



HOEZO INDOROCK?

De titel van dit boek refereert aan een andere manier van Indonesisch koken, namelijk met een swingend nieuw elan. Indorock, maar dan tussen de pannen. Het is een knipoog naar de Indische immigrantenbandjes die vanaf eind jaren '50 het Nederlandse muziektoneel betraden. Deze blitskokers, zoals de Indische jongens vaak genoemd werden, mixten Amerikaanse invloeden met gamelamelodieën en het swingde de pan uit! De vingervlugge indorockers hadden groove en mojo, en dat in een tijdperk dat Nederlandse muzikanten nog met Dixieland en accordeons bezig waren op huisfeestjes. Deze indo-sound inspireerde de vader van fotograaf Remko Kraaijeveld tot het initiëren van De Bintiangs (de sterren), een van de langstlevende bands die Nederland rijk is.

"De Indorock is er bij mij met de paplepel ingegoten. Vanaf het moment dat ik de Tielman Brothers zag was ik verkocht. Het werd mijn ding. De indorock hebben we inmiddels vervangen door rhythm & blues, het gevoel blijft hetzelfde. En de geur van gastvrijheid bij de Indische mensen staat in mijn geheugen gegrift."

*Frank Kraaijeveld,
bassist, zanger en oprichter van De Bintiangs*



INHOUD

Voorwoord	10
Uit de kast	14
Grillige gordel van smaragd	20
Over de receptuur	24
De vijzel	28
In de toko	34
Wijn is fijn	44
William Wongso	48
Soep	52
Groenten en vega	72
Vlees en gevogelte	122
Vis	164
Zoet	200
Menu's	232
Drankjes	234
Sambal	254
Erbij	266
Rijst	276
Sauzen	280
Krupuk en zo	288
Bumbuis	294
Adresjes	306
Literatuurlijst	312
Dankwoord	314
Register	318





VOORWOORD

Ik ben een atypische pinda. Niet alleen ben ik allergisch voor die krenge, ik ben waarschijnlijk een van de weinige pindas met een Indische oma die niet kon koken. Verwacht van mij dus geen traditionele familie-recepten. Verder heb ik geen nostalgische blik op de wereld, ik kijk liever vooruit. Daarom laat ik de tempo doeloe-romantiek voor wat die is en maak amok in de Nieuwe Indonesische keuken. Waarom nieuw? Ik vond het tijd de traditionele gerechten eens af te stof-fen. Dit zal sommigen onder jullie gewetenloos in de oren klinken. Beetje respectloos culturen door elkaar roeren, terwijl je ook een warm bad kunt bieden vol traditie. Tegen de deugdzaamheid en authenticiteit van traditionele familie-recepten gaat immers niemand iets inbrengen. Ik sta op voorhand al 1-0 achter met mijn koelbloedige *fusion*, zou je zeggen.

INDISCH EN INDONESISCH

Aan de andere kant is de Indische keuken fusion bij uitstek. In Nederland worden de termen Indisch en Indonesisch trouwens vaak door elkaar gebruikt. Het zijn echter twee verschillende dingen, die ook overeenkomsten hebben. De Indische keuken vloeit voort uit ons koloniale verleden en de tijd dat Indische immigranten (Indo-Europeaanen) zich na de onafhankelijkheid van Indonesië in Nederland vestigden. De Indo-Europese tjampoer (die ik overigens spel als 'campur', volgens de Indonesische spelling) die ontstond, is een combinatie van ingrediënten en bereidingswijzen uit Oost en West. De rijsttafel? Bedacht door de Hollanders en een Indisch fenomeen. De Indische keuken is door de eeuwen heen beïnvloed door de Nederlandse, Portugese, Franse, Britse en Chinese keukens. Dat geldt in bepaalde mate ook voor

de Indonesische keuken. In dit boek wil ik je meer van die Indonesische kant laten zien. Overigens sluit ik de Indische keuken geenszins uit. Dat kan ook niet, ik ben per slot van rekening Indisch en met mijn gerechten borduur ik voort op die eeuwenoude fusie. In dit boek gebruik ik de begrippen Indonesisch en Indisch door elkaar. Soms gebruik ik kortweg het voorvoegsel 'indo-', dat is lekker bondig. Het is goed om de verschillen te weten, maar uiteindelijk gaat het toch gewoon om lekker eten.

ONZE REIS

Ik ben meerdere keren naar de archipel gereisd om de bron van die Indonesische smaken te onderzoeken. Eerst op verkenning met de blonde Papua, *a.k.a.* vriendin Maaïke Boersma. Ze bracht een deel van haar jeugd op West-Papua door en studeerde Indonesischekunde. Maaïke is een meter vijftientachtig, hoogblond en spreekt vloeiend *Bahasa Indonesia*. Je snapt dat er deuren opengaan als je met zo iemand op stap bent. In Jakarta kookten we met de beroemde televisie-chef William Wongso, we dronken chocolate martini's in het überfancy hotel Dharmawangsa en bezochten een van de weinige gastronomische Indo-restaurants die de hoofdstad rijk is, *Nisa Gastronomy*.

