

Voorwoord.

Door de aankoop van een laptop-computer op een rommelmarkt in Zuidbroek, is mijn computer-hobby ontstaan en is dit kookboek geschreven.



Dit boek is nog lang niet klaar. Nagenoeg dagelijks komen er nieuwe recepten bij. Bij Indische-Nederlanders praat men veel over :”eten” , gerechten maken en het bereiden ervan.

Ik heb die gerechten zoveel mogelijk op papier gezet en daardoor heb ik al een doos vol recepten vergaard. Al ben ik gepensioneerd, toch ontbreekt me de tijd om al die vele recepten uit te werken.

Daarom durf ik te zeggen, dat dit boek nog lang niet af is.

Ik weet zeker, dat er binnen een aantal maanden, het kookboek flink zal zijn uitgebreid.



termen en ingredienten :

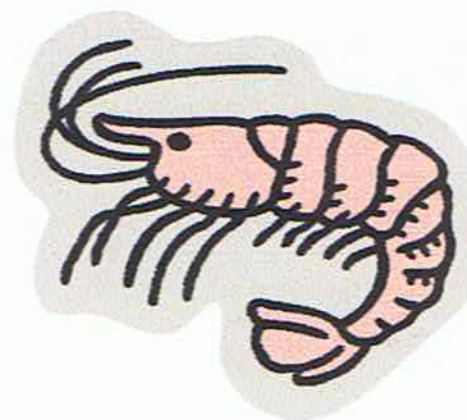
Adas :	anijs
Agar-agar	bindmiddel gemaakt van zeewier.
Ajam	kip.
Aren-suiker	bruine Javaanse suiker door indamping van tamarinde moes (uit het vruchtvlees van de peulen van de tamarindeboom).
Asin	zout.
Assem	het samen geknede vlees van de rijpe vrucht van de tamarinde ,o.a. gebruikt voor het mals in vele gerechten gebruikt in plaats van azijn .
Assem-garem.	Tamarinde en zout.
Babi.	varkensvlees .
Bawang:	ui.
Bawang-goreng	gebakken ui.
Bawang merah:	rode ui.
Bawang poetih.	knoflook.
Belindjo	nootachtig vruchtje
Boeboer:	pap.
Boemboe:	verzamelnaam voor
samengestelde kruiden .	
Chilisaus	pikante saus op basis van Spaanse pepers.
Dadar	omelet
Daon djeroek poeroet	Het blad van de citrus hystrix, een citroensoort met kleine wratachtige vruchtjes. Zowel de <u>vrucht</u> als het blad worden gebruikt om geur te geven aan bepaalde gerechten.
Djagoeng	maïs.
Djahé	zingiber officinale ,de wortelstok van een gemberplant.
Djinten	cuminum cyminum, is zowel als zaad als in een gemalen vorm te koop(komijn)
Ebbie kering	gedroogde garnalen.
Emping	kleine soort kroepoek, gemaakt van belindjo.



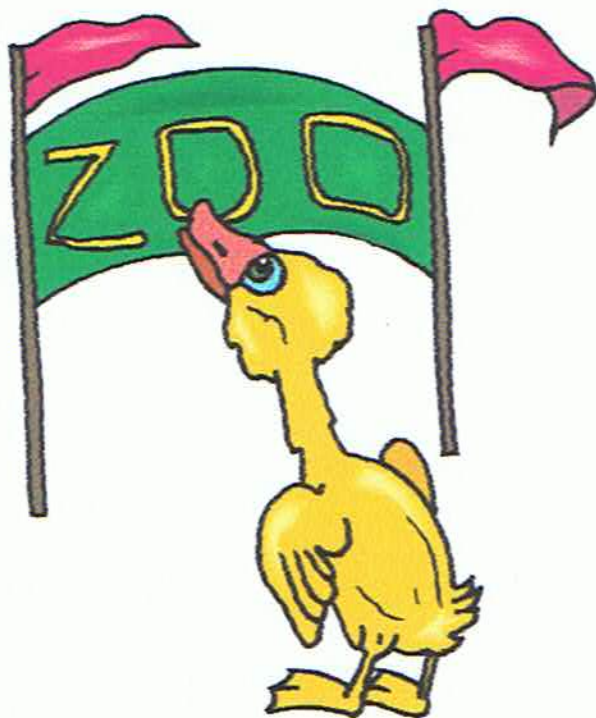
Garam	zout,
Godok.	koken.
Goreng	bakken.
Guave	tropisch vrucht.
Gula (goela)	suiker.
Gula batok	rietsuiker in klapperdoppen.
Gula djawa	Javaanse suiker; wordt behalve uit het sap van suikerriet ook bereid uit de bloemkolven van vele palmsoorten als arenpalm en de kokos .
Gula golong	rietsuiker gestold in bamboegeleidingen
Gula kelappa	klappersuiker
Hoenkwee-meel	meel van katjang idjo.
Kardemon	kapulaga, o.a. gebruikt voor spekkoek.
Katjang goreng	gebakken gebrande pinda's.
Katjang idjo	phaseolus radiatus, gedroogde mung-boontjes . Na het kiemen ontstaat er taugé .Ook gebruikt Men de erwtjes bij bereiding van soep en pap.
Katjang kedele.	soja bonen.
Kelappa muda	jonge kokosvrucht
Kemirie	oliehoudende, sterk smakende noten die gepoft en fijngewreven worden gebruikt
Ketan	kleefrijst
Ketimoen	komkommer
Ketjap	saus verkregen uit vergiste sojabonen waarvan verschillende kruiden (o.a.anijs zijn toegevoegd.)
Ketjap asin	zoute Chinese vissaus.
Ketjap manis	zoete sojasaus.
Ketoembar	coriandum sativum, koriander Is zowel als zaad als in gemalen vorm te koop.Ketoembar wordt in combinatie met djinten gebruikt ,de verhouding is veelal 1 deel djinten en 2 delen ketoembar.
Klapper	kokosnoot ,de vrucht van de kokospalm ,Cocosnucivera .Het witte vruchtvlees van de rijpe vrucht wordt in Indonesië gebruikt om olie



	van te maken .Het geraspte vruchtvlees gemengd met water wordt uitgeperst en levert de vloeistof santen .die in de Indonesische keuken als melk of room gebruikt wordt.
Koenjet of Koener:	de wortelstok van <i>Curcuma domestica</i> , kurkuma of geelwortel .Het geeft niet alleen aroma ,maar ook een mooie gele kleur aan gerechten .
Kolang kaling	vruchtjes in siroop,in potten verkrijgbaar.
Kroepoek	wordt van verschillende ingrediënten gemaakt
Laos	In Indonesie kent men wel een dertigtal soorten. de wortelstok van <i>Alpina galanga</i> .Laos is ook in gemalen vorm verkrijgbaar.
Lombok of tjabé	de vrucht van de <i>Capsicum annum</i> of ook wel de Spaanse peper. Er zijn rode en groene en ook hele kleine peper, de rawit, de Surinaamse peper genaamd Madame Jeannette, en de Cayenne .
Longan	Chinese vrucht in siroop.
Lychee	Chinese vrucht .
Manga	tropische vrucht .
Manis	zoet
Nangka	tropische vrucht (Jack fruit)
Oedang	garnalen
Oedang kering	gedroogde garnalen
Papaja	tropische vrucht
Pedis	heel scherp (heet)
Pisang	banaan
Pisang tanduk	banaansoort, geschikt om te bakken..(bak-banaan)
Reboeng:	bamboespruiten, bamboe-shoots.
Salam:	blad van <i>Eugenia plantha</i> , de laurier. Het blad is iets donkerder van kleur dan de laurierblad dat hier verkrijgbaar is.
Sambal	fijngemaakte Spaanse pepers.
Santen	klappermelk
Selasi	basilicum-zaad.
Sereh	<i>Andropogon nardus</i> , citroengras (geurige sprietten.).Ook in poedervorm verkrijgbaar.
Soesoe	melk.



So-oen	transparante Chinese vermicelli
Tahoe	gemaakt van sojabonenmeel. Onder water bewaren. Is eiwitrijk.
Tapioca:	meel uit de wortelknollen van de maniok (Casave).
Taugé	plantjes van de katjang idjo ,die men in een vochtige warme atmosfeer heeft laten ontkiemen. Afspoelen en de groene deeltjes weggooien.
Tepung beras	rijstmeel
Tepung ketan	ketanmeel
Tjengkeh	kruidnagel
Tjin tjao	te koop onder de naam Grass-Jelly; gemaakt van agar-agar (soort gelantine)
Trassi	smaakstof gemaakt van garnalen en tot koeken geperst .Trassi wordt in zeer veel Indische gerechten in kleine hoeveelheden gebruikt.
Vetjen of vetsin	wit poeder, Chinese smaak-verstrekker.



