



De Oosterse keuken

Hans & Liesbeth

mijnkookboek.net



Inhoudsopgave

WELKOM	7
VOORGERECHTEN	8
– Soto ayam (Indonesische kippensoep)	9
HOOFDGERECHTEN VIS	10
– Ikan goreng rica-rica	11
– Oosters gemarineerde kabeljauw	12
– Pangafilet met oestersaus en gewokte spitskool	13
– Pepesan	14
– Pittige boerenkoolstampot met sambaljus en makreel	15
– Zalm op Oosterse wijze	16
HOOFDGERECHTEN VLEES	17
– Ayam boemboe bali	18
– Ayam ketjap met ananas	19
– Ayam smoor met cashewnoten en spinazie	20
– Ayam pangang met saus	21
– Daging smoor	22
– Biefstuk in oestersaus met Chinese kool	23
– Gewokte paksoi met kip	24
– Frikadel pan (Indonesisch gehaktbrood)	25
– Hutspot goreng met Indisch rundvlees	26
– Indonesische gehaktballetjes in zoete ketjapsaus	27
– Javaanse smoorkip	28
– Kip in kerriesaus	29
– Kip in pittige satésaus	30
– Nasi goreng	31
– Rendang	32
– Sate babi met ketjapsaus	33
– Sweet chili kip met woknoedels	34

BIJGERECHTEN	35
– Atjar	36
– Fu Yong Hai	37
– Oosterse salade	38
– Sambal goreng bloemkool	39
SNACKS	40
– Broodje Oosterse kipfilet	41
– Indonesische saucijzenbroodjes	42
– Risolles	43
– Sambal goreng keripik kentang (kripiek)	45
NAGERECHTEN EN GEBAK	46
– Agar-Agar Coklat Empat (Indonesische chocoladepudding)	47
– Kue mangkok	48
– Roti kukus (Indonesische stoomcake)	49
– Spekkoekmoussetaartje	50
DRANKJES	51
– Ijs Shanghai	52

WELKOM

Alle recepten in dit kookboek hebben we zelf meerdere keren gemaakt en aangepast naar onze eigen smaak. We vonden ze lekker genoeg om te bewaren in een kookboek (en is ook supermakkelijk als je in de supermarkt staat en inspiratie nodig hebt).

Nieuwsgierig naar onze andere recepten uit o.a. de Nederlandse -, Italiaanse -, Franse - of Spaanse keuken? Kopieer dan deze URL en plak n je browser: <http://www.mijnkookboek.net/c/?i=33f782c891dc4083bc7736bd76d6ec2f>
Voor ons Oosterse kookboek kijk hier: <https://www.mijnkookboek.net/c/?i=f4c824aaffaf412e91a2509f72ed1f11>

Eet smakelijk!

Groetjes, Hans & Liesbeth

VOORGERECHTEN

– Soto ayam (Indonesische kippensoep)

Voor 4 personen

1 zakje kruidenmix voor
soto ayam (toko)
4 kipkarbonades
4 hardgekookte eieren
lente-uitjes
taugé
gebakken uitjes
2 tabletten kippenbouillon



1. Doe de kip in een pan met 1 liter water breng het aan de kook. Zodra het kookt, afschuimen en laat dit 1½ uur trekken. Voeg voor de extra smaak 2 tabletten kippenbouillon toe.
2. Na 1½ uur haal de kip eruit en haal het vlees van de botten. Zeef de bouillon, voeg daarna het zakje kruidenmix toe en breng het aan de kook terwijl je goed roert.
3. Voeg het kippenvlees en de eieren toe en laat dit 2 uur staan (niet op het gas).
4. Snijd de lenteui in kleine ringetjes en maak de taugé schoon.
5. Als je de soep wilt serveren voeg de taugé toe, haal de eieren eruit en verwarm de soep (niet laten koken).
6. Snijd de eieren door de helft. Schep de soep in soepkommen, voeg 2 halve eieren toe en strooi een paar ringetjes lenteui in de kom. Garneer eventueel met wat gebakken uitjes.

HOOFDGERECHTEN VIS

– Ikang goreng rica-rica

3 verse makrelen
(schoongemaakt en
gefileerd)

4 tomaten

1 theelepel rietsuiker

2 eetlepels azijn

3 salam blaadjes

3 jerek purut blaadjes

Voor de boemboe:

4 cm djahé (of een
theelepel gemberpoeder/
djahé)

3 sjalotjes, gesnipperd

4 cm laos, gesneden

4 teentjes knoflook,
gesneden

2 rode lomboks zonder
pitjes

een beetje zout

6 eetlepels plantaardige
olie

Bron: www.roysrecepten.nl



1. Maal in een vijzel de ingrediënten voor de boemboe fijn tot een pasta.
2. Ontvel de tomaten en snijd daarna in kleine partjes.
3. Verhit in een grote braadpan of wadjan de olie en bak de vis mooi bruin en gaar. Schep de vis uit de pan en leg deze op een schaal. Dek af met aluminiumfolie.
4. Voeg de boemboe toe aan de olie en bak dit ongeveer 3 minuutjes.
5. Voeg dan de salam, de jerek purut blaadjes, de tomaten, de palmsuiker, zout naar smaak en de azijn toe en laat het zachtjes voor 3 minuten sudderen. Giet daarna deze heerlijke saus over de vis.
6. Serveer met nasi putih (witte rijst) en kroepoek.

– Oosters gemarineerde kabeljauw

Voor 4 personen

4 kabeljauwruggetjes

sesamolie

bosui

1 winterpeen

verse koriander

arachideolie

roomboter

tuinkruidenbouillonpoeder

voor de marinade:

4 eetlepels honing

4 eetlepels sojasaus (GEEN
ketjap)

water

een stukje (2 cm) verse
gember

2 tenen knoflook

1 rode peper

1 limoen

verse aardappelpuree

1 struik paksoi

verse peper

zout

1. Maak eerst de marinade: verwarm de honing met sojasaus en een scheutje water. Rasp intussen de verse gember (tot ongeveer 1 flinke eetlepel), haal de pitjes uit de peper en snijd in ringetjes. Draai het vuur uit als de honing glad en vloeibaar is en voeg dan de gember en peper toe. Pers de knoflooktenen uit boven de pan, rasp wat schil en vervolgens knijp je de limoen uit. Goed roeren en dan laten afkoelen.

2. Als de marinade koud, giet deze in een schaal en leg de kabeljauw erin. Dek de schaal af en zet deze voor een paar uur in de koelkast. Draai af en toe de kabeljauw om zodat deze aan alle kanten goed gemarineerd wordt.

