



INHOUD

000	Voorwoord
000	Het hek was van de dam
000	Kruiden & specerijen
000	Ingrediënten
000	Handig om te weten
000	De vegetarische optie
000	In een kom
000	Vlees & vis
000	Tempé, tahoe, ei & groenten
000	Gerechtjes voor erbij
000	Comfort food
000	Kue Tampah
000	Zin in zoet
000	Zin in hartig
000	Receptenindex
000	Register
000	Dankwoord



VOORWOORD

MAKKELIJKE EN TOEGANKELIJKE RECEPTEN ZIJN VOOR IEDEREEN

Na het uitbrengen van *Basisboek Indonesisch* werd mij gevraagd of ik nog meer recepten had. Ik reageerde volmondig met 'ja, ikke wel...' en zo werd dit boek geboren.

Recepten ontstaan bij iedereen eigenlijk op dezelfde manier. Je begint met een recept dat je van huis uit meegekregen hebt: je moeder of oma maakte het zo. Of je wisselt recepten uit met familie en vrienden. Je kookt iets uit een kookboek, ziet iets in een kookprogramma of op een foto en dat inspireert je om zelf aan de slag te gaan. Of je gaat zelf in de keuken knutselen omdat je zin hebt in een bepaald ingrediënt of gerecht. Hoe dan ook, het recept maakt een ontwikkeling door, het verandert naar eigen smaak en groeit uit tot een eigen variant.

Bij mij gaat het precies zo, ook wat betreft de Indische keuken. Ik maak veel recepten zoals ik ze heb geleerd, maar ik kook tegelijkertijd veel vanuit de losse pols – tijdens het schrijven van dit boek werd ik eraan herinnerd hoeveel. Ook dat heb ik van mijn moeder geleerd. Ik kan me niet heugen hoe vaak ik aan mijn moeder vroeg, 'ja maar mam, hoe veel doe je er dan in?' Best lastig als je een recept wilt delen.

Wanneer een recept makkelijk te volgen en toegankelijk is, dan is het voor iedereen. Na de publicatie van *Basisboek Indonesisch* kreeg ik veel reacties in de trant van, 'mijn man kan geen ei koken, maar uit dit boek koken kan hij wel'. En, 'Indisch eten klaarmaken leek mij te moeilijk, maar met deze recepten lukt het gewoon'. Van dit soort reacties word ik helemaal blij en het maakt dat ik mijn recepten wil blijven delen.

Wat vind je in dit boek? Meer... gewoon meer. Meer gerechten om samen te eten waar je herkenning in zult vinden, zoals *babi guling* (varkensrollade) of *sup buntut* (ossentaartsoep). Meer vegetarische opties omdat deze keuken zich daar zo mooi voor leent, meer hartverwarmende comfortfoodrecepten, en mijn interpretatie van het feestgerecht *es campur* (waar met tien elementen en drie deelrecepten toch geen geschaafde *es* (ijs) aan te pas komt). Je vindt op deze pagina's meer vullingen voor pasteitjes, mijn recept voor luie-lemper, lekkere *lumpia basah* (natte loempia's) en een feest aan sambals. Maar ook wat recepten voor in Nederland minder bekende gerechten en hapjes.

Bij dit alles geef ik mijn persoonlijke tips en tricks, die ik zelf hebt ontdekt en geleerd in mijn jaren in de keuken. Er is zo veel te vertellen en te delen over de Indische keuken, en met dit boek mag ik dat weer doen. Delen en samen eten is waar het in de Indische keuken om draait. Door *Bersama* mag ik bijdragen aan het in stand houden van onze Indische cultuur.

Selamat makan!

Francis



LAKSA AYAM

KOKOS-KIPPENSOEP

4 tot 6 personen | voorbereidingstijd 30 minuten + 6 uur weken | bereidingstijd 1 uur en 30 minuten

Deze variant van laksa lijkt in eerste instantie best wel wat op soto (je vindt een recept in *Basisboek Indonesisch*). Het grootste verschil zit 'm in het feit dat dit een kokossoep is. Ook de tahoesticks maken deze soep bijzonder. Tahoesticks zijn eigenlijk een bijproduct. Tijdens het koken van de sojamelk voor het maken van tahoe ontstaat er een velletje in de pan – zo'n beetje als het velletje dat ontstaat bij het koken van melk. Dit velletje wordt uit de pan getild en gedroogd. Eerlijk gezegd heeft het niet zo heel veel smaak; het neemt de smaak aan van het gerecht waar het in zit. Maar in tegenstelling tot rauwe tahoe behoudt het wel goed z'n vorm en geeft zo textuur aan het gerecht.

