

BIJ DE VOORPLAAT



Neeltje

DE SCHEEPSBEL

ORGAAN VAN DE PERSONEELSVERENIGINGEN

- 'MARINE'
- 'MARINE BEDRIJVEN OEGSTGEEST'

januari 1983

Overname van de inhoud alleen toegestaan met bronvermelding en toezending bewijsnummer

KOPIJ INZENDEN VOOR DE EERSTE VAN DE MAAND

De redactie behoudt zich het recht voor ingezonden stukken in te korten en wijzigingen aan te brengen

Alle met naam ondertekende artikelen zijn voor verantwoording van de auteur

TECHNISCHE VERZORGING

INRICHTING UITGEVEN BOEKWERKEN

REDACTIE

J. v.d. Berg
(voorzitter)
W.J. Jansen

J.D. Mulder
J.M. Oudendorp jr
K. de Kruys

REDACTIESECRETARIS

J.M. Oudendorp jr., postadres Kon. Marialaan 17,
2595 GA Den Haag, telefoon 721276

PENNINGMEESTER

W.J. Jansen, Ged. Burgwal 45, tel. 814261
tst. 2509, postrek. 2674077 i.n.v. penning
meester 'De Scheepsbel'.

REDACTIE ADRES OEGSTGEEST

J. v.d. Berg, tst. 347
K. de Kruys, tst. 207

CORRESPONDENT MBO OEGSTGEEST

C. v. Holland, tst. 299

CORRESPONDENT LEOK OEGSTGEEST

H.W.J. van Boetelaer, tst. 370

REDACTIEADRES WASSENAAR

J.D. Mulder, tst. 23

CORRESPONDENTEN MINISTERIE

DIRECTIE PERSONEEL KM,

W. Sneelooper, tst. 2228

MARINESTAF

GEBOUW KONINGIN MARIALAAN 17,

DIRECTIE MATERIEEL KM,
S. Ringenoldus, tst. 2702

DIENT HYDROGRAFIE,
W. Broos, tst. 2801 - 2802

Voorwoord

In 1969 kreeg ik van de redactie van De Scheepsbel het verzoek om enige recepten voor De Scheepsbel op papier te zetten.

Eind 1969 werd mijn eerste recept geplaatst. Nu, 13 jaar later, heeft de redactie ter gelegenheid van het 35-jarig bestaan van de Bel *Neeltje Totaal*, of zoals u wilt, *Neeltje 3* uitgegeven. Hierin vindt u alle recepten die in de loop der jaren in De Scheepsbel geplaatst zijn. Ik hoop dat u aan deze uitgave veel kook- en eetplezier mag beleven.

De recepten zijn berekend voor 4 personen en aangepast aan de Nederlandse eetgewoonten.

Een tip voor de gebruiker van dit boekje: Leest u vooral eerst *goed* het recept alvorens u met koken gaat beginnen.

Neeltje.

Uitgegeven ter gelegenheid van het 35-jarig bestaan van *De Scheepsbel*. Januari 1983.

Overname, in welke vorm dan ook, is zonder toestemming van de samenstelster niet toegestaan.

Inhoud

	Pag.
Ajam boemboe besengeh	9
Ajam pangang boemboe koening	10
Ajam pangang ketjap	10
Ajam pangang pedis	11
Ajam pangang ritja	11
Asinan	12
Atjar koening van vis	13
Babie ketjap	13
Babie kuwah assem pedis	15
Babie pangang	14
Bami goreng	16
Bebetok	16
Besengek van kip	17
Boemboe bali van vis	14
Dadar isi	17
Deng deng blado	18
Deng deng ragi	18
Foe yong hay	19
Frikadel goreng	20
Frikadel pangang	21
Frikadel van bloemkool	20
Frikadel van kool	21
Frikadel van tahu	20
Gado gado	22
Gebakken gevulde tahu	23
Gebakken groentengerecht	23
Gestoomd gehakt	25
Gevarieerd groentengerecht	25
Gevulde rode lombok	26
Goe loe yoeck	24
Kerry Jawa	26
Kip met kokos	27
Lekkerbekje met een sausje	28

Lemper (uitspraak Lumpur)	29
Loempia	31
Lofgerecht	30
Makreel ketjap	31
Makreel met een zoetzure saus	32
Makreel pedis in de oven	32
Mix kip en varkenslappen	28
Nasi goreng	8
Nasi goreng met groenten	33
Nasi koening	34
Opor van kip	36
Ora arih	36
Pasteitjes	37
Pastei toetoe	37
Pepesan van garnalen	38
Pepesan van makreel	38
Pepesan van vlees	39
Poule notaire d'axèl à la P.D.	28
Rendang	39
Roedjak van rauwe groenten	40
Rottie koekoes	41
Sajoer boontjes	51
Sajoer lodèh	52
Sajoer lombok met tempé	53
Sajoer tumis van Chinese kool	54
Sajoer tumis van taogé	54
Sajoer van Chinese kool	52
Sambal badjak	41
Sambal goreng van Corned beef	42
Sambal goreng van gebraden kip	42
Sambal goreng van kip	46
Sambal goreng van kippelevertjes	47
Sambal goreng van kool	43
Sambal goreng van lekkerbekjes	43
Sambal goreng van paprika	47
Sambal goreng van prei	48

Sambal goreng van runderlever	48
Sambal goreng van tahu	45
Sambal goreng van tahu en garnalen	46
Sambal goreng van telur (ei)	44
Sambal goreng van telur petis	49
Sambal goreng van tempé	44
Sambal goreng van tempé en tahu	45
Sambal goreng van udang met peteh	49
Sambal goreng van varkensvlees	51
Sambal goreng van vlees	50
Saté op het strand	56
Saté van rundvlees	56
Saté Singapore	57
Scheepsbel kerstkip	55
Smoor van vlees	58
Soto Madura	57
Soto van rundvlees	58
Tahu, gevuld, gebakken	60
Tahu ketjap	59
Tahu omelet	59
Teng-teng van pindakaas	61
Tjap-tjay of Chop-choy	62
Tjerantjam	61
Tomatensaus	31
Tumisan andijvie	62
Tumisan tahu	63
Tumisan tahu en taogé	63
Udang wotiap	64
Urupan	64
Variatie van asinan	65
Vis in de oven (gekruid)	65
Zoet-zuur	66



Rijsttafel



Het is alweer heel wat jaartjes geleden dat men hier voorzichtig begon met de Indische en Chinese keuken. Voor velen zal dat geweest zijn zo af en toe eens naar de Chinees in het centrum fietsen en één portie nasi of één portie bami ingepakt mee naar huis nemen. Later werd dit uitgebreid tot misschien meerdere malen per maand en zo af en toe eens iets anders proberen, want er bleek meer lekkers te zijn dan alleen bami of nasi. De volgende stap op de weg van het vreemde eten was het zelf bereiden van de gerechten, vanaf 1968 was er voor de Scheepsbellezers de mogelijkheid om met de hulp van Neeltje maandelijks iets nieuws te proberen. Over het bereiden van de gerechten volgt nu een heel boekje van Neeltje. Hier vertellen wij nog even iets over het opdienen en eten van de rijsttafel.

Om te beginnen het bord, we eten van een diep bord (soepbord) met een lepel en een vork, de lepel rechts van het bord en de vork links, we eten rechts dus met de lepel en gebruiken de vork om de diverse gerechten op de lepel te schuiven. Een mes gebruiken we alleen om indien nodig iets te snijden, dus niet om mee te eten.

De rijst bij een *rijsttafel* wordt opgediend in een rijstschaal en in het midden van de tafel gezet; alle andere gerechten worden hier omheen gezet en naar behoefte op kleine of grote schalen gelegd of op bordjes en in kommetjes gedaan. Nu schept men de rijst op het bord en legt rond de rijst de andere gerechten. Door te combineren is nu iedere hap anders te maken, roer het dus nooit door elkaar als een hutspot. Het is toegestaan om tussentijds bij te nemen van wat men meer wenst of gerechten te pakken die men nog niet geproefd heeft. Met stokjes eten is Chinees en bij een Indische rijsttafel dus niet gebruikelijk. (U mag het best eens een keer proberen bij een bepaald gerecht, na wat oefenen valt het best mee.)

Wat betreft het drinken bij de maaltijd is in warme landen koud water of slappe thee gebruikelijk. Hier prefereert men meestal een glas koud bier, wat overigens een prima combinatie is met rijst.

Eet smakelijk.



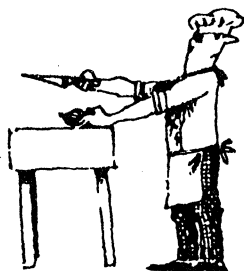
Het Scheepsbelrestaurant

Wie van u gaat er mee naar het *Scheepsbelrestaurant*. Je kunt er goed eten, zowel Chinees als Indisch. Denkt u er wel om, dat de luchtjes niet altijd zo lekker zijn als de gerechten; u kunt 't wel verhelpen met air wick of door de buitendeur goed open te zetten en flink te luchten na het koken. Eerst nog een paar goede tips voor degenen, die 't nog niet weten: in een *Chinees restaurant* moet u *Chinese gerechten* eten en in een *Indisch restaurant* *Indische gerechten*. Over 't algemeen leest men *Chin. Ind. rest.*, kies dan in zo'n geval Chinese gerechten, dat is altijd goed.

Zullen we dan eerst beginnen met *Nasi goreng* (Chinees); alle recepten zijn voor 4 personen berekend; er zijn natuurlijk grote eters bij, stop die dan maar eerst vol met een grote kop erwtensoep.



Nasi goreng



Ingrediënten

4 ons rijst
2 grote uien of 6 à 7 sjalotjes
1 teentje knoflook (voor liefhebbers mag meer)
3 ons magere speklappen
2 eieren nr. 2 of 3

Bereiding

De rijst goed droog koken, flink losmaken en laten afkoelen. Uien en knoflook fijnsnijden (denk om de tranen). Vlees in kleine stukjes (dobbelseentjes) snijden. In een grote braadpan de margarine of reuzel 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 aankoken te voorkomen; dan de eieren erin doen, weer flink roeren totdat de eimassa (een soort roerei) gaar is, zout (voor deze hoeveelheid minstens een volle eierlepel, want de rijst is niet gezouten), maggidrupsels, citroensap en ketjap erbij doen, even flink roeren want

$\frac{1}{4}$ pak margarine of reuzel
zout, een paar druppels citroensap,
1 grote eetlepel ketjap
 $\frac{1}{2}$ eetlepel maggidrupsels erbij verhoogt de smaak, daarbij wel minder zout gebruiken

ketjap brandt gauw aan, de rijst erbij doen en dan maar weer flink scheppen en goed mengen en zorgen, dat het niet gaat koeken, even proeven of de smaak goed is en de nasi goreng is klaar.

U eet hierbij zoetzure augurken, zilveruitjes of andere soorten zuur waar u van houdt.

Hier volgt nog een gemakkelijk recept voor zoet-zuur

$\frac{1}{2}$ komkommer in plakjes of in stukjes snijden, 2 sjalotjes fijnsnijden, zout, 2 à 3 theelepels suiker en een flinke scheut azijn, alles goed mengen totdat de suiker is opgelost. U moet dit klaar maken vóórdat u aan de rijst begint; ook radijsjes kunt u erbij gebruiken. Verder kunt u de schaal opmaken met wat slablaadjes, schijfjes tomaat, plakken verse komkommer aan de rand, erbovenop plakjes ham en verder laat ik 't aan uw eigen fantasie over. Voor de Indische nasi goreng doet u, gelijk met de ketjap, het zout enz., sambal trassie erbij naar believen; ook kunt u wat heel fijn gesneden kool, prei en selderie erbij doen, maar de groenten *niet* gaar stoven, anders wordt de nasi te nat door het vocht van de groenten. Eet smakelijk.



Ajam boemboe besengek

Ingrediënten

1 kip van ruim 1 kg
6 à 7 sjalotjes
1 teentje knoflook
5 hele of 10 gebroken kemiri
2 volle theelepels sambal oelek
1 volle theelepel laospoeder
1 volle theelepel koenjitpoeder
1 volle theelepel ketoembarkorrels
4 salamblaadjes
4 djeroekblaadjes
1 takje seréh wortel
1 theelepel suiker
 $\frac{1}{2}$ liter kokosmelk
citroensap en zout (naar smaak)

Bereiding

De kip goed wassen en in stukken snijden. De ketoembar en kemiri goed fijn wrijven; heeft u een stamper, dan kunt u ze mooi fijn stampen. Uien en knoflook heel fijn snijden of ook in de stamper fijn stampen. In een braadpan wat olie of margarine doen, net genoeg om de kruiden erin te fruiten. Hierin dus de fijngemaakte uien, kemiri, sambal oelek en andere kruiden fruiten tot het geheel lichtbruin wordt; er wel voor zorgen dat het niet aanbrandt. Daarna de salamblaad-



jes, djerboekblaadjes, seréh, citroensap, zout, suiker en $\frac{1}{2}$ 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 te voorkomen, het deksel hoeft er niet meer op.



Ajam pangang boemboe koening

Ingrediënten

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

Bereiding

De kip in stukken snijden, uien en knoflook fijnsnijden, kemiri en ketoembar fijnstampen. Alle ingrediënten 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 er voor zorgen dat het kippevles niet uit elkaar valt, dan de kip eruit halen en apart roosteren. Na het roosteren in een schaal doen en de saus eroverheen gieten.



Ajam pangang ketjap

Ingrediënten

1 kip
1 à 2 teentjes knoflook
2 eetlepels ketjap
 $\frac{1}{4}$ pak margarine
citroensap, zout en peper
(naar smaak)

Bereiding

De kip goed schoonmaken, wassen en in een vergiet laten uitlekken. In een kommetje de knoflook fijn maken of persen en mengen met citroensap, zout, ketjap en margarine. Wanneer de kip goed droog is moet u haar van binnen en buiten inwrijven met het mengsel dat u net heeft klaar gemaakt. Bewaar de rest voor het bedruipen van de kip als u die in de oven gaat roosteren. Heeft u geen oven, dan doet u de

kip in een braadpan, maar doe hierin tevooren eerst wat margarine. Zorg ervoor dat de ketjap niet aanbrandt, dus er steeds bij blijven en regelmatig keren. Wees ook niet zuinig met de citroensap, 't verhoogt de smaak.



Gegrilleerde ajam pedis

Ingrediënten

1 kip van $\pm$ 1 kg
3 eetlepels sambal oelek (als 't kan vers)
5 sjalotjes (fijn snijden)
1 teentje knoflook (fijn maken)
1 eierlepel laospoeder
 $\frac{1}{2}$ eetlepel olie
 $\frac{1}{2}$ theelepel suiker
zout en citroensap naar smaak

Bereiding

De kip goed schoonmaken en laten uitlekken. In een kom de olie, sambal, uien en alle kruiden goed mengen. De kip met dit mengsel goed insmeren, ook van binnen. Daarna een poosje laten staan zodat het goed kan intrekken. $1\frac{1}{2}$ Uur voor het eten kunt u beginnen met de kip te grillen.

De gegrilde kip op een platte schaal leggen (schaal even voorverwarmen) en garneren met rauwe groenten, b.v. plakjes komkommer, slablaadjes, radijs, mandarijnen uit blik en verder uw eigen fantasie.



