

SAMA SAMA
Perry de Man



Inleiding 6

VOOR JE BEGINT 1 3

* PERRY DE MAN *

1 6

MAUREEN TAN

4 4

Sebastiaan van Bokkel & David Blom 5 8

VANJA VAN DER LEEDEN

8 2

Rick Arnold

7 0

PAULTOOROP

LESLIE TOOROP 1 0 2

MAURICE VAN WOGGELUM 1 1 8

FRÉDÉRIQUE SPIGT 1 3 0

CARL LEMETTE-POLHAUPESSY EN MAS VAN PUTTEN 1 4 2

ATING SIWABESSY 1 6 2

dary'nieuw-on 1 8 8

Datsoord 2 0 4

LOLA TOHUTERO-VAN ROUËR 1 7 2

REGISTER 2 0 8

De Indische en Molukse keuken in Nederland is meer dan alleen een verzameling recepten; het is een verhaal van aanpassing, veerkracht en creativiteit. Na de komst van Indische en Molukse gemeenschappen naar Nederland werd de keuken, de cultuur, geconfronteerd met nieuwe uitdagingen. De ingrediënten van daar waren hier niet beschikbaar of te duur. Door vindingrijkheid werden manieren gevonden om die vertrouwde smaken opnieuw tot leven te brengen.

Dit kookboek gaat niet over mij, maar over de mensen om me heen en de gerechten die zij maken. 'Sama Sama' betekent zowel 'samen' als 'hetzelfde', en dat is precies wat dit boek uitdraagt: een gemeenschappelijke ervaring, gevormd door een gedeelde geschiedenis, waarin nieuwe gerechten ontstonden die een onuitwisbare invloed hebben gehad op de Nederlandse eetcultuur. Gerechten die vaak achter gesloten deuren worden bereid en die niet op de menukaart van de moderne restaurants staan. Ik ben zelf al meer dan 15 jaar kok en heb daarvan ruim 7 jaar een Indische toko gehad, waar ik veel heb geleerd over de Indische keuken. Maar wat ik niet wist, was dat er een andere keuken was: de thuiskeuken. De keuken die de echte ziel van een gemeenschap vertegenwoordigt. Als Neder-

landse jongen met een passie voor koken ontdekte ik pas laat dat deze keuken niet alleen bestond uit de traditionele gerechten die je vaak in kookboeken vindt. De Indische en Molukse families in Nederland maakten vroeger al maaltijden met simpele en vaak goedkope ingrediënten, zoals aardappelen, macaroni, cornedbeef en knakworsten – die waren voedzaam en betaalbaar voor grote gezinnen. Die gerechten sloegen een brug tussen de smaken van thuis en de realiteit van het leven in een nieuw land. *SAMA SAMA* is ontstaan uit een diep respect voor die culinaire aanpassing en de creativiteit die mensen hadden om van niets iets te maken.

Deze unieke keuken bleef vaak binnen de muren van het huis. Ook ik wist niet van het bestaan af,





totdat ik een gerecht proefde dat me diep raakte: een macaronisoep volgens het recept van de Molukse oma van een goede vriend. Dat moment inspireerde mij om dit boek te schrijven: ik wilde een eerbetoon schrijven aan de recepten die in al hun eenvoud diepe betekenis dragen, recepten die doorgegeven zijn van oma's en ouders op volgende generaties en vandaag de dag nog steeds in veel keukens worden bereid. Samen met vrienden en kennissen die hun roots in de Indische en Molukse cultuur hebben, heb ik gerechten verzameld die een deel van hun familieverhaal vertellen. Je zou het een inblikje in de soul food van de Indische en Molukse gemeenschappen kunnen noemen. De recepten brengen mensen samen, wekken herin-

neringen tot leven en vertellen een verhaal over verbinding. Van klassieke tokogerechten die ik in mijn eigen toko in Rotterdam kookte tot verrassende familierecepten die je misschien nog nooit eerder hebt geproefd – dit boek is een culinaire reis door tijd en cultuur, waarbij verleden en heden meer dan eens hand in hand gaan en soms in de kleinste details samenkomen.

In dit boek vind je de recepten die ik heb geleerd van mijn vrienden en kennissen, die mij hun persoonlijke verhalen en familietradities hebben verteld. Verhalen van migratie, van de band tussen ouders en kinderen, van herinneringen die samenhangen met de geur van eten dat door het huis trekt. Wat

deze gerechten gemeen hebben is niet alleen hun oorsprong, maar ook hun vindrijkheid. Of het nu gaat om een maaltijd die werd bereid met wat er op dat moment beschikbaar was, of een gerecht dat werd aangepast aan het Nederlandse klimaat – elk recept draagt een verhaal van trots, veerkracht, en bovenal saamhorigheid.

Uiteraard staan er ook een aantal van mijn persoonlijke favoriete recepten in – de gerechten die ik keer op keer met veel plezier maak, en die voor mij de essentie van deze keukens vangen. Het zijn recepten die ik op mijn beurt heb aangepast naar mijn smaak en die niet zullen misstaan op jouw borden.

De Indische en Molukse keuken is in Nederland inmiddels een onmisbaar onderdeel geworden van de Nederlandse culinaire geschiedenis. Dit boek

wil niet alleen recepten delen, maar ook de verhalen en tradities die aan die recepten verbonden zijn met respect en trots vertellen. Want hoewel de ingrediënten misschien zijn veranderd, blijft de ziel van deze keukens hetzelfde: een samensmelting van culturen die samen een uniek, gedeeld erfgoed vormen. Met dit boek wil ik een nieuw blik werpen op de thuiskeuken van de mensen om mij heen. Laat je dus niet alleen inspireren door de recepten, maar ook door de verhalen. Ik hoop dat je niet alleen de smaken ontdekt, maar ook een beetje van de cultuur proeft. Eten is meer dan alleen ingrediënten. Het is een manier om te verbinden, om te delen en om te herinneren. En dat is precies wat dit boek probeert te doen: de deur naar een prachtige keuken een stukje verder openzetten.

Dit is ons boek!
X Perry





OESTERS PINDANG KUNING

Snack * 12 stuks * 1 uur



INGREDIËNTEN

- * 12 oesters
- * 1 ui
- * 1 stuk gember
- * 1 stuk kurkuma (1 el poeder mag ook)
- * 1 dobbelsteentje trassi
- * 5 tenen knoflook
- * 2 stengels citroengras
- * 1 groot stuk laos
- * 1 rode rawitpeper
- * 5 limoenblaadjes
- * 5 salamblaadjes
- * 1 el tomatenpuree
- * 1 tl kipbouillonpoeder
- * sap van 2 limoenen
- * zonnebloemolie, om in te bakken

BENODIGDHEDEN

- * oestermes
- * zeef
- * spuitfles
- * keukenmachine

BEREIDING

1 Hak alle ingrediënten grof in de keukenmachine, behalve het citroengras.

2 Voeg de gehakte ingrediënten toe aan een steelpan met wat olie. Kneus het citroengras en fruit mee. Bak tot alle geuren en smaken vrijkomen, maar laat het niet aanbranden.

3 Voeg 200 milliliter water toe en laat in ongeveer 20 minuten zachtjes inkoken.

4 Giet het mengsel in de pan door een fijne zeef over in een andere kom of pan. Voeg ook het limoensap toe.

5 Laat afkoelen en schenk de saus eventueel in een spuitfles.

6 Maak de oesters open, laat het vocht eruit lopen en schenk de saus bij de oester in de schelp.



MAUREEN TAN

MAUR



TAN

MAUREEN TAN

TAN



MAUREEN TAN



Maureen is in mijn ogen de koningin van de Indonesische keuken in Nederland. Een van haar bekendste kookboeken, *De bijbel van de Indonesische keuken*, heb ik vaak gebruikt om gerechten te maken in De Toko. Haar kennis over de Indonesische keuken is erg uitgebreid, ze heeft een enorm goed ontwikkelde smaak en ze heeft een talent voor het uitschrijven van duidelijke receptuur. Ze schrijft kookboeken, maar geeft ook kookworkshops aan huis om iedereen te laten genieten van de prachtige keuken die haar zo eigen is.

Als mensen jou ergens van kennen, dan is het wel van je te gekke kookboeken. Maar naast boeken schrijven geef je ook regelmatig informele kookworkshops. Heb je in het verleden eigenlijk ook professioneel gekookt?