100 g gedroogde tahoesticks
1 kg kippenbouten
300 g kipfilet
1 stengel sereh, in 3 stukken gesneden, gekneusd
2 Indonesische laurierbladeren
5 kaffirlimoenblaadjes
1 grote ui, grofgesneden
2 sjalotjes, grofgesneden
6 teentjes knoflook, grofgesneden
5 kemirioten, in een droge koekenpan geroosterd, fijngestampt
1 tl koenier
2 stukken gemberwortel van 1 cm, geschild
zonnebloemolie
2 kippenbouillonblokjes
1 runderbouillonblokje
200 g taugé, schoongemaakt
250 ml kokosmelk
peper en zout
400 g lontong (of gekookte rijst)
2-3 hardgekookte eieren, gepeld, gehalveerd
komkommer, in plakjes
2 lente-uien, in dunne ringen
gebakken uitjes

1. Week de tahoesticks minstens 6 uur in water op kamertemperatuur.
2. Trek gedurende 1 uur een bouillon van 2 tot 2,5 liter water en de kippenbouten, kipfilet, sereh, laurierbladeren en kaffirlimoenblaadjes. Laat de kip zachtjes koken tot het vlees uit elkaar valt. Haal de kip uit de bouillon, scheur het vlees in stukjes, verwijder de botten en zet opzij.
3. Maak een boemboc van de ui, sjalot, knoflook, kemirioten, koenier en gember.
4. Schenk een laagje zonnebloemolie in een koekenpan en fruit daarin de boemboc tot deze kleurt en begint in te dikken.
5. Roer wat van de afgekoelde bouillon door de boemboc in de koekenpan en breng het aan de kook. Giet dit mengsel nu bij de rest van de bouillon en zet de pan weer op het vuur. Verkruimel de kippenbouillonblokjes en het runderbouillonblokje boven de pan en breng de soep aan de kook.
6. Laat de tahoesticks intussen uitlekken en snijd ze in stukken van 3 tot 4 cm. Wel de taugé 1 minuut in kokend water, giet af en laat uitlekken.
7. Draai het vuur onder het bouillon lager en voeg de tahoesticks, gescheurde kip, kokosmelk en peper en zout toe. Laat de soep nog ongeveer 15 minuten zachtjes borrelen. Controleer of de soep op smaak is en haal van het vuur.
8. Leg wat lontongblokjes (of rijst) en taugé in een soepbord of kom. Schep daarop wat soep en top met ½ hardgekookt ei, plakjes komkommer, lente-ui en gebakken uitjes.



TEKWAN IKAN UDANG

SOEP MET VIS & GARNALENBALLETJES

6 personen | voorbereidingstijd 20 minuten + 2 uur rusttijd | bereidingstijd 20 minuten

Hier weer een soepje dat verrassend is ondanks z'n eenvoud. Het *less is more* principe waar ik zo van houd gaat voor dit gerecht zeker op, want het heeft maar een paar elementen: bouillon, balletjes, broccolini en noedels. De visballetjes zijn net kussentjes, zo zacht dat je een lepel er zo doorheen drukt. De eerste keer dat ik dit at, schrok ik wel even, want ik had de hitte van de gember niet verwacht. Daarom vind ik het ook een soep voor in de winter, voor als je even geen zin hebt in erwtensoep.