KOOKBOEK

recept

Aardappelen spruiten schotel
Ajam tjaw
Appelcakejes
Appel-kwarkschotel
Appelplaatkoek
Appeltaart (zonder oven)
Bamie-goreng
Bapao
Brownies 1
Brownies 2
Cake van Elly Berghout
Chocolade taart
Havermout of muslie koek
IJstaart
Indische kroket
Knijpertjes
Koeloe yoek
Koeweh mangkok
Koffie toebroek
Koningskroon
Kwee bendera
Kwee lapis
Kwee lapis 2
Loempia
Luka
Martabak
Pangsit
Pasteitjes
Pilav
Pimpemel-salade
Pisang goreng
Quick Lorainne
Red Pork Mix
Rempejek
Rotti kukus
Sambal katjang
Sambal katjang 2
Spekkoek
Sponscake
Tjendol
Vetarme appelmoes cake
Wiego babat
Yochurt-taart
Zuurkoolschotel met kipfilet
Termen en ingredienten



Aardappelen spruiten schotel

Benodigheden:

325 gram aardappelen

1 pond spruitjes

1 ui

een halve eetlepel boter

1 theelepel kerrie

en wat peper

100 gram ham 125 gram geraspte kaas



Bereiding :

de aardappelen in blokjes snijden en koken

de spruitjes ook koken

de uien met boter fruiten

daarna de gekookte aardappelen in een vuurvaste schaal doen

de spruitjes er over heen, alsmede de gefruite uien, de ham, kerrie , peper daarna de geraspte kaas en dan in de oven .

Ajam tjaw.

Benodigdheden:

6 a 8 bouten kippenbouten..

2 stukken speklappen.

2 a 3 sjalotten.

2 teentjes knoflook.

2 stukken gember of gemberpoeder.

1 a 2 rode lombok.

2 eetlepels gemalen taotjo.

2 eetlepels angkak.

1 pak sawi assin, in stukken snijden.

½ bouillon blokje .

2 eetlepels azijn, zout, ½ eetlepels suiker en vetsin.

Allemaal naar smaak maken.



Bereiding.

3 a 4 eetlepels olie in de pan doen .

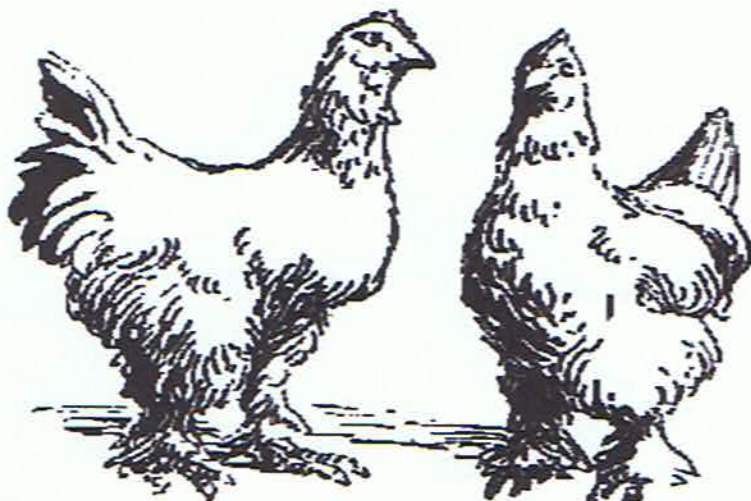
De uien ,knoflook en gember, lombok fruiten .

Daarna voegen we de speklappen en taotjo toe, even door fruiten en roeren.

Met een beetje water de fijn gemalen angkak, de stukken kip en sawi assin goed roeren

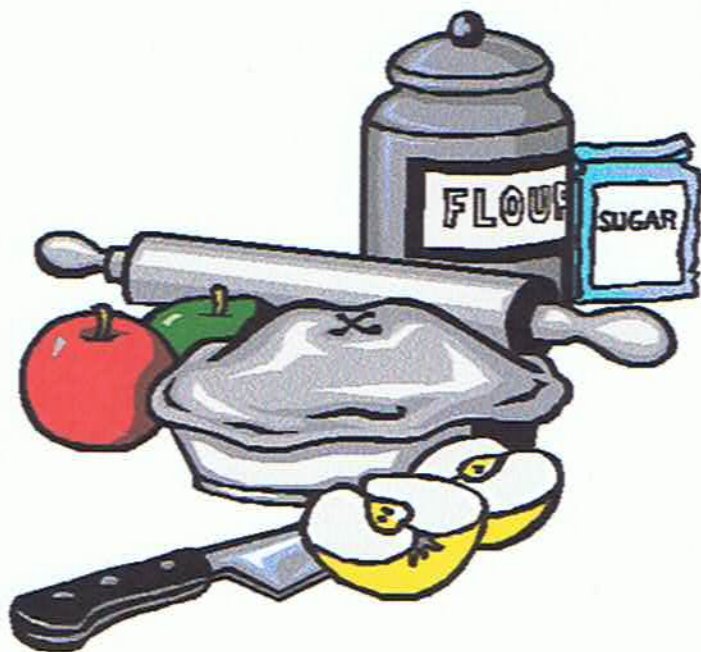
Nu doen we 1 a 1½ kopje water bij, door laten koken tot de kip zacht wordt daarna doen we de bouillon, zout, peper, azijn, en een beetje vetsin in.

Het gerecht moet pittig zijn, allemaal naar eigen smaak,



Appelcakejes

- 100 gram boter.
- 100 gram kristalsuiker.
- Iets zout.
- 2 eieren.
- 100 gram zelfrijzend bakmeel.
- 1 appel,
- 2 eetlepels rozijnen.
- 2 eetlepels basterdsuiker.
- Kaneel.
- Citroensap



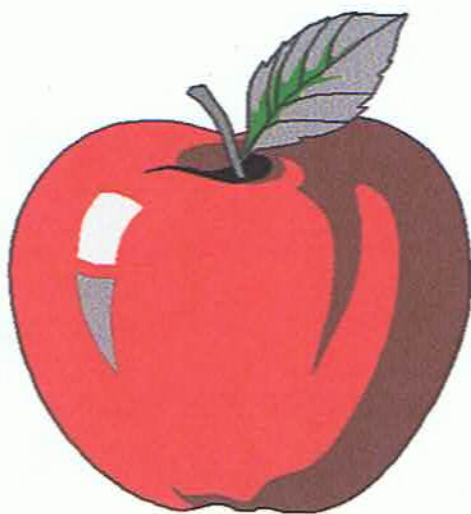
Verwarm de oven voor op 175 graden stand 3-.

Klop de boter tot room. Doe de suiker erbij en klop tot een zeer luchtige witte massa ontstaat. Voeg zout en de losgeklopte eieren 1 voor 1 toe. Spatel het gezeefde meel erdoor. Roer er tenslotte de geschilde en in stukjes gesneden appel, de rozijnen, basterdsuiker, kaneel en een weinig citroensapdoor.

Vul papieren vormpjes voor tweederde met dit mengsel.

Zet de vormpjes op de bakplaat even boven het midden van de oven.

Haal na 20 min. de vormpjes uit de oven en laat ze afkoelen.



Appel-kwarkschotel uit de oven

Ingredienten:

3 oudbakken harde broodjes
of stokbrood
1/8 liter slagroom
3 zure appels
1-2 eetlepel citroensap
1 eetlepels citroenrasp
3 eieren gesplitst
250 gram kwark
100 gram suiker
40 gram boter
2 eetlepels paneermeel
likeur



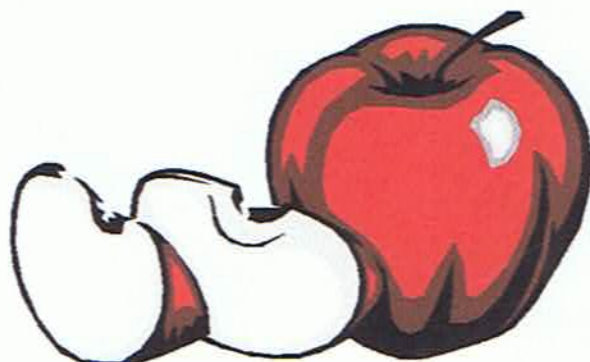
Bereiding

Snijdt de harde broodjes of het stokbrood in dunne plakken .
Bedruppel de plakken met de slagroom en laat de plakjes zacht worden.
Snijdt de appels in vieren, schil de partjes en verwijder het klokhuis.
Snijdt de partjes in plakjes en bedruppel deze direct met citroensap.
Meng de eierdooiers met citroenrasp, kwark en suiker.
Sla de eiwitten stijf en spatel dit door het dooierkwarkmengsel.
Vet een ovenschaal in met boter en bestrooi bodem en wanden met paneermeel.
Verwarm de oven voor op 200 graden celsius.
Meng geweekt brood ,plakjes appel en kwarkmassa doorheen en schep
dit in de vorm
Vul de vorm niet helemaal tot de rand, want de massa rijst in de oven.
Schuif de schaal in het midden van de warme oven en bak de ovenschaal
ongeveer ¾ uur.
Bedruppel de ovenschaal eventueel voor het serveren met wat
likeur en bestuif de bovenzijde eventueel met poedersuiker.

Appelplaatkoek .

Ingrediënten:

500gram zelfrijzend bakmeel.
500 gram bruine basterd suiker .
250 gram havermout.
500 gram margarine (boter).
8 appels.
Suiker, kaneel en rozijnen.



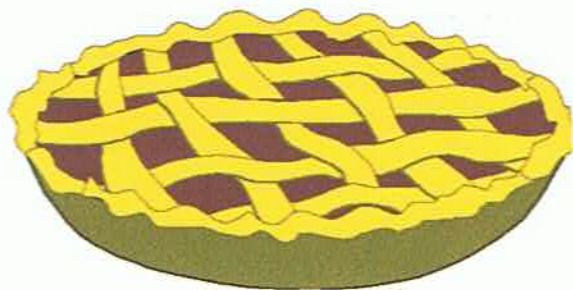
Meng bakmeel, bruine suiker en havermout door elkaar.
Ondertussen 500 gram margarine smelten en dit door het droge mengsel scheppen en wat laten afkoelen .
De bakplaat invetten en $\frac{2}{3}$ van het deeg er op uitdrukken.
De appels grof rasp en voeg hier een beetje suiker, kaneel en rozijnen toe.
Verdeel dit over het deeg en de rest van het deeg over de appels verkruimelen.

