

GOOD COOK

© 2019 Good Cook
's-Gravelandseweg 8
1211 BR Hilversum
www.goodcook.nl

Tekst: Francis Kuijk
Fotografie: Mitchell van Voorbergen
Portretfoto Francis backcover:
Atelier Kristel van Herpt
Styling: Maaïke Koorman
Foodstyling: Ajda Mehmet, Elise Henry,
Jennifer Laarman

Vormgeving: Bureau Grotesk:
Suzanne Hoenderboom,
Thomas van Asselt

Redactie: Natasja van der Stelt,
Martine van der Deijl, Yulia Knol

Drukwerkbegeleiding: Wouter Eertink

ISBN 978 94 6143 208 7

NUR 442

Kookspullen: Kookwinkel Oldenhof,
privébezit Francis Kuijk en
Maaïke Koorman

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeleelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Inhoud

8	Voorwoord Norman Musa
10	Makan makan... dat hoort bij ons
12	Om mee te beginnen...
14	Kruiden & specerijen
18	Ingrediënten
28	Bijzonder keukengerei
30	Hoe, wat & weetjes
36	Feest
40	Woordenlijst Bahasa – Nederlands
42	Soepen & sajoers
66	Vlees, vis & schaaldieren
124	Rijst, noedels & bijgerechten
168	Eieren & groenten
202	Sausjes & strooisels
220	Zoet
272	Hartig
312	Receptenindex
320	Register
329	Om mee te eindigen...



Makan makan... dat hoort bij ons

Wat gaaf dat je voor dit boek heb gekozen! Ik ben een foodie in hart en nieren, geboren in Nederland, opgegroeid in Australië en een derde generatie Indisch. Met dit boek deel ik een beetje van mijn Indische cultuur; hetgeen typerend is voor 'ons' en wat bij ons hoort.

De Indische gemeenschap is een hechte groep, die over de hele wereld een thuis heeft gevonden. Maar waar we ook wonen, er is iets wat ons altijd samenbrengt: onze liefde voor eten en het delen met elkaar. Of we nu iets te vieren hebben of gewoon samenkomen voor een *kumpulan* (een bijeenkomst), een ding kan ik met zekerheid zeggen: ter voorbereiding zal er geanimeerd en opgewonden gesproken worden over wie wat gaat maken, waarna er een goed uitgedacht kookschema wordt gemaakt.

Deze verzameling recepten geeft je op een praktische manier basiskennis over de Indonesische keuken. Het zijn de gerechten waarmee ik ben opgegroeid, en vele recepten zijn overgedragen van moeder op dochter. Maar zoals altijd bij recepten, draait het vooral om smaak en persoonlijke voorkeur. De Indonesische keuken kent verschillende nuances. Sommige streken hebben een zoetere ondertoon in hun gerechten en andere streken juist een zoutige. Sommige recepten zijn uitgesproken heet door het gebruik van bepaalde pepers, of zijn beïnvloed door andere keukens. Dit alles maakt de Indonesische keuken veelzijdig en vooral boeiend.

In dit boek staan recepten voor doordeweekse maaltijden, zoals de bekende *rendang* (pittige runderstoof), verschillende satés, roerbakgerechten (inclusief vegetarische varianten) en *soto* (smaakvolle en aromatische kippensoep). Je zult ook recepten aantreffen voor smaakmakers, bijgerechten en voor zoete en hartige hapjes, variërend van loempia's en *pangsit* tot spekkoek en de koekjes *kue kuping gajah* (olifantenoortjes). En natuurlijk is een Indonesisch kookboek niet compleet als er niet wordt verteld over de authentieke en traditionele rijsttafel. Je zult op reis gaan door een wereld vol exotische en aromatische kruiden en specerijen, leren hoe je kruidenpasta's kunt maken, je zult het geheim van een bloeiende, gestoomde cake ontdekken en hoe je ervoor kunt zorgen dat je satés mals en sappig zijn. Aan de hand van tekst en foto's word je stap voor stap door het recept geleid en krijg je een plekje aan mijn keukentafel terwijl ik mijn culinaire tips, trucs en geheimen met je deel.

Welkom in mijn keuken en selamat makan (eet smakelijk)!

