

MAUREEN TAN

java

150 RECEPTEN UIT HET HART
VAN DE INDONESISCHE ARCHIPEL


CARRERA
culinair



Inhoud

VOORWOORD

7

**JAVA EN DE
JAVAANSE KEUKEN**

8

DE JAVAANSE ADAT

12

INGREDIËNTEN

16

BENODIGDHEDEN

21

BASISRECEPTEN

23

WEST-JAVA

31

MIDDEN-JAVA

127

**OOST-JAVA
& MADURA**

223

DANKWOORD

321

RECEPTENINDEX

322

REGISTER

325



Voorwoord

In *De bijbel van de Indonesische keuken*, mijn eerste kookboek, schreef ik dat het onmogelijk is om de volledige Indonesische keuken in één boek samen te vatten. Ik ben dan ook ontzettend blij dat ik met dit boek nog dieper in de Javaanse keuken, de keuken waarmee ik ben opgegroeid, kan duiken.

Op 30 maart 1954 ontmoetten mijn ouders elkaar voor het eerst op een groot kruispunt aan de Jalan Blauran in Surabaya (Oost-Java). Na een schuchtere begroeting vroeg mijn vader of hij haar naar haar huis mocht brengen. Zij weigerde, vermoedelijk uit schaamte omdat ze in een weeshuis woonde. Maar zij vond het wel goed dat hij haar de volgende dag zou ophalen van haar werk bij bloemenzaak Mickey Mouse, om daarna een ijsje te eten bij ijssalon Zangrandi (die ijssalon bestaat overigens nog steeds). Een jaar later trouwden ze.

In Surabaya nam mijn moeder op aanraden van mijn vader kooklessen. Haar aantekeningen uit die tijd, toen nog in het Maleis, zijn me erg dierbaar. Ik deel in dit boek verschillende recepten van mijn moeder, waaronder de kip met citroen en ketjap (zie p. 261), het eerste gerecht dat ik van haar heb leren maken.

Toen mijn moeder nog kon koken — na een beroerte raakte zij halfzijdig verlamd — had mijn vader geen specifieke taak in de keuken. Al maakte hij later wel de allerlekkerste bakso tahu (zie p. 236) en babi panggang (zie p. 258). Ook het dichtvouwen van pasteitjes (zie p. 132) was een van zijn specialiteiten. Hij was daar behendiger in dan mijn moeder. Of misschien deed hij het omdat zij er te ongeduldig voor was? Hoe dan ook, vliegenvlug voorzag hij de pasteitjes van de kenmerkende spiraalrandjes. (Als je niet zo handig bent als mijn vader, kun je in de toko gewoon een pasteivorm kopen.)

Niet alleen omdat de situatie in Surabaya grimmig werd door de opkomst van de nationalist en communisten — waar mijn beide ouders mee te maken kregen, zo stond mijn vader op een lijst van vermeende communisten — maar ook met het oog op de toekomst van hun twee dochters, mijn oudere zussen, besloten mijn ouders het vaderland te verlaten en naar Nederland te vertrekken. De familie van mijn moeder was toen al in Nederland. In december 1964 kwamen ze per vliegtuig aan.

Mijn Chinese vader liet drie broers en drie zusters achter in Surabaya. Ik herinner me zijn grote verdriet toen hij het nieuws kreeg dat een van zijn broers was overleden. Het was de eerste keer dat ik hem zag huilen. Gelukkig kwam er met de post niet alleen verdrietig nieuws. Rond de feestdagen stuurden mijn tantes steevast een grote doos zelfgebakken mooncakes (zie p. 314) op. En later, toen ik oud genoeg was om hen op Java te bezoeken, mocht ik vaak bepalen wat we gingen eten. ‘Kare kepiting’ zei ik, en weg was mijn tante Sakoh, op weg naar de markt voor verse krab (zie p. 257). Tijdens het koken zat ik er bovenop om te zien of ze het net zo lekker klaarmaakte als mijn moeder. Heerlijk was het; in tegenstelling tot mijn moeder maakte mijn tante het gerecht lekker pittig.