In de voorverwarmde oven (175 graden celc.) de plaatkoek in ongeveer 55 minuten bakken.

Mislukken kan niet



.....



Appeltaart, zonder oven.

Benodigheden:

1 pak lange vingers

2 appels.

150 ml. Rozijnen

scheutje rum of andere sappen

iets suiker (naar smaak)

5 ml, kaneel

80 ml. Melk en 1 zakje klop-klop of 80 ml. slagroom.

Voor de garnering : vruchten ,slagroom of klop-klop.

Rozijnen wellen in een beetje water met rum,

Dit samen verwarmen niet laten koken.

De rozijnen zeven met het handvergiet , het vocht bewaren.

De uiteinden van de lange vingers in dit vocht dopen

En rechtop in de gastronoom zetten.

Appels raspen.

De geraspte appels vermengen met de rozijnen en kaneel,

Dit alles als volg in de gastronoom doen,

1^e laag: geraspte appel de helft.

2^e laag :klop-klop of slagroom de helft.

3^e laag :de helft van de overgebleven lange vingers.

4^e laag :geraspte appel.

5 laag :klop-klop of slagroom.

6^e laag:de resterende lange vingers.

De gastronoom moet met de deksel er op ongeveer een half uur in de koelkast staan.

Na dit half uur kan de appeltaart met vruchtjes, klopklop of slagroom worden gegarneerd.

BAMIE-GORENG

Ingrediënten:

- 1 pak bamie (egg noodles)
- 3 teenjes knoflook
- 3 uitjes
- 1 prei
- 250 gram mager varkensvlees
- 500 gram pahsoy
- 1 mespunt peper
- 1 theelepel Zout of blokje vleesbouillon
- 3 theelepels sesam olie
- 5 eetlepels olie of vet van uitgebakken spek
- 2 eieren.

Bereiding:

De mie gaar koken volgens aanwijzingen op het pak .

Van 2 eieren (plus peper en zout) roereieren maken ; pahsoy wassen en grof snijden ; laten uitlekken .

Uitjes en prei grof snijden ; knoflook heel fijn snijden of persen ;het vlees in dunne stukken snijden .

Olie in een grote pan of wadjan op groot vuur verhitten en direct peper ,zout en vlees toevoegen ; wel blijven scheppen in de pan ongeveer 3 min..

De knoflook en uitjes erbij doen ,daarna de prei en pahsoy ;dit alles ongeveer 2 min. Op groot vuur half gaar koken ;dan de mie en sesamolie

Erdoor heen halen.Even proeven of er zout bij moet . De bamie-goreng-schaal opdienen ,bestrooien met gebakken uitjes (fruitjes)



Bapao

Benodigdheden

500 gram bloem

1 zakje gist (13 gram) of 50 gram verse gist

5 eetlepels suiker

1 ei ,wat zout (1 theelepel)

1 glas lauwe melk (225 ml)

1 eetlepel margarine

alles kneden ongeveer 30 min. Rijzen, daarna

weer kneden

en vullen

de broodjes 30 min. Laten rusten (rijzen)

onderkant op papier

voor het stomen de bapao's besprenkelen met water
(vochtig maken), 10 tot 15 minuten stomen.



vulling :

1 pond varkens - of runder gehakt

1 ui ,2 knoflook pitten

zout ,peper ,suiker ,ketjap

met olie aan de vingers ,de bapao vullen

NB: Van 500 gram bloem maken we ongeveer 14 bapao's

Brownies.

Benodigdheden.

Rechthoekige bakvorm van ca. 23 + 30cm,
5cm. Diep, bekleed met ingevet bakpapier of aluminiumfolie.
100 gram boter, 275 gram (pure of melk) chocola, 300 gram
lichtbruine basterdsuiker, 1 ½ theelepel vanille essence (afd.
bakprodukten) 175 gram bloem, 1 theelepel zout, 2
theelepel bakpoeder 4 eieren, 75 gehakte walnoten of pecannoten, 1
busje toefje van Friesche vlag.

Bereiding :

Verwarm de oven voor op 175 graden .

Smelt de boter in een pan met dikke bodem
op een laag vuur .

Voeg de in stukken verdeelde chocola toe en
laat de chocola, onde af en toe roeren
, smelten.

Neem de pan van het vuur en roer de basterdsuiker en de vanille
essence door het mengsel .

Zeef de bloem met wat zout en het bakpoeder boven de pan en alles
met een houtenlepel tot een homogene masse .

Voeg, als de masse is afgekoeld tot een handwarm, 1 voor 1 de
losgeklopte eieren toe.

Voeg steeds pas een nieuw ei toe als het vorige is opgenomen.

Roer op het laatst de gehakte noten door het beslag .

Giet het beslag in het beklede vorm en de boven kant glad .

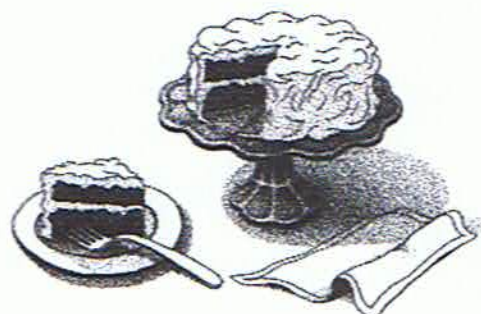
Zet de vorm in het midden van de oven en bak de brownies in ca. 35
-40 min. gaar.

Dit kun je controleren er een breipen of satestokje in het midden in
te steken.

Deze moet er schoon en droog uitkomen .

Laat de brownies afkoelen in de vorm..

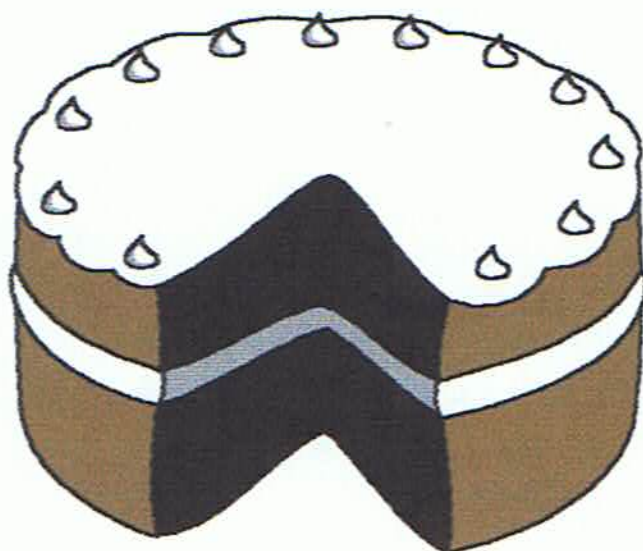
Snijd de brownies in vierkanjes en garneer met ze met een grote
toef Friesche Vlag Toefje.



Brownies.

Benodigheden:

1 pond boter
75 gram cacao
450 gr. Suiker.
4 pakken vanille suiker.
4.eieren
250 gr.bloem.
200 gr.walnoten.
oven stand op 3.



Boter smelten en mixen met de suiker, vanillesuiker en cacao.
Na een poosje de eieren 1 voor 1 mee-mixen, bloem erbij + een klein beetje melk .
Een vierkante vorm beboteren .
in de oven 30-50 minuten
controleren met prikker
laten afkoelen en in stukken snijden.

Cake van Elly Berghout de Lange

Een half pakje roomboter (125 gram)

1 eetlepel cacao poeder

**boter smelten , van het vuur af en
cacao er in doen**

250 gram kristalsuiker

1 pak vanille suiker

120 gram bloem

2 eieren

125 gepelde walnoten

alles doorroeren

**in een vuurvaste beboterde
schaal doen**

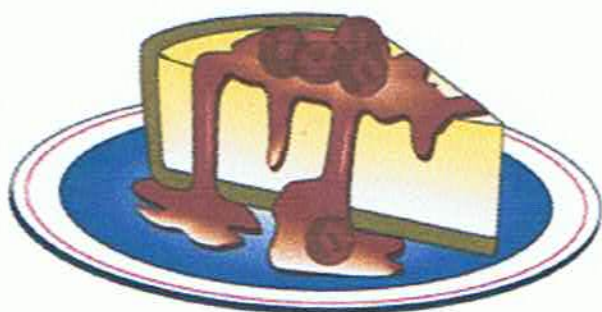
50 minuten op 180 graden



Chocolade taart.

Benodigdheden:

- 5 eieren .
- 1 kop suiker.
- 1 pak vanille suiker.
- 1 kop zelfrijzend bakmeel.
- 2 eetlepels chocolade poeder.



