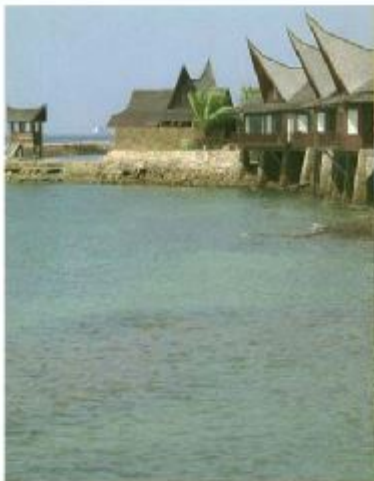




kook ook

Indonesië







Inhoud

Inleiding: de Indonesische keuken

Snacks en soepen

Rijst en mie

Sambals, sauzen en zoetzuur

Groente

Vlees, vis en gevogelte

Ei, tahoe en tempé

Zoete verrassingen

De Indonesische keuken

Indonesië bestaat uit zo'n 13.000 eilanden met grote en kleine regionale culinaire verschillen. Nog steeds, hoewel de verschillen – door de migratie – minder zullen worden. Als gesproken wordt over de Indonesische keuken, dan wordt daaronder over het algemeen die van Java en Sumatra verstaan. De keuken van Djakarta, van oudsher de grootste havenstad van het land, is dankzij de invloeden vanuit de andere eilanden altijd het rijkst geweest. Daarnaast waren er invloeden vanuit Arabië, China, Portugal en Nederland. Ook in dit boek zijn daarvan sporen terug te vinden. Zo zijn er enige kerriegerechten, bamischotels en een Chinese soep opgenomen.

Basingrediënten

Rijst

In Indonesië houdt men van losse, droog gekookte rijst en er wordt dus vooral langkorrelrijst verbouwd. Daarnaast zijn er rijstsoorten die geschikt zijn om er kleefrijst van te maken. Kleefrijst of lontong wordt veel gegeten bij gadogado en ook wel bij saté. Rijst kan worden gekookt of voorgekookt en vervolgens gaar gestoomd.

Sojaproducten

De sojaboon is in heel Zuid-Oost Azië altijd een belangrijke eiwitleverancier geweest en speelt ook in de Indonesische keuken een belangrijke rol. De in Indonesië gebruikte sojaproducten zijn: tahoe, tempé en ketjap.

Tahoe (sojabonenkaas) is een soort kwark gemaakt van sojamelk en is een hoogwaardig eiwitproduct. Tahoe is neutraal van smaak, maar slurpt toegevoegde smaakmakers als het ware op.

Tempé (sojabonenkoek) wordt gemaakt van gekookte sojabonen en vervolgens gefermenteerd. Tempé heeft een karakteristieke, nootachtige smaak.

Beide producten kunnen worden gemarineerd, gekookt, gestoofd en (roer)gebakken.

Ketjap manis (*manis* = zoet) en ketjap asin (*asin* = zout) worden ook gemaakt van gefermenteerde sojabonen. Ketjap is 'zwaarder', minder 'elegant', dan de sojasauzen die elders in Azië worden gemaakt.

Kokos en kokosproducten

Kokos of santen is in verschillende vormen verkrijgbaar: geraspt en gedroogd, in poedervorm, tot blok geperst en vloeibaar in blik. Al die producten zijn gemaakt van het vruchtvlees van de kokosnoot, niet van de vloeibare inhoud daarvan.

Zoet, zuur en scherp

Zoet is afkomstig uit vooral goela djawa (Javaanse suiker, palmsuiker) en daarnaast uit ketjap manis. Goela djawa is geperst tot blokken en in flesjes in de handel. In dit boek worden blokken gebruikt, met donkerbruine basterdsuiker als redelijk alternatief.

Zuur wordt geleverd door het sap van citrusvruchten en door tamarinde. In de recepten

in dit boek wordt limoen- of citroensap gebruikt. In toko's – niet bij alle en niet altijd – zijn kleine citrusvruchtjes diepgevroren verkrijgbaar: djerok poeroet (diameter ca. 5 cm, geribbelde schil) en djerok limo (kleiner, gladde schil). Deze beide vruchtjes hebben een heel bijzondere, aromatische smaak; dat geldt ook voor het blad van de djerok poeroet (zie verderop). Tamarinde (zie blz. 9) is de inhoud van een peulvrucht. Ook witte-wijnajon is een goed ingrediënt voor een zuur accentje.

Heet of scherp (*pedis* zegt men daarginds) wordt teweeggebracht door de Spaanse peper die lombok of tjabé wordt genoemd. Het kleine broetje van de lombok is de tjabé rawit, die zo scherp is dat hij in dit boek geen rol speelt. Rijpe pepers (rood of geel) zijn milder van smaak dan onrijpe, groene pepers. Zonder zadjes zijn lomboks minder scherp.



Kruiden, specerijen en andere smaakmakers

Djahé / gemberwortel wordt veel gebruikt. Verse gember is in ons land het hele jaar verkrijgbaar.

Djeroek-poeroetblad is het blad van een soort citrusboom. In toko's is het gedroogd te koop maar vaak ook vers (veel lekkerder dan gedroogd). Het is een van de meest fascinerende smaken van Zuid-Oost Azië; wie het eenmaal heeft geproefd blijft het gebruiken.