In Semarang, de geboortestad van mijn oma, gingen we op een *la grand bouffe*-achtige tour van lokale hapen. In Salatiga woonden we een selamatan bij, een ceremonieel etfeest georganiseerd door mijn Indonesische vriend Max Lumankun, hij heeft een restaurant in Amsterdam waar ik gewerkt heb. We stapten keukens binnen van *warungs* die ons bevielen en vroegen de kokkinnen om tips en hun bereidings-



wijzen. We legden contacten, scooterden door stoffige *desa's* op zoek naar de beste lokale geitenstoof en stippelden een plan uit voor mijn vervolgreis met kinderen, Miro en Reva. Remko's eerste zoon Manu kon niet mee op avontuur, als zeventienjarige jon-
natuurlijk gewoon naar school. Zeventienjarige jon-
gens hebben wel veel trek, dus hij heeft vooral gehol-
pen door dikwijls uit dit boek te proeven.

Reis twee begon op het hedonistische en hindoeïsti-
sche Bali, een verhaal apart in de verder islamitische
archipel. Méga-toeristisch natuurlijk, maar daardoor
wel makkelijker te bereiken, iedereen spreekt een
woordje Engels. Daarbij loopt het eiland voorop wat
betreft de fusieculen, met internationaal vermaar-
de restaurants als *Lacavore* en *Room4Dessert*. Boven-
dien wil je ook weleens in je bikini op het strand of
aan het zwembad liggen, iets dat je op Java niet zo
snel doet om de lokale vrouwen in lange natte lappen

niet in verlegenheid te brengen.
Tervrij onze kinderen lagen te poedelen in zwemba-
den en op snapchatfilmpjes verschenen met poezen-
oortjes en gevefde wimpers met nanny Erma, gingen
Remko en ik eropuit. Vaak al voor de dageraad, want
het leven begint vroeg in Indonesië. We roosterden
knapperig speenvarken in Noord-Bali, in Ubud
leerden we traditionele Balinese salade lawar maken,
levende-legende Lonny Gerungan leerde ons de
kneepjes van rempeyek bakken.

Vervolgens togen we naar Yogyakarta, een interessan-
te stad vanwege de overblijfselen van de oude Javaan-
se hindoeïstische cultuur. Yogyakarta is een studentenstad
met een kunstacademie en daardoor een groot aantal
kunstenars, veel galleries en een underground
muziekscene. Als je me om advies zou vragen, zou
ik je aanraden in ieder geval hier neer te strijken.
Voor Remko was Indonesië een openbaring. Hij zag
hoe kleurrijk en gek dit land is, erwaarde de lulligheid
van de warungs waar je tegelijkertijd de meest fan-
tastische dingen eet en hij zag de enorme toewijding
voor het eten. We praatten met handen, voeten en
glimlachten met de mensen, die het maar raar
vonden dat we kommetjes soto op die prachtige ver-
weerde vloeren zetten en daar foto's van maakten.

INDO-REVOLTE

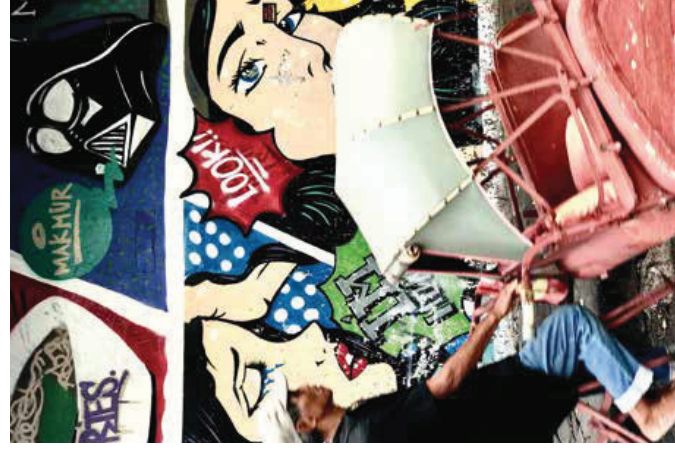
Met dit boek willen we de Indonesische keuken het
podium geven dat ze verdient.
Het is een keuken die knalt van smaken en specerij-
en, afwisselend gelaagd en complex, zoals bij Suma-
traanse rendang, dan weer fris en pittig in een Sun-
danese rauwkostsalade. Met diepzuur van tamarinde,
stevige hartigheid van terasi, boterige pandan, geurig
citroengras, weelderige kokos, citrusachtige laos. Je
vraagt je af waarom deze keuken eigenlijk nooit inter-
nationaal is gegaan. Ga naar Londen, New York of
Parijs en je kunt er Thais eten, Japans of Vietnamese.
Maar niet Indonesisch. Dat heeft meerdere oorzaken,
waaronder het gebrek aan een gastronomische tradi-
tie en het gebrek aan status van deze keukens. Hoe
mooi zou het zijn als we met dit boek kunnen bijdra-
gen aan meer internationale erkenning? Als we een
aanjager kunnen zijn van een *culinair indo-revolte*?

PERSOONLIJK DOCUMENT

Dit is een heel persoonlijk boek waarin ik ook een
ontwikkeling heb doorgemaakt. Tot niet lang geleden
had ik helemaal niks met mijn Indische achtergrond,
laat staan met Indonesië, verderop vertel ik hoe dat
komt. Maar de laatste jaren ben ik mijn achtergrond
als een nieuwe liefde gaan omarmen.

Ik mag mezelf gelukkig prijzen dat een van Neder-
lands beste culinair fotografen dit boek in beeld heeft
vastgelegd en dat zeg ik niet omdat Remko Kraaije-
veld toevallig ook mijn man en de vader van mijn
kinderen is. We zitten op het angstwekkende af op
een lijn, hoewel we elkaar ook afbranden als dat
moet. We hebben elkaar uitgedaagd en onze creativi-
teit de vrije loop gelaten en ik hoop dat dit boek iets
vergelijkbaars met je doet. Veel plezier met koken!