3. Verwarm de oven voor op 240 graden.

4. Haal de vis uit de dressing en giet de dressing in een ovenbestendige schaal. Zet de schaal in de oven en wacht tot de dressing begint te borrelen. Als de dressing in de oven borrelt, voeg je de vis toe. Bak de vis in ongeveer 15 minuten gaar (afhankelijk van de dikte van de vis). Bestrijk de vis af en toe met dressing.

5. Intussen schil je de wortel en snijd julienne. Snijd de bosui in smalle ringetjes. Wok de wortel in een scheut arachideolie, een klontje roomboter, tuinkruidenbouillonpoeder naar smaak en een scheut sesamolie. Als de worteltjes iets zachter zijn, voeg de bosui toe en wok deze even mee. Voeg op het laatst wat verse koriander toe.

6. Snijd de paksoi in smalle reepjes en verwarm de verse aardappelpuree. Als de puree warm is, meng je de paksoi erdoor. Strooi verse peper, zout en verse nootmuskaat over de paksoipuree.

7. Serveer de puree met een stuk kabeljauw en giet wat dressing over de vis. Verdeel de bosui/wortel over de vis. Eet smakelijk!

– Pangafilet met oestersaus en gewokte spitskool

Voor 4 personen

Voor de vis:

4 pangafilets

oestersaus

lente-uitjes

visbouillon (tabletten zijn prima)

water

zoetstof

Voor de spitskool:

gesneden spitskool

magere spekblokjes

gembersaus

sambal



1. Maak de visbouillon en breng het aan de kook. Zet het gas uit als het kookt.
2. Leg voorzichtig de vis erin en laat het in ongeveer 6 minuten gaar worden.
3. Giet intussen oestersaus in een bakje en meng met wat water en zoetstof. Goed roeren en zorg dat de oestersaus iets vloeibaarder wordt.
4. Snijd de lente-uitjes in dunne ringetjes.
5. Verhit de wok en bak de spekJes aan in arachideolie.
6. Voeg de spitskool toe, een scheut gembersaus en een theelepel sambal.
7. Roerbak de groente een paar minuutjes en zorg dat het knapperig blijft.
8. Als de vis gaar is, voorzichtig uit de pan halen en op een bord leggen.
9. Oestersaus erover gieten en strooi er tot slot wat lente-uitjes op.
10. Smaakt erg lekker met gebakken rijst.

– Pepesan

Voor 3 personen

2 gerookte makrelen
(200–250 gr)
2 grote uien
2 tenen knoflook
2 tl kunjit (kurkuma/
geelwortel)
3 lomboks
2 – 3 tl sambal
2 schijfjes laos (of gember)
1 tl assem (tamarindepasta)
3 djeruk purut blaadjes
(limoenblaadjes)
arachideolie

Serveer met witte rijst en
atjar, maar is ook geschikt als
onderdeel van een rijsttafel.

Met dank aan neef Steve voor
dit heerlijke recept!



1. Pel en snipper de ui. Maak de knoflook schoon.
2. Fruit de ui, knoflook, kunjit, lombok en sambal in een scheut olie. Als de uien glazig zijn, de assem en blaadjes toevoegen. Klein scheutje water erbij en voeg eventueel zout naar smaak toe, daarna ongeveer een halfuurtje laten sudderen.
3. Maak de makreel schoon. Breek in stukjes en voeg toe aan de saus.
Af en toe voorzichtig omscheppen en een halfuur laten sudderen.

– Pittige boerenkoolstamppt met sambaljus en makreel

Voor 4 personen

1 kilo kruimige
aardappelen
500 gram boerenkool
1 rode peper
1 ¼ rode ui
een halve paprika
40 gram roomboter
¼ blokje groentebouillon
1 tomaat
1 eetlepel ketjap manis
1 eetlepel sambal manis
1 gerookte makreel
50 gram gebakken uitjes
zout
water
melk of kookroom

Bron: www.lidl.nl



1. Schil de aardappelen, snijd in gelijke stukken en kook ze gaar met een beetje zout.
2. Snipper 1 ui, maak de de paprika en de peper schoon en snijd in kleine stukjes. Voeg de ui, paprika en peper toe aan de boerenkool en kook deze gaar.
3. Maak intussen de sambaljus. Snipper de ¼ ui, verhit de boter en fruit de uitjes hierin. Snijd de tomaat in blokjes en voeg deze samen met 1 deciliter water, het verkruimelde bouillonblokje, ketjap en sambal toe aan het gefruite uitje. Laat het mengsel een paar minuten pruttelen.
4. Maak de makreel schoon en breek de makreel in stukjes.
5. Als de aardappelen en boerenkool gaar zijn, afgieten en maak dan de stamppt. Eventueel iets smeùiger maken met kookroom of melk.
6. Leg de makreel op de stamppt zodat de vis warm kan worden.
7. Serveer de stamppt met makreel en een scheut sambaljus. Strooi er eventueel een beetje gebakken uitjes overheen.

– Zalm op Oosterse wijze

Voor 2 personen

500 gram zalmfilet

5 eetlepels olijfolie

250 gram haricots verts

2 teentjes knoflook

2 eetlepels gemberpoeder

1 rode Spaanse peper

1 blikje ananastukjes

3 eetlepels oestersaus

150 gram taugé

100 gram ongezouten
cashewnoten

1. Verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Dep de zalm droog met keukenpapier en snijd daarna in in blokjes.
3. Maak de haricots verts schoon, halveer ze en kook ongeveer 3 minuten. Daarna afgieten en afspoelen met koud water.
4. Maak de taugé schoon.
5. Halveer de peper, verwijder de zaadjes en snijd in smalle reepjes.
6. Snijd de knoflook klein.
7. Roerbak de zalm in olie ongeveer 3 minuten. Schep het daarna in een ovenschaal en zet het in de oven om warm te houden.
8. Fruit in het achtergebleven bakvet de knoflook met het gemberpoeder. Voeg daarna de peper, ananastukjes, haricots verts en oestersaus toe en wok dit 3 tot 5 minuten. Voeg daarna de zalm, cashewnoten en taugé toe en wok dit mee tot alles goed warm is.

