



Oosterse Soep met Oesterzwammen

(voorgerecht, 8 personen)
3 vleesbouillontabletten,
200 g oesterzwammen,
5 theelepels Chinese
sojasaus,
40 g taugé,
75 g gekookte ham (in
plakjes gesneden),
1/4 krop ijsbergsla (ca.
120 g),
keukenpapier

Voorbereiden: In (soep)pan 1 1/2 liter water met
bouillontabletten aan de kook brengen.
Ca. 5 minuten zachtjes laten koken. Intussen oesterzwammen
schoonvegen met keukenpapier.
In smalle repen snijden. Bouillon op smaak brengen met
sojasaus. Van vuur af oesterzwammen erdoor roeren. Aflaten
koelen. Tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren.
In zeef taugé onder koud stromend water afspoelen. Laten
uitlekken.
Ham in flinterdunne reepjes snijden. Ijsbergsla wassen en in
smalle repen snijden.
Taugé, ham en ijsbergsla in kom doen en omscheppen.
Tot gebruik in koelkast zetten.
Bereiden: Oesterzwammenbouillon opnieuw aan de kook
brengen. Groentemengsel over acht borden verdelen.
Bouillon erop scheppen.
Voorbereiden: ca. 20 minuten
Bereiden: ca. 5 minuten
Bevat per eenpersoonsportie:
35 Calorieën
vet 2g-
eiwit 4g-
koolhydraten 1 g

Nasi Koening (Gele Rijst)

5 dl rijst
7 1/2 dl water
1/4 blok santen
2 theelepels koenjit
3 laurierblaadjes
2 a 3 theelepels zout

Was de rijst. Breng het water aan de kook, met het zout en de
koenjit. Voeg de rijst eraan toe en kook ze met de
laurierblaadjes halfgaar in +/- 8 minuten. Schilfer het blokje
santen door de rijst en roer deze er goed door heen. Stoom
daarna de rijst minstens een uur. Doe de rijst over in een met
water gespoelde kom. Druk haar goed aan. Keer haar om op
een schotel en versier de rijst met stukjes komkommer, reepjes
fijngesneden lombok, selderieblaadjes en fijngesneden reepjes
omelet.
Geef er frikadelletjes bij, samba1 goreng, hati-boontjes, sambal
goreng hati-kool, seroendeng en empal of dendeng ragi.





Sambal Goreng Kool

1/4 kg kool (witte, groene, savooye- of spitskool, bloemkool of spruitjes)
3 eetlepels gesneden ui
1 teentje gesneden knoflook
1 theelepel sambal1 terasi (of 1 theelepel sambal1 oelek en 1/2 theelepel terasi)
1 theelepel laos
1 theelepel Javaanse suiker
1 spriet sereh
1 salamblaadje
1/8 blok santen
2 eetlepels olie
wat zout

Snijd de kool uiterst fijn en was haar. Wrijf ui, knoflook, sambal, en laos met de suiker en het zout tot een brij. Gebruikt men sambal oelek dan ook de terasi meewrijven. Fruit dit alles in de olie tot de uien geel zijn. Voeg er daarna de kool aan toe en fruit die een paar minuten mee tot ze slap is. Doe er vervolgens het blokje santen bij, de sereh en de salam en, als de massa erg droog is, een scheutje water. Laat het gerecht stoven tot de olie uit de santen komt, ongeveer 5 a 6 minuten. De kool mag niet helemaal gaar worden. Verwijder, voor het opdienen de sereh en het salam -blaadje.

Sambal Goreng Prei

1/4 kg prei
3 eetlepels gesneden ui
1 teentje knoflook
1 theelepel sambal terasi (of 1 theelepel sambal1 oelek en 1/2 theelepel terasi)
1 theelepel laos
1 theelepel Javaanse suiker
1 spriet sereh
1 salamblaadje
1/8 blok santen
2 eetlepels olie
wat zout

Gebruik dikke prei. Spoel ze af onder de koude kraan. Verwijder wortels en de donkergroene bladeren. Snijd de prei in stukjes van 1/2 cm. Gebruik alleen het gele en lichtgroene gedeelte. Maak deze sambal goreng verder als sambal goreng kool. Zorg er voor dat de prei niet helemaal gaar wordt.