Eten is bij ons in de familie ontzettend belangrijk. Al mijn familieherinneringen zijn eraan verbonden. En als we niet aan het eten zijn, dan praten we erover! Maar genoeg gepraat voor nu, het is tijd om te gaan koken. Veel kookplezier toegewenst. En natuurlijk *selamat makan!*

— MAUREEN

SNOEKBAARS IN KLOEWAKNOTENSAUS

Ikan gabus pucung Betawi

Dit gerecht is culinair erfgoed en een van de belangrijkste gerechten van de Betawi. In Indonesië bereiden ze dit gerecht met de *ikan gabus*, de slangenkopvis. Dit is een stevige zoetwatervis die vergelijkbaar is met de mooie Hollandse snoekbaars die we gebruiken in dit recept.

4 PERSONEN – 1 UUR

1 kg snoekbaars (schoongemaakt, vraag de visboer dit voor je te doen), in moten
zout en peper
sap van 1 limoen
3 kemirioten
½ el korianderzaad
3 tenen knoflook, in fijne plakjes
3 sjalotten, in fijne plakjes
3 cm kurkumawortel, in fijne plakjes
7 rode en groene lomboks, in fijne ringen
1½ tl zout
3 cm gemberwortel, in fijne plakjes
3 cm laos, in fijne plakjes
5 kloewaknoten, 15 min geweekt in 200 ml heet water
olie, om in te bakken
2 stengels citroengras, gekneusd en in een knoop gedraaid
2 salamblaadjes, gekneusd
5 limoenblaadjes, gekneusd
7 cherrytomaten, in vieren
10 rawits
1 tl palmsuiker, fijngesneden
2 el ketjap manis
1 lente-ui, in fijne ringen
3 el gebakken uitjes

Kruid de moten snoekbaars met zout en peper en masseer in met het limoensap. Dek af en zet tot gebruik in de koelkast.

Rooster de kemirioten en het korianderzaad 2 minuten in een droge steelpan op middelhoog vuur. Maal de specerijen in een vijzel fijn. Voeg de knoflook, sjalotten, kurkumawortel en de lomboks toe en maal met het zout fijn. Voeg de gemberwortel, laos en de kloewaknoten (bewaar hiervan het weekwater) toe en maal tot een fijne boembloe.

Verhit een laagje olie in een wok op middelhoog vuur. Dep de vis droog met keukenpapier en bak de moten in ongeveer 6 minuten rondom goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

Verwijder op 3 eetlepels na de olie uit de wok. Bak in de achtergebleven olie de boembloe ongeveer 5 minuten. Voeg het citroengras, de salamblaadjes en de limoenblaadjes toe en bak 2 minuten mee. Voeg de tomaten, rawits, palmsuiker, de ketjap manis, het weekwater van de kloewaknoten en 500 milliliter warm water toe en breng aan de kook. Zet dan het vuur laag en laat met de deksel iets schuin op de pan 30 minuten zachtjes koken.

Voeg vlak voor het serveren de vis toe en verwarm de moten even mee. Bestrooi tot slot met de lente-ui en de gebakken uitjes.



PASTEITJES MET KIP

Pastel goreng

Mijn moeder maakte haar pasteitjes altijd met kip. Ik hoorde van mijn zus dat mijn vader de schulp-
randjes van de pasteitjes vouwde als mijn moeder ze maakte, zo lief! Ze deed er ook altijd *jamur*
kuping tikus in, letterlijk vertaald 'muizenootjes-paddenstoel'. Deze paddenstoelen hebben een
aparte, lekkere bite. Je vindt ze gedroogd, grijszwart van kleur in zakken bij de toko. Of gebruik
judasoren, deze lijken op muizenootjes maar zijn iets groter.

15 STUKS – 1 UUR
(+ 30 MINUTEN WACHTTIJD)

300 g kippendijen (met bot)
500 g bloem
2 eieren, losgeklopt
100 g gezouten boter, gesmolten
1½ tl zout
olie, om in te bakken
2 sjalotten, in fijne plakjes
2 tenen knoflook, in fijne plakjes
1 kleine prei, in fijne ringen
50 g wortel, in kleine blokjes
50 g judasoren, in fijne reepjes
50 g doperwten
100 g glasnoedels (van mungbonen)
1 tl gemalen witte peper
½ tl geraspte nootmuskaat
2 el ketjap manis
5 takjes selderij, fijngesneden
4 eieren, gekookt en in partjes
1 l olie, om in te frituren

Breng de kippendijen in een pan met 500 milliliter water op middelhoog vuur aan de kook. Zet dan het vuur laag en laat de kip 1 uur zachtjes koken. Zet dan het vuur uit. Haal de kip uit de bouillon en zet de bouillon opzij voor later gebruik. Laat de kip afkoelen en snijd het vlees in blokjes van 1 × 1 centimeter. Zet opzij.