HOOFDGERECHTEN VLEES

– Ajam boemboe bali

Voor 2 personen

2 grote kipfilets
2 hardgekookte eieren
assem
arachideolie
2 theelepels gula djawa
1 blaadje salam
1 spriet sereh
2 eetlepels gezeefde
tomaten
1 eetlepel ketjap manis

Voor de boemboe:

4 rode sjalotjes
3 teentjes knoflook
3 geroosterde kemirnoten
1 theelepel trassi
1 theelepel djahe
1/2 theelepel laos
4 ontpitte, grote rode
lomboks of 2 theelepels
sambal oelek
1/4 theelepel zout
3 blaadjes djeroek poeroet

Bron: www.kokkieslomo.nl



1. Snijd de kipfilets in blokjes, doe in een bakje en wrijf de kipblokjes in met 1 theelepel assem. Laat op kamertemperatuur komen.

2. Maak de boemboe in een cobek en fruit daarna in 2 eetlepels olie samen met de salam en sereh op niet te hoog vuur. Voeg daarna de gula djawa, gezeefde tomaten en de ketjap toe. Goed roeren.

3. Voeg dan de kip toe en bak deze ongeveer een minuut mee (niet te hoog vuur). Daarna de kip op laag vuur zetten, de eieren toevoegen en laten sudderen met deksel op de pan voor ongeveer 5 minuten. Af en toe proeven of er nog iets zout bij moet. Daarna alles omscheppen en weer voor 5 minuten laten sudderen met deksel op de pan.

4. Na ongeveer 10 – 15 minuten is de kip gaar. Snijd voor het serveren de eieren doormidden en serveer de boemboe bali met nasi goreng, komkommer, kroepoek en (zoute) bananenchips.

– Ajam ketjap met ananas

Voor 4 personen

2 kipfilets

2 groene en 2 gele
paprika's

1 blik ananas (400 gram)

arachideolie

Voor de saus:

1 ui

2 teentjes knoflook

arachideolie

ketjap manis

sambal manis

halve limoen

bruine basterdsuiker

maizena

water



1. Maak de paprika schoon en snijd in kleine stukjes.
2. Laat de ananas uitlekken.
3. Schil de ui en knoflook en snijd ze fijn met de staafmixer (tot een puree).
4. Knijp de halve limoen uit en vang het sap op.
5. Verhit de arachideolie en fruit de ui en knoflook totdat deze begint te verkleuren. Schep 1 eetlepel sambal erdoor en fruit dit mee. Voeg daarna 2 eetlepels basterdsuiker, 8 eetlepels ketjap, limoensap en een beetje water toe en breng dit aan de kook.
6. Vermeng 1 eetlepel maizena met 2 eetlepels water en voeg dit toe aan het mengsel. Goed doorroeren totdat je een gladde saus hebt en de saus de gewenste dikte heeft. Is de saus te dun, voeg dan nog maizena toe. Is de saus te dik, voeg dan nog wat water toe.
7. Snijd de kip in kleine blokjes.
8. Verhit arachideolie in een wok en bak hierin de kipfilet. Voeg de paprika toe en wok 5 minuten mee. Daarna de ananas toevoegen en goed warm laten worden.
9. Voeg de ketjapsaus naar eigen smaak toe en serveer met bami of witte rijst.

– Ajam smoor met cashewnoten en spinazie

Voor 2 personen

250 gram witte rijst

300 gram kipfilet

1 bakje boemboe voor
Ajam Smoor

arachideolie

400 gram bladspinazie

1 ui

75 gram ongezouten
cashewnoten

ketjap manis

sambal manis



1. Kook de rijst zoals op de verpakking staat.
2. Snijd de ui in ringen, snijd de kipfilet in reepjes en wok deze met een scheut arachideolie gaar.
3. Voeg de boemboe en hoeveelheid water toe zoals op de verpakking staat. Goed roeren en laten pruttelen.
4. Verhit een scheut olie in een koekenpan en voeg de spinazie toe. Wok de spinazie 2 minuten en voeg dan een scheut ketjap en sambal naar smaak toe. Op het laatst de cashewnoten toevoegen.
5. Doe de rijst in een schaal en keer deze om op een bord. Verdeel de ayam smoor en schep de gewokte spinazie ernaast.

– Ajam pangang met saus

Voor 4 personen

12 borrelpoten
citroensap
ketjap manis
2 theelepels uienpoeder
1 theelepel knoflookpoeder
2 theelepels sambal manis
2 eetlepels bruine
basterduiker
arachideolie

Voor de saus:

1 ui
2 teentjes knoflook
1 eetlepel arachideolie
2 deciliter kruidenbouillon
1 theelepel djahé
(gemberpoeder)
1 theelepel sambal manis
3 kleine blikjes
tomatenpuree
1 eetlepel rijstwyn (of witte
wijn)
2 eetlepels bruine
basterdsuiker
1 eetlepel ketjap manis



1. Meng een scheut citroensap, uienpoeder, knoflookpoeder, sambal, een flinke scheut ketjap, bruine suiker en olie in een bak door elkaar.
2. Voeg de kippenpoten toe, goed roeren en verdeel de marinade over de kip. Laat minimaal 1 uur intrekken.
3. Verwarm de oven voor op 220 graden.
4. Verdeel de kippenpoten in een passende (niet te ruime) ovenschaal en schenk er een klein beetje van de overgebleven marinade in.
5. Bak de kip in ongeveer 45 minuten gaar, afhankelijk van de grootte van de poten.
6. Maak intussen de saus: hak de ui en knoflook fijn.
7. Verhit de olie in een wok en fruit de ui en de knoflook gedurende 2 minuten.
8. Voeg vervolgens bouillon, djahé, sambal, tomatenpuree, (rijst) wijn en suiker toe. Blijf roeren tot je een egaal mengsel hebt.
9. Laat de saus 3 minuten zachtjes pruttelen.
10. Roer de ketjap erdoor en voeg eventueel 1 à 2 eetlepels kokend water toe.
11. Serveer de saus naast de ayam pangang. Smaakt heerlijk met witte rijst en atjar.

– Daging smoor

Voor 4 personen

500 gram rundvlees

2 teentjes knoflook

1 grote ui

ketjap manis

1 bouillonblokje

kula djawa

arachide olie

water

verse nootmuskaat

maizena



1. Snijd het rundvlees in blokjes.
2. Pel de ui en knoflook en snijd fijn.
3. Fruit de ui in een pan met olijfolie.
4. Maak de bouillon met water aan.
5. Voeg het vlees toe en bak aan beide kanten. Daarna knoflook toevoegen.
6. Voeg een flinke scheut gula djawa toe.
7. Daarna afblussen met ketjap en bouillon en voeg een beetje peper, zout en verse nootmuskaat toe.
8. Laat het gerecht met deksel op de pan minstens 2 uur smoren op laag vuur. Hou in de gaten of het niet droogkookt en voeg in dat geval water toe.
9. Maak tot slot een maizenapapje en voeg dit beetje bij beetje toe aan de rendang tot het de gewenste dikte heeft.