Bereiding:

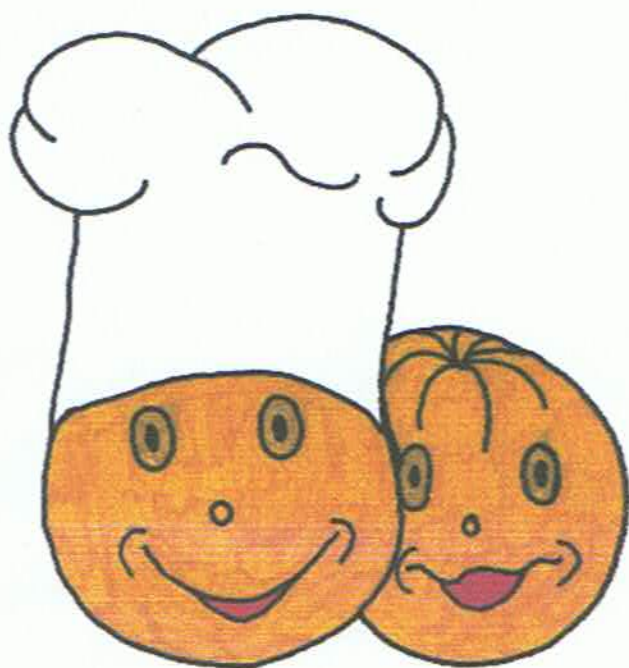
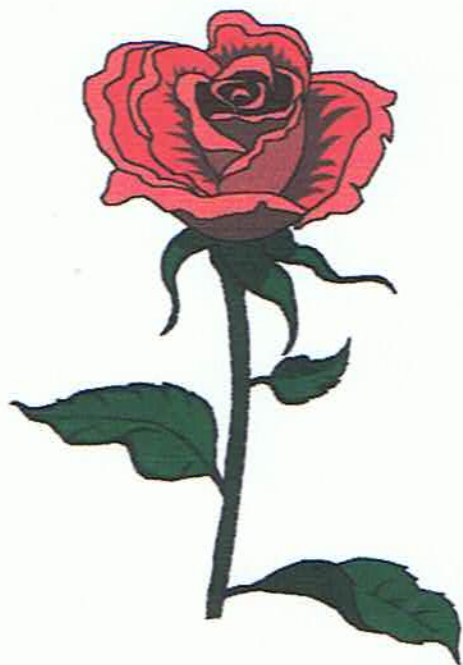
- 5 eieren + suiker heel goed mixen.
- Dan het zelfrijzend bakmeel in doen.
- Daarna de 2 eetlepels chocolade poeder.
- Dit beslag in drieën en ook eentje voor eentje in de oven doen op 180 graden.
- Tussen de lagen doen we vla met rum.
- Je kunt het beste een pakje custard gebruiken. .
- Hier staat de beschrijving wel op hoe je de vla moet maken..
- Ook doe ik bij de gebakken lagen, rum in.



Haverhout of muslie koek

Benodigdheden:

- 500 gram zelfrijzen bakmeel.
- 300 gram suiker.
- 250 gram haverhout of muslie.
- 4 dikke appels..
- 400 gram boter.

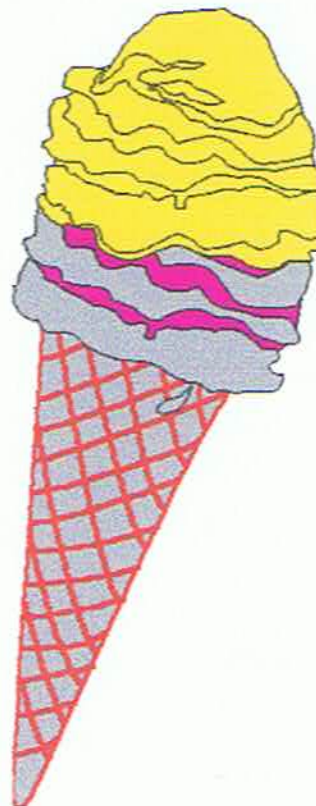


Bereiding.

Boter smelten., ingrediënten in een kom doen, door roeren, boter bij doen en kneden. $\frac{2}{3}$ op een bakplaat .
Appel raspen ,kaneel in doen .
De rest van het deeg op doen, gedurende een 1 uur in de oven op 175 graden .

IJs-taart.

Halve liter slagroomstijf slaan.....
Pakje schuimbatonin grote stukken er door roeren .
50 gram walnoten in stukjes hakken en er door
scheppen .
Een beetje rum aroma (Dr. Oetker).....ook er door .
Dit alles in een ingevette vorm doen,
(met zonnebloem olie) en drie uur in de diepvriezer zetten.





Indische kroket (ongeveer voor 15 stuks)

Benodigdheden:

500 gram tarwebloem, 1 kilo gehakt half om half, of gewoon runder gehakt, prei en wat selderie , zout en peper naar smaak , 1 theelepel vetsin , 6 schepjes suiker , 2 theelepel nootmuskaat, flinke scheut maggi , paneermeel ,enkele eieren (geklutst) , slaolie .

Bereiding:



Zet het gehakt op met drie koppen water en maak het rul .Snijd de prei heel fijn en voeg dit samen met de kruiden en smaakstoffen toe aan het vlees . Hak de selderie fijn en voeg dit eveneens toe . Maak van de bloem een papje met wat water en roer dit goed door het gehakt totdat een mooie gladde ragout ontstaat .Laat alles afkoelen en vorm er dan kroketjes van. Rol elke kroket door paneermeel ,daarna door geklutst ei en nogmaals door paneermeel . Frituur de kroketten in hete olie.



Knijpertjes 1

Benodigdheden:

500 gram bloem

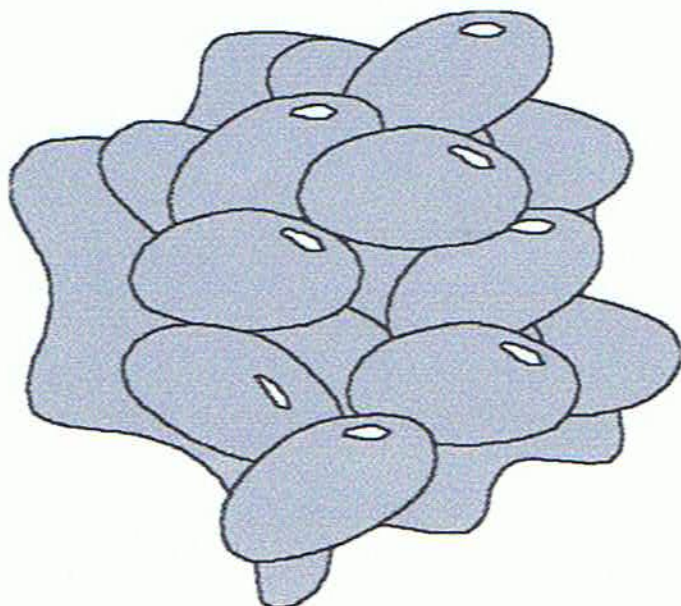
350 gram suiker

250 gram boter

2 eidooiers

5 gram kaneel

wat water



Kneed alle benodigdheden dóór elkaar,voeg er wat water (ongeveer half a 1 dl.) bij, kneed dit er vlug door en maak van deze hoeveelheid ongeveer 80 a 90 balletjes .

Maak het verwarmde ijzer schoon met wat zout en grauw papier
Besmeer het de eerste keer met boter, leg in het midden een balletje neer ,knijp het ijzer dicht en bak de knijpertjes lichtbruin.

Neem ze dadelijk uit het ijzer en laat ze plat liggend bekoelen.
Je kunt de balletjes door het suiker rollen. .

Knijpertjes 2.

Benodigdheden .

1 pond kristalbloem

1 pond suiker.

Ongeveer 275 gram boter

2 eieren.

Knijpertjes 3

Benodigdheden

1 pond suiker

1 pond tarwebloem

400 gram boter

4 eieren citroensap.

Koeloe yoek

- 500 gram varkens vlees of magere speklappen.
- 250 gram bloem .
- 1 teentje knoflook of theelepel knoflookpoeder .
- 1 theelepel zout .
- ½ theelepel peper.
- 1 ei .
- 1 kop olie,



Bereiding:

Het vlees in dunne reepjes (4cm.) snijden; dit mengen met een half theelepel zout.

Papje maken van bloem ,peper , zout ,knoflook en ei ;indien nodig wat water .
De reepjes vlees door het papje halen en licht bruin frituren in de olie.

Saus.

- 1 grote ui.
- 1 mespunt knoflook poeder
- 4 theelepels bloem
- ½ liter blik ananas .
- ½ liter perziken .
- 1 kleine rode of groene paprika.
- 1 theelepel gember poeder.
- ½ vleesbouillon blokje
- snufje peper



Bereiding saus ;

Margarie even verhitten,de grof gesneden uie even fruiten ,de bloem en knoflook poeder erdoor heen roeren ,dan vruchten + vocht ,paprika ,gember poeder en bouillenblok .De vlam weer groot draaien ,het mengsel ongeveer 2 min. Goed laten koken en gelijktijdig de gebakken stukjes vlees erdoor heen halen.

Koeweh mangkok

Benodigdheden:

2 bekers zelfrijzend bakmeel.

1 beker klapper(kokosmeel)

1 beker lauwe melk .

een tikkeltje zout.

1 pakje vanille suiker.

1 beker (basterd) suiker.

De benodigdheden mixen.

Dit alles in kommetjes doen en gedurende 15 min. stomen,





Koffie toebroek .

Doe 2 flinke theelepels gemalen koffie, suiker naar smaak in bekers of kopjes en giet er kokend water in .Roer het goed en laat het trekken totdat de koffie naar de bodem is gezakt . Presenteer dit met spekkoek ,kwee mangkok of andere koekjes .





Koningskroon

Benodigdheden:

330 gram boter.

250 gram basterdsuiker wit .

3 zakken vanillesuiker.

6 eieren.

175 gram zelfrijzend bakmeel

5 eetlepels aardbeien jam en rum , 1 dag van
te voren mengen

Bereiding:

Eiwit stijf kloppen .

Boter, suiker, mixen, daarna de dooiers en meel (zeven) erbij doen ,
alsmede de geklopte eiwit . Het beslag in drie vormen verdelen.

In de oven doen gedurende 20 a 25 min. op stand 3





Kwee bendera

(Vlaggenkoek: voor een springvorm
van 28- 22 cm.)



Benodigheden:

160 gram maizena ,
13 dl. santen,
460 gram suiker,
3 zakjes vanillesuiker,
snufje zout,
rode en groene kleurstof .

Bereiding:

Meng alle ingrediënten behalve de kleurstof in een ruime kom. Goed dooreen, en verdeel het mengsel over drie pannen .Laat de inhoud van de ene pan wit, en maak een andere pan rood en de derde pan groen .Spoel de springvorm af met koud water . Kook eerst de rode pudding totdat het mengsel goed dik wordt .Roer het goed door en giet het in een springvorm . Kook daarna de witte pudding ,roer het door en giet het op de rode . Kook daarna de groene op de zelfde manier en giet dit op de witte .Laat alles goed koud worden . Keer de koek om op een platte schaal of bord en snijd hem in plakken.



Kwee lapis.

3 kopjes rijstemeel en
3 kopjes suiker .
1 kopje tapiocameel
1 eetlepel maïzena meel.
7 kopjes santen
1 theelepel zout.
Kleurstof, zoals: pandan pasta' of andere
kleurstoffen.

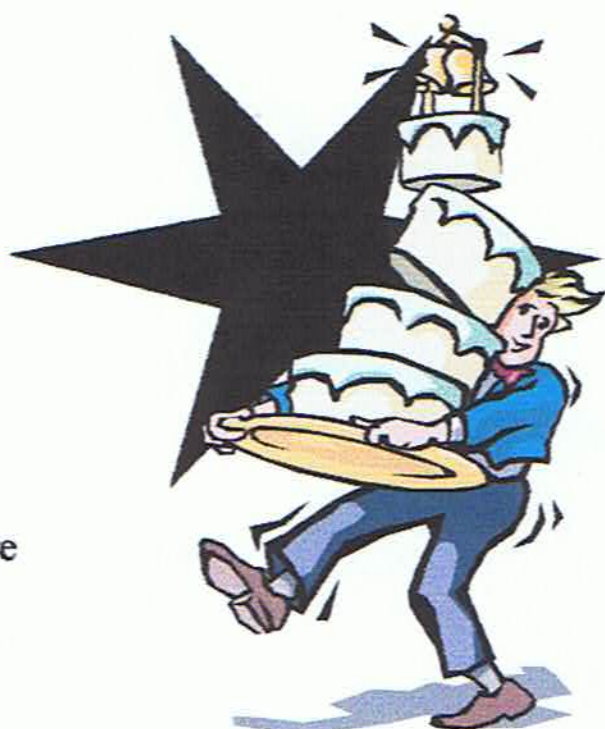
Bereiding:

Week in een pan de kokos , met 7 kopjes warm water ga dit geheel even mixen.en daarna door een zeef halen.De verkregen santen moet wel 7 kopjes zijn.Hierna de alle hierboven genoemde benodigdheden in de santen mixen. Verdeel dit in twee kommen.

Kleur een kombeslag met een kleurstof

Neem een springvorm van ongeveer 18 cm. middellijn en vet deze springvorm met olie in, plaats de springvorm in een stomer en doe eerst het witte beslag in de springvorm en na 5 min. het gekleurde beslag, zo doorgaan tot alles op is.

Daarna afkoelen.





Kwee lapis(voor een vorm van 22cm.)

Benodigheden:

180 gram rijstemeel,
180 gram tapiocameel,
400 gram suiker,
9 dl. santen,
5 zakjes vanillesuiker ,
een snufje zout
kleurstof.

Bereiding:

Maak een beslag van alle ingrediënten(behalve de kleurstof)en verdeel dit mengsel over twee schalen.Vermeng de inhoud van de ene schaal met wat kleurstof . Verwarm de stomer en bekleed de bodem van de springvorm met aluminiumfolie. Schep met een juslepel 2 schepjes van het gekleurde beslag (de bodem moet tenminste goed bedekt zijn met het beslag) in de springvorm en laat 5 min. stomen. Als het laagje goed droog is en glimt, giet er dan een laagje wit beslag op. Daarna weer het gekleurde beslag, enzovoort . Laat elke laag ongeveer 5 min. stomen . Doe wel een theedoek rond het deksel om het condenswater op te vangen . De totale stoomtijd is ongeveer 2 uur. Als het laatste laagje (laat dit even langer stomen)gaar is, laat dan de koek afkoelen Haal hem uit de springvorm, en snijd hem in dunne plakjes en verpak die stuk voor stuk in plastic.



Kué Mangkok



- 4 glazen zelfrijzend bakmeel
- 2 glazen kokosmeel
- 2 glazen suiker
- 2 glazen witte prik (Spa rood)
gazeuse
- 2 pakken vanillesuiker

Alle ingrediënten in een kom
doen en flink roeren. Het beslag in de gebruikelijke
kommetjes gaar stomen
(ca 1 uur)

Eet smakelijk

Loempia

Benodigdheden vulling:

- 1 tahoe
- fijn gesneden kool
- 1 pond magere speklappen
- 1 pond taugé
- 1 dikke prei
- 2 uien



Bereiding

Tahoe in kleine stukken snijden

En vooraf in olie bakken (half gaar !!!) (niet te droog)

De uien in olie bakken (2 eetlepels sla olie)

De in dobbelstenen gesneden speklappen in deze olie bakken totdat het lichtbruin is

De kool erbij doen tot het halfgaar is, en daarna eveneens toevoegen : de taugé ,de prei en de tahoe .



Het geheel kruiden met peper zout ,vetsin en twee eetlepels ketjap.Het geheel door elkaar mengen tot het gaar is en verder naar smaak bereiden

Velletjes (Loempia-vellen)

Benodigdheden:

1 ei klutsen 1 pak zelfrijzend bakmeel, dit aanlengen met water

Beslag moet dunner zijn dan bij normaal pannenkoekenbeslag.

Een half theelepel zout een half theelepel vetsin toevoegen

In koekenpan bakken

Van te voren bij ieder vel de pan licht met olie insmeren. .

Luka

Benodigheden:

1 pond varkenslappen.

2 uien.

Sherry.

1 teentje knoflook.

Een tikkeltje zout.

2 paprika's .

champignons, azijn, suiker of natrena-druppels, peper, tomaten-ketchup.

Bereiding

Varkenslappen in stukken snijden en weken in sherry met peper en zout en knoflook .(een nacht weken)

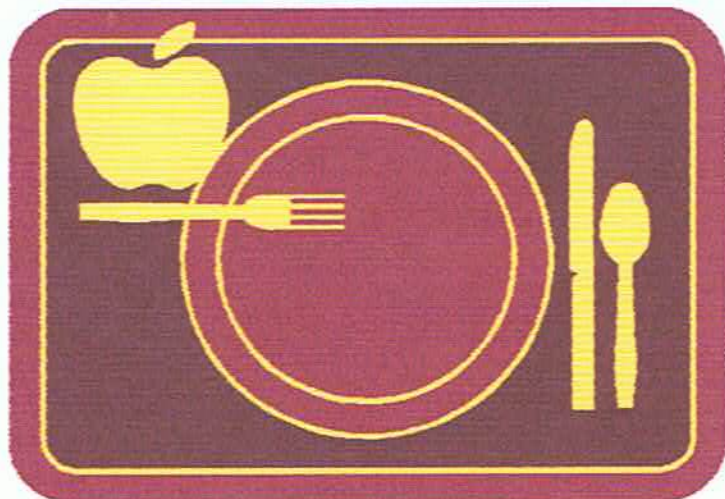
Het vlees in meel wentelen en in warme olie bakken.

Ondertussen uien fruiten en de gesneden paprika en champignons in doen (half gaar) met wat azijn, zout, suiker en peper naar smaak. Dan de tomaten-ketchup in doen en met water aanlengen.

Daarna over het vlees gieten .

Het vlees een half uitsteken en in de oven doen.

Gedurende ongeveer 10 min.



18-10-2016

2 kg ketan =

75 gr rijst per lempor

51 lempers

2 kg
~~1,5 kg~~ kip
gebak

LEMPER (oma's eigen recept)

Benodigheden:

6 kopjes ketan
 3 kopjes santen
 1 kg kip-filé
 3 eetlepels ketjap
 1 pak boemboe lempor
 2 teentjes knoflook
 2 uien
 natrena druppels of suiker (naar smaak)
 1 bouillonblokje of bouillon-poeder
 peper
 1 eetlepel zout

Bereidingswijze van vulling.

Kipfilé aan de kook brengen, (zacht maken)

Kipfilé uitpluizen (in kleine stukjes doen)

Ui en knoflook met een beetje olie fruiten

daarna boemboe lempor en de uitgelopen kipfilé meefruiten

naar smaak toevoegen: ketjap, peper, suiker (of natrena-druppels). bouillon

Bereidingswijze ketan-rijst

De ketan tot half gaar koken in een stomer, daarna de inhoud in een andere pan overbrengen.