Ajam pangang ritja

Ingrediënten

1 kip van $\pm$ 1 kg
3 volle eetlepels sambal oelek
1 teentje knoflook } heel fijn snijden of stampen
5 sjalotten }
2 flinke schijven citroen
1 volle theelepel laospoeder
 $\frac{1}{2}$ theelepel suiker
zout naar smaak

Bereiding

Alle kruiden in een kom doen en goed mengen. Nu de goed gewassen en met papier (van de keukenrol) afgedroogde kip goed en flink inwrijven met de kruiden, ook aan de binnenkant. Laat het daarna een poosje staan zodat het goed kan intrekken. Daarna in de oven of gril gaar roosteren, wel af en toe bijsmeren met het restje van de gemengde boemboe kruiden.

Dit gerecht mag *beslist niet zoet* smaken.



Heerlijke asinan

Voordat u dit gerecht klaar maakt, moet u eerst het recept goed doorlezen.

Ingrediënten

1 tahoe
1 bosje radijs
2 ons taogé
1 komkommer
5 à 6 grote koolblaadjes
1 krop sla
1 eetlepel sambal oelek
1 volle theelepel trassie
1 à 2 eetlepels azijn
½ eetlepel ijsazijn (dit kent u wel van de vorige recepten)

Bereiding

De tahoe goed wassen en in 6 plakken snijden. De komkommer in stukken van 1 vingerlengte snijden en daarna halveren maar het harde stukje niet wegsnijden. Breng een pan met ruim 1 liter water aan de kook, voeg hierbij de sambal oelek, de fijn gemaakte trassie, zout (meer dan u gewend bent, want bij dit gerecht mag je het zout proeven), het laatst de azijn. Zodra dit alles goed borrelt, dan doet u de tahoe, de kool, de komkommer en de radijsjes erin. Het deksel erop doen en meteen het vuur uitmaken. Het is beter om dit gerecht 1 dag tevoren klaar te maken, zodat de smaak er goed kan intrekken. Het recept is nu echter nog niet klaar.

De volgende dag maakt u een sausje van keukenstroop (± 2 eetlepels), een paar theelepels suiker, sambal naar smaak en een paar lepels vocht uit de pan. Verder eventueel met de net genoemde ingrediënten aanvullen naar uw eigen smaak. De tahoe en de groenten uit de pan halen en in kleinere stukjes snijden. Dan neemt u een grote schaal, hierop de slablaadjes doen, daarop de gesneden tahoe en groenten uit de pan en dan de rauwe taogé en over het geheel de saus gieten. De saus moet wel lekker pittig en zoetzuur smaken, niet te veel zout erbij doen want de groenten in de pan zijn al wat zoutig van smaak (zo hoort het, dan weet u hoeveel zout u voor de kook moet nemen). Het geheel kunt u daarna nog garneren met gebakken uitjes en gebakken pinda's (met een vliesje) en niet vergeten kroepoek.

Het smaakt overheerlijk en is zeer gezond. Het lijkt ingewikkeld maar als u het recept goed leest, valt het heus wel mee.



Atjar koening van vis

Ingrediënten

3 makrelen (niet te groot, is veel lekkerder)
3 rode lombok) heel laten
3 groene lombok)
1 teentje knoflook
3 sjalotten fijn snijden
1 theelepel koenjiapoeder
1 theelepel djahépoeder
2 à 3 theelepels mosterdpoeder
een paar salamblaadjes
azijn, zout, een beetje suiker, naar smaak



Bereiding

De vis goed wassen, in 3 stukken snijden, goed laten uitlekken en daarna met wat citroensap inwrijven, even laten intrekken en in ruim olie lichtbruin bakken.

Nu gaan we de saus klaarmaken.

In wat olie de fijn gesneden sjalotjes en knoflook heel licht fruiten, dan de koenjiapoeder en djahé erbij doen, even door fruiten op een laag pitje. Dan de met water aangelengde mosterdpoeder en salamblaadjes erbij doen, goed roeren en flink laten sudderen, is er te weinig vocht dan doet u er wat water bij ± ½ kopje. Daarna de ongesneden lomboks, een paar hele sjalotjes en de gebakken vis erbij doen, goed op smaak brengen, lekker fris-zuur en even goed mengen, niet te lang meekoken, want de vis, lombok en uien moeten knappend blijven. De vis mag ook niet zwemmen in de saus.



Babie ketjap

Ingrediënten

1 pond varkenslappen
2 grote uien of 6 à 7 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 eierlepel djahépoeder (gementpoeder)
½ kopje ketjap
2 à 3 eetlepels suiker
zout en citroensap of azijn ± ½ eetlepel

Bereiding

Uien en knoflook heel licht fruiten in margarine of reuzel, er djahépoeder bij doen en samen even doorfruiten, dan het vlees erin en samen doorbakken, af en toe flink scheppen om aankoecken te voorkomen, deksel erop en het vlees in zijn vocht gaar smoren op spaarvlam. Is er geen vocht meer en het vlees is 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.

U kunt voor dit gerecht ook heel magere speklappen nemen in plaats van varkenslappen of half om half.



Boemboe bali van vis

Ingrediënten

3 gestoomde makrelen
7 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 volle eetlepel sambal oelek
1 eierlepel laospoeder
3 salamblaadjes
citroensap van $\frac{1}{2}$ citroen
 $\frac{1}{2}$ theelepel suiker
 $\frac{1}{2}$ kopje water
zout naar smaak

Bereiding

De sjalotjes en knoflook heel fijn snijden, 2 eetlepels olie in een braadpan doen en hierin de boemboe (dat zijn uien, knoflook, sambal, laos, salam) lichtbruin fruiten; de boemboe steeds roeren om aanbranden te voorkomen. Dan de citroensap, de suiker, het zout en wat water erbij doen, het geheel goed mengen en even laten sudderen. Vervolgens de rest van 't water erbij doen en weer door laten sudderen. Dan de makreel erin doen en met de boemboe *even* laten meekoken. Heeft u ketjap in huis, dan kunt u er gerust wat ketjap bij doen ($\pm \frac{1}{2}$ eetlepel). Voor de rest wordt de smaak van het gerecht aan u zelf overgelaten, de één houdt van pittig, de ander heeft het liever niet te zout en weer een ander wil er b.v. geen suiker bij, enz. enz.; hierover valt niet te twisten. Veel succes en eet smakelijk.



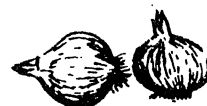
Babie pangang

Ingrediënten

$1\frac{1}{2}$ pond (een heel stuk) heel magere speklappen met zwoerd
2 eierlepels boemboe babies pangang
1 teentje knoflook
zout naar smaak

Bereiding

De boemboe babies pangang koopt u in Indische winkels. Het vlees *heel* laten en aan beide kanten goed afnemen met vetvrij papier of tissue. Met een scherp mesje aan de zwoerdzijde heel licht lijntjes insnijden over de hele breedte van het vlees. Daarna omdraaien en het vlees in repen van ± 2 vingers breed snijden tot bijna aan het zwoerd. Nu



Babi kuwah assem pedis

Ingrediënten

1 à $1\frac{1}{2}$ kg krabbetjes
1 à $1\frac{1}{2}$ pond tomaten
1 stuk prei
een paar takjes selderij
2 grote serébstengels
7 djerokblaadjes
een paar salamblaadjes
7 sjalotjes
1 teentje knoflook
10 rode lombok of 3 eetlepels sambal oelek
7 hele kemirinoetjes
1 eierlepel djahépoeder
1 eierlepel laospoeder
1 theelepel koenjitpoeder
zout en heel veel citroensap, want dit gerecht moet echt iets zuur of fris smaken

Bereiding

De krabbetjes goed schoon wassen en met 1 liter water opzetten. De seréh, salam- en djerokblaadjes erbij doen. Zodra het water kookt draait u het vuur op de spaarvlam en verder laten trekken.

Intussen gaat u de uien, lombok, kemiri en knoflook heel fijn stampen of malen; met een mixer gaat het ook heel goed. Dit mengsel met de andere kruiden in een paar eetlepels olie fruiten en daarna in de pan met krabbetjes doen. De gesneden tomaten, prei en selderij erbij koken (borrelen) en daarna weer op de spaarvlam laten trekken $\pm \frac{1}{2}$ uur, zodat de kruiden er goed in kunnen trekken. Het resultaat moet zijn, een heerlijke goed gekruide hete soep. *Heet* in de zin van *pedis*, dus door de toevoeging van lombok of sambal. U kunt er ook een paar grof gesneden groene lombok bij doen, heerlijk.



Bami goreng

Ingrediënten

1 pak bami
2 ons magere speklappen
2 ons varkenslappen
2 grote uien of 7 sjalotjes
2 teentjes knoflook
1 kleine prei
wat selderie
peper, zout, ve-tsin, van citroensap
1 - 2 eetlepels ketjap



Bereiding

De bami gaar koken, zoals het op het pak staat; zo niet, dan kookt u u de baminestjes of -staafjes gaar, zoals macaroni of spaghetti. Van de speklappen de spekrandjes klein snijden en hiervan kaantjes bakken, de rest van het vlees in kleine stukjes snijden, zo groot als 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 even doorkoken tot de prei half gaar is, het laatst de slierten bami erin doen en maar weer heel goed mengen en scheppen totdat de bami goed warm is. De bami in een warme schaal doen en opmaken met zoetzure augurkjes, in reepjes gesneden ham en omelet. Verder geeft u er diverse zuren bij, b.v. augurkjes, zilveruitjes of eigengemaakt zoet-zuur (zie het eerste recept) of een schaaltje met wat sambal aangelengd met ketjap en wat citroensap. Nu maar weer gezellig koken en daarna smakelijk eten.

P.S. Heeft u een tafelkomfoor, dan kunt u de schaal op het komfoortje warm houden.



Bebotok

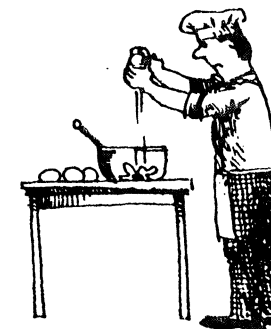
Ingrediënten

3 ons rundergehakt
3 st. sjalotjes
1 teentje knoflook
1/2 eetlepel sambal (mag ook minder)

Bereiding

Alle ingrediënten fijn maken, met de geklopte eieren en het gehakt mengen, in een emaille kom doen en verder gaar stomen in een pan met water (z.g. au bain marie).

4 st. kemiri
een klein beetje fijn gesneden prei
en selderij
2 salamblaadjes
2 djerokblaadjes
1 kleine seréhwortel
1 volle theelepel laos, zout en citroensap (naar smaak)
1 of 2 geklopte eieren



Besengèk van kip

Ingrediënten

1 grote kip van ± 1 kg
1 grote eetlepel sambal oelek
6 sjalotjes (fijn snijden)
2 teentjes knoflook (fijn snijden)
1 volle theelepel ketoembarpoeder
1 volle theelepel koenjielpoeder
1 volle theelepel laospoeder
4 kemirinootjes (heel fijn wrijven)
1 seréhwortel
4 djerokblaadjes
1 kopje santen (cocosmelk) of
1/4 blok geconcentreerde santen
zout, suiker en citroensap naar smaak

Bereiding

De kip in stukken snijden. In ± 2 eetlepels warme olie de fijn gesneden uien, knoflook, sambal en alle kruiden fruiten tot het een bruine kleur heeft. Dan de stukken kip erin doen en de santen. Het geheel goed mengen en verder koken, totdat de kip gaar is. Zorg er wel voor dat 't niet aankookt en dus af en toe flink scheppen en roeren. Verder op uw eigen smaak afmaken.



Dadar isi

Ingrediënten

3 eieren nr. 3
2 sjalotjes
1 teentje knoflook
een paar takjes selderij
1/2 eetlepel ketjap
1/2 à 1 theelepel suiker
zout en citroensap (naar smaak)
1 pond gehakt

Bereiding

Uien en knoflook heel fijn snijden en in een beetje olie, ± 1 eetlepel, heel lichtbruin braden. Dan het gehakt erbij doen en verder braden, het gehakt wel helemaal los maken dus zorgen dat het geen bal gehakt wordt. De fijn gesneden selderij, ketjap, een heel klein beetje water, citroensap enz. toevoegen en verder op uw 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 langgerekt hoofdkussen. De uiteinden kunnen open blijven, dus niet dicht vouwen.



Dèng-dèng blado

Ingrediënten

1½ pond rundvlees
6 sjalotjes
1 teentje knoflook } heel fijn snijden
2 eetlepels sambal
1 theelepel laospoeder
1 theelepel goede trassie
4 djerokblaadjes
4 salamblaadjes
zout, suiker en citroensap
naar smaak

Bereiding

Het vlees (niet snijden) met wat water en zout koken totdat het zacht is. Daarna in plakken van ± een vingerdikte snijden, dan met stamper de plakken vlees voorzichtig losser stampen, er wel voor zorgen dat het niet uit elkaar valt. In ruim olie de plakken vlees *lichtbruin* bakken, denk om het spatten en *niet te lang bakken* anders wordt het vlees te droog en te hard dus *heel even in de hete olie*. Daarna ± 2 eetlepels olie, wat u tevoren gebruikt heeft om te braden, alle kruiden gebruikt heeft om te braden, alle kruiden bruin fruiten, de vlam niet te groot en er voor zorgen dat het niet aanbrandt. Doe er ½ kopje bouillon of water bij en laten sudderen. Het gebakken vlees erbij doen, goed mengen en even mee laten sudderen zodat 't lekker kan intrekken. Dit gerecht heeft geen saus nodig, goed klaargemaakt smaakt het verrukkelijk. Dit recept beslist *goed* lezen voordat u begint.



Dèng-Dèng ragi

Ingrediënten

4 ons magere runderlappen
4 kemirnoten (goed fijn stampen)
4 sjalotjes
1 teentje knoflook } heel fijn snijden
1 theelepel ketoembarpoeder
1 theelepel laospoeder
1 à 1½ ons gemalen kokos

Bereiding

Snijd het vlees in kleine lapjes van 4 à 5 cm in het vierkant. Het vlees met alle kruiden en kokos in een braadpan of wadjan doen en het geheel gaar stoven totdat het vlees zacht is, wel erop letten dat het niet aanbrandt. Is het water ingekookt en het vlees goed zacht

zout, citroensap en suiker naar smaak
3 à 4 salamblaadjes
3 à 4 djerokblaadjes
± 1 glas water

geworden dan wat olie erbij doen en het geheel verder bruin braden. De kokos wordt gauw bruin, dus steeds blijven roeren. Het gerecht moet goed droog zijn en het mag wat zoet smaken.



Foe yong hay

Ingrediënten

4 eieren nr. 1
½ ons ham
½ ons krab of garnalen
1 teentje knoflook (fijn maken)
1 ui (fijn snijden)
wat prei en selderij (fijn snijden)
½ eetlepel bloem
zout, peper, ve-tsin of maggi
(naar smaak)

Bereiding

Eieren en bloem goed kloppen, zout, peper, fijnge maakte knoflook, uien, prei en selderij erbij doen en goed mengen; bak hiervan 2 of 3 omeletten; ham, krab of garnalen erbij doen, de ham kunt u ook in stukjes snijden, elke omelet apart bakken. Ik doe 't op deze manier: olie of margarine in de bakpan, een plak ham erin, krab of garnalen erop rangschikken en daaroverheen 't eimengsel en aan beide kanten lichtbruin bakken. De Foe Yong Hay in een schaal rangschikken, garnalen met wat slablaadjes, schijfjes tomaten, augurken en doperwtten, de saus over de omeletten doen. Het ziet er heel aantrekkelijk uit en de smaak is heerlijk, als je er van houdt. U kunt ook gehakt nemen in plaats van krab enz. als u maar zorgt dat de saus goed smaakt; voor de rest laat ik 't aan uw eigen fantasie over.

