

‘Ongeëvenaard standaardwerk dat in geen enkele keuken
zou mogen ontbreken.’ **Karin Luiten**

Groot Indonesisch kookboek

BEB VUYK



↗ CULINAIRE KLASSIEKERS ↖

Groot Indonesisch kookboek

BEB VUYK



KOSM•S

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Verkrijgbaar in de reeks Culinaire klassiekers

**BEB VUYK**

Groot Indonesisch kookboek

ISBN 978 90 439 3152 6

**PAUL BOCUSE**

De nieuwe Franse keuken

ISBN 978 90 439 3153 3

**MARCELLA HAZAN**

De klassieke Italiaanse keuken

ISBN 978 90 439 3150 2

**CHARMAINE SOLOMON**

Groot Aziatisch kookboek

ISBN 978 90 439 3151 9

Vierenvijftigste druk, 2023

© 1973 Uitgeverij Luitingh B.V., Utrecht

© 1986, 2000, 2014, 2023 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen

Titel: Groot Indonesisch kookboek

Omslagontwerp: b'IJ Barbara

Vormgeving: Studio Michelangela

ISBN 978 90 439 3152 6

NUR 440

Alle rechten voorbehouden. All rights reserved.

Niets uit deze uitgave mag worden veelevoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaandeschriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

Kosmos Uitgevers vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan.

Bij de productie van het papieren boek van deze titel is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

Inhoud



| | |
|-----|--|
| 7 | Inleiding |
| 6 | Voorwoord van de uitgever bij de 44e druk |
| 7 | Voorwoord van de auteur bij de 1e druk |
| 14 | Geschiedenis van de Indonesische keuken in Nederland |
| 22 | Keukengerei |
| 24 | Indonesisch koken in de magnetron |
| 26 | Ingrediënten voor de Indonesische keuken |
| 34 | Rijst |
| 47 | Sambals |
| 61 | Sambal goreng |
| 93 | Sajoers en soepen |
| 129 | Vleesgerechten |
| 172 | Vis en andere zeedieren |
| 207 | Kip- en eendgerechten |
| 242 | Eiergerechten |
| 259 | Tahoe- en tempégerechten |
| 283 | Droog gebakken gerechten (gorengans) |
| 298 | Zuren (atjars) |
| 319 | Indonesische salades en andere groentegerechten (geen sajoers) |
| 337 | Sauzen |
| 351 | Mie en andere Chinese gerechten |
| 391 | Zoete gerechten |
| 409 | Register |

Inleiding



Voorwoord van de uitgever bij de 44e druk

Veel is er veranderd sinds het *Groot Indonesisch kookboek* voor het eerst verscheen in 1973. De Indonesische en Chinese keuken zijn volledig ingeburgerd, er is nauwelijks een ingrediënt te noemen dat de Nederlandse consument nog afschrikt, en ook de inrichting van de gemiddelde keuken is ruim toereikend om de gerechten klaar te maken, nu magnetrons en wokpannen niet langer de noviteiten zijn die het in de jaren zeventig van de vorige eeuw nog waren.

Met vierenveertig drukken is het *Groot Indonesisch kookboek* inmiddels een stukje authentieke Nederlandse culinaire historie. Dankzij de populariteit van de Indonesische en Chinese keuken, die ook vandaag de dag nog onverminderd groot is, en zelfs een opleving kent, is het na al die jaren onverminderd bruikbaar en relevant. De toegankelijkheid van de recepten van Beb Vuyk is ook voor de hedendaagse thuishok nog welkom, waarmee het boek niets heeft ingeboet aan haar status als hét basisboek voor de Indonesische keuken.

