

# Menu van kookavond 03-09-2025

Samengesteld door: Dave Vercoulen

## Gerechten:

Voorgerecht: Sop bawang - Pittige uiensoep met ketjap  
Hoofdgerecht: Lalab ketimun - Indonesische komkommersalade  
Hoofdgerecht: Nasi Poetih - Witte rijst  
Hoofdgerecht: Sambal goreng telur - Eieren in pittige saus  
Hoofdgerecht: Nasi goreng  
Hoofdgerecht: Ayam smoor - Kip smoor  
Hoofdgerecht: Sambal goreng kentang kering - Pittige krokante frietjes  
Hoofdgerecht: Kerupuk - Kroepoek  
Nagerecht: Tapioca pudding



## **Sop bawang - Pittige uiensoep met ketjap**

Type gerecht: Voorgerecht

Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

- 12 grote uien in ringen gesneden
- 2 eetl. plantaardige boter (of roomboter)
- 4 tenen knoflook fijngehakt
- 6 laurierbladen
- 6 kruidnagels
- 2 steranijs
- 1 eetl. sambal badjak
- 4 theel. sambal oelek
- 2 theel. suiker
- 3 eetl. ketjap manis
- 1 eetl. bloem
- 2 tot 3 liter water
- 3 eetl. groentebouillonpoeder (of bouillonblokjes)
- zout naar smaak
- halve theelepel zwarte peper
- 2 eetl. verse bieslook als garnering

## Bereidingswijze:

Snijd de uien in ringen en hak de tenen knoflook fijn. Laat de boter langzaam bruisen in een grote soeppan.

Fruit de uien en de knoflook aan in de boter en voeg sambal badjak en sambal oelek toe. Steek de kruidnagels in een uienschil en doe de schil in de pan samen met de laurierbladen en de steranijs.

Laat dit nu langzaam zacht worden en schep af en toe om. Dit mag gerust 25 minuten of langer duren.

Als de uien zacht zijn geworden en glazig zien doe je de bloem erbij. Schep dit goed om zodat de alle uien bedekt worden met een laagje bloem. Schenk het water erbij.

Voeg de suiker toe, en de groentebouillonpoeder (of de bouillonblokjes) en de ketjap. Laat dit nu op een zacht vuurtje rustig warm worden.

Proef de soep en voeg indien nodig nog sambal, zout of ketjap toe. Als laatste voeg je de vers gemalen zwarte peper toe. Vis de laurierbladen, kruidnagels en steranijs eruit.

Schep de soep in kommen en garneer vers gehakte bieslook.



## Lalab ketimun - Indonesische komkommersalade

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- 2 komkommers
- 2 theel. sambal oelek
- 2 theel. sambal manis
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 eetl. ketjap manis
- 1 limoen (het sap)
- 4 eetl. ongezouten geroosterde pinda's, fijngehakt

### **Bereidingswijze:**

Was de komkommers en snijd deze in dunne plakjes met behulp van een kaasschaaf of mandoline.

Schik de plakjes dakpansgewijs in een cirkel op twee grote borden en maak laagjes net zolang tot de komkommer plakjes op zijn.

Maak de dressing in een glazen potje. Doe de sambal oelek, sambal manis, ketjap manis, fijngehakte knoflook en het sap de limoen in een potje, draai de deksel erop en schud de dressing om deze te mengen. Als de dressing iets te dik is kun je een klein beetje water toevoegen om het te verdunnen.

Rooster de pinda's in een droge koekenpan tot ze licht verkleuren en hak ze fijn. Snijd of pluk eventueel verse kruiden om de salade mee te garneren.

Schenk de dressing over de komkommer. Garneer met de fijngehakte pinda's en verse kruiden.

# Nasi Poetih - Witte rijst

Type gerecht:        Hoofdgerecht

Aantal personen:    8

## **Ingrediënten:**

- 400 g Pandanrijst

## **Bereidingswijze:**

Doe de rijst in een pan met ruim kokend water. Breng opnieuw aan de kook en laat de rijst 8 minuten doorkoken. Neem de pan van de warmtebron en giet de rijst af. Laat de rijst nog 15 minuten staan met de deksel op de pan. Schep de rijst voor het serveren even om.



## Sambal goreng telur - Eieren in pittige saus

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- 16 hardgekookte eieren
- 4 (rode) uien
- 4 tenen knoflook
- 1,5 eetl. sambal oelek
- 2 theel. gemalen laos
- 1 eetl. suiker
- 4 tot 6 blaadjes djeroek poeroet
- 2 blikjes tomatenblokjes (a 400 gram)
- 200 milliliter kokosmelk
- 1 eetl. groentebouillonpoeder (of een bouillonblokje)
- 2 eetl. ketjap manis
- 4 tot 8 eetl. water
- 2 eetl. olie
- zout en peper naar smaak

### **Bereidingswijze:**

Begin met het koken van de eieren. Kook ze hard, spoel ze af onder koud water, pel ze en bewaar ze in een schaal met water.

