

Menu Februari 2025 (6 GANGENGROEP)

Thema: Indische Rijstafel

De Indonesische keuken is rijk en divers. Dat is niet verwonderlijk als je bedenkt dat Indonesië zo'n 16.000 eilanden telt. Naast ligging en klimaat bepaalt religie mede wat er op tafel komt.

Je kunt niet zeggen dat de Indonesische keuken alleen maar pittig is, de eetculturen verschillen van elkaar in pittigheid. Door de invloed van de Indiase keuken kent West-Sumatra veel curry-achtige gerechten en kookt men hier zeer pittig. Op Java zijn de gerechten wat milder en zoeter, vooral op Midden-Java. In Noord-Sulawesi, ook wel Noord-Celebes genoemd, wordt veel vis gegeten en zijn de gerechten fris, gekruid en pittig. Bali kenmerkt zich door het gebruik van veel groenten en gerechten met varkensvlees.

De Nederlanders die vóór de revolutie in Indonesië woonden, waren voornamelijk in Jakarta op Java woonachtig. Dat is de reden waarom Nederlanders meer bekend zijn met de minder pittige keuken. Het is overigens typisch Nederlands om sambal naast het eten te gebruiken. In Indonesië voegt men sambal tijdens het bereiden van het gerecht toe als smaakmaker. Omdat dit voor veel Nederlanders te pittig was, werd de sambal (oelek) ernaast geserveerd.

De Indische keuken is een samensmelting van de Chinees-Indonesische en Europese keukens. Een rijstafel (ook wel Indische rijstafel genoemd) is een feestelijke dinervorm, afkomstig uit Nederlands-Indië waarbij verschillende gerechten uit de Indonesische en Indische keuken opeenvolgend of tegelijkertijd worden geserveerd. Deze gerechten zijn afkomstig uit de verschillende regio's van Indonesië met rijst als basis. Deze vorm van dineren en soms lunchen is ontstaan door de Nederlanders tijdens de koloniale periode. Veel gebruikte gerechten zijn nasi, rendang, gado-gado, saté (kip of varken) en sambal. Daarbij kan kroepoek, atjar en seroendeng geserveerd worden om het te completeren. De rijstafel is na de Indonesische onafhankelijkheid overgewaaid naar Nederland. De Indische rijstafel behoort samen met de Indische keuken sinds 15 november 2022 tot de Inventaris Immaterieel Cultureel Erfgoed Nederland en vormt de 200ste bijschrijving.



Indische Rijsttafel (6 GANGENGROEP)

De Indische rijsttafel gerechten van dit menu zijn afkomstig uit de verschillende regio's van Indonesië, dat is wat de rijsttafel, rijsttafel maakt.

De pittigheid kan zelf worden bepaald door de hoeveelheid sambal/rode pepers in de gerechten.

Basis in de receptuur is mild.

De porties zijn ruim en op basis van 16 kokers, bij minder kokers de hoeveelheden (daar waar mogelijk) navenant aanpassen.

Zie ook verklarende woordenlijst en ingrediënten op laatste pagina's.

Gerecht 1 - Soto Ajam

(Hoofdgerecht 2 wordt uitgeserveerd in schalen op tafel.)

Hoofd deelgerecht 2a - Piendang Telor, Sajoer Lodeh en Krupuk

Hoofd deelgerecht 2b – Toemis boontjes en Nasi kuning

Hoofd deelgerecht 2c – Tempe, Kari Udang Dua & Seroendeng

Hoofd deelgerecht 2d - Smoor Djawa en Atjar

Dessert - Makanan penutup mini

Samengesteld door: [fred.krop@outlook.com ©)

Selamat makan!

✓ gerecht is lacto-ovo-vegetarisch

Voorgerecht 1 – Soto Ayam

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 1 - 2 personen - Apparatuur: Oven 200g

Ingrediënten voor 16 porties

Soep basis

2000 g kippenbouten
3 uien
1 winterwortel
6 tenen knoflook
1 foelie
2 kruidnagels
4 salamblaadjes
½ tl. zwarte peper

10 Kemiri noten
10 g verse kurkuma (koenjit)
20 g verse gember (djahe)
8 djerboek purut blaadjes
10 g kentjoer (fijn gehakt)
2 sprieten sereh gekneusd
3 cm laos gekneusd
2 foelie (buah pala)
1 prei

Citroensap
Ketjap Medja
Sambal Oelek

Soep vulling

150 g taugé
3 middelgrote aardappels
5 eieren
250 gr Mihoen
3 sjalotten
2 knoflook tenen
3 stengels bleekselderij

Eindbereiding



Presentatie

Bereidingswijze

Let op. 750 ml van deze bouillon gaat naar gang 2a voor de Sajoer.