Francis

Kruiden & specerijen



Asem /
Tamarinde



Cabe merah /
Rode peper



Cabe hijau /
Groene peper



Cabe rawit merah /
Rode rawit



Cabe rawit hijau /
Groene rawit



Kering cabe merah /
Gedroogde rode peper



Daon salam /
Indonesisch laurierblad



Jahe /
Gember



Jintan /
Komijnzaad



Jeruk limau /
Kaffirlimoen



Jeruk purut /
Kaffirlimoenblaadje



Kemiri /
Kemirinoten



Kencur /
Kentjoer



Ketumbar /
Korianderzaad



Kunir /
Koenier (kurkuma)



Bawang putih /
Knoflook



Laos /
Laos



Pandan /
Pandan



Pete / Petéhbonen
(stinkbonen)



Sereh /
Citroengras

Er is een groot scala aan kruiden en specerijen die een rol spelen in de Indonesische keuken. Hieronder volgt een selectie van de meest gebruikte. Ze worden genoemd bij hun Indonesische en hun Nederlandse benaming. Bij ieder kruid of specerij staat een beschrijving, aanwijzingen hoe je ze kunt gebruiken, waar ze te koop zijn, en hoe je ze kunt bewaren of invriezen zodat je altijd de benodigde ingrediënten in huis hebt.

Asem / Tamarinde

Tamarinde wordt gewonnen uit de gelijknamige boom waaraan trossen met peulen hangen. Iedere peul is ongeveer 12 tot 20 cm lang, bevat 8 tot 10 zaden en heeft zoetzuur vruchtvlees. Het vruchtvlees wordt, naast vers, meestal in twee verschillende vormen verkocht. Als geconcentreerde pasta in een pot, of in pakjes met uitgeperste pulp met daarin ook de zaden. Tamarinde wordt vanwege de zure smaak gebruikt. De geconcentreerde pulp in potten is klaar voor gebruik. Neem, als je de uitgeperste pulp gebruikt, de benodigde hoeveelheid en voeg een beetje kokend water toe aan de pulp om asemwater te maken. Zeef het mengsel, zodra het is geweekt, en voeg het toe aan het gerecht. Beide soorten tamarinde moeten in de koelkast worden bewaard.

Kopen: Toko, supermarkt.

Bewaren: Week de pulp in kokend water, zeef het water en schenk het water in een ijsklontjeshouder. Een blokje is ongeveer gelijk aan 1 eetlepel. Bewaar de blokjes in een afgesloten bakje zodra ze zijn bevroren.

Cabe / Chilipepers

Er zijn tegenwoordig talloze soorten peper verkrijgbaar, omdat we de afgelopen jaren veel meer multicultureel koken. Chilipepers variëren in smaak, afmeting, vorm en heetheid. De heetheid van chilipepers kan van oogst tot oogst wisselen als gevolg van weersomstandigheden. Om die reden proef ik altijd de chilipepers voordat ik ze toevoeg aan een gerecht.

Veel mensen verwijderen tijdens de bereiding de zaden en de zaadlijsten om de heetheid te verminderen. Je kunt dit het handigst doen door de chilipeper met de platte hand over een glad oppervlak te rollen zodat de zaden loskomen. Na het halveren van de chilipepers kun je eenvoudig het binnenste van de chilipepers leegschrapen. Ik doe dit meestal niet. Ik geef er de voorkeur aan om meer of minder chilipepers toe te voegen. Dat gezegd hebbende, als het recept vermeldt dat er veel chilipepers nodig zijn vanwege hun kleur en textuur dan is het verwijderen van de zaden en zaadlijsten wel een aanrader.