Vanja



UIT DE KAST

Gezien mijn beroep (schrijvend kok en food stylist) en mijn Indische afkomst, denk je misschien dat het logisch is dat ik een kookboek schrijf over de Indonesische keuken. Maar het mag eerder een wonder heten. Ten eerste vond ik het een enorm cliché: indo kookt Indisch, duh. Ten tweede had ik helemaal niets met Indisch zijn en met Indonesië. Kreeg het op mijn heupen van samenklittende indos op de Pasar Malam (Tong Tong Fair voor *millennials*), jeuk aan mijn huid van de walmende wierook daar en bij het horen van een Tante-Lienstem gingen mijn nekhaaren overeind staan.

OMA

Dit had met mijn Indische oma te maken. Laten we het erop houden dat oma een persoonlijkheidsvoor-
nis had. Waardoor mijn moeder geen prettige jeugd had en mijn broer en ik benauwende herinneringen bewaren aan onze kindertijd. Terwijl schoolvriendjes buiten speelden, zaten wij op woensdagmiddag bij oma. Op de bank met het stoffen kleedje waarop het acroniem I.N.D.O. (In Nederland Door Omstandig-
heden) ons er telkens fijntjes aan herinnerde dat oma hier niet uit vrije wil was. Om verwijten over ons heen te krijgen, om iedere keer aan te horen hoe fantastisch Indonesië was en wat er allemaal niet dengerde aan 'die vieze Hollanders met hun stinkende bil' (Indos wassen hun billen na een grote boodschap met water, in plaats van met een papertje over een poepvlek te wrijven. Hier had oma natuurlijk een punt). Dat constante pushen van de Indonesische zaak had een averechts effect – ik holde hard de



tegenovergestelde richting op. Oma schroomde ook niet om ons op allerlei manieren emotioneel te chanteren. Ik zal niet in detail treden, al zou ik een boek kunnen vullen met verhalen over haar. Dat zou overigens geen kookboek worden, oma had niks met koken. Ze stond net lang genoeg in de keuken om van een paardenbiefstuk een gortdroge schoen-zool te bakken.

VOOR HET EERST NAAR JAVA

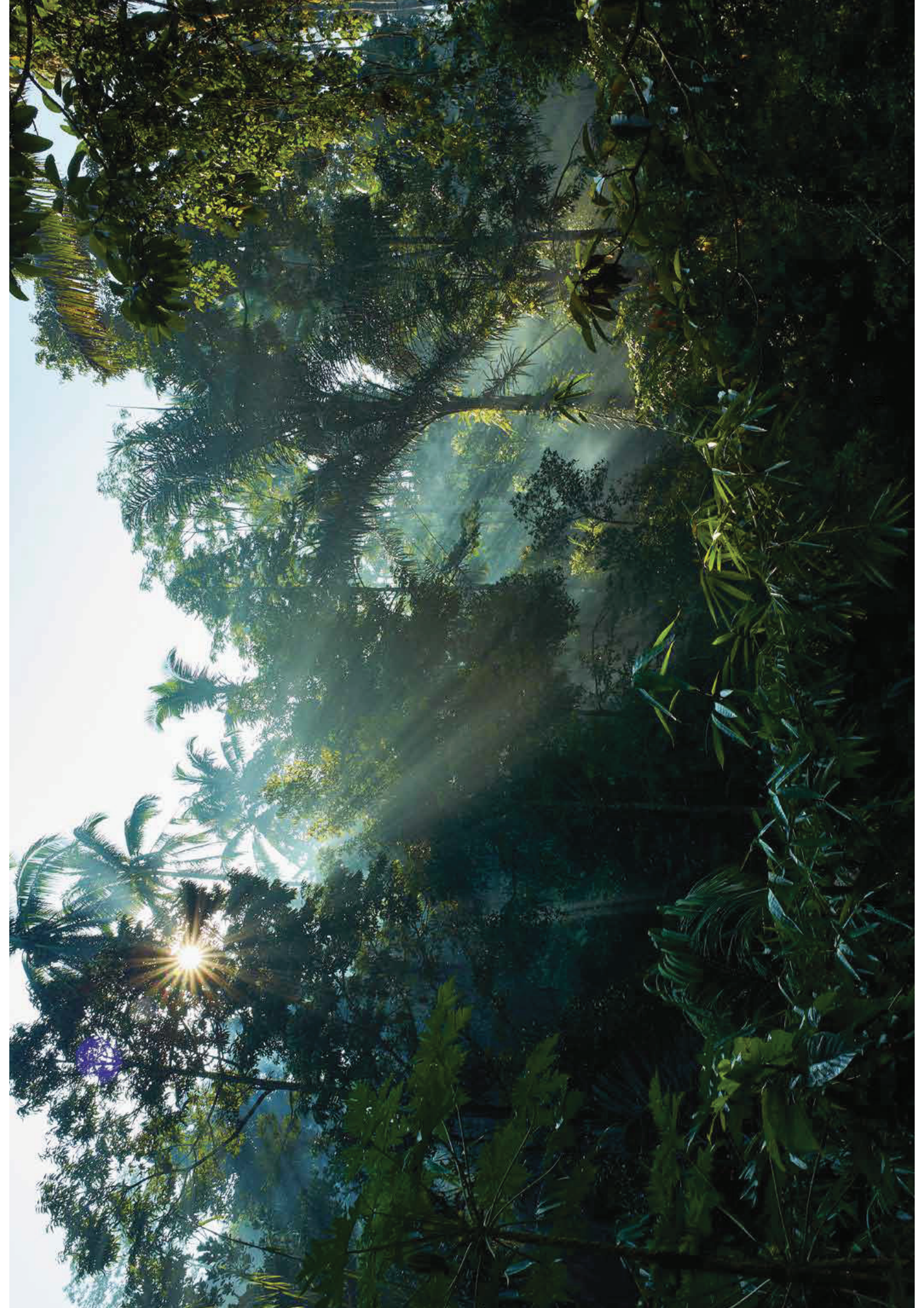
Oma overleed in 2006, tevens het jaar dat ik voor het eerst voet aan de grond zette op Java. Ze reisde nog ieder jaar terug naar haar geboorteland en overleed onverwacht op haar logeeradres. Toen ik ervan hoorde, voelde ik me Atlas die de wereldbol even naast zich neer mag zetten – ondanks het droeve nieuws maakte zich een enorme opluchting van me meester, ook voor haar. De laatste jaren hadden we steeds meer afstand genomen, ik voelde me daar echter heel schuldig over. De islamitische gewoonte schrijft voor dat een lichaam binnen vierentwintig uur onder de zoden moet. Omdat oma's gastvrouw ons midden in de nacht niet te pakken kreeg, liet zij haar religie besluiten. Mijn moeder, broer en ik vonden dat het zo goed was. Oma was weer terug in haar geliefde geboorteland, met die Hollanders had ze toch niks. We reisden samen naar Jakarta om afscheid te