250 g kabeljauw zonder huid, grofgesneden

100 g rauwe garnalen, gepeld, schoongemaakt, grofgesneden

4 teentjes knoflook, uitgeperst

1 ei

peper en zout

snufje suiker

2 el bloem

zonnebloemolie

1 ui, fijngesnipperd

3 el geraspte gemberwortel

1 kippenbouillonblokje

1 tl garnalenbouillonpoeder

3 el vissaus

3 el Shaoxing rijstwijn

2 el sesamololie

1 el oestersaus

200 g broccolini, in stukken van 3 cm gesneden

200 g mie, gekookt, gespoeld, uitgelekt

1. Doe de kabeljauw, rauwe garnalen, de helft van de knoflook, het ei, wat peper, ¼ theelepel zout en de suiker in de kom van een keukenmachine en maal fijn.
2. Haal het mengsel uit de kom en roer de bloem erdoorheen. Maak balletjes ter grootte van een kleine walnoot en leg ze op een bord. (Het mengsel zal vrij zacht zijn. Met beetje beleid zullen de balletjes wel lukken, al zijn ze misschien niet perfect rond. Dit corrigeren we later enigszins.) Laat de balletjes 2 uur in de koelkast rusten en wat opstijven.
3. Schenk een scheutje zonnebloemolie in een pan en fruit daarin de ui en de rest van de knoflook tot de ui glazig is. Giet er 1 liter warm water bij, verkruimel het kippenbouillonblokje erboven en voeg het garnalenbouillonpoeder, de vissaus, Shaoxing rijstwijn, sesamololie, oestersaus en peper en zout naar smaak toe. De soep mag, door de combinatie van de gember en peper, wel wat pittig zijn. Laat de soep 15 minuten zachtjes borrelen.
4. Voeg de broccolini aan de soep toe en laat nog 5 minuten zachtjes koken.
5. Neem de balletjes uit de koelkast en rol ze voorzichtig nog iets ronder. Laat ze in de soep glijden en kook ze 5 minuten zachtjes mee. Controleer of de soep op smaak is.
6. Doe wat mie in elke kom en schep de soep eroverheen.

TIP | Heb je geen verse gemberwortel in huis, dan kan gehakte gember uit een potje ook prima. Pas wel de hoeveelheid aan, want gember uit een potje is intenser van smaak dan verse gember. Ik heb het laatst zelf ook gebruikt en de soep was net zo lekker!



SAMBAL GORENG DAGING SAPI KENTANG

PITTIG RUNDVLEES MET AARDAPPELTJES

6 personen | voorbereidingstijd 20 minuten | bereidingstijd 20 minuten

In dit gerecht gebruiken we petéhbonen. Dit zijn groene, amandelvormige bonen die in peulen groeien. Ze zijn bijzonder gezond, rijk aan vitaminen en, naar men zegt, goed tegen allerlei gezondheidsklachten. Petéhbonen worden veel gebruikt in de Indische keuken; meestal in repen gesneden om de kenmerkende smaak wat te doseren. Ze worden ook wel stinkbonen genoemd omdat ze een uitgesproken, sterke geur hebben.

300 g aardappelblokjes of kleine krieltjes

zonnebloemolie

300 g biefstuk, bieflappen of biefstukpuntjes, in blokken van 2 cm gesneden

3 sjalotjes, fijngesneden

3 teentjes knoflook, fijngesneden

2-3 rode chilipepers, grofgesneden

2-3 rode rawits (optioneel)