– Biefstuk in oestersaus met Chinese kool

Voor 2 personen

200 gram biefstuk
250 gram Chinese kool
1 dunne prei
gembersiroop
rijstwijn
ketjap manis
oestersaus
arachideolie
maizena
bruine basterdsuiker
sambal manis



1. Dep het vlees droog en snijd in dunne reepjes.
2. Meng 1 eetlepel maizena met 1 eetlepel rijstwijn, halve eetlepel water en 1 eetlepel ketjap en een beetje bruine basterdsuiker. Goed roeren en laat daarna de biefstukreepjes een uurtje marineren.
3. Was de Chinese kool en snijd in repen van 2½ centimeter. Blancheer de kool in kokend water met een beetje zout. Spoel het daarna met koud water af om het doorgaren stop te zetten en laat het uitlekken.
4. Was de prei en snijd in ringen van 2½ centimeter, daarna in reepjes.
5. Maak een sausje van 3 eetlepels oestersaus, 2 eetlepels ketjap, 1 eetlepel rijstwijn, 1 eetlepel bruine basterdsuiker, 1 eetlepel water en 1 eetlepel sambal.
6. Verhit op hoog vuur een flinke hoeveelheid arachideolie in een wok en frituur de biefstukreepjes tot ze verkleuren. Haal daarna de reepjes uit de pan met een schuimspaan en laat ze uitlekken.
7. Giet de arachideolie in een bak om te bewaren en schep 2 eetlepels terug in de wok. Verhit op hoog vuur en roerbak de prei met een flinke scheut gembersiroop ongeveer 5 minuten. Voeg dan de Chinese kool toe en roerbak nog een minuutje. Schep de groente alvast op een voorverwarmd bord.
8. Verhit de wok nogmaals, dit keer met de biefstukreepjes en saus.
9. Verdeel de biefstukreepjes over de groente en serveer met witte rijst en cassave kroepoek.

– Gewokte paksoi met kip

400 gram kipdijfilet

1 paksoi

1 rode paprika

1 gele paprika

2 uien

maizena

ketjap

oestersaus

1 teen knoflook

gemberwortel (geraspt) of
gemberpoeder

kippenbouillon

peper en zout

1. Snijd 400 gr kipdijfilet in reepjes en bestrooi met zout en peper.

2. Snijd 2 uien in partjes en haal de boogjes los. Snijd het wit en het groen van 1 paksoi apart in repen. Snijd 1 gele en 1 rode paprika in repen.

3. Roer 1 theelepel maizena los met 2 eetlepels ketjap, 2 eetlepels oestersaus en 1 dl kippenbouillon.

4. Roerbak in wat olie de kip bruin. Voeg de ui, 1 theelepel geraspte gemberwortel, 1 uitgeperste teen knoflook, het paksoiwit en de paprika toe. Roerbak circa 4 minuten. Voeg het paksoigroen en het sausje toe en laat nog 1 minuut stoven.

5. Serveer met witte rijst en strooi eventueel een handje cashewnoten over de wokschotel.

– Frikadel pan (Indonesisch gehaktbrood)

Voor 4 personen

500 gram hoh gehakt
1 grote ui
4 tenen knoflook
1 grote gekookte aardappel
2 el melk
2 flinke theelepels sambal
(verse) nootmuskaat
5 el ketjap
1 tl kruidnagelpoeder
2 beschuiten of
paneermeel
peper en zout



1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Snipper de ui en knoflook fijn.
3. Prak de aardappel fijn.
4. Maak het gehakt aan met de aardappel, ui, knoflook, melk, sambal, ketjap, kruidnagelpoeder en nootmuskaat. Als je geen kruidnagelpoeder kunt krijgen, vermaal dan een paar kruidnageltjes (een stuk of 6) met de staafmixer. Goed proeven en eventueel naar smaak nog extra kruidnagelpoeder, ketjap en peper en zout toevoegen.
5. Vet een ovenschaal in en verdeel het gehakt. Druk goed aan in de schaal.
6. Verkruiemel 2 beschuiten over het gehaktmengsel.
7. Laat het gehaktbrood in ongeveer 30 minuten gaar worden.

– Hutspot goreng met Indisch rundvlees

Voor 2 personen

500 gram voorgekookte
aardappelpartjes

600 gram hutspotgroente

75 gram bakbacon

½ zakje mix voor Bami
Goreng

Voor het vlees:

ketjap

sambal

arachideolie (pindaolie)

450 gram runderlapjes

1. Verhit een scheut olie in een braadpan en bak op hoog vuur de runderlapjes aan beide kanten bruin.
2. Voeg water, ketjap en sambal naar smaak toe en laat het vlees 2 uur sudderen op laag vuur.
3. Verhit in een wok olie en wok de aardappelpartjes totdat ze gaar zijn.
4. Voeg de bacon toe en bak deze een paar minuten mee.
5. Wok daarna de hutspot mee tot ze beetgaar zijn.
6. Voeg de kruidenmix toe en wok dit 5 minuten mee.
7. Serveer de hutspot goreng met het rundvlees.

– Indonesische gehaktballetjes in zoete ketjapsaus

Voor de gehaktballetjes:

500 gram hoh gehakt

1 ei

2 el paneermeel

2 tl ketoembar (koriander)

1 ui

1 teentje knoflook

3 cm geraspte verse
gember (of 1 tl djahé)

1 lombok/1 rode peper

2 lente-uitjes

1 tl trassi

snufje zout

olie

Voor de saus:

1 teentje knoflook

5 cm geraspte verse
gemberwortel

1 tl sambal

2 el ketjap manis

2 dl kokosmelk

2 tl citroensap

50 ml water



1. Meng het gehakt met het ei en de paneermeel.

2. Snijd de ui, knoflook en rode peper (zonder zaadjes) en lente-uitjes zo fijn mogelijk. Meng daarna alle ingrediënten door elkaar.

3. Maak gehaktballetjes (grootte van pingpongbal) van het mengsel. Bak de gehaktballetjes in ongeveer 15 minuten bruin en gaar.

4. Haal de gehaktballetjes uit de pan en zeef het bakvocht.

5. Fruit de gesnipperde knoflook in het gezeefde bakvocht en voeg de geraspte gemberwortel, sambal, ketjap en wat water toe. Laat dit even pruttelen. Voeg dan kokosmelk en citroensap toe. Doe de gehaktballetjes terug in de pan en laat ze nog even doorwarmen.