De uitgever

Voorwoord van de auteur bij de 1e druk

De Indonesische keuken is door het veelvuldig gebruik van een grote verscheidenheid aan kruiden gevarieerder dan de Europese. De dagelijkse maaltijd hoeft daarom nog niet meer tijd te kosten dan het koken van de traditionele ‘Hollandse pot’. Het ligt er maar aan wat je op het menu zet. Hetzelfde geldt trouwens voor iedere nationale keuken. Voor veel mensen die wel van een kookavontuurtje houden, vormt het grote aantal exotische namen van Indonesische ingrediënten echter een hoge drempel. Ten onrechte. Door de culinaire infiltratie van de afgelopen jaren is een aantal uitheemse gerechten en benamingen vrij bekend geworden. Iedereen weet nu wel hoe kroepoek en saté smaken, bami en nasi goreng zijn bijna nationale gerechten geworden. Sambal en atjar zijn te koop in iedere supermarkt en tot in de kleinste dorpswinkeltjes toe, bij de slager en de groenteman en de melkboer (nog net niet bij de bakker). Ik heb bij het opstellen van de verschillende gerechten gebruikgemaakt van zowel Nederlandse als Indonesische benamingen. Uien en knoflook zijn uien en knoflook gebleven, trassi, tempé en tahoe zijn onvertaalbaar. Lombok en santen zouden wel met Spaanse peper en kokosmelk vertaald kunnen worden, maar ze worden onder de oorspronkelijke namen verkocht en zijn ook al tamelijk ingeburgerd. Voor djahé heb ik het Nederlandse woord gember gebruikt; vers en in poedervorm is het overal verkrijgbaar. Het had echter geen zin om koenjit met kurkuma te vertalen of ketoembar met koriander; daarmee zou alleen maar het ene onbekende woord door een ander, even onbekend, worden vervangen. Djinten is komijn en bekend door de kaas die ernaar genoemd is, wat een verwarrende associatie zou hebben opgeleverd. Laos en kentjoer zijn onvertaalbaar, evenals seréh. Voor wie het nu al duizelt het volgende: al deze kruiden zijn in goed geëtiketteerde flesjes en potjes vrijwel overal verkrijgbaar. U hoeft niets anders te doen dan het recept goed te lezen

en de juiste hoeveelheid uit het juiste flesje te halen. Wie al voldoende vaardigheid heeft opgedaan en de namen in zijn hoofd en de geur in zijn neus heeft zitten, kan de kruiden los kopen en ze zelf in potjes opbergen. In grotere hoeveelheden gekocht zijn ze veel goedkoper.

Voor beginners nogmaals een bemoedigend woord. De verschillende gerechten zijn in dit boek in aparte hoofdstukken ondergebracht en zo gerangschikt, dat eerst de gemakkelijke en met weinig kruiden bereide gerechten zijn opgenomen. Voor wie nu nog niet genoeg zelfvertrouwen bezit, worden hieronder een aantal menu's voor nieuwelingen besproken. De in Nederland traditionele dagelijkse pot: vlees – groente – aardappelen, vindt zijn Indonesische equivalent in vlees – sajoer – rijst. Vlees kan precies als hier door een kip-, vis- of eiergerecht vervangen worden, de sajoer door een sambal goreng met veel groenten.

Een rijsttafel in een restaurant bestaat uit tien tot vijftien verschillende gerechten. Daardoor en misschien versterkt door rijsttafelen bij vrienden of familieleden met een Indisch verleden, is de indruk gewekt dat het Indonesische eten uit een groot aantal zeer ingewikkelde gerechten bestaat. Dat is echter alleen maar bij feestelijke gelegenheden het geval. De dagelijkse kost is vrij sober, maar wel altijd met zeer veel zorg en kundigheid bereid en zeer gevarieerd. Bovendien kent de Indonesische keuken een groot aantal gerechten (zie hoofdstuk Droog gebakken gerechten en Zure gerechten, en de droge sambals goreng) die in stopflessen lang bewaard kunnen worden.

Dat betekent dat men, wanneer een onverwachte gast mee aanzit, zonder veel moeite het menu kan uitbreiden. Bovendien leent de eetwijze – rijst, met een aantal bijgerechten – zich er gemakkelijk toe om met weinig moeite snel het menu uit te breiden. Een omeletje bakken of een stukje dendeng, een paar tomaten met ketjapsaus, en het gastmaal 'at pots luck' staat op tafel.

