
1/2 eetlepel bloem  
olie of margarine  
zout, peper (naar smaak)

### *Bereiding*

Eieren en bloem goed kloppen, zout, peper, fijngemaakte knoflook, uien, prei en selderij erbij doen en goed mengen.

138

Bak hiervan 2 of 3 omeletten, ham krab of garnalen erbij doen. De ham kun je ook in stukjes snijden, elke omelet apart bakken. Ik doe het op deze manier, olie of margarine in de bakpan, een plak ham erin, krab of garnalen erop rangschikken en daaroverheen het eimengsel en aan beide kanten lichtbruin bakken. De foe yong hay in een schaal rangschikken, garnalen met wat slablaadjes, schijfjes tomaten, augurken en doperwten, de saus over de omeletten doen. Het ziet er heel aantrekkelijk uit en de smaak is heerlijk, als je er van houdt. Je kunt ook gehakt

139

nemen in de plaats van krab enz. Als je maar zorgt dat de saus goed smaakt, voor de rest laat ik het aan je eigen fantasie over.

### *De saus:*

1 teentje knoflook fijnmaken en op de spaarvlam heel licht fruiten in wat olie of margarine, net voldoende voor de knoflook; dan 1/2 fles tomatenketchup, 2 à 3 theelepels suiker, 2 theelepels mosterd, 1 eetlepel ketjap (hoeft niet persé). Zout naar smaak, dit alles met een half kopje water even meekoken totdat het borrelt.

140

## 51. Lekkerbekjes met een sausje

### *Ingrediënten*

3 lekkerbekjes  
1 grote ui  
1 teentje knoflook  
1 eetlepel sambal oelek  
1 theelepel laospoeder  
1 eetlepel azijn of citroensap  
1 theelepel suiker  
olie  
1/2 kopje water  
zout (naar smaak)

### *Bereiding*

Uien en knoflook goed fijnsnijden. In een kleine braadpan wat olie doen en hierin

141

de uien en knoflook heel licht fruiten. Dan de sambal en laos erbij doen en even doorfruiten tot de sambal wat bruinig wordt. Daarna wat water, azijn of citroensap suiker en zout erbij doen en het geheel even door laten sudderen. De smaak moet iets zoetzuur zijn. De warme lekkerbekjes op een schaal doen en de saus er overheen gieten. Dit gerecht met warme rijst smaakt overheerlijk.

142

## 52. Makreel met een zoetzure saus

### *Ingrediënten*

2 à 3 grote gebakken makrelen  
1 ui  
1 à 2 teentjes knoflook  
1 eetlepel sambal oelek  
1 volle theelepel djahépoeder (gember)  
1 theelepel laospoeder  
1 eetlepel azijn (naar smaak)  
suiker, zout (naar smaak)  
2 grote tomaten  
3 salamblaadjes  
2 djerokblaadjes  
olie  
ca. 1 kopje water

143

#### *Bereiding*

Ui en knoflook heel fijn snijden, de tomaat in plakjes, in een braadpan wat olie doen en hierin de ui en knoflook heel licht bruin fruiten, dan de sambal en alle kruiden erbij doen en samen fruiten totdat alles gaar is. Ca. 5 minuten fink laten sudderen zodat alle kruiden goed kunnen intrekken. Let wel op dat de saus beslist zoetzuur moet smaken, dus zelf even proeven. Is de saus klaar dan deze over de vis gieten, de schaal kun je versieren met plakjes citroen en wat selderijblaadjes.

144

#### **53. Dadar isi**

##### *Ingrediënten*

3 eieren  
2 sjalotjes  
1 teentje knoflook  
een paar takjes selderij  
1/2 theelepel ketjap  
1 theelepel suiker  
zout en citroensap (naar smaak)  
50 gram gehakt  
olie

##### *Bereiding*

Uien en knoflook goed fijn-snijden en in een beetje olie, ca. 1 eetlepel, heel lichtbruin fruiten. Dan het

145

gehakt erbij doen en verder bakken, het gehakt wel helemaal los maken, dus zorgen dat het geen gehaktbal wordt. De fijngesneden selderij, ketjap, een heel klein beetje water, citroensap enz. toevoegen en verder op jouw smaak gaar smoren. Dit gerecht moet droog zijn. De eieren met wat zout goed klutsen en hiervan twee grote omeletten bakken. Elke omelet vullen met het klaargemaakte gehakt en dan rollen of vouwen in de vorm van een lang gerecht hoofdkussen. De uiteinden kunnen open blijven, dus niet dicht vouwen.

146