De saus

1 teentje knoflook fijn maken en op spaarvlam heel licht fruiten in wat olie of margarine, net voldoende voor de knoflook, dan ± ½ fles tomato-ketchup, 2 à 3 theelepels suiker, wat ve-tsinpoeder of maggidruppels, 2 theelepels mosterd, 1 eetlepel ketjap (als u 't niet in huis heeft, dan hoeft 't niet), zout naar smaak, dit alles met een half kopje water of bouillon goed mengen en even mee koken totdat 't borrelt.



Frikadel van bloemkool

Ingrediënten

1 geklutst ei
1 volle eetlepel bloem
knoflook (naar smaak)
wat fijn gesneden selderij
½ theelepel suiker
peper, zout en citroensap
(naar smaak)
1 kleine bloemkool

Bereiding

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



Frikadel goreng

Ingrediënten

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

Bereiding

Aardappelen fijn prakken, eieren klutsen, uien, knoflook, aardappelen, gehakt, citroensap, peper en zout erbij doen en alles heel goed mengen, hiervan balletjes maken (2 x zo groot als een bitterbal) en in ruim olie bruin bakken.

Deze frikadellen met warme rijst, sambal oelek en komkommer erbij smaakt heel goed.



Frikadel van tahu

Ingrediënten

1 tahu
1½ ons gehakt of garnalen
(fijn hakken)
2 eieren
een schoteltje fijn gesneden prei
selderij + 1 sjalotje
zout, peper, suiker, citroensap
(naar smaak)

Bereiding

De tahu heel fijn prakken en goed laten uitlekken. Dan de tahu, gehakt, eieren en de kruiden goed mengen en hiervan platte frikadelletjes maken en in ruim olie voorzichtig bruin bakken.



Frikadel kool

Ingrediënten

1 pond rundergehakt
3 gekookte aardappelen
4 sjalotjes
1 teentje knoflook
2 eieren
1 theelepel suiker
peper, zout, citroensap en noot-
muskaat (naar smaak)
1 eetlepel ketjap
margarine
kool

Bereiding

De gekookte aardappelen fijn prakken en daarna goed mengen met het gehakt, de geklutste eieren, de fijn gesneden uien en knoflook en de kruiden. Hiervan balletjes maken zo groot als gewone gehaktballen. De koolbladeren van de stronk losmaken en ze zo goed mogelijk heel houden. Het dikke gedeelte van de nerf wat weg snijden, zodat de nerf net zo dun wordt als het blad en daarna het blad even in kokend water houden zodat het blad slapper wordt.

De gehaktballen in de koolbladeren wikkel en met een touwtje goed vast binden. Deze koolfrikadellen in margarine mooi bruin bakken. Als ze gaar zijn, een sausje maken en dit met een beetje bloem aandikken en verder op smaak brengen met ketjap, maggidruppels en verder naar uw eigen smaak. In plaats van kool kunt u ook andijvie nemen.



Frikadel pangang

Ingrediënten

2 ons rundergehakt
2 ons varkensgehakt
3 aardappelen (niet te groot)
2 eieren
5 sjalotjes
¼ teentje knoflook
peper, zout, nootmuskaat, mespun-
tje kruidnagel en wat citroensap
1 eetlepel ketjap
1 kopje melk

Bereiding

Aardappelen gaar koken en fijn prakken (geen puree maken); in een schaal de eieren kloppen; de fijn gesneden uien en fijn gemaakte 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 beschuitkrum eroverheen en ± ¼ uur in de oven bruin bakken; s.v.p. het vuur niet te groot.



Gado-gado

Ingrediënten

sla deze groenten
lof worden rauw
komkommer gebruikt
2 ons taogé van deze groenten
andijvie kiest u 2 soorten uit; niet te
spinazie fijn snijden en
spitskool half gaar koken
boontjes of stomen; 't moet
witte kool knappend blijven
bloemkool

½ tahu (in 3 plakken snijden en in
olie lichtbruin bakken)
1 ei (hard gekookt)
2 gekookte aardappelen
½ ons gebakken uien
1 zak kroepoek

Bereiding

Taogé schoonmaken, dat wil zeggen de wortelachtige staart afplukken en daarna goed wassen (de groene schilletjes van de boon raken vanzelf los en die gooit u weg). Hoe meer variatie in groenten, des te minder heeft u nodig van elke soort.

Bak de tahu met een deksel erop, want 't kan aardig spetteren. Kroepoek neemt u kant en klaar, dat is veel makkelijker; ook gebakken uien kunt u kant en klaar kopen.

Op een grote schaal wat slablaadjes doen, daarop een gedeelte van de gekookte groenten, wat rauwe taogé 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 tahu, daar overheen de rest van de saus en op 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. Dit gerecht is zeer gezond en lekker en is zelfs in de winter klaar te maken.

De saus

Doe in een schaal ½ pot pindakaas, sambal oelek naar smaak, citroensap van ½ citroen of ± 1 eetlepel azijn, 1 eetlepel suiker, 1 eetlepel tomato-ketchup, zout en eventueel nog wat maggidrupsels, dit alles met water mengen, totdat 't een gladde dikke massa wordt, iets dikker dan pannekoekbeslag. Voor diegenen, die trassie in huis hebben: u moet zeker een stukje erin doen.



Gebakken gevulde tahu

Ingrediënten

2 stukken of blokken tahu
2½ ons rundergehakt
4 sjalotjes
1 teentje knoflook
wat takjes selderij
1 ei nr. 2
½ eetlepel ketjap
zout en citroensap naar smaak

Bereiding

Elk blok tahu in 5 plakken (± 3 cm dikte) snijden en de plakken *schuin* door midden snijden; elk stuk heel voorzichtig uithollen en de uitgenomen tahoe fijn prakken en met het gehakt mengen. 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 kunt u een sausje geven van ketjap, sambal, citroensap, wat zout en ½ theelepel suiker; wat eten we dan weer gezond en heerlijk.



Gebakken groentegerecht

Ingrediënten

± 1 pond bloemkool (alleen de
bloem met stelen)
5 à 6 spitskoolbladen
1 ui of een paar sjalotjes
1 teentje knoflook
2 eieren
peper, zout, suiker en citroensap
(naar smaak)

Bereiding

De bloemkool in stukken snijden, wel de roosjes aan de steel houden, b.v. de roosjes zo groot als een rijksdaalder of iets groter. De spitskoolblaadjes in grove vierkante stukjes snijden. In een braadpan olie doen, voldoende om wat in te braden. Zodra de olie warm is, alle bloemkool erin doen en lichtbruin braden (denk aan de spetters). Is de bloemkool lichtbruin geworden en er is nog veel olie in de pan, dan moet u de olie eruit gieten. Nu de uien en knoflook erin doen en op smaak brengen, voorzichtig scheppen met de bloemkool en uien, een soort roerei

maken en 't laatst de spitskool. Het geheel wel even verder bakken, totdat de kool wat zacht is.

P.S. De groenten niet te zacht bakken, dus heel even braden.



Goe loe yoe

Ingrediënten

1 pond malse varkenslappen
3 eetlepels bloem
zout en citroensap naar smaak

Bereiding

Het vlees in brokjes (ca. 2 cm²) snijden, wat citroensap erbij 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 lichtbruin bakken. U kunt een paar tegelijk bakken (en beslist niet één voor één) en ze op vetvrij papier laten uitlekken.

Saus

Ingrediënten

2 kopjes water of bouillon
½ teentje knoflook
½ theelepel djahépoeder,
ve-tsin, suiker, citroensap
½ eetlepel ketjap
1 eetlepel Chinese ketjap (houdt
u er wel rekening mee dat deze
ketjap zoutig is)

Bereiding

De knoflook heel fijn snijden of fijn wrijven. In een kleine pan ± 1 eetlepel olie warm maken en hierin de knoflook en djahépoeder heel licht fruiten; dan de bouillon of water erbij doen en verder laten koken tot het borrelt, dan ketjap, ve-tsin, citroensap enz. erbij doen en de saus binden met wat bloem (± ½ eetlepel). Het geheel moet wat zoetig smaken. U kunt het nat van de ananas en gember aan de saus toevoegen; neemt u dan wel minder water of bouillon en geen suiker, enfin de smaak laat ik aan u zelf over, die moet zijn zoet en toch frisjes.

De garnering

Ananas, zoet-zure augurkjes, gember uit flesje, wat slablaadjes, een paar

reepjes rode paprika voor de kleur en perziken op sap.

Op een schaal wat slablaadjes doen en daarop de gebakken vleesjes, te garneren met ananas, gesneden augurkjes en in plakjes gesneden gember en tenslotte daar overheen de saus gieten.

Ik hoop dat dit gerecht naar uw zin is en alles goed uitgelegd is, maar voordat u begint met koken moet u altijd het recept goed lezen en alles wat u nodig heeft klaarzetten.

Dit gerecht wordt met rijst gegeten, deze vraag heb ik weleens gehoord. Het geheel lijkt zo ingewikkeld, maar het is echt heel eenvoudig. Veel succes en eet smakelijk.



Gevarieerd groentegerecht

Ingrediënten

½ kleine bloemkool
1 ons boontjes
1 kleine spitskool
2 ons taogé
5 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 volle theelepel laospoeder
4 salamblaadjes
4 djerboekblaadjes
1 kippenbouillonblok
1 vleesbouillonblok
zout en citroensap naar smaak
1 theelepel suiker
1 à 1½ glas water

Bereiding

De bloemkool in kleine stukjes snijden, de bloemen ongeveer zo groot als een gulden. De boontjes in 3 à 4 stukjes snijden, de spitskool in kleine stukjes snijden (vierkantjes). De taogé goed schoonmaken en van de worteltjes ontdoen. In een pan met wat olie, de fijn gesneden uien en knoflook licht fruiten, daarna de bouillonblokjes en water erbij doen en het geheel verder laten sudderen totdat de blokjes geheel opgelost zijn. Nu de bloemkool en boontjes erbij doen, goed mengen, deksel erop en ± 5 minuten doorkoken, dan de spitskool en taogé erin doen, op smaak brengen, het deksel er weer op en het vuur uitdraaien. Na een paar minuten is het gerecht klaar. De groenten moeten zo knappend mogelijk blijven. U kunt bij dit gerecht ook garnalen of stukjes vlees doen.



Gestoomd gehakt

Ingrediënten

3 ons rundergehakt
2 ons garnalen

Bereiding

De eieren goed los kloppen met room, dan het gehakt, de garnalen en alle kruiden enz.

1 teentje knoflook
 3 sjalotjes
 2 rode lombok
 2 groene lombok
 een klein stukje prei
 een paar takjes selderij
 1 theelepel laospoeder
 2 salamblaadjes
 2 djerokblaadjes
 2 eieren
 1 kopje room
 zout, citroensap en suiker naar
 smaak

heel fijn
 snijden



Gevulde rode lomboks

Ingrediënten

10 grote rode lomboks (pepers)
 3 ons rundergehakt
 1 ei
 1 teentje knoflook
 2 à 3 sjalotjes
 3 gekookte aardappelen
 (fijn prukken)
 zout, citroensap en suiker
 naar smaak

heel fijn snijden



Kerry Jawa

Ingrediënten

1½ pond soepvlees + 1 liter water
 1 bouillonblok
 5 sjalotten
 2 teentjes knoflook
 1 afgesproken theelepel djinten-
 poeder

fijnstampen of

fijnsnijden

erin doen en goed mengen. Het geheel in een beboterde emaille schaal doen en in een grote pan met water gaar stomen. Zorg er wel voor dat er voldoende water in zit voor ± 30 à 35 minuten en dat het niet in het gehakt komt.

Bereiding

Het gehakt goed mengen met het geklopte ei, de aardappelen enz. De rode lomboks één voor één met een scherp mesje voorzichtig over de gehele lengte, aan één kant open snijden. De pitjes eruit halen, daarna goed vullen met het gemengde gehakt en even stevig aandrukken. In ruim olie de gevulde lomboks bruin braden, niet alles tegelijk, b.v. 2 aan 2, het vuur niet al te groot zetten. Voor de Indische keuken is het handig om een wadjan in huis te hebben. Hierin kunt u met weinig olie braden en andere gerechten klaarmaken.

Bereiding

Het vlees goed laten trekken. Alle kruiden in 2 à 3 eetlepels olie fruiten, daarna in de bouillon doen en verder, met alle kruidenblaadjes erbij, ± een half uur meekoken. Daarna de santen erbij doen, goed mengen en zorgen dat het niet schift. Het laatst de

1 volle theelepel ketoembarpoeder
 1 volle theelepel laospoeder
 1 volle theelepel koenjiapoeder
 1 volle theelepel djahépoeder
 4 hele kemirnoten (fijnstampen)
 1 theelepel trassie
 ½ eetlepel sambal oelek
 ½ pak santen (kokosmelk)
 2 djerokblaadjes
 3 salamblaadjes
 1 stuk serèh wortel in 3 stukken
 snijden
 zout, citroensap en suiker
 naar smaak
 5 groene lomboks (heel laten)
 1 dunne prei
 4 blaadjes spitskool of gewone kool
 1 pakje so-un (eerst weken totdat
 het zacht is en daarna in 2 à 3
 stukken snijden)



Kip met kokos

Ingrediënten

1 kip van ± 1½ pond
 7 sjalotjes
 1 teentje knoflook
 3 à 4 rode lomboks
 1 volle theelepel laospoeder
 4 djerokblaadjes
 4 salamblaadjes
 1 serèhwortel (in 3 à 4 stukken
 snijden)
 1½ ons gemalen kokos
 zout, citroensap en suiker
 naar smaak

heel fijn

snijden

grof gesneden groenten en de losgemaakte so-un erin doen.

Voor degenen die niet weten wat so-un is: het zijn van die glazige fijne slierten en het wordt in diverse Indische gerechten gebruikt. Voor dit recept kunt u ook kip nemen in plaats van vlees.



Bereiding

De kip in stukken snijden, goed wassen en met wat citroensap naspoelen. Dan met een beetje water koken totdat het vlees zacht is, daarna de stukken kip uit de pan halen en goed laten uitlekken. In ruim olie de kippeboutjes lichtbruin bakken. Daarna in ± 3 eetlepels olie de fijn gesneden uien heel licht fruiten, dan de fijn gesneden lombok, kruiden, blaadjes erin doen, verder fruiten met 1 à 2 eetlepels water. Even goed laten sudderen. Dan de kokos, zout enz. erin doen en verder bakken totdat de kokos lichtbruin is, wel er voor zorgen dat de kokos niet aanbrandt, dan de gebakken kippeboutjes erin doen en het geheel verder bakken totdat de kokos donkerbruin is. Het gerecht mag iets zoet smaken. Voordat u begint eerst het recept goed doorlezen. Veel succes.



Poule notaire d'axèl à la P.D.

Ingrediënten

1 kg kippepolet
2 teentjes knoflook
1 volle theelepel djahépoeder
4 djerokblaadjes
1 theelepel suiker
1 à 2 eetlepels Chinese ketjap
zout, citroensap en peper

Bereiding

De stukken kip goed wassen en met citroensap inwrijven, de knoflook heel fijn wrijven of met een knoflookpers fijn maken. Daarna de kip met alle ingrediënten en wat water koken totdat de kip gaar is. Let op, *niet te veel water* en *niet te veel zout*, want Chinese ketjap is zouter dan de gewone ketjap. Is de kip gaar dan de stukken uit het nat halen en laten uitlekken. Daarna neemt u wat bloem, voldoende om de stukken kip erin te paneren, meng de bloem met een beetje ve-tsin. De kip hierin wentelen en in hete olie lichtbruin bakken.