Snijd de uien en knoflook in grove stukken. Doe deze samen met de sambal, laos en suiker in een foodprocessor of een vijzel en maal alles fijn tot en boemboe (kruidenmengsel). Eventueel kan het ook met behulp van een staafmixer.

Verhit de olie in een wok en fruit de boemboe hierin aan. Kneus de djeroek poeroet bladeren door deze in je handen te verfrommelen en leg ze (heel) bij de boemboe in de pan. Schep alles goed om.

Voeg de tomatenblokjes, groentebouillonpoeder, kokosmelk en ketjap manis toe. Leg de eieren erin en laat het staan op zacht vuur. Als je de saus te dik vindt, verdun deze dan met een beetje water.

Proef of de saus op smaak is. Voeg indien nodig nog wat van de ingrediënten uit de lijst toe (of naar smaak zout en peper). Laat een aantal eieren heel en snijd er een aantal door de helft zodat de smaak van de saus goed kan intrekken.

# Nasi goreng

Type gerecht:        Hoofdgerecht

Aantal personen:    8

## **Ingrediënten:**

- 400 g gekookte en afgekoelde rijst
- 400 g kipdijfilet
- 1 flinke ui, grof gesneden
- 1 rode peper (zaadlijsten en zaden verwijderd)
- 1 theel. verkruimelde trassi (optioneel)
- 1 theel. verse gember, geraspt
- 3 tenen knoflook, grof gesneden
- 3 eetl. ketjap manis
- 2 theel. sambal oelek
- 1 eetl. sesamolie
- 1 eetl. groentebouillonpoeder
- halve spitskool in dunne reepjes gesneden
- 3 bosuien in ringetjes (wit en groen apart)
- zout en peper naar smaak
- 1 eetlepel olie
- 2 eetlepels water
- 4 eieren

## **Bereidingswijze:**

Zorg dat je rijst afgekoeld is en zet dit apart tot gebruik.

Maak de halve spitskool schoon en snijd deze in dunne reepjes en snijd de bosuien in ringetjes. Gebruik het witte gedeelte straks om mee te bakken en het groene gedeelte leg je apart. Deze voeg je op het laatst toe, zo blijft het mooi groen van kleur.

Snijd de kip in blokjes. Bestrooi met zout en peper. Zet apart tot gebruik.

Snijd de ui, de tenen knoflook en rode peper grof en rasp de verse gember. Doe dit samen met de trassi, sambal oelek, 1 eetlepel ketjap manis en het water in een hoge beker. Maak er met een staafmixer een pasta (boemboe) van.

Verhit de olie in een wok en fruit hierin de pasta (boemboe) aan voor 3 tot 5 minuten. Als deze is aangefruit voeg de blokjes kip toe. Bak dit bruin en gaar. Voeg de reepjes spitskool en het witte gedeelte van de bosui toe. Bak dit goed totdat de kool zacht is geworden. Schep vervolgens de afgekoelde rijst erdoor. Blijf omscheppen tot alles goed vermengd is.

Breng de nasi goreng op smaak met de rest van de ketjap (2 eetlepels). Schenk deze aan de zijkant in de pan en werk het met de spatel door de rijst heen. Voeg het groentebouillonpoeder (of een blokje) toe en meng dit er samen met het groene gedeelte van de bosui er doorheen.

Bak (in een aparte pan) van de geklutste eitjes een roerei. Meng het roerei door de rijst.



## Ajam smoor - Kip smoor

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- 1 kg kip
- 6 uien, gesnipperd
- 6 tenen knoflook, fijnggehakt
- 4 grote rijpe tomaten
- 2 mespuntjes kruidnagelpoeder
- 6 losse kruidnagels
- 1 tot 2 theel. nootmuskaat
- 2 eetl. plantaardige boter
- 14 eetl ketjap manis
- sambal oelek naar smaak
- zout en peper naar smaak
- 400 milliliter water
- 2 eetlepel groentebouillonpoeder of 2 bouillonblokjes

### **Bereidingswijze:**

Doe de kip in een kom en doe hierbij 4 eetlepels ketjap manis, sambal oelek naar smaak, nootmuskaat, peper en zout. Schep alles goed om en laat dit even marineren terwijl je de rest van de ingrediënten voorbereid.

Snipper de uien en hak de tenen knoflook fijn. Laat de boter bruisen in een stoofpan en fruit hierin de ui en knoflook met een snufje zout zacht en glazig. Fruit de uien ongeveer 5 tot 7 minuten.

Druk de kruidnagels in een uienenschil zodat je ze straks makkelijk terug kan vinden.

Snijd de rijpe tomaten in blokjes en bak deze 5 minuten mee met de uien. Voeg ook de kruidnagels in de uienenschil toe. Als de tomaten zacht zijn, voeg je de kip toe.

Bak dit samen op hoog vuur ongeveer 5 minuten. Voeg groentebouillonpoeder of verkruimelde bouillonblokjes toe. Doe er 10 eetlepels ketjap manis en water bij. Voeg gemalen kruidnagel toe. Meng alles goed door elkaar. Laat dit ongeveer 25 tot 30 minuten zachtjes sudderen (smoren) tot de saus is ingedikt.