De santen en zout met de ketan GOED door elkaar roeren. + beetje kaus schepje

De half-gare ketan (gemengd met santen en zout) weer in de stomer doen tot het gaar is.

De ketan en vulling in rollen brengen is een leuke bezigheid voor twee.

SUCCES & EET SMAKELIJK

bij problemen Mamma bellen.

2 kg Ketan

nacht waken in heet water

koken → 300 ml Santen + pandan + 4tbl kom

alvast in rijststomer

15 min stomen

wadjan + santen → botelak opperant

15 min stomen

Martabak

Benodigheden voor de vulling

750 gram gehakt (runder)
3 grote uien
2 stuks prei
1 bosje selderie
uien prei en selderie fijnsnijden
2 theelepels kerriepoeder
een half lepel kruidnagel
een half theelepel nootmuskaat
peper , zout, suiker naar smaak.
10 eieren(kip)
100 gram margarine



Bereiding

De uitjes fruiten in de margarine, het gehakt erbij doen en goed vermengen
op smaak brengen met peper zout en suiker en de andere kruiden
de fijn gesneden prei,selderie en de eieren worden door de vulling geroerd vlak voordat je het deeg gaat vullen

Benodigheden deeg

2 pond meel ,een groot glas water en wat zout.
Het meel in een kom doen en beetje bij beetje er water bij doen terwijl je kneedt tot een mooie soepele bal en hoe meer men de bal met kracht op het aanrecht kwakt, hoe mooier hij wordt
Verdeel dan deeg in 8 a 10 stukken en wrijf ze in met olie of margarine en laat ze goed afgedekt ongeveer uur staan
Dan pas wordt het deeg dun uitgerold en leg vulling erop en vouw het dicht .
Zorg ,dat het niet lekt .
In ruim hete olie aan beide kanten gaar en bruinbakken.



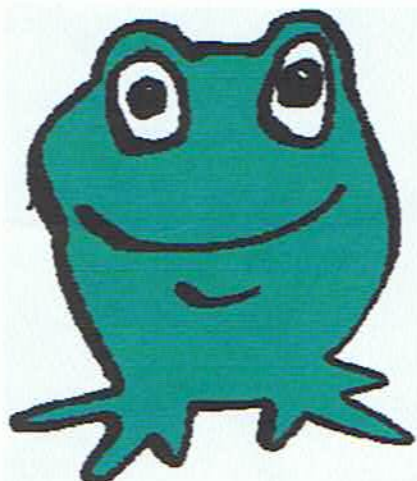
Pangsit

1 kilo runder gehakt
4 teentjes knoflook.
1 eetlepel paneermeel .
2 eieren „zout en peper naar smaak
maken. en een beetje vetsin.



Bereiding:

Het geheel goed mengen en even proeven ,naar smaak.
De pangsit vellen kun je kopen bij een Indische winkel.,voor 1 kilo
gehakt heeft men 40 pangsit vellen nodig .



Pasteitjes.

Benodigdheden:

Voor de vulling :

1 kilo runder-gehakt.

3 grote uien, fijn gesneden , 4 knoflookpitjes
fijngesnipperd, wat selderie, fijngesneden.

6 of 7 wortelen, in dunne reepjes gesneden

4 of 6 hardgekookte eieren, zout, peper, vet-sin en wat olie of boter
en wat soe-oen .



Bereiding:

Fruit de uitjes en de knoflook, bak het vlees mee tot het gaar is, dan doen we de groenten bij . We maken het af met peper, zout en vet-sin. De hardgekookte eieren in stukken snijden en door de vleesmassa mengen.



Benodigdheden

Voor de omhulsel:

600 gram meel.

3 eetlepels boter

1 ei

1 volle theelepel zout ongeveer een half kopje
water.

Doe de bloem, boter, zout en het ei in een kom en maak met water een soepel deeg. Daarna rollen we het uit tot een dikte van een halve cm. We doen het in een pastei-vorm en vullen we met een volle eetlepel vulling en knijpen we het vormpje dicht .

De pasteitjes worden in ruime olie gaar- en bruinegebakken .

Pilav.

Benodigdheden:

- 500 gram hamlappen.**
- 1 blik perziken.**
- 2 blikjes tomatenpuree.**
- 2 eetlepels ketjap.**
- 2 schepjes suiker.**
- 1 ½ eetlepels sambal.**
- 3 uien .**
- 1 tablet vleesbouillon.**
- ½ pakje margarine.**
- Een beetje maïzena meel.**



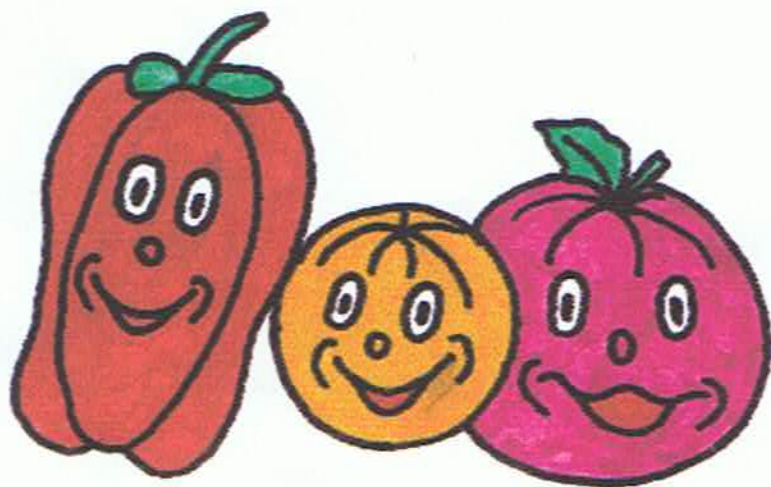
Bereiding.

De stukjes vlees bakken.

De uien ,tomatenpuree, ketjap, sambal, suiker en perzikensiroop en water toevoegen.

!/2 uur laten sudderen, dan dit binden met maïzena.

Op het laatst,de perziken in kleine stukken toevoegen.



“Pimpernel” salade

Benodigheden:

2 eetlepels kleine zilveruitjes 2 schijven ananas.

100 gram worteltjes $\frac{1}{4}$ komkommer.

200 gram belegen Goudse kaas

2 eetlepels yoghurt .

$\frac{1}{2}$ theelepel suiker

zout, peper

2 eetlepels fijngesneden peterselie .



Bereiding

Laat de uitjes en de ananas goed uitlekken.

Was de worteltjes en snijd ze in kleine blokjes .

Snijd de gewassen komkommer zonder de pitjes in kleine blokjes, de ananas in kleine stukken en de kaas in dobbelsteentjes.

Maak een sausje van de yoghurt, suiker, zout en peper .

Meng alle ingrediënten dooreen en garneer de salade met de peterselie.





Pisang goreng. (gebakken banaan)

Benodigdheden:

3 pisang tandoek (hoe zwarter , hoe beter)
250 gram zelfrijzend bakmeel
1ei
water
een snufje zout ,
sla olie .

Bereiding:

Maak een beslag van water, zout, het ei en zelfrijzend bakmeel. Halveer de pisang in de lengte en snijd ze daarna in parten. Doe de pisang bij het beslag .

Zet de pan met olie op, en laat het heet worden en bak dan de partjes pisang in de olie (zoals appelflappen)

Laat de gebakken pisang uitlekken en bestooi ze met poedersuiker als ze niet zoet genoeg is.



Quick Lorainne

Benodigdheden:

4 a 5 vellen bladerdeeg .

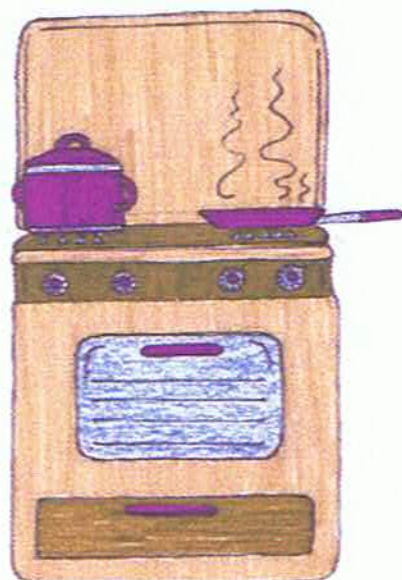
4 eieren.

4 dl. slagroom (ongeslagen)

200 gram bacon.

200 gram (geraspte) oude kaas

zout en peper.



Bereiding

Bak de bacon uit tot knapperig, uit laten lekken op keukenpapier

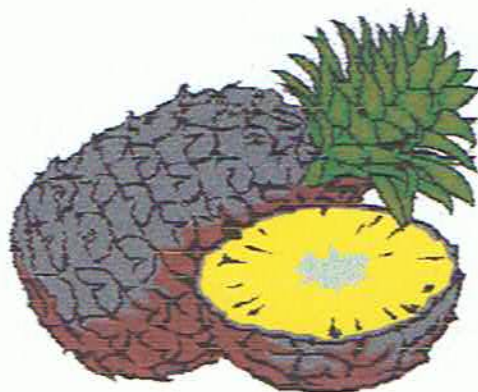
Klop de eieren los in een kom en voeg daaraan toe de slagroom , het zout en de peper en $\frac{3}{4}$ van de kaas.

Meng $\frac{1}{4}$ van de kaas met ongeveer 2 eetlepels paneermeel.