Mix kip en varkenslappen

Ingrediënten

1½ pond kip
1½ pond varkenslappen
1 à 2 uien
1 teentje knoflook
1 volle theelepel djahépoeder (gemberpoeder)
1 theelepel ve-tsinpoeder
citroensap, suiker en peper naar smaak
2 à 3 kopjes water

Bereiding

De kip en varkenslappen in stukken snijden. In wat hete olie, de fijn gesneden uien en knoflook heel licht fruiten, daarna de djahépoeder erin doen en verder fruiten, een beetje water erbij doen om aanbranden te voorkomen. Nu de kip en het vlees erin doen, verder gaar smoren en op smaak brengen. Het geheel verder smoren totdat het vlees zacht is. Een heel eenvoudig recept, maar het geheim zit in het zachtjes smoren en de smaak, die u zelf moet proeven.



Lekkerbekjes met een sausje

Ingrediënten

3 lekkerbekjes
1 grote ui

Bereiding

Uien en knoflook heel fijn snijden. In een kleine braadpan wat olie doen en hierin de

1 teentje knoflook
1 eetlepel sambal oelek
1 theelepel laospoeder
1 eetlepel azijn of citroensap
1 theelepel suiker
½ kopje water
zout (naar smaak)

uien en knoflook heel lichtbruin 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 't geheel even laten doorsudderen. De smaak moet iets zoet-zuur zijn. De warme lekkerbekjes op een schaal doen en de saus eroverheen gieten. Dit gerecht, met warme rijst, smaakt overheerlijk.



Lemper

(uitspraak: lumpur), een soort kroket van kleefrijst met gehaktvulling

Ingrediënten

voor de vulling

3 ons gehakt
1 ui of 3 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 theelepel laospoeder
3 salamblaadjes
1 eetlepel ketjap
zout, peper, citroensap naar smaak

Bereiding

De uien en de knoflook heel fijn snijden en in een pan met 1 of 2 eetlepels 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 fijn gesneden selderij erin 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).

voor het omhulsel

1 pond ketan (kleefrijst)

Bereiding van de ketan

De ketan koken zoals u 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 u de vlam op *spaarbrander* zetten en op een vlamverspreider verder gaar koken (± 15 min.). Is de ketan na 15 min. nog niet gaar, dan moet de ketan verder gaar gestoomd worden in een rijststomer (± 10 tot 15 min.). Deze manier van ketan koken

schrijf ik erbij, omdat *ketan* heel moeilijk gaar wordt (een waarschuwing vooral voor degenen die het nog nooit hebben gedaan en voor het klaarmaken van grotere hoeveelheden).

Nu de *lemper* rollen: op een schoteltje een bedje van *ketan* maken en hierin een eetlepel van de vulling doen, daarna de *ketan* rollen om het gehakt tot een rolkussentje, u krijgt dan een soort kroket van *ketan* met gehaktvulling. De *lemper* is dan klaar en u kunt ze gaan eten. Voor de vulling kunt u in plaats van gehakt ook kip nemen; de kip moet dan heel fijn gesneden zijn. Voor dit keer heeft u dan in plaats een gerecht bij de rijsttafel een typisch *Indische* lekkernij. Dit is een *verzoekschrift*, u vraagt en het *Scheepsbelrestaurant* zet 't voor u op tafel; tot een volgende keer en ik hoop dat u het lekkerrrrrr vindt.



Een gerecht van lof

Ingrediënten

1½ pond lof
3 st. kemiri (geroosterd)
1 theelepel sambal
2 kopjes kokosmelk
zout en citroensap
klein beetje trassie (± 1 afgestreden eetlepel)
2 takjes selderij

Bereiding

De blaadjes lof los maken en wel even (tot half gaar) stoven, de geroosterde kemiri fijn maken. Alle ingrediënten met de kokosmelk even opkoken en 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 eroverheen gieten en de fijn gesneden selderij erop strooien.



Loempia

Ingrediënten

2½ ons magere spekklappen
1½ - 2 ons taogè
1½ ons kool
1 prei en wat selderij
½ tahu
peper en zout
4 sjalotjes
1 teentje knoflook

Bereiding

Vlees, kool, prei, selderij, uien en knoflook fijn snijden; de tahu in *kleine* stukjes snijden. Uien en knoflook in bakvet fruiten, dan het vlees erin doen en samen smoren; als het vlees zacht is, worden de groenten en de tahu erin gedaan; alles te zamen weer opkoken, totdat het gaar is, *liefst half gaar*. Verder op smaak brengen met peper, zout en ve-tsin.

Voor de vellen neemt men bloem, 1 ei, zout en water. Op 1 pond bloem gebruikt men 1 ei. Maak hiervan een pannenkoekbeslag, de pannenkoeken aan 1 kant bakken, de 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 makkelijkste.

Tomatensaus

2 kleine blikjes tomatenpuree of 1 fles tomato-ketchup (gangbare fles)

Hiervan een dikke saus maken, aanlengen met water en op smaak brengen met zout, peper, maggidruppels, sap van een schijfje citroen, 1 theelepel mosterd, plm. 1 eetlepel suiker; dit alles al roerende opkoken totdat het borrelt; het vuur mag niet al te groot zijn en de saus moet een zoet-zurige smaak hebben. Voor liefhebbers mag er 1 theelepel sambal bij gedaan worden.



Makreel ketjap

Ingrediënten

2 grote verse makrelen
1 teentje knoflook
1 grote eetlepel ketjap

Bereiding

De makrelen goed wassen, van kop en graten ontdoen en aan de zijkant helemaal opensnijden zodat u 2 open helften krijgt,

*citroen, peper en zout
(naar smaak)
1/4 pak margarine*

daarna goed laten uitlekken (zelf vraag ik de visboer of hij de makreel voor mij wil schoonmaken en van graten ontdoen). Dan neemt u een grote schaal, waar de 4 vishelften in kunnen, naast en onder elkaar. Voordat u de vis erin doet eerst de schaal goed met margarine besmeren. Nu de vis bestrooien met peper, zout en citroensap en fijn gesneden knoflook, hier en daar een klontje boter doen en in de oven gaar bakken; een half uur, dat moet u zelf even zien. Even voordat het gerecht gaar is doet u de ketjap over de vis en wat maggidrupsels, daarna weer in de oven doen en verder gaar bakken.



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 't hartje van de
prei ± 2 vingers lang
zout en citroensap (naar smaak)*

Bereiding

Makrelen zonder kop en alle ingewanden eruit gehaald, goed wassen, dan laten uitlekken. In een kom de fijn gesneden uien en knoflook, sambal oelek, laos- en djahépoeder, 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 't papje er boven op doen en verder de in plakjes gesneden tomaten; bestrooien met de fijn gesneden prei en selderij. In de oven doen en in ruim 1/2 uur gaar bakken.



Makreel met een zoet-zure saus

Ingrediënten

*2 à 3 grote gebakken makrelen
1 ui
1 à 2 teentjes knoflook*

Bereiding

Ui en knoflook heel fijn snijden, de tomaten in plakjes, in een braadpan wat olie doen en hierin de ui en knoflook heel lichtbruin frui-

*1 eetlepel sambal oelek
1 volle theelepel djahépoeder
(gember)
1 theelepel laospoeder
1 eetlepel azijn (naar smaak)
suiker, zout en maggidrupsels
(naar smaak)
2 grote tomaten
3 salamblaadjes
2 djerboekbladjes
± 1 kopje water*

ten; dan de sambal en alle ingrediënten erbij doen en samen fruiten totdat alles gaar is; circa 5 minuten flink laten sudderen zodat alle kruiden goed kunnen intrekken. Let wel op dat de saus beslist zoet-zuur moet smaken, dus zelf even proeven. Is de saus klaar dan deze over de vis gieten, de schaal kunt u versieren met plakjes citroen en wat selderijbladjes.



Nasi goreng met groente

Ingrediënten

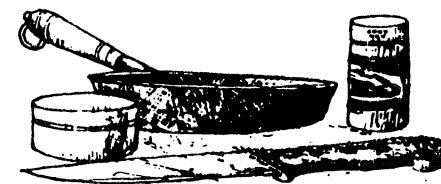
*2 kopjes rijst (gaar koken)
6 sjalotjes
1 à 2 teentjes knoflook
3 rode lombok *fijn snijden*
2 groene lombok
1 stuk jonge prei
2 à 3 spitskoolbladjes (grob
snijden)
een soepkom bloemkoolroosjes
met stelen
3 eieren
1 eierlepel trassie (goede)
1 theelepel suiker
zout, een beetje citroensap, maggi-
druppels en ketjap naar smaak*

Bereiding

In een braadpan of wadjan wat margarine of olie doen. Hierin de fijn gesneden uien en knoflook heel licht fruiten. Dan de bloemkool erbij doen en verder fruiten, totdat de roosjes lichtbruin zijn. Nu de gesneden lombok en trassie erbij doen en de eieren goed roeren totdat de eieren gaar zijn. Het laatst de andere groenten en de rijst erbij doen en verder goed mengen en op smaak brengen. Wel er voor zorgen dat de groenten niet te zacht worden, anders wordt het gerecht zo klef.

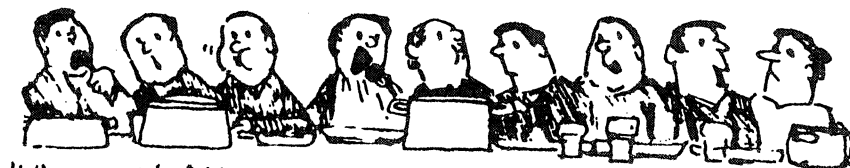
Dit gerecht in een voorverwarmde schaal doen en garneren met slablaadjes, plakjes komkommer, radijs en in repen gesneden omelet en gebakken uien.

Dit recept goed lezen voordat u er aan begint.





De *Scheepshel* bestaat nu 35 jaar en dit gaan we vieren met



11 91 11 911



Nasi koening

Ingrediënten

4 kopjes rijst
1 theelepel koenjiapoeder
1 theelepel laos
1 seréhwortel
4 salamblaadjes
4 djerboekbladjes
1 kopje kokosmelk (santen) en de
rest aanvullen met water
zout naar smaak

Bereiding

De rijst goed wassen en met alle kruiden, de kokosmelk en water goed mengen en verder gaar koken zoals u gewend bent uw rijst te koken. Is de nasi koening gaar dan doet u de rijst op een grote platte schaal. De rand wordt versierd met in dunne plakjes gesneden komkommer, die u tevoren over de gehele lengte, met een vork, diepe krassen hebt gegeven. Hierop doet u de kleine frikadeltjes van kokos. (Uit een eerder recept.) Op de rijst strooit u wat sambal goreng ebbie en sambal goreng kentang (kant en klaar kopen in de Indische winkel); 1/2 ons is meer dan genoeg. Daarop de in repen gesneden omelet, heel fijn gesneden rode lombok en het laatst de gebakken uitjes. Uw nasi koening is klaar en het ziet er heerlijk en mooi uit met al die kleuren.

De nasi koening wordt meestal gegeven bij speciale gelegenheden zoals verjaardagen, inwijding van een huis, huwelijk, enzovoorts. Ik hoop dat dit feestrecept naar uw zin is.





Opor van kip

Ingrediënten

1 kip van ± 1½ pond
6 sjalotjes *heel fijn snijden*
1 teentje knoflook
1 theelepel sambal
1 theelepel (vol) ketoembarpoeder
1 theelepel (vol) laospoeder
½ theelepel djintenpoeder
3 kemirihollen (*heel fijn wrijven of stampen*)
4 djerboekblaadjes
4 salamblaadjes
½ pak geconcentreerde kokosmelk
(santen) *aanlengen met 3 à 4 kopjes water*
zout, suiker en citroensap
naar smaak



Ora-arih

Ingrediënten

4 ons kool (*heel fijn gesneden*)
6 sjalotjes of 1 grote ui
1 teentje knoflook
2 eieren
2 ons gehakt
½ theelepel suiker
wat citroensap, zout, peper, wat
maggidrappels

Bereiding

De kip goed schoonmaken en in stukken snijden. Alle kruiden in wat olie lichtbruin fruiten, dan de stukken kip erin doen, goed mengen en weer verder braden. Is de kip half gaar dan de santen erbij doen, weer goed mengen en de kip verder gaar stoven. Dit gerecht heeft een dikke saus en de smaak mag iets zoetig zijn. Dit gerecht kunt u ook van rundvlees maken.

Bereiding

Sjalotjes of ui fijn snijden, knoflook fijn maken, dit alles fruiten in wat margarine; zijn de uien halfgaar, dan het gehakt erbij doen en samen doorbakken tot het gehakt klaar 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 (± 5 min.). Wie van zachtgekookte groenten houdt, moet er langer over doen. Geen vocht bij doen, want er komt genoeg vocht van de kool. U kunt ook wat fijn gesneden selderij en prei erbij doen. Voor dit gerecht kunt u in plaats van gehakt ook garnalen of kleine stukjes vlees nemen. De ora-arih is klaar, eet smakelijk en vergeet de rijst niet en zeker niet de pot met sambal, hm, hm, heerlijk!



Indische pasteitjes

Ingrediënten

voor het bladerdeeg:

½ pond meel
½ kopje water.
2 eierdooiers
1 ons boter of margarine
zout

voor de vulling:

3 à 4 ons gehakt
2 hard gekookte eieren
een handvol geweekte su-un
(soe-oen)
3 sjalotjes
1 teentje knoflook *heel fijn snijden of tot moes stampen*
1 rode lombok
¼ theelepel ketoembar *heel fijn wrijven*
6 à 7 korrels djinten
½ theelepel koenjetpoeder
1 theelepel laospoeder
½ theelepel suiker
1 kopje kokosmelk (santen)
zout en citroensap naar smaak

Als het deeg klaar is dan heel dun uitrollen en daarvan rondjes uitsnijden ter grootte van een schotel. Deze rondjes vullen met onderstaande vulling als volgt. De vulling op de helft doen, de andere helft daarover dichtvouwen en de randen samen knijpen en even omvouwen; u kan er ook figuren inknijpen b.v. met een radertje. Het resultaat moet zijn een halve maan. Deze halve maantjes in niet hete olie lichtbruin bakken.

Bereiding

Alle kruiden in 2 à 3 eetlepels warme olie fruiten; dan het gehakt erbij doen (goed los maken) en daarna de kokosmelk toevoegen. Het geheel goed mengen, op smaak brengen en verder laten sudderen tot 't gaar is. Het gerecht moet droog zijn. Daarna moet als laatste de geweekte soe-oen erbij gevoegd worden en voorzichtig worden vermengd. De hard gekookte eieren moet men in partjes snijden en daarvan in elk pasteitje een plakje. Dit zijn nu echte Indische pasteitjes. Eerst goed doorlezen; verder veel succes.



Pastei toetoe

Ingrediënten

3 ons vlees
2 uien *fijn snijden*
1 teentje knoflook
1 ons boontjes
1 ons peultjes
1 ons peentjes *grof snijden*
een paar blaadjes
spitskool

Bereiding

Het vlees met een beetje water koken totdat het zacht is en daarna in kleine stukjes snijden. De gesneden uien in wat olie heel licht fruiten, dan de groenten erbij doen en half gaar stoven, daarna de vlam uitdraaien, het vlees, kruiden en de gesneden eieren erbij doen en het geheel voorzichtig mengen. Een

een handvol bloemkoolroosjes
 2 hard gekookte eieren, in partjes
 snijden
 1 bouillonblok
 1 eetlepel ketjap manis
 zout, peper, nootmuskaat en ci-
 troensap naar smaak
 1½ pond aardappelen, hiervan
 aardappelpuree maken en op uw
 eigen smaak brengen

vuurvaste schaal met boter besmeren en de
 gemengde groenten erin doen. Dit geheel
 bedekken met een dikke laag aardappelpu-
 ree, hierop heel lichtjes lijntjes in snijden met
 een vork, klontjes boter erop en het gerecht
 in de oven een mooie bruine korst geven. De
 pastei toetoe is klaar.
 Voor dit gerecht kunt u ook restjes vlees,
 kip, worst en champignons nemen. Heerlijk
 gerecht voor vegetariërs: alleen met eieren
 en champignons.