nemen. Op een miljoenenbegraafplaats begoten we met een lek geprikte emmer de bloemetjes op oma's graf. De bergen tekenden zich af tegen een rozerode lucht die kruidig en zoet rook naar kruidhagel en houtskool. Grēten graasden het gras van de graven, het schemerde en het was ramadan. Vuurtjes brandden rondom de kleine stenen zerken, families verzaelden zich om het vasten te breken. Het was een bijzondere reis waarin afscheid en kennismaking één werden. Treurig dat mijn hart zich pas kon openen voor Indonesië na oma's dood. Het moest blijikbaar zo zijn. Sindsdien ben ik vaak terug geweest. Hoe beter ik het land leer kennen, hoe trotser ik word op mijn achtergrond.

VIA DE KEUKEN

Van de Indonesische en Indische keuken heb ik trouwens altijd gehouden – zal wel genetisch bepaald zijn. Aan de kant van mijn vaders familie kwam er ook Indische aanhang en de etentjes daar waren zonder beladen droge paardenbiefstuk. Ook heb ik in verschillende Indische restaurants gewerkt. Dat ik me als 'indo-kok' zou profileren en een boek zou schrijven over deze keuken, had ik een jaar of tien terug echter niet gedacht. Via de Indonesische keuken kom ik dan eindelijk uit de kast als indo.





GRILLIGE GORDEL VAN SMARAGD

Het was geen liefde op het eerste gezicht met Indonesië. Mijn debuut was dertien jaar geleden en de aanleiding niet feestelijk. Mijn oma was op vakantie plots overleden en per ongeluk begraven in miljoenenstad Jakarta. Ik zag in die stad weliswaar overal bekende gezichten – het is alsof je op de Haagse Pasar Malam (nu Tong Tong Fair) rondloopt – en dat geeft een gevoel van herkenning en thuiskomen, maar tegelijkertijd voelde ik me een wezensvreemde in een metro-pool met een abominabele infrastructuur. Het enige dat me op dat moment omarmde, was de geur van het land. Een kruidig, zwoel aroma dat me een instant senang gevoel gaf.

Inmiddels heb ik Indonesië beter leren kennen. Het is een bizar land, een grillig geografisch geheel op het breukvlak van maar liefst drie tektonische platen. Waar onstuimige moesson's voor een uitzinnig mooie natuur zorgen en aan de andere kant een verwoestend effect hebben. Het is een land met vele grondsoorten, klimaten en een duizelingwekkend aantal voedingsmiddelen. Een land waar van alles mogelijk is, maar waar ook nog veel moet gebeuren. Een land met de meest gastvrije, verlegen gechelkonten op aarde en aan de andere kant een land waarin funda-

mentalistische sentimenten groeien. Het is het grootste islamitische land ter wereld, waar ook nog altijd de mystieke regionale cultuur van weleer valt te ontwaren. Een land waar de tijd rekbaar is als rubber en men kalm meedeit op de stroom, maar ook een land waar je om 4.00 uur 's nachts uit je slaap wordt getuurd door het gegemier van moskeeën. Een land met bloedmooie vrouwen die zich in non-descripte gewaden (moeten) hullen. Een land waar eten een significante culturele rol speelt en tegelijkertijd een land zonder noemenswaardige gastronomische cultuur. Een land van tegenstellingen, kortom.

De verkeersdrukte op Java maakt je soms tureluurs.

Ergens begrijp ik die nostalgie naar tempo doeloe wel: hoe dramatisch mooi moet dit land een eeuw geleden wel niet geweest zijn? Brede lanen, koetsje hier, *becak* (fiets taxi) daar. En dan die weelderige natuur die overal woest en welig doorheen tiert. Met flora zo intens mooi, zoals alleen schrijfster Hella Haase haar kan beschrijven.