6. Serveer met witte rijst en komkommer in zoet-zuur.

– Javaanse smoorkip

Voor 2 personen

4 grote kippenbouten

ketjap

3 teentjes knoflook

1 grote ui

1 kippenbouillonblokje

water

50 gram boter

3 rode pepers

1. Haal het vel van de kip en smeer daarna de kip in met ketjap.
2. Maak de ui en knoflook schoon en fruit deze aan in de boter.
3. Voeg daarna de kip toe, met ongeveer 250 ml. water en 120 ml. ketjap. Snijd de pepers fijn en voeg deze toe. Verkruimel het bouillonblokje, roer even door en doe dan het deksel op de pan.
4. Laat dit 1½ – 2 uur op een zacht vuurtje smoren, af en toe de kip omdraaien.
5. Voordat je wilt eten, haal het deksel van de pan en laat de saus een beetje inkoken.
6. Serveer met witte rijst en sambal goreng bloemkool.

– Kip in kerriesaus

Voor 4 personen

500 gram kipfilet
2 uien
1 prei
1 winterpeen
1 blikje kokosmelk
kerrie madras
zout



1. Maak de kipfilet schoon en snijd in stukjes. Doe een flinke scheut arachideolie, kerriekruiden en zout in een bak en voeg de kipfilet toe.
2. Schrap de winterpeen, snijd in stukken van 4 centimeter en snijd dan in smalle reepjes.
3. Was de prei, snijd in stukken van 4 centimeter en snijd dan in smalle reepjes. Voeg de helft toe aan de kipstukjes, de andere helft bewaar je.
4. Maak de ui schoon en snijd in ringen. Doe de helft bij de kipstukjes, de andere helft bewaar je, en laat alles minimaal 1 uur in de marinade staan.
5. Schep de kipfilet met de marinade uit de bak en bak deze bruin. Als de kipfilet aan beide kanten bruin is, voeg je de gemarineerde groente, de overgebleven groente en een half blikje kokosmelk toe. De kipfilet laat je op deze manier gaar worden in de saus. Als de saus te dik wordt, voeg je er een scheut kokosmelk toe.
6. Serveer met rijst of gebakken aardappeltjes.

– Kip in pittige satésaus

Voor 4 personen

400 gram kipfilet
3 middelgrote uien
2 eetlepels olie
2 teentjes knoflook
1 kopje
tuinkruidenbouillon
2 eetlepels azijn
4 eetlepels ketchup
9 eetlepels ketjap
6 eetlepels bruine
basterdsuiker of kula djawa
1 – 3 theelepels sambal
manis
5 eetlepels pindakaas
300 gram taugé
De hoeveelheden zijn bij
benadering!

1. Snijd de kipfilet in blokjes, pel en snipper de ui.
2. Snijd de knoflook fijn en maak de taugé schoon.
3. Wok de kipfilet in olie goudbruin. Haal daarna kip dan uit de pan, fruit de ui in de overgebleven olie aan en bak ook de knoflook even mee.
4. Voeg de drinkbouillon, azijn, ketjap en ketchup toe en roer dit goed door.
5. Daarna de basterdsuiker of kula djawa, gewenste hoeveelheid sambal en de pindakaas toevoegen. Laat dit even doorkoken terwijl je blijft roeren.
6. Als de saus goed op smaak is, de kipfilet en taugé toevoegen.
7. Serveer met witte rijst.

– Nasi goreng

Voor 4 personen

400 gram rijst
400 gram kipfilet
2 eieren
1 prei
2 uien
3 teentjes knoflook
ketjap manis
sambal manis
ketoembar (± 2 theelepels)
laos (± 2½ theelepels)
trassi (ongeveer 1x1 cm)
3 lomboks (bij gedroogde pepers minder gebruiken!)
zout
arachideolie
asem of tamarindepasta

Bron: www.roysrecepten.nl



1. Kook de rijst volgens de verpakking en laat goed afkoelen. Beter is om de rijst een dag van tevoren al te koken.
2. Snijd de kipfilet in hele kleine blokjes, doe in een bakje en roer er 2 theelepels asem of tamarindepasta door. Laat dit ongeveer een uurtje intrekken.
3. Snijd de ui, prei, lomboks (zonder zaadlijsten) en knoflook fijn. Wok de kipfilet in 2 eetlepels olie halfgaar en voeg dan prei, ui, knoflook, lombok en trassi toe en fruit alles mee.
4. Voeg daarna de laos, ketoembar, sambal en zout naar smaak toe terwijl je blijft roeren. Voeg dan de 2 rauwe eieren toe, terwijl je goed blijft roeren totdat de eieren gaan stollen.
5. Voeg daarna beetje bij beetje de rijst erbij: goed omscheppen zodat alles goed verhit wordt.
6. Op het laatst ketjap naar smaak toevoegen en goed omscheppen.

Dit smaakt lekker bij een van de vlees- of visgerechten, maar je kunt dit ook prima als hoofdmaaltijd eten met bijvoorbeeld een gebakken ei erbij.

– Rendang

500 gr mager rundvlees
3 gesnipperde uien
3 rode lomboks (zonder
zaadjes)
6 blaadjes djeruk purut
2 teentjes verse knoflook
of 2 tl gepureerde knoflook
2 cm santen
1 tl kunjit
2 schijfjes verse laos
2 tl kemiri pasta
2 schijfjes verse Djahé
zout
arachide olie

Met dank aan neef Steve voor
dit recept

1. Uien, knoflook en gesneden lombok aanfruiten in de olie tot de uien mooi glazig zijn. Daarna vlees toevoegen en mee aanbakken.
2. Alle kruiden en bladeren toevoegen en verder aanbraden. Door de santen, uien en vlees komt er vloeistof vrij. Zout toevoegen. Klein scheutje water en het vlees op een klein pitje $\pm 1 - 1,5$ uur laten sudderen. Regelmatig omroeren. Het gerecht door verdamping indikken. Als het gerecht te “nat” is, afbinden met aardappelmeel. Voor het opdienen bladeren, laos en djahé verwijderen.