Pepesan van garnalen

Ingrediënten

2 ons garnalen
 1 ons gehakt
 4 sjalotjes (fijn snijden)
 1 knoflook (fijn snijden of persen)
 1 eetlepel sambal oelek
 1 volle theelepel laospoeder
 3 kemiribollen (fijn wrijven of
 stampen)
 4 salamblaadjes
 4 djerokblaadjes
 een paar takjes heel fijn gesneden
 selderij
 2 eetlepels kokos
 zout, citroensap en suiker
 naar smaak

Bereiding

De garnalen fijn hakken en daarna met het
 gehakt en alle kruiden + kokos, heel goed
 mengen. Dan neemt u een stukje alumi-
 niumfolie, hierop doet u een kleiner stuk
 folie, als 2e laag hierop doet u het gehakt-
 mengsel, voorzichtig inpakken zodat de fo-
 lie niet scheurt, daarna in de oven of grill
 gaar bakken, ruim een half uur. U kunt het
 gerecht ook in 2 pakjes verdelen.



Pepesan van makreel

Ingrediënten

4 verse makrelen
 2 à 3 eetlepel sambal oelek
 3 groene lomboks
 6 sjalotjes
 1 teentje knoflook
 5 kemiribolletjes (noten)
 1 volle theelepel laospoeder

Bereiding

De makrelen goed wassen en laten uitlek-
 ken. In een kom de kemiri en knoflook heel
 fijn wrijven, dan de fijn gesneden sjalotjes,
 sambal en alle andere kruiden, zout en ci-
 troensap enz. erbij doen, ook de *grof, schuin
 gesneden groene lombok*. Dit alles goed men-

1 volle theelepel koenjitpoeder
 1 seréhwortel
 6 djerokblaadjes
 6 salamblaadjes
 1 theelepel suiker
 zout en citroensap naar smaak
 (bij visgerechten mag u best wat
 meer citroensap gebruiken)

gen. Daarna de makrelen één voor één goed
 inwrijven met dit mengsel. Dan neemt u 2
 stukken aluminiumfolie, groot genoeg om 2
 vissen goed in te pakken. De vissen met het
 restje kruiden van de kom plus de kruiden-
 blaadjes en seréhwortel, (goed verdelen over
 de 2 pakken) goed inpakken en in de oven
 gaar bakken plm. 1 uur. Als het voor u mak-
 kelijker uitkomt kunt u de makreel in tweeën
 snijden. Ik hoop dat u dit recept eens goed
 wilt doorlezen, het lijkt moeilijker dan het is.
 De smaak is overheerlijk.



Pepesan van vlees

Ingrediënten

1½ pond varkenslappen
 of runderlappen
 1 teentje knoflook
 1 ui of een paar sjalotjes
 1 eetlepel sambal oelek
 1 volle theelepel laospoeder
 1 volle theelepel djahépoeder
 1 volle theelepel goede trassie
 ½ kopje fijn gesneden prei of
 bieslook
 een paar takjes selderij
 (fijn gesneden)
 1 theelepel (afgestreken) suiker
 zout en citroensap naar smaak

Bereiding

De uien en knoflook heel fijn snijden. In een
 grote kom (plastic) de trassie heel fijn maken
 en aanlengen met ± 1 eetlepel water. Hierin
 de fijn gesneden prei, selderij, uien en alle
 kruiden doen. Het geheel goed mengen en
 op het laatst de lappen vlees erin doen; het
 vlees goed inwrijven met het mengsel en 1 à 2
 uur (mag ook langer) laten intrekken. Daar-
 na het vlees met de kruiden in aluminiumfo-
 lie wikkelen en ± 1 uur in de oven gaar
 bakken. Wel een bord of schaal eronder
 plaatsen om eventueel vocht dat eruit loopt,
 op te vangen. De oven op ¾ instellen. Bij de
 ETNA stel ik het in op 7. Men kan ook 2
 pakjes maken in plaats van 1.



Rendang

Ingrediënten

1 pond runderlappen
 2 grote uien
 1 teentje knoflook
 2 volle eetlepels sambal oelek

Bereiding

Het vlees in kleine plakken snijden, onge-
 veer een pinkdikte en ± 5 cm in het vierkant;
 ik hoop dat deze uitleg duidelijk genoeg is.
 De uien en knoflook heel fijn snijden. In een

1 volle theelepel laospoeder
 1 volle theelepel koenjitpoeder
 1 kemiri (fijn maken)
 4 salamblaadjes
 3 djeroekblaadjes
 2 koenjitblaadjes
 2 kopjes kokosmelk
 zout en citroensap (naar smaak)

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 kruidenblaadjes en de kokosmelk erin doen. Alles goed mengen, totdat het borrelt. Daarna het vuur lager zetten, het deksel op de pan doen en het vlees gaar smoren totdat het vlees zacht is; af en toe flink scheppen om aanbranden te voorkomen. Is de saus opgedroogd en het vlees is nog niet zacht genoeg, dan doet u er wat water bij of kokosmelk en maar weer verder smoren.

Dit gerecht hoort erg heet van de sambal en helemaal droog gekookt worden. In plaats van vlees, kunt u ook runderlever of kip nemen. Ook worden er wel eens van die kleine aardappeltjes bij gedaan.



Roedjak van rauwe groenten

Ingrediënten

± 1 ons spitskool (rauw)
 ± 1 ons jonge andijvie (rauw)
 ± 1 ons sla
 1/2 komkommer
 1 bosje radijs
 1 ons taogé
 1/2 tahu (in 3 plakken snijden en in olie bruin bakken)
 gebakken uien (sjalotjes)

voor de saus

4 volle eetlepels keukenstroop
 1 eetlepel bruine basterd
 1 theelepel geroosterde trassie
 sambal naar smaak
 zout en azijnextract naar smaak
 toevoegen

Bereiding

In een kom de trassie heel fijn maken. Dan de keukenstroop, suiker, enz. en met een klein beetje water goed mengen, totdat het geheel een niet te dikke, gladde saus wordt. De smaak moet zoet-zuur zijn. Alle groenten fijn snijden, ook de gebakken tahu, in blokjes of in plakjes.

In een platte schaal de gemengde groenten en tahoe doen en hierop de saus gieten en daarop de gebakken uien strooien. Een gezond gerecht met veel vitaminen en de smaak is overheerlijk.



Rottie koekoes

Ingrediënten

250 gram bloem
 250 gram poedersuiker
 4 eieren
 vanillepoeder
 een beetje zout
 wat citroensap
 ± 1 kopje water



Bereiding

De eieren, suiker, vanillepoeder en zout heel goed kloppen, totdat het schuimt en de suiker goed is opgelost. Nu de gezeefde bloem toevoegen, goed mengen en het laatst het kopje water toevoegen. Een vrij diepe ronde vorm goed met boter besmeren en het beslag erin doen. Vul een grotere pan met water, niet te veel, voldoende voor ± 1/4 uur stomen zonder water bij te vullen. Het water eerst goed laten borrelen, dan een metalen onderzetter erin doen en hierop de gevulde vorm plaatsen en meteen het deksel erop doen. Het deksel van te voren in een theedoek wikkelen zodat de stoomdruppels niet in het beslag komen. De rottie koekoes in ± 1/4 uur gaar stomen. Een goede rottie koekoes springt open van boven, net een bloem. Als de koek niet open springt is het ook niet zo erg, als de smaak maar goed is. Het moet wel door en door gaar zijn en luchtig. In plakken gesneden en met boter besmeerd, smaakt het overheerlijk. Het recept is heel simpel maar de moeilijkheid zit in het goed klaar maken van het beslag en goed gaar stomen. Veel succes.



Sambal badjak

Ingrediënten

1/2 pond verse rode lombok
 2 teentjes knoflook heel
 6 à 7 sjalotjes
 1 theelepel laospoeder
 3 à 4 salamblaadjes
 1 seréhwortel in 3 à 4 stukjes snijden
 zout, citroensap en suiker naar smaak

Bereiding

De lombok fijn maken in de mixer of vleesmolen. In een wadjan of braadpan wat olie doen, ± 4 eetlepels. Is de olie warm genoeg, dan hierin de fijngesneden sjalotjes en knoflook heel licht fruiten, daarna de fijngemalen lombok en alle kruiden erbij doen en verder gaar fruiten, er wel voor zorgen dat het niet aanbrandt, u kunt er wat water bij

doen en verder goed roeren en scheppen tot dat het geheel gaar is. Het geheel moet dan een *smeuïge bruine* en iets *zoetige* sambal zijn en de verdere smaak is aan u. Veel succes en eerst goed lezen.



Sambal goreng van corned-beef uit blik

Ingrediënten

1 blik corned-beef
6 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 eierlepel sambal oelek
1 theelepel laospoeder
3 salamblaadjes of djeroekblaadjes
zout en citroensap (naar smaak)
½ theelepel suiker

Bereiding

In een braadpan 1 à 2 eetlepels olie doen. Is de olie goed warm, dan de gesneden uien en knoflook, de sambal, de laos, de salam- of djeroekblaadjes erin doen, goed roeren en even doorfruiten. Dan de *los gemaakte* corned-beef, zout, citroensap en suiker erbij doen. Het geheel goed mengen en scheppen en ± 15 minuten doorbakken. Steeds flink blijven roeren, want corned-beef koekt vlug aan. U kunt gerust een klein beetje water erbij doen, een heel klein beetje maar, want dit gerecht moet droog zijn (dus geen jus maken).



Sambal goreng van gebraden kip

Ingrediënten

1 braadkip
1 teentje knoflook
6 sjalotjes
1 volle eetlepel sambal
1 volle theelepel laospoeder
3 à 4 salamblaadjes
3 à 4 djeroekblaadjes
citroensap, zout en een beetje suiker naar smaak

Bereiding

De kip, nadat de botjes zijn verwijderd, in kleine stukjes snijden, goed wassen en daarna goed inwrijven met zout en citroensap en verder even laten staan zodat het goed kan intrekken; daarna in ruim olie bruin braden. Dan de olie afgieten en ± 2 à 3 eetlepels in de pan laten. Hierin de fijn gesneden uien en knoflook heel licht fruiten, dan de sambal en alle kruiden erbij doen, goed mengen en met ½ kopje water even door laten sudderen op een klein pitje. Is de saus wat ingedikt dan pas doet u de gebraden stukken kip erin.

Heel goed mengen en verder braden op een laag pitje zodat het goed kan intrekken. Wilt u er meer saus bij hebben dan moet u voordat de kip erin komt, aan de saus wat water toevoegen.



Sambal goreng van kool

Ingrediënten

½ pond spitskool (niet te fijn snijden)
4 tomaten (middelgroot)
1 ui
1 knoflook
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 bakken. Dan de sambal, laospoeder, zout, citroensap en suiker erbij doen, goed mengen en even doorbakken, daarna de losjes geklopte eieren erin doen, even laten bakken totdat 't gaat bruinen, wel er voor zorgen dat 't niet aanbrandt en daarna flink roeren, zodat u een soort roerei krijgt. Het laatst de gesneden tomaten en kool erbij doen en 't geheel goed mengen en scheppen, totdat de kool wat gaar is. De kool moet wel knappend blijven, dus niet te lang doorbakken. Voor de smaak kunt u ook wat maggidrupsen erbij doen.



Sambal goreng van lekkerbekjes (gebakken)

Ingrediënten

4 lekkerbekjes (niet te klein)
1 volle eetlepel sambal oelek
1 theelepel laospoeder
4 sjalotten
1 teentje knoflook *fijn snijden*
4 à 5 tomaten (middelgroot)
2 djewekblaadjes
2 salamblaadjes
1 theelepel trassie
zout en citroensap naar smaak
bij dit gerecht geen suiker

Bereiding

In een braadpan of wadjan 2 à 3 eetlepels olie doen en hierin de uien, sambal oelek en alle kruiden lichtbruin fruiten, dan de gesneden tomaten erbij doen, verder samen fruiten, op smaak brengen en er wat water of bouillon bij doen om aanbranden te voorkomen. Verder laten sudderen totdat het een lekker dik papje is. Dan de lekkerbekjes erin doen en een paar minuten laten meesudderen. Het gerecht is klaar en de smaak is aan u. Bij dit gerecht moet u er beslist wat meer citroensap in doen.



Sambal Goreng Telor

Ingrediënten

6 eieren nr. 2 (hard gekookt en pellen)
 1 ui of 6 sjalotjes (fijn snijden)
 1 teentje knoflook (fijn snijden)
 1 eierlepel sambal oelek
 4 à 5 tomaten (in stukjes snijden)
 1 eierlepel (vol) laospoeder
 3 salam blaadjes
 1 theelepel suiker
 citroensap, zout naar smaak
 1 kopje melk

Bereiding

In wat olie of margarine de fijngesneden uien en knoflook heel licht fruiten, sambal oelek, laos, tomaten, salamblaadjes, citroensap, suiker en zout erbij doen, goed roeren en even laten doorkoken, daarna de melk erbij doen en flink roeren of scheppen om schiften te voorkomen, 't moet een *gladde saus*, de gepelde eieren er in doen en ± 5 min meekoken, alsmaar scheppen en roeren, verder op uw eigen smaak afmaken, u kunt b.v. ook een maggiblokje er in doen en als er geen tomaten zijn, dan kunt u ook een klein blikje tomatenpuree nemen, (ik geef de voorkeur aan verse tomaten), de saus mag iets inkoken, bij het opdienen de eieren in twee helften snijden en daaroverheen de saus gieten. Bij gebrek aan citroensap kunt u ook gewoon azijn nemen ± 1 eetlepel. Houdt u van heet eten dan neemt u meer sambal oelek. Ik hoop dat dit zal smaken en wens u allen heel smakelijk eten.



Sambal goreng tempé

Ingrediënten

1 pak rauwe tempé (wordt in verpakte blokken gekocht bij de Indische winkels)
 1 teentje knoflook
 7 sjalotjes) heel fijn snijden
 4 rode lomboks)
 1 theelepel laospoeder
 1 eetlepel ketjap
 3 à 4 salamblaadjes
 4 djerboekblaadjes
 zout, suiker en citroensap naar smaak

Bereiding

Tempé is gemaakt van sojabonen, gezond en lekker. De tempé in repen snijden, ± 3 cm lang, $1\frac{1}{2}$ cm breed en $1\frac{1}{2}$ cm dik. Daarna in ruim olie bij gedeelten lichtbruin bakken en laten uitlekken. Dan in ± 2 eetlepels olie de fijn gesneden uien en lombok heel licht fruiten, daarna alle kruiden + blaadjes erbij doen en verder fruiten. Voeg er een klein beetje water bij en laat 't geheel even flink doorsudderen en het sausje op smaak brengen.

gen. Het laatste de gebakken tempé erin doen en het geheel goed mengen. Dit gerecht moet droog zijn en wat zoet smaken.