Geschiedenis van de Indonesische keuken in Nederland



Sinds de Tweede Wereldoorlog zijn heel veel Nederlanders op culinair gebied veel avontuurlijker geworden. In de steegjes en straatjes van de oude binnensteden floreren de buitenlandse eethuisjes en kleine restaurants. Je kunt tegenwoordig in (bijna) elke stad en elk dorp zowel Italiaans als Spaans, Grieks, Joegoslavisch, Marokkaans, Turks, Surinaams en zelfs Japans gaan eten. Duur, maar dikwijls ook tegen heel redelijke prijzen als je de adressen weet. De moderne reisgewoonten – steeds zuidelijker, pal zuid of zuid-zuid-oost – deden de behoefte aan een wat pikanter smaakje ook buiten de vakantieweken ontstaan en de culinaire variaties van onze gastarbeidersbevolking schiepen er de mogelijkheid toe.

De Indonesische en Chinese keuken zijn onder de mogelijkheden van uitheems eetgenot hier niet opgesomd, en dat is niet zonder reden. Indisch en Chinees eten is nauwelijks meer een buitenlandse specialiteit, het is al min of meer een vaderlandse gewoonte geworden. Buiten de deur eten behoort niet tot de traditie van het huiselijke Nederlandse volk. Een kleine bovenlaag uitgezonderd waagde men zich niet in het restaurant. Sinds enkele jaren is daar een verandering in gekomen.

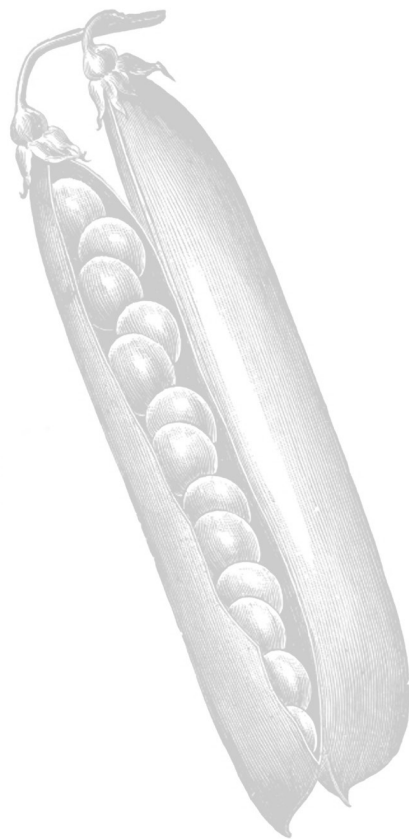
‘Bij de Chinees gaan eten’ is populair geworden, ook bij die lagen van de bevolking die niet alleen door de hoge prijs, maar ook door hun drempelvrees daar vroeger niet aan toe kwamen. Niet alleen in de grote steden, in alle stadjes en zelfs in vele dorpen treft men tegenwoordig een Chinees of Indisch restaurant aan of een combinatie van beide. Bakmie,

nasi goreng, saté en satésaus kun je voorbereiden in alle supermarkten en zelfs bij de dorpslager, de groenteman en de kruidenier kopen. Nasiballen vind je naast het worstje en de gehaktbal in iedere automatiek. De kroepoek is opgenomen bij de borrelhapjes en wordt zelfs geapprecieerd door mensen die iedere korrel rijst verafschuwen.

Toch kon je reeds lang voor de Tweede Wereldoorlog hier uitstekend Indisch eten. Dat deden toch echter in hoofdzaak diegenen met een Indisch verleden, verlofgangers en gepensioneerden. De Indische restaurants en ook de winkels waar je de ingrediënten voor de rijsttafel kon kopen ('Oosters' werden die genoemd; ze verkochten ook in Twente gedrukte sarongs, wierookstokjes, Chinese waaiers en Japanse kimono's) waren er nog niet zoveel; de meeste bevonden zich in Den Haag, de plaats waar de 'Indischgasten' graag hun verlof doorbrachten of zich na afloop van hun diensttijd vestigden. De verandering kwam pas na de Tweede Wereldoorlog, toen de grote stroom van Indische Nederlanders in verband met de politieke verandering in Indonesië met honderduizenden naar Nederland repatrieerden en zich over alle provincies verspreidden. Zij hadden maar weinig bagage bij zich, maar brachten hun eetgewoonten mee, meer zelfs, hun eetcultuur.