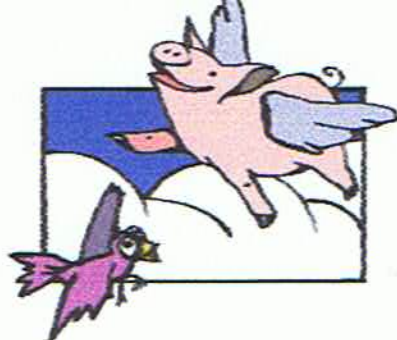
Laat de bladerdeeg ontdooien en bedek de bakvorm met de vellen

Giet hierover het kaas-ei-mengsel en zet het in een voorverwarmde oven.

Laat het ongeveer 40 minuten mooi bruin bakken.



Red Pork mix



Rode Babi panggang van karbonade of kip

De zakjes mixpoeder oplossen met 1½ of 2 kopjes warm water

De karbonade of kip doe je op een schaal en giet de babi panggang mix er overheen (marineren). Kruiden laten inwerken gedurende één of twee uurtjes, mag ook wat langer .

Het vlees af en toe omwentelen in de mix

Doe het vlees daarna in de oven ,ongeveer 30 a 40 min.

Bean sauce (pikant) De bij behorende saus

2 knoflook teentjes fijn maken en in 2 a 3 eetlepels olie fruiten

2 eetlepels bean sauce en 1 een half kopje water en een beetje peper en djahe poeder in doen .

En 1 a 2 lepels ketjap en een theelepel azijn

Even laten doorkoken en roeren .

Dit gerecht is voor twee a drie personen.



Rempejek.

Benodigdheden:

- 5 eetlepels zelfrijzend bakmeel.
- 2 eetlepels bloem .
- 2 eetlepels rijstebloem.
- 5 theelepels ketumbar.
- 5 teentjes knoflook.
- 6 a 7 pitjes kemirrie.
- 1 eetlepel zout.
- 2 theelepels djinten
- 800 cc water of santen.
- 1 pond rauwe pinda



Maak van bloem en santen een beslag.

Doe alle kruiden erin en meng dit goed door elkaar.

Voeg de pinda's erbij .

Zet de olie in een koekepan of wadjan en lepel het beslag in de warme olie.

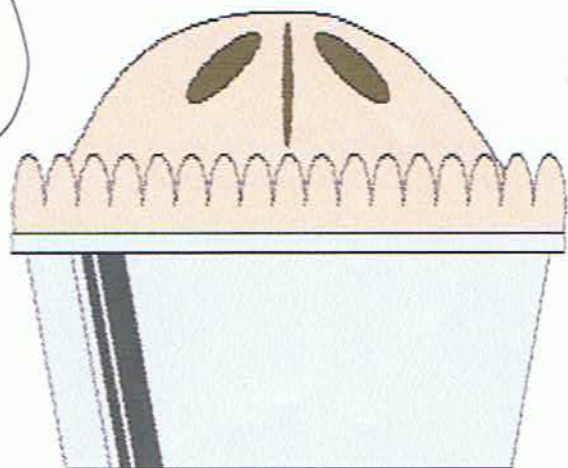
Laat de koeken aan beide zijden bruin worden en laat het hierna op keukenpapier uitlekken / afkoelen.

Rotti kukus.

*Juiste steempen
gebruiken.
de grotere*

Benodigheden:

- 1 pond tarwe bloem.
- 1 pond kristal suiker,
- 5 eieren en water. (100 cc)
- 1 zakje vanille-suiker



Bereiding:

5 eieren een kwartier mixen, daarna de suiker en vanille-suiker toevoegen en mix deze ook gedurende een kwartier en als laatste het meel toevoegen en roeren.

De stomer met bakpapier bekleden.

Dit complete beslag in een stomer doen en deze gedurende 35 min. stomen.

Om deze rotti kukus open te krijgen, moet je voordat je gaat stomen op het beslag een kruisje maken van kristal suiker.

ten water



Sambal katjang

Benodigdheden:

2 a 3 eetlepels pindakaas
1 eetlepel sambal oelek.
1 eetlepel gebakken uien,
een paar druppels natrena
ketjap
wat azijn of citroensap

Bereiding:

Het geheel mengen met gekookt water.



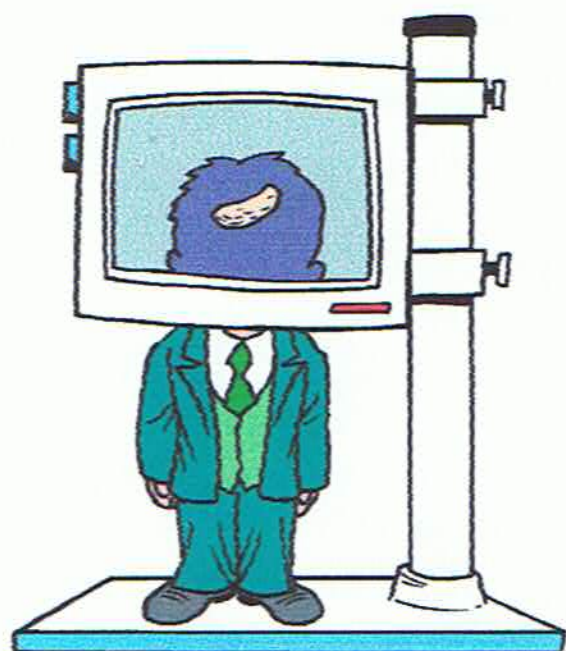
Sambal katjang :

Benodigdheden:

2 –3 eetlepels pindakaas
1 eetlepel sambal oelek ,
1 theelepel knoflook poeder,
een schepje suiker of natrena druppels,
4- 5 eetlepels azijn of citroensap,
een eetlepel ketjap
3 eetlepels gebakken uien
een beetje water .

Bereiding:

Meng dit alles tot een gladde saus ; verdun de saus eventueel met nog wat azijn of citroensap en water, een scheutje ketjap en gebakken uien .



Spekkoek.

Benodigdheden:

- 10 eieren.
- 10 lepels basterd suiker
- 5 lepels bloem
- 2 pakjes rama of roomboter
- 3 zakjes vanille suiker .
- kruiden:
 - 1 theelepel kaneelpoeder. '
 - 1 theelepel kruidnagelpoeder
 - 1 theelepel nootmuskaatpoeder .
 - 1 theelepel kardemonpoeder



Bereiding:

Boter, suiker en vanillesuiker goed mixen.

De eieren scheiden, dus de dooiers apart en de eiwit ook even apart doen.

De dooiers, met boter, suiker en vanillesuiker goed mixen.

De apart gehouden eiwit stijf kloppen en bij het beslag doen en luchtig met het meel mengen, dan het

beslag delen, 1 deel wit laten en
1 deel met de kruiden mengen





Spekkoek

1	pond	Boter (Bona)
400	gr	Basterd suiker + 1 zakje vanille suiker
150	gr	Cakemeel
12	eieren	(waarvan 4 eiwitten NIET gebruiken.)

!!!!!!!!!!!!(meel moet gezeefd worden)!!!!!!!!!!!!

Kruiden:

2	tl	nootmuskaat
5	tl	kaneel
1	tl	kruidnagel
5	tl	kardemom

- Boter en suiker mixen tot wit
- Eidooiers 1 voor 1 al roerend erbij doen
- Eiwitten stijf kloppen
- Alles bij elkaar doen en het gezeefde meel toevoegen
- Het beslag in tweeën delen, meer wit dan bruin (bruin is met kruiden)

VEEL SUCCES

Ik gooi de eiwitten niet weg, maar maak er een **ei-wit-taart** van.

250 gr	Eiwit
180 gr	Basterdsuiker (wit)
175 gr	Boter
150 gr	Bloem
1 el	Melkpoeder of koffiemelk
1 zakje	Vanillesuiker
2 el	Chocolade pasta

- 1: Eiwit +beetje zout stijf kloppen
2. Boter +suiker kloppen tot wit, daarna chocoladepasta erbij
1 en 2 mengen, gezeefde bloem erbij.
50 minuten in de oven

Spekkoek Malang

- 6 Eieren nr 2 en een snufje zout
- 250 gr boter (geen roomboter, maar BONA-boter)
- 250 gr suiker
- 160 gr zelfrijzend bakmeel van HONIG
- 2 zakjes vanillesuiker

Bereiding:

Boter en suiker kloppen tot het wit uitziet, daarna de eieren er één voor één bijvoegen en als laatste het meel.

men moet de mixer op (1) én bijvoegen en als laatste het meel.

men moet de mixer op (1) één zetten, dus heel langzaam het meel er door heen mixen.



Het beslag in drieën delen, waarvan één deel met koffie vermengd moet worden. Men neme daarvoor 2 of 3 volle eetlepels poederkoffie en mengt dit met een beetje koffiemelk (2 eetlepels koffiemelk) en dit door het beslag heen mengen.



De andere twee delen zijn dus gewoon wit.

Het beslag wordt ieder apart in een vorm gedaan. Alle 3 vormen ongeveer 35 minuten in de oven laten. Als ze allen afgekoeld zijn, bedruipen met rum (80%) en indien de rum 60% is, wordt er gin bijgevoegd.

Voor rum 80% neme men per laag 2 eetlepels.

Daarna de lagen op elkaar waarbij de koffie-laag in het midden komt.

Sponscake

Bodigdheden:

8 eieren

150 gr. bloem.