– Sate babi met ketjapsaus

500 – 600 gram
varkenshaas

2 uien

4 teentjes knoflook

5 eetlepels ketjap manis

arachideolie

Voor de boemboe:

1 theelepel ketoembar

halve theelepel djinten

halve theelepel djahe

halve theelepel laos

kwart theelepel koenjit

halve theelepel zout

beetje versgemalen peper

2 theelepels sambal oelek

1 theelepel citroensap

1 theelepel gula djawa

Voor de saus:

5 eetlepels ketjap manis

halve theelepel limoensap

halve theelepel djahe

1 klein sjalotje,
kleingesneden

1 teentje knoflook,
fijngesneden

een halve theelepel sambal
manis

Bron: www.kokkieslomo.nl



1. Snijd het vlees in blokjes (niet te klein).
2. Snijd de ui en knoflook klein (niet in te kleine stukjes!).
3. Wrijf de boemboe fijn in een cobek (vijzel).
4. Fruit de ui in 2 eetlepels arachideolie op gematigd vuur, af en toe omscheppen. Let op dat het niet bruin wordt.
5. Voeg dan de knoflook toe en daarna de boemboe. Goed mengen op gematigd vuur. Daarna ketjap toevoegen, goed doorroeren en in een afsluitbare bak gieten zodat het goed kan afkoelen.
6. Als de marinade helemaal is afgekoeld, het vlees toevoegen. Goed mengen en dan voor een nachtje de koelkast in.
7. De volgende ochtend roer je alles nog een keer goed door en zet het terug in de koelkast voor 2 uur. Laat intussen de houten satestokjes weken in water.
8. Haal het vlees uit de bak, verwijder alle knoflook, ui, sambalrestjes e.d. en dep het vlees droog. Rijg het daarna aan de stokjes.
9. Maak alvast de saus: verhit 2 eetlepels olie, fruit het sjalotje ongeveer een minuut op niet al te hoog vuur (mag niet bruin worden), daarna knoflook, djahe en sambal erbij en even goed roeren gedurende een halve minuut, daarna limoensap en ketjap toevoegen. Goed roeren en daarna op laag vuur zetten om het warm te houden.
10. Leg een stuk aluminiumfolie in de oven onder het rooster en zet de oven aan op de hoogste grillstand. Als de oven op temperatuur is, leg de sateetjes los van elkaar op het rooster en grill ze eerst 3½ minuten aan de ene kant. Daarna omdraaien en nog 3½ minuten de andere kant grillen (wel afhankelijk van de grootte van stukjes vlees).
11. Serveer met de saus, nasi goreng, komkommer en kroepoek.

– Sweet chili kip met woknoedels

Voor 2 personen

400 gram kipfilet
gele en rode paprika
2 uien
125 gram taugé
woksaus Thaise sweet chili
verse koriander
250 gram woknoedels
arachideolie
cashewnoten
ananas



1. Kook de noedels volgens aanwijzing op de verpakking, daarna afgieten en uit laten lekken.
2. Snijd de kipfilet in reepjes.
3. Maak de paprika's en uien schoon en snijd in reepjes.
4. Maak de taugé schoon.
5. Laat de ananas uitlekken.
6. Hak de koriander.
7. Wok de kip in de olie tot het gaar is. Voeg dan de paprika en ananas toe en wok deze 5 minuten mee.
8. Tot slot voeg je de taugé, noedels, cashewnoten en woksaus toe en wok dit nog 3 minuten.
9. Schep de noedels op een bord en strooi er een beetje gehakte koriander over.

– Atjar

Voor 4 personen

1 rode paprika
1 gele paprika
1 grote rode ui
1 rode peper
2 teentjes knoflook
1 pak gesneden wortelmix
azijn
zoetstof



1. Snijd de paprika reepjes.
2. Snijd de ui in stukjes.
3. Verwijder de pitjes uit de peper en snijd in kleine ringen.
4. Snijd de knoflook in kleine stukjes.
5. Meng de azijn met zoetstof naar smaak. En opletten dat het niet te zuur wordt.
6. Voeg de groente toe en meng alles door elkaar. Zet daarna in de koelkast.
7. Serveer de atjar als bijgerecht bij een rijsttafel.

– Fu Yong Hai

Voor 2 flinke omeletten:

10 eieren

2 teentjes knoflook

1 theelepel djahépoeder

peper/zout

½ rode paprika

½ prei

Voor de saus:

1 ui

2 teentjes knoflook

2 theelepels djahépoeder

water

250 ml gezeefde tomaten

zoete chilisaus

gembersiroop

suiker

peper/zout

azijn

Ook lekker:

Voeg een blikje tonijn toe aan het eimengsel en bak daarna de omelet.

Met dank aan neef Steve voor dit recept



1. Klop de eieren los in een kom.

2. Maak de knoflook schoon en snijd deze fijn. Maak de paprika schoon en snijd in kleine stukjes. Maak de prei schoon, snijd over de lengte door en snijd dan halve ringen.

2. Meng de groente door het eimengsel en voeg de kruiden naar smaak toe.

3. Bak de omeletten gaar in een koekenpan en laat ze daarna afkoelen.

4. Begin dan met de saus: maak de ui en knoflook schoon en snijd deze fijn. Fruit daarna in olie met de djahé. Afblussen met een kopje water.

5. Voeg de gezeefde tomaten en een scheut chilisaus toe.

6. Maak daarna de saus naar smaak af met gembersiroop, zout/peper, beetje suiker en azijn.

– Oosterse salade

1 krop sla
1 komkommer
1 rode paprika
1 grote ui
125 gram taugé
een halve winterpeen
1 teentje knoflook

Voor de dressing:

walnootolie
rijstazijn
gembersiroop
citroensap
vers limoensap
mosterd



1. Maak de knoflook schoon en snijd in stukjes.
2. Snijd de ui in dunne ringen. Maak de taugé en paprika schoon. Snijd de paprika in smalle reepjes.
3. Bak de ui, taugé en knoflook in een beetje olie tot ze glazig zijn. Dan laten afkoelen.
4. Schil de komkommer en snijd over de lengte doormidden. Verwijder de zaadlijsten en snijd dan halve maantjes.
5. Schil de winterpeen en snijd 'm jullienne.
6. Meng voor de dressing alle ingrediënten naar smaak goed door elkaar en voeg de paprika, wortel en komkommer toe. Laat dit een uurtje intrekken.
7. Was de sla en scheur in kleine stukjes. Leg daarna op een groot bord en voeg alle ingrediënten toe met de dressing. Hussel daarna een beetje door elkaar.