Zout en peper de kippenbouten. De bouten flink aanbraden/roosteren bij 200 graden in de oven.

Ontvel de kippenbouten. Trek dan bouillon van de kip in ruim 4 liter water met peper, zout, gesneden knoflook, foelie, kruidnagels, salamblaadjes, wortel en de ui. Laat een uur trekken, haal de kip eruit en pluk of snij het vlees in blokjes. Zeef en draag 750 ml bouillon basis (zonder kipvlees) over aan gang 2a ten behoeve van de Boemboe voor de Sajoer Lodeh.

Rooster eerst de kemiri noten tot lichtbruin rondom. Vijzel de kemirinoten tot een pasta.

Kneus de sereh en de laos. Hak de kentjoer en de djahe fijn.

Voeg alle kruiden toe aan de kemiripasta, en voeg deze toe aan de bouillon en laat nog 30 minuten garen.

Zeef de soepbasis.

Breng op smaak en pittigheid met sambal Oelek, citroensap en ketjap. Proef. Lichte pittigheid gewenst.

Kook ondertussen de aardappels in ca 15 minuten beetgaar, de eieren ca. 8 minuten. Pel daarna de eieren. Kook ook de mihoen in een paar minuten gaar. Snij de eieren in 3 partjes en de aardappels in plakjes of blokjes.

Doe nu een klein beetje olie in een hapjespan. Snijd de sjalotten fijn. Bak dit glazig met de fijngehakte knoflook. Voeg de stukjes geplukte kip toe. Voeg deze toe aan de soepbasis.

Soepbasis goed op temperatuur brengen.

Stort de soepbasis in de voorverwarmde soepkommen.

Verdeel de vulling (één ei partje, taugé, aardappels, mihoen en selderij) gelijkmatig in de soepkommen.

Presenteer de voorverwarmde soepkommen op tafel.

Deelgerecht 2a: Piendang Telor

met Sajoer Lodeh en Krupuk

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2 - 3 personen

Apparatuur: Blender of vijzel

Ingrediënten voor 16 porties

Piendang Telor

16 eieren (1 ei p.p.)

Asem

Boemboe voor de Telor

3 middelgrote ui

6 teentjes knoflook

3 cm djahé (gember)

1 cm galanga (laos)

1 rode peper zonder zaadlijsten

2 tl petis udang

Sambal Badjak

Overige ingrediënten

2 sereh (gekneusd)

½ tl asem pasta

3 el Ketjap Medja

½ el. geconcentreerde
gevogelte fond

Krupuk Udang

Lucillus Krupuk Udang
(ongebakken)

Bereidingswijze

Start met de eieren om deze de tijd te geven smaak te absorberen

Eieren in saus

Kook 16 eieren in water met 1 tl asem in 8 minuten gaar.

Laat schrikken in koud water en pel.

Boemboe voor de Telor

Snij alles en pureer in blender.

Bak de boemboe zachtjes in wat olie geurig.

Sambal Badjak toevoegen naar smaak. Mag iets pittig zijn.

Overige ingrediënten

Voeg nu de gekneusde sereh, asem, keptjap toe met een scheutje water met 1/2 el. geconcentreerde gevogelte fond. Laat zachtjes reduceren tot lobbige geheel.

15 minuten voor uitserveren, afmaken als beschreven in de eindbereiding.

Garnalen Kroepoek

Breek de ongebakken krupuk eventueel in stukken en frituur op 190°C. totdat deze gaar zijn. Hoeveelheid op basis van groeps grootte.

Laat uitlekken op keukenpapier.



Boemboe voor de Sajoer Lodeh

2 uien
4 teentjes knoflook
6 kemiri's noten
5 tl koriander (ketoembar) zaad
3 cm verse laos (galanga)
1 cm verse kurkuma (koenjit)
2 tl trassi
750 ml kipbouillon van gang 1

Sajoer Lodeh

300 g chinese kool of spitskool
150 g kousenband (diepvries)
1 rode paprika
1 groene paprika
½ winterwortel
4 salamblaadjes
150 g taugé
8 peteh bonen
½ blok/plak tempe, circa 100 g
150 ml kokos crème
1 – 2 el sambal badjak — naar smaak

Eindbereiding



Presentatie

voorverwarmde schalen

Groentestoof in kokos

Boemboe voor de Sajoer Lodeh

Kemiri's en de ketoembar een beetje bruin roosteren in een droge koekepan.

