

JEFF KEASBERRY

**ALLE  
INDISCHE  
KEUKEN-  
GEHEIMEN**

RECEPTEN EN VERHALEN  
VAN DRIE GENERATIES  
KEASBERRY



Karakter Uitgevers B.V.  
[www.karakteruitgevers.nl](http://www.karakteruitgevers.nl)

# INHOUD

HEB JE AL GEGETEN?	10
DE FAMILIE KEASBERRY & RESTAURANT DJOKJA	13
MET DE INDISCHE SLAG	25
NIET HUSSELEN EN NIET PRAKKEN	39
OELEKAN, TJOBEK EN WADJAN	45
INGREDIËNTEN, KRUIDEN EN SPECERIJEN	51
DE FAMILIERECEPTEN	69
RIJST, NOEDELS & AARDAPPELEN	73
SOEPEN & SAJOERS	109
GROENTEN & SALADES	135
VIS & SCHAALDIEREN	177
VLEESGERECHTEN	197
GEVOGELTE & EIEREN	231
TAHOE & TEMPEH	257
SNACKS & BIJGERECHTEN	277
TAFELZUREN & SAMBAL	325
ZOET & DRANKEN	333
MENUSUGGESTIES	373
WOORDENLIJST	380
RECEPTENREGISTER	384
REGISTER	386



# TAHOE TELOR PETIS

## TAHOE MET EI EN GARNALENSAUS

*Een favoriet gerecht van oom Koen en een heel populair gerecht in het restaurant. Vooral bij de vegetariërs.*

Fruit de ui en de knoflook glazig in de olie in een klein pannetje. Voeg hierbij het petiswater, het citroensap, de sambal oelek, de ketjap, 2 eetlepels water, de pindakaas en breng op smaak met de suiker en wat zout. Maak er een sausje van en blijf roeren tot alles goed vermengd is. Voeg wat extra water toe als de saus een beetje dik is. De saus mag een beetje aan de zoete kant zijn.

Bak in een koekenpan de plakjes tahoe in 1 eetlepel olie. Klop ondertussen de eieren met de prei, de knoflookpoeder en wat zout en peper. Giet dit over de tahoe in de koekenpan. Bak dit verder op laag vuur. Keer de tahoe-omelet om als het ei gestold is. Leg de omelet op een bord. Giet hier de saus overheen.

Garneer het gerecht met taugé, selderie, uitjes en kroepoek.

3 sjalotjes, fijngesneden  
3 teentjes knoflook, geraspt  
2 eetl. olie  
1 theel. petis (garnalenpasta), opgelost in  
2 eetl. heet water (verkrijgbaar bij  
de toko)  
1 theel. citroensap  
½ eetl. sambal oelek  
2 eetl. ketjap manis  
2 eetl. water  
2 theel. pindakaas  
½ eetl. suiker  
zout en peper  
½ blok tahoe, in dunne plakjes van 1 cm  
en daarna weer in 4 stukjes gesneden  
2 eieren  
1 eetl. prei, fijngesneden  
½ theel. knoflookpoeder  
200 gr taugé, staartjes verwijderd  
1 eetl. selderie, fijngesneden  
1 eetl. gebakken uitjes  
kroepoek



# PANDAN CAKE

*Luchtige, groene spons cake. Ook wel angel cake of chiffon cake genoemd. Ik noem het 'Op Goed Geluk Cake'... Want als je niet oppast, wordt het bantat cake (een harde cake die niet wil rijzen). Maar als hij gelukt is, dan smelt hij in je mond.*

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Kook de kokosmelk, het zout en 1 eetlepel groen pandanextract op laag vuur. Laat het afkoelen nadat het heeft gekookt. Klop de eidooiers en klop het eiwit op tot het romig is en schuimt. Voeg het bakmeel, de suiker, de bakpoeder, de maïzena, 1 eetlepel groen pandanextract en wat zout toe aan de kokosmelk. Meng vervolgens de eidooiers en het eiwit erdoor. Roer alles glad tot er geen klontjes meer in zitten. Giet het beslag in een ingevette gladde tulbandvorm (of bakblik), niet helemaal tot de rand. Zet de vorm 30 tot 45 minuten in het midden van de voorverwarmde oven tot de cake gerezen is. Check met een prikker of hij gaar is. Laat de cake 10 minuten afkoelen en keer hem om op een bord om te serveren.

120 ml dikke kokosmelk  
mespuntje zout  
1 theel. pandan essence  
8 eieren, gescheiden in 8 eidooiers  
en 6 eiwit  
180 gr zelfrijzend bakmeel, gezeefd  
175 gr suiker  
1 theel. bakpoeder  
1 eetl. maïzena  
boter

## Tips

- Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
- Zorg dat het beslag geen klonten heeft; zeef het meel voor gebruik. Een beetje zout door het meel mengen helpt ook tegen klonten. Wanneer een beslag in de schift gaat, helpt het vaak als je een beetje bijverwarmt met behulp van een au bain-marie (heet water) bak.
- Maak de garde vetvrij door hem grondig met warm water af te wassen, houd vet uit de buurt.
- Klop de eiwitten niet te lang, dit zorgt ervoor dat het moeilijker mengt met het eigeel en het meel. Het inzakken van de cake kan komen door te veel lucht in het beslag. Het beslag heeft dan onvoldoende draagkracht en zakt tijdens het bakken of vlak daarna in.
- Gebruik alleen middelhoog vuur en zet de oven niet te warm. Een open gebakken cake met een scheur erin ontstaat door een té hete oven. De buitenkant vormt dan snel een korst en de nog weke binnenkant zet uit en zoekt zijn uitweg op de zwakste plek.
- Haal de cake pas uit de vorm als het deeg volledig is afgekoeld.