Jazeker, toen ik nog in Amsterdam woonde, heb ik jaren voor mijn burens gekookt – eerst in mijn eigen woontoren, daarna ook voor omliggende gebouwen. Het begon een beetje voor de lol: ik zag in de buurt allerlei bezorgers langskomen met ongezond eten dat mensen hadden besteld en zei voor de grap dat ik beter voor ze zou kunnen koken. Dat begon met 3 gezinnen, en op het toppunt kookte ik twee dagen in de week voor 50 huishoudens in de buurt. Op een gegeven moment heb ik zelfs 9 maanden een pop-upbuurtrestaurant gehad in de woontoren. Ik moet zeggen: dat was best pittig. Toen ik in 2020 naar Abcoude verhuisde, heb ik voor mijn laatste afscheidsdiner 53 rijsttafels uitgeserveerd. De hele buurt baalde dat ik wegging. Ik heb altijd voor anderen gekookt, maar nu ben ik ermee gestopt.

Ik heb het druk zat met de kookworkshops die ik aan huis geef. Dat vind ik het leukste wat er is – het belangrijkste van mijn vak is het delen van recepten, zodat al die mooie gerechten niet verloren gaan.

Dat is ook precies waar dit boek om draait: het is een naslagwerk van niet per se de bekende klassiekers, maar van échte authentieke gerechten. Heb jij niet een soort kookclub met vriendinnen met wie je zulke recepten conserveert?

Ik heb groepjes vriendinnen die allemaal een passie voor goed Indonesisch eten delen. Een mix van Indische, Molukse, Indonesische en Nederlandse vrouwen die van eten houden, graag koken en bovendien altijd voor elkaar klaarstaan. We delen graag recepten met elkaar – alles geheimhouden zou zonde zijn – en helpen elkaar als we er qua bereiding niet helemaal uitkomen. We oordelen niet over hoe 'culinair onderlegd' de receptuur is – we willen juist elkaar versterken. In de culinaire wereld zie je niet veel vrouwen op de voorgrond, maar er zijn er zó veel. Van die ijzersterke

PERKEDEL KEMBANG KOL

Snack - bijgerecht * 4 personen * 30 minuten

INGREDIËNTEN

- * 1 middelgrote (ca. 700 g) bloemkool
- * 1 el korianderzaad
- * 1 sjalot, grof gehakt
- * 3 tenen knoflook, grof gehakt
- * 2 cm verse kurkuma, grof gehakt
- * 1 rode chilipeper, grof gehakt
- * 1 tl zout
- * 75 g bloem
- * ½ tl bakpoeder
- * 2 eieren, losgeklopt
- * 100 g Hollandse garnalen
- * ½ tl gemalen zwarte peper
- * 5 takjes bladselderij, fijngesneden
- * neutrale olie, om in te frituren

Voor de ketjapsambal

- * 1 rode chilipeper of 2 rawitpepers, in dunne ringen
- * 6 el ketjap manis
- * sap van ½ citroen of limoen

BENODIGDHEDEN

- * vijzel
- * vergiet of ovenrekje
- * schuimspaan

Mijn moeder maakte deze bloemkoolkoekjes vaker dan dat ze maiskoekjes maakte. Ik denk dat je vroeger geen mais in blik kon krijgen en het dus enkel in het seizoen te koop was. Dat vonden wij thuis niet erg, want gebakken bloemkoolkoekjes zijn net zo lekker!

BEREIDING

1 Verwijder de buitenste bladeren van de bloemkool en snijd in roosjes. Verkruiemel de roosjes met je handen in kleinere stukjes. Snijd de steel ook in kleine blokjes.

2 Rooster het korianderzaad 2 minuten in een droge steelpan op middelhoog vuur. Maal fijn in de vijzel. Voeg de sjalot, knoflook, kurkuma, rode chilipeper en de helft van het zout toe aan de vijzel en maal tot een fijne pasta.

3 Meng de kruidenpasta in een kom met de bloem, het bakpoeder, het overige zout, de eieren en 100 milliliter water tot een beslag.

4 Schep de bloemkoolroosjes, gesneden steel van de bloemkool, garnalen, zwarte peper en selderij door het beslag tot het goed gemengd is.

5 Zet een vergiet of ovenrekje bekleed met keukenpapier klaar om de koekjes straks uit te laten lekken.

6 Verhit een laagje olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Roer het beslag met de bloemkool nog een keer goed door en schep vervolgens steeds een lepel vol bloemkoolmengsel in de olie. Druk het koekje een beetje plat zodat het gelijkmatig gaart. Bak zo steeds 4 koekjes per keer. Als je te veel koekjes tegelijkertijd bakt is het lastig om ze goed om te kunnen draaien.

7 Bak de koekjes 2-4 minuten per kant, of totdat de randen iets goudbruin en knapperig zijn. Draai de koekjes vervolgens voorzichtig om en bak de andere kant ook nog 2-4 minuten tot ook deze mooi goudbruin en gaar is.

8 Schep de bloemkoolkoekjes met een schuimspaan uit de olie en laat goed uitlekken op het keukenpapier.

9 Maak intussen de ketjapsambal. Meng alle ingrediënten in een kommetje en serveer bij de bloemkoolkoekjes.



LEKKERBEK MET TAHU TELOR, TAUGÉ, WITTE RIJST EN KETJAPSAUS

Hoofdgerecht * 4 personen * 30 minuten

INGREDIËNTEN

- * 4 lekkerbekken van de viszaak (zonder extra viskruiden!)
- * 1 kg pandanrijst
- * 200 g taugé, zonder staartjes

Tahu telur

- * 1 blok stevige tofu, in blokjes
- * 4 eieren, geklutst
- * 15 g bladselderij, ter garnering
- * zonnebloemolie, om in te bakken
- * zout en peper

Ketjapsaus

- * ¼ blok trassi
- * 1 el pindakaas
- * 5 el ketjap manis
- * sap van 2 limoenen
- * 2 rode en 2 groene rawitpepers
- * 1 lente-ui, in fijne ringetjes gesneden
- * 1 teen knoflook, fijngesneden

BENODIGDHEDEN

- * ovenschaal

BEREIDING

1 Verwarm de oven voor tot 80 °C. Leg de lekkerbekken in een ovenschaal en houd tot gebruik warm in de oven.

2 Kook de pandanrijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

3 Verhit wat zonnebloemolie in de koekenpan op hoog vuur en bak de tofu in 10 minuten goudbruin. Houd de tofu goed in de gaten en zet het vuur lager als je merkt dat de tofu de olie opzuigt. Haal de tofu uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.

4 Snijd de tofu in kleinere blokjes en meng in een kom met de geklutste eieren. Breng op smaak met zout en peper en zet apart.

5 Verhit nog wat zonnebloemolie in de koekenpan en schep de tofublokjes met het ei in de pan. Verdeel goed tot een soort tofu-omelet en bak in 5 minuten per kant goudbruin en gaar. Schep de tahu telur op een bord en houd warm in de oven bij de lekkerbekken.

6 Maak vervolgens de ketjapsaus. Bak de trassi in een scheutje olie de koekenpan 5 minuten goed aan. Voeg de pindakaas toe en roer erdoorheen.

7 Schep het trassimengsel in een kom en voeg de overige ingrediënten toe. Meng goed.

8 Verdeel de rijst over een schaal en schep daar de tahu telur op. Bestrooi met de taugé, leg de lekkerbekken erop en schenk de saus erover. Serveer eventueel met kroepoek udang, sambal trassi en/of gebakken uitjes.



INDO-CAPONATA

Hoofdgerecht * 4 personen * 55 minuten

INGREDIËNTEN

- * 2 rode paprika's, gehalveerd en zonder zaadlijsten
- * 2 gele paprika's, gehalveerd en zonder zaadlijsten
- * 6-7 el neutrale olie
- * 2 aubergines, in blokjes
- * 5 el olijfolie
- * 1 rode ui, gesnipperd
- * 2 tenen knoflook, fijngesneden
- * 2 rode chilipepers, zonder zaadlijsten en fijngesneden
- * 400 g cherrytomaten uit blik
- * 3 stengels citroengras
- * 8 limoenblaadjes
- * 1 tl kristalsuiker
- * 250 g cherrytomaten, gehalveerd
- * 2 stengels bleekselderij, in dunne plakjes
- * 1 el rodewijnazijn
- * 2 el kappertjes
- * 2 el Taggiasca-olijven
- * 2 el pijnboompitten
- * basilicum, in reepjes gesneden of gescheurd
- * zout en peper

BENODIGDHEDEN

- * 2 bakplaten

BEREIDING

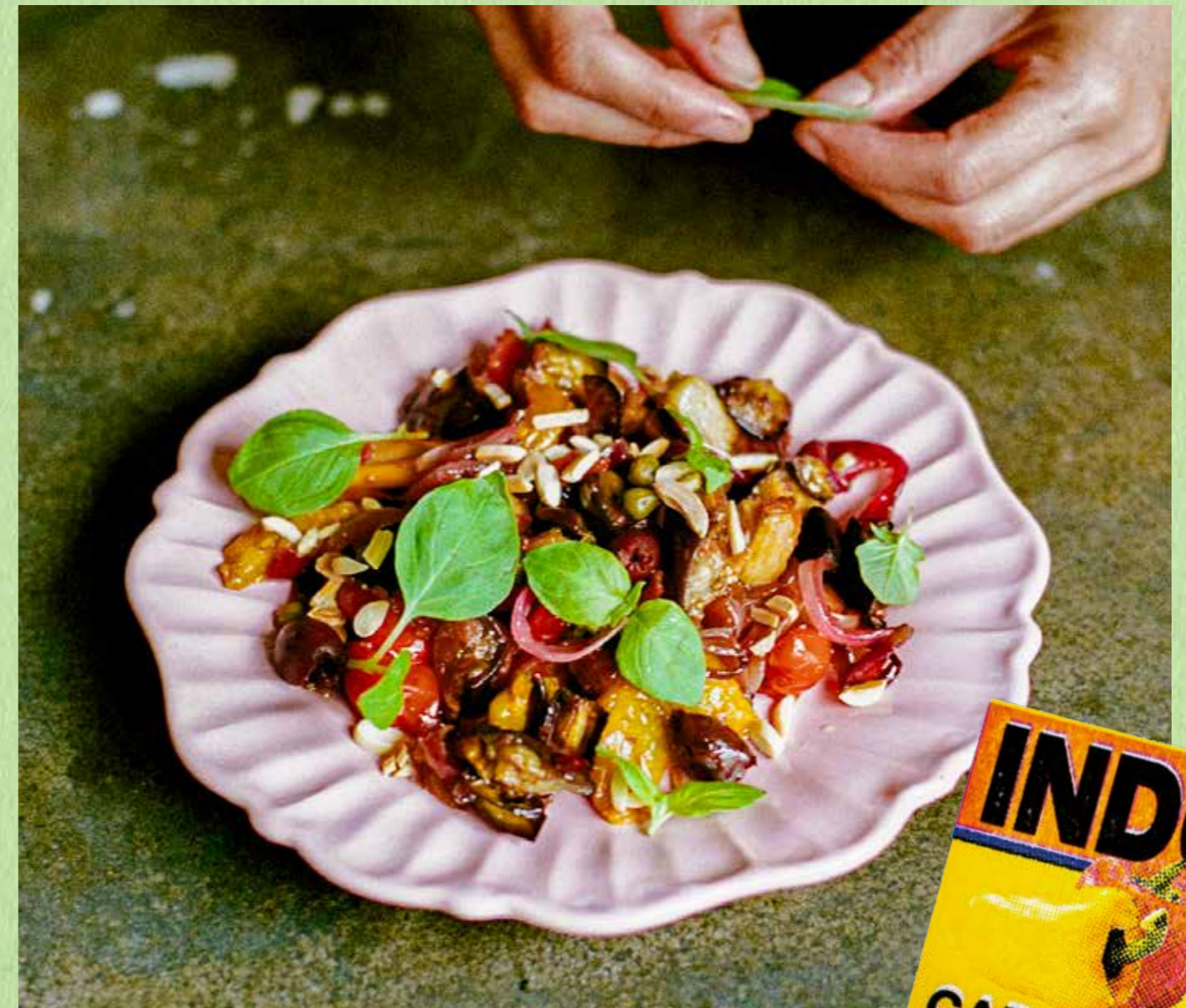
1 Verwarm de oven voor tot 200 °C (hetelucht). Bekleed twee bakplaten met bakpapier.

2 Verdeel de paprika's over een grote met bakpapier beklede bakplaat, sprenkel er 2 eetlepels neutrale olie over, bestrooi met een snuf zout en schuif in de oven. Rooster de paprika's 40-45 minuten of tot het vel zwartgeblakerd is – elke oven is anders dus houd het goed in de gaten. Haal de paprika's uit de oven, doe in een kom, dek af met plasticfolie en laat afkoelen. Verwijder als ze afgekoeld zijn het vel en snijd de paprika in reepjes.