Uien, knoflook en geroosterde kemiri noten en ketoembar zaad fijnwrijven met de specerijen in een vijzel of in de blender. Fruit de boemboe eerst in een pan met twee eetlepels olie.

Verkrijg de kipbouillon van gang 1 en voeg aan de boemboe toe.

Sajoer Lodeh

Blancheer de taugé 1 minuut en koel terug in ijswater. Houd de taugé apart. *Verkrijg 150 g kousenband van gang 2b.*

Indien van kousenband vanuit de diepvries, deze is al gesneden en geblancheerd. Alleen ontdooien in koud kraanwater en laten uitlekken. Kousenband in de eindbereiding toevoegen!

De peteh bonen in de lengte doormidden snijden in reepjes. Snij de blok/plak tempe in klein dobbelsteenformaat.

Snij de kool fijn. Snij de paprika in kleine stukken. Snij dunne plakken (ruim 1mm) van de wortel.

Stoof zachtjes de chinese kool, paprika, tempe en de winterpeen met de salamblaadjes tot beetgaar in de boemboe/kipbouillon. Houd warm.

15 minuten voor uitserveren, afmaken als beschreven in de eindbereiding.

Piendang Telor

Bak of frituur de gekookte eieren in wat arachideolie rondom lichtbruin.

Leg de eieren in de Telor saus en laat nog een kwartiertje zachtjes pruttelen. Let op dat het niet te veel inkookt. Stort in een warme schaal voor uitserveren.

Sajoer

Voor uitserveren. Warm de Sajoer goed op en voeg de kousenband, kokos crème en taugé toe en proef. Laat kort meekoken. Breng verder op smaak met Sambal Badjak. Stort in een diepe schaal en zet op tafel.

Stort de Krupuk in een kleine schalen op kamertemperatuur.

Alle overige deelgerechten in voorverwarmde schalen op tafel.

Deelgerecht 2b: Toemis boontjes

met Nasi Kuning

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen

Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties

✓ Toemis boontjes

650 gr. Kousenband (diepvries)

Boemboe voor de boontjes

3 middelgrote ui

4 teentjes knoflook

1 tl zout

1,5 cm laos (galanga)

1 sereh gekneusd en in 3

stukken gesneden

3 djeroek purut

1 tl trassi

1 of 2 el Sambal roedjak

Overige ingrediënten:

400 gr tomaten

3 el ketjap medja

1 tl gula djawa

3 blaadjes salam

100 ml groentebouillon

1 rode lombok

60 g dikke kokos crème (blik)



Bereidingswijze

Start zo snel als mogelijk met de Nasi Kuning voorbereiding

Kousenband

Verse kousenband schoonmaken, in stukken van circa 5 cm snijden en blancheren. Indien van kousenband vanuit de diepvries, deze is al gesneden en geblancheerd. Alleen ontdooien in koud kraanwater en laten uitlekken. *Kousenband in 2 twee zakken van elk 500 g, draag 150 g over aan gang 2a voor de Sajoer Lodeh.*

Boemboe

Ui pellen en op rasp fijnmaken. Snij de laos fijn. Boemboe maken door geraspte ui kort aan te zetten in een pan, dan knoflook toevoegen en kort meebakken. Voeg daarna de galanga, sereh, djeroek purut, trassi en de 1 eetlepel van sambal badjak toe en 3 min laten stoven.

Haal de boemboe van het vuur afhalen.

Overige ingrediënten

De tomaten ontvellen en ontdoen van de zaadlijsten. Snij de tomaat in blokjes van 5mm bij 5mm.

Rode lombok ontzaden en in halve ringetjes snijden.

Voeg dan toe aan de boemboe, de tomatenblokjes, ketjap, gula djawa, salam blaadjes, groentebouillon, lombok ringetjes en de kokos crème. Roer goed door en voeg dan de kousenband toe en roer wederom door.

Niet verder verwarmen, verder afronden bij en zie de eindbereiding.