Sajoer Toemis van Tomaat

1/2 kg tomaat
3 eetlepels gesnipperde ui
1 gesnipperd teentje knoflook
1/2 theelepel sambal terasi
1 theelepel laos
1 bouillonblokje
2 eetlepels olie

Was de tomaten en snijd ze naar gelang van de grootte in de helft, in vieren of in zessen. Wrijf uien, knoflook, sambal1 en laos met elkaar fijn, bak ze op in de olie tot de uien geel zijn. Voeg er daarna de tomaten aan toe en fruit die even mee. Doe er het bouillonblokje bij (eventueel nog een scheut water) en laat de sajoer nog enkele minuten doorkoken.





Gehaktballetje in Soya (Tjah Babi)

1/2 kg varkensgehakt
2 eetlepels olie
2 dl water
3 eetlepels gesnipperde uien
2 gesnipperde teentjes knoflook
1 theelepel sambal1 terasi
1 eetlepel ketjap of soya
Zout
Peper

Vermeng het gehakt met de sambal, zout en peper en draai er grote soepballetjes van. Breng het water aan de kook en laat de balletjes er +/- een kwartier zachtjes in meekoken. Fruit uien en knoflook in de olie geel en voeg er de uitgelekte balletjes aan toe en braad die mee. Maak het gerecht af met het kookwater en de ketjap.

Sate Babi (Sate van varkensvlees)

1/2 kg halfvet varkensvlees
sap van 3 teentjes knoflook
ketjap
citroensap
Peper
zout

Snijd het breedste gedeelte van de vetrand weg. Snijd zowel vlees als losse vetrandjes in dobbelsteentjes van +/- 2 cm. Bestrooi de dobbelsteentjes met het mengsel van knoflooksap, citroensap, ketjap, peper en zout en laat ze hierin +/- 1 uur marinieren. Rijg het vlees aan de pennen met aan iedere pen m instens 2 stukjes vet. Droog het vlees af met papier en rooster ze het eerst boven een zacht en daarna boven een aangewakkerd vuurtje van houtskool. Af en toe insmeren met de marinade. Geef er ketjapsaus bij of een pindasaus of een zoetzure saus

Belado van Eieren

5 eende- of kippeëieren
2 eetlepels olie
3 eetlepels gesnipperde ui
2 gesnipperde teentjes knoflook
1 theelepel sambal oelek
2 eetlepels tomatenpuree
zout

Kook de kippeëieren circa 12 minuten, de eendeëieren minstens 15 minuten; spoel ze in koud water en pel ze. Wrijf tezamen de gesnipperde uien, de knoflook, de tomatenpuree, de sambal1 en het zout. Bak dit mengsel in de olie en bak de eieren even mee. Haal na 2 a 3 minuten de eieren eruit, snijd ze door en laat ze met de open kant naar beneden nog enkele minuten meebakken. Opdoen in een schaal met de platte of bolle kant naar boven en bedekken met het sausje.





Pindasaus

1/2 pot pindakaas
2 eetlepels olie
water
1 eetlepel azijn
3 eetlepels gesnipperde uien
2 gesnipperde teentjes knoflook
2 theelepels sambal terasi
3 eetlepels keuken-tamarinde
1 theelepel Javaanse suiker
1/2 theelepel kentjoer
zout

Wrijf de kentjoer samen met de ui, knoflook, sambal, suiker en zout tot een brij. Fruit ze in de olie tot de uien geel zijn. Doe er de pindakaas bij. Men kan dit met een stevige houten lepel doen. Bijzonder snel en makkelijk gaat het met een mixer: de pindakaas en de samba1 in de mengkom doen, apparaat inschakelen, lepelsgewijs (anders spet het) de ingrediënten. Proeven en eventueel iets meer azijn of zout bijvoegen. De saus moet de dikte hebben van slasaus. De saus wordt ook wel petjelsaus genoemd, omdat ze bij petjel wordt gegeten.

Sorbet

1 liter roomijs
1 blik gemengde vruchten
1 spuit slagroom
Up-drink
Aardbeien siroop
Cointreau

Per dessert
Schep één eetlepel vruchten in een hoog Sorbet glas. Daarboven op één bolletje roomijs. Voeg een scheut aardbeien siroop toe.
Nog een eetlepel vruchten. Voeg Up-drink toe tot boven de vruchten.
Vervolgens twee bolletje roomijs. Daaroverheen Cointreau. Spuit hierop een flinke hoeveelheid slagroom. Steek een lange smalle lepel en een rietje in het glas.