250 gr. suiker.

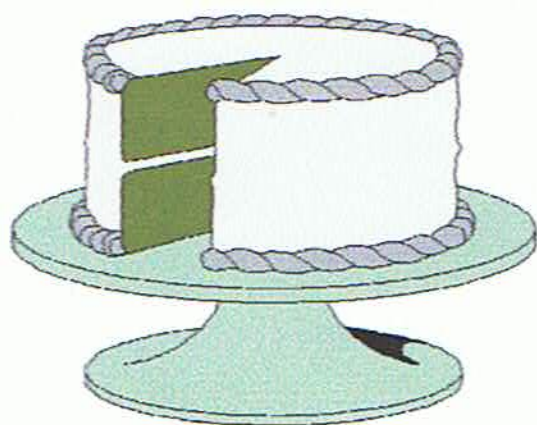
2 eetlepels olie

2 theelepels bakpoeder

1 pakje vanille suiker

1 theelepel zout

- kleurstof



Bereiding:

Eiwit apart kloppen met een theelepel zout.

Daarna in de koelkast bewaren.

Eigeel + suiker + vanillesuiker + olie, gedurende 1 kwartier mixen.

Hierna bloem ,bakpoeder ,eiwit en eventueel kleurstof in het beslag mengen.

Beslag in springvorm gedurende 50 minuten op 175 graden in de oven bakken

Tjendol.



1 kop maizena op 4 kopjes water of 4 kopjes santen. Dit mengsel tot een papje koken, en neem een schaal met koud water ,zeef de pap door een tjendolzeef en vang dit op in het koude water.

Saus;

1 kop santen met gula djawa ,daon pandan. en vanillesuiker tot een dikke stroop.

Laat het afkoelen

Serveer de tjendol in een glas met een paar schepjes Suikerstroop.

Drink dit drankje lekker koud.

Inplaats van maizena meel kan je ook hoenkwee-meel gebruiken, Maar dan is de verhouding 1 pak hoenkwee-meel op 6 kopjes water of 6 kopjes santen.

Vetarme appelmoes cake.

Benodigdheden:

1 ½ dl. appelmoes

3 eieren licht geel en dik kloppen, met 150 gram suiker.

150 gram zelfrijzend bakmeel ,en de appelmoes toevoegen.

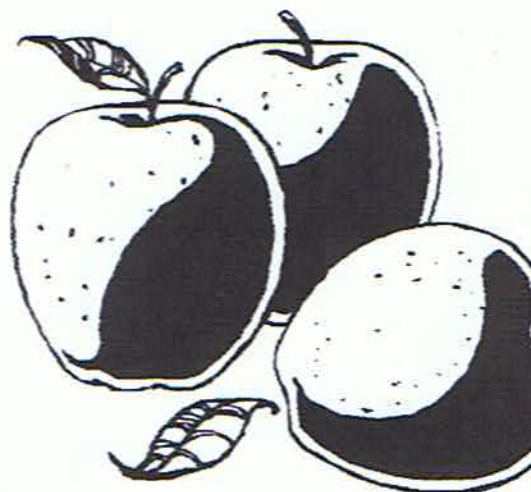
Daarna in de oven op 175 graden ,een uur bakken.

Afkoelen.

Ondertussen chocolade-pasta (75 gram) verwarmen.

De cake op een schaal keren en de chocola erover lepelen.

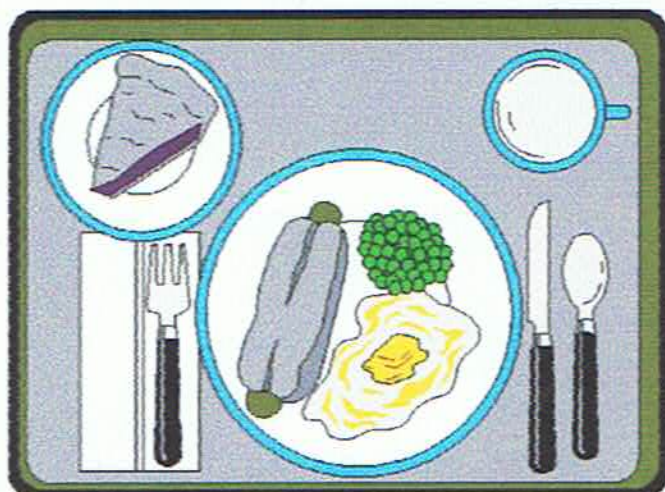
Bestrooien met chocolade vlokken of (hazelnoot- chocolade hagelslag.)



Wiego babat.

Benodigdheden:

3 kopjes ketan meel
3 kopjes kokos meel
2 a 2½ kopjes water
1½ kopje kristal suiker
2eieren.



Benodigheden:

Ketanmeel ,kokosmeel,water,vanille suiker en eiwit door elkaar roeren.

Daarna in een beboterde springvorm het beslag indoen.

Dan in een oven gedurende 45 minuten op warmtestand 200 graden.

Hierna uithalen en het eierdooier kloppen met wat water en de koek daarmee aan de bovenkant bestrijken.

Nu weer in de oven doen tot de bovenkant bruin wordt (ongeveer)
Eet smakelijk.

Yoghurt-taart:

Benodigdheden:

Halve liter yoghurt

Pakje slagroom.

8 blaadjes gelatine.

blikje vruchten .

1 zakje vanille suiker .

4 a 5 lepels basterdsuiker

9 lange vingers



Werkwijze :

Week de gelatine in ruim koud water.

Laat het blikje vruchten uit lekken.

Maak met een beetje sap de lange vingers nat.

Maak de rest van de sap heet en los hier de gelatine in op. .

(De gelatine eerst goed uitknijpen, hoor.)

Doe de yoghurt in een kom en doe de suiker en de gelatine-oplossing

Klop de slagroom stijf met de vanille-suiker en doe dit ook door de yoghurt-mengsel.

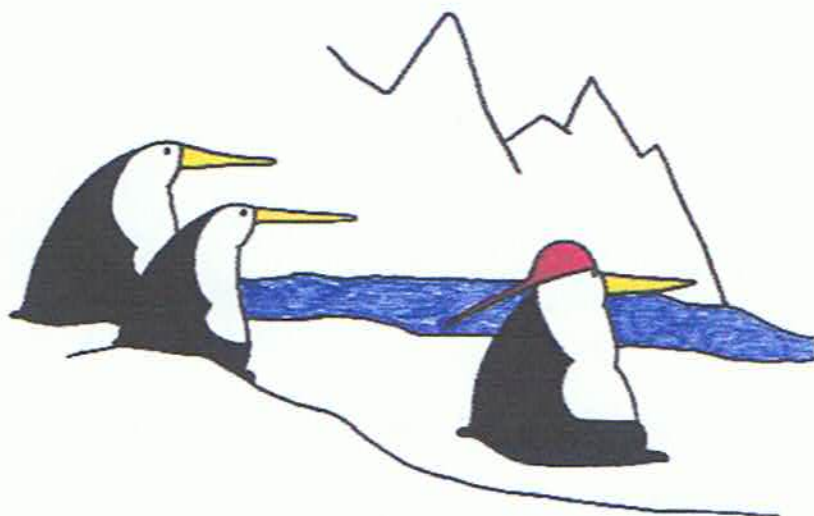
Tot slot de vruchten er door heen .

Doe het mengsel in de vorm.

Hierop legt men de lange vingers .

Dit moet ongeveer 3 uur opstijgen in de koelkast.

Eet smakelijk .!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!



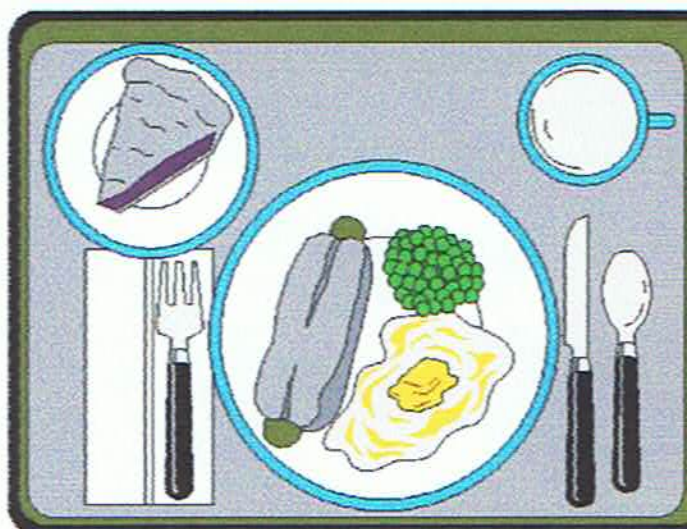
Zuurkoolschotel met kipfilet.

Hoofdgerecht voor 4 personen.

Ingrediënten :

1 kg. Aardappelen
500 gram zuurkool .
zout .
50 gram boter
1 pot Chicken Tonight H awai.
2 stukken kipfilet.

Vorbereiding.



Schil de aardappelen en kook ze met wat zout in weinig water gaar.

De zuurkool mag naar eigen keuze rauw blijven, maar kan ook gekookt worden.

Snij de kipfilet in blokjes en kruid ze met kipkruiden.

Laat wat boter in een koekenpan smelten en voeg de blokjes kip filet toe.

Wanneer de kipfilet gaar is ,voeg dan de Chicken Tonight Hawaii toe en laat het geheel nog ca.15 min. sudderen. .