3 Bestrooi intussen de aubergines royaal met zout. Verdeel de aubergineblokjes in een enkele laag over een met bakpapier beklede bakplaat, sprenkel de overige neutrale olie erover, en hussel de olie met je handen door de blokjes zodat alles goed is bedekt. Schuif in de oven en rooster circa 20 minuten tot de aubergine zacht is en hier en daar donkere plekjes heeft.

4 Verhit 3 eetlepels olijfolie in een grote koekenpan en bak de rode ui tot hij zacht is. Voeg de knoflook toe en bak nog een paar minuten mee. Voeg de rode peper toe en bak 2 minuten mee.

5 Voeg de cherrytomaten uit blik toe. Kneus het citroengras en de limoenblaadjes en voeg toe aan de pan. Breng op smaak met een snuf zout en de kristalsuiker en laat circa 15 minuten pruttelen.



6 Voeg vervolgens de verse cherrytomaten toe aan de pan en laat op het snijvlak schroeien zodat het sap vrijkomt. Doe de bleekselderij erbij en bak nog een paar minuten mee.

7 Voeg de rodewijnazijn, kappertjes, olijven en overige olijfolie toe. Proef en breng eventueel op smaak met extra zout en peper.

8 Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Bestrooi het gerecht met de pijnboompitten en het basilicum.

Caponata is een van mijn lievelingen uit de Siciliaanse keuken. Ik slobber zo een hele bak van deze zondoorstoofde groenten naar binnen. In deze versie zingen er op de achtergrond Indonesische smaken. Waarmee hij alles heeft van een klassieke caponata, maar dan spicy en met limoenblad. En knoflook, dat kon ik als indo niet laten. Ik lepel mijn caponata graag op met een stuk farinata, de kikkererwtspannenkoek uit Ligurië. Kriskras Italië door met dit vegan koningsmaal.

SATÉ MET HOISINSAUS

Snack * 16-20 stuks * 30 minuten + minimaal 2 uur marineren

INGREDIËNTEN

- * 250 ml hoisinsaus
- * 2 el chilisaus of sriracha
- * 4 cm verse gember, geraspt
- * 4 tenen knoflook, geraspt
- * 2 el lichte sojasaus
- * 2 el versgeperst citroensap
- * 1 el honing
- * 1 tl vijfkruidenpoeder
- * ¼ tl gemalen witte peper
- * 8 kippendijen zonder bot maar met vel, in kleine blokjes
- * geroosterd sesamzaad, om te garneren

BENODIGDHEDEN

- * satéprikkers geweekt in water
- * barbecue of grillpan
- * kwastje

BEREIDING

1 Meng alle ingrediënten, behalve de kip en het sesamzaad, in een kom en meng goed. Voeg de kip toe en meng door de marinade.

2 Laat de kip minimaal 2 uur, maar het liefst een nacht, afgedekt in de koelkast staan zodat de marinade er goed in kan trekken.

3 Rijg de blokjes kip aan in water geweekte satéprikkers en steek de barbecue aan. Bak de saté in een paar minuten rondom gaar. Je kunt de stokjes ook bakken in een grillpan. Bestrijk de saté tijdens het bakken steeds opnieuw met de marinade. Zorg dat de marinade mooi karamelliseert en de kippenhuid knapperig is.

4 Strooi het geroosterde sesamzaad over de saté.

Dit recept heb ik bedacht omdat ik char siu (Kantonees gegrild varkensvlees) te gek vind, maar niet altijd zin heb om een groot stuk procureur te roosteren. Daarom ben ik gaan experimenteren met kip – dat is toch wat handiger te bereiden en bovendien aten veel van mijn vrienden een tijdje geen varkensvlees; een extra reden om meer met kip te doen! Dit recept heb ik een keer op een barbecue gemaakt in de vorm van saté. De eerste ronde kwam van de grill en was meteen weg; iedereen blééf maar pakken! Zelfs de halfvrouw saté pakten ze van de barbecue, tot ik op een gegeven moment iedereen moest wegslaan met de barbecuetang. Ze waren niet te stoppen. Toen ik een tijdje later meedeed aan een tv-wedstrijd voor thuis-koks, heb ik die saté dan ook in de show gemaakt. En wat denk je: ik won die aflevering met dit recept. Deze keer wel gaar natuurlijk!