Zo op het oog lijken Indonesië's geen last van te hebben van al het gekroet van scooters, auto's en wat zich nog meer op de weg waagt. Ze ondergaan het in ieder geval op z'n Aziatisch; bedwaard. Dat geldt voor

meerdere aspecten van het leven, het zijn meesterchillers en misschien is het daarom wel zo prettig vertoewen hier. Met hun flegmatieke houding houden ze ons, de ongeduldige gesjeesde westerling, als het ware een spiegel voor: 'Kalm aan joh,' lijken ze te zeggen. 'Kom even zitten, klepper met je slippers, eet wat.'

EETCULTUUR

Indonesië beschikt niet over een restaurantraaditie en heeft geen eigen gastronomische cultuur. Zelfs aan de vroegere centraal-Javaanse hoven is een dergelijke ontwikkeling uitgebleven. De meeste gerechten vloei- en voort uit een boerenkeuken – die overigens de meest fantastische spijzen kan opleveren, zeker als de kruiden voor het oprapen liggen. Daarbij hebben de Indonesië's nooit de gewoonte overgenomen van de Chinezen en Arabieren om gerechten op te tekenen. Recepten werden vrijwel altijd mond-tot-mond doorgegeven. Het eerste Indonesische kookboek dateert bijvoorbeeld uit 1967. Het boek, *Musi-karasa* getiteld, werd ontwikkeld door het ministerie van Landbouw. Het is voornamelijk opgebouwd uit ingezonden receptuur met vage omschrijvingen en zonder precieze hoeveelheden.

Ondanks dat de Indonesische keuken lijdt aan gebrek aan status, maakt eten een groot onderdeel uit van de cultuur. Koken is een sociale aanlegenschap die doorgaans met familie en buren wordt uitgevoerd. De dagelijkse gesprekken gaan over kippenmaagstoofjes, pittige groentjes en lokale krupuk. Valt er wat te vieren? De Indonesiër doet het met eten. Mensen staan dagen in de keuken en koken dat het een lieve lust is. En alsof de gastvrouw al niet genoeg bereid heeft voor een dergelijke gelegenheid; als je bij haar op bezoek gaat neem je geen bloemetje mee, maar eten.

Op binnenlandse vluchten zie je mensen spouwen met dozen vol lokale kokospannenkoekjes, vleespastetjes en felgekleurde zoetigheden. Daarom is Indonesië wat mij betreft de perfecte *food destination*. Niet om hippe adresjes af te lopen die op wereldwijde *bachelors* van foodies staan, nee. Gewoon om in de meest sjofele tenten waanzinnig lekkere of obscure dingen naar binnen te hooien. Geef Indonesië de tijd. Leer het land kennen en het zal als een tropische bloem voor je openklappen.



SPELLING EN UITSpraak

Remko vindt mij een taalnazi, die altijd zeurt over hoe je dingen schrijft en uitspreekt. Daar heeft hij gelijk in. Voor de volledigheid behandel ik hier toch de spelling en de uitspraak, ik heb namelijk voor de huidige Indonesische schrijfwijze gekozen. Als ik de tempo doeloe(dulu?)-romantiek dan achter me wil laten, moet ook die oude spelling de deur uit. De schrijfwijze verandert, de klanken blijven hetzelfde.

- ★ 'j' verandert in een 'c'. Dus atjar wordt *acar*. Tjampoer (husselen) wordt *campur*. Tjobek (vijzel) wordt *cobek*. De c voor een klinker wordt altijd als 'j' uitgesproken. *Cumi cumi* (pijstaartinktvis) spreekt je derhalve uit als 'joemie-joemie'.
- ★ De oe-klank wordt 'u'. Boemboe wordt *bumbu*, kentjoer wordt *teacar*. Tahoe wordt *tahu*.
- ★ 'Dj' wordt 'j'. Djinten wordt *jinten* (komijn). Djawa wordt *jawa*. Uitspraak blijft wederom hetzelfde, zoals in J.R. van *Dallas*.
- ★ De 'y' wordt uitgesproken als een Nederlandse 'j'. Dus kunyit spreekt je uit als 'koenjit'.
- ★ Er zijn in het Indonesisch veel woorden met een verbinding '-e' of 'stille 'e'. Zoals bij het woord *bela-da*. Je spreekt het uit als 'blaado' (pittig, met sambal). In het huidige *bahasa indonesia* wordt die 'e' uitgeschreven. Daarom schrijf ik *terasi* in plaats van *trassie* (maar je spreekt het wel uit als 'trassie').
- ★ Wij schrijven pangang, in Indonesië *panggang*

UITSpraak

'Geen bud maar bat, geen sutsj maar satsj en geen vieze woorden!', ramde mijn oma erbij ons in. 'En geen k't, maar kat', vulden mijn broer en ik dan aan, want wij waren dan weer niet vies van vieze woorden. Oma ging prat op de uitspraak van talen. Ze kon dan niet kokken, ze sprak naast wat ze vroeger

Maleis noemden, verschillende vormen van Javanees, Japans, Duits, Engels, Frans, Spaans en Italiaans.