Sambal goreng tempe en tahu

Ingrediënten

$\frac{1}{2}$ blok tempé in dobbelsteentjes
 $\frac{1}{2}$ tahu) snijden
 1 ons garnalen of $1\frac{1}{2}$ ons soepvlees
 3 groene lomboks)
 3 rode lomboks)
 4 sjalotten) fijn snijden
 1 teentje knoflook
 $\frac{1}{2}$ ons petébonen
 2 à 3 salamblaadjes
 1 theelepel laospoeder
 $\frac{1}{3}$ blok santen (geconcentreerde kokosmelk)
 zout, suiker en citroensap

Bereiding

Het vlees goed zacht koken. In een braadpan, met 2 à 3 eetlepel olie, alle kruiden heel licht fruiten, dan er wat bouillon of water bij doen en goed mengen. Dan de gesneden tempé en tahu, de petébonen en garnalen of vlees erbij doen. Het geheel verder gaar koken, er wel voor zorgen dat het niet droog kookt. Als laatste de kokosmelk erbij doen en op smaak brengen. Dit gerecht mag wat zoet smaken en meer saus hebben. Als u tempé koopt moet het er mooi wit en vers uitzien en beslist niet zuur ruiken. Het is gemaakt van sojabonen en gist, dus zeer gezond.



Sambal goreng tahu

Ingrediënten

1 st. tahu
 1 st. prei
 4 sjalotjes
 1 teentje knoflook
 $\frac{1}{2}$ eetlepel sambal (voor liefhebbers 1 eetlepel)
 1 theelepel laos, 3 of 4 salamblaadjes
 3 djerboek poeroet-blaadjes
 4 st. kemiri
 2 kopjes kokosmelk
 zout, suiker, citroensap
 (naar smaak)

Bereiding

Tahu in plakjes snijden en in olie lichtbruin bakken, als het gaar is dan in kleine stukjes snijden, prei snijden in stukjes van plm. 1 kootje lang. Alle ingrediënten fijn maken, in wat olie fruiten. Als de boemboes (= ingrediënten) lichtbruin gekleurd zijn, dan de tahu en prei erbij doen en goed mengen, een klein beetje water erbij doen, op smaak brengen en het laatst de kokosmelk erbij doen en verder gaar koken tot de saus wat ingedikt is. Zorg er voor 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.



Sambal goreng van tahu en garnalen

Ingrediënten

1/2 tahu
1 ons garnalen
3 aardappelen
3 groene lombok
3 rode lombok
3 à 4 sjalotjes
1 teentje knoflook
3 salamblaadjes
4 djeroekblaadjes
1 theelepel laospoeder
1/4 blok santen (geconcentreerde kokosmelk)
1 à 1 1/2 glas water

Bereiding

Tahu en aardappelen in dobbelsteentjes snijden. De lomboks en knoflook heel fijn snijden. De santen opkoken met een glas water, wel er op letten dat 't niet schift. De gesneden uien en lombok in 2 à 3 eetlepels olie heel licht fruiten, dan de laos en andere kruidenblaadjes erbij doen en even doorfruiten, wat water erbij doen en verder laten sudderen. Daarna de garnalen en tahu erbij doen, op smaak brengen en verder meekoken. Het laatst de aardappeltjes en daarna de kokosmelk erbij doen. Voorzichtig verder koken, flink scheppen en roeren en er voor zorgen dat het niet gaat schiften, de saus moet een lekkere gladde massa zijn.



Sambal goreng van kip

Ingrediënten

1 kip van ± 1000 gram
5 grote tomaten
5 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 volle theelepel djahépoeder
1 theelepel laospoeder
1 seréhwortel
1 eetlepel sambal oelek
zout en citroensap naar smaak

Bereiding

De kip in stukken snijden, goed wassen en laten uitlekken. De tomaten in stukken snijden, uien en knoflook heel 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 en verder even doorfruiten, daarna de stukken kip erin doen, alles goed mengen, het deksel erop doen en verder gaar stoven, af en toe wel in de pan roeren om aankoeken te voorkomen. Is 't vocht opgedroogd en de kip is nog niet gaar, dan kunt u er wat water bij doen en verder gaar stoven. Even nog een mededeling: voordat u begint met een gerecht klaar te maken, moet u altijd het recept eerst goed doorlezen.



Sambal goreng van kipelevertjes

Ingrediënten

1 pond kipelevertjes
5 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 eetlepel sambal oelek
1 volle theelepel laospoeder
3 salamblaadjes
3 djeroekblaadjes
1 kopje kokosmelk of room
zout, citroensap en suiker
naar smaak

Bereiding

De kipelevertjes goed wassen en daarna met citroensap mengen. In een braadpan wat olie doen en hierin de gesneden uien en knoflook heel licht fruiten, daarna de sambal, laos en blaadjes erbij doen en even doorfruiten totdat het geheel wat bruin gekleurd is; wel ervoor zorgen, dat 't niet aanbrandt. Daarna de kipelevertjes erbij doen, goed mengen en scheppen. Dan de kokosmelk erbij doen, goed roeren en verder gaar koken. Wel af en toe flink scheppen en er voor zorgen dat het niet aanbrandt. Het gerecht verder afmaken op uw eigen smaak. De saus moet wel eerst flink inkoken, want dan is de smaak lekkerder; heel veel succes.



Sambal goreng paprika

Ingrediënten

2 rode paprika
2 groene paprika
3 rode lombok
3 groene lombok
5 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 volle theelepel laospoeder
1/2 theelepel djahépoeder
3 à 4 salamblaadjes
3 djeroekblaadjes
3 theelepels ketjap
zout, citroensap en suiker
naar smaak

Bereiding

De paprika's en lomboks goed wassen, ont-pitten en in kleine schuine reepjes snijden van ± 1/2 vinger lengte. Sjalotjes en knoflook heel fijn snijden en in 2 à 3 eetlepels olie heel licht fruiten, daarna alle kruiden erbij doen en verder door fruiten. Goed roeren en zorgen dat 't niet aanbrandt. Doe er een beetje water bij en laat 't even door sudderen. Daarna de gesneden paprika's en lomboks erbij doen, op smaak brengen en verder gaar stoven. Voor de liefhebbers half gaar. U kunt voor de smaak ook een maggiblokje erin doen.



Sambal goreng van prei

Ingrediënten

1½ pond prei
3 à 4 tomaten
1 grote ui
1 teentje knoflook
1 eetlepel sambal of 4 st. rode
lombok
4 groene lomboks (als die te koop
zijn, want ze zijn er niet altijd)
1 volle theelepel laospoeder
3 salamblaadjes
3 djerokblaadjes
1 theelepel suiker
1 theelepel trassie (wel er voor
zorgen dat u goede trassie koopt,
anders is 't gerecht niet lekker)
zout, citroensap
1 glas santen (kokosmelk)

Bereiding

In een pan wat olie doen; zodra de olie warm is hierin de gesneden uien, knoflook, sambal of gesneden lombok, laospoeder, de kruidenblaadjes en trassie 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 schep-
pen en roeren om te voorkomen dat de melk gaat schiften; het geheel verder gaar koken zoals u het zelf wilt hebben, de prei half gaar laten, of zacht koken; er wel op letten, dat de saus niet gaat schiften, dus telkens roeren en scheppen en het vuur niet te groot laten. De saus moet wel eerst borrelen, dan pas is 't gerecht klaar. Dit lijkt moeilijk maar 't is even goed lezen en dan valt 't echt mee. Deze aanwijzing is voor diegenen die 't ge-
recht nog niet eerder hebben klaargemaakt.



Sambal goreng van runderlever

Ingrediënten

1 pond runderlever
5 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 grote eetlepel sambal oelek
1 eetlepel laospoeder
2 à 3 salamblaadjes
2 djerokblaadjes
½ theelepel suiker
1 kopje kokosmelk of
1 kopje half melk/half room

Bereiding

De lever in dikke plakken snijden; uien en knoflook heel fijn snijden. In een braadpan of wadjan wat olie doen (± 2 eetlepels) en hierin de uien, knoflook, sambal, laos en de blaadjes fruiten; dan de lever en citroensap erbij doen, goed mengen en even doorbak-
ken, 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 tot-
dat de lever zacht is, daarbij af en toe weer scheppen en roeren. Is de lever nog niet zacht genoeg en de saus ingekookt, dan kunt u er water bij doen.



Sambal Goreng Telor Petis

Ingrediënten

10 hard gekookte eieren (gepelde)
3 groene lomboks
3 rode lomboks
4 à 5 sjalotjes heel fijn snijden
2 teentjes knoflook
1 theelepel (vol) laospoeder
1 theelepel koenjiapoeder
3 salamblaadjespoeder
1 vingerlengte seréhwortel
1 vingerlengte koenji (het lijkt op
de seréhwortel)
2 eetlepels petis udang (garnalen-
pasta)
¾ blok santen (kokosmelk) op-
koken met 1½ kopje water
citroensap, zout en suiker naar
smaak
bij dit gerecht mag u wat meer ci-
troensap gebruiken

Bereiding

In een wadjan of braadpan wat olie doen ± 2 à 3 eetlepels, hierin de kruiden fruiten. Dan ½ kopje water bij doen, goed roeren en ver-
der koken met de kruidenblaadjes en de pe-
tis udang, goed roeren totdat het een gladde
massa is. De gepelde eieren er in doen en
verder meekoken. Het laatst de santen er bij
doen, goed mengen en verder laten sudderen
op klein vuur. Voor het serveren, de eieren
doormidden snijden. Het recept goed lezen
voordat u begint.



Sambal Goreng Udang met Peteh

Ingrediënten

3 ons garnalen (schoongemaakt)
1 ons petéhbönen (vers of diepvries)
in 2 à 3 stukjes snijden
3 tomaten
4 sjalotjes
1 teentje knoflook fijn snijden
½ eetlepel sambal oelek
1 theelepel laospoeder
4 salamblaadjes
4 djerokblaadjes
1 seréhwortel (in stukjes van een
vingerlengte snijden)
¼ blok geconcentreerde santen
citroensap, zout, suiker naar smaak
1 à 1½ glas water

Bereiding

De garnalen wassen, laten uitlekken en
daarna met wat citroensap mengen. In ± 2
eetlepels warme olie de uien, knoflook en
sambal fruiten, dan de laospoeder + krui-
denblaadjes er bij doen en verder fruiten;
doe er een klein beetje water bij. Dan de
tomaten, petéhbönen en garnalen erbij doen,
goed mengen en even doorkoken. Nu de
santen en water toevoegen, op smaak bren-
gen en verder laten sudderen tot de saus wat
ingedikt is. Wel er voor zorgen dat het niet
gaat schiften, dus af en toe roeren en schep-
pen. Het gerecht mag iets zoet smaken. Pe-
téhbönen zijn groen van kleur en geven aan
het gerecht een heel aparte smaak; overheer-
lijk! Veel succes!



Sambal Goreng van vlees

Voordat we aan de slag gaan moeten we eerst de diverse kruiden kopen, b.v.:

1 bosje of zakje salamblaadjes
1 bosje of zakje djeroekblaadjes
1 bosje serék
 $\frac{1}{4}$ ons laospoeder
 $\frac{1}{4}$ ons djahé
 $\frac{1}{4}$ ons koenjit
 $\frac{1}{2}$ ons kemiri-noten
1 pot sambal oelek

Deze kruiden zijn elk voor f 0,25 of iets meer te krijgen. Voorlopig is dit genoeg en gaan wij beginnen met

Ingrediënten

4 ons runderlappen (liefst mager)
6 sjalotjes of 1 grote ui
1 teentje knoflook
3 salamblaadjes
2 djeroekblaadjes
1 eierlepel laospoeder
1 à 2 eierlepels sambal oelek (naar eigen smaak)
2 eierlepels citroensap of azijn
1 dessertlepel ketjap
zout naar smaak



Bereiding

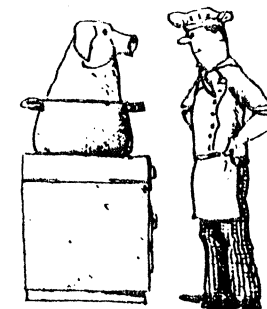
Vlees in kleine plakjes snijden, dikker dan een rijksdaalder of iets dikker maar dan vierkant of in een rechthoek (dit ter verduidelijking voor degene die het nog nooit gezien heeft), uien en knoflook heel fijn snijden, de kruidenblaadjes goed wassen. in $\pm$ 2 eetlepels olie (eerst heet laten worden) de uien fruiten met de sambal, goed roeren. Zijn de uien half gaar dan de laospoeder er bij doen, weer goed mengen, de kruidenblaadjes erbij doen, daarna het vlees en het citroensap. Alles goed mengen en dan het deksel er op. Het vlees moet in zijn eigen vocht gaar smoren, op een klein pitje (spaarbrander). Af en toe goed roeren maar verder het deksel er op laten totdat het vocht erin is getrokken, dan pas het zout en ketjap er bij doen en even mee laten koken. Als het vlees nog niet zacht genoeg is dan doet u er wat water of bouillon bij en moet het verder sudderen tot het vlees zacht genoeg is. Ik hoop dat het u zal smaken.



Sambal Goreng van varkensvlees

Ingrediënten

4 ons varkenslappen (dikke plakjes snijden, groter dan hachévlees)
7 sjalotjes of 2 grote uien (fijn snijden)
1 teentje knoflook (fijn snijden)
1 eetlepel sambal oelek (of $\frac{1}{2}$ eetlepel die niet van pedis houden)
4 grote tomaten (in stukken of plakjes snijden)
1 hele seréhwortel (in 4 stukken snijden)
1 eierlepel djahépoeder (gember)
3 st. djeroekblaadjes
3 st. salamblaadjes
zout (naar smaak)
citroensap of 1 eetlepel azijn



Bereiding

In een braadpan 1 à 2 eetlepels olie doen; zodra de olie goed warm is, de uien, knoflook, sambal, djahé, seréh, djeroekblaadjes en salamblaadjes er in doen. Dit alles even doorfruiten, goed roeren om aanbranden te voorkomen; dan het vlees, de tomaten, het citroensap enz. er bij doen, het geheel goed mengen, deksel er op en verder gaar laten smoren, totdat 't 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. Geen soep er van maken en in dit gerecht beslist geen suiker doen (wat bij de meeste gerechten (sambal gorengs) wel wordt gedaan).



Sajoer boontjes

Ingrediënten

1 pond boontjes
3 ons hachévlees
4 à 5 tomaten
6 à 7 sjalotjes
1 teentje knoflook
1 volle theelepel laospoeder
1 eetlepel sambal
1 eetlepel trassie (goede trassie)
1 theelepel suiker
4 salamblaadjes

Bereiding

In wat olie ($\pm$ 2 eetlepels) de fijngesneden uien en knoflook, sambal, trassie, laospoeder en de blaadjes fruiten. Dan het vlees er bij doen en het geheel verder stoven totdat het vlees zacht is. Daarna de boontjes en gesneden tomaten, zout, suiker en citroensap er bij doen en verder stoven totdat de boontjes half gaar zijn, dus nog echt knappend. Bij dit gerecht mag u best meer ci-

4 djerboekblaadjes
zout en citroensap of tamarindesap

troensap of tamarindesap erbij doen, want
dit gerecht moet echt lekker fris smaken.
Een gezond en smakelijk gerecht.



Sajoer van Chinese kool

Ingrediënten

1½ pond Chinese kool
2 ons magere speklappen
1 teenje knoflook
2 uien of 6 sjalotjes
4 groene lombok
4 rode lombok (of 1 eetlepel sambal
oelek voor beide soorten lom-
bok, of in plaats van lombok 1
groene en 1 rode paprika nemen)
1 theelepel djahépoeder (gember)
1 eierlepel laospoeder
1 afgestroken theelepel suiker
zout, citroensap en maggiblokje
(naar smaak)

Bereiding

De Chinese kool fijn snijden, zoals u andij-
vie snijdt; speklappen in kleine stukjes snij-
den; uien, knoflook, lombok of paprika's
ook fijn snijden. In een pan wat olie of mar-
garine (1 eetlepel) doen en hierin de uien en
knoflook heel licht fruiten; djahé, laos en de
speklappen er bij doen en verder gaar stoven
tot het vlees zacht is; vergeet niet flink te
roeren of te scheppen om aankoken te
voorkomen. U mag een eetlepel water er bij
doen als het toch gaat aankoken en het
vlees nog niet zacht is; daarna de lombok of
paprika en de Chinese kool erbij doep, zout
enz. naar smaak.