Zeef de bloem in een kom, voeg de eieren toe met de gesmolten boter en ½ theelepel zout. Kneed het even goed. Voeg dan beetje bij beetje 150 milliliter van de kippenbouillon toe tot je een soepel deeg hebt en de kom helemaal schoon is. Dek het deeg af met plasticfolie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast.

Verhit de olie in de wok en fruit de sjalotten en de knoflook goudbruin. Voeg dan de prei toe met de kip, de wortel en de judasoren. Bak die 1 minuut mee. Voeg vervolgens de doperwten en de glasnoedels toe en breng op smaak met het overige zout, de peper, de nootmuskaat en de ketjap manis. Doe de selderij erbij en schep alles goed door elkaar. Laat de vulling nu helemaal afkoelen. Dek af met plasticfolie en zet in de koelkast.

Bestuif het werkblad licht met wat bloem en rol het deeg uit tot een dunne lap van ongeveer 3 millimeter dik. Steek met de schotel cirkels uit en bedek die met een schone theedoek.

Voor het vervolg van dit recept zie pagina 134





KIPPENSOEP MET GARNALENDUMPLINGS

Sup pangsit Jepara

4 PERSONEN – 2 UUR

olie, om in te bakken
300 g kippenvleugels
2 kippenbouten
6 tenen knoflook, in fijne plakjes
2 stengels bleekselderij, in fijne plakjes
3 cm gemberwortel, gekneusd
2 l water
1½ tl zout
1½ tl palmsuiker, fijngesneden
1¼ tl gemalen witte peper
250 g rauwe kleine garnalen, schoongemaakt en fijngesneden
2 eieren, losgeklopt
250 g rauwe grote garnalen, schoongemaakt
100 g judasoren of shiitakes, in repen
100 g doperwten
100 g glasnoedels
2 lente-uitjes, in fijne ringen
gebakken uitjes, om te garneren

Verhit wat olie in een soeppan op middelhoog vuur en bak de kippenvleugels en de kippenbouten rondom bruin. Voeg ½ van de knoflook, de bleekselderij en de gemberwortel toe en fruit die 2 minuten mee.

Giet er 2 liter water bij en voeg 1 theelepel zout, 1 theelepel palmsuiker en 1 theelepel witte peper toe. Breng het geheel aan de kook. Zet dan het vuur laag en laat de kippenbouten in 1½ uur gaar sudderen. Schuim de bouillon regelmatig af met een schuimspaan.

Meng voor de dumplings de fijngesneden kleine garnalen met ½ theelepel zout, ½ theelepel palmsuiker en ¼ theelepel witte peper. Meng dit goed door elkaar.

Verhit 1 eetlepel olie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak van de eieren een dunne omelet. Laat de omelet uit de pan op een bord glijden.

Vul de omelet met het garnalenmengsel. Vouw de onderkant van de omelet over de vulling heen naar binnen en vouw daarna de zijkanten over de vulling heen naar binnen. Rol de omelet verder op. Wikkel de omelet strak in aluminiumfolie en draai de uiteinden goed dicht. Prik er rondom enkele gaatjes in zodat de stoom kan ontsnappen.

Breng in een stoompan een laagje water aan de kook. Leg de omeletrol in de stoominzet van de stoompan en stoom de omelet 15 minuten. Neem de rol uit de stoominzet en laat helemaal afkoelen.

Verwijder voorzichtig het aluminiumfolie en snijd de omeletrol in schijven van 1 centimeter dik. Zet opzij.