BAMISOEP MET KROPSLA EN BAWANG GORENG

Hoofdgerecht * 2 personen * 30 minuten

INGREDIËNTEN

* 2 pakjes Indomie of bamisoep van een ander merk

Voor de toppings

- * 2 zachtgekookte eieren
- * 3 grote sjalotten, in dunne plakjes
- * 1 grote teen knoflook, in dunne plakjes
- * 1 rode chilipeper, in ringetjes
- * 1 el ketjap manis
- * ½ kropsla
- * suiker, naar smaak
- * zonnebloemolie, om in te bakken
- * zout

BENODIGDHEDEN

- * schuimspaan

BEREIDING

1 Bereid de Indomie of bamisoep volgens de aanwijzingen op de verpakking.

2 Maak intussen de toppings. Kook de eieren 6 minuten en 20 seconden in kokend water, voor een perfect stevig zachtgekookt eitje. Laat daarna schrikken onder de koude kraan en pel. Snijd door-midden en zet apart.

3 Verhit de sjalotten met een klein laagje zonnebloemolie in een koekenpan. Warm langzaam op en bak tot de sjalotten goudbruin en knapperig zijn. Je moet eerst het vocht uit de sjalotten bakken voor ze bruin en knapperig worden, dus begin op laag vuur en draai het vuur hoger als ze knapperig beginnen te worden.

4 Voeg dan de knoflookplakjes toe en bak ook deze goudbruin. Schep de knapperige sjalotten en knoflook met een schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op een met keukenpapier bedekt bord. Bestrooi met zout en suiker naar smaak en zet apart. (Bewaar de olie voor een later recept, deze heeft een heerlijke knoflook-uismaak gekregen.)

5 Pluk de kropsla in stukken en verdeel over twee diepe borden. Schenk hier de bouillon van de Indomie overheen en schep de bami in het midden; vorm tot een mooie toren. Garneer met de krokante sjalot en knoflook, de rode peper en het ei.



Mas: Als je haast hebt, of een aanval van nachtelijke hongerklomp, of als je echt ernstig troost nodig hebt: bamisoep is het emotionele duizendingendoekje van de Indische keuken.

Het maggiblokje uit het kookschriftje van mijn moeder is voor het maken van deze bamisoep vervangen door de pakjes Indomie die inmiddels een culinaire status hebben gekregen. De Indomie is nieuw, de rest is precies hetzelfde als toen.



BESCHUITTAART

Zoet * 1 taart * 55 minuten

INGREDIËNTEN

- * 8 eieren
- * 200 g kristalsuiker
- * 200 g beschuit, verkruimeld
- * 1 tl zout
- * 1 l melk
- * 1 tl amandelessence
- * 1 el roomboter, gesmolten
+ extra om in te vetten
- * vers fruit, om te garneren

BENODIGDHEDEN

- * springvorm met een doorsnede van 20 cm
- * (hand)mixer
- * taartrooster

BEREIDING

- 1** Verwarm de oven voor tot 175 °C (hetelucht).
- 2** Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de randen in met wat roomboter.
- 3** Klop de eieren en kristalsuiker met een handmixer of staande mixer licht en luchtig. Spatel het beschuit en zout door het beslag. Spatel daarna de melk, amandelessence en gesmolten roomboter door het beslag.
- 4** Schenk het beslag in de springvorm en strijk glad. Bak de taart 45 minuten in de oven, of tot de taart goudbruin en gaar is. Dit kun je controleren door een satéprikker in het midden van de taart te steken. Komt deze er schoon en droog uit? Dan is de taart gaar.
- 5** Laat de taart volledig afkoelen op een rooster en garneer met vers fruit.

Toen ik dit recept voor het eerst las dacht ik dat dit een verbastering was van biscuittaart. Guess again! Deze taart krijgt zijn naam écht van beschuitjes die erdoorheen zijn verkruimeld.



BALIFORNIA

1 cocktail * 5 minuten

INGREDIËNTEN

- * 40 ml jenever
- * 10 ml piment bitters
- * 20 ml pandansiroop (zie blz. 195)
- * 10 ml vers limoensap
- * 50 ml vers ananassap
- * ijsblokjes
- * pandanblad, om te garneren

BENODIGDHEDEN

- * cocktailshaker

BEREIDING

1 Vul de cocktailshaker tot de helft met ijsblokjes. Schenk alle ingrediënten in de shaker, sluit de dop en schud tot de buitenkant van de shaker ijskoud en gecondenseerd is.

2 Vul een hoog glas met ijsblokjes en een pandanblad en schenk daar de cocktail over.