Proef de saus. Voeg indien nodig naar smaak nog iets extra's toe (ketjap, sambal, nootmuskaat of zout).



## Sambal goreng kentang kering - Pittige krokante frietjes

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

- 2 zakjes fritessticks of mini friet naturel (150 gram)
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 uien, gesnipperd
- 2 theel. gemalen laos
- 4 laurierblaadjes
- 6 djerook poeroet blaadjes (limoenblad)
- 2 eetl. sambal oelek (meer of minder naar smaak)
- 2 eetl. ketjap manis
- 3 eetl. suiker
- 2 eetl. olie

### Bereidingswijze:

Snipper de ui en rasp de knoflook. Verhit de olie in een koekenpan. Fruit de ui en de knoflook aan tot de ui glazig is en voeg dan de gemalen laos, sambal oelek, djerook poeroet blaadjes en de laurierbladen toe. Bak dit samen aan.

Doe er de suiker bij, schep alles goed om tot het goed vermengd is. Vervolgens mag er de ketjap manis erbij. Je krijgt nu een soort papje, bak dit even aan. Voeg nu de fritessticks toe en schep dit op een redelijk hoog vuur goed om.

Zorg dat alle fritessticks met een laagje van de boemboe (ui/knoflookmengsel) bedekt zijn. Na een minuutje of 3 tot 5 is het klaar. De frietjes zijn een beetje sticky en smaken zoet/pittig.

Spread de fritessticks uit op twee grote borden en laat het afkoelen.

### **Tip:**

Bewaar het in een glazen pot of vershoudbakje. Het is een paar dagen houdbaar.

Vers gebakken zijn ze het lekkerst. In een pot of bakje worden ze snel zacht. Je kunt ze kort verwarmen in de oven of airfryer zodat ze weer een beetje crispy worden. Let dan wel op dat je de temperatuur niet te hoog zet (ongeveer 180 graden) en blijf erbij in de buurt, ze kunnen snel verbranden.



## Keropuk - Kroepoek

Type gerecht: Hoofdgerecht

Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- Ongebakken kroepoek
- Zonnebloemolie of arachideolie

### **Bereidingswijze:**

Vul een pan of frituurpan met voldoende zonnebloemolie of arachideolie. Verhit de olie tot een temperatuur van ongeveer 180 graden. Een te lage temperatuur zorgt ervoor dat de kroepoek niet goed opzwelt en te veel olie absorbeert? een te hoge temperatuur kan de kroepoek verbranden.

Om te controleren of de olie de juiste temperatuur heeft, kun je een klein stukje kroepoek in de olie laten vallen. Als het stukje onmiddellijk opzwelt en naar de oppervlakte komt, is de olie heet genoeg.

Voeg voorzichtig een paar stukken ongebakken kroepoek toe aan de hete olie. Bak niet te veel kroepoek tegelijk, omdat ze snel aan elkaar kunnen plakken. De kroepoek zal binnen enkele seconden opzwellen en goudbruin kleuren.

Gebruik een metalen schuimspaan om de gebakken kroepoek uit de pan te halen. Laat de kroepoek uitlekken op keukenpapier om overtollige olie te verwijderen.

Herhaal de stappen 3 en 4 tot alle kroepoek gebakken is.

Laat de kroepoek volledig afkoelen voordat je hem serveert. Tijdens het afkoelen wordt de kroepoek nog knapperiger.



## Tapioca pudding

Type gerecht:      Nagerecht

Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- 160 g kleine tapioca parels
- 500 ml melk
- 400 ml kokosmelk
- 1 theel. zout
- 2 theel. vanille extract
- 160 g suiker
- fruit zoals: mango / blauwe bessen / frambozen / aardbeien / banaan

### **Bereidingswijze:**

Doe de melk, kokosmelk, suiker, vanille extract en het zout in een steelpannetje. Roer het mengsel goed door elkaar en breng het zachtjes aan de kook.

Als het mengsel kookt zet je het vuur lager en voeg je de mini tapioca parels toe.

Zet het vuur laag tot middelhoog en roer er af en toe met een spatel doorheen. Blijf erbij in de buurt, roer regelmatig en zorg dat de pudding niet verband. Na ongeveer 20 minuten begint de pudding in te dikken en na 25 minuten zie je dat de parels doorzichtig worden. Als alle parels doorzichtig zijn en je geen witte puntjes meer ziet is de pudding klaar.

Schep de pudding over in de schaaltes of glaasjes en laat het afkoelen. Zet ze daarna in de koelkast. Je kunt deze pudding ook warm eten. Voeg naar wens vers fruit toe.

Deze pudding is ook goed voor te bereiden. In de koelkast kun je het prima een dag of twee bewaren. Je kunt voor een etentje dus prima de pudding maken en bewaren. Vers fruit kun je het beste net van tevoren toevoegen.