Voor het vervolg van dit recept zie pagina 162



IN SAMBAL GEBAKKEN INKTVIS

Sambal samtis khas Jepara

Dit is echt een gerecht, maar op Java wordt deze in sambal gebakken inktvis ook weleens geserveerd als sambal. Daarvoor worden alle ingrediënten fijngemalen en 1 uur op laag vuur in olie gebakken, zodat je een kleverige sambal vol umami krijgt.

4 PERSONEN – 30 MINUTEN

3 tenen knoflook, in fijne plakjes
7 rode lomboks, in fijne ringen
10 rode rawits, in fijne ringen
3 cm gemberwortel, in fijne plakjes
1 tl zout
olie, om in te bakken
1 tl petis udang
450 g pijlstaartinktvis (diepvries),
ontdooit
3 limoenblaadjes, de nerf verwijderd en
het blad fijngesneden
2 tomaten, in partjes
2 tl palmsuiker, fijngesneden
2 el ketjap manis
sap van 1 limoen

Maal in een vijzel de knoflook, lomboks, rawits en de gemberwortel met het zout tot een fijne sambal.

Pak om de inktvis schoon te maken de kop en de tentakels in de ene hand en trek ze met je andere hand voorzichtig uit het lijfje. Verwijder ook het zilverkleurige inktzakje. Snijd de tentakels vlak voor de ogen van de kop. Snijd het harde stukje, de bek, uit het midden van de tentakels en doe dit weg. Trek ook de lange balein, het lange stukje 'plastic', uit het inktvisje en doe dit weg.

Trek de twee vleugeltjes met het paarse vel van de inktvis. Spoel de inktvis schoon onder stromend water en leg de inktvis op een schone theedoek om te drogen. Snijd het lijfje open en kerf het met een scherp mesje diagonaal in of snijd het in twee stukken. Herhaal met de overige inktvisjes.

Verhit een laagje olie in een wok op middelhoog vuur en bak hier de sambal 5 minuten in. Voeg de petis udang, de pijlstaartinktvis, limoenblaadjes en de tomaten toe en bak al omscheppend 5 minuten mee.

Giet er 150 milliliter water bij en voeg de palmsuiker en de ketjap manis toe. Draai het vuur laag en laat dit 15 minuten koken. Zet het vuur uit en roer tot slot het limoensap erdoor.

OOST-JAVA & MADURA

De inwoners van Oost-Java en Madura bestaan hoofdzakelijk uit Javanen, Madurezen, Sundanezen, de grootste Arabische gemeenschap van Indonesië en Chinezen. Oost-Java is net iets groter dan Nederland en telt bijna 40 miljoen inwoners. Surabaya, Malang, Kediri en Banyuwangi, van waaruit de veerboten naar Bali vertrekken, zijn de grootste steden.

Surabaya, de stad waar mijn vader en zussen zijn geboren, ligt aan de noordoostkust van het eiland en is de hoofdstad van Oost-Java. Met 3 miljoen inwoners binnen de stadsgrenzen en ruim 10 miljoen in de buitenwijken is het de op een na grootste stad van Java. De legende gaat dat de haai 'Sura' en de krokodil 'Baya' verweekeld raakten in een hevig gevecht in de Kali Mas, wat 'gouden rivier' betekent. Op die plek zou de stad zijn gesticht. Hoe dan ook, de binnenhavens aan de rivier de Brantas en aan de monding van de Kali Mas, en daarmee aan de handelsroutes tussen de Straat van Malakka en de specerijeneilanden in de Javazee, groeiden uit tot belangrijke handelscentra.

Surabaya werd door zijn strategische plek met deze binnenhavens de poort tot het binnenland van Oost-Java. Vanaf het begin van de zeventiende eeuw werden op strategische plaatsen langs de kust handelsposten gevestigd door de VOC. Eind 1743 nam de VOC de

stad Surabaya over van het zwakker geworden Mataram sultanaat. Toen groeide de stad uit tot een belangrijke haven en handelstad, maar ook tot de belangrijkste marinebasis voor de Nederlanders.