Het verse blad is in de diepvries lang houdbaar.

Djinten / komijn is zowel als zaad als in poedervorm verkrijgbaar. Djinten wordt meestal in combinatie met ketoembar gebruikt, is sterk van smaak en moet dus spaarzaam worden gebruikt.

Kemirienoten zijn de zaden van een grote boom. Ze worden veel gebruikt in de Indonesische keuken, waar ze meestal eerst worden geroosterd en vervolgens worden fijngewreven. Kemirienoten hebben een subtiel, kenmerkend aroma en worden ook gebruikt als bindmiddel.

Ketoembar / koriander, de gemalen zaadjes worden in de Indonesische keuken veel meer gebruikt dan het korianderblad. De gemalen zaadjes zijn vol van smaak en geurig, dit in tegenstelling tot de curieuze, iets scherpe smaak van het blad.

Koenjit of kurkuma / geelwortel is familie van de gemberplant. Vers is hij moeilijk te vinden, maar in poedervorm overal te koop. Koenjit geeft gerechten een prachtige gele kleur.

Laos / grote galangawortel en kentjoer / kleine galangawortel zijn ook nauw verwant aan de gemberplant en worden op dezelfde manier verwerkt. De vrij sterke smaak van laos is een kruising tussen die van gember en peper; die van kentjoer is wat krachtiger en net weer anders. Beide soorten zijn in poedervorm in de handel.

Pandanblad is lang, spits en aromatisch. Het wordt gebruikt in sauzen en het sap ervan geeft gebak en andere zoetheid een felgroene kleur; er wordt ook een siroop van gemaakt.

Petehbonen worden verwerkt in sommige gerechten. De smaak is merkwaardig: je moet ervan leren houden en sommigen leren dat nooit. Petehbonen zijn soms vers in de peul te koop, maar over het algemeen alleen in blik of diepvries (lekkerder en mooier dan uit blik, bovendien in een handzamere hoeveelheid).

Salamblad is het aromatische blad van een familielid van de laurier en wordt ook op dezelfde manier gebruikt. Salamblad is gedroogd of diepgevroren te koop bij toko's.

Sereh / citroengras is vers en in poedervorm te koop. Sereh is een bijzonder aromatisch kruid dat veelvuldig in de Aziatische keuken wordt gebruikt. Het dikke begin van de stengel wordt gekneusd of fijngehakt om het aromatische sap vrij te maken. Gebruik sereh bij voorkeur vers.

Tamarinde of asem geeft gerechten een licht zuur accent. Het is de inhoud van de harde peulen van een tropische boom, die in de vorm van samengeperste blokken te koop is. Tegenwoordig is tamarinde ook als kant-en-klare pasta in potten te koop.

Trassi / gedroogde garnalenpasta wordt verkocht in geperste plakjes. Trassi is sterk van geur en smaak – een kleine hoeveelheid is al voldoende – en geeft iets 'onmiskkenbaar' Indonesisch aan een bonte verzameling gerechten.

Daarnaast zijn er natuurlijk foelie, nootmuskaat en kruidnagel waarvan de smaak bek-

end is.

Boemboes / kruidenmengsels zijn verschillende kruiden en specerijen die in een vijzel tot een pasta worden fijngezeven. Vele zijn kant-en-klaar te koop in kuipjes of zakjes in supermarkten en toko's. Ze moeten voor gebruik in wat olie worden aangefruit.

Vrijwel alles is in Nederland zowel vers of gedroogd als in poedervorm verkrijgbaar.



Snacks en soepen



Lemper / Gevulde rijstrolletjes

10 stuks | bereiding: ca. 1 uur

60 g santen (van een blok)

zout

250 g kleefrijst (bras ketan)

200 g kipfilet

½ el zonnebloemolie

1 kleine ui, gesnipperd

2 knoflookteentjes, fijnggehakt

1 tl ketoembar

½ tl djinten

1 tl koenjit

1 el goela djawa of donkerbruine

basterdsuiker

2 djerook-poeroetblaadjes

Breng 4 dl water met de helft van de santen en wat zout aan de kook en roer tot de santen is opgelost. Voeg de rijst toe en kook die afgedekt in ca. 30 minuten zachtjes gaar en heel zacht.

Snijd de kip zo fijn mogelijk. Verhit de olie in een wok (of hapjespan met antiaanbaklaag) en roerbak de kip rondom bruin. Voeg de ui, knoflook, ketoembar, djinten, koenjit en goela djawa toe en roerbak alles ca. 3 minuten. Voeg de rest van de santen, 2 dl water en de djerook poeroet toe en breng het geheel al roerende aan de kook. Laat het mengsel zachtjes ca. 15 minuten pruttelen tot al het vocht verdampt is; verwijder de blaadjes.

Leg 10 stukken magnetronfolie (of bananenblad) van ca. 20 x 20 cm op het werkblad. Spreid op elk stuk een dun laagje rijst van ca. 10 x 6 cm uit en verdeel de vulling in de lengte over het midden. Vorm de rijst met behulp van de folie tot een rolletje en verpak dat strak in de folie; draai de uiteinden goed dicht.

Verwarm de lempers in de magnetron (1 minuut op de hoogste stand) of boven een pan met kokend water (10 minuten).