✓ Nasi Kuning

550 g pandanrijst
200 g witte kleefrijst
2½ cm verse koenjit
400 ml kokoscreme
3 pandanbladeren, gekneusd
1 stengel sereh, gekneusd
5 cm verse laos, gekneusd
3 salamblaadjes, gekneusd
1 tl zout



Eindbewerking

Eventueel extra groentefond

Presentatie

voorverwarmde borden
voorverwarmde schalen
Gefrituurde uitjes

Rijst in Kokos gegaard

Was de rijstsoorten 3 keer tot het water helder is en laat goed uitlekken.

Verdun de kokoscreme met wat water tot kokosmelk.
Schil de koenjit en maal hem in de vijzel fijn. Breng in een steelpan op laag vuur de kokosmelk met het pandanblad, sereh, laos, fijngemaakte koenjit en de salamblaadjes tegen de kook aan.

Doe de rijst in een brede pan en schenk de kokosmelk mix eroverheen. Er moet circa 1cm van de kokosmelk boven de rijst staan, voeg zonnodig extra water toe. Voeg het zout toe en roer goed door. Laat het geheel 2 uur trekken zodat de rijst de smaken goed kan opnemen.

Kook de rijst een klein uur voor uitserveren in 35-40 minuten gaar, maar niet papperig.

Vlak voor uitserveren, maak van de rijst 16 bolletjes in een kommetje en stort midden op de voorverwarmde borden.

Toemis Boontjes

15 min voor het opdienen kousenband opnieuw opwarmen en zachtjes laten stoven tot beetgaar. Indien nodig breng verder op smaak met de 1 eetlepel sambal en een klein beetje geconcentreerde groentefond.

Nasi Kuning

Bij opdienen, de rijst 16 bolletjes op de voorverwarmde borden plaatsen. Sprenkel wat gefrituurde uitjes over de rijst bol.

Toemis Boontjes

Verdeel de kousenband over 2 of 3 schalen, zet de voorverwarmde schalen op tafel.

Deelgerecht 2c: Tempe

met Kari Udang Dua & Seroendeng

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 3 personen
Apparatuur: Vijzel, Frituur

Ingrediënten voor 16 porties

✓ Tempe Balado

700 g tempe (in blok)
2 middel grote uien
2 el sambal badjak
2 rode pepers
14 peteh bonen
2 el olie
6 el ketjap medja
Verse olie voor frituur



Kari Udang Dua

Tijggarnalen gepeld (3 p.p)
3 uien
3 tenen knoflook
1 rode lombok
1 tl trassi
2 cm koenjit
2 cm djahe
2 tl ketoembar (zaad)
2 sprieten sereh
2 dl kokoscreme
2 el citroensap
4 el olie



Bereidingswijze

Start gelijk met de tempe, frituren vraagt tijd.

Dit deelgerecht kan in zijn geheel worden afgemaakt, wordt op kamertemperatuur genuttigd.

Tempe in reepjes snijden van 4 cm en 5 bij 5 mm. Tempe licht inwrijven met zout. Ui fijn snipperen. Peper zaadlijsten verwijderen en in kleine stukjes snijden. Peteh bonen in kleine reepjes snijden.

In frituurpan de schone verse olie verhitten tot 175 C. (Olie is goed als erin stukje gelegd brood begint te bruisen) Neem de tijd voor het frituren van de tempe, deze moet knapperig en goed bruin worden, doe dit door de tempe in kleine porties in te delen en in 3 tot 5 minuten goudbruin te frituren. Laten uitlekken op keukenpapier.

In pan 1 eetlepel olie verhitten en de ui zachtjes bakken. Toevoegen: sambal, rode peper, petehbonen en de gefrituurde tempe. Al omscheppend ongeveer 5 - 10 minuten zachtjes bakken, in deze tijd eveneens nog de ketjap toevoegen naar smaak.

Gestoofde garnalen in kokossaus

Snipper de uien, knoflook en lombok fijn. Maak een boemboe, door de ketoembar, djahe, koenjit en trassi in de vijzel en fijn te maken. Verhit de olie in een wok en fruit de ui, knoflook en lombok voor ca. 3 min. Voeg de boemboe toe. Voeg dan de kokoscreme toe en roer het geheel door tot alles goed warm is geworden.

Garnalen nog niet toevoegen.

Zie eindbereiding.