Ik stip de uitspraak aan, omdat deze het Indonesisch zo koddig maakt. De taal heeft een hoog onomatopoeïsch karakter; veel woorden zijn klanknaabootingen. Zo is *ceplak* ('tjeplok') een spiegel, naar het geluid dat het ei maakt op het moment dat het openbreekt en in de pan valt. De 'k' aan het einde van een woord spreekt je trouwens nauwelijks hoorbaar uit. De 'e' is in het Indonesisch meestal toonloos, zoals in het Nederlandse woord 'de'. Een voorbeeld met deze stonme 'e' en nog een klanknaabooting: 'melampeni', spreekt uit als 'mulumpuni'. Het betekent slap, zacht, zompig. Denk aan *krupuk* bij een luchtvochtigheid van meer dan 60%, die is binnen een mum van tijd *melampeni*. Spreek het uit en je ziet het voor je.

Dezelfde toonloze 'e' zit in *acar ketimoen*. Spreek uit als 'atjar kutiemoen' en niet kétémoen. Potehboon: uitspraak zoals in 'huppatee' en in geen geval 'pité-boon'. Geldt ook voor *pedis* (pittig). Je zegt als het ware 'pudis', met de klemtoon op dis. In geen geval hoofd. *Lempur* spreekt je uit als 'lumper', niet als lèmpur. Niet te verwarren met *kue lumpur* (spreek uit 'kwee loempoor'), dat is een zoet koekje en niet de met kip gevulde kleefrijstrol. Overigens zeg je wel weer 'tèrong' (aubergine) en niet 'turing'. En het is 'rèmpyek' en niet 'rumpeyek'.

Soto spreekt je uit als sotta, met een gesloten o. Maar blijf niet te lang op die t-hangen, anders klinkt het als het Italiaanse woord voor 'onder'. *Asem* rijmt op 'dat was mi'. Je spreekt het uit als *assem*, met een gesloten 'a'. Niet als *babi* (spreekt uit als 'babbie' en niet als 'baabie'). Zo. Kom je tenminste beslagen ten ijs bij de toko.

OVER DE RECEPTUUR

NOUVEAU INDO

In de gerechten in dit boek herken je deels Indonesische en Indische klassiekers, andere creaties zijn aan mijn eigen brein ontsproten. Dan werk ik bijvoorbeeld wel met Indonesische ingrediënten, maar in een andere constellatie. Ik noem mijn keukens voor het gemak 'nouveau indo' - onder die vlag is veel gecoorloofd.

NIET COMPLEET

Dit boek is verre van allesomvattend. Ik heb niet de intentie gehad om de gehele eilandengroep in kaart te brengen. Ik heb me hoofdzakelijk op Java geconcentreerd, waar je met de regionale keukens van West naar Oost al boeken kunt vullen. Daarnaast tref je een aantal Balinese en Sumatraans geïnspireerde gerechten. Die laatste omdat de West-Sumatraanse Padang-keuken goed vertegenwoordigd is op Java. Hij is pittig, minder zoet dan de Javaanse en staat bol van de specerijen. Ik ben er gek op.

BEREIDINGSTIJD

Lekker eten kost tijd. Natuurlijk zijn er voorbeelden te geven van snelle gerechten die in een mum van tijd klaar zijn, zoals vaak bij de Italiaanse keuken het geval is. De Indonesische keuken is met zijn gelaagde smaken van bumbus echter bewerklijker. Die bumbus vragen om veel ingrediënten en daar laat menigen een zich door intimideren. Niet nodig, het zijn telkens dezelfde *usual suspects*. Met een voorraad uit de toko kun je een behoorlijke tijd vooruit (zie tevens pag. 35, over de toko). Ik geef per recept een indicatie van de bereidingstijd, dit is inclusief de bereiding van

de bumbu. Sommige recepten bestaan uit meerdere sub-recepten. Bijvoorbeeld gefrituurde kip met laos-mayonaise. De bereidingstijd van de kip staat dan bij de kip, de bereidingstijd van de mayonaise bij de mayonaise. Je moet dan zelf 1+1 bij elkaar optellen.

BUMBU

De bumbu is de ziel van vele Indonesische gerechten - een mengsel van droge specerijen en verse kruiden dat tot een smurrie-achtige pap wordt fijngewreven. Ze staan achter in het boek en dat is bewust gedaan, zodat het in de receptuur overzichtelijk blijft welke ingrediënten tot de bumbu behoren en welke smaakmakers los worden meegekookt. De authentieke manier om een bumbu te bereiden is in de vijzel. Lees meer over de vijzel en in welke volgorde je ingrediënten toevoegt op pagina 29. Bij gebruik van een staafmixer of blender maakt die volgorde geen fluit uit.

KNEUS KWISTIG

Als ik bijvoorbeeld schrijf 'kneus de gember' dan bedoel ik dat je er een paar keer op dient te rammen in de vijzel - je kunt ook met een koksmes kneuzen. Hierdoor komen de sappen vrij en het ingrediënt geeft zo meer smaak af. Met kneuzen van blaadjes wordt het inscheuren bedoeld en dat heeft hetzelfde effect. Ik ben kwistig in het gebruik van kruiden en specerijen. Je zult in mijn receptuur niet snel '1 serehstengel' terugvinden, eerder 6. Als ik die sereh toevoeg, dan wil ik in ook proeven. Bedenk ook dat een serehstengel in Indonesië meer power heeft dan geïmporteerde sereh, of een uit de diepvries. Met mijn hoeveelheden probeer



ik de Indonesische smaken zoveel mogelijk te benaderen, ik heb het niet aangepast aan de Hollandse tong.

BENG!