1 tl suiker

zout

2 Indonesische laurierbladeren

1 stengel sereh, in 3 stukken gesneden, gekneusd

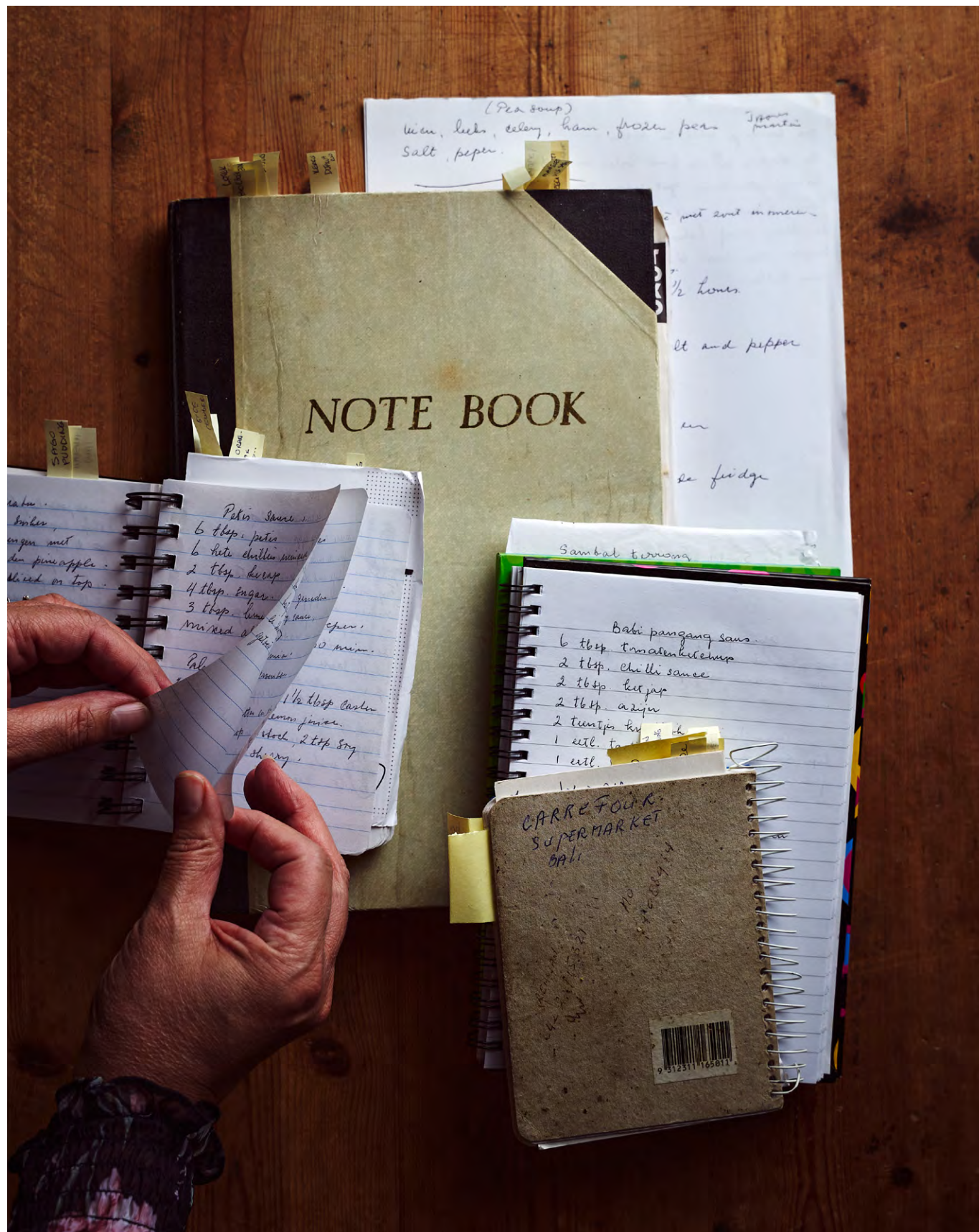
6-8 petéhbonen (stinkbonen)

1 el ketjap manis

1. Frituur de aardappelblokjes goudbruin in zonnebloemolie. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
2. Schenk een laagje zonnebloemolie in een wok en laat goed heet worden. Roerbak de biefstuk 3 tot 4 minuten, of tot het rondom dichtgeschroeid en bruin is. Haal het vlees uit de pan en zet opzij.
3. Doe nog een scheutje zonnebloemolie in dezelfde wok en voeg de sjalot, knoflook, chilipeper en eventueel de rawit toe. Strooi de suiker en 1 theelepel zout erover, voeg de laurier en sereh toe en fruit het mengsel tot het kleurt.
4. Snijd intussen de petéhbonen in de lengte in kwarten.
5. Doe het rundvlees nu terug in de pan. Voeg de petéhbonen toe, roer goed om en voeg een scheut water en de ketjap manis toe. Laat het vlees zachtjes sudderen tot het gaar is.
6. Roer de gefrituurde aardappelblokjes erdoorheen. Controleer of het gerecht op smaak is en pas het zo nodig aan. Serveer het gerecht met warme rijst en wat atjar of als onderdeel van een rijsttafel.

TIP | In plaats van frituren kun je de aardappeltjes ook bereiden in de airfryer. Koop dan wel diepvriesaardappelblokjes speciaal voor de airfryer; 'gewone' aardappelblokjes worden taai aan de buitenkant.





IEDEREEN KAN KOKEN

“ Iedereen kan leren koken, daar ben ik heilig van overtuigd. In mijn familie is daar een mooi voorbeeld van. Inktvis is het favoriete gerecht van een van mijn broertjes. Mijn moeder maakte het altijd speciaal voor hem – verder was niemand er zo gek op. Toen ze ziek werd en niet meer op haar benen kon staan, ontstond er noodgedwongen iets moois. Mijn broertje, die op dat moment nog vrijwel niks zelf kon klaarmaken, werd bijgeschoold door mijn zusje. Mama gaf instructies vanaf een kruk in de keuken en mijn zusje liet vervolgens aan mijn broertje zien wat ze daarmee bedoelde. Het mooie was dat daarmee haar handen de handen van mijn moeder werden. Eigenlijk, zei mijn zusje later, waren wij als zusjes altijd al op een bepaalde manier de handen van onze moeder. Hoe vaak we niet met haar in de keuken stonden om haar ‘een handje’ te helpen.