✓ **Beb Vuyk's Seroendeng**

100 g geraspte kokos
2 à 3 eetlepels pinda's
3 el gesneden uien
2 teentjes gesneden knoflook
1 cm verse laos
2 tl gemalen ketoembar
1 cm gember
½ tl zout
1 tl Javaanse suiker
1 el asem pasta
½ tl kentjoer
1 djeroek poeroet blaadjes
2 salam blaadjes
1 spriet sereh
2 el olie



Geroosterd Kokosschaafsel

Wrijf ui, knoflook, laos, ketoembar, djinten, kentjoer, zout en suiker tezamen tot een fijne boemboe.

Maak van de asem met 1 eetlepel warm water. Wrijf het moes door de kruiden.

Maak de olie warm in een wok.

Bak daarin de pinda's lichtgeel, let op niet te hoge temperatuur. Haal de wok van het vuur en schep met de schuimspaan de pinda's er uit.

Zet de olie weer op en fruit hierin het kruidenmengsel tot de uien lichtgeel zijn.

Voeg er nu de geraspte kokos bij.

Draai het vuur middelhoog en gebruik bij gas een onderplaat.

Roer de gebraden kruiden goed door het kokosmeel.

Schep de massa continue om en om tot ook de kokos lichtgeel begint te worden.

Schuif met een lepel vanuit het midden van de pan krachtig en continue over de bodem in de richting van de rand.

Voeg er de salamblaadjes, de djeroek poeroet en de sereh aan toe en fruit die mee.

Zorg dat de korrelige massa zich niet aan de pan vasthecht. Als dat toch het geval is haal dan de pan even van het vuur.

Roer er als de seroendeng mooi egaal goudbruin is geworden de gebakken pinda's doorheen.

Laat dit gerecht niet in de pan afkoelen, maar doe het zo gauw het de gewenste kleur heeft over op een schotel bedekt met een stuk keukenpapier.

Laat het afkoelen en doe het daarna over in een schaal of pot. De blaadjes en de sereh blijven erin.

Eindbereiding

Schep vlak voor het uitserveren de garnalen door de kokossaus en laat ze ca. 5 min. hierin sudderen tot ze gaar zijn. Breng het geheel op smaak met zout en citroensap.

Presentatie

*Kleine schalen en
Schalen voorverwarmd*

Seroendeng in kleine schalen en verdelen over de tafel.

Alle overige deelgerechten in voorverwarmde schalen op tafel.

Deelgerecht 2d: Smoor Djawa

met Atjar ketimoen

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 1 - 2 personen : Apparatuur: 2 stuks Hogedrukpannen

Ingrediënten voor 16 porties

Smoor Djawa

4 grote uien
3 el sambal badjak
3000 g sucade aan één stuk.
4 teentje knoflook
3 cm laos vers (geraspt)
1 cm kentjoer
2 tl petis udang
3 salam blaadjes
5 jerut purut blaadje
1 tl zwart gemalen peper
1 tl geraspte nootmuskaat
1 tl asem pasta
10 el ketjap medja
1 tl zout
Water
Geconcentreerde runderfond
Arachideolie
Boter



NOTITIE: Hogedrukpan alleen gebruiken op de inductieplaat!
De hogedrukpan is op druk als de veiligheidspal omhoog komt, wacht met het vuur lager zetten totdat de pan zachtjes begint te blazen, en zorg dat deze dit blijft doen tot einde van de benodigde tijd.

Bereidingswijze

In ketjap gestoofd rundvlees.

Uien halveren en in ringen snijden. Sucadevlees in blokken van ongeveer 5 cm snijden.

In braadpan boter verhitten. Vlees in delen / kleine porties ongeveer 5 minuten rondom bruin bakken. Bewaar de gebakken stukken vlees in een schaal.

Uien en knoflook toevoegen aan de gebruikte pan en bakken totdat deze licht gekarameliseerd zijn.

Voeg aan de ui en knoflook toe, de sambal, geraspte laos en kentjoer, petis endang, peper, nootmuskaat, salam, jerut purut, zout, asem en ketjap. En bak dit licht mee in de pan.

Maak de runderfond aan conform de beschrijving op de verpakking. Begin met 1,5 liter.

Verdeel en stort het vlees in de 2 hogedrukpannen en verdeel en voeg de gebakken ingrediënten toe.

Voeg de aangemaakte runderfond toe, het vlees (licht-samengedrukt in de pan) moet op een halve centimeter na net niet onder staan. Breng het geheel aan de kook in de hoge drukpan en laat het vlees heel zachtjes gaar stoven in circa 30 minuten.