– Sambal goreng bloemkool

1 bloemkool
1 blaadje salam
halve tomaat
halve rode lombok
half blokje groentebouillon
gula djawa
Santen: 40 gr kokosblok
opgelost in 200 ml water

Voor de boemboe:
30 gram gepelde sjalotjes
1 teentje knoflook
1½ theelepel laos
halve theelepel trassie
1 eetlepel sambal oelek

Bron: www.kokkieslomo.nl

1. Snijd de bloemkool in kleine roosjes en kook deze beetgaar. Daarna laten afkoelen.
2. Snijd de peper in kleine ringetjes. Ontvel de tomaat en snijd de helft van de tomaat in kleine stukjes.
3. Maak de boemboe in een cobek (maar in een blender mag ook natuurlijk).
4. Los daarna de santen op in water en voeg het halve bouillonblokje hier aan toe.
5. Bak de boemboe met salamblaadje in een pan met een beetje olie op gematigd vuur. Voeg ongeveer een theelepel gula djawa en de tomatenblokjes toe en bak nog een minuutje mee, goed omscheppen.
6. Daarna voeg je de santen met het opgeloste bouillonblokje toe en brengt dit aan de kook. Dan doe je de bloemkool en de lombok erbij, nog even omscheppen en dan is het tijd om te eten.

Smaakt heerlijk als bijgerecht bij bijvoorbeeld de Javaanse smoorkip.

SNACKS

– Broodje Oosterse kipfilet

300 gram kipfilet
200 gram taugé
1 ui
sambal manis
ijsbergsla
pide
eventueel Sambasaus
Voor de marinade:
arachideolie
gembersiroop
ketjap manis
oestersaus
chilisaus
3 teentjes knoflook



1. Snijd de kipfilet in stukjes.
2. Pel en snijd de ui en knoflook in kleine stukjes.
3. Maak een marinade van arachideolie, gembersiroop, ketjap, oestersaus (niet teveel!!), chilisaus, sambal en knoflook. Doe de kipfilet erin en laat 20 minuten marineren.
4. Maak de taugé schoon, was de ijsbergsla en snijd fijn. Snijd de pide.
5. Verhit olie in de wok en doe de kipfilet zonder de marinade in de wok.
6. Als de kip bijna gaar is, voeg de ui toe.
7. Daarna de overgebleven marinade toevoegen.
8. Bak op het laatst de taugé nog even mee.
9. Verdeel de sla over het opengesneden brood en leg hierop de kipfilet met een beetje saus.
10. Voor de liefhebbers: doe een scheutje Sambasaus over het broodje.

– Indonesische saucijzenbroodjes

1 pakje bladerdeeg
500 gram hoh gehakt
bloem
ketjap manis
sambal manis
djahé (gemberpoeder)
gula djawa of bruine
rietsuiker
verse peper en zout
knoflookpoeder
nootmuskaat
2 eieren



1. Verwarm de oven voor op 210 graden.
2. Klop 1 ei los om mee te plakken.
3. Meng het gehakt met 1 eetlepel ketjap, 3 theelepels sambal, 1 eetlepel bloem, peper en zout naar smaak, een halve theelepel nootmuskaat, 2 theelepels djahé en 1 ei.
4. Maak van het gehakt worstjes die even lang zijn als de deegplakken.
5. Kwast de randen van de deegplakken in met geklopt ei en leg op elk deegplakje een gehaktworstje, klap dubbel en druk de randen op elkaar met een vork.
6. Leg ze op een bakplaat bekleed met bakpapier en bestrijk de hapjes met het losgeklopte ei. Bak de broodjes in ca. 20-25 min. gaar.
7. Snijd de saucijzenbroodjes in stukjes van ongeveer 2 cm en serveer warm met chilisaus.

– Risolles

Voor de ragout:

300 gram kipfilet
kippenbouillon (van
tabletten)

zakje soepgroente

90 gram boter

90 gram bloem

Voor de flensjes:

150 gram tarwebloem

1 ei

350 ml water

beetje zout

Voor het frituren:

1 losgeklopt ei

paneermeel

Voor het bestrijken van de
flensjes:

bloem

water

* Dit kun je controleren door
een stukje brood in de olie
te gooien: als het boven
komt drijven is de olie op
temperatuur.

TIP:

Risolles kunnen prima
(gefrituurd) ingevroren
worden!



1. Doe het vlees ongesneden in een pan met water en breng het aan de kook. Als het water kookt, dan afschuimen. Voeg een paar tabletten kippenbouillon naar smaak toe.
2. Laat alles ongeveer 3 uur trekken en daarna laten afkoelen.
3. Snijd de kipfilet in kleine blokjes.
4. Maak dan de ragout: smelt de boter, daarna al roerend beetje bij beetje bloem toevoegen.
5. Daarna al roerend bouillon toevoegen totdat je de gewenste dikte hebt bereikt. De ragout moet vrij dik zijn voor het beste resultaat.
6. Wok 1 teentje knoflook met een theelepel sambal en voeg daarna de groente toe. Wokken tot het beetgaar is.
7. Voeg de groente en kip toe aan de ragout en laat daarna afkoelen.
8. Voor de flensjes: mix de bloem, het ei, water en iets zout tot je een glad beslag hebt.
9. Maak ook alvast een dik papje van bloem met water (om de risolles mee te bestrijken voor het dichtvouwen).
10. Vet een koekenpan in met boter en als de pan goed warm is, schep je een lepel beslag in de pan. Als de onderkant loslaat is het flensje gaar en kun je het flensje op bakpapier leggen. Let op: je hoeft de flensjes maar aan 1 kant te bakken en zorg dat ie niet bruin wordt. Op de kant die gebakken is, leg je de vulling.
11. Vouw het flensje als ie nog warm is! Leg 2 lepels vulling ongeveer in het midden van het flensje en bestrijk de rand met het bloempapje. Vouw de onderkant naar binnen. Bestrijk de zijkanten met het papje en vouw deze flapjes ook naar binnen. Tot slot bestrijk je het bovenste flapje met het bloempapje en vouw je deze naar binnen.
12. Verdeel paneermeel en losgeklopt ei over 2 borden.

– Risolles

13. Haal de risolles eerst door het ei, daarna door de paneermeel.
14. Schenk in een pan een laag arachideolie (zodat de risolles helemaal in de olie kunnen liggen) en verwarm dit.
15. Als de olie op temperatuur is*, leg je voorzichtig 2 –3 risolles in de pan. Frituur ze totdat ze mooi goudbruin worden en ze vanzelf naar boven komen.
16. Leg ze daarna op een schaal met keukenpapier zodat ze uit kunnen lekken.