Ze waren aan lekker eten gewend, twee, soms drie warme maaltijden per dag. Ook de kleine Indo's, die generaties lang aan de rand van de kampong geleefd hadden en nu ineens naar hun moederland moesten verhuizen dat hun vaderland niet was, hadden altijd lekker gegeten. Hun vrouwen waren uitstekende koks. Je hoeft niet rijk te zijn om lekker te kunnen eten, fantasie is belangrijker nog dan geld. Ze maakten van de nood een deugd en van hun eetcultuur een bron van inkomsten. Ze begonnen langs allerlei onnaansebare wegen Indonesische kruiden en ingrediënten te importeren, openden winkeltjes in hun voorkamer en hun mannen reden in oude auto's die zij *warong keliling* (rondrijdende winkel) noemden door het hele land met sambals en potjes zuur, met kroepoek, dendeng en zoute vis en alle kruidenrijen voor de rijsttafel.

Tahoe- en tempégerechten



Gebakken tahoe

[MIDDEN-JAVA]

1 blok tahoe
6 eetlepels rijstemeel
3 teentjes knoflook, gesnipperd
5 kemiri's, gepoft
1 theelepel ketoembar
zout
2 dl olie

Snijd de tahoe in plakken van een duim dik. Maak een beslag van het rijstemeel en 6 eetlepels water. Wrijf de knoflook, de kemiri's, de ketoembar en wat zout tot een brij en meng dit goed door het beslag. Wentel de plakken tahoe hier doorheen en bak ze in een frituurpan in de olie goudbruin.

Tahoe uit Poerwokerto

1 blok tahoe
3 eetlepels uien, gesnipperd
1 theelepel Javaanse suiker
1 theelepel laos
stukje asem ter grootte van een walnoot
zout
1 salamblaadje
8 eetlepels olie

Snijd de tahoe in plakken van een duim dik. Wrijf de uien, de suiker, de laos en de asemulp (dus zonder pitten en vezels) met elkaar tot een brij. Breng 1 dl water aan de kook met een beetje zout en de salam. Kook de plakken tahoe met de gewreven kruiden hierin tot het water bijna geheel is verdampt. Laat de plakken uitlekken en bak ze dan in de olie gaar.
Warm opdienen.

Tahoeballetjes

1/2 blok tahoe
zout
1 middelgrote prei, gesneden
2 eieren
2 teentjes knoflook, geperst
1 eetlepel selderie, fijngenhakt
peper
nootmuskaat
8 eetlepels olie

Kook de tahoe even op in een beetje water met wat zout of in bouillon. Verkruimel hem.
Snipper de prei heel fijn.
Meng tahoekruimels, de eieren, de prei, de knoflook, de selderie, wat peper, zout en nootmuskaat met elkaar tot een egale massa. Vorm er balletjes van ter grootte van een walnoot en bak de balletjes in de olie tot ze geelbruin en gaar zijn.
Warm opdienen.

Het *Groot Indonesisch kookboek* van Beb Vuyk (1905-1991) is een absolute klassieker, en maakt onderdeel uit van de Nederlandse culinaire canon. Hele generaties Nederlanders hebben dankzij dit standaardwerk de Indonesische keuken leren kennen. Het *Groot Indonesisch kookboek* telt honderden recepten, biedt een uitgebreid overzicht van de ingrediënten en is geschikt voor elke kok, van beginnend tot doorgewinterd. Een onmisbare gids voor iedereen die van de heerlijke, fascinerende Indonesische keuken houdt.

‘Maak één keer zelf een potje sambal en dit boek blijft waar het hoort. In de keuken.’

Algemeen Dagblad

‘Zeg je Indonesisch kookboek, dan zeg je Beb Vuyk. Deze dame geldt als de grande dame van de Indonesische keuken in Nederland. Haar boek wordt gerekend tot de culinaire klassiekers.’ *Culy.nl*

Het *Groot Indonesisch kookboek* maakt deel uit van de serie *Culinaire Klassiekers*, standaardwerken van gerenommeerde auteurs die in geen keuken mogen ontbreken. In deze reeks verschenen ook *De klassieke Italiaanse keuken* van Marcella Hazan, *De nieuwe Franse keuken* van Paul Bocuse en het *Groot Aziatisch kookboek* van Charmaine Solomon.



**KOS
M•S**

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen

