

An aerial photograph of a lush tropical landscape. In the foreground and middle ground, there are terraced rice fields filled with water, reflecting the sky. The terraces are carved into a hillside. To the left, a steep, forested hill rises, topped with several palm trees. In the background, more hills and a small village with a few buildings are visible under a bright, hazy sky. The overall scene is vibrant and scenic.

BARTJE BOEMBOE

BART EIJKEN EN JOJO KELLER

AERIAL MEDIA COMPANY

www.bartjeboemboe.nl
www.aerialmediacom.nl
www.facebook.com/Aerialmediacompany

ISBN 978-94-026-0083-4
NUR 440

Vormgeving: Teo van Gerwen
Omslagfoto: Max Sabandar
Fotografie: Rob van Dam, Max Sabandar en Kevin Kwee
Food Styling: Jojo Keller, Lisa Keller en Merle Keller

© 2015 Bart Eijken en Jojo Keller
© 2015 Nederlandstalige uitgave: Aerial Media Company bv, Tiel
1ste druk

Blijf op de hoogte van het laatste nieuws over onze producten en auteurs!
Schrijf je in op onze nieuwsbrief op www.aerialmediacom.nl

Aerial Media Company bv
Postbus 6088
4000 HB Tiel

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

Voor zover het maken van kopieën uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16 Auteurswet 1912, juncto het Besluit van 20 juni 1974, Stb. 351, zoals gewijzigd bij het Besluit van 23 augustus 1985, Stb. 471 en artikel 17 Auteurswet 1912, dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht (Postbus 3060, 2130 KB, Hoofddorp).

Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in bloemlezingen, readers en andere compilatiewerken dient men zich tot de uitgever te wenden.

INHOUD

Warming-up voor een kookboek – Hans van Walbeek	7
Intro	13
Tips & Tricks	15
Jojo	16
Bart	19
Rijst	20
Ingrediënten	22
Wat te drinken in combinatie met de Indonesische keuken	29
Menu's	31
MENU 1 - REDJO AGUNG	33
MENU 2 - PELABUHAN RATU	49
MENU 3 - SANUR	63
MENU 4 - OMA EIJKEN	77
MENU 5 - BAGUS	91
MENU 6 - SEMARANG	105
MENU 7 - TOKO OEN	119
MENU 8 - ENAK	131
MENU 9 - JUDITH	143
MENU 10 - MAKASSAR	157
Sambals	166
Wijnsuggesties bij menu's	172
Koken met een schaar	174
Onze winkel	178
Register	180
Dankwoord	182



INTRO

In dit boek presenteren wij 10 menu's. Met deze menu's helpen wij je om de gerechten zo goed mogelijk bij elkaar te laten passen en om de smaken het best tot zijn recht te laten komen. Veel van de gerechten komen uit de overlevering van onze oma's via getypte boekjes en snel opgeschreven recepten. Ook de ouderwetse kookboeken hebben we gebruikt en de bereiding vertaald naar 2016. Het ontcijferen van Pasar Maleis, Javaans en Bahasa was een hele klus, alhoewel de oud-Nederlandse omschrijvingen ook vaak erg ingewikkeld waren.

Het zijn dus gerechten die veelal uit onze families komen. En gelukkig maken andere Indische gezinnen ze weer anders en zijn wij net zo eigenwijs als alle andere kokkies! Vaak grappen wij over de smoezelige briefjes: "Als we die in een pannetje water gooien, heb je een heerlijk soepje." Zo doordrenkt zijn ze met allerlei culinair knoeisel van door de jaren heen.

Wij van Bartje Boemboe houden niet zo van buffetten en rijsttafels. De rijsttafel is waarschijnlijk ontstaan uit een selamatan, een Indisch feestmaal. Bij een selamatan kwamen er minimaal 43 gerechten op tafel. Deze gerechten waren niet streekgebonden; ze kwamen van heel Indonesië. Combinaties van vis en vlees, de 'surf & turf' avant la lettre, maar wel met samenhang: de gerechten hadden altijd een goede balans tussen zoet en zuur.

De gerechten die wij koken komen oorspronkelijk uit Atjeh, Oost-Java, Madura en Bali. En een paar uit Amsterdam, want eigenwijs als wij zijn, oma's wil is natuurlijk niet altijd wet! Wij hebben het dan ook niet over een rijsttafel, maar over een menu: een bordje rijst met verschillende bijgerechten. De menu's hebben allen een voorgerecht, een hoofdgerecht en een toet.

Ingrediënten

Hierna is een verklarende woordenlijst met typisch Indische ingrediënten of de eventuele vervangers daarvan opgenomen. Omdat voor de beginnening de namen van de ingrediënten nogal wat verwarring kunnen veroorzaken, hebben wij alles zoveel mogelijk gefotografeerd. Alles is verkrijgbaar bij de goede Indische toko of bij de Chinese groothandel. Wij bevelen een aantal merken aan, omdat hun producten

geen kunstmatige geur-, kleur- of smaakstoffen, gluten of andere allergenen bevatten. Vooral vet-sin is een ingrediënt dat vermeden moet worden! Helaas is dat in Nederland nog overal verkrijgbaar, terwijl men in Indonesië zich er al van bewust is dat het niet echt gezond is. In vele toko's en restaurants zal je daar dan ook de sticker MSG-free vinden.

Tip: alle verse kruiden kun je in de vriezer bewaren.



Adas: steranijs.

Agar-agar: komt van zeegras en wordt als gelatine gebruikt.

Asem: tamarinde. Haalt sterke luchtjes en vette smaak van gerechten weg. Asem heeft een friszure smaak. Je kan het vervangen door een beetje citroensap. Verkrijgbaar in vloeibare en geleivorm (na openen in de koelkast bewaren). Wij gebruiken Nuoc Me Chua (zonder toevoegingen of in blokvorm met de pitten erin). Asem wordt gemaakt van samengeperste vruchten van de tamarindeboom en heeft een

medicinale werking tegen koorts (malaria) en reuma.

Asin: zout.

Bawang: gebakken uitjes.

Boemboe: verzamelnaam voor Indonesische kruidenmengsels. De boemboes uit dit boek zijn te verkrijgen op www.bartjeboemboe.nl

Dadar: omelet.

Daun of daun: blad van boom/struik.

Daun juruk purut: soort citroenblad (in vriezer bewaren). Wordt gebruikt om een gerecht geur en een frisse limoensmaak te geven. De limoensmaak komt het

beste vrij als de blaadjes worden ingescheurd en toegevoegd aan gerechten.

Het blad wordt aan het einde van de bereiding uit het gerecht verwijderd omdat het te taai is om zo op te eten. Eventueel kan je de nerf uit het blad snijden of scheuren (vouw de gladde kanten tegen elkaar aan en trek de nerf eruit) en het blad julienne snijden en zo als garnituur (bij urap, atjar, etc.) gebruiken. Juruk purut helpt bij een goede spijsvertering en werkt bloedzuiverend.

Daun salam: soort Indisch laurierblad (in vriezer bewaren).



Adas



Daun juruk purut



Bawang



Asem



Agar-agar



Daun salam



Redjo Agung

Mijn ouders zijn samen opgegroeid op de suikerplantage Redjo Agung in Madiun (Midden-Java). Zij kenden elkaar al vanaf hun 2e jaar. Zij zaten samen op de fröbelschool, waar mijn andere oma (de moeder van mijn vader, Oma de Kock, ja van Fort de Kock) de juf was.

Mijn moeder vertelde over de mooie jeugd die ze daar heeft gehad. De kinderen speelden een soort steen-schaar-papier, maar dan met een mens, een olifant en een mier. Waarbij de mier het vreemd genoeg van de olifant wint, omdat de mier hem in zijn slurf bijt en de olifant dan gek wordt van het gekriebel.

Redjo Agung, waar in hun tuin een mangoboom stond en een petehbonenboom van (naar haar zeggen) wel 20 meter hoog waar vleermuizen in woonden. Waar zij vaak in de schaduw van het enorme bladerdak lag en waar ze de onrijpe zure papaja's plukte en die met zout at. Maar ze vertelde ook over het geluid van de fabriek, waar ze met stoommachines het suikerriet tot pulp stampten en waar een weeïge lucht van melasse hing. Redjo Agung, waar de kokkie sambal ikan teri maakte, het lievelingsgerecht van mijn vader.

Jojo

MENU 1

REDJO AGUNG

Voorgerecht

Pangsit Goreng

Hoofdgerecht

Nasi Kuning

Ayam Boemboe Bali

Sambal Goreng Telor

Tahu Tempeh Kacang Panjang

Sambal Ikan Teri

Nagerecht

Pisang Goreng



Tahu Tempeh Kacang Panjang

Tahu en tempeh met kousenband

INGREDIËNTEN:

400 gram kousenband
200 gram tempeh
½ blok tahu
1 salamblaadje
1 kopje water met bouillonblokje,
of 1 kopje bouillon
olie, om te bakken

Voor de boemboe

4 sjalotten
2 tenen knoflook
3 lomboks
3 cm djahé of 1 theelepel poeder
1 tomaat

BEREIDING

Snijd de kousenband en de tomaat in stukjes van ongeveer 3 cm. Snijd de tahu en de tempeh in kleine blokjes.

Verhit ruim olie in een wok en frituur hierin eerst de tempeh en dan de tahu goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Haal de olie uit de wok.

Snijd de sjalotten, lomboks en knoflook fijn. Schil de djahé en snijd in stukjes. Maak de sjalotten, knoflook, lomboks en tomaat in een tjobeh of foodprocessor fijn tot een smeulige boemboe.

Verhit 2 eetlepels olie in de wok en bak hierin de boemboe 3 minuten. Voeg de gesneden djahé en de salam toe. Voeg de kousenband en het kopje bouillon toe. Stoof de kousenband beetgaar in 5 minuten.

Zet het vuur uit en roer de tempeh en tahu erdoor.





Choco Coco*

Chocoladecake

INGREDIËNTEN:

50 gram gesmolten boter
130 gram klapper
rasp en sap van 2 limoenen
180 gram Tony's Choccolonely pure
chocolade
160 gram amandelmeel
100 gram lichte basterdsuiker
200 ml kokosmelk
6 eieren
2 eetlepels suiker
snuffje zout

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 150 °C.

Vet een springvorm van 9 cm goed in. Meng de klapper goed met de gesmolten boter en limoenrasp en druk dit mengsel met een lepel goed aan op de bodem van de springvorm. Bak de cakebodem 10 minuten in de voorverwarmede oven, totdat de klapper mooi goudbruin is. Haal eruit en verhoog de oventemperatuur naar 160 °C.

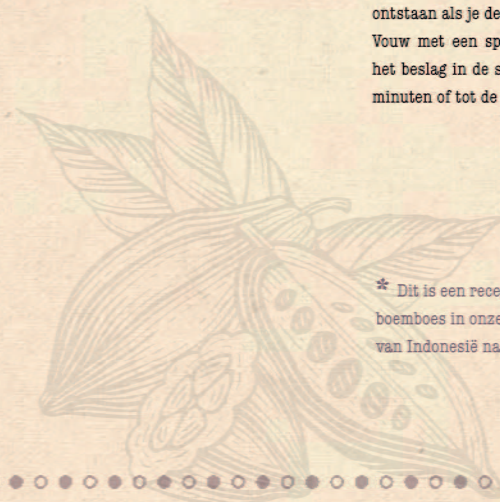
Smelt de chocolade 'au bain-marie' in een speciale pan of improviseer met wat je hebt. Haal van het vuur en laat even afkoelen.

Meng in een grote kom het amandelmeel, de basterdsuiker, het limoensap, de kokosmelk en de gesmolten chocolade samen, tot je een glad beslag hebt.

Scheid de eidooiers van het wit en bewaar het eiwit in een aparte kom. Voeg de suiker toe aan de eidooiers en meng goed door elkaar. Meng dit vervolgens door het chocoladebeslag.

Voeg een snuffje zout toe aan het eiwit en gebruik een elektrische mixer om het eiwit op te kloppen. Stop met kloppen als het eiwit sneeuwwit is en er pieken ontstaan als je de mixer optilt.

Vouw met een spatel het eiwit voorzichtig in drie delen door het beslag. Giet het beslag in de springvorm en bak de cake in de oven op 160 °C gedurende 50 minuten of tot de satéprikker test slaagt!



* Dit is een recept van Amanda, onze steun en toeverlaat bij de productie van de boemboes in onze keuken aan Middelhoffstraat 6 in Amsterdam. Haar oma kwam van Indonesië naar Nederland, maar is later geëmigreerd naar Amerika.