Sajoer Lodéh

Voor degenen die nog nooit van dit gerecht hebben gehoord, dit is een
soort groentensoep; dan heeft u enig idee hoe dit gerecht moet worden. We
zullen eerst maar beginnen met de

Kruiden

4 salamblaadjes heel goed
4 daon djerboek
1 vingerlengte seréhwortel (de rest
moet u bewaren en niet weg
doen)
1 eierlepel trassie (fijn maken)
1 eierlepel laospoeder
1 teenje knoflook (heel fijn ma-
ken)
7 sjalotjes (fijn snijden)

Bereiding:

de kokos met ½ liter kokend water overgie-
ten en op spaarbrander ± 5 min. doorkoken
en dan laten afkoelen, daarna dit mengsel in
een fijne zeef doen en de kokos uitpersen, zo
maakt u kokosmelk of santen. Bij gebrek
aan kokosmelk gebruik ik koffieroom, maar

2 rode lombok of 1 volle theelepel
sambal oelek
4 groene lombok (beide lombok-
soorten kunt u heel laten of in
grote stukken snijden)
2 ons soepvlees of vleesextract-
blokjes
2 ons gemalen kokos

Groenten

2 ons boontjes (alle soorten kunt u
gebruiken)
2 ons kool (witte, spits-, groene
kool)
2 ons bloemkool
1 st. prei
alle groenten worden gesneden;
de boontjes b.v. zo grof als de
diepvriesboontjes, de koolsoor-
ten zo groot als een klein lu-
cifersdoosje, de bloemkool in klei-
ne trosjes
½ tahu (in kleine stukjes snijden,
iets groter dan een dobbelsteen-
tje)
½ tempé (ook in kleine stukjes
snijden)
zout, citroensap of 1 eetlepel azijn,
1 à 2 theelepels suiker en verder
naar uw eigen smaak afmaken.

kokosmelk is veel lekkerder vanwege het
aroma. 't Vlees met 1 liter water opzetten en
daarvan bouillon trekken of 1 liter water
met bouillonblokjes opzetten en alle kruiden
meekoken en ongeveer ½ uur laten trekken;
hoe langer hoe beter (ik laat 't meestal 1 uur
trekken), de tahu en de tempé mag u ook
vast meekoken en na een uur de groenten
erin doen, citroensap, zout enz. erbij doen,
goed mengen en ± 10 à 15 min. doorkoken
met 't deksel erop. De groenten moeten half
gaar blijven, meestal is 't met 10 min. goed.
Dan 't deksel eraf en de kokosmelk al roe-
rende erbij doen en nog 10 min. doorkoken,
blijven roeren om het schiften te voorko-
men. Het doorkoken doe ik meestal op de
spaarbrander. Vooral eerst flink laten bor-
relen en daarna op de spraarbrander. Dit
gerecht lijkt zo ingewikkeld en moeilijk,
maar 't is echt niet zo.

Zijn er vragen dan graag een brief naar de
Scheepsbelredactie.

Veel succes en eet smakelijk.



Sajoer Lombok met tempé

Dit gerecht is voor liefhebbers van lombok

Ingrediënten

½ blok tempé
1½ ons soepvlees
1 ons groene lombok
½ ons rode lombok
1 teenje knoflook heel fijn snijden
3 sjalotjes
½ theelepel laospoeder

Bereiding:

De tempé in blokjes snijden (iets groter dan
een dobbelsteen), soepvlees met wat water
koken, totdat het zacht is. Daarna de tempé
erin doen en verder koken. In ± 1 eetlepel
olie de kruiden heel licht fruiten en in de pan
met vlees doen, met de salamblaadjes, zout
en citroensap. Daarna de (kokosmelk) san-

1 klein schijffe kentjoer (heel fijn stampen)
(nieuwe kruidensoort voor de Scheepshel)
1 theelepel trassie
1 a 1½ kopje (kokosmelk) santen
een paar salamblaadjes
zout en citroensap naar smaak

ten toevoegen, goed roeren en zorgen dat het niet gaat schiften. Zodra het geheel gaat borrelen dan pas de groene en rode lombok erin doen en even verder meekoken. Niet te lang meekoken, want de lomboks moeten wat knappend blijven. Heeft u nog seréhwortel in huis, dan kunt u een stukje meekoken.



Sajur tumis van Chinese kool

Ingrediënten

1½ pond Chinese kool
2 ons soepvlees
5 sjalotjes of 1 grote ui
1 à 2 teentjes knoflook
½ eetlepel sambal oelek
3 salamblaadjes
4 djeroekblaadjes
1 volle theelepel laospoeder
1 volle theelepel trassie udang
(van een goede soort)
1 volle theelepel suiker
maggi, zout en citroensap
(naar smaak)

Bereiding:

De Chinese kool in stukjes snijden net als bij andijvie. Uien en knoflook heel fijn snijden. In een pan wat olie (2 à 3 eetlepels) doen en hierin de uien fruiten, dan de salam- en djeroekblaadjes, laospoeder en trassie erbij doen en even doorfruiten. Om aanbranden te voorkomen mag u er een eetlepel water bij doen. Dan gaat 't soepvlees erin en het geheel laten smoren tot het vlees zacht is. Suiker, citroensap, zout en maggi toevoegen en 't laatst de Chinese kool. Het geheel goed mengen, het deksel erop doen en even (± 3 tot 5 min.) laten doorkoken; beslist niet te lang, want anders worden de groenten te zacht. Persoonlijk houd ik van knappende groenten, maar houdt u van zachte groenten en meer saus, dan moet u 't wat langer koken en ± 1 kopje water bij doen.



Sajoer tumis van taogé

Ingrediënten

1 pond taogé
5 sjalotjes
1 à 2 teentjes knoflook
1 st. dunne prei
4 salamblaadjes
4 djeroekblaadjes
goed wassen

Bereiding

De taogé goed schoonmaken, zoveel mogelijk van de lange worteltjes ontdoen. In ± 2 eetlepels olie de fijn gesneden sjalotjes en knoflook heel licht fruiten, dan de laos- en djahépoeder erbij doen en even doorfruiten. Bouillonblok en water + de salam- en djeroek-

1 theelepel (vol) laospoeder
1 theelepel (afgestreken) djahépoeder
1 eetlepel ketjap manis
1 groot bouillonblok
1 kopje water
zout en citroensap naar smaak

roekblaadjes erbij doen, goed roeren en flink doorsudderen totdat het bouillonblok is opgelost. Daarna de taogé, gesneden prei en ketjap erbij doen, op smaak brengen en niet te lang meekoken, want de taogé is in een paar minuten gaar. Dit is een heerlijk, gezond en smakelijk recept voor de zomer.



Scheepsbel kerstkip

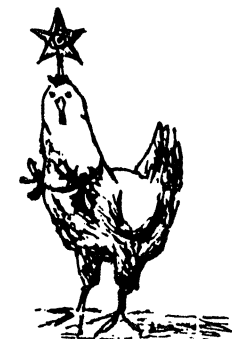
Ingrediënten

1 grote kip
1 teentje knoflook
2 uien of 7 sjalotjes
1 theelepel kaneel
1 eetlepel ketjap
4 st. kruidnagelen
nootmuskaat, peper, zout, suiker
en citroensap (naar smaak)
1 kopje rode wijn
1 pak margarine

Bereiding

De kip goed schoon wassen, laten uitlekken en daarna flink inwrijven met citroensap. De uien en knoflook heel fijn snijden. 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, daarbij er wel voor zorgen, dat de uien niet gaan *aankoeken*. Dan ½ 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 't niet aanbrandt, dus steeds scheppen en de kip keren. Is er geen vocht meer en de kip nog niet gaar, dan er wat meer water en wijn bij doen.

(Voor dit gerecht moet u beslist geen zoete rode wijn nemen.) Heeft u geen grote braadpan, dan kunt u de kip ook in stukken snijden. Dit gerecht kunt u met rijst of met aardappelen eten. Geef als groenten b.v. doperwten, gestoofde peentjes of boontjes. U kunt de schaal met kip garneren met b.v. reepjes groene en rode paprika, een paar plakjes tomaten en een toefje selderij of peterselie.





Saté op het strand

Ingrediënten

(kies één van de onderstaande vleessoorten)

1 pond magere speklappen
1 pond hamlappen
1 pond runderlever
1 pond mals rundvlees
1 pond kippelevertjes
1 pond kipvlees
1 teentje knoflook
1 citroen

Bereiding

Al het vlees in dobbelsteentjes snijden en in een emaille pan of schaal doen. Zout, citroensap en fijn gemaakte 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.

U kunt ook 1 eetlepel ketjap erbij doen. Ook kunt u er een saus bij geven van $\frac{1}{2}$ kopje ketjap en een eetlepel gehakte ui. Zout, suiker en citroensap naar smaak toevoegen.



Saté van rundvlees

Ingrediënten

1 pond mals rundvlees
1 teentje knoflook
4 sjalotjes
1 à 2 volle eetlepels sambal oelek
1 ons gemalen kokos
 $\frac{1}{2}$ theelepel suiker
1 volle theelepel laospoeder
zout en citroensap

Bereiding

Het vlees in dobbelsteentjes snijden, de sjalotjes heel fijn snijden, de knoflook fijn wrijven of in een knoflookperser fijn knippen.

In een kom de uien, de knoflook, de sambal, de kokos, de laospoeder, het citroensap en het zout goed mengen en daarna 't vlees erbij doen. Het geheel weer goed mengen en dan ± 1 uur laten staan, daarna het vlees aan stokjes rijgen en gaar roosteren. De saté wordt het lekkerst indien geroosterd op een houtskoolvuur; een andere mogelijkheid is in de oven grillen. De smaak is verrukkelijk, eet smakelijk.

P.S. Saté mag nooit te lang worden geroosterd of gegrilleerd, omdat het vlees daardoor droog en hard wordt.

De saus

Voor de saus gebruik ik pindakaas, wat sambal, ketjap ± 1 eetlepel, citroensap, zout en suiker naar smaak, dit aanlengen met wat water en een dikke saus er van maken.



Saté Singapore

Ingrediënten

1 pond mals rundvlees
3 à 4 sjalotjes
1 teentje knoflook
2 st. kemirinoetjes
1 eetlepel sambal oelek
2 volle eetlepels gemalen kokos
1 theelepel laospoeder
1 theelepel suiker
zout en citroensap naar smaak toevoegen en wat olie, $\pm \frac{1}{2}$ eetlepel

Bereiding

Het vlees in kleine stukjes snijden. De gemalen kokos ± 10 min. stomen. Daarna alle kruiden goed mengen met de kokos en het gesneden vlees. Een poosje laten staan, zodat het goed kan intrekken. Dan aan satépennen rijgen en indien mogelijk op houtskoolvuur roosteren. Bij deze saté wordt geen saus gegeven.



Soto Madura

Ingrediënten

1 kip
1 prei
1 theelepel djahé (gemmerpoeder)
1 theelepel koenji
pepe, zout, citroensap naar smaak, knoflook
 $1\frac{1}{2}$ ons garnalen (fijn snijden)
1 of 2 st. knoflook naar believen

voor de garnering

1 à $1\frac{1}{2}$ ons taogé, eerst schoonmaken en dan in kokend water wellen
een ontbijtbord met in plakken of in blokjes gesneden gekookte aardappelen
een schotel met heel fijn gesneden prei en selderij
gebakken uien en schijfjes citroen
kleine stukjes hard gekookte eieren

Bereiding

Soto is een soort soepgerecht. In een soeppan de in stukken gesneden kip, gesneden prei, garnalen, fijn gemaakte knoflook, alle andere kruiden doen, goed mengen en in zijn eigen vocht stoven. Wel er voor zorgen dat 't niet aanbrandt. Is het vocht haast opgedroogd, dan pas doet u er 1 à $1\frac{1}{2}$ liter water bij en verder gaar sudderen.

Intussen haalt u de stukken kip eruit, eerst ontbenen, dan 't vlees in kleine stukjes snijden of scheuren en daarna weer in de soep terug doen en verder afmaken op uw eigen smaak. De soto wordt geserveerd in een soepkom, eerst een flinke hoeveelheid soto, daarop de garnering.





Soto van rundvlees

Ingrediënten

1 1/2 pond soepvlees
1 ons garnalen (goed schoonmaken)
1 bouillonblok
1 1/2 liter water
5 sjalotjes *fijnstampen*
2 teentjes knoflook *of fijnsnijden*
1 volle theelepel djahépoeder
1 volle theelepel koenjiëtpoeder
1 volle theelepel trassiepoeder
1 serêhwortel in 2 of 3 stukken snijden
veel citroensap, zout en suiker naar smaak

voor de garnering

een paar takjes selderij *goed was-*
een stuk jonge prei *sen en fijn*
snijden

gebakken uitjes
2 à 3 hardgekookte eieren, in plakken snijden
sambal kemiri



Smoor van vlees

Ingrediënten

1 pond runderlappen
1 teentje knoflook *fijn*
2 uien of 6 à 7 sjalotjes *snijden*
2 volle eetlepels ketjap
3 st. kruidnagels
1 kopje water of bouillon
1/4 pak margarine
zout, peper, nootmuskaat en citroensap naar smaak

Bereiding

Het vlees goed laten borrelen, dan het schuim weggooien en daarna op spaarvlam goed laten trekken. Is het vlees half gaar, dan de grote stukken wat kleiner snijden. Nu de garnalen en alle kruiden erin doen en het geheel $\pm$ 1/2 uur verder later sudderen totdat het vlees goed zacht is en de kruiden goed gaar zijn. De soto wordt geserveerd in een soepkommetje en gegarneerd met hardgekookte eieren, fijngesneden prei en selderij, gebakken uitjes en eventueel sambal kemiri, voor de liefhebbers extra heet. De soto wordt met rijst gegeten.

Bereiding

Het vlees in plakken snijden, in een braadpan de margarine doen en hierin de uien en knoflook heel licht fruiten, het vlees, kruidnagels, nootmuskaat, peper, zout en citroensap bij doen, goed mengen, deksel erop doen en 't vlees in zijn eigen vocht gaar smoren, is 't vocht ingekookt en 't vlees is nog niet zacht genoeg, dan pas wat water bij doen en verder gaar smoren, nu pas de ketjap bij doen en verder op eigen smaak afmaken. Wilt u meer saus hebben, dan doet u er meer water of

bouillon bij. Heeft u geen citroen bij de hand dan kunt u gerust azijn nemen. Dit gerecht kunt u maken van varkenslappen, het geeft een heel andere smaak en heerlijk, voor liefhebbers, ook kunt u hiervoor kip gebruiken, ook erg lekker. Voorlopig kunt u weer proberen en veel succes, smakelijk eten en tot een volgende keer.



Tahu-omelet

Ingrediënten

1/2 tahu
2 à 3 eieren
een schijfje knoflook heel fijn persen
wat fijn gesneden selderij, zout, suiker en citroensap naar smaak

voor de saus

1/2 kopje ketjap verdunnen met wat water
1 theelepel sambal of een paar tjabé rawit (heel kleine groene rode pepertjes)
citroensap, zout en suiker naar smaak

Bereiding

De tahu met een vork fijn prakken en de kruiden erbij doen. In een grote koekenpan wat olie verhitten en hierin de tahu over de gehele pan spreiden en lichtbruin bakken. Zodra de tahu lichtbruin is doet u de geklopte eieren erbij en het geheel verder bakken als een omelet, aan beide kanten mooi bruin. De tahu-omelet in een schaal doen en hierover de saus gieten.