Nu volgt een lijst met een selectie van de chilipepers die ik het meest gebruik. Het zal je ongetwijfeld opvallen dat enkele bekende chilipepers niet zijn opgenomen in mijn lijst. De Madam Jeanette met de intense scherpte bijvoorbeeld, is niet opgenomen omdat deze peper van oudsher wordt gebruikt in de Surinaamse keuken en nauwelijks wordt toegevoegd aan authentiek Indonesische gerechten. Hetzelfde kan gezegd worden over de jalapeño of de habanero. Maar uiteindelijk draait het allemaal om persoonlijke voorkeur, dus voel je vooral vrij om de chilipepers van jouw voorkeur te gebruiken. Hier zijn mijn favoriete chilipepers, allemaal te koop in de supermarkt en toko:

- **CABE MERAH (rode peper):** Zongerijpt geeft de beste smaak, rood gekleurd, lengte 10 tot 12 cm, varieert in heetheid. Gebruik: in ringetjes gesneden of gemalen in boemboe.
- **CABE HIJAU (groene peper):** Onrijper, steviger, iets drogere textuur, iets andere smaak (jonger) en is minder scherp dan de rode peper. Gebruik: in ringetjes gesneden of gemalen in boemboe.
- **CABE RAWIT (rawit):** Klein pepertje, dun, lengte 4 tot 5 cm, zeer scherp. De rode zijn scherper dan de (onrijpe) groene. Gebruik: rawit wordt vaak in zijn geheel toegevoegd aan gerechten. Het fijnhakken van rawit zorgt voor meer heetheid. Tijdens

een maaltijd wordt ook wel op rauwe rawits geknabbeld.

• **KERING CABE RAWIT (gedroogde rawit):** Ik heb meestal gedroogde rawits in mijn voorraadkast om sambal mee te maken, voor het geval ik geen verse in huis heb. Gebruik: voeg de pepers toe aan lichtgezouten water, breng het water aan de kook en giet de pepers af. Gebruik ze verder volgens het recept.

Je kunt chilipepers prima invriezen. Was ze, laat ze goed uitlekken en laat ze helemaal opdrogen voordat je ze invriest (ik gebruik hiervoor hersluitbare zakjes). Het zal je opvallen dat de chilipepers, afhankelijk van hoe vers ze waren, er soms na het ontdooien een beetje slap uitzien. Bij langdurig bewaren in de vriezer, neemt de heetheid van de chilipepers af.

Als mensen het hebben over chilipepers en het gevoel van een 'vlam in de mond' wanneer je een hap hebt genomen van een te scherpe peper, volgt er altijd, maar dan ook altijd, een discussie over wat je daaraan kunt doen. Iedereen heeft altijd tips en remedies om de brand te blussen. Wat ik kan vertellen, is dat wat voor de een goed werkt, bij de ander helemaal niets doet. Ik durf het bijna niet te zeggen, maar er is niets wat je kunt doen om het hete gevoel onmiddellijk en helemaal te laten verdwijnen. Je kunt hooguit de hitte enigszins temperen. Hier zijn een paar tips die bij mij werken:

- Een lepel suiker of limonadesiroop zo in de mond (je hebt zoetigheid nodig).
- Koud water drinken zorgt voor onmiddellijke verlichting, maar nadat je het water hebt doorgeslikt is de hitte niet afgenomen.
- Soms helpt melk.

Sayur lodeh

Sajoer lodeh (groentenstoofschotel met kokos en tempé)

6 tot 8 personen / voorbereidingstijd 20 minuten / bereidingstijd 30 minuten

Dit is typisch een gerecht dat niet mag ontbreken op een rijsttafel. Je kunt het maken naar je eigen voorkeur, omdat zoveel groenten goed combineren met kokos. Persoonlijk kies ik er wel voor om altijd bamboescheuten toe te voegen. Die hebben zo'n unieke smaak, wat echt typerend is voor deze sajoer. Door de kruiden en specerijen is deze sajoer de volgende dag nóg lekkerder, dus maak genoeg voor 2 dagen.

1 grote ui, gesnipperd
2 teentjes knoflook, gehakt
1-2 el sambal oelek
10 g trassi
1 tl ketoembar
3 kemirnoten, in een droge koekenpan geroosterd
snufje zout
zonnebloemolie
3 Indonesische laurierbladeren
2 stukken laoswortel van 1 cm
1 runderbouillonblokje
1 kippenbouillonblokje
250 g sperziebonen, in stukjes van 2 tot 3 cm gesneden
1 liter warm water
1 el suiker
500 g bamboescheuten uit blik, uitgelekt
200 g tempé, in plakken van 2 cm gesneden
400 g babymais, uit blik, uitgelekt, in plakjes van 2 cm gesneden
75 g santen, grofgehakt
50 g petéhbonden (optioneel), in reepjes gesneden
rijst, om erbij te serveren