Laat de druk van de hogedrukpannen komen na ruim 30 minuten, door de pan onder de koude kraan te zetten. Controleer of het vlees als stoofvlees zacht is. Zo niet dan nogmaals 5 tot 10 minuten in de hogedrukpan.

Indien het vlees gaar is, hengel de stukken vlees uit de pan in een schaal, dek af en houd warm in de warmhoud kast.

Het vocht uit de hogedrukpan zeven en in een koekenpan storten en flink inkoken tot lobbig.

Voeg daarna het vlees weer toe aan de lobbige saus en houd verder warm in de warmhoud kast.

✓ **Atjar ketimoen**

120 ml rijstazijn
½ tot 1 tl zout naar smaak
1 tl zwarte peperkorrels
1 rode peper
3 el palmsuiker
3 stevige komkommers
afsluitbare bak



Eindbereiding

Presentatie

Schaaltjes kamertemperatuur
Schalen voorverwarmd

Zoetzuur van komkommer

Was en snij de komkommers in schuine plakken.

Meng de rijstazijn met 2 eetlepels water, het zout, geneusde zwarte peper en de palmsuiker.

Verhit het mengsel in een steelpan op middelhoog vuur en zet zodra het kookt het vuur uit. Laat het 5 minuten afkoelen.

Meng het met de komkommer met de in dunne plakjes gesneden rode peper en laat de smaken minimaal 20 minuten intrekken.

Bewaar de ingemaakte komkommer tot gebruik in een afsluitbare bak in de koelkast.

Zo nodig het vlees even opnieuw goed opwarmen op het vuur.

Smoor Djawa

In voorverwarmde schalen op tafel.

Zoetzuur

In op kamertemperatuur in schaaltes op tafel

Dessert: Makanan penutup mini

Trio mini dessert

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 - 3 personen

Apparatuur: taartvorm (24 cm Ø), handmixer, deegroller, rasp, ijsmachine, bakbonen

Ingrediënten voor 16 porties

✓ Lontar taart

250 g + extra bloem

50 g poedersuiker

½ tl zout

125 g

2 eidooiers van verse eieren!

1 vanillestokje

½ nootmuskaat

8 eieren

400 g gecondenseerde melk

Bakbonen



Bereidingswijze

leisteenborden in invriezer

Zeef de bloem boven een beslagkom. Voeg de poedersuiker, het zout, de boter en de verse eidooiers toe en meng tot een samenhangend deeg. Voeg wanneer het deeg te droog wordt enkele eetlepels water toe. Verpak het deeg in plasticfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.

Vet de taartvorm in, bestuif met bloem en klop de overtollige bloem eruit. Rol het deeg uit tot een lap van ½ centimeter dik. Bekleed de taartvorm met het deeg en snijd de overhangende randen voorzichtig weg. Prik het deeg in met een vork en plaats de taartvorm nog 30 minuten in de koelkast.

Verwarm intussen de oven voor tot 160 °C. Bekleed de bodem losjes met bakpapier er verdeel er de bakbonen over. Bak de bodem 20 minuten met extra onderwarmte in een voorverwarmde oven. Verwijder dan de bakbonen en het bakpapier en bak de bodem in 20 minuten goudbruin en gaar.

Halveer intussen het vanillestokje over de lengte en schraap het merg eruit. Kluts de eieren met de gecondenseerde melk en 400 milliliter water. Roer het vanillemerg erdoor en mix tot een lichtgele, egale massa.

Neem de taartbodem uit de oven en laat afkoelen.

Verlaag de oven- temperatuur naar 170 °C.

Verdeel de vulling over de taartbodem en bak de taart 30-35 minuten, tot de custard net gestold is, in het midden van de oven.

Neem de taart uit de oven en rasp er direct de nootmuskaat over.

Laat de taart afkoelen voor je hem uit de vorm haalt.

✓ Pandan Ijs

400 ml room

700 ml melk

300 g suiker

pandan pasta

400 g eidooier

1 el glucosestroop

Kook de melk, room, suiker, glucosestroop met 2 eetlepels Pandan Pasta en giet dit al roerend op de eidooier. Gaar dit geheel tot 85°C. Laten afkoelen. Draai er ijs van en bewaar in de invriezer.