Tahu ketjap

Ingrediënten

2 tahu
2 ons taogé
wat slablaadjes en selderij
gebakken uien
kroepoek
1 hardgekookt ei

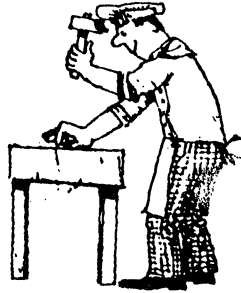
Bereiding

De tahu in plakjes snijden (1 tahu in 6 plakken) en in ruim olie lichtbruin bakken, denk er om, een deksel op de pan, want 't spettert heel erg. De taogé goed schoonmaken, van wortels ontdoen, selderij heel fijn snijden. Op een schaal wat slablaadjes doen, daarop de na het bakken in dobbelsteentjes gesneden tahu daaroverheen de rauwe taogé, 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. $\frac{1}{4}$ kopje ketjap, $\frac{1}{2}$ eetlepel azijn of citroensap, sambal naar smaak, 1 volle theelepel suiker, zout, dit alles goed mengen tot de suiker is opgelost.



Gebakken gevulde tahu

Ingrediënten

2 st. of blokken tahu
 $2\frac{1}{2}$ ons rundergehakt
4 sjalotjes
1 teentje knoflook
wat takjes selderij
1 ei nr. 2
 $\frac{1}{2}$ eetlepel ketjap
zout en citroensap (naar smaak)

Bereiding

Elk blok tahu in 5 plakken (± 3 cm dikte) snijden en de plakken schuin door midden snijden; elk stuk heel voorzichtig uithollen en de uitgenomen tahu fijn prakken en met het gehakt mengen. De sjalotjes, knoflook en selderij heel fijn snijden. Het ei in een schaal klutsen en daarbij het gehakt en alle ingrediënten erbij doen en alles goed mengen. De uitgeholde stukken tahu met het mengsel vullen en iets aandrukken.

De gevulde tahu in ruim olie in een bakpan of frituurpan of wadjan lichtbruin bakken. Het vuur mag niet te groot zijn want anders is de tahu bruin gebakken en het gehakt binnenin nog niet gaar. Bij deze gevulde tahu kunt u een sausje geven van ketjap, sambal, citroensap, wat zout en $\frac{1}{2}$ theelepel suiker.



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 als u de vlam niet al te hoog zet, b.v. 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 $1\frac{1}{2}$ cm dikte. Daarna in plakjes snijden zo groot als u zelf wilt hebben. De teng-teng moet bros zijn en niet zo hard als b.v. hopjes. Daarom moet alles snel gemengd worden als de suiker gesmolten is.



Tjerantjam

Ingrediënten

1 pond lof
3 goudrenetten
3 harde peren
4 à 5 kemirinoten
 $\frac{1}{2}$ eetlepel sambal oelek
1 à 2 eetlepels azijn
1 theelepel trassie (geroosterd)
suiker en zout naar smaak

Bereiding

De kemirinoten in een pannetje met water gaar koken ± 15 à 20 minuten. Daarna tot moes stampen. De trassie, sambal, suiker, zout en azijn erbij doen en goed mengen. De lof in kleine stukjes, ± 1 à $1\frac{1}{2}$ cm snijden, de appels en peren ook in kleine schijfjes of blokjes snijden. Daarna het geheel goed mengen met het sausje en even laten intrekken. Het wordt dan een soort sla en de smaak mag zoet-zuur zijn, voor de rest is de smaak aan u.



Tjap tjoy of chop-choy

Ingrediënten

2 ons varkenslappen of magere speklappen
 1/2 ons garnalen (mag ook wel meer)
 1 ons dik gesneden varkenslever (gekookte)
 1 teentje knoflook (1 grote en anders 2 kleintjes)
 1 volle theelepel djahépoeder (gemberpoeder)
 2 volle theelepels ve-itsinpoeder
 zout, peper en citroensap (naar smaak)

1 ons peentjes	van deze
1 ons bloemkool	groenten
1 ons boontjes	kunt u 3
1 ons Chinese kool	of 4 soor-
1 spitskool	ten kiezen;
1 ons witte kool	de uien
2 grote uien	worden in
wat prei en selderij	dit gerecht
	ook als
	groente
	gebruikt

Bereiding

De groenten grof snijden, de uien in dikke plakken; knoflook heel fijn snijden of in een knoflookperser fijn knijpen; vlees en lever in stukken snijden ter grootte van hachévlees of iets groter. In een braadpan wat reuzel of margarine doen, eerst goed warm maken en dan de vlam op spaarbrander zetten, knoflook en djahépoeder heel even fruiten en meteen 't vlees erbij doen, goed mengen en samen doorbakken, dan een deksel erop en 't vlees verder in zijn eigen vocht gaar smoren, af en toe flink roeren; is er geen vocht meer en 't vlees is nog niet gaar, dan pas mag er wat water bij en verder gaar smoren, daarna de groenten, garnalen, lever, zout, enz. erbij doen en 't gerecht afmaken. Denk erom, dat de groenten half gaar blijven, echt knappend dat maakt 't gerecht zo gezond en lekker. Erst de harde groenten, b.v. peentjes en boontjes en 't laatst de zachte groenten. Houdt u van saus, dan 1/2 kopje water of bouillon erbij doen. Dit gerecht wordt gegeten met witte rijst; zoet-zure augurken kunt u erbij geven.

De saus van de Tjap Tjay kunt u dikker maken door er wat bloem, aangelengd met bouillon of water, bij te doen. Chinese gerechten hebben meestal een aangedikte saus. Alle recepten van het Scheepsbelrestaurant komen uit de eigen keuken van Neeltje.



Tumisan andijvie

Ingrediënten

1 1/2 pond andijvie
 1 à 2 grote uien of 7 sjalotjes
 1 teentje knoflook
 1 volle eierlepel sambal oelek (voor

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, sui-

liefhebbers 1 eetlepel)
 1 volle eierlepel laospoeder
 1 eetlepel azijn of citroensap
 1 eetlepel ketjap
 1 theelepel suiker
 3 of 4 salamblaadjes
 3 bouillonblokjes, zout naar smaak
 1/2 kopje water

ker en wat water erbij doen, flink roeren, en even doorkoken, dan 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 halfgaar, ik prefereer halfgaar, dus niet te lang koken, ± 5 min., dat moet u zelf even zien en de smaak is voor uw rekening. Heeft u nog restjes vlees van de vorige dag, dan kunt u die er ook bij doen. U ziet het is niet moeilijk en de smaak is heerlijk, mis goed klaargemaakt, de groenten nog knappend, voldoende zout enz. en liefst heel veel sambal hmmm hmmm, eet smakelijk.



Tumisan tahu

Ingrediënten

1 tahu (in blokjes snijden, iets groter dan een dobbelsteen)
 2 ons vlees (in kleine stukjes snijden)
 3 à 4 sjalotjes
 1 teentje knoflook
 2 rode + 2 groene lombok, fijn snijden
 4 tomaten
 1 theelepel djahé(gember)poeder
 1/2 theelepel laospoeder
 1 theelepel trassie
 1 vingerlengte seréhwortel
 3 salamblaadjes
 zout en citroensap naar smaak

Bereiding

De gesneden tahu in olie lichtbruin bakken (denk om de spetters). Het vlees koken tot dat het zacht is en daarna in kleine stukjes snijden. In een braadpan met wat olie erin de gesneden sjalotjes en knoflook heel licht fruiten, dan de kruiden erbij doen en verder fruiten. Let er wel op dat het niet aanbrandt, doe er een beetje bouillon bij. Daarna de gesneden tomaten en lombok, de gebakken tahu en het vlees erbij doen, op smaak brengen en verder laten sudderen tot het geheel goed is ingetrokken. Bij dit gerecht kunt u in plaats van vlees ook garnalen nemen. Veel succes.



Tumis taogé en tahu

Ingrediënten

3 ons taogé
 1/2 tahu
 1 st. jonge prei

Bereiding

De tahu in 3 plakken snijden en in olie lichtbruin bakken, denk om de spetters, daarna in dobbelsteentjes snijden. In een

4 sjalotten
 1 teentje knoflook, fijn gesneden
 2 rode lomboks
 2 groene lomboks
 1 theelepel laospoeder
 1 theelepel trassie
 2 à 3 salamblaadjes
 1 stuk seréhwortel
 zout, suiker en citroensap naar
 smaak



Udang wotiap

Ingrediënten

4 grote garnalen
 1 ons dik gesneden ham
 1 ons dik gesneden gerookt spek
 1/2 teentje knoflook
 bloem, water en ve-tsin

voor de saus

1/2 fl. tomatenketchup
 wat water, citroensap en suiker
 (naar smaak)
 1 flinke theelepel mosterd en
 ve-tsin (moet zoet-zuur smaken)

braadpan wat olie doen en hierin de gesneden ui, lomboks enz. heel licht fruiten, dan de kruiden erbij doen en verder fruiten, doe er wat water bij ($\pm \frac{1}{2}$ kopje) en laat het geheel verder zacht sudderen. De gesneden prei, schoongemaakte taogé en de gebakken tahu erbij doen, op smaak brengen en beslist heel even mee koken want taogé wordt gauw zacht. Taogé en tahu is gezond en beslist niet duur en de smaak moet u er zelf in brengen.

Bereiding

De knoflook heel fijn wrijven en mengen in het beslag van bloem, water en ve-tsin naar smaak, denk er wel om dat de ham en het gerookte spek zoutig zijn. Het beslag moet iets dikker zijn dan pannekoekbeslag. 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 stapelt u de plakjes als volgt: een plakje gerookt spek, daarop een stukje garnaal, daarboven een plakje ham. De stapeltjes voorzichtig door het beslag halen en in hete olie lichtbruin bakken. De gebakken stukken in een schaal doen, garneren met wat slablaadjes en plakjes tomaat en de saus over de gebakken stukjes gieten.



Urupan

Ingrediënten

2 ons boontjes
 2 ons taogé
 2 ons kool (behalve rode kool)
 2 ons andijvie
 2 ons kokos

Bereiding

De kokos vochtig maken met warm water, u kunt 't water gebruiken, waarin u de groenten heeft gekookt, zo behoudt u alle vitaminen. Boontjes, kool en andijvie in stukjes snijden en halfgaar koken, zodat ze nog

1 eetlepel sambal oelek
 1 st. kenjoer (beslist niet te veel
 gebruiken)
 trassie
 1 theelepel suiker
 zout en citroensap (naar smaak)

knappend zijn. De taogé ontdoen van de lange wortels en het groene schilletje even in kokend water weken, want ze wordt zo gauw zacht. De kenjoer heel fijn wrijven, zodat 't samen een soort pasta wordt met de kenjoer; 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.



Gekruide vis in de oven

Ingrediënten

2 gestoomde makrelen (niet te
 klein)
 6 sjalotjes
 1 knoflook
 4 kemirinoetjes
 2 volle eetlepels sambal oelek
 1 theelepel laospoeder
 1 theelepel koenjiapoeder
 zout, citroensap en een beetje sui-
 ker naar smaak
 wat fijn gesneden prei en selderij
 2 salamblaadjes
 2 djerokblaadjes

fijn stampen

goed wassen

Bereiding

In ± 2 à 3 eetlepels hete olie alle kruiden en blaadjes fruiten, zorg er voor dat het niet aanbrandt, doe er wat water bij en even verder laten sudderen. Daarna de vissen goed insmeren met dit mengsel. De braad-
 slee met aluminiumfolie bedekken en hierin de vissen doen, bestrooi het met de fijn gesneden prei en selderij en ± 20 minuten in de oven gaar bakken. Bij visgerechten mag u altijd wat meer citroensap gebruiken.



Een van de vele variaties van asinan

Ingrediënten

b.v.
 1/2 komkommer (in schijfjes snij-
 den)
 1 bosje radijs
 1/2 krop sla (in stukjes scheuren)
 1 ons taogé
 1 bosje ruapstelen (in grove stukjes
 snijden)
 1 ons spitskool (heel fijn gesneden)
 1 ons veldsla (grof snijden)
 2 jonge appels (in plakjes snijden)
 2 jonge peren (in plakjes snijden)

Bereiding

Maak een saus van 1/2 beker keukenstroop, 1 volle eetlepel suiker, 1/2 eetlepel sambal oelek, 1 volle eierlepel gekruimelde lekkere trassie bakar, 1/2 eetlepel azijn extract of ijs-
 azijn (dit kunt u bij de drogist kopen), zout en wat water, alles goed mengen, de saus moet iets vloeibaarder zijn dan de keukenstroop en zoet-zuur smaken. 4 Of 5 soorten van genoemde groenten is mer dan voldoende, alles in een schaal sorteren of op-

maken net zoals u 't wilt en daarover de saus gieten.

Heeft u te veel groenten klaar gemaakt dan moet u wat saus bijmaken (keukenstroop enz.). Dit gerecht is gezond en overheerlijk voor de liefhebbers vooral voor de warme dagen. De variatie in groenten laat ik aan u over, alle groenten wel rauw laten.



Zoetzuur

Ingrediënten

1 kg komkommer
1 pond peentjes
1 liter water
8 eetlepels suiker
3 eetlepels ijsazijn
zout (naar smaak)

Bereiding

De groenten goed wassen en in stukken snijden, b.v. de komkommers in lengten van een vinger en daarna overlans in vieren snijden, de peentjes snijdt u in tweeën. Het water in een emaillepan koken met wat zout en de suiker, zodra het water borrelt, dan het vuur op spaarvlam draaien en ijsazijn toevoegen, alles goed mengen, de groenten erin doen, dan de vlam weer hoog draaien; zodra het water aan de kant begint te borrelen, moet u 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 u het even te lang laat koken, worden de groenten zacht in plaats van knappend. Wilt u er voor zorgen dat u het flesje ijsazijn goed weg zet vooral als u kleine kinderen in huis heeft, het is nl. erg scherp.



Woordenlijst

Agar-agar	- bindmiddel uit zeewier bereid
Ajam	- kip
Asin	- zout, gezouten
Atjar	- zuur
Babi	- varken, varkensvlees
Badjak	- zeerover. In de Ind. gerechten betekent het: scherp gekruid
Bawang	- ui
Bawang poetih	- knoflook
Beras	- ongekookte rijst
Boemboe	- kruiden
Dendeng	- gedroogd vlees
Djahé	- gember
Djawa	- Javaans
Djeroek	- citroen, sinaasappel
Djintan	- komijn
Ebbie	- gedroogde garnalen
Goela	- suiker
Goela djawa	- Javaanse bruine suiker in blokvorm
Goreng	- gebakken
Ikan	- vis
Kapak	- soort kabeljauw
Karang	- kreeft
Katjang	- boon, erwt
Katjang tanah	- pinda's
Kemiri	- soort noot
Kering	- droog
Ketjap	- sojasaus
Ketoembar	- koriander
Koenjit	- kurkuma
Kelapa - klapper	- kokosnoot
Kroepoek-oedang	- kroepoek van garnalenmeel
Laos	- wortelsoort
Lombok	- Spaanse peper
Manis	- zoet
Mangga - Mango	- Indische vrucht
Mihoen	- zeer dunne mie
Nasi	- gekookte rijst
Nasi goreng	- gebakken rijst
Nasi poetih	- gekookte witte rijst
Oedang	- garnalen
Oelek	- fijn stampen, fijn gestampt
Padi	- ruwe rijst (nog in de aren)
Pala	- nootmuskaat
Pedis	- scherp van smaak
Pisang	- banaan