- 1 Maak een boembloe van de ui, knoflook, sambal oelek, trassi, ketoembar, kemirnoten en zout.
- 2 Schenk een dunne laag zonnebloemolie in een pan en fruit de boembloe tot het begint in te dikken. Voeg de laurierbladeren en laos toe en laat het iets koken. Verkruiemel het kippenbouillonblokje en runderbouillonblokje boven de boembloe en roer het door.
- 3 Voeg de sperziebonen en 1 liter warm water toe en breng de bouillon zachtjes aan de kook. Voeg de suiker, bamboescheuten, tempé en babymais toe en laat de bouillon nog een paar minuten borrelen.

- 4 Voeg de santen en de petéhbonden toe en laat de soep rustig stoven tot de kokos opgelost is en de saus gebonden. Haal de pan van het fornuis, leg een deksel net niet helemaal op de pan, en laat de groenten nog even garen in de hete vloeistof. Serveer met rijst.

Tip: Strooi een beetje bubuk kedelai (zie pag. 214) over de rijst en sajoer lodeh in je kom.



Saté ayam

Saté ayam (kipsaté)

ongeveer 25 - 30 stuks / voorbereidingstijd 30 minuten + minimaal 8 uur wachttijd / bereidingstijd 30 minuten

Kipsaté is mijn persoonlijke favoriet als het op saté aankomt. Het is een van mijn 'go to'-recepten als ik een rijsttafel ga maken. De smaak is subtiel en de saté is een beetje zoet en plakkerig. Saté rooster je eigenlijk op houtskool, maar soms is dit niet haalbaar. Kies dan het liefst voor het roosteren van saté op een elektrische BBQ. Heb je die niet, dan is de laatste keuze om de saté te bakken in een grillpan. Jouw saté zal zeker lekker zijn, maar wel anders van structuur, ietsje droger en zeker ook anders van kleur. Lees meer over 'hoe & wat' met saté op pag. 33.

houten satéprikkers
1 kg kippendijfilets

Voor de 1° marinade:

100 ml ketjap manis
1½ el suiker
6-8 teentjes knoflook, uitgeperst
sap van 2 partjes citroen
peper en zout

Voor de 2° marinade:

50 ml ketjap manis
1 tl sambal oelek
30 ml zonnebloemolie
30 ml warm water
sap van 1 partje citroen
peper en zout

- 1 Laat de satéprikkers minimaal 2 uur in water weken.
- 2 Snijd de kip in rechthoekige stukjes van 2 x 3 cm.
- 3 Voeg ketjap manis, suiker, knoflook, citroensap en een voldoende hoeveelheid peper en zout toe aan de kiplokjes. Kneed de smaakmakers door de kiplokjes en laat de kip een nacht of minstens 8 uur marineren.
- 4 Rijg de gemarineerde kiplokjes in de lengte aan de natte satéprikkers. Let erop dat de punt van de prikker goed bedekt is en dat er geen gaten vallen tussen de kiplokjes.
- 5 Steek de barbecue aan en rooster de satés aan alle kanten, maar bak ze niet gaar.
- 6 Meng alle ingrediënten voor de tweede marinade. Doop iedere satéprikker met kip in de marinade en rooster de satés nog een keer kort. Serveer de kipsaté met pindasaus terwijl hij nog warm is.

Tip: Ga je de saté tóch in een grillpan bereiden? Pas op dat de marinade niet aanbakt en bitter wordt. De ketjap manis is stroperig en vol suikers die gemakkelijk aanbakken.



Nasi goreng ayam udang

Nasi goreng speciaal

6 tot 8 personen / voorbereidingstijd 20 minuten / bereidingstijd 30 minuten

Deze versie van nasi goreng zit boordevol garnalen en kip, al zou char siu varkensvlees ook een heerlijke toevoeging zijn.