Inmiddels maakt mijn broertje zijn geliefde inktvisgerecht in zijn eentje klaar, als een ware chef. En ook met andere gerechten begint hij de smaak te pakken te krijgen. Zo zie je maar: waar een wil is... ”

SATE LILIT TAHU AYAM

SATÉ TAHOE KIP

16 stuks | voorbereidingstijd 1 uur en 30 minuten | bereidingstijd 20 minuten

Saté van tahoe kan je op verschillende manieren maken. In mijn vorige boek stond een recept voor gemarineerde blokjes. In dit recept wilde ik een gehaktachtig mengsel maken, dus gebruik ik voor de binding een eiwitrijk ingrediënt: kip. Daarnaast bak ik deze saté in olie in plaats van 'm te roosteren op de BBQ.

Je hebt voor dit recept wat geduld nodig en je moet met beleid aan de slag. Het gehaktmengsel is vrij los, dus het vergt zachtjes en voorzichtig werken anders blijft het niet om de serehstengels zitten. Neem de tijd. En als je geduld echt op is, maak je er kroketjes van, ook lekker.

50 g geraspte kokos
peper en zout

1 ui, grofgesneden

2 sjalotjes, grofgesneden

2 teentjes knoflook,
grofgesneden

1-2 rode chilipepers,
grofgesneden

1 stuk gemberwortel van
1 cm, geschild, in stukjes
gesneden

1 tomaat, zaadjes
verwijderd, kleingesneden

3 kemirioten, in een droge
koekenpan geroosterd,
fijngestampt

8 g trassi

½ tl koenier

1 tl ketoembar

3 kaffirlimoenblaadjes,
steeltjes verwijderd, zeer
fijngesneden

2-3 rawits (optioneel)

1 tl zout

¼ tl peper

1 tl suiker

200 g stevige tahoe,
uitgelekt, drooggedept, in
blokjes gesneden

125 g kippengehakt

1 ei

2 el bloem

16 dunne stengels sereh,
schoongemaakt

zonnebloemolie

1. Verwarm een stoompan met water. Schep de geraspte kokos met een snufje zout op een vel aluminiumfolie en vouw het dicht. Stoom het pakketje kokos 15 minuten.
2. Doe de kokos in de kom van een keukenmachine en voeg de ui, sjalot, knoflook, chilipeper, gember, tomaat, kemirioten, trassi, koenier, ketoembar, kaffirlimoenblaadjes en eventueel de rawit toe. Strooi er het zout, de peper en de suiker bij en maal het geheel fijn.
3. Voeg de tahoe, het kippengehakt, het ei en de bloem toe en maal dit mee tot je een goed gemengde massa hebt.
4. Maak een testertje door een theelepel van het mengsel te bakken in een koekenpan. Controleer de smaak en pas die zo nodig aan.
5. Knijp een handvol mengsel om een serehstengel heen. Herhaal dit voor het resterende mengsel en de resterende stengels. Laat de satés minstens 1 uur in de koelkast opstijven.
6. Verwarm de zonnebloemolie in een wok op matig vuur. Frituur hierin de satés goudbruin en gaar.

“ Als je samen bent met familie, of vrienden, dan maak je saté. Het is een gerecht dat verbindt, want iedereen vindt het lekker. ”



TUMIS CAMPUR HIJAU


GROENE ROERBAKGROENTEN

4 tot 6 personen | voorbereidingstijd 20 minuten | bereidingstijd 15 minuten

Voor dit receptje zijn er heeeel veel mogelijkheden. Zolang je groene groenten uitkiest, is het goed, 'hijau' betekent namelijk groen. Denk voor je begint wel even na over de volgorde waarin je de groenten toevoegt. Sommige hebben meer roerbaktijd nodig dan andere; je wilt dat alles tegelijk klaar is.

zonnebloemolie
1 ui, fijngesneden
2 teentjes knoflook, fijngesneden
8 g trassi
2 tl sambal oelek
2 Indonesisch laurierbladeren
2 stukken laoswortel van 1 cm, schoongeboend
1 bouillonblokje naar keuze
250 g aspergebroom, heel of gehalveerd
200 g peultjes of sugar snaps
100 g groene aspergetips, heel of gehalveerd
zout
gekookte rijst of noedels om erbij te serveren