– Sambal goreng keripik kentang (kripiek)

2 zakken frietsticks paprika
1 gesnipperde ui
1 fijngesneden lombok
knoflookpoeder
nootmuskaat
laos
zoete chilisaus
ketjap manis
suiker
water

Bron: neef Steve



1. Fruit de gesnipperde ui met 1 theelepel knoflookpoeder en de gesneden lombok in een scheutje olie.
2. Voeg 1 theelepel nootmuskaat en 1 theelepel laos toe.
3. Daarna een halve theelepel ketjap manis, 2 – 3 eetlepels zoete chilisaus, 3 eetlepels suiker en 1 eetlepel water toevoegen. Dit goed roeren en laten karameliseren. Als het stroperig is, pan van het vuur halen en een beetje af laten koelen. Niet koud laten worden, dan mengt de boemboe niet meer de frietsticks,
4. Doe de zakken frietsticks in een grote bak en giet de boemboe eroverheen. Goed roeren en dan laten afkoelen.

Smaakt lekker als bijgerecht bij een rijsttafel of gewoon als snack bij de borrel.

NAGERECHTEN EN GEBAK

– Agar-Agar Coklat Empat (Indonesische chocoladepudding)

Voor 4 personen

150 gram suiker
5 dl. water
1 zakje vanillesuiker
half zakje agar-agarpoeder
(3,5 gr)
2 eetlepels
gecondenseerde melk
3 eetlepels cacaopoeder
Voor de saus:
halve liter vanillevla
1 vanillestokje
1 zakje vanillesuiker
kookroom



1. Doe de suiker, gezoete melk, vanillesuiker, cacaopoeder en agar-agar in een kom en meng met een beetje water.
2. Doe dit mengsel bij de rest van het water in een pan en breng dit al roerend aan de kook. Laat enkele minuten doorkoken totdat de agar-agar goed opgelost is.
3. Giet in een schaal en bedek de schaal met vershoudfolie zodat er geen vel op de pudding komt. Zet daarna in de koelkast om af te koelen en op te stijven.
4. Verwarm intussen de vanillevla, goed blijven roeren.
5. Voeg tijdens het roeren een scheut kookroom toe tot de gewenste dikte.
6. Roer de vanillesuiker erdoor en als je een vanillestokje hebt: schraap het merg eruit en meng het door de saus.
7. Snijd de pudding in blokjes en serveer met de warme saus.

– Kue mangkok

2 glazen zelfrijzend
bakmeel
1 glas geraspte klapper
1 glas witte suiker
2 zakjes vanillesuiker
1 glas koolzuurhoudend
water
klein beetje zout
kleurstof (toko)
Extra benodigdheden:
rijststomer
aluminium bakjes
cupcakevormpjes

Bestrooi de kue mangkok
nadat ze afgekoeld zijn, met
geraspte kokos.



1. Meng alle ingrediënten goed (behalve de kleurstof) door elkaar.
2. Doe ongeveer 1/3e deel van het beslag in een aparte kom.
3. Meng een paar druppels kleurstof door de kom met 2/3e deel beslag.
4. Breng (voldoende) water aan de kook in de rijststomer.
5. Doe papieren cupcakevormpjes in de bakjes en schep in elk bakje een grote lepel beslag met kleurstof, daarna een schep wit beslag.
6. Zet alle bakjes in de stoommand en wikkel een schone theedoek om het deksel van de pan. Laat de kue mangkok een half uur stomen.

Let op: tijdens het stomen het deksel niet van de pan halen omdat anders de kue mangkok niet openbarst!

– Roti kukus (Indonesische stoomcake)

350 gram (riet)suiker
1 zakje vanillesuiker
4 eieren
270 gram zelfrijzend
bakmeel
100 ml water met koolzuur
snufje zout

Benodigdheden
rijststomer
2 schone theedoeken (of
bakpapier)
zeef



1. Zeef het zelfrijzend bakmeel.
2. Klop de eieren met de suiker, vanillesuiker en een snufje zout ongeveer 10 minuten tot het schuimig wordt.
3. Kook alvast water in een waterkoker (scheelt tijd).
4. Voeg beetje bij beetje het gezeefde meel toe. Tot slot het koolzuurhoudend water erdoor mixen (niet te lang).
5. Giet het kokende water in de onderste pan van de rijststomer (halfvol) en zet de rijststomer aan. Leg in het stoommandje een schone theedoek waarvan de punten over het bakje hangen (of bekleed met bakpapier). Spatel het beslag hierin, sla een 2e schone theedoek over het deksel (aan de onderkant) en doe het deksel op de pan.
6. Als het water kookt, de cake 45–50 minuten laten stomen, deksel niet van de pan halen. Af en toe controleren of er nog voldoende water in de onderste pan zit. Eventueel bijvullen met kokend water.
7. Controleer met een saté prikker op gaarheid. Als er geen cake aan de prikker blijft zitten is de cake klaar.
8. Even iets af laten koelen voordat je de cake gaat snijden. Smaakt heerlijk met een dun laagje roomboter!

– Spekkoekmoussetaartje

Voor 4 personen

een ½ spekkoek (pandan)
250 ml slagroom
50 gram suiker
1 eetlepel spekkoekkruiden
2 blaadjes gelatine
1 reep pure chocolade

Extra:

kookring van 7 cm
doorsnede
bakpapier
spuitzak



1. Steek met een ring een rondje uit de spekkoek. Snijd deze in 4 gelijke plakken en leg elk apart op een bordje. Snijd 2 reepjes spekkoek in kleine blokjes, de rest bewaar je natuurlijk voor bij de koffie ;-)
2. Knip smalle stroken bakpapier (5 cm) en vouw deze strak rondom de spekkoek, maak dicht met een nietje.
3. Week de gelatine in een bakje met koud water.
4. Klop de slagroom met de kruiden en suiker lobbige.
5. Knijp de geweekte gelatine goed uit en los deze op in een pannetje met een klein beetje water.
6. Als de gelatine opgelost is, voeg je een paar lepels slagroom toe: goed roeren. Voeg dan het mengsel toe aan de opgeklopte slagroom.
7. Spuit het slagroommengsel op de spekkoek en zet het een paar uur in de koelkast op om te stijven.
8. Voor het serveren bakpapier voorzichtig verwijderen, pure chocolade over het taartje raspen en garneer met een paar stukjes spekkoek.

DRANKJES

– Ijs Shanghai

Voor 4 personen

rozensiroop (te koop bij een toko)

1 blikje gecondenseerde melk

1 blik (tropische) fruitcocktail

kelapa muda (jonge kokos, te koop bij toko)

geschaafd ijs



1. Laat de fruitcocktail en kokos goed uitlekken.
2. Schenk een scheutje rozensiroop in een longdrinkglas.
3. Stamp een paar ijsblokjes fijn en doe dit in het glas.
4. Schep hier een paar lepels fruitcocktail overheen.
5. Voeg dan de kelapa muda toe.
6. Schenk naar smaak de gecondenseerde melk over het fruit.