Eten mag wat mij betreft daveren van de smaak. Als ik niet tevreden ben over een gerecht, zeg ik altijd: 'het mist beng!' Kan een gerecht naar jouw smaak meer 'beng!' hebben, corrigeer dan gerust. Wie weet is mijn komijnzaad sterker omdat dat van jou al jaren staat te vermuffen in de kast, is jouw citroen sappiger dan de mijne, enzovoort. Proef daarom altijd tijdens het koken. Ik zou mijn gasten nooit iets durven voorzetten zonder zelf eerst geproefd te hebben. Ondanks dat ik alles zo secuur mogelijk heb opgeschreven, moet je een recept als richtlijn zien. Alleen al een ander soort kokosmelk kan grote gevolgen hebben voor het eindresultaat. Of de pan die je gebruikt, in een bredere pan verdampt er bijvoorbeeld meer vocht. Dus zie je iets drooggekoken, voel je dan vrij om een scheutje vocht toe te voegen. Smaakt een bumbu nog rauw, gaar in dan wat langer.

HOEVEELHEDEN, MATEN EN GEWICHTEN

Alle recepten in dit boek zijn voor vier personen, tenzij anders aangegeven.
De standaard afwegingen zijn 1 eetlepel = 15 milliliter en 1 theelepel = 5 milliliter. Wat eieren betreft gebruik ik maat L. Het gewicht van kruiden als gember, kunyit, laos en kencur, is het nettogewicht, dus na het schillen. Let daarop, het kan nogal uitmaken. En schaf altijd meer aan dan in het recept vermeld staat.

TESTKOKS

In het kookboek *TZV* van Jigal Krant las ik dat hij al zijn recepten liet testen door derden. Dat vond ik een uitstekend idee en dat heb ik overgenomen. Een heel team van koks heeft de recepten thuis nagekookt.

Ik kreeg eerlijke feedback. Dat was af en toe even slikken, maar ook heel nuttig. Zo leerde ik bijvoorbeeld dat mensen graag alternatieven krijgen. Of dat er een plan B is. Het heeft me ook doen inzien dat de Indonesische en Indische keuken bij velen nog volslaggen onbekend terrein is, terwijl ik toch dacht dat-ie volledig ingeburgerd was.

PINDA-ALLERGIE

Ik word weleens voor nep-indo uitgemaakt met mijn pinda-allergie. En dan heb ik het niet over een beetje jeuk aan mijn huid, nee, het is z'n allergie van het type anaflactische shock en stikken. Met gevaar voor eigen leven heb ik dus mijn culinaire ontdekkings-tocht naar Indonesië ondernomen, waar de pinda overal in gekletst wordt. Een wonder eigenlijk dat ik heelhuids terug ben gekomen. In mijn receptuur vervang ik pinda's door amandelen, cashewnoten en sesamzaad. Voor allen die geen jeuk aan hun huid krijgen van de aardnoot: lekker gebruiken natuurlijk.

HOW TO

Tot slot nog een paar bemoeidigende woorden: de Indonesische keukens is niet ingewikkeld. Het meest uitdagende is waarschijnlijk het bij elkaar scharrelen van de ingrediënten. En zeg nou zelf, de Italiaanse keuken is dan simpel en snel, hij staat of valt met de kwaliteit van de ingrediënten. Daarvoor moet je op pad en dat kost tijd.
Op technisch vlak is de Indonesische keuken heel basaal. Een handjevol recepten is uitdagender. Daar hebben we instructiefoto's bij gemaakt en deze vind je op mijn site (www.indorockcooking.com). We hebben ze online geplaatst, zodat je eventueel ook vragen kunt stellen over de receptuur. Die zal ik dan zo goed en zo snel mogelijk beantwoorden.



DE VIJZEL

HAAT-LIEFDE

Ik houd van 'in en ik haat 'in. Ik houd van 'in omdat de geur van zojuist fijngewreven ingrediënten nooit vervelt. Ik houd van 'in omdat het heel oer voelt om op deze manier eten te bereiden. Ik houd van 'in omdat de smaken van de specerijen 'vervlochten' raken waardoor je saus gepolijst smaakt, homogeen. 'Tegeleijkertijd haat ik hem, want voor een kleine hoeveelheid sambal sta ik toch al gauw twintig minuten te zweten boven dat ding voor de gewenste papconsistentie. Ook als ik grotere hoeveelheden moet fijnmalen, of als de kinderen schreeuwend aan mijn been hangen om eten, haat ik dat ding. Op dat soort momenten zou ik willen dat er een aangedreven vijzel bestaat, een soort vibro-vijzel op batterijen die ronddraaiende, drukkende bewegingen maakt. Mochten er studenten Industrieel Ontwerpen zijn die nog een afstudeerproject zoeken, ga vooral je gang! Tot de vibro-vijzel een feit is, pak ik op haatmomenten de staafmixer erbij.

ALTERNATIEF

Ook in Indonesische huishoudens wordt tegenwoordig vaak een blender of Magic Bullet gebruikt. Niet alleen ter vervanging van de vijzel, maar ook van de voormalige kinderarbeid die heet normaal was in de Indonesische keuken. De keukenmachine is minder geschikt om een bumbu in te vermalen, het mes daarvan is te groot waardoor je slechts losse stukjes krijgt en geen pap. Ik gebruik het liefst een blender of staafmixer. Gebruik voor het fijnmalen van specerijen een koffiemolentje of een Magic Bullet met een plat mes. Machinaal vermalen geeft soms een bittere smaak aan de bumbu - dat kunnen de uien en de knoflook zijn die gemaltraiterd worden. Sommigen adviseren

de gehakte ui en knoflook eerst te overgieten met kokend water (scheelt wel iets inderdaad), anderen adviseren een gehaktmolen te gebruiken om de uien en knoflook fijn te malen. Maar die heeft niet iedereen staan natuurlijk. Meestal verdwijnt het bittere wel na het garen trouwens.