1. Schenk een laagje zonnebloemolie in en wok en fruit daarin de ui, knoflook, trassi, sambal oelek, laurier en laos. Los het bouillonblokje op in 100 ml kokend water.
2. Roerbak de aspergebroom een paar minuutjes mee. Voeg de peultjes en aspergetips toe, schep goed om en schenk de bouillon erbij. Breng op smaak met wat zout. Roerbak het mengsel tot de groenten bijna beetgaar zijn en haal de pan van het vuur. (Ik zeg 'bijna', want de groenten garen nadat ze van het vuur af zijn verder in de hitte van de pan.) Serveer het gerecht warm met rijst of noedels naar keuze.

TIP |  Laat de trassi weg en voeg een maggiblokje toe voor een vegetarische variant.





AYAM GEPREK

GESTAMPTE CRISPY KIP

4 tot 6 personen | voorbereidingstijd 30 minuten | bereidingstijd 1 uur

Dit is echt een *family favourite*! En ik ben bijna zeker dat het bij jou thuis ook een favoriet zal worden. Deze kip valt namelijk in de categorie *guilty pleasure*: mals en sappig, goed op smaak gebracht met een eenvoudige sambal die je zo heet (of juist niet) kunt maken als je wilt, met een krokant, *crispy*, luchtig gepaneerd laagje. Het is wel een gerecht dat meteen gegeten moet worden. Bewaren kan, maar het wordt er niet lekkerder op.

3 el bloem + 250 g
4 kippendijfilets
50 g rijstmeel
50 g panko
peper en zout
1 tl kippenbouillonpoeder
3 eieren
zonnebloemolie
3-6 rawits (zie tip)
2 teentjes knoflook, in plakjes gesneden
1 tl suiker
8 g trassi, geroosterd (optioneel)
1 tomaat, in kleine, smalle stukjes gesneden (zie tip)
2 el gebakken uitjes


1. Strooi 3 eetlepels bloem op een bord, haal de kippendijfilets erdoorheen en schud de overtollige bloem eraf.
2. Meng 250 gram bloem, het rijstmeel en de panko door elkaar in een kom. Breng het mengsel op smaak met peper, zout en het kippenbouillonpoeder.
3. Klop de eieren los met 3 eetlepels water in een tweede kom.
4. Dompel de bebloemde kip in het eimengsel en haal dan door het bloem-pankomengsel. Herhaal dit nog twee keer zodat er een dikke paneerlaag ontstaat. Zet de gepaneerde kip minstens 20 minuten in de koelkast.
5. Verwarm intussen de zonnebloemolie in een wok. Frituur de rawits en knoflook in de hete olie tot de knoflook goudbruin is. Schep met een schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.
6. Frituur de gepaneerde kip (zo nodig per 2 stuks) goudbruin in de hete olie. Schep met een schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.
7. Doe de gefrituurde rawits en knoflook met 1 theelepel zout, de suiker en eventueel de trassi in een brede tjobek en maal fijn met de ulekan. Voeg de tomaat en gebakken uitjes toe en maal ze ook fijn. Giet nu 2 eetlepels van de nog hete olie erbij en schep om.
8. Voeg de gefrituurde kippendijfilets een voor een toe aan de tjobek en plet ze met de ulekan totdat ze gebroken zijn. Als de tjobek te vol wordt, haal dan de geplette stukken kip eruit en doe ze er later weer bij.
9. Schep zodra alle kipstukken geplet zijn het mengsel om tot alles goed gemengd is. Het gerecht is klaar om te serveren.

TIP | Wil je dit gerecht liever niet te pittig maken, gebruik dan geen rawits maar 1 rode chilipeper en ½ rode paprika zonder zaadlijsten. Ook deze ingrediënten moet je frituren zoals omschreven in stap 5.

TIP | In plaats van 1 gewone tomaat, kun je ook 2 langzaam geroosterde tomaten gebruiken; die zijn veel intenser van smaak, dus een prachtige toevoeging aan dit recept. Snijd de tomaten in kwarten, vet ze lichtjes in en rooster ze 1 uur en 30 minuten in een oven op 150 °C.