Streven naar balans

De Oost-Javaanse keuken is ondanks al die verschillende etnische groepen grotendeels inheems gebleven, met hier en daar een vleugje Chinees en Arabisch. Dat merk je bijvoorbeeld aan de vele dump-lingachtige snacks en het gebruik van geitenvlees in combinatie met kardemom, fenegriek en komijn. De ogenschijnlijk eenvoudige Oost-Javaanse keuken kenmerkt zich door het streven naar de balans tussen zout, zuur, pittig, bitter, zoet en hartig. De hartige smaken van trassi en de petis udang (een gefermenteerde garnalenpasta uit Sidoarjo, een regentschap grenzend aan de noordzijde van Surabaya) zijn zeer geliefd in Oost-Java en maken de gerechten nog voller en complexer van smaak.



JAVAANSE MIE MET GROENTE

Bihun goreng Jawa

Zin in een vegetarische bami? Laat dan de ebi weg en voeg 1 eetlepel dongcai toe, ingemaakte Chinese kool, of een beetje sawi asin, ingemaakte mosterdkool. Er is ook vegetarische oestersaus van paddenstoelen verkrijgbaar. En als je zin hebt in dikkere bami dan kun je die natuurlijk ook gebruiken voor dit recept.

4 PERSONEN – 30 MINUTEN

5 kemirioten
1 tl witte peperkorrels
½ el korianderzaad
1 el ebi, 10 min geweekt in 2 el heet water
3 sjalotten, in fijne plakjes
3 tenen knoflook, in fijne plakjes
5 groene rawits, in fijne ringen
3 rode lomboks, in fijne ringen
1 tl zout
450 g dunne rijstnoedels
olie, om in te bakken
2 eieren, losgeklopt
200 g taugé, schoongemaakt
200 g choisam, in stukken van 4 cm
1 tomaat, in partjes
1 lente-ui, in fijne ringen
2 el oestersaus
4 el ketjap manis
1 el ketjap asin
1 tl sesamololie

Rooster de kemirioten, witte peperkorrels en het korianderzaad 2 minuten in een droge steelpan op middelhoog vuur. Maal de specerijen in een vijzel fijn. Voeg de ebi, sjalotten, knoflook, rawits en de lomboks toe en maal met het zout tot een fijne boembloe.

Week de dunne rijstnoedels 5 minuten in ruim heet water. Giet af en laat uitlekken.

Verhit intussen wat olie in een wok op middelhoog vuur en fruit er de boembloe ongeveer 5 minuten in. Schuif de boembloe naar de ene kant van de wok, voeg de eieren toe en bak er roerei van. Schuif ook het roerei opzij in de wok.

Zet het vuur hoog, voeg de taugé, choisam en de tomaat toe aan de wok en bak 1 minuut mee. Voeg dan de noedels, lente-ui, oestersaus, ketjap manis, ketjap asin en de sesamololie toe en schep alles goed door elkaar.

OESTERZWAMMEN IN KETJAPSAUS

Jamur tiram masak kecap

Deze roergebakken oesterzwammen zijn snel klaar en erg smaakvol. De vlezige oesterzwammen bevatten niet veel vocht en slinken dus niet veel. Met wat warme rijst is het een lekkere, snelle en voedzame maaltijd na een drukke dag.

4 PERSONEN – 25 MINUTEN

olie, om in te bakken
3 sjalotten, in fijne plakjes
3 tenen knoflook, in fijne plakjes
5 rode lomboks, in fijne ringen
3 cm gemberwortel, julienne gesneden
3 cm laos, gekneusd
2 salamblaadjes, gekneusd
750 g oesterzwammen of gemengde
paddenstoelen, in repen
1 tomaat, in partjes
1 tl zout
½ tl gemalen zwarte peper
½ tl palmsuiker, fijngesneden
1 el oestersaus
2 el ketjap manis
1 lente-ui, in fijne ringen
2 takjes bladselderij, fijngesneden

Verhit wat olie in een wok op middelhoog vuur en fruit er de sjalotten, knoflook, lomboks, gemberwortel, laos en de salamblaadjes ongeveer 5 minuten in. Voeg de oesterzwammen toe en roerbak ze op hoog vuur 1 minuut mee. Doe de tomaat erbij en bak nog 1 minuut. Voeg het zout, de peper, palmsuiker, oestersaus en de ketjap manis toe en meng alles goed. Zet het vuur uit, strooi de lente-ui en de bladselderij erover en schep nog een keer goed om.