✓ Daddergoelong

500 gr bloem
3 eetlepels olie
3 eieren
Klein theelepel zout
Mespunt rode kleurstof

Vulling flensje

200 gr geraspte kokos
55 gr palmsuiker
Water



Eindbereiding

Presentatie

leisteenborden uit invriezer
125 g geraspte kokos

Flensjes

Alle ingrediënten voor de Daddergoelong mengen en voeg wat water toe totdat er een pannenkoekmix.
Kleine (!) koekenpan van 18cm bestrijken met zonnebloemolie, niet te veel, liefst met een kwast aanbrengen.
Gebruik een inductieplaat en bak dunne flensjes.

Kokos vochtig maken met warm water niet te nat.
Suiker erbij. Kokos stoven.
Blijf roeren tot dat suiker gesmolten is (net als kokos koek)
Je mag het zo naturel of ook nog mespuntje rode kleurstof.
Goed gaat laten pruttelen op zacht vuur.

Daarna de flensjes mee vullen en oprollen.

Maak het ijs in de ijsmachine, ruim een uur voor uitserveren.
Verdeel de Lontar taart in 16 gelijke puntjes.

Dresseer een flinke ijsbol van uit het midden van het leistenenen bord.
Plaats de taartpunt daaronder tegen het ijs aan. Plaats ook schuin tegen het ijs het opgerolde flensje. Bestrooi het flensje met wat geraspte kokos.

Gelijk uitserveren.

Verklarende woorden en ingrediënten (in beeld)

Petis Udang	- garnalen pasta
Trassi	- gefermenteerde garnalen pasta met zout (sterke visgeur en smaak)
Djahé	- gember wortel
Djeroek Purut	- kafferlimoen blaadje
Laos (Galanga)	- familie van de gember wortel met eigen authentiek aroma
Tempe	- gefermenteerde sojabonen in een blok
Petéh bonen	- peulvrucht, groene boon, ook wel stinkbonen genoemd
Salamblad	- gebruik en uiterlijk als laurier, maar is het niet, heeft eigen aroma
Sambal Badjak	- van het merk Koningsvogel is een gebakken sambal van pepers, uien en specerijen.
Sereh	- stevige gras spriet, ook wel citroengras genoemd vanwege het aroma
Gula Djawa	- palmsuiker van het ingekookte sap uit bloesem van palmbomen
Asem (pasta)	- zure (tamarinde) peulvrucht, als ingekookte kleverige pasta
Kousenband	- is een lange sperzieboonachtige peul (oorsprong Suriname)
Ketjap Medja	- van het merk Vanka-Kawat is een zoete ketjap natuurlijk gebrouwen sojasaus
Kentjoer	- wortel van gemberfamilie, met typische smaak, kleine hoeveelheid van gebruiken
Koenjit, kurkuma	- geelwortel, ook veel gebruikt in kerriemengsels
Ketoembar	- koriander- zaad of gemalen
Djinten	- komijn- zaad of gemalen
Kemiri	- vruchtvlees van een noot, nootsmaak en bindende eigenschap (voor gebruik roosteren!)
Buah pala	- foelie, is het gedroogde vel welke rondom de muskaatnoot zit
Seroendeng	- bijgerecht, mengsel van geschaafde kokos, pinda's, gebakken uien en specerijen
Pandan (pasta)	- kan je beschouwen als Aziatisch vanille (blad) door de fijne aroma smaak en geur

Meer info op : <https://www.aziatische-ingredienten.nl/>

Sereh - Citroengras



Petis Udang (garnalenpasta)



Kentjoer



Trassi (gefermenteerde garnalenpasta)



Laos (Galanga)



Daun Salam (Salambladeren)



Djahé (gember of jahé)



Djeroek Poeroet of Djeruk Purut (Kaffir limoenbladjes)



Kemiri (kacang kemiri)



Peteh



Gula Djawa (palm-suiker)



Tempe



Buah pala (Foelie)



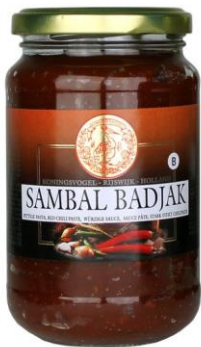
Koenjit (geelwortel of kurkuma)



Pandan Pasta



Sambal Badjak (Koningsvogel is de fijnste)



Seroendeng



Asem (pasta) ook wel Tamarinde



Ketjap Medja (merk Vanka-Kawat)



Kousenband