KUE SAKURA

GESTOOMDE KARAMELCAKES

ongeveer 16 stuks | voorbereidingstijd 20 minuten | bereidingstijd 20 tot 30 minuten | 

De karamel geeft deze heerlijke gestoomde cakejes hun volle smaak. *Kue sakura* worden traditioneel in speciale vormpjes gemaakt, die je in webwinkels kunt vinden. Maar ik zie ze ook wel eens gemaakt worden in *putu ayu*-vormpjes. Het gaat erom dat het een kleine vorm is, die hittebestendig is (voor in de stoommand) en waarvan de wanden niet te dik zijn (om de garing niet te vertragen).

200 g fijne kristalsuiker
200 ml kokosmelk
2 eieren
1 tl vanillearoma (optioneel)
250 g patentbloem
1 tl bakpoeder
zout

TIP | Probeer deze cakes ook eens met wat rozijnen. Wel 50 gram rozijnen 2 uur in 75 ml water of rum, laat ze goed uitlekken en hak ze zeer fijn. Spatel ze goed door het bloemmengsel, net voordat je het toevoegt aan het eierbeslag.

1. Vet de kue sakura-vormpjes of putu ayu-vormpjes in.
2. Doe de helft van de kristalsuiker in een steelpan of wok. Laat op matig vuur smelten en karamelliseren, tot de suiker mooi donker kleurt, maar niet zo donker dat de karamel bitter wordt. Let goed op, want het duurt lang voordat de suiker smelt en kleurt, maar kan dan in een korte tijd te donker worden.
3. Als de suiker mooi donker is, giet je voorzichtig de kokosmelk erbij. Let op, de karamel is gloeiendheet. Roer alles goed door en draai het vuur naar matig. Eerst is de karamel nog hard in het vocht. Los de karamel al roerende voorzichtig op. Giet het mengsel in een plastic kom en laat afkoelen.
4. Verwarm intussen een stoompan met water.
5. Klop met een mixer de resterende kristalsuiker met de eieren en eventueel het vanillearoma schuimig. Roer de afgekoelde karamel erdoorheen.
6. Zeef de patentbloem, het bakpoeder en een snufje zout samen in een kom. Spatel het bloemmengsel in twee keer door het eierbeslag.
7. Schep het beslag in een spuitzak. Vul de vormpjes tot ze bijna vol zijn. Zet ze in de stoompan, dek de pan af met een schone theedoek en leg hier het deksel op. Stoom de karamelcakes in 10 tot 12 minuten gaar.



INDISCHE TANTE

“ Er is de laatste tijd iets aan de hand. Ik word namelijk steeds vaker ‘die Indische tante’ genoemd. Niet alleen door mijn neefjes en nichtjes, maar ook door andere lieve mensen om me heen. Ik weet het heus wel, hoor, dat ik ouder ben geworden, maar toch is het even wennen. Voor mijn gevoel zijn mijn eigen tantes ‘die Indische tante’. Maar goed, ik kan niet anders zeggen dan dat ik het ook heel leuk vind. Het staat voor warmte, in mijn beleving. Voor geborgenheid. En als iemand zich zo ontspannen voelt bij me om me zo te noemen, dan ben ik niet alleen een Indische, maar ook een gelukkige tante.

Ik vind het fijn om jonge mensen over de vloer te hebben. Ik ben inmiddels oma van negen kleinkinderen, en ook mijn neefjes komen hier soms om samen met mijn dochter Leanne van die *bingewatch*-avonden te houden. Dan liggen ze met z’n allen languit op de bank, blijven slapen als ze daar zin in hebben. En ik kook voor ze. Heerlijk.

Op deze manier kan ik ook mijn dochter meegeven dat er bij ons altijd ruimte is voor andere mensen. Het leven draait om meer dan alleen onszelf. Misschien heb ik daarom ook wel die drive om recepten door te geven, vooral aan de volgende generatie. Ik wil dat zoveel mogelijk mensen blijven genieten van Indisch eten.

Wat nog wel een dingetje is: Leanne vindt koken niet boeiend. Ja, echt. En het is iets wat ze stellig blijft volhouden. Natuurlijk probeer ik haar regelmatig te verleiden om de keuken in te komen, maar tevergeefs. Toch geef ik de hoop niet op, want soms, als ik echt te moe ben, kookt ze voor ons. Zie je wel, denk ik dan stiekem, het komt vanzelf. ”