500 g rijst met een lange korrel
zonnebloemolie
200 g kippendijfilet, in blokjes van 2 cm gesneden
1 ui, fijngesnipperd
2 teentjes knoflook, fijngehakt
1 stuk gemberwortel van 1 cm, fijngehakt
1 stuk laoswortel van 1 cm, fijngehakt
2 tot 3 chilipepers, in dunne ringen gesneden
10 g trassi
2 el sesamolie
1 tl oestersaus
3 el vissaus
1 el ketjap asin
snufje zout
200 g rauwe garnalen, gepeld, schoongemaakt
5-6 lente-uien, in dunne ringen gesneden
spiegelei, atjar en kroepoek, om erbij te serveren

- 1 Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2 Schenk een dunne laag zonnebloemolie in een wok en bak de kip tot het vlees iets bruin kleurt.
- 3 Voeg de ui, knoflook, gember, laos, chilipeper, trassi en sesamolie toe en roerbak het geheel een minuut. Voeg de oestersaus, vissaus, ketjap asin en een royale hoeveelheid zout toe. Voeg tot slot de garnalen toe en roerbak ze een paar minuten tot ze net gaar en niet meer doorschijnend zijn.

- 4 Schep de rijst er in delen door. Meng de lente-ui door de nasi goreng. Serveer de nasi goreng met een spiegelei, atjar (ingemaakte groenten) en kroepoek.



Gado gado

Gado gado

6 tot 8 personen / voorbereidingstijd 30 minuten / bereidingstijd 30 minuten

Dit is ook zo'n perfect feestgerecht. Je kunt het naar wens uitbreiden en al behoorlijk veel ingrediënten van te voren klaarmaken. Als het tijd is om op te dienen, maak je een schaal op met de gado gado en schep je de pindasaus erover of je serveert hem ernaast. O, en dit is ook ideaal voor de 'moeilijke eters'. In plaats van een hele schaal klaarmaken, kun je er ook voor kiezen om alle soorten groenten in aparte schaaltes klaar te zetten. Zo pakt iedereen wat hij of zij lekker vindt. Een handige manier om kinderen aan de groenten te krijgen.

300 g tahoe, uitgelekt
zonnebloemolie, om in te frituren
300 g tempé, in blokjes van 2 cm
gesneden
300 g taugé, schoongemaakt
2 middelgrote aardappels, in de schil
gekookt
1 portie pindasaus (zie pag. 146-148)
300 g sperziebonen, in stukjes van
3 cm gesneden, geblancheerd
1 komkommer, geschild, in de lengte
in vieren gesneden, in blokjes ge-
seden
½ krop sla, gewassen, uitgelekt en
in stukken gescheurd
5 hardgekookte eieren, gepeld, in
plakjes of in vieren gesneden
¼ Chinese kool, gehakt, kort
geblancheerd
gebakken uitjes, ter garnering

- 1 Snijd de tahoe in plakken van 2 cm dik en frituur ze in de zonnebloemolie tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Snijd de plakken gefrituurde tahoe in blokjes van 2 x 2 cm en zet opzij.
- 2 Frituur de tempé in dezelfde olie tot de blokjes goudbruin zijn en laat ze ook uitlekken op keukenpapier. Zet ze ook opzij.
- 3 Giet zoveel kokend water over de taugé dat de kiemen helemaal ondergedompeld zijn. Laat de taugé 1 minuut staan in het water. Giet de kiemen af en zet ze opzij.
- 4 Schil de aardappels zodra ze zijn afgekoeld en snijd ze in blokjes.
- 5 Maak een pindasaus naar keuze (zie pag. 146-148).
- 6 Schik alle ingrediënten mooi op een schaal en schep de pindasaus erop of ernaast als bijgerecht. Garneer de gado gado met gebakken uitjes.

Tip: Je kunt ook andere groenten gebruiken zoals broccoli, bloemkool of wortels. Zorg er wel voor dat de groenten na het blancheren beetbaar blijven.



Sambal goreng telur

Sambal goreng eieren

6 tot 12 personen / voorbereidingstijd 20 minuten / bereidingstijd 30 minuten

Het inkerven van de eieren zorgt ervoor dat het smakelijke kookvocht in de eieren trekt. Mijn moeder frituurde de hardgekookte eieren soms (en dit heb ik nog nooit iemand anders zien doen!). Het duurt even voordat je een licht goudbruin kleurtje op het ei ziet, maar het zorgt voor een krokant schilletje.