VIJZELTYPEN

Diepe kom

Het type vijzel dat je het meest ziet in Nederland is een diepe kom. Die is prima voor het pletten of fijnmalen van droge specerijen. Voor bumbuis is de komvorm wat klein, de ingrediënten zullen eruit vliegen. In delen werken kan, maar ideaal is het niet en je zult mij in gedachten allerlei verwijsingen toeschreeuwen. Kies in ieder geval een vijzel met een ruw oppervlak, daarin is het makkelijkst om dingen als gladde uien fijn te wrijven.

Cobek

De klassieke Indonesische vijzel is de *cobek*. Een schotelvormig exemplaar met een diameter van zo'n 17 centimeter, een onregelmatig oppervlak en een geknikte stamper (de *ulekan*). Deze is het meest geschikt om ingrediënten zoals uien, laos, knoflook en chilipepers fijn te wrijven voor bumbuis en sambals. Met de ulekan maak je een cirkelende, drukkende beweging. Stampen (vaak gaat het dan om grovere ingrediënten) gebeurt ook wel, maar daar bestaat weer een ander model voor met een hele lange stamper, maar dat is hier niet verkrijgbaar.

MATERIAAL

Een Indonesische vijzel heeft een ruw, maar niet poreus oppervlak, zodat hij geen smaken opneemt.



Hij kan van diverse stollingsgesteenten gemaakt zijn, bijvoorbeeld graniet (iets poreuzer), andesiet of basalt (de laatste zijn harder en het meest geschikt voor vijzels).

VIJZEL INWERKEN

Boen een vijzel voor het eerste gebruik goed uit met heet water en afwasmiddel.

Vijzels van basalt, andesiet, graniet of marmer moet je ook 'inwerken':

- ★ Laat de vijzel na het wassen een nacht weken in schoon water zonder sop.
- ★ Droog 'm daarna goed af.
- ★ Maal een handje droge rijst of zout fijn en gooi weg. Je doet dit om loszittend gruis of granietpoeder los te malen.
- ★ Herhaal dit zo nodig een paar keer tot het rijstpoeder mooi wit blijft.
- ★ Maal daarna een handje vette noten (bijvoorbeeld kemiri of pindas) fijn en gooi weg. Dit is om het oppervlak 'dicht te maken', zodat geurtjes er niet intrekken.
- ★ Was de vijzel nogmaals goed met heet water en laat 'm goed drogen. Nu is hij klaar voor gebruik.

VOLGORDE VAN INGREDIËNTEN

Bij het maken van een bumbu is het handig in een bepaalde volgorde te werken:

- ★ Begin met de droge specerijen. Rooster ze eerst licht in een droge pan, dat maakt ze brozer en makkelijker te vermalen. De komvormige vijzel is hiervoor het makkelijkst, daar springen de specerijen niet uit.
- ★ Noten. Bijvoorbeeld kemiri of pinda, maar alleen als die ook echt vermalen moeten worden.
- ★ Stuggere dingen, zoals gember, serih, laos, chilipepers, enz.
- ★ Zachtere dingen als ui en knoflook.
- ★ Vochtige dingen als tamarinde en azijn.
- ★ Droge poeders als Javaanse suiker.

SJOEMELLEN

Een beetje sjoemelen met de ingrediënten vergemakkelijkt het vijzelen. Denk aan het kleiner hakken van serih, chilipepers en uien. Tussendoor wat zout toevoegen helpt ook. Vooral bij uien, dat voorkomt dat je 'uitglijdt' over die glibberige rokken. Alvorens te beginnen met wrijven, stamp ik meestal ook een paar keer hard op ingrediënten. Denk daarbij aan plakken laos of gember. Je kunt deze ook al wat finer raspen op een scherpe rasp, maar voeg dan wel ook het vrijgekomen vocht toe aan de vijzel, want daar zit veel smaak aan. Laatste sjoemelmethode: fruit de grof gehakte ingrediënten eerst even aan, dat maakt ze wat zachter.

ONDERHOUD

Maak de vijzel na iedere bereiding met heet water schoon. Volgens de een mag dat wel met sop, volgens de ander niet. Ik doe het wel als ik vlees of vis fijnmaal, anders niet. Pas in ieder geval op dat je vijzel niet naar zeeospop gaat smaken. Droog de vijzel goed af na het wassen.

Eventuele geurtjes en vlekken kun je trouwens ook verwijderen door wat ongekookte rijst fijn te malen in de vijzel. De rijst neemt de kleur en geur van de kruiden op die je als laatste hebt gemalen. Gooi de rijst weg en herhaal het proces totdat de rijst wit blijft en geurloos is na het malen.

ADRESJES

Je vindt de komvormige vijzels sowieso bij de meeste toko's, maar het schotelvormige exemplaar is lastiger te vinden. Op de jaarlijkse Tong Tong Fair vind je de prachtigste exemplaren rechtstreeks uit Indonesië, maar deze Pasar is natuurlijk maar eens per jaar (in mei). Hieronder twee online-adressen waar de grote platte vijzel te koop is:

Tokoneba.nl
Indowebshop.nl