2 of 3 rode chilipepers, gehakt
2 uien, gesnipperd
2 teentjes knoflook
10 g trassi
3 kemirnoten, in een droge koekenpan geroosterd
snufje zout
zonnebloemolie
2 stukken laoswortel van 1 cm
3 Indonesische laurierbladeren
1 stengel sereh, in 3 stukken gesneden, gekneusd
6 kaffirlimoenblaadjes
20 g gula djawa
250 ml warm water
1 el tamarindepasta
50 g santen, gehakt
10-12 eieren, hardgekookt, gepeld

- 1 Maak een boembloe van de chilipepers, ui, knoflook, trassi, kemirnoten en zout.
- 2 Schenk een dunne laag zonnebloemolie in een wok en bak de boembloe. Bak de laos, laurierbladeren, sereh en de kaffirlimoenblaadjes mee tot het mengsel verkleurt. Voeg de gula dwaja, het water, de tamarindepasta en de santen toe en roerbak het specerijenmengsel op matig vuur. Breng het specerijenmengsel aan de kook en laat het koken tot het mengsel iets dikker wordt.
- 3 Maak intussen in 6 tot 8 inkepingen in het wit van de eieren, maar let op dat je de eieren niet helemaal doormidden snijdt.

- 4 Leg de eieren in de saus en laat het ongeveer 10 tot 15 minuten zachtjes en al omscheppend koken, zodat de eieren de vloeistof en smaak kunnen opnemen.

Tip: Zo kook je harde eieren zonder gedoe: leg de eieren op de bodem van een pan en vul de pan met water tot de eieren ongeveer 4 tot 5 cm onder water staan. Breng het water aan de kook. Zodra het water borrelt, haal je de pan van het vuur en sluit het af met een deksel. Laat de eieren (voor hardgekookt) 12 minuten staan in de afgedekte pan. Laat de eieren meteen schrikken met koud water.

En ja, het pellen van de eieren kan ook zonder gedoe! Verse eieren kun je makkelijk pellen als je na het koken de pan met de eieren schudt en de eieren voorzichtig laat stuiteren. Door het stuiteren en het tegen elkaar botsen, zal de eierschaal breken en zullen de eieren makkelijker te pellen zijn.



Sambal ulek

Sambal oelek

ongeveer 400 g / voorbereidingstijd 5 tot 30 minuten / geen bereidingstijd

Ik gebruik, als ik kook met sambal oelek, over het algemeen een in de winkel gekochte sambal van goede kwaliteit. Het recept hieronder gebruik ik als ik de sambal oelek als bijgerechtje wil serveren, dus als ik het bij mijn maaltijd wil eten. Ik geef er de voorkeur aan om mijn sambal lekker pittig te maken en ik gebruik hiervoor veel rawits. Ze hebben een bepaalde smaak waarvan ik vind dat ze in de sambal thuishoren. Je kunt de hitte verminderen door een paar rawits te vervangen door grotere rode chilipepers. Het geeft een iets andere smaak, maar het kan prima. Dus pas op, deze sambal is HEET!

400 g rawits
1 tl zout
1 tl suiker
sap van 1 citroen

1 Blancheer de rawits (met steeltjes) in gezouten water voor 2 minuten. Giet ze meteen af, laat ze afkoelen en verwijder de steeltjes van de rawits.

2 Gebruik een stamper en vijzel of een keukenmachine om van de rawits, het zout en de suiker een pasta te maken. Roer er het citroensap door. De sambal kan, verdeeld in porties, worden bewaard in de vriezer. Of je kunt de sambal luchtdicht afgesloten in de koelkast bewaren.

Tip: In de loop der tijd kan de sambal iets uitdrogen. Voeg dan wat citroensap toe.



Bolu pandan

Pandancake

chiffonbakvorm 24 cm doorsnede / voorbereidingstijd 20 minuten / bereidingstijd 60 minuten

Als je pandan lekker vindt, dan zal deze heerlijke luchtige cake bij jou in de categorie 'nog eentje dan' vallen. Zodra je eenmaal een plakje heb gegeten, ben je verkocht en wil je meer. Voor het recept heb je pandan-essence nodig, wat je kunt maken van verse pandanbladeren. Vers is immers altijd het best. Verse pandanbladeren hebben echter een minder intense (maar wel subtiele) smaak en geven de cake niet de karakteristieke groene kleur. Bij de toko is pandan-essence te koop die al een groene kleur heeft. Ik gebruik het al jaren en het is een goed alternatief. Voor dit recept kun je het beste een chiffonbakvorm (geen vorm met anti-aanbaklaag) met een losse bodem gebruiken.

5 eieren, gesplitst
120 g fijne kristalsuiker
100 g kokosmelk
2 tl pandan-essence of 2 el sap gewonnen uit pandanbladeren
45 ml zonnebloemolie
1-2 druppels groene voedingskleurstof (optioneel)
100 g bloem
25 g maïzena
1 tl bakpoeder
snufje zout
½ tl cream of tartar

- 1 Verwarm de oven voor tot 160 °C. Vet de chiffonbakvorm niet in.
- 2 Klop met een garde de eidooiers en 65 gram suiker tot het licht van kleur is. Voeg de kokosmelk, pandan-essence (of sap), zonnebloemolie en de voedingskleurstof toe en mix alles goed.
- 3 Zeef de bloem, maïzena, het bakpoeder en zout in twee delen boven de kom. Spatel het bloemmengsel voorzichtig door na iedere toevoeging, maar zorg dat je het mengsel niet over-mixt.
- 4 Klop de eiwitten met een mixer op halve snelheid tot zachte pieken in een schone kom. Voeg de overgebleven suiker lepel voor lepel toe. Voeg de cream of tartar toe met de laatste lepel suiker.
- 5 Spatel de eiwitten in 3 delen door het beslag.
- 6 Schep het beslag in de bakvorm. Tik een paar keer met de gevulde bakvorm op het aanrecht om alle luchtbellen te laten ontsnappen. Bak de pandancake 45 tot 50 minuten op een bakplaat laag in de oven.
- 7 Controleer of de cake gaar is door een prikker in de cake te steken, die er schoon uit moet komen. Of duw zachtjes op de cake; als de cake terugveert is-ie goed.

Weetje: Cream of Tartar is een rijsmiddel en heeft bij bepaalde toepassingen ook invloed op de textuur van het bakgoed. Het is verkrijgbaar bij de toko en soms ook bij de supermarkt.



Pisang goreng cerutu

Gebakken banaansigaren

20 stuks / 30 minuten voorbereidingstijd / 20 minuten bereidingstijd

Dit recept heb ik bedacht toen ik wat loempiavellen overhad na het maken van loempia's. De vellen kunnen niet opnieuw worden ingevroren en ik wilde ze niet weggooien. Dus bedacht ik een vulling waarvan ik dacht dat het een goede combinatie zou zijn met banaan. Ik gebruik voor deze 'sigaren' macadamianoten, vanwege hun tropische herkomst en hun rijke smaak, maar pinda's zijn net zo goed. Serveer de bananensigaren warm, omdat dan de palmsuiker lekker stroperig is. Met een bolletje ijs erbij zijn ze helemaal verrukkelijk!

3 el geraspte kokos
4 rijpe bananen of gestoomde plantains (bakbananen)
sap van ½ citroen
150 g ongezouten macadamianoten (of pinda's), geroosterd, gehakt
120 g palmsuiker (lichte of donkere), in stukjes van ½ cm
20 loempiavellen
1 ei, losgeklopt
zonnebloemolie, om in te frituren
vanille-ijs (optioneel)

- 1 Rooster de kokos in een droge koekenpan en zet het opzij.
- 2 Snijd de bananen in plakjes van 1 cm en roer het citroensap erdoor om verkleuring te voorkomen. (Als je gestoomde plantains gebruikt, kun je het citroensap weglaten.)
- 3 Meng de plakjes bananen met de kokos, macadamianoten en de palmsuiker in een kom.
- 4 Leg een loempiavel op een werkblad. Zorg ervoor dat een punt naar boven wijst. Leg een lepel vulling in het midden van het vel en spreid de vulling uit tot een horizontale rol. Vouw de twee zijpunten
- 5 Verhit de zonnebloemolie in een wok. Frituur de rolletjes en laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer de gebakken bananensigaren warm met een bolletje vanille-ijs.

